



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.smpotonewsagency.com



Celebrata a Londra la Festa della Repubblica

Conferite le onorificenze agli Italiani UK

Per la tradizionale Festa della Repubblica l'ambasciatore d'Italia nel Regno Unito Pasquale Terracciano ha organizzato nella sua residenza un inappuntabile ricevimento che il 2 giugno ha visto la partecipazione di rappre-

sentanti del mondo politico britannico e di varie personalità della comunità italiana attiva a Londra.

Tra i rappresentanti del mondo politico di Westminster spiccavano il capogruppo dell'opposizione laborista

alla Camera dei Comuni Chris Bryant, il presidente della commissione esteri Keith Vaz e Bernard Jenkin, esponente di spicco della campagna referenda-

Segue a pag.4



Da Piccadilly al Qatar: San Carlo Cicchetti sbarca in Medio Oriente

Sulla scia del grande successo dei suoi due rinomati ristoranti "San Carlo Cicchetti" nel cuore di Londra la famiglia Distefano ne ha appena aperto uno nuovo - grandioso, sciccoso, opulento - in Qatar, con l'ambizione di portare anche in Medio Oriente il meglio dell'autentica cucina italiana incominciando dai celebri cicchetti veneziani.

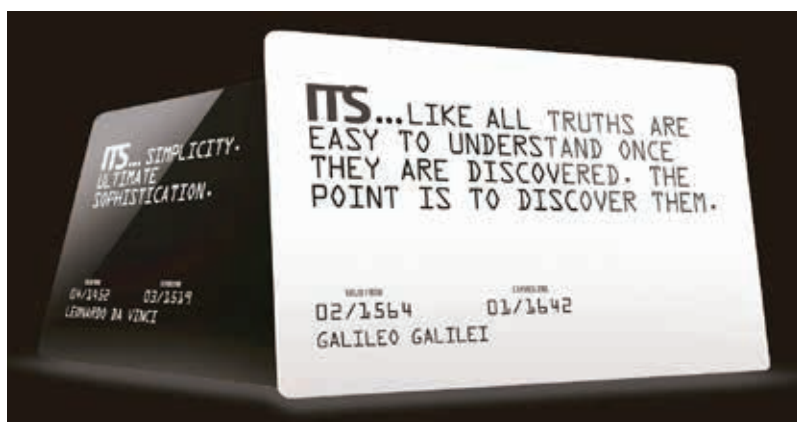
L'ultimo arrivato del San Carlo Group (così si chiama il gruppo fondato nel 1992 da Carlo Distefano quando fu inaugurato a Birmingham il primo ristorante San Carlo) si trova al centro

di Doha nelle prestigiose Torri Shoumoukh, vicino al La Cigale Hotel. È il frutto di un accordo di Joint venture con Al Jaber Hospitality and Catering Group.

The Doha Cicchetti è stato progettato per impressionare, con stile e lusso: vanta soffitti alti 14 metri, marmi lavorati a mano e una scenografica cucina firmata Angelo Po. Di tutto rispetto il numero di coperti: ben centocinquanta. Offre inoltre una veduta imprendibile sulla città.

Segue a pag. 5

UNA CARTA REWARDS PER GLI ITALIANI IN GB SI CHIAMA ITS E PROMETTE MOLTI BENEFICI



Si chiama ITS ed è in fase di lancio: si tratta di una carta rewards e di pagamento Mastercard studiata apposta per le necessità della comunità italiana e per la promozione del consumo italiano in GB e nella Penisola, con l'obiettivo di sfruttare un mercato crescente, sempre più caratterizzato dall'amore per lo stile di vita italiano e dalla crescente presenza di esercizi commerciali e professionali 'Made by Italians'.

Ultimo strumento della 'piattaforma' #EatDrinkLoveItaliana, partecipata da i2i, ITS è stata presentata in anteprima

la sera del 22 giugno da Italians Card Ltd, in occasione della prima del documentario 'INFLUX' di Luca Vullo organizzata da CinemaltaliaUK presso il cinema Genesis a Londra.

La carta - in distribuzione ufficiale da fine giugno in corrispondenza con l'avvio di una campagna pubblicitaria per le strade di Londra - nasce forte di un database di oltre 15,000 pre-registrazioni e oltre 200 esercenti, certificati, che hanno dato la loro disponibilità nei mesi scorsi di preparazione.

Italians Card Ltd si è posto come target

di avere 50,000 carte distribuite e 500 esercenti entro il primo anno di attività. La piattaforma proprietaria, in fase di integrazione con ITS, gestisce già oltre 250,000 carte rewards e 4,000 esercenti in Italia.

In distribuzione gratuita presso tutti i partner commerciali del circuito, attraverso i link dei media partner o direttamente sul sito www.italianscard.com, la carta offre benefici ai cardholders, agli esercenti e più in generale alla comunità italiana. Vediamoli in dettaglio.

i benefici per i cardholders

ITS si declina in tre colori: bianco, rosa e nero.

La carta bianca, gratuita, è una rewards card. Per ogni 100 sterline di spesa presso gli esercizi convenzionati è possibile cumulare da 1 a 10 sterline di buoni immediatamente spendibili presso lo stesso network. Sarà sufficiente presentare la propria carta (o il proprio codice su smart phone) al momento del pagamento per ricevere l'accredito immediato o lo sconto corrispondente al punteggio cumulato. Il proprio credito

Segue a pag.1

TIJ EVENTS FESTEGGIA I PRIMI 100 EVENTI A LONDRA con Aldo Giovanni e Giacomo

Una serata di risate non-stop con Aldo, Giovanni e Giacomo all'Eventim Apollo di Hammersmith ha portato a cento il numero di show 'made in Italy' organizzati a Londra da Tj Events, che ha festeggiato alla grande il traguardo proprio in coincidenza con l'irresistibile esibizione del più amato trio comico della Penisola.

Anche per Aldo, Giovanni e Giacomo la serata del 25 aprile all'interno di una delle più importanti location della capitale inglese ha avuto una valenza simbolica: Londra è stata la prima tappa di una tournée europea a celebrazione dei loro 25 anni di attività assieme, tournée che ha poi toccato in rapida successione Bruxelles, Barcellona e Zurigo.

Segue a pag. 11



Segue da pag. 1

può essere verificato comodamente on line. Per ottenere la carta bianca basta registrarsi on line o, in alternativa, ritirare una temporanea dagli appositi espositori presso il tuo negoziante italiano di fiducia.

Il network di ITS® da fine anno sarà ampliato a migliaia di esercenti in Italia, presso i quali potranno essere raccolti e spesi punti con la stessa semplice procedura.

La carta rosa, gratuita per i possessori di una carta bianca, in distribuzione da Settembre, sarà invece una prepagata Mastercard® collegata al programma di rewards. Ai buoni da utilizzare presso gli esercenti del network si sommano alcuni servizi studiati appositamente per gli italiani in UK e per l'utilizzo in Italia (ad un tasso di cambio EUR/GBP di massima convenienza). Inoltre, per ogni 100 sterline di spesa, a fine mese, verrà riconosciuta 1 sterlina in cashback, senza alcun costo aggiuntivo per il cardholder.

Infine la carta nera, prepagata Mastercard®, a pagamento e riservata esclusivamente ad un ristretto numero di utenti 'by invitation only' in base al profilo di utilizzo della carta stessa. Tra i vantaggi

principali della carta nera, il cashback doppio e l'accesso ad offerte esclusive.

Pur non potendosi sostituire ai tradizionali conti correnti, le carte prepagate ITS saranno predisposte per poter ricevere versamenti in contanti e bonifici, risolvendo, di fatto, la difficoltà di molti italiani di prima immigrazione ad aprire un conto corrente in UK. Ulteriori servizi sono inoltre allo studio per rendere lo strumento carta sempre più innovativo e conveniente.

I benefici per gli esercenti italiani

I negozianti e i professionisti italiani sono al centro del programma di ITS. L'adesione al circuito è gratuita, istantanea, e non richiede l'installazione di hardware o software particolari. È sufficiente fare richiesta tramite il sito www.italianscard.com e attendere il contatto di uno dei nostri rappresentanti. La procedura di carico o scarico dei punti è semplice e intuitiva, oltre a non far disperdere prezioso tempo al momento del pagamento.

Al momento dell'adesione, ad ogni esercizio è attribuita una qualifica 'Cherry-Picked' da 1 a 3 'cherries' (in base alla percentuale di sconto/buoni riconosciuti al programma). Qualifica presente anche sulle vetrine in vetrine

na, come sui link per il proprio sito.

Ad ogni esercente viene aperto un conto, monitorabile on line, aggiornato in tempo reale con tutte le transazioni attive e passive. Lo stesso riceverà materiale promozionale ed un espositore contenente ITS card temporanee e preattivate con un codice collegato allo specifico esercente.

Ogni mese vengono computati i punti distribuiti e gli sconti erogati, cui vengono sommate le commissioni generate dalle carte distribuite ai propri clienti in negozio (o tramite il proprio sito) e viene emessa una fattura o una nota di credito a loro carico.

Il programma permette inoltre di personalizzare i vantaggi per i propri clienti, in modo da creare un premio fedeltà ulteriore.

L'esercizio viene premiato economicamente in base alla propria capacità di registrare nuovi cardholder, mentre Italians Card viene remunerata in base alla propria capacità promozionale e di attrazione di nuova clientela verso l'esercizio.

Gli esercizi, i professionisti e i siti aderenti a Italians Card beneficeranno della visibilità sul sito www.italianscard.com e potranno essere coinvolti nelle campagne #EatDrinkLoveItalian.

Italians Card Ltd ha inoltre studiato un pacchetto di servizi (elaborazione dati, piani rewards, servizi assicurativi, etc.) disponibili su richiesta a partire da settembre.

I benefici per la comunità italiana

ITS nasce per la comunità italiana a 360 gradi. Uno strumento di premio per il consumo italiano nel Regno Unito, non solo da parte della comunità, ma anche da parte di centinaia di migliaia, forse milioni, di amanti dello stile di vita italiano. Per questo è stata concepita come una carta non solo per italiani, ma per 'Italians': un concetto di italianità aperta al mondo che è da anni un fatto tangibile in UK come in altri paesi. Inoltre Italians Card si pone l'obiettivo di promuovere gli esercizi 'certificati' italiani in UK, di crescere il loro volume d'affari e visibilità, distinguendoli dai brand, spesso di grandi gruppi internazionali, che sfruttano il 'mood' italiano solo a livello di marketing.

Il coinvolgimento di Italians Card Ltd va ben oltre, mobilitando nelle proprie campagne tutti i terminali 'social' e mediatici di origine italiana, impiegando professionisti e collaboratori italiani a Londra e impegnandosi a utilizzare, ove possibile, fornitori del proprio network. ITS, da statuto, si impegna a donare una quota dei propri profitti alle charity di italiani in UK, riconoscendo il valore del lavoro di centinaia e migliaia di volontari silenziosi a beneficio della nostra

comunità. I cardholder, qualora interessati, avranno anche la possibilità di donare parte del loro cashback e buoni

sconto direttamente alle charity di loro preferenza, ottenendone anche il vantaggio fiscale conseguente.



LONDRA\ aise\ - È in continuo aumento il numero dei connazionali che dall'Italia si trasferiscono in Inghilterra e in Galles. Lo indica il Consolato generale d'Italia a Londra, che ha pubblicato i dati sulle iscrizioni all'Aire aggiornati al 21 aprile 2016.

Il boom è evidente: se al 1° gennaio 2011 gli iscritti all'AIRE erano 187.343, il 21 aprile 2016 erano saliti a 261.585.

“La comunità italiana nella circoscrizione di competenza del Consolato Generale di Londra si conferma la prima in Europa per dimensioni e la seconda al mondo dopo quella di Buenos Aires”, sottolinea il Consolato, che sulla base dell'esperienza quotidiana (richiesta di servizi consolari anche da parte dei non iscritti AIRE) stima la presenza italiana complessiva nell'area di competenza del Consolato stesso vicina alle 600.000 unità.

I connazionali residenti nella circoscrizione sono più uomini (53%) che donne (47) e di tutte le fasce d'età: il 34% ha più di 50 anni; al 25% i 31-40enni; seguono al terzo posto i 41-50enni (22%) e quarti i 18-30 (19%).

Il Consolato generale informa che il 37% del totale – dunque 97.878 iscritti all'Aire – risiede a Londra; l'altro 63% (163.707) nel resto della circoscrizione consolare che comprende Inghilterra, Galles, Isola di Man, Isola di Wight, Isole Normanne, Gibilterra e i territori della Georgia del Sud e delle Sandwich Australi.



Gabriella Zoccola, Operations Manager di Valentina Foods, e Alessandro Croci si sono uniti in matrimonio nella Saint Peter Church nel centro di Londra il 30 aprile, circondati dall'affetto di amici e parenti e sotto gli occhi emozionati dei genitori: Bruno e Maria Zoccola, Giovanni e Anita Croci. Tantissimi auguri da parte della redazione di 'SM La Notizia'!



HGV DRIVER VACANCY

London N4 - Full Time

Alivini Company Limited, an Italian importer and distributor of wines and provisions based in London N4, is looking to recruit experienced HGV delivery drivers. This is a full time job – working Monday to Saturday, starting immediately.

Essential requirements:

HGV driving licence and CPC driver Certification.
Digital Tacho Card and fluent in the English language.

For full details, please contact:

José Aguiar – Transport Manager

Tel. 020 8880 2526 ext 265 between 7am and 11am

Send your CV to: aguiarj@alivini.com

ALIVINI COMPANY LIMITED
Units 2/3 - 199 Eade Road - LONDON N4 1DN
Tel: +44 (0) 208 8802526 - Fax: +44 (0) 208 442 8215
london@alivini.com



www.sancarलो.co.uk

SAN CARLO GROUP

Are pleased to announce the opening soon of another

RESTAURANT IN LONDON W1

BAR - RISTORANTE - CAFFE - CICHETTI

for general enquiries and job opportunities email: nicola@sancarलो.co.uk

MORE THAN 260 ITALIAN PRODUCERS EXPECTED AT BELLAVITA EXPO LONDON

The event in July in the Business Design Centre



More than 260 authentic Italian producers of food and wine will showcase their best made-in-Italy products at the Bellavita Expo London 2016, which will be set in the wonderful scenario of the Business Design Centre for three days, from the 17th to the 19th of July.

At Bellavita Expo London, the largest Made-in-Italy food and beverage trade show in the UK, all the Italian regions will be represented, allowing the visitors to make a kind of journey through Italy, a trip with taste and good quality food and wine.

Bellavita Expo is the only B2B event aimed to increase the interaction of Italian producers and top buyers in every sector and it is targeted to become the global benchmark of Italian

food and beverage, looking for the highest quality and authenticity.

"This year Bellavita – says Aldo Mazzocco, founder and Ceo of the company - will be showcasing Italian food in four different cities worldwide: London, Amsterdam, Chicago and Warsaw . The Chicago show in May was a great success, featuring many big names such as Masterchef's Graham Elliot. Next up, London!"

Mazzocco is proud to point out that at the Bellavita Expo London 2016 "visitors will find more than 260 authentic Italian producers showcasing their best made-in-Italy products".

"Top quality chefs such as Aldo Zilli, Francesco Mazzei, Theo Randal , Genaro Contaldo , and other big names are coming soon", according to the

Bellavita Ceo who expects for Expo 2016 more than the 7300 visitors of last year" after the strong media coverage and interest we have gathered in 2015".

Asked about the selection of the Italian food and wine producers, Mazzocco is keen to underline that Bellavita looks for the highest quality and authenticity: "Some are small, top-range artisans showcasing for the first time abroad. Their aim is to break into the market with their high-range products. Others are big companies who want to highlight their presence at our big event".

Bellavita has also an interactive and innovative approach to the event with Bellavita Awards, "the first international awards programme entirely dedi-



cated to recognising authentic Italian food and beverage".

"Up to 300 high-profile food and wine experts – Mazzocco explains - will judge products during the show. The products which achieve the highest overall score will then receive one, two or three Bellavita stars. The highest ranking product in each of the two categories will be awarded with the Bellavita Platinum Award and get 5000€ worth of their products bought for the digital Bellavita Shop at www.bellavitashop.co.uk".

During the London Expo there will be also the Best Sommelier competition - sponsored by Villa Sandi, the largest Italian Prosecco wine maker – which will have a super-special-VIP guest as Nigel Barden, BBC Radio Presenter and food expert. And it will be possible to discover the Bellavita e-shop: a special area will be dedicated to the new e-shop - www.bellavitashop.co.uk – in which visitors will be allowed to taste products and get special discounts.

"We – sums up Mazzocco - are a unique project, the first real tradeshow travelling the world to bring the best of the Italian culture. Same format in multiple location. Not only do we bring the best products in food and beverage but the real Italian at-

mosphere. We have an online magazine working 365 days a year to talk about the trends and the latest news. We create unique videos and recipes and share them onto our social media and YouTube channels to promote the real Italian tradition. We are so much more than just a trade show. We love interaction. And we are supported by ICE-ITA to promote Italian culture all around the world since the day one and they are our strongest partner".

Talking a bit about his background, the Bellavita Ceo introduces himself as a food journalist "truly passionate about wine" who has been working in the event industry for over 15 years. "I am particularly fascinated by the stories behind the producers and I want to promote the Italian Culinary Culture worldwide. In 2012, combining my skills and expertise with the passion for food & wine, I have founded Bellavita, the first international Trade Show promoting Italian producers abroad. Today over 600 Italian producers exhibit at Bellavita worldwide and consider us their trusted partner to enter a market and export. We believe in three core values : Commitment – Passion – Integrity".



*Importers & Distributors
Of Wines & Provisions*



*Specialists In Italian Cheeses,
Meat Products & Fresh Pasta*

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

www.carnevale.co.uk

e-mail: info@carnevale.co.uk

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

Celebrata a Londra...

Continua da pag. 1

ria sulla Brexit. Presente anche Lord Strathclyde e altri lord con un seggio nella Camera alta del parlamento. Fra gli italiani, oltre a diversi banchieri ed esponenti del mondo della City anche la scrittrice Gaia Servadio.

Un ricevimento in grande stile sempre per la Festa della Repubblica si è svolto il 5 giugno all'Istituto Italiano di Cultura, su iniziativa del Consolato e a beneficio della comunità italiana.

Una folla enorme di italiani e non solo è stata gratificata da un buffet squisito per varietà e qualità (dai tortellini romagnoli alla mozzarella campana passando ai cannoli siciliani, con accompagnamento di ottimi vini....).

Il console Mazzanti ha salutato, prima di dare la parola all'ambasciatore Terracciano, la folta compagine di professionisti e imprenditori di nuova e vecchia generazione che anno dopo anno eleva il livello e l'importanza della comunità italiana in UK.

L'ambasciatore non ha potuto non affrontare il problema del cruciale referendum del 23 giugno sulla permanenza o uscita del Regno Unito dall'Unione europea e ha incoraggiato i connazionali a propagandare presso gli inglesi l'opzione di rimanere in Europa. Ha poi proceduto alla consegna delle annuali onorificenze per gli italiani che si sono più distinti in vari campi. Una leggenda del calcio, Gianluca Vialli, ha fatto da testimonial alla presentazione dei corsi di italiano, e sempre sullo stesso tema è stato presentato un documentario di Luca Vullo.

Durante il ricevimento sono state conferite queste onorificenze.

STELLA AL MERITODEL LAVORO a:

- **Alfredo Berardi.** Motivazione: Il Signor Alfredo Berardi emigra in Gran Bretagna con la famiglia nel 1961. Dopo alcuni lavori iniziali, viene assunto nel 1972 dalla East Midlands Electricity/Powergen, colosso dell'energia ove si distingue per la grande professionalità e la dedizione al lavoro, tanto da guadagnarsi la stima di colleghi e superiori. Pur vivendo in Gran Bretagna da oltre cinquant'anni, non ha mai dimenticato le sue origini. Si è impegnato nell'organizzazione di corsi di italiano per ragazzi, sia tramite il COASIT, sia tramite l'ENAI. È stato inoltre membro del CO.EM.IT e successivamente del COMITES. Ha altresì fornito assistenza ai connazionali in difficoltà, collaborando con il Patronato ACLI.

- **Luigino Bolzon.** Motivazione: il Signor Luigino Bolzon si trasferisce in Gran Bretagna nel 1988, al fine di promuovere i prodotti trevigiani nei paesi europei. Comincia a lavorare per alcune importanti aziende produttrici di prosecco e di vino, al fine di inserirli nel mercato internazionale e britannico. L'attività svolta ha consentito alle aziende non solo di incrementare i fatturati e ampliare la base di clienti, ma ha altresì dato notorietà e prestigio a un prodotto quale il Prosecco, quasi sconosciuto fino a pochi anni prima. Nel novembre 2015 ha pubblicato il libro "Gli Alfieri del Prosecco", che tratta la storia dello sviluppo e del fenomenale successo del Prosecco in Gran Bretagna attraverso testimonianze dirette di connazionali espatriati.

- **Sergio Cappello** Motivazione: Diplomatosi presso l'Istituto di Scuola



Alberghiero di Palermo, il Signor Sergio Cappello ha la sua prima esperienza lavorativa presso il Forte Hotel Village di Santa Margherita di Pula (CA). Decide poi di trasferirsi in Gran Bretagna nel 1981 cominciando a lavorare come commis de rang e progredendo al grado di maître d'hotel per alcuni ristoranti della capitale. Nel 1990 viene assunto presso il Park Lane Casino dove si è particolarmente distinto per il suo senso del dovere, per l'impegno e la serietà, tanto da diventare Responsabile dell'ospitalità e ristorazione. Il Signor Cappello è vincitore del titolo di Maestro in arti culinarie, conferitogli nel 2013 dalla Royal Academy of Culinary Arts, di cui è socio.

- **Maurizio Marzana.** Motivazione: Dopo aver frequentato la scuola alberghiera di Cagliari, il Signor Maurizio Marzana decide di emigrare prima in Germania e poi a Jersey nell'agosto 1971. Lavora per vari ristoranti dell'isola ove si fa conoscere per l'impegno e la dedizione al lavoro. Nel 1988 viene assunto come Direttore del Ristorante e Pensione Bon Viver o ve si distingue per la professionalità e per i modi affabili che gli hanno consentito di guadagnarsi la stima di colleghi e clienti. Il Signor Marzana, persona ben inserita nella comunità dell'isola, dedica buona parte del suo tempo libero al volontariato, ricoprendo nello specifico il ruolo di fiduciario dell'AMIRA Sezione Jersey dal 1992.

- **Vittorio Melis.** Motivazione: Conseguito il Diploma di Tecnico della Ristorazione presso l'Istituto Alberghiero Arzachena di Olbia, il Signor Vittorio Melis comincia a lavorare per alcuni hotel di lusso in Valle d'Aosta e in Sardegna prima di trasferirsi, nel 1987, in Gran Bretagna, ad Ashford, ove trova subito lavoro presso il Ristorante Terrazza in qualità di Direttore del Ristorante e, grazie a ottime capacità organizzative e relazionali, viene in seguito promosso a Direttore Generale. Nel corso degli anni ha ricoperto ruoli dirigenziali presso altri importanti ristoranti sia all'estero, ad Antigua e Barbuda, che nel Regno Unito, non da ultimo Tartuffi & Friends presso il rinomato grande magazzino Harrods. Durante il tempo libero il Signor Melis si dedica a opere di volontariato presso il Centro Scalabrini.

- **Stefano Scalzo.** Motivazione: Il Signor Stefano Scalzo emigra in Gran Bretagna nel 1972 e comincia a lavorare come infermiere generico presso l'Ospedale St. Thomas's di Lambeth. Viene in seguito assunto dalla Metropolitana londinese nell'ottobre 1973 ove lavorerà fino al gennaio 2003. Grazie a un impegno costante, grande serietà e senso del dovere, è riuscito a fare carriera, ricoprendo vari ruoli con responsabilità sempre maggiori, guadagnandosi la stima di colleghi e superiori. Anche in

considerazione delle qualifiche acquisite durante il suo periodo lavorativo, è stato eletto rappresentante del sindacato degli autisti e in seguito segretario dell'Unione dei Sindacati. Il Signor Scalzo è persona nota nella comunità italiana per il suo impegno nel sociale, che lo ha visto prestare servizio volontario presso il Patronato ITAL UIL di Wimbledon e fornire assistenza ai connazionali, anche nell'ambito delle varie associazioni e comitati cui appartiene.

ORDINE DELLA STELLA D'ITALIA col grado di UFFICIALE è stata assegnata a **Domenico Palladino** con questa motivazione: Domenico Antonio (Tony) Palladino, nato a Forenza (Potenza) il 6 luglio 1949, si è trasferito in Inghilterra nel maggio 1966, dove ha lavorato come prima come parrucchiere, poi come meccanico, divenendo dopo pochi anni Capo Officina e poi General Manager di una società per la vendita di automobili. Dal 1988 è imprenditore di successo nel commercio di automobili. Sin dal suo approdo in Inghilterra Tony Palladino si è distinto per l'attiva partecipazione all'associazionismo italiano, divenendo subito membro del Comitato degli Italiani di Epsom e poi Presidente della Scuola Famiglia Italiana di Epsom. Co-fondatore delle associazioni dei Lucani in Regno Unito, Palladino è stato Segretario della Federazione delle Associazioni di Lucani e poi Presidente dell'Associazione Lucani di Epsom. Corrispondente Consolare per l'area di Epsom dal 2011, Tony Palladino ha rappresentato un fondamentale punto di riferimento per la collettività dell'area e si è distinto per le numerose attività a favore della promozione dell'italianità e della raccolta fondi, anche a fini caritatevoli, a favore delle attività della comunità italiana. Dal 2011 è anche membro dell'Assemblea plenaria dei Visitatori Volontari Italiani e presta assistenza ai connazionali detenuti o in ospedale. A tali importanti attività, si affiancano quelle a favore del Consolato Generale d'Italia a Londra, ove Palladino si è offerto come Presidente di Seggio anche in occasione delle recenti tornate elettorali delle Europee e dei Comites, e per il contributo fondamentale che ha voluto generosamente assicurare nel trasporto dei plichi elettorali verso gli aeroporti per la successiva spedizione in Italia, attività che ha consentito un importante risparmio di risorse a favore dell'Erario.

La MEDAGLIA DELLA LIBERAZIONE è andata a **Enzo Polentarutti**. Il ministero della Difesa gliela ha attribuita in occasione della ricorrenza del 70° anniversario della Lotta di Liberazione e della Resistenza nel ricordo dell'impegno che l'insignito ha profuso per affermare i principi di libertà ed indipendenza.

La Redazione



Gli italiani del Sussex hanno dato vita ad un'associazione che si prefigge tre obiettivi strategici: vuole mantenere vivi usi, costumi e tradizioni della cultura italiana. Punta a incoraggiare l'integrazione dei nuovi arrivati dall'Italia nel Sussex e a supportarli all'interno della comunità inglese. Intende agire da punto di riferimento delle esigenze comuni della collettività italiana del Sussex.

L'associazione no-profit South Coast Italian Association (SCIA) è stata fondata a Worthing e il 23 Aprile ha organizzato la sua festa di inaugurazione al Warren Ballroom del Worthing College. All'evento hanno partecipato 200 persone tra cui alcuni membri del COMITES. L'evento ha avuto lo scopo di rendere nota SCIA alla comunità locale e supportarla per le sue future attività.

Al fine di diffondere il più possibile informazioni riguardanti i prossimi eventi e le prossime iniziative l'associazione si è dotata del sito web www.scia.uk e vanta anche la pagina Facebook "South Coast Italian Association" raggiungibile all'indirizzo <https://www.facebook.com/scia.uk>

La Redazione



L'associazione GIB (Gruppo Italiani del Brent) ha esordito a febbraio presso la Community Hall della Chiesa della Trasfigurazione a Kensal Rise (NW!) usando come trampolino di lancio il Carnevale. Quale migliore festività per celebrare l'italianità all'estero? Ascoltando le canzoni di Raffaella Carrà, mangiando frittelle e gallette, donando premi a grandi e piccini...

Nonostante la "short notice", l'evento del 20 febbraio ha fatto registrare il "sold out", con grande soddisfazione dei promotori dell'associazione GIB, nata proprio per mantenere viva l'italianità tra gli immigrati di Londra e i loro figli.

"È importante - sottolinea il presidente pro-tempore dell'associazione Massimiliano Carducci - poter trasmettere con orgoglio i valori italiani ai nostri figli e lo vogliamo fare con queste feste dove gli italiani si possono incontrare per scambiare e mantenere viva la cultura, la cucina, la lingua e - perché no? - anche la mondanità".

La chiave di successo sta nel fatto che i soci sono un mix di generazioni; i più anziani sono la crema della crema di un'altra associazione che negli anni '90 ha avuto molta esperienza nell'organizzazione di dinner & dance al Lancaster Gate hotel; e poi ci sono i giovani che sono per la maggior parte neo-mamme e neo-papa' con tanta voglia di fare.

Dopo l'ottimo risultato del 20 febbraio, l'associazione ha messo in agenda un

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

prossimo evento per il 19 Giugno al Tennis Court Club di Kensal Rise, con un invito preciso: "Preparatevi merenderos per il miglior Summer Barbecue in town!".

La Redazione



Segue da pag. 1

In un ambiente davvero chic è possibile gustare tutto il giorno i cicchetti preparati di fresco e cioè quei piattini - tipo tapas spagnoli - che possono essere i più disparati secondo le stagioni e che consistono in piccoli assaggi di pesce o di salumi, caldi o freddi, che possono spaziare dal baccalà mantecato alle sarde in saor, dalle vongole alle chioccioline di mare, dai moscardini appena lessati ai nervetti di vitello.

I "tapas veneziani" sono portati al tavolo appena pronti, perfetti per essere condivisi con gli altri propri commensali, nel più tradizionale e rilassato stile italiano.

Il menù non si esaurisce ovviamente con i cicchetti e comprende carne, pesce, pasta e pizza così come speciali piatti stagionali e prelibatezze ittiche.

Molto del cibo proposto arriva dai migliori produttori esistenti in Italia: la bottarga dalla Sardegna, la burrata da Napoli, il culatello da Parma, il tartufo bianco da Alba, i pomodori dalla Sicilia... Tra i piatti più raffinati figurano gli gnocchi al tartufo, i porcini toscani, gli spaghetti con l'aragosta, la burrata al tartufo. Il ristorante è attrezzato anche per la prima colazione e per il tè del pomeriggio e ha un top floor con due aree riservate a ricevimenti privati e pranzi di lavoro.

"Abbiamo lavorato incredibilmente duro con i fornitori - ha dichiarato Marcello Distefano, managing director del San Carlo Group - per essere sicuri di avere gli ingredienti giusti. La cucina italiana è semplice: si tratta di far risplendere la qualità delle materie prime. Noi prendiamo la qualità più alta ed è ciò che fa tutta la differenza".

Distefano si è detto entusiasta per lo

sbarco in Qatar: "La scena culinaria di Doha - ha indicato - è cresciuta molto velocemente durante gli ultimi anni ma noi crediamo di portare qualcosa di un po' diverso, qualcosa di speciale, in termini di menù e di design. Era uno nostro sogno portare Cicchetti in Qatar, un paese che davvero apprezza l'autentica cucina e l'autentico lusso italiano".

All'inaugurazione del ristorante di Doha era presente l'ambasciatore italiano in Qatar Guido De Sanctis, che ha avuto parole di elogio per l'alta qualità del design e dell'arredamento e per il carattere distintivo del locale.

Mohammed Al Jaber, amministratore delegato di Al Jaber Hospitality, ha da parte sua espresso tutta la sua soddisfazione per la joint venture con il San Carlo Group: "Indubbiamente - ha affermato - Cicchetti è una delle più famose catene di autentici ristoranti italiani e adesso anche la gente in Qatar può assaporare quanto Cicchetti ha da offrire".

Dagli inizi nel 1992 ad oggi il San Carlo Group è cresciuto fino a diventare uno dei brand leader del Regno Unito dove possiede in tutto sedici ristoranti. Nel 2007 la compagnia ha acquistato il leggendario ristorante "Signor Sassi" di Knightsbridge, in faccia ai grandi magazzini Harrods. Il fondatore Carlo Distefano e i figli Marcello, Alessandro e Sacha hanno lanciato i ristoranti della categoria cicchetti nel 2010. Due si trovano a Londra (per l'esattezza in location strategiche come



Piccadilly e Covent Garden) e un terzo a Manchester.

Tutti i ristoranti del San Carlo Group sono conosciuti anche per il fatto che sono frequentati da parecchie celebri-

tà, attratte dalla possibilità di fare "vera esperienza italiana" con cibo di primissima qualità e un servizio impeccabile.

La Redazione



Claudio Ranieri
A MISTER and A GENTLEMAN

Claudio Ranieri il 13 giugno 2016 all'Istituto Italiano di Cultura per un entusiastico "abbraccio" da parte dei suoi moltissimi fans, a cominciare dal Direttore Marco Delogu che ha partecipato alla "conversazione" tenuta con John Foot, storico dello sport e in particolare del calcio italiano. Quest'anno Ranieri ha riportato in auge proprio la

tradizione di questo calcio confermando la sua fama di "quiet leader", rappresentante dell'"anti-star system": uno che non straparla, guida una squadra e vince. Vittoria tanto più significativa in quanto inaspettata.

" Ero felice di tornare in UK, specie dopo l'avventura poco felice in Grecia. A Leicester mi sono sentito a mio agio,

instaurando subito un ottimo rapporto con il presidente della squadra e i giocatori. L'idea era salvare appunto la squadra e poi cercare di salire in graduatoria".

A che punto ha creduto in questo successo?

"Il calcio è imprevedibile e a un certo punto tutti facevano il tifo per noi (salvo il Tottenham) E' una storia che ha dell'incredibile, non saprei ancora come spiegarlo, è come un vulcano che ribolle dentro senza darlo a vedere ma poi esplose".

Lei ha vinto senza soldi (i giocatori non erano strapagati) e senza una grande squadra: come ha fatto?

"Una dimostrazione che, per quanto permettano di scegliere i migliori giocatori, i soldi non bastano a vincere. L'importante è giocare sempre in 11, ovvero devono giocare tutti, e l'hanno fatto con l'unico obiettivo di vincere".

Perché ha paragonato il Leicester al Catanzaro?

" La forza del Leicester è stata di avere 24 giocatori in "simbiosi" fisica e morale: tutti amici pronti ad aiutarsi e que-

sto è quanto provai nel 1976 quando giocavo nel Catanzaro. Io sono supergeloso dei miei giocatori e se per il futuro non sono come l'anno passato, devo farli tornare come sono stati. Ma senza urlare, bisogna sempre incoraggiare, mai farli sentire colpevoli per eventuali errori".

C'è differenza fra la stampa sportiva italiana e quella inglese?

"In Italia siamo più critici e analizziamo in dettaglio. Qui si vuole vedere il bel calcio e vedere giocare senza tanti perché e per come. In Italia si vive di calcio ma devi vincere ad ogni costo. In Italia la pressione mediatica è enorme, spaccano il capello in due. Qui ho perseguito la vittoria senza fanatismo, ho mantenuto la calma e ho cercato di farla mantenere ai miei giocatori".

Quando ha deciso di fare l'allenatore?

Non pensavo di fare l'allenatore, poi è scattata la molla: vediamo se so comandare un gruppo, coordinare il gioco dalla panchina, andare d'accordo con i presidenti... Non è successo nessun miracolo, come allenatore ero un dilettante. Il Cagliari è stato il trampoli-

no di lancio, la vera favola è nata lì. Per il resto non sono il tipo che si impone: specie se vado in un altro paese cerco di migliorarmi e instaurare un rapporto di fiducia con la squadra. Cerco di integrarmi e guardo solo alla bravura. In quanto ad avere giocatori italiani, non lo escludo, dopo tutto la scuola italiana è fra le migliori, ma adesso sono in UK e voglio un'anima inglese".

Tre momenti chiave della sua carriera?

" Il Cagliari, l'inizio, il Valencia, primo passo all'estero, e questo".

E dopo un po' di ricordi di gioventù al Testaccio e del sodalizio con Zola, eccezionale come giocatore e come persona, sempre gentile e compassato Ranieri si è prestato agli innumerevoli "selfie" con giovani ammiratori intervenuti, mentre il direttore dell'Istituto fende la folla per fargli strada verso l'uscita da una serata pacata ma intensa, soprattutto di grande stima e anche affetto per un allenatore serio, che evita polemiche, lavora sul campo e torna all'idea di calcio di un tempo.

Margherita Calderoni

CIBOSANO
NATURALMENTE ITALIANO

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



PIACENZA INSIEME FESTEGGIA LA COMUNITÀ ITALIANA A LONDRA

Il comitato insieme agli ospiti d'onore

In un contesto di grande impatto quale la struttura attrezzata dei Padri Scalabriniani nel nord di Londra, si è tenuta la tradizionale manifestazione organizzata da Piacenza Insieme, sodalizio che raggruppa tutte le associazioni piacentine di emigrati, e riunisce la comunità all'insegna di iniziative benefiche, sportive e sociali.

Quasi trecento partecipanti hanno salutato una nutrita rappresentanza proveniente dall'Italia. Il Presidente della Provincia Francesco Rolleri, i sindaci di Morfasso Paolo Calestani, il vice sindaco di Vernasca Marco Mariani, il sindaco di Cerignale Massimo Castelli, i due neo consiglieri regionali Gian Luigi Molinari e Matteo Rancan, ai quali si sono aggiunti quasi trenta ragazzi e produttori che hanno raggiunto amici

e parenti in una serata davvero speciale.

Gli onori di casa sono stati fatti dal presidente Mauro Ongerì, originario dei Terruzzi di Morfasso e da anni motore dell'associazione che ha introdotto gli ospiti coadiuvato da Losi Renzo, storica figura di riferimento per l'assistenza all'emigrazione. L'associazione Piacenza Insieme ha organizzato la manifestazione in un momento molto delicato dell'associazionismo estero, rappresentato da una generale contrazione del successo di manifestazioni simili, legato ad un forte ricambio generazionale e alla necessità di rafforzare il legame con l'Italia per non disperdere un patrimonio culturale di enorme valore ma anche per comprendere l'enorme forza di una

comunità che conta nella sola Londra migliaia di presenze anche in considerazione della lunga tradizione di un fenomeno iniziato già nel lontano fine 800.

La comunità piacentina si trova in questi ultimi anni anche nella difficile situazione di gestire un anomalo flusso di nuova emigrazione, spesso in difficoltà nel raggiungere gli obiettivi di successo e di aiuto ai giovani o alle famiglie che decidono di partire per la capitale britannica. Di questo argomento ha parlato anche il rappresentante della chiesa italiana di Saint Peter, don Giuseppe de Caro, vice parroco della chiesa, retta dal nuovo parroco Andrea Fulco, che ha sostituito padre Carmelo Di Giovanni.

La parrocchia ha dato vita ad un pro-

getto "Benvenuti a Bordo" (sito web: www.benvenutoabordo.ggstpeters.org/), che viene coordinato proprio dai giovani che qui lavorano e hanno seguito un percorso di crescita professionale, fornendo indicazioni di base per orientarsi e per inserirsi in una realtà complicata come quella di Londra, che rischia di travolgere situazioni personali già complicate soprattutto a causa di un non sempre facile periodo di ambientamento.

La mattina di domenica è stata l'occasione per la celebrazione della messa, e per la visita al circolo Pallotti, vero cuore pulsante della comunità italiana e piacentina, dove ancora riecheggiano gli accenti dialettali stretti delle nostre montagne e sveltano immagini nostalgiche dei borghi di provenienza dei tantissimi emigrati piacentini e italiani.

Presenti alla manifestazione anche numerosi rappresentanti delle associazioni parmensi e anche di fuori regione, il ricavato della manifestazione



Mauro Ongerì

è stato destinato alla St Peter's Church, mostrando ancora una volta il ruolo centrale dell'associazionismo e del coinvolgimento dei nostri emigrati in progetti di valorizzazione e sensibilizzazione culturale e sociale

La Redazione



Veduta sala

VALENTINA
Fine foods since 1991

BOTTOMLESS BUBBLES
BELLUSSI GRAN CUVÉE

ANTIPASTI BAR + PIZZA OR PASTA MAIN

£19.95



AVAILABLE
EVERY SUNDAY

from 12:30 to 2:30pm

AT ALL BRANCHES



AVAILABLE
WEEKDAYS

from 7:30 to 9:30pm

ON THE FOLLOWING DAYS

SPACES FILL UP FAST
BOOK ONLINE TO AVOID DISAPPOINTMENT
www.valentinafinefoods.com/bottomless-bubbles-offer
OFFER EXPIRES AUGUST 31ST
valentinafinefoods.com

TUESDAYS
BATTERSEA, SEVENOAKS, NOTTING HILL
WEDNESDAYS
EAST SHEEN, TOWER BRIDGE, WEYBRIDGE
THURSDAYS
PUTNEY, CHISWICK, REIGATE



ASSOCIAZIONE VALCENO: SEMPRE FORTI I LEGAMI CON TERRA NATALE

il sindaco di Bardi a festeggiamenti di Londra



Il comitato passato e presente insieme agli ospiti d'onore

“La comunità che vive nella Valceno e quella emigrata all'estero vogliono lavorare assieme per un futuro economico e ambientale sostenibile” e non si aspettano “che qualcun altro lo faccia per noi”: questa orgogliosa convinzione ha fatto da sfondo ai festeggiamenti del trentunesimo anniversario dalla fondazione dell'Associazione Parmigiani Valceno, che si sono tenuti lo scorso 17 aprile a Londra.

I festeggiamenti presso la casa Scablari, nei dintorni di Londra, hanno confermato il forte legame dell'Amministrazione Comunale di Bardi - presente all'evento con il sindaco Valentina Pontremoli e il vicesindaco Alessandro Berzolla - con la comunità della Valceno presente nella metropoli britannica, che da anni si è sempre distinta con diverse iniziative a favore dei suoi Valligiani sia in Inghilterra sia in Italia.

Grazie ai festeggiamenti moltissime famiglie di emigranti hanno avuto l'occasione di passare una giornata insieme, divertendosi al sottofondo delle note musicali suonate dall'orchestra, dai professionisti della fisarmonica quali Romano Viazzani e Corrado, e

gustando un delizioso pranzo all' insegna dell'italianità. L'occasione è stata anche quella di confermare ancora una volta lo spirito di attaccamento da parte dell'Associazione alla loro terra d'origine, destinando i proventi di 5,500 euro del pranzo a favore del progetto del Parco Don Bosco di Bardi in particolare per l'acquisto di giochi per i bambini, area che diventerà così un ritrovo di generazioni d'anziani e bambini ma anche dei turisti che vengono a visitare le bellezze storiche del paese.

C'è stato anche spazio a riflessioni a tutto campo, innanzitutto con l'intervento del Presidente dell'associazione, Adriano Morini, che ha sottolineato la continua vicinanza ai bisogni della comunità italiana attraverso una forte attività di supporto umano e finanziario a diverse iniziative e la continua progettualità del futuro, a garanzia di una associazione attiva che continua ad evolvere restando sempre un punto di riferimento per la sua comunità.

Successivamente, nel ringraziare a nome di tutta la comunità per questo importante supporto al progetto del parco, il Sindaco Valentina Pontremoli

e il vice-sindaco Alessandro Berzolla hanno aggiornato la comunità degli emigranti sulle diverse azioni alle quali l'Amministrazione, con il supporto delle associazioni di volontariato, dei commercianti e dei cittadini, stanno lavorando.

Un progetto quello dell'attuale Amministrazione di Bardi che vuole valorizzare quello che di più prezioso le precedenti generazioni hanno lasciato: un ambiente ricco di storia e incontaminato, un ambiente sempre più richiesto da chi vuole tornare ai valori delle tradizioni e dei rapporti a dimensione umana. Partendo da questo punto di forza, si vuole dunque, da un lato favorire l'afflusso e la residenza di persone e famiglie nella Valceno e dall'altro, rendere un ambiente sempre più vivibile e attraente.

Ecco allora le diverse azioni che sono state già messe in campo: promozione del turismo nella valle, con nuovi eventi come il grande successo della Castel Street Food, del PalaLandi e dell'Autunno Gastronomico; appoggio a iniziative imprenditoriali private per la vendita di pacchetti turistici che raccolgono e promuovono l'offerta



San Carlo Restaurant are expanding in London and the Middle East. We are looking for great people to join our team for both front of house and kitchens.

If you are looking for a new challenge in UK or Abroad.

Please email your CV to:

jobs@sancarlo.co.uk

www.sancarlo.co.uk

locale di servizi (visite del castello e a realtà produttive locali, percorsi con guide ambientali, B&B e ristoranti); creazione di un ambiente accogliente partendo da una revisione del paese di Bardi attraverso investimenti nell'urbanistica quale il Parco Don Bosco e il miglioramento del decoro urbano nelle vie principali e nella piazza centrale; sviluppo urbanistico per conservare i valori estetici base dei paesi di montagna ma la tempo stesso incentivi a ristrutturare e recuperare case oggi abbandonate; mantenere un ambiente sicuro con l'installazione di un sistema di video sorveglianza e l'aumento dell'illuminazione nel paese; investimenti nelle strutture scolastiche, sia con l'apertura del centro ricreativo per i bimbi 12-36 mesi Baby Bardi, sia rinforzando il nuovo modo di fare scuola

attraverso la scuola@bardi, - progetto modello a livello nazionale che, utilizzando le nuove tecnologie informatiche e di video conferenza, consente alle nuove generazioni di studiare con metodologie più efficaci e di ridurre il tempo di viaggio; continuare- seppure con difficoltà e con limitato supporto finanziario dallo stato centrale- a mantenere le condizioni di viabilità di una rete stradale comunale di ben 300 km!

Tante azioni che - concludono gli interventi degli amministratori partecipanti - sono stati possibili perché tutta la Comunità di Bardi e quella all'estero ci hanno creduto e solo con questa motivazione c'è ampio spazio per proseguire nella direzione del rilancio di Bardi e della Valceno.



Consegna assegno del ricavato



Carmine Citro insieme a Angela Verchione e famiglia



Veduta sala



VINCENZO LTD

Importers & Distributors of Fine Italian and French Produce

D34-35 F&V Market, New Covent Garden, LONDON SW8 5LL - Tel: +44 (2) 20 7720 3721 - Fax: +44 (2) 20 7627 8475
vincenzo_zaccarini@hotmail.com - www.vincenzoltd.co.uk



CV FOOD & WINES Ltd

UNIT 9, Print Village Industrial, 58 Chadwick Road, LONDON SW15 4PU - TEL: +44 (0) 20 7720 9653
cvfoodwinesltd@gmail.com



EDITORI ITALIANI ALLA LONDON BOOK FAIR

Le case editrici italiane hanno partecipato in forza all'edizione 2016 della London Book Fair, una tra le più importanti manifestazioni internazionali dedicata all'editoria, ai diritti d'autore e ai contenuti a mezzo stampa, audiovisivi, TV, film e canali digitali.

L'Italian Trade Commission di Londra (ICE), in collaborazione con l'AIE, Associazione Italiana Editori, ne ha promosso la partecipazione collettiva alla fiera, che si è tenuta dal 12 al 14 aprile presso il centro espositivo di Olympia. L'ICE di Londra ha ricevuto l'incarico

di realizzare l'iniziativa e di provvedere in loco alle attività organizzative, di marketing e comunicazione ad essa connesse.

Durante la manifestazione si sono svolti incontri B2B con l'obiettivo di consentire alle case editrici presenti di acquisire nuovi contatti, di concludere vendite e di avviare accordi di collaborazione e distribuzione con partner esteri.

In tutto sono state 18 le case editrici e gli enti organizzatori di manifestazioni fieristiche settoriali che hanno

preso parte alla collettiva del padiglione italiano:

24 ore cultura, Black cat cideb, Bologna children's book fair, Corraini edizioni, Edi ermes, Food, G. canale & c., Gruppo albatros il filo, Guerra edizioni, Il castoro, Jaca book, #logosedizioni, Kimerik, moon, Piccin nuova libreria, Printer trento, Sassi editore, Stige.

Nel tardo pomeriggio del secondo giorno di fiera, lo stand ICE/AIE è stato visitato dall'Ambasciatore Pasquale Terracciano e dal Direttore dell'Istituto di Cultura a Londra, Marco Delogu, che in questa occasione ha avuto modo di presentare il suo libro "Primo Autunno", una raccolta di testimonianze e di incontri avuti nei suoi primi sei mesi di attività come direttore dell'Istituto.

DODICI ECCELLENZE ITALIANE A FIERA BIO DI LONDRA

Sotto l'egida dell'ICE di Londra dodici aziende italiane hanno partecipato a metà aprile alla più importante fiera europea incentrata sui prodotti BIO per la salute, il benessere e l'ecosostenibilità.

La fiera, "Natural and Organic Products Europe 2016", si è tenuta il 17 e 18 Aprile nella capitale britannica dentro l'ExCeL Exhibition Centre. Centinaia di espositori, provenienti da tutto il mondo, vi hanno preso parte.

All'appuntamento non poteva mancare la partecipazione di ICE Londra, che ha portato una collettiva composta da 12 eccellenze Italiane, in arrivo da Campania, Calabria, Puglia e Sicilia. Attualmente, l'ICE è coinvolta nel PIANO SUD, una iniziativa volta alla promozione delle aziende del Mezzogiorno sui mercati esteri.

Per questa occasione uno dei più rinomati chef italiani attivi a Londra, Francesco Mazzei, Chef Patron a Sar-

toria, ha tenuto una "cooking demonstration" eseguendo una ricetta tratta dal suo ultimo libro "Mezzogiorno".

Le aziende del sud d'Italia presenti all'evento sono state: Agumaria Corleone Spa, Aiello Bio A.D. Srl, Artibel Srl, Campo D'Oro Villa Reale Sicilia, Casa Buratti Srl, Della Peruta Vincenzo Spa, Erbenobili Srl, Fiore di Puglia, F.lli Caprino Srl, Monsù, Sottolestelle Srl, Union Srl.



IL MARCHIO MASERATI ULTRACENTENARIO

classe, il cliente inglese apprezza l'abbinamento sport-design senza prescindere dalle prestazioni "lusso, sport, stile" è uno dei motti della Maserati: come si concilia con lo "small business"? Questo SUV è stato un compromesso?

Rimaniamo nel campo delle Gran Turismo, fedeli al trinomio sport, comfort, eleganza. Si è deciso di entrare nel settore SUV per venire incontro alle richieste di mercato per essere più accessibili senza perdere esclusività. Imprenditori, liberi professionisti e altro invece di spendere 130.000, adesso possono avere una Maserati per la metà, sicuri che comunque vengono soddisfatte tutte le più esigenti aspettative.

Qualche curiosità?

In Cina, il 50% delle nostre Ghibli sono guidate da donne, che non sono "mogli di", e questo apprezzamento femminile, con preferenza rispetto ad altre marche, è molto gratificante.

Altre presenze femminili hanno allietato la serata, come la presentatrice TV Lisa Snowdon, le DJ Amber Le Bon e Becky Tong, Sophie Bextor, Olivia Grant, Leigh-Anne Pinnoch, fino all'artista Anna-Louise Felstead che, mentre tutti si dedicavano al sofisticato catering e ai fiumi di prosecco Ferrari, disegnava su una grande tela la Maserati Levante con lo sfondo di un pittoresco skyline di Londra.

Infine, l'entrata in grande stile della protagonista, versione bianco e nero,

dopo un video delle sue prestazioni in varie parti del mondo, a disposizione dell'ispezione del pubblico

Perché questo nome, LEVANTE?

Maserati è solita dare nomi di venti ai suoi modelli: Levante è un vento mediterraneo dalle caratteristiche di brezza leggera che però può diventare tempestosa, un po' come sottolineare la manovrabilità e la dinamicità dell'auto che sta già ricevendo larghi consensi in USA e Cina

In effetti il Levante soffia da Est verso Ovest, gli antichi lo chiamavano EURO (nome fatidico in quest'epoca) e lo scambiavano con il Libeccio o lo Scirocco; invece il SUV della Maserati è inconfondibile e noi gli auguriamo di viaggiare con tutti i venti propizi

Margherita CALDERONI



Ultracentenario, il marchio Maserati tiene. L'azienda bolognese, con sede a Modena, è presente in 65 mercati mondiali e il suo "tridente" continua a incoronare prodotti di eccezionale prestazioni come nelle intenzioni del suo fondatore Alfieri.

Da giugno sarà in vendita anche in UK l'ultima arrivata in scuderia, Levante, che appartiene alla categoria SUV e che ha fatto la sua trionfale apparizione nelle Royal Horticultural Halls di Londra il 26 maggio.

Caratteristiche tecniche ineccepibili, rifiniture sontuose, aspetto regale, Maserati Levante giustifica il prezzo sui 70.000 euro, offrendo "il massimo in termini di eleganza, praticità e comfort relativi ad un SUV di lusso, mantenendo il DNA che contraddistingue il nostro marchio". Queste le

parole di Giulio Pastore, general manager per l'Europa, durante la serata di gala per ospiti altrettanto di lusso, fra cui l'ambasciatore italiano Pasquale Terracciano con consorte, che per l'appunto guida una Maserati.

Nella sempre più serrata competizione mondiale delle grandi marche come si destreggia la Maserati?

Direi con successo. Nel 2012 ne sono state vendute 6.500, nel 2016 già 40.000. Siamo un brand in espansione globale, particolarmente apprezzato in USA e Cina

Come si presenta il mercato in UK? Molto interessante. L'anno scorso è stato il maggior mercato in Europa. Ci sono tendenze che contraddistinguono i clienti europei?

In Germania si è molto attenti alla tecnologia, in Italia si predilige lo stile, la

PEPPE
RISTORANTE - PIZZERIA
CUCINA ITALIANA & SICILIANA

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

www.peppekingston.com
pepperrestaurant@gmail.com

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

Tel: 0207 837 1712
E mail: info@terrioni.co.uk
Twitter: [@terrioni](https://twitter.com/terrioni)

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

Bar Italia

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

LA MODA MISSONI IN MOSTRA A LONDRA

Al Fashion and Textile Museum



L'influenza dell'arte europea del 20esimo secolo sul processo creativo di Ottavio e Rosita Missoni, fondatori dell'omonima famosa casa di moda, è esplorata a fondo in una bella mostra allestita al Fashion and Textile Museum di Londra, l'unico museo del Regno Unito dedicato esclusivamente agli sviluppi della moda contemporanea.

Organizzata dal Museo di Arte contemporanea di Gallarate (MA*GA) in collaborazione con la Missoni, la mostra "Missoni Art Colour" ruota attorno a 40 dipinti di artisti europei come Gino Severini, Lucio Fontana, Benedetto Vedova e Sonia Delaunay, nomi che hanno da sempre avuto un im-

patto sulle proposte d'abbigliamento inventate dalla rinomata casa di moda italiana.

Oltre ai dipinti provenienti dal MA*GA e da collezioni private, molti mai esposti al pubblico prima d'ora, il percorso propone una selezione di look creati dal 1953 da Rosita Missoni e dal 1997 da Angela Missoni, oltre a studi tessili inediti, dipinti e arazzi di Ottavio Missoni che arricchiscono l'esperienza visiva dell'esibizione.

La "Missoni Art Colour" - ha sottolineato Celia Joicey, direttrice del Fashion and Textile Museum - è la prima esibizione a celebrare la iconica casa di moda Missoni nel Regno Unito in così' larga scala, evidenziando quindi

il profondo impatto che tale marchio italiano continua ad avere a livello mondiale.

"Si tratta - ha spiegato Celia Joicey - di una mostra importante che permette di conoscere a fondo la storia di Missoni. Il connubio tra moda e arte è sempre entusiasmante e questa esposizione evidenzia l'importante dialogo tra artisti, designer e industria del dopoguerra. È un privilegio per il Fashion and Textile Museum essere il primo spazio internazionale che ospita "Missoni Art Colour" e questo dimostra ancora una volta come Londra sia capitale della moda e importante polo culturale".

"Siamo entusiasti - ha dichiarato

Emma Zanella, direttrice del MA*GA - che la collezione di arte moderna del Museo venga esposta per la prima volta nel Regno Unito. Gallarate è la città dove i Missoni hanno avviato la loro attività nel 1953 e presentare la Mostra a Londra è l'occasione per esplorare l'arte, la moda e i tessuti italiani su un palcoscenico internazionale."

"Questa mostra - ha indicato dal canto suo Luca Missoni, direttore dell'Archivio Missoni - illustra il processo creativo attraverso il quale la maglieria si trasforma in moda. È sempre una grande sfida riscoprire il potenziale della nostra colorata eredità capace

di creare esperienze uniche e positive. Sono felice che The Woolmark Company sia il nostro partner in questa mostra a Londra. La lana è un elemento essenziale del nostro lavoro, al punto che è diventata praticamente sinonimo di Missoni: Missoni, maglia, lana; lana, maglia, Missoni."

All'inaugurazione della mostra, aperta dal 6 maggio fino al 4 settembre 2016, ha partecipato l'Ambasciatore d'Italia a Londra Pasquale Terraciano.

Prima di sbarcare a Londra la rassegna - curata da Luciano Caramel, Luca Missoni ed Emma Zanella, organizzata dal MA*GA, da FTM e dell'Archivio Missoni, col supporto di The Woolmark Company - è stata proposta a Gallarate dal 10 aprile 2015 al 24 gennaio 2016.

La Redazione



Bringing you the very best from Italy

San CARLO
CICCHETTI
BAR | RISTORANTE | CAFFÈ | CICCHETTI

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.

San CARLO
CICCHETTI
BAR | RISTORANTE | CAFFÈ | CICCHETTI

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

WWW.SANCARLOCICCHETTI.CO.UK

@SC_Cicchetti facebook.com/sancarlogroup



PADOAN ALLA CITY ITALY IS BACK!

Convincere la City che "Italy is back": va meglio, è sulla buona strada grazie alle tante riforme varate, ha le carte in regola per attrarre più capitali dall'estero. Il ministro dell'Economia e delle Finanze Pier Carlo Padoan si è dato questo obiettivo quando l'11 maggio ha incontrato a Londra - ospite della Bloomberg - la comunità degli investitori basati nella metropoli britannica.

"L'Italia - ha detto in un inglese perfetto - è tornata. Ci sono dati incoraggianti. Si vedono investimenti nell'industria e in generale i dati del mercato del lavoro dimostrano che le politiche economiche decise stanno funzionando". È più facile "fare business", la pressione fiscale sta scendendo, anche il debito incomincia ad andare giù e grazie al Jobs Act "stiamo iniziando a vedere un aumento dell'occupazione e un calo della disoccupazione giova-

nile"

"Naturalmente - ha ammesso - si può fare sempre di più e la strategia del governo è alzare in modo permanente i tassi di crescita, troppo deboli e troppo bassi già prima della crisi".

Venuto a Londra anche per una conferenza della Bers, la Banca europea per la ricostruzione e lo sviluppo, Padoan ha fatto tutto il possibile per contagiare con il suo ottimismo la platea degli interlocutori e ha insistito sul fatto che la Penisola si è ormai messa decisamente alle spalle tre anni di recessione costati un calo del 10% del Pil. "In Italia - ha martellato - stiamo iniziando a vedere i risultati e le riforme non si stanno fermando ma stanno accelerando". E a questo proposito ha portato ad esempio la giustizia civile (dove "ora vediamo meno conflitto e meno ricorso ai tribunali"), "i tagli

alle tasse" e le modifiche apportate al mercato del lavoro. "Stiamo iniziando a vedere creazione di posti di lavoro e migliore qualità dei contratti".

Il debito in Italia - enorme tallone d'Achille - "sta iniziando ad andare giù e un modo sicuro per ottenere questo risultato è crescere di più", ha indicato il ministro-chiave del governo Renzi.

A suo giudizio il peggio è passato anche per le banche: "man mano che ci allontaniamo dal periodo di recessione, la crescita darà impulso e rafforzerà il settore bancario...Siamo a un punto di svolta e anche grazie alle misure che abbiamo introdotto sono sicuro che l'economia reale e il settore bancario si supporteranno l'un l'altro". E non ha dubbi sul fatto che è "già un successo" il Fondo Atlante istituito dalle banche italiane per il salvataggio degli istituti di credito più deboli.

Sul fronte delle privatizzazioni, il ministro ha spiegato che il governo sta "guardando alla possibilità di cedere una quota maggiore" di Poste e di valutare fino a che punto si possa arrivare considerando il vincolo del controllo sulle strategie nella società". "Stiamo facendo uno sforzo davvero importante nel settore del patrimonio immobiliare pubblico, che necessita di una riorganizzazione della sua gestione e della vendita di asset sul mercato", ha aggiunto dopo aver confermato la volontà di dismettere Enav e Ferrovie, anche se per quest'ultima "potrebbe volerci un po' di più, si parla ora del 2017".

Rispondendo a una domanda arrivata dal finanziere Davide Serra, seduto in platea, l'esponente del governo Renzi ha aggiunto che l'Italia "ha già tanti risparmi e in teoria non avremmo bisogno di quelli esteri". Ma "il vero tema - ha precisato - ora è quello del

dove stanno andando questi risparmi. Questa è una delle questioni più importanti al momento" e si potrebbe pensare "a incentivi fiscali per gli investimenti produttivi", "l'idea è che i risparmi fluiscono verso il settore manifatturiero e verso le piccole e medie imprese".

Nei suoi commenti a tutto campo Padoan ha toccato anche il tema del welfare (sostenendo che nel mondo spesso "i sistemi sono mal progettati", in quanto "i lavoratori non tendono a cercare nuovo lavoro se lo perdono, ma a stare nella sicurezza del sistema") e della situazione economica internazionale che a suo avviso necessita di "più integrazione globale" ("Non sono soddisfatto dai livelli di crescita e di occupazione a livello mondiale").

La crisi innescata dagli enormi flussi immigratori verso l'Europa appare al ministro italiano come "una sfida strutturale e non un singolo shock" in risposta alla quale "l'Europa finora non ha fatto abbastanza".

"Più integrazione con i migranti - ha affermato - sarebbe un beneficio e non un costo...I governi devono condi-

videre una strategia comune. Una crisi come questa può essere un buon catalizzatore per innalzare il livello della discussione e finalmente la questione dei migranti sta iniziando a essere affrontata in modo globale".

Parlando in una Londra alle prese con l'amletico dilemma se rimanere nell'Unione europea o optare per la cosiddetta Brexit, Padoan ha espresso forte preoccupazione per un'eventuale uscita del Regno Unito dall'Ue che "altri Paesi potrebbero considerarla un esempio da seguire".

"La Brexit - ha detto - non avrebbe direttamente impatto sull'economia italiana, ma considerando il livello europeo abbiamo già calcolato quali possano essere le perdite, in termini di minore crescita, dato il legame fra Regno Unito e resto dell'Europa...I costi della Brexit superano i benefici. Entremmo in un periodo di negoziazioni multiple che potrebbero durare più di due anni e per due anni e passa il capitale politico ed economico sarebbe spostato su questa negoziazione. Sarebbe un incubo". *La redazione*



NEW UNIFORMS, NEW SERVICES,
A BRAND NEW EXPERIENCE.



Alitalia
VIVI, AMA, VOLA.

ALITALIA.COM | CUSTOMER CENTRE 03335 665544

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

Belluzzo & Partners
Forward thinking since 1982

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

COCORICO
Italiano

Italian Food at its Best & More to Enjoy
4 Star Food at 2 Star Prices
Try us once & you will come back for more!!

Open all day everyday 12am - 11pm
Sunday and Bank Holiday 12am - 10pm
Tel: 020 8445 1188
1314-1316 High Road, Whetstone
London N20 9HJ
www.cocoricorestaurant.co.uk
info@cocoricorestaurant.co.uk
@cocoricolondon /whetstone.cocorico

ORLANDO E CANTONE A LONDRA PER VERTICE ANTI-CORRUZIONE L'ITALIA SI IMPEGNA A MAGGIOR TRASPARENZA

In missione a Londra per un vertice internazionale sulla lotta alla corruzione, il ministro della Giustizia Andrea Orlando e il presidente dell'autorità nazionale anti-corruzione (Anac) Raffaele Cantone hanno assicurato che l'Italia sta istituendo registri centrali sulla titolarità effettiva delle società e sta lavorando per attuare le direttive europee e i principi del G20 sulla trasparenza.

Non è tutto: Roma ha anche in cantiere nuove misure per garantire la trasparenza della titolarità e il controllo di tutte le società coinvolte in acquisti immobiliari e appalti pubblici e si impegna ulteriormente per lo scambio di informazioni a livello internazionale e nel contrasto del riciclaggio di denaro legato alla corruzione, mentre sul fronte fiscale incrementerà le sanzioni e varerà altre azioni nei confronti dei professionisti che facilitano l'evasione.

Il Guardasigilli e il capo dell'Anac non hanno dubbi: la corruzione può essere combattuta e vinta soltanto se si va al massimo di trasparenza, si stronca il colossale riciclaggio di de-

narò sporco e si trova un rimedio alla piaga dei paradisi fiscali.

Il vertice che ha portato a Londra Orlando e Cantone (presenti i rappresentanti di oltre quaranta Paesi, per gli Stati Uniti il segretario di stato John Kerry) si è svolto a metà maggio a Lancaster House, su iniziativa del premier britannico David Cameron che ha definito la corruzione "un cancro" da estirpare anche perché fomentatore di instabilità politica e terrorismo. Il capo del governo di Sua Maestà non ha mancato di promettere un giro di vite contro i paradisi fiscali in qualche modo sotto il controllo del Regno Unito.

Il ministro italiano della Giustizia ha sottolineato che la lotta a queste piaghe è tra l'altro cruciale per i paesi più poveri "che pagano un doppio tributo, alla corruzione e alla fuga di ricchezza" e non a caso nella dichiarazione finale del vertice gli impegni per il contrasto della corruzione vengano finalizzati "non solo a sanzionare comportamenti illeciti, ma anche per costruire le condizioni per un mondo più giusto".

Cantone ha anche lui messo in risalto il "chiaro collegamento" esistente fra corruzione e paradisi offshore e ha osservato che le delegazioni di vari Stati africani presenti hanno puntato il dito con forza anche verso quei Paesi occidentali, a cominciare da Usa e Gran Bretagna, sotto le cui bandiere continuano a prosperare rifugi fiscali che risucchiano dal mondo in via di sviluppo capitali generati grazie ad evasioni fiscali e corruzione.

Come si sa, la corruzione non risparmia nemmeno il mondo dello sport (incominciando dal calcio) e a questo proposito l'Italia ha avanzato al vertice di Londra la proposta che le grandi manifestazioni sportive siano assegnate in futuro solo a quei Paesi disposti ad accettare "le prescrizioni della convenzione per la lotta alla corruzione del Consiglio d'Europa". Il giro di vite è necessario perché lo sport coinvolge "grandi valori economici" e ha "un valore educativo per le nuove generazioni".

Azzoppato dal recente scandalo dei 'Panama Papers' che ha rivelato



Ambasciatore Pasquale Terracciano Min. Andrea Orlando e Raffaele Cantone

come il suo defunto padre abbia usato Panama come paradiso fiscale per le sue attività finanziarie, Cameron ha approfittato del vertice internazionale contro la corruzione per annunciare che obbligherà le società straniere a rivelare pubblicamente i loro asset nel lucroso mercato immobiliare del Regno Unito con l'introduzione di un nuovo registro per rendere più trasparente il settore. Si calcola che siano almeno centomila le proprietà nel Regno Unito (per circa la metà a Londra) possedute da opache società basate in paradisi fiscali.

Secondo il capo del governo di Sua Maestà (che prima del vertice in un "fuori onda" ha liquidato Afghanistan e Nigeria come Paesi "incredibilmente corrotti") la lotta contro l'estremismo

passa inevitabilmente per la lotta alla corruzione.

Al vertice di Lancaster House non hanno però mandato delegati i paradisi fiscali che in larga misura si oppongono alle richieste internazionali mentre accuse di "ipocrisia" sono state rivolte agli Usa (dove ci sono stati - il Delaware ad esempio - equiparabili a porti franchi) o allo stesso Regno Unito.

Il primo ministro delle British Virgin Islands, Orlando Smith, ha ad esempio risposto picche all'introduzione nel suo arcipelago (territorio della corona britannica) d'un registro sulla trasparenza delle proprietà finché non ci saranno "garanzie sulla privacy".

La redazione



Londra? "La città più corrotta del mondo", L'Inghilterra? "Il paese più corrotto" al mondo riguardo alla provenienza dei capitali finanziari, perché attira tutti i capitali sporchi attraverso le sue isole offshore".

Il giornalista-scrittore Roberto Saviano, autore del best-seller "Gomorra" e del recente "Zero Zero Zero" sul traffico di stupefacenti, ci è andato giù pesante quando a fine maggio è sbarcato nella capitale britannica e al King's College ha dialogato con il giornalista investigativo, già collaboratore della

Bbc e del Guardian, Misha Glenny.

Saviano - al centro di grosse polemiche in Italia sull'opportunità di mantenergli la scorta - si è spinto fino a dire che «le piattaforme che riciclano denaro sporco, secondo me, sono le stesse che portano avanti la battaglia per la Brexit». Soltanto una personale «congettura», ha ammesso, che, però, gli appare perfettamente in linea rispetto ad una campagna referendaria che si è basata sempre meno sulle argomentazioni concrete e sempre di più sulla paura e la demonizzazione

SAVIANO AL KING'S COLLEGE "Londra la città più corrotta del mondo", "legalizzare tutte le droghe"

degli avversari politici.

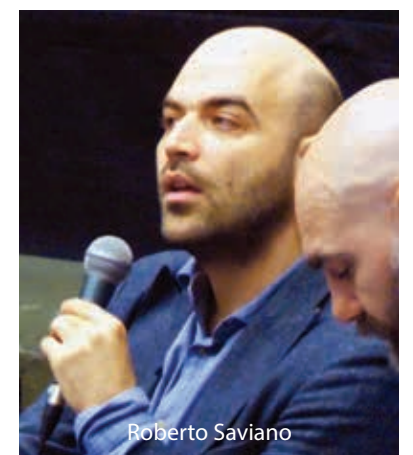
A giudizio del giornalista campano il problema del Regno Unito non è tanto l'amministrazione pubblica o la corruzione spicciola, quanto la gestione oscura dei grandi capitali, che hanno portato del resto al coinvolgimento di nomi importanti della politica inglese in occasione dello scandalo dei cosiddetti "Panama papers". «Il 90% delle compagnie proprietarie di immobili - ha sottolineato - ha sede nei paradisi fiscali, che servono non tanto ad evadere ma a nascondere il denaro ed a celarne la provenienza. Mentre i "facilitatori", la nuova borghesia londinese fatta perlopiù di commercialisti, gestiscono il denaro ma non sono responsabili della loro provenienza, risultando quindi difficilmente incriminabili, tanto più che in Inghilterra è molto difficile dimostrare il riciclaggio».

Quest'analisi ha trovato d'accordo il giornalista investigativo Glenny, che

ha esaltato il coraggio di Roberto Saviano nel portare allo scoperto - non unico e non per primo, per la verità - un'Italia che non è soltanto bellezze artistiche e buona cucina.

Posizioni forti e controverse sono state espresse da Saviano anche sul traffico di stupefacenti, che a suo avviso si potrebbe risolvere in un modo molto "semplice" e cioè legalizzando tutte le droghe».

Una presa di posizione certamente non nuova da parte sua, in merito alla quale, però, avanzare dei dubbi più che lecito appare quasi naturale. Non tanto per questioni morali o di merito rispetto alla legittimità di una operazione simile, quanto per la reale efficacia di un provvedimento simile. Le organizzazioni criminali, in effetti, precedono il traffico di droga e, seppur esso abbia certamente impresso una svolta alla loro capacità criminale, nel tempo queste consorterie sono



Roberto Saviano

state capaci di preservare il proprio potere gestendo i traffici più disparati, a partire da quello degli esseri umani e senza dimenticare l'inserimento nel settore degli appalti e, quindi, le commistioni con la politica e la pubblica amministrazione.

Alessandro Narcisi

At Alivini, quality and choice are given equal standing. We take great pride in the huge array of products we provide to the UK market and our passion extends from the irreplaceable classics to great, largely undiscovered produce and many lesser-known and obscure regional specialities, mainly Italian. Quality and fair pricing must always win the day - this is why Alivini is still considered as the leading Italian specialist in the UK.

alivini

SINCE 1975

IMPORTER & DISTRIBUTOR OF WINES & PROVISIONS

www.alivini.com

SPECIALITY FOOD & WINE FROM ALL ACROSS ITALY

PARMA
PARMIGIANO REGGIANO
STAVIA PARMIGIANO

UNITS 2-3 - 199 EADE ROAD LONDON N4 1L

ORDER LINE: **0208 880 2526**

COMMITTED TO QUALITY COMMITTED TO YOU

GREEN FOOD CERTIFIED ORGANIC

WE RECYCLE 90% OF OUR WASTE



Segue da pag 1

Da Franco Battiato a Ligabue, dai Negramaro a Giovanni Allevi, da Vinicio Capossela ai Marlene Kuntz passando per Fabi, Silvestri e Gazzè, PFM e Tioromancino, senza dimenticare grandi comici come Roberto Benigni, Beppe Grillo, Fiorello, Enrico Brignano e tanti altri ancora: dal 2008 ad oggi TiJ Events ha proposto eventi per tutti i gusti, incontrando il favore tanto del pubblico quanto degli stessi artisti, sempre più desiderosi di mettere alla prova le proprie capacità all'estero.

Tante le autorità che hanno preso parte al centesimo evento della serie: da Massimiliano Mazzanti, Console generale italiano a Londra, a Leonardo Simonelli, presidente della Camera di Commercio italiana a Londra, e a Fortunato Celi Zullo, direttore dell'Istituto italiano per il commercio estero a Londra. Molti anche i dirigenti del tessuto imprenditoriale internazionale come

Marco Longo della Banca Imi Gruppo Intesa San Paolo di Londra; Matteo Frigeri della Seed Consulting; Matteo Cerri del gruppo The Family Officer e Stefano Potorti di Sagitter One.

"Centocinquanta eventi - ha affermato il Console generale Mazzanti - rappresentano un importante traguardo per una società giovane come la TiJ. Ma soprattutto, rappresentano un punto forte per la cultura italiana in Europa, con particolare riferimento a Londra. Il successo di TiJ Events ci indica che c'è sempre voglia di italianità non solo tra gli stessi italiani, ma anche tra gli stranieri, che non sono mai sazi del nostro Paese. La TiJ va vista anche e soprattutto come realtà imprenditoriale che ha saputo trovare un proprio spazio in un mercato così ricco di proposte, come è per l'appunto quello inglese, e lo ha fatto con ottimi risultati. Il tutto esaurito al quale abbiamo assistito con lo show di Aldo, Giovanni e Giacomo, è la prova del nove: ci mostra

che, quando si lavora bene e si offrono appuntamenti di qualità, la gente risponde e i risultati arrivano".

"Tutti insieme a dimostrazione come il valore "Italia" sia forte non solo all'interno dei confini nazionali ma anche fuori. Il nostro obiettivo - ha dichiarato da parte sua Attilio Perissinotti, fondatore e direttore di TiJ - è sempre stato quello di promuovere in particolare modo la cultura italiana nelle maggiori capitali europee. Il numero di eventi organizzati, di cui 100 solo a Londra, gli artisti protagonisti ma soprattutto il pubblico che sempre partecipato, ci ha dimostrato quanta voglia di "Italia" c'è, sempre e dovunque".

Senza dormire sugli allori, Perissinotti ha approfittato dell'occasione per annunciare il 101esimo evento targato TiJ Events: un concerto di Max Gazzè il 10 Maggio 2016 all'Heaven club.

Il fondatore di TiJ Events ha anche ringraziato tutti coloro che hanno reso possibile il raggiungimento di un simile traguardo a partire dal pubblico londinese, che accoglie sempre con entusiasmo le proposte musicali e culturali promosse da TiJ. Un ringraziamento speciale è andato a collaboratori e sostenitori preziosi come l'Italian Cultural Institute di Londra, lo studio Kelmer, l'Italian Bookshop, i giornalisti che hanno sempre seguito con entusiasmo e professionalità e tutti i partner istituzionali e commerciali.

Come ha sottolineato nel suo intervento il Console generale Mazzanti la serata con Aldo, Giovanni e Giacomo ha fatto registrare il tutto esaurito ed è stata un successo pieno.

Il trio ha fatto sbellicare il pubblico dalle risate proponendo sketches ormai classici come LA MONTAGNA, I GEMELLI (da I Corti, 1995), SCUOLA DI POLIZIA, PDOR, SCUOLA DI SICILIANO,



AJEJE BRAZORF, DOTTOR ALZEHIMER, IL VIAGGIO (da Tel chi el telun, 1999), IL MUSEO DI ARTE MODERNA, BANCO-MAT (da Anplagghed, 2006).

Non è mancata nemmeno la proiezione di spezzoni di indimenticabili ed esilaranti spettacoli televisivi e cinematografici come I BULGARI, NICO, JOHNNY GLAMOUR, TFAZZI, ROLANDO, GLI SVIZZERI, IL CONTE DRACULA,

GLI ARBITRI, I TRE TENORI.

Lo show - al quale hanno partecipato l'attrice Silvana Fallisi e l'orchestra Good Fellas mentre la regia è stata firmata da Arturo Brachetti - si è rivelato un'opportunità unica per ripercorrere i successi di un gruppo che ha fatto la storia della commedia in Italia durante l'ultimo quarto di secolo.

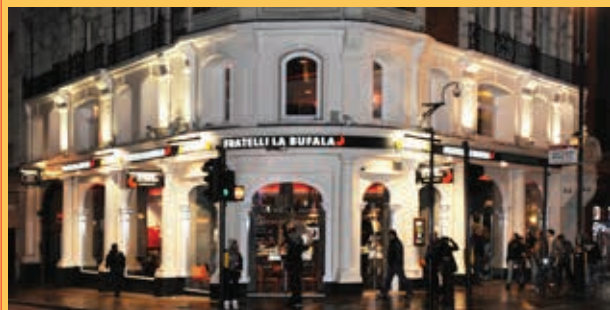
La Redazione



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



161 Edgware Road, London W2 2HR
Tel: +44 (0)20 7706 7744
flb-londonedgwareroad@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



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

HOW ABOUT SOME SARDINIA WITH YOUR PINT?



Ichnusa – the name the Ancient Greeks gave Sardinia, a brand of premium local beer and, most recently, the name of Battersea Rise’s newest Italian offering – an unusual fusion of local pub and highly authentic Sardinian cuisine.

Billed as an Italian gastro pub, Ichnusa really is a hidden gem. Aside from a few clues – a Sardinian flag, a table-

cloth dining area and, of course, the sign, this building and interior have every appearance of your typical London boozier.

Looks are deceiving – behind the pub façade sits Roberto Tonzanu. The owner and head chef has worked with the likes of Gennaro Contaldo and Mario Magli, and now strives to deliver Sardinian cuisine at Ichnusa, just like back

in the old country.

Roberto’s passion for his craft is palpable and, as soon as your first dish is served, you begin to appreciate his approach: the focus is entirely on the taste of the food and ingredients.

Our starter is an enormous plate of antipasti that we’re told is supposed to be for one. The selection of meats, cheese and accompanying olives are

homely in look and bursting with flavour. We drink Cannonau di Sardegna – Marghia 2005 – a smooth red not commonly found on wine lists in London.

What with all the hundreds of varieties of pasta in Italy, Roberto believes that a good Italian restaurant has to be regional, and this is reflected in his menu. All of Ichnusa’s pasta (including their gluten-free variety) is handmade on the premises – so next we share two different dishes of it.

The Mallorredus alla Campidanese is a traditional Sardinian dish with tomato, sausage and pecorino. The fresh pasta is soft and dense, complemented by the rich sauce. We also try the Culurgiones – a hearty Sardinian ravioli dish filled with potato. Nearly everything, from the flour to the salt,

is sourced from Italy.

Nothing is pre-cooked at Ichnusa – the philosophy of the restaurant is about taking your time to enjoy each course, and next up is homemade Seadas. The deep fried ravioli are filled with pecorino and lemon zest and drizzled with honey. We wash them down with some potent herbal liquor – Mirto Bianco.

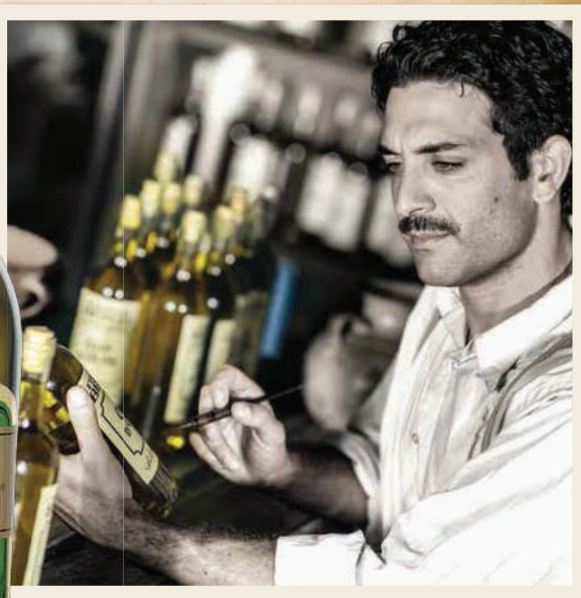
Opening its doors on the last day of 2015 amid the host of pizzerie lining Battersea Rise, Ichnusa is the real Italian deal. The restaurant even boasts a separate oven for pizza with and without gluten. And the pub serves all four varieties of Birra Ichnusa – the beer that separates the men from the boys in Sardinia.

Sophie Mancuso



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

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



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



The First & Last Name in Olive Oil

Find us on: www.filippoerio.co.uk

SPAGHETTIHOUSE
cucina italiana • pizzeria

ORGANISING A SPECIAL OCCASION?

CHRISTENING • BIRTHDAY • COMMUNION
COMING OF AGE • ENGAGEMENT ...AND MORE



Let us help you organise your party at Spaghetti House Goodge Street

Please contact Magda

magda@spaghetthouse.co.uk or call 020 7395 0390
Spaghetti House, 15 Goodge Street London W1T 2PQ

SPAGHETTIHOUSE.CO.UK

@Spagheti_House

@Spagheti_House

/SpaghetiHouse



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

SAPERI E SAPORI DELLA SICILIA NEL MONDO

Serata a Kingston con pizze e street food



Promuovere la tradizione e cultura culinaria siciliana e in particolare i vari tipi di pizza e lo street food, con una speciale attenzione per la provincia di Palermo: questo l'obiettivo della serata "Saperi e Sapori della Sicilia nel mondo" che si è svolta a metà aprile al Peppe Restaurant nel quartiere londinese di Kingston, su iniziativa dell'associazione di diritto internazionale Sicilia in Europa che opera ormai da oltre 10 anni su tutto il territorio europeo.

Per l'occasione, l'associazione ha invitato alcuni noti esponenti siciliani che da anni cucinano mangiare tipico. Le oltre trecento persone presenti hanno potuto così gustare, oltre la classica pizza, lo sfincione palermitano e quello bagherese, arancine di carne, pane con la milza e pane con le pannelle.

Ospiti della serata: Il campione mondiale della pizza piccante, Lorenzo Aiello, ed il campione Italiano dello street food, Antonino Buffa detto "

Nino u Ballerinu", che ormai, oltre ad essere conosciuto a livello nazionale, ha raggiunto la notorietà anche a livello Internazionale, essendo spesso ospite in molte televisioni transnazionali. Entrambi sono stati molto applauditi.

Il Presidente dell'associazione Nicosia ed il suo vice Parisi si sono detti soddisfatti del successo della serata e in effetti si è riscontrato un forte interesse da parte del pubblico locale che con grande curiosità ed interesse, oltre a gustare i manicaretti preparati, ha posto molte domande sugli ingredienti e chiesto informazioni sulla storia e preparazione degli stessi.

A collaborare nell'ottima riuscita della serata, il noto imprenditore Cav. Vincenzo Zaccarini che, pur essendo di origini napoletane, è sempre vicino all'associazione e da sempre collabora all'organizzazione degli eventi associativi.

Il Presidente Nicosia ha voluto alla serata anche il coordinatore associativo regionale per la Sicilia, l'imprenditore Vincenzo Di salvo.

La serata, si è conclusa con l'ottima ed applauditissima esibizione della "Pizza Acrobatica da parte del campione mondiale di questa curiosa categoria, Antonino Aiello.

La Redazione

Il Cav. Vincenzo Zichella è stato festeggiato a fine aprile da amici e parenti durante un pranzo presso il ristorante 'Vinoteca' di Carshalton nel corso del quale ha ricevuto un attestato ed una placca di riconoscimento come Socio Onorario dei Maestri del Lavoro.

L'attestato e la placca gli sono stati consegnati dal Presidente MdL Carmine Supino, presente all'evento assieme ai 2 vice-presidenti Tonino Bonici e Giancarlo Pasqualetti, al segretario Giuliano Carrà, al tesoriere Gaetano Panepinto e ai consiglieri Giancarlo

Fraquelli, Ernesto Pellgrini, Luigi Guerra e al P.R. Elio Folino.

Il Cav. Zichella è nato a Lacedonia (Av) nel 1937 ed era ancora un bambino quando perse il papà. Trascorsa l'infanzia con mamma Serafina, all'età di 25 anni approdò in Gran Bretagna dopo un lungo viaggio in treno durato quasi due giorni. Era il lontano settembre del 1962. A Londra un Suo caro amico lo aspettava.

Vincenzo trovò subito lavoro all'ospedale "Queen Mary" e lì ha lavorato per 30 anni sino al 2002, facendo sempre del volontariato e aiutando tanta



MAESTRI DEL LAVORO FESTEGGIATO VINCENZO ZICHELLA

gente e soprattutto bambini, compresa sua nipote Dana.

È stato il segretario del "Anglo-Italian Football League" fino all'anno 2000. Consigliere del Comitato del Circolo Italiano in Sutton. Consigliere

scolastico della scuola Cattolica di St. Philomena di Carshalton e consigliere dell'esecutivo dei Maestri del Lavoro Sezione G.B. Per tutte queste attività lo Stato Italiano gli ha conferito nel 1997 il Cavalierato al merito (O.M.R.I.)

e nel 2007 la Stella al Merito del Lavoro.

Il MdL Zichella ha tanto sofferto, in questi ultimi anni, prima per la perdita della sua cara moglie Dolores e poi per motivi di salute.

La Redazione

Un pensiero particolare va alla memoria del Cav. Vincenzo Zichella, che ci ha lasciato proprio in questi giorni in cui stavamo finalizzando la pubblicazione. Da parte della redazione, le nostre più sentite condoglianze alla famiglia.



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

BRICIOLE

RISTORANTE GASTRONOMIA
20 HOMER STREET, LONDON W1H 4NA - TEL 0207723 - FAX 020 7723 5144
www.briciole.co.uk - info@briciole.co.uk

Franco
Member of The Magic Circle
MAGICAL ENTERTAINMENT
AND ACCORDION MUSIC

07855 294 263
www.francomagic.co.uk

I FRATELLI GRIPPA E LA "CUCINA SENZA BANDIERE"

Inaugurato ad East Grinstead il ristorante "Paglia e Fieno"



Massimo e Mario Grippa

In quella che era la storica contea del Sussex, sorge East Grinstead. In quel di East Grinstead, sorge oggi "Paglia e Fieno", delizioso ristorante e steakhouse inaugurato nel maggio scorso dai fratelli Massimo e Mario Grippa, napoletani doc dal cuore cosmopolita, già alla conquista di Londra con l'omonima "creatura" di Battersea, sud ovest della capitale inglese.

Gemelli diversi, però: caffetteria ed elegante store gastronomico l'uno, accogliente sala ristorante con un design che mescola sapientemente uno stile rustico e casareccio di impronta italiana alle ambientazioni color legno tipiche della provincia inglese l'altro. "Paglia e Fieno - Il Macellaio" non è soltanto un'esperienza culinaria. È il posto ideale per una gita "fuori porta"

domenicale, è un'esperienza "integrabile": "Paglia e Fieno" e East Grinstead, circondata dalla Foresta di Ashdown.

Nell'High Street di East Grinstead, piccola cittadina di circa ventimila abitanti, amministrativamente parte della contea del West Sussex, è infatti possibile ammirare la più lunga fila di case nella tipica struttura in legno del XIV secolo. "Paglia e Fieno" è immergersi comodamente nella provincia inglese e ritrovarci sapori familiari e professionalità. "Una buona cucina senza bandiere", spiegano del resto Massimo e Mario parlandoci dei loro obiettivi. L'Italia è nel cuore, ma il ristorante non è e non vuole essere una sorta di luogo della memoria, lo struggente ritrovo di italiani espatriati e inglesi curiosi. La reunion tra la fami-

glia Grippa e la famiglia Greco, italiana nel nome ma con dentro tanto sangue orientale, ha dato vita ad un 'terzo stadio' della cucina italiana: la 'contaminazione' che non volta le spalle all'identità. In Inghilterra da oltre un decennio, Mario e Massimo hanno fatto un po' di tutto e un po' ovunque. Da Napoli a Mondragone al lago Maggiore, e poi la Germania, la Francia, la Svizzera: due fratelli globetrotter che hanno trovato qui, finalmente, la loro dimensione, tra il traffico di Londra e il tranquillo countryside. E ce la raccontano sorridenti e scanzonati tra i fornelli, mentre preparano i piatti da servire in occasione del wine tasting organizzato in collaborazione con la prestigiosa cantina "Pala" di Sardegna, cantina emergente dell'anno 2014 per il "Gambero Rosso", alla presenza del managing director Fabio Angius, da oltre sedici anni nell'azienda della famiglia Pala. Un'ulteriore prova di fiducia nell'avventura dei fratelli Grippa, il cui lavoro di preparazione ci dona, in apertura, una leggera e fresca insalata di cozze con sedano e un tocco di chili, accompagnata da un "Vermentino I fiori" annata 2015, vermentino 100%, prodotto da vigne di 25 anni, un bianco giovane che regala profumi floreali e vegetali. Antipasto eccellente a cui segue un delicato piatto di gnocchetti sardi con triangolo di pesce spada, insaporito da pistacchio e bottarga, che



Gabriele Rosin, massimo Grippa Fabio Angius e Mario Grippa

arricchiscono di gusto il pesce senza coprirne il sapore e valorizzandone la consistenza. Perfetto per l'assaggio di un bianco dotato di uno spessore maggiore, uno "Stellato" del 2014 che sa di frutti estivi e macchia mediterranea, un altro vermentino al 100% proveniente da un vitigno di trent'anni nelle località di Tanca S'Arai e Benatzu Coloru. E dopo la foto di rito degli chef e padroni di casa, arriva il pezzo forte della serata: il tipico maialino sardo, cotto al forno, marinato al limone, servito con patate e un'insalata di rucola e parmigiano di contorno, accompagnato da un pregiato "Cannonau Riserva" del 2012. In altre parole, la storia della Sardegna e del vino, attraverso il viti-

gno più antico dell'intero bacino del Mediterraneo; un rosso cupo con note di more, frutti rossi e spezie, strutturato, corposo, tannico quanto serve ad accompagnare carni rosse di qualità. Preludio di una portata conclusiva che ci riporta dritti nell'entroterra sardo, con una sebada (piatto tipico a base di semola, pecorino sardo e miele) di ottima fattura, accompagnata da un "Assoluto" del 2015, un bianco dolce dal sapore morbido, con note di frutta secca e miele e un profumo intenso. Cucina sapiente ed appassionata, posto accogliente, personale competente: noi "Paglia e Fieno" l'abbiamo promosso. E voi?

Alessandro Narcisi



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

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

THE TEN MOST SUCCESSFUL ITALIANS IN THE UK

Celebrated at a Gala Event by PrimiDieci



The crème de la crème of the international Italian community gathered at London's prestigious BAFTA for the PrimiDieci UK 2016 Awards Gala Dinner on 3rd May 2016. The black-tie gala event celebrated 'the ten most successful Italians in the UK today' across fields from culture to science, design to business, and saw in attendance a plethora of renowned names from the spheres of business and industry, public service, the media, the arts and entertainment.

The PrimiDieci UK 2016 Awards Gala Dinner presents an opportunity for some of Italy's finest exports to highlight the vast efforts made by the enterprising, successful and dynamic international Italian community, who boasts some of the most talented and educated economic migrants settled in the UK.

The event has been hosted by the influential PrimiDieci Society, an international collective of exceptional individuals of Italian nationality or Italian descent, whose professional achievements champion awareness of the global Italian community, and inspire young generations of Italians and British-Italians to excellence. The event is intended to create a legacy that will educate and inspire the next generation of young leaders today to benefit the global community tomorrow. It provides an excellent opportunity for networking with like-minded

individuals and influential organisations and public bodies from the UK and overseas.

Boasting an esteemed guest list, the PrimiDieci UK 2016 Awards Gala Dinner saw 200 UK and international VIP attendees, including the Chairman of the Selection Committee, H.E. P. Q. Terracciano, Italian Ambassador to the UK; Benito Fiore, Chairman of PrimiDieci UK; PrimiDieci Society Members of the Board of Trustees and International Selection Committee.

This year's distinguished awardees - representatives of the Italian, British and international business, cultural, celebrity and diplomatic communities - comprise of 10 eminent individuals, celebrating British-Italian excellence:

- **Stefano Pessina and Ornella Barra** (*Executive Chairman at Walgreens Boots Alliance, and CEO at Walgreens Boots Alliance*);
- **Vittorio Colao** (*CEO, Vodafone Group*);
- **Massimo Tosato** (*Executive Vice Chairman at Schroders*);
- **Antonio Pappano** (*Music Director of the Royal Opera House*);
- **Toni Mascolo OBE** (*Chairman/Chief executive & Co-founder TONI&GUY*);
- **Greta Scacchi** (*Actress*);
- **Francesco Vanni d'Archirafi** (*CEO, CITI Group*);
- **Simonetta Agnello Hornby** (*Novelist, Lawyer*);
- **Andrea Ferrari** (*Director, Cambridge Graphene Centre*);
- **Riccardo Zacconi** (*CEO, at King Digital Entertainment*).

Past US prominent recipients include: Hollywood actor Sylvester Stallone, Martha De Laurentis (film producer), Joe Mantegna (actor), Dante Ferretti (Oscar-winning production designer - 'The Aviator', 'Sweeney Todd'), Mario Andretti (Formula 1 World Champion) and Regina Calcaterra (New York State Attorney and Author).

Playing a pivotal part in the proceedings were the event's sponsors, including Chiara Ercole, CEO Sede Generale/Italia, Clare Blampied, Managing Director UK, Sacla UK Ltd; Pierluigi Sigismondi, Chief Supply Chain Officer, Unilever; Massimiliano Cattozzi, Head of International Network, Corporate and Investment, Intesa Sanpaolo; Sir Rocco Forte, Chairman, Rocco Forte

Hotels; Sidney Celia Ross, Marketing Consultant, Withersworldwide, and Hotel Mirage, Cortina d'Ampezzo - Italy.

"I find of great interest - the Italian Ambassador of Italy in UK Pasquale Terracciano said - the initiative "PrimiDieci", to be replicated in the UK following the very successful US edition. In strongly encouraging the Society to continue with the uneasy task of securing the necessary financial and human resources required, I confirm Italian Embassy will supervise the selection procedure of the personalities to be chosen as the "Top Ten" in the United Kingdom"

Established in the USA in 2011, the PrimiDieci Society is currently active in the US and the UK, with more chapters planned in Europe, Latin America and

Asia in 2017.

The PrimiDieci UK 2016 Awards Gala Dinner marked its inauguration in the UK after three highly successful similar events in New York as part of PrimiDieci USA.

The winners' life stories are celebrated in the annual PrimiDieci Books and each honouree is publicly presented and awarded during the Society's Awards Gala Dinner, held annually in New York and London.

Speaking about the PrimiDieci UK 2016 Awards Gala Dinner, Mr. Riccardo Lo Faro, President of the PrimiDieci Society, said that he was "delighted to be hosting the inaugural event in the UK. This promises to be a truly premier event, which will see some of the international Italian community's most distinguished members in attendance. This will be a great night for Italians and non-Italians alike to celebrate the vast achievements of the global Italian community, whilst also providing a platform to educate and inspire the younger generation of tomorrow."

La Redazione

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

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 Fruitfull. **Vero Gelato**

26 Park Royal Road, London NW10 7JW
Telephone: 020 8965 1853 fax: 020 8965 4355 email: sales@disotto.co.uk www.disottofoods.co.uk

"...In lacrime presso la croce" ma certi della " gloria del paradiso..."

Gaetano Lococo torna sul podio a Londra

per dirigere un'impegnativa e simbolica opera di Rossini
in una giornata cruciale per l'Europa.

"Stabat Mater dolorosa"...sembra una meditazione sulle sofferenze d'Europa, visto che l'esecuzione dell'opera rossiniana va in scena giusto il 23 giugno, fatidica data del Referendum inglese sul BREXIT. In St James a Piccadilly un'orchestra di cento giovani promesse della musica eseguiranno la suddetta diretti da Gaetano Lo Coco, ventenne dalla bacchetta magica che ha già deliziato la platea inglese a marzo con Rossini Revealed, un concerto originale e coinvolgente sull'opera del celebre compositore attraverso la sua musica e gli aneddoti sulla sua esuberante personalità.

Romano, residente a Londra dove studia e lavora nell'olimpo della musica, apprezzato da rinomati direttori d'orchestra, fiore all'occhiello dell'Accademia Italiana di Cultura di Londra, Lo Coco ha un debole per Rossini, grande estimatore della gioventù e dell'allegria e "di formidabile energia anche nelle opere più serie" dice.

In effetti musicare Jacopone da Todì fu una faccenda seria. E pure sofferta, perchè Rossini non era molto incline



alle liturgie sacre e ci volle giusto un alto prelato spagnolo per convincerlo, stuzzicando la sua vanità professionale. Rossini cominciò la stesura come favore personale a Don Fernandez Varela, poi la interruppe, indi la riprese e ci mise il fervore richiesto per un altro grande successo in Francia, dove fu eseguita nel 1842 a Parigi. L'opera veleggiò fra gli apprezzamenti generali, salvo qualche critica di eccesso di teatralità: una piccola concessione al temperamento rossiniano.

Il dolore della tragedia, la gioia della speranza con ricchezza d'inventiva nella struttura armonica della composizione, che lo Coco si appresta a dirigere con il suo talentuoso gruppo di giovani musicisti provenienti da tutta Europa, venuti a studiare appunto a Londra. A loro si aggiungono coro e solisti per dare voce alle parole di Jacopone, ma è la musica di Rossini che trascina con quel suo fervore incandescente che da fiato agli strumenti, in mano ad una orchestra speciale con un direttore straordinario.

Non c'è dubbio che sarà uno spettacolo imponente e commovente: per la gravità del tema ma soprattutto per l'impegno di tanti giovani che hanno riconosciuto Londra come capitale musicale d'Europa e che si preparano al 23 giugno con la convinzione di essere protagonisti con la musica classica di una unione europea che celebri la volontà di andare avanti per un'ideale che finalmente promuova le giovani generazioni. Rossini applaudirebbe.

Margherita Calderoni



DUE ARTISTI ITALIANI ALLA RIBALTA

BONINCONTRO E FERRARO ALL'ART CENTRE DI SURBITON

Due artisti italiani, il poliedrico Gianni Bonincontro e il fotografo Pasquale Ferraro, hanno esposto le loro opere con l'Italian British Association, presso l'Art Centre CornerHouse di Surbiton, dall'otto maggio al cinque giugno.

Durante l'Art Gala, il 17 maggio, si è avuta una grossa presenza inglese che ha seguito con interesse la presentazione delle art exhibitions dei due artisti. La serata è stata allietata da musica partenopea, dal cortometraggio "The dream" realizzato e diretto da Gianni Bonincontro e dagli stuzzichini gluten free di cibo italiano della Coori di Julia Zardetto.

Gianni Bonincontro è un artista poliedrico e versatile, esperto in pittura, fotografia, scultura, musica e filmmaking. Ama circondarsi di colori vividi e forti ma allo stesso tempo delicati e rilassanti, come il blue, l'arancio, il nero e il rosso. Ha partecipato con la mostra "A journey into the rainbow and beyond..." Molti dei suoi lavori sono, volutamente, senza titolo poiché a Gianni piace lasciarli all'immaginazione dell'attento osservatore.

Pasquale Ferraro, è un giovane fotografo napoletano, arrivato a Surbiton dopo aver realizzato una mostra presso il Consolato d'Italia a Londra. Con "Napoli: tradizioni e contraddizioni" Ferraro offre uno spaccato di storia, costumi e consuetudini di una città che vive tra mille contrasti. Napoli non ha un solo cuore, ne ha mille. Le sue strade sembrano restare ferme ad un tempo lontano millenni mentre tutto intorno si muove, in un vortice continuo di colori, bagliori e passi ombrosi. Ferraro ha trasportato il pubblico inglese in una città amata e maledetta da tanti, incapace però di generare indifferenza.

Una settimana di IRIS all'Opera Holland Park di Londra

Mascagni torna in Inghilterra

presentato dal Comitato Promotore e dalla nipote Maria Teresa

Onore al Maestro livornese a Londra dal 7 giugno. Opera Holland Park è considerata una delle compagnie operistiche più qualificate, stimolanti e innovative e appropriatamente presenta un lavoro di un compositore innovativo, originale e geniale. Anche The Times ha dedicato una pagina a "Iris", opera trascurata in Italia da 20 anni, esaltandone la musica potente e passionale ma anche dolce ed emozionante, in contrasto con la storia crudele. Scritta 16 anni prima di Madame Butterfly, ha fatto da battistrada a Puccini nell'abbracciare il filone giapponese che stava andando di moda. "Come Puccini mandava sempre avanti Mascagni quando giovani e squattrinati dovevano rimediare a Milano un pasto a credito" rimarca la bisnipote Guia Farinelli Mascagni che



Il comitato Promotore e la Nipote Maria Teresa

con l'altra bisnipote Francesca Albertini Mascagni hanno rinnovato ieri all'Istituto Italiano di Cultura, presente l'ambasciatore italiano Terracciano, il coinvolgimento emotivo dell'opera dell'illustre antenato, rispolverandone

il mito che specie in Italia sembra messo in ombra, anche nei Conservatori.

"Per questo abbiamo formato il Comitato Promotore" informano "e abbiamo cominciato dall'estero perché ci sembra che Mascagni debba essere

rivalutato e non ricordato solo per la Cavalleria Rusticana. Di sicuro adesso è più conosciuto in Asia che in Italia." Dispiace fra l'altro che ovunque venga osannato Puccini si eviti di ricordare il suo sodalizio con Mascagni e la competizione che li portò a eccellere per vie separate nella Lirica, oltre ad essere amici, entrambi toscani, belli, adorati dalle donne e accaniti fumatori di sigaro. "Anche appassionato di scopone" aggiunge la nipote Maria Teresa, distinta e affabile signora dai vivaci occhi azzurri, che se lo ricorda come nonno affettuosissimo, elargitore di abbracci e scudi d'argento ai nipoti che andavano a trovarlo ogni domenica al Plaza di Roma dove viveva. "Lui non andava a caccia, casomai giocava a tamburello, mangiava molte uova e diceva di lavorare per amore della musica ma anche a beneficio dei discendenti."

Una Vita in Musica è stato appunto il documentario presentato ad un folto pubblico di ammiratori per sottolineare come Mascagni fosse compositore e direttore d'orchestra, apprezzato da Verdi, corteggiato da D'annunzio, pri-

mo fra l'altro ad aver diretto in Italia Tchaikovsky e Mahler, (che si riconosceva in lui) divo ante litteram osannato dalla folla e onorato dovunque andasse, in particolare nelle Corti d'Europa. Fra queste spiccò il famoso incontro con la Regina Vittoria che nel 1893 lo invitò a Windsor per eseguire Cavalleria Rusticana.

"Secondo l'etichetta doveva dirigere con i guanti e senza voltare le spalle a Sua Maestà" racconta la nipote "Mascagni si fece prestare un paio di guanti enormi ma alla fine del preludio la Regina, forse rendendosi conto della ridicolezza della cosa, gli concesse di dirigere come d'abitudine. Alla fine era così commossa che lo complimentò in privato regalandogli una foto autografa in cornice d'argento. Il nonno scrisse che stava quasi per abbracciarla."

E Londra adesso abbraccia lui con "Iris", melodramma del 1898 di cui sono state fatte 800 produzioni e poi l'oblio. "Mascagni prediligeva temi nuovi e provocativi, era un compositore eclettico e originale, d'avanguardia" sottolinea Francesca "La sua personalità e le sue opere hanno sempre suscitato entusiasmo, ma forse erano più difficili di quelle di Puccini, troppo costose per costumi e allestimento, i libretti troppo complicati. IRIS è un dramma sociale di cui scrisse "voglio che si canti qualcosa che significhi qualcosa e faccia pensare la gente"

E il suo rapporto con Livorno? "Sempre rimasta nel cuore" afferma Guia "aveva una villa dove si ritirava quando voleva comporre in pace. E nella sua musica si sente il mare: la sua forza, la sua influenza, il suo respiro universale. Forse per questo arriva fin nell'anima e commuove, suscitando emozioni istintive e ancestrali che ci cullano come nel grembo materno"

L'Inno del Sole ne è un esempio e forse sarebbe tempo che Livorno organizzasse un Festival in onore del suo illustre cittadino.

Greta Guarnieri



ORAZIO CAR SERVICE


PCO Operators
Licence No 03721/01/05

- 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



richmond practice
PRIVATE DOCTORS' SERVICE

Ginecologia Pediatria

Dr Giada Frontino MD
Ginecologia e Ostetricia

Dr Tobias Odenwald MD
Pediatria

020 8940 5009
www.richmondpractice.co.uk

Clinical excellence hassle-free



LONDRA CANTA MAX GAZZÉ A CUORE SCALZO

Centinaia di persone, una splendida platea di italiani genuinamente in festa, hanno invaso lo scorso 10 maggio l'Heaven, noto club londinese presso il quale, grazie alla "TIJ Events", ha fatto tappa il cantautore romano Max Gazzé, nel corso del suo "Maximilian" tour europeo che è passato anche da Madrid, Barcellona, Parigi, Bruxelles, Dublino e Amsterdam. Una serata allegra in cui l'artista, cresciuto musicalmente proprio nella capitale belga come bassista di un gruppo inglese, ha ripercorso una carriera esplosa in Italia negli anni Novanta, con il primo album presentato nel corso di un tour di Franco Battiato ed il successo arrivato nel '97 con il singolo "Cara Valentina". Un pezzo il cui video, interamente in costume, rivelava già una originalità che caratterizza in genere tutto ciò si muove dietro alle sue elaborazioni, che viaggiano regolarmente sull'onda di un pop mai banale. Un pezzo, dunque, che non poteva mancare ed ha contribuito a riscaldare già in partenza un altrimenti piovoso e feriale martedì londinese, con una interes-

sante versione "live" moderatamente più vigorosa, che regala più ritmo senza togliere nulla ad un brano che conferma il suo talento da paroliere. E non mancano i "pezzi sanremesi". C'è il testo delicato de "Il timido ubriaco", con il quale ha fatto il miglior risultato nella kermesse: quarto posto nel 2000. C'è "Il solito sesso", immeritato dodicesimo posto nel 2008, diventato poi un successo in radio e probabilmente uno dei pezzi più "canticchiati" di quell'anno. E non manca la più recente "Sotto casa" (settimana nel 2013), ironico e provocatorio brano sul dialogo tra persone con opinioni (anche religiose) diverse, che il pubblico accompagna cantando. Letteralmente invocata coralmemente, infine, in chiusura, arriva anche "Una musica può fare", successo del '99, esordio al Festival di Sanremo tra le "nuove proposte" con un ottavo posto che forse non rende l'idea della successiva diffusione di una canzone estremamente orecchiabile, ma con un testo forse tra i meno interessanti tra i suoi lavori con maggiore riscontro. E poi, tra le altre, "Favola di Ada-

mo ed Eva", la ricercata e vagamente elettronica "Raduni ovali", "L'uomo più furbo", "L'amore non esiste", "A cuore scalzo" e la romanticissima "Mentre dormi". Belle canzoni con il merito indubbio di saper unire una musicalità fresca, allegra, leggera, sicuramente pop, a testi le cui rime e parole sono decisamente più interessanti del trito tono italico sul tema "sole cuore amore". Non che l'amore sia assente, al contrario è un tema che non manca, ma a far la differenza sono le sue declinazioni, in genere distanti dalla deriva sentimentalista che ne costituisce in genere l'approccio. E così l'amore finito diventa riflessione e dubbio in "Cara Valentina" o ironia goliardica in "La vita com'è"; è così che una delle canzoni d'amore più belle nel titolo dichiara che "L'amore non esiste"; l'amore celebrato si esprime nella spontaneità di "A cuore scalzo" o nella poesia di "Mentre dormi". Se pop deve essere, quanto meno sia fatto bene: Max Gazzé è venuto a Londra a ricordarci che non è un'impresa impossibile. Emmanuel Raffaele

SCUOLA ITALIANA DI LONDRA PARTECIPA A GOOGLE EXPEDITIONS

La Scuola Italiana a Londra è diventata la prima scuola italiana al mondo a partecipare, il 5 maggio, alla presentazione di Google Expeditions, il nuovo programma creato da Google per gli studenti. Attraverso il semplice utilizzo di una maschera di cartone di poco costo, un telefono che si serve di un qualunque sistema Android e un tablet controllato dall'insegnante, il programma consente di ottenere una visione a 360° dei luoghi più diversi, dal Machu Pichu in Perù alla Luna, dalle caverne della Slovacchia ai pianeti nello spazio.



I ragazzi possono così orientare lo sguardo dove credono e l'insegnante, utilizzando l'interfaccia del tablet, può fornire loro indicazioni e tracce funzionali ai programmi didattici. L'insegnante ha anche la possibilità di aggiungere note all'esperienza visiva e di conoscere l'oggetto dell'attenzione dello studente in un preciso momento.

Sarà la fine delle gite scolastiche? Probabilmente no, ma certo fa il suo ingresso nella didattica uno strumento interattivo inedito, di grande utilità per gli insegnanti, nonché fonte di divertimento per i ragazzi.

La Scuola Italiana a Londra (SIAL) è una scuola italiana bilingue, italiano-inglese, che accoglie gli alunni dalla

scuola dell'infanzia fino alla Primaria.

L'idea portante dell'intero progetto è che il bilinguismo consista nella capacità di padroneggiare perfettamente le due lingue, ma sia anche uno strumento che incoraggi una forma di pensiero più aperta e matura.

Gli studenti della Scuola Italiana a Londra beneficiano di una formazione ampia e completa che coniuga le basi culturali italiane ed anglosassoni e veicola valori che permettono loro di affrontare con più agio le complessità del mondo globale in cui vivono.

La Scuola Italiana a Londra è ufficialmente riconosciuta da entrambi i governi, inglese e italiano ed è a tutti gli effetti una scuola paritaria. La Redazione

SIAL La Scuola Italiana a Londra
The Italian School in London

Checco Zalone a Londra

"dopo tanto buio nordico, finalmente la luce del Sud"



Intimidito dalla platea, per la verità poco inglese, che lo ha accolto a Londra, Luca Medici, più conosciuto come Checco Zalone, è stato di poche parole a margine della proiezione del suo ultimo film, "Quo Vado?", record d'incassi e di pubblico in Italia, presentato al cinema Genesis lo scorso 15 aprile. Ma un piccolo indizio sulla lettura della sua ultima fatica, a modo suo, l'ha data: "Noi italiani siamo campioni nel gettarci merda addosso. In realtà, qualche pregio ce l'abbiamo". L'intenzione della pellicola, chiarisce una volta per tutte, non era certamente questa. Ed il suo 'messaggio', dunque, non si limita alla presa in giro dell'italiano medio, fin troppo legato al

posto fisso, mammoni, poco incline all'indipendenza, 'statalista interessato' perché un po' parassita, decisamente bigotto e conservatore nel modo di pensare.

"Abbiamo l'educazione", afferma candidamente Luca Medici, che nel film, stanco del "legalismo" freddo dei norvegesi, comincia a sentire la mancanza del suo paese e finisce ad immaginare aurore boreali tricolori, impazzendo col clacson per le strade appena incontra un italiano, per dimenticare l'eccessivo formalismo nordico.

Checco Zalone, ovviamente con ironia, ci parla della nostra identità. Per andare poi oltre e cambiare piano sul finale. Ed è per questo che, spiega, per lui educazione, concetto che ritorna spesso nel film, è "buon senso"; un modo di essere, sicuramente a rischio (clientelismo, familismo e così via), ma che riflette l'essere ancora comunità, nonché il retaggio culturale di un mondo 'antico' del quale non tutto è da buttare. Checco Zalone non rimpiange il posto fisso ma il senso di comunità. La sua 'satira' nei confronti dell'italianità è reale, sa benissimo che c'è tanto su cui intervenire, ma in qualche modo, ad un certo punto, sembra voler dire: siamo sicuri che tutti i nostri difetti non nascondano, però, il pregio di una società che resta ancorata ai rapporti tra le persone e che, in fondo, non è poi così male? Siamo sicuri di non essere avvantaggiati a poter ripartire da qui?

La conferma, del resto, è nel finale. Checco, tornato in patria, ritorna alla realtà di un paese fermo, privo di coraggio e di orizzonti, conservatore nel senso peggiore del termine, poiché ad essere conservate sono le abitudini peggiori. Ha trovato nel nord Europa la "civiltà", ma ha scoperto che essere "incivile" non è poi così male. Finisce qui, però, il film sfiorerebbe la banalità. Invece va oltre. E sfugge così a quello che, per Christian Raimo dell'Internazionale, è il rischio "di trasformare la sua bonarietà in un'indulgenza plenaria". Cambia il piano, come dicevamo, e prende le distanze dai difetti nordici quanto italici, tornando ad un piano 'verticale' quasi simbolicamente rappresentato nella prima inquadratura che, dall'alto, scende fino ad un piccolo villaggio africano dove Checco è alle prese con "la storia della sua anima". Accantonato un piano orizzontale del quale finisce per esserne allontanato dagli eccessi su entrambi i fronti, è questo il piano che torna sul finale. E, abbandonato finalmente il posto fisso, sembra rilanciare l'idea di un'italianità pura che, oltre al senso di comunità, riacquista anche il valore del rischio e del coraggio contro ogni appiattimento borghese e del dono di sé contro ogni individualismo materialista. È un messaggio che, dopo aver sfiorato la satira politica, si sposta ora sul piano esistenziale. "Ognuno ha un talento, tu cosa vuoi fare da grande?", chiedeva il maestro in apertura al piccolo Checco. Lui, impregnato di cultura piccolo borghese, rispondeva: "lo voglio fare il posto fisso". In chiusura, invece, il recupero dell'identità passa per un distacco che, nonostante il rifiuto di disconoscere le proprie radici, giunge alla presa di distanza nei confronti di una politica interessata soltanto a mantenere lo "status quo", incatenando ed imprigionando prima di tutto l'animo umano. Il film di Luca Medici ha il pregio di dire tutto questo e, allo stesso tempo, far ridere di gusto, con semplicità ed eleganza, risparmiandoci il trash da cine-panettone con il quale non ha nulla a che fare e costruendo una struttura che è 'comica' di per sé e non deve la sua riuscita a qualche buona trovata qua e là. Ed è questo che ne fa un'ottima commedia. Ottantasei minuti in cui Checco Zalone non risparmia nessuno, mettendo a confronto due modelli e prendendoli (e prendendoci) in giro allo stesso modo. L'italiano medio quanto il radical chic, gli stereotipi conservatori, bigotti ed il parassitismo simildemocratico da Prima Repubblica quanto il legalismo sfrenato, multiculturale ed egualitario fino al paradosso. "Dopo tanto buio nordico, finalmente la luce del Sud": Zalone dixit. Noi sottoscriviamo.

Emmanuel Raffaele



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

Domande all'Avvocato

Sto divorziando da mio marito e lui ha sprecato/nascosto molti soldi. Posso essere rimborsata?



James Riby



Dominic Pini

Pagamento per fornitura di mobili bonifico effettuato a un truffatore

Gentile Avvocato

Io possiedo un piccolo negozio di antiquariato al centro di Londra. Qualche mese fa, ho acconsentito all'acquisto di alcuni mobili antichi francesi da un venditore olandese. Conoscevo questo venditore per via di trascorsi acquisti fatti presso di lui in diverse occasioni. Ho ricevuto i dettagli della data di consegna e una fattura per i beni. Come da prassi, io pago la fattura 14 giorni dopo aver controllato che i beni fossero esenti da vizi. Dopo la consegna dei mobili, ho ricevuto una mail apparentemente dal venditore con la quale mi informava del cambiamento dei suoi dati bancari e che il pagamento doveva essere effettuato presso il nuovo conto. Ho dato le mie istruzioni bancarie per trasferire i soldi tramite bonifico bancario, che è stato eseguito. Una settimana dopo il pagamento, ho ricevuto una chiamata dal venditore lamentando di non aver ricevuto il pagamento e di non aver mandato alcuna email con dei nuovi dettagli bancari. L'email che avevo ricevuto proveniva da un truffatore e il pagamento è stato eseguito presso un conto finto aperto in occasione della frode. Nel momento in cui ho preso consapevolezza della frode, ho contattato la mia banca che ha a sua volta informato la banca beneficiaria, nel cui frangente il pagamento era già stato prelevato dal conto. C'è qualcosa che posso fare per recuperare il pagamento effettuato dalla mia banca a quella del truffatore?

Cordialmente

Gianluca

Caro Gianluca

Purtroppo queste frodi stanno diventando frequenti. Nel 2014 i clienti hanno subito una perdita di £570 milioni per frode bancaria. Tra il 2014 e il 2015 le truffe effettuate online sono aumentate da £40.9 milioni a £60.4 milioni. La tua stessa banca ha il dovere di usare diligenza e perizia nell'eseguire le tue istruzioni. A norma del Payment Services Regulations 2009 quando la banca effettua un pagamento seguendo le istruzioni ci si aspetta che la banca le esegua correttamente.

La questione è se anche la banca beneficiaria ha il suddetto dovere nei tuoi confronti. La banca ha infatti questo dovere solo rispetto ai propri clienti. Tu non sei cliente e quindi non ha il dovere di tutelarti. Tuttavia, la banca ha il dovere di assicurare di aver agito diligentemente nell'aprire il nuovo conto e nel verificare che i clienti siano chi dicano di essere. Questo è un requisito della normativa antiriciclaggio. Inoltre, esiste anche un dovere della banca di monitorare le transazioni e segnalare quelle sospette. La difficoltà per le vittime di frode è di stabilire sotto la legge Inglese che la banca ha il suddetto dovere anche nei confronti del pubblico e non è facile da stabilire. Devi provare che la banca ha fallito nell'atto di vigilare su una transazione sospetta e nell'attivare le relative misure di sicurezza, quindi che la banca è stata negligente.

Puoi chiedere i dettagli del conto presso cui sono stati inviati i soldi ma solitamente la banca non condivide tali informazioni senza un ordine del tribunale, per via della norme sulla privacy. Questo significa che dobbiamo richiedere un ordine del tribunale che ordini alla banca di fornire le informazioni sul titolare del conto. Se l'ordine viene emesso, può essere possibile rintracciare il titolare del conto, ma senza alcuna garanzia. Ancora, anche se riuscissimo a rintracciarlo, potrebbe risultare che il titolare rappresenta solo una piccola parte della frode. Io consiglio di scrivere alla banca e informare loro della frode, chiedendo quali provvedimenti prenderebbero per assicurare che il conto non è stato aperto per ragioni fraudolente. Ha la banca eseguito tutti i controlli secondo diligenza? Dovresti anche segnalare alla polizia facendo reclamo al sito "Action Fraud" (www.actionfraud.police.uk). Se non ricevi una risposta soddisfacente dalla banca puoi provare a fare un reclamo Financial Ombudsman (www.financial-ombudsman.org.uk).

In futuro, se ricevi una email con cambiamenti di dati bancari, chiedi al titolare di mandarti i dettagli, fararli o inviarli per iscritto e poi confermare le modifiche per telefono.

Cordiali saluti

Domenic Pini
Pini Franco LLP

Questo articolo contiene informazioni utili. Tuttavia occorre richiedere una consulenza professionale per ogni singolo caso specifico ed è opportuno che astenersi dal prendere o non prendere iniziative prima di avere ottenuto un parere professionale.

Nel divorzio inglese non esiste il concetto di "addebito" in base al quale il giudice deve determinare a quale delle parti attribuire la "colpa" per il fallimento del matrimonio e quale parte debba pagarne le conseguenze risarcendo l'altra nella divisione dei beni. L'accusa di aver avuto rapporti extra-coniugali o di essersi comportati in modo irrispettoso può costituire la base della richiesta di divorzio, ma di solito non ha nessuna implicazione per quanto riguarda la divisione dei beni o la determinazione dell'assegno mensile.

Tuttavia, tra i vari elementi di cui i giudici inglesi possono tenere conto per determinare la divisione dei beni, c'è una "condotta tale che, nell'opinione del Tribunale, sarebbe ingiusto ignorare" (articolo 25[g] del Matrimonial Causes Act 1973). Sin dall'inizio quest'articolo ha causato molti problemi interpretativi (interpretazione e valutazione sono la stessa cosa. Do you wanna say applicazione - i.e. application?) sia per gli avvocati, che per i giudici. Come si può definire in principi chiari il tipo e le modalità di condotta da punire? E inoltre come quantificarla, considerato che una condotta ingiusta non sempre provoca delle conseguenze economiche? E poi, e' opportuno parlare di 'punizione' in procedimenti familiari che spesso coinvolgono anche figli minori? Così facendo, non si rischia di compromettere ulteriormente il rapporto tra i coniugi necessario affinché i figli minori siano ancora tutelati e non ne subiscano le conseguenze?

Per evitare queste problematiche, in passato i giudici sono stati restii a riconoscere la condotta ingiusta. Per tale motivo, hanno stabilito che tale condotta deve essere "evidente", cioè dimostrabile con prove chiare, e posta in essere intenzionalmente al fine di ridurre il patrimonio da dividere o di ottenere qualche altro vantaggio economico. La parte offesa dovrebbe altresì dimostrare che la parte responsabile ha speso più di quanto consentito dal reddito della famiglia, e, pertanto, che, così facendo, ha ridotto il patrimonio e i risparmi della famiglia.

Come può la parte offesa riuscire a dimostrare tutto ciò in sede di giudizio? Il modo in cui si svolge un procedimento in Inghilterra in realtà la avvantaggia: la prima fase del procedimento si chiama "disclosure" in cui, salvo che le parti abbiano concordato diversamente, queste sono obbligate a scambiarsi "complete e veritiere" informazioni relative ai loro beni e redditi, compilando un modulo standard che richiede, ad esempio, di allegare l'estratto conto dell'ultimo anno di tutti i conti bancari, e altra documentazione. Lo si può trovare su internet cercando "form E". Dopo aver visionato tali documenti, ciascuna parte ha la facoltà di richiedere all'altra ulteriori informazioni e documentazioni. Di solito è consigliabile per la parte offesa chiedere almeno un anno di estratti conto delle carte di credito.

E' però più difficile provare la condotta intenzionale della parte responsabile. Se il giudice e' d'accordo sulla natura intenzionale di tale condotta, di solito l'approccio che adotterà per rimborsare

la parte non responsabile sarà quello di dividere i beni della famiglia secondo la percentuale che gli sembra giusta (di solito il 50% ad ognuna), a condizione che la somma sprecata/nascosta dalla parte responsabile sia ancora nelle mani della stessa e a sua disposizione. Quest'approccio si chiama "add back". Alcuni casi recenti dimostrano l'applicazione di questi principi. Nel recente caso di MAP v MFP (2015) i beni della famiglia ammontavano a circa £25m ed il marito aveva seri problemi di abuso di alcol e cocaina. La moglie diceva che gli estratti conto delle parti rivelavano che lui avesse sperperato £1,5m per alcol, droghe, prostitute e altre cose, incluso il rinnovo di una villa in Spagna e un corso di "rehab" all'estero che lei diceva fosse in realtà una vacanza di lusso. Anche il giudice concordava sul fatto che il marito avesse speso troppo ma non riteneva che ci dovesse essere un "add back": le prove indicavano che il rinnovo della casa in Spagna stesse già per cominciare alla data della separazione e che l'enorme somma spesa dal marito nel rinnovo fosse dovuta ad una certa mania per la perfezione che faceva parte della sua carattere; il corso di rehab era davvero rehab e nessun Tribunale poteva, pertanto, condannare una persona che stava cercando aiuto per le sue malattie. Il giudice ammetteva che fosse più difficile non condannare la spesa su droghe e prostitute, che quantificava a c.£250.000 in totale, ma considerava che anche questa fosse parte del "carattere imperfetto" del marito di cui la moglie era già ben consapevole prima della separazione (lo stesso carattere che però, data l'intelligenza che lo caratterizzava, aveva permesso al marito di guadagnare tanti soldi e garantire il benessere della famiglia). Infatti, il giudice diceva che

"un coniuge deve prendere sua moglie o marito come sono". Il messaggio sembra chiaro: se non ti piace il carattere del tuo coniuge, divorzialo prima!

Nel caso BD v FD (2016), la moglie aveva ottenuto un ordine provvisorio secondo il quale il marito le doveva un assegno mensile di £200.000 all'anno. Nonostante questo, durante il procedimento, la moglie aveva aumentato le sue spese al punto tale da aver speso quattro volte in più di £200.000, "concedendosi ogni capriccio" secondo le parole del giudice (e.g. 3 macchine nuove, vestiti, vacanze di lusso, gioielli e ristoranti stellati). Aveva anche comprato una targa personalizzata per le sue nuove 3 macchine. Il marito diceva che questo "spending spree" fosse motivato dal desiderio della moglie di giustificare un assegno più alto di £200.000 all'anno e che non era sostenibile col reddito della famiglia. Il giudice era d'accordo e condannava la moglie a soffrire un "add back" di £300.000 nella divisione dei beni.

Infine, il caso Veluppillai (2015), di cui non è difficile illustrare i motivi per cui il marito abbia dovuto soffrire un "add back": con varie prove la moglie aveva persuaso il giudice che il marito avesse nascosto c.£500.000 con diversi trasferimenti ai figli, trasferimenti che anche il giudice non riteneva fossero genuini. Il marito aveva anche venduto tutti i gioielli della moglie senza spiegare che fine avessero fatto i proventi. Inoltre, il marito aveva spedito alla moglie un sms dicendo "Ti metterò sulla strada senza una lira" e aveva minacciato di uccidere la moglie e i suoi avvocati e anche il giudice in varie email mandate al Tribunale!

James Riby, avvocato specializzato in diritto di famiglia presso lo studio Charles Russell Speechlys LLP nella City.



Restaurants • Bar • Private Dining

2a Elizabeth Street
London SW1W 9RB
020 7730 5498email: info@eatatsicily.com website: www.eatatsicily.com

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.ukCiao Bella Restaurant
Pasta e Pizza86 Lamb's Conduit St. London WC1N 3LZ
Tel: 020 7242 4119 - 7405 0089 Fax: 020 7831 4914
www.ciaobellarestaurant.co.uk

L'accademia della cucina celebra a Londra la gastronomia milanese SERARA AL RISTORANTE SAVINI AT CRITERION



Rocco Franco, Sebastiano Gatto, Maurizio Fazzari e Simona Petronitti

La cucina tradizionale milanese brilla alla grande nel ristorante Savini at Criterion, scelto dalla Delegazione di Londra dell'Accademia Italiana della Cucina per rendere omaggio con una sontuosa cena al meglio della gastronomia nata nel capoluogo lombardo.

La scelta del Savini at Criterion è stata favorita dal fatto che si tratta di un

ristorante italiano di gran classe, con una presenza ormai consolidata sulla scena culinaria londinese. Lo Chef, Simone Ranucci, è un milanese doc ed il locale si caratterizza per la cortesia e professionalità del personale, quasi esclusivamente italiano.

Sin dagli inizi del 1900 il Savini originario è stato a Milano un punto di in-

contro di molti illustri nomi del mondo culturale e artistico, da Giuseppe Verdi a Giacomo Puccini, da Pietro Mascagni ad Arturo Toscanini, da Eleonora Duse a Sacha Guitry. E poi ancora Arrigo Boito, Gabriele D'Annunzio, Giovanni Verga, Mosè Bianchi, Luigi Capuana, Emilio Praga e persino Tommaso Marinetti, il fondatore del "futurismo" che in quel locale organizzò un banchetto di cucina futurista ed in seguito confidò a Remo Mannoni "fu la nostra serata d'Ernani, anche se per l'occasione dovetti rinunciare al mio risotto giallo, indicibile punta di diamante di un'astuzia gastronomica che lo stesso Montaigne c'invidiava".

"Il SAVINI è Milano come lo sono la Galleria e la Scala", così scrisse Carlo Castellaneta. E tanto basta per capire che il leggendario Savini non poteva quindi non approdare anche a Londra, nei prestigiosissimi locali del teatro Criterion di Piccadilly.

Il menu scelto dall'Accademia per la

sua serata ha cercato di raccontare la cucina milanese in un percorso fra tradizione e innovazione. L'aperitivo in piedi ha introdotto "la via del latte" e ha visto proposti 4 tipi di formaggi ben presentati e da gustare con una forchettina. Ad accompagnare il tutto un buon calice di Franciacorta.

È seguito il tradizionale risotto alla milanese e non poteva mancare l'osobuco, perché la carne è sempre stata presente nella cucina lombarda. Infine il dolce, anzi i due dolci, per raccontare la tradizione con il pan de meji e l'innovazione con ingredienti tipici totalmente rivisitati, perché Milano è sempre stata portavoce di tendenze, aperta alle novità e ai cambiamenti.

La cucina che si è voluto raccontare e trasmettere è questa, grazie soprattutto allo spirito, alla disponibilità e alla professionalità di chi ha accompagnato i numerosi accademici presenti in questa esperienza che ha trovato vasti consensi.

Il Delegato, Maurizio Fazzari, ha ringraziato il proprietario venuto da Milano per la serata, Sebastiano Gatto, il quale ha illustrato ampiamente i valori che rappresenta il nome Savini a Milano e che la famiglia Gatto sta ora cercando di diffondere all'estero.

Il Simposiarca Rocco Franco e la Consultrice Simona Petronitti, organizzatori dell'evento, hanno svolto una relazione sulla tradizione dei piatti offerti ai presenti.

La Redazione



Stefano Pinto, Marco Santarelli, Ferruccio de Bortoli, Maria Fiola della Torre, Antonio Capó, Sidney Cella Ross, Giovanni Sanfelice, Marco Gubitosi

Il giornalista, editorialista, e già direttore del "Corriere della Sera" e de "Il Sole 24 ore" condivide le sue osservazioni sull'attuale clima politico in Italia e sull'editoria durante una colazione organizzata dal Business Club Italia il 22 Aprile nella sontuosa Wax Chandlers Hall nella City di Londra.

Ferruccio de Bortoli è critico del modo di fare politica del Presidente del Consiglio. Matteo Renzi "gestisce il potere con un ristretto cerchio di persone, con uno scambio di amicizia e potere," dice in presenza del Presidente BCI

Giovanni Sanfelice, oltre che a una santina di connazionali, alti esponenti del mondo degli affari, della stampa e della comunicazione. E aggiunge ironico: "Se l'avesse fatto Berlusconi, si sarebbero riempite le strade, i giornali invece se ne stanno tranquilli. C'è una sonnolenza nel nostro paese che mi preoccupa."

Secondo de Bortoli, il governo dovrebbe sollecitare un confronto sulle scelte del Paese, non ostracizzare le voci dell'opposizione. "La mancanza di un dibattito vero indebolisce la demo-

Ferruccio de Bortoli a Londra al BCI "La forza dell'Italia è nella solidarietà e coesione dei cittadini."

crasia e l'Italia. La gente è meno interessata al voto e alla politica, e questo è un campanello d'allarme." In Italia, ha proseguito de Bortoli, c'è un grande pluralismo ma c'è anche un inaccettabile disprezzo dell'opinione contraria. "Berlusconi cercava di sedurre l'avversario, Renzi non accetta il contraddittorio," ha detto, sottolineando che un dibattito approfondito con un'opinione pubblica informata è il miglior antidoto alla demagogia populista.

Ma grazie alla propria esperienza di volontariato a Milano, de Bortoli ha scoperto che "la forza dell'Italia è nella solidarietà e coesione dei cittadini." E riflette: la crisi economica degli anni 70 ha visto la diffusione del terrorismo, oggi la crisi è peggiore ma tutto è tranquillo. La forza dell'Italia (gli ultimi dopo la Grecia per quanto riguarda la crescita), sono le relazioni umane, la solidarietà. Cosa tiene insieme il tessuto sociale? La carità, le persone, il volontariato, il welfare privato. Sempre dal tessuto sociale l'integra-

zione degli immigrati, e fa l'esempio di Brescia, che ha un numero percentuale superiore a quella Svizzera. "I Romeni fanno il Barolo, gli indiani Sikh nelle stalle mungono il latte, e ciò nel baluardo della Lega. Le comunità si sono inventate una nuova coesione sociale a livello locale."

Tornano alla sua preoccupazione per l'ombra del populismo sull'Italia, de Bortoli ribadisce che una stampa dinamica, critica ed indipendente sia un pilastro essenziale della democrazia: "la buona memoria nutre la coscienza civile e forma la cittadinanza democratica". Oggi il mondo dell'informazione sta vivendo una crisi strutturale piuttosto profonda, ha detto. I giornali quotidiani e periodici in generale hanno perso lettori, ma anche la TV, con introiti pubblicitari dimezzati, e le fusioni non sempre sono una panacea. "La mia modesta critica è sull'identità editoriale, bisogna salvaguardarla", dice de Bortoli. "C'è un legame molto forte fra lettore e testata. La mia preoccupazione è che nelle grandi fusioni si possa perdere questa identità." E che dire delle nuove tendenze a spostare l'informazione on-line? Parlando del suo giornale, de Bortoli ha notato che "al Corriere della Sera, finanziariamente si guadagna ancora sulla carta, si perde sul digitale. La gestione diventa complicata quando l'informa-

zione cambia ogni secondo". Riguardo al futuro dell'informazione in Italia de Bortoli è ottimista: "Sta crescendo una nuova generazione di giornalisti di qualità straordinaria", ma mette in guardia contro l'attuale clima creato dal Governo. "Il nostro paese dal punto di vista della libertà di stampa scivola in fondo alle statistiche". "Ci sono ancora grandissimi esempi di giornalismo d'inchiesta, coraggioso e indipendente. Mi auguro che il nostro consiglio dei ministri voglia una stampa forte e non dei tifosi."

Roberta Bonometti



Ferruccio de Bortoli,

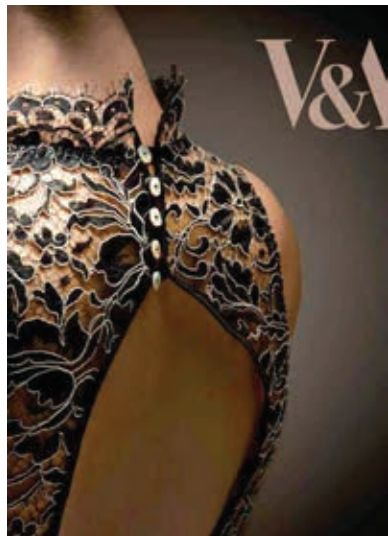
FRATELLI
Caffé Ristorante Rosticceria
Outside Catering Available
55-57 Park Road, Kingston upon Thames, Surrey KT2 6DB
Tell: 020 8549 8021

salento green life
Deli from Puglia
Salento Green Life
Pierluigi N. Directors
51 Goodge street - W1T 1TG London
Phone 0772 139 7313
negropierluigi@gmail.com

ICHNUSA
Gastropub Italiano
The taste of Sardinia
47/49 Lavender Hill, Battersea
London SW11 5QH
020 7978 5405
ristoranteichnusa@gmail.com - www.ristorante-ichnusa.co.uk

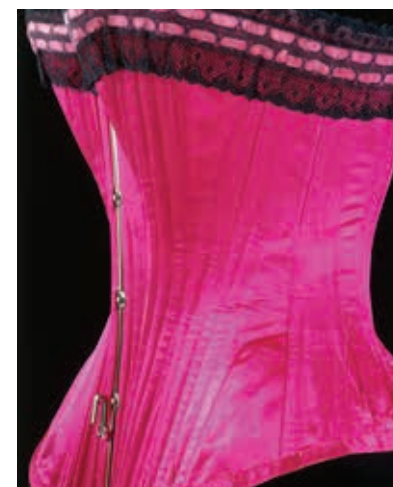
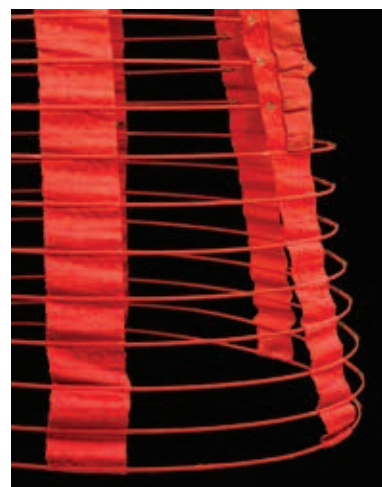
STRUMENTI DI TORTURA? NO DI SEDUZIONE

Un trionfo di busti e corsetti con contorno di ferramenta varia per conte-



nere, espandere, modellare gli abiti nell'Inghilterra giorgiana, vittoriana e contemporanea, una mostra allettante e adescatrice per nostalgici, feticisti, perversi o solo curiosi al V&A Museum di Londra, il tempio del Design e quindi della Moda attraverso le Epoche. In "Undressed: a brief history of underwear" la curatrice Edwina Ehrman ha messo in mostra 200 pezzi rastrellati in armadi e cassapanche delle nonne che vanno dai reali mutandoni della madre della Regina Vittoria a quelle anatomicamente rinforzate dell'attrice Kim Kardashian per arrotondare in modo sexy il suo posteriore nella sua contemporanea serie televisiva. Cosa si prova a indossare un corsetto? Un po' di fatica a respirare, tant'è che nelle epoche suddette svenire non era solo una posa per essere

interessanti e nella mostra ci sono anche raggi X che testimoniano come la moda del busto alterava la cassa toracica. D'altra parte si verificavano poche ernie del disco e lo indossavano anche gli uomini per sostenere la spina dorsale quando andavano a cavallo. Più prosaicamente servivano alle donne del popolo per sostenere pesi e a quelle dell'alta società per mantenere una postura aristocraticamente eretta. Si capisce la mansione del "cavalier servente" per raccogliere quanto cascava di mano alle dame, impossibilitate a piegarsi. Una mostra di costume e società introdotta da mutande lunghe maschili a strisce rosa del 1890 prima di lasciare il campo alle variazioni sul tema femminili. Si comincia comunque in età giorgiana quando gli uomini indossavano mutande doppie



e le donne nessuna. Alla fine del 19th secolo intervengono igiene e salutismo con indumenti "ascellari" di lana e cotone, il reggiseno varia da "bende contenitrici" fino a coni rotondi troppo a punta perfino per Madonna, mentre il costume "burlesque" di Dita von Teese testimonia il ritorno del corsetto versione sexy in contrapposizione all'"Austerity Corset" di cartone intrecciato durante la prima guerra mondiale.

Innovazione e lusso, lussuria e moralità in una mostra apparentemente innocente che strizza l'occhio a sottintesi erotici come la famosa foto di Marilyn Monroe con la sottana alzata da un colpo di vento.

Margherita Calderoni

Undressed: a brief history of underwear

Victoria and Albert Museum Londra
16/4/2016 - 12/3/2017

"There is a lot more to Sicily than lemons and mafia"



Grazie per averlo ricordato. Un giornale inglese non ha perso l'occasione per ribadire luoghi comuni e quindi è sperabile che la mostra al British Museum innalzi il livello di cultura storica appunto degli inglesi. Ebbene sì, l'Inghilterra e la Sicilia hanno spartito per qualche tempo la stessa dominazione normanna, stesso ceppo d'avventurieri che nella confusione di reami, feudi e dinastie intorno al Mille cercavano sistemazione. Roberto e Ruggero d'Hauteville scelsero di andare al caldo e cominciarono la carriera come abili mercenari dei Longobardi, facendosi largo nel sud dell'Italia contro i Bizantini e scegliendo la Sicilia per mettere radici.

"Hic manebimus optime": infatti arriva-

ti con 450 cavalieri nel 1061, nel 1091 avevano il controllo dell'isola dove si accapigliavano Arabi e Bizantini dalla caduta dell'Impero Romano. Ruggero fu abbastanza intelligente da trarre vantaggio da quello che trovò: un continente di retaggi e sapienza antica su una terra fertile in posizione strategica. Soprattutto suo figlio Ruggero II, allevato da una madre energica franco-piemontese e da precettori greci e arabi, riuscì a forgiare una società multiculturale, almeno a Palermo, contrassegnata da una completa tolleranza per tutte le fedi, razze e lingue, facendo della Sicilia una superpotenza mediterranea che rivaleggiava con l'Impero Bizantino d'Oriente, il Califfato Fatimida d'Egitto e

gli stati vaticani. Insomma un governo efficiente, personalizzato e centralizzato che purtroppo non fece a tempo a forgiare anche i siciliani e si sfasciò dopo la morte dell'altro "stupor mundi", suo nipote Federico II di Svevia.

E' soprattutto su questo periodo di gloria che la mostra "Cultura e Conquista" al museo londinese si concentra, guarda caso nel momento in cui la città ha il primo sindaco musulmano. Speriamo sia di buon auspicio.

Più di 200 oggetti sono presenti a testimonianza di questo periodo d'oro, lasciando perdere le successive invasioni, colonizzazioni, sovrapposizioni di culture (angioini, aragonesi, borboni, piemontesi) ma fortunatamente dando spazio anche al primo periodo di vero splendore siciliano, quando l'isola era la perla della Magna Grecia.

Facendosi largo fra gli arretrati Sicani e Siculi, coloni delle città greche all'avanguardia impiantarono la loro cultura superiore in una terra che divenne più ricca, florida e potente delle madri-patrie, con dovizia di templi che tutt'oggi sono meglio conservati che in Grecia e governanti che costruirono città splendide e opulente, vedi Siracusa e Agrigento, patroni fra l'altro di poeti e scienziati. Il che naturalmente attrasse l'attenzione e la cupidigia di Cartagine e causò il definitivo intervento di Roma.

Non è vero, come si legge in alcune spiegazioni dei curatori, che la Sicilia diventasse allora solo terra di conquista da sfruttare e dilapidare: essa fu la prima provincia romana e tenuta in grandissima considerazione perché era il granaio della repubblica ed essere governatore di tale provincia era un bel privilegio, anche se fonte di guadagno (vedi Verre) Inoltre anche i Romani rispettarono le radici greche dell'isola e nella mostra si ammirano splendidi manufatti dal VII secolo in poi.

In complesso, una ammirevole promozione turistica della Sicilia, visto il coinvolgimento dell'Assessorato dei Beni Culturali della Regione; un arricchimento di conoscenza siciliana per gli inglesi e magari un incentivo ad aggiungere alle puntate del Commissario Montalbano la lettura de "Il Gattopardo".

Margherita CALDERONI

"...Sono almeno 25 secoli che portiamo sulle spalle il peso di magnifiche civiltà eterogenee, tutte venute da fuori già

complete e perfezionate..."(Fabrizio, principe di Salina)

"Sicily: culture and conquest" British Museum 21 aprile/ 14 agosto 2016



ARTSTUR proudly presents

Verdi Festival: Opera and Art Tour
Parma, Italy

IL TROVATORE

20 - 25 October 2016



Artstur Ltd specialises in combining Opera and Art. For this Tour we shall stay in the beautiful 11C Tabiano Castle, now a Hotel de Charme, in the Antico Borgo Tabiano. Located in the Parma countryside, dotted with castles and churches frescoed by Parmigianino and Correggio which we will also find in Parma, the artistic treasures will combine with the music of the Festival. Il Trovatore and Giovanna D' Arco, dramatically staged by Peter Greenaway, will be performed.

artstur@gmail.com

00447720812183

www.artstur.com

CASA VINICOLA ZONIN

U.K.

From the vineyards to the glass.

For orders and information contact
Luigi Bolzon

Tel: 020 8940 4943

Fax: 020 8940 6895

www.zonin.co.uk

ordersuk@zonin.co.uk



TERRY O'NEILL: RETROSPETTIVA A FIAT CHRYSLER MOTOR VILLAGE



Terry O'Neill

Nato nel 1938, alla ribalta dagli anni '60 quando nella swinging London incomincio' a fotografare con maestria e crescente successo promettenti bands come i Beatles e i Rolling Stones, O'Neill ha campeggiato nelle cronache mondane e sui tabloid anche per una lunga storia d'amore con l'attrice hollywoodiana Faye Dunaway.

Celebrato, amato e ancora oggi molto gettonato, il fotografo ha immortalato - oltre ai Beatles e ai Rolling Stones - personaggi come Winston Churchill, Elvis Presley, Amy Winehouse, Nicole Kidman, Frank Sinatra, Audrey Hepburn, Elisabeth Taylor, David Bowie, Elton John, Dustin Hofmann, Raquel Welch, Brigitte Bardot, tutti gli 007 (incominciando da Sean Connery) e le Bond girls, piu' molti altri tra cui Nelson Mandela. Con i suoi scatti e' apparso spesso e volentieri su Vogue magazine, Vanity Fair e decine di altre famose riviste.

Premiato dalla Royal Photographic Society per il suo contributo alla fotografia, O'Neill e' presente anche alla National Portrait Gallery di Londra, in vari musei e innumerevoli collezioni private.

La retrospettiva si e' aperta il 22 aprile dopo che il giorno prima l'enorme showroom - non lontano da Oxford Street e usato per la presentazione delle vetture Fiat, Alfa Romeo, Abarth e Chrysler - e' stato trasformato quasi magicamente in una sofisticata galleria d'arte.



Fabio Di Prima, Alessandro Marengo e Terry O'Neill

Il vernissage per l'apertura della mostra, in calendario fino al 22 maggio, e' stata anche un'opportunita' per puntare i riflettori sulle auto dell'Alfa Romeo, in particolare la nuova Alfa Giulietta.

"Siamo felicissimi - ha dichiarato per l'occasione Fabio Di Prima, managing director di Motor Village UK - di ospitare quest'evento con il leggendario Terry O'Neill nel nostro showroom senza eguali. Si e' trattato di un'opportunita' per presentare molte auto della schiera FCA, soprattutto la gamma Alfa Romeo, con la 4C e, per la prima volta al Motor Village UK, la nuova Giulietta. La magnifica forma di molte foto di Terry O'Neill si lega perfettamente con la bellezza delle auto Alfa Romeo".

Nel corso del vernissage O'Neill ha rievocato le tappe piu' importanti della sua lunga e prodigiosa carriera incominciando dalla fine degli Anni Cinquanta quando lavoro' come fotografo all'aeroporto di Heathrow per la British Airways. Ha confidato che uno dei momenti piu' emozionanti del suo lavoro e' stato quando ha seguito per una settimana il leader sudafricano Nelson Mandela in visita a Londra. "Era davvero una persona onesta e retta, una cosa molto rara in politica. Alla fine ero molto commosso", ha sottolineato.

La Redazione



EUROPEAN AFFAIR

Fiat promotes an Exhibition of European Contemporary Art

From the 2nd June to the 3rd July 2016, Ransom Art and Monica Colussi present European affair, an exhibition of European Contemporary artists at the Fiat Chrysler Motor Village showroom (105 Wigmore street).

Selected artists from the UK, Italy, France and Germany celebrate the diversity of styles that can be encountered in Europe and, at the same time, the common roots and antique cultural tradition that underpins all European Art.

A panel discussion moderated by arts writer for State - 22 magazine Michael Barnett will explore the juxtaposition between a strong national artistic tradition embedded into a glorious European cultural framework built over the centuries.

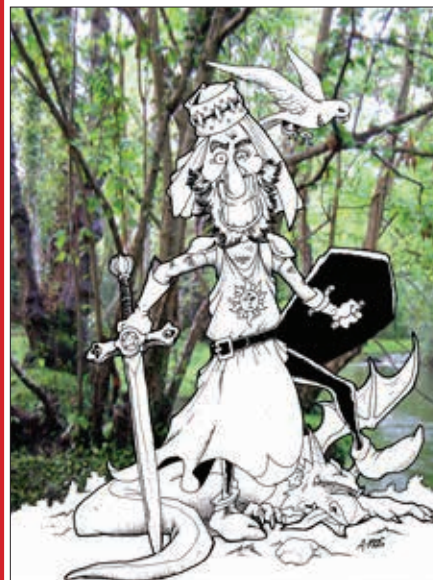


Alessandro Marengo Vincent Borloch insieme agli artisti

ZODIACO LUNARE CELTA

Scopri il tuo Albero Custode

ONTANO (Alder Tree) 18 marzo - 14 aprile



Albero straordinario a cui piace stare con le radici a mollo e nell'acqua non marcisce: Vitruvio lo rammenta nella costruzione di strade sopra le paludi ravennate e lo raccomanda per fondazioni di chiese e palazzi; pure il ponte di Rialto a Venezia poggia su pali di ontano. Nell'Odissea la grotta di Calipso era circondata da un bosco di ontani, pioppi e cipressi, piante collegate alla morte-resurrezione, specie l'ontano perché le sue gemme sono disposte a spirale. Per i Celti era un albero eroico, simbolo del combattente valoroso, rammentato in prima fila nella lotta contro gli invasori della Britannia, quando evidentemente anche le piante

si davano da fare in guerra. Connesso all'eroe Bran, nel romanzo di Branwen si narrano cose mirabolanti sulle prodezze dell'ontano e ancor oggi in Irlanda abbatte uno è considerato un delitto. Nel Medioevo, dedicato a sradicare credenze pagane, questo maestoso albero comincio' a evocare simboli sinistri, come forse lo sono in inverno i rami nodosi e contorti, senza contare che se si tagliano diventano di colore rosso-arancione, quasi sangue che affluisce alla ferita. Invece ha pure proprietà medicinali, specialmente febbrefughe, inoltre un bagno di foglie riscaldate al forno aiuta i reumatismi e un cataplasma di foglie secche cicatrizza le ulcere.

Viste le premesse, l'ontano è associato a gente energica che ha poca paura a farsi strada nel mondo. Spiriti irrequieti e indomiti quelli che nascono sotto la sua ombra, coraggiosi, intrepidi e audaci fino all'incoscienza, il cui entusiasmo e vitalità li promuove come leaders di iniziative e imprese, spesso calpestando chi si trova sulla loro strada. Insomma persone decise, un tantino egoiste e impazienti, dal temperamento nervoso e insofferente che può procurare qualche nemico. Il loro senso umoristico raramente è bonario e tende più alla satira, il loro bisogno di libertà è pari al bisogno d'amore. La loro natura appassionata tende a fare conquiste subitane ma non durature. In genere si sposano presto, ma riescono meglio come amanti che come consorti. Comunque riescono bene come genitori, forse perché vedono la vita come una sorta di campo di battaglia e sentono il dovere di istruire i figli di conseguenza.

Impulsivi ed estroversi, è difficile tenere dietro ai tipi ontani, ma se trovano chi sa incanalare questa energia cosmica, sono una fantastica forza trainante della natura. Leonardo, Casanova, Cartesio, Carlo Magno, Mata Hari, furono notevoli Alder Tree personalità, il cui motto celta è "I am the shining tear of the Sun"

MM

Una vostra visita è sempre gradita

Carlo Jewellerys

sin dal 1967

Disponiamo di un ricco assortimento di articoli di gioielleria e oreficeria 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 - info@carlojewellers.com



SMOOTH UPTOWN VEHICLE

Some say that SUV just stands for Sports Utility Vehicle. We say, why stand for compromise?

- Available with 4x2 with Traction+ or 4x4
- Manual dual clutch and 9-speed automatic gearbox
- Uconnect™ RadioNav LIVE 6.5" touchscreen
- Aux-in with Bluetooth and Sat Nav
- Drive Mood Selector



GIVES **SUV** NEW MEANING



Motor Village
MARYLEBONE

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

Fuel consumption figures for Fiat 500X Range in mpg (l/100km): Urban 32.5 (8.7) – 61.4 (4.6); Extra Urban 49.6 (5.7) – 74.3 (3.8); Combined 42.2 (6.7) – 68.9 (4.1). CO₂ emissions 157 – 107 g/km. Fuel consumption and CO₂ figures based on standard EU tests for comparative purposes and may not reflect real driving results. Model shown is a 500X 2.0 140hp MultiJet AWD Auto Cross Plus which comes with all features listed as standard. Specification for other models may vary. Contact your local dealer for more information. Uconnect™ LIVE systems, where available, require a data enabled smartphone to use.



CINEMA ITALIANO D'ESTATE

TEMPO DI RIFLESSIONE PER CINEMAITALIA UK



David di Donatello 2016

A differenza del cinema americano, che la sfrutta per lanciare i suoi titoli più adrenalinici e popolari, l'estate è un periodo di riflessione per il cinema italiano. È il momento in cui è aperta la maggior parte dei set, in vista delle uscite principali tra dicembre e marzo, e in cui le sale, complice il clima gradevole, finiscono inevitabilmente per svuotarsi a favore delle repliche dei grandi successi nelle arene all'aperto. È il periodo migliore anche per fare bilanci e assegnare premi. In attesa di conoscere i vincitori dei Nastri d'Argento, che quest'anno festeggiano i loro primi settant'anni, ci fa molto piacere ricordare il trionfo ai David di Donatello di un film diverso, coraggioso e interessante, Lo chiamavano Jeeg Robot, presentato con successo qui a Londra, lo scorso marzo, in occasione del festival Cinema Made in Italy. La storia di un delinquentello di borgata che acquisisce superpoteri a causa di un involontario bagno nel Tevere e finisce con lo scontrarsi con le brame di potere di un criminale in ascesa ha conquistato sette premi, incluso il quartetto completo per gli attori protagonisti e non protagonisti (Claudio Santamaria, Ilenia Pastorelli, Luca Marinelli e Antonia Truppo), a sigillo di un grande successo nelle sale con quasi 5 milioni di euro di incasso. Un bel risultato per quello che è stato soprattutto un enorme sforzo di volontà del suo regista, Gabriele Mainetti, noto caratterista in numerose fiction, che ha fortemente voluto questo progetto,

arrivando a finanziarsi da solo pur di vederlo realizzato e che ha lanciato tra le star il suo villain, Luca Marinelli, già acclamato per la sua interpretazione in Non essere cattivo, e qui fenomenale interprete di un criminale da quattro soldi, ossessionato da Youtube e dalle canzoni delle dive pop anni '80.

Altri sette premi sono andati a un altro film che, in maniera diversa, ha saputo essere coraggioso e cioè Il racconto dei racconti di Matteo Garrone, dominatore nella categorie tecniche (tra cui i costumi magnifici di Massimo Cantini Parrini). Si tratta di un meraviglioso viaggio nelle favole raccolte da Giambattista Basile, narrate attraverso una galleria di immagini di rara potenza visiva che ha valorizzato al meglio alcune splendide località del Centro Italia e con la partecipazione di attori di fama internazionale come Salma Hayek e Vincent Cassel, presentato qui a Londra al Curzon Mayfair lo scorso giugno. La prova che il cinema italiano non può e non deve limitarsi alla piccola produzione ma deve tornare a saper osare come nei suoi anni gloriosi.

In tanti hanno manifestato delusione e amarezza per l'esclusione dei titoli italiani dal Concorso Ufficiale del Festival di Cannes (vinto dall'inglese Ken Loach con il durissimo I, Daniel Blake), ma ci siamo saputi far valere nelle sezioni collaterali, in particolar modo grazie a Paolo Virzi e Marco Bellocchio. Il primo, dopo il cupo Il capitale umano, è tornato alla commedia amara con La pazza gioia, storia di due don-

ne di diversissima estrazione sociale, la cui amicizia nasce nella struttura in cui sono entrambe ricoverate per i loro problemi mentali. Con la collaborazione di un'ottima co-sceneggiatrice come la regista Francesca Archibugi e affidandosi a una coppia di attrici che al suo cinema ha saputo dare molto, Micaela Ramazzotti e Valeria Bruni Tedeschi, Virzi costruisce uno struggente road movie sulla voglia di vita e di libertà di due donne che sentono di liberarsi dai vincoli in cui sono state costrette.

Marco Bellocchio, di solito autore sempre molto personale e controcorrente, si confronta per la prima volta con un best seller di successo, Fai bei sogni di Massimo Gramellini. Valerio Mastandrea e Bérénice Bejo (candidata all'Oscar per The Artist) sono la coppia di protagonisti di questo dramma in cui un uomo va alla ricerca delle reali cause della morte della madre. Bellocchio, in maniera diversa dal suo solito, finisce comunque col confrontarsi con i temi a lui più cari: la famiglia come specchio di una società ricca di ipocrisia e segreti e la sua anarchica e provocatoria disgregazione, così come accadeva nella sua opera d'esordio, I pugni in tasca, o nel suo acclamatissimo L'ora di religione.

Fuori dall'ambito festivaliero il cinema italiano a primavera ha fatto discutere e partecipare. Ivan Cotroneo, dopo il fortunato esordio di La kryptonite nella borsa e i successi Tv di Una grande famiglia e Una mamma imperfetta, ha diretto Un bacio, tratto dal suo romanzo omonimo, storia di due ragazzi e una ragazza che rafforzano la loro delicata amicizia, confrontandosi con il bullismo scolastico e la scoperta della sessualità. Il film è stato protagonista di un fortunato tour attraverso le scuole, dove i suoi tre giovani protagonisti (Rimau Grillo Ratzberger, Valentina Romani e Leonardo Pazzagli) hanno fatto una profonda opera di sensibilizzazione su tematiche che ancora oggi sono tristemente oggetto del più becero scontro politico.

Dopo la provocatoria commedia Viva



La pazza gioia

la libertà, è tornato nelle sale anche Roberto Andò con l'inquietante Le confessioni, una storia che recupera il misto di politica e religione che aveva già portato in scena Elio Petri adattando Todo Modo di Leonardo Sciascia. Toni Servillo interpreta un enigmatico monaco che viene chiamato a partecipare a un importante meeting politico durante il quale muore il presidente del Fondo Monetario Internazionale. Pierfrancesco Favino, Connie Nielsen e Daniel Auteuil sono tra gli interpreti di questo dramma cupo, dal forte impianto teatrale, che si confronta in maniera silenziosa ma senza appello contro la morale politico-economica dei nostri giorni.

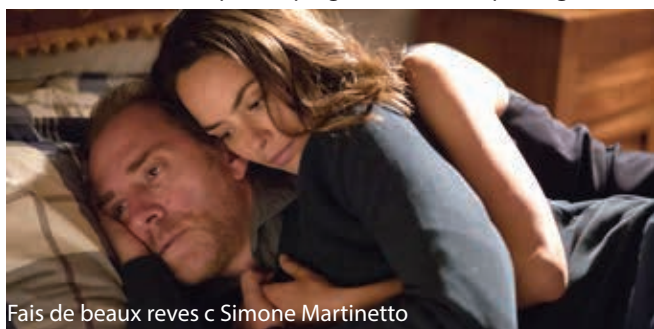
Dopo il successo di If Only I Were That Warrior e Belluscone, la stagione documentaristica di CinemaitaliaUK e continua il 22 giugno, al cinema Genesis a Whitechapel. Alla vigilia del dibattito referendum sulla Brexit, proietteremo Influx, appassionante e appassionato documentario sulla co-

munità italiana a Londra, diretto da Luca Vullo, i cui seminari di gestualità italiana hanno iniziato proprio dalla capitale inglese il loro fortunato tour che li ha portati in giro per il mondo. Quello di Influx, opera che ha avuto l'appoggio istituzionale dell'Ambasciata e del Consolato Generale è un appuntamento importante in cui sarà mostrato un lavoro che analizza la vita, i sogni, le aspirazioni e le difficoltà della comunità italiana a Londra, che ora ha raggiunto il mezzo milione di persone. Influx racconta le nostre storie, la nostra vita in terra inglese e il nostro rapporto con la Madrepatria; partecipare alla proiezione e al dibattito con il regista che seguirà sarà un'ottima occasione per discutere sulle nostre singole esperienze e confrontarle con altri in un piacevole momento di aggregazione. Continuate a seguirci su Facebook e Twitter. E buon cinema a tutti!

Lorenzo Tamburini
per CinemaitaliaUK



Influx (photo EM PRODUCTION/ONDE EMOTIVE)



Fais de beaux rêves c Simone Martinetto



le confessioni

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

franchi®

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

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

also at

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

329-331 Gray's Inn Road
London WC1X 8PX
Tel. 020 7276 8528
Fax. 020 7833 9049

Contracts Department
Unit 3c 3-11 Imperial Road
London SW6 2AG
Tel. 020 7384 3330
Fax. 020 7371 5094
www.franchi.co.uk
email. info@franchi.co.uk

0800 176 176



Giada Frontino

Ventun (buoni) motivi per andare dalla ginecologa prima dei 21 anni

Nonostante la maggior parte delle giovani donne non abbia bisogno di fare un Pap test prima dei 21 anni, ci sono almeno 21 importanti motivi per andare dalla ginecologa prima di quell'età.

Salute

1. Mantenere il proprio peso adeguato e volere bene al proprio corpo.
2. Iniziare ottime abitudini per migliorare la salute delle proprie ossa.
3. Capire quando si ha un'infezione delle vie urinarie ed imparare cosa fare per curarla ed evitare che capiti ancora.
4. Capire perchè si ha prurito o perdite vaginali o cattivo odore, in modo da curarli in modo accurato.

Cicli mestruali

5. Capire se le tue mestruazioni sono normali.
6. Capire perchè hai i dolori mestruali e come ottenere sollievo.
7. Capire perchè le mestruazioni sono troppo abbondanti.
8. Capire perchè le mestruazioni sono troppo frequenti o in ritardo o se noti perdite di sangue tra un ciclo e l'altro.
9. Conoscere i trattamenti farmacologici e non-farmacologici per curare la sindrome premestruale.

Sessualità e relazioni di coppia

10. Costruire un rapporto sicuro e sano con il/la proprio/a partner.
11. Capire quando una relazione di coppia diventa pericolosa o dannosa.
12. Parlare insieme di tematiche gay, lesbiche, bisessuali, transgender e intersessuali.
13. Conoscere tutte le informazioni importanti per la propria salute prima di avere il primo rapporto sessuale.
14. Capire come avere rapporti sessuali sicuri.

Gravidanza

15. Discutere insieme di contraccezione per poter avere una gravidanza quando lo desideri tu.
16. Prepararsi per affrontare una gravidanza sicura e sana, per te e per il tuo bimbo.
17. Effettuare il test di gravidanza.
18. Conoscere quali sono le opzioni se rimani incinta.

Infezioni trasmesse sessualmente

19. Proteggere te stessa dalle infezioni a trasmissione sessuale, l'HIV, l'epatiti B e C e ridurre il rischio di contrarre l'infezione.
20. Conoscere il vaccino contro il Papillomavirus (HPV).
21. Effettuare i test per le infezioni a trasmissione sessuale, HIV, epatiti B e C se sei sessualmente attiva.

Nel caso siate preoccupate rispetto alla vostra salute o abbiate domande a tale proposito, non esitate a contattare la dottoressa Giada Frontino, specialista in Ostetricia e Ginecologa presso +richmond practice, richmondpractice.co.uk, 02 08940 5009.

A +richmond practice la dottoressa Frontino si occupa Ginecologia dell'Infanzia e dell'Adolescenza e si occupa di prevenzione ed esami di screening per la salute della donna a tutte le età.

PASSAGES OF LIFE: PHOTOGRAPHIC SHOW AT THE ITALIAN CONSULATE

Carola Syz presents the work of Riccardo Wolfgang



Massimiliano Mazzanti, Carola Syz, Riccardo Wolfgang e Giulia Romani

Big attendance last Thursday 5th May at the Italian General Consulate in Farringdon Street to present fine art photographer Riccardo Wolfgang, presented by art curator Carola Syz.

The General Consul Massimiliano Mazzanti and Carola Syz received international guests for the private view on PASSAGES, the new exhibition which will be on show until 30th September.

This photographic series by London-based photographer Riccardo Wolfgang is an analogy of the passages that shape our lives. The artist successfully captured this concept by creating aesthetically attractive images with a profound meaning.

'Passages' in life are so important: a change in our state of mind, a change of scenery, a special encounter, a change of country, they are all passages that divide our life in micro-lives.

New sensations that we can compare to the previous one(s), so as to gain a better understanding of our desires, ex-

pand our visual vocabulary, enrich our life rhythm. Human beings are a work in progress, in constant evolution. We think highly of the past, we obsess over with the future, but it's often the overlooked value of transitions, tipping points, intersections, that push us forward.

The images in this series dig deep into these 'tunnels and passages' in our daily lives and around the world, looking for hints of how they are experienced.

Riccardo Wolfgang (b. Como 1976)

lives and works in London as a fine art and commercial photographer.

Carola Syz has curated and exhibited photography and fine art for several years at the Italian Embassy and General Consulate in London as well as in Mayfair galleries and Hotel Baglioni London. From the 18th of April until the 2nd of June she is presenting in the Hotel Baglioni of London an exhibition - "Life Threads" - of paintings by Giorgia Concato.

Giorgia Concato (b. Rome 1965) is a multimedia painter and sculptor that lives and works in Italy. She studied in London fine art at Goldsmith College and Chelsea School of Arts.

The works chosen for this exhibition, Life Threads, are inspired by the observation of the ocean depths and primordial elements, such as light and water from which life is created. The dominant colour is white, which represents for the artist the spiritual and invisible part of our materialistic world.

La Redazione



Giorgia Concato al Baglioni Hotel

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

800+ Italian Seeds/Deli Provisions/Cookshop/Preserving/Gifts
Open to the public or call for a catalogue.
Franchi Seminars, Seed producers, Est. 1783, Bergamo

To find out where we are visit:
etnacoffee.net
phone:
020 8127 8588

etnacoffee
sicilian street food

taste it. love it.

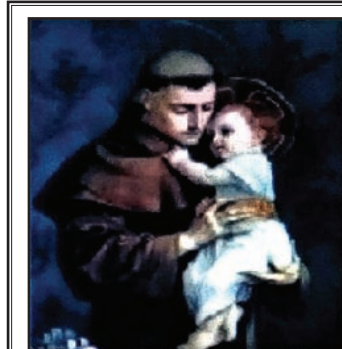
cannoli arancini granite coffee

2 VENETI

Venetian Restaurant - 10 Wigmore Street - London - W1U 2RD - 0207 637 9789 - www.2veneti.com

La Collina

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



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

PIZZERIA PAPPAGONE

"It's a nice 'a place to stuffa your face"

OPEN 7 DAYS A WEEK
www.pizzeria-pappagone.co.uk

f Pappagone Gaetano @pizza-pappagone

131 Stroud Green Road, London N4 3PX Tel 020 7263 2114

Come reagiscono i bond sovrani alle politiche monetarie della Bce?

L'analisi seguente rileva le reazioni del comparto obbligazionario sovrano all'annuncio da parte della Banca centrale europea (Bce) di politiche monetarie anticonvenzionali volte a superare l'attuale congiuntura economica. A tal fine abbiamo esaminato le seguenti iniziative di politica economica dell'area euro:

- 7 maggio 2009: Covered Bond Purchase Programme (CBPP)
- 10 maggio 2010: Securities Markets Programme (SMP)
- 6 ottobre 2011: Long Term Refinancing Operation (LTRO)

- 2 agosto 2012: Outright Monetary Transactions (OMT)
 - 5 giugno 2014: Targeted Longer Term Refinancing Operations (TLTRO)
 - 22 gennaio 2015: Asset purchase programme (APP)
 - 10 marzo 2016: estensione del programma APP
- Il campione da noi selezionato è basato su dati secondari raccolti da Trading Economics, includendo i rendimenti dei titoli di Stato a scadenza decennale di Francia, Germania, Grecia, Irlanda, Italia, Portogallo e Spagna.

Analizzando i dati è emerso che nei

"ABC ECONOMIPEDIA"

casi del CBPP e del LTRO, nell'arco temporale che va da 0 a 3 giorni, i rendimenti sono sempre aumentati, in particolar modo per quanto riguarda l'operazione di rifinanziamento a lungo termine con un picco di +7,73% per i Bund tedeschi.

Si rileva una performance analoga, prendendo in esame l'arco temporale di 7 giorni (da -3 a +3) con picchi del +15,47% e 12,50% rispettivamente per Francia e Germania nel caso del LTRO, tranne per le contrazioni nell'ordine del 2/3% di Irlanda, Grecia e Portogallo per quanto concerne il CBPP.

I piani SMP, TLTRO e APP hanno generalmente spinto al ribasso i rendimenti dei bond sovrani dell'area euro, con uno score di qua-

si il 100% per quanto riguarda l'arco temporale 0-3 giorni. Le uniche eccezioni riguardano la Grecia nel caso del primo APP, programma dal quale il paese ellenico è stato temporaneamente escluso, e la Germania nel caso dell'estensione del medesimo nel marzo di quest'anno.

A corrente alternata, invece, la reazione all'annuncio da parte di Mario Draghi del controverso programma OMT, che ha sostituito l'SMP: un decremento per i PIIGS (Portogallo, Italia, Grecia e Spagna) e una variazione di rendimenti per Francia e Germania.



a cura di
Stefano Francesco
Fugazzi
stefanofugazzi@yahoo.it

Percentage movement in 10-year government bonds following Ecb monetary policy announcements

CBPP							
	Germany	France	Portugal	Italy	Ireland	Greece	Spain
Change on announcement day	4,31%	3,87%	0,75%	0,96%	-0,78%	-2,20%	2,55%
Day -1 to day +1 change	6,15%	4,97%	1,26%	1,20%	-0,98%	-2,99%	2,81%
Day -3 to day +3 change	7,23%	5,87%	-2,43%	1,91%	-1,54%	-2,73%	3,07%
Day 0 to day +3 change	0,59%	0,80%	0,25%	1,91%	0,79%	1,63%	0,25%

SMP							
	Germany	France	Portugal	Italy	Ireland	Greece	Spain
Change on announcement day	5,45%	2,87%	-26,53%	-7,48%	-18,03%	-36,29%	-10,91%
Day -1 to day +1 change	4,36%	2,23%	-28,41%	-7,24%	-20,87%	-39,22%	-10,23%
Day -3 to day +3 change	2,86%	1,27%	-23,34%	-0,76%	-18,02%	-28,00%	-6,24%
Day 0 to day +3 change	-0,69%	-1,55%	-3,85%	-0,51%	-5,50%	-6,39%	-0,26%

LTRO							
	Germany	France	Portugal	Italy	Ireland	Greece	Spain
Change on announcement day	5,43%	3,01%	0,90%	-1,45%	1,21%	1,07%	-1,58%
Day -1 to day +1 change	8,70%	3,38%	0,90%	-0,36%	0,54%	-0,67%	-1,97%
Day -3 to day +3 change	15,47%	12,50%	3,30%	1,63%	6,55%	4,44%	-2,16%
Day 0 to day +3 change	7,73%	5,11%	1,38%	2,94%	5,84%	0,31%	0,00%

A green light identifies a percentage reduction in yields, an amber light an increase up to 5%, a red light movements over +5%

ABC Economics Research

Percentage movement in 10-year government bonds following Ecb monetary policy announcements

OMT							
	Germany	France	Portugal	Italy	Ireland	Greece	Spain
Change on announcement day	-10,22%	-1,91%	-2,15%	6,24%	N/A	1,08%	5,85%
Day -1 to day +1 change	3,65%	0,96%	-1,87%	2,19%	N/A	-0,95%	2,25%
Day -3 to day +3 change	8,03%	-0,46%	-10,78%	0,17%	N/A	-3,23%	3,34%
Day 0 to day +3 change	20,33%	4,88%	-7,55%	-5,40%	N/A	-5,67%	-3,68%

TLTRO							
	Germany	France	Portugal	Italy	Ireland	Greece	Spain
Change on announcement day	-2,10%	-2,70%	-0,82%	-2,98%	-1,91%	-2,53%	-2,09%
Day -1 to day +1 change	-5,59%	-7,57%	-4,37%	-9,27%	-7,25%	-9,64%	-8,01%
Day -3 to day +3 change	2,19%	-0,56%	-9,04%	-5,74%	-6,61%	-10,66%	-7,75%
Day 0 to day +3 change	0,00%	-2,22%	-8,54%	-4,78%	-6,61%	-10,37%	-6,76%

QE							
	Germany	France	Portugal	Italy	Ireland	Greece	Spain
Change on announcement day	-17,02%	-11,43%	-7,57%	-7,74%	-9,35%	-4,56%	-9,03%
Day -1 to day +1 change	-31,91%	-22,86%	-12,35%	-10,71%	-15,89%	-10,21%	-12,90%
Day -3 to day +3 change	-12,82%	-7,94%	-10,12%	-9,58%	-5,94%	2,38%	-7,95%
Day 0 to day +3 change	-12,82%	-6,45%	-4,31%	-2,58%	-2,06%	7,85%	-1,42%

A green light identifies a percentage reduction in yields, an amber light an increase up to 5%, a red light movements over +5%

ABC Economics Research

10 Yr Bond reaction to enhanced QE programme (announcement date: 10/3/16)

	Germany	France	Portugal	Italy	Ireland	Greece	Spain
Change on announcement day	27,50%	8,07%	-0,85%	3,62%	5,56%	-2,92%	1,53%
Day -1 to day +1 change	12,92%	-2,06%	-6,96%	-5,89%	-4,00%	-5,19%	-5,11%
Day -3 to day +3 change	41,07%	4,04%	-5,10%	-6,37%	-2,25%	-10,96%	-4,72%
Day 0 to day +3 change	3,27%	-2,05%	-4,98%	-6,43%	-3,90%	-4,36%	-4,66%

A green light identifies a percentage reduction in yields, an amber light an increase up to 5%, a red light movements over +5%

ABC Economics Research

SALVARE MADE IN ITALY

ABC ECONOMICS propone consorzio internazionale e una performance bond

Lo scorso aprile il Governo ha varato una legge contro la contraffazione del Made In Italy, un provvedimento che associa i prodotti a un codice contenuto in un chip RFID (Radio Frequency Identification), o un codice a barre, rilasciato da certificatori autorizzati dal Ministero dello Sviluppo Economico.

Si stima che il cosiddetto italian sounding, cioè l'uso di denominazioni geografiche, immagini e marchi che evocano l'Italia per promuovere e commercializzare prodotti non riconducibili al nostro Paese, sottragga al PIL italiano milioni di euro ogni anno.

Secondo le analisi più recenti, il commercio del falso solo in Italia (senza considerare la quota di merci contraffatte che partono dall'Italia verso l'estero), garantisce un fatturato annuo di oltre 7 miliardi di euro.

Le perdite per il bilancio dello Stato in termini di mancate entrate fiscali sono state calcolate in 5 miliardi e 281 milioni di euro, mentre sono quasi 300mila i posti di lavoro sottratti all'economia reale.

Secondo Coldiretti, in vetta alla classifica dei prodotti più contraffatti ci sono i formaggi, a partire dal Parmigiano Reggiano e dal Grana Padano che negli Stati Uniti in quasi 9 casi su 10 sono sostituiti dal Parmesan, prodotto in Wisconsin o in California. La lista continua con il Provolone, Gorgonzola, Pecorino Romano, Asiago e Fontina. Non possono sottrarsi all'appello i nostri più prestigiosi salumi, - dal Parma al San Daniele -, ma anche il rinomato olio extravergine di oliva e le conserve, come il pomodoro San Marzano che viene prodotto in California e venduto in tutti gli USA.

L'istituzione del Made In Italy Consortium e una garanzia di buon adempimento (performance bond) per tutelare l'italianità dei nostri prodotti

L'approvazione della legge sulla tracciabilità digitale del Made In Italy non è che un primo, ma significativo, piccolo passo verso la tutela dei prodotti nostrani.

Il provvedimento andrebbe esteso all'estero al fine di tutelare il settore agroalimentare, il più colpito dalla contraffazione.

Allo scopo, ABC Economics suggerisce di fare pressione sull'Unione Europea e l'Organizzazione mondiale del commercio affinché le imprese attive nell'ambito della ristorazione e al commercio di prodotti agroalimentari che intendono fregiarsi del Made In Italy aderiscano a un consorzio (il Made In Italy Consortium).

L'accesso al consorzio richiederebbe agli aderenti il versamento di una quota annuale nella forma di performance bond. Questa fungerebbe da clausola a garanzia del Made In Italy, e verrebbe rimborsata una volta che il consorzio abbia attestato l'effettiva origine e provenienza delle merci e dei beni. Un modo, dunque, per certificare l'italianità.

Al fine di incentivare le adesioni al consorzio, l'UE potrebbe offrire una gamma di sostegni fiscali, dalla riduzione delle aliquote fiscali alle concessioni sulle accise energetiche.

GLI SFREGI AL MADE IN ITALY NELLE CUCINE EUROPEE

RICETTE	INGREDIENTI
SPAGHETTI ALLA BOLOGNESE	Spaghetti conditi con sugo di pomodoro e polpettine che non esistono nella realtà gastronomica emiliana
COSTOLETTA ALLA MILANESE	Carne di pollo o maiale fritta nell'olio di semi al posto della carne di vitello cotta nel burro
PASTA ALLA CARBONARA	Prosciutto cotto al posto del guanciale e formaggio grattugiato al posto del pecorino romano. Spesso viene utilizzata la panna
PASTA AL PESTO	Mandorle, noci o pistacchi al posto dei pinoli e formaggio comune al posto del parmigiano reggiano e pecorino
CAPRESE	Formaggio industriale al posto della mozzarella di bufala o del fiordilatte
PASTA ALLA NORMA	Formaggio grattugiato al posto della ricotta salata
TIRAMISU'	Panna al posto del mascarpone

L'approvazione della legge sulla tracciabilità digitale del Made In Italy non è che un primo, ma significativo, piccolo passo verso la tutela dei prodotti nostrani.

Il provvedimento andrebbe esteso all'estero al fine di tutelare il settore agroalimentare, il più colpito dalla contraffazione.

Allo scopo, ABC Economics suggerisce di... Continua su
ABC Economics - LINK: <https://goo.gl/Izt5Up>

tutti a tavola ...

con Giorgio Locatelli



Dal suo ultimo libro "Made in Sicily"

Cassata Siciliana Ricotta cake

This famous sponge cake (in Sicily the sponge is known as pan di spagna) is filled with ricotta, garishly decorated with bright pistachio green almond paste, then sometimes, as here, glazed with a thin layer of icing so that the green colour shines through, and topped with candied fruits. In the pastry shops, the gaudier the better: whole candied fruit and zuccata, candied squash, made from strands of the long, thin, pale green cucuzza squash, are arranged in dramatic patterns. The cake is traditionally layered up in a mould with sloping sides. According to writer Mary Taylor Simeti, the name cassata derives from qas'ah, which is the Arab name for the terracotta bowl that was originally used, since it was the Arabs who brought sugar cane to Sicily and made almond paste possible. Others say that an earlier form of cassata, made without sugar, derived its name from caseus, the Roman for cheese, though this seems less likely.

Allow plenty of time to make this, as the cassata needs about 6 hours' chilling time once assembled.

Serves 10-12

900g good fresh ricotta

460g caster sugar

100ml Maraschino (cherry) liqueur (or other sweet liqueur)

150g chopped candied fruit

150g chocolate chips, cut into a similar size to the candied fruit

1 x 24cm round plain sponge cake

2 tablespoons apricot jam, heated until melted

To decorate:

100g pistachios

300g golden marzipan

300g icing sugar, plus extra for dusting

whole candied fruit

Heat the oven to 180°C/350°F/gas 4. Lay the pistachios in a single layer on a baking tray and put into the oven for about 8 minutes. As long as they are in a single layer you don't need to turn them. Keep an eye on them to make sure they don't burn, then take them out and put them into a blender until the nuts release their oil, and you have a paste the density of melted chocolate.

Find a bowl that is about 5cm deep, and preferably has sloping sides, to make your cassata in, and line it with cling film. Put the marzipan into another bowl and, with your hands, work in the pistachio paste, until the paste is all coloured bright green. Dust your work surface with icing sugar and roll out the paste into a strip that is as deep as the sides of the bowl you are going to make the cassata in. Put the strip of paste to one side. Put the ricotta into a third bowl and work in the sugar, liqueur, candied fruit and chocolate chips.

Slice the sponge cake crossways to form two discs, each about 1cm thick. Put one of the discs of sponge cake in the bottom of the clingfilm bowl, and brush lightly with some of the melted jam. Line the sides of the bowl with the strip of green marzipan.

Spoon in the ricotta mixture, smooth the top to make it level, and cover with the remaining disc of sponge cake. Refrigerate for at least 4 hours.

Place a plate on top of the bowl and turn the plate and bowl over together, so that you turn out the cake on to the plate. Take off the cling film.

Make the glaze by mixing the icing sugar with enough water to make it spreadable. Cover the top and sides with the sugar glaze - very thinly, so that you can see the green of the paste through it. Decorate with candied fruit, and put back into the fridge for at least another hour before serving.



CARTOLINE DALL'ITALIA
dal corrispondente **Giorgio Brignola**
e-mail: w1pdv@iol.it

CREDIBILITÀ

Il secondo semestre 2016 sarà solo un transito per dare il via a quella svolta socio/politica della quale in Paese ha bisogno. L'affossamento economico continua e, col prossimo anno, non sarà altrimenti. In questi mesi ai vecchi problemi d'Italia se ne sono aggiunti dei nuovi. Nel semestre che ci separa da fine anno, i Partiti, quelli che intendono contare, saranno impegnati nel dimostrare quanto valgono. Nel Bel Paese, la situazione resta complessa anche perché non s'è evidenziata la volontà di modificarla. Neppure con la politica dei piccoli passi.

Come, del resto, abbiamo sempre ipotizzato. Neppure le Forze Sociali, nelle quali avevamo posto, in un primo tempo, la nostra fiducia, si sono dimostrate impotenti nei confronti del degrado nazionale. Tante esternazioni; ma pochi fatti. Le proposte di Renzi, pur se inte-

ressanti, non possono fare "miracoli". La crisi si presenta in tutte le sue sfaccettature. Senza soluzioni percorribili a medio termine. I "nodi" politici, a questo punto, restano relegati in secondo piano e rimane da focalizzare un sistema che può ridare fiducia agli investimenti e una ritrovata dignità al lavoro.

Le insufficienze nel Bel Paese sono, da tempo, note. Ora è maturato il tempo per chiedere al Popolo italiano quale strada può essere la migliore per continuare un cammino che, almeno per i prossimi anni, resterà ancora in salita. A questo punto, siamo scettici sulle ipotesi di mediazione tra politici ed imprenditori. Anche fuori dei confini nazionali non mancano le speculazioni ed i dictat che tanto negativamente influiscono sulla nostra economia sofferente. Ci sembra evidente che, al momento, è meglio muoverci per essere propositivi anche nel Vecchio Continente.

L'attuale crisi a "tempo indeterminato"

ci ha affossato ed ha, sin troppo, dimostrato che non sempre "cambiare" significa "migliorare". L'impalcatura dell'Euro, per noi, è nata stretta e ce la dobbiamo tenere; con tutte le conseguenze "pre" ed "ante" crisi. Con certezza, la buona volontà non basta più per meritare fiducia e l'arte dell'arrangiarsi è stata superata dagli eventi. Ciò che rimane dell'anno avrà valenza solo se sarà il primo, di una serie di sostanziale "mutamenti".

Non intravediamo, però, una classe politica "preparata" negli uomini e nelle idee. Per il futuro, quindi, ancora sacrifici. Il nostro Primo Ministro dialoga anche con chi preferisce non "sentire". Sempre peggio, poi, capita nei confronti di chi non vuole "vedere". Renzi dovrà rifare i conti con una classe politica la cui matrice trova collazione assai prima della sua venuta alla ribalta governativa.

I DIRITTI

Scrivere dei Connazionali all'estero non fa più notizia. Già da qualche tempo, i milioni d'italiani nel mondo hanno sempre meno contatti socio/politici col Bel Paese. Quasi che le nuove generazioni d'italiani si siano scordate di quelle nate e vissute oltre frontiera.

Neppure il diritto di voto, politico e referendario, tanto per scriverla tutta, ha cambiato la nostra oggettiva sensazione. Se, poi, si tiene conto che la maggioranza dei Connazionali all'estero vive nel Vecchio Continente, allora la nostra sensazione si fa amarezza. Cioè, pur se

tanto geograficamente "vicini", politicamente ancora più "lontani".

Nonostante la storia, il nostro idioma è il meno diffuso. Anche a livello ufficiale UE. Insomma, per i Connazionali che vivono oltre confine, sono più i doveri che la Patria pretende rispetto ai diritti; pur se teoricamente previsti.

La stessa rappresentatività politica è condizionata da un meccanismo che non facilita il ruolo degli eletti nella Circostrizione Estero. Ogni iniziativa, pur se valida, resta ovattata tra le tante che non trovano giusta sistemazione tra quelle da dibattere in Parlamento.

Eppure, non abbiamo mai scritto o sostenuto "privilegi". Ci siamo sempre im-

pegnati nel fare presente, a chi spetta, lo status effettivo degli italiani all'estero. E' restato, comunque, lo scarso apprezzamento per chi ha dovuto cercare altrove pane e lavoro che ci amareggia.

Non scordiamo che ci siano Connazionali affermati oltre frontiera. Ma la maggioranza vive con i problemi che ben conosciamo e parecchi di questi hanno le loro origini in Patria.

Quindi, prima d'evidenziare i doveri, gli obblighi, sarebbe opportuno promuovere anche quei diritti che nulla priverebbero a chi ha avuto la possibilità di vivere e lavorare nel suo Paese.

FACCIAMO IL PUNTO

In economia, non è più possibile fare delle previsioni. Del resto, non ci sono costrutti che ci potrebbero indurre ad assumere posizioni di minor "chiusura". Da qualche tempo, il "piatto" non "piange"; perché proprio non c'è più. Portato via; insieme alle speranze e ai sacrifici degli italiani. Anche la minor competitività produttiva a livello internazionale ci ha messo a terra. Sollevarsi, quando e se sarà, potrebbe essere difficile. Scrivere di "stangate" non farebbe più notizia. Ci hanno abituato, giorno per giorno, ad avere meno ed a sostenere l'insostenibile. Siamo stanchi di questa situazione che sfilaccia ogni iniziativa, ogni possibile via d'uscita. Il rigore non ha lasciato spazio alla speranza. Senza speranza è venuta meno la fiducia. Senza fiducia non se n'esce.

Non c'è Renzi che tenga. Se risparmiare, è impossibile, tentare di spendere appare ancor più difficile. La mancanza di liquidità ci ha spinto ai prestiti, ad acquistare a rate. Ipotecando per mesi, se non per anni, gli eventuali miglioramenti economici che potrebbero verificarsi. Ci sembra, a questo punto, superfluo, fare dei raffronti. In UE la dinamica salariale è assai meno condizionata che da noi. I prezzi lievitano in tutta l'Unione, ma, nella stessa maniera, sono adeguati anche gli stipendi e le pensioni. Se sulle imposte dirette non si potrà più andare

oltre, l'interesse sarà rivolto a quelle indirette che, con certezza, ridimensioneranno i pochi margini economici degli italiani. La questione, tanto per rimanere in tema, non è solo politica.

Il "superfluo" non esiste più da tempo, ora è iniziata la forzata rinuncia al "necessario". Ce ne siamo accorti tutti. Sopravvivere è assai più difficile di quando lo era in Seconda Repubblica. Chi ancora "ha", preferisce non investire. Chi non "ha" trova difficile guardare al futuro. C'è bisogno di un cambiamento: forte e generalizzato. Le vie del compromesso

non hanno portato a nulla. La confusione non ha mai partorito nulla di buono. Il passato dovrebbe ricordarcelo. Invece, si preferisce ancora la disputa al dialogo.

Fare il punto per focalizzare le sorti del Paese è inattuabile. Intanto, la Penisola resta terra in balia di un Mediterraneo in "tempesta". Le future elezioni politiche "rinnovate", lasciando da parte le previsioni degli ottimisti, si terranno prima dei termini espressi da Renzi. Intanto, la "fiducia" per il nostro Primo Ministro s'è ridimensionata. Nella Penisola, terra dolente, è iniziato il tragitto per un complesso cambiamento.



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



ITALIAN HAMPERS

Get your
10% off with this
voucher

Cheshunt

FUNERAL DIRECTORS

Specialising in Celebration of Life Services

When only the best caring service will do
for your loved one, we are here to help

Service and value guaranteed 24 hour caring and sensitive service

Mercedes hearse and limousines Chapel of rest

Horse drawn hearse available Complete funeral service

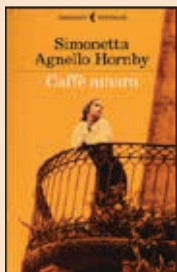
A Caring and Personal 24 hour family Service

Tel. 01992 623310
89b Turners Hill, Cheshunt, Herts. EN8 9BD



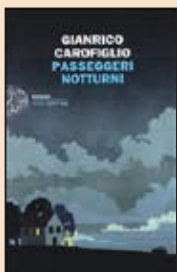
Novità Editoriali

The Italian Bookshop - 123 Gloucester Rd, London SW7 4TE- www.italianbookshop.co.uk



Simonetta Agnello Hornby, Caffè amaro - Feltrinelli

Gli occhi grandi e profondi a forma di mandorla, il volto dai tratti regolari, i folti capelli castani: la bellezza di Maria è di quelle che gettano una malia su chi vi posi lo sguardo, proprio come accade a Pietro Sala - che se ne innamora a prima vista e chiede la sua mano senza curarsi della dote - e, in maniera meno evidente, all'amico Giosuè, che è stato cresciuto dal padre di lei e che Maria considera una sorta di fratello maggiore. Maria ha solo quindici anni, Pietro trentaquattro; lui è un facoltoso bonvivante che ama i viaggi, il gioco d'azzardo e le donne; lei proviene da una famiglia socialista di grandi ideali ma di mezzi limitati. Eppure, il matrimonio con Pietro si rivela una scelta felice: fuori dalle mura familiari, Maria scopre un senso più ampio dell'esistenza, una libertà di vivere che coincide con una profonda percezione del diritto al piacere e a piacere. Attraverso l'eros, a cui Pietro la inizia con sapida naturalezza, arriva per lei la conoscenza di sé e dei propri desideri, nonché l'apertura al bello e a un personalissimo sentimento della giustizia. Durante una vacanza a Tripoli, complice il deserto, Maria scopre anche di cosa è fatto il rapporto che, fino ad allora oscuramente, l'ha legata a Giosuè. Comincia una rovente storia d'amore che copre più di vent'anni di incontri, di separazioni, di convegni clandestini in attesa di una nuova pace.



Gianrico Carofiglio, Passeggeri notturni - Einaudi

Un almanacco di soluzioni inattese, di rivelazioni ironiche, di folgoranti incidenti del pensiero. Una scommessa allegra e audace sullo straordinario potere dei personaggi, delle storie, della letteratura. Voci che risuonano nell'oscurità di vagoni semivuoti, lampi che scaturiscono da frammenti di conversazione, profumi nascosti negli anfratti della memoria. I titoli di questa singolare raccolta - trenta scritti di tre pagine ciascuno rappresentano di volta in volta un genere diverso, in un susseguirsi di aneddoti, brevi saggi, racconti fulminei. Li popolano soprattutto figure femminili sfuggenti e indimenticabili, mentre a vicende drammatiche, o amare, si alternano situazioni comiche, sempre in un gioco di specchi tra realtà e finzione. "Un monaco incontrò un giorno un maestro zen e, volendo metterlo in imbarazzo, gli domandò: "Senza parole e senza silenzio, sai dirmi che cos'è la realtà?" Il maestro gli diede un pugno in faccia".



Elisabetta Rasy, Le regole del fuoco - Rizzoli

È la primavera di un anno terribile, il 1917, quando Maria Rosa Radice a poco più di vent'anni lascia gli agi della sua casa a Napoli. Scappa da sua madre, dal salotto aristocratico che fino ad allora è stato il suo unico, soffocante orizzonte. La destinazione è la sola possibile per una donna non sposata e in fuga: il fronte. L'impatto della guerra è brutale. In un piccolo ospedale sul Carso cura centinaia di feriti, li vede soffrire e morire. Ma c'è una luce nelle sue giornate, una scintilla di cui si accorge poco a poco. È la sua silenziosa compagna di stanza Eugenia Alferro, una provinciale del Nord che sogna di diventare medico. Giorno dopo giorno, le insegna a sopravvivere in corsia e a superare la paura. La guerra regala alle due ragazze una libertà altrimenti impossibile. Così, nel tempo, avvertono una passione inattesa crescere tra loro e a mezza voce, la notte, si dichiarano l'amore. Non sanno se il futuro permetterà loro di rimanere vicine, entrambe però sentono di essere cambiate. Ora sono pronte a lottare per restare se stesse.



Marco Malvaldi, La battaglia navale - Sellerio

"Un lavoro d'indagine vero, sul campo, è molto più simile alla battaglia navale. All'inizio spari alla cieca, e non cogli niente, ma è fondamentale che tu ti ricordi dove hai sparato, perché anche il fatto che lì tu non abbia trovato nulla è una informazione". Non lontano dalla casa di Nonno Ampelio, uno dei quattro vecchietti investigatori del BarLume, ci sono i Sassi Amari, il litorale di Pineta. Abbandonato lì, viene trovato il cadavere di una bella ragazza con un particolare tatuaggio. Lei viene presto identificata, dal figlio dell'anziana presso cui lavorava, come la badante ucraina della madre. Le colleghe connazionali si affrettano ad accusare il marito della ragazza, un balordo che la tormentava. E il caso sembra avviato a una veloce conclusione. Tra i Vecchietti serpeggia la delusione. Visto anche che l'indagine è affidata a un altro commissariato, e non all'amica vicequestore, la fidanzata di Massimo il Barrista. Ma è l'ostinazione senile che fornisce alla Squadra Investigativa del BarLume l'intuizione decisiva. E grazie anche all'intermediazione di un altro squinternato, il compagno Mastrapasqua che delle ucraine conosce usi e costumi, il vicequestore Alice Martelli può raddrizzare un'inchiesta cominciata con il piede sbagliato.



Elena Stancanelli, La femmina nuda - La nave di Teseo

Anna è una donna intelligente, bella, con un lavoro interessante, ma di colpo tutto questo non serve più. Dopo cinque anni la sua storia d'amore con Davide affonda in una palude di tradimenti, bugie, ricatti. E la sua vita va in pezzi. Si trasforma in un'isterica, non dorme, non mangia, fuma e si ubriaca ogni sera per riuscire ad addormentarsi. Compulsivamente inizia a frugare nel telefonino di lui nelle chat, sui social. Non sa cosa sta cercando, non sa perché lo sta cercando. Per un anno rimarrà prigioniera di quello che lei stessa chiama il regno dell'idiozia, senza riuscire a dirlo a nessuno. Questo racconto è la sua confessione, sotto forma di lettera, a Valentina, la sua più cara amica, che l'ha vista distruggersi sera dopo sera. Anna dice tutto, senza pudore. I dettagli umilianti e ridicoli, l'ossessione, la morbosità. Anna somiglia a tutti noi, che combattiamo questa guerra paradossale che chiamiamo amore. Ogni tanto vinciamo, più spesso perdiamo.



GAETANO ALFANO
Roccamora UK

VIGNALI
ROCCAMORA
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

Lanza Foods Ltd

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

CAFE ROSI

8 LEOPOLD ROAD
WIMBLEDON
LONDON
SW19 7BD

Phone: 020 8944 7594
E-mail: caferosi8@gmail.com
Opening hours: 8.00 to 17.00

Al-forno

Italian
Ristorante
&
Pizzeria

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



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 Theobalds Road - LONDON WC1X 8SP

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@difeitalia.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)

20, Brixton Road, London SW9 6BU
Tel: Non definito
info@comiteslondra.info
www.comiteslondra.info
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 8HY
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

AVVOCATI
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 ONP
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

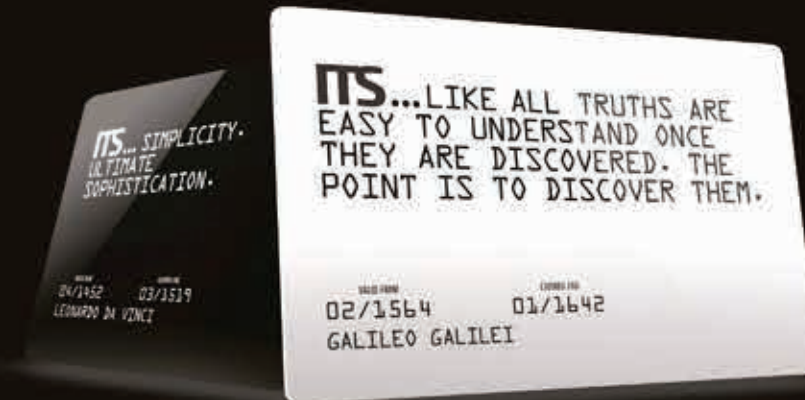


Il Direttore di SM La Notizia compie ogni ragionevole sforzo per assicurare che i materiali ed i contenuti pubblicati nel giornale siano attentamente vagliati ed elaborati con la massima cura. Tuttavia errori, inesattezze ed omissioni sono possibili. Si declina, pertanto, qualsiasi responsabilità per 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 ©.

IT'S... FRESH

ITS... CHERRY PICKED

IT'S...



ITALIANSCARD®



**Scan the QR code
and get your ITS Card**

WWW.ITALIANSCARD.COM



THE NEW ALFA GIULIETTA. FUEL YOUR INSTINCTS

Be seduced by the **New Alfa Giulietta**, with an extended engine range, new exterior sports styling, and interior touches.

Connect to your senses. The new Uconnect™ Live service keeps you connected to your world. Real time traffic reports, music, news and the latest social network feeds, will always be at your fingertips. **Ignite Your Passion.**

Motor Village
MARYLEBONE

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

La meccanica delle emozioni



Model shown is New Alfa Giulietta 1.4 TB 120 hp at £18,975 OTR incl. Stromboli Grey Special Paint at £525. Range of official fuel consumption figures for the Alfa Giulietta range: Urban 29.7 - 60.1 mpg (9.5 - 4.7 l/100km); Extra Urban 54.3 - 88.3 mpg (5.2 - 3.2 l/100km); Combined 41.5 - 74.3 mpg (6.8 - 3.8 l/100km). CO₂ emissions 157 - 99 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.



La Notizia LONDRA

Lo trovate anche sul sito www.smphotonewsagency.com