



La Notizia

LONDRA

CULTURA - SPETTACOLO - ECONOMIA - POLITICA - SPORT - INFORMAZIONE

FREE

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



JOE RICOTTA, FESTA AL DORCHESTER PER I 50 ANNI

Segue Pag. 17



ITALIAN CONSERVATIVES

Serata di beneficenza e di promozione

Christian Vinante, Giuseppe Rossi e Min. Jeremy Hunt.

Segue a pag. 15

Macché gesti di buona volontà, rassicurazioni o garanzie: a tutti gli effetti gli italiani e gli altri cittadini europei residenti in Gran Bretagna sono caduti ostaggio dei futuri, potenzialmente complicati e potenzialmente rancorosi negoziati per la Brexit. Il loro status? Tutto dipenderà da come andranno le trattative per l'uscita del Regno Unito dall'UE caldeggiata dalla maggioranza dei sudditi di Sua Maestà al fatidico referendum del 23 giugno. Al momento, quindi, i cosiddetti "EU Nationals in UK" non hanno alcun diritto automatico di soggiorno, stanno alla finestra, stanno in purgatorio.

Il ministro per il commercio estero Liam Fox, euroscettico doc, è stato chiaro ai primi di ottobre durante un intervento ai margini del congresso annuale del partito conservatore: a lui, la volpe, sembra una mossa astuta tenere nell'incertezza due milioni di europei installati - parecchi da decenni - in GB. Ogni altra strategia significherebbe "rinunciare ad una delle nostre più importanti carte negoziali e a questo punto non avrebbe molto senso".

"Il governo - ha detto il ministro - vorrebbe dare rassicurazioni ai cittadini europei in UK ma ciò dipende dalla reciprocità con altri paesi".

Malgrado le parole del "brexiter" Liam Fox non c'è (almeno per il momento) da panicare, come ha d'altronde indicato l'ambasciatore d'Italia a Londra Pasquale Terracciano dagli schermi di Bloomberg Tv durante una tavola rotonda sulla Brexit: "Non credo che ci possa essere un governo in questo paese pronto a cacciare due milioni di europei. Penso che i loro diritti saranno rispettati. Ovviamente è diverso per quanto riguarda gli europei che

ITALIANI IN UK: OSTAGGI DEL BREXIT TRATTATI, COME ALTRI EUROPEI, DA 'POKER CHIPS'

vorranno stabilirsi qui in futuro".

Curiosamente il principale partito d'opposizione, il laborista, che nella campagna per il referendum del Brexit ha mantenuto un profilo colpevolmente basso permettendo così a sorpresa la vittoria delle forze anti-Ue, ha reagito alle parole della volpe del governo britannico facendo fuoco e fiamme: "Fox - ha tuonato il deputato laburista Chuka Umunna - dovrebbe capire che sta parlando di persone e non di chips per il poker. Invece di giocare d'azzardo sul futuro di quella gente, Liam Fox e il suo governo dovrebbero avere la decenza di garantire a tutti gli europei residenti qui il diritto di rimanere".

"Quelle parole grossolane metterebbero in imbarazzo persino Farage", ha aggiunto nel suo affondo anti-volpe il deputato laborista europeista riferendosi allo xenofobo e tribunizio ex-leader dell'UK Nigel Farage che ha avuto un ruolo-chiave nella promozione del Brexit in vista del referendum del 23 giugno.

Contro la strategia di Fox si è scagliata anche la laborista Ann Pettifor, direttrice del think tank "Policy Research on Macroeconomics", quando a Bloomberg Tv ha partecipato con l'ambasciatore Terracciano alla tavola rotonda sulla Brexit: ha accusato il governo di "giocare un gioco pericoloso" con gli europei residenti in UK e ha

bollato come "ingiusto" e "disastroso" il fatto che i poveri "Eu Nationals in UK" vengano "tenuti in ostaggio" in vista dei negoziati.

In effetti Fox ha detto in modo molto più puntuto e molto meno rassicurante quanto era già implicito nelle esternazioni della "nuova Thatcher" Theresa May, subentrata a David Cameron a luglio nella guida del governo.

"Noi - ha detto la May al congresso conservatore annuale di Birmingham due giorni prima del brutale chiarimento di Fox - proteggeremo i diritti dei cittadini europei qui residenti nella misura in cui i britannici in Europa saranno trattati alla stessa stregua e sono sicura che sapremo trovare un accordo".

In teoria non ci sarebbe nulla da preoccuparsi, soprattutto se si risiede in GB da almeno cinque anni e in base alle regole attuali si è quindi acquisito un diritto permanente di soggiorno. E poi, perché mai i paesi dell'Europa continentale dovrebbero fare storie sui diritti dei cittadini britannici che vivono dentro i loro confini?

Ma - c'è un ma, un grosso ma - tutto dipenderà dal andamento dei negoziati tra Londra e Bruxelles sul controverso, intricato divorzio. Come escludere a priori che le trattative possano prendere una piega recriminatoria con una escalation di reciproche ripicche e che a farne le spese siano anche i

malcapitati cittadini europei residenti in UK? Qualche paese, ad esempio la Francia, sembra tentata dal desiderio di farla pagar cara al Regno Unito per lo strappo Brexit al fine di evitare ulteriori defezioni.

Tra l'altro "l'immagine" dei cittadini europei residenti in Gran Bretagna non brilla dopo che a giugno un cen-

tro di ricerca dell'Università di Oxford ha sentenziato che tre quarti di essi non ha i requisiti minimi necessari ai lavoratori extracomunitari per ottenere un visto di soggiorno in UK.

D'altra parte, se si giudica dalle reboanti prese di posizione al congresso

Segue a pag. 2

GLI AVVOCATI ITALIANI A CONVEGNO A LONDRA

11 novembre 2016 nella sede della Law Society in Chancery Lane

Segue a pag. 2



Fumo, a new Italian restaurant in Covent Garden

Launched by the San Carlo Group

Aldo Zilli e Barbara Windsor

Segue a pag. 7

Segue da Pag. 1

conservatore, il governo May – deciso a invocare entro fine marzo 2017 l'articolo 50 del trattato Ue avviando così ufficialmente il processo di uscita dall'Unione europea che a quel punto dovrà essere completato entro un biennio e quindi entro il marzo 2019 – appare pronto a picchiare duro sull'immigrazione anche se ciò significherebbe rinunciare ad un pieno accesso al mercato unico europeo e anche all'unione doganale.

Dopo aver ripetuto per tutta l'estate il mantra "Brexit means Brexit", Theresa May ha dato a inizio ottobre la sua autorevole interpretazione della Brexit: per lei il referendum ha segnalato

soprattutto una cosa e cioè che i sudditi di Sua Maestà vogliono un pieno recupero della sovranità nazionale e una drastica riduzione dell'immigrazione. Così hanno chiesto con la loro "rivoluzione tranquilla" del 23 giugno e così sarà.

Sulla scia di Theresa May la neoministro degli Interni Amber Rudd ha annunciato (avvertendo: "non sono razzista...") un significativo giro di vite nella concessione dei visti di studio e di lavoro per gli extracomunitari (da estendere ovviamente agli europei appena completata la Brexit). Un'idea è quella di permettere ai giovani stranieri di stabilirsi permanentemente in Uk soltanto se hanno finito gli studi a Oxford, Cambridge o in una delle 24 università del cosiddetto Russell

Group.

"Gli immigrati – ha detto in puro stile Ukip – devono qui per riempire i buchi nel mercato del lavoro, non per prendere i posti di lavoro che il popolo britannico può occupare".

Al congresso conservatore di inizio ottobre Amber Rudd ha insistito sul fatto che le aziende devono dare la preferenza ai cittadini britannici impegnandosi anche in corsi di addestramento e aggiornamento così da "riportare l'immigrazione a livelli sostenibili". A questo fine ha avanzato una controversa proposta (poi ritirata dopo una valanga di proteste e critiche) e cioè che le aziende pubbliche le liste dei loro dipendenti stranieri (con l'implicito obiettivo di metterle alla gogna se hanno fatto manbassa di

personale 'overseas').

Di sicuro se le esternazioni di Theresa May e di Amber Rudd al congresso conservatore si tradurranno in fatti si andrà a quella che è stata chiamata una "Hard Brexit" e cioè ad una drastica, totale rottura con l'Ue: niente più accesso quindi al mercato unico e probabilmente nemmeno all'unione doganale, con gravi contraccolpi per la City e per l'industria manifatturiera.

Dal premier italiano Matteo Renzi alla cancelliera tedesca Angela Merkel passando per il presidente francese Francois Hollande, tutti i leader europei l'hanno detto e ridetto: se limiterà la libera circolazione delle persone con gli altri paesi UE il Regno Unito deve scordarsi il mercato unico.

"Vogliamo – ha sottolineato a questo proposito l'ambasciatore Terracciano riferendosi anche a dichiarazioni di Renzi – i più stretti rapporti possibili

tra Ue e Regno Unito. Ma non si possono avere i diritti di uno stato membro e i doveri di uno stato terzo. Ci deve essere un equilibrio tra diritti e doveri. C'è un legame tra libertà di movimento e mercato unico".

Il diplomatico italiano ha tra l'altro ricordato che esiste una direttiva europea – la 38 del 2004 – che in teoria già permette di espellere i cittadini degli altri paesi UE senza lavoro da tre mesi e senza prospettiva di trovarne uno. "Per mettere in pratica questa direttiva – ha spiegato l'ambasciatore – c'è però bisogno di procedere ad una registrazione, cosa che molti considerano non-britannica".

L'ambasciatore non ha aggiunto altro in merito ma è molto probabile che con la Brexit e con il governo May in marcia verso la secessione dall'Europa se ne vedranno tante di cose "non britanniche"... *LaR*

www.salvo1968.co.uk



Salvo1968.co.uk are excited to announce the **launch of our new website** which is designed to make your life easier. The new website works **on all mobile devices** so you can easily login and order from your mobile phone, iPad or tablet. Additional new features include:

- * 24/7 online ordering
- * Real time stock availability online
- * Next business day delivery on orders placed by midnight (London and surrounding postcodes)
- * Free delivery on orders over £150exVAT (London and surrounding postcodes)
- * All year low prices which are supported by our monthly special offers
- * Mobile responsive - works on all mobile devices so you can easily login and order from your mobile phone, iPad or tablet.
- * Advanced search box that works for both Italian and English keywords
- * New product and bestseller categories to help you stay up to date with the latest food trends
- * New save card facilities to make your shopping quicker and easier

Register @ www.salvo1968.co.uk

GLI AVVOCATI ITALIANI A CONVEGNO A LONDRA

Il giorno 11 novembre p.v., presso la prestigiosa sede della Law Society in Chancery Lane, si terrà il convegno gratuito "Investire nel Regno Unito: opportunità e strumenti operativi per le aziende italiane".

Detto evento, destinato in particolare ad avvocati, notai, commercialisti ed in house di aziende italiane, è organizzato ed offerto dallo studio legale Slig Law LLP, di titolarità degli Avvocati Alessandro, Giuseppe e Roberto Gaglione i quali, da anni, costituiscono un punto di riferimento della comunità italiana in UK nonché di professionisti ed operatori economici italiani attivi nel Regno Unito.

I lavori del convegno saranno aperti dal Console Generale, dott. Massimiliano Mazzanti, il quale porterà un saluto di benvenuto ai connazionali da parte dell'Autorità Consolare e da Stephen Deyner, Director of Strategic Relationships della Law Society, che saluterà i partecipanti a nome degli avvocati inglesi.

Ospite gradita sarà Mariangela Siciliano, Head of Marketing di UK Export Finance, la quale illustrerà le opportunità e le agevolazioni previste in favore di aziende italiane interessate ad investire nel Regno Unito. Successivamente, i partecipanti effettueranno un tour guidato delle Royal Courts of Justice.

In serata, ai partecipanti sarà offerta dallo studio Slig Law una reception presso la Law Society.

A tutti i partecipanti auguriamo un buon corso e ci congratuliamo con lo studio legale Slig Law per l'organizzazione di questo evento che avvicina il mondo dei professionisti legali italiani a quello inglese.

Per info tel: 02074892014 e-mail: info@sliglaw.com



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

"INVEST IN ITALY" NUOVO DESK ICE A LONDRA

PRESENTATO DA SOTTOSEGRETARIO SCALFAROTTO



Roberto Luongo, Fortunato Celi Zullo, Piergiorgio Borgogelli, Michele Scannavini, On Ivan Scalfarotto e Emanuele Serafini

L'ICE si è dotata a Londra di un nuovo sportello chiamato "Attrazioni Investimenti Esteri", con l'obiettivo di attirare e coordinare le opportunità finanziarie che dalla City e dalla piazza britannica possono raggiungere l'economia italiana.

Il desk è stato presentato nella capitale britannica il 20 settembre in occasione del seminario "Invest in Italy" dal sottosegretario allo Sviluppo Economico Ivan Scalfarotto e dal Presidente dell'ICE Michele Scannavini.

La partecipazione del Presidente dell'ICE e del Sottosegretario Scalfarotto ha voluto sottolineare l'importanza di un'iniziativa che punta a promuovere il Sistema Italia per incrementare gli investimenti verso il mercato nazionale e individuare le opportunità esistenti.

Il desk a Londra, uno di 9 aperti nelle principali piazze finanziarie e commerciali del mondo, avrà il compito di intercettare gli attori economici con le

intenzioni di investimento più interessanti per l'Italia e mapparne le esigenze per supportarli durante tutto il ciclo di vita dell'investimento.

Il progetto nasce come parte di un piano di promozione straordinaria del Made in Italy e di attrazione di potenziali flussi d'investimento varato dal Ministero dello Sviluppo Economico in collaborazione con quello degli Esteri.

La presentazione ha avuto luogo presso l'Ambasciata Italiana e ha permesso di far conoscere ad una folla rappresentanza di fondi, banche d'affari, istituti di credito, investitori, imprenditori e professionisti presenti nel Regno Unito, la politica e le misure varate dal Governo per l'attrazione degli investimenti verso l'Italia e gli strumenti messi in atto dall'Agenzia ICE per la loro promozione.

"L'Italia - ha detto l'ambasciatore Pasquale Terracciano - ha voltato pagina dopo un periodo di recessione prolungata e anche se i dati economi-

ci più recenti sono stati meno positivi del previsto, il nostro Paese è sulla via della ripresa".

L'Ambasciatore - molto impegnato fin dall'inizio del suo mandato britannico a dare un deciso impulso alla promozione del Made in Italy su tutti i fronti - ha rimarcato che la attività di attrazione degli investimenti esteri è parte integrante della strategia di consolidamento della ripresa e che la sua efficacia risulta dal record di fusioni e acquisizioni (M&A) registrato nel 2015 e dalla costante attenzione di investitori industriali e finanziari sull'Italia.

Nel contesto del seminario "Invest in Italy" sono state anche illustrate specifiche opportunità d'investimento in quattro settori (immobiliare, biotech, startups, automotive). Ha partecipato ai lavori anche l'Agenzia delle Entrate, che ha spiegato le nuove misure fiscali studiate per incentivare gli investimenti esteri e mettere l'Italia al passo con gli altri paesi europei. *LaR*



Courtney Fingar, Stefano Grilli, Annibale Dodero Gaetano Scala, Peter Miller e Anna Gervasoni

REFERENDUM SU RIFORME COSTITUZIONE: ECCO COME SI VOTA ALL'ESTERO



Il 4 dicembre l'Italia è chiamata alle urne per il referendum sulle controverse riforme costituzionali volute dal governo Renzi e gli italiani residenti all'estero ed iscritti nell'AIRE (Anagrafe degli Italiani Residenti all'Estero) riceveranno come di consueto il plico elettorale al loro indirizzo di residenza. Se si vuole dire la propria sulle riforme proposte e' quindi importantissimo aggiornare i consolati di residenza sul proprio indirizzo.

Il quesito referendario è stato così formulato: "Approvate il testo della legge costituzionale concernente "disposizioni per il Superamento del bicameralismo paritario, la riduzione del numero dei parlamentari, il contenimento dei costi di funzionamento delle istituzioni, la soppressione del CNEL e la revisione del titolo V della parte II della Costituzione, approvato dal Parlamento e pubblicato nella Gazzetta Ufficiale n. 88 del 15 aprile 2016?".

Chi è d'accordo metta una crocetta sul sì, chi si oppone la crocetta la metta invece sul no.

Qualora l'elettore residente all'estero non ricevesse il plico elettorale potrà sempre richiederne il duplicato all'Ufficio consolare di riferimento.

Chi invece, essendo iscritto nell'AIRE, intende votare in Italia, dovrà far pervenire all'UFFICIO CONSOLARE competente per residenza (Ambasciata o Consolato) un'apposita dichiarazione su carta libera che riporti: nome, cognome, data e luogo di nascita, luogo di residenza, indicazione del comune italiano d'iscrizione all'anagrafe degli italiani residenti all'estero, l'indicazione della consultazione per la quale l'elettore intende esercitare l'opzione.

La dichiarazione deve essere datata e firmata dall'elettore e accompagnata da fotocopia di un documento di identità dello stesso e può essere inviata per posta, telefax, posta elettronica anche non certificata, oppure fatta pervenire a mano all'UFFICIO CONSOLARE, anche tramite persona diversa dall'interessato, entro i dieci giorni successivi alla data di pubblicazione sulla Gazzetta Ufficiale del Decreto del Presidente della Repubblica di convocazione dei comizi elettorali.

Potranno votare all'estero - come prevede la nuova legge elettorale chiamata "Italicum" - anche gli elettori temporaneamente all'estero per motivi di lavoro, studio o cure mediche che vogliano esercitare l'opzione e chiedere quindi di votare per corrispondenza. Ha diritto a quest'opzione chi si trovi fuori dei patri confini per un periodo di almeno tre mesi nel quale ricada la data di svolgimento del Referendum.

Per partecipare al voto all'estero, tali elettori dovranno - anche loro entro i dieci giorni successivi alla data di pubblicazione sulla Gazzetta Ufficiale del Decreto del Presidente della Repubblica di convocazione dei comizi elettorali - far pervenire AL COMUNE d'iscrizione nelle liste elettorali un'apposita domanda, revocabile entro lo stesso termine di dieci giorni. L'opzione è valida solo per il voto cui si riferisce (ovvero, in questo caso, per il Referendum del 4 dicembre 2016).

La domanda per esercitare quest'opzione (di cui la Farnesina pubblica un fac-simile) può essere inviata per posta, telefax, posta elettronica anche non certificata, oppure fatta pervenire a mano al Comune anche da persona diversa dall'interessato (nel sito www.indicepa.gov.it sono reperibili gli indirizzi di posta elettronica certificata dei comuni italiani).

La dichiarazione di opzione, redatta su carta libera e obbligatoriamente corredata di copia di documento d'identità valido dell'elettore, deve in ogni caso contenere l'indirizzo postale estero cui va inviato il plico elettorale, l'indicazione dell'Ufficio consolare competente per territorio e una dichiarazione attestante il possesso dei requisiti per l'ammissione al voto per corrispondenza (vale a dire che ci si trova - per motivi di lavoro, studio o cure mediche - in un Paese estero in cui non si è anagraficamente residenti per un periodo di almeno tre mesi nel quale ricade la data di svolgimento del referendum; oppure, che si è familiare convivente di un cittadino che si trova nelle predette condizioni).

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



Il Caffè Italiano a Londra



Caffè Fratelli è una catena di bar italiani, fondata nel 2001, con numerosi punti vendita distribuiti tra centro Londra e dintorni. La nostra missione è offrire un'autentica atmosfera italiana e coltivare l'attaccamento alle nostre origini culinarie. Vieni a trovarci in uno dei nostri stores e potrai apprezzare l'ospitalità e il cibo del nostro Bel Paese.

Vieni a far parte della Famiglia Fratelli!

Perché Caffè Fratelli: ★ Atmosfera Familiare ★ Paga di Partenza £7.20 indipendentemente dall'età ★ Staff Food Incluso
★ 50% dei nostri Managers ha cominciato come Barista ★ Staff Discount del 50% su tutti i nostri Prodotti

JOIN the FAMIGLIA

Be a BARISTA!

COME IN AND SPEAK TO US!
...or CONTACT US:

020 7730 5756

recruitment@caffefratelli.co.uk

- | | |
|--|---|
| <p>1 ALDWYCH: 7-9 Aldwych, London, WC2B 4LD</p> <p>2 BERKELEY: 10A Berkeley Street, London, W1J 6DP</p> <p>3 CHATHAM: Unit 61/62 Dockside Outlet Centre, Dock Road, Maritime Way, Chatham, Kent, ME4 3ED</p> <p>4 DOCKLANDS: Unit 1, Westergate Way, London, E16 1AS</p> <p>5 FLEET: 261 Fleet Road, Fleet, Hampshire, GU51 3BN</p> <p>6 GTS: 2A Great Titchfield Street, London, W1W 8BB</p> <p>7 Loughton: 240 High Road, Loughton, Essex, IG10 1AH</p> | <p>8 MILL HILL: 23 The Broadway, Mill Hill, London, NW7 3DA</p> <p>9 PARKSIDE: More London, (off Waavers Lane), London, SE1 2PL</p> <p>10 ST PANCRAS 1: UNIT 61D, St Pancras Station, Euston Road, London, N1C 4QL (NW1 2QP)</p> <p>11 ST PANCRAS 2: UNIT 39, St Pancras Station, Euston Road, London, N1C 4QL (NW1 2QP)</p> <p>12 WIGMORE: 106-108 Wigmore Street, W1U 3RW</p> <p>13 VICTORIA: 25 Elizabeth Street, London, SW1W 9RP</p> |
|--|---|



At the Italian Embassy the success of Kartell, the Italian contemporary design company

Kartell, the innovative Italian design company known for producing furniture and household accessories with cutting edge materials, was at the centre of a new talk of the Triple I series which took place at the Italian Embassy in London on September 22nd. Lorenza Luti, Kartell's Director for Marketing and Retail, talked about the company in conversation with Rosa Bertoli, Design Editor at Wallpaper* Magazine. Luti, the first woman featured speaker at a "Triple I" event and third generation of the Luti family, founders of the Kartell design empire, is an exemplary representative of a new generation of dynamic Italian entrepreneurs who have an innovative and cosmopolitan approach to conducting business on a global stage. Kartell's Head of Marketing spoke of the significant steps forward that innovation, both on the creative side and also in terms of industrial production, has introduced to design and to the lifestyle of Italians. Lorenza



Ambasciatore Pasquale Terracciano, Lorenza Luti, Rosa Bertoli

Luti also highlighted how the growing expansion of the brand and its consolidation are making the Kartell name increasingly more recognisable internationally. This prime example of "Made in Italy" excellence is present in 130 countries, including the UK, where a flagship store opened last February. In a Kartell promotional video which was shown to the audience, CEO Claudio Luti provided an outline of

the company's philosophy: a brand - he recalled - which "with designer Philippe Starck changed the rules and has transformed plastic by enabling it to become a material used in a world of furniture which was accustomed to wood and metal".

In the current world as well, the Kartell vision remains one of an industrial design which is "constantly projected towards the future" and is based on a

close cooperation with talented designers and whose trademark is predicated on research and experimentation with new forms and materials.

In his opening remarks, Ambassador Pasquale Terracciano commented that the event focusing on Kartell "is a further contribution by this Embassy towards highlighting the crucial role of Italian business leaders in the consolidation process of our economy

and in enhancing the contribution of 'Made in Italy' to global markets". The Ambassador also recalled that the event is part of a wide range of public diplomacy initiatives which are organised and promoted by this Embassy, with 70 events to date having taken place at the Italian Embassy in just a few years. The events aim to sustain the best that Italy has to offer and to improve the country's attractiveness as a destination for direct foreign investments.

Triple I was born out of an idea of Ambassador Terracciano, with the objective of providing a compelling new narrative on the new brand of Italian capitalism and in support of Italian excellence. The events - organized since last May by the Italian Embassy in London under the "Italian Imaginative Innovators" moniker - also enable the audience of investors and British journalists to meet directly with several champions of Italy's innovative business ventures.

The Triple I talks started in May with Alberto Nagel, CEO Mediobanca. Other guests of honour were Antonio D'Amato of Seda International Packaging Group and Giulio Bonazzi, CEO & Chairman of Aquafil Group. *LaR*



Andrew Apodaca, Riccardo Sanna, Ambasciatore Pasquale Terracciano, Giovanni Sanna e Simone Cimminelli

"Sardinia Goes Global": il 13 ottobre all'Ambasciata d'Italia a Londra è stata presentata agli operatori della City una serie di interessanti opportunità di investimento in Sardegna, nei settori più innovativi e in quelli più classici. Hanno tenuto in particolare banco i 'case history' di Veranu e Moneyfarm, due società sarde che si stanno muovendo e distinguendo nel campo della digitalizzazione e dell'internazionalizzazione. Veranu è una promettente azienda che sta crescendo velocemente mentre Moneyfarm è una realtà già riconosciuta e affermata.

La presentazione è stata organizzata su iniziativa dell'acceleratore italiano a Londra iStarter e del nuovo venture incubator sardo Clhub, con il patrocini-

o della Regione Sardegna e il fattivo contributo dell'ambasciata di Londra.

Focus primario di Clhub sono settori di investimento come il digitale, ma anche territori 'classici' del Made in Italy quali cibo o design. L'obiettivo è di supportare imprese e startup dalla fase iniziale sino al processo di crescita e di internazionalizzazione.

L'acceleratore di impresa iStarter fornisce seed capital e la propria esperienza al servizio di startupper attraverso la sua rete diversificata di giovani professionisti e senior advisor e credendo nella Sardegna ha di recente investito in Clhub.

Proprio gli esempi di Moneyfarm e Veranu stanno a dimostrare la capacità della Sardegna di produrre talenti

e di essere competitiva, con il giusto sostegno di capitali.

Moneyfarm è una società finanziaria indipendente online, nata nel 2011 e operativa dal 2012, con sedi a Cagliari, Milano e Londra, vincitrice del premio Fintech allo StartupItalia! Open Summit 2015: punta ad aiutare le persone a gestire le proprie finanze in maniera semplice ed efficiente.

Veranu nasce invece sul fronte della sfida per un stile di vita sostenibile e si è fatta notare a livello internazionale col suo pavimento che genera energia elettrica pulita semplicemente camminandoci sopra.

Il seminario a porte chiuse "Sardinia Goes Global" si è aperto con il benvenuto dell'ambasciatore d'Italia a

Sardegna in cerca di investimenti alla City

Evento con 'incubatore' Clhub all'Ambasciata

Londra Pasquale Terracciano, che ha dato notizia di una lettera di supporto inviata dal Presidente della Regione Sardegna Francesco Pigliaru.

"La Sardegna - ha sottolineato Pigliaru nel suo messaggio di saluto - si configura come un vero e proprio Distretto Digitale che negli anni ha saputo creare un contesto capace di favorire lo sviluppo di un numero altissimo di startup. Stiamo investendo energie e risorse per dare prospettive ai nostri giovani e spronarli ad investire nel capitale umano e nell'innovazione nella nostra isola e la collaborazione con aziende, anche non sarde, per noi è fondamentale per creare un vero e proprio ecosistema digitale e permettere la crescita in questo settore."

Simone Cimminelli, managing director di iStarter, ha invitato la platea a guardare alla Sardegna con un'attenzione diversa: non solo come una meta turistica, ma come Hub per l'innovazione.

"Non posso che essere orgoglioso - ha indicato Cimminelli - dei risultati

raggiunti da iStarter, Londra guarda all'Italia come possibilità di investimento e la Sardegna ha portato qui oggi importanti esempi".

"La Sardegna - ha affermato dal canto suo Giovanni Sanna, presidente esecutivo di Clhub - da sempre è protagonista nell'innovazione con L'Unione Sarda come primo giornale online in Europa e il CSR4 con la messa a punto della prima web mail al mondo e Tiscali, società di telecomunicazioni prima azienda sarda ad essere quotata in borsa. Clhub mira ad essere un vero e proprio polo dell'innovazione pronto a diventare globale grazie anche agli investitori americani, con i quali i rapporti si sono ormai consolidati, e ora Londra grazie ad iStarter. Sardinia Goes Global non è solo il nome dell'evento di oggi ma è anche un obiettivo che teniamo bene a mente [...]. Abbiamo validato il nostro percorso di incubazione volto all'internazionalizzazione e i risultati sono oggi tangibili, basta guardare il percorso e i risultati raggiunti di Veranu".

CIBOSANO
NATURALMENTE ITALIANO

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



Vincenzo Celeste, Chicco Meringhi, Leonardo Simonelli, Francesco Tapinassi



IN AUGE A LONDRA LA CUCINA DEL SUD ITALIA GRAZIE ALLA SETTIMANA ITALIANFOODXP

A Londra diciannove ristoranti italiani certificati hanno aderito alla settimana dell'enogastronomia e della promozione turistica delle regioni del Sud Italia, incominciata il 5 settembre

con una cena di gala – incentrata sulla cucina campana - nel ristorante pluristellato "Quattro Passi".

Patron di questo ristorante di Mayfair - simbolo riconosciuto della tradizione

gastronomica del Sud Italia - è Tonino Mellino, una star internazionale della ristorazione che da due anni ha allargato la sua cucina di Nerano, a pochi passi da Sorrento in Campania, nel

cuore di Londra.

Come tutti i ristoranti che hanno partecipato a "ItalianFoodXp", il "Quattro Passi" utilizza soltanto prodotti DOP e biologici, proponendo menù tradizionali delle sei regioni del Mezzogiorno.

La settimana "Italian FoodXp" dedicata alla cucina, alle produzioni tipiche e alla promozione turistica delle regioni del Sud Italia ha preso vita su iniziativa dell'Isnart, l'Istituto Nazionale di ricerche sul Turismo del sistema delle Camere di Commercio italiane, ed è stata realizzata con il sostegno del Ministero dei Beni e delle Attività culturali e del Turismo.

Oltre 200 ristoranti italiani in 12 Paesi europei con 9 milioni di clienti l'anno, selezionati tra gli oltre 2000 certificati all'estero con il marchio Ospitalità italiana, sono stati coinvolti nell'iniziativa, e 200mila persone hanno avuto tra settembre e ottobre l'opportunità di assaporare piatti tipici delle 6 regioni del Sud Italia e scoprirne le località turistiche.

Il progetto è fondato su una strategia digitale che punta sulla promozione delle produzioni enogastronomiche certificate delle regioni del Sud Italia e su circa 400 produttori under 40 selezionati con bando pubblico attraverso un'unica piattaforma

integrata con la rete dei Ristoranti italiani nel mondo certificati "Ospitalità

Italiana". Sono state anche attivate una piattaforma multimediale (www.italianfoodxp.it) e una pagina Facebook multilingue per tutte le nazioni coinvolte, con la possibilità di condividere tutti i contenuti sui social network.

Si è trattato della prima iniziativa internazionale che mette insieme i territori e le località turistiche delle sei regioni meridionali e l'eccellenza della produzione certificata (Dop e Bio), attraverso un'azione di promocommercializzazione off e on line in 12 Paesi europei (Regno Unito, Svezia, Danimarca, Olanda, Belgio, Germania, Francia, Svizzera, Spagna, Repubblica Ceca, Polonia e Bulgaria).

"Questa iniziativa internazionale ha affermato Maurizio Maddaloni, presidente dell'Isnart - mette insieme per la prima volta la promozione dei territori turistici e quella dei prodotti a marchio d'origine e bio meridionali, attraverso una piattaforma multilingue realizzata dall'Isnart che si integra con la rete dei ristoranti italiani presenti nei dodici Paesi europei selezionati e certificati Ospitalità italiana".

Maddaloni ha sottolineato che per due mesi in Europa il food ha parlato italiano "con l'accento e con il sapore inconfondibile delle regioni del Sud, con la garanzia di una certificazione di filiera che unisce produttori, prodotti e ristoratori." Redazione

TUTTI I SEGRETI DELLA FRITTURA "ITALIAN WAY"



I segreti della frittura italiana sono stati al centro di una master class organizzata nell'ambito del suo programma di forma-

zione dall'Associazione Professionale Cuochi Italiani (APCI-UK) capeggiata dallo Chef Carmelo Carnevale,

La master class "The secret of frying the Italian way" si è svolta a inizio settembre nella sala del ristorante Little Italy di Soho, con la sponsorizzazione della storica compagnia italiana Olitalia che da oltre trent'anni è sinonimo di bontà e qualità.

Il corso ha messo in risalto l'importanza di una buona frittura nei menù dei ristoranti e ha dimostrato che seguendo alcune regole d'oro si può friggere in maniera salutare e sfiziosa.

La prima regola da osservare è la

scelta dell'olio giusto. Ne serve uno che sopporti le alte temperature e abbia un elevato punto di fumo (cioè la temperatura che un olio non deve mai superare altrimenti brucia). Frienn di Olitalia ha ad esempio le giuste caratteristiche essendo un olio di girasole alto oleico e quindi naturalmente più ricco di acido oleico (80%) rispetto al comune olio di girasole (25%).

La maggior presenza di acido oleico (acido grasso monoinsaturo) e l'aggiunta di antiossidanti fa sì che l'olio rimanga più stabile alle alte temperature di frittura. Frienn non rilascia cattivi odori al cibo e nell'ambiente e non trasferisce sapore. È quindi ideale per tutti i tipi di frittura (salata, dolce). Inoltre, Frienn non altera il colore dei cibi e si mantiene chiaro durante la frittura.

Seconda regola d'oro: di olio bisogna usarne la quantità giusta che deve essere elevata rispetto al volume dei cibi da cuocere, in modo che la temperatura dell'olio non si abbassi troppo in seguito all'immersione degli alimenti.



Friggere con poco olio è quasi sempre sbagliato. Vero, così si risparmia tempo, ma il fritto sarà unto e il colore poco uniforme.

C'è un rituale solenne prima di friggere, insomma il cibo va adeguatamente preparato. Possiamo cuocerlo

intero o a pezzetti ma anche infarinarlo, impanarlo, irrobustirlo con della pastella. L'errore da evitare è mettere il sale prima della cottura, panature comprese: la crosticina rischia di staccarsi durante la frittura perché il sale porta in superficie l'acqua all'interno

degli alimenti. La pastella deve essere fredda così da creare uno shock termico che la farà gonfiare e rendere più croccante. In più questo accorgimento farà in modo che venga assorbito meno olio e la pietanza risulterà meno unta e quindi più leggera.

Aiutandoci con un termometro da cucina, mettiamo il cibo a friggere solo quando l'olio ha raggiunto la temperatura di 180 gradi.

Per ottenere la formazione rapida della crosta in superficie, così che l'olio non penetri con facilità, riduciamo al massimo la quantità di cibo. In altre parole, aggiungiamone poco per volta (in ogni litro d'olio, 100g di fritto per ogni tornata). Per una doratura della superficie che coincida con la completa cottura interna, usiamo cibi di piccole dimensioni.

Al corso nel ristorante Little Italy gli chef hanno deliziato i palati dei presenti friggendo a regola d'arte diverse pietanze, dalle verdure ai gamberi e anche alimenti inusuali come limoni e arance che sono risultati autentiche leccornie. Redazione

BRICIOLE

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

L. TERRONI & SONS

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

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

Franco
Member of The Magic Circle
MAGICAL ENTERTAINMENT
AND ACCORDION MUSIC

07855 294 263
www.francomagic.co.uk

Fumo, a new Italian restaurant in Covent Garden

Launched by the San Carlo Group



Carlo, Sacha e Marcello con Aldo Zilli

The multi-award winning San Carlo restaurant group opened a brand new restaurant, Fumo, in Covent Garden, with the culinary focus on small plates or cicchetti, made using the freshest seasonal ingredients, mostly sourced direct from produce markets in Milan.

The new 130 cover restaurant, located at 37 St Martin's Lane and open seven days a week, follows the successes of the Italian family owned San

Carlo London restaurants Signor Sassi (Knightsbridge) and Cicchetti (Piccadilly and Covent Garden). It offers all day dining and has the same chic and sleek design as the other restaurants, with Fumo featuring a solid marble feature bar.

The cuisine celebrated in the restaurant Fumo represents local specialities from the varying Italian regions and includes dishes such as Tagliol-

ini Lobster, Cod Vicentina - Venetian style cod, Homemade Gnocchi Truffle (crispy gnocchi with cheese fondue with truffle) and Guazzetto di Cozze e Vongole (mussels and clams with tomato sauce, chilli and white wine) and Tuna Tartare made at your table with the best Sicilian tuna.

In the kitchen there is a brigade of 15 chefs from all over Italy, guided by San Carlo executive chefs Filippo Pagani



and Franco Bellamusto, as well as Chef Consigliere Aldo Zilli.

The owners, the Distefano family, pride themselves in providing an authentic Italian experience across all of their restaurants; everything from the design to the staff and to the wine list - which is expertly matched to the food - has been conceived with the traditions of Italy in mind.

"We're excited - the Managing Director Marcello Distefano says - to bring Fumo, a modern concept in Italian dining, to St Martin's Lane. Our existing London restaurants Signor Sassi on Knightsbridge Green and both Cicchetti sites in Piccadilly and Covent Garden continue to flourish and we expect nothing less for Fumo. After the launch of Fumo our group expansion plans will focus on Bahrain and Dubai where we look to open in 2017." "It is the most beautiful restaurant in London, £2 million later. It is a destination: footballers, celebrities... this is

the place to be, and the food matches the decor", the Celebrity Chef Zilli told 'The Evening Standard'.

The newspaper pointed out that Ex-EastEnders actress Dame Barbara Windsor and Strictly Come Dancing pro dancer Giovanni Pernice were among the first guests at the St Martin's Lane restaurant.

San Carlo Group operates 17 restaurants throughout the UK including Cicchetti, Piccadilly and Covent Garden, London and House of Fraser, Manchester; Bottega and Gran Cafe in Selfridges, Manchester and Signor Sassi Knightsbridge.

The Group also has an international portfolio with restaurant as far afield as Bangkok and Qatar.

Recognised for its outstanding Italian food and impeccable service, all San Carlo Group restaurants are renowned for attracting well known celebrities, sporting personalities, music stars and politicians. *La Redazione*



Ventidue fra aziende e designers provenienti dal Sud Italia, in particolare da Campania, Puglia e Sicilia, hanno rappresentato sotto l'egida dell'ICE (l'agenzia per il Commercio Estero) la bandiera italiana al London Design Fair, un importante salone specializzato nel settore dell'arredo che ha registrato un grande afflusso di pubblico.

Circa 30.000 i visitatori, tra designers, architetti, operatori del settore e i tanti curiosi, che a settembre sull'arco dei

quattro giorni di durata della manifestazione, hanno affollato i tre piani dell'Old Truman Brewery, ex birrificio trasformato in spazio espositivo nel cuore dell'East London, a due passi da Brick Lane.

La rassegna, nata dall'unione delle fiere Tent e Superbrand, si è svolta nell'ambito della London Design Week e quest'anno ha festeggiato la sua decima edizione, puntando ancora una volta sulla presentazione di un design

esclusivo e di avanguardia.

Tra gli espositori della fiera, oltre ai designers emergenti e a brand indipendenti, numerosi sono stati i padiglioni nazionali tra cui quello di Australia, Irlanda, Svezia, Norvegia, Finlandia, Danimarca, Polonia, Lituania, Repubblica Ceca.

La "collettiva" organizzata dall'ICE ha messo in mostra materiali per arredamento d'interni, come mosaici, rivestimenti per pareti e tappeti in legno,

II SUD ITALIA ALLA LONDON DESIGN FAIR

elementi d'arredo come tavolini realizzati a mano, sedie in cartone, e ha attirato l'attenzione dei visitatori sullo stand, non a caso denominato "Design in South Italy".

Particolarmente positiva l'impressione da parte degli stessi espositori italiani, i quali hanno avuto la preziosa possibilità di sviluppare opportunità di business nel mondo del retail, sia per il settore residenziale che per quello Hotel, Restaurant, Bar & Leisure, nel mercato del Regno Unito e non solo.

"Siamo particolarmente contenti - ha dichiarato il direttore dell'ICE di Londra Fortunato Celi Zullo - per aver dato l'opportunità ad aziende del Sud Italia di presentare le loro eccellenze sul

mercato londinese. Il riconoscimento per i prodotti presentati è stato da parte dei buyers britannici molto buono".

Nell'ambito della sessione "Super-Talks", spazio dedicato ai seminari all'interno della venue, si è tenuto anche quello dedicato al design made in South Italy a cura di tre professionisti italiani che operano all'interno di importanti studi di architettura londinesi.

La fiera si è rivelata, dunque, un'importante vetrina per le aziende italiane, fortemente riconosciute per l'artigianalità che contraddistingue i prodotti, la tipicità dei materiali più tradizionali, sapientemente rielaborati in chiave contemporanea.



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.vincenzold.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

REFERENDUM COSTITUZIONALE 2016

UN'ITALIA PIÙ SEMPLICE, PIÙ MODERNA MENO BUROCRATICA

BASTA UN



- Garantito il diritto di voto per gli italiani all'estero
- Riduzione del numero dei politici. Per una politica che costi meno e sia più efficace
- Confermata la piena rappresentanza degli italiani all'estero nella Camera che esprime la fiducia al Governo
- Riorganizzazione delle competenze tra Stato e Regioni
- Stop agli sprechi delle regioni
- Migliore gestione della promozione turistica, delle infrastrutture e dell'energia nell'ambito di una più forte integrazione europea
- Nuovo ruolo del Senato delle autonomie

AVVISO A PAGAMENTO

UN SICILIANO CHE SI È DISTINTO A LONDRA

parla Salvatore Cumbo, in gb da 54 anni

Salvatore Cumbo ha 76 anni, è nato a Naro (un piccolo paese nella provincia di Agrigento) e vive a Londra da ben 54 anni. Qui ha lavorato nel settore della vendita all'ingrosso specializzandosi in prodotti alimentari italiani, fino a divenire il primo ad offrire un servizio online di vendite all'interno di questo settore. La sua azienda 'Salvo', www.salvo1968.co.uk, è stata la prima ad offrire a ristoranti, pizzerie, caffetterie e delicatessen operanti nel Regno Unito prodotti alimentari esclusivamente italiani e di altissima qualità. Da quando Salvatore è andato in pensione la compagnia Salvo si è unita alla Rondanini UK assumendo il nome 'Salvo 1968', sotto la direzione del mana-

ging director Giuseppe Motisi, un caro amico della famiglia Cumbo. L'azienda mantiene ancora un forte aggancio familiare attraverso la figlia di Salvatore, Giuseppina, la nipote Rosa (anche loro nel ruolo di direttrici) e il genero Domenico.

Qual è il tuo primo ricordo di Londra?

La prima sera che arrivai e stavo presso delle zie ho conosciuto una correzionale. Lei mi mostrò molti luoghi londinesi ed ho un piacevole ricordo. Ma alla mia Signora questo non piace molto e forse è meglio non parlarne troppo.

Hai lasciato l'Italia perché...

Perché non c'erano possibilità di la-

voro e qui a Londra c'era una base di appoggio, presso famigliari.

Raccontaci un episodio legato alle differenze culturali

Un piccolo ricordo, ero in buona amicizia con un Direttore di Banca ed una sera a casa sua dopo una lunga conversazione sul più e meno mi comunicò di sfuggita che il padre era appena mancato.

Rimasi scocciato, pensando a come è diverso l'approccio di una tale situazione in Sicilia.

Cosa distingue Londra o l'Inghilterra?

C'è più benessere. Ci sono sicuramente più Ferrari e Rolls Royce. Molte più opportunità a Londra che in Sicilia

Cosa ti manca o non ti manca dell'Ita-

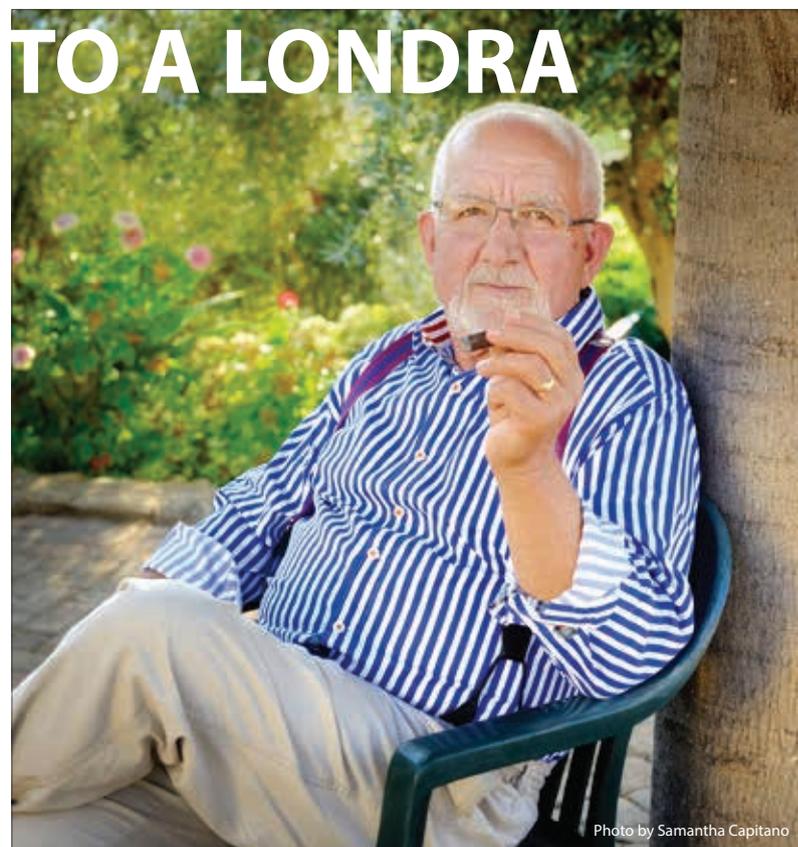


Photo by Samantha Capitano

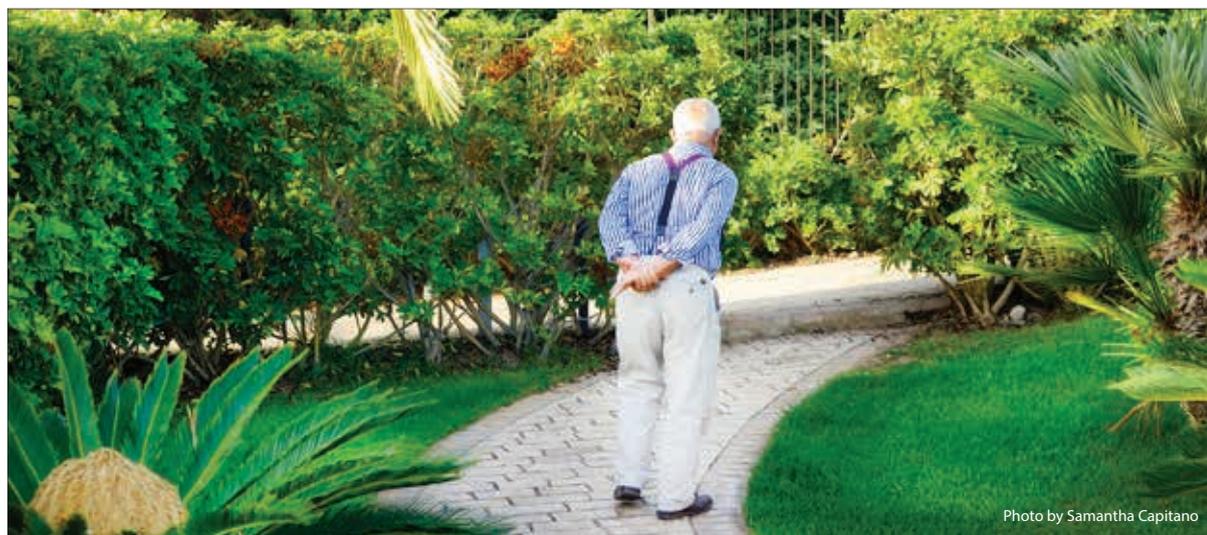


Photo by Samantha Capitano

lia?

Il sole caldo della Sicilia.

Quale personaggio italiano o inglese ammiri di più? Margaret Thatcher.

...e quello che più detesti? Berlusconi.

L'Italia e la politica italiana stanno davvero così male?

Non seguo effettivamente la politica italiana. Ma a volte mi chiedo perché grazie a "certe conoscenze" alcuni piccoli imprenditori riescono ad ottenere dei riconoscimenti ed invece poco e per niente si parla di persone come me che hanno effettivamente contribuito

con molto impegno, fatica e per molti anni a divulgare nel mondo, i valori italiani creando una ditta di successo e creando lavoro per un considerevole numero di connazionali negli anni.

Sei felice in questo momento?

Felicissimo.

Caffè o birra?

Caffè espresso, certamente non l'acqua colorata inglese.

Torneresti indietro? Tornerei indietro? Tornerei indietro sì, ma con i miei vent'anni e con l'esperienza di questi anni.

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



Sicilia alla ribalta a Londra

Anche Maria Grazia Cucinotta a Tastaly



Anche l'attrice Maria Grazia Cucinotta, siciliana doc, ha partecipato ad un'ambiziosa kermesse di eventi organizzata il 12 settembre a Londra con l'intento di promuovere l'immagine della più grande isola del Mediterraneo avvicinando così il pubblico della capitale britannica alle bellezze artistiche, del territorio e dei talenti esistenti in quella bellissima e complicata terra.

Intitolata "Five Senses of Italy", la manifestazione varata da Tastaly ha riunito durante il corso dell'intera giornata illustri esponenti dello spettacolo, del mondo dell'arte e produttori dell'agroalimentare, tutti insieme per rappresentare la ricchezza culturale di quella parte d'Italia.

La presentazione alla stampa del documentario *I Siciliani*, del regista Francesco Lama, nella prestigiosa sede dei BAFTA, British Academy of Film and Television Art, ha dato il via alla kermesse.

Protagonista del film è un ragazzo siciliano, Ignazio Bonaventura, disoccupato, che vive di lavoretti occasionali, e che decide di scrivere un libro sul proprio popolo, girando tutta l'isola e intervistando persone di vario tipo (tra le quali appaiono, interpretando se stesse, Maria Grazia Cucinotta e Leo Gullotta), dalla gente comune, all'onorevole, al boss mafioso. Ignazio viene per questo lasciato dalla fidanzata, tipica donna siciliana con i piedi per

terra.

Il ragazzo sente il bisogno di parlare del proprio popolo in modo assolutamente soggettivo, senza necessariamente voler "far capire" i Siciliani al mondo, e presenta aspetti che molti non conoscono, positivi e negativi.

Vero protagonista del film è il popolo siciliano, orgoglioso, comunicativo, passionale, nel bene e nel male, "stupido e intelligente" (come lo definisce lo stesso regista Lama), convinto di essere diverso dagli altri, ma che in fondo non lo è.

Dopo la pre-sentenza del documentario - prodotto da Nucciarte produzioni, senza finanziamenti pubblici ma con la sponsorship di aziende private

siciliane - la kermesse siciliana è proseguita nella nuova scicciosa sede del Savini, lo storico ristorante milanese che da pochi mesi ha aperto a Piccadilly, dove gli chef siciliani Carmelo Carnevale e Vincenzo Oliveri si sono esibiti in un "show cooking" dedicato a giornalisti e operatori del settore HoReCa (Hotellerie-Restaurant-Café). È stata una splendida occasione per provare le specialità eno-gastronomiche di 18 aziende italiane che hanno esposto i loro prodotti al Savini.

Le sfarzose sale del ristorante hanno fatto anche da cornice agli scatti d'autore della fotografa Rosellina Garbo e dell'artista Domenico Pellegrino.

"La manifestazione Five Senses of Italy testimonia - ha messo in rilievo Giuseppe Portella organizzatore della manifestazione insieme a Stefano Cirillo e Maria Teresa Passalacqua - che esiste un rinnovato interesse verso tutto ciò che viene dall'Italia. Forti della credibilità acquisita con il nostro impegno, potremo essere riferimento in una futura edizione per tutti coloro che aspirano a promuovere prodotti di grande qualità e vedono, come noi, la possibilità di crescere valorizzando il

nostro grande patrimonio ambientale, culturale e alimentare".

La giornata si è conclusa in grande stile con una cena di beneficenza a favore della ONLUS Aiutiamo il Burundi. Vi hanno partecipato il Vice Capo Missione dell'Ambasciata d'Italia Vincenzo Celeste, il Console Generale Massimiliano Mazzanti, il direttore dell'Italian Trade Agency Fortunato Celi Zullo. Ospiti d'onore della serata l'attrice Maria Grazia Cucinotta (nativa di Messina) arrivata direttamente dalla Mostra del Cinema di Venezia per prendere parte all'evento e il soprano Laura Giordano che ha allietato i commensali con un breve saggio delle sue doti canore.

Tra gli altri ospiti di rilievo: il politico Fabrizio Ferrandelli venuto apposta da Palermo per sottolineare l'attenzione della politica verso manifestazioni come Five Senses of Italy e l'imprenditore Joe Ricotta protagonista di una grande operazione di promozione turistica della Sicilia in UK.

La manifestazione ha avuto il patrocinio dell'ambasciata d'Italia a Londra e dell'ITA ed è stata interamente sponsorizzata da Tastaly.





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



ICONIC ITALIAN DELICATESSEN IN CLERKENWELL RELAUNCHES

NEW OWNERS FOR GAZZANO AND SON (ESTABLISHED 1911)



Fortunato Celi Zullo Ccon Bruno Zoccola e famiglia

More covers, more products and a fresh new look: Gazzano and Son, the iconic Italian delicatessen and cafe' not far from the Italian Church in Clerkenwell, has been refurbished and relaunched after becoming part of the Fiumerapido Ltd Group owned by the Zoccola family.

This mom and pop business has been at 167-169 Farringdon Rd, London EC1R 3AL, a 5 minute walk from the bustling Farringdon Station, for over 100 years. The family Gazzano opened it in the 1911 and the fourth generation owners of the family wanted to pursue new ventures and presented the opportunity to continue the legacy of such a beloved institution to the Zoccola family.

The delicatessen-cafe' (Monday to Friday 8-8 Saturday 8-6 Sunday 8-4) is benefitting from a fresh new look, new deli counters, an enlarged seating catering to 30 covers. The product range has been expanded to over 1500 Italian products including a complete range of store cupboard essentials, artisan cheese, fresh hams

and salami, traditional antipasti and freshly cooked dishes from their own kitchen. All of the produce in the delicatessens have been carefully sourced and imported from Italy.

Breakfast selections include Italian pastries, croissants and of course, the best

Italian coffees. A range of traditional paninis with a modern twist has also been served all throughout the day.

The official reopening after the change of ownership took place the 11th of September, with a reception in the premises and toasts.

"This - Gabriella Z. Croci, Company Director of Gazzano says -is truly an exciting opportunity to build on such an iconic brand. My parents have always talked about their visit to the store as little kids, amazed with the Italian products that adorned the shelves. The shop evokes an emotional connection to our heritage and I want to preserve that feel while bringing it into the 21st century. I hope that even those who are Italians at heart will come in and take home an appreciation of our culture albeit in food, wine and our hospitality". La Redazione



MADE OF ITALY

NEW UNIFORMS, NEW SERVICES, A BRAND NEW EXPERIENCE.



ALITALIA.COM | CUSTOMER CENTRE 03335 665544



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

Unit C34 Hastingwood Trd Est, 35 Harbet Road, London N18 3HU

Tel: 020 88035344

info@ilgelatodiariela.com

www.ilgelatodiariela.com



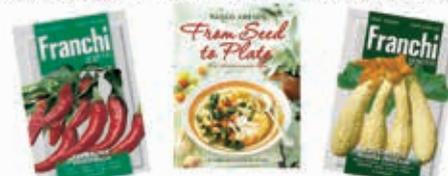
PASSIONATE ABOUT GELATO

SEEDS OF ITALY

D 2 Phoenix Ind Est Roslyn Cres, Harrow, Middx HA1 2SP

Tel: 020 8427 5020 - Fax: 020 8472 5051

e-mail: grow@italianingredients.com - web: seedssofitaly.com



800+ Italian Seeds/Deli Provisions/Cookshop/Preserving/Gifts Open to the public or call for a catalogue.

Franchi Sementi. Seed producers. Est. 1783, Bergamo



Burrata, focaccia di Recco al formaggio, gnocco fritto, pizza napoletana verace, tortellini fatti a mano... A Elephant&Castle, in una cartiera da tempo in disuso e completamente riadattata, vicino a Borough Market, un nuovo mercato gastronomico italiano si è appena lanciato con irresistibili leccornie alla conquista dei palati londinesi. Si chiama Mercato Metropolitano (MM). Ha lo stesso format di quello aperto a Torino nell'ex-stazione ferroviaria di Porta Susa e di quello realizzato a Milano a Porta Genova in occasione dell'Expo 2015. Il promotore è lo stesso di Torino e Milano: Andrea Rasca.

Il Mercato Metropolitano appena entrato in funzione nella capitale britannica è nato grazie ad una joint venture tra Rasca (spalleggiato dalla banca Intesa Sanpaolo) e la società Peabody e l'ambizione è forte: farne un traino cruciale per la sempre maggiore diffusione del 'Made in Italy' di qualità nel mondo. Significativo il motto scelto: "il buon cibo italiano non è un lusso".

Dentro uno spazio enorme (più di 4.000 metri quadrati!) ricoperto da una lamiera ondulata il mercato (aperto tutti i giorni con l'esclusione di lunedì dalle undici del mattino alle

undici di sera) accoglie un ricco mix di botteghe che propongono un ampio ventaglio di specialità culinarie tipiche della Penisola e non solo. Ben mille sono i posti a sedere. E oltre al cibo declinato in modo da soddisfare molti gusti è prevista una continua proposta di eventi in musica, cultura e arte.

Tra le prime botteghe aperte nel corso dell'estate campeggiano la Bakery Manuelina, storica insegna di Recco (dal 1885) e ambasciatrice della famosissima focaccia ligure ripiena di formaggio fuso, La Latteria di Simona di Vietri celebre per le mozzarelle (prodotte in loco) e la gelateria fiorentina Badiani.

Tra i primi arrivati anche la bottega di Cucina emiliana con pasta fresca all'uovo, gnocco fritto e tigella, quella dedicata alla Cucina sudtirolese, l'Enoteca gestita dallo Chef Francesco Mazzei del ristorante londinese 'Sartoria', la Caffetteria, il food truck di Cucina mediorientale... Operativo sin dal primo giorno anche il market di Prezzemolo & Vitale, con prodotti italiani e inglesi e banco fresco per la vendita di salumi e formaggi.

L'offerta si è poi ampliata con l'arrivo della pizzeria napoletana, dell'area aperitivo per accompagnare un tagliere

IN UN'EX-CARTIERA DI LONDRA IL MERCATO METROPOLITANO

Cibo Made in Italy e un po' di tutto



re di formaggi francesi con un calice di Champagne, del Cocktail bar.

Non mancano nemmeno uno spazio dedicato alla cucina tradizionale inglese, un box per lo street food indiano, la possibilità di mangiare barbecue al Kansas City barbecue joint Prairie Fire BBQ, un "wurst stall" tedesco, una

birreria artigianale gestita dai ragazzi di The Italian Job (il pub di Marco Puccioti e Giovanni Campari - Birrifico del Ducato - a Londra).

Gli spazi non food sono invece occupati da una palestra, una barberia, una scuola di cucina e un piccolo cinema... Andrea Rasca - che punta ad aprirne

venti nei prossimi 3 anni - si è detto sicuro che il brand Mercato Metropolitano ha tutte le carte in regola per conquistare il mondo all'insegna del made in Italy, incominciando da Londra che è destinata quindi a fare da fondamentale banco di prova.

La Redazione

CUSTOMER APPRECIATION DAY

20% OFF

ALL RETAIL PURCHASES INCLUDING WINE

NOVEMBER 25TH 26TH & 27TH

ALL DAY FRIDAY - SUNDAY

CANNOT BE COMBINED WITH ANY OTHER OFFERS. OTHER RESTRICTIONS APPLY.



167-169 FARRINGDON RD
LONDON EC1R 3AL

NOW OPEN 7 DAYS A WEEK
MONDAY TO FRIDAY 8AM - 8PM
SATURDAY 8AM - 6PM
SUNDAY 8AM - 4PM
FOOD SERVED ALL DAY

GAZZANOS.CO.UK



CIAO GUSTO: 30 CHAMPIONS OF ITALIAN FOOD

Available in Uk after dinner at Giovanni Rana Restaurant

Is there anything more pleasant than to tuck into a bowl of fresh pasta, an arrangement of fresh salumi or the very finest of balsamic and extra virgin olive oil?

Now in the UK you have this opportunity, thanks to 30 champions of Italian food that have quite rightly made their individual mark in Italy and have now come across the water to the UK where they have been used for an lavish introductory dinner in the very beautiful Giovanni Rana Restaurant in Triton Street (London NW1), close to Regent's Park.

The launch of the initiative, called "Ciao Gusto", took place the 28th of September in the restaurant where after the aperitivo an elaborate dinner with the thirty iconic brands of Italian food was prepared by the acclaimed chefs of the restaurant.



Alberto Volpe
Giovanni Rana e Signora
Mario Preve
Massimo Tulzi

The 30 well know brands which have now joined forces and have come together under the umbrella "Ciao Gusto" are: Pasta Barilla, Fresh pasta

Rana, Riso Gallo, Polenta Valsugana, Tomato and vegetable conserves Cirio and Valfrutta, Cheese and dairies Auricchio and Parmareggio, Fish Me-

gnoli/Medusa, Tuna Rio Mare, Cured meats Negroni, Soy and rice products Valsoia, Olive oil Filippo Berio, Vinegar Ponti, Bakery Bauli and Colussi,



Snacks Amica Chips, Dehydrated fruits Noberasco, Honey Ambrosoli, Jams Santa Rosa, Candies and chocolate Elah Dufour and Novi, Coffee Lavazza, Herbal teas Bonomelli, Water and fruit juices San Benedetto and Parmalat, Wine Casa Vinicola Zonin and Santa Margherita, Alcoholic beverages Vecchia Romagna, Sour cherries and syrups Fabbri.

These Italian brands of the coalition "Ciao Gusto" are now available to buy through a specially designed shop on the 'Ocado' site.

Bringing an authentic taste of Italy to London, Giovanni Rana Ristorante is headed by acclaimed pasta master Giovanni Rana who spent over 50 years in the food business and is famed in Italy as the King of Tortellini. He has been making pasta for people to enjoy at home since 1962, and the Giovanni Rana pasta brand is now available in 37 countries, with the brand internationally recognised as a guarantee of good taste and quality.

La Redazione

WINE TASTING IN AMBASCIATA PER IL LANCIO DI BRITALIA

Da Harvey Nichols il meglio dei vini italiani



L'ambasciatore Pasquale Terracciano insieme ai produttori e organizzatori

Nei saloni della residenza dell'Ambasciatore Pasquale Terracciano in Grosvenor Square a Londra si è tenuto il 20 ottobre un grande "Wine Tasting" in vista di BRITALIA, un' importante promotion del "Made in Italy" organizzata dalla rete dei prestigiosi grandi magazzini Harvey Nichols, i preferiti della defunta principessa Diana.

Dal 10 novembre, quando sarà inaugurata dal presidente dell'ICE (Italian Trade Agency) Michele Scannavini, fino al 24 dicembre BRITALIA vedrà

esposto nella catena dei grandi magazzini Harvey Nichols (presenti a Birmingham, Bristol, Dublino, Edimburgo, Leeds, Liverpool, Londra e Manchester e nelle filiali estere ad Ankara, Dubai, Hong Kong, Istanbul, Kuwait e Riyadh) il meglio di quanto si sforna nella Penisola: dall'alta moda all'abbigliamento femminile; dall'abbigliamento maschile alla pelletteria, dagli accessori alle calzature, dagli articoli da regalo ai profumi e ai prodotti alimentari.

In questa grossa promozione del 'Made in Italy' non poteva ovviamente mancare il vino, presente in forza a BRITALIA con una specifica serie di iniziative ideate dall'Italian Wine & Food Institute con il patrocinio dell'UIV - Unione Italiana Vini.

Al "Wine Tasting" in Ambasciata ha preso parte un selezionatissimo numero di grandi produttori italiani e hanno fatto bella mostra di se' oltre trenta dei più significativi e prestigiosi vini in rappresentanza delle principali aree di produzione, quelli selezionati appunto per BRITALIA. Si va su e giù dal Trentino alla Sicilia, dal Piemonte alle Puglia, dalla Toscana al Friuli Venezia Giulia e dall'Umbria alla Sardegna. Dallo spumante Ferrari ai vini di Donnafugata, dal Barolo di Pio Cesare all'Amarone di Pasqua, dal Prosecco di Piera Martellozzo alla Vernaccia di San Gimignano di Guicciardini Strozzi, dal Chianti Classico di Castello di Querceto al primitivo di Manduria di Vespa Vignaioli, dal Costera Cannonau di Argiolas al Nero della Cervara della Cantina Todini....

A questo percorso hanno dato la loro adesione alcuni dei più noti produttori italiani fra i quali Valentina Argiolas, Alessandro François, Natalia Guicciar-



Lucio Caputo, Stacey Cartwright e Ambasciatore Pasquale Terracciano

dini Strozzi, Piera Martellozzo, José Rallo, Luisa Todini e Bruno Vespa, per citare alcuni dei produttori mobilitati e disposti a presentare personalmente i loro nettari.

Nell'ampia selezione degli oltre trenta vini offerti agli esigenti wine editors britannici, alle personalità ed ai VIP sono stati inclusi anche il Ferrari Maximum Brut Trento DOC NV ed il Ferrari Maximum Rosé Trento DOC NV, il Castello di Querceto Chianti Classico Riserva DOCG 2013 e il SuperTuscan "Cignale" Colli della Toscana Centrale IGT 2011, medaglia d'argento al "Concours Mondial de Bruxelles".

Fra le novità il Romeo & Juliet, Passione e Sentimento IGT Veneto 2014 della Famiglia Pasqua, la Composizione di Rosso 2011 di Piera Martellozzo e il nuovo "Raccontami", Primitivo di Manduria DOC 2014 appositamente creato da Riccardo Cotarella, uno dei più conosciuti e stimati enologi italiani, per la nuova avventura vinicola di Bruno Vespa. A riprova della costante evoluzione nel mondo del vino italiano.

Di particolare interesse anche il Costamolino, Vermentino di Sardegna DOC 2015 dei Argiolas, il Bianco del Cavaliere, Grechetto di Todi DOC 2014 della Cantina Todini, il Ferrari Perlé, Trento DOC 2009, il Chianti Classico DOCG 2014 di Castello di Querceto, il Vigna di Gabri, Bianco, Sicilia DOC 2014 di Donnafugata, il Supertuscan Sodole, Rosso Toscano IGT 2008 delle Tenute Guicciardini Strozzi, l'Amarone della Valpolicella DOCG 2012 di Pasqua, il Terre Magre, Sauvignon DOC 2015 di Piera Martellozzo e il Bruno dei Vespa, Rosso Puglia IGT 2015 di Vespa Vignaioli.

Nel corso del riuscito "Wine Tasting" del 20 ottobre il presidente dell'Italian

Wine & Food Institute, Cav. di Gran Croce Lucio Caputo, ha presentato a nome dei produttori presenti una speciale targa all'Ambasciatore Terracciano in segno di apprezzamento per la sua attività in favore del "Made in Italy" e dei vini italiani.

La serata enologica nella residenza diplomatica sarà replicata altre numerose volte nel contesto di BRITALIA. Gli appuntamenti previsti sono: 21 novembre a Edimburgo presso la sede di Harvey Nichols a St. Andrew Square, 23 novembre a Londra presso la sede di Harvey Nichols a Knightsbridg, 25 novembre a Dublino presso la sede di Harvey Nichols al Dundrum Town Centre, 13 dicembre a Hong Kong presso la sede di Harvey Nichols Pacific Place a Queensway e 15 dicembre a Hong Kong presso la sede di Harvey Nichols Landmark a Queen's Road.

Per la promozione BRITALIA il Gruppo dei Grandi Magazzini Harvey Nichols - rappresentati al 'Wine Tasting' del 20 ottobre dalla CEO Stacey Cartwright - ha effettuato consistenti acquisti di prodotti italiani, sull'ordine dei molti milioni di euro.

La Redazione



Bruno vespa



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

Macellaio RC: tris a Southwark

Ristorante carnivoro con specialità liguri



Alla faccia di vegani e vegetariani ha appena aperto a Londra un terzo ristorante "Macellaio RC", con tanto di fresca carne rossa bellamente esposta in vetrina su grossi ganci come si usa nelle macellerie.

Il terzo ristorante della serie per carnivori doc (i primi due fanno buoni affari a South Kensington e Exmouth Market) si è installato a Union Yard Arches, una zona in via di rinnovamento e di rilancio a Southwark, un borough a sud del Tamigi. E' operativo da metà settembre.

Il locale con annessa una "theatrical in-house butchery" (così i media britannici) vanta al suo interno anche una panetteria ligure - chiamata "Pizzeria secondo me" - che propone squisitezze come torta pasqualina, prescinseua (un prodotto tipico caseario della provincia di Genova, con una consistenza a metà tra lo yogurt e la ricotta) e la celebre focaccia al formaggio di Recco.

Nel menù figura anche la pissalanderia o "Pizza all'Andrea", un'antica bontà diffusa in tutto il Ponente ligure

dedicata all'Ammiraglio Andrea Doria.

Si tratta una deliziosa focaccia di farina, acqua, sale, olio e lievito, ricoperta di un battuto di cipolla e acciughe (macchettu). Sopra alcune acciughe tagliate a pezzi, le foglie di basilico intere, gli spicchi di aglio interi, le olive taggiasche e una spolverata di origano.

La pissalanderia viene proposta senza la salsa di pomodoro, nella versione originale: il pomodoro arrivò infatti in Europa dall'America nel 1540 e divenne di uso comune soltanto parecchio dopo l'epoca di Andrea Doria (morto nel 1560 a 94 anni d'età).

La regina del ristorante è ovviamente la carne fassona (così chiamata dal nome della migliore razza bovina allevata in Italia, per l'esattezza in Piemonte) che viene usata dai cuochi per preparare su un bancone di marmo da macellaio bistecche, tartare, carpaccio e altre specialità...

La scelta non è casuale: i bovini di razza fassona (Al "Macellaio RC" si usano solo mucche di questa razza e di almeno tre anni di età, "allevate con il rispetto necessario in fattorie dell'Italia nordoccidentale") hanno poco grasso e poco colesterolo, sono straordinariamente teneri grazie alla muscolatura ipertrofica e finiscono nei piatti dopo

5-7 settimane di frollatura.

Deus-ex-machina dei ristoranti "Macellaio RC" c'è il genovese Roberto Costa che si è dato come missione di proporre "l'eccellenza dei prodotti italiani senza compromesso alcuno". RC sono appunto le sue iniziali.

"Il mio viaggio gastronomico - ha scritto di recente Costa - mi ha portato a Londra allo scopo di condividere con ospiti e amici quanto ho imparato durante vent'anni passati nell'industria alimentare. Ho incominciato pulendo pavimenti e piatti nella 'Trattoria' a conduzione familiare di Via Francesco Rolla nei sobborghi di Genova, servendo occasionalmente minestrone con pesto preparato da mia madre. A Londra ho incontrato gente autentica e sincera che mi ha dato e dà l'opportunità di conoscere ogni giorno cose

nuove. Qui sono stimolato da un mercato vibrante e da una clientela esigente che è appassionata ed esperta".

"Molti anni fa - dice il fondatore dei ristoranti carnivori - ho capito che il modo migliore per fare ospitalità è non scendere a compromessi sulla qualità, mai. Sono fortunato di essere nato e di essere cresciuto in Italia, con i migliori ingredienti esistenti al mondo che mi hanno dato l'opportunità di mostrare il vero significato di 'made in Italy'. Tutti i prodotti offerti nei nostri ristoranti son il frutto di uno scrupoloso lavoro fatto da artigiani e allevatori che condividono con noi "la passione italiana". Come mi ha insegnato Giovanni, uno dei più abili macellaio con cui ho avuto la fortuna di lavorare: non c'è passione senza sangue".

La Redazione



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 Stefana

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

SPAGHETTIHOUSE.CO.UK

@Spagheti_House

@Spagheti_House

/SpaghetiHouse



ITALIAN CONSERVATIVES

Serata di beneficenza e di promozione

Salvatore Murtas, Christian Vinante, Maurizio Bragagni, Stefania Signorelli, Alberto Costa MP

Gli italiani affiliati al partito conservatore britannico hanno organizzato a fine settembre nell'esclusiva cornice del Meridien Hotel a Piccadilly una serata di promozione del made in Italy e di beneficenza a favore delle vittime del terremoto che ad agosto ha devastato l'Italia centrale. Oltre cinquecento i partecipanti, con ospite d'onore il Ministro della Sanità Jeremy Hunt.

Trasmessa live da London One Radio e filmata da Ben TV, la serata organizzata dagli Italian Conservatives è stato un vero tripudio di eccellenza in quan-

to a cibo e moda.

Ben trenta aziende hanno supportato l'evento, esponendo i propri prodotti dell'industria culinaria, sartoriale e imprenditoriale.

Per la sezione cibo, organizzata in collaborazione con l'Associazione Professionisti Cuochi Italiani in UK, le prelibatezze di Sardos Fine Food, Pizza Nativa, Mister Lasagna, Vita e le eccellenti mozzarelle di bufala di La Perla hanno deliziato i palati dei presenti. I vini della cantina laziale Castel de Palolis, già sponsor degli eventi organizza-

zati dagli Italian Conservatives a inizio anno, sono stati un accompagnamento eccezionale, insieme all'acqua Smeraldina, vero orgoglio della produzione sarda.

Ma l'eccellenza italiana non si è sublimata unicamente nei piatti. La Sartoria Mercurio di Arezzo ha rappresentato in modo illustre la grande tradizione sartoriale italiana, mentre l'estro e la qualità delle scarpe MyGufo hanno conquistato anche i gusti più classici.

Tra i molti presenti, doveroso menzio-

nare l'eccellenza nell'arredamento e interior design a Londra rappresentata da Tisettanta, il lusso per antonomasia delle cravatte di Marinella, e l'artista veneziano Riccardo Girardi con una bellissima esposizione dei suoi lavori.

Molti gli imprenditori e le aziende presenti che hanno supportato e sponsorizzato la serata, tra cui Italians Card, Made in Italy App, Investartone, IGEA Research, ILC and Associates, Main Street Partners e The Global Metropolis Institute.

La serata è stata resa ancor più magica dalla musica - gentilmente sponsorizzata da Giuseppe Rossi di Giuseppe's Restaurant - del tenore Yuri Sabatini accompagnato da Giuseppe Mauriello al piano, e Laura Araldo con Domenico Ranieri alla chitarra accompagnati dal Tony P Riccio Trio - ed è stata scandita dagli interventi del Ministro della Sanità e degli altri illustri ospiti, i MP Mark Field, Zac Goldsmith, Alberto Costa e Tania Mathias.

Il fondatore degli Italian Conservatives, Christian Vinante Giovannini, ha voluto mettere l'accento sull'iniziativa di beneficenza organizzata in collaborazione con la charity Esharelife.

"La lotteria con l'estrazione a premi messi in palio da Cacciari's Restaurant, Cake Create, De Amicis Restaurant, IGEA



Ministro della Sanità Jeremy Hunt

Research, ILC and Associates, MyGufo, Sartoria Mercurio e West End Ward Conservatives - ha indicato Giovannini - ha raccolto proventi che verranno donati alle vittime del terremoto che ha devastato Amatrice e le zone del centro Italia lo scorso agosto.

Da subito abbiamo voluto che la serata di celebrazione del Made in Italy a Londra fosse un modo per aiutare concretamente dando un contributo al nostro paese. Un gesto di vicinanza degli Italian Conservatives e della comunità italiana a Londra a chi ancora oggi lotta per la ricostruzione di un pezzo di Italia ricco di storia e cultura." La R



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



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

2 VENETI

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

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

etnacoffee
sicilian street food

cannoli arancini granite coffee

Domenica 19 Settembre a Wallington il giardino di Vincenzo Auletta ha ospitato un barbecue per la raccolta di fondi da destinarsi ad un progetto per i bambini di Amatrice

Gli italiani all'estero hanno sempre avuto una grande sensibilità per le tragedie che hanno colpito per cause naturali e non il Bel Paese. E anche in occasione del terremoto che ha sconvolto i paesi tra le Regioni del Lazio e delle Marche e che ha avuto nella famosa Amatrice l'epicentro, la comunità italiana e il Rotary Club di Carshalton ha voluto farsi presente in maniera molto concreta.

E così il cav. Vincenzo Auletta, che in fatto di solidarietà non si fa certo pregare, ha messo a disposizione il giardino della sua casa per ospitare oltre 100 persone per un barbecue che aveva proprio la finalità di raccogliere fondi per un progetto da destinare ai bimbi di Amatrice.

All'indomani della tragedia c'era stata da parte di tanti un agitarsi, che poi si è sciolto come neve al sole....Invece Vincenzo coadiuvato da Vincenzo Costanzo e da altri della Comunità Italiana unitamente ai soci inglesi del Rotary Club hanno messo in piedi una iniziativa assai lodevole e soprattutto

Rotary Club di Carshalton e Comunità Italiana a favore dei Terremotati di Amatrice

concreta. Erano presenti rappresentanti dei Maestri del Lavoro, alcuni membri della Lista Mani Unite Nicola Del Basso da Hitchin e Salvatore Mancuso, con la presenza del Presidente del Comites Pietro Molle, del membro del CGIE Luigi Billé, e anche di Roberto Stasi segretario del PD-Londra.

Così l'ampio e ben tenuto giardino di Vincenzo e Bianca Auletta si è trasformato in un locale che poco aveva da invidiare a Hampton Court. Risultato: gli ospiti sono rimasti contenti e sono stati molto generosi. Sono state raccolte ben 2702 sterline pulite che andranno al Rotary Club di Norcia che sta accompagnando un progetto destinato ai bambini di Amatrice. Molto probabilmente a questa somma si aggiungerà anche altri mille pounds che i Lucani nel mondo metteranno a disposizione nella festa che celebreranno il 22 di Ottobre.

Gli Italiani all'estero si ricordano dei loro connazionali in difficoltà e sanno



anche coinvolgere in questo gli amici inglesi che per le giuste cause sanno essere estremamente generosi. L'importante è che questa cifra, aggiunta a quella di altre donazioni, possa concorrere veramente a creare questo

progetto. Ai soldi a pioggia nessuno crede più ormai: anzi proprio perché sono a pioggia, con molta facilità, possono essere deviati dai veri obiettivi. Quelli della prima ora che si agitavano tanto dove sono finiti? A volte è me-

glio aspettare un po' e fare le cose per bene, piuttosto che ingolfare le rete di email che, certamente, non bastano per dare concretezza alla generosità.

La Redazione

MDL in GB: donazioni per terremotati

Fondi raccolti durante pranzo annuale



I Maestri del Lavoro d'Italia in GB hanno raccolto ulteriori fondi per i terremotati del centro Italia grazie alla lotteria organizzata nel corso del loro pranzo annuale che si è svolto il 16 ottobre in una sala stracolma del Centro Scalabrini a Brixton.

A settembre i MdL hanno già inviato ai terremotati quanto ricavato con il loro BBQ di giugno e per questo "generoso contributo" sono stati ringraziati dal presidente della federazione nazionale dei MdL Vincenzo Esposito: "Al Consiglio Nazionale, che si terrà il 30

novembre, si deciderà - ha sottolineato Esposito in un messaggio - l'impiego delle somme raccolte. Vi terremo informati su come verranno destinati detti fondi".

Il messaggio di Esposito è stato letto durante il pranzo annuale al Centro Scalabrini da Carmine Supino, presidente della sezione britannica dei MdL.

Nel suo discorso Supino ha innanzitutto dato il benvenuto ai Neo-MdL: Alfredo Berardi, Luigi Bolzon, Sergio Cappello, Maurizio Marzana, Vittorio

Melis, Stefano Scalzo.

"Un particolare benvenuto - ha proseguito Supino - alla famiglia Marazzi e allo Scrittore, Poeta Bernardo Stella che ci fanno l'onore d'essere qui con noi con i loro. Ringrazio le autorità e tutti i Presidenti delle associazioni oggi qui presenti: Cav. Pietro Molle, Presidente dei Comites, Cav./MdL Vincenzo

Auletta, Presidente dei Rotary, MdL Elio Folino, Presidente dei Calabresi, MdL Andrea Rinaldi, Presidente dei Sommelier u.k., MdL Rocco Lavattia Delegato I.M.A.H.R.UK, e infine: "the list and not the last" il disegnatore e ideatore del nostro primo libretto dei MdL Giuliano Barsotti. Voglio anche ringraziare il comitato qui presente e il Presidente emerito Tonino Bonici per il loro sempre costante e continuo aiuto e sopporto, nonostante i loro impegni personali. Non devo assolutamente dimenticare di menzionare tutte le nostre care Signore, che con tanto entusiasmo hanno contribuito a questa nostra gioiosa festa, mi riferisco specialmente a mia moglie Onelia".

Sulla scia dell'"interessante e piacevole congresso" organizzato quest'anno ad Agrigento dalla Federazione dei MdL, Supino ha indicato che "sono stati suggeriti dei progetti e degli eventi ai quali la nostra sezione parteciperà con entusiasmo anche con l'aiuto del Console all'estero Alessandro Lega".

Il presidente dei MdL G.B. ha det-



Tonino Bonici, Vincenzo Auletta Luigi Romano e Carmine Supino

to che la sezione da lui capeggiata è composta di 56 membri con una sola signora e si sta adesso "muovendo verso una agenda di crescita per migliorare le iscrizioni ed il numero di membri specialmente femminile".

Dopo aver ricordato i due prossimi appuntamenti ("6 Nov. Brookwood, 11 Dicembre festa Natalizia") Supino ha concluso il suo intervento proponendo un minuto di silenzio per ricordare tutti i MdL che "ci hanno lasciato ma non sono stati dimenticati", specialmente i quattro di quest'ultimo anno: Raffaele Moscaritolo, Carlo Tanzi, Vincenzo Zichella e Vinicio Cava.

Durante il pranzo è stato distribuito il libretto con la biografia di tutti i membri e sono stati presentati 3 certificati di riconoscenza per il lavoro da loro svolto in seno all'associazione: a Tonino Bonici, Vincenzo Auletta e Luigi Romano. La R



564 Kings Road London SW5 2DY - Tel: 020 7371 9333

PEPPE
RISTORANTE - PIZZERIA
CUCINA ITALIANA & SICILIANA

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

www.peppekingston.com
pepperrestaurant@gmail.com

Ciao Bella
Restaurant
Pasta e Pizza

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

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

JOE RICOTTA, FESTA AL DORCHESTER PER I 50 ANNI

IMPREDITORE IN PRIMA FILA IN PROMOZIONE SICILIA



Joe Ricotta, imprenditore di successo in prima fila nella promozione della Sicilia, terra dei suoi genitori, ha festeggiato alla grande i cinquant'anni d'età il 22 ottobre con una sfarzosa cena in uno dei più prestigiosi hotel del centro di Londra: il Dorchester, a Park Lane.

Una cena davvero con i fiocchi, arricchita da un fantasmagorico show che sotto la guida dell'host Dean Martin ha visto in scena The Las Vegas Girls, The Barricade Boys, The Royal Guards, The Jersey Boys, Olly Murs. Dopo lo spettacolo, concluso da una performance del cantante Mark Connor, gli oltre trecento invitati hanno ballato fino a notte inoltrata.

Dopo aver fatto fortuna nel campo dei trasporti, Joe - nato nella metropoli britannica ma orgoglioso delle

sue profonde radici ad Acquaviva Platani, un paese di un migliaio di abitanti in provincia di Caltanissetta - si è interessato negli ultimi anni al business immobiliare e si è messo in luce anche con i ristoranti di cucina siciliana Nonna's Kitchen.

In un'intervista Joe ha raccontato che i suoi genitori sono emigrati in Gran Bretagna all'inizio degli anni sessanta "in cerca di una vita migliore" e nel 1979 - come si ripromettevano fin dall'inizio dell'espatrio - sono ritornati ad Acquaviva con i quattro (riluttanti) figli.

"Sono stato ad Acquaviva per circa quattro anni ma per me - ha confidato l'imprenditore - non era vita e ho deciso di ritornare in UK in proprio all'età di 15 anni. Prima sono stato da un non zio

e due anni dopo i miei genitori sono ritornati anche loro in UK".

Nel 1990 Joe ha comprato il suo proprio camion e ha incominciato a fare trasporti e "piano piano partendo da un camion abbiamo costruito una società, PLC Transport, che ha finito per avere 270 camion e 1.300 dipendenti e che due anni fa ho venduto con grande soddisfazione".

Archiviato il capitolo trasporti, Joe Ricotta si è buttato nell'immobiliare e poi - galeotto lo sfizio per i cannoli siciliani - anche nel settore della ristorazione.

"Tre anni fa sono andato in cerca di paste siciliane con mia figlia. Era la vigilia di Natale. Volevo - ricorda - comprare cannoli freschi e non li ho trovati. C'erano solo surgelati. È così che è nata l'idea di Nonna's Kitchen. Abbiamo creato un ristorante siciliano con gelato siciliano, cannoli siciliani e tutto il più fresco possibile. Tutti gli ingredienti arrivano dal nostro magazzino ad Acquaviva dove si concentrano tutte le merci dei nostri fornitori prima del trasporto in UK. Cerchiamo di assumere il più possibile di siciliani. Il business va bene e siamo molto occupati".

Il forte legame con Acquaviva - dove ritorna "12-15 volte all'anno" di cui due o tre volte con la famiglia avendo comprato e ristrutturato una bella casa e dove gli sembra di "ritornare indietro di 50 anni" in un mondo magico fatto di sole, spiagge e ottimo cibo - gli ha dato lo spunto per la sua ultima avventura imprenditoriale: ha aperto



il sito Sicily.co.uk con l'obiettivo di far crescere il turismo in tutta la Sicilia.

"Il website - spiega - ha 1500 alberghi, molti ristoranti e continua a crescere e a crescere. Vogliamo lavorare con il più grande numero possibile di compagnie siciliane per sviluppare il loro business dentro Sicily.co.uk. La Sicilia è un'isola molto bella. Va sviluppato con la gente giusta per mostrare a tutti nel mondo che bellezza abbia-

mo".

Per il lancio di Sicily.co.uk Joe Ricotta ha commissionato un video introduttivo di 3 minuti sulla Sicilia che ha avuto in rete un grande successo. La sua idea è semplice e potenzialmente vincente: vendere turismo in Sicilia 365 giorni all'anno valorizzandone la sua straordinaria ricchezza sotto il profilo della natura, della storia, della cultura e anche della cucina. *LaR*



Joe Ricotta e Famiglia

COMMITTED TO QUALITY COMMITTED TO YOU

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.

SPECIALITY FOOD & WINE FROM ALL ACROSS ITALY

alivini

IMPORTER & DISTRIBUTOR OF WINES & PROVISIONS

www.alivini.com

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

ORDER LINE: **0208 880 2526**

www.alivini.com



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



STATI GENERALI DELLA LINGUA ITALIANA NEL MONDO

STATI GENERALI DELLA LINGUA ITALIANA NEL MONDO 2016
 Firenze, 17 - 18 ottobre 2016



ONLINE IL PORTALE DELLA LINGUA ITALIANA

FIRENZE- È in rete www.linguaitaliana.esteri.it, portale dedicato a chi deve o vuole imparare l'italiano. Un canale di accesso "completo e ordinato" all'insegnamento dell'italiano all'estero e, più in generale, agli stranieri.

Realizzato dal Ministero degli Affari Esteri e della Cooperazione Internazionale (Direzione Generale per la Promozione del Sistema Paese), il Portale della Lingua Italiana si avvale della

collaborazione del Ministero dell'Economia e delle Finanze e dell'Istituto Poligrafico e Zecca dello Stato.

"Sentinelle" autorevoli, insieme alla rete diplomatico-consolare e degli Istituti Italiani di Cultura all'estero, sono gli enti certificatori per la lingua italiana e le istituzioni di seguito elencate, che hanno lavorato con la Farnesina per la realizzazione del Portale.

Chi vuole studiare l'italiano, insomma,

troverà sul sito informazioni, indirizzi, notizie e approfondimenti.

Nel giorno dello sbarco in rete, il portale pubblica in home page il programma degli ormai imminenti Stati generali della lingua italiana nel mondo a Firenze da lunedì prossimo. In quella sede sarà il Dg Vincenzo De Luca (Dgsp) a presentare ufficialmente il portale. (aise)

SCUOLE GB: NAPOLETANI E SICILIANI SCHEDATI A PARTE

Ambasciata interviene contro discriminazione

Incredibile ma vero: per alcuni distretti scolastici dell'Inghilterra e del Galles ci sono in Italia tre etnie autoctone. Napoletani e siciliani sono razze a parte mentre tutti gli altri sono genericamente italiani. Eppoi ci sono anche gli "altri italiani", che parlano italiano ma italiani doc non sono.

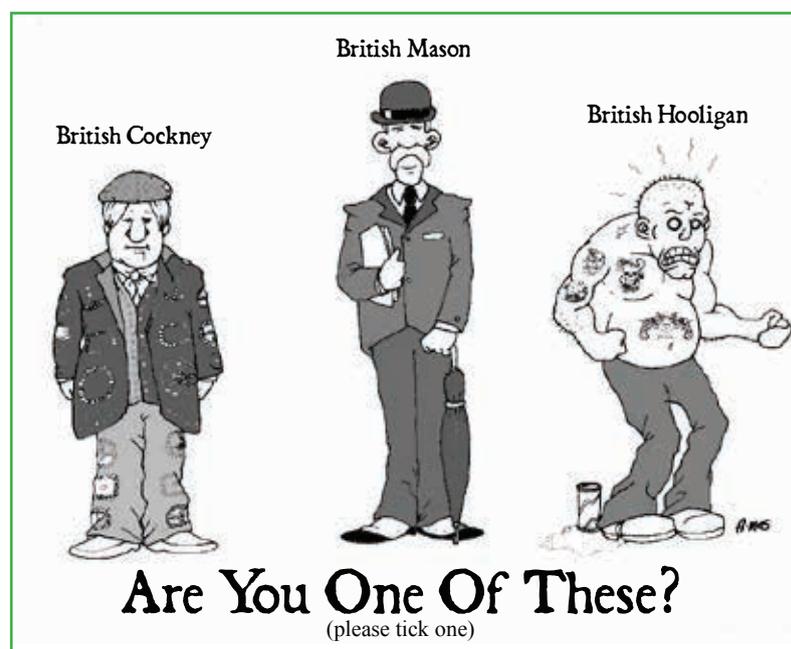
I primi a rimanere sbigottiti e sdegnati davanti a questa inverosimile distinzione sono stati alcuni genitori italiani a Bradford - una città nel nord dell'Inghilterra dove vive una importante comunità di connazionali - quando hanno fatto l'iscrizione dei

figli per il nuovo anno scolastico. Nella sezione sulla classificazione etnica dei loro rampolli si sono trovati alle prese con quattro sigle: "Ita", italiano. "Itaa", altri italiani (Any Other), "Itan" (Italian Neapolitan) e "Itas" (Italian Sicilian).

Le scuole si sono giustificate con la necessità di avere informazioni sul background linguistico dei ragazzi ma dopo una segnalazione dei genitori di Bradford e' partita una protesta dell'Ambasciata d'Italia a Londra per il palese carattere discriminatorio e fors'anche xenofobo della distinzione.

"Si tratta - ha dichiarato l'ambasciatore Pasquale Terracciano all'ANSA - di iniziative locali motivate probabilmente dall'intenzione d'identificare inesistenti esigenze linguistiche particolari" e garantire un ipotetico sostegno. "Ma di buone intenzioni - ha indicato il diplomatico - e' lastricata la strada dell'inferno", specie quando diventano "involontariamente discriminatorie, oltre che offensive per i meridionali". Nella nota verbale di protesta al Foreign Office l'ambasciata ha chiesto "l'immediata rimozione" dell'indebita suddivisione degli italiani in quattro classi e ha ricordato (un po' sarcasticamente) un particolare storico cruciale: "l'Italia e' dal 17 marzo 1861 un Paese unificato".

La protesta ha sortito il suo effetto: il ministero degli Esteri britannico si e' scusato e ha prontamente provveduto



alla rettifica dei moduli 'incriminati'.
 "Il governo britannico - ha affermato un portavoce del Foreign Office - acquisisce informazioni linguistiche come parte del censimento scolastico per assicurarsi che gli studenti di madrelingua diversa dall'inglese possano ricevere la migliore istruzione possibile nel Regno Unito. Ci è stata segnalata la presenza di uno storico errore amministrativo nei codici linguistici in uso fin dal 2006".

"Anche se tale errore - continua il

portavoce - non ha avuto alcun impatto sull'istruzione ricevuta dagli alunni italiani nel Regno Unito, il governo britannico esprime il proprio rammarico per l'accaduto e per le offese da questo eventualmente arrecate. Il ministero dell'Istruzione britannico ha modificato i codici in questione e da

oggi tutti gli allievi di madrelingua italiana saranno classificati sotto un unico codice".

La notizia della discriminazione delle scuole a danni di napoletani e siciliani ha avuto una vasta eco sui media italiani che hanno stigmatizzato la discriminazione mettendola in parecchi casi in relazione ai sentimenti xenofobi istigati dal referendum del 23 giugno vinto dai fautori dell'uscita del Regno Unito dall'Unione Europea.

"C'è poco da ridere e da scherzare. A essere buoni siamo di fronte a una manifestazione di stupidità e ignoranza. A essere cattivi, invece, c'è da pensare di molto peggio", ha scritto ad esempio il Corriere della Sera che si e' chiesto se si tratti di dabbenaggine o ignoranza e ne ha poi concluso: "La spiegazione non va ricercata in volontà persecutorie contro gli italiani che sono trattati benissimo e apprezzati moltissimo. Più semplicemente, forse, è solo scarsa o nulla conoscenza della storia da parte di chi rivendica il suo glorioso passato imperiale... Insomma, discriminazione per ignoranza. Qualcuno qui a Londra e dintorni è rimasto fermo all'Ottocento".

La Redazione

GUEST ACCOMMODATION
La Gaffe
 Est 1962
RESTAURANT

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

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

La Collina

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

La Credenza
 Artisan delicacies from Italian traditions

La Credenza Ltd
 Unit 9, College Fields Business Centre
 Prince George Road, London SW19 2PT
 T 020 7070 5070 F 020 7070 5071
info@lacreddenza.co.uk
www.lacreddenza.co.uk

Al-forno

Italian Ristorante & Pizzeria

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

nife catering.com
 Nice Italian Food Everyday

OCS ORAZIO CAR SERVICE

PCO Operators
 Licence No 03721/01/05

SERVICES:

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

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

Niccolò (UGO) FOSCOLO

di Margherita Calderoni



Fisicamente dal "crin fulvo, emunte guance, ardito aspetto", di indole ispidica e schietta, bizzarra e quasi selvaggia, Ugo Foscolo non era un personaggio facile da capire e da trattare. Nessun vero artista lo è e basterebbe il sonetto "Alla Sera" per aprirgli l'olimpico dei poeti. Anche di diritto, viste le origini greche e la sua passione per i classici.

Un gigante della Letteratura Italiana, Foscolo è stato appropriatamente ricordato all'Istituto Italiano di Cultura di Londra nel 200esimo anno dal suo arrivo in Inghilterra. Qui infatti, esule perenne, approdò nel 1816 dopo numerose peregrinazioni in Italia ed Europa, legate a contingenze storiche che lo videro entusiasta sostenitore napoleonico e angustiato testimone del ritorno austriaco a Venezia, sua seconda patria dopo l'amata Zante. E nonostante la girandola di donne delle sue appassionate ma volubili esperienze amorose, fu un'inglese conosciuta a Parigi che gli dette l'unica figlia, Floriana, che lo assistette fino alla morte, avvenuta appunto in Albione in circostanze infelici. Appunto in terra straniera, a cui seguì una sepoltura pagata da altri, a triste conferma che "...a noi prescrisse il Fato illacrimata sepoltura".

Se vogliamo, una fine romanticamente calzante per chi si proclamò "Di vizi ricco e di virtù, do lode/alla ragion, ma corro ove al cor piace/ Morte sol mi darà fama e riposo". Il destino dei Grandi, specie se "fuori dal coro". Foscolo si rifiutò di giurare fedeltà al

nuovo regime austriaco instaurato a Venezia, nonostante il feldmaresciallo Bellegarde gli avesse proposto una collaborazione col governo dirigendo una rivista letteraria. Evitando tale "lip service" ai nemici d'Italia, il 31 marzo 1815 Foscolo fuggì in Svizzera, dove riuscì a pubblicare fra l'altro "Le vestigia della storia del sonetto italiano", satira pungente dei letterati milanesi, e scrivere appassionati "Discorsi sulla servitù d'Italia", pubblicato postumo. Prose politiche infervorate e sferzanti, sdegnate e addolorate "...Italiani, voi non avete più storia. Ringraziate la gloria de' vostri padri se conservate il titolo di nazione: nudo nome, per lo più rinnegato o fatto abbiettissimo da voi stessi. La nazione che ostenta la borra del nome e non ha coraggio né generosità di difenderlo, somministra agli stranieri occasione di dileggiarla come vana e impotente... Abbrutitevi, dunque e tacete."

Parole forti per i Senatori d'Italia e contro sette, partiti e fazioni che vanno solo a detrimento della Res Publica. Parole che suonano molto attuali. Approdò in Gran Bretagna grazie al passaporto rilasciato dall'ambasciatore inglese in considerazione del fatto che Zante era diventata protettorato inglese, quindi riuscì a scappare dalle grinfie austriache e si godette i primi anni londinesi ammirato, onorato, ospitato e pagato per la sua attività editoriale e giornalistica, intrapresa con fervore ed entusiasmo.

"Da che toccai l'Inghilterra ebbi lieta ogni cosa, scrisse, qui per la prima volta mi sono avveduto che non sono affatto ignoto ai mortali..." Infatti fu accolto con deferenza nei circoli letterari della capitale, nei salotti-bene e anche nelle alcove di compiacenti gentildonne: Foscolo non era un Adone, ma la sua personalità carismatica, l'alone del poeta e l'aureola dell'esule favorivano la fama di grande amante, confortata in effetti dalle molte conquiste femminili.

Cominciò a 17 anni a Venezia con la compatriota Isabella Teotochi Albrizzi e proseguì le sue migrazioni amatorie al pari di quelle territoriali, suggellan-

do il rapporto passionale e transitorio, con infuocate lettere e perfino duelli. Teresa Pichler Monti fu la prima ispiratrice delle Lettere di Iacopo Ortis, poi ci fu Antonietta Fagnani Arese, Eleonora Pandolfini Nencini, Luisa Ferrari Pallavicini, Marzia Martinengo Cesaresco e via dicendo, senza disdegnare cameriere e locandiere, fino alla "donna gentile" Quirina Magiotti Mocenni, che lo amò e sostenne sempre e comunque di un amore raro, illuminato, sincero e fedele.

Fu comunque Fanny (Sofia) Emerytt conosciuta a Valenciennes che gli attribuì la paternità di una figlia, che poi affidò alla madre, Mary Walker Hamilton, ricca lady scozzese, quando si sposò. E Foscolo la ricercò: non tanto per amor di padre, dicono i maligni, quanto per amor di tasca. Pare infatti che la bambina fosse stata adottata dalla nonna (per permettere alla figlia di sposarsi senza l'impiccio della figlia illegittima avuta nel 1805) e quando si fece vivo Foscolo le garantì un legato di 3000 sterline, molto appetibili per il padre-tutore: "little Mary", detta Floriana fu con lui dal 1822.

Foscolo aveva un debole per sostituire i nomi e lo notò pure Vincenzo Monti "Questi è il rosso di pel, Foscolo detto/ si falso che falsò fino se stesso/ quando in Ugo cambiò ser Nicoletto/ Guarda la borsa se ti viene appresso." Il livore del sonetto è dovuto alla sprezzante etichetta di Foscolo per il Monti "gran traduttore de' traduttori d'Omero", considerato pure un volta-gabbana. In effetti la grande amicizia iniziale fra i due in tempi napoleonici subì un tracollo: d'altra parte Foscolo si era portato a letto sua moglie, la giovane e gagliarda "Teresina" e aveva la fama di andare dove annusava soldi da prendere. Una caratteristica di chi è cresciuto fra gli stenti economici e vive in modo precario ma con grandi ambizioni mondane, conscio dei suoi talenti, che lui seminò generosamente specie a Londra, nella cerchia di Lord Holland, ma soprattutto nell'attività editoriale e giornalistica.

A parte una trentina di saggi critici, fra cui la serie delle Epoche della Lingua Italiana, è di questo periodo la quarta edizione dell'Ortis, (1818) l'elaborazione delle "Grazie", le famose ma incompiute "lettere dall'Inghilterra". (1816/18) Ma la sua opera fu inestimabile specialmente per l'impegno con cui "promosse" Dante, Petrarca e Boccaccio. Gli storici Saggi e Discorsi sui sonetti di Petrarca, (1821/23) la Divina Commedia, (1826) il Decamerone, (1825) sono un fiore all'occhiello della Letteratura Italiana per come questa fu esaltata e divulgata da Fo-

scolo non solo presso i circoli "illuminati", ma anche nelle scuole dove insegnò. Avrebbe senz'altro conseguito la Cattedra di Italiano all'Università di Londra, da poco istituita, se non fosse morto nel 1827.

Prima però passò per molte traversie economiche, non essendo un grande amministratore di soldi. : "guai se io tendessi la mano, qui la miseria è un delitto" scrisse della benestante e un po' ipocrita società inglese. Scialacquò quindi l'eredità della figlia e nel 1824 si ritrovò perfino in carcere per debiti. Lui e Floriana dovettero trasferirsi in quartieri poveri e malsani dove Foscolo contrasse forse la tubercolosi, che lo portò alle letali idropisia polmonare. A Turnham Green, sobborgo di Londra, assistito dalla figlia, Foscolo morì il 10 settembre 1827, con mezzo secolo di vita turbolenta ma affascinante alle spalle. A testimonianza del suo retaggio greco e della sua fede nei classici, gli furono messe due monete di rame sugli occhi e fu sepolto nel cimitero di St Nicholas a Chiswick, a spese del banchiere Hudson Gurney.

La sfortunata Floriana morì due anni dopo e forse il ricordo di Foscolo, come la sua tomba, si sarebbe sgretolato nel tempo se nel 1871 il governo italiano, nell'ambito della creazione di un pantheon di eroi laici italiani, non si fosse ricordato di lui e avesse traslato le ceneri nella basilica di Santa Croce, in mezzo a quelle "italie glorie" che tanto lo avevano colpito ed entusiasmato nel suo soggiorno fiorentino, immortalate nel carne Dei Sepolcri, quello che ha dato alla sua fama di poeta e patriota e che si spera gli studenti italiani continuino a studiare.

A Firenze arrivò nel 1800 nel corso degli incarichi militari dovuti al suo arruolamento nella Guardia Nazionale (1799-1801) e ne rimase dovutamente affascinato: "E tu ne' carmi avrai perenne vita/ sponda che Arno saluta in suo cammino..." L'ultimo dei suoi sonetti amorosi perché più che a Firenze inneggia a Isabella Roncioni, di cui al momento era innamorato. Ebbe comunque modo di seguire i passi di Alfieri e respirare la cultura fiorentina quando vi tornò nel 1812 e prese dimora in Ognissanti prima di risiedere

nella Villa di Bellosguardo, appagato e ispirato dalla serena bellezza della città e della natura, ma soprattutto dall'omaggio dell'"intelligenza locale", che per un anno lo intrattenne nel salotto della Duchessa d'Albany e altri ritrovi, specie fra le braccia della senese Quirina Mocenni Magiotti.

Poco tagliato per il matrimonio e una vita sedentaria, Foscolo prediligeva le donne sposate per le sue relazioni, piuttosto che dover mantenere una moglie: solo a Londra, stretto dai debitori, si avventurò a chiedere la mano della diciannovenne Caroline Russell, dal cui padre magistrato fu fermamente rifiutata. Non era un tipo affidabile Ugo, e poteva essere compreso solo dalle Muse nella sua inquietudine preromantica molto legato all'estetica neoclassica. Patria, poesia, libertà, nobili imprese, arte intesa anche come veicolo di impegno civile, e naturalmente amore e i piaceri della vita erano la "religione" di Foscolo, la cui apoteosi è la "filosofia del sepolcro" "A egregie cose l'animo accendono le urne dei forti..."

"DEI Sepolcri" fu scritto nel 1806 e pubblicato nel 1807, mentre a Brescia era ospite di una delle sue tante amiche e dove trovò il tempo di aderire alla loggia massonica Reale Amalia Augusta; in effetti sono parecchi i riferimenti massonici nel poema, inclusa la lode per i costumi dell'Inghilterra, nazione forgiata dalla massoneria. Ma Foscolo era insofferente alla Chiesa e alle sette, era uno spirito troppo indipendente e illuminista, anche se perse la fiducia nel progresso e nell'umanità, in conflitto con i suoi ideali. Rimase fedele alla Poesia e ai grandi della Letteratura Italiana. Appropriatamente quindi l'Istituto di Cultura di Londra a settembre ne ha ricordato l'opera e la persona insieme con il Foscolo Appeal Fund, una Charity di italo-inglesi che dopo quasi 2 secoli di degrado ha trovato i soldi per restaurare la tomba di Chiswick, realizzata dallo scultore torinese Carlo Marochetti. E nel giardino dell'Istituto una panchina a lui dedicata inviterà chi si siede a meditare su amor di patria, libertà e giustizia, che sembrano in gran bisogno di essere rispolverati.



Maurizia Trowell, Pietro Morales e Elisa provini Walker



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



Tenimenti in Sicilia

GAETANO ALFANO

Roccamora UK

T: +44 (0) 1707 875 777

M: +44 (0) 7785 280 267

E: gaetano@roccamora.co.uk

Skype: alfano.gaetano

Roccamora UK

Oak House, 1 Poppy Walk

Goffs Oak, Hertfordshire

EN7 6TJ

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

Dove si incontrano un poeta del 1200 e un vignettista del 2000?

A San Gimignano! (VIA LONDRA)

Dove si incontrano un poeta del 1200 e un vignettista del 2000? A San Gimignano! (VIA LONDRA)

Un cartoonist italiano residente a Londra ha rispolverato un antico protagonista della letteratura italiana per "rivestirlo" in panni contemporanei: costumi del 1200 rivisti in design contemporaneo. Iacopo di Michele, detto FOLGORE da San Gimignano, e Alessandro Moscogiuri, detto A°Mos the Dark, hanno unito la loro "arte di penna" in un calendario sponsorizzato dalla Regione Toscana, dal Comune senese e dall'Associazione Fiorentini nel Mondo.

L'iniziativa merita di essere segnalata nell'ambito della XVI edizione della Settimana della Lingua Italiana nel Mondo, in programma dal 17 al 23 ottobre, dedicata alla creatività italiana e ai suoi marchi.

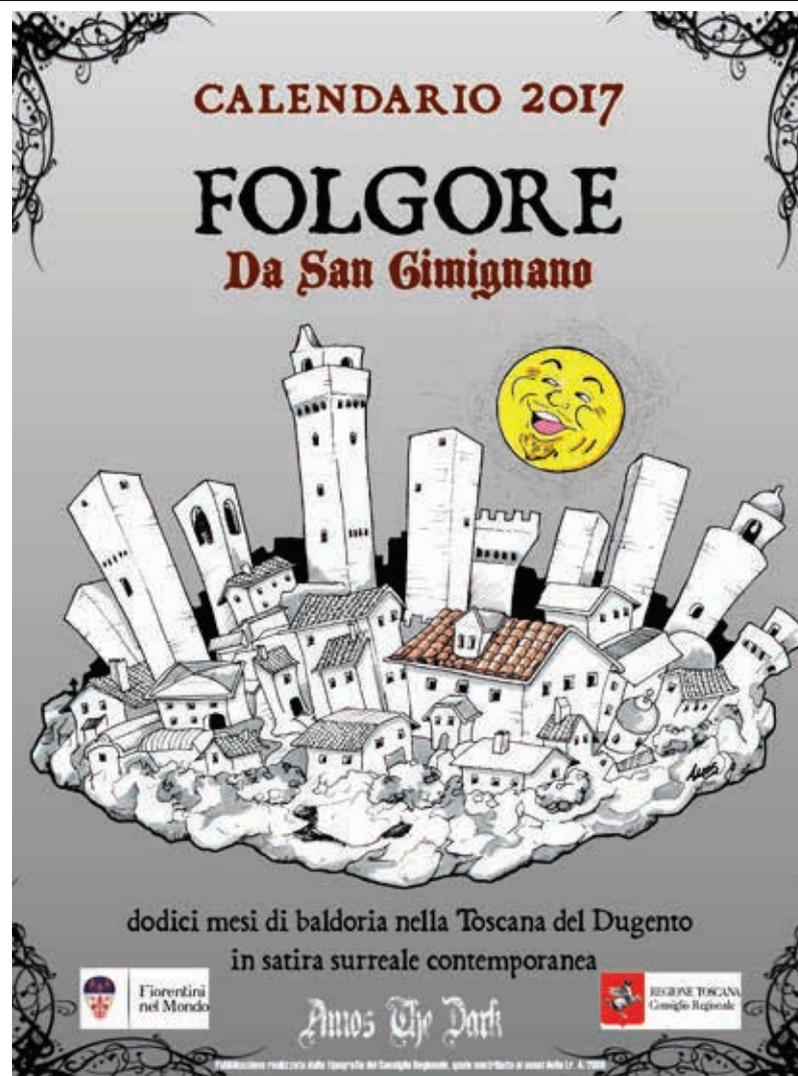
Fiorentino di Londra, Amos ha illustrato i sonetti dei mesi di Folgore: 12 tavole inedite e originali disegnate a mano, ispirate alle rime del cavaliere, uomo d'armi e letterato che nacque a San Gimignano intorno al 1270. I "So-

netti dei mesi" risalgono alla sua maturità, nella tradizione della letteratura comica senese e toscana con parodie in tono quasi giullaresco. Prendevano gentilmente in giro la società dell'epoca. In modo così delicato che questa si sentiva onorata dell'omaggio allegorico del poeta sulle righe della cortesia cavalleresca alla moda francese. Folgore, tuttavia, con l'occhio esercitato del toscano arguto che alternava la professione militare a quella del cortigiano, inneggiava alla borghesia in ascesa con un filo di ironia per voler imitare appunto un tipo di vita di corte, nobile e cortese, un po' stretto nelle scarpe dei prosaici mercanti che lo circondavano.

"Dodici Mesi di Baldoria nella Toscana del Dugento, in Satira Surreale Contemporanea" è il sottotitolo del calendario, così gioiosamente enfatico in stile realistico-giocoso da risultare bonariamente comico, una vena colta in modo fantasioso e fantastico nelle illustrazioni di Amos, da diventare appunto satira surreale.

Un'interpretazione personale di

quella società in cui fa rispecchiare la nostra attraverso la lente aberrante delle pubblicità, propagande e martellamenti di media e social networks: un accumulo di "figuranti" anche assurdi, ma non troppo, che si ispirano ai personaggi e alle situazioni descritti da Folgore, il cui variopinto arazzo della società-bene del 1200 diventa un manifesto di quella del 2000. In questi allegri sonetti di vita gaudente guidata da tali Tingoccio, Min di Tingo, Ancaiano, Bartolo, Magavero e Faigotto, fieri e cortesi come antichi cavalieri nonostante i nomi caserecci, si affollano personaggi e situazioni trasformati da A°Mos in caricature non aggressive né indulgenti, che sotto la vis comica fanno pensare. "Non mi sono adattato passivamente ai sonetti - dice il vignettista - ho visto con gli occhi di Folgore non tanto quello che viveva lui quanto ciò che circonda me: ho ritratto il mondo come lo vedo io oggi, parodiando quello di Folgore" Cioè con lenti focalizzate sulla vena di follia che serpeggia nella nostra società, raffigurando una specie di tragicomme-



dia estrapolata dai sonetti duecenteschi, ambientata fuori dal tempo. Non c'è nulla di "politically correct": uomini che sono animali e animali che sono umani. Stridenti contrasti di costume e cliché. Sovrapposizioni di situazioni con allucinazioni. Schizofrenia collettiva in realtà paradossali. Terry Gilliam, definito "l'occhio che guarda il visionario", approverebbe. Dopo tutto A°Mos è cresciuto con i Monty Python e ha un University Degree in Film and Broadcast Production. E come Gilliam tende a inglobare molti particolari nella medesima scena, spesso con ritmo allucinante ad effetto psichedelico.

Il Calendario è infatti dedicato a Terry Gilliam, che verrà invitato alla serata di presentazione organizzata dai Fiorentini nel Mondo per l'annuale scambio di auguri a dicembre, a Firenze. L'omaggio di A°Mos a Folgore diventa una fantasmagoria di riferimenti antichi e moderni in un'atmosfera quasi

onirica a tratti festosa, a tratti cinica, sempre irriverente e pungente anche sotto una superficie apparentemente indulgente e innocua. Immagini eclettiche e incalzanti come le rime a cui si riferiscono, ma che diventano più surreali quanto più queste sono descrittive, disegnando con felicità di immaginazione l'ideale di vita ricca e raffinata raccontata da Folgore. Il favoloso tono narrativo di questo, così preciso nel descrivere attività, addobbi e arredi, situazioni, oggetti e persone quasi con gusto miniaturistico, rivive con la stessa minuzia nella penna di A°Mos, che catapulta l'Allegra Brigata, nobile e cortese, dal 1200 nel 2017 con gli "effetti speciali" della satira contemporanea

Il Calendario è disponibile anche contattando l'artista su:

www.amosthedark.blogspot.com
La Redazione

TIJ EVENTS

TIJ EVENTS

proudly presents

UPCOMING SHOWS IN LONDON

- 26.10 OFFICINA ZOE'**
HOXTON SQUARE BAR & KITCHEN
- 7.11 BANDABARDO'**
DINGWALLS
- 21.11 99 POSSE & MODENA CITY RAMBLERS**
O2 ACADEMY ISLINGTON
- 25.11 TWIST & SHOUT**
229 THE VENUE
- 16.02 IL TEATRO DEGLI ORRORI**
HOXTON SQUARE BAR & KITCHEN
- 10.03 GIOVANNI ALLEVI**
CADOGAN HALL
- 11.03 ELIO E LE STORIE TESE**
O2 SHEPHERD'S BUSH EMPIRE

07479 953732 # www.tijevents.com # facebook.com/tijevents



Zuccherò back to London

Zuccherò è ritornato a Londra per due concerti in calendario il 20 e 21 ottobre al Royal Albert Hall, dove in passato si è già esibito con successo per altre quattro volte e dove ha deliziato il pubblico con i suoi vecchi cavalli di battaglia e con nuovi tracks. Il famoso cantante si è concesso un po' di relax al Romano Restaurant in Church Road a Kensington.

ART WITH AN IRANIAN FLAVOUR AT FIAT CHYRSLER MOTOR VILLAGE UK



Alessandro Marengo, Vanessa Pereira Fuenlabrada, Roxana Manoucheri, Afshin Naghoun, Shadi Rezaei, Monica Colussi

Fiat Chrysler Motor Village UK in partnership with Monica Colussi organized an exquisite and intriguing selection of Contemporary Art, called Art Capsule.

From September 23rd to October 21st Afshin Naghouni, Roxana Manoucheri, Nahal Rostami, Shadi Rezaei cohabited the sophisticated, versatile cultural hub in Marylebone with a selection of contemporary art. Iranian heritage is the artists and group show's common denominator. The four artists showcased unconventional and hugely diverse style through their very unique artworks.

interested to show similarities and differences between cultures, particularly between Western and Middle Eastern cultures, she never fails to intrigue and engage.

Her artworks are the mirror of Manoucheri's character as a Iranian and Irish woman, with a complex personal history.

By creating stimulating visual experiences for the audience through the use of traditional pictorial elements, such as Persian miniature figures, geometrical patterns or old Persian tiles, Roxana hopes to incite the viewer to attempt some reconciliation between

spex, reverse painting on glass, prints and drawings on top of each other, she emphasize the mixing and matching concepts and cultures.

Nahal Rostami through her photographs doesn't do photography. All she tries to do is to capture the moments in life that she feels the need to immortalize and cherish forever, creating evocative unique photographs.

As an enfant prodige Afshin Naghouni began painting and has never stopped. Layers of concepts, materials, paint, colours, mix media reveal the depth of an artist's fascinating personality. Paraphrasing Afshin ... If ever to paint a thorn, he will hide it nicely under a bed of rose petals, and if to paint a rose, he will make sure that you will feel how damn sharp its thorns are... Strong and penetrating, delicate and intense that is how his creations emerge.

Shadi Rezaei is a London-based interdisciplinary artist. In her practice, Rezaei explores her own eidetic memory. A wide range of themes, such as power, gender, animalism/humanity, oddity/beauty and identity, are depicted in her work. Her journey of examination and exploration is carried out through various creative mediums and the use of unconventional mate-



Dublin based visual artist Roxana Manoucheri gets inspiration to create her art

from surrounding environment where she lives in and where she travels to.

the conflicting sensibilities hidden within beautifully rendered portraits or landscapes from Renaissance.

Layering is a usual technique in her artworks combined with acrylic Per-

rials, which enable her to create and question metaphoric expressions of the untold. Her subjects are often invited to play a part in the creation of the work, and a combination of photography, performance, dance, painting and the use of video renders her work truly multi-dimensional.

La Redazione

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

THE LITTLE ITALY
Little Italy
SOHO, LONDON

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

Bar Italia

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

ZODIACO LUNARE CELTA

Scopri il tuo Albero Custode

The WILLOW Tree (SALICE) 15 aprile / 12 maggio



Tutti gli alberi si inchinano alla quercia come gli dei si inchinavano a Zeus, a cui tale maestosa pianta era sacra. Con i suoi rami nodosi, bruni e massicci, sembra un gigante selvaggio che incute rispetto e riverenza, fosse solo perché è millenario. La Querce ospita ben due specie di ninfe, Driadi e Amadriadi, quindi pensateci bene prima di abatterle e infatti presso i Romani era proibito perché erano anche il simbolo della sovranità, ai cui rami appendevano i trofei conquistati ai nemici. Di foglie di quercia erano intrecciate le "corone Civiche", il sacro fuoco di Vesta era alimentato solo da rami di quercia e col suo legno si costruivano le navi.

I Celti poi le veneravano in modo totale e viscerale: piantavano più querce che edificare case e infatti Plinio narra come le foreste germaniche e britanniche fossero immense e impenetrabili. Anche per loro simbolo di grande forza e regalità, fra le rocce la quercia era abbinata al diamante, a cui i Druidi attribuivano forze soprannaturali e che anche oggi è collegato alle virtù di fedeltà e amore eterno: i matrimoni celti si celebravano all'ombra delle querce. I popoli antichi ne conoscevano anche i poteri curativi: le proprietà astringenti della corteccia fermavano le emorragie e i Druidi la tritavano nel latte come antidoto alle erbe velenose.

Nel Medioevo, invece delle ninfe, sotto le fronde della quercia cominciò ovviamente ad apparire la Madonna (famosa la Madonna della Quercia vicino a Viterbo, al cui santuario la seconda domenica di settembre si recano tutte le confraternite della Tuscia) e la cosa salvò dall'abbattimento molte querce pagane, assimilando poi l'albero alla Virtù della Fortezza, mentre nell'astrologia celta è associato a Dagda, il dio che attua ogni tipo di miracolo per aiutare la gente e influenza il tempo meteorologico per garantire un buon raccolto.

Insomma un gigante di affidabilità, stabilità, sicurezza. Pertanto la personalità degli "Oak Tree" emana il magnetismo che compete ad un carattere forte, generoso e con predisposizione alla leadership. Temperamento filosofico, integro e ottimista con tendenza a dire la verità indipendentemente dalle conseguenze. Modi sicuri e diretti quelli delle "querce", che però possono anche esagerare e diventare irresponsabili e rudi, con una vena di vanità e vanagloria. Gente di potere che eccelle nel mondo del business grazie all'autoconfidenza, per quanto talvolta sbagliano nel fidarsi degli altri.

La loro natura sincera può farli incorrere in dispiaceri nella vita sentimentale e gli elevati standard che esigono da se stessi e dal partner possono causare problemi nella vita di coppia, anche se ce la mettono tutta per superare ostacoli e incomprensioni. Forse è il segno più vulnerabile negli affari di cuore. Intrepida e baldanzosa, la quercia spesso manca di una visione realistica della vita, specie dei difetti umani, ma è sempre pronta al sacrificio e tira diritto per la sua strada.

Il suo motto è "I am a god who sets the head afire with smoke"

Famose personalità "Quercia" sono Giuseppe Mazzini, Giuseppe Garibaldi, George Sand, George Orwell, Gina Lollobrigida, Oriana Fallaci
MM



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



CinemaltaliaUK

Un autunno di grandi prime



Laura Morante

L'autunno è arrivato e ha portato grandissime novità nella programmazione di **CinemaltaliaUK** che ha riaperto la stagione con una serie di fortunatissime proiezioni. Il cinema italiano, che continuiamo a promuovere con passione nelle sedi del Genesis cinema e del Regent Street cinema, ci ha regalato infatti molte soddisfazioni.

L'8 settembre la première del suo secondo film da regista, **Assolo**, ci ha permesso di avere come graditissima ospite e madrina **Laura Morante** per una serata che è andata subito sold out. La nuova pellicola della talentuosa attrice e regista toscana la vede protagonista nei panni di una donna che ha passato i 50 ed è alla costante ricerca di approvazione da parte degli altri, un'eterna insicura che fatica a trovare la sua voce nel mondo e a staccarsi dal proprio passato. Un film ironico e delicato che ha ci ha fatto sorridere ma anche riflettere.

«Le donne fanno molta più fatica



Pazza Gioia

degli uomini ad accettare il passare del tempo perché spesso non sanno vedersi come soggetti ma solo come oggetti, in primis di desiderio, cosicché quando invecchiano e viene meno la loro "appetibilità" in questo senso, vanno in crisi» ci ha spiegato la Morante, aggiungendo che «ci vorrebbe una nuova ondata di femminismo. Il lavoro che auspico venga fatto da parte delle donne di oggi è un lavoro di autocoscienza, lavorare su se stesse per avere la giusta percezione di sé: capire che dobbiamo liberarci dalla pressione della bellezza, della desiderabilità, pensarci e viverci come soggetti. Come soggetti abbiamo tantissime cose di cui godere, anche passati i settanta anni! Finché si è in salute e si può andare a una bella mostra, bere un buon bicchiere di vino, ammirare un tramonto... la vita vale sicuramente la pena di essere vissuta».

E una celebrazione delle donne e della meravigliosa avventura che è la vita è anche un altro film che CinemaltaliaUK ha portato sugli schermi londinesi a fine settembre: **La pazza gioia** di **Paolo Virzi** che ha riscosso un enorme successo al Genesis, con tanto di lunga coda fuori dalle porte del cinema, a riprova che il regista livornese è un autore amatissimo dal pubblico italiano.

La pellicola parla del viaggio, allo stesso tempo esilarante e commovente, di Beatrice Morandini Valdirana e Donatella Morelli (**Valeria Bruni Tedeschi** e **Micaela Ramazzotti**, entrambe premiate con il **Nastro d'Argento**)



S is for Stanley

ed è l'ultima prova dietro la cinepresa di un autore che ha sempre saputo coniugare divertimente intelligente e profonda sensibilità, all'interno di una Toscana di provincia, spesso inedita e meritevole di riscoperta. Adesso aspettiamo, ancor più curiosi, l'uscita del prossimo lavoro di Virzi che ne marcherà l'esordio in terra americana: **The Leisure Seeker** in cui dirigerà due grandi star come Helen Mirren e Donald Sutherland.

Il mese di ottobre ha preso il via con la proiezione di **Veloce come il vento** di **Matteo Rovere**, un film atipico per il cinema italiano che ha commosso la community di italiani e italo-fili che ha affollato la proiezione. Ambientato nel mondo delle corse automobilistiche, la pellicola racconta la ricostruzione del rapporto tra due fratelli da tempo separati: la campionessa in erba interpretata dall'emergente - e promettentissima - **Matilde De Angelis** e il campione bruciato dal tossicodipendenza che ha il volto di **Stefano Accorsi**, premiato con il Nastro d'Argento 2016 come Miglior Attore Protagonista. Matteo Rovere dimostra una mano sicura nel dirigere e riesce a costruire delle validissime scene di inseguimento, grazie anche al contributo del montatore Gianni Vezzosi.

A riaprire i battenti è stata anche la **sezione documentaristica** di CinemaltaliaUK che ha inaugurato il nuovo anno con un piccolo gioiello: il documentario **S is for Stanley**, diretto da **Alex Infascelli** (prossimamente nelle sale con Piccoli crimini coniugali con Sergio Castellitto e Margherita Buy) e vincitore del **David di Donatello** di categoria. Il film racconta l'amicizia trentennale nata per puro caso tra **Emilio D'Alessandro**, pilota da corsa emigrato in Inghilterra, e l'uomo di cui è diventato autista, assistente e carissimo amico: **Stanley Kubrick**. Un viaggio ricco di emozioni ma anche di sincero e rispettoso pudore nei confronti della rigorosa privacy che circondava il geniale regista. L'uomo che per tutti era Kubrick ma che per Emilio era semplicemente il suo amico Stanley.

Ma ottobre è il mese in cui il cinema italiano sbarca nella capitale inglese anche grazie al London Film Festival,



grazie al quale quest'anno abbiamo potuto vedere: **Fai bei sogni** di **Marco Bellocchio**, **Questi giorni** di **Giuseppe Piccioni**, **Fiore** di **Claudio Giovanni**, **Indivisibili** di **Edoardo de Angelis** e **La ragazza del mondo** di **Marco Danieli**. Al fianco di due autori dal riconosciuto valore, dunque, troviamo tre registi emergenti, le cui voci e storie vanno a contribuire a quel ricambio di voci e di linguaggio che da tempo si auspica nel nostro cinema e che negli ultimi tempi si è fatto sempre più forte e deciso grazie a una serie di opere nuove e importanti. In campo internazionale, un doveroso augurio va a **Fuocoammare** di **Gianfranco Rosi**, potente documentario su Lampedusa che è stato selezionato come rappresentante italiano agli Oscar.

E in Italia cosa sta uscendo? Ci sono vari titoli da segnalare, a partire dal discusso **La verità sta in cielo**, dove **Roberto Faenza** affronta il mai risolto mistero della scomparsa di Emanuela Orlandi, affidando a **Riccardo Scamarcio** il ruolo di Renatino De Pedis, una delle figure principali di questa vicenda nonché tra i capi della banda della Magliana. **Cristina Comencini** dirige **Paola Cortellesi** e **Micaela Ramazzotti** in **Qualcosa di nuovo**,

commedia drammatica dalla chiara estrazione teatrale, mentre **Luca Argentero** e **Stefano Fresi** si scambiano le rispettive situazioni di vita (uno single impenitente, l'altro con famiglia) per conquistare un prestigioso posto di lavoro nella commedia **Al posto tuo**. Il bravissimo **Ivano De Matteo** racconta invece la storia di una donna in fuga col figlio in **La vita possibile** con **Margherita Buy** e **Valeria Golino**. Infine, per il 27 ottobre è atteso **In guerra per amore**, opera seconda di **Pif** dopo il grandissimo successo di pubblico e critica de **La mafia uccide solo d'estate**. E chissà che, dopo il debutto italiano, queste pellicole non arrivino anche a Londra, grazie a noi di CinemaltaliaUK?

Nel frattempo non perdetevi il prossimo appuntamento: vi aspettiamo il **6 novembre** in sala per **Un bacio**, commovente storia di amicizia e bullismo ambientata nel mondo degli adolescenti e diretta con mano felice da **Ivan Cotroneo**, abilissimo nell'affrontare con il linguaggio dei giovani tematiche tristemente scomode e attuali.

E non smettete di seguirci su Facebook e Twitter, dove ogni giorno c'è qualcosa di cui parlare!

Lorenzo Tamburini



veloce come il vento



Caffè Ristorante Rosticceria

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

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



Un bacio

PIZZERIA PAPPAGONE

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

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

Pappagone Gaetano @pizza-pappagone

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

REBEL REBEL



The 1966 wild one is back with a vengeance. Completely reinvented for 2016 and beyond, the perfectly proportioned Italian classic mixes design with devilish agility, while a 1.4 MultiAir Turbo 140 hp engine delivers the power. Nimble and turbocharged...

Freedom has never felt so good.

NEW 124_{spider}
FREEDOM SINCE 1966

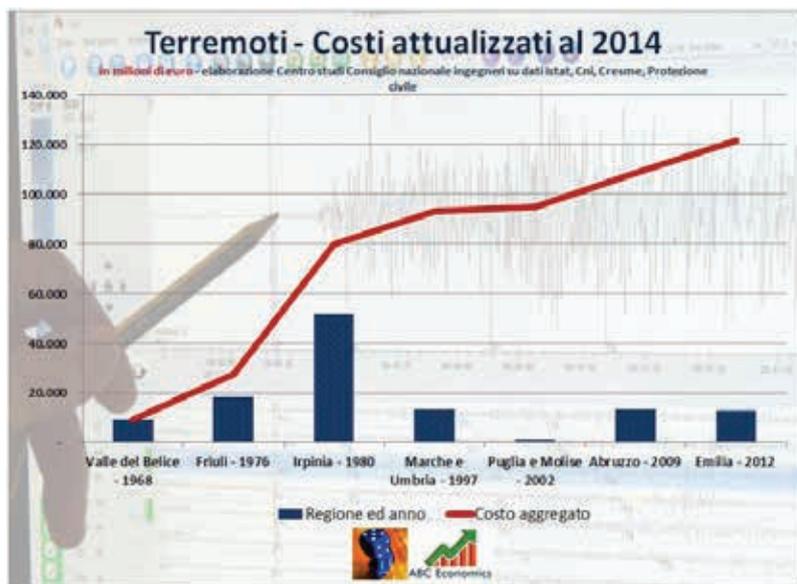


Motor Village
MARYLEBONE

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

Fuel consumption figures for the new Fiat 124 Spider in mpg (l/100km): Urban 33.2 (8.5); Extra Urban 55.4 (5.1); Combined 44.1 (6.4). CO₂ emissions 148 g/km. Fuel consumption and CO₂ figures based on standard EU tests for comparative purposes and may not reflect real driving results.

RILANCIARE I PICCOLI COMUNI: DALL'ECONOMIA LOCALE AL MADE IN ITALY ALL'ESTERO



I forti terremoti che hanno colpito l'Italia nel corso del Novecento e nei primi decenni del Duemila – per ultimo quello nel Centro Italia dello scorso 24 agosto – hanno provocato danni economici enormi che sono andati ad aggiungersi a quelli causati dalla crisi che attanaglia il nostro Paese da ormai dieci anni.

Molti di questi centri colpiti dalla crisi e poi dallo sciame sismico, sono dei centri abitati con meno di 5mila abitanti, piccoli comuni che custodiscono patrimoni artistici, naturali e agroalimentari ma anche realtà manifatturiere che hanno contribuito a internazionalizzare la diffusione del Made In Italy.

Nel mio nuovo saggio **ABC ITALIA**, edito da ABC Economics e distribuito da Amazon, illustro una proposta avanzata qualche tempo fa da Fabio Renzi, segretario generale di Symbola – Fondazione per le Qualità Italiane. Secondo la Fondazione Symbola, salvaguardare queste micro-realtà significa anche tutelare il Made in Italy: «La stragrande maggioranza dei casi di successo di produzioni italiane che si affermano nel mondo proviene da questa Italia profonda» spiega Fabio Renzi.

Ecco perché è opportuno che le istituzioni approvino una legge specifica per i comuni sotto i 5mila abitanti, con la quale predisporre un sistema integrato di finanziamenti e di semplificazioni amministrative che permettano la valorizzazione delle produzioni agricole locali e favoriscano il turismo.

La Fondazione Symbola ritiene prioritario favorire la ripopolazione e il recupero dei piccoli centri abitati attraverso

un piano di incentivi e premi di insediamento a favore di coloro che trasferiscono la propria residenza e dimora abitualmente oppure la propria attività economica, in comuni con meno di 5mila abitanti per un periodo non inferiore a dieci anni.

Informatizzare i piccoli comuni per migliorare l'istruzione e i servizi territoriali

Per attirare nuovi capitali nelle aree meno urbanizzate è inoltre, necessario dotare i piccoli comuni di infrastrutture e in modo particolare, di una rete Wi-Fi. «Solo così» spiega il segretario generale di Symbola «si possono superare i limiti fisici e relazionali dati dalla distanza che spesso separa i piccoli comuni dai centri e dai servizi urbani. Le nuove tecnologie wireless costituiscono una componente strategica e possono essere utilizzate per servizi pubblici e privati avanzati nel campo della sicurezza, del turismo, del traffico, della scuola, dell'edutainment».

Secondo Fabio Renzi, occorre diffondere sul territorio iniziative analoghe a quella promossa dal comune di Bardi (provincia di Parma) e da Legambiente. Mediante la diffusione di Internet nei Comuni della Val Ceno e di Bardi, infatti, per 600 ragazzi è stato possibile frequentare le scuole superiori avvalendosi di un tutor in classe per le materie di base e collegandosi in rete per tutte le altre lezioni.

Valorizzare i prodotti agroalimentari locali

L'Italia è il leader europeo nelle produzioni certificate con 149 DOP (Prodotti



a Denominazione d'Origine Protetta) e IGP (Prodotti a Indicazione Geografica Protetta) e oltre 4mila PTA (Prodotti Tradizionali Agroalimentari). Il 93% delle DOP e IGP e il 79% della produzione di vini di alta gamma provengono da comuni con meno di 5mila abitanti.

I numeri non devono, tuttavia, trarre in inganno specie per quanto riguarda la produzione agroalimentare locale. «La stragrande maggioranza dei PTA» precisa l'esponente della Fondazione Symbola «non ha la dimensione quantitativa e produttiva per diventare DOP o IGP e per imporsi nei mercati nazionali ed internazionali. La maggior parte di queste produzioni tipiche locali può dar vita invece a "filieri corte" che hanno come sbocco finale la ristorazione e la commercializzazione locale». Da qui la necessità di avviare progetti per favorire la certificazione volontaria delle piccole

ABC ECONOMIPEDIA

produzioni tipiche locali avvalendosi di marchi commerciali in grado di garantire il consumatore ed «evitando così di ricorrere a strumenti inadeguati e sovradimensionati come le DOP e le IGP».

Itinerari tematici per sviluppare il turismo dei piccoli comuni

Molto spesso i piccoli comuni custodiscono veri e propri gioielli che potrebbero essere meglio valorizzati se si riuscisse a intercettare quella nuova domanda turistica sempre più attenta alla qualità dell'offerta culturale, territoriale e ambientale». Il segretario generale della Fondazione Symbola ritiene quindi opportuno affidare a una partnership mista pubblico-privata il compito di realizzare almeno 10 grandi itinerari storico-culturali di rilievo nazionale al fine di proiettare su scala nazionale ed europea i patrimoni custoditi nei piccoli comuni.



a cura di
Stefano Francesco Fugazzi
stefanofugazzi@yahoo.it

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.

Passionately Italian Since 1962

Italy's natural by DiSotto

26 Park Royal Road, London NW10 7JW

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

Nuova GP italiana a +Richmond Practice in arrivo da Venezia



La +Richmond Practice, un ambulatorio medico privato che si trova vicino alla stazione metro di Richmond, ha rafforzato lo staff assumendo una dottoressa italiana, Rosa Avino. Ecco come la nuova 'Gp Private' - in arrivo da Venezia - racconta e commenta le prime esperienze di lavoro e di vita nella metropoli britannica.

Parlaci un po' di te, come sei arrivata qui a +richmond practice?

Mi sono trasferita in Inghilterra alla fine del 2015 con mio marito. Sono arrivata a +Richmond practice rispondendo all'annuncio per la posizione di Medico di medicina generale pubblicato sul sito BMJ careers.

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

Londra è una grande metropoli dove camminando si può sempre sentire parlare in italiano. Le differenze tra il sistema della medicina di famiglia italiano e quello britannico possono rappresentare un ostacolo per chi arriva e per questo motivo è importante poter contare su un medico di medicina generale che possa supportare i pazienti e indirizzare le loro esigenze sanitarie.

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

Credo fermamente che lavorare in sanità sia in ambito privato che pubblico possa offrire degli ottimi spunti di crescita professionale. La mia scelta è stata influenzata dal modello europeo di medicina primaria integrata che +Richmond practice offre ai pazienti. La possibilità di lavorare insieme ad altre figure professionali come ginecologi, pediatri e radiologi ha rappresentato un valore aggiuntivo nell'indirizzare la mia scelta.

Che differenze ha incontrato tra il sistema sanitario Italiano e quello inglese?

La differenza maggiore è rappresentata dall'accesso ai servizi da parte del paziente. Nel sistema inglese il ruolo del medico di medicina generale è fondamentale nel supportare il paziente nella scelta della terapia o se necessario dell'accertamento sanitario maggiormente indicato per la sua condizione clinica.

Quali consigli può dare agli italiani a Londra riguardo la propria salute?

Il mio consiglio è di scegliere tra le diverse attività e divertimenti quelli che meglio si abbinano al proprio stile personale e di mantenere uno stile di vita sano con il giusto bilancio tra attività fisica e corretta alimentazione.

Quando non lavora qual'è il suo passatempo preferito?

Mi piace leggere e fare dello sport all'aria aperta e appena il tempo lo consente viaggiare e conoscere nuove culture.

Per un appuntamento con la dottoressa Avino si può chiamare +richmond practice allo 02089405009, o scrivere una mail a mail@richmondpractice.co.uk o visita il sito web.richmondpractice.co.uk

Brexit or perhaps Breaksit?

Maybe one day the decision will be reversed....

The assonance may not be coincidental: one of the inevitable consequences of the recent vote on the EU will be a certain amount of breakages in the relationships of this country.

It is interesting to observe that, considering the population of Great Britain, the difference of one million in the votes cast for and against is perhaps less significant than it is believed to be.

I suppose one could have predicted that it was too good that the country should have forgotten its imperial days and its splendid isolation. The fundamental problem, as I see it, starts with the prime minister Edward Heath. Let me explain...

Heath realised that if he had told the English people that the venture into Europe was primarily a political one and only secondarily a commercial one, the English would never have voted for Europe. So he decided that the best way he could sell the idea of Europe, bearing in mind that he cannot have ignored the description of Britain as a nation of shopkeepers, was to draw attention to the economic benefits of adhering to a community of peoples with whom there may have been greater affinity than with many of the nations that form the Commonwealth.

He took comfort from the fact that Churchill himself had said that Britain should get closer to Europe and I suppose it never occurred to him to investigate whether Churchill appreciated that any step towards greater participation in European affairs would have had political implications.

The voters who decided to leave the EU did not look at the problem posed by the Referendum in objective, historical terms. They discounted completely the political and psychological significance of a tunnel below the Channel, which would really bring Europe as close to England as it had ever been. In the same way they ignored that England had reigned over parts of France, that millions of our youngsters laid down their lives in World War I and a significant number in World War II.

The voters cannot have known that one of our most popular modern judges, Lord Denning, had pointed out the legal implications of our adhering to a continental system of law, which he described as a tide that would invade the rivers and streams of England.

Understandable this, if you think about it, because history, especially not modern history, is not a subject which takes an important place in the English scholastic syllabus. Ask the average Englishman what the Ventotene manifesto is and he may come up with the idea that it is a southern Italian dish.

This lack of historical background knowledge was, in my view, a most significant factor, much more important than immigration, which, if one sets one's heart to it, could be controlled better than has been done so far.

After all, if we look at it cynically, a referendum isn't a law in the same way as the imposition of a speed limit on our motorways is; it is merely a search for an opinion of the majority, but of itself it doesn't really mean that the majority view was well-informed.

The reader may wonder what the point is of such vagaries of thought, given that the country is now bound, if the will of the majority is, as it must be, observed, to leave the EU. I am sure that he/she may not even understand the title of this article, not through ignorance, of course, far from me to suggest that, but through a total failure of comprehension derived from a fundamental lack of knowledge. Indeed, a notable feature of the circumstances attending the search for the popular vote was reliance on prejudicial statements rather than on facts.

What will break? Well, it seems to me that what may well touch us, more than a separation from the countries of Europe, will be having to wave goodbye to our closeness to Scotland. I have little doubt that if England remains outside the EU, the Scottish people who had voted to stay in Europe will decide that there is nowadays no longer any reason to remain part of the United Kingdom. They will separate and become their own masters (they are already on the way to being that because of recent developments) and thus continue to enjoy the benefits of European participation.

I have no opinion as to whether Northern Ireland might wish to follow suit although I observe that its proximity to the Republic of Ireland may have a much greater impact on their thinking than our nearness to Europe through the Channel Tunnel has had on ours.

I still feel that the majority who voted to separate from Europe may not have been too keen on reminding themselves of history.

In English schools, as far as I know, great attention is, of course, paid to Alfred the Great, Henry VIII, Elizabeth I, Sir Walter Raleigh, Nelson and even Churchill; but more modern history appears to be neglected. This point I must underline.

Certainly the more significant developments in recent European history would be worthy of greater study.

It's also interesting to note that, whereas the blue starred European flag appears quite often in countries like France and Italy whenever the Tricolors are displayed, one would find it difficult to see

the same flag raised together with the Union Jack. It is as if, even before the recent secession, we were and we were not part of Europe. In fact, I have very often felt that the English attitude to Europe is rather like that of the Don Giovanni character who sings *Vorrei e Non Vorrei* (*I Would and I Would Not...*).

The second breakage is, of course, much graver and it is a major reduction in the continuity of 'rapprochement' between the British, or more correctly the English, and our continental neighbours. It must be acknowledged that the insularity of Great Britain has resulted in the development of what are undoubtedly xenophobic tendencies. The English have for centuries looked upon themselves, in many cases with some justification, as better than the French, the Germans, the Italians, the Spaniards.

These antagonistic feelings have reduced since World War II, not only because of the greater spread of knowledge of our continental neighbours brought about by spending time and holidays abroad, but also because of a general feeling that, since joining the EU, UK has become part of a wider family so that the antipathy has inevitably reduced. This situation will gradually be reversed as a result of Brexit.

Another factor not to be ignored is the increasing Americanisation of the British Isles, to which the only counterbalance of recent years has been our ever-increasing participation, not only economical but also political, in European affairs.

But it seems to me that the major loss to England resulting from Brexit is the loss of the cultural, I was about to say philosophical, affinity of the country with Europe. I am ignoring the more direct economic consequences, paying no attention to the fact that initially there will occur, at least in the short term, a spending spree by the government to show a permanence of trade and economic activity as witness the recent sale of ARM Holdings to our friends the Japanese (a contradiction in terms given some pronouncements). More problematical is the question whether England's exit could set a bad example for other European countries, especially those who chose to join the EU, avowedly and exclusively for economic rather than political or cultural reasons.

Maybe one day the decision will be reversed..!

In conclusion, the breakages resulting from our withdrawal will become increasingly apparent with the passage of time. Whether our traditional survival instinct and common sense will be able to remedy the difficult situations arising from it remains to be seen.

Arturo Barone



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



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



Sicily
Restaurant • Bar • Private Dining

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

Domande all'Avvocato



Come ottenere il passaporto Britannico

Gentile Avvocato, Sono Italiana e vivo a Londra da 6 anni. Sono assistente ricercatrice in un istituto di ricerca britannico, attualmente impegnata nella ricerca sui disturbi genetici dei bambini. Usufruisco di una borsa di studio per ricercatori della durata di due anni, successivamente ai quali rimarrò in UK per continuare il mio lavoro di ricerca in tale ambito. Sono, pertanto, preoccupata per quel che riguarda la mia condizione di immigrata una volta che l'Inghilterra avrà lasciato l'Unione Europea. Ho letto che attualmente il Governo intende imporre dei controlli sul flusso migratorio dei cittadini UE e, pertanto, potrebbe dare precedenza ai cittadini inglesi coinvolti in progetti di ricerca finanziati dal Governo. Al fine di tutelare la mia posizione mi piacerebbe fare domanda per ottenere il passaporto Britannico. Mi potrebbe fornire informazioni su come procedere?

Distinti Saluti
Claudia

Cara Claudia,
Il primo passo da compiere per ottenere il passaporto Britannico è fare domanda per la "permanent residence card" (PRC), emessa dall'Home Office. Tale carta attesta il suo diritto di vivere permanentemente in Inghilterra; il che significa che nessun eventuale controllo sul flusso migratorio dei cittadini UE potrà limitare il suo diritto di continuare a vivere nel Regno Unito.
Possono richiedere la "permanent residence card" coloro che abbiano vissuto in modo continuo in UK per almeno 5 anni. La domanda si presenta online, compilando sul sito <https://www.gov.uk> un Modulo EEA (PR), da poi inviare all'Home Office, EEA Applications, PO Box 590, Durham, DH 99 1AD, previo pagamento di una tassa di £65. Si ha diritto di richiedere la PRC se si è un EEA National (cittadino di uno Stato appartenente allo Spazio Economico Europeo) che rientri nella definizione di "qualified person", ossia un lavoratore, un libero professionista, un autosufficiente, una persona in cerca di lavoro, un familiare di un EEA national "qualified person" o stabilmente residente in UK. È, inoltre, necessario provare che si viva in UK per un periodo continuativo di almeno 5 anni e provare il proprio status di "qualified person", fornendo la propria busta paga, contratto di lavoro, l'estratto conto della Council Tax o l'estratto conto bancario etc. Sarebbe preferibile fornire due dei suddetti documenti.

Per completare il Modulo EEA(PR) è necessario presentare l'originale di un documento d'identità - passaporto o carta d'identità - e fototessere. È necessario, inoltre, fornire informazioni riguardo la propria nazionalità, luogo di nascita, periodo di residenza, risorse finanziarie e dettagli circa il proprio lavoro, studi e l'eventuale richiesta di sussidi.

Si tenga presente che a causa della mole delle richieste saranno necessari almeno 4 mesi perché la domanda venga esaminata. Pertanto, laddove si viaggi al di fuori dell'Inghilterra durante il periodo di presentazione della domanda, è preferibile assicurarsi di avere un valido documento di viaggio.

Solo una volta trascorso un anno dall'ottenimento della PRC, sarà possibile presentare domanda per la naturalizzazione come cittadino Britannico, necessaria per acquisire il passaporto britannico. Tale procedura è più lunga e richiede più tempo. Si procede dimostrando di possedere una PRC e completando un modulo AN disponibile su <https://www.gov.uk>. Questo modulo presuppone che siano fornite due diverse referenze, dettagli biometrici, dettagli di impiego, il periodo di residenza nel Regno Unito e il suo carattere. Le sarà anche richiesto di sostenere un esame chiamato "Life in the UK" il quale esaminerà la tua conoscenza del Regno Unito, le sue istituzioni quali Monarchia, Parlamento e la sua storia. Non è necessario fare questo esame se si è in possesso di una laurea di un'università riconosciuta dal Regno Unito.

Distinti Saluti
Domenic Pini

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

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



Divorzio: senza clean break possono essere guai

Non scade tempo per richiesta di sostegno economico



Qualche settimana fa è stata pubblicata la nota di una sentenza che è una dimostrazione del fatto che, in Inghilterra, non c'è una termine di prescrizione per depositare e procedere con le cause economiche contro l'ex-coniuge dopo il divorzio. Questo è un problema conosciuto da pochi clienti. In molti pensano che, appena ricevuto il decreto di divorzio (il cosiddetto "decreto absolute"), tutto sia finito e possano andare avanti con la loro vita senza preoccuparsi delle possibili richieste economiche dell'ex-coniuge. Oppure, pensano che l'accordo che hanno raggiunto con l'ex-coniuge sia valido, nel senso che possono aspettarsi che l'altra parte sia tenuta a rispettare l'accordo per sempre nel futuro.

Ciò costituisce uno sbaglio: senza ottenere un decreto economico (che si chiama "clean break" e che accompagna il decreto absolute e qualsiasi altro accordo), sia l'una, sia l'altra parte possono ritornare in Tribunale in qualsiasi momento successivo per chiedere un sostegno economico da parte dell'ex-coniuge. Cio' rappresenta una spada di Damocle, che può avere conseguenze molto difficili da capire e che possono sembrare ingiuste, soprattutto nel caso in cui il convenuto abbia ricostituito il suo patrimonio da capo dopo il divorzio. Se le parti non ottengono un decreto "clean break", l'unica cosa che limita la possibilità di procedere contro un ex-coniuge è il fatto che il ricorrente si sia risposato (o sia morto) nel frattempo. Il clean break può essere chiesto in qualsiasi momento dopo il divorzio, ma è preferibile consultare un avvocato sulla tempistica prima di chiedere il decreto di divorzio.

La sentenza in questione rivela che le parti - Mr e Mrs Waudby - si sono sposati nel 1982 e hanno divorziato nel 1994. In quell'anno, il Tribunale aveva pronunciato il decreto di divorzio, ma le parti non avevano chiesto un clean break dei loro rispettivi diritti economici. Forse pensavano che non ne valesse la pena dato che entrambi erano andati in bancarotta qualche mese prima del divorzio. Tuttavia, vent'anni dopo, nel 2014, l'ex Mrs Waudby si è trovata a subire una riduzione della propria pensione, ed allora ha cominciato una causa davanti al Tribunale di Famiglia, chiedendo dall'ex Mr

Waudby un assegno mensile ed una parte del suo capitale. Durante il primo grado il giudizio, il Sig. Waudby è stato condannato a pagare all'ex-moglie £10.000 più un assegno mensile di £9.576 (somme non piccole per il Sig. Waudby). Il Sig. Waudby ha poi fatto appello e nel 2016, con la sunmenzionata sentenza recentemente pubblicata, la Corte di Appello ha revocato la sentenza di primo grado, con la motivazione che non c'era un nesso causale sufficiente tra le esigenze attuali dell'ex-moglie ed il precedente matrimonio col Sig. Waudby. La Corte ha anche imposto (finalmente!) un clean break economico tra le parti.

Una vittoria per la giustizia? Forse sì, ma vale la pena notare che il Sig. Waudby ha ottenuto giustizia soltanto dopo due anni di contenzioso in Tribunale ed ingenti spese legali. La Corte d'Appello ha condannato l'ex-moglie a ricompensare le spese legali del Sig. Waudby, ma è molto probabile che lei non avrà la disponibilità economica per pagarle.

E per i clienti futuri, chi vuole andare avanti nella vita non con l'incertezza che sia dimostrata l'assenza di un 'nesso causale' tra la posizione economica attuale dell'ex-coniuge e il matrimonio? Il Sig. Waudby ha dovuto dimostrare le proprie ragioni ricorrendo a documentazione datata e dichiarazioni giurate che raccontavano una storia vecchia più di 20 anni fa. Meglio ottenere un decreto "clean break" con l'assistenza di un avvocato se necessario.

I rischi sembrano più alti per quelli che hanno goduto di fortuna economica dopo il divorzio. Un bel esem-

pio è il famoso caso Wyatt v Vince del 2015. Le parti si sono sposate nel 1981, ma ci sono separate pochi anni dopo, nel 1984. Avevano figli giovani che sono rimasti con la moglie (e che oggi sono adulti), mentre il marito ha cominciato la vita di un cosiddetto 'New Age Traveller', andando in giro per tutta Europa in una vecchia autopompa. Nel 1992 hanno ottenuto il divorzio, ma senza un decreto economico di clean break. Poco dopo l'ex marito, il Sig. Vince, è ritornato in Inghilterra e ha fondato un'azienda, Ecotricity, che poi ha avuto molto successo nel mercato dell'energia rinnovabile. Entrambe le parti hanno avuto altri rapporti personali ed anche figli dopo il divorzio, e il Sig. Vince si è anche risposato. Nel 2011 Ecotricity valeva molti milioni di Sterline (oggi vale c.£57m) e il Sig. Vince era un uomo molto ricco quando gli è stato notificato dalla sua ex-moglie una procedimento legale in cui lei chiedeva una somma di capitale molto generosa ed anche un assegno mensile. Dopo circa 4 anni di litigi in Tribunale, la Corte Suprema ha confermato che l'ex-moglie meritava un sostegno economico dal suo ex-marito, riconoscendo il contributo matrimoniale alla vita del Sig. Vince ed i figli che avevano avuto circa trent'anni fa, e il Tribunale di Famiglia ha poi condannato il Sig. Vince a pagare all'ex-moglie £300.000. È probabile che le spese legali del Sig. Vince fossero circa il doppio di £300.000, forse di più.

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



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

fiandaca
ITALIAN WINE IMPORTER
WHOLESALE SINCE 1975
Alfie Fiandaca
Cavaliere del Lavoro
Managing Director
T +44 (0)20 8752 1222
F +44 (0)20 8752 1218
office@fiandaca.co.uk
Westpoint Trading Estate
Alliance Road, London W3 0RA
www.fiandaca.co.uk

tutti a tavola ...

con Giorgio Locatelli



Dal suo ultimo libro "Made in Sicily"

Mezze penne con tonno, menta e mandorle

Mezze penne with tuna, mint and almonds

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

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

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

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

Meanwhile, bring a pan of water to the boil, add salt, then put in the fusilli and cook for about a minute less than the time given on the packet, so that it is al dente. Drain, reserving some of the cooking water, then toss with the tuna and tomato sauce and mint adding a little of the cooking water from the pasta if necessary to loosen the sauce. Add a good drizzle of extra virgin olive oil and toss again and serve sprinkled with the finely chopped toasted almonds.

ADDIO, ITALIA: GIOVANI IN FUGA

Rapporto Migrantes sugli italiani nel mondo

Ciao ciao, Italia, me ne vado: sempre più numerosi sono i connazionali che abbandonano la Penisola in cerca di una miglior vita all'estero. Incominciando dai giovani di talento. Nel 2015 hanno espatriato in 107.529, il 6,2% in più rispetto all'anno precedente. Hanno raggiunto la "grande metropoli" degli italiani nel mondo, che oggi conta oltre 4,8 milioni di abitanti (il 3,7% in più rispetto al 2014). La situazione è così fotografata dal rapporto "Italiani nel mondo 2016", presentato ai primi di ottobre a Roma dalla Fondazione Migrantes della Cei (la Conferenza episcopale italiana).

Dei 107.529 iscritti all'Anagrafe degli italiani residenti all'estero (Aire) nel 2015, 39.410 rientrano nella cosiddetta fascia dei Millennials, hanno cioè tra i 18 e i 34 anni. Seguono i 35-49enni (25,8%). I minori sono il 20,7% (13.807 mila sotto i 10 anni), a riprova che "si spostano anche intere famiglie", ha detto il presidente di Migrantes, mons. Guerino Di Tora, illustrando il rapporto.

Si emigra comunque a tutte le età: più del 6% ha infatti più di 65 anni. Si tratta di pensionati che - ha spiegato la sociologa Delfina Licata, curatrice del rapporto - si muovono dall'Italia per andare in Paesi dove pagano meno tasse e dove la vita è meno cara. Particolare curioso: "Ce ne sono addirittura 637 con più di 85 anni. Dove sono andati? E perché?".

"Gli italiani se ne vanno. Lasciano l'Italia. Sempre di più e a tutte le età. Ma il problema vero è che non ritornano", sottolinea la sociologa e consiglia quest'approccio: «Non concentratevi tanto sulla quantità ma sulla qualità di chi parte. In primis, i giovani...Il 20% dei 107 mila espatriati nel 2015 aveva meno di 18 anni. Sapete cosa significa? Che questi minori sono emigrati con i genitori e dunque vuol dire che in realtà molti giovani nuclei familiari ormai hanno lasciato il Paese. Il risultato sarà una progressiva trasformazione del nostro tessuto sociale, in un quadro già preoccupante di denatalità e indice di vecchiaia alle stelle... L'attenzione non va posta tanto sugli italiani che scelgono di partire, ma su quelli che non possono scegliere di



tornare. Per la mancanza qui da noi di lavoro, di prospettive".

Partono anche parecchi "nuovi italiani". Come i bengalesi: "dopo essere emigrati in Italia e aver ottenuto la nostra cittadinanza compiono lo stesso percorso di chi è nato in Italia" e in tanti optano ad esempio per Londra dove esiste una grande comunità bengalese.

La Lombardia, con 20.088 partenze, è la prima regione in valore assoluto per partenze, il Veneto (10.374) la seconda. Vengono poi Sicilia (9.823), Lazio (8.436), Piemonte (8.199) ed Emilia Romagna (7.644).

In generale, sono espatriati in maggioranza i maschi (56,1%) e i single (60,2%). La Germania è la meta preferita, con 16.568 espatri. Il Regno Unito è al secondo posto (16.503) e risulta la prima meta in assoluto per gli oltre 39 mila migranti da 18 a 34 anni d'età. E' inoltre in vetta alla classifica come paese scelto per gli studi all'estero. Seguono poi la Svizzera (11.441) e la Francia (10.728). Gli iscritti all'Aire al primo gennaio 2016 erano 4.811.163, 174.516 in più rispetto all'anno precedente. Un italiano su dodici vive all'estero. Dal 2006 al 2016 la mobilità italiana è aumentata del 54,9%: dieci anni fa i connazionali residenti in terra straniera erano poco più di 3 milioni. Oggi oltre la metà (53,8%) vive in Europa (oltre 2,5 milioni), il 40,6% in America. Le variazioni più significati-

ve degli ultimi 11 anni hanno riguardato la Spagna (+155,2%) e il Brasile (+151,2%). Il 50,8% è originario del Sud Italia. Le donne sono il 48,1%. "La mobilità dei giovani italiani verso altri Paesi dell'Europa e del mondo - ha osservato il Presidente della Repubblica Sergio Mattarella a commento di un rapporto Migrantes ricco di cifre importanti e stimolanti - è una grande opportunità, che dobbiamo favorire, e anzi rendere sempre più proficua. Che le porte siano aperte è condizione di sviluppo, di cooperazione, di pace, di giustizia. Dobbiamo fare in modo che ci sia equilibrio e circolarità. I nostri giovani devono poter andare liberamente all'estero, così come devono poter tornare a lavorare in Italia, se lo desiderano, e riportare nella nostra società le conoscenze e le professionalità maturate".

Il Capo dello Stato ha avvertito che se si tratta di un viaggio di solo andata verso l'estero senza opportunità di rientro la mobilità finirà per rappresentare "un segno di impoverimento piuttosto che una libera scelta ispirata alla circolazione dei saperi e delle esperienze".

Non poteva nemmeno mancare un commento di Matteo Renzi, «La notizia del boom di migrazioni - ha affermato il premier - mi fa male ed è per questo che dobbiamo rendere il Paese più semplice. I ragazzi che vogliono andarsene possono farlo, noi dobbiamo creare un clima che permetta loro di tornare. Servono luoghi di innovazione e di attrazione. convinto della necessità di creare un clima per farli tornare: "Dobbiamo rendere il Paese più semplice. I ragazzi che vogliono andarsene hanno tutto il diritto di farlo, noi dobbiamo creare un clima che permetta loro di tornare. Lo scambio europeo è fisiologico ma siamo ancora poco attrattivi. Bisogna creare occasioni d'innovazione, ricchezza. Mi fanno paura la rassegnazione, la mancanza di entusiasmo, di grinta". Reazioni polemiche invece dal leader della Lega, Matteo Salvini: "Italiani che emigrano? E' la prova di una pulizia etnica in corso. Scappano dal paese in centomila e sbarcano 150 mila clandestini. E' un'invasione da fermare, con ogni mezzo".



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 0628
Fax. 020 7833 5049

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

ANNESSA
IMPORTS LIMITED
PURVEYORS OF FINE FOODS & WINES FROM EUROPE

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

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



Grazia Verasani, Lettera a Dina, Giunti Editore

È una mattina del 1973 e nella classe 2a H entra per la prima volta Dina. Ha dodici anni, indossa abiti costosi, è bionda e sovrappeso. Si volta verso la sua nuova compagna di banco e le dice: "Io sono fascista". L'altra le risponde: "Io sono comunista". È un colpo di fulmine. Tra le due nasce un'amicizia travolgente, fatta di sotterfugi, giuramenti, chiacchiere, litigi, riconciliazioni appassionate. Due mondi diversi, due famiglie di estrazione opposta, una di matrice operaia, l'altra, quella di Dina, decisamente borghese, che le due ragazzine mescolano e alternano in una Bologna animata dalle prime lotte studentesche. Trentasette anni dopo, mentre parcheggia l'auto, la protagonista di questa storia sente alla radio la canzone che lei e Dina ascoltavano fino allo sfinimento su un giradischi. E di colpo, vivissima, Dina è di nuovo lì. Dove si è persa l'adolescente ribelle sempre in lotta con una madre fredda e seducente? Qual è stato il momento esatto in cui qualcosa si è spezzato? E perché quella tentazione irrefrenabile di camminare a occhi chiusi sul bordo di un precipizio?



Emilia Marasco, Volevamo essere Jo, Arnoldo Mondadori Editore

Genova, Natale 1976. Mentre la neve, come un dono inaspettato, si posa leggera sul mare, quattro amiche - Giovanna, Lara, Silvia e Carla - ricevono dalle mamme il regalo più bello: il romanzo Piccole donne. Subito il loro gioco preferito diventa mettere in scena la storia intramontabile delle sorelle March. Nell'intimo ognuna di loro si riconosce un'affinità con una tra le sorelle, ma tutte, davanti al magico baule dei travestimenti, vogliono trasformarsi in Jo: Jo la generosa, Jo la ribelle, Jo che sfida le regole per rincorrere i suoi sogni. Perché anche le quattro amiche, in quegli anni incandescenti in cui il mondo sta cambiando volto, vogliono tutto: l'amore, una famiglia, e un lavoro in cui esprimere le proprie passioni. Anni più tardi, Giovanna e Lara, le più legate nel gruppo anche se poi separate dalla vita, si ritrovano a un convegno dedicato alle grandi protagoniste della letteratura. Entrambe hanno custodito nel cuore Jo March e il ricordo degli anni luminosi e appassionati dell'infanzia. È l'occasione per riunirsi tutte e quattro: le Piccole donne di un tempo decidono di trascorrere un weekend in campagna, nella casa-famiglia creata da Carla, e davanti al caminetto acceso si raccontano, ritrovano l'antica confidenza, discutono e giocano a rievocare quel passato in cui tutto sembrava possibile... Fino a quando la fuga di un ragazzino dalla casa-famiglia le costringerà a fare davvero i conti con se stesse, a chiedersi cosa ne è stato dei loro sogni.



Alessandro Marzo Magno, Con stile. Come l'Italia ha vestito (e svestito) il mondo, Garzanti Editore

L'Italia è oggi, in tutto il mondo, sinonimo di eccellenza, qualità, fascino. In una sola parola, di stile. Dagli abiti delle passerelle al prestigio del made in Italy, il nostro paese detta legge nella moda e nel bel vivere grazie alla capacità senza uguali di unire l'abilità secolare degli artigiani alle intuizioni di brillanti imprenditori. Ma quali sono le origini di questo straordinario successo? Dopo aver raccontato le storie tutte italiane del libro, della finanza e della buona cucina, Alessandro Marzo Magno ci mostra, in un viaggio nel tempo che dall'antichità arriva fino ai nostri giorni, in che modo e perché nei secoli è cambiata l'idea di eleganza, e perché l'Italia è sempre stata al centro di questi cambiamenti. Ci racconta di come gli uomini nel Cinquecento si imbottissero le calzemaglie sui polpacci e sulle natiche per sembrare più muscolosi, o come le donne nel Seicento, in attesa dell'era del silicone, indossassero seni artificiali di cartapesta. Ci rivela in che modo si sia passati dagli abiti variopinti del Rinascimento a quelli noiosamente monocromi della nostra epoca, e di quando il buon gusto imponeva scarpe altissime, fino a mezzo metro, o strettissime, un paio di misure in meno, e apparire alla moda provocava sofferenze e svenimenti. Si parla dei singolari tatuaggi religiosi che dal santuario di Loreto si affermano nel resto d'Europa, di quando a Venezia l'unguento è diventato profumo, e di come grazie ai Medici si sia diffuso nelle corti di Firenze prima e di Parigi poi.

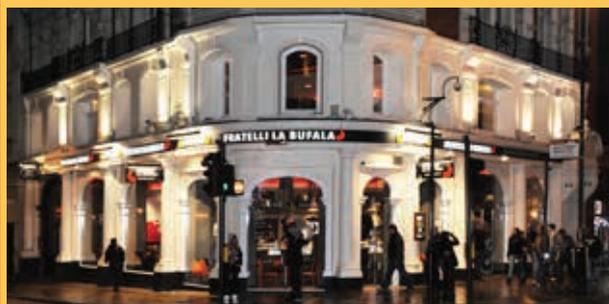


Giorgio Fontana, Un solo paradiso, Sellerio Editore

Una storia d'amore: ma anche il resoconto di quanto tale sentimento possa condurre alla distruzione di sé. Il racconto di una passione assoluta, forse troppo grande per tempi così precari, di cinismo e paura: ma che restituisce ad essa tutta la sua dignità, il suo pudore, e insieme il suo peso tragico. Due vecchi amici si incontrano per caso nel bar che era stato un tempo il covo della loro tribù urbana. Si erano persi di vista e uno dei due, il protagonista, comincia a raccontare all'altro: che prima resta interlocutorio, poi stizzito, e infine folgorato dall'impeto inattuale della storia. Alessio, sul finire dei vent'anni, un lavoro normale, originario di una famiglia delle montagne lombarde con un padre autoritario e un fratello sbandato, trombettista in una piccola jazz band, coltiva una mediocrità esistenziale: un "dolceamaro contentarsi", lo chiama. Martina invece è magra e dal corpo agile e nervoso; viene da una famiglia di professionisti meridionali, non dice molto di se stessa, e i suoi gusti sono spesso poco originali. Due ragazzi qualunque: ma da questo "qualunque" si genera di colpo una strana forza tempestosa, una divina mania. Un fuoco breve che esplode per le strade di Milano - evocata limpidamente, quartiere dopo quartiere - e si consuma al suono di una musica febbrile. Fino a quando, così com'era venuto l'amore se ne va all'improvviso...



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

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 - 620866

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 Coccozza
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 AGENCY
Sackville House, 40 Piccadilly,
London SW1J 0DR
T: 020 7389 0300 - F: 020 7389 0301
londra@ice.it - www.ice.it

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

BANCHE

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

INTESA SANPAOLO
90 Queen Street, London EC4N 1SA

020 7651 3000
www.intesasanpaolo

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

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

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

PATRONATI

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

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

PATRONATO INCA-CGIL
Istituto Nazionale
Federale 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

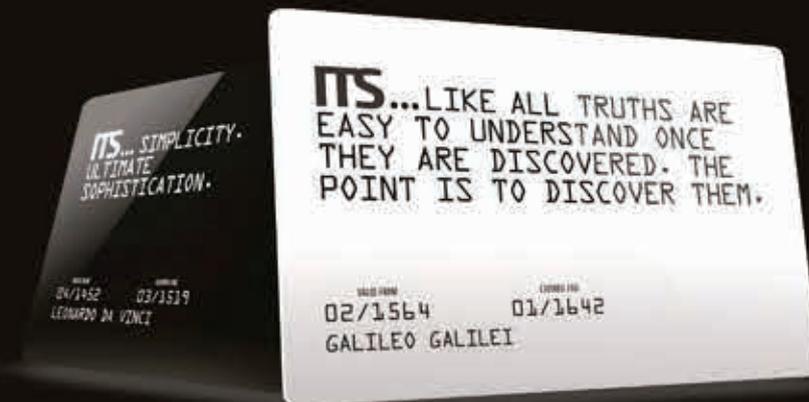


Il Direttore di SM La Notizia compie ogni ragionevole sforzo per assicurare che i materiali ed i contenuti pubblicati nel giornale siano attentamente vagliati ed elaborati con la massima cura. Tuttavia errori, inesattezze ed omissioni sono possibili. Si declina, pertanto, qualsiasi responsabilità per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

STOP SEARCHING. START LIVING.

If you're searching for the ultimate SUV, look no further. You've found the Jeep Grand Cherokee, it's the most awarded SUV ever[^]. With more features as standard including Natura Plus heated & ventilated leather seats, dual-pane panoramic sunroof and 8.4" touchscreen Sat Nav. No wonder it's been voted one of the Top 10 cars to own by Auto Express. The search is now over. But your weekends – and real living – have only just begun.



GRAND CHEROKEE

£5,000

Jeep Deposit Contribution*

0% APR

Call us today to arrange a test drive:

Motor Village Marylebone, 105 Wigmore Street, London W1U 1QY.

Tel: 0207 399 6650 www.motorvillageuk.com

Jeep[®]

*Offer available on new Grand Cherokee 3.0 Litre V6 Summit (incl. £775 Special Paint) at £53,325 OTR registered between 1st October and 31st December 2016. OFFICIAL FUEL CONSUMPTION FIGURES FOR THE JEEP[®] GRAND CHEROKEE DIESEL RANGE IN MPG (l /100KM): EXTRA URBAN 44.1 (6.4), URBAN 35.3 (8.0), COMBINED 40.3 (7.0), CO₂ EMISSIONS: 184 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. 0% APR Representative Hire Purchase available up to a 2 year term with 20% customer deposit required. Jeep Deposit Contribution only available in conjunction with Jeep Hire Purchase. The offer shown may be changed if the on the road price of the vehicle increases. Subject to status. Guarantees may be required. Ts&Cs apply. Jeep Financial Services, SL1 DRW. ^Claim relates to Jeep Cherokee nameplate over its lifetime. We work with a number of creditors including Jeep Financial Services. Jeep is a registered trademark of FCA US LLC.