Anno XIII N° 1 Gennaio - Febbraio 2017

SM Photo News

La Notizia LONDRA

FREE

CULTURA - SPETTACOLO - ECONOMIA - POLITICA - SPORT - INFORMAZIONE

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

REFERENDUM: ITALIANI ALL'ESTERO PER IL SÌ MA STRAVINCE IL NO

Bocciate le riforme costituzionali, Renzi si dimette

Il nuovo Governo

Se fosse stato per gli italiani residenti all'estero il referendum del 4 dicembre sulle controverse riforme costituzionali sarebbe stato vinto alla grande dal sì, il governo Renzi sarebbe ancora in carica più gongolante che mai e la Penisola non avrebbe dal 12 dicembre un nuovo presidente del Consiglio nella figura di Paolo Gentiloni, fino al giorno prima ministro degli Esteri.

Gli italiani all'estero sono stati però vistosamente sconfessati dal voto espresso dai connazionali in patria, dove è stata tutt'altra musica e dove l'ha spuntata in modo schiacciante il no. Il che ha comportato le immediate dimissioni di Matteo Renzi da capo dell'esecutivo e l'apertura di una crisi di governo ricomposta alla bell'e meglio nel giro di pochi giorni con Gentiloni e con l'obiettivo di varare una nuova legge elettorale ed evitare il crollo del Monte dei Paschi e di altre fragili banche.

Lo spoglio del referendum parla chiaro e il contrasto tra voto in patria e all'estero non potrebbe essere più stridente: nel Regno Unito, dove gli aventi diritto erano 232.932 e l'affluenza e' stata del 37,6%, le riforme sono state approvate – in quasi perfetta coincidenza con le altre circoscrizioni estere in Europa - da una maggioranza del 62,7% mentre i fautori del no si sono fermati ad un modesto 37,3%. Dentro i patrii confini i risultati sono stati invece quasi inversi, sulla scia di un'affluenza molto piu' alta del previsto (65,47%): il no a Renzi e alle sue riforme ha prevalso con un secco 59,11% dei suffragi e il si' ha ottenuto appena il 40,89% delle adesioni.

Sul perche' della vistosa discrepanza tra il dentro e il fuori non sembrano esserci dubbi: all'estero la maggioranza degli italiani ha percepito le riforme proposte dal governo Renzi (incentrate sul ridimensionamento del senato e delle regioni) come un'opportunità di modernizzazione da non perdere. In patria la gente ha in prevalenza scelto il pollice verso per i più disparati motivi: perche' non era d'accordo con una riforma giudicata da molti costituzionalisti mal congegnata o addirittura anti-democratica, perché era soprattutto interessata a mandare un segnale di protesta in risposta alla stagnazione economica, perche' aveva un grande desiderio di spedire a casa il governo Renzi e così via.

Ha persino giocato un certo peso il sentimento di pura e semplice antipatia nei confronti di un onnipresente, ingombrante e quasi assillante primo ministro molto contestato anche dalle correnti di sinistra del suo partito (il PD) per uno stile non certo improntato all'umiltà e all'ascolto. Particolare cruciale: contro le riforme costituzionale del giovane Renzi (diventato capo del governo nel 2014 ad appena 39 anni con fama di rottamatore del vecchio) si sono posizionati in massa proprio i giovani. Un altro dato interessante è che la riforma proposta dal leader del principale partito di sinistra ha avuto l'ok dei quartieri più ricchi ed e' stata invece bocciata senz'appello nelle aree urbane piu' povere e in particolare nelle periferie dove palesemente la gente si sente abbandonata a se stessa.

La sera stessa del voto un Renzi palesemente scosso ha annunciato le dimissioni dopo mille giorni a Palazzo Chigi mentre i politologi hanno preso ad accapigliarsi sul significato del voto, sul fatto se se la vittoria del no profumi o no di populismo e sia in qualche modo apparentabile a choc elettorali come la Brexit e il trionfo di Donald Trump alle presidenziali americane.

Anche se si sono espressi in controtendenza ed è stata sconfessata la linea da loro gettonata, gli italiani all'estero (quelli aventi diritto al voto erano per l'esattezza 4.023.902) possono rallegrarsi di una cosa: con la netta vittoria del no si sono placate le arroventate polemiche delle ultime settimane di campagna elettorale quando più di un giornale e più di un politico avevano ipotizzato – giudicandola una prospettiva estremamente negativa - che il fronte del sì potesse vincere soltanto con il contributo determinante degli italiani sparsi ai quattro angoli della Terra.

Angelino Alfano a Londra

pag. 2

Questa possibilità ha portato a feroci denunce soprattutto da parte de 'Il Fatto Quotidiano", giornale in primissima fila nella campagna a favore del no che si è esibito in titoli di questo tipo: "I brogli all'estero ci saranno anche stavolta: quella legge è solo un invito all'illegalità". "Ecco quanto costa comprare il voto all'estero: 160 milioni", "In Sudamerica le schede le comprano per 50 dollari", "10 anni di elezioni taroccate: come si trucca il voto estero"...

Con tinte davvero forti, 'Il Fatto Quotidiano" ha messo sotto accusa un sistema elettorale per l'estero che privilegiando il veicolo postale ordinario per l'invio e la ricezione delle schede esporrebbe il voto a molteplici rischi di manipolazione e inquinamento. Il giornale ha raccontato di disguidi nell'invio delle schede, di schede recapitate a defunti, di stamperie private che in passato avrebbero stampato

Segue a ***pag. 12***

SEMINARIO: INVESTIRE IN UK

Venerdì 11 Novembre 2016 si è tenuto presso la Law Society of England and Wales un evento promosso dallo studio legale italo - inglese SLIG LAW LLP, sul tema delle prospettive di investimenti nel Regno Unito.

segue a ***pag. 2***

L'AZIENDA CARNEVALE compie 50 anni

In una cornice piena di commozione ma anche di tanta familiarità l'azienda Carnevale ha tagliato il traguardo dei 50 anni di attività lo scorso Sabato 3 Dicembre nella storica sede di Blundell Street.

Segue a ***pag. 11***

Boris Johnson ad Alfano: anche dopo Brexit italiani tutelati

Neo-ministro italiano degli Esteri in visita-lampo a Londra

Angelino Alfano e Boris Johnson

Il capo del Foreign Office Boris Johnson ha assicurato il neo-ministro degli esteri italiano Angelino Alfano che il governo britannico capitanato da Theresa May apprezza "il contributo imponente" dato dagli italiani residenti in U.K. sul versante economico e sociale e intende tutelare "il loro status per sempre", anche dopo l'uscita dall'Unione europea.

Johnson ha avvertito Alfano – in visita-lampo a Londra il 20 dicembre, pochi giorni dopo il suo insediamento alla Farnesina – che nel quadro della cosiddetta Brexit "si aspetta ovviamente reciprocità dai partner" per quanto riguarda lo status dei britannici installati nei paesi Ue.

Transitato dal ministero degli Interni a quello degli Esteri dopo le dimissioni del governo Renzi e la formazione del governo Gentiloni, Alfano ha definito "belle e importanti" le parole pronunciate dal popolare ex-sindaco di Londra che ha guidato i fautori della Brexit alla vittoria nel referendum del 23 giugno scorso.

Il neo-ministro italiano dagli Esteri, in arrivo a Londra da Parigi dove ha compiuto un'identica visita-lampo con l'obiettivo primario di conoscere i suoi principali partner e interlocutori in Europa, è stato ricevuto anche da Theresa May al numero 10 di Downing Street e ha auspicato che dopo la Brexit la Gran Bretagna continui a collaborare strettamente con i paesi Ue sul fronte della sicurezza e a difesa della pace.

"Il Regno Unito lascia l'Ue, ma non l'Europa", ha sottolineato Alfano che si è augurato per la Brexit "negoziati amichevoli e alla luce del sole, nel rispetto delle regole e dei trattati".

Alfano e Johnson hanno riscontrato anche l'esistenza di "posizioni comuni" fra i loro due governi su "Libia, immigrazione, Siria, Russia e Ucraina". *LaR*

Italiani in UK: il limbo per la Brexit continua

'Nein' della Merkel a Theresa May

Che cosa cambierà per i gli italiani e gli altri europei residenti in U.K. dopo che i sudditi di Sua Maestà si sono pronunciati in maggioranza per l'uscita del Regno Unito dall'Ue? Più di sei mesi dopo il cruciale referendum del 23 giugno sulla Brexit non c'è ancora nemmeno l'ombra di una risposta a questa cruciale domanda. Il limbo continua.

Theresa May, succeduta a David Cameron al numero 10 di Downing Street sulla scia della vittoria referendaria dei 'Brexiters', si è rifiutata di dare rassicurazioni unilaterali sul loro status ma le va dato atto di aver tentato di risolvere la questione a meta' novembre approfittando di un incontro a Berlino con la cancelliera tedesca Angela Merkel.

La premier britannica si è però sentita rispondere "nein" quando ha proposto alla Merkel di andare ad un rapido e informale accordo sul fatto che la Brexit non cambiera' nulla per i 3,3 milioni di cittadini europei in Uk e per i british installati in Europa continentale (1,2 milioni) per quanto riguarda diritto di residenza, lavoro e accesso alla sanità.

La cancelliera tedesca ha risposto picche: niente pre-negoziati o trattative informali. Le discussioni partiranno soltanto dopo che il Regno Unito invocherà il fatidico articolo 50 dei trattati europei (il che dovrebbe succedere entro la fine di marzo 2017) e incomincerà così con questa notifica ufficiale il processo che dovrebbe portarla fuori dell'Ue nell'arco massimo di due anni. Insomma, "no negotiations without notification".

Alla Merkel ha dato man forte Donald Tusk, presidente del Consiglio Europeo. In risposta ad un'ottantina di deputati conservatori britannici che in una lettera lamentavano la "preoccupante indifferenza" delle istituzioni europee sul problema dei "diritti reciproci" dei cittadini europei in Uk e di quelli britannici nei paesi Ue. A loro avviso quest'atteggiamento – evidente nel negoziatore europeo per la Brexit, il francese Michel Barnier - è fonte di "ansia e incertezza".

Donald Tusk ha replicato ai parlamentari UK che l'ansia e l'incertezza sono state provocate unicamente dal referendum del 23 giugno risoltosi a favore della Brexit e che il Regno Unito può superare il problema invocando il prima possibile l'articolo 50 e aprendo cosi' le trattative per il divorzio dall'Ue.

A quanto si è appreso da fonti di Downing Street, Teresa May si è finora rifiutata di fornire rassicurazioni unilaterali agli europei residenti in U.K. – malgrado la stragrande maggioranza dei britannici non avrebbero nulla da obiettare - per il timore che una mossa simile inneschi un enorme arrivo di cittadini Ue interessati a sistemarsi nel Regno Unito prima che la Brexit giunga a compimento.

Di fronte a questo stallo un francese da ventun anni in U.K., Nicolas Hatton, ha creato un gruppo di pressione – "The 3 Million" – in difesa di quanti si trovano nella sua stessa situazione di limbo a causa della Brexit.

Quarantasei anni, da quattordici sposato ad un'inglese, residente a Bristol, un lavoro da dirigente nel marketing, Hatton ha definito "immorale" l'indisponibilità del governo May a "garantire unilateralmente i diritti dei cittadini che vivono legalmente nel Regno Unito a restarci dopo la Brexit".

In una lettera inviata al ministro degli Interni Amber Ruud, Hatton ha tra l'altro avvertito che non e' percorribile la strada di chiedere a oltre tre milioni di europei residenti in Uk di far domanda per la "Permanent Residency" (PR), una pratica finora riservata ai cittadini extraeuropei: con le forze attualmente in campo l'Home Office ci metterebbe infatti 47 anni a smaltire tre milioni di richieste per la PR!

Altra nota dolente: fino ad un milione di cittadini europei installati nel Regno Unito potrebbe essere a rischio di deportazione perché' non sarebbe in grado di inoltrare la documentazione necessaria per la richiesta di 'Permanent Residency', un malloppo di 85 pagine da supportare con pezze d'appoggio che dimostrino di vivere in Uk da almeno cinque anni.

Benche' al momento i cittadini europei non debbano sottoporsi a queste forche caudine l'Home Office ha visto crescere negli ultimi mesi fino a centomila le domande per PR da esaminare. Finora mediamente un terzo delle domande è stato respinto, per lo piu' a causa di lacune nelle pezze d'appoggio.

Come stupirsi allora se persino il francese che ha creato il gruppo di pressione 'The 3 Million' stia pensando all'opportunità di mettersi al riparo chiedendo la cittadinanza britannica?.

La Redaziome

Il Console Generale Massimiliano Mazzanti saluta i partecipanti del seminario

segue da ***pag.1***

Lo studio, con una consolidata esperienza e competenza in materie societarie cross border, rappresenta e assiste sia imprese italiane in UK che inglesi in Italia o a livello internazionale.

Presente tra gli ospiti il Console Generale d'Italia a Londra, Massimilano Mazzanti che ha rivolto il saluto di benvenuto a nome dell'Autorità italiana nonché Stephen Denyer, Director of Strategic Relationships presso la Law Society, riportante i saluti della Law Society stessa.

I partecipanti, circa cinquanta tra avvocati, notai, commercialisti ed imprenditori italiani, hanno manifestato particolare interesse per gli argomenti introdotti dagli Avvocati Alessandro e Giuseppe Gaglione e da Mariangela Siciliano Head of Marketing - UK Export Finance.

La sfida della internazionalizzazione, per le imprese italiane che trovano in UK una delle migliori destinazioni europee, deve necessariamente essere valutata alla luce di diversi fattori legati alla natura dell'attività, alle dimensioni dell'impresa e alla durata. Nel 2012 l'Italia si è posizionata al primo posto nella classifica dei Paesi europei che hanno individuato in UK il terreno favorevole per lo sviluppo delle attività imprenditoriali e commerciali.

Spostando l'attenzione sul valore complessivo dell'export italiano verso UK, nel corso del 2015 si sono registrati valori pari a 22,5 miliardi di euro con una variazione positiva del 7,4% su base annua. Nei primi mesi dell'anno 2016, le esportazioni italiane hanno inoltre segnato un incremento dell' 1,1% rispetto al periodo di riferimento dell'anno precedente. Si annoverano tra i settori di traino nelle esportazioni quello automobilistico, dell'abbigliamento, dei medicinali e dell'arredamento.

Gala di beneficenza a favore delle popolazioni colpite dal terremoto

L'Ambasciatore e la Signora Terracciano ospitano in Residenza un evento che conclude la campagna di raccolta fondi nel Regno Unito.

Livia Giuggioli, Console Generale Massimiliano Mazzanti ,Colin Firth, la moglie dell'Ambasciatore Karen Lawrence , Ambasciatore Pasquale Terracciano

Con il gala di beneficenza il 6 dicembre presso la Residenza dell'Ambasciatore d'Italia a Londra, Pasquale Terracciano, si è chiusa un'intensa attività di raccolta fondi per la ricostruzione delle zone maggiormente colpite dai terremoti dei mesi scorsi, che ha superato il traguardo del milione di euro.

Ospiti d'onore erano l'attore Colin Firth e la consorte Livia, entrambi molto legati alle zone colpite dallo sciame sismico. Giovanni Guidi, un pianista dell'Umbria Jazz Festival, presente grazie al contributo della Regione Umbria, ha aperto l'evento con un breve concerto che ha voluto ricordare anche le tante vocazioni di un territorio – quello dell'Italia centrale - ricco di talenti.

I contributi più significativi alla raccolta sono arrivati dalla Croce Rossa Britannica - presieduta da S.M. la Regina Elisabetta che ha voluto contribuire anch'Ella personalmente – e da alcuni alti dirigenti della Banca d'affari Goldman Sachs. Hanno inoltre dato generosamente anche Babcock International Group, Barclays, British American Tobacco, Green Network, Hakuna Matata Charity, Investindustrial Advisors, King Digital Entertainment, Loockheed Martin, Mr. Edoardo Mercadante, Rolls Royce, Virgin Group, Westfield.

La cena è stata preparata dallo chef dell'Ambasciata d'Italia Danilo Cortellini, finalista del programma televisivo Masterchef Professionals UK 2015.

NUOVA SEDE PER LA SCUOLA ITALIANA A LONDRA

Una scuola a carattere bilingue e biculturale e a statuto paritario, la SIAL da oggi si trasferisce in una nuova sede più grande e funzionale.

L'Ambasciatore d'Italia nel Regno Unito, Pasquale Terracciano, ha inaugurato la nuova sede della Scuola italiana a Londra, la cui realizzazione è stata resa possibile anche grazie ai fondi reperiti da parte dello stesso Ambasciatore Terracciano, che negli ultimi 3 anni ha raccolto oltre 1 milione e mezzo di sterline, da donatori privati, molti dei quali hanno contribuito durante una serie di galà di beneficienza ospitati in Ambasciata.

La Scuola Italiana a Londra. Fondata nel 2010 da un gruppo di volontari con il supporto delle autorità italiane, la scuola forma oggi un centinaio di bambini, dalla materna alla quinta classe della primaria. L'apertura delle scuole medie è prevista per il Settembre del 2017.

Il successo della scuola è dovuto al fatto che sia divenuta riferimento imprescindibile per una realtà in espansione, come hanno notato lo stesso Terracciano e la presidente del consiglio di amministrazione dell'istituto, Francesca Nelson Smith: il numero di famiglie italiane in arrivo a Londra continua ad aumentare e per molti rimane il desiderio di offrire ai propri figli una formazione italiana. La Scuola peraltro, oltre alla lingua, copre anche il curriculum inglese fino agli 11 anni, permettendo cosi alle famiglie che prevedono di rimanere a Londra di poter inserire i figli nelle scuole del territorio e senza difficoltà'.

Ambasciatore Pasquale Terracciano e Signora con Francesca Nelson Smith

La scuola ha ottenuto il sigillo di scuola paritaria dal Governo italiano nel 2012 ed è altresì riconosciuta da OFSTED, l'organo di controllo e certificazione scolastica del Regno Unito.

Oggi, grazie all'enorme crescita degli ultimi anni, la scuola è divenuta punto di riferimento non solo per i genitori ma per tutta la comunità italiana. Grazie al continuo impegno da parte del consiglio nel fare sistema con tutte le istituzioni italiane legate alla nostra cultura e formazione, la scuola partecipa a eventi e attività multidisciplinari in diversi ambiti.

Nel discorso d'inaugurazione, L'Ambasciatore ha osservato, "in tempi d'incertezza come quelli che viviamo, un progetto come questo è un ponte tra il nostro sistema scolastico italiano ed il Paese che ci ospita."

L'amministrazione ha voluto riconoscere il prezioso e attivo supporto dell'Ambasciatore Terracciano con una targa a lui dedicata e posta all'ingresso del nuovo edificio, nella quale campeggia il motto dantesco Fatti non foste a viver come bruti, ma per seguir virtute e canoscenza.

La Redazione

SERVIZIO RITORNO PASSAPORTI EUROPEI

A seguito degli interventi effettuati dall'Ambasciata, lo United Kingdom Visa & Immigration Office (UKVI) ha comunicato che i cittadini UE che intendano presentare domanda di documenti attestanti la residenza nel Regno Unito possono farlo online utilizzando il servizio ***European Passport Return Service (EPRS)****. In tal modo essi potranno portare il loro documento d'identità (assieme agli altri documenti richiesti dal UKVI) ad una delle 46 Local Authorities o Premium service centres (a Belfast e Glasgow) che controlleranno il documento d'identità, facendone una copia e lo restituiranno immediatamente all'interessato.*

EUROPEAN PASSPORT RETURNSERVICE (EPRS)

The European passport return service is provided by local authorities or nominated premium service centre.

A participating local authority can photocopy your EEA or Swiss passport and forward a copy along with your checklist and application to the Home Office on your behalf. Your passport will then be available for you to use while your application is being processed.

Alternatively, you can make an appointment and take your passport and documents to the premium service centre in Belfast or Glasgow.

The service is available by appointment only and you must attend your appointment within 5 working days of submitting your online form. The service fee can be obtained by contacting the local authority who will also confirm times appointments are available.

The Home Office may contact you for further information after your application has been submitted.

Using the European passport return service does not guarantee the success of the application and the local authority cannot provide any advice. This service will not ensure that your form has been correctly completed and correct supporting documents submitted.

- **European passport return service: England**
- **European passport return service: Greater London**
- **European passport return service: Wales**
- **European passport return service: Glasgow and Belfast (premium service centres)**

Customers who have submitted paper applications and posted passports are advised not to book travel whilst their passport is with UKVI. These customers can request the return of their passport via the **Gov.UK website** and UKVI will endeavour to return them as soon as possible although this may take longer at times of peak demand.

Customers experiencing any difficulties can call our European enquiries line on 0300 123 2253. This service is available Monday to Thursday, 9am to 5pm and Friday, 9am to 4:30pm.

Alternatively, further information is available on GOV.UK at **EU, EEA, Commonwealth citizens.**

Importers & Distributors Of Wines & Provisions
Specialists In Italian Cheeses, Meat Products & Fresh Pasta
CARNEVALE
Established 1966 Prodotti di Qualità
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

Monica Cirinnà a conversazione sui diritti LGBT

Il 14 Novembre il Consolato Generale d'Italia a Londra ha ospitato, presso la sua sede, l'evento "Ieri. Oggi. Domani.", un dialogo sul tema delle Unioni Civili e dei diritti dei cittadini LGBTI. La serata, che ha avuto come protagonista la Senatrice della Repubblica Italiana Monica Cirinnà, è stata organizzata dallo stesso Consolato in collaborazione con Wake Up Italia - London, associazione di Italiani LGBTI residenti a Londra.

L'evento ha visto un panel di cinque esperti argomentare circa la recente legge sulle Unioni Civili e Convivenze, nota come legge Cirinnà, toccando diversi punti in tema di diritti LGBTI e aprendo un dibattito sui futuri obiettivi politici da raggiungere in merito a: matrimonio egualitario, adozioni per i single e per le coppie delle stesso sesso, legislazione che affronti il problema dell'omotransfobia. Gli esperti hanno apertamente coinvolto il pubblico presente, rispondendo ai vari quesiti.

Partecipanti al panel oltre alla Senatrice Monica Cirinnà: Claudio Rossi Marcelli, moderatore del dibattito (giornalista per Internazionale), Maria Federica Moscati (docente presso Sussex University e avvocata di Rete Lenford - Avvocatura per i diritti LGBTI), Massimiliano Mazzanti (Console Generale d'Italia a Londra) e Roberto Sormani (Presidente di Wake Up Italia - London).

Il dibattito si è aperto con i ringraziamenti del Console Generale Massimiliano Mazzanti, che ha sottolineato l'importanza della collaborazione tra il Consolato Generale e Wake Up Italia - London come elemento centrale nella creazione di un dialogo tra i cittadini residenti all'estero e la politica italiana, in tema di diritti LGBTI. Mazzanti ha affermato: "Siamo felici di aver instaurato un rapporto così intenso con i ragazzi di Wake Up Italia, che sono in prima linea nella lotta per i diritti LGBTI. Condividiamo i medesimi valori su questo tema e voglio che pensino al Consolato Generale come alla loro casa."

La Senatrice Cirinnà ha riassunto l'iter legislativo che ha portato all'approvazione della legge, sottolineandone le difficoltà. Afferma: "Come relatrice della legge, ho deciso di accantonare, non eliminare ma solo accantonare le proposte sul matrimonio, a causa delle condizioni politiche che avevamo. Credo fermamente che il matrimonio egualitario sia la meta e che sia fondamentale arrivare al matrimonio per camminare a testa alta in Europa. Abbiamo fatto il primo passo, anche se non pieno, ora lavoriamo insieme sui prossimi obiettivi.
Sono consapevole del fatto che non sia la miglior legge possibile perché siamo stati costretti a stralciare degli elementi estremamente importanti, ma ci siamo impuntati su altri punti fondamentali e ora stiamo lavorando sui decreti attuativi. Il problema di fondo è che dentro al Parlamento contano i numeri."

E continua: "In Italia serve una rivoluzione culturale dal basso, che passa anche dalle unioni civili. E anche il linguaggio e importante in tal senso. Alla fine, quando tra due o tre anni porteremo la legge sul matrimonio in Parlamento, la normalità avrà superato la realtà giuridica e sarà più facile arrivare al risultato. Le persone non percepiranno questo come una cosa rischiosa."

La Dott.ssa Moscati mette invece in evidenza come la legge si ponga male nel panorama del diritto europeo, soprattutto se confrontata con l'ordinamento inglese in materia: "E' sicuramente un passo in avanti. Tuttavia, manca una chiara equiparazione dello status dei partner uniti civilmente allo stato di coniugi, con tutto ciò che comporta a livello amministrativo e legale." Poi aggiunge: "Questa legge è un'offesa incredibile nei confronti delle persone LGBT a causa della mancata estensione dei diritti sul matrimonio e soprattutto della mancanza assoluta di qualsiasi diritto di riconoscimento del ruolo genitoriale. In tal senso i diritti dei bambini sono stati violati. Ed è soprattutto questo punto che fa perdere il confronto con UK. In UK, l'estensione delle adozioni e avvenuta prima del matrimonio."

A proposito degli obiettivi urgenti per il futuro, commenta: "Dopo che il muro ha cominciato a sbriciolarsi, il vero cambiamento ora passa da una legge che riconosca la responsabilità genitoriale delle coppie dello stesso sesso, tutelando i diritti dei figli. Una legge che tuteli dall'omotransfobia. Una legge che preveda la possibilità di cambiare il proprio genere anche nei casi in cui la persona non voglia intervenire con la chirurgia. E poi soprattutto abbiamo bisogno di interventi nelle scuole e focus sui diritti dei bambini."

Roberto Sormani, in qualità di attivista, sottolinea come il compito degli attivisti sia quello di reclamare pieni diritti e piena dignità. Afferma al riguardo: "Proviamo sinceramente affetto per i nostri alleati politici e siamo loro riconoscenti per i grandi sforzi. Tuttavia, abbiamo il diritto e il dovere di lamentarci e continuare lottare come movimento in quanto vogliamo che ci sia garantita la piena dignità, attraverso il riconoscimento di tutti i diritti."

alivini
www.alivini.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

CUCINA DI QUALITÀ: SCENDE IN CAMPO LA FARNESINA

Iniziative all'estero a sostegno dell'agroindustria

Marchesi: The Great Italian. A Biography of the Most Disruptive Chef of the Italian Cuisine (Italian Embassy)

Presentation and tasting session The Negroni and Aperol Spritz, how Italian Aperitifs are winning British Hearts (Campari UK / The Shard)

Workshop and masterclass
Does a healthy diet mean compromising on flavour? (London ExCel)

Dal 21 al 27 novembre ha avuto luogo per la prima volta, nel Regno Unito ed in altri 104 Paesi, una serie di iniziative coordinate dalla Farnesina per promuovere all'estero la cucina italiana di qualità e a sostegno della nostra agroindustria.

La manifestazione, con in calendario oltre 1300 eventi, e' stata improntata alla valorizzazione della tradizione culinaria italiana quale uno dei segni distintivi del "Made in Italy" inteso come "saper fare" ma anche "saper vivere". Pertanto, anche se il filo conduttore imprescindibile è rappresentato dalla promozione della gastronomia italiana, mediante il racconto delle sue tradizioni più autentiche e l'impiego di prodotti di qualità, non sono stati tralasciati altri ingredienti ai quali l'immagine dell'Italia nel mondo è indissolubilmente legata, dall'arte alla musica, dalla scienza all'impresa, dal cinema al design.

In programma ci sono state quindi conferenze e seminari scientifici, mostre d'arte legate all'universo culinario, proiezioni cinematografiche, cene a tema, degustazioni e master class con il coinvolgimento dei più prestigiosi chef italiani, rassegne promozionali e molto altro.

La programazione della settimana nel Regno Unito, coordinato dall'Ambasciata d'Italia, ha aderito in pieno allo spirito ispiratore della iniziativa, mettendo a sistema una squadra che ha raggruppato istituzioni, imprese e chef e sommelier all'insegna della comunicazione dell'Italian lifesyle.

L'iniziativa è stato aperta dalla presentazione del documentario "Marchesi. The Great Italian", alla presenza del Maestro Gualtiero Marchesi cui è dedicato, e si e' concluso con una cena di gala realizzata dallo chef Francesco Mazzei, uno dei più prestigiosi testimonial della cucina italiana a Londra. Nel mezzo seminari scientifici, presentazioni sulla cultura dell'aperitivo italiano, proiezioni cinematografiche, workshop tenuti dallo chef dell'Ambasciata d'Italia Danilo Cortellini, iniziative sulle certificazioni biologiche e di carattere religioso (halal, kosher), presentazioni di libri, tavole rotonde (Triple I conversations - Italian Imaginative Innovators).

Conversation and reception Triple I Series a conversation between Andrea Rasca & Enrico Franceschini (Italian Embassy)

L'Ambasciatore d'Italia Pasquale Terracciano ha sottolineato l'importanza della gastronomia italiana come tratto identitario, retaggio culturale ma anche volano di sviluppo e di crescita economica, con un mercato – quello del food & beverage italiano – in costante crescita nel Regno Unito.

D'altronde la tradizione gastronomica, variamente declinata nelle sue varianti regionali, rappresenta da sempre una delle componenti costitutive della identità nazionale italiana. Le tecniche di produzione e trasformazione del cibo, nel corso dei secoli, hanno rappresentato in Italia non soltanto una risposta necessaria al più fondamentale dei bisogni primari: hanno contribuito a caratterizzare culture e a trasformare il paesaggio, tratteggiando in maniera decisiva quelli che sono alcuni dei caratteri più distintivi dell'italianità. Non è casuale quindi che l'Esposizione Universale ospitata nel 2015 a Milano sia stata dedicata al cibo e alle sfide della nutrizione nel prossimo secolo, riassunti nel tema scelto "Feeding the planet, energy for life".

In continuità con le tematiche sviluppate con successo nella cornice di Expo Milano 2015 il Governo italiano ha realizzato un piano strategico di sostegno dell'agroindustria e della cucina italiana nel mondo. In tale orizzonte si inserisce il Protocollo d'Intesa sottoscritto, nel marzo scorso, da Ministero degli Affari Esteri e della Cooperazione Internazionale, Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali e Ministero dell'Istruzione, Università e Ricerca Scientifica per la valorizzazione all'estero della cucina italiana di qualità, dal quale è appunto scaturita l'iniziativa "Prima settimana della cucina italiana nel mondo".

La Redazione

Scientific symposium Genetics and Technologies of Grapevines, Wine and Food (Italian Cultural Institute)

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'ospitalitá 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'etá** ★ **Staff Food Incluso**
★ **50% dei nostri Managers ha cominciato come Barista** ★ **Staff Discount del 50% su tutti i nostri Prodotti**

JOIN the FAMIGLIA

020 7730 5756

recruitment@caffefratelli.co.uk

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

L'ITALIA AL WORLD TRAVEL MARKET 2016

le destinazioni turistiche del bel paese riscuotono un successo record

Autorità istituzionali durante la cerimonia di inaugurazione dello Stand Italia

Anche se turisti e operatori del settore oggi si affidano più a internet che alle agenzie, rendendo superflui leaflets, depliants e manuali cartacei che illustrano luoghi e itinerari turistici, il World Travel Market di Londra attira sempre una notevole folla di professionisti, viaggiatori, curiosi in genere. Tre fantasmagorici giorni con vetrine sempre più rutilanti di mete e attrazioni turistiche mondiali, attorno a cui ruota un notevole business commerciale, specie per l'Italia, che risulta al quinto posto per preferenze turistiche. Alla conferenza stampa di apertura lunedì 7 novembre, l'ambasciatore Terracciano si è chiesto perché non siamo al primo posto, visto il potenziale di storia, arte e cultura nonché bellezze naturali di cui l'Italia abbonda. Un primato che ci competerebbe anche a detta del sottosegretario MIBACT Dorina Bianchi, del presidente ENIT Evelina Christillin, a rincalzo dei pregi di Milano e Torino esaltati dai rispettivi sindaci che sono venuti a Londra e hanno offerto pure laute cene in ambasciata a sostegno delle relative eccellenze enogastronomiche.

Nessun dubbio che l'Italia abbia il più alto numero di siti Unesco nel mondo (51) e il maggior numero di prodotti DOP, IGP e STG in Europa (285), è costellata di città d'arte e pittoreschi borghi, ha una popolazione accogliente, la migliore cucina del mondo e iniziativa(privata) da vendere. Peccato che servizi e infrastrutture lascino a desiderare, che ultimamente il dissesto idrogeologico riveli carenze amministrative, che il problema dei clandestini venga mimetizzato. Ma basta che si parli di calcio e siamo tutti felici: forse perché alla conferenza stampa ha dato il suo contributo vocale se non di persona Claudio Ranieri, testimonial di pregio e persona correttissima che, visto il tema turistico, si è astenuto da roboanti dichiarazioni sui primati italiani, rimarcando tuttavia che, visto che in UK chi è bravo viene apprezzato, sono apprezzati gli italiani che portano avanti i loro impegni con serietà. Chi ha orecchi per intendere, intenda.

Veneto, Campania e Toscana sono in cima alla classifica delle preferenze regionali da parte degli stranieri, (di cui gli inglesi hanno fatto registrare un incremento del 20%) l'ENIT assicura programmi di solida strategia digitale, approcci innovativi e incentivi per nuove forme di turismo, che si conferma risorsa economica principale del Bel Paese, e un più stretto coordinamento con le Regioni. Fra queste, quest'anno è stata registrata a questa manifestazione annuale la partecipazione ad alto livello di rappresentanti della Lombardia, dell'Umbria, della Toscana, della Campania, con gran finale di banchetti eccellenti in ambienti di lusso. Interessanti le proposte sulla Francigena e sul business dei matrimoni,("Be Tuscan for your Special Day) originali le presentazioni di Volterra (filmato vampiresco per il locale Film Festival) e di San Gimignano (calendario di Folgore a vignette) particolarmente apprezzata la presentazione della Campania presso l'Istituto di Cultura l'8 novembre.

Una Campania vibrante di novità, entusiasmo ed energia che rivendica in Inghilterra il primato delle tappe del Grand Tour (anche se Lazio, Toscana e Sicilia avrebbero qualcosa da ridire) e offre un panorama di iniziative per stimolare un nuovo Grand Tour contemporaneo. Appunto 30 secoli di "contemporaneità" saranno esaltati al MADRE, museo di arte contemporanea di Napoli: archeologia, arte, musica collaboreranno dal 2017 per rilanciare un considerevole patrimonio nel presente e nel futuro: "siamo il simbolo del Grand Tour" dice Villani " vogliamo costruire un nuovo patrimonio con nuovi artisti, antico e moderno che si complementano".

"Turismo culturale quale strumento per migliorare la società e l'apprezzamento del territorio"rincalza Bordon. E di cultura gronda il Museo di Capodimonte, da Masaccio fino ai giorni nostri, come ricordato dal direttore Belleger, orgoglioso fra l'altro che la collezione Thomas Cook sia suddivisa solo fra British Museum e Capodimonte. L'assessore Matera sottolinea l'archeologia da far rivivere (fra l'altro una villa romana è stata appena scoperta a Positano)una palla colta al volo dal direttore Zuchtriegel che ha riaperto con grandi aspettative il parco archeologico di Paestum, scavi inclusi grazie a fondi privati.

E per finire in gloria musicale, il fiore all'occhiello del San Carlo, promosso con passione da Purchia: "siamo il più antico teatro d'Europa e trattiamo solo eventi di qualità" dice" tournè in tutto il mondo per attirare grandi artisti, stagione aperta a giovani europei dagli 8 ai 18 anni per educarli alla musica, primo festival dedicato alla Scuola Napoletana, visite guidate in 4 lingue ogni ora, insomma un teatro del territorio, un gioiello da far brillare con nuove strategie di marketing, un'esperienza ricca di attrazioni per i viaggiatori di questo secolo"

Grande assente Pompei perché il Sovrintendente Osanna era in missione all'estero, ma la Campania ha presentato un volto dinamico e giovanile che, specie se anche il Cilento verrà rivalorizzato, non mancherà di richiamare turisti come il canto della Sirena Partenope. D'altra parte ci vuole molto più che canzoni per reggere la concorrenza mondiale e se non si corregge il rapporto qualità-prezzo, non si agevolano visite a musei, teatri, siti archeologici e non si offrono trasporti adeguati, (aerei, treni, autobus, taxi) oltre a non garantire sicurezza per le strade e nelle città, sarà difficile che l'Italia rimanga al quinto posto nelle classifiche turistiche mondiali.

MC

Veduta stand Italia

Evelina Christillin

ANTEPRIMA DI TOUMAKE

AL WORLD TRAVEL MARKET DI LONDRA

Distretto Antichi Mestieri, Sapori e Tradizioni Popolari

LONDRA 8 Nov - Per la prima volta Taormina, le Isole Egadi, 21 comuni siciliani e 60 imprese uniscono le forze in un'unica piattaforma online: Toumake, organizzata dal DAM (Distretto Antichi Mestieri, Sapori e Tradizioni Popolari di Sicilia), è stata presentata in anteprima alla Fiera del Turismo che si svolta a Londra. È *stato appena un assaggio, visto che Toumake sarà disponibile online per turisti e viaggiatori dal mese prossimo, sia in italiano che in inglese.*

"E' una piattaforma innovativa - ha spiegato il presidente del DAM Michelangelo Lo Monaco - che siamo felici di mostrare in anteprima ai buyers internazionali qui a Londra. Grazie a questo progetto finanziato dall'Unione Europea, i visitatori possono scoprire la Sicilia meno nota, insieme alle destinazioni più conosciute come Taormina, l'Etna, le Isole Egadi e le Isole Eolie.

Creiamo percorsi emozionali ed incoraggiamo la collaborazione tra le diverse organizzazioni turistiche. In Sicilia non è mai successo prima e pensiamo sia un servizio utile".

Attraverso Toumake, l'offerta del DAM abbraccia quattro ambiti:

- DAM Gustoso (un percorso alla scoperta dei sapori tipici, visite alle aziende agricole, degustazioni di vino e di olio, workshops a tema);

- DAM Dinamico (attività all'aria aperta per i turisti sportivi: competizioni, sport acquatici, attività in montagna, trekking e diving);

- DAM Lento (per chi ama un ritmo di vita senza la scansione frenetica del tempo: cultura locale, celebrazioni religiose e riti);

- DAM Sereno (per coloro che in vacanza vogliono ritrovare se stessi: cure naturali, percorsi di spiritualità, recupero psicofisico).

L'anteprima di Taoumake è stata presentata nell'ambito delle attività turistiche della Regione Siciliana, di cui ha parlato l'assessore regionale a Turismo Sport e Spettacolo Anthony Barbagallo.

Durante il World Travel Market Michelangelo Lo Monaco ha anche incontrato il Console Generale d'Italia a Londra Massimiliano Mazzanti. La delegazione del DAM a Londra era formata dall'assessore al Turismo del Comune di Taormina Salvo Cilona, dal presidente dell'associazione degli albergatori di Taormina Italo Mennella, e dal presidente di Federalberghi Isole Minori Christian Del Bono. I partecipanti alla Fiera del Turismo hanno incontrato anche gli imprenditori siciliani di Antica Dolceria Bonajuto (Modica) e Parisi (Taormina). *LaR*

VINCENZO LTD
Importers & Distributors of Fine Italian and French Produce
D34-35 F&V Market, New Covent Garden, LONDON SW8 5LL - Tel: +44 (2) 20 7720 3721 - Fax: +44 (2) 20 7627 8475
vincenzo_zaccarini@hotmail.com - www.vincenzoltd.co.uk

Ambasciatore Pasquale Terracciano Francesco Mazzei e Leonardio Simonelli

Ambasciatore Pasquale Terracciano e Leonardo Simonelli insieme ai rappresentanti dei ristoranti premiati

WELCOME ITALIA 2016

L'appuntamento autunnale di Welcome Italia al Royal Horticultural Halls è ormai una tradizione per la comunità italiana, ma anche per chiunque ami il cibo di qualità. I visitatori sono sempre numerosi perché sanno che possono trovare, degustare e acquistare ottimi prodotti di aziende che ancora producono con metodi tradizionali e direttamente legate al territorio.

L'Ambasciatore Pasquale Terracciano ha inaugurato questa edizione presenziando alla consegna del premio "Ospitalità Italiana Award" dato ai migliori ristoranti italiani nel mondo. Il riconoscimento è andato a QP x LDN, Totide, Gatti's, Fratelli La Bufala –Piccadilly, Fratelli La Bufala –Edgware Road, Fratelli La Bufala –Knightsbridge, Getti - Jermyn Street, Getti - Marylebone High Street, C'Alice, 'O ver, Tuscan Rye a Rye, Ponti's Italian Kitchen, Oxford Circus, Ponti's Italian Kitchen, Fox Valley, Savini at Criterion, Bibo e Salvi's .

Singolarmente o sotto il patrocinio delle Camere di Commercio locali, Regioni o della Camera di Commercio Italiana per il Regno Unito che ha organizzato l'evento avvalendosi degli sponsor Italian Cards, Ciao Gusto, Nonno Nanni, Pulia, Alessi, F.I.C. Delegazione UK, Portioli e San Benedetto, innovazione e originalità hanno accumunato gli espositori.

Come la "Fricofriuli Savio" della provincia di Udine che con il suo Frico già pronto e solo da scaldare in padella ha conquistato il pubblico. Il Frico è una ricetta tipicamente friulana di formaggio e patate, un comfort food salutare. Sempre udinese, "L'Apicoltura Comaro" che ha presentato i suoi mieli prodotti dai suoi 2100 alveari.

La Camera di Commercio di Cosenza , fra I vari espositori è brillata per l'innovativo prodotto presentato dalla ditta "Te. Ni. Prodotti da Forno" che oltre alle amate frese e freselle così difficili da trovare, ha presentato la Pignatta, una pagnottella cava dove servire le zuppe . Questa idea è stata apprezzata moltissimo durante la fiera e nel corso delle dimostrazioni di cucina venendo usata per una zuppa dallo chef Joe Hurd.

La Camera di Commercio di Novara fra le aziende presenti ha avuto la ditta "Sapor Cortese" che sotto il suo marchio dal look romantico dei primi del Novecento, raggruppa piccoli artigiani che creano dei connubi di sapori insoliti come la confettura di mela e menta oppure grappe aromatizzate al riso, oltre ad avere una collezione di accessori di moda, come sciarpe di seta dipinte a mano o borse in pelle morbidissima.

La Camera di Commercio di Perugia ha fatto partecipare diverse interessanti aziende. "La Madia" ha portato una varietà di gelatine e confetture nuovissime come le crème spalmabili di zucca, zenzero, chardonnay o vino rosso, tutte perfette per accompagnare formaggi di varie consistenze.

La Regione Lazio ha supportato moltissimi produttori di alto livello. L'usanza di servire marmellate di verdure sui formaggi ha dato modo alla "Bio Solidale" di portare a Londra le sue confetture di peperoncini o le crème di broccoletti o cicoria, ottime sulle tartine o come fondo per una torta rustica. Per gli appassionati del cioccolato, l'azienda "Cacao Crudo" ha una varietà di tavolette sugarfree e senza conservanti con pregiatissimo cacao Criollo peruviano lavorato non oltre I quarantadue gradi di calore. Per chi ricorda ancora il sapore del Chinotto, la ditta "Chinottissimo", fondata da Pietro Neri , è stata rappresentata dal nipote Simone che ha usato la ricetta del nonno aggiungendo cinquantatré erbe e il ginseng dando al consumatore una bevanda rinfrescante, leggermente gassata e deliziosa. L'"Oleificio Tamia" della provincia di Viterbo non è nuovo alla manifestazione Welcome Italia e quest'anno ha presentato la produzione olearia del 2016 dal profumo inebriante oltre a lanciare l'Aceto Balsamico prodotto a Modena e diluito con aceto di vino per offrire ai suoi clienti l'intero condimento per una gustosissima insalata.

Fra gli indipendenti: " Sardinia Eat" che ha portato i profumi e i sapori dell'isola; "Latteria Del Sole", con il suo sito di prodotti calabresi assicura consegna gratis dall'Italia al Regno Unito con un minimo di 20 euro di spesa; il consorzio di piccoli produttori, "Mela Rosa" con contatti nel Lancashire che rendono la spesa di delicatezze gastronomiche più semplice e conveniente.

Ultima ma non meno importante, la visita alla "Bio Campus" di Borgo Piave in provincia di Latina, un Istituto Tecnico Superiore dove gli studenti che la frequentano devono avere un diploma di scuola superiore e con esperienze dirette nelle aziende agricole del territorio pontino , sviluppando prodotti alimentari con le eccellenze locali. Gustosissimi formaggi di pecora o il ragù di carne di bufalo sono solo due dei tantissimi prodotti portati a Welcome Italia.

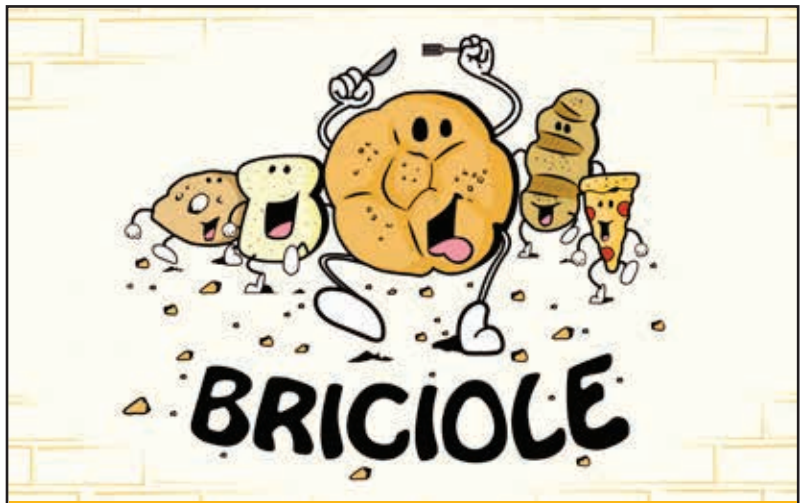
L'evento si è concluso con piena soddisfazione degli espositori che hanno avuto contatti con buyers, stampa e pubblico, sperando di poter vedere presto in qualche negozio britannico alcuni dei prodotti presentati in questo lungo weekend del gusto.

Cristina Polizzi

Veduta Fiera

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

TASTING SICILY
ENZO'S KITCHEN
Cucina Siciliana
38 Panton Street,
Piccadilly
London SW1Y 4EA
+44 (0)20 78395142
www.tastingsicily.restaurant



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

Mozzarella di bufala made in London

"Il Maestro Napolitano", that is how Chef Andrea Cirino is known here at Massimo Restaurant and Bar inside the lavish Corinthia Hotel London, recently organised a fantastic event based entirely on Mozzarella di Bufala Campana D.O.P. Napoli, the very roots of this remarkable Chef.

In collaboration with Corrado Sorano, Director of Artisan Mozzarella and Cheese Company in London, Sole & Latte, they carefully planned and delivered a very unique evening and spectacle inside Massimo's fantastic private dining room showcasing the art and craftsmanship of producing

mozzarella. The evening featured a masterclass by an authentic Neapolitan cheese maker demonstrating each step of the way to making the prefect mozzarella within the unusual and intimate settings of the chef's table of this opulent restaurant.

To accompany this novel Mozzarella masterclass, Head Chef Andrea thoughtfully created and prepared a unique four course menu incorporating the mozzarella in distinctly different forms in all of his dishes.

To start, guests were presented with an incredible bread basket selection and homemade grissini, combined with of one Italy's best virgin olive oils "Gallotti" to add fragrance and class.

The starter, appropriately called 'The Evolution of the Caprese Salad' consisted of mozzarella and basil foam captured inside a flawlessly round ball of spun sugar on a bed of fragrant tomato gel. The dish was innovative and a refreshing take on the original classic, perfectly put together to allow flavours to flourish and come merge; a delight both in presentation and taste.

The next course featured the buffalo mozzarella, otherwise known as the pearl of the table in its original form, filled with squid ink and hazelnut risotto. Another classic dish with deliciously creamy and al dente rice finished by the bold Chef to surprise and excite.

For the main course of roasted red mullet, Chef Andrea chose to incorporate the mozzarella in liquid form, a stimulating pairing that worked beautifully with the succulent fish.

For dessert a light Mozzarella sponge cake was served, flavoured with Sorrento lemons and presented with a striking white chocolate dome over the top to add one last element of surprise.

The Mozzarella show go on at the Kensington Close Hotel the following monday.

FABIO ARCARI
new managing director of Fiandaca ltd

Fabio Arcari has recently been appointed managing director of Fiandaca Ltd. He has been given the task of reviving a historic company to bring the company back to its former glory.

Alfie Fiandanca (Chairman) : 'I always new of Fabio and what he was capable of so when he came on board as managing director I was extremely excited about what Fabio can do for the company, we have already seen a huge change in time he has been here and there is a renewed sense of ambition throughout the company'.

Fabio has always been in the food and wine business, starting out as a chef and working his way up the ladder at some impressive establishements including: Claridges, Thackerays, Gary Rhodes and other Michelin star restaurants, he has recently been involved with Valentina fine foods where as well as a partner doubled up as an operations manager and wine buyer/sommelier.

He has now taken on the role as managing director and is excited to bring his fresh thinking ideas and use his trade contacts to boost, modernise and streamline the business.

Fabio: 'Fiandaca is a well established company that has been trading long before I was even born, I have the utmost respect for the company and Alfie for what they have achieved and have big plans to improve current systems and grow the business. It is a real privilege to be given the opportunity to grow such an iconic company. I have already made many changes that have been well received and am hoping to bring the company back to where it was and beyond, we have already lined up a number of new agencies for next year as well as tastings, events and winery trips for our customers and staff'

Fabio has a true passion for wines, completing his WSET level 1, 2 and 3 whilst at Westminster Kingsway college and has also gone on to achieve his Sommelier Certification with AIS UK sommelier Association. He sees great potential in the company and his enthusiasm and knowledge should see him succeed in where he wants to go. Many events have been added to the calender which will see Fiandaca promote both their existing and new agencies as well as opportunities to involve new and existing customers in tastings and trips to producers.

Fiandaca Ltd has long been importing and distributing wine and now with Fabio at the helm it seems Fiandaca will continue thrive and adapt to new and exciting prospects in the future.

Fiandanca Team** durante l'assaggio di vini il 25 novembre al Landmark Hotel, in celebrazione dell'80esimo anniversario dei vini **CESARI**, che includeva un'**Amarone Masterclas** condotta dalla **UK Sommelier Associatione.

"The IT Factor"
programma dedicato all'eccellenza italiana su LONDON LIVE con Gabriella Carlucci e Ivan Barry

Federico Bianchi,Marina Roncarolo, Sue Barnes e Ivan Berry

Su **London Liv**e, la televisione cittadina di Londra, è arrivato "**The IT Factor**", il nuovo programma dedicato al meglio dell'Italia ed in particolare ad alcuni dei suoi brand più noti a livello internazionale.

Iniziato il 7 Novembre e andato in onda tutti i lunedì alle ore 20 per dodici puntate, la serie mette in mostra tradizione, innovazione e stile italiani in diversi settori – cucina, moda, sport e cultura – e lo fa raccontando le storie di alcune aziende italiane più rinomate ed apprezzate sia in Italia che all'estero.

Tra le aziende protagoniste del programma, per citarne alcune, troviamo: Alessi, Aran World, Barilla, Campisi, Consorzio del Prosciutto di San Daniele, Consorzio del Prosecco, Coppola, Feudo Ramaddini, Illy, Mutti, Santa Maria Novella, e Technogym.

A fare gli onori di casa c'è Gabriella Carlucci, seconda tra le sorelle Milly e Anna Carlucci e nota al pubblico italiano per la sua "doppia" carriera di politica (prima in Forza Italia e, successivamente, UDC) e di conduttrice televisiva. Dopo un mandato a sindaco della cittadina pugliese Margherita di Savoia dal 2010 al 2012, Gabriella torna con entusiasmo ad indossare i panni di presentatrice televisiva a Londra presso la serie "The IT Factor" dichiarandosi "estremamente felice e fiera di poter prendere parte a questo progetto, che mostra il desiderio di tante aziende del Made in Italy di affermarsi sul mercato britannico".

Il format della puntata è semplice: ogni episodio accoglie un tema ed un ospite diverso, e vede Gabriella Carlucci in conversazione con i rappresentanti delle diverse aziende italiane ospiti del programma. A rendere il tutto ancora più interattivo e più "vicino" al pubblico britannico, ecco che accanto a lei c'è Ivan Barry, giovane presentatore inglese, che in ogni puntata testa i prodotti ed interagisce con il pubblico londinese intervistandolo in diretta dalle strade di Londra.

Nato dalla fusione di idee tra il magazine italiano a Londra *IT Factor* e da *"The Italian Project"*, società inglese nata nel 2012 allo scopo di promuovere la cultura, l'arte ed il marchio italiano a Londra, il nuovo programma vanta il patrocinio morale dell'Ambasciata d'Italia a Londra ed il co-finanziamento del Ministero dello Sviluppo Economico e rappresenta un importante esperimento con il quale raccontare del "Made in Italy" direttamente dai consumatori.

"È stato un vero piacere poter lavorare con *The Italian Project*" ha dichiarato la responsabile vendite presso London Live che, in occasione del lancio ufficiale del programma tenutosi presso l'Istituto italiano di Cultura di Londra il 14 Novembre scorso, ha inoltre sottolineato la larga comunità di italiani presenti a Londra: "essi sono un vero e proprio valore aggiunto alla diversità e alla vivacità della nostra città, e questo nuovo programma TV è l'occasione per far conoscere a tutti i suoi telespettatori i prodotti migliori che l'Italia ha da offrire".

Un mix di promozione ed intrattenimento quindi che dimostra, ancora una volta, quanto il Bel Paese sia apprezzato anche all'estero.

Mariaelena Agostini

Il CNR incontra la Royal Society di Edimburgo
L'inizio di una nuova collaborazione scientifica

Lo scorso 11 novembre 2016, il Consiglio Nazionale delle Ricerche e la Royal Society-Edinburgh (Scozia) hanno firmato un nuovo Accordo di Cooperazione su Scienza e Innovazione. La cerimonia della firma si è svolta a Londra, presso la sede della Royal Society-London dove il Prof. Alex Halliday, in qualità di vice Presidente, oltre a mettere a disposizione il luogo per l'evento, ha dato vita, insieme al Presidente Inguscio, ad interessanti colloqui sull'importanza delle collaborazioni tra le comunità scientifiche britannica e italiana e ad un fertile scambio di informazioni e vedute sulla ricerca scientifica e le politiche da adottare a suo riguardo, principalmente dopo la Brexit.

Il testo ufficiale dell'Accordo, già firmato anticipatamente dalla Prof.ssa Jocelyn Bell Burnell, Presidente della Royal Society-Edinburgh, impossibilitata a prendere parte all'incontro per altri importanti impegni istituzionali, è stato firmato anche dal Presidente del CNR Prof. Massimo Inguscio alla presenza della Dott.ssa Virginia Coda Nunziante, responsabile della Struttura Relazioni Internazionali del CNR e del Dr. William Duncan, Chief Executive della Royal Society Scozia, che, apponendo anche le loro firme, hanno testimoniato e sancito l'inizio formale di questa collaborazione.

Presente alla suddetta cerimonia anche l'addetto scientifico presso la rappresentanza diplomatica italiana a Londra, il Prof. Roberto Di Lauro che, con la sua alta competenza ed intensa attività, ha promosso e incoraggiato la nascita del summenzionato Accordo.

L'Accordo prevede il finanziamento di 3 progetti di ricerca congiunti su base biennale nell'ambito delle seguenti aree scientifiche: Scienze Fisiche e Ingegneristiche, Scienze della Vita e Scienze Umane e Patrimonio Culturale. A breve, il lancio della nuova call.

La famiglia Carnevale al completo

segue da **pag. 1**

Chi l'avrebbe mai detto che in una piccola stanza con due galloni di latte per fare la mozzarella casareccia nel lontano 1966 si arrivasse oggi a celebrare i 50 anni della ditta Carnevale con un futuro pieno ancora di nuovi orizzonti. Oggi Carnevale non è più solo mozzarella, ma garanzia sicura dei prodotti alimentari dell'Italia. Un fiore all'occhiello per la comunità italiana che da Carmine, Antonia e Anna (senza dimenticare il carissimo Giovanni, scomparso qualche anno fa) si è sentita rappresentata e in loro si sono identificati.

L'anniversario dei 50 anni ci impone però di ripercorrere, anche solo per titoli, la cavalcata trionfale di questa ditta che non ha mai perso il suo carattere familiare, suo punto di forza.

Carmine e Giovanni partono dalla loro terra: Capracotta, il comune italiano più alto di Italia, in provincia di Isernia nel Molise. Con poche cose nella valigia, ma un camion di sogni nel cuore e nella testa sbarcano a Londra. I due fratelli mai avrebbero potuto pensare come sarebbe evoluta la loro vita. Certo la voglia di fare e di sacrificarsi è sempre stata la loro stella polare. Siamo nei primi anni '60 e tutto comincia nella zona sud di Londra, grazie anche all'appoggio del loro indimenticato corregionale Nicola Di Silvio, in una stanza Giovanni e Carmine producono le prime mozzarelle casarecce con due galloni di latte. Nel 1966 Giovanni e Carmine costituiscono la compagnia Carnevale Ltd nella sede di Edgware Road nel nord di Londra.

Nel 1973, la compagnia si sposta nella sede storica e cioè Blundell Road, vicino a King's Cross.

La Carnevale Ltd. Comincia a ingrandirsi e c'è bisogno di aiuto. E nel 1975, arrivano allora a Londra Antonia e Anna Carnevale, le sorelle gemelle di Carmine e Giovanni. Il loro compito sarà molto importante: curare i clienti e creare i contatti con le ditte italiane per le importazioni all'ingrosso dei prodotti alimentari.

Nel 1976 si sviluppa a livello industriale la produzione della salsiccia fresca lucana e napoletana oltre alla produzione della pasta fresca.

Nel 1980 Carnevale Ltd. Entra nel settore dei vini e acquisisce la Windsor Wine and Food, di cui era proprietaria la famiglia Petrassi.

Nel 1983, viene aperto il magazzino di Huddersfield per facilitare il raggiungimento dei clienti del Nord dell'Inghilterra, un mercato dal notevole potenziale di sviluppo. Inoltre, si perfeziona la produzione della mozzarella Carnevale.

Nel 1985, oltre al magazzino di Blundell Street, si acquistano altri due depositi e si potenzia la flotta dei mezzi di trasporto. I furgoni verdi e bianchi che abbiamo visto sfrecciare per le vie di Londra e non solo.

Nel 1990 la ditta Carnevale, investe i suoi utili per sviluppare la capacità di produzione con l'acquisto di attrezzature specialistiche, unitamente a competenze nel settore agro-alimentare.

Nel 2000 Carnevale stringe un'alleanza di partenariato con la Belloni Fine Wines, una rinomata compagnia fondata 1919.

Nel 2003 viene aperto il primo deposito a Gateshead, con l'intenzione di servire meglio i clienti del Nord-est dell'Inghilterra.

Nel 2005 Carnevale acquista il Pronto Provision, una compagnia estremamente effciente nella fornitura di prodotti alimentari a deliscatessem e a ristoranti italiani a Londra.

Nel 2007altri due acquisti di peso dimostrano quanto Carmine e Company si stanno espandendo. Vengono acquistati la Just and Great Fine Italian Food e la ditta Valerio, specializzata nella produzione di formaggi e basata nel Bedfordshire.

Nel 2009 Carnevale comincia a guardare anche verso il Galles: e così si inaugura il magazzino di Bristol per servire meglio il mercato del Galles, del Somerset e del Gloucestershire.

Nel 2011 e nel 2013 ancora si stringono due partenariati rispettivamente con Pasta and Pasta e con Delicatezza.co.uk, una compagnia per l'acquisto online dei prodotti Carnevale direttamente al pubblico.

La famiglia Carnevale, nonostante tutto questo sviluppo, è rimasta una famiglia semplice e unita. Proprio in questo sta la sua forza. Fratelli e sorelle, ma anche cognati e cognate e figli hanno dato un contributo fondamentale per la tenuta della ditta. Non solo ma gli stessi dipendenti sono parte di questa famiglia ed è stato significativo che la festa dei 50 anni dello scorso 3 Dicembre, ha voluto essere soprattutto per i dipendenti e per le loro famiglie. La famiglia Carnevale, ha contribuito non poco con il mondo delle associazioni e delle istituzioni italiane. In particolare ha appoggiato con generosità la chiesa italiana di San Pietro, il Centro Scalabrini di Londra e Villa Scalabrini a Shenley. Inoltre ha sostenuto la informazione italiana locale e anche la nostra testata ne ha usufruito in passato e nel presente. Ci sono stati anche momenti difficili e vogliamo qui ricordare la scomparsa prematura di Bruna Carnevale, figlia di Carmine e di Stephanie e di Giovanni, avvenuta qualche anno fa.

La nostra testata si congratula vivamente con la famiglia Carnevale per il 50mo di attività e augura un futuro radioso nel campo della distribuzione dei prodotti alimentari italiani.

FRATELLI LA BUFALA
pizzaioli emigranti

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

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

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

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

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

Seue da ***pag. 1***

molte più schede del necessario, di racket per rastrellare schede in Sudamerica pagandole 50 dollari l'una. Una polemica e' scoppiata anche sulle lettere a favore del si' inviate da Renzi ai quattro milioni di residenti esteri, spesso e volentieri in concomitanza con le schede spedite dai consolati. I comitati del no hanno sostenuto che a loro gli indirizzi privati degli iscritti all'Aire sono stati negati.

"Il Fatto Quotidiano" è arrivato a sferrare un attacco frontale anche ai parlamentari eletti all'estero, "espressione della vecchia emigrazione e delle sue obsolete, lottizzate e clientelari strutture".

In tutta risposta il ministero degli esteri italiano ha giudicato necessario "diffidare chiunque diffonda informazioni false che possano risultare offensive e diffamatorie nei confronti del personale del ministero dgli affari esteri ma anche degli italiani all'estero".

Anche il senatore Claudio Micheloni, presidente del Comitato per le Questioni degli Italiani all'Estero, ha definito "assolutamente inaccettabili" le voci che si sono levate nelle ultime settimane contro il voto degli italiani all'estero "pregiudizialmente bollato come voto di scambio".

"Tali accuse – ha lamentato il senatore - non solo sono apparse come una volontà di lesione dei diritti di cittadinanza degli italiani all'estero sanciti dalla Costituzione, e questo naturalmente è l'aspetto più grave, ma hanno anche rappresentato una imbarazzante autodenuncia di analfabetismo politico. Quando i politici, tutti, impareranno a rispettare la volontà popolare, anche e soprattutto quando manifesta orientamenti diversi dai loro desideri, l'antipolitica avrà minori opportunità di strumentalizzare il disagio sociale e il deficit di rappresentanza vissuti da milioni di cittadini".

Micheloni non ha comunque difeso lo status quo: secondo lui il parlamento dovrebbe intervenire e "assicurare oltre ogni ragionevole dubbio la segretezza e la libertà del voto, anche attingendo alle diverse proposte già depositate in questa legislatura e in quelle precedenti".

È facile prevedere che cosa sarebbe successo in caso di vittoria del sì grazie al determinante voto estero: ci sarebbero stati ricorsi giudiziari, sarebbe con ogni probabilità partita anche una campagna per escludere dalle elezioni gli italiani residenti fuori dai patrii confini o almeno per limitarne in modo drastico il possibile impatto evitando che in futuro possano fare da ago della bilancia.

Con il trionfo del no tutte queste polemiche e polemichette sono state prontamente accantonate di fronte al terremoto politico aperto dalle dimissioni di Renzi e dalla sua sostituzione con Gentiloni, prontamente soprannominato dai suoi nemici Renziloni perché ha confermato quasi tutti i ministri del governo precedente e si sospetta possa essere pilotato dal suo predecessore che a più riprese aveva espresso la volontà di lasciare la politica in caso di sconfitta al referendum ma chiaramente non ha alcuna intenzione di rispettare la parola data.

D'altronde già gli antichi romani dicevano che le parole volano, verba volant (anche se al giorno d'oggi le parole rimangono incise nei video...). *La Redazione*

Mark Davies, Edward Reed, Alessandro Belluzzo e Claudio Petrozziello

NAVIGATING BETWEEN TAX AND LEGAL ISSUES

SEMINAR OF BELLUZZO & PARTNERS

It is not easy to navigate between UK and Italy regarding tax and legal issues but it is less difficult after a workshop organized by the experts of Belluzzo & Partners the 12th of December in London, at the Royal Automobile Club.

The seminar – "UK-Italy Cross Border Tax & Legal Update 2016 – A new era of global transparency opens: how to navigate between the system of information exchange and Voluntary Disclosures" – was a unique opportunity for analysing a lot of very delicate questions starting (this was the introductory theme) with "the new environment of transparency, higher taxes and the increased penalties" which is raising the level of competition between EU States in order to attract high net worth individuals (the so-called HNWI).

After the introduction, with speaker Alessandro Belluzzo, the seminar had two topics: the first on "worldwide disclosure facility and penalties for 'enablers'" (it was underlined the "last opportunity for tax payers before HRMC and new penalties for 'enablers' of failed tax avoidance arrangements") and the second on "changes to Uk Resident Non Domiciled Individuals Taxation Regime" (it was explained how non domiciled individuals can plan ahead, rebasing foreign assets and doing other moves) . The solicitor Edward Reed was the speaker of the first topic, the Non-Dom expert Mark Davies of the second.

The Closing Address, before Q&A, was based on the "EU's Fourth Anti Money Laundering Directive". An attache' of the Italian Embassy, Claudio Petrozziello, colonnello della Guardia di Finanza, spoke about "tax, Anti Money Laundering and Counter Terrorism Financing Affairs".

Established in 1982 by Umberto Belluzzo, Belluzzo & Partners advises clients on all aspects of business activity and development working in synergy to offer interdisciplinary consultancy in the fields of tax, legal, accounting and estate planning.

The company has four offices (in Verona, Milan, London and Singapore) and is supported by an international network of correspondents located in major markets and business centres in over 100 countries around the world. The proud catchword of the company is: "We do not do everything but we excel in what we do". La Redazione

PREMIATA LA COOPERAZIONE E L'IMPRENDITORIA

Foto Premiati e Organizatori

Il contributo di Italiani che si sono impegnati nella cooperazione fra i due paesi e si sono distinti in diversi ambiti scientifici, finanziari, commerciali e nei media è stato riconosciuto con due premi. I "Talented Young Italians e "Keynes Sraffa" awards sono stata assegnati il 10 Novembre scorso alla vigilia della XXXVIII Conferenza Annuale della Camera di Commercio italiana per il Regno Unito da parte del suo Presidente Leonardo Simonelli Santi e dell'ambasciatore d'Italia a Londra, Pasquale Terracciano, presidente onorario. "Questi premi celebrano la meritocrazia e il successo, e promuovono i valori e gli interessi in cui tutti crediamo," ha affermato l'ambasciatore. "È un segno incoraggiante - ha proseguito, - in un momento in cui il Brexit fa titolo sui giornali, come la comunità italiana, sia a livello di istituzioni che di persone, abbia scelto la parte giusta: l'apertura invece del ritiro, la globalizzazione invece del protezionismo, l'impegno invece dell'indifferenza, il dialogo anziché l'individualismo."

Il premio "Talented Young Italians", che riconosce giovani sotto i quaranta, è andato per la finanza e i servizi, ad Elena Martellozzo, Criminologa e Senior Lecturer all'Università Middlesex e ad Alberto Gallo, Partner e responsabile per le macro strategie di Algebris Investments. "Probabilmente - ha dichiarato Alberto Gallo - il sogno di ogni Italiano all'estero è di ritornare in un paese migliore".

Grande è il contributo della comunità italiana in Gran Bretagna. Lo ha sottolineato anche l'On. Alberto Costa, MP. "Negli ultimi 40 anni gli Italiani hanno cambiato il paese per il meglio, e non parlo solo della cucina", ha detto in nota gioviale Costa, membro conservatore del parlamento per il South Leicestershire. E la presenza italiana è importante anche nell'accademia. "Talmente forte è la presenza di Italiani nell'accademia britannica, che siamo l'unica ambasciata Italiana nel mondo ad avere un consigliere scientifico", ha sottolineato il Prof. Roberto Di Lauro, Attaché Scientifico all'Ambasciata Italiana a Londra, prima di annunciare i vincitori per la ricerca e l'innovazione: Riccardo Crescenzi, Professore di Geografia economica alla London School of Economic e Ferdinando Rodriguez Y Baena, Professore di Robotica della medicina, dipartimento di ingegneria meccanica, Imperial College, London.

Per i media e la comunicazione, sono stati riconosciuti Antonio Vanuzzo, Senior reporter al Debt Wire, un sito specializzato di notizie di finanza di Londra, e Antonio Zappulla, Chief Operating Officer alla Thomson Reuters Foundation, direttore delle funzioni di Communicazione, Monitoraggio e Valutazione; per l'industria e il commercio, Simone Cimminelli, Managing Director di IStarter, un acceleratore con sede a Londra, da lui cofondato nel 2012, ed Elena Mariotti, manager presso Accenture, ingegnere specializzato nel settore Gas e Petrolio. "Per molti anni, alle riunioni, mi sono ritrovata l'unica donna" ha detto Elena Mariotti ricevendo il premio. "Voglio essere di ispirazione alle giovani donne in Italia, che invito ad inserirsi in un settore che può dare grandi soddisfazioni e possibilità di carriera", ha detto, indicando anche, che intende usare il premio per allargare in Italia il suo network di giovani professionisti nel settore dell'energia, e condividere la sua passione di rendere più efficiente e sicura questa industria grazie all'innovazione digitale.

Più tardi, durante la cena di gala della Conferenza Annuale, Leonorado Simonelli Santi, Presidente della Camera di Commercio italiana per il Regno Unito, ha consegnato il premio Keynes Sraffa a due imprenditori che si sono distinti nel loro campo per la cooperazione tra Italia e Regno Unito: Maurizio Bragagni, CEO e Presidente di Tratos UK, azienda leader in Europa nella produzione di cavi con fabbriche nel Regno Unito e in Italia e uffici nei cinque continenti e a Michele Stangarone, Presidente e CEO Europa di GE Oil & Gas, centro globale di eccellenza, per lo sviluppo e la produzione di compressori, turbine e pompe nel settore petrolifero.

Il premio prende il nome da due grandi economisti, Lord Keynes e Prof. Sraffa, la cui collaborazione fu esemplare nella storia dell'economia.

Roberta Bonometti

Maurizio Bragagni e Leonardo Simonelli

Ambasciatore Pasquale Terracciano e Michele Stangarone

ALL'OMBRA DEL BREXIT, IL SISTEMA ITALIA PIANIFICA UN FUTURO A PROVA DI CRISI

Leonardo Simonelli

La resilienza dell'organizzazione il tema centrale della XXXVIII Conferenza Annuale della Camera di Commercio italiana per il Regno Unito

Nel clima di incertezza del Brexit, non a caso la Camera di Commercio italiana in Gran Bretagna ha scelto la resilienza come tema centrale della sua Conferenza Annuale. Un tema d'attualità, proprio quando l'istituto celebra 130 anni di promozione del "sistema Italia" e oltre un secolo di attività volta a favorire i rapporti bilaterali ed opportunità commerciali. "La resilienza va intesa come resistenza, capacità di rimbalzo, di recupero, di adattamento, di sapere evolversi con i tempi e saper cogliere le opportunità - ha detto il suo Presidente, Leonardo Simonelli Santi, aprendo la conferenza. "In Italia c'è molta resilienza, nonostante i problemi, le inefficienze e la burocrazia". L'evento, alla 38ma edizione, un appuntamento importante nella comunità della finanza e del business, si tiene con il patrocinio dell'ambasciatore italiano a Londra – e presidente onorario della Camera – Pasquale Terracciano.

Fra gli ospiti, Marco Piantini, consigliere per gli affari europei del presidente del consiglio Matteo Renzi. Nello scenario di pessimismo scatenato dal Brexit, Piantini ha invitato a ricordare che "l'Europa ha le risorse per affrontare le sfide di oggi, dal cambiamento demografico a quello digitale, alle infrastrutture e sistemi di welfare del futuro". Per affrontare Brexit, "dobbiamo evitare le politiche tribali - ha detto - e possiamo farlo perché siamo europei". In senso positivo si è anche espresso Massimo Inguscio, Presidente del CNR. "La scienza molto raramente viene influenzata dalle questioni politiche" – ha detto, ricordando che anche ai tempi della guerra fredda con la Russia, gli scienziati continuavano a riunirsi e che "in cinquant'anni di pace e cooperazione abbiamo creato un corpo scientifico forte", sostenuto dai programmi di ricerca europei.

Al dibattito ha partecipato, fra gli altri, in rappresentanza dell'esecutivo britannico la baronessa Neville-Rolfe, sottosegretario nel governo di Theresa May, che ha riconosciuto senza mezzi termini l'incertezza dopo l'esito del referendum di giugno. Alla domanda su come la Gran Bretagna intenda calibrare le esigenze politiche della Brexit con i pilastri su cui si fonda la Comunità Europea, non ha lasciato ambiguità: «Sarò breve, non lo so».

Più concreto risetto ai politici è l'approccio delle aziende, come testimoniato da Silvio Fraternali, responsabile dell'area strategie operative integrate di Intesa San Paolo e Alessandro Puliti, vice presidente esecutivo di Eni. «La resilienza – ha insistito Fraternali – non mira solo ad agevolare la sopravvivenza dell'impresa, ma ad accrescerne la prosperità…La si ottiene grazie, soprattutto, ad un modello aziendale retto su una catena decisionale corta. In Intesa San Paolo abbiamo pochi livelli fra l'amministratore delegato e il responsabile di filiale, un modello che favorisce la flessibilità». Per Alessandro Puliti, la chiave della resilienza passa invece per tre fattori essenziali. «È necessaria – ha detto - chiarezza sugli obiettivi chiave, chiarezza sulla missione, chiarezza sui key drivers, che diventano il motore del business». Un importante elemento vede concordi gli esponenti delle aziende presenti, fra cui anche Massimo Messeri, Presidente del Nuovo Pignone, GE Oil & Gas: la vera resilienza fa leva sulle competenze interne del personale, degli ingegneri. E' il patrimonio umano dell'impresa, più che i modelli e i piani; è la capacità di reagire delle persone fortemente preparate che più di tutto può far fronte ad uno shock, di qualunque natura esso sia. metti

Roberta Bonometti

Primo Panel

Secondo Panel

ITALIAN RESTAURATEUR HELPS HIS HOME COUNTRY

Teo Catino with Fullam Councillor Mercy Umeh and the stars of the evening

A FULHAM restaurant owner enlisted help from some of the biggest names in show business in a bid to raise money for the thousands of people left homeless by the Italian earthquakes.

Local celebrity Teo Catino, who runs the Il Pagliaccio restaurant in Wandsworth Bridge Road, staged an evening of entertainment in aid of the devastated communities in his home country.

West End star Madalena Alberto and top soprano Monique Loricchio were among the VIPs on the guest list.

Sunday's event was the latest in a long line of fundraising initiatives pioneered by Mr Catino, who moved to London 30 years ago.

He founded the annual Paggs Cup children's football tournament, which takes place every year in South Park, and recently helped to fund Hurlingham Boxing Club's new training ring.

In total, Mr Catino has raised around £300,000 for worthy causes in the community.

Now he is turning his attention to his home nation of Italy, which has been devastated by a series of major earthquakes over the last few months.

Mr Catino, who was born and raised in the town of Avellino, near Napoli, said: "I remember the quake in 1980 and seeing families who had lost everything they had. I had friends, brothers and sisters who were affected back Then."

"So I know the feeling of what these people are going through now. That's why I wanted to help."

Italian Prime Minister Matteo Renzi said the nation's "soul was unsettled" after the biggest earthquake for more than 35 years struck the country last month.

Miraculously, no one was killed by the 6.6- magnitude quake but dozens were injured and more than 15,000 were left homeless.

It followed a smaller earthquake in August that also sent shockwaves around the country.

Mr Catino said he wanted to support the relief effort and help desperate families into temporary accommodation.

"We have to do our little bit here to change their lives," he added.

Guests at the charity music event were offered a set menu four-course dinner and a glass of Prosecco for £50, with proceeds going towards the relief fund in Italy.

Diners were also treated to performances from pianist Tony Pappano, tenor Domenico Colonna and Broadway crooner Dr James Dooley during the star-studded evening.

A money-spinning auction, with prices including Chelsea football tickets, a Lotus race track test drive and a weekend's stay at the Lynton Hotel, were lined up as a further incentive for guests to donate to the cause.

GAZZANO & SON
EST. ITALIAN DELICATESSEN 1911

DAL 1894 MELEGATTI
Melegatti

PANETTONE & PANDORO
750G TIN

2 FOR
£22.00

USUAL PRICE £11.95 EACH

SUBJECT TO AVAILABILITY

GAZZANOS.CO.UK

RACCOLTA FONDI PER AMATRICE

Londra - Non si ferma la solidarietà degli italiani nel mondo per sostenere le popolazioni del Centro Italia colpite dal sisma.

Un gruppo di italiane del nord ovest di Londra si sono riuniti il 5 Novembre in un convivio per celebrare il ***Bonfire Night*** (Commemorazione inglese con falò e fuochi pirotecnici per ricordare dell'arresto di Guy Fawkes, che nel 1605 cerco di impossessarsi del trono), destinando i profitti generati dalla serata a favore dei terremmotati.

Gli organizatori Vittorio Zappone, Paolo Lo Cascio, Nino Catalanotto e Pellegrino Morrillo hanno comentato: "*È stata una serata meravigliosa piena di gioia e felicità gli ospiti erano o orgogliosi di partecipare nel raccogliere fondi per i nostri fratelli e sorelle che hanno perso tutto nel disastroso evento.*"

Il totale dei soldi raccolto e stato di 2060 sterline, che verrà interamente donato al Comune di Amatrice.

La Redazione

PEPPE
RISTORANTE - PIZZERIA
CUCINA ITALIANA & SICILIANA
171 Tudor Drive
Kingston upon Thames KT2 5QG
Tel: 020 85446 3885
www.peppekingston.com
pepperestaurant@gmail.com

Questa pizzeria ha una storia da film "L'Oro di Napoli" a South Ealing

Izabela Szypulska con lo staff

LONDRA - La pizza fritta è quella che Sophia Loren impasta e frigge in un film in bianco e nero molto famoso: è la specialità della pizzeria "L'Oro di Napoli" che a South Ealing fa un omaggio alla città partenopea portando nella capitale inglese anche il panuozzo, la pastiera e il limoncello fatti in casa.

L'omaggio al cinema inizia col nome della pizzeria, che richiama il titolo del capolavoro del 1954 diretto da Vittorio De Sica. Il grande schermo entra nel menu con le pizze che si chiamano "Totò", "Eduardo De Filippo" e "Massimo Troisi". E pure alle pareti della sala ci sono le foto degli attori e dei cantanti che segnano la Storia di Napoli e la fanno conoscere nel mondo: ecco perché ci sono i riferimenti a Caruso, Pino Daniele, Pulcinella, Masaniello, perfino Maradona e Nino D'Angelo.

Ma i collegamenti con il cinema non finiscono qua perché la pizzeria col forno a legna ha una storia da film neorealista, che comincia con un successo recente: il magazine britannico "TimeOut" lo ha nominato "miglior ristorante a Ealing nel 2016", battendo altri ritrovi molto popolari nella stessa zona della città.

Una vera soddisfazione per Izabela Szypulska, l'imprenditrice di origine polacca che ha cominciato questa avventura due anni fa, insieme ad uno staff di pizzaioli napoletani e siciliani, dopo essersi innamorata della cultura partenopea.

Come in un film in bianco e nero, la storia de "L'Oro di Napoli" passa attraverso grandi gioie e momenti di difficoltà legati alle vicende personali della sua fondatrice Izabela: dalla perdita del padre in un tragico incidente d'auto in Bulgaria, al suo arrivo a Londra nel 1992 con la responsabilità di mantenere la propria sorella minore. Eppure, lei riesce sempre a cavarsela: nella Capitale inglese Izabela trascorre 15 anni, durante i quali nasce sua figlia Lilia.

Il punto di svolta è quando arriva l'amore, come nelle trame delle pellicole cinematografiche: si innamora di un napoletano, il suo attuale compagno, e con lui visita Napoli e conosce le tradizioni della città. Ischia, Capri, Positano, Posillipo affascinano Izabela che vive lì per molti mesi, superando problemi di ogni tipo: è costretta a rinunciare al suo lavoro londinese, ma quando finalmente torna a Londra decide di investire tutti i suoi risparmi nella pizzeria dedicata alla "sua" Napoli.

Il ristorante apre i battenti il 17 novembre 2014, sfornando mille pizze a settimana: in due anni le soddisfazioni triplicano come il numero delle pizze che lievita fino a 3mila a settimana.

I clienti apprezzano e la sala si riempie di napoletani, altri italiani, inglesi, polacchi, giapponesi e spagnoli: "Alcuni nostri clienti - racconta Izabela a "La Notizia" - sono regolari e mangiano da noi anche 3-4 volte a settimana. Apprezzano la pizza napoletana, la pizza fritta e il panuozzo che è un panino fatto con l'impasto, della pizza. Lo chef Nunzio, in particolare - continua Izabela - ha portato a "L'Oro di Napoli" l'impasto a doppia lievitazione, che i nostri clienti trovano molto digeribile, ed i dolci tipici napoletani come il babà. Sforniamo anche il pane e prepariamo le torte fatte in casa: ne siamo molto orgogliosi perché in altri ristoranti le torte sono congelate".

Qualche giorno fa arriva il premio da parte di TimeOut. Si brinda col limoncello fatto in casa, "proprio come stare a Napoli".

La Redazione

Enzo Oliveri porta a Bromley il SOCIAL DINING

Bromley ha dato il benvenuto al nuovo ristorante di Enzo Oliveri, inaugurato ufficialmente Lunedì 28 Novembre. "OlivEnzo", così si chiama la nuova avventura gastronomica che lo chef Siciliano, ha aperto al pubblico sulla High Street, un concept totalmente nuovo per Bromley: il social dining.

La venue è un luogo storico; ha ospitato il primo ristorante aperto a Bromley più di cento anni fa. Oggi, si presenta completamente rinnovata e arredata nello stile post-industriale tanto caro agli eastenders, con pipeline a vista e bar counter per i solo customers, ha il suo punto focale nella grande vetrina per l'esposizione del pesce fresco che è il fiore all'occhiello e la base di molti dei piatti proposti nel menù del ristorante.

Ad ispirare Enzo Oliveri sono state le vecchie taverne dei piccoli porti pescherecci del Sud Italia, atmosfere evocate dalle gigantografie di tipici gozzi colorati e di pescatori intenti a sancire le reti da pesca.

Alla taverna si va per socializzare e condividere e il menù di "OlivEnzo" è stato studiato apposta per lo scopo e offre una lunga lista di stuzzichini a base di pesce e pasta. Al centro della taverna non può mancare la figura dell'oste, qui nella persona di Pino Longo, calabrese, cuoco davanti ai fornelli e intrattenitore tra i tavoli del ristorante per suggerire varianti o proporre nuove combinazioni smantellando il concetto del piatto standard con la creazione di ricette su misura che accolgono le esigenze e i gusti dei clienti.

"Mancava a Bromley un locale italiano di questo livello che proponesse uno stile diverso, innovativo, di quelli per cui Londra è famosa, ma che nei sobborghi nessuno si arrischia a proporre" ci dice Irene Olivo Connolly originaria di Bromley "sono felice di vedere un pezzo di storia della mia città riscritta in chiave moderna. Da bambina, negli anni '60, il locale si chiamava Quality Fare ed era frequentato dalle famiglie per il thè del pomeriggio. Io ne ricordo chiaramente il personale che indossava bianchi grembiuli merlettati e crestine inamidate. Oggi, al passo coi tempi, OlivEnzo ci invita ad accogliere e comprendere una cultura diversa attraverso la cucina regionale raccontata con passione dall'oste. Un vero e proprio viaggio sensoriale che non vediamo l'ora d'intraprendere per scoprire dove ci porterà."

Antonella Sciortino

MICHAEL DOUGLAS al Savini di Piccadilly

Mirco Bettinaldi, Michael Douglas e Giovanni Marzio

Michael Douglas prima del suo spettacolo teatrale al Theatre Royal Drury Lane di Londra il 30 ottobre, ha voluto mangiare italiano. E lo ha fatto in grande stile andando a gustare l'ottima cucina del Savini, storico ristorante di Piccadilly.

Douglas si affida ai consigli e all'elegante professionalità di Mirco Bettinaldi, manager del ristorante, per farsi guidare nella scelta di un buon piatto di pasta italiana. Sulla tavola tutto parlava italiano, dal pane all'olio Savini, e l'attore premio Oscar ha apprezzato il gusto tricolore, tanto da complimentarsi con lo chef e tutto lo staff del ristorante.

Michael Douglas è uno di quei grandi attori di Hollywood che non dimentica le sue origini, gli sforzi fatti, la passione per il suo lavoro grazie anche al grande esempio del padre Kirk, mito del cinema di tutti i tempi, ora centenario.

Al Savini Michael Douglas ha parlato anche con qualche vicino di tavolo e non sono mancate le foto di rito, per poi dirigersi al teatro dove lo aspettava Jonathan Ross, noto presentatore televisivo. Lo spettacolo è stato unico nel suo genere, intimo, quasi una chiacchierata tra amici. Michael Douglas si è messo a nudo, raccontando la sua vita personale e professionale. Dai difficili esordi come attore, mestiere a cui non aspirava realmente, fino ai gradi film di successo, senza dimenticare la famosa serie televisiva che lo ha consacrato al grande pubblico mondiale – Le strade di San Francisco – con l'attore Karl Malde, trasmessa in Italia negli anni 80, e poi l'Oscar e la malattia, un cancro alla gola superato di recente. Un Michael Douglas inconsueto, originale e spontaneo. Merito della cena italiana? Beh, sicuramente una buona cena prima di uno spettacolo aiuta tutti. E lo sanno Rocco Buonvino, organizzatore dell'evento e il noto chef siciliano Enzo Olivieri che al Savini è di casa e ne promuove il nome a Londra.

ICHNUSA
Gastropub Italiano
The taste of Sardinia
47/49 Lavender Hill, Batersea
London SW11 5QH
020 7978 5405

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

CELEBRATING TRADITION, INNOVATION AND GREAT PASSION FOR COOKING

Salvo 1968 Ltd, *one of the largest UK based Italian Food Wholesalers with an online shopping platform exhibited at the event. Giuseppe Motisi, Managing Director of Salvo 1968 said:*
"We were delighted with the turn out and the success of this brand new event. Over the years Salvo have accumulated a selection of high quality brands and we work directly with them to source and develop essential and niche products that are specific for the pizza and pasta industry. The European pizza and pasta show provided an opportunity to invite our Italian partners and producers to share our specially brands within a niche and growing market all in one place and within a great venue."

"The European Pizza and Pasta Show is a brilliant event that everyone who works in the restaurant business should experience. The quality of the products and equipment are some of the best I have seen at a trade show. If you are serious about Italian food, you cannot miss this!"
Theo Randall *(Celebrity Chef)*

The leading European event for the pizza and pasta industries reports successful two days of trading at Olympia London. The inaugural B2B trade show saw an excess of 3000 visitors, buyers and exhibitors from all over Europe make their way around the floor of over 90 stands, hosting over 100 companies who exhibited over 500 brands in the Pizza and Pasta food industry.

The show, organised in association with PAPA-Pizza, Pasta and Italian Food Association, ran alongside the Food and Beverage Law and IP Summit, the premier event supporting creative partnerships in the F&B industry. As 34 speakers and 10 seminars took place across the course of the two days, so did 3 culinary competitions awarding 12 individual titles under the '2016 Pizza Chef of the Year and Pasta Chef of the Year' competitions and the '2016 European Classic Pizza Championships.'

Fabrizio Mancinetti from The Oven (in Bath, UK) claimed the **'Overall Pizza Chef of the Year'** title with his unique pizza: Nocina. **Rocco Monaco** from Tony Macaroni (St Andrews, UK) taking home the title in the **Pasta Chef of the Year** with his dish: Pappardelle al Cinghiale.

Pasquale Chirico - vincitore del campionato internazionale di pizza, con la pizza "Trionfo di Mare."

"I thought it was really good for a first year and just what our industry needed. There was a great range of delegates on both days and a fantastic platform for our competing chefs to showcase the talent that is at the heart of the Italian Food industry in the UK" – shared **Jim Whinship**, Director of PAPA - Pizza, Pasta and Italian Food Association.

Andrea Bosio, head chef at Pizzeria Il Pensiero 3 in Turin, Italy, took the prestigious title of '**European Classic Pizza Champion'** with his mozzarella, Robiola Cheese, Toma Cheese, chive, nuts and pear pizza.

Enrico Fama, organiser of the European Classic Championship and Chairman of Accademia Pizzaioli SRL, called the show 'a great success', and 'the best meeting point for all the buyers, distributors, chefs and pizza chefs coming from all over Europe', adding that 'most of the companies showing in London have booked already for the next year edition and I bet we could basically double the space [for 2017]. Congratulations from the deep of my heart to all those who were involved in the organisation of this very special Pizza & Pasta event. Thank you guys!'

Sponsored by Kiren Foods, Jestic, L'Aquila and GI Metal the event showcased for the first time on British soil, the best of industry's innovation, its great traditions and its irrefutable passion for perfection.

"The European Pizza and Pasta Show is a unique industry gathering…" - noted the MD of Kiren FoodsLtd, **Nazir Mackmood** – "…and an opportunity for us to showcase our passion for innovation, our love for cooking and creating the best products for the European market. From our iconic Pizza Mia brand to the many brands we manufacture under licence we are truly a global company and we are happy to be the Title Sponsor of the leading European exhibition for Pizza and Pasta – The European Pizza and Pasta Show."

Due to the high demand from new and existing exhibitors for the 2017 European Pizza and Pasta Show, the event is moving to a new, larger pavilion – Olympia National, and will be held on the 15th and 16th of November 2017. Expected to host over 200 companies from across Europe and beyond, the organisers will also launch - alongside the show - the world only International Restaurant Licensing and Franchising Centre, thus firmly establishing the event as Europe's leading marketplace for pizza and pasta industry brands.

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

Pasta Fresca

Panificio

Rosticceria

A Nonna's Kitchen l'obiettivo è quello di portare generazioni di famiglie insieme per godere la cucina siciliana tradizionale e autentica.

Deli

Gelati

Pasticceria

Pizzeria

@nonnaskitchen1 info@nonnaskitchen.com nonnaskitchen1

The Clockhouse
Brewery Road
Hoddesdon
Herts
EN11 8HF

01992 801 841

www.nonnaskitchen.com

PRANZO DI NATALE DEI MAESTRI DEL LAVORO IN GB

Domenica 11 Dicembre 2016, si è tenuto il pranzo di Natale dell'Associazione dei Maestri del Lavoro per la Gran Bretagna presso l'hotel Holiday Inn Wembley. All'evento, presieduto dal Presidente Carmine Supino hanno partecipato circa un sessantine di soci e simpatizzanti tra i quali noti esponenti delle istituzioni territoriali locali Come i commendatore Salvatore Mancuso e il cavaliere Vincenzo Auletta, entrambi consiglieri del Comites di Londra, e l'arch. Luigi Billè consigliere del Consiglio Generale degli Italiani all'Estero (CGIE) per la Gran Bretagna presso il Ministero degli Esteri a Roma. Il pranzo si è svolto, come sempre, in un cordiale spirito di amicizia e allegria. Al socio e maestro del Lavoro Vincenzo Costanzo gli è stato consegnato dal Presidente Supino un attestato di eccellenza da parte dell'associazione nazionale dei maestri del Lavoro. A conclusione del pranzo, sono stati distribuiti i panettoni di rito e i soci e simpatizzanti si sono scambiati gli auguri di buon Natale con la premessa di rivedersi presto nel 2017.

Preghiera per un anno

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

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

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

Se il calendario indica un "nuovo" anno, significa, forse, che Ti siamo venuti più vicino? Dove sono finiti i buoni propositi con i quali avevamo iniziato quello che ci ha lasciato? Se il mondo non è cambiato in oltre duemila anni di "nuovi" anni, la colpa è solo nostra. Tuttavia, desideriamo ancora sperare in un futuro migliore.

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

Giorgio Brignola

Cena di natale del circolo di Londra del Movimento Italiano in Europa

Giovedì 15 dicembre 2016, presso il ristorante Enzo's Kitchen - Tasting Sicily, si è tenuta la cena di Natale del circolo di Londra del Movimento Italiano in Europa (MIE). L'evento è stato organizzato dal Presidente del Circolo Avv. Alessandro Gaglione e dal Club Italia Londra di Antonella Sciortino. All'evento hanno partecipato, oltre ad una buona parte dell'esecutivo e soci del circolo, il presidente del MIE arch. Luigi Billè e una trentina di simpatizzanti. A parlare di nuove frontiere socio-culturali, sono intervenuti due noti opinionisti in economia della comunità italiana di Londra come Stefano Fugazzi e Daniele Pace che hanno trattato temi di grande attualità e interesse. Il presidente del circolo Gaglione ha introdotto Stefano Fugazzi che ha presentato il suo nuovo libro A.B.C. Italia (Italia, Abbiamo Bisogno di Crescita), esponendo una serie di proposte di politica economica volte a rilanciare l'economia italiana ed europea. Ad introdurre Daniele Pace ci ha pensato il presidente del MIE Billè invitando Daniele ad illustrare alcune delle sue pubblicazioni e ricerche in merito al reddito di cittadinanza e la società senza denaro che hanno registrato particolare interesse ed entusiasmo da parte del pubblico presente. La cena si è svolta e conclusa in cordiale allegria nella meravigliosa atmosfera del ristorante e con la degustazione delle delizie cucinate dal noto chef siciliano e consigliere del MIE Enzo Oliveri.

Movimento Italiano in Europa
M I E
Circolo di Londra

www.mieuropa.it
www.facebook.com/mieuropa
www.facebook.com/mielondra

il Fornaio ltd
EST. 1984
THE HOME OF FINE ITALIAN BREAD
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

CV FOOD & WINES ltd
Corrado Sorano
Mobile: 07957 371 562
Unit 9, Print Village Industrial Estate
58 Chadwick Road
LONDON SW15 4PU
TEL: +44 (0) 20 7720 9653
cvfoodwinesltd@gmail.com

CAFE ROSI
8 LEOPOLD ROAD
WIMBLEDON
LONDON
SW19 7BD
Phone: 020 8944 7594
E-mail: caferosi8@gmail.com
Opening hours: 8.00 to 17.00

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

GUSTO ITALIA 2016

Protaconisti delle Master Class Sheraton Hotel di Park Lane

Francesca Dassori. Carmelo Carnevale e l'Ambasciatore Pasquale Terracciano

Sponsor dell evento Millenium Hotel

Dal Pistacchio di Bronte alla Malvasia di Bosa, dai vini siciliani al Dottor Espresso che in tre diversi locali di Londra diffonde la tradizione del caffè italiano che davvero porta in Paradiso. Fino alla cucina dell'Emilia Romagna, agli oli che profumano come il vento di certe regioni del Belpaese, ai rossi intensi che solo la terra siciliana sa regalare. Solo qualcuna delle decine di suggestioni che lunedì 7 novembre hanno trasformato la sala da ballo dello Sheraton Hotel di Park Lane a Londra nel luogo ideale per chi ama i sapori italici. L'occasione è stata Gusto Italia, evento promosso dall'Associazione Professionale Cuochi Italiani in UK (APCI-UK) e l'ITA, l'Italian Trade Agency, per presentare una selezione dei prodotti enogastronomici italiani, che quest'anno ha avuto anche il patrocinio della regione Sardegna, il comune di Bosa e l'Expo del Pistacchio di Bronte. Tra i partner ufficiali figurano il Bosa Wine Festival e Slow Food Anglia. 80 gli espositori presenti alla manifestazione con una varietà estrema di produzioni e di proposte, che ben fotografano la ricchezza del nostro paese. Il successo è stato decretato dalle presenze dei visitatori (tutti del settore, quindi buyers, ristoratori, esportatori, chefs e sommelier) che sono stati almeno un migliaio.

L'idea degli organizzatori è stata quella di creare un'occasione di incontro e di conoscenza che produca rapporti duraturi di collaborazione, in modo che poi i prodotti raggiungano il grande pubblico e l'economia e la produzione abbiamo un importante rilancio. In fatti il Presidente Dell'APCI-UK, Carmelo Carnevale, ha dichiarato: «L'unico modo per salvaguardare la qualità della cucina italiana è quello di dare valore ai prodotti locali, impossibili da contraffare. Gusto Italia li porta a Londra per farli conoscere ai Londinesi ed al mercato internazionale». Un programma importante, soprattutto in una fase di congiuntura come quella attuale, resa ancora più complicata dall'effetto della Brexit, che ha portato ad un aumento dei costi dei prodotti anche del trenta per cento.

Durante la giornata si sono svolte diverse masterclass eseguite da Chefs di calibro come Caldesi, Silvestri, Cortellini e Carnevale.

Inoltre ci sono state degustazioni di Ostriche grazie a Slow Food Anglia e la prima sagra del maialino sardo a Londra grazie ad un grande produttore Antonello Salis che ha incantato il palato di centinaia di persone con i suoi maialini.

La due giorni di Gusto Italia si è conclusa l'8 novembre, con una serata di gala, al Millenium Hotel, durante la quale sono stati premiati dieci personaggi di primo piano nella valorizzazione della cucina italiana all'estero, in tre diversi ambiti.

Sul palco per ricevere il riconoscimento dal presidente APCI-UK sono saliti il cavalier Nino Polledri, come ristoratore storico, Salvatore Brocco, general manager di Novikov, e Virgilio Gennaro, wine buyer della Beckmann e consultant sommelier della Locanda Locatelli. Per la categoria dei cuochi, sono stati selezionati invece Giuseppe Silvestri, chef di Harrods, Maurizio Morelli del Margot Restaurant, Antonio Mellino del ristorante Quattro Passi e Roberto Costa, fondatore de il Macellaio, che ha aperto tre ristoranti nel giro di quattro anni. Per la categoria dello street food, introdotta quest'anno per dare riconoscimento a un settore in forte ascesa, hanno ricevuto il riconoscimento Gaetano ed Enrico Bauso di Etna coffee e Silvestro Morlando di Sud Italia.

Alla cerimonia hanno partecipato anche l'ambasciatore S.E. Pasquale Terracciano, il quale ha desiderato portare di persona i ringraziamenti agli organizzatori per l'impegno ed il successo che Gusto Italia dedica alla comunità italiana e al sostegno del mercato italiano di qualità con lui anche il direttore della Camera di Commercio Estera Dott. Simonelli, il direttore dell'Italian Trade Agency Dott.re Fortunato Celi Zullo e S.E. Console Generale d'Italia Massimiliano Mazzanti, che nel suo intervento ha sottolineato quanto sia importante il ruolo di questi ambasciatori della tradizione italiana e quanto, nel corso degli ultimi anni, il popolo inglese abbia imparato ad apprezzare, grazie a loro, sapori e prodotti nuovi. A suo dire, un risultato positivo anche in un frangente delicato come quello della Brexit, che forse avrà influsso sul prezzo di alcune derrate ma certo non porterà il pubblico inglese, che conosce il valore delle cose buone, a cambiare il proprio orientamento nei confronti della tradizione italiana.

Importante ricordare che come ogni anno, Gusto Italia ha avuto anche un obiettivo benefico infatti ha supportato con il patrocinio del Consolato Italiano a Londra la raccolta fondi per le zone colpite dal terremoto nel centro Italia che grazie ai soci APCI-UK ha raccolto quasi 5000 sterline che sono state mandate alla Croce Rossa Italiana.

Presemtazione riconoscimenti Millenium Hotel

Presemtazione riconoscimenti Millenium Hotel

Presemtazione riconoscimenti Millenium Hotel

Veduta sala Sheraton Hotel di Park Lane

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 oll 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

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

etnacoffee
sicilian street food
To find out where we are visit:
etnacoffee.net
phone:
020 8127 8588
taste it. love it.
cannoli arancini granite coffee

Commemorazione dei caduti a Brookwood

Domenica 6 Novembre 2016

Domenica 6 Novembre 2016 presso il Cimitero di Brookwood nella contea del Surrey si é svolta la annuale cerimonia di commemorazione dei Caduti Italiani che in quel lembo di terra riposano. L'Addettanza Militare di Londra, unitamente con la collaborazione delle associazioni militari, ha preparato il plot dove riposano i nostri caduti. Grazie ad una giornata splendida il programma è stato rispettato in maniera impeccabile.

Alle 11,00 in punto, con l'arrivo dell'Ambasciatore Pasquale Terracciano e del Console Generale Massimiliano Mazzanti è iniziata la cerimonia con l'alzabandiera, l'inno nazionale e poi sulle note della canzone del Piave i rappresentanti delle associazioni civili e militari hanno sfilato deponendo ai piedi del cippo commemorativo le corone di fiori. La corona del Comites, portata dal presidente Pietro Molle, ha preceduto l'omaggio che l'Ambasciatore Terracciano , rappresentando il Presidente della Repubblica e l'intera comunità dei nostri connazionali residenti nella Circoscrizione Consolare di Londra. L'Ambasciatore, accompagnato dall'Addetto Navale, sulle note del silenzio, ha sostato per qualche momento di raccoglimento. Da notare anche la corona deposta da due rappresentanti dell'esercito inglese, un gesto significativo di solidarietà molto apprezzato..

Con il canto liturgico dell'Eterno Riposo si e successivamente dato inizio alla Santa messa presieduta da P. Giandomenico Ziliotto, della Missione Cattolica di Woking. La festa liturgica di tutti i santi proponeva il testo del Vangelo di San Matteo delle Beatitudini, la magna carta del cristiano. In particolare la beatitudine degli operatori di pace perché erediteranno la terra è stata consegnata come impegno di tutti e di ciascuno. Al termine della santa messa, il celebrante accompagnato dall'Ambasciatore e dalle altre autorità ha benedetto le tombe dei caduti italiani.

Erano presenti le comunità provenienti da Kettering, Hitchin, da Brighton, Worthing, Horsham, da Woking, Walton, Sutton, Slough e da Londra. Certo, ogni anno c'è una diminuzione per via della scheda anagrafica: molti infatti, come dicono gli Alpini, sono "andati avanti" per indicare il termine della vita terrena di qualcuno. Ma resta comunque importante coltivare questo appuntamento della memoria per costruire un futuro sul dialogo e sulla convivenza pacifica dei popoli. L'appuntamento dunque è per il prossimo anno sempre nella prima domenica di novembre, salvo cambiamenti dell'ultima ora.

La Redazione

Pranzo dopo la cerimonia al St Giles Hotel Heathrow, Hounslow organizato come di consueto dalla Associazione A.M.I.C.O

War and Peace

an event by Tricolore Theatre Company

As the commemorations for Remembrance Day saw a flurry of red poppies in the streets of London, Nadia Ostacchini and the Tricolore Theatre Company brought to stage Guerra e Pace / War and Peace, a bilingual (English and Italian) poetry and prose event with songs and live music.

Supported and endorsed by the Mazzini-Garibaldi Foundation and the British-Italian Society War and Peace was held on Saturday 12 November at St. Peter's Italian Church and presented a selection of Italian songs, poems and prose spanning from the Risorgimento period to the early 1980s. The charitable event was also an occasion to remember and commemorate Victor (Vic) Heiss, a founder of the Italian Catholic youth club at Casa Italiana San Vincenzo Pallotti. The Reverend Father Andrea Fulco, Parish Priest at St. Peter's, thanked those present for their generosity and donations made to the Church.

War and Peace unfolded in four distinct sections - the Risorgimento, the First World War, the Second World War and the 1950s to the 1980s - kept together by a common thematic thread.

A well-attended audience was treated to the evocative reading of various poems by Giovanni Berchet, Gioachino Belli, Giuseppe Ungaretti, Ada Negri, Trilussa, Primo Levi, Salvatore Quasimodo and Alda Merini. The selection put forth purposely emphasised less obvious choices but ones which were still poignant and significant.

During the Risorgimento and the Wars of Italian Independence (1848-1866) popular songs and poems were imbued with moral tension throughout, presenting a message with univocal significance: War depicted as a heroic deed only through which the achievement of Italian unity, freedom and independence would have been accomplished. A discordant voice, however, was the one of Gioachino Belli. In his poem Li sordati boni, Belli, writing in Roman dialect, censures categorically any armed conflict as the whim of the rulers and crowned heads.

The horrors of War, of the «useless massacre» in the words of Pope Benedict XV, were the main theme of the selected songs movingly performed by a trio of talented musicians. The notes of O Gorizia tu sei maledetta, a First World War song sang by Italian soldiers in the trenches on the Carso line, or Oltre il ponte che è in mano nemica (the lyrics of which was written by Italo Calvino) were a powerful reminder of the tragedy of War. Whilst the sober tone of readings from Cesare Pavese's House on the hill or the humbling words of primo Levi's If this is a man prompted reflections on the unspeakable consequences of armed conflicts, as War - any War - is a defeat for Humanity.

The final piece - a musical rendition of the Canticle of the Creatures - was a celebration of Saint Francis of Assisi and his message of brotherhood and universal peace which summed up the spirit of a brilliant and commemorative evening. As an event War and Peace - with excellent stage direction and performances by Nadia Ostacchini, Joseph Long and Roberto Landi, - offered not only entertainment but first and foremost the occasion to pause and reflect on a theme which continues to tragically resonate

Andrea Del Cornò
(The London Library)

Terroni of Clerkenwell
138-140 Clerkenwell Road
London
EC1R 5DL
Tel: 0207 837 1712
E mail: info@terroni.co.uk
Twitter _@terroni

ANNESSA
FOOD & WINE IMPORTERS SINCE 1983
UNIT 1,
TRADE CITY,
13 CROWN ROAD, ENFIELD,
EN1 1TH
TELEPHONE: 020 8804 3900
FACSIMILE: 020 8804 8714
EMAIL: sales@annessa.com

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
Email info@lacredenza.co.uk
www.lacredenza.co.uk

Al - forno
Italian Ristorante & Pizzeria
349-351Upper Richmond, Putney
London SW15 5QJ
Tel:020 8878 7522 - Fax: o20 8484 7318

VIGNALI ROCCAMORA
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

L'Arno in riva al Tamigi

Serata commemorativa a Londra dell'Alluvione del 1966

I Fiorentini nel Mondo non possono non ricordare l'alluvione di Firenze anche all'estero, a 50 anni dall'"apocalisse". Rosa Maria Letts, il proconsole in UK dell'Associazione, ex "angelo del fango" in quei giorni, li ha rievocati con appassionata partecipazione ad una folta platea di inglesi il 6 novembre nel prestigioso salone dell'Accademia Italiana Artstur di Londra.

"Molti ne hanno sentito solo parlare, molti non hanno la minima idea del dramma vissuto da Firenze, città che gli inglesi visitano regolarmente come culla del Rinascimento, depositaria di immensi tesori artistici" dice la direttrice Dr Letts" vederli violati da quella enorme massa di acqua e fango produce un profondo senso di incredulità, sbigottimento, indignazione, desolazione e angoscia."

Giusto quello che provarono i fiorentini, vivendo una tragedia che non sono ancora tanto sicuri che non si ripeta. Lo sgomento è quanto suscita nello spettatore lo storico documentario di Franco Zeffirelli, presentato da Richard Burton con travolgente emozione, che è stato proiettato in sala prima di altre immagini inedite commentate dal "proconsole fiorentino" in accordo con la sua esperienza personale di spalatrice di fango," interfoliartici" di libri, approvvigionatrice di vettovaglie, raccoglitrice di testimonianze penose ma anche divertenti.

Fra tragedia e commedia infatti c'è solo un sottile confine e il dissacrante sarcasmo dei fiorentini, bene impersonato da Indro Montanelli, circolava in città insieme con nafta e macerie. Una popolazione in ginocchio ma non piagnucolante, che si infilò le calosce, si arricciò le maniche e fece da sé prima che gli aiuti ufficiali dello Stato arrivassero dopo una settimana. Anche perché prima erano arrivati a valanghe gli aiuti spontanei, dai bagnini della Versilia agli studenti in vacanza.

La silenziosa ma consistente partecipazione degli "angeli del fango" da tutto il mondo, degli aiuti economici dei Kennedy, delle consulenze di restauratori inglesi, il recupero delle opere d'arte, gli aneddoti di vita quotidiana e altro, non ha mancato di commuovere gli intervenuti alla serata, patrocinata dal Consolato Generale di Londra e sponsorizzata, oltre che dai Fiorentini nel Mondo, da illustri toscani. Fra questi Maurizio Bragagni, ceo di Tratos, fiore all'occhiello dell'industria italiana in UK, ben salda anche dopo Brexit e in espansione mondiale, molto impegnato anche sul fronte culturale

" E non perché noi siamo dell'Aretino, come le famose, o infami, dighe di La Penna e Levane, che a ragione o no si

sono prese la colpa di "portare l'acqua in casa" ai fiorentini-scherza- Commemorazioni come queste vanno sostenute perché contribuiscono alla conoscenza storica del nostro paese e alla promozione della nostra Arte e Civiltà per le nuove ignare generazioni".

Una convinzione condivisa da Natalia Guicciardini-Strozzi, che già con nomi come questi ha un notevole retaggio fiorentino, oltre alla florida conduzione dell'omonima millenaria tenuta vinicola di Cusona. Venuta recentemente a presentare i suoi eccellenti prodotti a Londra in occasione di Britalia, iniziativa che porterà alla ribalta il "made in Italy" a livello mondiale in associazione con i Grandi Magazzini Harvey Nichols, l'aristocratica signora ha fornito i vini per la serata: " Dopo tanta acqua, mi sembra giusto bere un po' di vino per brindare alla rinascita di Firenze e all'eroismo dei Fiorentini."

"Questa rievocazione è stata importante per non dimenticare" conclude Federico Bianchi, addetto culturale dell'Ambasciata " soprattutto per la risposta spontanea e disinteressata dei giovani, quasi per un innato senso civico verso la cultura, di cui Firenze, come Atene, è stata un faro universale. Un esempio per le nuove generazioni come stimolo a rispondere all'appello anche oggi, quando le emergenze sono quasi all'ordine del giorno."

La commemorazione ha sottolineato un'eredità pesante ed entusiasmante per Firenze, un impegno, per dirla con Dante: a non perdere la nostra "semenza". E un omaggio anche agli inglesi, la cui BBC fu tra le prime a dare l'allarme al mondo e invocare aiuti.

Margherita Calderoni

Rosa Maria Letts, Federico Moscogiuri, Margherita Calderoni, Federico Bianchi

ZODIACO LUNARE CELTA

Scopri il tuo Albero Custode

The Holly Tree AGRIFOGLIO 8 luglio/4 agosto

L'Agrifoglio è il sempreverde più rappresentativo delle Isole Britanniche. Simbolizza l'eternità dello spirito ed è associato alla Madre Terra: in questo periodo, assorbendo al massimo l'energia solare, essa ha dominio completo e rinnova il suo potere nel Festival Celta di Lammas, celebrato il primo agosto e associato al matrimonio, come tutti i riti che richiamano la fertilità e le prerogative femminili. I relativi "Poteri magici" furono regolarmente assorbiti nel Cristianesimo e in Inghilterra l'agrifoglio è il simbolo della Madonna, che ha rivestito i panni della Madre Terra: oltre tutto le spine della pianta rappresentano quelle di Cristo e le bacche rosse il suo sangue.

Ma erano i Druidi a decorarne le loro capanne come simboli dei sempre verdi spiriti silvani, nonché usando i poteri curativi delle foglie a sollievo di febbri e reumatismi. Erano i Druidi a interpretare le foglie lustre e le bacche fiammanti come continuità della vita, amuleto contro il malocchio, rifugio delle fate dei boschi allo spogliarsi degli altri alberi. Era anche simbolo di difesa non solo contro il male(i neonati venivano spruzzati con Acqua di Agrifoglio) ma anche contro i malvagi e infatti il suo legno veniva usato per lance e frecce. Ed era un modo efficace di difendersi da animali importuni, vedi i topi: proteggere i cibi con le acuminate foglie di agrifoglio li teneva lontani, da cui il soprannome di "pungitopo".

Viste le sue estetiche proprietà di sempreverde, divenne fatalmente albero simbolo del Solstizio d'Inverno, una tradizione ereditata dai Romani che se ne facevano mandare a fasci dalla Britannia in occasione dei Saturnalia, con cui adornavano le case e accompagnavano i doni secondo la tradizione del momento. Una tradizione pagana perpetuata dal cristianesimo che vede l'Agrifoglio protagonista delle Feste Natalizie insieme all'abete e al vischio.

Molti sono i miti celti associati a questo segno, contrassegnato dalla lettera Tinne nell'alfabeto oghamico, la lingua con cui i Druidi lanciavano gli incantesimi ,e dedicato alla divinità archetipo di Danu, la madre degli dei irlandesi, che impersona la discendenza matriarcale della regalità, anche se in seguito fu trasformata in divinità maschile.

I nati sotto questo segno sono determinati, affidabili e affezionati, con un forte senso del dovere, forza di carattere e capacità di sopportazione. Sono ottimi confidenti e coerenti nelle loro scelte, forse ultra protettivi negli affetti ma fondamentalmente fedeli. Ottimi genitori, perché tolleranti, comprensivi e di grande sostegno, per quanto talvolta dogmatici e paternalisti. Prudenti e poco avventurosi, attenti alla borsa ma propensi a iniziative sociali: spesso benefattori ma anche esigenti nel senso che finanziano volentieri ma vogliono vedere risultati. Affaristi con un debole per il collezionismo, sentono profondamente il valore delle tradizioni che sono una chiave importante per il loro approccio alla vita. Prendono sul serio le loro responsabilità e diventano spesso pilastri della società oltre che della famiglia. Magari difettano un po' di senso umoristico: insomma sono un po' spinosi come le foglie dell'agrifoglio, ma superate le spine vi accolgono con buone prospettive di sopravvivenza e prosperità.

MM

Una vostra visita è sempre gradita

Carlo Jewellerys

sin dal 1967

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

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

Orario: 10am. - 5pm. Lunedì - Sabato
25a HATTON GARDEN LONDON EC1N 8BN
(Vicino alla Chiesa Italiana di San Pietro)
TEL: 020 7242 2407 - 020 7242 4731 - FAX: 020 7242 2407
www.carlojewellers.com - info@carlojewellers.com

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.u

richmond practice
PRIVATE DOCTORS' SERVICE

Medicina Generale — Dr Rosa Avino MD, Medicina Generale

Ginecologia — Dr Giada Frontino MD, Ginecologia e Ostetricia

Pediatria — Dr Tobias Odenwald MD, Pediatria

020 8940 5009

www.richmondpractice.co.uk

Eccellenza clinica su misura per te

CinemaItaliaUK:

Da "Un Bacio a La Cena di Natale"

Un bacio Premiere

E' Natale, finisce l'anno ed è tempo di festeggiamenti, ritrovi e qualche bilancio. Noi di CinemaItaliaUK, per quanto riguarda i ritrovi siamo ancora emozionati per le bellissime accoglienze che il pubblico ha riservato alle nostre due ultime proiezioni della stagione. Il 6 novembre una sala sold out ha accolto Ivan Cotroneo e il suo bellissimo Un Bacio. E' stata l'occasione per discutere di cinema non soltanto con un talentuoso e poliedrico autore (oltre a essere regista, è romanziere, sceneggiatore e autore televisivo), ma anche per confrontarsi con la drammatica attualità del bullismo e dell'omofobia nelle scuole, unendo al divertimento di una serata al cinema un impegno sociale che non può mai venire a mancare.

Un bacio

Si è invece svolta in maniera più scanzonata, domenica 4 dicembre, la première della commedia La cena di Natale, che ha visto il ritorno a Londra di un caro amico di CinemaItaliaUK, lo scrittore e sceneggiatore Luca Bianchini, che dopo il successo a febbraio di Io che amo solo te è tornato a raccontare le vicende di Damiano, Chiara, Ninella e Don Mimì, stavolta alle prese con una cena di Natale in cui le loro famiglie vengono riunite. Assieme a Luca Bianchini è giunta anche la nota top model e attrice, Eva Riccobono, che nel film interpreta il divertente personaggio di Daniela e che si è unita alla nostra famiglia cinematografica in una serata fatta di risate, brindisi e panettone.

La fine dell'anno è anche tempo di bilanci e allora cosa ricordare di questo 2016 al cinema? Innanzitutto l'enorme successo di Checco Zalone e del suo Quo Vado?, divenuto il film di maggiore incasso nella storia del cinema italiano e che CinemaItaliaUK ha portato a Londra in primavera. A seguire, la garbata commedia corale di Paolo Genovese, Perfetti sconosciuti, e il film-fenomeno della stagione, Lo chiamavano Jeeg Robot, nel quale il regista Gabriele Mainetti ha vinto la personale sfida di riuscire a realizzare un personalissimo e molto italiano film di supereroi che ha vinto numerosi primi tra cui il David di Donatello al quartetto di attori principali, mentre Paolo Virzì ha riscosso un meritato successo, prima a Cannes e poi nelle sale, con il suo La pazza gioia, che abbiamo potuto presentare al Genesis Cinema a settembre. E non dimentichiamo la televisione perché se il livello di Gomorra si è confermato ancora una volta altissimo nella seconda stagione, è stato acclamatissimo l'esordio televisivo del premio Oscar Paolo Sorrentino che, con una co-produzione italoamericana firmata Wildside e HBO (gli stessi de Il trono di spade) ha realizzato il complesso e appassionante The Young Pope. E' Jude Law a dare il volto a Lenny Belardo, primo italoamericano eletto al soglio pontificio con il nome di Pio XIII, pronto a scatenare una rivoluzione copernicana di stampo conservatore ma radicalmente spirituale. Accanto a lui, la premio Oscar Diane Keaton, ma soprattutto un inedito Silvio Orlando nel ruolo del cardinale Voiello, controverso e potente nemico di questo Papa così incomprensibile.

L'autunno nelle sale ha invece portato poche novità, tanto da spingere alcuni critici e giornalisti a chiedersi se non sia necessario un cambio di rotta, soprattutto nel settore della commedia, ormai invasa da titoli troppo simili fra di loro e con alcuni attori ingabbiati perennemente nello stesso ruolo. Ma tanti registi stanno mettendo a punto le uscite di inizio 2017 e vedremo quali sorprese ci attendono. Noi di CinemaItaliaUK però vogliamo rassicurarvi: la nostra selezione sarà sempre accurata e mirata a portarvi il meglio della nostra cinematografia nazionale. Continuate a seguirci su Facebook, Twitter e sul nostro sito ufficiale!

Lorenzo Tamburini

La cena di natale

Cena di Natale Premiere

The Young Pope

THE ALL-NEW ALFA ROMEO GIULIA. THE WAIT IS OVER

With 510 hp and perfect 50:50 weight distribution, the All-New Alfa Romeo Giulia Quadrifoglio combines power and performance like never before. Breath-taking Italian design, innovation and unrivalled driving pleasure are yours to experience. Engineered to thrill, the Alfa Romeo Giulia can be yours for only £59,000 OTR. **Book a test drive today.**

MotorVillage MARYLEBONE

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

La meccanica delle emozioni

ALFA ROMEO

Model Shown: The All-New Alfa Romeo Giulia 2.9 V6 Bi-Turbo 510 hp Quadrifoglio at £60,750 including £1750 Competizione Red. Range of official fuel consumption figures for the Alfa Giulia range: Urban 22.8 – 53.3 mpg (12.4 – 5.3 l/100km); Extra Urban 49.6 – 80.7 mpg (5.7 – 3.5 l/100km); Combined 34.4 – 67.3 mpg (8.2 – 4.2 l/100km). CO_2 emissions 189 – 109 g/km. Fuel consumption and CO_2 figures are obtained for comparative purposes in accordance with EC directives/regulations and may not be representative of real-life driving conditions.

Domande all'Avvocato

Dominic Pini

EREDITÀ, TASSE E DOMICILIO

Nuove regolamentazioni 2016

Gentile Avvocato,
Ho saputo che dal giorno 6 aprile 2017 saranno applicate nuove regole sulle imposte di successione nel Regno Unito, che sono state annunciate nell'Autumn Budget Statement ad ottobre 2016. Mi è stato detto che, se sono stato fiscalmente residente nel Regno Unito per 15 anni sui precedenti 20 di contributi, verrò considerato come deemed domiciled nel Regno Unito ai fini di tutte le imposte, incluse anche le imposte di successione. Io sono cittadino italiano e ho lavorato nel Regno Unito negli ultimi 20 anni. Tuttavia, possiedo un appartamento a Milano e una casa sulle Dolomiti che affitto regolarmente. Sono sposato, ho tre bambini e con ogni probabilità mi ritirerò in Italia in futuro dopo la pensione. Mi potrebbe chiarire se sarò soggetto alle imposte di successione del Regno Unito su tutte le mie proprietà, sia situate in Italia che nel Regno Unito, e se, secondo il suo parere, dovrei predisporre un unico testamento nel Regno Unito o due differenti per Regno Unito e Italia?

Distinti saluti
Donatello

Caro Donatello,
le imposte di successione nel Regno Unito seguono il domicile, che viene determinato in base a dove lei si stabilirà permanentemente. Se lei ha un padre di nazionalità italiana, acquisterà il domicile of origin di suo padre, secondo i principi del common law. Ció significa che lei ha un domicile italiano. Tuttavia, se lei sceglie di vivere in maniera permanente nel Regno Unito, potrebbe acquisire un domicile inglese. Questo è conosciuto come "domicile of choice". Di solito, è difficile perdere il domicile of origin se lei mantiene la nazionalità italiana, se si reca regolarmente in Italia, se possiede un immobile disponibile in Italia e se non ha mai palesato l'intenzione di vivere permanentemente nel Regno Unito.
Ai sensi dell'Inheritance Tax 1984, se lei è italiano, si applica la convenzione sulla doppia imposizione Italia/ Regno Unito del 15 febbraio 1966 per determinare il suo domicile . L'articolo V (2) della convenzione dispone che, se lei non è domiciled nel Regno Unito, quando si calcolano le imposte di successione nel Regno Unito al momento della sua morte, non verranno calcolate sulle sue proprietà in Italia, poiché i beni in Italia saranno soggetti alla legge sulle successioni italiana. Vi è una eccezione a questa disposizione in base ad alcuni "settlements" ma non è rilevante nel suo caso. Quindi, nonostante le nuove norme sul deemed domicile, le imposte di successione inglesi non si applicheranno necessariamente alle sue proprietà italiane, a condizione che lei abbia un domicile italiano e sia soggetto alla convenzione sulla doppia imposizione.
Le suggerirei di disporre di due testamenti, uno limitato ai suoi beni nel Regno Unito e l'altro ai suoi beni in Italia. Questo aiuterebbe a semplificare la questione successoria.

Distinti saluti
Domenic Pini

Pini Franco LLP
www.pinifranco.com
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.

Assistenza ai connazionali anziani per il rinnovo dei passaporti

Finalmente i nostri connazionali anziani hanno la possibilità di rinnovare il proprio passaporto nella zona in cui vivono, senza doversi recare personalmente presso il Consolato Generale a Londra.
Il Consolato infatti ha attivato un servizio, affidato ad un Funzionario Itinerante, munito della necessaria strumentazione tecnica necessaria per la raccolta delle impronte digitali. Questo servizio è realizzato con il supporto del Comites di Londra, presieduto da Pietro Molle, e con l'aiuto volontario dei componenti della Lista Mani Unite.
Ad oggi, si sono svolte già diverse "missioni": il gruppo di volontari si è recato a Worthing, Woking e, di recente, a Kettering, Cambridge e Peterborough.
Un caloroso ringraziamento al Consolato Generale, al Funzionario Itinerante ed al gruppo di volontari che si adopera per l'erogazione di questo servizio

Kettering - Connazionale (Utente), Nicola Del Basso, Avv. Alessandro Gaglione, Antonio Martorana, Bruno Conte

GIORGIO LOCATELLI
Cavaliere Ufficiale OMRI

Il 27 Ottobre 2016 allo Chef Giorgio Locatelli è stata consegnata l'onorificenza di Cavaliere Ufficiale dell'Ordine al Merito della Repubblica Italiana dall' Ambasciatore Pasquale Terracciano in presenza di amici e illustri colleghi come OBE OMRI Antonio Carluccio.

Giorgio viene identificato dal pubblico britannico come uno dei massimi esempi della cultura gastronomica italiana. L'importanza del lavoro di Locatelli si trova nel collegamento tra la gastronomia italiana e la cultura italiana. La nostra cucina è stata sempre conosciuta come una cucina buona, di qualità. Ma ovviamente soffriva in passato il confronto con la tradizione, la potenza e la percezione che si aveva della cucina francese. Il lavoro di Giorgio Locatelli nel Regno Unito è la dimostrazione di come la cucina italiana sia una cucina di eccellenza perché esprime la cultura e lo stile di vita italiano, con grande attenzione ai prodotti, alla tradizione e alla salute: la dieta mediterranea è ormai apprezzata da tutti. Inoltre, l'innovazione e l'eccellenza sono il risultato della sua ricerca costante e di altissimo livello. La Repubblica gli riconosce il merito di aver svolto un lavoro di diffusione della vera sostanza e della vera qualità della cucina italiana, collegandola alla cultura e allo stile di vita italiano. Lo chef Giorgio Locatelli promuove, nel modo migliore, l'Italia all'estero.

Giorgio Locatelli, nato a Corgeno in provincia di Varese nel 1963, è considerato uno dei migliori chef del Regno Unito. Nel 1986 è approdato in Inghilterra dove ha lavorato nelle cucine del prestigioso Savoy Hotel con lo Chef Anton Edelmann. Nel 2002 Locatelli ha aperto Locanda Locatelli che si è immediatamente guadagnata una stella Michelin. La sua carriera televisiva inizia con Pure Italian nel 2002, Tony e Giorgio tratto dalla pubblicazione dell'omonimo libro. Nel 2006 Giorgio Locatelli ha pubblicato il libro Made in Italy seguito nel 2011 da Made in Sicily. Di grande successo è tuttora la serie televisiva Italy Unpacked cominciata nel 2012. Giorgio Locatelli è diventato un rappresentante prestigioso dell'italianità di eccellenza a Londra.

MOTOR VILLAGE UK HOSTS INSPIRATIONAL NEW ART EXHIBITION

Fiat Chrysler Automobiles' flagship dealer Motor Village UK has once again been chosen as the venue for a top art exhibition – this time a charity fundraising event on behalf of wounded armed forces personnel.

The Wigmore Street, London site – usually home to FCA cars such as the Fiat 500, Alfa Romeo Giulietta, Abarth 124 spider and Jeep Renegade – was converted last night (17 November) into a stylish gallery and drinks reception to showcase world famous photographer Rankin's latest stunning collection.

The images have been compiled for a specially designed book which will raise money for 'Coming Home', the fundraising campaign for Haig Housing Trust, a charity which buys and adapts housing for servicemen and women.

Motor Village Marylebone was chosen because of its central London position and unique design and space. Situated just off Oxford Street, the showroom was originally created in 2008 with future exhibitions, displays and receptions in the plans, as well as the ability to showcase and sell cars.

"The evening included an exhibition, reception, book presentation, and art auction, and we were delighted that Motor Village agreed to host us, as it's a perfect and unique place for this type of event," says Monica Colussi, artist liaison agent.

"We're very happy to host this Rankin exhibition and important fundraising effort at Motor Village," says Fabio di Prima, managing director, Motor Village UK. "We were again able to combine a first class reception and worthwhile exhibition with our unique showroom environment. I am delighted that the evening was a great success."

Just 500 examples of the special book 'For Queen & Country' – which was launched at the charity evening – will be sold. Fifty of these books are 'special' limited editions costing £500 each and presented in a sleeve with Rankin's signature. The other 450 are limited editions with a silver foil wrapping priced at £250 each.

To buy a book follow this link: www.coming-home.org.uk/content/rankin-limited-edition-book

ARTROOMS *announces the programme of its Third Edition*

Organizatori e Sponsor

Attracting leading galleries, collectors, curators, critics and art dealers, ARTROOMS is the premier show for independent artists looking to enter the London Art Market. ARTROOMS offers an innovative platform to support and to nurture the artist career. Each artist gets the unique opportunity to transform one room into their own creative space and turn it into a unique and intimate environment to showcase their work. Visitors get the chance to meet the person behind the work and buy art on scene, while art galleries seem to have found a hunting ground for scouting unrepresented talents.

Many Italians involved in the event, starting from the producers: Le Dame Art Gallery run by Cristina Cellini Antonini and Chiara Canal, and B2BITaly's Director Francesco Fanelli. Among others, art broker Louisa Grasso Omar, member of the Selection Committee together with curator Paola Lucente and Antonella Di Lullo, and among partners premier galleries such as Contini Art UK and Tornabuoni Art UK, just to name a few. In addition to showing talented artists, the show will present a series of workshops, such as "Art Estate Planning" by Alessandro Umberto Belluzzo from Belluzzo & Partners, and "Contemporary works of art: a legal overview" by Pini & Franco.

Running from the 21st to the 23rd of January 2017 at the Meliá White House Hotel, in Regent's Park, the ARTROOMS fair comprises 70 selected Artists plus 20 Guest Artists from 35 countries across Europe, Canada, USA, South America, Far East and Israel. Exhibitors will present works of art from all media including time lapse video and large installations. The fair is unique in its kind: "One room at no cost to the artist". It is set on the first floor of the 4-star luxury hotel where every room is turned into an exhibition space, and it is also the only fair inviting independent artists to exhibit and sell their works without paying a fee. The organisers received approximately 800 applications from all over the worl

NUBIAN FUNERAL SERVICE
(Incorporating Giorgio Pace Funerals)
Italian spoken – Repatriation to Italy
Last Supper Coffins – Memorials and Memorial Cards
FOR INFORMATION *(24 hrs)* PLEASE CONTACT
(*Maria Garofalo*) - Tel: 0208 764 2380
18/D High Road , Willesden , London NW10 2QD
Part of Dignity plc. A British Company

LA CAMERA DI COMMERCIO COMPIE 130ANNI

Il nove Novembre nella sede dell'Istituto di Cultura Italiana La Camera di Commercio Italiana a Londra ha celebrato con orgoglio i suoi centotrenta anni di attività con un libro a cura di Alessandro Forte e Leonardo Santi Simonelli che, sapientemente, ci guidano attraverso l'affascinante viaggio dell' Italian Business Community nel Regno Unito dai tempi di Guglielmo Marconi , che con le sue onde radio rivoluzionerà per sempre il mondo delle telecomunicazioni , fino ai nostri giorni

Una storia di successi economici ma anche di tragedie umane, di genialità italica ma anche di testardo individualismo, di gentleman della finanza ma anche di speculatori avidi di potere, il tutto in un paese lontano inizialmente diffidente e forse un po' ostile ma che ha imparato ad apprezzare noi Italiani nel corso di questi lunghi anni.

Una storia che, inevitabilmente, si intreccia con la presenza forte e costante della Camera di Commercio Italiana sempre attenta ai cambiamenti e alle esigenze della comunità Italiana ed "italica" e spesso innovatrice nei processi di promozione ed comunicazione del Made in Italy

Viene ufficialmente fondata nell'Autunno del 1886 quando il Cavaliere Bonacina, il Professore Leone Levi, il Cavaliere Zuccani, il Cavaliere Ortelli e l'Avvocato Melis si riuniscono al Cannon Street Hotel.

Sono uomini diversi per carattere, estrazione sociale e attività economiche ma che hanno in comune lo stesso spirito di intraprendenza e il forte desiderio di essere utili alla Business Community Italiana.

Scorrono i tempi e cambiano gli uomini ma quello spirito e desiderio rimangono immutati.

Prima Charles Forte e poi Massimo Coen si succedono alla presidenza in una Londra che cresce vertiginosamente offrendo lavoro e infinite opportunità imprenditoriali anche ai nostri connazionali

Forte e Coen colgono al volo questi cambiamenti e con il loro prestigio e impegno rinnovano , potenziano e rilanciano l'Associazione creando e rafforzando importanti legami con l'establishment e il mondo economico britannico.

Entrambi scampati alla prigionia voluta da Churchil e alla tragedia dell'Arandora Star seguiranno strade diverse ma ricche di grandi soddisfazioni. Il primo diventa una "brand" con il suo impero di Hotel di lusso nel mondo mentre il secondo si dedica con successo all'importazione di prodotti dall'Italia specialmente quelli tessili.

Nel 1994 a Coen subentra Simonelli che, grazie alla sua esperienza nel mondo bancario e finanziario, intusce le debolezze del sistema del credito Italiano nel Regno Unito, troppo periferico e ancora di sola rappresentanza. Incoraggia quel progresso e cambiamenti che avrebbero accelerato l'espansione degli imprenditoria Italiana nell'industria manufattiera, ospitalità e servizi.

Simonelli è anche un innovatore e, sotto la sua presidenza, nascono il Master in Hospitality ; Welcome Italia, la più importante manifestazione internazionale di food&beverage; la proficua collaborazione con Ecobuild, la più grande fiera in Europa dellEdilizia sostenibile; il Keynes-Sraffa Award in onore di lord Keynes e Piero Sraffa, assegnato ogni anno a due personalità che si sono distinte per il loro contributo al rafforzamento delle relazioni fra Italia e Regno Unito.

Il futuro vedrà la Camera ancora attiva in altre lodevoli iniziative per premiare i govani talenti, le start-up innovative e rafforzare la governance ma anche impegnata in un duro lavoro di squadra dopo l'imprevedibile strappo del Brexit. Scrive Simonelli nel suo comunicato all'indomani del referendum, " ...Di questi tempi dobbiamo lavorare insieme ancora più di prima per risolvere problemi pratici e incrementare le opportunità di business come elemento fondamentale della prosperità economica . Incoraggiamo i nostri soci a essere il più attivo possibile al riguardo..."

È un altro esempio di quello spirito e desiderio che pervadono la Camera di Commercio Italiana a Londra da 130 anni.

Pasquale Vacirca

Ambasciatore Pasquale Terracciano, Marco Niada, Marco Delogu, Leonardo Simonelli

Gestione del paziente in medicina generale: differenze traUK e Italia

Dottoressa Rosa Avino

Nel sistema anglosassone il medico di medicina generale (General Practitioner) rappresenta la figura professionale di riferimento per la gestione clinica dei pazienti. La medicina basata sulle evidenze attraverso linee guida sviluppate a livello nazionale e locale indirizzano la scelta dei percorsi diagnostici e terapeutici. Nel sistema italiano, anch'esso orientato alla medicina basata sulle evidenze e all'utilizzo di protocolli e linee guida condivisi, gli specialisti ospedalieri hanno un ruolo primario nelle scelte terapeutiche. Un cambiamento all'orizzonte è rappresentato dal percorso formativo obbligatorio per i nuovi medici di medicina generale, il quale supporta integrazione e collaborazione tra figure professionali operanti sul territorio e in ospedale. Infatti Il corso di formazione prevede nei suoi tre anni che i futuri medici di medicina generale svolgano sia tirocini negli ambulatori di medicina generale che in diversi reparti ospedalieri (medicina interna, chirurgia, pronto soccorso etc.). Questo al fine di consentire una gestione condivisa tra territorio e ospedale del paziente centrata sul paziente stesso.

Come funziona l'accesso alle cure nel Regno Unito in confronto all'Italia?

Spesso per gli italiani che arrivano nel Regno Unito è difficile comprendere come accedere al sistema di cure primarie e secondarie. In Italia il medico di medicina generale viene consultato per richiedere prescrizione di farmaci in acuto o per terapie continuative e i pazienti possono anche prenotare una visita specialistica direttamente nel settore privato. Nel Regno Unito i medici di medicina generale svolgono la funzione di "gatekeeper" per l'accesso alle cure secondarie, offrendo inoltre molti servizi medici direttamente negli ambulatori di medicina generale (prelievi di sangue, spirometria, ECG, piccola chirurgia). Questo è possibile grazie alla collaborazione di diverse figure professionali di cui un esempio è la "practice nurse", l'infermiera specializzata nella gestione dei controlli in patologie croniche come diabete e ipertensione attraverso il monitoraggio della terapia farmacologica e dello stile di vita dei pazienti.

Qual'è stata la tua esperienza dello NHS e lavorativa nel Regno Unito?

Ho deciso di trasferirmi a nel Regno Unito soprattutto per avere l'opportunità di lavorare in un contesto multiprofessionale che mi consentisse di sviluppare ulteriormente il mio interesse in diversi settori della pratica clinica (salute della donna, dermatologia, pediatria, piccola chirurgia). Ho deciso di lavorare presso Richmond Practice per collaborare con diversi specialisti (ginecologi, pediatri, radiologi) ed allargare il mio orizzonte clinico. Inoltre proseguo nel percorso che mi consentirà di lavorare anche nello NHS oltre che nel settore privato, in quanto ritengo mi possa offrire una visione più completa del sistema sanitario anglosassone. Credo che l'integrazione ed il confronto tra modelli di cura anche provenienti da paesi diversi, seppure con le sue difficoltà, possa contribuire al miglioramento dell'assistenza sanitaria offerta.

Per ulteriori informazioni Informazioni http://www.richmondpractice.co.uk

Sicily
Restaurant • Bar • Private Dining
2a Elizabeth Street
London SW1W 9RB
020 7730 5498
email: info@eatatsicily.com website: www.eatatsicily.com

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

PIZZERIA PAPPAGONE
" It'sa nice'a place to stuffa 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

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
SAIF

Roberto Carminati

BIONDO PLATINO

Il colore dei Sogni

Mettere in fila i momenti che hanno segnato la propria vita, non per tracciare bilanci, ma per capire meglio come fare la strada che resta. Più o meno consapevolmente lo facciamo tutti, magari ad occhi chiusi, rincorrendo i ricordi, soli con noi stessi, che sia un momento bello oppure brutto, in genere nell'imminenza di una scelta o se la scelta non l'abbiamo fatta. Fa la differenza il momento, conta anche come si decide di affrontarlo. Roberto Carminati questo punto a seguire e non a capo, lo affida a un libro. Un racconto autobiografico nel pieno dell'esistenza, senza paura di mettersi a nudo, per conoscersi meglio, per condividere il percorso che lo ha portato a realizzare il suo sogno. "Biondo platino" è la sua storia, ma anche il colore vaporoso dei capelli che tante volte scivolano tra le sue dita magnetiche; platino, perché gli hanno portato il successo. Era un ragazzo come tanti, ma con le idee chiare sin da bambino. Voleva diventare il parrucchiere delle star. E' tenera la descrizione di manine di soli otto anni, che indugiano nei capelli della mamma. Al gesto di affetto, si affianca già il desiderio di plasmare la forma con quei capelli, di studiarne l'armonia, di cercare la bellezza. Ancora minorenne è in fila per un posto di garzone in un negozio di prestigio, vicino alla Rai, frequentato dalle signore della Tv. Il destino, che serve al principio dei sogni, gli è benigno: tra tanti, il titolare sceglie proprio quel ragazzino dagli occhi grandi, che si era presentato con pettini e spazzole e soprattutto con le guance arrossate dall'emozione. E' dalla mamma che corre Roberto con la sua prima paga, lei, che non gli aveva mai negato il diritto al suo sogno. Deve attendere però prima di poter usare i pettini e le spazzole, intanto ci sono la scopa e lo shampo. Bisogna fare la gavetta, studiare. Roberto si iscrive ad un corso serale dove imparerà anche a parlare in inglese e in francese. Parte per Parigi con i suoi primi risparmi per perfezionarsi. Finite le lezioni, il suo posto fisso è sulla panchina proprio di fronte allo studio di Alexandre de Paris, dove rimane seduto per ore. Lo colpiscono le donne vestite alla moda, che entrano di corsa, distratte e che di lì a qualche ora riaprono la porta, flessuose, perfettamente a loro agio con i capelli in ordine e tagli nuovi e nuovi colori. Quanta parte hanno i capelli nel profilo di una donna! Quanto marcano la sua personalità! Quanto è bello contribuire al benessere di una persona! Sono questi i pensieri di Roberto, seduto su quella panchina. Quando nel negozio dove lavora, lascia i panni del garzone per diventare parrucchiere, la sua passione gli impregna le dita. Il tocco è gentile, ma deciso. È sempre rispettoso, ma tenace. Le signore che scelgono lui diventano numerose. Sono attrici, presentatrici, soubrette. Sono manager, giornaliste. Cominciano i servizi fotografici, i contratti di produzione. Ad appena 22 anni, Roberto ha già preso una decisione importante: aprirà il suo negozio. Le sue risorse non gli consentono che un piccolo locale in periferia. Lui lo rende un gioiello e la luce attrae. Ha una clientela diversa, alla quale presta la massima cura, ma è quella di prima che lo va a cercare. Le sue clienti, oramai amiche, si sobbarcano il traffico della capitale per essere pettinate da lui e per quelle chiacchierate che completano la piega. Roberto le raggiunge ogni volta che ne abbiano bisogno, ovunque ne abbiano bisogno, in Italia come all'estero.

É una fucina di idee, di nuove iniziative, è perennemente in moto. Può essere stanco, ma è sempre attento, pronto all'ascolto e non trascura mai di aggiornarsi. Acconciature, tagli, colori, il gusto moderno che rivisita anche il passato, con la sua predilezione per lo chignon. Con il talento e la passione, affiancati ogni giorno dall'impegno, Roberto Carminati ha costruito la dimensione che voleva, quella di un grande coiffeur. E' stato capace di realizzare il sogno di un bambino. E' stato anche così bravo da affiancare ai traguardi della professione, quelli di un uomo, che è marito e padre e sa essere amico. La storia, che racconta, scorre con leggerezza, va via in soffio, come l'aria tiepida di un phon. La piega che lascia è perfetta: una vita piena di bellezza.

Carmen Lasorella

Carmen Lasorella, Roberto Carminati, Antonella Clerici, Roberta Capua, Cinzia Carcione

Foto durante la presentazione presso l"Ambasciata Italiana a Londra(novembre 2016), da sinistra a destra Mary McGrath ,Phil Turner Signora Terracciano, Ambasciatore Pasuale Terracciano, Gaia Martini, Danilo Cortellini

"4 Grosvenor Square"

I MENÙ DELL'AMBASCIATA ITALIANA A LONDRA

"4 Grosvenor Square" Il primo libro di cucina di Danilo Cortellini è una celebrazione del suo tempo presso l'Ambasciata italiana a Londra, con ricette che riflettono la vita d'Ambasciata giorno per giorno; da pranzi di lavoro a cene di gala, pranzi di famiglia e aperitivi.

Il libro con copertina rigida presenta autentici piatti italiani con alcuni tra i migliori prodotti disponibili. Piatti esemplificativi sono I tortellini multicolori ripieni di burrata con gamberi rossi di Sicilia in un brodo di carciofi affumicato, Triglie con fiori di zucca ripieni e salsa di mozzarella di bufala affumicata, e una Panna cotta zucca con le mele e mosto cotto.

Il libro in oltre raccoglie molte ricetta della tradizione Abruzzese, dalla classica Pizza Dolce allo Spaghetto alla Chitarra. Piatti molto cari a Danilo che poco alla volta hanno conquistato anche i suoi ospiti.

Danilo dice: *"Ho un paio di motivi per scrivere ora questo libro. Si sta avvicinando la fine del mandato dell'Ambasciatore e chissà quando avrò un'altra opportunità come questa per mostrare non solo la mia cucina, ma i fantastici prodotti che abbiamo in Italia ed il buon lavoro che l'Ambasciata fa'.*

"È fantastico poter aprire le porte dell'Ambasciata Italiana al pubblico e di offrire uno spaccato quello che succede qui, attraverso la prospettiva della cucina".

Il libro è diviso non solo in antipasti, primi, secondi e dessert, ma in sezioni in base allo occasione, invece. Ciò fornisce una panoramica su come Danilo progetta i suoi menu presso l'Ambasciata, e su come alcune ricette possono essere perfette per il tipo di occasione scelto.

Tuttavia, ogni piatto è applicabile alla cucina casalinga; se state cercando di impressionare qualcuno, andate per un piatto dalla sezione *Pranzi di gala*, o se si cucina per la tua famiglia *Il Pranzo della Domenica* è il capitolo fatto per voi. Nulla è irreggimentato in questo libro, e Danilo incoraggia tutti a sperimentare e interpretare i piatti e gli elementi di ricette come meglio crede.

Danilo dice: "Non ho mai sottovalutato il lato confortante del cibo, cucinare è veramente un atto di amore e cura. Concedete a voi e ai vostri cari con un buon piatto Italiano, i menù dell'Ambasciata di Londra sono a vostra disposizione con ricette per ogni occasione.

"Non c'è bisogno di essere uno chef per cucinare bene, non c'è bisogno di mettersi in mostra con piatti complessi e decorazioni strane. La buona cucina deve essere semplice e sincera, basata su ingredienti di alta qualità, lasciate che siano loro a rispendere nei vostri piatti! "

4 Grosvenor Square, pubblicato in inglese e in italiano, sarà il 30 novembre, disponibile per l'acquisto da Amazon, Waterstones e tutte le buone librerie, al prezzo di £ 25.00. La versione Italiana sarà pronta a Febbraio 2017 al prezzo di euro 25.00.

CHI È DANILO CORTELLINI

Nato e cresciuto nella cucina di sua madre in Abruzzo, Danilo inizia a viaggiare per tutta l'Italia subito dopo la scuola alberghiera.

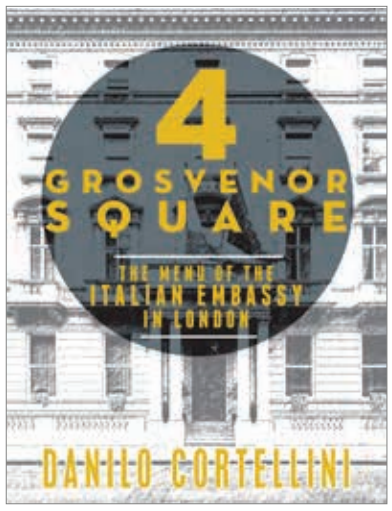
Ha lavorato in alcuni dei più grandi ristoranti della penisola come il San Domenico di Imola e Perbellini a Isola Rizza (VR), entrambi premiati con 2 stelle Michelin. Ha in oltre lavorato presso il ristorante di Giovanni Rana, uno dei nomi più famosi per la pasta fresca in Italia e nel mondo.

Dopo la sua prima esperienza come chef in un piccolo ed accogliente ristorante chiamato Espri a Colonnella (TE), ha deciso che era il momento giusto per ampliare le sue abilità e lasciare l'Italia.

Arrivato a Londra nel 2010, è diventato il Sous Chef del ristorante Dolada, un raffinato ristorante italiano di Mayfair, lavorando per quasi 2 anni a fianco dello chef Riccardo de Prà.

Nel 2011 Danilo, disposto ad aggiornare la sua formazione, ha la grande opportunità di uno stage presso il famoso ristorante 3 stelle Michelin Alain Ducasse al Dorchester. La sua carriera ha poi proceduto come Chef-de-partie al ristorante 1 stella Michelin Zafferano a Knightsbridge fino all'inizio del 2012. Nel marzo 2012 gli fu offerta la carica di capo chef presso l'Ambasciata Italiana a Londra, un ruolo che ancora ricopre con grande orgoglio e soddisfazione, con la possibilità di cucinare per alcune delle persone più influenti di Londra e d'Europa.

Dopo aver aperto con successo la propria compagnia di Catering e Consulenze nel 2014, Danilo ha partecipato alla edizione 2015 dello show televisivo Masterchef: *The Professional* (la versione per professionisti) in onda su BBC 2, classificandosi fra i finalisti.



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

Franco
Member of The Magic Circle
MAGICAL ENTERTAINMENT
AND ACCORDION MUSIC

07855 294 263
www.francomagic.co.uk

Belluzzo & Partners
Forward thinking since 1982
38 Craven Street, London WC2N SNG
Tel: +44 (0)20 7004 2660 - Fax: +44 (0)20 7004 2661
london@belluzzo.net
www.belluzzo.net

Novità Editoriali

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

Volevamo essere Jo, Emilia Marasco - 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. Perchè 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.

L'estate fredda, Gianrico Carofiglio - Einaudi editore

Siamo nel 1992, tra maggio e luglio. A Bari, come altrove, sono giorni di fuoco, fra agguati, uccisioni, casi di lupara bianca. Quando arriva la notizia che un bambino, figlio di un capo clan, è stato rapito, il maresciallo Pietro Fenoglio capisce che il punto di non ritorno è stato raggiunto. Adesso potrebbe accadere qualsiasi cosa. Poi, inaspettatamente, il giovane boss che ha scatenato la guerra, e che tutti sospettano del sequestro, decide di collaborare con la giustizia. Nella lunga confessione davanti al magistrato, l'uomo ripercorre la propria avventura criminale in un racconto ipnotico animato da una forza viva e diabolica; da quella potenza letteraria che Gadda attribuiva alla lingua dei verbali. Ma le dichiarazioni del pentito non basteranno a far luce sulla scomparsa del bambino. Per scoprire la verità Fenoglio sarà costretto a inoltrarsi in quel territorio ambiguo dove è più difficile distinguere ciò che è giusto da ciò che è sbagliato. Ambientato al tempo delle stragi di Palermo, "L'estate fredda" offre uno sguardo pauroso sulla natura umana, ma ci regala anche un protagonista di straordinaria, commovente dignità. E, alla fine, un inatteso bagliore di speranza.

L'imperfetta meraviglia, Andrea De Carlo - Giunti editore

Succede in Provenza, d'autunno, stagione che mescola le prime umide nebbie con un lungo strascico di calore quasi estivo. I borghi e le ville si stanno vuotando di abitanti e turisti. Ancora un grande evento però si prepara. Quasi a sorpresa, sul locale campo di aviazione, si terrà il concerto di una celebre band inglese, i Bebonkers, un po' per fini umanitari, un po' per celebrare il terzo matrimonio di Nick Cruickshank, vocalist del gruppo e carismatico leader. I preparativi fervono, tutti organizzati con piglio fermo da Aileen, futura moglie di Nick. In paese c'è una gelateria gestita da Milena Migliari, una giovane donna italiana che i gelati li crea, li pensa, li esperimenta con tensione d'artista. Un rovello continuo che ruota attorno all'equilibrio instabile del gelato, alla sua imperfetta meraviglia perché concepita per essere consumata o per liquefarsi, per non durare. Milena ha detto addio agli uomini e convive da qualche anno con Viviane. Un rapporto solido, quasi a compensare l'evanescenza dei gelati, l'appoggio di una donna stabile e forte, al punto che, tra qualche giorno, Milena si sottoporrà alla fecondazione assistita. Eppure, in fondo, Milena non ha voglia di farlo davvero questo passo che forse non ha proprio deciso. Incerta senza confessarselo, Milena. Come Nick, che si domanda da quando il suo rapporto con Aileen ha perso l'incanto dei primi tempi.

Storia umana della matematica, Chiara Valerio - Einaudi editore

Se la letteratura nasce quando qualcuno urla al lupo e il lupo non c'è, e la fisica comincia quando qualcuno capisce come accendere il fuoco strofinando le pietre, la matematica quando nasce? La matematica nasce perché gli esseri umani sono impazienti. Torneranno i lupi, saranno più di noi? Quanto ci vuole per accendere il fuoco con i sassi? Gli esseri umani hanno bisogno di segnare il tempo, un prima un dopo. E per segnare il tempo si sono inventati i numeri: allineare sassolini uno dietro l'altro, annodare un filo, stabilire una successione. È questa la storia avvincente e vertiginosa che ci racconta Chiara Valerio, attraverso le vite di sette matematici - sei veri e uno finto. Perché la matematica è una forma di immaginazione che educa all'invisibile, e allora ripercorrere le vite di chi ha così esercitato la fantasia ci permette di capire quella grammatica che descrive e costruisce il mondo ricordandoci costantemente che siamo umani. Per capire come János Bolyai, matematico, abbia risolto il problema delle parallele, bisogna tornare indietro di una vita, a Farkas Bolyai, suo padre, matematico. Senza Mauro Picone, giovane matematico, sull'altopiano della Bainsizza - lo stesso di Emilio Lussu - l'esercito italiano non avrebbe mai potuto fare la guerra. Se Alan Turing, il risolutore di Enigma, desiderava ardentemente essere una macchina, Norbert Wiener, il padre della cibernetica, non avrebbe mai e poi mai voluto essere un bambino prodigio: entrambi tuttavia progettavano automi.

L'arte di essere fragili, Alessandro D'Avenia - Arnoldo Mondadori editore

"Esiste un metodo per la felicità duratura? Si può imparare il faticoso mestiere di vivere giorno per giorno in modo da farne addirittura un'arte della gioia quotidiana?" Sono domande comuni, ognuno se le sarà poste decine di volte, senza trovare risposte. Eppure la soluzione può raggiungerci, improvvisa, grazie a qualcosa che ci accade, grazie a qualcuno. In queste pagine Alessandro D'Avenia racconta il suo metodo per la felicità e l'incontro decisivo che glielo ha rivelato: quello con Giacomo Leopardi. Leopardi è spesso frettolosamente liquidato come pessimista e sfortunato. Fu invece un giovane uomo affamato di vita e di infinito, capace di restare fedele alla propria vocazione poetica e di lottare per affermarla, nonostante l'indifferenza e perfino la derisione dei contemporanei. Nella sua vita e nei suoi versi, D'Avenia trova folgorazioni e provocazioni, nostalgia ed energia vitale. E ne trae lo spunto per rispondere ai tanti e cruciali interrogativi che da molti anni si sente rivolgere da ragazzi di ogni parte d'Italia, tutti alla ricerca di se stessi e di un senso profondo del vivere. Domande che sono poi le stesse dei personaggi leopardiani: Saffo e il pastore errante, Nerina e Silvia, Cristoforo Colombo e l'Islandese... Domande che non hanno risposte semplici, ma che, come una bussola, se non le tacitiamo possono orientare la nostra esistenza.

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 DITALIA 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 Cocozza
The Fleet, High Street,
Fletton, Peterborough PE2 8DL
T: 01733-560218 - F: 01733-893550
Cell: 07552-913229
carmel63@hotmail.co.uk
WATFORD
AGENZIA CONSOLARE
Sig. Luciano Rapa
11, St. James Rd, Watford,
Herts WD1 8DZ
Tel/fax: 01923-819644
INAS: 020-7834 2157
WOKING
AGENZIA CONSOLARE
Cav. Aldino Albertelli
14, Oriental Road,Woking
Surrey GU22 7AW
Tel: 01483-714440

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

UFFICI CONSOLARI DIPENDENTI CONSOLATO ONORARIO D'ITALIA GLASGOW
Responsabile: Leandro Franchi
24 St. Enoch Square, G1 4DB
T: 0141 227 8051- F: 0141 204 1199
italianconsulateglasgow@gmail.com
CONSOLATO ONORARIO D'ITALIA BELFAST
Responsabile: Olimpio D'Agostino
42 Glenholm Drive, BT8 6LW
T: 02890 709415 - T: 02890 333719
leo@dagostino42.fsnet.co.uk
AGENZIA CONSOLARE ONORARIA D'ITALIA, GREENOCK
Responsabile: Elisa Mazzoni Lamb
4 Brougham Street, PA16 8AA
T: 01475 892131 - F: 01475 720713
elisalamb@gmail.com

COMITATO DEGLI ITALIANI ALL'ESTERO (COMITES)

20, Brixton Road, London SW9 6BU
Tel: Non deffinito
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
wwwmediobanca it

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

PATRONATI

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

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

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

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

MISSIONI CATTOLICHE ITALIANE

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

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

PADRI SCALABRINIANI
20, Brixton Road, London SW9 6BU
T: 020 7735 8235 - F: 020 7793 0385
Villa Scalabrini
Green Street, Shenley, Herts WD7 9BB
T: 020 8207 5713 - F: 020 8381 5570
14 Oriental Rd, Woking
Surrey GU22 7AW
T: 01483 714 440
10 Woburn Road, Bedford MK40 1EG
T: 01234 359 515 - F: 01234 340 626

BRADFORD
68 Little Horton Lane
Bradford BD5 OHU.
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 0NP
T: 0844 892 0322
LONDON CITY
Hartmann Road, London E16 2PX
T: 020 7646 0000
STANSTED AIRPORT
Enterprise House, Bassingbourn Rd,
Stansted, Essex CM24 1QW
T: 0844 335 1803
LUTON AIRPORT
Airport Way, Luton LU2 9LY
T: 01582 405100
BIRMINGHAM B26 3QJ
0871 222 0072
CARDIFF
Vale of Glamorgan CF62 3BD
T: 01446 711111
EDINBURGH EH12 9DN
T: 0844 448 8833
DUBLIN IRELAND - T: +353 1 814 1111

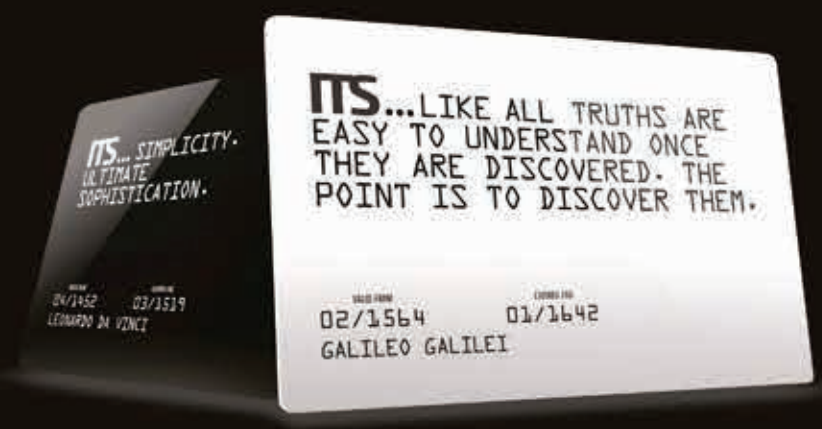
SM PhotoNews La Notizia LONDRA
CULTURA - SPETTACOLO - ECONOMIA - POLITICA - SPORT - INFORMAZIONE

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

IT'S... CHERRY PICKED

IT'S...



ITALIANSCARD®

Scan the QR code
and get your ITS Card

WWW.ITALIANSCARD.COM

ABARTH
NEW ABARTH 124 SPIDER.
PERFORMANCE IS IN THE AIR.
ADDICTED TO PERFORMANCE.
SINCE 1949.
THE NEW ABARTH 124 SPIDER IS NOW AVAILABLE. TO FIND OUT HOW YOU CAN GET BEHIND THE WHEEL AND DISCOVER THE PURE SENSATION OF OPEN-TOP DRIVING, CALL US NOW TO BOOK YOUR TEST DRIVE.
MotorVillage MARYLEBONE
105 WIGMORE STREET, LONDON W1U 1QY.
TEL: 0207 399 6650 WWW.MOTORVILLAGEUK.COM
Official fuel consumption figures for the Abarth 124 spider range mpg (l/100km): Combined 42.8 (6.6) – 44.1 (6.4), Urban 31.0 (9.1) – 33.2 (8.5), Extra urban 54.3 (5.2) – 55.4 (5.1), CO2 Emissions: 153 – 148 g/km. Fuel consumption and CO2 figures are obtained for comparative purposes in accordance with EC directives/regulations and may not be representative of real-life driving conditions. Factors such as driving style, weather and road conditions may also have a significant effect on fuel consumption. Abarth UK is a trading style of Fiat Chrysler Automobiles UK Ltd. The Abarth 124 spider range starts from £29,565 OTR. Model shown is an Abarth 124 spider 1.4 Turbo Multiair Manual at £31,215 OTR with Turini 1975 white Pastel Paint (£400), Visibility Pack (£1250) and Racing anti-glare pack (No cost option).