



# La Notizia

LONDRA

CULTURA - SPETTACOLO - ECONOMIA - POLITICA - SPORT - INFORMAZIONE

FREE

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



## L'ITALIANA GREEN NETWORK ENERGY CONQUISTA IL MERCATO DELL'ENERGIA UK

“Brexit nel nostro lavoro non inficia, ma certamente la consideriamo un rischio impresa. Compriamo e vendiamo energia in Inghilterra, ma è chiaro che qualsiasi svolta prenda la vicenda, non si può tornare indietro, siamo qui per fare del nostro meglio come abbiamo fatto in Italia”.

A dirlo è Sabrina Corbo (Vice President Executive del Gruppo Green Network) l'anima entusiasta di questo progetto e guida di Green Network Energy nel Regno Unito, che nel 2003 ha fondato l'azienda insieme al marito Piero Saulli. Trasferitasi a Londra, l'imprenditrice è partita da una visione lungimirante e ha costruito la realtà con disincanto. Nel settore delle energy company, tutto declinato al maschile, la sua storia fa eccezione, testimonianza di determinazione e coraggio.

**Moglie e madre di tre figli**, Sabrina ha sempre cercato di coniugare lavoro e famiglia, perseguendo i propri obiettivi senza sacrificare nulla agli affetti. Ne è nata una visione aziendale nuova, a misura di persona, più attenta al team di lavoro, con le relazioni umane in primo piano (“Energia in Persone” recita il claim del Gruppo). Un'attenzione, quella alle persone, all'ambiente e al sociale,

La sfida in Gran Bretagna ha rivelato tutte le sue potenzialità sin da subito. Attualmente Green Network Energy

conta **45 mila clienti in soli 8 mesi dall'apertura**. Una partnership di rilievo con BP Global e il giusto mix di strategie fanno leva sulla crescita continua nonostante la Brexit.

“Per prima cosa ho studiato il mercato dell'energia inglese e mi sono resa conto che c'era un'apertura dello stesso grazie all'intervento investigativo di Ofgem sul cartello dei prezzi creato negli anni dalle Big6 – Office of Gas and Electricity Market, ndr – C'è da dire che siamo un'azienda in start-up sul mercato UK, ma solo dal punto di vista temporale, abbiamo esperienza, abbiamo know-how e la concreta consapevolezza di quello che stiamo facendo”, sottolinea Sabrina incontrata nella luminosa sede a vetrate in zona St. Paul's a Londra.

**Customer oriented, flessibilità e competitività** sono le tre peculiarità che Green Network Energy usa rispetto ai competitor inglesi.

**Qual è la chiave di questo successo?**

“Ho portato con me i dipendenti italiani, scegliendo le persone di talento che magari erano anche la seconda e terza linea, dando loro opportunità di crescere insieme. Il 45% del nostro personale è italiano e lo rimarrà. L'altra metà include tutto il resto del mondo. Cerco il talento, senza bandiera”.

L'investimento sul talento Sabrina Corbo lo conosce bene con un approccio al business pragmatico. Ad esempio, per avvantaggiare il ben-

essere familiare e lavorativo dei propri dipendenti, fonda prima **una società di selezione del personale per la famiglia** (baby sitter, tate, colf, badanti ed altro ancora) ed un **asilo aziendale** immerso nel verde della capitale italiana con oggi 120 bambini, dai 4 mesi ai 6 anni, offrendo loro un'educazione trilingue. (www.asilolefateturchine.it)

“In questo modo in azienda ho un turnover pari a zero. Nessun dipendente può andare a lavorare se ha problemi di famiglia poiché il suo rendimento lavorativo è sicuramente più scadente. Sostengo la produttività nella mia azienda e la mia posizione imprenditoriale che mi ha reso una mamma migliore, perché ho capito di quanto equilibrio si ha bisogno per lavorare affinché la tua famiglia sia solida e allo stesso tempo quanto il benessere della persona conti per un miglior rendimento in ufficio”.

**Come imprenditrice italiana, dopo tre anni da insider nel mercato inglese quali similitudini o differenze riscontra?**

“In Italia siamo 10 anni indietro. Questo è un paese molto più liberale, democratico. Se parliamo di liberalizzazioni in UK è un dato di fatto che ci sia e che sia reale. Quando qui l'autorità di controllo deve sanzionare le Big6, lo fa seriamente. Se deve togliere la licenza di esercizio, lo fa senza guardare in faccia a nessuno”.

La reticenza del sistema italiano è



Sabrina Corbo

dovuta infatti all'85% delle quote del mercato distribuzione ancora in mano al fornitore pubblico. Dando uno sguardo al mercato inglese, invece, si vede che paradossalmente, negli ul-

timi tre anni c'è stata addirittura una nuova spinta ad aprire ai Big6. Nonostante ciò, dal punto di vista dell'ins-

Segue a pag. 3

## Raffaele Trombetta, il nuovo Ambasciatore d'Italia a Londra



Raffaele Trombetta

Cambio alla guida delle istituzioni italiane nel Regno Unito. Sarà Raffaele Trombetta il nuovo Ambasciatore d'Italia a Londra che prenderà il posto dell'attuale capo missione Pasquale Terracciano, in carica dal maggio 2013. Trombetta si prepara a guidare la macchina diplomatica proprio nel periodo più delicato dei rapporti bilaterali tra Regno Unito e Italia nella travagliato processo della Brexit. Il cambio ai vertici di Grosvenor Square è in calendario per febbraio 2018, dopo che Trombetta avrà ottenuto il gradimento delle autorità britanniche. Per l'ambasciatore uscente Terracciano nuovo incarico a Mosca.

Trombetta, classe 1960, è nato a Napoli, laurea in Scienze Politiche all'Università di Napoli ed un Master in Studi Europei presso la London School of Economics. Una carriera diplomatica iniziata nel 1985 e non nuovo a Londra, avendo già ricoperto la carica di Console dal 1990 al 1995.

L'attività di rappresentanza del Paese lo ha portato a Bogotà, Bruxelles, Pechino e Brasilia, dove dal 2013 al 2016 ha ricoperto il ruolo di Ambasciatore, oltre ad essere stato ex Capo di Gabinetto dell'allora Ministro degli esteri Paolo Gentiloni e attuale sherpa G8. A Londra, lo seguiranno la moglie ed i due figli.

La Redazione

## BREXIT: SERVE O NO LA “PERMANENT RESIDENCE”?

### Il governo May sconsiglia ma non tutti d'accordo

Prenderla o non prenderla? Il dilemma riguarda la “Permanent Residence” ed è una questione diventata di attualità per gli italiani e per gli altri europei installati in UK dopo che il Regno Unito ha incominciato la suicida marcia verso l'uscita dall'Ue e cioè la Brexit.

Se credete al governo di Sua Maestà meglio che non facciate nulla. Perché mai spendere soldi, tempo ed ener-

gia per l'acquisizione della residenza permanente quando l'anno prossimo questo diritto sarà azzerato con l'introduzione di un apposito sistema per i cittadini Ue e dovrete incominciare daccapo?

Non mancano però gli esperti e i legali – è ad esempio il caso di Gabriella Bet-

Segue a pag. 11

Al prestigioso King's College London (KCL) si è tenuta il 30 giugno una riunione nazionale degli accademici e ricercatori italiani nel Regno Unito che ha permesso un'ampia riflessione sulle possibili ricadute della Brexit su tutto il mondo scientifico britannico.

L'iniziativa, promossa dall'Ambasciata d'Italia a Londra, ha visto una stretta collaborazione con l' AISUK (Association of Italian Scientists in the UK) e l'Italian Society del King's College. L'invito a partecipare, inviato a tutto il database di contatti con accademici italiani, costruito dall'Ambasciata nel corso degli anni, ha generato oltre 400 richieste di partecipazione con più di 200 accademici che hanno fisicamente partecipato all'evento. La conferenza poteva essere seguita in live streaming. Grandi presenze dall'Italia del Prof. Massimo Inguscio, presidente del CNR, e

Siow, a cui sono seguiti quelli della Dr. Tania Lima (KCL Director of Global Engagement) e di Nicola Ortu (Presidente dell'Italian Society di KCL).

Ad aprire i lavori della conferenza è stato l'Ambasciatore Pasquale Terracciano, che nel suo intervento ha sottolineato l'importanza di questa giornata e ha auspicato l'avvio di una forte collaborazione tra le istituzioni italiane da un lato e ricercatori e accademici italiani nel Regno

# Conferenza degli Accademici e Ricercatori Italiani in UK

## Tra i temi dominanti le ricadute della Brexit

Unito dall'altro. Ha sottolineato il notevole sforzo dell'Ambasciata nel far sentire la propria presenza alla comunità accademica italiana nel Regno

Unito, mediante la creazione di un database contenente contatti per 2800 accademici. Ha inoltre sottolineato come la numerosa presenza di accademici italiani nel Regno Unito (circa 5700,

Successivamente, l'Ambasciatore ha aperto la cerimonia di premiazione per gli "Italy Made Me Awards", iniziativa dell'Ambasciata giunta alla terza edizione. I premi vengono attribuiti a giovani ricercatori italiani che operano nel Regno Unito ma che hanno ottenuto in Italia almeno parte della loro formazione. Grazie al prezioso supporto di tre sponsor - l'Università Niccolò Cusano London, l'associazione culturale Il Circolo e Consulcesi/Farmaco Italiano - i vincitori hanno ricevuto, oltre che una pergamena, un assegno di £500. La selezione dei vincitori è

stata affidata al Consiglio scientifico di Ambasciata, costituito da accademici italiani nel Regno Unito e che ha individuato i sette vincitori: Elisa Avolio, Greta Pintacuda e Gabriele Deidda per l'area Scienze della Vita; Ludovico Latmiral e Giordano Scarciotti per Scienze fisiche e Ingegneria; Anna Sergi e Simona Aimar per Scienze Umane e Sociali.

Dopo un lunch di networking, nel pomeriggio la Conferenza è ripresa con due panel dedicati a due temi particolarmente sentiti dalla comunità accademica: l'impatto della Brexit sulla ricerca e la valutazione della ricerca in Italia e in UK.

Il primo panel "The Impact of Brexit on the Academia in the UK and abroad" ha visto gli interventi del Professor Ian Preston (UCL), che ha fatto da Chair al panel, della Dr Julie Maxton (Executive Director della Royal Society) e del Professor Graeme Reid (Professore a UCL e specialist advisor to the House of Lords su Scienza&EU). Il secondo panel "The Organisation of Academic Systems: Research Evaluation (in Italy and UK)" ha visto la partecipazione di altrettanti speakers di gran rilievo: il Professor Peter Scott (UCL), che ha svolto la funzione di Chair, il Professor Gianni De Fraja (University of Nottingham e Università "Tor Vergata" di Roma), la Professoressa Susanna Terracini (Università di Torino e ANVUR) e il Professor Jonathan Grant (King's College London).

L'ultima sessione della conferenza è stata dedicata alla presentazione di alcune realtà che sono interessate ad avere contatti con la comunità accademica italiana nel Regno Unito. Tra loro sono intervenuti: Massimo Tortorella per Consulcesi e Farmaco Italiano, Pietro Novelli per Oliver James Associates, Marina Collautti per il Gruppo Generali e Andrea Bonaceto per HiredGrad.

In conclusione, la Conferenza degli Accademici e ricercatori italiani nel Regno Unito è stata una importante occasione per far sentire la voce delle Istituzioni italiane ad una comunità di nostri concittadini di elevata qualificazione. L'evento ha avuto l'apprezzabile valore aggiunto di non focalizzarsi sul tema della "fuga di cervelli", come capita non di rado in tali tipi di occasioni. Si sono messe le basi per una produttiva futura collaborazione. La Conferenza ha fatto senz'altro registrare un livello elevato di discussione e anche il mondo imprenditoriale britannico ed italiano si sono mostrati attenti non solo ai temi trattati ma anche ad interagire in maniera significativa con la comunità degli accademici italiani nel Regno Unito. È chiaro che l'Ambasciata può e deve giocare un ruolo importante nel mantenersi e stimolare queste interazioni.

La Redazione



del Ministro Fabrizio Nicoletti del MAECI. La conferenza è stata aperta da un saluto del vice-Dean del KCL per l'Internazionalizzazione Dr. Richard

Unito dall'altro. Ha sottolineato il notevole sforzo dell'Ambasciata nel far sentire la propria presenza alla comunità accademica italiana nel Regno



SALVO  
dal 1968

SALVO | 1968.CO.UK

SHOP ONLINE & SAVE

ITALIAN  
FOOD IMPORTERS

come già riportato nel nostro report "The Impact of Brexit on the Italian Academic Community in the United Kingdom") sia un segnale della solidità della formazione impartita dalle nostre scuole superiori e dalle nostre Università. L'Ambasciatore ha infine fatto cenno al processo di uscita del Regno Unito dall'Unione Europea, processo che è ovviamente motivo di forte preoccupazione anche per la comunità accademica italiana nel Regno Unito, come dimostrato anche dal risultato del sondaggio promosso dall'Ambasciata "L'impatto della Brexit sulla Comunità Accademica Italiana nel Regno Unito". Ha segnalato in proposito la vicinanza dell'Ambasciata agli italiani nel Regno Unito in questa situazione di incertezza e menzionato l'Help desk che sia l'Ambasciata che il Consolato hanno creato per rispondere a diversi inerenti quesiti.

L'Ambasciatore ha dato poi la parola al Ministro Nicoletti che ha illustrato gli obiettivi della Direzione Centrale per l'Innovazione e la Ricerca della Farnesina, tra cui figurano la promozione di collaborazioni bilaterali e multilaterali nel campo della Scienza e Tecnologia, del coordinamento dell'attività internazionale dei centri di ricerca e, non meno importante, dell'attrazione di ricercatori ed eccellenze scientifiche straniere. Inoltre, il Ministro Nicoletti ha inoltre messo in risalto l'importanza delle associazioni di ricercatori e scienziati italiani all'estero.

Il Professor Massimo Inguscio, Presidente del Consiglio Nazionale delle Ricerche, ha salutato tutti gli accademici italiani, complimentandosi con loro perché operano in un sistema di università e ricerca estremamente prestigioso quale quello britannico, secondo nel mondo solo a quello statunitense. Anche il Presidente del CNR ha sottolineato come il successo degli italiani nell'accademia britannica sia in parte dovuto all'ottima formazione delle scuole italiane. Il Professor Inguscio si è detto disponibile a ricevere suggerimenti e progetti dalla comunità accademica italiana nel Regno Unito ed ha indicato il Professor Giulio Cossu, accademico a Manchester e membro del Consiglio scientifico del CNR, come prezioso elemento di connessione tra CNR, Ambasciata e comunità accademica italiana nel Regno Unito.

Gli ultimi interventi della sessione della mattina sono stati dedicati a due associazioni italiane nel Regno Unito: l'Italian Medical Society of Great Britain (IMSoGB), rappresentata dal suo Presidente, Professor Sergio Bonini, e l'Association of Italian Scientists in the UK (AISUK), anch'essa rappresentata dal suo Presidente, Professor Antonio Guarino.



**L'italiana...** segue da pag.1

frastruttura il mercato britannico è ancora indietro, legato al contatore analogico e lontano da quelli digitali smart1 o smart2, ormai prassi per gli italiani.

*"Queste discrasie sono per noi un punto di forza, perché vogliamo essere un ponte tra UK e l'Italia che dal punto di vista industriale è più avanzato, ma a livello di politiche commerciali e legislative, di pari opportunità per gli operatori aranca, con uno molto più agile e mobile come quello inglese."*

Dalla Città Eterna alla City, Green Network Energy è diventata la prima independent Italian Energy Company operante nel Regno Unito, e pensare

italiano è stato naturale.

*The Italian Touch* è lo slogan usato in terra britannica: offerte studiate per aggiungere alla semplice fornitura qualcosa in più, un valore aggiunto, con un occhio di riguardo per gli oltre 600,000 italiani che vivono nel Regno Unito. Ecco allora tariffe competitive, un sito internet in inglese e italiano, chiaro ed esaustivo, una procedura online semplice e immediata per lo switch (il processo online per il passaggio dal vecchio al nuovo fornitore), e un call-centre bilingue, con operatori sempre a disposizione per informazioni e assistenza anche nella nostra lingua.

Oltre al pacchetto Luce e Gas standard, Green Network Energy propone la variante Green, con una fornitura

proveniente al 100% da fonti rinnovabili. L'ambiente, protagonista silenzioso della catena energetica, è infatti da sempre al centro della politica aziendale di Green Network Energy, attraverso lo sfruttamento di rinnovabili già sul mercato e la realizzazione di impianti all'avanguardia, in linea con il concetto di *Green Economy*.

Nel futuro di Green Network Energy, Sabrina prospetta di continuare a crescere in tutta Europa. *"Ci sono nuovi mercati che stanno aprendo e ci piacerebbe andare a replicare questa esperienza. Paesi come Germania, Polonia e Svizzera sono certamente di nostro interesse"*

Maggiori informazioni su [www.greennetworkenergy.co.uk](http://www.greennetworkenergy.co.uk).

VDV

## L'ATLETICA ITALIANA CONTRO LO SPRECO ALIMENTARE

Iniziativa dopo mondiali di Londra grazie a MM e Ambasciata



Foto inaugurazione

Al termine dei Campionati del Mondo di Atletica Leggera, che si sono svolti a Londra dal 3 al 13 agosto, la Federazione Italiana di Atletica Leggera (Fidal) ha stretto un accordo con Feedback Global, ONG britannica attiva sul fronte della lotta al food waste, per la donazione delle scorte alimentari di Casa Atletica Italiana.

L'iniziativa è stata possibile grazie all'Ambasciata d'Italia e a Mercato Metropolitano, lo spazio di food market non industriale, socializzazione e rigenerazione urbana fondato da Andrea Rasca con successo nel quartiere di Elephant & Castle.

Feed Back Global ha potuto ricevere ingenti quantitativi di pasta, conserve alimentari, carne, frutta e verdura fresche, nonché altri prodotti dell'eno-gastronomia Made in Italy, che costituivano il magazzino residuo di Casa Atletica Italiana, lo splendido spazio di ospitalità del team azzurro che ha

partecipato ai Mondiali di Atletica di Londra 2017.

Al termine dei Campionati e degli eventi di eccellenza che Casa Atletica Italiana ha ospitato, sotto la guida dello chef Gianfranco Vissani, i prodotti alimentari sono stati indirizzati ad enti caritatevoli locali e anche impiegati a beneficio di iniziative di sensibilizzazione del riciclo alimentare. Tra queste, gli eventi di diffusione della cultura e della cucina del riuso, sui quali l'asso-

ciamento Feed Back Global ha già avviato una proficua collaborazione con Mercato Metropolitano, da sempre in prima linea nell'azione di lotta allo spreco alimentare.

All'inaugurazione di Casa Atletica italiana, creata accanto alla stazione di Liverpool Street, aveva preso parte il Vice Capo Missione dell'Ambasciata d'Italia a Londra, Vincenzo Celeste che nell'occasione si era congratulato con il Presidente della FIDAL, Alfio Giomi, per l'impeccabile installazione di una vetrina assolutamente all'altezza delle migliori tradizioni dello stile italiano.

Il ministro plenipotenziario aveva salutato i 36 atleti italiani già atterrati o in arrivo nella capitale britannica, sottolineando l'importanza dello sport nelle relazioni tra Italia e Regno Unito e il valore dell'atletica leggera anche quale promotore di valori tra cui il gioco di squadra, l'impegno e la tenacia.

Quelli organizzati a Londra sono stati i sedicesimi Mondiali nella storia dell'atletica leggera e i primi in assoluto su suolo britannico.

La R



Dimostrazione culinaria

## Consolato di Londra: Stato Civile e Notaio, si prenota online Servizio invece sospeso per passaporti

A partire dal 3 luglio 2017, il Consolato Generale d'Italia a Londra non si avvale più del servizio "PrenotaOnline" per la prenotazione di appuntamenti presso l'Ufficio Passaporti. In compenso dal 22 agosto, in forma sperimentale, l'Ufficio di Stato Civile e l'Ufficio Notarile hanno fatto loro questo servizio per la gestione online degli appuntamenti.

In un comunicato il consolato ha spiegato che per i passaporti il servizio di prenotazione online, pur assicurando una forma di imparzialità nella gestione degli appuntamenti, "presentava rigidità ben note". Trattandosi di un sistema centralizzato comune a tutta la rete diplomatico/consolare italiana nel mondo, mancava certamente di quella flessibilità che la realtà di Londra, primo Consolato italiano nel mondo per numero di documenti emessi (24.160 passaporti emessi nel solo 2016) e primo in Europa per dimensioni della collettività (300.000 italiani iscritti in AIRE), richiede.

Con sforzi aggiuntivi, il Consolato Generale si è quindi impegnato, sin dal 2 febbraio scorso, ad avviare un servizio di Call Centre interno, dedicato esclusivamente all'Ufficio Passaporti.

Alla luce dei positivi risultati registrati negli ultimi mesi, il Call Centre - apprezzato dall'utenza che può finalmente interfacciarsi con un operatore e non semplicemente con un sistema informatico - passa ora a gestire tutti gli appuntamenti dell'Ufficio Passaporti.

Resta ferma la possibilità di avvalersi della Rete consolare Onoraria se si risiede a Bedford, Birmingham, Cardiff, Liverpool e Manchester, dove i rispettivi Consoli e Vice Consoli Onorari sono dotati di kit per la raccolta dei dati biometrici finalizzati al rilascio del passaporto.

Il Call Centre dell'Ufficio Passaporti è operativo dal lunedì al venerdì, dalle 8.45 alle 13.00 (GMT). Il numero da comporre è: 0207 583 1634.

Il costo è quello di una chiamata verso numero fisso da linea fissa o mobile, in base all'operatore scelto. Non vi sono costi aggiuntivi.

Come si è detto dal 22 agosto "Prenotaonline" è invece disponibile per l'Ufficio di Stato Civile e per quello Notarile.

In questo caso il sistema PrenotaOnline è in grado di inviare a tutti gli utenti una comunicazione di conferma dell'appuntamento, dieci giorni prima che lo stesso abbia luogo, con richiesta di confermare la propria presenza entro tre giorni dalla data fissata per l'appuntamento, pena la cancellazione automatica dell'appuntamento stesso.

Tale servizio, ha indicato il Consolato, "si rende necessario per contenere per quanto possibile il fenomeno dei "no show", riscontrato con sempre maggiore frequenza presso i due Uffici.

Vi sono infatti utenti che, pur avendo prenotato l'appuntamento, non si presentano in Consolato ma, al tempo stesso, non hanno disdetto l'appuntamento e non hanno liberato lo slot per altri connazionali. La mancata presentazione dell'utente senza che sia avvenuta la cancellazione dell'appuntamento impedisce ad altri utenti di trovare giorni liberi sul sistema, causando di fatto un grave disservizio agli altri connazionali e agli Uffici stessi.

Il nuovo sistema di conferma degli appuntamenti - puntualizza il Consolato Generale di Londra - "ha come obiettivo quello di ridurre, se non azzerare, il fenomeno delle mancate presentazioni, agevolando la cancellazione degli appuntamenti non confermati, al fine di liberare posti per altri utenti".

La Redazione

Importers & Distributors  
Of Wines & Provisions

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

[www.carnevale.co.uk](http://www.carnevale.co.uk)



e-mail: [info@carnevale.co.uk](mailto:info@carnevale.co.uk)

Specialists In Italian Cheeses,  
Meat Products & Fresh Pasta

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



Walk'in' Drink.  
Gli sponsors della manifestazione hanno dato vita a Masterclasses con chefs e sommeliers, come Villa Sandi che ha assegnato il premio The Best UK Sommelier al termine di un concorso organizzato dalla Associazione UK Sommelier e dalla AIS.

La Lavazza, insieme allo Chef Umberto Vezzoli, ha organizzato una Masterclass sul caffè e gli Chef che si sono avvicinati sul palco della Food Academy hanno usato il piano cucina della Berto's.

Altri sponsors sono stati il Birrifico Angelo Poretto, l'Asti Quality Food, il cioccolato Gay-Odin, il Molino Quaglia Petra, e fra i Media Partners il prestigioso



## Bellavita Expo London 2017

### Un successo l'evento enogastronomico

Dal 18 al 20 giugno l'appuntamento annuale con Bellavita Expo London ha riconfermato il successo di questo evento enogastronomico. La presenza di quasi 200 espositori italiani ha attirato buyers e stampa sia italiani che britannici. Nel terzo anno consecutivo, il Bellavita Award si è avvalso di un team di più di 250 giudici, scelti fra giornalisti, buyers, chef e sommelier che nei tre giorni dell'evento hanno assaggiato una grande varietà di prelibatezze.

Le valutazioni ottenute hanno fatto sì che i prodotti più votati hanno guadagnato da una a tre stelle, mentre i vincitori assoluti per la categoria Cibo, Vino e Bevande si sono assicurati un ordine di 3000 € ciascuno per il Bellavita Shop e l'E-Shop. I vincitori sono stati per il Cibo la Fidani Healthy Food grazie alla loro crostata con marmellata di uva senza lattosio, per i Vini la ditta Vigna Dorata con il loro Franciacorta Saten Millesimato 2011 e per le Bevande la ditta Taccola 1895 con The

Speciality Food Magazine.

L'ICE di Londra ha tenuto degli appuntamenti dove una masterclass sugli assaggi dell'olio è stata seguita da discussioni sulle importazioni dei vini e dei cibi oltre a una guida sui formaggi pilotata da Giorgio Locatelli e una sui salumi italiani da Francesco Mazzei. Questi due chef hanno partecipato anche a masterclass nella Food Academy, insieme a Theo Randall e a chefs venuti appositamente dall'Italia come Terry Giacomello, Davide Degiovanni, Claudio Sadler, Niko Romito, Peppe Zullo e Felice lo Basso.

I prodotti in esposizione sono stati di altissima qualità. Fra i tantissimi ha molto entusiasmato la GVerdi Eccellenze Italiane che ha collegato il mondo del cibo con Giuseppe Verdi, sommo musicista sì ma anche noto gastronomo dei suoi tempi. Ogni prodotto esposto è stato ricercato con cura da piccoli imprenditori e soprattutto nelle zone in cui il Maestro dell'opera si riforniva. Il tutto documentato da antichi carteggi.

Gli otto prodotti che hanno partecipato al Bellavita Award hanno tutti ottenuto un premio da una stella fino a tre stelle con il Culatello.

Molti antichi marchi, cari alla nostra memoria gastronomica, erano presenti, come la Streglio con i gianduiotti e le gelatine, mentre non sono mancati nuove proposte come la birra artigianale al cioccolato e le gelatine al basilico, timo e rosmarino, assolutamente deliziose.

La Majani con i suoi cremi Fiat e l'esperienza che dal 1796 ha nella confezione del suo cioccolato ha presentato delle novità come i tortellini, cioccolatini a forma della tipica pasta Bolognese, e la Sfoglia di Cioccolato Nera, leggera e gustosa.

Un prodotto nuovissimo è stato quello delle marmellate della Pure Sta-

gioni. Le confetture di questa ditta fiorentina - fatte con frutta italiana presa da piccoli produttori e vendute in una confezione originalissima, e cioè una scatola rotonda e bassa ispirata dalle scatole di caviale - hanno avuto tre stelle e il premio per il miglior packaging.

La ditta Agrumato ha portato un prodotto nuovo: olive raccolte e pressate insieme a limoni, o aranci o cedro o mandarino.

Molti giovani erano presenti per far conoscere i prodotti delle aziende di famiglia come Andrea e Benedetta Alberti della Bio Alberti, umbri, produttori di olio, cereali, legumi e farine. Nel loro catalogo ha spiccato la Cicerchia,

un tempo cibo umile ed ora ricercato dai gourmet.

La Bellavita Academy è uno dei maggiori progetti di Bellavita, organizza durante l'anno corsi tenuti da esperti della culinaria e introduce la conoscenza sulle delicatissime regionali e specialità raffinate. Questi corsi sono aperti a tutti per diffondere la cucina e la cultura italiana.

Il prossimo appuntamento con Bellavita Expo sarà il 17 giugno 2018 mentre la manifestazione viaggerà in Messico, poi ad Amsterdam, Varsavia e Chicago per portare nel mondo l'eccellenza enogastronomica tricolore. Cristina Polizzi



ITAL UIL  
ISTITUTO TUTELA E ASSISTENZA  
LAVORATORI  
UNIONE ITALIANA DEL LAVORO



**L'UFFICIO DI PATRONATO ITAL UIL  
SI TRASFERISCE IN UNA NUOVA SEDE**

**PATRONATO ITAL UIL  
SECOND FLOOR, CONGRESS HOUSE  
23-28 GREAT RUSSELL STREET  
LONDON WC1B 3LS**



Nel frattempo potrete sempre contattarci al: 0208540555  
ital.uil.gb@hotmail.co.uk

**Si assicura una presenza in Wimbledon fino alla fine del 2017 presso:  
LA BOTTEGA DEL PANE  
171 Kingston Road, Wimbledon, London SW19 1LH  
Lunedì e Venerdì dalle ore:10:00 alle 13:00**



## 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](mailto: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](mailto:london@alivini.com)

London - Situated in the beautiful surrounds of Holland Park's 'The Orangery', Zonin 1821 celebrated with a summer party on Wednesday 12 July the restyling of its flagship **Prosecco DOC Cuvée 1821**. A buzz of attendees gathered to toast the new look and the bubbles certainly flowed all night long.

The Zonin family decided to update the previous regal golden branding to give it more modern flare. Their goal was to boost the Prosecco's distinctiveness and strong character with a contemporary and fun restyling. The new Zonin Prosecco DOC Cuvée 1821 is a smart and fresh evolution of the previous bottle; it has a larger logo on a refined but prominent teal coloured background.

The Prosecco itself is very well-balanced with an extremely delicate almond note that is typical of Glera grapes. To taste it's fruity with hints of wisteria flowers and rennet apples. The fizz is highly regarded for its quality and is well recognised for its authentic and attractive reference to Italian lifestyle.

In celebration of this, at the party, pops of teal embellished the blooming gardens in the form of miniature iced cupcakes and jumbo balloons. Meanwhile, a friendly Anglo-Italian



# Summer Party for Zonin Prosecco DOC Cuvée 1821

Celebrated the restyling of one of the best selling Prosecco

atmosphere was clearly prevalent through the customised lawn games and selection of tantalising canapés. Guests milled across the lawn with fizz in hand and the mellow piano sounds were just audible above the live singer. The harmonisation of the two cultures was further celebrated by the party's special guest and face of the company: Francesco Zonin, who flew in directly from Italy. The party altogether demonstrated the company's foresight and dedication to its products.

The Zonin Prosecco was originally launched on the market in 2009 and is now one of the best selling Proseccos, distributed in over 80 countries. Fresh and fruity, makes it easy to pair with any kind of food and ideal as an aperitif. It is highly regarded for its quality and is well recognised for its authenticity and attractive reference to the Italian lifestyle. It has an exclusive production technique that allows

Zonin to create a sparkling wine that is always young and fresh.

One of the key reasons why Prosecco has been so successful' - states Presi-

dent Domenico Zonin - 'is that you don't need an excuse to drink it. For a reasonable cost, it gives consumers a taste of the Italian lifestyle. Now, we

believe they'll enjoy opening a new bottle with a charming and updated design'.

La Redazione



Lo staff

## La Salute? Vien mangiando....

### Cuochi italiani in Uk promuovono la medicina culinaria



Conferenza

La Federazione Italia Cuochi Uk Delegation ha organizzato nel ristorante Tasting Sicily Enzo's Kitchen a Piccadilly, il primo incontro dedicato alla Medicina Culinaria. Un progetto che prevede ulteriori incontri da Settembre 2017 dove si parlerà di cucina come

prevenzione delle malattie.

Per la prima giornata, il 6 Luglio scorso il Presidente della FIC UK, Enzo Oliveri, ha voluto come ospiti il noto Professor David Foskett, personalità tra le più importanti nel settore dell'accoglienza e ristorazione e il Dottor Rupi

Aruja, medico NHS che ha aperto un suo blog di cucina.

Gli argomenti trattati sono stati molti: si è parlato di prevenzione delle malattie attraverso diete elaborate da medici, spiegando e consigliando come usare ingredienti più salutari e



Enzo Oliveri  
Bill Nighy  
Luisa Ingoglia Scarpignato

adatti alle diverse esigenze personali, basandosi in particolare sulla dieta Mediterranea e sensibilizzando le famiglie ad insegnare ai propri figli fin

da piccolo l'importanza della cucina sana così da abituarli a mangiare vario e salutare.

"Questo è stato il primo passo per il future progetto di Medicina Culinaria" dice il presidente dei Cuochi in UK Enzo Oliveri: "Sono in programma vari corsi di aggiornamento e appuntamenti per quanto riguarda la cucina associate alla medicina, studiando piatti per specifiche allergie o malattie. Vogliamo usare la cucina come prevenzione di malattie, con percorsi precisi per aiutare determinate persone a vivere meglio la malattia anche nella propria casa".

All'evento ha fatto capolino anche il famoso attore inglese, Bill Nighy, celebre anche per la sua impeccabile eleganza.

La Redazione



Insalata di pasta alla spirulina

## Servicing the art of Gastronomy

info@cibosano.co.uk ~ 020 8207 5820 ~ cibosano.co.uk



Charcuterie ~ Cheeses ~ Fresh Pasta ~ Antipasti ~ Seafood ~ Cakes ~ Oils ~ Vinegars

# GRENPELL TOWER TROPPI ERRORI NEMMENO ALL'ALTEZZA I MEZZI DEI POMPIERI

Un commento dell'ing. Pasquale Vacirca



All'indomani del tragico incendio alla Grenfell Tower di Londra si è visto di tutto, dal solito rimpallo di responsabilità fra le parti interessate a capi dipartimento e amministratori che si dimettono o diventano irreperibili, dalle violente proteste dei residenti e sopravvissuti alle irruzioni nelle sale consiglieri, dall'oscuramento dei siti internet dei progettisti alle pronte dichiarazioni di fine produzione del rivestimento incriminato. Ma se errori e colpe nella fase di progettazione e realizzazione sono già al vaglio della magistratura inglese pochi hanno scrutinato la risposta all'emergenza.

Pur apprezzando la tempestività dei vigili del fuoco, il loro sacrificio e coraggio nel tentativo di salvare quelle vite umane intrappolate senza scampo nella

torcia infernale della Grenfell Tower una serie di critiche sono state sollevate sulle operazioni.

Così come inviare soldati senza sufficienti armi ed ammonizione non lascia dubbi sull'esito di una battaglia, allo stesso modo impiegare squadre di vigili del fuoco, se pur esperte ed addestrate, ma prive di adeguate piattaforme elevatrici e soprattutto senza la necessaria pressione idraulica a quell'altezza porta inevitabilmente allo stesso risultato.

Appare inconcepibile che in una metropoli come Londra in cui si costruiscono oltre venti grattacieli l'anno le varie amministrazioni locali sono sprovvisti di moderni e performanti mezzi di soccorso.

E ancora più sconcertante è il mancato coordinamento con Water Thames, l'autorità di gestione acque, che non fornisce la pressione richiesta in un'emergenza del genere.

In mezzo a tutto ciò non mancano discutibili decisioni come quella di sospendere le operazioni di spegnimento del fuoco lasciando bruciare i corpi fino a 2000 gradi distruggendo così ogni traccia del DNA necessaria per il riconoscimento.

E si arriva infine ad un'altra domanda cruciale: quanti sono in realtà le vittime della Grenfell Tower?

Sembra che nessuno possa o voglia dare una risposta definitiva. Casi di sovraffollamento e subaffitto sono molto comuni nelle Council Houses e se alcuni impiegati comunali chiudono un occhio per tolleranza qualcuno invece se ne approfitta economicamente.

Si ha l'amara sensazione che di quei residenti, immigrati e lavoratori della cosiddetta working class, tanti di loro lavoravano a poche centinaia di metri nelle ville dei super ricchi, importava poco o nulla.

La decisione del quartiere di Chelsea e Kensington di stanziare 10 milioni di sterline per l'adeguamento antincendio di altre torri è sicuramente benvenuta seppure la somma è ironicamente simile a quella per abbellire la Grenfell Tower.

Quest'atto tardivo non salverà comunque gli amministratori comunali insieme ai contractors, subappaltatori e tecnici dall'accusa di omicidio colposo aziendale già preannunciata dalla magistratura.

E se le indagini saranno lunghe e complesse non ci sono dubbi che verranno anche scrutinate tutte le procedure di appalto per verificare la sussistenza di atti di corruzione e concussione in questa incredibile tragedia.



## LONDRA HA UN NUOVO MACELLAIO DI FIDUCIA

Aprè Macellaio Clapham, il quarto nato dall'estro imprenditoriale di Roberto Costa, nominato di recente nel board della Italian Chamber of Commerce.

Il successo di Macellaio Clapham si è preannunciato già dalla serata inaugurale. Molti invitati, tra inglesi e ita-

liani, alcuni anche volti da Genova per l'occasione, hanno scoperto di prima mano l'innovativo concept dell'ultima avventura di Roberto Costa.

La caratteristica distintiva di Macellaio in North Cote Road è infatti il Wine Bar all day long, in una atmosfera che strizza l'occhio alla trattoria, ma con

una selezione di oltre 100 vini alla carta. Tra i primi estimatori, Leonardo Simonelli Santi, presidente della Camera di Commercio Italiana per il Regno Unito che ha brindato al futuro di Macellaio Clapham.

VDV

## COSTA COFFEE BOUTIQUE

Back in the 1970s two brothers Sergio and Bruno Costa opened their first coffee shop in Vauxhall Bridge Road in Westminster. Within years, the business began to flourish and the brothers decided to branch out and open more shops. This became the very successful Costa Coffee brand, which today can be found on most high streets. However, the Costa brother's legacy lives on within the Costa Coffee Boutique.

Recently the Costa Coffee Boutique, located in 324 Vauxhall Bridge Road, Victoria, has been acquired by an Italian company who have completely refurbished the shop ahead of a new launch. Selling only the highest quality, authentic Italian products and ingredients, which are hand chosen by the staff specifically for their taste and freshness. The aroma of the fresh Moreno coffee will greet you at the door, the friendly and helpful staff can advise you on the dishes, which are organic, and made fresh on the premises – everything from baguettes to salads, and if you're feeling a little naughty or want to indulge, why not try one of their chocolates which are of a high quality, and very well decorated. From breakfast, to lunch, a snack or early dinner before a show in the West End, Costa Coffee Boutique can meet all your culinary needs as they are open from 7.00am to 8.00pm.

The ethos of the company is to bring quality, fresh Italian products to their customers every single day.

Costa Coffee Boutique can offer you a taste of Italy in the heart of London





**GLUTENFREEitalia**  
quality taste choice

— MAKE YOUR LIFE TASTY —

**DELICIOUS GLUTEN-FREE ALTERNATIVES**

LONDON, EST. 2014

[www.glutenfreeitalia.co.uk](http://www.glutenfreeitalia.co.uk)

Retailers and Distributors for Gluten-free products - 141 Dawes Road - London, SW6 7EB - Tel: 020 7610 3850 - e-mail: [contact@glutenfreeitalia.co.uk](mailto:contact@glutenfreeitalia.co.uk)

# L'ITALIA SI POSIZIONA PER IL DOPO-BREXIT

## Varate riforme per attrarre attività finanziarie da Londra

Londra - Lunedì 3 luglio, presso la Residenza dell'Ambasciata d'Italia a Londra si è svolto il seminario "The Road to Milan: New Legislation for Italy in a Changing Financial Landscape" organizzato in collaborazione con BonelliErede, uno dei più importanti studi legali associati italiani, presente con i suoi uffici in Italia, Belgio e Regno Unito oltre alle sedi di recente apertura in Egitto ed Etiopia.

Successivamente all'apertura dei lavori effettuata dall'Ambasciatore Terracciano, che ha fatto riferimento nel suo intervento alle incertezze sistemiche legata al processo di uscita del Regno Unito dall'Unione Europea ma anche sulle opportunità che il nuovo scenario apre per realtà come Milano, l'avvocato Massimiliano Danusso, managing partner della sede londinese di BonelliErede, ha riferito su due importanti novità normative recentemente introdotte nell'ordinamento italiano

nell'ambito dei rapporti creditizi.

La discussione è proseguita con un prestigioso panel moderato da Rachel Sanderson, corrispondente di Milano per il Financial Times, composto da Fabrizio Pagani, Capo della Segreteria Tecnica presso il Ministero dell'Economia, Arabella Caporello, Direttrice Generale del Comune di Milano, Alessandro Barnaba, managing director di JP Morgan, e Umberto Nicodano, partner di BonelliErede specializzato nei servizi finanziari e nel private equity. La discussione si è concentrata sull'attrattività di Milano per il volet investimenti e sulle possibilità della città di intercettare segmenti dell'industria finanziaria in eventuale uscita da Londra. Gli interventi di Pagani e Nicodano hanno evidenziato come le riforme intraprese dai più recenti governi facciano registrare segnali incoraggianti, rendendo l'Italia un paese più attraente e competitivo, soprattutto

in relazione alla regolamentazione del mercato del lavoro. A testimonianza ciò sono state citate le diverse riforme messe in campo dagli ultimi governi, dal Jobs Act agli interventi in tema di pubblica amministrazione, passando per la riforma del sistema bancario e interventi sul comparto fiscale (ad esempio riduzione della tassazione sui redditi d'impresa dal 27.5% al 24). Si è inoltre fatto riferimento all'introduzione del un regime fiscale agevolato su redditi prodotti all'estero finalizzato all'attrazione di professionisti qualificati e soggetti ad altro reddito (cd Res non dom). La DG Caporello ha enfatizzato le opportunità che si presentano per Milano nel breve periodo successivamente alla Brexit, ma anche la necessità di una nuova strategia nel medio termine per il rilancio di settori in cui Milano è tradizionalmente competitiva come il manifatturiero e l'industria della moda. Alessandro Barnaba



ha invece rappresentato i punti di forza e di debolezza che caratterizzano Milano nella prospettiva di un riposizionamento da parte dei grossi gruppi dell'industria finanziaria attualmente presenti a Londra. Se il complessivo quadro nazionale soffre ancora di residue incertezze su meccanismi di

funzionamento del sistema giudiziario e del mercato del lavoro, le riforme messe in atto nei recenti anni hanno posto l'Italia, e in particolare Milano in buona posizione –comparativamente ad altre piazze europee- in termini di servizi, qualità della vita, connettività.

## Brexit: Milano punta a complementarietà con Londra

### Seminario in Ambasciata spiega le recenti misure varate allo scopo



Stefano Loconte, Antonello Sanna, Aldo Bonini, Eusebio Gualino

"Milano: la nuova Londra dopo la Brexit": all'insegna di un titolo volutamente senza punto interrogativo,

si è svolto nella mattinata di lunedì 17 luglio presso l'Ambasciata d'Italia a Londra un seminario organizzato in

collaborazione con lo studio legale Locronte & Partners dedicato alle più recenti misure normative introdotte per favorire l'attrazione di capitale umano e investimenti in Italia.

Successivamente all'apertura dei lavori, introdotti dall'Ambasciatore Terracciano, il panel di discussione ha visto confrontarsi l'avvocato Stefano Loconte, il dott. Antonello Sanna, fondatore e AD di Solution Capital Management nonché due protagonisti del mondo dell'impresa, il dott. Eusebio Gualino, AD di Gessi, e il Cav. Aldo Bonomi, Presidente e AD di Rubinetterie Bresciane.

Dalla conferenza è emersa una visione di grande dinamismo del settore fiscale e tributario italiano alla luce di nuovi strumenti introdotti che attualmente consentono al nostro Paese di

incrementare la propria attrattiva in una serie di ambiti specifici, soprattutto valorizzando le complementarietà esistenti con Londra nella prospettiva di uno scenario successivo all'abbandono dell'UE da parte britannica.

Come ricordato dall'Ambasciatore Terracciano, l'Italia nella partita negoziale esprime convintamente una posizione "finalizzata a un risultato che minimizzi i rischi di distruzione di valore" e come "nello scenario post-Brexit, la città di Milano dovrà valorizzare le complementarietà con la piazza londinese, piuttosto che cercare una competizione a tutto campo" ricordando come la partnership esistente tra London Stock Exchange e Borsa italiana rappresenti un esempio di tale approccio strategico.

Dopo aver passato in rassegna i

principali strumenti normativi di recente introduzione (regime c.d. res non dom, regime pagamento dei dividendi verso l'estero, regime impositivo sui c.d. fringe benefit, super ammortamento) sono altresì state prese in esame le nuove proposte di legge attualmente allo studio della Camera dei Deputati volte, fra l'altro, a semplificare le operazioni svolte dalla finanza islamica, non ancora sufficientemente normate in Italia e punto di forza della City. Successivamente il campo è stato lasciato all'esperienza degli imprenditori presenti che pur riconoscendo i progressi fatti al fine di rendere l'ecosistema italiano maggiormente business friendly, hanno ricordato come una razionalizzazione del comparto fiscale potrebbe stimolare ulteriormente gli investimenti in Italia.



# 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

## We are recruiting.

Join the award winning San Carlo Italian restaurant group. We are currently recruiting for restaurant staff at all levels in London and the Middle East

Please send your CV and contact details to  
nicolacolosimo@gmail.com

WINNER OF 36 PRESTIGIOUS AWARDS

San CARLO

BAR · RISTORANTE · ITALIANO

WWW.SANCARLO.CO.UK





# Our Customers are Our Family

[www.greennetworkenergy.co.uk](http://www.greennetworkenergy.co.uk)



# Celi Zullo (ICE): Il sistema Italia in Uk lavora bene



Fortunato Celi Zullo e Roberto Luongo

Fortunato Celi Zullo, dopo oltre sei anni di direzione dell'ufficio di Londra dell'Italian Trade Commission lascia l'incarico al nuovo direttore Roberto Luongo. Celi Zullo concluso il mandato a Londra assumerà un nuovo incarico alla direzione generale a Roma.

Cogliamo l'occasione per chiedere a Celi Zullo, che in questi anni con il suo costante impegno ha rilanciato il ruolo e l'immagine dell'ICE a Londra, di rispondere ad alcune domande di SM La Notizia.

**D - Bilancio di questi anni a Londra?**

R - Il saldo è altamente positivo. Ho assunto l'incarico ad inizio 2011, anno in cui nel Regno Unito ed a Londra in particolare, si percepiva fortemente la crisi economica scoppiata in seguito alla crisi finanziaria del 2008. La domanda interna era debole così

come le esportazioni. Superata la crisi, possiamo considerare i giochi olimpici dell'estate 2012 il vero punto di svolta. L'economia è stata rilanciata registrando tassi di crescita superiore a quelli dell'Europa continentale. Il Regno Unito era diventato la locomotiva economica dell'Europa, cresceva la domanda interna alimentando le importazioni. Le nostre aziende sono state pronte a cogliere il momento e le esportazioni italiane sono passate da 14 miliardi di sterline del 2011 a 17 miliardi del 2016. Questo mercato è la quarta piazza di sbocco delle nostre esportazioni, ed il secondo per saldo attivo con un surplus di quasi 7,5 miliardi di sterline.

**D - Oltre chiaramente ad alimentare e vino, quali sono i prodotti italiani più venduti?**

R - Mi lasci sfatare un luogo comune. Alimentari e vino, in particolare il prosciutto, sono prodotti molto amati dai consumatori inglesi, con una grossa visibilità, ma non sono i primi per fatturato delle nostre esportazioni. Oltre il 50% dei 17 miliardi di export provengono dai prodotti della meccanica e dalla meccanica strumentale (macchine utensili, alimentari e per packaging, macchinari agricoli, etc). A seguire prodotti farmaceutici, abbigliamento, calzature, mobili, vini e bevande.

**D - L'attività di promozione del Made in Italy ha quindi dato i suoi frutti?**

R - Sicuramente si può esser soddisfatti, anche se non bisogna mai accontentarsi. Il Sistema Italia in Regno Unito, grazie alla sapiente regia dell'Ambasciatore Pasquale Terracciano ha lavorato bene. Grazie a tutti attori coinvolti, dall'ufficio economico commerciale

dell'Ambasciata e l'Istituto di Cultura, insieme ad Enit e alla Camera di Commercio Italiana, abbiamo lavorato di concerto per presentare e promuovere al meglio il nostro sistema produttivo.

**D - Ha citato Camera di Commercio ed Enit oltre all'ICE. Spesso per i non addetti ai lavori non è chiaro il ruolo di queste istituzioni. Può dirci qualcosa al riguardo?**

R - L'ICE è l'agenzia che sotto le direttive del governo promuove l'internazionalizzazione del sistema produttivo italiano. Analogamente l'ENIT promuove l'offerta turistica nazionale.

La Camera di Commercio è invece una istituzione di diritto inglese, con lo scopo di sottolineare la business community che svolge affari con l'Italia, libera di mandato governativo. Svolge un ruolo molto importante di lobby per la comunità di affari italiana locale. Parlando della Camera colgo l'occasione per ringraziare Leonardo Simonelli Santi, figura di spicco della comunità italiana che in questi anni oltre ad onorarmi della sua amicizia, mi ha guidato al meglio per conoscere questo mercato.

**D - Come vede l'evoluzione degli scambi commerciali con l'uscita del Regno Unito dalla Comunità Europea?**

R - Non sono in grado di fare previsioni su come si concluderà il negoziato. Mi auguro che nella definizione del nuovo accordo si tenga conto dell'importanza dell'interscambio tra i diversi dell'Unione ed il Regno Unito. Guardando al nostro interscambio, oltre 26 miliardi di sterline contribuiscono al benessere economico dei due paesi ed all'occupazione di migliaia di persone. Penalizzare gli scambi commerciali significherebbe causare una grave perdita di benessere e di posti di lavoro.

Per concludere mi lasci ringraziare tutta la business community coinvolta nell'interscambio italo-britannico senza la quale non avremmo raggiunto questi risultati. In ultimo, un sincero ringraziamento a tutti i miei collaboratori che in questi anni mi hanno aiutato nel lavoro. Un augurio di buon lavoro a Roberto Luongo, grande professionista oltre che amico da oltre 35 anni, sarà in grado di fare un ottimo lavoro.

La Redazione



Fortunato Celi Zullo e Roberto Luongo e collaboratori

Bringing you the very best from Italy

**SAN CARLO**  
**CICCHETTI**  
BAR | RISTORANTE | CAFE | CICCHETTI

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

**OPEN NOW**

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

**SAN CARLO**  
**CICCHETTI**  
BAR | RISTORANTE | CAFE | CICCHETTI

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

**WWW.SANCARLOCICCHETTI.CO.UK**

@SC\_Cicchetti

facebook.com/sancarlogroup



## STAFFETTA PODISTICA PER CENTENARIO DI MADRE CABRINI ANCHE UN ATLETA CON MAGLIA DEL NOSTRO GIORNALE

Il "sentiero" è quel tracciato che si forma naturalmente e gradualmente per effetto di un passaggio continuo. Nell'anno del Centenario di Madre Cabrini la staffetta podistica sul "Cammino degli Emigranti" è giunta alla quarta edizione ed ha lasciato, insieme ad una ricca programmazione di eventi, segni importanti affinché questo percorso diventi un vero e proprio "Cammino". Giovedì 7 Luglio è stata inaugurata un'installazione artistica presso la Stazione Centrale di Milano. L'iniziativa organizzata da Grandi Stazioni Rail delle Ferrovie dello Stato, insieme dall'Associazione CabriniLand, ha voluto celebrare il Centenario e ricordare la significativa titolazione della Stazione Centrale a Madre Cabrini quale Patrona Universale dei Migranti così come voluto dal Sindaco Letizia Moratti nel 2010.

L'installazione dell'artista Meo Carbone è rimasta in Stazione Centrale sino

a sabato 15 Luglio, il giorno della Staffetta Podistica. Il percorso dedicato all'emigrazione italiana nel mondo e alle loro testate giornalistiche attraversa parte del sud milanese e tutto il lodigiano, territorio da dove a fine '800 partirono le prime 300 Sorelle che, guidate da Madre Cabrini, dedicarono la loro vita agli ultimi e alle vittime dell'emigrazione italiana.

Partendo dalla Stazione Centrale, il percorso arriva alla sede del Museo Cabriniano di Codogno (Lodi) toccando luoghi Cabriniani come la scuola Cabrini105 di Milano e Castiraga Vidardo, dove la giovane insegnante Francesca sperimentò una nuova "didattica" che la coinvolse per tutta la vita, anche al di fuori delle scuole. Il percorso tocca poi la Casa Natale in Sant'Angelo Lodigiano, dove a mezzogiorno di ogni 15 luglio, da oltre cinquant'anni, i colombofili dell'Associazione Ala Santangiolina celebrano il compleanno di



Madre Cabrini con un volo di colombe. Il fatto che nell'anno del Centenario il 15 Luglio sia capitato di sabato, ha permesso alle due iniziative di incrociarsi a distanza di 10 minuti ed ha fatto applaudire colombe e podisti dallo stesso pubblico. Tutta la comunità è coinvolta nei festeggiamenti del Cen-

tenario; mostre e iniziative piccole e grandi stanno impegnando associazioni ed enti tra Milano e Codogno. La Cena in Bianco che ogni anno a Sant'Angelo Lodigiano sceglie delle location diverse, quest'anno ha invaso la Via Cabrini che attraversa la "Piazza 15 Luglio" e su cui si affaccia il Museo

Casa Natale. L'organizzazione denominandola "Cena Bianca del Centenario", ha concesso, in via del tutto eccezionale, l'Unica macchia di colore su ogni tavolo con la presenza dei fiori di Madre Cabrini, le violette. Nel suggestivo cortile della Casa Natale, la settimana scorsa si sono celebrate cinque Sante Messe, una per ogni serata, in lingue diverse, che hanno coinvolto le comunità africane e americane in lingua francese, inglese e spagnola e poi le comunità rumene e albanesi in un'atmosfera di internazionalità ecumenica. I festeggiamenti del Centenario si protrarranno sino al 22 Dicembre, giorno nel quale i calendari ricordano Madre Cabrini. Da segnalare, tra settembre e ottobre, il Patto di Amicizia tra i comuni di Magnacavallo (Mantova), sede del Museo dell'Emigrato e Castiraga Vidardo, piccolo borgo

Francesco Butta

## Al Direttore Salvatore Mancuso e SM La Notizia il "Premio eccellenza italiana"



"Sono orgoglioso di ricevere questo premio che promuove la Sicilia e tutta l'Italia all'estero", ha detto Mancuso sul palco della Festa organizzata dalla Fondazione Italiani in Europa che si è tenuta a Favara il 29 e 30 luglio.

Un premio rivolto a quanti si sono distinti all'estero nell'ambito culturale, artistico, musicale e imprenditoriale nella manifestazione voluta da Giuseppe Arnone, il Presidente della Fondazione, per promuovere il legame con la regio-

ne d'origine e ciò che di buono la Sicilia possiede e produce.

Momenti speciali ed originali rivolti a quanti per lungo tempo vivono lontani dalla propria terra, ma anche ai loro figli con l'obiettivo di mantenere vivo il legame con il proprio territorio.

Ed è proprio questo uno dei punti cruciali del programma politico di Giuseppe Arnone, probabile candidato alla Camera per la Circoscrizione Estero, che ha sottolineato quanto sia importante fare proprio un sistema di relazioni per far sì che sia assicurata la salvaguardia del patrimonio affettivo, un intenso rapporto tra uomini e territorio, che altri, pur ricoprendo importanti incarichi istituzionali, non hanno saputo mantenere e rinsaldare.

Una kermesse artistica che ha portato sul palco cantautori e poeti dialettali, momenti di approfondimento con i rappresentanti della cultura italiana all'estero nell'incontro dal titolo "tra nuovi confini geografici e riscoperta dei valori della fratellanza", assieme a presentazione di libri e balli folkloristici. La promozione della cultura siciliana è passata anche dalla cucina con degustazione di piatti della tradizione preparati da rinomati Chef locali. DVD



## A Celebration of Enduring Love

On Saturday the 8th July, the Ribaud family were delighted to receive 150 guests to witness the union of their daughter, Lucia, to her long-term partner, Grant Aisling.

The touching ceremony was held at St. Teresa's Church, Morden. The wedding service was followed by a beautiful reception at Northbrook Park country estate, Farnham.

The couple were very lucky with the

weather, which was gloriously hot and sunny. Guests were able to enjoy all aspects of the country estate, particularly the spectacle of the resident peacocks, who roam freely through the grounds. A stunning three course reception meal was served at the house.

We wish the couple a wonderful honeymoon to remember, and all the best for their future together.

Sophie Mancuso

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

**PEPPE**  
RISTORANTE - PIZZERIA  
CUCINA ITALIANA & SICILIANA

171 Tudor Drive  
Kingston upon Thames KT2 5QG  
Tel: 020 85446 3885  
www.peppekingston.com  
pepperrestaurant@gmail.com

## 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

# Triple I Conversations

## Riccardo Zacconi - Massimo Sideri

Londra- Lunedì 26 Giugno si è svolta l'undicesima edizione di Triple I, serie di conversazioni tra giornalisti e imprenditori italiani organizzata mensilmente, a partire da maggio 2016, dall'Ambasciata d'Italia a Londra. La conversazione di ieri sera ha visto come protagonisti Riccardo Zacconi, fondatore di King, società di social e mobile gaming, nota al grande pubblico per Candy Crush Saga e Massimo Sideri, giornalista economico esperto di innovazione e innovation editor del Corriere della Sera.

Nell'intervento introduttivo l'Ambasciatore Pasquale Q. Terracciano ha

spiegato come l'intento della serata fosse focalizzarsi su un settore iconico delle nuove frontiere del progresso tecnologico il quale, nell'immaginario collettivo, raramente viene associato all'Italia: quello dell'industria creativa high tech. "Quanti di voi sanno o ricordano che sono italiani il padre del primo microprocessore, Federico Faggin, l'inventore del formato musicale MP3, Leonardo Chiariglione, o i fondatori del gruppo Logitech, leader mondiale nel settore delle periferiche per PC?" ha domandato al pubblico di giornalisti ed investitori.

La parola è poi passata a Massimo

Sideri e Riccardo Zacconi che hanno discusso di tecnologia, impresa e situazione italiana. Alla domanda sul perché nel nostro paese ci siano poche start-up tecnologiche, Zacconi ha dato una risposta incoraggiante. Secondo l'imprenditore il problema in Italia non è la mancanza di fondi, di idee creative o di capacità di rischiare, elementi presenti in abbondanza nel nostro paese, ma piuttosto l'assenza di un'ambizione internazionale fin dai primi stadi di vita di una start-up. "Non si può fermare l'evoluzione, non si può fermare il futuro. Se qualcuno si illude di poterlo fare resta indietro nel men-

tre qualcun altro si starà impegnando nel costruirlo" ha aggiunto a conclusione del suo intervento.

La serata si è conclusa con la presentazione del nuovo settimanale del Corriere della Sera "L'Economia", da parte di Massimo Fracaro, capo dell'inserto e Michele Lovison, responsabile

grafico. Il settimanale, dedicato a temi economici e finanziari, è caratterizzato da un'interfaccia grafica accattivante e un'alta fruibilità dei contenuti per attrarre un pubblico trasversale, a dimostrazione che esiste spazio per l'innovazione anche in un settore tradizionale come l'editoria cartacea.



### Brexit ... segue da pag.1

tiga, avvocato specializzato in materie di immigrazione presso lo Studio Legale Sliglaw LLP - che invece consigliano di non stare con le mani in mano e di prendersela, questa benedetta "Permanent Residence". Male non fa.

Fino a quando il Regno Unito farà parte dell'Ue e cioè fino al marzo 2019 gli europei avranno il diritto automatico alla residenza senza nemmeno muovere un dito. Ma dopo? A dispetto delle rassicurazioni cadute a pioggia l'incognita resta. Mancano infatti i dettagli concreti.

Nei mesi successivi al referendum del 23 giugno 2016 vinto dai fautori della Brexit migliaia e migliaia di europei installati in Uk hanno presentato domanda per la "permanent residency" malgrado la procedura sia in teoria riservata soltanto agli extra-comunitari. La procedura è complicata (bisogna sottoporsi ad un questionario di oltre 80 pagine) ma a migliaia e migliaia si sono sottomessi a queste forche caudine nella speranza di ridurre al minimo i rischi legati alla Brexit o addirittura di mettersene al riparo. A giugno è arrivata però a sorpresa la doccia fredda. Il governo britannico di Sua Maestà ha avvertito che tutti gli europei residenti in Uk - compresi quindi quelli in possesso dell'agognata "Permanent Residence" - dovranno far domanda per il "settled status" e cioè per il diritto di restare con piena equiparazione ai diritti dei cittadini britannici per quanto riguarda educazione, sanità, pensioni, accesso alle case popolari e benefici vari.

"A nessun cittadino europeo attualmente in Uk in modo legale - ha promesso il governo con a capo Theresa May - sarà chiesto di andarsene al momento in cui noi lasceremo l'Ue. Noi daremo loro fino a due anni di tempo affinché regolarizzino il loro Status". L'u-

nica condizione-chiave è che ci sia piena reciprocità con i cittadini britannici che hanno scelto di vivere in paese Ue.

A quanto si è capito il "settled status" sarà concesso soltanto a chi è in Uk da almeno cinque anni (come è oggi il caso con la "Permanent Residency") ma per ora la vaghezza regna. La specifica procedura per il "settled status" dovrebbe diventare operativa a partire dal 2018 ed essere più semplice e "user friendly" rispetto alla richiesta di "Permanent Residency" e quindi non resta altro che "wait and see". Consapevoli che tutto dipenderà dall'andamento complessivo dei negoziati sulla Brexit che vanno avanti tra continue difficoltà e con un governo britannico piuttosto debole dopo che i conservatori di Theresa May hanno perso la maggioranza in seguito alle elezioni politiche dell'8 giugno scorso per il rinnovo della Camera dei Comuni.

In controtendenza rispetto agli annunci e ai consigli del governo May, l'avvocata Gabriella Bettiga ha sostenuto in un articolo pubblicato sul portale di informazione in lingua italiana Londralta.com che "in alcune circostanze" è senz'altro meglio richiedere la "Permanent Residence".

Innanzitutto - argomenta la legale - per ora non è stato ancora implementato alcun sistema sostitutivo e pertanto l'unico modo per ottenere un documento che dimostri il proprio diritto a vivere nel Regno Unito a tempo indeterminato è la Permanent Residence Card, necessaria se si vuole fare domanda di cittadinanza britannica.

"Inoltre, chi non è sicuro di avere tutti i requisiti può comunque provare ad inoltrare la domanda e, in caso essa sia rigettata, avrà tempo per correre ai ripari. Infatti per ora la permanent residence card è meramente dichiarativa, cioè non dà il diritto a risiedere in UK ma semplicemente conferma l'esistenza di tale diritto. Quindi un rifiuto non com-

porta l'espulsione dal Regno Unito, e non esclude la possibilità di ripresentare la domanda", spiega Gabriella Bettiga.

Spesso i cittadini europei - avverte ancora l'esperta - ritengono di aver acquisito il diritto alla Permanent Residence per il solo fatto di aver vissuto nel Regno Unito per cinque anni. Ma se ci si è allontanati dal Paese per lunghi periodi probabilmente si è interrotta la continuità di residenza. Ad esempio se dopo tre anni di residenza un cittadino italiano si reca in Italia per più di sei mesi, al suo rientro nel Regno Unito potrebbe dover ricominciare a calcolare il periodo di 5 anni necessario per maturare il diritto alla residenza permanente.

Lo stesso può accadere se ci sono stati periodi in cui non si è svolta alcuna attività lavorativa o di studio e si sono ricevuti alcuni tipi di benefit.

Anche se dopo Brexit la permanent residence non avrà più valore, Gabriella Bettiga ritiene "molto probabile" che chi ha già ottenuto il certificato possa beneficiare di un regime molto agevolato che permetterà di sostituire tale documento con un documento analogo, emesso non più sulla base di leggi europee ma nazionali.

La differenza principale sarà che gli europei dovranno dare i propri bio-dati (foto e impronte) per ricevere il nuovo documento, cosa che ora non è richiesta per la Permanent Residence, ma solo al momento di fare domanda di cittadinanza.

Per l'avvocata la conclusione è chiara: nonostante l'attuale clima di incertezza esistono dei vantaggi nell'ottenere la permanent residence card. E' necessaria per ottenere la cittadinanza britannica, rende facile dimostrare il proprio diritto a vivere in UK a tempo indeterminato con la presentazione di un solo documento, conferma l'acquisizione di tale diritto in caso si lasci il Paese e si rientri dopo vari mesi ed infine va richiesta se si hanno familiari extra-

europei.

Su questo problema interviene anche - su questo giornale, a pagina 26 - l'avvocato Domenic Pini per il quale la proposta annunciata il 26 giugno dal governo britannico sulla "salvaguardia" dei cittadini europei residenti in Uk e di quelli britannici in Europa si vuole rassicurante ma "non elimina l'incertezza e la diffidenza".

L'avvocato Pini non esclude che alla fine il certificato di residenza permanente diventi più o meno automaticamente convertibile nel "settled status" previsto per i cittadini Ue. E' invece scettico sul fatto che il Regno Unito ceda alla richiesta europea di affidare ad un tribunale internazionale la protezione dei diritti garantiti ai cittadini Ue in Uk dopo la Brexit. Per Londra soltanto i tribunali britannici dovranno avere voce in capitolo.

È comunque rassicurante che lo status dei cittadini europei in UK sia uno dei tre problemi da risolvere in via prioritaria se il Regno Unito vuole incominciare a discutere di accordi commerciali post-Brexit con l'Europa. Gli altri due sono

la frontiera tra Repubblica irlandese e Irlanda del nord (tutti d'accordo a che rimanga "invisibile" ma come?) e i miliardi di sterline che la Gran Bretagna deve versare all'Ue alla luce degli impegni finanziari già presi.

Va detto che dopo la mancata vittoria alle elezioni politiche dell'8 giugno la prima ministro Theresa May ha cambiato atteggiamento nei confronti di Bruxelles. Ha messo in soffitta i toni di sfida talvolta al limite del provocatorio ed è scesa a più miti consigli. Sembra più flessibile e disposta al compromesso su tutti i tre fronti prioritari, punta chiaramente ad una Brexit soft. Il governo di Sua Maestà ha persino segnalato una qualche disponibilità ad accettare un arbitrato internazionale sui possibili contenziosi con l'Ue. Non siamo alla capitolazione ma quasi, se si pensa alle posizioni dei 'Brexiters' duri e puri che con estrema arroganza scalpitavano per tagliare tutti i ponti con l'Ue pur di riprendersi la piena sovranità nazionale.

La Redazione





**GAETANO ALFANO**  
Roccamora UK

VIGNALI  
ROCCAMORA

Tormenti in Sicilia

<p>T: +44 (0)20 8443 7310 M: +44 (0)7785 280 267 E: gaetano@roccamora.co.uk Skype: alfano.gaetano</p>	<p>Roccamora UK Unit 1, Trade City 13 Crown Road Enfield EN1 1TH</p>
---	--

**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



**Belluzzo & Partners**  
Forward thinking since 1982

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

ROMA\ aise\ - "Il bilancio positivo dei mesi di giugno e luglio e le previsioni relative ai mesi di agosto e settembre confermano che l'estate 2017 sarà caratterizzata da un'ottima performance". Sono le parole del presidente di Federalberghi, Bernabò Bocca, a commento di un'indagine last-minute sulle vacanze estive degli italiani.

"Saranno oltre 34 milioni gli italiani tra maggiorenni e minorenni che si metteranno in movimento nei mesi estivi, pari al 56,6% dei connazionali, con un aumento del 3,2% rispetto allo stesso periodo dello scorso anno. Il giro di affari si attesta sui 22 miliardi di euro, in crescita del 2,2% rispetto al 2016. Agosto si conferma il mese per eccellenza dedicato alle vacanze", dice il presidente degli albergatori, "ma si rileva anche un'apprezzabile crescita del mese di settembre, scelto dal 12,4% degli italiani (contro il 9,2% del 2016) per trascorrere la propria vacanza principale. Si tratta di un dato che lascia ben sperare e che merita di essere accompagnato con adeguate politiche di destagionalizzazione".

"Il complesso degli indicatori disponibili", aggiunge Bocca, "conferma che l'Italia conserva la sua attrattività, sia per il turismo interno che per il turismo internazionale, ed è inoltre percepita come un Paese sicuro".

"Sono numeri importanti che fanno riflettere", conclude il presidente di Federalberghi. "L'economia del turismo continua a creare posti di lavoro e a distribuire ricchezza nonostante i mille ostacoli disseminati sul percorso. È in queste circostanze che bisogna spingere sull'acceleratore e fare di tutto per non perdere l'abbrivio. Gli imprenditori che credono e investono in questo settore ribadiscono la necessità di misure capaci di sostenerne la crescita, incentivando la riqualificazione delle strutture, riducendo il peso della pressione fiscale, contra-

# ESTATE 2017: PIÙ ITALIANI IN VACANZA AUMENTO DEL 3,2% RISPETTO AL 2016

stando con decisione ogni forma di esercizio abusivo delle attività turistiche, e si augurano che l'agenda autunnale delle istituzioni, così come i programmi delle forze politiche per la prossima legislatura, pongano finalmente il turismo al centro delle politiche di sviluppo del nostro Paese."

**QUANTI IN VACANZA** - Cresce il numero degli italiani che hanno trascorso o trascorreranno una vacanza fuori dalle proprie mura domestiche durante il quadrimestre estivo (giugno-settembre), dormendo almeno una notte fuori casa. Nel complesso, l'incremento rispetto all'estate 2016 è pari al +3,2%. Circa il 56,6% della popolazione, pari a 34,4 milioni di persone, tra maggiorenni (23,6 milioni) e minorenni (8,1 milioni), ha già fatto una vacanza nei mesi di giugno e luglio o si appresta a farla nei mesi di agosto e di settembre.

**PER QUANTO TEMPO** - La durata media della vacanza principale resta stabile a 10 notti. In calo il dato riferito al complesso delle vacanze estive (10 notti rispetto alle 11 del 2016), in seguito alla riduzione del numero medio di vacanze che ciascun italiano si concederà nel corso dell'estate (1,3 contro 1,4 del 2016).

**LE METE PREFERITE** - Nel 78,6% dei casi (più di 27 milioni di persone) gli italiani rimarranno in Italia (contro il 74,5% del 2016), mentre nel 21,2% dei casi (quasi 7,3 milioni) andranno all'estero.

**LA VACANZA IN ITALIA** - Come di consueto, il mare è la meta preferita dagli italiani per le vacanze estive. I nostri lidi stanno accogliendo infatti quasi il 68,3% dei



vacanzieri. Di questa percentuale, quasi il 51% preferisce il mare della Penisola o delle due isole maggiori, mentre quasi il 18% si riversa nelle suggestive e numerose isole minori. Seguono la montagna con il 10,0% delle preferenze, le località d'arte maggiori e minori con il 5,8%, le località lacuali con il 3,2% e le località termali e del benessere con il 2,1%.

**LA VACANZA ALL'ESTERO** - I 7,3 milioni di connazionali che si recheranno oltre confine visiteranno soprattutto le grandi capitali europee (40,6%) e le località marine (stabili al 14,2%).

**LA SPESA MEDIA E IL GIRO D'AFFARI** - La spesa media complessiva stimata per le vacanze estive (comprensiva di viaggio, vitto, alloggio e divertimenti) risulta in calo rispetto al 2016, passando da 869 a 838 euro (meno 3,57%). Il giro d'affari complessivo è di 22 miliardi di euro, in aumento del 2,2% rispetto ai 21,5 mi-

liardi dell'estate 2016.

**DOVE DORMIRE** - Tra le tipologie di soggiorno scelte dagli italiani per trascorrere le proprie vacanze estive, l'albergo rimane il leader incontrastato. Il 27,6% lo sceglie rispetto al 27% del 2016. Seguono la casa di parenti o amici (26%), la casa di proprietà (14,4%) e l'appartamento in affitto (12,8%).

**I MESI PIÙ GETTONATI** - È agosto, anche quest'anno, il mese più gettonato in assoluto, per giunta in ulteriore consolidamento. Il 68,4% degli italiani (rispetto al 67,7% del 2016) lo ha scelto per la propria vacanza principale. Seguono luglio (12,5%), settembre (12,4%) e giugno (5,7%).

**LA PRENOTAZIONE** - Il 55,3% degli italiani ha prenotato l'alloggio per le proprie vacanze rivolgendosi direttamente all'albergo, mediante il sito internet della struttura (24,0%) o contattandola

mediante telefono, mail o altro mezzo (31,3%). Il 42,0% si avvale di un intermediario, rivolgendosi ad un'agenzia viaggi tradizionale (20,0%), a un portale (12,3%) o a un tour operator (9,7%).

**CHI RESTA A CASA** - Diminuisce il numero delle persone che non faranno neanche un giorno di vacanza tra giugno e settembre. Si tratta del 43,1% della popolazione, pari a 24,2 milioni di individui (contro i 27,5 milioni del 2016). Si resta a casa principalmente per motivi economici (55% dei casi), per impedimenti familiari (18%) e di salute (16%), per timori legati alla sicurezza (10%) ed al lavoro (9%). Un interessante 6% dichiara invece che farà vacanza in un altro periodo dell'anno.

**I TURISTI STRANIERI**

I turisti stranieri generano più del 50% degli arrivi estivi, quota di mercato che si è sensibilmente ampliata negli ultimi anni (era il 46% nel 2010). È il tedesco la lingua più parlata sotto il solleone. La Germania è di gran lunga il nostro principale mercato, con 6 milioni di arrivi durante l'estate, seguita da Stati Uniti (2,4 mln di arrivi) e Francia (2,2 mln di arrivi).

**LA METODOLOGIA** - L'indagine, che riguarda tutti i tipi di vacanza, non solo quella in albergo, è stata realizzata da Federalberghi con il supporto tecnico dell'Istituto ACS Marketing Solutions ed effettuata dal 24 al 27 luglio con il sistema C.A.T.I. (interviste telefoniche) ad un campione di 1.200 italiani maggiorenni rappresentativo degli oltre 60 milioni di connazionali, maggiorenni e minorenni. (aise)

## ITALIA PAESE PARTNER A WTM LONDON 2017



ROMA\ aise\ - L'Italia sarà il Paese partner dell'edizione 2017 della WTM London, la più importante fiera al mondo nel settore del turismo, in programma dal 6 all'8 novembre prossimi.

L'Enit coordinerà la partecipazione italiana alla fiera e in due stand (EU2000, EU2070) ospiterà 230 operatori del turismo, dalle delegazioni regionali ai tour operator, ai profes-

nisti dell'hotellerie.

Obiettivo: valorizzare le mete meno conosciute dai turisti stranieri, con focus specifici dedicati all'Anno dei Borghi e al binomio food and wine. Spazio anche ai 53 siti dichiarati patrimonio Unesco.

Quest'anno FutureBrand's Country Brand Index ha messo l'Italia al primo posto per "Turismo e Cultura"; il Paese è inoltre il più fotografato su Instagram (64 milioni di tags).

Al quinto posto tra le destinazioni più popolari nel mondo, la Penisola ha accolto nel 2016 i 52 milioni di turisti - il 3,2% in più rispetto al 2015 - che hanno generato un indotto di 36 miliardi di euro: grazie soprattutto ai tedeschi (5,7 miliardi), seguiti da statunitensi (4,6), francesi (3,6), britannici (2,9) e svizzeri (2,4).

Le mete più visitate continuano ad essere le città d'arte: Roma, Milano, Venezia, Firenze, Napoli e Torino.

Fare sistema e diversificare le parole d'ordine del Ministro per i beni culturali e il turismo Dario Franceschini: "in questo settore, così competitivo, è fondamentale per l'Italia riuscire a diversificare l'offerta per i turisti così da indirizzarli in tutto il territorio nazionale. Il turismo, oltre ad essere un motore straordinario per lo sviluppo

economico, è anche uno strumento "pacifico" che fa incontrare e conoscere culture diverse, dunque un antidoto fondamentale per la paura dei diversi".

Direttore del WTM London, Simon Press si è detto entusiasta di ospitare l'Italia come Premier Partner per il 2017: "L'Italia è da tempo uno dei Paesi-chiave che espongono in fiera e siamo felici di una partnership che aiuterà il Paese a portare la propria offerta turistica ad un altro livello". (aise)

**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

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

# Torino - Una città ricca di opportunità



Visita al Mercato Metropolitan

Una città ricca di opportunità, capace di gestire negli anni una trasformazione da polo industriale a realtà multiforme con punte di eccellenza nei settori della tecnologia, della cultura, del turismo, dell'accademia.

Questo il messaggio trasmesso dalla Sindaca di Torino Chiara Appendino agli interlocutori incontrati durante la visita a Londra del 29 e 30 giugno scorso, il cui programma è stato messo a punto dall'Ambasciata d'Italia. L'agenda ha previsto una riunione con i vertici di London&Partners, società pubblico-privata del Comune di Londra incaricata dell'attrazione degli investimenti nella capitale britannica, una visita al Mercato Metropolitan, spazio di food market non industriale e di socializzazione e riqualificazione urbana fondato dall'italiano Andrea Rasca, una presentazione della Città di Torino tenutasi in Ambasciata e rivolta ad una platea di investitori, giornalisti e operatori del settore turistico. A margine, spazio anche per un incontro

con i professionisti italiani raccolti nel Business Club Italia e una occasione di confronto con accademici italiani attivi in università e centri di ricerca britannici, con progetti di ricerca che coinvolgono atenei torinesi.

L'Ambasciatore Terracciano, che ha accompagnato la Sindaca nel suo programma di visita istituzionale, ha introdotto il seminario di presentazione della Città di Torino indicandone i numerosi punti di forza, quali la proiezione internazionale che deriva dall'ospitare sedi di organizzazioni internazionali e consolati stranieri, la dinamicità espressa dalle sue eccellenze tecnologiche, prima tra tutte il distretto aerospaziale, l'attrattiva della sua offerta turistica, culturale e sportiva. Il tutto declinato in una occasione di presentazione che rientra nella vasta attività di public diplomacy caratteristica dell'Ambasciata a Londra.



## Due anni di attività per gli Italian Conservatives



## Brexit and Enterprises 4.0

Future European Market Opportunities

L'11 luglio si è tenuto il workshop dal titolo "Brexit and Enterprises 4.0: Future European Market Opportunities". L'evento è stato ospitato nella bellissima Royal Suite del Grange Saint Paul's Hotel, Patron member, ormai da due anni, della Camera di Commercio Italiana per il Regno Unito.

Aegis UK, l'organizzatrice dell'evento, fa parte dell'Aegis Human Consulting Group, famiglia di aziende specializzate nella selezione del personale e servizi di consulenza manageriale. La società inglese è stata fondata nel 2016 e da allora è socia della Camera di Commercio. Una conferenza dinamica con tre spe-

aker di riguardo: Andrea Marchesini, Steven Harrison e Jacopo Pasetti, hanno illustrato gli ultimi trend del mondo del lavoro per domanda di personale qualificato e i settori, al contrario, in cui al momento è più difficile trovarne. È stata analizzata inoltre la migliore strategia manageriale per superare gli ostacoli causati dalla Brexit.

L'argomento ha suscitato un acceso dibattito e interesse da parte del pubblico, il quale ha continuato a discuterne durante il network che ha seguito la conferenza.

Il gruppo politico creato dai conservatori di origine italiani ha festeggiato l'11 luglio i suoi due anni di attività al Baglioni Hotel di Kensington alla presenza dei parlamentari Zac Goldsmith e Robert Courts, insieme al Sottosegretario agli esteri Mark Field.

L'evento, presentato da Gabriella Carlucci, si è aperto con il discorso del fondatore dell'Italian Conservatives, Maurizio Bragagni, che si è complimentato per l'impegno del Chairman Christian Vinante Giovannini e di tutti i membri del gruppo che si sono distinti

in questi due anni di attività.

Un ringraziamento è andato anche a Salvatore Murtas e Sara Gezdari per la conferma della loro candidatura a Consiglieri Comunali.

Patrick Mc Laughlin, Presidente del Conservatives Party, ha preso poi la parola sottolineando la vicinanza e amicizia che unisce il partito al Governo con la comunità italiana in UK. Gli hanno fatto eco il giovane Robert Courts e Zac Goldsmith che ha enfatizzato il grande supporto dei conservatori italiani. I 45 voti di scarto che alle

elezioni dell'8 giugno scorso gli hanno permesso di vincere nel distretto di Richmond Park, ha sottolineato il parlamentare, sono stati ottenuti grazie al lavoro dell'Italian Conservatives.

Alla fine dell'evento l'artista italiano Riccardo Girardi ha donato a Goldsmith un ritratto dove è il parlamentare - sconfitto alle ultime elezioni per la carica di sindaco di Londra - raffigurato insieme a Gerald Durrell, fonte di ispirazione del suo pensiero politico.

La Redazione

At Alivini, quality and choice are given equal standing. We take great pride in the huge array of products we provide to the UK market and our passion extends from the irreplaceable classics to great, largely undiscovered produce and many lesser-known and obscure regional specialities, mainly Italian.

Quality and fair pricing must always win the day - this is why Alivini is still considered as the leading Italian specialist in the UK.

IMPORTER & DISTRIBUTOR OF WINES & PROVISIONS

[www.alivini.com](http://www.alivini.com)

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

SPECIALITY FOOD & WINE FROM ALL ACROSS ITALY

COMMITTED TO QUALITY COMMITTED TO YOU

ORDER LINE: 0208 880 2526



# "It's NOT all over"

## Una charity a Londra ricorda le vittime del Centro Italia ad un anno dal sisma



Ministro Plenipotenziario Vincenzo Celeste con Anna Marra e Rocco Franco e gli artisti che si sono esibiti nella chiesa di S. Stephen Walbrook

"It's NOT all over". Una charity a Londra ricorda le vittime del Centro Italia ad un anno dal sisma

Ad un anno esatto dal primo devastante sisma nel Centro Italia che è costato la vita a 300 persone e ha lasciato senza una casa e un lavoro migliaia di famiglie, anche a Londra si è voluto porgere un segno di rispetto e commemorare il triste evento.

"It's NOT all over" è il nome dato alla serata in ricordo delle popolazioni colpite dal terremoto del 24 agosto dello scorso anno e poi del 26 e 30 ottobre fino alla ultima terribile scossa del 18 gennaio 2017. Ad organizzarla è stata una charity recentemente costituita a Londra da un gruppo di professionisti

Italiani che lavora nel Regno Unito, **HeartQuake - together for reconstruction**.

Una serata in cui nella chiesa di S. Stephen Walbrook nella City, capolavoro costruito da Christopher Wren (lo stesso architetto della cattedrale di S. Paul) dopo l'incendio di Londra del 1666, la musica classica si è alternata alla poesia e al canto. Otto artisti famosi di diversa provenienza (Spagna, Russia, Kazakistan, Australia, Nuova Zelanda, Sudafrica e Italia naturalmente) si sono alternati in pezzi come l'Arpeggione di Schubert, le romanze di Rachmaninov, l'Andante dello Schiaccianoci di Tchaikovsky, la Dido di Purcell e una Fantasia dal Tristan

und Isolde di Wagner, fino ai due pezzi di Chopin (Waltz op. 64/2 e Fantasie Impromptue op. 66). Musica e canto intervallate dalla poesia, dall'epitafio di George Gray dalla Spoon River Anthology a ricordarci che la vita è impegno e anche rischio e non può né deve lasciare spazio a immotivati timori e passività, ai versi immortali di Giacomo Leopardi; a quell'Infinito composto dal grande poeta marchigiano e il cui manoscritto autografo, fino al terribile sisma, era conservato nel Museo di Visso. Filo conduttore della serata sono proprio il coraggio e l'impegno che la neocostituita charity, ma in realtà tutti noi, possiamo e dobbiamo mostrare, vincendo i timori

e le paure, per aiutare le persone in difficoltà.

Il Ministro Vincenzo Celeste, intervenuto in rappresentanza dell'Ambasciata italiana a Londra, ha ringraziato personalmente HeartQuake e gli organizzatori dell'evento sottolineando anche lui come it's not all over. L'Ambasciata, ha ricordato, è stata da subito in prima linea nell'organizzare eventi di fundraising a favore delle popolazioni e il suo costante impegno non verrà di certo meno perché le disgrazie e le emergenze purtroppo non hanno mai termine, come dimostrato dal sisma che ha colpito l'isola di Ischia.

**HeartQuake - together for reconstruction**, come spiega Anna Marra, promotrice della serata e ideatrice della charity, vuole portare avanti un progetto ambizioso e parzialmente diverso da altre associazioni a fini caritatevoli. Obiettivo è di diventare una piattaforma in cui risorse finanziarie provenienti dalle donazioni, idee e competenze di tutti coloro che vogliono contribuire si uniscono per identificare progetti a lungo termine che contribuiscano a rilanciare economicamente e culturalmente i territori colpiti.

La decisione di costituire una charity è nata nel gennaio 2017, continua Anna Marra, quale presa di coscienza da parte dei suoi fondatori di "dover fare qualcosa" a sostegno delle migliaia di famiglie rimaste senza casa, lavoro e speranze per il futuro a seguito dei devastanti terremoti nel centro Italia; di dimostrare concretamente impegno e solidarietà anche nel delineare una "visione di insieme", che possa fare la differenza nel lungo termine. Una de-

cisione condivisa da centinaia di persone (italiane, britanniche e di molte altre nazionalità), provenienti da diverse aree professionali; tutte comunque desiderose di poter contribuire attraverso un sostegno finanziario ma anche in termini di idee, competenze, tempo da dedicare.

**HeartQuake** vuole essere un'organizzazione "visionaria": una **piattaforma** in cui le idee possano trasformarsi in **progetti a lungo termine**, di concreto aiuto per le comunità locali. Scopo della "charity" è contribuire ad uno **sviluppo sostenibile** tramite il sostegno a imprese locali e iniziative economiche, all'istruzione e alla formazione per gli studenti; nonché tramite la valorizzazione del patrimonio culturale e artistico e la promozione di un turismo interessato alla riscoperta di luoghi unici e ricchi di tradizioni. Ciascun progetto sarà identificato e deciso insieme alle comunità e istituzioni locali. HeartQuake è già un successo grazie a quanti credono in questo progetto e si stanno impegnando per raccogliere fondi. A loro e ai numerosi artisti che hanno offerto la loro disponibilità a sostenerci per riportare la speranza tra le popolazioni colpite va il nostro più sincero ringraziamento.

HeartQuake intende fornire assistenza ai settori verso i quali il supporto dello Stato potrebbe essere solo residuale, concentrandosi, a tal fine, su progetti in cui serva un contributo aggiuntivo evitando sovrapposizioni laddove Stato e istituzioni pubbliche siano già attivamente coinvolti. Due gli obiettivi: a) "Ritorno alla normalità" intende fornire sostegno finanziario, logistico e consulenza agli studenti meritevoli (borse di studio e stage presso Università e imprese) e alle imprese locali (assistenza tecnico-finanziaria per riprendere l'attività ed espandere le vendite attraverso le esportazioni nel Regno Unito e in altri paesi). Progetti aggiuntivi saranno focalizzati sul restauro del patrimonio artistico. b) "Rimodellare un futuro sostenibile" intende individuare nuove fonti di sviluppo sostenibile e duraturo in aree ad alto rischio di "desertificazione". Progetti con finalità sociali, educative, culturali ed economiche potrebbero contrastare, almeno parzialmente, il rischio che, "lasciate da sole", le generazioni più giovani siano costrette ad emigrare in cerca di lavoro.

Le principali aree di attività della "charity" saranno pertanto: istruzione, sviluppo economico e commerciale, progetti di valorizzazione del patrimonio artistico e culturale e di promozione del turismo nazionale e internazionale. Un'attenzione particolare sarà dedicata alle tematiche dell'innovazione, delle nuove tecnologie, della tutela dell'ambiente e della biodiversità e al ruolo che le stesse possono svolgere nel ri-disegnare un modello di sviluppo equilibrato e sostenibile nel medio-lungo periodo.

HeartQuake collabora con il Rotary E Club DueMondi - Distretto 2090 per il Progetto Fenice.

HeartQuake è una società di diritto inglese a fini caritatevoli costituita in Inghilterra e Galles il 3 marzo 2017 (Reg. n. 10650500) - in corso di registrazione come "charity" ai sensi del Charities Act 2011. Il sito web, che sarà disponibile a breve, sarà raggiungibile all'indirizzo: [www.heartquake.org.uk](http://www.heartquake.org.uk).

La Redazione

La Formazione che Cercavi

Corsi di Laurea nelle Prestigiose Università della Romania

**FUNDATIA EUROPEA DELLE PROFESSIONI**

**UNIVERSITÀ**

**CORSI DI LAUREA  
SETTORE MEDICO**

**DOTTORATI DI RICERCA**

**ABILITAZIONI  
INSEGNAMENTO E SOSTEGNO**

Laurearsi in Europa è un ottimo modo di vivere la vita!

**AGRIGENTO** | Via Mazzini 82/84 | Tel. 0922 604963 | [centrostudentieuropeiag@gmail.com](mailto:centrostudentieuropeiag@gmail.com) | [www.studentiineuropa.com](http://www.studentiineuropa.com)

# DAVID BOWIE TRIBUTE: LONDRA RICORDA L'ARTISTA

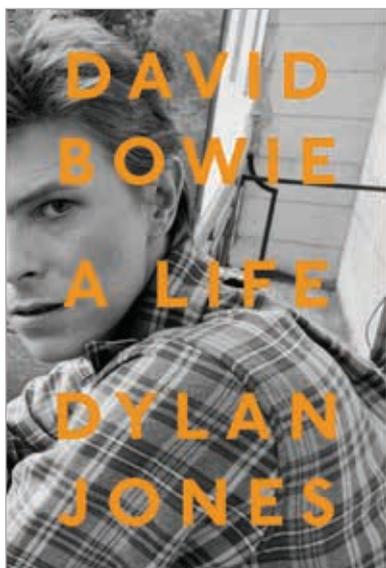
Dalla sua scomparsa, nel 2016, il mondo non ha mai smesso di celebrare la creatività di David Bowie e di sentirsi orfano della sua musica. Così anche Londra, dal 22 settembre al 4 novembre, nell'inusuale location del Fiat Chrysler Motor Village, nel quartiere Marylebone, si appresta ad omaggiare l'indimenticabile artista alla contemporanea art exhibition "David Bowie Tribute".

La mostra, curata da Monica Colussi, è stata ispirata dalla soggettività di David Bowie, un'occasione unica per rivivere la sua musica e scoprire materiale inedito sulla vita privata del performer inglese, attraverso l'esposizione di opere già esistenti o commissionate per l'occasione.

L'evento ospiterà il lancio del libro "David Bowie: a life", di Dylan Jones, direttore di GQ, previsto per il 28 settembre, una sorta di lunga conversazione con il cantante, originata dalle inedite interviste degli ultimi venti anni, dalla quale emerge l'irrefrenabile creatività di Bowie, una delle vite più affascinanti del nostro tempo. "Sono entusiasta di far parte della mostra perché è probabilmente la più grande mostra di immagini su Bowie mai assemblata. E' davvero un risultato straordinario. Per molti aspetti, echeggia il mio nuovo libro, poiché è una collezione di diverse voci. Nella mia biografia orale sono presenti 180 voci differenti e tutti contribuiscono a dipingere un'immagine affascinante di un uomo affascinante" ha commentato l'autore.

Per il 21 settembre è prevista un'anteprima dell'evento, con visita privata e cocktail di accoglienza, dalle ore 18 alle ore 21.

Trenta artisti, ispirati e influenzati dall'arte dello starman, alcuni dei quali hanno avuto l'occasione di lavorare con l'artista stesso, esporranno fotografie, ritratti e sculture. Ed è proprio attraverso l'utilizzo di eterogenee forme di arte che la mostra renderà omaggio all'enigmatico showman, cioè con la stessa poliedricità con cui David Bowie ha interpretato la sua carriera. Un camaleonte che ha saputo reinventarsi creativamente nel tempo,



attraverso numerosi alter ego, da The Thin White Duke ad Aladdin Sane, a Ziggy Stardust e Major Tom, facendo della sua stessa vita un'opera d'arte, parafrasando le parole pronunciate dal suo produttore, Tony Visconti, dopo la scomparsa.

David Bowie rappresenta tante cose per tante persone, è una fenice che sa ancora rinascere dalle ceneri, e mostrare qualcosa di sé andando oltre la morte, e che la mostra ci permette di scoprire.

Tra gli artisti che renderanno omaggio alla star con le loro opere figurano il fotografo Rankin, che ha esposto anche al MOMA e The Victoria & Albert Museum; Gavin Evans, uno degli artisti preferiti dallo stesso Bowie, che aveva nella sua collezione privata alcune opere del fotografo; Neil Libbert, storico fotoreport per The Guardian, che vanta 16 opere nella collezione della National Portrait Gallery; Duffy, che ha collaborato varie volte con il cantante, a partire dal 1972, leggendaria la collaborazione per la copertina dell'album Aladdin Sane.

"Dove siamo adesso? Nel momento in cui lo capisci, capisci di averlo capito" cantava Bowie in Where are we now, nel 2013. Chissà che la risposta non ci arrivi proprio ammirando i suoi ritratti.

Ilenia Valleriani

# Alessio Altichieri scivola e muore in montagna

Per anni firma di punta del Corriere della Sera da Londra

Lo ha tradito la sua grande, incontenibile passione per la montagna: Alessio Altichieri, per anni firma di punta del Corriere della Sera da Londra, è morto a metà agosto in seguito ad una caduta accidentale durante una lunga salita solitaria sul ghiacciaio della val di Fex in Engadina dove era in vacanza. Aveva 71 anni. Dopo la pensione era rimasto nella capitale britannica e fino al 2011 aveva animato un seguito blog del sito del suo giornale. ChelseaMia: così aveva chiamato il blog.

Di lui - nato il 15 dicembre 1945 a Milano in una famiglia originaria di Oppeano in provincia di Verona - si erano perse le tracce venerdì 18 agosto e le ricerche, prontamente scattate su segnalazione dei familiari preoccupati per il telefonino che squillava a vuoto, sono terminate con il ritrovamento del corpo senza vita del giornalista sul ghiacciaio Vadret.

Secondo la moglie Donata e' probabile che Alessio abbia sottovalutato lunghezza e difficoltà del percorso. A quanto sembra ha camminato per circa nove ore prima del fatale passo falso, se si calcola il luogo dove l'hanno ritrovato.

"Alessio Altichieri, un signor giornalista, un amico vero, è volato via da un ghiacciaio della sua amata Engadina. Non riesco a darmene pace", ha scritto in un tweet Riccardo Chiaberge, amico del giornalista e suo compagno di molte avventure montanare.

Altichieri - ha ricordato la scrittrice Isabella Bossi Fedrigotti in un ottimo e commosso ritratto-necrologio pubblicato dal Corriere della Sera - "era uno di quei giornalisti come è raro che ne nascano ancora. Rigore e serietà erano i principali tratti del suo profilo professionale come anche del suo carattere, cui si aggiungeva, per la contentezza dei lettori, un'estrema eleganza e grazia della scrittura. La prima cosa che viene in mente a chi l'ha conosciuto è che Alessio era in tutti i sensi un signore, un gran signore, in un tempo, però, in cui la signorilità è dote assai poco richiesta".

La scrittrice ha sottolineato che un saggio di questo suo stile contrassegnato da una squisita signorilità "lo si può trovare nel pezzo in cui annunciava, nel 2011, la chiusura, dopo quattro anni di attività, del suo blog ChelseaMia, iniziato quando era corrispondente da Londra per il Corriere della Sera. Un saluto



ai lettori da chi, vedendo che fuori il sole sta tramontando, senza che nessuno lo abbia sollecitato, si alza dalla scrivania, raccoglie le sue carte, accosta per bene la sedia e lascia il posto a qualcun altro. Il tutto fatto con tranquilla, forse soltanto un poco melanconica determinazione".

Giornalista professionista dal 1970, Altichieri aveva incominciato la sua carriera al Gazzettino ed era andato poi a lavorare a La Stampa e a Il Giorno. Era stato chiamato al Corriere della Sera nel 1981 quando era direttore Alberto Cavallari che lo volle come capocronista. Sbarcò a Londra negli Anni Novanta dopo aver fatto l'invio special in giro per il mondo.

Altichieri - ha ricordato la scrittrice Isabella Bossi Fedrigotti in un ottimo e commosso ritratto-necrologio pubbli-

cato dal Corriere della Sera - "era uno di quei giornalisti come è raro che ne nascano ancora. Rigore e serietà erano i principali tratti del suo profilo professionale come anche del suo carattere, cui si aggiungeva, per la contentezza dei lettori, un'estrema eleganza e grazia della scrittura. La prima cosa che viene in mente a chi l'ha conosciuto è che Alessio era in tutti i sensi un signore, un gran signore, in un tempo, però, in cui la signorilità è dote assai poco richiesta".

La scrittrice ha sottolineato che un saggio di questo suo stile contrassegnato da una squisita signorilità "lo si può trovare nel pezzo in cui annunciava, nel 2011, la chiusura, dopo quattro anni di attività, del suo blog ChelseaMia, iniziato quando era corrispondente da Londra per il Corriere della Sera. Un saluto ai lettori da chi, vedendo che fuori il sole sta tramontando, senza che nessuno lo abbia sollecitato, si alza dalla scrivania, raccoglie le sue carte, accosta per bene la sedia e lascia il posto a qualcun altro. Il tutto fatto con tranquilla, forse soltanto un poco melanconica determinazione".

Giornalista professionista dal 1970, Altichieri aveva incominciato la sua carriera al Gazzettino ed era andato poi a lavorare a La Stampa e a Il Giorno. Era stato chiamato al Corriere della Sera nel 1981 quando era direttore Alberto Cavallari che lo volle come capocronista. Sbarcò a Londra negli Anni Novanta dopo aver fatto l'invio special in giro per il mondo.

La R

**BRICIOLE**

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

**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

**MADE OF ITALY**

NEW UNIFORMS, NEW SERVICES,  
A BRAND NEW EXPERIENCE.

ETIHAD AIRWAYS PARTNER

**Alitalia**  
VIVI, AMA, VOLA.

ALITALIA.COM | CUSTOMER CENTRE 0335 665544



# SAGRA DEL CARMINE ALLA CHIESA ITALIANA DI CLERKENWELL 2017



Di tanto in tanto capita che la data del 16 luglio, giorno in cui si celebra la festa liturgica della Madonna del Carmelo, sia una domenica. Per la grande gioia della comunità italiana che fa riferimento alla Chiesa di San Pietro, la festa di domenica 16 luglio ha avuto anche la clemenza del tempo.

Il programma è stato rispettato, senza nessun ritardo. Una grande festa iniziata con la processione e la messa delle 17,30. La celebrazione pontificale è stata presieduta quest'anno dal Cardinale di Westminster, Vincent Nichols.

Ma va sottolineato un dato importante: quel giorno la Chiesa di San Pietro resta aperta per ventiquattro ore. Una consuetudine antica che favorisce il pellegrinaggio delle moltissime persone che arrivano anche da fuori Londra a fare visita alla Chiesa Madre della Comunità italiana. Per questa ragione i responsabili della Chiesa assicurano ad ogni ora del giorno una messa, così i fedeli possono partecipare all'eucarestia con serenità e la giusta pace, senza necessariamente ammuccinarsi nelle



comunità e non è un caso se ha scelto di celebrare tutta la messa in italiano, un segno distintivo con cui il Cardinale ha voluto dare attenzione e riconoscimento alla comunità italiana.

Hill" per gli italiani riferendosi alle limitrofe Eyre Street Hill e Bach Hill, due delle vie principali del quartiere a ridosso di Farringdon. Dai loro paesi di provenienza, gli italiani portarono

le statue di santi delle altre comunità provenienti da fuori Londra, come la Madonna dei Miracoli di Woking e Sant'Antonio di Sutton, si è riversata nelle strade di Clerkenwell. Da nord a

Cardinale Nichols commentando la parabola del seminatore del capitolo 13 di San Matteo, ha detto che la Madonna ha accolto il seme nel suo terreno che ha potuto fare meraviglie e ha citato il cantico del Magnificat in cui si dice "Grandi cose ha fatto in me l'Onnipotente e santo è il suo nome", e ha quindi invitato tutti a preparare il terreno alle meraviglie che Dio può operare nella nostra vita.

Il senso della festa religiosa per la comunità dei fedeli italiani nella capitale inglese è stato completato anche dai colori delle bancarelle allestite dalle diverse associazioni nei vicoli adiacenti l'edificio della chiesa. Un'occasione per acquistare prodotti tipici capaci di evocare il sapore del ricordo delle manifestazioni di paese, ritrovando qualche vecchio amico per scambiare due chiacchiere e anche ballare sulle note di qualche canzone tipica.

La celebrazione della devozione alla Madonna del Carmine ha sancito nuovamente il senso di appartenenza della comunità dei connazionali d'Oltremarica, regalando una gior-



ultime due messe.

Il Cardinale Nichols come gli era capitato in occasione del Centenario della Madonna di Fatima nella Cattedrale di Westminster con la comunità portoghese, ha potuto vedere in prima persona la forza della fede della nostra

La processione della Madonna del Carmine si è disnodata, come da copione, tra le vie di Clerkenwell, noto quartiere dove si stabilirono gli emigrati italiani della "vecchia" emigrazione che arrivarono in Inghilterra tra gli anni 1860 e 1930. "Little Italy", per gli inglesi, "The

loro tradizioni e così verso la fine dell'Ottocento ebbe luogo la prima Processione in onore della Madonna del Carmine riconoscendolo come primo evento cattolico dopo ben 350 anni dalla Riforma protestante. La processione con i carri animati e

sud, i santi hanno tracciato la geografia delle fede e sfilavano per il quartiere dando modo ai tanti di rivolgere le proprie preghiere ed ammirare la bellezza delle sculture in un copione che si ripete intatto dal 1883. Nella messa Pontificale delle 17,30 il

nata di fratellanza cristiana, capace di rafforzare gli animi per affrontare le richieste della vita con pace e serenità. I diversi stand hanno poi consegnato il ricavato della giornata alla direzione della Chiesa di San Pietro in segno di solidarietà. LaR



Domenica 18 giugno anche grazie ad una splendida giornata di sole l'abitazione privata di Vincenzo Auletta che si trova dalla parti di Wallington, nel Surrey, si è trasformata in una grande hall che ha accolto oltre 110 persone per un magnifico barbecue. Organizzatori del pomeriggio sono stati appunto Vincenzo Auletta e la moglie Bianca assieme ai Maestri del lavoro della Sezione di Gran Bretagna, guidati dal presidente Carmine Supino. È un'iniziativa che si va ripetendo da diversi anni e che ha come scopo quello di passare un pomeriggio all'insegna dell'amicizia e della familiarità, tenendo sempre presente la solidarietà. Il concetto di solidarietà trova la sua attuazione quando le persone si mettono insieme e insieme, ciascuno, secondo le sue possibilità, mette in comune una piccola goccia che alla fine diventa in fiume a favore di una buona causa. Quest'anno i Maestri del lavoro hanno voluto devolvere i proventi della festa al Royal Marsden Hospital, e specificamente alla Sezione Cancer

Research. Erano presenti infatti due rappresentanti della Sezione Cancer Research a cui è stato presentato un assegno di £1000. Raccontando la loro esperienza di ricerca per cure sempre più efficaci, i due rappresentanti hanno sottolineato come per loro questo lavoro sia anche una missione. Quando si raggiungono dei risultati il primo pensiero va ai pazienti, i quali riprendono la speranza di vivere e continuare a lottare. Il barbecue è stato gradito da tutti e il giardino di casa Auletta coperto dai marquee è diventato un ambiente ideale per sentirsi in famiglia. I Maestri del Lavoro hanno anche voluto rivolgere un pensiero di ringraziamento al MdL Vincenzo Costanzo che si trovava in lutto per la perdita del genero. Vincenzo, tuttavia, pur non essendo presente, al mattino ha voluto dare una mano e preparare i tavoli.

## BARBECUE DI BENEFICENZA



Un gesto che è stato molto apprezzato da tutti i Maestri del lavoro. La giornata è andata avanti con i rituali discorsi e un quiz di domande e risposte con premio al vincitore, concludendosi poi con una ricca lotteria. La Redazione



### ELIO DI CARLO IL BARBIERE DI ASHTEAD

*Festeggia 40 anni di attività*

Ashtead è un bellissimo paesino tra Epsom e Epsom Downs nel verde della contea del Surrey. Abbastanza fuori Londra da dimenticarsi il suo ritmo frenetico, ma non così lontano da esserne totalmente estraneo.

Dal 10 al 17 giugno, la High Street ha accolto una grande festa per i quarant'anni di attività di Elio's Barbers, il negozio da barbiere di Elio Di Carlo.

Arrivato nel 1965 da Maschito in provincia di Potenza in Basilicata, due anni dopo Di Carlo inizia a lavorare nel negozio, per poi rilevarlo dieci anni più tardi.

Elio ha 77 anni, ma continua la sua passione aiutato dai figli Alessandro e Anna Maria in un vero proprio business familiare, con tre generazioni Di Carlo impegnate oggi in due saloni - l'ultimo aperto sei anni fa con lo stesso spirito e attenzione ai tanti affezionati clienti.

Dopo oltre quarant'anni di attività Elio continua a lavorare quattro giorni a settimana, quando non è impegnato come baby-sitter con i nipotini. Da buon italiano Elio non si è mai sottratto all'impegno verso il prossimo e come membro dell'Associazione dei Lucani nel Mondo ha sempre mantenuto un legame con la sua regione.

La redazione di SM La Notizia si complimenta con Elio Di Carlo e gli augura un prospero futuro. La Redazione

## VALENTINA

*Delicatessen & Restaurant*

BOOK YOUR

# Christmas PARTY

EARLY

MENUS from £19.95

Visit website for more details

[www.valentinafinefoods.com/christmas-2017](http://www.valentinafinefoods.com/christmas-2017)

or scan the code



CHECK OUT  
BOTTOMLESS  
OPTION

2017  
CHRISTMAS  
BROCHURE  
AVAILABLE  
IN STORE  
AND ONLINE



FIND YOUR LOCAL VALENTINA AT [VALENTINAFINEFOODS.COM](http://VALENTINAFINEFOODS.COM)



## A pranzo con Dean Martin e Pulcinella: That's amore! Pizza verace a Victoria Station



È ora di pranzo di un caotico venerdì londinese e nella gremita Victoria station il via vai dei commuters segue inesorabilmente il suo corso. Un ritmo sincopato di passi, voci e rumori senza sosta. Come fosse la grande porta d'ingresso verso una Babilonia metropolitana.

Lavoratrici e lavoratori si apprestano a godere il fugace tempo della pausa pranzo. L'offerta culinaria che gli si presenta imbarazza per la vasta scelta e dunque bisogna prestare cura. Anche se il tempo stringe.

Poi, tra un negozio di souvenir e l'altro si riprende fiato, respirando un odore, per noi italiani, inconfondibile, familiare: quello della pizza di casa nostra.

Mano a mano il profumo si fa più deciso e si arricchisce di colori addensandosi in una piccola e colma vetrina dove la generosità ed il gusto s'incontrano senza formalità.

Siamo nella pizzeria That's Amore Express e il proprietario Franco, erede di una tradizione familiare di mastri pizzaioli, mette in pratica la sua arte prestando attenzione ad ogni gesto. I movimenti delle mani, intente a lavorare la pasta (senza lievito ci tiene a precisare) quasi ipnotizza i clienti che vengono allo stesso tempo informati sui migliori abbinamenti di pizze e dolci homemade.

Dalla margherita alle sfogliatelle, passando per una quattro stagioni alle

frolle, Franco racconta di sé, del suo colpo di fulmine con Londra, successo ben 37 anni fa. "Avevo 15 anni quando ho cominciato a lavorare a Soho in quella che al tempo si chiamava Trattoria Toscana. Poi c'è stata la lunga avventura con Italian Pizza Connection a Notting Hill e poi ancora..."

E poi, "amore", c'è da informare la prosciutto e funghi per i ragazzi al tavolo fuori" incalza Elisa, la compagna di Franco che l'instancabile artigiano ha conquistato con le sue creazioni e un tocco di romanticismo. E' stata la sua pizza accompagnata dalle melodie di Dean Martin ad aver fatto breccia nel suo cuore, nel cuore di Elisa che nel tempo ha osservato e appreso i segreti di un'arte tramandata di padre in figlio.

"Io la prima pizza l'ho fatta che avevo 6 anni. Stavo a Baia Domizia, erano gli anni '70 e il Blue Up andava forte. Lì c'era questo rinomato pizzaiolo che ad insegnarmi proprio non aveva fantasia. Allora sai che ho fatto io? Ho fatto un buco! Un buco nel muro da dove lo spiavo!". Ride Franco mentre in aria fa volteggiare l'impasto e romanza un poco raccontando del suo passato. "In Arabia Saudita ho avviato più di 25 pizzerie, per farti capire, però la mia vita è qui a Londra - prosegue - e l'avventura con That's Amore è iniziata poco più di un anno fa. Per conquistare i miei clienti ho seguito la mia ricetta: ingredienti genuini, rispetto per il



mestiere, la fantasia e tanta passione. Solo così tutti gli sforzi che fai possono essere premiati".

Mentre Franco condivide i suoi ricordi, succede qualcosa di inaspettato, un gesto semplice ma significativo: un cliente si alza, scherza con lui e nel frattempo si mette a servire le pizze ai tavoli. Un'accortezza che incuriosisce e svela il suo retroscena.

Il diligente commensale si chiama Alessandro e non è solo un habitué del locale: lui e Franco vengono dallo stesso paese in provincia di Caserta, si conoscono da una vita intera e appena stacca dal lavoro come maître di sala, lo va a trovare. "Che poi mica lo aiuto solo per amicizia... sono obbligato a farlo sennò Franco si offende". Alessandro sorride mentre ricorda gli anni passati insieme in Italia per poi ritrovarsi oltre la Manica come lavoratori instancabili, rimanendo sempre uniti.

In questo piccolo regno ricco di folklore e adornato da dipinti di smalzia-

ti Pulcinella, dove non solo la pizza ma anche l'espresso è degno di tale nome, le parole del caro Dean Martin sembrano riecheggiare tra le pareti When you walk in a dream but you know you're not dreaming signore Scuzza me, but you see, back in old Napoli

That's amore.

Proprio come una trasognata commedia degli anni '50 che diventa realtà: That's Amore!

Silvia Pellegrino



**SAN GIORGIO**  
*Classic Italian Dining*

932-934 High Road - London N12 9RT  
(in between Whetston and North Fincheley Easy Parking)

For reservation call: 020 845 3355  
sangiorgiorestaurant@hotmail.com  
www.sangiorgiorestaurant.london

Opening time  
Monday to Friday - 12pm to 6pm - 11pm last order  
Saturday to Sunday 9am until late

SPAGHETTIHOUSE  
cucina italiana e pizzeria

ORGANISING A  
SPECIAL OCCASION?

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



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

Please contact Stefana

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

SPAGHETTIHOUSE.CO.UK

@Spagheti\_House

@Spagheti\_House

/SpaghetiHouse

# CLASSICS AT THE VILLA

Una piacevole domenica per un contagioso evento di beneficenza. Classics at the Villa - Cars and Outstanding Italian Food ha unito macchine d'epoca e degustazioni di alto livello nelle cornice di Villa Scalabrini.

Circa 2.000 persone sono accorse sia per vedere le bellissime automobili esposte, che per gustare le prelibatezze italiane, dalla napoletane pizze al forno, ai cannoli e arancine siciliane, passando per le prelibatezze romane con brindisi di birra italiana.

L'idea nata 4 anni fa da Marco Fiori, Paolo Arrigo, Giuliano Fuoco e Paolo Pettenati, ha riunito 300 macchine d'epoca e supercar, dalla Fiat alla Ferrari (presente il Ferrari Club of Great Britain), Lamborghini, Alfa Romeo, Lancia e Maserati. Novità di quest'anno una sezione dedicata alle americane: dalla Cadillac modificata di Sammy Davis Jnr e perfino la Cadillac di Shirley Temple.

Un omaggio anche alle quattro 'peoples cars' che hanno cambiato l'Euro-

pa. Dalla FIAT Topolino e Cinquecento, l'orgoglio di Torino, o la famosa Beetle tedesca, la francese 2CV e la Mini inglese. L'evento ha attirato numerosi sponsor di nota - Auto Italia Magazine, Hexagon, Bell Classics, Rimorchi Turatiello ed altri sostenitori.

Una giornata rivolta agli appassionati e alle famiglie con giochi e la musica di Romano Viazzani dei 'The Party's not Over', per raccontare la grande storia automobilistica italiana in un grande gesto di altruismo. La raccolta

fondi si è rivelata un vero successo con £15,000 sterline e la gratitudine di Padre Vico. Le donazioni saranno destinate alla casa di riposo Villa Scalabrini. Visti i moltissimi consensi da parte dei partecipanti, gli organizzatori hanno

ringraziato i tanti che hanno scelto di trascorre una giornata a sostegno della comunità e si dicono pronti per il prossimo 'Classics at the Villa' in programma per maggio 2018.

La Redazione



## Franchi - "Seed Embassy", il seme della speranza sboccia al Borough Market



La Famiglia arrico con David Matchett e collaboratori

Londra dove vengono celebrate solo le aziende produttrici di alimenti con provenienza regionale".

Invitato speciale dell'evento è stato Antonio Carluccio, un grande appassionato dell'orto italiano marchiato Franchi e autore di un nuovo libro intitolato "Vegetables". Nella sua presentazione, Carluccio ha parlato del legume che contraddistingue la vera cucina italiana: per fare piatti gustosi e salutari, insomma, ci vogliono semi di qualità.

Il pop-up è stato caratterizzato dalla gamma del Garden Windowill e dell'Eden Project con varietà di semi regionali tradizionali ispirata alla peculiarità del Mediterraneo, insieme alle varietà di fiori e verdure che la Royal Horticulture Society (RHS) raccomanda nella loro iniziativa "Perfect for Pollinators", consigliata per particolare benefici nel sostegno della produzione naturale.

Presentati anche fiori commestibili, peperoncini e erbe aromatiche con una forte enfasi regionale sulle varietà standard di Slow Food: dai friarielli Napoletane e le Cime di rape Pugliesi, la Cucuzza Siciliana, il basilica Bolloso Napoletano, I fagioli Meraviglia di Venezia, la cipolla di Tropea, I peperoni astigiane, I zucchini tondo di Piacenza, Romanesco e Alberello di Sarzana, le varietà sono più di 800 per questo prestigioso marchio.



Paola a Arrigo e Antonio Carluccio

Il giardino al RHS Hampton Court Flower Show quest'anno è stato ispirato da Maureen Chapman della Charity Autism Plus (<https://www.autismplus.org>) che utilizza il giardinaggio per fini terapeutici contro l'autismo. La mag-

gioranza delle piante è stata coltivata usando i prodotti del Franchi Eden Project.

I semi Franchi sono ora disponibili al mercato presso la 'Garden Gate' del market hall.

V DV

La sede più prestigiosa e colorata del gusto di Londra, lo storico Borough Market dal 16 al 29 giugno ha incorciato il primo temporary shop della la Franchi Seeds of Italy, storica ditta italiana di prodotti dedicati alla coltivazione. All'ombra dello Shard, il 20 giugno, ha inoltre presentato il "Pre-RHS Hampton Court Flower Show VIP Party" per l'iniziativa benefica "Autistic Kitchen Garden" - una collaborazione tra Franchi Seeds, Autism Plus e il Progetto Eden, oltre a promuovere i nuovi prodotti di Eden Project e il Gardenill Garden tra gli chef, professionisti del giardino e la stampa.

Dopo l'attentato a Borough Market, ha sottolineato il direttore del mercato

David Matchett nel discorso di benvenuto, il mercato ha voluto contribuire a dare un segno di speranza e ha scelto la Franchi Seeds of Italy 1783 perché i suoi prodotti rappresentano la vita e il futuro.

Paolo Arrigo, MD della la Franchi Seed ha detto: "Franchi non è solo la più vecchia azienda di sementi a conduzione familiare al mondo, ma l'unica azienda del genere nel Regno Unito ad aver raggiunto lo standard Slow Food e ad essere stata riconosciuta dalla Vegetarian Society. I semi di Franchi sono stati venduti sul mercato per anni, ma questa è la prima volta che la società è stata direttamente coinvolta nel luogo più famoso della ristorazione di

Venetian Restaurant - 10 Wigmore Street - Londra - W1U 2RD - 0207 637 9789 - [www.2veneti.com](http://www.2veneti.com)

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

cannoli arancini granite coffee

**ZONIN1821**

CASTELLO DI ALBOLA  
RADDA IN CHIANTI

From the vineyards to the glass.

For orders and information contact  
**ORDER OFFICE**  
Tel: 020 8940 4943 • Fax: 020 8940 6895  
[www.zonin.co.uk](http://www.zonin.co.uk) • [ordersuk@zonin.co.uk](mailto:ordersuk@zonin.co.uk)



**"Italiano La Lingua Bella"** è il logo dell' Ufficio Scolastico del Consolato d' Italia a Londra che si occupa della promozione della lingua e cultura italiana e dell' organizzazione dei corsi di lingua italiana in collaborazione con l'Ente Gestore COASIT, per alunni in età scolare, da Y1 a Y12.

Questa rubrica intende condividere con i lettori alcune delle esperienze didattiche e delle iniziative organizzate nell' ambito dei nostri corsi. Per un quadro più completo delle nostre attività e per maggiori informazioni, vi invitiamo a consultare il sito:

Ufficio Scolastico <http://www.ufficioscolasticolondra.altervista.org/>  
[http://www.conslondra.esteri.it/Consolato\\_Londra/it/](http://www.conslondra.esteri.it/Consolato_Londra/it/)  
 Coasit <http://www.coasit.org/>

Il Dirigente Scolastico - Mara Emanuela Luongo



In data 26 maggio 2017 si è svolta la giornata celebrativa delle Supplementary School, che ci ha visto presenti al museo otto volte nel corso dell'anno scolastico, dedicata al percorso effettuato in collaborazione con il Museum of London, " Tutte le strade portano a Roma ". Il progetto di miglioramento dell'offerta formativa ideato, curato e realizzato dalle docenti di scuola primaria MAECI, Cinzia Bellantonio, Rosalba Faraci, Maria Carmen Triola, con la partecipazione degli alunni delle scuole Our Lady of Lourdes Catholic Primary School di Londra e St. Alban's Catholic Primary School di Cambridge, si è svolto nel corso dell'anno scolastico 2016/2017 in orario extra curricolare.

Tutto è cominciato un giorno al Museum of London ...

Noi tre, Cinzia, Marica e Rosalba, insegnanti di scuola primaria della Circonscrizione Consolare di Londra, alla ricerca di stimoli efficaci a far sbocciare e rifiorire la motivazione allo studio della nostra lingua e cultura italiana, in occasione di una delle frequenti visite alla sezione dedicata ai Romani e al loro primo insediamento a Londra, ci siamo fermate ed improvvisamente abbiamo avuto la stessa idea:

"Per il prossimo anno scolastico offriamo ai nostri studenti un percorso di scoperta che li veda protagonisti attivi della loro formazione non solo in lingua italiana ma anche in storia, geografia, scienze e arte!"

Così ha preso forma il nostro progetto, battezzato dall' insegnante Bellantonio "Tutte le strade portano a Roma ". Abbiamo iniziato in ottobre a lavorar-

ci con i nostri studenti dei corsi extra scolastici delle scuole dove operiamo, a Londra, alla Our Lady's of Lourdes, e a Cambridge, alla scuola St. Alban's. Siamo partiti dai dati storici salienti con particolare attenzione alla Regina Budicca, donna con grande attitudine al comando e che ha lasciato ai posteri un esempio da imitare per coraggio, bravura, arte della guerra e bellezza. Successivamente abbiamo studiato l'esercito romano e ci siamo dedicati all'accampamento e alle formazioni di attacco per sconfiggere il nemico; i modi di dire odierni, "fare quadrato " o la formazione compatta a tartaruga, con gli scudi per contrastare l'attacco delle lance nemiche.

Abbiamo proseguito studiando le varie tipologie di casa romana e siamo ritornate al Museum of London con i nostri studenti, a novembre 2016, partecipando attivamente ai laboratori offerti dal museo per l'evento "Looking Closer The World In Our City", occasione imperdibile e indimenticabile. I bambini hanno avuto, inoltre, l'opportunità di usufruire di un laboratorio esperienziale, nel quale hanno simulato il lavoro dell'archeologo e hanno potuto toccare ed esaminare gli oggetti allo stesso modo del curatore di una mostra, grazie ad Emma Taylor, responsabile del coordinamento dei programmi delle Supplementary School del Museum of London. Questi programmi consentono l'integrazione fra diverse culture e permettono agli insegnanti di approfondire tematiche con workshop e giornate dedicate espressamente alle famiglie. Inoltre promuovono l'arricchimento del bagaglio culturale e linguistico,

utilizzando le gallerie non solo come ambienti espositivi, ma anche come spazi da vivere in modo interattivo, grazie alla immediata accessibilità agli oggetti di interesse.

La fruibilità ed il libero accesso alla galleria, dedicata alle diverse tipologie di case romane, ci hanno persuase a destinare un'intera giornata alle attività di scoperta e di giochi all'interno del museo. I bambini hanno affrontato i percorsi strutturati dalle insegnanti in una "caccia al tesoro", con la esecuzione di puzzle, roleplay, indovinelli, parole crociate e quiz. Tutti bambini hanno gioito della gratificazione finale di giungere alla meta ed ottenere il meritato tesoro.

Il nostro lavoro è continuato con lo studio del primo insediamento romano a Londra, le mappe, le fortificazioni, il centro commerciale e il porto.

Abbiamo fatto l'ultima scoperta alla Guildhall Art Gallery, dell'anfiteatro romano e la lavorazione del gelato italiano, a coronamento del lavoro svolto alacramente nell'anno scolastico 2016/2017.

Cogliamo questa occasione per ringraziare tutti i genitori e gli alunni che ci hanno seguiti con affetto e sostenute durante tutto il percorso, mostrandoci il loro apprezzamento, anche in contesti diversi da quelli istituzionali, soprattutto nei momenti critici, dovuti agli accadimenti infausti di giugno 2017. Il nostro auspicio è che le esperienze costruite e condivise di scoperta della storia dei Romani accompagnino i nostri giovani studenti in futuro, nel loro percorso educativo.

## LA COMUNITÀ ITALIANA DI FINCHLEY SI RIUNISCE E CI RICORDA L'IMPORTANZA DELL'ITALIANO

Come ogni anno la comunità italiana di Finchley si è ritrovata per festeggiare insieme la conclusione dell'anno scolastico e l'arrivo dell'estate. La giornata, all'insegna del buon cibo e del divertimento, ha rappresentato per questa comunità un modo per stare insieme e ricordare le proprie radici. Bandierine tricolore, musica nostrana e la tipica convivialità italiana hanno fatto da cornice ad un evento che ha visto protagonisti italiani di seconda e terza generazione.

"Studiare l'italiano per me è stato molto importante perché mi ha dato la possibilità di interessare rapporti con altri figli di migranti e di creare con loro relazioni che mi auguro possano durare per la vita" - spiega Alessandro, italiano di seconda generazione.

"Mio padre è nato in Italia mentre mia madre è figlia di migranti italiani, ma è nata qui a Londra" - così comincia la sua storia. "Il mio rapporto con la lingua italiana esiste da sempre. Ogni estate, fin da quando ero piccolo, l'abbiamo trascorsa in Italia, era importante per i miei genitori mantenere un legame con la famiglia di origine. Adesso io continuo a fare la stessa cosa con la mia famiglia, andiamo negli stessi posti e facciamo le stesse vacanze".

Molto spesso i figli dei migranti si avvicinano allo studio di una "nuova" lingua spinti da un forte fattore emotivo e sentimentale, ma appena si è abbastanza grandi si capisce che essere bilingue offre sicuramente molteplici possibilità.

"Quando avevo circa 8 anni - ha raccontato Alessandro - i miei genitori mi hanno iscritto ai corsi di lingua italiana del Ministero degli Affari Esteri italiano, organizzati dal COASIT (Comitato di Assistenza Scuole Italiane) e ed è stato a quel punto che, nonostante avessi già sentito parlare italiano tante volte, mi sono avvicinato allo studio della lingua".

"Crescendo ho deciso di continuare a studiare l'italiano fino al conseguimento dell'A level. Questo titolo mi ha sicuramente aiutato ad entrare all'università oltre che agevolato nel mondo del lavoro e voglio che anche i miei figli studino l'italiano perché questo può dare loro un'opportunità in più nel caso in cui vogliano vivere o lavorare all'estero, magari proprio in Italia".

Anche Riccardo, fratello di Alessandro sembra essere d'accordo, eppure lui non pensava che conoscere l'italiano avrebbe rappresentato una risorsa. Ed invece è merito di questa lingua se oggi può fare il lavoro che ama.

"Quello che ho studiato all'università non aveva nulla a che fare con le lingue né tantomeno con l'italiano" ha spiegato. "Ho ripreso a parlarlo inaspettatamente per lavoro, sono un 'Product Manager' e lavoro nel settore pelletteria e calzature. Questa mia occupazione mi porta spesso in Italia, ma anche quando lavoro a Londra parlo e scrivo principalmente in lingua italiana".

Se non avessi intrapreso lo studio della lingua italiana e conseguito l'A-level non avrei sicuramente potuto frequentare l'università che desideravo e fare il lavoro che faccio adesso".

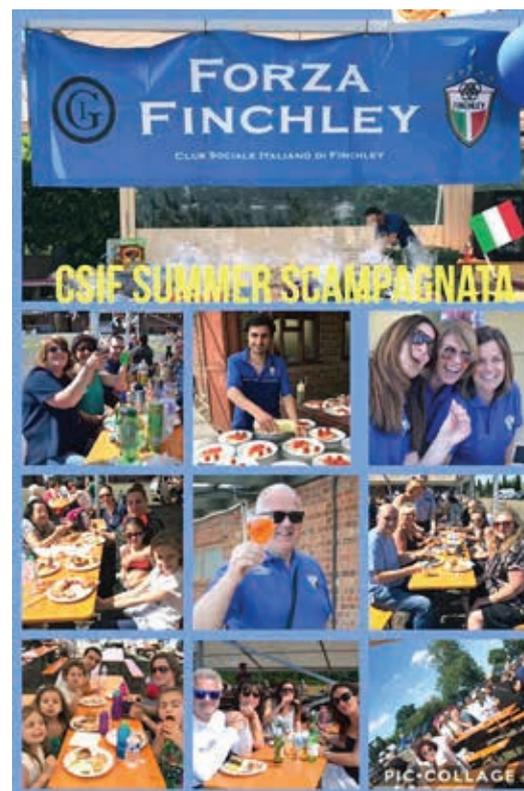
Superare l'esame di A level, oggi, è molto importante poiché offre numerosi vantaggi a livello scolastico e lavorativo. Questa certificazione, infatti, rappresenta un'ottima qualifica di accesso alle università del Regno Unito ed è un ottimo biglietto da visita per gli studenti che desiderano accedere alle migliori università britanniche.

Inoltre, mentre molti altri titoli di accesso all'università si concentrano su un'educazione globale, gli A-level permettono di concentrarsi su argomenti che si riferiscono

al corso che si desidera intraprendere all'università. Tutto questo, ovviamente, finisce per incidere in gran parte sul percorso lavorativo che si intraprenderà in seguito. Essere capace di parlare un'altra lingua ti apre anche a nuove opportunità professionali. Essere bilingue è considerato, infatti, un enorme vantaggio dal momento che il mercato del lavoro si espande in tutto il mondo e si mostra particolarmente competitivo.

Per informazioni riguardanti i corsi di lingua italiana è possibile consultare il sito del Consolato italiano (<http://ufficioscolasticolondra.altervista.org>) e quello del COASIT (<http://www.coasit.org>).

Stefania Antinoro





# Si riparte con "l'ora legale", il nuovo film di Ficarra e Picone

Agosto. Mese di vacanze, di viaggi, di relax, di distacco dal "logorio della vita moderna" come diceva una vecchia pubblicità. Per noi di CinemaitaliaUK vale la stessa regola e infatti ci siamo concessi due mesi di vacanza. Siamo però pronti a tornare e con un grande evento il prossimo 9 Settembre al Genesis Cinema dove proietteremo "L'ora legale", il nuovo film di Ficarra e Picone che, con dieci milioni di euro di incasso, ha dominato il box office di inizio anno, aggiudicandosi anche due nomination ai Ciak d'oro per sceneggiatura e produzione. Il duo comico, che sarà presente alla proiezione e incontrerà il pubblico, è qui impegnato nel ruolo dei cognati di un integerrimo sindaco che, dopo aver trionfato alle elezioni comunali promettendo un pugno di ferro contro evasori e furbetti, getta il suo elettorato nel terrore attuando veramente quanto promesso. Una commedia piacevole con un retrogusto amaro che il duo interpreta con la consueta simpatia e ironia.

L'estate è un periodo di riposo nelle sale italiane, quindi l'attenzione di tutti si concentra sui festival, in particolare quelli di Locarno e Venezia. A Locarno è stato molto apprezzato Amori che non sanno stare al mondo,

il nuovo film di Francesca Comencini tratto dal suo romanzo omonimo mentre saranno ben quattro i film italiani a tentare la corsa al Leone d'Oro in Laguna. Uno dei più attesi è di sicuro Paolo Virzì, che con il road movie The Leisure Seeker, torna a lavorare in America dopo My Name is Tanino, ma stavolta con due pesi massimi come Helen Mirren e Donald Sutherland. Sua moglie Micaela Ramazzotti è invece la protagonista di Una famiglia di Sebastiano Riso, una contrastante riflessione su amore e famiglia. Gli altri due titoli sono l'attesissimo omaggio a una Napoli musicale di Ammore e Malavita dei Manetti Bros con Claudia Gerini e Carlo Buccirosso mentre il drammatico Hannah di Andrea Pallaro vede protagonista Charlotte Rampling.

E se in questo momento siete in Italia e volete esplorare qualche luogo del cinema, le nostre coste sono stati i set di moltissimi capolavori a cui vale la pena ripensare tra una nuotata e l'altra. Se siete in Toscana, potrete cimentarvi in un viaggio sulle orme del cinema di Paolo Virzì, partendo dalla

sua amata Livorno (Ovosodo, La prima cosa bella) per poi spostarvi o a Nord verso la passeggiata di Viareggio (La pazza gioia) o verso Sud con gli scogli di Calafuria (la drammatica scena iniziale de La pazza gioia), Castiglioncello (La prima cosa bella) e Piombino (La bella vita). Sempre sulla scogliera di Castiglioncello si conclude in maniera tragica il rocambolesco weekend di Vittorio Gassman e Jean Louis Trintignant ne Il sorpasso.

Scendendo nel Lazio, una vera e propria Cinecittà sull'acqua è Sabaudia dove sono stati girati Divorzio all'italiana e Compagni di scuola (a Villa Volpi), La voglia matta con Ugo Tognazzi e Non ti muovere di Sergio Castellitto. La costiera amalfitana invece è stata il set perfetto per la trilogia del Maresciallo Carotenuto, interpretato da Vittorio De Sica prima al fianco di Gina Lollobrigida e poi di Sophia Loren in Pane amore e fantasia, Pane amore e gelosia, Pane amore e...

In Sicilia, l'isolotto di Lissa Bianca e Noto sono state lo sfondo dell'alienante dramma di Michelangelo Antonioni, L'av-



ventura, mentre la bellissima Scala dei Turchi è stata usata da Pif per In guerra per amore e da Giuseppe Tornatore in Maléna. Rocco Papaleo ha dedicato un intero film agli splendidi scenari della Basilicata con Basilicata Coast to Coast mentre la Puglia negli ultimi anni, grazie ad un ottima politica di Film Commission, ha visto aumentare il numero dei suoi set a partire da Ferzan Ozpetek che ha girato Mine vaganti e Allacciati le cinture a Lecce mentre Polignano a Mare ha visto svolgersi nelle sue stradine la tormentata storia d'amore tra Riccardo Scamarcio e Laura Chiatti nei due film tratti dai libri di Luca Bianchini, Io che amo solo te e La cena di Natale. Lo splendido Castel del Monte nelle Puglie è stato di recente usato da Matteo Garrone per Il racconto dei racconti.

Chiudiamo il nostro articolo con un breve omaggio alla grandissima Sophia Loren che compie ottantatre anni il prossimo 20 settembre per segnalarvi l'uscita nel mercato inglese dvd di una serie di alcuni suoi capolavori grazie ad un ottimo lavoro di restauro e documentazione della casa di produzione Cult Films. La ciociara, Una giornata particolare, Ieri oggi domani, Matrimonio all'Italiana e Boccaccio 70 sono pronti a far parte della vostra videoteca con una serie di extra di alto livello che forniscono un contributo non indifferente alla conoscenza e comprensione del nostro cinema.

Vi auguriamo buone vacanze e vi aspettiamo sui nostri social e alle nostre proiezioni!

Lorenzo Tamburini

**ANNESSA**  
importa Ltd  
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

THE LITTLE ITALY  
**Little Italy**  
SOHO LONDON

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

**Bar Italia**

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



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

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



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



The First & Last Name in Olive Oil

Find us on:   
www.filippoerio.co.uk

# TEST DRIVE ADVENTURE

# SAVE £2000

# OVER EXISTING OFFERS\*



Hit the high street or the wilderness with Jeep's legendary capability combined with iconic style and latest technology. Save an additional £2,000\* on an award winning Jeep when you test drive in August or September. Choose adventure every day. Visit Motor Village Marylebone to book your test drive now.

*Motor Village*  
MARYLEBONE

W1U 1QY.

Tel: 0207 399 6650 [www.motorvillageuk.com](http://www.motorvillageuk.com)

**Jeep**<sup>®</sup>

OFFICIAL FUEL CONSUMPTION FIGURES FOR JEEP RANGE MPG (L.100KM): EXTRA URBAN 29.4 (9.6) – 70.6 (4.0), URBAN 13.9 (20.3) – 55.4 (5.1), COMBINED 20.9 (13.5) – 64.2 (4.4). CO<sub>2</sub> EMISSIONS: 315 TO 115 G/KM. Fuel consumption and CO<sub>2</sub> 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. \*£2,000 (inc VAT) test drive offer is available on new Renegade, Cherokee and Grand Cherokee models ordered and registered between 1st August 2017 and 30th September 2017. Offer can be used in conjunction with other retail offers. Exclude Personal Contract Hire. Retail customers only. Subject to availability. Participating dealers only. Test drives are subject to Dealer's discretion, terms and conditions and insurance requirements. Jeep<sup>®</sup> is a registered trademark of FCA US LLC.

...continued da

**SM La Notizia XIII N 2**

I have always found this particular sneaking admiration almost comical and probably not too easy to explain away: suffice it to be pleased that it exists... I shall ignore for present purposes the fact that, very often, this admiration is twisted into a sense of envy, for it is not my purpose to criticise other people but merely to draw attention to behaviour and differences between them.

In the same way as the Italian nobility sent their youngsters to study in English schools and to learn English and took on English nannies and governesses coming from England and with an English 'disciplinary' background, the English themselves have always been very helpful and considerate towards the Italians; certainly in the 18th and 19th centuries. To mention a few names almost at random: they much appreciated the work done by Giovanni Battista Belzoni for the British Museum by bringing back items of importance from Egypt. In the same way they acknowledged the work done by Gian Battista Lusieri in obtaining the Elgin Marbles from Greece.

The Italian poet Ugo Foscolo was much admired before and during his stay as an exile in England, in the same way as they gave support to Giuseppe Mazzini in his efforts to remove the Austrians from Italy. I cannot obviously ignore the support given by the English government almost throughout the 19th century to the Italian efforts to obtain independence from the Austrian empire, in the same way as it is an acknowledged fact that Guglielmo Marconi was only successful in having his invention of radio and telegraphy acknowledged in England. These situations are well known but they bear no relation to my argument that the English masses, the man in the street, do not display any great fondness for the Italian people. Its immigrants have not helped.

There is, of course, nothing unusual about Italian immigration. Italy after the unification in 1861 was a poor country, relying mainly on agriculture and hardly industrialised. People, especially from the south, hoped to find a better life abroad and it is a recorded fact that between that year and 1985, 29 million of Italians left Italy. The bulk of the migration was towards the USA but a fairly substantial number of Italians also went to South America, in particular to Argentina and Uruguay. In fact, it was calculated some time back that at least a third of the population of the Argentine is of Italian origin.

The number who came to England is not clear, for social circumstances varied. Although the initial impact of Italian migration was from southern Italy, very often those who came to England were from the north. There seem to be no exact figures but one thing is clear, the numbers were anything but negligible and since very many started to earn a living as street performers, street traders and ice-cream makers, they contributed dramatically to the formation of a picture of Italy which was not representative, but which was to last in this country until the middle of the 20th century.

Admittedly, after a while, whether

# Do The English Love The Italians? Or Do They Simply Like Them?

By Arturo Barone

successful or unsuccessful abroad, it has been calculated that 10 million returned to Italy; but there is no doubt that Italy is a country of migrants. I remark in passing that it's interesting that although the social and political circumstances are completely different, an Italian newspaper, La Repubblica, claims to have calculated in 2013 that the number of Italians under the age of 40 coming to England for work rose by 80% and the number of Italians of all ages doing likewise also rose by 71%.

I shall allow myself a diversion to observe that present-day Italian emigration to England is totally different and is mainly directed towards London, which the Italians have always considered an exciting city. But our compatriots who are coming here nowadays are no longer the poor ignorant, practically illiterate peasants of the 19th century. They are qualified professionals: lawyers, computer technicians, laboratory staff, chemists, doctors and it isn't quite clear how permanent they intend their migration to be. Many come because they believe they have better job and professional opportunities in the UK than in Italy but most of them, as far as I can tell, come to improve their lot with a view to returning back to Italy with better knowledge and possibly some English scholastic or professional qualification. The return to Italy is often made more likely by the fact that, since the majority come to London, they find here very high rents which they can't always afford. Any calculations that have been made in this connection are unreliable and there has always been a debate concerning the number of Italians actually living in London, which is usually put at between 400-450,000.

It is also worth noting that although accurate up-to-date information does not appear to be available the number of Italian students studying in UK universities was put in 2014 at 44,000 (I must admit, the recorded figure seems an exaggeration to me).

I believe it is impossible to determine now what effect the influx of this modern wave of Italian migrants to England will have in the long term over the view that the English themselves will form about our people. Admittedly, because of a number of factors which it would be cumbersome to enumerate (fashion, films, Ferrari cars and so on) this view is already changing; and who knows. If one could look to the future, one may even be entitled to wonder whether, at the end of the day, the English will actually end up by loving us.

But going back to the original theme: there is no doubt that even after the Second World War, there continued a lower class type of emigration when

workers from southern Italy were imported to help out in the Bedfordshire brick factories. At least initially, these migrants were considered as second-class citizens of the kind that had already established themselves in London, especially in the areas of Holborn and Bloomsbury.

Furthermore, right up to the Second World War, Italians were on the whole considered merely as waiters, ice-cream makers/sellers, café and restaurant owners. It was only thanks to the efforts made by the Fascist government after it came to power in 1922 in Italy, especially in the early and mid-30s, that the Italian communities in London were looked upon by the natives with greater respect than in the past. The situation continued to improve after World War II, strangely enough, thanks to the Americans who, by the facilities afforded by the Marshal Plan for the defeated countries of Europe, allowed the development of what was known as the Italian economic miracle. A different view of the Italians, of course, must have been had by the British soldiers who fought in Italy, especially those who owed their lives to the efforts of the local population and the partisans.

But that is history, of course. If the situation is not quite the same today, this is due in no small part to the improvements that the Italians themselves have made and more particularly to the knowledge acquired by the English masses that go on holiday to Italy.

However, it is certainly worth observing that even prior to the Second World War, Fascist propaganda claimed that the English were rich and had daily meals consisting of at least five courses, whereas the poor Italian peasant was starving, so the English propaganda machine spread news that wasn't entirely favourable to the I-ties.

A major redeeming feature is that, contrary to what happened in the USA to the Italian migrants even as late as 1939, especially in Florida, extreme violence was not used by the English against the Italians; contempt, yes but violence (like the shooting and hangings and perversions of justice that took place in the USA) were fortunately not part of the English scene.

As they normally do even today, the Americans always compensated the Italian families for miscarriages of justice, violence, street violence, lynching; this monetary compensation was often referred to by the Italians as blood money; but I won't go into that. The destiny of the Italian migrants, especially to the USA and Australia, has not been pleasant to report and pogroms against what were called dagoes resulted in dozens of Italians being beaten to death and buildings devastated or set fire to. As I have re-

marked, this did not happen in England and, even during the Second World War, the episodes of violence to body and property by the English against the Italians were fortunately not too serious.

However, I would be failing in my duty to the readers if I omitted to mention an aspect of the English treatment of the Italians which shows them up in a very poor light indeed. Admittedly, it occurred during the war but that may not be a sufficient consideration to exonerate the English people from a serious burden of responsibility. Let me explain. There was operating in England at the outbreak of the Second World War a infamous law (Regulation 18b (Defence) General Regulations) which allowed the arrest and internment without trial of anybody whom the Home Secretary considered as an enemy of the state or as an enemy alien.

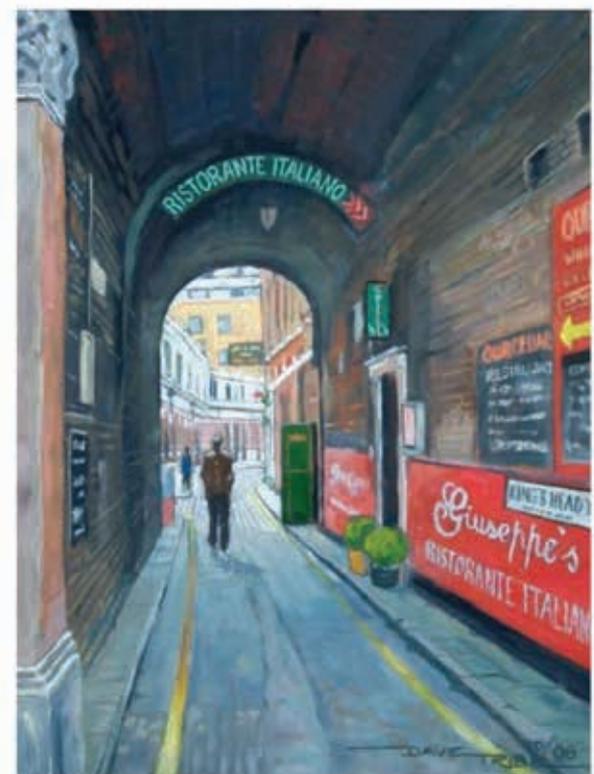
This was a controversial rule, which allowed the detention without trial, for periods often as long as three or more years, of persons who were believed to have sympathy for the Germans. Residents in England of German and Italian nationality were considered as enemy aliens and soon after the outbreak of the war quite a number of them were picked up in the early hours of the morning as a

result of Churchill's statement of policy to 'collar the lot'. Regardless of whether they were considered a risk, they were taken to internment camps on the Isle of Man and very many of them, in breach of international law, were transhipped from the Isle of Man to Canada. 680 of them lost their lives when one of the ships carrying them, the Arandora Star, a former cruise liner, was sunk on July 2nd 1940 by a German u-boat that mistook it for a troop carrier because it had been painted grey and displayed no red cross flag. It isn't clear whether it was sheer coincidence that it had no escort (German and English sailors also lost their lives).

This was the gravest instance of 'misbehaviour' by the English towards our compatriots. But I suppose that in war time people behave differently and it is far too easy to go over the top justifying harsh conduct by the need to safeguard the interests of the country.

But going back to the main theme, I have no doubt that the history of the Italian people accounts for the fact that of the people in the Mediterranean, it is almost exclusively the Italians who show some understanding of the nature and the problems of the tens of thousands of migrants who are invading Europe, having been treated themselves for a greater part of their history as migrants. But I repeat, this is history and there is no real merit in rehearsing it other than for the sake of the record. The Italians and the English get on quite well nowadays; it seems to me that whether we're loved or liked is not too important, provided both nationalities bear in mind the essential concept of living and letting others live...

Arturo Barone  
the author of *Forza Italia!*



**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



## WORTHY of KINGS

Fancy those reddish tiles on roofs which make Italian towns and villages so picturesque? Or those elegant vases for oranges and lemons which dot their Renaissance gardens? It is the "cotto", which in Tuscany means Impruneta. A must for the Chianti lovers, this town boasts the Basilica, built on Etruscan site (VIBC) one of the favorite pilgrimage of the Medici family, and it is on the road to the Florence American Cemetery and Memorial. Most of all: "its soil morphology is unique in the world, very rich in iron and copper among other minerals"

says Angelo Mariani, owner of "Antica Fornace Mariani" that's why our terracotta is frost resistant: it is porous, it breaths. And it is beautiful with that unmistakable warm color: Della Robbia used it for their masterpieces and possibly they had a furnace here."

Furnaces for terracotta and mills for olive oil has been the pride of Impruneta for centuries and the Mariani family is proud to keep going their "mestiere e tradizione", one of the today 4 surviving working furnaces from the 20 in the past. "The founder was Anselmo in

the '800 with his brickyard in Ferrone" tells his nephew Franco "then from the building materials, his sons Angelo and Armeno started the artistic manufacture and reproductions: sculptures, basins, vases, jars, flower holders...the ones in via Tornabuoni comes from here as well as the statue of the lovely girl on a fountain in the Rose Garden of Piazzale Michelangelo"

Then the crisis of terracotta: globalization of the market, no protection of the brand name "Impruneta", change of garden fashion, alternative materials. "Luckily we enlarged our horizons" his brother Enrico adds "The first export to the USA was in the fifties, on the fashion wake by Giorgetti and Pucci, in the eighties there was a great request from Germany and France, Belgium and Holland: actually here we have to thank William

Ill d'Orange..."

Yes, the Mariani terracotte had the Royal "imprimatur" with the commission of 300 reproductions of ancient vases in Het Loo, Royal Dutch hunting residence. "WE were asked to remodel an original decorative '600 vase" Luigi Mariani informs" and the same brought us to England, in the Privy Garden of Hampton Court!" This Renaissance Garden wanted by Henry VIII in 1530 was converted to the baroque style between 1660 and 1702; in 1986 the fire in the apartments overlooking the Privy Garden offered the occasion to restore building and surrounding, so the English Heritage suggested the best garden basins reproduced from the original Orange ones: Antica Fornace Mariani was in for the job and did a good show of it. While waiting for a possible request

from Windsor, Angelo Mariani and sons turn from flowers to wine: after all, Roman amphoras are sound historical witness. Here we to go from Chile to South Africa, the Impruneta terracotte handcrafted to give a new flavor during the fermentation and to resolve the shortage of wooden barrels. Long past are the times when young Angelo made flask cork in terracotta with his little fingers, now the Mariani fingers reach into music too! "We just started a collaboration with B&C speakers, producers of acoustic cases in Tuscany with distribution in USA and Brazil, because terracotta elements give special effects to sound, believe it or not" Enrico says. We choose to believe. Especially in the creative entrepreneurship and initiative of Tuscan handicraft mixing tradition and innovation. Margreta Moss



## "Un Genio per l'Altissimo"

500 anni fa Michelangelo si improvvisò ingegnere stradale e cavatore scoprendo il marmo statuario delle Apuane nelle Terre Medicee di Pietrasanta e Seravezza"



Non si può più andare a cavallo sulla spiaggia come D'Annunzio, ma in Versilia si possono ancora calcare le orme di Michelangelo sulle Apuane. Montagne uniche nate dal mare 220 milioni di anni fa, questa dorsale calcarea che si innalza fin quasi a 2000 m, è ricca di testimonianze di storia, cultura, arte

popolare e soprattutto di Marmo. Vedi il "Monte Altissimo", regno splendente di "statuario" compatto e bianchissimo scoperto da Michelangelo quando fu costretto da Leone X a spostarsi dalla zona di Carrara, già nota ai tempi dei Romani, verso quella sconosciuta di Pietrasanta, inglobata dal 1513 nelle Terre Medicee. Per anni il genio fiorentino si inerpì tra precipizi, fitti boschi e rupi scoscese attratto da quel "faro luminoso" di marmo perfetto per cavare il quale dovette improvvisarsi ingegnere stradale. Da Seravezza infatti parte la "Strada di Michelangelo", lungo il fiume Serra fino alle pendici del monte maestoso e inespugnabile: ancora oggi da questa cittadina di scalpellini, nobilitata in seguito dal Palazzo Mediceo per la villeggiatura di Cosimo I, si può percorrere l'antico tracciato che passa da piccoli centri abitati per addentrarsi nel cuore della montagna rigata di cave, "fantastica cattedrale di pietrame celeste", a detta del pittore Viani. Parallelamente salgono i sentieri apuani di Incisioni Rupe-

stri che passano da Terrinca e Basati fino a La Cappella, splendida chiesa il cui rosone è attribuito appunto a Michelangelo. Incisioni sulla roccia con simboli sacrali risalenti ai Liguri Apuani, che abitavano nelle numerose grotte di queste montagne: se ne contano 1300 di varia grandezza, incluse quelle che sono la gioia degli speleologi, riconosciute anche dall'Unesco come patrimonio da salvaguardare. La Grotta del Vento, la Grotta di Equi Terme e soprattutto l'Antro del Corchia, che si estende per 50Km raggiungendo 1.200m di profondità, sono polmoni e viscere della "montagna che vive", come il marmo rappresenta le sue vene, aperte su innumerevoli cave, da Arni a Fantiscritti, dal Trambiserra alle Cervairole. Primaria fonte economica della regione per secoli, l'estrazione del marmo ha sempre voluto vedere l'uomo in faccia, esigendo sudore e sangue come versò Michelangelo durante la sua tormentata residenza a Pietrasanta, oggi capitale culturale della Versilia, disseminata di sculture

di artisti internazionali: infatti al Caffè Michelangelo o del Teatro si sono seduti Moore, Mitoraj, Botero, Yasuda fra una girandola di apprendisti sulle Tracce di Michelangelo per scolpire lo stesso marmo. Attrazione turistica anche loro, oltre al richiamo del Tirreno e delle Apuane, il cui Parco Regionale è recentemente nato per proteggere e favorire l'ambiente: le Apuane infatti vantano una eccezionale varietà di flora spontanea (i due terzi delle specie vegetali in Italia) coronata dall'Orto Botanico P. Pellegrini di Pian della Fio-

ba, per non parlare della fauna, arricchita dal ritorno dell'aquila reale, con contorno di tutti i rapaci possibili e i mammiferi alpini. Ma su tutto regna incontrastato il Marmo, la "pietra degli dei", su cui si aprono le "stanze del cielo", cioè la scultura a cielo aperto delle cave, che merita visitare dopo gli orari di lavoro, per ritrovarsi in cattedrali di bellezza pura, pervase di sacralità e silenzio.

Margherita CALDERONI  
Foto - Andrea Bartolucci



# 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

# CIAO ITALIA! L'EMIGRAZIONE IN MOSTRA A PARIGI

PARIGI\ aise\ - L'emigrazione italiana ha impregnato la civiltà francese dai tempi antichi fino ai nostri giorni. All'inizio del XX secolo la Francia era la terza destinazione dei migranti italiani; due milioni di italiani attraversarono le Alpi tra il 1873 e il 1914; tra la Prima e la Seconda Guerra Mondiale gli immigrati italiani rappresentavano un terzo degli stranieri presenti sul suolo francese.

Solo quest'anno, in occasione del suo decimo anniversario il Museo Nazionale della storia dell'Immigrazione - Palais de la Porte Dorée ha scelto di dedicare agli italiani una mostra ambiziosa sia per le opere esposte che per il lungo periodo presentato.

L'esposizione "Ciao Italia! Un secolo d'immigrazione e cultura italiana in Francia", in programma sino al 10 settembre, racconta un secolo (1860-1960) d'immigrazione italiana in Francia con tre collezioni: la prima storica, con fotografie e documenti d'archivio; una seconda etnografica con oggetti della vita quotidiana divenuti simbolo dell'italianità. Infine una collezione d'arte prevalentemente contemporanea.

L'intento, riuscito, dei commissari

dell'esposizione è quello di mostrare la grande influenza dell'immigrazione italiana in tanti settori della società



ma alla gastronomia allo sport, altra, quest'ultima, sua grande passione. Era tifoso di Michel Platini, che, come lui, è un testimone di questa doppia appartenenza. L'8 luglio 1982 assistette a Siviglia alla semifinale del mondiale di calcio Francia-Germania; lo videro uscire in lacrime dallo stadio per l'ingiusta sconfitta. Tanta amarezza non gli impedì tre giorni dopo di festeggiare la vittoria dell'Italia nella stessa competizione. Ecco un chiaro esempio dell'identità di un immigrato in tutta la sua complessità.

Il racconto cronologico si ferma al 1960 perché, con la crisi economica degli

anni '70, il flusso migratorio si arresta. La storia dell'immigrazione italiana nell'Est della Francia è rappresentata con un'opera di Jannis Kounellis della serie Ferro e Carbone, prestata dalla Galleria Continua di San Gimignano, in quanto strettamente connessa all'industrializzazione della regione.

La scoperta del bacino minerario di Briey intorno al 1880 rese necessario il ricorso alla manodopera straniera: gli italiani arrivarono in massa e fino al 1970 costituirono la maggioranza del personale delle miniere e delle industrie siderurgiche in Francia, Belgio, Lussemburgo e Germania. Impossibile raccontare nei dettagli, in un contesto di esposizione su scala nazionale, il lungo e difficile percorso di integrazione di questi "Italiani del Ferro" o Christos, Ritals e Macaronis. Il Museo della Lorena a Nancy organizza a partire da ottobre 2017 fino a febbraio 2018 un'esposizione dedicata alle migrazioni in Lorena alla scoperta di storie individuali messe in prospettiva con la storia regionale ed europea. L'occasione per interessarsi al destino di tanti nostri compatrioti che intrapresero l'arduo cammino dell'emigrazione. (ornella piccirillo)aise)

Lino Ventura, ricordato con foto e spezzoni di film, amava dire che il suo Paese si estendeva da Parigi a Roma, al di là delle frontiere; incarnando, così, perfettamente la cultura franco-italiana nel suo significato più ampio: dal cine-

**FABINDACA**

Fabio Arcari  
Managing Director

T: 020 8752 1222  
M: 07706 261 222  
W: www.fabindaca.co.uk  
E: fabio@fabindaca.co.uk

**La Credenza**  
Artisan delicacies from Italian traditions

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

**Al-forno**

Italian Ristorante & Pizzeria

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

**il Fornaio Ltd**  
THE HOME OF FINE ITALIAN BREAD EST. 1984

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

# ZODIACO LUNARE CELTA

Scopri il tuo Albero Custode

The Reed 28 ottobre -23 novembre



Canne, giunchi, piante di palude, apparentemente stecchi vicino all'acqua senza molte attrattive estetiche o botaniche. "Mi piego ma non mi spezzo" potrebbe essere il loro motto e quindi lo è dei nati sotto il segno del REED, il più enigmatico carattere dello zodiaco celta, capace di mettere nel sacco lo stesso diavolo per il potere di sopraffare le tenebre o altri pericolosi avversari usando le sue straordinarie doti fisiche e psichiche.

Non per nulla in altre credenze è un segno

sotto Plutone, che dominava gli Inferi, e il mese di questa pianta è centrato su Samhain, il festival dei Morti. Ma la personalità reed è tutt'altro che defunta: niente a che vedere con gli zombie. Affrontano tutto e tutti con grande determinazione e vanno al nocciolo del problema, esercitando discernimento e forza di volontà. Tenaci e immaginativi, hanno una visione chiara della complessità della vita e non si ritraggono dalle sfide. Sono amici e alleati formidabili, con un alto senso di giustizia e imparzialità.

Sono tuttavia anche gelosi e permalososi, quindi bisogna stare attenti a scatti d'ira e a vendette, per quanto sappiano anche essere diplomatici quando conviene, ma mai leccapiedi o baciapile. Trasudano lealtà ed energia, detestano i compromessi e raramente manifestano segni di debolezza, anche se non sono immuni da dubbi e incertezze. Affidabili e costruttivi, non sono "canne al vento", ma sentono quasi un'urgenza di cambiare il mondo per il meglio.

Persone molto affettuose ma possessive, amanti fantasiosi ma genitori un po' autoritari, possono essere intransigenti con gli altri come con se stessi. Lavorano duro per farsi una carriera che li lasci comunque indipendenti da restrizioni e imposizioni. Sono ottimi leaders per la loro impavida attitudine, ma sono pochi quelli abbastanza bravi da stare con loro sulla linea del fuoco. Nonostante ciò sono caratteri sensibili, riservati e pure creativi, con una vena di "sotterranea" ironia e forse un velo di malinconia.

Personaggi "canne" famose: Cleopatra, S. Agostino, Voltaire, Paganini, Keats, Dostoevskij

MM

**That's Amore**  
TAKE AWAY & DELIVERY SERVICE AVAILABLE

www.thatsamorelondon.com

1031 FINCHLEY ROAD NW11 7ES  
MON-FRI 6PM-11PM SAT-SUN 12PM-11PM

ITALIAN COOKING AND ART MEET TODAY

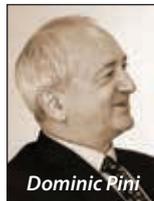
**artist**  
Italian Art of Food

Unique taste. Italian quality.

3 GEORGE STREET • AL3 4ER  
St. Albans • HERTFORDSHIRE

MO-SA 9AM-18PM  
017 278 52 545  
info@artisteat.com

## DOMANDE ALL'AVVOCATO



Dominic Pini

Gent. le Avvocato

Sono italiano, abito in Inghilterra da 15 anni e gestisco una piccola impresa di ristorazione. Ho una compagna, che è inglese, e due bambini nati in Inghilterra. Ho appreso che il governo inglese ha pubblicato un documento sui diritti dei cittadini europei che vivono in Inghilterra dopo la Brexit.

Potrebbe gentilmente fornirmi un ragguglio a tal proposito?

Cordiali saluti

Antonio

Caro Antonio,

Il 26 giugno il governo inglese ha pubblicato un documento programmatico intitolato "The United Kingdom's exit from the European Union: safeguarding the position of EU citizens living in the UK and UK nationals living in the EU" ("L'uscita del Regno Unito dall'Unione Europea: salvaguardare la posizione dei cittadini europei residenti nel Regno Unito e di quelli inglesi residenti in Europa"). Essenzialmente, il documento indica la posizione del Regno Unito sulla negoziazione relativa alla libera circolazione dei cittadini europei, alla luce dell'articolo 50 del Trattato di Lisbona. Il documento cerca al meglio di assicurare i cittadini europei residenti nel Regno Unito ma non elimina l'incertezza e la diffidenza che essi potrebbero avere in relazione al loro status.

Il documento prevede lo status di persona stabilmente residente per i cittadini europei che abbiano soggiornato nel Regno Unito permanentemente o in via continuativa per cinque anni prima della "data specificata" (specified date). Per "stabilmente residente" si intende il permesso di rimanere e lavorare nel Regno Unito a tempo indeterminato. Con "data specificata" significa prima del 29 03 2017 e la data in cui il Regno Unito uscirà dall'Unione Europea. Tale data non risulta indicata e non vi è alcuna definizione del significato di "soggiorno" permanente o continuativo. Questa sembra essere una questione di fatto che verrà decisa dall' Home Office a seconda del caso concreto. Nella Sua situazione, ha vissuto in Inghilterra per 15 anni prima del 29 03 17 per cui è considerato come qualificato per richiedere lo status di stabilmente residente (settled status). Da notare però che, una volta ricevuto tale status, potreste perdere il diritto a rimanere nel Regno Unito in maniera stabile qualora si assentasse dal Paese per due anni.

I cittadini europei potranno inoltre richiedere tale status per i familiari, a condizione che anch'essi possano dimostrare 5 anni di residenza nel Regno Unito prima della data specificata. Ciò d'altra parte non interessa il Suo caso poiché i Suoi bambini e la Sua compagna sono inglesi.

Sfortunatamente, qualora avesse già richiesto il Certificato di Residenza Permanente, dovrai probabilmente fare di nuovo richiesta per lo status di stabilmente residente. Forse il Governo potrebbe considerare di convertire il Certificato in tale status o di rimborsare coloro che abbiano già fatto richiesta per la residenza permanente.

Il Governo garantirà un periodo di tolleranza di due anni per permettere ai cittadini europei di completare le domande di richiesta dello status. Di conseguenza, dopo l'uscita dall'Unione Europea avrà ancora altri due anni di tempo per perfezionare la richiesta.

I diritti di residenza dei cittadini europei in questo paese o altrove sono oggetto di negoziazione tra il Governo inglese e gli altri 27 Stati Membri dell'Unione rappresentati dalla Commissione. Qualsiasi decisione a riguardo sarà compresa in un trattato internazionale. Il Governo inglese insiste nell'affermare che tali diritti saranno protetti solo dalle corti inglesi ma l'Unione è di opinione discordante, non potendosi affidare la protezione di diritti concordati a livello internazionale a tribunali locali. La Commissione ha inoltre affermato che la proposta del governo inglese offre ai cittadini UE residenti in Gran Bretagna una minore protezione di quella di cui godono i cittadini inglesi residenti in Europa e ciò significa che la proposta è difettosa. Personalmente non ritengo che le attuali proposte della Commissione saranno accettate allo stato attuale dei fatti. Sarà necessario aspettare e vedere cosa accadrà durante le negoziazioni.

Distinti saluti

Domenic Pini

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



## La legge inglese e il "Comportamento insopportabile"



James Riby

Molti assumono che la legge inglese permette il divorzio col semplice consenso delle parti, ma non è così e una sentenza che si aspetta dalla Supreme Corte nei prossimi mesi potrebbe rendere la questione ancora più problematica.

In breve, la legge attuale (una legge approvata nel 1973) permette un divorzio se un giudice è soddisfatto che si è verificata un'accusa da una all'altra delle parti di adulterio o di "comportamento insopportabile". Le altre basi su cui si può chiedere il divorzio richiedono un ritardo assai lungo: 2 anni di separazione di fatto (ma solo col consenso dell'altra parte) oppure 5 anni di separazione di fatto. Il desiderio di un così-detto "quickie divorce" vuol dire che la maggior parte delle persone procedono sulla base di adulterio o di "comportamento insopportabile". Molto spesso il ricorrente non sa - o non vuole sapere - se l'altra parte abbia trovato un partner nuovo, o non vuole citare circostanze che sembrano imbarazzanti, e allora il comportamento insopportabile è l'unica opzione e certamente quella più favorita.

Per anni, giudici e avvocati e entrambi le parti hanno interpretato la frase nel modo più ampio e rilassato possibile per ottenere il divorzio presto e senza aumentare i costi. Infatti, leggendo molte domande di divorzio su questa base, ci si può chiedere se il 'comportamento insopportabile' non descrive i soliti litigi di un rapporto normale e sano. Si cita, ad esempio, la mancanza di apprezzamento per il lavoro fatto in casa; troppo tempo preso dal lavoro; il non fare attenzione a mantenere buoni rapporti con gli amici e la famiglia dell'altra. Si potrebbe addirittura citare l'accusa che una moglie nell'India ha apparentemente citato ai giudici di quel Paese in un ricorso nel 2015, cioè la "mancanza di un gabinetto in casa" e il rifiuto del marito di installarne uno (i giudici del Rajasthan le hanno recentemente concesso il divorzio, accettando che la riluttanza per il Fai-Da-Te del marito rappresenta "un danno alla dignità" della moglie).

Il problema accade però quando l'altra parte non accetta le accuse, perché in quel caso il ricorrente deve fornire delle prove, e non è facile se il ricorso è stato riempito delle solite accuse facili. E' questo il problema per una certa Signora Owens, che in un ricorso di divorzio al Central Family Court di Londra depositato nel 2015 aveva citato le seguenti accuse contro suo marito: "The Respondent prioritised his work over home life and was often inflexible in making time available for the family, often missing family holidays and family events. This has caused the Petitioner much unhappiness and made her feel unloved."

During the latter years of the marriage the Respondent has not provided the Petitioner with love, attention or affection and was not supporting of her role as a homemaker and mother which has made the Petitioner feel unappreciated.

The Respondent suffers from mood swings which caused frequent arguments between the parties which were

very distressing and hurtful for the Petitioner who has concluded that she can no longer continue to live with the Respondent.

The Respondent has been unpleasant and disparaging about the Petitioner both to her and to their family and friends. He speaks to her and about her in an unfortunate and critical and undermining manner. The Petitioner has felt upset and/or embarrassed by the Respondent's behaviour towards her as well as in front of family and friends.

As a result of the Respondent's behaviour towards her, the Petitioner and the Respondent have until recently lived separate lives under the same roof for many years and have not shared a bedroom for several years. On 10 February 2015 the Petitioner moved into rented accommodation and the parties have been living separate and apart since that date."

Così vanno molte domande di divorzio inglesi sotto l'ombrello di 'comportamento insopportabile'. La successiva difesa del marito non era aspettata e la Signora Owens si è trovata in difficoltà a fornire prove delle sue accuse così generali. Il giudice aveva accettato che il suo matrimonio non è stato felice, ma ha dovuto concludere

che le accuse non erano sufficientemente provate, anche DOP aver ascoltato ore di testimonianza dalle parti. Allora molti avvocati e clienti ora temono un peggioramento nelle accuse scambiate nei Tribunali di Famiglia inglesi, provocando più costi e più litigi che non si risolvono in accordi extragiudiziali.

La sentenza ha anche riaperto un'interessante dubbio nella legge del 1973: per ottenere un divorzio, il comportamento dev'essere insopportabile soltanto per la ricorrente (un'interpretazione soggettiva, che richiederebbe meno prove), oppure deve essere valutato secondo criteri più oggettivi, cioè dovrebbe essere insopportabile secondo un giudice pensando al "man or woman on the Boris Bus with their Oyster Card in 2017" (per aggiornare il famoso riferimento dell'ultimo secolo al 'Man on the Clapham Omnibus', come ha fatto il giudice d'appello, sostenendo il giudice di primo grado)? Ora la Signora Owens - che si lamenta di una sentenza che le ha costretto a rimanere in un matrimonio infelice - ha ottenuto permesso di ricorrere alla Corte Suprema e finalmente tutti noi sapremo che cose potremo sopportare o no dai nostri partner!



**COCORICO**  
Italiano

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

Open all day everyday 12am - 11pm  
Sunday and Bank Holiday 12am - 10pm  
Tel: 020 8445 1188  
1314-1316 High Road, Whetstone  
London N20 9HJ

www.cocoricorestaurant.co.uk  
info@cocoricorestaurant.co.uk

@cocoricolondon /whetstone.cocorico

Dr Rosa Avino MD, medico privato a pratica + richmond



## Antibiotici: quando sono necessari?

### Antibiotici: cosa sono e come funzionano?

Gli antibiotici sono ottimi alleati per la nostra salute e come tali devono essere preservati contro un uso non appropriato. Sono efficaci contro le infezioni causate da batteri e il motivo più frequente di una scarsa efficacia è l'uso nelle infezioni causate da virus, oltre che se il farmaco non è stato preso secondo le prescrizioni (esempio: per un periodo troppo breve).

### Quando è necessario assumere una terapia antibiotica?

La scelta di assumere o meno un antibiotico deve essere sempre discussa con il vostro medico. Fattori decisivi sono infatti il tipo di infezione e la storia clinica del paziente che aiutano il medico a selezionare l'antibiotico con la maggiore efficacia contro quella particolare infezione.

Inoltre il vostro medico considererà anche altri fattori come l'età, patologie concomitanti e allergie, gravidanze in corso per decidere aggiustamenti del dosaggio e durata della terapia.

### Effetti collaterali della terapia con antibiotici e come prevenirli

Gli effetti collaterali possono essere diversi e la loro frequenza può variare tra i diversi tipi di antibiotici e da un individuo all'altro rendendo difficile la loro previsione. Tra gli effetti collaterali più frequenti ci sono quelli legati alla tollerabilità gastrointestinale dovuti principalmente alle modifiche sulla flora intestinale causate dagli antibiotici. Molti pazienti trovano beneficio nel consumare yogurt per prevenire gli effetti intestinali o assumere probiotici dopo la fine della terapia.

### Resistenza agli antibiotici: cosa vuol dire?

La resistenza è una sorta di meccanismo di difesa messo in atto dai batteri e spesso causato da un uso inappropriato degli antibiotici. Quando una resistenza viene osservata vuol dire che l'antibiotico ora è inutile e ne va cercato un altro per riuscire a combattere l'infezione. I batteri che diventano resistenti a diversi tipi di antibiotici rappresentano una minaccia per la salute generale soprattutto per la mancanza di nuove molecole capaci di debellare quell'infezione.

### È importante ricordare quando si assume un antibiotico:

- utilizzarlo solo su prescrizione medica
- seguire attentamente le indicazioni per assunzione e durata della terapia
- non interrompere anticipatamente in caso di miglioramento
- rivolgersi al medico o al farmacista per domande o dubbi
- riconsegnare gli antibiotici non inutilizzati in farmacia e non passarli ad altre persone

Alla pratica di + richmond i medici privati possono discutere con tutte le preoccupazioni mediche che richiedono potenzialmente antibiotici. Per ulteriori informazioni o un appuntamento di giorno stesso con un medico di famiglia, pediatra o ginecologo, visitare il sito richmondpractice.co.uk o chiamare il numero 020 8 940 5009 per un appuntamento. La pratica fornisce una gamma di servizi per gli espatriati a Londra.

# L'Italian Christmas Bazaar 2017

## Si terrà il 27 e 28 novembre



Foto archivio Italian Christmas Bazaar 2016

il **Circolo**, Italian Cultural Association, presente a Londra da più di 20 anni è un'associazione non-profit nata con lo scopo di promuovere la cultura italiana nel Regno Unito.

I fondi raccolti da Il Circolo sono destinati a progetti di ricerca, borse di studio, iniziative umanitarie ed al sostegno della Cattedra di Italiano del Somerville College dell'Università di Oxford. Per la realizzazione dei propri fini, il Circolo organizza manifestazioni ed eventi in collaborazione con l'Ambasciata Italiana a Londra e l'Istituto Italiano di Cultura.

L'Italian Christmas Bazaar è uno degli eventi tradizionali di maggior successo ed è molto conosciuto nella comunità cosmopolita londinese.

Con il passare del tempo l'Italian Christmas Bazaar è diventato sempre più una vetrina del Made in Italy e di prodotti internazionali di qualità, per operatori già presenti nel Regno Unito, così come per quelli desiderosi di farsi conoscere in questo paese e da un pubblico internazionale.

Espongono venditori di alimentari, pelletteria, oggetti per la casa, gioielli, abbigliamento, accessori personali, decorazioni e articoli di profumeria.

Chi fosse interessato ad esporre, può chiedere via mail a [bazaar@ilcircolo.org.uk](mailto:bazaar@ilcircolo.org.uk) Quest'anno l'appuntamento è per il 27 e 28 novembre nella sede tradizionale della Chelsea Old Town Hall in King's Road, Chelsea.



## Authentic, Innovative, Premium... DiSotto.



Made with premium ingredients, these products are the basis of an exceptional menu with great presentation and plate appeal.

Supported by a dependable delivery service, a modern infrastructure, friendly Telesales and an experienced Field Sales team, we offer a service that works to support you. Point-of-Sale, menus and advertising material are also available, to ensure that sales opportunities are maximised.

As part of our ongoing commitment to the highest possible standards, DiSotto are pleased to have been awarded BRC Accreditation for our state of the art production facility giving our customers peace of mind and confidence in our service and multi award winning products.



26 Park Royal Road, London NW10 7JW

Telephone: 020 8965 1853 fax: 020 8965 4355 email: [sales@disotto.co.uk](mailto:sales@disotto.co.uk) [www.disottofoods.co.uk](http://www.disottofoods.co.uk)



Restaurant • Bar • Private Dining

2a Elizabeth Street  
London SW1W 9RB  
020 7730 5498

email: [info@eatatsicily.com](mailto:info@eatatsicily.com) website: [www.eatatsicily.com](http://www.eatatsicily.com)



### Caffè Ristorante Rosticceria

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



# LONDRA, A CACCIA DI MUSICAL A THEATRELAND

## Un autunno 2017 ricco di novità e di classici

L'estate lascia il passo all'autunno, ma il divertimento a Londra non ha mai termine. La stagione delle foglie cadenti è infatti uno dei periodi migliori per vivere la città e non può certo mancare una passeggiata nel West End per adocchiare i musical in programmazione,

Il calendario autunnale 2017 è vario ed offre spettacoli adatti a tutta la famiglia. Ve ne consigliamo alcuni, dagli imperdibili classici alle novità:

**MAMMA MIA!**: Novello Theatre, un evergreen che, con la musica degli ABBA, riesce a far cantare e agitare sulla poltrona gli spettatori...sarà difficile resistere!

**STOMP**: Ambassador Theatre, appena rivisitato dopo 11 anni. Uno spettacolo unico nel suo genere, dove 8 artisti improvvisano musica con qualsiasi oggetto. Non avrete visto nulla di simile!

**THRILLER LIVE**: Lyric Theatre, a passo di moonwalk, per celebrare il mito di Michael Jackson. Immanicabile per gli appassionati del grande artista.

**AN AMERICAN IN PARIS**: Dominion Theatre, sulle note della musica di George e Ira Gershwin, Parigi fa da sfondo alla romantica storia d'amore tra un soldato americano e una ballerina.

**RE LEONE**: Lyceum Theatre, il classico Disney, amato dai bambini e non solo, con la colonna sonora di Elton John. Ha debuttato a Londra nel 1999, ricevendo un Evening Standard Award come evento teatrale dell'anno.

**WICKED**: Apollo Victoria Theatre, dopo un decennio, durante il quale ha ricevuto più di cento premi internazionale, continua a battere i record di pubblico. Prendendo spunto dalla storia del Mago di Oz di L. Frank Baum, racconta di due ragazzine apprendiste stregonesse di stregoneria.

**KINKY BOOTS**: Adelphi Theatre, una delle novità del nuovo palinsesto teatrale della città, appena arrivato da Broadway, racconta della storia tra un giovane che con difficoltà tenta di mandare avanti l'attività di famiglia e un'artista che vive sui tacchi a spillo. E' un musical che dà il coraggio di credere di poter cambiare la propria vita e di vivere in un mondo migliore.

**MATILDA**: Cambridge Theatre, la piccola Matilda, infastidita dai genitori che non le dedicano sufficienti attenzioni e dalla perfida Preside della scuola, scopre di avere dei superpoteri che, ovviamente, deciderà di utilizzare per dare delle belle lezioni ai "grandi".

**PHANTOM OF OPERA**: Her Majesty's Theatre, ispirato al romanzo di Gaston Leroux, è un cult del musical inglese. Il teatro che lo ospita vanta una delle acustiche migliori di Londra, arricchendo in questo modo le già eccezionali musiche dello spettacolo.

**LES MISERABLES**: Queen's Theatre, un classico intramontabile, in scena dal 1985 è il più longevo dei musical del

West End, tanto da poter essere ormai considerato una delle attrazioni da vedere in visita nella capitale.

**ALADDIN**: Prince Edward Theatre, è uno dei musical più recenti, ha infatti debuttato con grande successo nel 2016, incantando grandi e piccini con indimenticabili musiche.

Questo è solo un piccolo assaggio, ce n'è per veramente per ogni gusto, non sarà difficile trovare uno spettacolo per ognuno, che siate degli appassionati o no. Anzi, magari, potreste scoprire di essere anche voi pazzi per il musical!

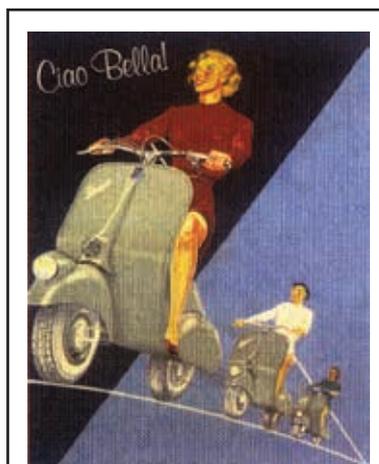
Dire West End equivale a dire musical per i londinesi. Il Theatreland, come viene chiamata l'area, è il luogo dei divertimenti, ma, essenzialmente, dei teatri: se ne contano più di cinquanta ospitati in edifici in stile vittoriano e neoclassico da ammirare.

Con il proliferare dei teatri, nel tempo, Londra si è meritata l'appellativo di Capitale Europea del Musical, l'equivalente di quello che Broadway è negli USA.

La tradizione inglese vuole che gli spettacoli restino in programma per molto tempo nello stesso teatro, addirittura anni, secondo la popolarità e l'andamento delle vendite. Ad esempio, The Mousetrap di Agatha Christie dal 1952 è tutt'oggi in programmazione al St. Martin; Cats di Andrew Lloyd Webber è terminato dopo 21 anni di messa in scena. Partecipare ad un importante spettacolo è un must per ogni londinese e un'esperienza da non perdere per i turisti.

I biglietti si possono acquistare nei botteghini dei teatri stessi fino a pochi minuti prima dell'inizio dello show, o nei ticket office, che spesso propongono prezzi ribassati. Vale la pena dare un'occhiata al botteghino di Leicester Square: si mormora che con un po' di fortuna si possano trovare biglietti scontati addirittura del 50%.

Ilenia Valleriani



**Ciao Bella Restaurant**  
Pasta e Pizza

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

# SETTIMANA DELL'ARTE A REGENT'S PARK

## In arrivo Frieze Art Fair

Una settimana all'insegna della creatività è in programma nei giardini di Regent's Park, dal 5 all'8 Ottobre: si tratta dell'annuale Frieze Art Fair, che ospita opere d'arte provenienti da tutto il mondo.

Negli scorsi anni numerosi artisti, e non solo appartenenti al mondo dell'arte, hanno partecipato, tra i quali l'italiano Cattelan, Vivienne Westwood, Claudia Schiffer, David Bowie, Alexander McQueen.

Passeggiando tra gli alberi si potranno ammirare il Frieze London, la mostra di arte contemporanea, e il Freze Master, la mostra di arte del passato, a soli quindici minuti di distanza l'una dall'altra.

Arte, design, sculture, film, musica e spettacoli animeranno Regent's Park durante il periodo. Camminando nei giardini sarà possibile vedere artisti che dipingono in tempo reale e partecipare a conferenze sull'arte. E' una fiera vivace ed innovativa, senza eguali, unica nel suo genere, in grado di creare un contatto

diretto con i visitatori.

Quest'anno e' prevista la presenza di circa 160 gallerie provenienti dal mondo, alcune presenti per la prima volta, come quelle del Cairo, Perù, Sud Africa, Canada, Bogotà e Berlino.

Si prospetta un'edizione tinta di rosa, saranno infatti molte le artiste che parteciperanno, in particolare, nell'ambito della proiezione di filmati si riscontra una buona produzione femminile, per citare solo alcuni nomi: Alex Bag, che proietterà dei video ironici-umoristici sulla figura del consumatore; Gabriela Frioriksdottir autrice di opere video sulle saghe nordiche; Pauline Curnier Jardin che creerà una "narrazione patchwork" partendo dalle storie dei miti; Raphaela Vogel, che mostrerà il filmato del proprio corpo ripreso con un drone. Alla fine della settimana saranno assegnati i premi Frieze Artist Award, Frieze Film e Frieze Sounds.

La novità assoluta sarà rappresentata dalla Frieze Sculpture, la più grande

vetrina gratuita di opere d'arte da ammirare passeggiando tra gli alberi dei giardini.

Artisti emergenti esporranno le opere scelte da Clare Lilly, direttore del programma: "dal giocatore al politico, 25 opere esploreranno ano la materialità e la destrezza tecnica della scultura contemporanea, insieme al suo ruolo sociale e alla riflessione sulla condizione umana e sul nostro ambiente" (sono le parole utilizzate dalla stessa per descrivere il tema del 2017).

È possibile scaricare, tramite Itunes, il Frieze Sculpture Audio Tour, per ascoltare il commento dell'artista alle opere d'arte. L'ingresso gratuito rappresenta un momento di avvicinamento all'arte anche per coloro che non possono definirsi appassionati, in una location che aiuta ad entrare in contatto con le opere stesse e a fondersi nell'atmosfera che solo un giardino inglese sa creare.

Ilenia Valleriani

# LONDON RESTAURANT FESTIVAL

## A ottobre momento magico per la cucina inglese

Anche quest'anno, gastronomia, divertimento e cultura si fondono dal 1 al 31 Ottobre al London Restaurant Festival: un mese dedicato ad eventi legati alla cucina 'made in London' per promuovere l'arte culinaria e i piatti locali.

La kermesse propone una serie di eventi per gli amanti della buona forchetta, con un protagonista assoluto: il cibo. Si tratta di un'attività esperienziale, che non riguarda solo l'assaggio di squisite pietanze, ma permette un ruolo attivo del consumatore attraverso la partecipazione a dibattiti gastronomici, serate cinematografiche e la possibilità di cimentarsi addirittura come cuoco.

Ci saranno più di 250 menù speciali, a partire da 10 sterline, presenti nei vari ristoranti della città, sia in quelli stellati Michelin che in quelli periferici, e degustazioni di vini a partire da £15.

Sono previsti inoltre numerosi ed interessanti eventi da non perdere:

**GOURMET ODYSSEYS**, un itinerario tra i ristoranti top della città, a bordo dei double-deck bus, i tipici bus rossi. E' un viaggio gastronomico che permette di sostare e mangiare nei più rinomati locali della città.

**EAT FILM**, proiezione di un film legato al tema del cibo che si concluderà con un dibattito e l'assaggio dei piatti visti nella pellicola.

**AMERICAN EXPRESS, DESERT ISLAND DISHES**, alcuni cuochi famosi proporranno un drink di benvenuto e un pasto di quattro portate con piatti ispirati alla propria vita e alle proprie esperienze.

**HOPPING TOURS**, permette di visitare cinque ristoranti in un giorno, degustando le specialità offerte da ognuno.

**WEEK-END**, fine settimana all'Hotel 5 stelle Andaz London a Liverpool Street che prevede un pasto preparato da un rinomato chef, degustazione di vini, escursioni in tre ristoranti e relax nella

zona benessere dell'hotel. Il 14-15 ottobre sarà presente lo chef Michel Roux mentre il 28-29 ottobre lo chef Atul Kohchhar.

**RICETTE AL RISTORANTE**, volete cimentarvi nella preparazione di un menù? Vari ristoranti offrono un mini corso con chef stellati, ad esempio il cuoco Masterchef Steve Groves, che mostreranno le ricette per preparare dei menù speciali. La dimostrazione terminerà con una cena presso il ristorante con il cibo cucinato.

**DEGUSTAZIONE MENU' BRITANNICI**, i migliori chef del Regno Unito proporranno vari menù abbinati alla degustazione di vini. Ogni gusto sarà soddisfatto, se alcuni eventi risulteranno un po' esosi, non preoccupatevi, il festival propone divertimento e assaggi adatti ad ogni palato e ad ogni budget. Affrettatevi però, molti eventi sono già in esaurimento, per maggiori informazioni è possibile controllare il sito [www.londonrestaurantfestival.com](http://www.londonrestaurantfestival.com).

Grazie al Restaurant Festival, il Regno Unito ha l'occasione di dimostrare di essere una nazione molto attenta alla cultura culinaria, potrebbe far ricredere i pessimisti circa la cucina inglese..

D'altronde mangiare bene è un piacere irrinunciabile, Samuel Johnson, padre del primo vocabolario inglese, recitava "Certe persone adottano lo stolto atteggiamento di non occuparsi, o di far finta, di non occuparsi del proprio stomaco. Quanto a me, mi occupo del mio stomaco con grande serietà e attenzione; perché sono dell'opinione che chi non si interessa a ciò che mangia si interesserà a ben poco altro nella sua vita". Come non essere d'accordo?

Ilenia Valleriani

**PIZZERIA PAPPAGONE**

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

OPEN 7 DAYS A WEEK  
[www.pizzeria-pappagone.co.uk](http://www.pizzeria-pappagone.co.uk)

f Pappagone Gaetano @pizza-pappagone

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

# Novità Editoriali

The Italian Bookshop - 123 Gloucester Rd, London SW7 4TE - [www.italianbookshop.co.uk](http://www.italianbookshop.co.uk)



## Diego De Silva, Divorzio con stile - Einaudi

Ci sono personaggi che continuano a camminarci in testa a libro chiuso, tanto vivi che sembra d'incontrarli in giro. Vincenzo Malinconico è così, funziona per contagio. Spara battute a mitraglia e ci costringe a pensare ridendo. Per questo lo seguiamo ovunque senza stancarci mai: mentre pontifica sotto la doccia o mentre esercita (si fa per dire) la professione di avvocato nel suo loft Ikea. Fino al ristorante dove incontra Veronica Starace Tarallo, bella da stordire e per nulla disposta a darla vinta al marito nella causa di separazione. E siamo con lui anche quando esce dalle battaglie sconfitto ma fedele a se stesso: quasi geniale, quasi risolto, quasi felice. Un uomo a cui manca sempre tanto così. Mentre vive, Vincenzo Malinconico cerca di capire come la pensa. Per questo discetta su tutto, benché nessuno lo preghi di farlo. Abilissimo nell'analizzare i problemi ma incapace di affrontarli, dotato di un'intelligenza inutile e di un umorismo autoimmune, si abbandona alla divagazione filosofica illuminandoci nell'attimo in cui ci fa saltare sulla sedia dal ridere. Malinconico, insomma, è la sua voce, che riduce ogni avventura a un racconto infinito, ricco di battute fulminanti e di digressioni pretestuose e sublimi.



## Carlo Rovelli, L'ordine del tempo - Adelphi

Come le "Sette brevi lezioni di fisica", che ha raggiunto un pubblico immenso in ogni parte del mondo, questo libro tratta di qualcosa della fisica che parla a chiunque e lo coinvolge, semplicemente perché è un mistero di cui ciascuno ha esperienza in ogni istante: il tempo. È un mistero non solo per ogni profano, ma anche per i fisici, che hanno visto il tempo trasformarsi in modo radicale, da Newton a Einstein, alla meccanica quantistica, infine alle teorie sulla gravità a loop, di cui Rovelli stesso è uno dei principali teorici. Nelle equazioni di Newton era sempre presente, ma oggi nelle equazioni fondamentali della fisica il tempo sparisce. Passato e futuro non si oppongono più come a lungo si è pensato. E a dileguarsi per la fisica è proprio ciò che chiunque crede sia l'unico elemento sicuro: il presente. Sono tre esempi degli incontri straordinari su cui si concentra questo libro, che è uno sguardo su ciò che la fisica è stata e insieme ci introduce nell'officina dove oggi la fisica si sta facendo.



## Selvaggia Lucarelli, Dieci piccoli infami - Rizzoli

La migliore amica che tradi la sua fiducia dopo cinque anni, quelli delle elementari, di complicità ininterrotta e simbiosi pressoché totale. Un parrucchiere anarchico, poco incline all'ascolto delle clienti e molto a gestire taglio e colore in assoluta libertà. Il primo ragazzo a essersi rivolto a lei chiamandola gentilmente "signora". Un ex fidanzato soprannominato Mister Amuchina per la sua ossessione paranoide verso l'igiene e l'ordine, prima che un incidente ponesse provvidenzialmente fine all'asettica relazione. La suora che avrebbe voluto fare di lei la prima "Santa Selvaggia" della storia. Sono solo alcuni dei personaggi inseriti da Selvaggia Lucarelli nella sua personalissima blacklist, un girotondo di piccoli infami che, più o meno inconsapevolmente, l'hanno trasformata anche solo per pochi minuti in una persona peggiore... "Dieci piccoli infami" non è solo una rassegna di incontri sciagurati ma un'autentica resa dei conti: con i mostri più o meno terribili in cui inciampiamo nella vita e anche un po' con la nostra capacità di riderne e di (non riuscire proprio a) perdonare.



## Lidia Ravera, Il terzo tempo - Bompiani

Costanza non è vecchia però presto lo sarà. Convinta che il terzo tempo sia da vivere pienamente, senza mai smettere di cercare la felicità, ne scrive con spirito battagliero in una rubrica. "Insegno malinconia positiva. Soffrire da vecchi è la regola. Soltanto i vecchi speciali ce la fanno. E i vecchi speciali sono quelli che stanno bene." Quando eredita dal padre un austero ex convento a Civita di Bagnoregio si lascia prendere da un progetto vagamente sconsiderato: radunare in quella casa bella e nuda, incastonata in un luogo simbolico che si sfalda lentamente, i compagni con cui giovanissima ha condiviso a Milano la vita e l'impegno politico, per ricreare una comune, una famiglia larga in cui spartire gli affanni e discutere del futuro perché un futuro c'è sempre, fino alla fine dei giochi. È un tentativo di tornare all'età delle illusioni, "la leggenda d'aver ragione che ha nutrito la nostra seconda infanzia"? Energica, accentratrice, un po' egoista, Costanza è il magnete da cui tutti finiscono per essere catturati: gli amici di un tempo, con i loro dolori, le rivalse, i fallimenti; il compagno di una vita, Dom, che lei ha scelto di allontanare ma che la sorveglia con la tenacia di un'affettuosa sentinella; il figlio Matteo, che cova da grande distanza un suo carico di pena. Mentre tutti convergono su di lei, Costanza si sente soffocata dall'enormità del suo disegno. Riuscirà a portarlo a compimento?



## Maurizio De Giovanni, Rondini d'inverno - Einaudi

Il Natale è appena trascorso e la città si prepara al Capodanno quando, sul palcoscenico di un teatro di varietà, il grande attore Michelangelo Gelmi esplose un colpo "di pistola contro la giovane moglie, Fedora Marra. Non ci sarebbe nulla di strano, la cosa si ripete tutte le sere, ogni volta che i due recitano nella canzone sceneggiata: solo che dentro il caricatore, quel 28 dicembre, tra i proiettili a salve ce n'è uno vero. Gelmi giura la propria innocenza, ma in pochi gli credono. La carriera dell'uomo, già in là con gli anni, è in declino e dipende ormai dal sodalizio con Fedora, stella al culmine del suo splendore. Lei, però, così dice chi la conosceva, si era innamorata di un altro e forse stava per lasciarlo. Da come si sono svolti i fatti, il caso sembrerebbe già risolto, eppure Ricciardi è perplesso. Mentre il fedele Maione aiuta il dottor Modo in una questione privata, il commissario, la cui vita sentimentale pare arrivata a una svolta decisiva, riuscirà con pazienza a riannodare i fili della vicenda. Un mistero che la nebbia improvvisa calata sulla città rende ancora più oscuro, e che riserverà un ultimo, drammatico colpo di coda.



## Enrico Franceschini, Vinca il peggior - 66th and 2nd

Londra, primavera 2015. Un italiano che fa l'allenatore di basket per hobby e per passione ha portato una squadra di adolescenti, tra cui suo figlio, alla finale del campionato allievi, dove giocheranno contro avversari più forti e più alti, in una parola imbattibili. Ma nell'attesa di scendere in campo il coach si ricorda di una partita vista in tv, al bancone di un bar di New-York, il primo aprile di trent'anni prima, in un momento confuso della propria vita e in una città imbiancata da una nevicata fuori stagione. Una partita passata alla storia: Georgetown-Villanova, finale della Ncaa, il campionato universitario americano. Una sfida tra un gruppo di atleti magnifici, campioni in carica, già destinati ai professionisti della Nba, e una compagine di improbabili sfidanti destinati alla sconfitta. Tutti sono sicuri che il risultato sia già scritto. Ma il coach di Villanova, Rollie Massimino, figlio di un ciabattino siciliano e filosofo dell'arte di arrangiarsi, ha un piano: sfruttare le debolezze dei propri giocatori per addormentare la gara, provando a dimostrare che qualche volta Davide può battere Golia. Riuscirà la missione impossibile della Cenerentola del parquet? Guardando la partita, quell'italiano appollaiato sullo sgabello del bar capirà il proprio destino? E la lezione del passato servirà a qualcosa, trent'anni più tardi? "Vinca il peggior" è una dichiarazione d'amore alla pallacanestro, una sfida vissuta due volte, un sogno lungo quanto una notte di neve a New York.

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

il gelato di **Aviela**

PASSIONATE ABOUT GELATO

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

Franchi From Seed to Plate

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

Franchi Semences. Seed producers. Est. 1783. Bergamo

 **Al servizio della comunità italiana dal 1981**

*Richard's Catering Agency*

**SOFIA**

Tel: 020 7430 1212  
Tel: 020 7439 4526  
Tel: 0845 521 2900  
Mob: 07969 060 831  
[richardcatering@yahoo.co.uk](mailto:richardcatering@yahoo.co.uk)  
[www.richardscatering.co.uk](http://www.richardscatering.co.uk)



**1<sup>st</sup> Floor - 31 Theobalds Road - LONDON WC1X 8SP**

**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

# tutti a tavola ...

con *Giorgio Locatelli*



Dal suo ultimo libro "Made in Sicily"

## Mezze penne con tonno, menta e mandorle

### Mezze penne with tuna, mint and almonds

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

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

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

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

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



## I MENU DELL'AMBASCIATA ITALIANA A LONDRA

a cura di *Danilo Cortellini*  
Head Chef at The Italian Embassy London  
info@danilocortellini.com



## RISOTTO ZUCCA, SALVIA E GORGONZOLA

Come ogni grande risotto, per preparare questa ricetta tradizionale del Nord Italia, la chiave è scegliere ottimi ingredienti, iniziando dal riso. Da prodotti umili come riso arborio e zucca insieme a del cremoso gorgonzola si ottiene un piatto estremamente sontuoso e ricco di gusto. La nota aromatica della salvia e l'acidità del vino bianco donano al risotto profondità di sapore creando diverse sfumature. Una grande ricetta vegetariana, sempre presente nei miei menu quando in stagione da settembre fino alla fine delle festività natalizie.

Porzioni: 4 persone  
Tempo di preparazione: 45 minuti  
Tempo di cottura: 1 ora

**Ingredienti**  
1.5kg zucca  
sale e pepe, q.b.  
2 cucchiaini di olio EVO  
2 spicchi d'aglio, schiacciati  
80g cipolla, tritata  
280g Riso Gallo Arborio  
100ml prosecco DOC  
1 litro brodo vegetale o pollo  
50g gorgonzola, a cubetti  
20g Grana Padano, grattugiato  
10g burro non salato  
1 mazzetto di salvia

Preparazione - Preriscaldare il forno a 120°C.

Tagliare una parte della zucca a cubetti e lasciare da parte per guarnire il piatto.

Tagliare la restante zucca a fette, condire con sale, pepe, olio e aglio. Porre le fette di zucca in una teglia e coprire con carta argentata. Cuocere in forno per 30-40 minuti. Una volta cotta, la zucca deve risultare molto morbida. Rimuovere l'aglio e frullare in un robot da cucina ottenendo una purea. Per queste dosi avrete bisogno di 60 g di purea di zucca.

Soffriggere dolcemente la cipolla tritata in casseruola con un filo d'olio e un pizzico di sale per circa 10-15 minuti.

Quando dorata e caramellata spostare dal fuoco. Tenere da parte.

In un'ampia casseruola, tostare il riso a fiamma bassa solo con un pizzico di sale, senza aggiungere grasso alcuno. Questo procedimento permetterà al calore di raggiungere il cuore di ogni chicco di riso, donandoci un risotto al dente che conserverà la sua consistenza molto a lungo. Mescolare il riso di tanto in tanto per evitare che bruci ai lati della casseruola. Quando il riso sarà molto caldo e ben tostato, versare il prosecco DOC. Lasciar evaporare l'alcol e impostare 15 minuti di cottura sul timer. Aggiungere il brodo caldo un mestolo per volta e mescolare il riso di tanto in tanto mentre cuoce.

A metà cottura, aggiungere la cipolla brasata al riso, la purea di zucca e la zucca a cubetti precedentemente saltata in padella solo con un filo d'olio.

A cottura terminata, assaggiare il risotto e, se soddisfatti della consistenza ottenuta, rimuovere dal fuoco. Questo passaggio è chiamato mantecatura.

Aggiungere al riso il Grana Padano, il burro e il gorgonzola. Rimestare il risotto energicamente per incorporare aria e ottenere un risultato morbido e cremoso. Aggiustare di sale e pepe e aggiungere altro brodo se il risotto dovesse asciugare troppo.

Impiattare immediatamente in capienti fondine e guarnire il risotto con foglioline di salvia e qualche cubetto di gorgonzola.

Danilo dice:

"Uno dei risotti più famosi della tradizione culinaria, non solo Veneta, ma di tutto il nord Italia. Un piatto ricco di sapore e tradizione, che per me è pieno di significato. Adoro questa ricetta ed ogni anno a Settembre, simboleggia la fine della stagione estiva e l'arrivo di tutti quei fantastici prodotti che caratterizzano il nostro Autunno, prima di tutti la favolosa Zucca Mantovana.

Un piatto sempre molto apprezzato e che non manca mai in tutti i menu di Colazioni o pranzi a buffet tenuti in Ambasciata da Settembre sino a Dicembre, una ricetta con cui andare sul sicuro"

# MAXIMUM CAR CARE LTD

**Carmine or Gennaro**

Accident & Mechanical Repair Specialists

Leeborn House, 859 Coronation Road, Park Royal, London, NW10 7QE

Tel (020) 8965 6565 (020) 8838 4555 Fax (020) 8963 0682

www.max-online.co.uk maxcarcare@btconnect.com



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

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

**OCS**  
**ORAZIO CAR SERVICE**



PCO Operators  
Licence No 03721/01/05

**SERVICES:**

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

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

**www.oraziocarservice.co.uk**



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



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



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

# 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

*Prenotazioni appuntamenti passaporti  
circoscrizione Londra T: 020 7583 1634  
Lunedì/Venerdì dalle 08:45 alle 13:00*

## 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

## RETE CONSOLARE CIRCOSCRIZIONE DI LONDRA

### ASHFORD AGENZIA CONSOLARE

*È in corso la ricerca di un nuovo titolare*  
**BEDFORD CONSOLATO ONORARIO**  
Sig. Gaetano Moliterno  
Ufficio 69 - Union Street  
Bedford MK40 2SE

*(Per passaporti e carte d'identità)  
11 Lurke Street - Bedford MK40 3HZ  
(Per procure, registrazioni di nascite,  
matrimoni, morti. Solo il venerdì)*

### BIRMINGHAM

### VICE CONSOLATO ONORARIO

*È in corso la ricerca di un nuovo titolare*  
**BRISTOL AGENZIA CONSOLARE**  
Dott.ssa Cristina Rossi Orlando  
*Il servizio dell'agenzia è  
temporaneamente sospeso*

### 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

### GIBLTERRA

### 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

*È in corso la ricerca di un nuovo titolare*  
**JERSEY AGENZIA CONSOLARE**

Sig.ra Serafina Venticinque  
1A Douro Terrace, Le Mont Pinel  
St Helier Jersey CI JE2 4RS

### 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

### MANCHESTER

### CONSOLATO ONORARIO

Avv. Paul Nazzari di Calabiana Willan  
Gregs Building  
1 Booth Street, 2° piano  
Manchester M2 4DU

Per appuntamento T:0161 714 0190  
info@consolato-manchester.co.uk

### NEWCASTLE UPON TYNE

### AGENZIA CONSOLARE

Sig. Roberto Ferasin  
7 Martindale Walk, Killingworth  
Newcastle upon Tyne NE12 6QT  
Cell: 07508 408047

robertoferasinnewcastle@outlook.com

### 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  
T: 01483-714440

lrapa@inasitalianwelfare.co.uk

### UFFICI CONSOLARI DIPENDENTI

### CONSOLATO ONORARIO D'ITALIA GLASGOW

Responsabile: Leandro FRANCHI  
24 St. Enoch Square, G1 4DB  
T: 0141 227 8051 - F: 0141 204 1199  
italianconsulateglasgow@gmail.com

### CONSOLATO ONORARIO D'ITALIA BELFAST

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

### AGENZIA CONSOLARE ONORARIA D'ITALIA, GREENOCK

Responsabile: Elisa Mazzoni Lamb  
4 Brougham Street, PA16 8AA  
T: 01475 892131 - F: 01475 720713  
elisalamb@gmail.com

## COMITATO DEGLI ITALIANI ALL'ESTERO (COMITES)

20, Brixton Road, London SW9 6BU  
Tel: Non definito  
info@comiteslondra.info  
www.comiteslondra.info  
20 Dale Street, 4th floor  
Manchester M1 1EZ  
Tel/Fax: 0161 236 9261

comitesmanchester@yahoo.co.uk  
36 Grindlay St. Edinburgh EH3 9AP  
T: 0131 2298804 - F: 0131 2298689

### ITALIAN CULTURAL INSTITUTE LONDON

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

### ITALIAN CULTURAL INSTITUTE EDINBURGH

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

### EDUCATION DEPARTMENT LONDON

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

### EDUCATION DEPARTMENT EDINBURGH

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

### CO.A.S.IT.

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

### COM.A.C.I.S.S.

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

### CO.SC.AS.IT.

111, Piccadilly, Manchester M1 2HY  
T: 0131 2253726

### LA SCUOLA ITALIANA A LONDRA

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

### CHAMBER OF COMMERCE AND INDUSTRY FOR THE UK

1 Princes Street, London W1R 8AY  
T: 020 7495 8191 F: 020 7495 8194  
info@italchamind.org.uk  
www.italchamind.org.uk

### ITALIAN TRADE AGENCY

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

### ALITALIA

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

### BANCHE

#### BANCA DITALIA LONDRA

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

#### INTESA SANPAOLO

90 Queen Street, London EC4N 1SA

020 7651 3000  
www.intesasanpaolo  
**UNICREDIT AG IN THE UK**  
Moor House, 120 London Wall  
London EC2Y 5ET  
020 7826 100  
www.hypovereinsbank.co.uk

**MEDIO BANCA**  
33 Grosvenor Place  
London SW1X &HY  
T: 0203 0369 500 - F: 0203 0369 555  
info@mediobanca.co.uk  
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 0HU.  
T: 01274 721 612

### AVVOCATI

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

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

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

### NOTAI

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

### DOTTORI

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

### AEROPORTI

HEATHROW - GREATER LONDON TW6  
T: 0844 335 1801  
GATWICK - WEST SUSSEX RH6 0NP  
T: 0844 892 0322  
LONDON CITY  
Hartmann Road, London E16 2PX  
T: 020 7646 0000

STANSTED AIRPORT  
Enterprise House, Bassingbourn Rd,  
Stansted, Essex CM24 1QW  
T: 0844 335 1803  
LUTON AIRPORT  
Airport Way, Luton LU2 9LY  
T: 01582 405100

BIRMINGHAM B26 3QJ  
0871 222 0072  
CARDIFF  
Vale of Glamorgan CF62 3BD  
T: 01446 711111  
EDINBURGH EH12 9DN  
T: 0844 448 8833

DUBLIN IRELAND - T: +353 1 814 1111



*Il Direttore di SM La Notizia* compie ogni ragionevole sforzo per assicurare che i materiali ed i contenuti pubblicati nel giornale siano attentamente vagliati ed elaborati con la massima cura. Tuttavia errori, inesattezze ed omissioni sono possibili. Si declina, pertanto, qualsiasi responsabilità per errori, inesattezze ed omissioni eventualmente presenti. A tal riguardo, si invitano gli utenti a richiedere eventuali rettifiche e/o integrazioni di quanto pubblicato. Le opinioni espresse dai singoli autori di articoli sono da ritenersi a titolo personale e possono non rispecchiare l'opinione del Direttore. Tutte le illustrazioni e il materiale editoriale sono soggetti a Copyright © e non possono essere usate, stampate, copiate, modificate in ogni modo, ripubblicate sul web senza il permesso scritto del proprietario dei Copyright ©.

# LIFE'S TOO SHORT TO WEAR A BORING CAR

But there's always enough time to get your look just right. The Fiat 500 comes with a choice of 16 fashion forward colours, 15 alloy wheel designs, 60 if you count all four wheels, and 20 interior looks, so you can pick the style mix until the chic treat fits you, and you alone.



**SPRING/SUMMER COLLECTION**



*Motor Village*  
MARYLEBONE

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

**3 YEARS' WARRANTY  
& ROADSIDE  
ASSISTANCE**

Fuel consumption figures for the Fiat 500 range in mpg (l/100km): Urban 51.4 (5.5) – 68.9 (4.1); Extra Urban 65.7 (4.3) – 94.2 (3.0); Combined 60.1 (4.7) – 83.1 (3.4). CO<sub>2</sub> emissions 110 – 88 g/km. Fuel consumption and CO<sub>2</sub> figures based on standard EU tests for comparative purposes and may not reflect real driving results. 3 year warranty consists of a 36 months' unlimited mileage warranty (incl. 24 months' Pan European warranty) which guarantees your vehicle against defective manufacturing faults for 36 months from first registration. This excludes wear-and-tear items. T&C's apply. Warranty subject to exclusions. See Fiat.co.uk for full details.



**La Notizia** LONDRA

Lo trovate anche sul sito [www.smphotonewsagency.com](http://www.smphotonewsagency.com)