La Notizia

LONDRA

CULTURA - SPETTACOLO - ECONOMIA - POLITICA - SPORT - INFORMAZIONE

Direttore Salvatore Mancuso Tel: 020 8879 1378 Mob: 07976 299 725
smlanotizialondra@gmail.com - www.smphotonewsagency.com
FIORELLA MANNOIA
"COMBATTENTE" A LONDRA
 CONCERTO ALL'UNION CHAPEL

a pag 23

UN GRAZIE ALL'AMBASCIATRICE TERRACCIANO!

Karen Lawrence Terracciano e modelle

Solida, indispensabile colonna del marito a Londra

Nel nostro ultimo numero abbiamo avuto il privilegio di ospitare sulle nostre colonne una splendida lettera firmata dell'Ambasciatore Pasquale Terracciano in cui si stilava un accurato bilancio di oltre 4 anni e mezzo di grande impegno a favore di cittadini italiani ed imprese in UK. La storia ci insegna che, accanto ad ogni grande uomo, c'è sempre una grande donna e La Notizia desidera dunque, con questo numero (in stampa proprio durante gli ultimi giorni di permanenza dei Terracciano nel Regno Unito), fare un modesto omaggio alla Signora Karen Lawrence Terracciano, la solida colonna che ha sorretto ed accompagnato

il nostro Ambasciatore in questi anni politicamente densi, economicamente ricchi di opportunità, socialmente intensissimi, che hanno visto il numero 4 di Grosvenor Square spalancare le proprie porte come mai prima, diventando una vera e propria "seconda casa degli Italiani" nel Regno Unito.

Se il mandato dell'Ambasciatore Terracciano ha sicuramente ottenuto straordinari risultati in una delicata fase politica e storica, è anche vero che, come avrebbero detto i Latini, "dotata animi mulier virum regit", una donna dotata di coraggio sostiene il marito. E' infatti questo il caso di Karen Lawrence Terracciano, la quale,

grazie al proprio impegno e diligenza, ha moltiplicato e potenziato il lavoro della Sede diplomatica londinese.

Attivissima sostenitrice di decine di diverse cause benefiche, ha sin da subito - con l'Ambasciatore - sposato la causa della Scuola Italiana a Londra agendo quale ulteriore infaticabile motore per sostenerla in ogni modo possibile. Ha aperto la propria residenza a decine di associazioni meritevoli: dalla Fondazione Rava ad organizzazioni che lottano contro difficili patologie mediche ed organizzazioni per la salvaguardia degli interessi degli Italiani nel Regno

segue a pag 2

ITALIA AL VOTO IL 4 MARZO

CON SPETTRO DI "HUNG PARLIAMENT"

L'Italia è stata chiamata alle urne il 4 marzo per il rinnovo di Camera e Senato tramite un complicato, controverso, quasi alchemico sistema elettorale - il cosiddetto Rosatellum bis - che a

detta della maggioranza degli esperti non promette nulla di buono: rischia infatti di portare ad un "Hung Parliament", un parlamento cioè senza uno straccio di maggioranza. E allora per la

Penisola, in convalescenza economica dopo anni di grossa crisi e alle prese con l'incontenibile problema della

segue a pag 4

"Brexit: Le opportunità per una maggiore cooperazione nei rapporti anglo-italiani": su questo tema di strettissima, scottante e controversa attualità si è incentrata la 39esima Conferenza annuale della Camera di Commercio

LA CAMERA DI COMMERCIO

AFFRONTA L'INCOGNITA BREXIT

Alla sua 39esima Conferenza annuale

e Industria Italiana per il Regno Unito che si è svolta al Church House Conference Centre di Westminster lo scorso primo dicembre.

Leonardo Simonelli, presidente della Camera di Commercio, e l'ambasciatore italiano a Londra Pasquale Terracciano, hanno aperto i lavori della conferenza e hanno poi lasciato la parola ad un prestigioso e agguerrito parterre di relatori: dal ministro britan-

nico dell'ambiente Michael Gove (capofila dei fautori della Brexit assieme al ministro degli Esteri Boris Johnson) a Gina Miller (la combattiva imprenditrice nemica giurata della Brexit), da Marco Piantini (consigliere del premier italiano Paolo Gentiloni per gli affari europei) all'editorialista del Financial Times Tony Barber.

Nel suo intervento Simonelli ha impostato il dibattito mettendo innanz-

zitutto in risalto che alla fine del 2017 le previsioni sugli sviluppi della Brexit appaiono "meno ottimistici" rispetto alla fine del 2016 quando prevaleva la convinzione che "una base pragmatica per una soluzione politica sarebbe stata trovata in un tempo relativamente breve con compromessi "onorevoli" su molte questioni". Un sondaggio dello scorso ottobre tra gli esponenti del mondo del business in UK ha segna-

to un crescente sentimento di ansia e incertezza per gli effetti dell'uscita del Regno Unito dall'Unione europea.

Parte di un più generale e globale "sgretolamento" politico ed economico, la Brexit - votata dalla maggioranza dei britannici al cruciale referendum del 23 giugno 2016 - si profila ormai a giudizio del presidente della

segue a pag 17

BREXIT: ACCORDO SU

GARANZIE PER EXPATS

MA È PRESTO PER CANTAR VITTORIA

In teoria sembra fatta: ai negoziati sulla Brexit, dopo mesi di tira-e-molla, il Regno Unito e l'Ue si sono formalmente accordati a metà dicembre per garantire i diritti dei cittadini europei residenti in UK e di quelli britannici installati nei

vari paesi dell'Unione Europea. Urrà! Ma è presto per cantar vittoria.

Il reciproco impegno fa parte del "divorce bill", validato a metà dicembre dal vertice europeo dei capi di stato e di governo che ha giudicato "sufficienti"

i progressi fatti sui tre temi preliminari finora oggetto delle trattative sul divorzio (diritti degli 'expats', frontiera tra Irlanda del nord e Repubblica di Irlanda

segue a pag 4

L'impreditore Bragagni
in lizza per le elezioni
 Si candida all'estero per il Senato

A pag 5

Famiglia Terracciano

Unito. Ha fortemente sostenuto le attività de Il Circolo, dell'Accademia della Cucina Italiana e del Monte San Martino Trust. Si è spesa, accanto al marito, a sostegno delle popolazioni colpite dal terremoto dell'Italia centrale nel 2016, agendo da motore dietro l'organizzazione di una serata benefica,

ospitata in Ambasciata alla presenza dell'attore Colin Firth, che ha portato alla raccolta di centinaia di migliaia di sterline.

Non basta. L'Ambasciatrice si è data molto da fare per una sempre maggiore diffusione e valorizzazione della cultura italiana, coinvolgendo in in-

numerevoli eventi dedicati al nostro vasto patrimonio culturale, un pubblico internazionale basato nel Regno Unito. A questo proposito va ricordata una delle ultime e ricorrenze in cui una vasta platea, che ha compreso anche molte consorti degli Ambasciatori residenti a Londra, ha potuto trascorrere un pomeriggio all'insegna dell'arte e della moda italiana. Nel corso di una visita guidata sulla storia diplomatica e sull'architettura dell'edificio di Grosvenor Square e sulle opere d'arte conservate in Ambasciata, gli ospiti sono stati accompagnati per le sale storiche della Residenza, per poi assistere alla sfilata di Michele Miglionico, stilista che ha vestito molte personalità del mondo del cinema e dello spettacolo. L'opportunità offerta dall'Ambasciatrice è stata un'occasione unica, che ha permesso di conoscere meglio due degli elementi fondanti del patrimonio culturale italiano, i tesori d'arte conservati nell'Ambasciata e la sofisticata moda Made in Italy.

L'Ambasciatrice ha poi svolto un ruolo chiave nell'ideazione, coordinamento e lancio della pubblicazione del volume "L'Ambasciata d'Italia a Londra". Il libro, pubblicato dal celebre editore

d'arte Allemandi di Torino, sia in italiano che in inglese, accompagna il lettore lungo la storia più recente del 4 di Grosvenor Square e comprende sezioni dedicate alla collezione di arte, alla storia dell'architettura dell'edificio, oltre ad un bel fondo firmato da Sergio Romano e dedicato alla storia delle relazioni bilaterali dal 1932 a tempi più recenti.

Nel congedarsi l'Ambasciatrice ha voluto non solo ringraziare me ed i lettori de La Notizia, ma anche la sua famiglia e tut-

to lo staff dell'Ambasciata per il sostegno di questi anni.

Augurando che i futuri anni presso la nostra Sede diplomatica a Mosca siano altrettanto proficui quanto quelli trascorsi a Londra, La Notizia desidera ringraziare l'Ambasciatrice Karen Lawrence Terracciano per il costante sostegno e dedizione dimostrati nei passati quattro anni e mezzo e per l'instancabile impegno nel rappresentare al meglio l'Italia all'estero.

La Redazione

Livia Firth, Console Generale Massimiliano Mazzanti, Colin Firth, Karen Lawrence-Terracciano e Ambasciatore Pasquale Terracciano

SENATORE MICHELONI: PD, ADDIO INVANO SI ERA BATTUTO CONTRO NUOVA LEGGE ELETTORALE

zione della politica al marketing.

Il personalismo esasperato, l'ossessione della leadership non sono stati inventati da Renzi, ma è anche grazie a lui e al suo gruppo dirigente che non hanno conosciuto più argini né ostacoli. Abbiamo ascoltato ormai per diversi anni la vulgata secondo la quale la partecipazione popolare è morta, la politica è solo amministrazione e propaganda, l'estetica non può che prevalere sulla cultura, la lentezza delle istituzioni deve essere soppiantata dalla velocità della decisione e della comunicazione del leader. Possiamo, e non da oggi, valutare i risultati e le conseguenze di questa concezione della politica, se tale la si può considerare: sarebbe forse meglio parlare di potere".

A giudizio di Micheloni "la crisi della democrazia, anziché essere risolta o circoscritta, si allarga; la qualità dell'azione legislativa diminuisce; il contagio del populismo si estende a nuovi strati dell'opinione pubblica."

Il senatore - nato a Campi in provincia di Teramo nel 1952 e dal 1960 in Svizzera - giudica "inquietante" che davanti all'avanzata dell'antipolitica "c'è chi ancora teorizza e pratica la necessità di adeguarsi, per conquistare o difendere il consenso, invece di reagire" e dimostra così "un malcelato disprezzo nei confronti del popolo. Un popolo che si può e si deve corteggiare, illudere, distrarre; un popolo cui non si può e non si deve dire la verità".

"Io - polemizza Micheloni - non la penso così. Ho sempre confidato nella saggezza democratica del popolo italiano, così come continuo a credere che la forza della democrazia consista, al contrario, in un rapporto di lealtà tra cittadini e rappresentanti, i quali hanno innanzi tutto il dovere di esprimere la propria opinione e di dire la verità, anche e soprattutto quando non è gratificante. Penso e spero che, nonostante le difficoltà, la democrazia italiana possa essere rinvigorita da nuove energie, nuove forze sociali e politiche che sappiano interpretare i valori della Costituzione con coraggio e coerenza. Questo è quanto ho cercato di fare, nei limiti delle mie possibilità, in questi anni in Senato: quando si è trattato di difendere la Costituzione da una riforma scriteriata, così come quando, poco tempo fa, una nuova legge elettorale approvata a colpi di fiducia ha calpestato il senso più autentico

della rappresentanza degli italiani all'estero, con l'abrogazione dell'obbligo di residenza.

È dunque per questo senso di rispetto nei con-

fronti delle istituzioni, di lealtà nei confronti dei cittadini, che non posso più riconoscermi in questo PD".

La Redazione

Claudio Micheloni, presidente del comitato senatoriale per le Questioni degli Italiani all'Estero, ha annunciato a metà dicembre la sua uscita dal partito democratico a causa di forti disaccordi con le strategie portate avanti dal leader del partito nonché ex-premier Matteo Renzi.

A ottobre Micheloni si era battuto invano perché dalla nuova, controversa legge elettorale fortemente voluta dal PD - il cosiddetto Rosatellum - fosse espunta l'assurda norma che permette anche agli italiani residenti in patria di candidarsi all'estero.

"Al termine di una legislatura difficile, dopo aver portato a termine i miei compiti istituzionali e, credo, avendo mantenuto fino in fondo un rapporto di lealtà con il Governo, sento di dover motivare - spiega in una nota il senatore, rieletto nel 2013 per la terza volta nella Circoscrizione Estero, ripartizione Europa - una scelta lungamente meditata e, senza eccedere nella retorica, abbastanza sofferta. Per chi, come me, viene da una storia, quella del PCI, nella quale la disciplina di partito e la responsabilità istituzionale non erano espedienti del momento ma colonne portanti di una cultura politica, si tratta infatti di una decisione difficile. Una decisione sulla quale mi sono interrogato più volte in questi ultimi anni, in ragione di una distanza che avvertivo crescere giorno dopo giorno tra la mia (e non solo mia) idea di un partito democratico saldamente ancorato al riformismo europeo e alla Costituzione repubblicana, e ciò che è diventato questo PD".

"Non credo - puntualizza Micheloni - alla ridu-

SALVO dal 1948 SALVO 1968.CO.UK

SHOP ONLINE & SAVE

ITALIAN FOOD IMPORTERS

Messaggio di auguri del Console Generale alla collettività

Cari connazionali, desidero farVi giungere a nome mio personale e di tutto lo staff del Consolato Generale d'Italia a Londra il più sincero ed affettuoso augurio per le Festività. Il 2017 è stato un anno particolarmente impegnativo: questo Consolato Generale è diventato, infatti, il primo dell'intera Rete diplomatico-consolare italiana per dimensioni della collettività di riferimento.

Questo risultato, lungi dal rappresentare un record positivo, è fonte di uno straordinario aggravio di lavoro per gli Uffici del Consolato che, dopo l'esito del referendum sulla Brexit, ha dovuto far fronte al fenomeno dei cosiddetti "emersi", ossia quei connazionali che, pur vivendo in Regno Unito da diversi anni, non si erano iscritti all'AIRE.

Il suddetto fenomeno di "emersione" dei connazionali ha portato le iscrizioni AIRE dalle 1.800 pre-Brexit alle oltre 3.000 del dopo Brexit, facendo attestare la crescita di connazionali in Inghilterra e nel Galles a oltre 315.000 iscritti, con altri 400.000 non iscritti ma che richiedono comunque servizi consolari. Si tratta del numero di iscritti più elevato mai registrato da un Consolato nella storia della nostra Repubblica. Per dare un'idea di tali numeri, è sufficiente ricordare che gli iscritti presso il Consolato Generale di Londra sono più del totale degli iscritti AIRE in tutti i Consolati italiani negli Stati Uniti.

I numeri confermano tale complesso primato: il Consolato Generale è, con 2.500 passaporti emessi al mese, il primo della Rete diplomatico-consolare, ed è anche primo in Europa per le nascite registrate ed il secondo al mondo per percezioni consolari fatte guadagnare all'erario italiano. Sono, infine, circa 25.000 l'anno i visti rilasciati dal Consolato Generale. Si tratta, come è evidente, di numeri che mettono quotidianamente a dura prova una struttura che - a fronte delle chiusure degli Uffici consolari di Manchester e Bedford - non può contare su risorse sufficienti per far fronte a tali numeri, ma che ha profuso ogni possibile sforzo per rispondere alla pressione di una comunità italiana che anche dopo il referendum sulla Brexit ha continuato a crescere.

A parità di risorse, abbiamo voluto ri-

spondere alla sfida dei numeri con l'introduzione di strumenti e tecnologie volti a migliorare l'erogazione del servizio, nell'ottica di una progressiva digitalizzazione e di una più dinamica interazione con l'utenza. Tra queste, ricordo l'istituzione di un "Call Centre" dedicato alle richieste di appuntamento per i Passaporti: attivato dal 2 febbraio scorso, il Call Centre è stato introdotto con l'obiettivo di staccare il Consolato dal sistema di prenotazione online, per

il solo Ufficio Passaporti, data la mole di lamentele ricevute nel corso degli anni da parte della collettività con riguardo al sistema "PrenotaOnline".

Il servizio ha dato, ad oggi, risultati positivi e ha consentito un incremento del 20% nella capacità produttiva dell'Ufficio Passaporti. I principali vantaggi dell'uso del Call Centre rispetto al PrenotaOnline sono da individuarsi nella possibilità per l'utente di interfacciarsi con un operatore che è in grado di identificare il richiedente, verificarne la posizione anagrafica in tempo reale, consentendo di ridurre al minimo il lavoro svolto in back-office dall'Ufficio Passaporti che, una volta ricevuto l'utente e acquisiti i dati biometrici, si trova a lavorare una pratica "pulita" e che procede alla stampa del passaporto a vista, con notevole soddisfazione dell'utenza.

Ma non basta. Con l'Ambasciata abbiamo, infine, proposto all'Amministrazione un'altra possibile soluzione innovativa e concreta volta al miglioramento qualitativo ma soprattutto quantitativo dei servizi consolari, anche in previsione dell'onda lunga delle conseguenze della Brexit, esplorando la possibilità di ricorrere ad un fornitore esterno di servizi (outsourcing) per le pratiche di rilascio del passaporto. Qualora attuabile, tale soluzione consentirebbe, in prospettiva, di incrementare sensibilmente il numero dei passaporti emessi su base mensile. Inoltre, nel corso del 2017 abbiamo ef-

fettuato complessivamente sei missioni del funzionario itinerante a Newcastle, Bradford e nel sud dell'Inghilterra, per raccogliere le domande di passaporto di tanti connazionali anziani e far sentire loro la vicinanza del Consolato.

Il Consolato Generale continua a essere, in virtù della sua collocazione nella nuova Sede di "Harp House" nel cuore della City, vera e propria vetrina del "Made in Italy" e della creatività italiana. Nel 2017 abbiamo continuato a dare la possibi-

lità a molti giovani artisti e fotografi italiani di esporre, a rotazione, le loro opere per farle conoscere al pubblico: riceviamo ogni giorno circa 250 persone e molti utenti hanno manifestato apprezzamento per la "galleria" artistica del Consolato. Con tali iniziative vogliamo avvicinare sempre di

più il Consolato agli italiani, nella speranza che vedano nella "Harp House" una casa comune, dove riscoprire l'italianità.

Vorrei cogliere l'occasione per formulare un sincero ringraziamento all'Ambasciatore d'Italia, Pasquale Terracciano, da sempre molto vicino alle esigenze di questo Consolato e della comunità italiana in Regno Unito, ed al Direttore Generale per gli Italiani all'Estero e le Politiche Migratorie del Ministero degli Affari Esteri e della Cooperazione Internazionale, Min. Plen. Luigi Vignali, sempre molto attento alle necessità della Rete e di questo Consolato Generale che si trova quotidianamente ad operare in "prima linea".

Concludo, come ogni anno, ribadendo il mio personale ringraziamento alla "squadra" del Consolato Generale: grazie alla professionalità e senso del dovere del personale qui impiegato è possibile rispondere ogni giorno alle numerosissime necessità di una comunità "reale" che è stimabile in oltre 700.000 connazionali. A tutti loro va il mio personale apprezzamento e i più affettuosi auguri per il 2018.

FORMULO A VOI TUTTI, CARI CONNAZIONALI, I MIGLIORI AUGURI PER UN BUON NATALE E UN FELICE E SERENO 2018!

Massimiliano Mazzanti
Console Generale d'Italia a Londra

TEMPORANEAMENTE ALL'ESTERO: OPZIONE DI VOTO SINO AL 31 GENNAIO

Gli elettori italiani che per motivi di lavoro, studio o cure mediche si trovano temporaneamente all'estero per un periodo di almeno tre mesi nel quale ricade la data di svolgimento delle elezioni per il rinnovo del Parlamento, nonché i familiari con loro conviventi, potranno partecipare al voto per corrispondenza organizzato dagli uffici consolari italiani (legge 459 del 27 dicembre 2001, comma 1 dell'art. 4-bis), ricevendo la scheda al loro indirizzo all'estero.

Per partecipare al voto all'estero, tali elettori dovranno - entro il 31 gennaio 2018 - far pervenire AL COMUNE d'iscrizione nelle liste elettorali un'apposita opzione. E' possibile la revoca della stessa opzione entro lo stesso termine. Si ricorda che l'opzione è valida solo per il voto cui si riferisce (ovvero, in questo caso, per le votazioni del 4 marzo 2018).

L'opzione (fac-simile qui reperibile) può essere inviata per posta, telefax, posta elettronica anche non certificata, oppure fatta pervenire a mano al Comune anche da persona diversa dall'interessato.

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

La dichiarazione va resa ai sensi degli articoli 46 e 47 del decreto del Presidente della Repubblica del 28 dicembre 2000, n. 445 (testo unico delle disposizioni legislative e regolamentari in materia di documentazione amministrativa), dichiarandosi consapevoli delle conseguenze penali in caso di dichiarazioni mendaci (art. 76 del citato DPR 445/2000).

Importers & Distributors
Of Wines & Provisions

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

www.carnevale.co.uk

Specialists In Italian Cheeses,
Meat Products & Fresh Pasta

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

e-mail: info@carnevale.co.uk

Segue da Pag 1

ITALIA AL VOTO...

massiccia immigrazione dall'Africa, sarebbero dolori.

Oscuro mix di uninominale e proporzionale (un terzo dei parlamentari sarà eletto con sistema maggioritario a turno unico, due terzi con il proporzionale puro su base nazionale), il Rosatellum bis non si applica per l'elezione all'estero di dodici deputati e sei senatori (che avverrà con il proporzionale come in passato) ed è stato in apparenza elaborato con un obiettivo inconfessato ma abbastanza palese: impedire che il partito attualmente con i maggiori consensi – e cioè il Movimento 5 Stelle capeggiato dal comico genovese Beppe Grillo, considerato da molti in Europa un pericolo per le forti derive populiste e per l'immaturità e incompetenza della sua classe dirigente – vada al potere.

I sondaggi fatti nel corso del 2016 e 2017 parlavano chiaro: con un sistema di ballottaggio alla francese i cosiddetti Grillini rischiavano di vincere, sia in un duello con il centrodestra che in un duello con il centrosinistra. Idem se si dava un premio di maggioranza al partito più gettonato.

Da qui la scelta di un sistema che premia le coalizioni (anche sotto forma di accozzaglia di partiti, partitini e movimenti) e penalizza i partiti ostili – è proprio il caso dei 5 Stelle – all'idea di far fronte comune con altre forze politiche.

In vista delle elezioni fissate per il 4 marzo dal governo Gentiloni dopo che il 28 dicembre il presidente della Repubblica Sergio Mattarella ha formalmente sciolto le camere ponendo fino alla 17esima legislatura e dando così avvio alla campagna elettorale (che in effetti è incominciata molti mesi prima...) che il 4 marzo porterà alla scelta di 630 deputati e 315 senatori.

Il rischio dell'"Hung Parliament" è concreto perché si confrontano tre blocchi politici – in apparenza inconciliabili tra loro – che stanno o un po' sopra o un po' sotto il trenta per cento.

Si è detto del Movimento 5 Stelle, preferito dalle giovani generazioni per protesta nei confronti di un sistema che proprio non li premia e li condanna spesso alla disoccupazione o alla bassa occupazione: al giorno d'oggi è il primo partito, con circa il 30 per cento dei consensi e con un candidato-premier nella persona di un ragazzo di 31 anni, Luigi di Maio. A meno che i consensi non salgano ad almeno il 40% (cosa al momento estremamente improbabile) i Grillini non saranno in grado di governare.

Il secondo blocco è il centro-destra che vede il redivivo Silvio Berlusconi in alleanza con il leghista Matteo Salvini e con Giorgia Meloni, leader del partito post-fascista e gollista Fratelli d'Italia.

Il centro-destra, adesso al 35-36%, sembra l'unica coalizione in grado di vincere se riesce a raggrannellare un altro 5 o 6% e a far man bassa nei collegi uninominali.

Il triumvirato Berlusconi-Salvini-Meloni ha deciso che il premier sarà espresso dal partito che alle urne raccoglierà il maggior numero di voti (al momento Forza Italia dell'ottantenne Berlusconi ma la Lega di Salvini incal-

za...). Molti politologi si chiedono però come potrebbe mai funzionare una simile coalizione quando Berlusconi è su posizioni di destra molto moderata, spesso centriste, mentre Salvini è all'estrema destra e su temi come l'immigrazione e l'euro e ricorda molto le rabbiose battaglie portate avanti in Francia dal Front National capitanato da Marine Le Pen.

Il terzo attore principale della prossima tenzone elettorale è il Partito Democratico (PD) dell'ex-premier Matteo Renzi, che attualmente ha la maggioranza alla Camera ed esprime quasi in toto l'attuale governo di Paolo Gentiloni ma che è dato sotto il 30% (addirittura al 25-26%) dopo che in odio al centrista Renzi una buona parte di ex-comunisti e di post-comunisti (tra cui Pier Luigi Bersani e Massimo D'Alema) se ne sono andati e hanno dato vita ad un partito di sinistra-sinistra - Liberi e Uguali - scegliendosi come guida il presidente del Senato uscente Pietro Grasso.

Il PD paga anche un inevitabile logoramento essendo stato il principale supporto dei tre governi che si sono succeduti dal 2013 durante la 17esima Legislatura (quelli cioè con alla guida Enrico Letta, Matteo Renzi e infine Paolo Gentiloni).

Se le bocce rimarranno ferme dove sono, sarà quindi un grosso rebus sostituire il governo Gentiloni che rimarrà al potere per il disbrigo delle pratiche correnti (e non solo) fin quando non ne prenderà forma uno nuovo.

Da mesi ormai giornalisti e politologi si sbizzarriscono nelle ipotesi e nelle profezie. Molto si è ad esempio parlato del fatto che dopo le elezioni Berlusconi potrebbe rompere con i suoi scomodi alleati "estremisti" e formare un governo di centro con un Renzi parecchio voglioso di tornare a Palazzo Chigi dopo che nel dicembre 2016 si è dimesso da premier in seguito alla cocente sconfitta al referendum costituzionale per l'abolizione del senato. Non è però affatto sicuro che Berlusconi e Renzi possano contare su una maggioranza sufficiente per dar vita ad un esecutivo. Non è neppure sicuro che lo vogliano.

Si è parlato anche di un possibile governo grillino con l'appoggio di Liberi e Uguali, accreditati al 6-7% ma anche qui ci potrebbe essere un problema di numeri e non è affatto scontato che le due forze possano trovare un terreno di intesa.

Il quadro politico è così complesso che non è escluso nemmeno che dopo le elezioni del 4 marzo gli italiani possano essere chiamati di nuovo alle urne per un ulteriore rinnovo di Camera e Senato entro la fine del 2018.

Come si vede, prospettive poco rassicuranti benché non manchino giornalisti e politologi pronti a gettare acqua sul fuoco argomentando che la difficoltà a formare un nuovo governo non sarebbe la fine del mondo (anche la Spagna si è trovata nella stessa situazione, anche la Germania ha accusato un problema simile...) e che il presidente Sergio Mattarella con il fido Gentiloni da spalla saprebbe senz'altro trovare un modo per far uscire l'Italia dalle pericolose secche di un "Hung Parliament".

Segue da Pag 1

BREXIT: ACCORDO...

ed esborso finanziario del Regno Unito per gli impegni pregressi in sede Ue) e ha autorizzato il passaggio alla fase due e cioè ai negoziati su un futuro accordo commerciale post-Brexit tra Londra e Bruxelles.

Il governo di Sua Maestà con a capo Theresa May ha messo nero su bianco che si terrà tutti gli europei residenti in Uk da almeno cinque anni e che per i primi otto anni dopo la Brexit i loro diritti saranno monitorati dalla Corte europea di Giustizia.

Attenti però: sono subito emerse divergenze sulla portata dell'intesa. L'Ue giudica il "divorce bill" un accordo scolpito nella pietra che il Regno Unito non potrà in alcun modo rinnegare. Invece parte del governo May, con in testa il ministro per la Brexit David Davis, lo considera soltanto "una dichiarazione di intenti" senza alcun valore legale intrinseco perché "nothing is agreed until everything is agreed" (nulla è concordato fino a quanto tutto non è concordato) e lo condiziona al raggiungimento di un soddisfacente accordo commerciale tra le parti.

In un messaggio natalizio inviato ai suoi connazionali residenti in Paesi Ue Theresa May si è detta "delighted" (contentissima) di poter annunciare l'accordo sulla prima fase delle trattative e ha spiegato loro che in base all'intesa raggiunta avranno tutti i loro attuali diritti garantiti per quanto riguarda accesso alla sanità, pensioni, contributi previdenziali e benefici vari.

"Inoltre – scrive la premier britannica rivolgendosi ai connazionali expats – ci siamo accordati perché i famigliari stretti siano in grado di unirvi a voi nei Paesi dove vivete dopo che il Regno Unito avrà lasciato l'Ue. Ciò comprende coniugi, partner civili, partner non sposati, bambini, genitori e nonni a carico, così come bambini adottati fuori del Regno Unito dopo il 29 marzo 2019".

Malgrado questi grossi passi avanti, Theresa May non manca però di evidenziare che rimangono "alcune importanti questioni" ancora aperte, ad esempio la capacità degli expats Uk di mantenere certi diritti se si muovono da uno stato all'altro all'interno della Ue.

A conti fatti Theresa May ha ad ogni modo concluso il suo "Christmas Message" su una nota estremamente positiva: "il modo costruttivo con cui sono stati portati questi negoziati mi dà fiducia sul fatto che raggiungeremo un accordo finale in grado di riflettere la forte partnership tra Uk e Ue, nel reciproco interesse dei cittadini del continente".

Vedremo nel corso di un 2018, che si preannuncia molto difficile e complicato sul fronte dei negoziati per la Brexit, se l'ottimismo della May è giustificato. Per gli europei residenti in Uk i nodi verranno al pettine nella seconda metà dell'anno quando sarà resa nota in concreto la procedura per richiedere il permesso di soggiorno e cioè il cosiddetto "settled status".

Il Migration Observatory dell'Università di Oxford sostiene che "centinaia di migliaia" di europei potrebbero vedersi respinta la domanda per il "settled status" – pur semplificata rispetto a quella attuale per il permesso di residenza – per una serie di motivi: perché faticano a trovare pezzi di appoggio sulla permanenza in Uk per almeno cinque anni,

perché si sono troppo spesso assentati dal Regno Unito o semplicemente perché non presentano la domanda nei tempi richiesti (due anni).

La strada sembra dunque ancora lastricata di mine, anche perché non è chiaro dove il governo May voglia andare a parare. In effetti sembra incredibile ma i ministri del governo di Sua Maestà hanno incominciato a discutere tra di loro soltanto il 18 dicembre – più di un anno e mezzo dopo il referendum vinto dai fautori della Brexit! – come vorrebbero configurare i rapporti con l'Unione Europea dopo il divorzio da Bruxelles, come si immaginano quello che chiamano "the end state" e cioè l'approdo finale..

A questa prima riunione sul dopo-Brexit è emerso – incredibilmente! – un certo consenso sulla linea avanzata dal capo del Foreign Office Boris Johnson, quella del "Have our cake and eat it". Il governo May vorrebbe avere la moglie ubriaca e la botte piena: salvaguardare un accesso quasi totale al mercato unico europeo avendo al tempo stesso la libertà di limitare l'immigrazione, cercarsi nuovi partner commerciali e divergere da norme e regolamenti Ue.

E' una linea che sembra avere chances di successo inferiori allo zero e non a caso il negoziatore-europeo Michel Barnier ha già avvertito che i servizi finanziari offerti dalla City – piatto forte dell'economia Uk – non possono rientrare in un qualche accordo di libero scambio.

Rendendosi conto che al numero 10

di Downing Street non sanno ancora bene che pesci pigliare, Barnier ha dato tempo alla May fino al prossimo marzo per mettere a fuoco come il Regno Unito vorrebbe sviluppare in concreto i rapporti con l'Ue a Brexit consumata.

Per il momento, pur lacerato tra "Brexiters" e "Remainers", il partito conservatore fa quadrato attorno a Theresa May al punto da attribuirle un'aura di vittoria per la felice conclusione della prima fase dei negoziati con l'Ue quando in realtà questo happy end c'è stato soltanto perché il governo britannico ha sostanzialmente capitolato di fronte alle richieste di Bruxelles rendendosi conto dopo mesi di resistenze, esitazioni e melina che andava a sbattere contro il muro.

A Theresa May, molto indebolita dopo che nelle elezioni anticipate del giugno scorso ha perso la maggioranza parlamentare e vivacchia grazie al puntello dei deputati ultra-protestanti dell'Irlanda del nord, va in effetti riconosciuto un unico grosso merito: finora ha tirato avanti evitando abilmente che dentro il partito conservatore scoppi di nuovo la guerra civile tra "Brexiters" e "Remainers". Si è progressivamente posizionata a favore di una Brexit "soft" e cioè del mantenimento di rapporti stretti e privilegiati con l'Ue senza che i fautori di quella "hard", favorevoli ad un taglio netto e drastico dei rapporti con Bruxelles, protestassero e ciò le è stato possibile anche perché i conservatori sanno benissimo che la ripresa della loro lunga e strisciante guerra intestina sull'Europa rischia di sfociare prima o poi in una clamorosa vittoria elettorale dei laboristi capitanati da Jeremy Corbyn il rosso...

La Redazione

Peppe

IL CUOCO DELLO STREET FOOD SICILIANO

Promulgare la conoscenza della cucina Popolare Siciliana all'estero è il mio personale obiettivo. Sapori e tradizioni di una terra che porto nel cuore...

Peppe Prestigiacomo
peppeprestigiacomo@gmail.com

THECARDINAL

THE CARDINAL PEPPE

174 Tudor Drive, Kingston upon Thames KT2 5QG
020 8546 3885
www.peppekingston.com

AL FORNO PUTNEY

349 Upper Richmond Rd, London SW15 5QJ
020 8878 7522
www.alfornoputney.com

CAFÉ ROSI

8 Leopold Rd, Wimbledon, London SW19 7BB
020 8944 7594
www.caferosi.com

SICILY FOOD

We Deliver the best food delicacies from Sicily
www.sicilyfood.uk

L'imprenditore Bragagni in lizza per le elezioni

Si candida all'estero per il Senato

Un importante imprenditore italiano che vive a Londra e lavora con 36 paesi nel mondo, Maurizio Bragagni, è tra i primi volti nuovi delle elezioni italiane 2018: ha deciso di candidarsi al Senato della Repubblica per la circoscrizione Europa.

All'estero dal 2000, l'anno della laurea, sposato dal 2003 (con Alessandra) e padre di quattro figlie, Bragagni vanta un curriculum di successo nel mondo del business e si dice convinto di poter far fruttare in politica per il bene degli elettori questo suo ricco patrimonio di esperienza.

"L'Inghilterra è il luogo dove risiedo, l'Italia è il mio paese, il mondo è il luogo dove opero dal 2000", sottolinea l'imprenditore che subito dopo la laurea si è trasferito all'estero; prima in Inghilterra per imparare la lingua, dove ha lavorato come magazziniere presso la società Hamilton Power Safe Ltd in modo da mantenersi gli studi, poi in giro per il mondo aprendo uffici commerciali per la società di cavi elettrici e fibre ottiche Tratos Ltd, di cui dal 2008 è CEO.

Dal 2003 al 2005 Bragagni ha trascorso molto del suo tempo in Cina per aprire gli uffici commerciali di Tratos China, un traguardo di cui va fiero a tutt'oggi, in quanto si tratta di un'e-

sperienza unica, di un produttore europeo che esporta in Cina, invece che importare. La società Tratos produce cavi elettrici e fibre ottiche in Europa (UK e Italia) e continua ad esportare in Cina e in molte altre parti del mondo.

Nel 2008 l'azienda ha acquistato la società North West Cable Ltd, e investito in Knowsley, a Liverpool, 20 milioni di Sterline per modernizzare lo stabilimento.

Durante gli anni della grande depressione dal 2008 al 2010 l'imprenditore italiano ha viaggiato per aprire uffici commerciali in Australia, Usa, Singapore, Germania, Spagna, Russia, Belgio, Canada, India, UAE e Sudafrica. Un'esperienza che lo ha portato a conoscere molte culture e realtà diverse da quella italiana ed europea, ma che gli ha dato una grande apertura mentale e gli ha fatto comprendere l'importanza di crescere attraverso l'internazionalizzazione e la ricerca.

"Solo attraverso la ricerca costante di nuove soluzioni più moderne e performanti - questo il suo mantra - si può competere in un mercato globale, senza dover sacrificare le proprie origini e i posti di lavoro".

Da sempre Bragagni - nato ad Arezzo il 20 aprile 1975 e dal 2010 residente a Londra - è stato un forte avversario

dell'offshoring, cioè della fuga degli stabilimenti fuori dall'Europa, per produrre in paesi in via di sviluppo, e ha preferito l'investimento interno all'Europa. Questo ha reso la Tratos una delle società più innovative nel settore dei cavi elettrici e telecomunicazioni e le ha permesso di ottenere l'appalto mondiale del Superconduttore per Fusion 4 Energy nel 2008.

Oggi presidente e amministratore delegato di Tratos Ltd, la società britannica di un gruppo con stabilimenti nel Regno Unito, in Italia e uffici nei cinque continenti, l'imprenditore ha ricoperto un certo numero di posizioni strategiche all'interno di Tratos Cavi, tra cui Export Director, incrementando la capacità produttiva globale del gruppo, con basi in posizioni strategiche per mercati esteri in giro per il mondo. È anche presidente ed editore del TT-Magazine dell'azienda, che ha lo scopo di condividere le conoscenze e promuovere la conoscenza della tecnologia nuova ed emergente nel settore dei cavi.

Al di fuori della sua carriera lavorativa, ha continuato a sviluppare interessi accademici. Nel 2000 ha conseguito una laurea magistrale all'Università di Pisa in diritto commerciale e fallimentare, sul tema "Il fallimento delle

Imprese Non profit", ottenendo 105 su 110. Più recentemente è tornato a studiare e nel 2016 ha completato con successo un MBA Master in Business Administration (con merito) presso la Cass Business School, City London University.

Per tre anni consecutivi, la sua società ha ricevuto il premio Cerved Company to Watch Award per il 2015, il 2016 e il 2017. Nel 2015 ha ricevuto il Keynes Sraffa Award dalla Camera di commercio e industria italiana per il Regno Unito e dall'Ambasciata italiana nel Regno Unito, nonché il premio per gli Sviluppatori Commerciali dell'Anno da Knowsley Council, UK-Italy Business Awards da UKTI. Più recentemente è stato nominato nell'Ordine di San Giovanni, Cavaliere Ospedaliero.

Oltre al lavoro con Tratos, Bragagni è il fondatore e presidente della fondazione di carità Esharelife, che ha lo scopo di raccogliere fondi per progetti di sviluppo in aree sottosviluppate. Insieme ad alcuni alumni della Cass business School ha fondato la società YOU STAY UK Ltd. È attivamente coin-

volto e membro di diverse associazioni: vicepresidente di PEMA (Port Equipment Manufacturers Association), consigliere della Camera di commercio e dell'industria italiana per il Regno Unito, membro del consiglio di amministrazione di BASEC (British Approvals Services for Cables), membro del consiglio di amministrazione di ACI (Approved Cables Initiative). Oltre ad essere membro della BCA (British Cables Association), della Federazione ANIE (che rappresenta le società elettrotecniche ed elettroniche che operano in Italia), e dell'EEF (The Manufacturers' Organization).

Per non parlare del fatto che è membro del Carlton Committee e patrocinatore di vari gruppi, tra cui i conservatori amici d'Italia, Cass Alumni Friends of Italy, Alumni della Society Society italiana e i conservatori Friends of Cass Alumni.

È un membro del Carlton Club e del Naval and Military, In and Out Club, dove gli piace trascorrere il tempo libero.

Servicing the art of Gastronomy
info@cibosano.co.uk ~ 020 8207 5820 ~ cibosano.co.uk

Est. 1984
CIBOSANO
AUTHENTICALLY ITALIAN

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

Our Forte

Making every stay unique

SIR ROCCO FORTE
ARRIVING AT
BROWN'S HOTEL
MAYFAIR, LONDON

ROCCO FORTE HOTELS

HOTEL DE ROME BERLIN HOTEL AMIGO BRUSSELS THE BALMORAL EDINBURGH HOTEL SAVOY FLORENCE VILLA KENNEDY FRANKFURT
ASSILA HOTEL JEDDAH BROWN'S HOTEL LONDON THE CHARLES HOTEL MUNICH HOTEL DE RUSSIE ROME VERDURA RESORT SICILY
HOTEL ASTORIA ST PETERSBURG FUTURE OPENINGS: ROME & SHANGHAI

ROCCOFORTEHOTELS.COM

A Londra una promozione per Il "gusto piacentino"

Workshop del Consorzio Piacenza Alimentare

Il Consorzio Piacenza Alimentare ha organizzato il 1 e 2 dicembre a Londra un workshop negli spazi della St. Peter's Italian Church al 136 Clerkenwell Rd, London EC1R 5DL in modo da far scoprire e conoscere ad alcuni buyer e importatori internazionali di spicco i prodotti tipici piacentini delle aziende Pastificio Fontana, Musetti, Illica Vini, Azienda Vitivinicola La Celata, Giarola, Riverfrut, Lapesca Dolce, La pizza + 1, Galletificio Valtidone e Azienda Agricola Il Casello, new entry del Consorzio per il settore vini.

Con il supporto del presidente della Consulta Emiliano-Romagnoli nel

mondo Gianluigi Molinari, l'Associazione "Piacenza Insieme" con a capo Mauro Ongerì ha organizzato una cena nella capitale del Regno Unito, durante la quale le eccellenze della provincia sono state molto apprezzate.

L'Associazione "Piacenza insieme" raduna gruppi di piacentini con origini della Valdarda residenti a Londra.

Oltre alle aziende citate, era presente un banchetto allestito dal Consorzio con i prodotti di altre 10 realtà associate: Panificio Sala, Panificio Tosca, Caseificio Borghonovo, Cioccolateria Bardini, Cascina Bosco Gerolo, Azienda Agrico-

la Pisoni - Cascina Pizzavacca, Società Agricola AgribetzBio, Antico Mulino di Ottone, 3G Salsanatura, insieme ad un'azienda associata al Consorzio Salumi Tipici Piacentini.

Il secondo giorno del workshop londinese, preparato con cura sull'arco di alcuni mesi, è stato dedicato all'attività di Store Check nei negozi e supermercati della metropoli britannica, per fare un'analisi dell'offerta dei prodotti alimentari sul mercato UK.

Il Consorzio è molto attivo anche in Italia dove domenica 26 novembre alcune aziende associate hanno preso parte a "La magia del Natale", l'ormai

consolidato appuntamento prenatalizio nella location unica del Castello di San Pietro in Cerro. Il Panificio Tosca, l'Azienda Agricola Pisoni - Cascina Pizzavacca, Le Cantine di Corte e un associato della CO.P.A.P. - la Cooperativa Produttori Aglio Piacentino hanno presentato i prodotti enogastronomici

del loro territorio, coinvolgendo i partecipanti e offrendo numerosi spunti e idee per i regali di Natale.

Per la prima volta quest'anno, alcuni soci del Consorzio hanno anche partecipato con le proprie produzioni tipiche ai tanto attesi mercatini di Natale in Piazza Cavalli a Piacenza. LaR

Bringing you the very best from Italy

San CARLO
CICCHETTI
BAR | RISTORANTE | CAFFÈ | CICCHETTI

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

OPEN NOW

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

San CARLO
CICCHETTI
BAR | RISTORANTE | CAFFÈ | CICCHETTI

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

WWW.SANCARLOCICCHETTI.CO.UK

@SC_Cicchetti

facebook.com/sancarlogroup

PRESTO CANALE RAI PER L'ESTERO IN ITALIANO E INGLESE

GARAVINI: SARA' UNA VETRINA DELL'ITALIA NEL MONDO

"Tra non molto all'estero potremo vedere un nuovo canale RAI. In lingua inglese, ma anche in italiano, con sottotitoli. L'intenzione è creare una piccola vetrina televisiva dell'Italia nel mondo". Lo ha reso noto in un comunicato Laura Garavini, deputata PD eletta nella circoscrizione Estero - Europa, componente della presidenza PD alla Camera e della Commissione Anti Mafia.

"Il programma - ha spiegato la parlamentare - sarà costituito anche da film, fiction e documentari italiani di recente produzione, trasmessi in chiaro, senza criptaggi, per almeno il 40 per cento del palinsesto".

Laura Garavini ha messo in risalto che si tratta di "un risultato raggiunto attraverso la modifica del parere sul Contratto di servizio da parte della Vigilanza RAI in Parlamento".

La deputata PD ha contribuito a questa modifica in stretto concer-

Laura Garavini

to con il Governo e con i colleghi in Commissione che vi hanno lavorato. A suo giudizio si tratta di "un successo che aiuterà, almeno in parte, a ridurre il problema dei programmi criptati per la mancanza di diritti. Adesso ci aspettiamo che la RAI metta in onda questo nuovo canale satellitare quanto prima". LaR

Babbo Natale dal barbiere

Barba e capelli per Giuseppe di Tano. Fin qui, nessuna apparente notizia, ma se la folta chioma vale £4,000 a favore della ricerca sul cancro, allora è un'altra storia. Giuseppe, 57 anni, è un idraulico e fedele della Chiesa Italiana di St. Peter's non nuovo a queste semplici azioni di buon cuore.

L'iniziativa lanciata su JustGiving, la famosa piattaforma per donazioni online, è riuscita ad attrarre l'interesse di molti che leggendo la storia di Giuseppe hanno voluto contribuire con piccoli o grandi cifre, fino a quando il barbiere ci ha dato un taglio lo scorso novembre, proprio nell'oratorio della Chiesa italiana.

Quattro anni fa, aveva già scommesso sulla lunghezza dei suoi capelli ri-

scendo a raccogliere migliaia di sterline per il Great Ormond Street Hospital. "Il segreto è nelle uova, ne ho mangiato uno al giorno. Le persone amano i miei capelli, mi chiamano Babbo Natale", ha detto Giovanni.

Romano d'origine, vive a Londra da 36 anni. I fedeli della chiesa di Clerkenwell lo riconoscono per il suo semplice altruismo. Per Pasqua, ad esempio, ha creato migliaia di migliaia di uova decorate con scene religiose. Non resta che attendere la prossima iniziativa di Giuseppe e lasciarsi ispirare dal suo grande cuore.

Giuseppe di Tano e Carmine Citro al momento del simbolico taglio dei capelli

Al calciatore Defoe il Gazzetta dello Sport Uk Award

Per la sua commovente amicizia con bambino malato

Sol Campbell, Henry Winter, Jermaine Defoe e Stefano Okaka

L'attaccante del Bournemouth Jermaine Defoe è il vincitore della prima edizione della Gazzetta dello Sport -

UK Award con cui il famoso giornale italiano - stampato su un inconfondibile carta rosa - vuole onorare ogni

anno uno sportivo che si è distinto per le sue doti morali fuori dall'impegno agonistico.

Il calciatore trentacinquenne, ex del Sunderland, è stato premiato il 14 dicembre all'Istituto italiano di Cultura di Londra a riconoscimento della sua commovente amicizia con Bradley Lowery, un piccolo fan di Sunderland morto di neuroblastoma il 7 luglio 2017, a soli sei anni.

Negli ultimi mesi della sua vita, Defoe era diventato un idolo di Bradley e la storia dell'affettuoso rapporto nato tra il bambino e il calciatore non solo ha emozionato il mondo, ma ha condotto anche alla creazione di una Fondazione dedicata alla memoria di Bradley.

"Anche se tra di noi c'erano trent'anni di differenza, per me - racconta Defoe - Bradley era un amico. Non passa giorno in cui io non pensi a lui".

Alla cerimonia di premiazione, che ha avuto luogo nei locali dell'Istituto Culturale Italiano a Londra, erano presenti calciatori in attività e non, come Stefano Okaka e Sol Campbell.

All'evento ha ricevuto un premio speciale anche il giornalista anglosassone Henry Winter. Amico dell'Italia, il

colaboratore di The Times ha ribadito l'affetto che lo lega al Belpaese. "Ho seguito il primo appuntamento internazionale della mia carriera - la Coppa del Mondo del 1990 - proprio nella vostra penisola e mi affascinò il calore della gente. Addirittura, lasciai la mia valigia in un alberghetto a Roma per

seguire una partita a Napoli e quando rientrai l'albergatrice mi aveva lavato e stirato tutti i vestiti ...".

La Gazzetta dello Sport Award UK è un'iniziativa concepita da Stefano Boldrini, corrispondente a Londra della testata.

La Redazione

Caffè Ristorante Rosticceria

Outside Catering Available

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

ITAL UIL
ISTITUTO TUTELA E ASSISTENZA
LAVORATORI
UNIONE ITALIANA DEL LAVORO

L'UFFICIO DI PATRONATO ITAL UIL
SI È TRASFERITO NEL
NUOVO UFFICIO SITUATO A:
**PATRONATO ITAL UIL
SECOND FLOOR, CONGRESS HOUSE
23-28 GREAT RUSSELL STREET
LONDON WC1B 3LS**

Potete contattarci al
SOLITO
020 8540 5555
ital.uil.gb@hotmail.co.uk

SI ASSICURA UNA PRESENZA IN WIMBLEDON
FINO ALLA FINE DEL 2018 PRESSO IL
169 GLADSTONE ROAD
ALLA "LA BOTTEGA DEL PANE"
LUNEDÌ E VENERDÌ DALLE 10:00 ALLE 13:00

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

**GAETANO ALFANO
Roccamora UK**

Forimenti in Sicilia

T: +44 (0)20 8443 7310
M: +44 (0)7785 280 267
E: gaetano@roccamora.co.uk
Skype: alfano.gaetano

Roccamora UK
Unit 1, Trade City
13 Crown Road
Enfield EN1 1TH

INCONTRO NATALIZIO PER I MAESTRI DEL LAVORO

Comitato e simpatizzanti

Domenica 26 Novembre presso l'Hotel Holiday Inn di Wembley si è tenuto il consueto pranzo di natale organizzato dai Maestri del Lavoro in UK. All'evento insieme ai soci era presente un folto

numero di simpatizzanti che hanno riempito la sala.

Il presidente Carmine Supino nel suo discorso ha riportato i vari auguri degli assenti tra i quali il Presidente Vincenzo

Esposito e il Console all'estero del MdL Alessandro Lega e di tanti altri non presenti per vari motivi.

Le congratulazioni sono andate a Giovanni Cozzi e Franco del Grosso che

ufficialmente entrano nella famiglia MdL. Ringraziamenti a Giovanni Orsi che si è occupato a stampare il recente libro che raccoglie i nomi e le biografie di tutti i maestri in UK, e a Umberto Masi che ha raggiunto il traguardo dei novant'anni ed è sempre presente nei vari incontri.

In conclusione Supino ha voluto ringraziare la sua consorte e tutte le mogli che con la loro presenza e con il loro lavoro fanno sì che i vari incontri abbiano un meritato successo.

Durante il pranzo è stato annunciato che ad Aprile 2018 l'Associazione compie 20 anni e organizzerà

un Dinner/Dance per marcare l'evento intorno al 15 o 22 di quel mese.

Fra le varie non va dimenticato che l'esecutivo dei Maestri del Lavoro in Italia ha organizzato il XXXVI congresso, che si svolgerà a Roma nel Giugno prossimo.

Nel corso del pranzo si è anche discusso della mancata qualificazione dell'Italia ai mondiali di calcio e sono state fatte varie considerazioni considerazione sull'andamento della politica Italiana e di quella britannica, con speranze positive del prossimo futuro soprattutto per i giovani che entrano nel mondo del lavoro.

membri del Comitato e premiati

L'ASSOCIAZIONE IMAHR UK FESTEGGIA NATALE

Comitato e ospiti

L'Associazione IMAHR (International Maitres Association Hotel Restaurant) si è riunita il 10 Dicembre a pranzo nei locali dell'Hotel INN di Wembley per celebrare le festività natalizie.

Purtroppo le condizioni atmosferiche della giornata hanno impedito a molti soci di essere presenti ma un adeguato numero di partecipanti ha comunque reso la giornata piacevole e di successo.

Fra i presenti vi erano la Signora Novella e il signor Rossi venuti appositamente dall'Italia, che sono rimasti entusiasti della qualità dell'evento e delle abbondanti portate culinarie tipicamente inglesi.

"Londra è una città formidabile e gli italiani residenti in essa fantastici", così hanno commentato durante il pranzo. L'IMAHR è una associazione fondata

quattro anni fa e quindi molto giovane e in fase di espansione nel settore alberghiero. Già annovera fra i soci tantissimi giovani disposti a lavorare per il suo successo ed è collegata a varie scuole alberghiere che si trovano a Roma, Bari, Napoli, Vibo Valentia, Trento e Marche.

Nel congresso svoltosi nei mesi scorsi a Capo d Vaticano in Calabria presso l'Hotel Paradiso sono state discusse in particolare le difficoltà incontrate dai giovani nell'accesso al mondo del lavoro.

La sezione UK è riuscita a prendere contatti con varie realtà locali del settore, per cercare di smussare le difficoltà alle nuove leve e dar loro così la possibilità di potersi esprimere e creare un proprio spazio.

Durante il convivio è stata letta una

poesia che riportiamo in forma integrale scritta dal socio Bernardo Stella, noto scrittore e poeta.

A TUTTI GLI AMICI VICINO E LONTANO:

Natale è il tempo della festività Natale è la ricorrenza della natività Natale è il ritorno di Gesù bambino Che scende ancora in mezzo a noi Per rivivere ancora la sua umanità Diventa mortale, scende dall'aldilà Per indicarci il sentiero del Signore Che conduce verso un futuro migliore

L'anno vecchio sta per finire Gesù Bambino deve venire Ricominciare il suo cammino Vivere e soffrire il suo destino

È tempo dell'unità familiare È il tempo del ricevere e dare Le campane suonano per ricordare Che a Natale bisogna festeggiare

Natale porta feste dell'abbondanza Natale ricorre il periodo di vacanza

Ogni Natale rinasce Gesù Bambino Ogni anno rinnova il potere Divino Ed arriva con una brezza di festività Per incamminarsi sul sentiero di santità A ripercorrere la strada del destino Ed rincararci a seguire il suo cammino

il Pagliaccio

WE ARE PLEASED TO INFORM YOU THAT FROM THIS SUNDAY @PAGGS YOU CAN ENJOY THE REAL **APERITIVO ITALIANO**

From 5pm EVERY SUNDAY!!!

1 Spritz Aperol, or 1 beer or 1 prosecco Olives Bruschette Pizzette ONLY FOR 10€

This offer is not included in our 2-4-1 offer

020 7371 5253
pagliaccio184@aol.com
182-184 Wandsworth Bridge Road, London, SW6 2UF

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

Our Customers are Our Family

www.greennetworkenergy.co.uk

A Carnevale il prestigioso PAPA Industry Award

Per "importante contributo al mercato".

Tutti coloro che sono interessati ai prodotti alimentari "made in Italy"

disponibili nel Regno Unito si sono senz'altro imbattuti in Carnevale. Carmine Carnevale e suo fratello, Giovanni, originari di Capracotta (un piccolo paese del Alto-Molise) si sono stabiliti nel 1966 a Londra dove hanno incominciato a produrre e a vendere mozzarella, ricotta e salsicce fresche. Dopo 51 anni e diversi capelli bianchi, Carmine, assieme a tutta la famiglia Carnevale, ha potuto vedere la C. Carnevale Ltd evolversi in qualcosa di

davvero speciale.

Il piccolo camion Morris delle origini è stato sostituito da una flotta di veicoli, il business si è espanso in tutto il Regno Unito, la piccola produzione che c'era a Broadley Street è stata sostituita con diversi magazzini a Londra, Bristol, Bedford, Huddersfield e Glasgow e l'offerta di prodotti si è moltiplicata fino ad arrivare a tremila.

Quello che non è cambiato in tutti questi anni di successo è la determinazione della famiglia Carnevale ad offrire ai propri clienti prodotti di alta qualità a prezzi competitivi; infrastrutture moderne; ingredienti di prima scelta; la costanza di stabilire forti e longeve relazioni con i fornitori; l'abilità e la disponibilità ad adattarsi ai moderni trend di mercato senza però dimenticare le origini e compromettere la reputazione.

Tutte queste qualità distintive hanno portato C.Carnevale Ltd a diventare l'azienda leader di riferimento nel mercato di prodotti food italiani, importati e distribuiti in tutto il Regno Unito.

La storia ed il percorso della Carnevale sono stati gratificati quest'anno da PAPA (Pizza & Pasta Association) col massimo dei riconoscimenti. Carnevale ha ricevuto il prestigioso Industry Award per "l'importante contributo dato al mercato".

Attraverso tutti questi anni, Carnevale, non solo ha stabilito importanti rapporti lavorativi con famosi brand italiani come Peroni, De Cecco, Barilla, San Pellegrino, Galbani, Moretti, Parmalat, San Carlo, Mulino Bianco, Balocco, Levoni ma anche con produttori specializzati e di nicchia come Igor (vincitore del Great Taste Super Gold per il loro gorgonzola erborinato), Bonifanti (nominato secondo nella classifica dei panettoni stilata da Gambero Rosso), Forteto, Mario Fongo e Polselli.

Dal primo giorno di lavoro, l'azienda si è concentrata nella produzione e sviluppo di prodotti di alta qualità. Questo impegno ha portato Carnevale a ricevere diverse targhe e riconoscimenti che sono presenti nella reception degli uffici di Londra. Gli stessi risultati sono conseguiti dalle aziende satelliti Pronto Provisions, J&G Italian Food, Belloni Fine Wines, Pasta & Pasta, Delicatezza online retail e C&C Wines.

I premi sono stati riconosciuti per prodotti tipo burrata, lucanica, gnocchi, mozzarella fiordilatte in palla, salsiccia secca piccante, arancini alla diavola, salsiccia Salsicciamo, triangoli scamorza e pecorino.

C.Carnevale Ltd è un'azienda familiare apprezzata per la fedeltà verso i propri clienti e fornitori, grata per il percorso intrapreso negli ultimi 50 anni e che cercherà di emulare la professionalità e l'etica di oggi e per altri 50

MADE OF ITALY

NEW UNIFORMS, NEW SERVICES, A BRAND NEW EXPERIENCE.

ALITALIA.COM | CUSTOMER CENTRE 03335 665544

Open on Sunday Aperto la Domenica

BRICIOLE

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

UN SUCCESSO LA SECONDA SETTIMANA DELLA CUCINA ITALIANA IN UK

Quasi il doppio di eventi rispetto all'edizione 2016

Presentazione dell'Ambasciatore Pasquale Terracciano al seminario di apertura della settimana della cucina nei locali di Bellavita UK

Nel corso della settimana dedicata alla cucina italiana, iniziativa che ha interessato l'intera rete diplomatica della Farnesina e ha avuto quindi respiro mondiale, una ventina di appuntamenti sono stati promossi con successo con l'obiettivo di far sconoscere al meglio nel Regno Unito l'identità culinaria e del settore agroalimentare Made in Italy.

La "Settimana della Cucina italiana in UK", giunta alla seconda edizione, ha proposto quasi il doppio di eventi rispetto al 2016 e ha potuto contare sulla fattiva collaborazione con gli attori del Sistema Italia: Delegazione UK della Accademia della Cucina italiana; ICE - Istituto per il Commercio Estero; Camera di Commercio italiana nel Regno Unito, Istituto Italiano di Cultura, ENIT. Ad essi si sono affiancati numerosi partner di settori diversi come industria agroalimentare, rappresentanza di categoria, istituzioni, finanza, media, accademia e persino letteratura.

I temi su cui è stata impostata la

Settimana nel Regno Unito sono stati quelli della capacità di contaminazione e collaborazione - in questo caso con la cultura gastronomica inglese - insita nella cucina italiana; della sostenibilità e dell'economia circolare; della innovazione, dell'impatto del Brexit sul settore agroalimentare; del valore della dieta mediterranea e della cultura conviviale italiana per la salute umana; della professionalità e managerialità italiana nell'industria di settore.

Come lo scorso anno, la Settimana della Cucina italiana in UK si è tenuta in coincidenza con la fiera Food Matters Live e si è conclusa domenica 26 novembre. Si è trattato di un palcoscenico di assoluto rilievo ove presentare eccellenze innovative italiane, ivi incluse start-up innovative e aziende di certificazione halal&kosher, ad una platea di stakeholders globale come quella londinese

Gli eventi si sono articolati in tavole rotonde, seminari, esposizioni, con-

versazioni, masterclass, occasioni conviviali.

Tra i personaggi di spicco che hanno animato questa Settimana vanno certamente annoverati l'ex Presidente del Consiglio Mario Monti, gli chef Livia e Alfonso Iaccarino, Giorgio Locatelli, James Dugan, Enzo Oliveri e Francesco Mazzei, accademici e ricercatori come Sonia Dagnino e Stefano Predieri, scrittrici come Simonetta Agnello Hornby, manager e rappresentanti di categoria come Luigi Scordamaglia.

Nei contenuti e nella diffusione, la Settimana ha mirato a mantenere e rafforzare la leadership italiana di settore nel Regno Unito e la capacità dell'Italia di innovare e produrre "best practices" sui grandi temi globali della sostenibilità (di produzione e consumo agroalimentare), e della sicurezza alimentare. Una leadership basata su un settore come quello dell'agro-industria nazionale, e delle tecnologie ad essa collegata, che è il secondo per occupati, output ed export per l'econo-

Istituto Italiano di Cultura durante il seminario "Profumi della Tavola"

nomia italiana.

L'ambizione complessiva dell'iniziativa della Settimana della Cucina italiana nel Mondo è infatti quella di recare un

contributo al raggiungimento del traguardo di 50 miliardi di euro di esportazioni nel 2020 (oggi siamo a 40).

La Redazione

Arancini
sicilian rice ball

Cannoli
traditional sicilian dessert

etnacoffee
sicilian street food

Taste it. Love it!

etnacoffee.net
54 Baker Street, London W1U 7BU
3 Victoria Arcade, London SW1E 5ND

@etnacoffeeUK @etnacoffee

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

alivini
SINCE 1975
IMPORTER & DISTRIBUTOR
OF WINES & PROVISIONS
www.alivini.com

Specialist in Quality Italian Food & Wine

- Meats
- Fish & Seafood
- Olives, oils and vinegars
- Sauces, soups and spreads
- Stock, spices, salt & sugar
- Biscuits, snacks & desserts
- Dairy & fresh eggs
- Pasta, rice, flours & ready meals
- Truffles, fruit & vegetables
- White, red and sparkling wines
- Water & soft drinks
- Coffee & accessories

Alivini is a UK-certified organic supplier.

FIRST ANNIVERSARY IN THE UK FOR CIAO GUSTO

HUGE GROWTH FOR MORE THAN 30 ITALIAN COMPANIES

Alberto Volpe, Ambasciatore Pasquale Terracciano, Rose Prince e Mario Preve

Ciao Gusto celebrated its first anniversary in the UK with many of Italy's leading food and drink brands. The celebrations took place at the prestigious headquarters of the Italian Embassy in London, in the context of the Italian Cuisine Week.

The companies came together last year in an e-commerce initiative with Ocado, making authentic produce available to UK shoppers under the Ciao Gusto banner.

ner.

Ciao Gusto began by offering around 300 products on the Ocado site – a year on that figure is rising as UK consumers continue to demand more authentic and interesting Italian produce.

The anniversary event coincided with Italian Cuisine Week which celebrates Italian food and drink and includes Embassies, Italian Consulates and Ital-

ian Cultural Institutes who host events, workshops and tastings, to enhance Italian cuisine abroad.

Dinner was prepared by Professional Master Chef finalist and Head Chef at the Italian Embassy Danilo Cortellini. He created celebratory canapes and a buffet using the delicious products from Ciao Gusto.

The Ciao Gusto project is the first foray into e-commerce by Italian Consortium Italia Del Gusto and the first step in its plans to extend e-commerce for Italian products across the globe.

Italia del Gusto is a private consortium, that selects companies based on product quality and brand awareness. It undertakes activities in marketing, promotions and communications in international markets to assist in the development of international sales for its member firms.

In this, one of the latest of Ocado's 'shop-in-shop' collaborations, traffic flows from the Ciao Gusto website to Ocado, offering consumers a fully integrated, content rich, e-commerce platform featuring recipes, tips and the facility to add ingredients to their shop-

ping basket.

Products new to the UK such as the Auricchio cheese, the Ponti vinegar, the Noberasco dried fruits, the Valsoia vegan range and the Negroni cured meats joined established brands such as Riso Gallo, Cirio, Giovanni Rana and Filippo Berio.

Speaking about the partnership with Ocado, Alberto Volpe of Ciao Gusto comments, "This has been a very important success for us! The UK's online market is one of the most advanced in the world and for some of our members this has been an amazing way to enter the UK market. Sales have been extremely strong across all product types, and continue to grow healthily. Even where sales may not have been huge on Ocado, our members have seen an increase in brand awareness, leading towards sales and distribution elsewhere. E-commerce and digital marketing in general, is a powerful and cost effective way to influence retail purchases, which is an attractive proposition to the brands participating within Ciao Gusto."

Natasha Metcalf, Trading Manager, International from Ocado says: 'It has

been a great first year with Ciao Gusto. We are very happy to be able to offer our customers great quality, authentic Italian products. We look forward to the years to come!'

Ciao Gusto offers brands the opportunity to intercept purchasing behavior, and learn more about UK consumer's buying habits, and influence future strategy for other markets.

For the Italian companies within Ciao Gusto the Ocado shop has led to increased sales and awareness in the UK and for some their first national distribution.

Riso Gallo – the Italian grain specialists – already have a strong presence in the UK but Ciao Gusto allows people in the UK to find the best of Italian food in one place and be inspired by a great range of recipes. Their best seller is organic Arborio rice.

Sundried tomatoes from Ponti have been swept off the shelves and Ciao Gusto has led to the strengthening of their brand both commercially and through marketing.

La Redazione

BREXIT: CHE NE SARÀ DELLA CUCINA ITALIANA IN UK?

Dibattito coordinato dall'Ambasciata di Londra

Nell'elegante location di The Localist (38-42 St John St, Clerkenwell, EC1M 4DL, London), in occasione della Seconda Settimana della Cucina Italiana nel Regno Unito (20-26 Novembre), si è tenuta una conferenza con protagonisti Stefano Potorti (fondatore di Sagitter One e Vicepresidente della Camera di Commercio italiana nel Regno Unito) e Deborah Bonetti (Presidente della Foreign Press Association e corrispondente per il Regno Unito del giornale Il Giorno), coordinata dall'Ambasciata Italiana.

La Settimana della Cucina Italiana, che si ispira alla Carta di Milano su sostenibilità e sicurezza alimentare approvata ad esito di Expo 2015, è un'iniziativa promossa dal Ministero degli Affari Esteri per presentare i molteplici

Stefano Potorti e Deborah Bonetti

aspetti della cultura gastronomica e alimentare italiana, oltre che per ri-

affermare il ruolo-guida dell'Italia nel dibattito globale sui temi della sostenibilità e sicurezza alimentare.

Lo scopo della conversazione è stato quello di esplorare il modello italiano di ristorazione e di ospitalità a Londra: Stefano Potorti, managing director di Sagitter One, società di consulenza nel settore della ristorazione con sede a Londra ed ideatore del Master in Hospitality and Hotel Management at the ICCI UK, ha discusso con Deborah Bonetti dello sviluppo, dei punti di forza e dei diversi aspetti del successo del cibo italiano nel Regno Unito.

Lo scenario post-Brexit sarà un fattore cruciale per il futuro di tutto il settore, per questo motivo i protagonisti hanno analizzato ampiamente, anche grazie agli spunti forniti da un'attenta platea, quali possono essere le opportunità e le sfide che il settore si ritroverà a dover affrontare nell'immediato futuro.

La Redazione

Il Patronato INCA triplica la sua presenza per raggiungere gli italiani in tutto il Regno Unito.

Offriamo assistenza per domande di pensione britanniche, italiane e complementari, welfare benefits, disabilità, posizioni assicurative, richieste di cittadinanza italiana, iscrizioni AIRE, pratiche consolari, compilazione moduli e altro ancora.

Contattaci a regnounito@inca.it per informazioni.

BRIGHTON

Lunedì, mercoledì e venerdì
10:00 - 16:00

3rd Floor Queensberry House
106 Queens Road
Brighton BN1 3XF

+44 074 8310 5068

MANCHESTER

Martedì
10:00 - 16:00

2nd Floor
Gregs Building
1 Booth Street
Manchester M2 4DU

+44 0161 960 0103

LONDRA

Dal lunedì al venerdì
10:00 - 16:00

124 Canonbury Road
London N1 2UT

+44 0207 359 3701

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

**SATURDAY AND SUNDAY
ALL DAY**

**UN WEEKEND
IN FAMIGLIA**

**SPEND
£10**

**AND
GET**

**15%
OFF**

**EVERYTHING
IN-STORE
AND RESTAURANT**

Not valid with other offers.

Tel. 020 78371586

167-169 Farringdon Road · London EC1R 3AL

deli@gazzanos.co.uk · gazzanos.co.uk

CRESCERE L'INTERSCAMBIO ITALIA-UK

A DISPETTO DELL'INCOMBENTE BREXIT...

A dispetto dell'incombente Brexit l'interscambio tra Italia e Regno Unito è cresciuto del 9,2% nel periodo gennaio-ottobre 2017, raggiungendo la cifra di 24,1 mld. di sterline. Lo segnala l'ICE (Istituto per il Commercio Estero) nella sua ultima analisi congiunturale.

Le esportazioni italiane sono cresciute del 10,6%, mentre le importazioni sono aumentate del 6,7% (sempre rispetto al corrispondente periodo del 2016). Il saldo è attivo a favore della Penisola per 7 miliardi di sterline +16,7% ('17/'16).

L'Italia - così risulta dagli ultimi dati aggiornati forniti dall'ICE - è l'ottavo partner commerciale del Regno Unito: preceduta da Germania, Stati Uniti, Olanda, Cina, Francia, Belgio ed Irlanda.

L'Italia risulta anche il settimo paese

fornitore, con una quota di mercato pari al 3,75% del totale importato dal Regno Unito.

Sul versante dei dati elaborati dall'ICE su fonte istat questo il quadro

che emerge per il periodo gennaio-settembre 2017: l'interscambio è ammontato a 25,3 mld di euro, le esportazioni italiane a 17,1 mld. di € (+2,3% '17/'16), mentre le importazioni sono

Paese	Interscambio 2014	Interscambio 2015	Interscambio 2016	Interscambio gen-ott 2016	Interscambio gen-ott 2017	% Quota 2014	% Quota 2015	% Quota 2016	% Quota gen-ott 2016	% Quota gen-ott 2017	Var. % 2016-2015	Var. % 2017-2016
Germania	91463	91324	96572	79839	87498	12,41	12,72	12,45	12,58	12,52	-0,15	5,75
Stati Uniti	71733	80603	89053	70102	72939	9,73	11,23	10,97	11,04	10,43	12,36	5,52
Paesi Bassi	54965	48343	53625	44140	50039	7,42	6,73	6,91	6,95	7,16	-11,57	10,93
Cina	49824	54175	52675	42950	48000	6,78	7,55	6,79	6,77	6,87	8,73	-2,77
Francia	44625	41769	44279	36126	43171	6,05	5,82	5,71	5,69	6,18	-6,40	6,01
Belgio	33345	32068	34850	28645	32315	4,51	4,47	4,49	4,51	4,82	-3,54	8,68
Irlanda	29429	29140	30083	24162	27520	3,99	4,06	3,88	3,81	3,94	-0,98	3,24
Italia	25462	24234	26932	22047	24064	3,45	3,38	3,47	3,47	3,44	-4,82	11,13
Svizzera	30240	31139	37190	28992	22411	4,10	4,34	4,80	4,57	3,21	2,97	19,43
Spagna	21891	22658	25189	20628	21751	2,97	3,16	3,25	3,25	3,11	3,50	11,17
Totale EU	374320	354555	382029	313527	350916	50,79	49,39	49,28	49,39	50,19	-5,28	7,75
Totale EX-EU	362693	363317	393569	321248	348215	49,21	50,61	50,74	50,61	49,81	0,17	8,33
Totale Mondo	737014	717872	775598	634775	699131	-	-	-	-	-	-2,60	8,04

Paese	Importazioni 2014	Importazioni 2015	Importazioni 2016	Importazioni gen-ott 2016	Importazioni gen-ott 2017	% Quota 2014	% Quota 2015	% Quota 2016	% Quota gen-ott 2016	% Quota gen-ott 2017	Var. % 2016-2015	Var. % 2017-2016
Germania	59898	60858	64235	53250	57340	14,17	14,77	13,65	13,85	13,85	1,60	5,55
Stati Uniti	32846	35291	39618	33037	34573	7,77	8,56	8,42	8,47	8,35	7,44	12,26
Cina	33891	36103	39250	31862	34456	8,01	8,76	8,34	8,17	8,33	6,53	8,72
Paesi Bassi	32372	31059	34790	28558	32642	7,66	7,54	7,39	7,32	7,89	-0,08	12,01
Francia	25041	24042	24760	20291	22104	5,82	5,83	5,26	5,20	5,34	-3,99	2,98
Belgio	20623	20480	22222	18932	20645	4,88	4,97	4,94	4,85	4,99	-0,70	13,39
Italia	16709	15820	17224	14033	15517	3,85	3,84	3,66	3,60	3,75	-5,32	8,88
Spagna	13224	13933	15611	13034	13189	3,19	3,38	3,32	3,34	3,19	5,36	12,04
Nuova Zelanda	14344	10222	10943	8237	12569	3,39	2,48	2,33	2,11	3,04	-26,73	7,05
Irlanda	11757	12516	13138	10471	11933	2,78	3,04	2,79	2,68	2,88	6,46	4,96
Totale EU	223739	220069	237694	195131	214112	52,91	53,40	50,52	50,02	51,74	-1,64	8,01
Totale EX-EU	199115	192074	232807	194958	199746	47,09	46,60	49,48	49,98	48,26	-3,54	21,21
Totale Mondo	422853	412142	470501	390089	413858	-	-	-	-	-	-2,53	14,16

ammontate a 8,2 mld. di € (-1,7% dell'Italia per circa 9 mld. di euro. '17/'16), con un saldo attivo a favore

On Tuesday the 21st of November La Credenza held their Autumn Showcase at the Iconic Langan's Brasserie on Stratton street in Mayfair. As is usual with La Credenza the event was held to promote some of the exciting new discoveries made by Fabio and his team on their recent sourcing trips throughout Italy. First was the Blu Gins cheese. A new blue cheese made by the master of Ubriaco cheeses Alessandro Carpenedo at his dairy in Camalo (Treviso).

This amazing cow's milk blue cheese is matured in Roby Marton 47% proof gin and the result is a cream, complex cheese with hints of the spices and botanicals found in the gin. To pair with the cheese, Samuele Ambrosi, master mixologist at the Cloakroom cocktail bar in Treviso, created a cocktail with

Roby martin gin and Pimento chilli spiced ginger beer which balanced beautifully with the cheese.

At another table there was a selection of fresh and cured Fassona beef products from Macelleria Oberto. The Oberto family have been selecting the finest examples of Piedmontese Fassona beef from small farms all over the province of Cuneo for over 50 years. The natural genetic mutation that resulted in the breeds 'Double Muscling' not only created a beef with amazing tenderness but also with the lowest content of fat and cholesterol found in any other breed in the world. Along with plates of mixed charcuterie products they were also sampling their sensational steak tartare and their poached Girello which makes an amazing VitelloTonnato.

LA CREDENZA AUTUMN SHOWCASE IN MAYFAIR

FROM BLU GINS CHEESE TO FASSONA BEEF

Next came a table of cheeses from Caseificio Artigiana based in Putignano Bari. On offer from this artisanal dairy was a rich and creamy burrata (still made by hand) and a stunning smoked version which was being tasted with a drizzle of Fig balsamic vinegar from Giusti. There was also a great selection of Caciocavallo cheeses: matured, smoked, fresh and wine soaked.

A further table showcased some of the best offerings from La Credenza's portfolio. Bottarga di Muggine whole or ready grated, Riccio Di Mare in jars and tins and Nero di Seppia all from Smeralda in Sardinia. Bread products from Mario Fongo, A great range of Balsamic Vinegars from Giuseppe Giusti, Acquerello rice and much more. Finally came a table groaning under the weight of a 10 kilo Panettone from Maria Vittoria and a sublime San Daniele ham from Carlo at Dok Dall'Ava. All in all it was a great day showcasing some of Italy's finest products. We can't wait for the next one to arrive! Visit La Credenza website www.lacredenza.co.uk La Redazione

Sicily
Restaurant • Bar • Private Dining

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

GLUTENFREEItalia
quality taste choice

MAKE YOUR LIFE TASTY

DELICIOUS GLUTEN-FREE ALTERNATIVES

LONDON, EST. 2014

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

2017 AWARDS FOR THE TALENTED YOUNG ITALIANS IN UK

THE PRIZES GIVEN BY ITALIAN CHAMBER OF COMMERCE

After the big success of the last three years, the Italian Chamber of Commerce and Industry for the UK - in collaboration with the Italian Embassy in London and with the patronage of H.E. the Italian Ambassador - held the fourth edition of the "Talented Young Italians" Awards.

The award ceremony was held on the evening of the 30th November 2017, on the occasion of a gala reception for the 39th Annual Conference of the Chamber of Commerce, which took place on the following day. At the reception, speakers of the Annual Conference were also present.

Testimonials of the event, Lorenzo Simonelli (President and CEO Baker Hughes, a GE Company) and Jacopo Pessina (Director and M&A Healthcare Innovation International at Walgreens Boots Alliance) have spoken at the event, highlighting the important role young people have always played in every sectors.

The aim of this award is to bring to

Organizzatori e premiati

public attention the individuals who have succeeded in their endeavour in the UK, keeping at the same time a link with Italy and fostering the exchanges between the two Countries. The most distinguished individuals were awarded in each of the following

categories:

- Finance and Services;
- Industry and Commerce;
- Research and Innovation;
- Media and Communication.

A committee of senior representatives evaluated the applications by using

their expertise in each category:

- Rudi Bogno, Chairman, Northill UK, for Finance and Services.
- Prof. Roberto Di Lauro, Scientific Attaché at the Italian Embassy in London, for Research and Innovation.
- Marco Niada, Partner RLM Finsbury,

former London Bureau Chief of Il Sole 24 Ore, for Media and Communication.

- Leonardo Simonelli Santi, President of the Italian Chamber of Commerce and Industry for the UK, for Industry and Commerce.

This edition's awards winners were: For the category of Finance and Services: Giovanni Paci, Foreign Exchange Strategist, Barclays Investment Bank and Francesca Strumia, Lawyer and Senior Lecturer at the University of Sheffield

For the category of Research and Innovation: Sabina Leonelli, professor in Philosophy and History of Science at the University of Exeter and Pietro Micheli, Professor of Business Performance and Innovation at the Warwick Business School

For the category of Media and Communication: Alessandra Bonomolo, and Silvia Sciorilli Borrelli, City of London Correspondent of Politico Europe For the category of Industry and Commerce: Ludmilla Coccia, European Corporate & Private Sales and Partnerships Manager at Moët Hennessy - LVMH Group and Ivan Lazzaroni, Creative Director at Omnidie.

In this edition we gave two special awards to Domenico Meliti, CEO Emd Group and Giulia Pastorella, EU Government Affairs Manager, Hewlett-Packard (London/Rome/Brussels)

TO MACCHI AND PAGANO THE KEYNES SRAFFA AWARDS

Bestowed during gala reception

Duilio Macchi, CEO of Amiko, and Luca Pagano, CEO of BeMyEye, have received the 2017 Keynes Sraffa Awards, created in order to celebrate Italian and English leading personalities in the industry who epitomise the cooperation between Italy and the UK.

The awards are bestowed by the President of the Italian Chamber of Commerce for the UK, and the President of the British Chamber of Commerce in Rome respectively. It is tradition for the Italian Ambassador in London to give congratulatory speech after the awards have been given.

The ceremony took place on the 30th November 2017 at Church House, during the gala dinner of the XXXIX Annual Conference of the Italian Chamber of Commerce for the UK.

Macchi is the Ceo of a company - Amiko - which is a digital health company that offers next-generation medication sensors, smart applications and data services to measure and improve respiratory treatments. These sensors are medical devices that attach as add-ons to existing conventional inhalers, without the need of changing the design or the aerodynamic behaviour of the inhaler flow path. Founded in 2015, Amiko is now serving commercial, institutional and individual customers in Italy, Germany, Netherlands and the UK.

Pagano is Ceo of BeMyEye, Europe's leader in data powered merchandising, for actionable in-store retail and street level data, through a mobile crowdsourcing DaaS (Data as a

Duilio Macchi e Marco Longo

Luca Pagano e Daniel Shillito

Service) solution. BeMyEye creates missions for more than 500,000 'Eyes' within the BeMyEye App for leading multinational companies including Mattel, Coca Cola, Unilever, Ferrero, Samsung, Heineken, Lavazza and Coop. BeMyEye operates in almost all north western European countries and in the USA.

The award name derives from two great economists, Lord Keynes and Professor Sraffa, a prime example of

collaboration within the field of economics. Lord Keynes and Professor Sraffa were excellent examples of cooperation in the history of economics and so were, in their respective fields and areas of responsibility, the people who received the award named after two of the greatest economists.

La Redazione

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

Belluzzo & Partners
Forward thinking since 1982

38 Craven Street, London WC2N 5NG
Tel: +44 (0)20 7004 2660 - Fax: +44 (0)20 7004 2661
london@belluzzo.net
www.belluzzo.net

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

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

Primo Panel

Secondo Panel

Segue da pag.1

LA CAMERA DI COMMERCIO...

Camera di Commercio come un inevitabile momento di discontinuità che agli occhi del mondo del business richiede "lo sforzo di tutte le parti interessate" affinché "si limitino i danni e si cerchino le possibili opportunità".

"Alla Camera di Commercio - ha dichiarato Simonelli - noi ancora crediamo che oggi più di sempre c'è bisogno di leadership in accoppiata ad una visione lungimirante e chiara sui problemi da risolvere. Non è tempo per un approccio provinciale o burocratico... Si dice che ci vogliono due persone per il tango e i negoziati dovrebbero incominciare a trovare il prima possibile compromessi positivi".

La maggioranza dei relatori intervenuti si sono detti fiduciosi sul fatto

che malgrado la Brexit rimanga una grossa incognita e gli interrogativi abbondino Regno Unito e Unione europea condividono valori di fondo e interessi strategici e sono quindi potenzialmente in grado di trovare un accordo sui loro rapporti futuri e far sì che questi rapporti rimangano stretti e armoniosi.

Volendo fornire il più ampio spettro possibile di opinioni sugli effetti della Brexit la Camera di Commercio ha invitato tra i relatori anche uno dei pochissimi economisti britannici, Patrick Minford, che considerano l'uscita del Regno Unito dall'Ue non una disgrazia ma una vera e propria manna.

Professore all'Università di Cardiff, Minford sostiene che la Brexit può far

umentare del 7% il prodotto nazionale lordo in Uk per quattro ragioni di fondo: consente al Regno Unito di avere accordi di libero scambio con il mondo intero, di darsi regolamenti "pragmatici" in sostituzione di quelli rigidi e intrusivi dell'Ue, di non sborsare più soldi in eccesso a Bruxelles e di non sovvenzionare più gli immigrati Ue non specializzati.

L'imprenditore Maurizio Bragagni, Ceo di Tratos Ltd., ha da parte sua offerto una lettura molto stimolante della Brexit: l'ha presentata come una sfida in un mondo nuovo ricco di sfide incominciando dalla Rivoluzione Industriale 4.0, dove automazione e intelligenza artificiale si fonderanno sempre più e dove più dei capitali saranno fondamentale i talenti. Quindi la Brexit, inserendosi in un mondo di rapidissimi cambiamenti, rappresenta sì un momento di rottura ma anche di

opportunità.

Dopo i complessi dibattiti la Conferenza annuale della Camera di Commercio si è conclusa con un pranzo, durante il quale Simonelli ha ringraziato tutti i presenti e ha dato spazio a Sir Rocco Forte, l'ospite d'onore, che ha ricordato come il suo defunto padre Charles sia stato in passato per molti anni presidente alla Camera di Commercio italiana nel Regno Unito.

La Conferenza Annuale è il più importante evento organizzato dalla Camera di Commercio italiana in Uk a partire dal 1981. Originariamente veniva messa in calendario alla vigilia del vertice del Fondo Monetario Internazionale, come occasione di incontro informale tra gli esponenti italiani dell'economia e della finanza in viaggio verso il vertice FMI a Washington o altrove. Nel corso degli anni è diventato un importante evento di suo e una

data obbligata del calendario per tutti quanti si occupano ad alto livello dei rapporti tra Italia e Regno Unito.

La Camera di Commercio a Londra ha da parte sua alle spalle una lunga storia, essendo stata fondata il 26 ottobre del 1886.

La Redazione

Sir Rocco Forte

SEMINARIO SU NOVITÀ ECONOMICHE E FISCALI IN UK E ITALIA

All'Ambasciata, in joint venture con lo studio Belluzzo

Presentazione Alessandro Belluzzo

Presso l'Ambasciata d'Italia a Londra si è svolto a metà dicembre un seminario, organizzato in collaborazione con lo studio legale Belluzzo & Partners, di aggiornamento sulle più recenti novità normative in materia fiscale, sulle leggi di bilancio britannica autunnale presentata a novembre e con un particolare focus al tema delle aziende familiari e alle implicazioni che la Brexit potrebbe avere su di esse.

In apertura, l'Ambasciatore

Terracciano ha passato in rassegna i dati che segnano nel 2017 un compiuto consolidamento della ripresa economica in Italia, enfatizzando come tale processo di ripresa debba essere analizzato in chiave prospettica, con una piena realizzazione nel medio termine degli effetti determinati dalle riforme strutturali realizzate.

A seguire Flavio Mondello, economista presso il ministero del Tesoro britannico, ha illustrato le direttrici che hanno ispirato la strutturazione del budget autunnale presentato dal Cancelliere Philip Hammond lo scorso 22 novembre.

La seconda parte della mattinata di lavori ha visto gli avvocati Luigi e Alessandro Belluzzo, soci fondatori dello studio omonimo, passare in rassegna gli interventi normativi messi in campo nel 2017 in Italia al fine di favorire l'attrazione di investimenti e capitale umano con particolare attenzione per il nuovo regime fiscale forfettario per coloro che scelgano di risiedere fiscalmente in Italia (c.d. res non-dom), riduzione delle aliquote di tassazione per redditi d'impresa e per gli incentivi fiscali introdotti con il pacchetto c.d. Industria 4.0 per gli investimenti in ricerca e sviluppo in settori ad alto contenuto tecnologico.

Il panel conclusivo, dal titolo "Family business - navigating the age of Brexit", moderato da Umberto Marengo, dell'Economist - Intelligence Unit, ha visto Alessio Rossi, presidente di Confindustria Giovani Imprenditori, Maurizio Bragagni, AD di Tratos, e gli avvocati Belluzzo confrontarsi sulle opportunità per le aziende familiari nel contesto dell'attuale congiuntura. Tutti hanno sottolineato l'importanza di una adeguata pianificazione del passaggio generazionale e di criteri di scelta ispirati a meritocrazia per garantire continuità operativa e successo imprenditoriale di impresa familiare.

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 ME

Crafted to stir your soul.
Engineered to ignite your passion.

Receive **up to £1,500 Additional Contribution*** if you test drive either an Alfa MiTo, Giulietta or 4C & order by the end of March, which is over and above all existing finance offers.

Search: "ALFA TEST ME"

MotorVillage
A FIAT CHRYSLER AUTOMOBILES COMPANY **UK**

WWW.MOTORVILLAGEUK.COM

MARYLEBONE

105 WIGMORE STREET, W1U 1QY.
TEL: 0207 399 6650

CROYDON

121 CANTERBURY ROAD, CR0 3HH.
TEL: 0333 444 0177

La meccanica delle emozioni

Models shown are Alfa MiTo 875cc TB TwinAir 105 hp at £15,975 OTR incl. metallic paint at £475, Alfa Giulietta 1.4 TB 120 hp at £20,240 OTR incl. Alfa White solid paint at £525 & Alfa Romeo 4C Coupé 1750cc TB 240 hp ALFA TCT at £53,570 including Alfa Red paint at £750. Range of official fuel consumption figures for the Alfa Romeo range (Alfa MiTo/Giulietta/4C): Urban 28.0 - 65.7 mpg (10.1 - 4.3 l/100km), Extra Urban 54.3 - 97.4 mpg (5.2 - 2.9 l/100km), Combined 40.9 - 83.1 mpg (6.9 - 3.4 l/100km). CO₂ emissions 89-161 g/km. Fuel consumption and CO₂ figures are obtained for comparative purposes in accordance with EC directives/regulations and may not be representative of real-life driving conditions. *Up to £1,500 Additional Contribution on Test Me which varies by model derivative. Alfa MiTo contribution is £750, Alfa Giulietta contribution is £1,250 and Alfa Romeo 4C models is £1,500 when ordered and registered between 4th January until the end of March 2018. Offer can be used in conjunction with other retail offers excluding 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.

UN SUCCESSO L'ITALIAN CHRISTMAS BAZAAR 2017

Grazie all'impegno del Circolo

Il Circolo, un'associazione culturale italiana attiva a Londra da 23 anni, ha ancora una volta organizzato con successo di pubblico e di incasso l'Italian Christmas Bazaar 2017 che si è svolto lunedì 27 e martedì 28 novembre. All'inaugurazione ha presenziato la Signora Karen Terracciano, moglie dell'Ambasciatore Italiano a Londra, che ha gentilmente accettato di farsi intervistare dai giornalisti Phil Baglini e Rosita Pirulli di LondonOneRadio, impegnati nella copertura a tappeto dell'evento.

L'Italian Christmas Bazaar è uno degli appuntamenti natalizi tradizionali di maggior richiamo, molto conosciuto nella comunità cosmopolita londinese. Anno dopo anno è diventato sempre più una vetrina del Made in Italy e di prodotti internazionali di qualità, sia per operatori già presenti nel Regno Unito, che per quelli desiderosi di farsi conoscere in Gran Bretagna. Tutti gli anni espongono venditori di alimentari, pelletteria, oggetti per la casa, gioielli, abbigliamento, accessori personali, decorazioni e articoli di profumeria.

Importante anche il programma culturale d'accompagnamento. Sotto l'egida dell'Italian Bookshop, lunedì sera la giornalista Caterina Soffici è stata

ospite dell'Italian Christmas Bazaar e ha presentato il suo libro "Nessuno può fermarmi" sulla tragedia dell'A-randora Star, la nave inglese affondata nel 1940 da un sommergibile tedesco con un'enorme perdita di vite umane (865!) tra gli internati italiani in navigazione verso il Canada. La presentazione è stata arricchita da un acceso dibattito con un gruppo di lettori appassionati.

Nella stessa cornice Simonetta Agnello Hornby ha presentato martedì mattina il suo ultimo libro, scritto in collaborazione con il figlio George "Nessuno può volare". È stata poi la volta di Silvia Mazzola con "La Miniaturista" e di Grazia Letto con "By the Olives Groves: A Calabrian Childhood".

L'aspetto sociale non è stato trascurato; tanti visitatori affezionati si sono intrattenuti al tavolo del bric-à-brac per cercare qualche oggetto vintage e chiacchierare con l'organizzatrice di sempre e con le sue amiche.

La silent auction ha visto regali prestigiosi donati da Ristoranti, Hotels e Stilisti. Merita una menzione Michele De Fina di Venezia che ha donato sette bellissime borse, alcune ancora in vendita.

Alle 19 di martedì c'è stato il gran finale con l'estrazione dei biglietti della

Karen Laurence-Terracciano e comitato

tradizionale lotteria.

Il Circolo è un'associazione non-profit nata con lo scopo di promuovere la cultura italiana nel Regno Unito. I fondi raccolti da Il Circolo vengono destinati a progetti di ricerca, borse di studio, iniziative umanitarie e al sostegno della Cattedra di Italiano del Somerville College dell'Università di Oxford.

Proprio per questi fini, organizza ogni anno l'Italian Christmas Bazaar oltre a manifestazioni ed eventi, alcuni dei quali in collaborazione con l'Ambasciata Italiana a Londra e l'Istituto Italiano di Cultura.

Il Circolo ha espresso un sentito grazie a tutti quanti si sono adoperati per l'ottima riuscita del Bazaar e ha dato appuntamento a tutti i suoi followers per il prossimo anno, "con l'augurio che il 2018 sia sereno e produttivo per tutti".
La Redazione

Caterina Soffici presenta il suo libro

Simonetta Agnello Hornby e signore del comitato

Grazia Letto, Marina Fazzari e Silvia Mazzola

FRATELLI LA BUFALA
pizzaioli emigranti

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

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

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

FIANDACA

EST. 1975

WINE IMPORTER & WHOLESALER

www.fiandaca.co.uk

Il Patronato INCA sbarca a Brighton e Manchester

Moltissimi i servizi offerti

Dopo quarant'anni di attività a Londra, il Patronato INCA CGIL ha rafforzato la sua presenza nel Regno Unito con un nuovo ufficio a Brighton e una nuova permanenza a Manchester.

Nei nuovi uffici, cittadini italiani e non possono avvalersi di tutti i servizi offerti dal Patronato INCA di Londra: domande di pensione, prestazioni per la disabilità e altri welfare benefits, pratiche consolari come l'iscrizione AIRE e il rinnovo della carta d'identità, comunicazioni con banche e istituti pagatori e molto altro.

A Londra dal 1978, l'INCA ha seguito i cambiamenti della comunità italiana nel Regno Unito passo dopo passo. Questa nuova espansione viene infatti incontro alla domanda crescente da parte di nuovi e vecchi immigrati italiani nelle zone del sud-est e del nord dell'Inghilterra, aree dove la presenza di connazionali è esplosa negli ultimi anni.

Oltre alle attività di Patronato, le sedi britanniche dell'INCA sono diventate un centro nevralgico di assistenza agli immigrati per quanto riguarda la Brexit. L'INCA si è affiancata a organizzazioni locali nella creazione di eventi che aiutino i

cittadini europei all'estero a divincolarsi nei cambiamenti e nella burocrazia legati alla Brexit; nei prossimi mesi verranno organizzati incontri a Londra, Manchester, Liverpool, Newcastle e Glasgow.

L'INCA di Londra è anche la sede dell'Italian Tea, appuntamento informativo e di socializzazione per i pensionati italiani (ogni primo e terzo martedì del mese alle 16), e di Let's Talk, tavoli settimanali di conversazione in lingua italiana.

L'ufficio INCA di Brighton è aperto il lunedì, mercoledì e venerdì dalle 10.00 alle 16.00 e si può contattare al numero +44 074 8310 5068 e via email a regnounito@inca.it. L'ufficio di Manchester è aperto ogni martedì dalle 10.00 alle 16.00 ed è raggiungibile al numero +44 0161 960 0103

PARMENSINI IN UK: SOTTO UN UNICO OMBRELLO!

GRAZIE A FUSIONE DI QUATTRO ASSOCIAZIONI

Comitato

È nata l'Associazione Parmense, con l'obiettivo di unire sotto un unico ombrello tutti i nativi della provincia di Parma residenti in UK.

L'associazione è stata creata dalla fusione di quattro associazioni preesistenti e dal passato glorioso: Parmigiani Valtaro, Parmigiani Valceno, Pellegrino e Casanova.

L'ambizione è di portare avanti con ancora più forza il grande lavoro fin qui fatto dalle quattro associazioni.

La fusione è stata annunciata nel corso di un pranzo domenicale a cui hanno partecipato molti parmigiani.

"Organizzeremo - ha indicato l'avv. Domenico Sidoli, presidente della nuova associazione - altri eventi per la nostra comunità e siamo sempre alla ricerca di membri che vogliono unirsi a noi ed essere di aiuto. Se qualcuno della zona di Parma vuole unirsi a noi e saperne di più ci contatti e chieda più informazioni a uno dei membri del nostro comitato".

La Redazione

IL MACELLAIO SCELTO PER PRESENTAZIONE MILANO-SANREMO

La Regione Liguria - nella persona del suo assessore al Turismo Giovanni Berrino - ha scelto il Ristorante del Macellaio Roberto Costa (quello "genovese" di Union Street), come sede dell'evento dedicato alla presentazione della Milano - Sanremo.

La serata si è svolta il 13 dicembre ed è stata animata da Show Cooking e "gara di pesto al mortaio", coordinata dal "Campione Mondiale di Pesto" Roberto Panizza.

L'evento per la presentazione di una delle più famose e classiche corse ciclistiche d'Europa è stato organizzato tramite Enit da Agenzia Regionale in Liguria mentre le PR sono state curate da Paolina Antognetti.

Roberto Costa e organizzatori

CHRISTMAS DRINKS ALLA SARTORIA ROSSI

Sartoria Rossi, la deliziosa Boutique che ha aperto un anno fa nel cuore di Mayfair, ha organizzato il 21 dicembre il suo primo evento di Christmas Drinks per l'affezionata clientela.

In questo accogliente salottino al

centro del quadrilatero pedonale dello shopping più esclusivo di Mayfair si sono incontrati - grazie alle PR di Paolina Antognetti - Amici & Clienti (soprattutto il mondo della finanza), per lo scambio di auguri tra una prova di un doppiopetto e quella di uno smoking da cerimonia.

Sartoria Rossi nasce a Marciano della Chiana, in provincia di Arezzo, nel 1979. Proprio la Toscana, da sempre foriera di abili sarti e maestranze ar-

tigianali, ha posto le basi per l'intuizione vincente: creare un brand sartoriale con un'esclusiva manifattura Made in Italy.

In anticipo rispetto alla tendenza che vede prediligere il canale retail diretto, Sartoria Rossi già nel 2000 ha creduto nel contatto con il cliente e ha iniziato lo sviluppo di boutique direzionali nelle principali vie delle shopping italiane ed estere.

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

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

Samuele Rocchiccioli e Alberto Marullo (Sartoria Rossi)

CASTELLO DI ALBOLA
RADDA IN CHIANTI

ZONIN 1821

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 • ordersuk@zonin.co.uk

Toni Mascolo durante la premiazione "Primi Dieci" - I Dieci Italiani di Maggior successo all'Estero, oggi

Dopo lo chef Carluccio, la comunità italiana nel Regno Unito ha perso un'altra delle sue figure di maggior rilievo e successo: il "re dei parrucchieri" Giuseppe Antonio Mascolo detto Toni è deceduto a Londra lo scorso 10 dicembre. Aveva 75 anni, essendo nato il 6 maggio 1942 a Scafati, in provincia di Salerno.

Famoso per aver fondato assieme al fratello Gaetano la catena di parrucchieri "Tony & Guy", una vera e propria multinazionale del capello che vanta oggi 475 negozi sparsi per 48 Paesi, primo al mondo nel proporre alle donne il taglio a caschetto e molte altre acconciature di grido, Giuseppe Antonio Mascolo era sbarcato a Londra al seguito del padre Franco - intraprendente e irrequieto parrucchiere nella città partenopea - verso la fine degli

ADDIO AL "RE DEI PARRUCCHIERI"

Scomparso Toni Mascolo, fondatore di "Tony&Guy"

Anni Cinquanta, da adolescente. Senza sapere una parola d'inglese.

Avrebbe voluto diventare avvocato ma finì per seguire le orme del padre e dopo un proficuo apprendistato in alcuni saloni di parrucchiere al centro di Londra ne aprì uno tutto suo ("piccolo, orribile" stando ai suoi ricordi) nel 1963 a Clapham, a sud del Tamigi.

Nel 2016, durante una serata in suo onore al Club di Londra, Toni aveva raccontato che a partire dai diciassette anni aveva lavorato come un matto con un preciso intento: voleva mettere da parte i soldi necessari per acquistare una casa alla mamma che viveva con la prole in un'abitazione non molto bella a Islington, riscaldata ancora in modo primitivo a carbone. Purtroppo però non ce l'aveva fatta: il denaro lo aveva sì guadagnato (adottando alla grande la filosofia inglese del "più fai, più guadagni") ma mamma Maria gli morì prematuramente. Ad appena 45 anni d'età.

Proprio con quei risparmi che dovevano servire per casa di mamma ("equivalente a 400-500mila sterline di oggi"), Toni decise di mettersi in proprio a Clapham con il fratello Gaetano detto Guy, una mossa che il leggendario albergatore italo-inglese Charles Forte lo incoraggiò a intraprendere regalandogli a titolo di augurio una sterlina. "Mi disse che quella sterlina

era l'inizio della mia fortuna e così è stato. Quella sterlina mi ha fatto diventare quello che sono adesso".

Nella Swinging London degli Anni Sessanta la sua ascesa fu meteorica e gli valse di avere tra i clienti moltissimi Vip, dall'attore Christopher Lee alla famosa deputata laborista Barbara Castle, più volte ministro. Compresa la segretaria dell'allora primo ministro conservatore Alec Douglas-Home, Mrs. May, che ad un certo punto lo invitò persino per un tè al numero 10 di Downing Street e gli permise addirittura di sedere sulla poltrona del capo del governo in quel momento assente in Scozia.

Sulle ali del crescente, strepitoso successo Toni spostò il suo negozio-bandiera da Clapham all'esclusivo quartiere di Mayfair nel 1973 e sempre con l'aiuto di Gaetano-Guy - partito alla conquista degli Stati Uniti e morto nel 2009 - e di altri due fratelli impegnati nella comunicazione e nel marketing (in tutto ne aveva cinque) - creò mattoni su mattoni il suo incredibile impero della coiffeur. Non limitandosi a proporre acconciature sempre nuove e sempre alla moda ma contribuendo anche con libri, dvd e vari prodotti di bellezza alla diffusione dell'arte in cui era maestro. Si vantava soprattutto di una cosa: "Noi abbiamo inventato più stili di tutti, onestamente posso dire

di avere inventato tutti i trend, siamo stati molto creativi". Sempre pronto a inventare e a reinventarsi, non aveva avuto nemmeno remore a sperimentare le duttili 'forbici da samurai', più affilate di qualsiasi altra lama usata per il taglio dei capelli.

Veri e propri volani di crescita si rivelarono l'uso del "franchising" per l'apertura di sempre nuovi saloni e l'associazione di Tony & Guy con la London Fashion Week e cioè con lo sciccoso mondo della moda. Una manna anche la pubblicità fatta indirettamente da molti Vip suoi clienti, dal compositore di musical Andrew Lloyd Webber alla "Spice Girl" Victoria Beckham.

L'indiscusso "re dei parrucchieri" - molto aiutato nella crescita dell'azienda dalla moglie Pauline O'Donnell, conosciuta nel 1963 nel salone di Clapham e sposata nel 1970 - andava molto fiero di aver addestrato centinaia di ragazzi e ragazze all'arte del coiffeur e della coiffeuse e andava altrettanto orgoglioso delle onorificenze accumulate negli anni, incominciando dall'Obe (Order of the British Empire) di cui era stato insignito nel 2008 dalla regina Elisabetta e andando fino alla nomina a Cavaliere Ufficiale della Repubblica Italiana. Senza contare un centinaio di premi e riconoscimenti incassati a livello mondiale, compresi quarantasette da parte del "British

Hairdressing Award".

Durante la serata del 2016 al Club di Londra Toni raccontò anche di una sua incursione nel mondo gastronomico italiano con l'ambizione di proporre ai consumatori d'oggi il sugo al pomodoro come lo facevano sua mamma e sua nonna, si vantò di essere "più italiano di any italiano" e attribuì parte del suo successo grazie al fatto che aveva in famiglia molti matematici ed era bravo con i numeri della contabilità, essenziali in quasi tutti i business.

Con un eccesso di modestia terminò l'intervento rievocando che cosa il cantante Domenico Modugno si sentì dire una volta dal padre quando gli chiese il segreto per riuscire nella vita: "Hai bisogno di tre cose, figliolo: la prima cosa di essere fortunato, la seconda cosa di essere fortunato e la terza cosa di essere fortunato".

Annunciandone la morte, la "Tony&Guy" - adesso guidata nelle operazioni extra-Usa dalla figlia Sasha e dal figlio Christian - ha detto di lui: "Era una persona molto rispettata nel mondo della coiffure. Era conosciuto come qualcuno di accessibile, sempre pronto a trovare tempo per tutti. Non sorprende che abbia avuto una lunga lista di successi che vanno al di là del suo settore e comprendono il business, l'imprenditoria e la beneficenza".

La Redazione

SAN GIORGIO
Classic Italian Dining

932-934 High Road - London N12 9RT
(in between Wheston 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

@Spagetti_House

@Spagetti_House

/SpagettiHouse

FIGURELLA MANNOIA "COMBATTENTE" A LONDRA CONCERTO ALL'UNION CHAPEL

Fiorella Mannoia ha cantato nella bellissima Union Chapel di Londra il 24 novembre davanti ad un pubblico entusiasta, nel quadro di una tournée mondiale incentrata sul suo ultimo album, "Combattente".

Il concerto è stato curiosamente abbinato alla possibilità di ordinare del cibo al ristorante della multiforme chiesa-teatro, che per l'occasione ha offerto un menù fisso.

La mattina dopo la cantante è stata ospite dell'Istituto di Cultura italiana, con il giornalista Alessandro Allocca nel ruolo dell'intervistatore e del mo-

deratore.

Fiorella è sbarcata nella metropoli britannica sulla scia dell'enorme successo dei suoi più recenti concerti in Italia che hanno fatto registrare il "sold out" in tutte le tappe, da Roma a Milano, da Bari a Firenze, da Bologna a Napoli e all'Arena di Verona.

Tra le più famose artiste in Italia, la Mannoia ha partecipato al Festival di Sanremo 2017 con "Che sia benedetta", un brano scritto da Amara che l'ha proiettata al secondo posto del festival e ha avuto un enorme successo.

Combattere per dire no alla paura e si

alla speranza, questo è il tema del suo ultimo album, uscito nel novembre 2016 e Disco di Platino in Italia. L'album è prodotto da Carlo Di Francesco e composto da cantautori di grosso calibro come Ivano Fossati, Giuliano Sangiorgi, Federica Abbate, Cheope, Fabrizio Moro, Bungaro, Cesare Chiodo e la stessa Fiorella Mannoia.

L'Union Chapel - votata come "London Favourite Music Venue" dai lettori di Time Out nel 2002, 2012 e 2014 - è una suggestiva chiesa nel quartiere londinese di Islington che trasformandosi in teatro ha ospitato artisti famosi

del calibro di Tom Jones, Beck, Yousou N'Dour, Amy Winehouse, Noel Gallagher, Elton John and Philip Glass.

"Tutti combattiamo - ha scritto Fiorella a proposito del suo ultimo album - per un'idea, un amore, un'ingiustizia, un traguardo... in generale per il diritto di essere felici".

Pochi giorni prima della tappa londinese Fiorella - nata nel 1954 a Roma, sulla breccia dal 1968 - si è esibita al Bataclan di Parigi, epicentro di un'immane strage islamista nel 2015, e ha sottolineato che le è sembrato giusto cantare in quel luogo "perché è anche con la musica che si combatte la paura".

"Bisogna - ha aggiunto - avere sempre coraggio. Quelli che mi vengono a vedere in Europa sono al 90% italiani e il 10% sono curiosi e amici di italiani ed è molto bello condividere con loro la nostra musica. C'è un calore grandissimo. Quando canti all'estero senti la voglia di casa, di appartenenza e condivisione. È bellissimo".

Il "Combattente Tour" dovrebbe con-

cludersi a New York il 23 Febbraio 2018 al teatro Town Hall di Broadway dopo la bellezza di 100 concerti.

Per la gioia dei suoi moltissimi fans Fiorella si era già esibita a Londra nel 2015, all'O2 Shepherd's Bush. Un concerto sold-out nel quale la cantante romana offrì al pubblico un'antologia della sua carriera, con una carrellata dei migliori brani da lei interpretati.

La Redazione

Alitalia: new services with Nairobi and Johannesburg

On 18th December, Alitalia London Sales office team hosted an 'open-house' get-together for top clients to say "thank you" for their continued support over the past twelve months.

The event took place in the restaurant Tasting of Sicily - Enzo's Kitchen.

The Alitalia Sales Team took the opportunity to brief those present about the new services which will operate 4 times a week from summer 2018: Nairobi from 28th March 2018 and Johannesburg from 8th April 2018.

During the course of the afternoon, the guests were also able to participate in various activities including coo-

Gianni Leone, Enzo Oliveri e lo staff Alitalia UK

kerly demonstrations and quizzes about Alitalia.

La Redazione

SAN VALENTINO A LONDRA: DALLO SHARD AL LONDON EYE

Il giorno più romantico dell'anno è alle porte e Londra - dallo Shard al London Eye passando per Little Venice - sa tirare fuori il suo lato dolce e non stupisce perché il Regno Unito ha visto nascere favolose storie d'amore che riempiono i rotocalchi e fanno sognare.

La più recente è quella tra il Principe Henry e la bella Meghan, unica quella tra il Principe William e l'amata Kate, per non dimenticare quelle dei romanzi e della tv, Lady Mary e Matthew Crawley di Downton Abbey ancora ci fanno piangere, Mr Darcy ed Elisabeth Bennet in Orgoglio e pregiudizio sono un punto fermo della letteratura.

Snobbato da molti perché considerata una sciocca ricorrenza, San Valentino è una scusa per dedicarsi del tempo a vicenda, e passare insieme una dolce giornata.

Londra è l'aiutante perfetto per stupire la dolce metà, ad esempio con una vista mozzafiato sullo Shard, l'edificio più alto d'Europa, dove scambiarsi dolci baci a 224 m d'altezza, che per l'occasione sarà aperto fino a mezzanotte.

Per godere di un romantico tramonto, ed avere la sensazione di essere più vicini al sole, è possibile ondeggiare a 135 m sulle cabine del London Eye. Nella giornata del 14 febbraio è in genere possibile affittare una cabina esclusivamente per la coppia, completa di champagne e cioccolatini.

La passeggiata mano nella mano, resta sempre un ottimo modo per festeggiare il proprio amore, soprattutto in una bellissima città come Londra. Concedetevi un giro a Little Venice, un angolo di paradiso, conosciuto da pochi

e non molto frequentato dai turisti, che lascerà a bocca aperta il vostro valentino. Esattamente nell'incrocio tra Regent's Canal e Gran Union Canal, nella parte nord della città, zona Paddington, sembrerà di essere usciti dall'Inghilterra soltanto prendendo la metropolitana, linea Bakerloo. È una Londra che non ti aspetti, calma e silenziosa, fatta di giardini, barchette, anatre e case che si affacciano sui canali, con deliziosi caffè e pub per una dolce pausa.

Nel giorno di San Valentino i fiori la fanno da padrona, ma oltre a regalarli, Londra offre la possibilità di ammirarli insieme ai Kew Gardens. Al Royal Botanic Garden, 10 km sud-ovest della città, nato nel 1759 per volere della Regina Augusta, che si estende per 300 acri con serre, giardini e fiori, annualmente viene ospitato il colorato Orchids Festival, giunto alla ventitreesima edizione, per celebrare i fiori e la cultura thailandese.

Non è mai scontata una romantica passeggiata a Notting Hill, divenuto il quartiere delle storie d'amore per eccellenza grazie all'indimenticabile amore cinematografico tra Hugh Grant e Julia Roberts. È uno dei quartieri più colorati della città, ricco di boutique vintage da ammirare scambiandosi caldi abbracci.

Il giorno degli innamorati è inoltre perfetto per concedersi un english afternoon tea di coppia, in una delle tantissime sale che si trovano in ogni parte della città. È una rilassante ed intima pausa prima di cena, tipicamente inglese, che darà un tocco british al vostro San Valentino, a base di torte, scones, sandwich e tea.

ILENIA VALLERIANI

ITALIANI DEL BRENT: UN SUCCESSO LA FESTA DI NATALE

Per il G.I.B. (Gruppo Italiani del Brent) la festa di Natale 2017, che si è svolta a The Grange Business Hub, Neasden il 2 Dicembre, è stata un ennesimo successo: mentre le feste di Carnevale erano state pensate per i bambini, questa volta il comitato ha voluto far ritrovare e divertire soprattutto la generazione più matura.

I nostri Italiani hanno dimostrato ancora di avere tanta voglia di riunirsi e divertirsi insieme e di condividere le loro esperienze con i giovani e con persone come Giorgio, che appena arrivate a Londra rimangono ammaliati da questi racconti e che fanno trasformare questa metropoli in un animale un po' meno ostile, e più famigliare almeno per qualche ora.

Il G.I.B. ha espresso un ringraziamento speciale a tutti color che hanno cucinato, servito ai tavoli, e intrattenuto i

75 ospiti; a Babbo Natale che ha donato premi emozionando con sorrisi di stupore i più piccoli.

Un grazie è andato anche alle generose offerte della ricca Lotteria, in particolare, alle ditte Tentazioni UK, Nife is Life and Di Sotto, con i loro cestini Natalizi, Panettoni gastronomici e anche prosciutti

Uno degli invitati, Giorgio Pes, ha voluto condividere con noi un suo racconto, facendoci rivivere Londra attraverso i suoi occhi di emigrato appena approdato nel Paese. Ecco il suo racconto, per la gioia di grandi e piccini:

Il racconto di Giorgio ovvero Fumo di Londra

C'erano tanti fuochi accesi agli angoli delle strade, e si sentiva una grande puzza, come di cento cani morti. Una nebbia densa e scura, come non ne avevo mai vista prima, avvolgeva tutto e tutti. Cos'è questo? Chiesi a mio zio che mi aveva portato con sé dall'Italia, perché non volevo fare il militare e l'unico modo era quello di andare all'estero per almeno 10 anni.

Questi fuochi servono come segnali agli incroci, e questa puzza arriva dal fiume Tamigi, mi rispose mio zio.

In quel periodo, 60 anni fa, molti andavano in Svizzera, altri in Francia, altri nelle miniere del Belgio; mio zio era l'unico in tutta la Regione Marche che fosse andato in Inghilterra, ed io adesso ero con lui a Londra.

Mimmo mi raccontava del suo arrivo a

Londra durante una cena tra italiani, organizzata da Francesca e Massimiliano che fanno parte del GIB, una coppia che avevo conosciuto alcuni mesi prima a Wembley.

Io percorro quella strada tutti i giorni da alcuni mesi, ormai quasi senza guardarmi attorno, ma quel giorno incontrai due coniugi che parlavano in italiano con i loro due bambini e ciò mi incuriosì. "Parlano anche inglese i vostri bambini?" Chiesi fermandomi di fronte a loro. "Certo, vanno a scuola qui, uno all'asilo e l'altro alla Primary school; noi siamo a Londra da 15 anni ed abitiamo qui vicino."

Dopo aver percorso un tratto di strada insieme, parlando delle reciproche esperienze londinesi, mi offrirono un caffè rigorosamente italiano a casa loro, cosa da me molto gradita, che rafforzò la reciproca palese simpatia.

Ma ecco che il profumo di un bel piatto di lasagne che mi scivolava sotto il naso, mi risvegliò da quei ricordi e mi fece alzare lo sguardo verso chi me lo serviva. "Io sono sicuro che ci siamo già visti, ma non ricordo dove?" esclamai sorpreso. "Certo sono il prete della chiesa di Kensal Rise, bisogna imparare anche a fare i camerieri, se si vuole tirar su qualcosa, visto che le persone ricche come te non vengono in chiesa!" disse divertito. Io dai preti estroversi ho sempre imparato molto, e decisi che avrei cercato di continuare il discorso alla fine della cena...

Terremoto in Italia centrale: borsa di studio UCL

Assegnata a Francesco Morfuni

Il neo-ingegnere Francesco Morfuni, residente nelle zone dell'Italia centrale colpite dai devastanti eventi sismici nel 2016, ha ricevuto a metà dicembre una borsa di studio grazie alla quale potrà sostenere un Master in ingegneria sismica a UCL.

Cofinanziata dal University College London (UCL) e dall'Ambasciata d'Italia a Londra, che ha ricevuto una donazione dall'Università degli Studi Niccolò Cusano, la borsa di studio è stata istituita proprio nell'ambito degli aiuti offerti alle popolazioni dell'Italia centrale destabilizzate dal terremoto e consentirà a Francesco Morfuni di frequentare il MSc in Earthquake Engineering with Disaster, presso la Facoltà di Scienze Ingegneristiche di UCL. Morfuni, laureatosi all'Università di

Roma "La Sapienza", è risultato vincitore in seguito ad una attenta selezione dei candidati effettuata da UCL e la borsa di studio gli è stata consegnata durante una cerimonia nel campus di UCL alla quale hanno presenziato l'Ambasciatore Pasquale Terracciano e il Professor Roberto di Lauro, Addetto Scientifico dell'Ambasciata d'Italia a Londra, assieme ad alcuni rappresentanti dell'ateneo londinese.

Hanno partecipato all'evento i rappresentanti di UCL direttamente coinvolti nel programma, tra cui il Prof. David Price, Vice Provost per la Ricerca, il Prof. Nigel Titchener-Hooker, Rettore della Facoltà di Ingegneria, i docenti Prof.ssa Dina D'Ayala, Head of Civil Engineering e il Dott. Carmine Galasso, Director of Studies del Master d'In-

gegneria sismica. In rappresentanza dell'Università Niccolò Cusano erano presenti il Rettore, Prof. Franco Orsucci, e il Prof. Mauro Ciccolini, responsabile del campus londinese dell'ateneo italiano.

Durante il suo intervento di apertura, l'Ambasciatore Terracciano ha sottolineato come la cooperazione tra istituzioni italiane - l'Istituto Italiano di Cultura a Londra ha altresì collaborato per rendere possibile l'offerta della borsa di studio - e britanniche rappresenti un forte segnale di unione tra le comunità accademiche dei due Paesi. L'Ambasciatore ha inoltre ricordato che la costituzione di tale borsa di studio costituisce un ulteriore passo a seguito delle precedenti iniziative intraprese a favore di chi è stato colpito

Ambasciatore Pasquale Terracciano, Francesco Morfuni e Nigel Titchener-Hooker

dai terremoti in Italia centrale, tra cui si ricordano gli eventi di beneficenza organizzati dall'Ambasciata che hanno raccolto donazioni per un ammontare di oltre £1 milione.

Durante l'incontro a UCL, i partecipanti hanno tutti riconosciuto l'im-

portanza della borsa di studio quale passaggio vitale per il sostegno della formazione di giovani studenti e quale passo ulteriore per la ricostruzione, non solo fisica, ma anche culturale delle zone terremotate.

La Redazione

IL MITO FERRARI AL DESIGN MUSEUM DI LONDRA

IN MOSTRA STORICI BOLIDI CON IL CAVALLINO RAMPANTE

spider Pininfarina del 1957 appartenuto al pilota Peter Collins, una 250 Gto del 1962 e una bellissima 275 GTB4 del '67.

Altre leggendarie vetture che si possono ammirare al Design Museum sono la 500 F2 portata al trionfo da Alberto Ascari nel 1952 e nel 1953, la F1-2000 guidata con eccezionale maestria da Michael Schumacher e una berlinetta Gran Turismo legata alle vittorie di Stirling Moss. C'è persino la prima Ferrari posseduta da Gianni Agnelli: la 166 MM Barchetta del 1950. Ed è associata sempre all'avvocato Agnelli una Ferrari Spider del 1986 realizzata dalla Pininfarina apposta per lui in esemplare unico.

Tra i memorabilia vanno menzionati gli accessori, i motori, le vecchie forme di legno usate per forgiare le prime carrozzerie, i caschi dei piloti da Nuvoletti a Schumacher, le tute di corridori come Villeneuve. Insomma, c'è proprio tutto per accontentare anche i più sfegatati ferraristi.

Durante il discorso di apertura della mostra, il presidente del Design Museum, Lord Peter Mandelson, ha definito la Ferrari "la haute couture del design automobilistico", ringraziando

l'ICE, co-sponsor della serata inaugurale alla quale ha partecipato il ministro dell'Economia e delle Finanze Pier Carlo Padoan.

La mostra, aperta al pubblico a partire dal 15 novembre, è accessibile pagando 18 sterline per il biglietto e chiuderà i battenti il 15 aprile.

Prima di recarsi al museo del Design il ministro Padoan era intervenuto alla Conferenza Europea della banca UBS

in veste di "European Key-note speaker" e aveva messo in evidenza gli ultimi "incoraggianti" dati economici riguardanti l'Italia dove si registrano una crescita del PIL dell'1,5%, la ripresa della domanda interna, la crescita dell'occupazione e dei consumi stimolati dall'agenda di riforme promossa negli ultimi anni e dalla migliore congiuntura generale a livello UE.

La Redazione

Nel 1947 veniva costruita la prima Ferrari: il nuovo museo londinese del Design nel quartiere di Holland Park ha deciso di festeggiare alla grande il settantesimo anniversario dell'evento allestendo un'interessante mostra dedicata al celebre marchio e al suo leggendario fondatore.

"Ferrari: Under the Skin" è il titolo della mostra che propone dodici rari modelli di auto, alcune delle quali ricevute in prestito da rinomate personalità britanniche, mentre altri pezzi

pregiati, tra cui modelli provenienti da Maranello, mettono in evidenza la meccanica e le procedure tecniche legate alla progettazione e al design dei leggendari bolidi rossi con il cavallino rampante.

Tra i modelli esposti sventa una replica della prima vettura da corsa uscita da Maranello per volontà di Enzo Ferrari: si tratta della 125S del 1947, ricostruita nel 1987 sulla base dei progetti originali. Non mancano poi vetture ormai passate alla storia come il Gt

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 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

14-15 Irving Street, Leicester Square

London WC2H 7AU

Tel: 020 7930 5279

Also at

23 Villers Street

London WC2N 6ND

Tel: 020 3441 3012

www.lulivo.co.uk

A Gabriele Finaldi (National Gallery) alta onorificenza italiana

Il direttore della National Gallery di Londra, Gabriele Finaldi, ha ricevuto l'onorificenza di Grande Ufficiale della Stella d'Italia "per il costante impegno dimostrato nello studio, valorizzazione ed efficace promozione della cultura e dell'arte italiana".

Il riconoscimento gli è stato consegnato il 7 novembre dall'Ambasciatore

d'Italia a Londra Pasquale Terracciano, a nome del Presidente della Repubblica Sergio Mattarella.

Gabriele Finaldi - che è stato in passato anche Vicedirettore delle Collezioni e della Ricerca presso il Museo Nacional del Prado - ha da sempre contribuito alla promozione dell'arte italiana.

Durante la consegna dell'onorificenza l'Ambasciatore Terracciano ha ricordato che di recente, nella sua attuale veste, il direttore della National Gallery ha sovrinteso all'organizzazione di una serie di mostre di alto profilo sull'arte italiana, fra le quali "Sansovino Frames", "Beyond Caravaggio", "Michelangelo e Sebastiano" e la mostra itinerante del dipinto di Canaletto "Una regata sul Canal Grande", solo per citarne alcune delle più importanti.

Finaldi ha inoltre svolto un ruolo fondamentale nella facilitazione de-

gli scambi culturali tra musei italiani e gallerie britanniche. Grazie al suo intervento, è stato altresì possibile rilanciare la ricerca artistica su alcune importanti opere italiane quali "L'Assunzione della Vergine" di Francesco Botticini, "La Maddalena Penitente" di Guido Cagnacci e "Scene della vita della Vergine e Santi" di Giovanni da Rimini.

L'Ambasciatore Terracciano ha sottolineato come Finaldi si sia sempre dimostrato un convinto cittadino europeo. Grazie alla sua direzione, la National Gallery ha tracciato un "percorso perfetto" della storia dell'arte del nostro continente che pone le sue radici nell'Italia trecentesca di Cimabue, attraversa i Paesi Bassi, la Spagna, la Gran Bretagna e la Germania per terminare nella Francia del 1900.

Sabrina Corbo Cavaliere dell'Ordine della Stella d'Italia (OSI)

Sabrina Corbo Cavaliere dell'Ordine della Stella d'Italia (OSI)

Per il forte sostegno a promozione della Penisola in UK

L'imprenditrice Sabrina Corbo è dal 27 novembre scorso Cavaliere

dell'Ordine della Stella d'Italia, a riconoscimento della sua "straordinaria dedizione al sostegno di iniziative di promozione e valorizzazione delle eccellenze culturali ed economiche del nostro Paese nel Regno Unito".

Dopo aver lavorato in diversi studi legali internazionali, nel 2003 insieme al marito Piero Saulli ha fondato Green Network, gruppo specializzato nella distribuzione e generazione elettrica, con forte attenzione alla ecosostenibilità. In dieci anni di attività il gruppo Green Network ha raggiunto un posizionamento di mercato consolidato, con mezzo milione di clienti e un fatturato annuo superiore ai due miliardi di euro.

Ai successi imprenditoriali, che hanno condotto il gruppo all'espansione

sul mercato britannico nel 2012, Sabrina Corbo ha combinato la straordinaria dedizione al sostegno di iniziative di promozione e valorizzazione delle eccellenze culturali ed economiche del nostro Paese nel Regno Unito, attraverso una intensa collaborazione con tutti gli attori del Sistema Italia.

In questo senso, particolarmente rilevante è stato il generoso sostegno e la diretta partecipazione a iniziative di fundraising per la ricostruzione post-terremoto in Italia centrale.

Green Network ha co-sponsorizzato anche una importante pubblicazione sulla storia e le collezioni d'arte dell'Ambasciata d'Italia a Londra, che ha permesso di ulteriormente aprire la casa di tutti gli Italiani nel Regno Unito a cittadini e imprese.

Alberto Costa MP is made Knight Of The Order Of The Star Of Italy

Alberto Costa MP has been awarded the decoration of Knight of the Star of Italy for his "long history of supporting the Italian community in the UK"

In a ceremony held on the 11 of December at the Embassy of Italy in London Mr Costa received the insignia from the Italian ambassador, Pasquale Terracciano, on behalf of the president of Italy.

Alberto Costa was born in Scotland to Italian parents and has taken an active part in the Brexit debate, advocating for the rights of Italian and Euro-

pean citizens residing in the UK.

Although he has been a member of Parliament for less than three years, he has a long history of supporting the Italian community in the UK.

As a law graduate from the University of Glasgow, Mr Costa joined the Treasury Solicitors' Department, representing the home secretary and the justice minister in litigations. Mr Costa was also made parliamentary secretary to the secretary of state for Scotland, one

of the very few from the latest intake of MPs to have been singled out in this way.

The decoration recognises his dedication to the cause of many Italians and other Europeans based in the UK during this delicate time and for his role in facilitating bilateral relations between Italy and the UK, in particular in his role as administrator of the All-Party Parliamentary Group on Italy.

564 Kings Road London SW6 2DY - Tel: 020 7371 9536

WAR CHANGES EVERYTHING

THE ITALIAN COMMUNITY IN LONDON DURING THE 1930S AND THE BLITZ

Nadia Ostacchini e Melanie Hughes

The Patrician Press event to launch *War Changes Everything* by Melanie Hughes was held at the Camden Local Studies and Archives Centre on Tuesday 7th November. The Centre is run by Tudor Allen, who has a great interest in 'Little Italy'. Andrea del Corno of the London Library helped to organise the evening.

War Changes Everything is set in London during the 1930s and the early part of the Second World War during the Blitz. Nita, the illegitimate outsider, is befriended by Yolanda from an Italian family living in Camden. They become immersed in politics and are connected to King Bomba, the Italian delicatessen in Soho run by the Recchioni family (Their son, Vero Recchioni, later known as Vernon Richards, was a well-known anarchist and anti-fascist). Nita's struggles to define herself mirror her times, like many of her generation. The freedoms we take for granted were forged fitfully and painfully by their lives. She is a modern woman in a not yet modern age.

Patricia Borlenghi, who set up Patrician Press at the end of 2012, introduced the very-well attended event. She recounted how she had met Andrea at a conference at the Italian Cultural Institute about five years ago. Andrea also knows Nadia Ostacchini, the actor, who was reading at the event.

Patricia spoke about her love of connections and coincidences. Her parents were both born in Clerkenwell. Her father then lived in Red Lion Street, not far from Holborn Library.

Her parents married at St Peter's Italian Church and she too got married at the same church.

Her husband, Charlie Johnson, worked at Kingsway College in Clerkenwell (alongside Olive Besagni who has written extensively about Little Italy). Patricia's first job was at Usborne Publishing

whose offices are now situated in Saffron Hill - where her father was born. Her late cousin Gilda Thomas was secretary of the Mazzini Garibaldi club and Patricia met Nadia at one of their lunches. Their president, Domenico Pini, attended the event.

Patrician Press publishes mainly fiction and poetry (sometimes with Italian themes), so Nadia suggested her friend and fellow actor Melanie Hughes contact her and that's how she came to publish *War Changes Everything* and its sequel, *Midnight Legacy*.

Melanie Hughes trained at the Central School of Speech and Drama. She went on to act in theatre, television and films. She began writing for Ken Russell in the television series 'Lady Chatterley' and then worked on further projects for him, the BBC, London Films, and Union Pictures.

Patricia was fascinated by Nita's story and partly about the London-Italian family living in Camden. Some scenes take place in Bertorelli's restaurant and very fortunately Mr Bertorelli's granddaughter, Vivien Dymock, was present at the event. Patricia and Vivien both studied Italian at Reading University and have kept in contact. Vivien said later that it had been a super evening; that she'd had a great time and that there were so many people from the London-Italian community she would have liked to have chatted too. Another acquaintance from their Reading days (amongst others), Alfio Bernabei, also attended. He curated an exhibition on Little Italy at the same centre two years ago!

After Patricia's introduction, Melanie Hughes and Nadia Ostacchini read various excerpts from the book, concentrating on the chapters about the London-Italian community and Yolanda's own family living in Camden. The readings were brilliant and the feedback was fantastic. Indeed everyone said how enjoyable and very successful the evening had been.

After the readings there was a question and answer session. The audience were very responsive and warm - Melanie Hughes saying that this reflected Nita's experience with Yolanda's family!

War Changes Everything and *Midnight Legacy* are now both available from good bookshops or via online sites such as Amazon, Foyles and Waterstones.

PIZZERIA PAPPAGONE

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

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

f Pappagone Gaetano @pizza-pappagone

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

DANTE POETA E FILOSOFO DELL'ESSERE E DEL DIVENIRE

Si apre il ciclo di Conferenze presso l'Istituto di Cultura Italiana di Londra

Il 2018 si apre all'insegna di Dante Alighieri, protagonista di un ricco e stimolante ciclo di conferenze organizzato dall'Istituto di Cultura Italiana in collaborazione con il Warburg Institute e con l'University College London.

Le conferenze hanno l'obiettivo di esplorare i principali aspetti delle

opere del sommo Dante (1265 circa - 1321), poeta, filosofo e politico, padre indiscusso della letteratura italiana, celebre a livello mondiale per essere l'autore della Divina Commedia, ma non solo.

Durante gli incontri infatti si analizzerà l'approccio del poeta all'amore, alla filosofia, alla teologia, al linguaggio, alla letteratura, alla politica, al misticismo, all'astrologia, alla natura, al rapporto con l'aldilà e alle questioni esistenziali, attraverso lo studio delle

sue opere.

Tra gli esperti coinvolti nell'iniziativa c'è Alessandro Scafi, lettore in Storia Culturale del Medioevo e del Rinascimento al Warburg Institute, School of Advanced Study, University of London, autore di numerosi saggi, tra cui alcuni sulla relazione tra Dante e Enea Silvio Piccolomini, vincitore dell'American Publishers Awards for Professional and Scholarly Excellence 2006 con Mapping Paradise: A History of Heaven on Heart (British Library and

University of Chicago Press) e autore di Maps of Paradise, 2013.

Un altro esperto di spicco è John Took, professore emerito di Studi Danteschi presso la University College London. Ha pubblicato vari volumi di estetica generale e letteraria su Dante Alighieri e in particolare sul Fiore (una serie di sonetti, da molti attribuiti allo stesso Dante). Sta lavorando ad una biografia intellettuale del poeta italiano per la Princeton University Press e ad un volume per la Bloomsbury Press.

Il 23 Ottobre si è svolto l'incontro di introduzione al ciclo di conferenze che si svolgono con il seguente calendario: prima parte 16/30 Gennaio, 6/27 Febbraio; seconda parte 6/20/27 Marzo, 8/15/22/29 Maggio, 5 Giugno, dalle ore 19 alle ore 20:30, con ingresso libero, presso l'Istituto di Cultura Italiana, 39 Belgrave Square.

L'organizzazione degli incontri rientra in quello che è l'obiettivo principale dell'Istituto, organismo ufficiale dello Stato Italiano, cioè quello di promuovere e diffondere la lingua e la letteratura italiana in Gran Bretagna, attraverso la realizzazione di eventi culturali, che riscuotono grande successo e curiosità tra i cittadini, italiani e non.

Per prenotazioni e maggiori informazioni www.icilondon.esteri.it

ILENIA VALLERIANI

LA MUSICA PROTAGONISTA ALL'ISTITUTO DI CULTURA ITALIANA

Music Focus sulle Opere italiane

erano presenti il soprano Carmen Solis e il pianista Nicholas Chalmers.

Il secondo appuntamento, in calendario l'11 Dicembre, dal titolo "Giacinto Scelsi, compositore e lavori", è costituito in una conversazione tra il violinista Marco Fusi e il compositore Dimitri Scarlato, sulla personalità rivoluzionaria di un'artista esploratore del suono come Giacinto Scelsi.

Marco Fusi ha inoltre presentato i lavori di tre grandi musicisti italiani alla City University of London: la musica gioiosa di Franco Donatoni, gli eterei capricci di Salvatore Sciarrino e l'assoluta antepima inglese di Pierluigi Billone, in data 12 Dicembre.

Di notevole successo l'appuntamento del 13 Dicembre tenutosi presso l'Istituto italiano di cultura, "Toscanini e la Scala": per celebrare il 150° anno della nascita di Arturo Toscanini (1867-1957) attraverso le parole del Dott. Alexander Pereira, Sovrintendente e Direttore Artistico del Teatro alla Scala, alla presenza dell'Ambasciatore Italiano Pasquale Terracciano.

L'evento è stato introdotto da Gaia Servadio, giornalista, scrittrice ed esperta di musica.

Il Direttore Artistico Alexander Pereira

ha sottolineato la brillante intensità della musica di Toscanini, famoso in tutto il mondo per le sue opere. Ha inoltre citato alcuni episodi della vita del direttore d'orchestra italiano, analizzando le sue performance e soffermandosi sulla grande eredità che ci ha lasciato, come musicista e come uomo. Arturo Toscanini aveva grande cura dei dettagli e una memoria eccezionale che gli permetteva di dirigere anche senza partitura. Fu uno dei più acclamati musicisti tra la fine del XIX sec. e l'inizio del XX sec., raggiunse fama internazionale anche

grazie alla notorietà acquisita tramite le trasmissioni radiofoniche e televisive, e alle registrazioni di dischi, ben 191, realizzate verso fine carriera.

L'ultimo episodio degli appuntamenti musicali: il 21 Gennaio, al Wigmore Hall, "Royal Academy of music Richards Lewis Song Circle". I musicisti della Royal Academy, con un programma di eccezionale bellezza melodica, si sono dati l'obiettivo di celebrare l'unicità della città di Venezia tramite la musica.

ILENIA VALLERIANI

Alexander Pereira, Gaia Servadio e Ambasciatore Pasquale Terracciano

Continuano con grande successo gli eventi culturali organizzati dall'Istituto di Cultura Italiana di Londra che, a partire dal mese di Dicembre, ha presentato con orgoglio una serie di 5 episodi musicali per mostrare la complessità e la bellezza dell'opera lirica italiana, tra la fine del diciannovesimo secolo e l'inizio del ventesimo secolo. La musica è da sempre un grande veicolo di diffusione culturale e linguistica, soprattutto quando è di inestimabile bellezza, proprio come le opere italiane. Per tale motivo l'Istituto ha realizzato un interessante ciclo di

incontri, in orario pomeridiano e serale.

Il primo evento, "La Giovane Scuola: protagonisti e antagonisti. Mascagni: Cavalleria Rusticana. Leoncavallo: Zazà" si è svolto il 13 Dicembre. La Giovane Scuola ha realizzato un concerto che ha infranto la tradizione dell'opera mondiale, che da sempre ha accostato Cavalleria Rusticana di Mascagni all'opera Pagliacci di Leoncavallo, creando un alternativo accostamento dell'opera di Mascagni con Zazà di Leoncavallo. Sono emerse così le peculiarità e i contrasti tra i due capolavori. Per l'occasione

Al servizio della comunità italiana dal 1981

Richard's Catering Agency

SOFIA

Tel: 020 7430 1212 - Tel: 020 7439 4526
Tel: 0845 521 2900 - Mob: 07969 060 831
richardcatering@yahoo.co.uk - www.richardscatering.co.uk
1st Floor - 31 Theobalds Road LONDON WC1X 8SP

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

il Fornaio Ltd

5 Barretts Green Road, Park Royal, London NW10 7AE
T: +44 (0)20 8961 1172 F: +44 (0)20 8961 0172
www.ilfornaio.co.uk

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

La Collina

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

MONOCHROME

Cinquanta sfumature di grigio in altrettanti quadri in esposizione alla National Gallery, in una insolita mostra in Bianco e Nero (30ott-18feb2018)

Se "il colore è un potere che influenza l'anima" (Kandinsky) suddetta mostra risulterebbe alquanto deprimente. D'altra parte lo avevano intuito anche nel medioevo, quando molti ordini religiosi praticavano una forma di estetismo ascetico eliminando ogni colore dalla propria vita: Gabriele Finaldi, direttore della National Gallery, ribadisce infatti che la scelta del bianco e nero era dovuta anche a ragioni emotive e morali. Insomma si pregava meglio in grisaglia.

Per altri invece fu una sfida per esaltare luci e ombre, per focalizzare l'attenzione sul disegno, sul soggetto o sulla tecnica. Come sempre spicca Durer, con la sua spettralmente evocativa "donna in abito olandese", ma non è da meno il S. Giovanni Battista di Memling o l'imponente prestito del Museo Diocesano di Genova con una spettacolare ed emozionante "Agony in the Garden" a tutta parete. Uno "studio di drappaggio" è addirittura "in odore" di Ghirlandaio (ma è dubbio) e in stanze seguenti non mancano le grandi firme: Mantegna, Tiepolo, Tiziano che per una volta non si distinguono solo per la grande padronanza e magnificenza del colore.

Dal sacro al profano troviamo Picasso, che si cimenta in una sua "grigia" interpretazione de las Meninas di Velasquez, lui che asseriva "i colori come i lineamenti seguono i cambiamenti delle emozioni": in effetti non è un'opera mozzafiato. Decisamente più popolare la Odaliska di Ingres e bottega, conturbante anche in bianco e nero, come affascinati sono le opere che, imitando la scultura su tela, preparano la strada alle illusioni decorati-

ve del trompe l'oeil, molto di moda dal '600 in poi, vedi "Giove e Ganimede" di Jacob de Wit.

A competere con l'affermazione delle stampe troviamo una raffinata grisaglia di Hendrik Goltzius mandata dall'Hermitage dall'accattivante titolo "Senza Cerere e Bacco, Venere si raffredderebbe", sensualmente eloquente come le effusioni di "Rinaldo e Armida" di Van Dyck, che si riscaldano anche senza colori. Tecniche raffinate del bianco e nero che raggiunge la sua apoteosi con la fotografia, da cui la cinematografia, che stimolarono i pittori a imitare gli effetti ottici di queste nuove arti, vedi Gerhard Richter con la sua "sfocata" Helga Matura o lo stupefacente primo piano in olio su tela di Chuck Close.

Ma ormai siamo già nel XXesimo secolo e l'ultima sala è il regno dell'Assunzione che, in assenza di colore, risulta più incisiva e provocante, come infatti è di grande impatto la "Black Square" di Vladimir Malevich o la "Horizontal Vibration" di Bridget Riley. E' il trionfo della geometria in opere che esulano dalla riproduzione della realtà oggettiva nella forma e nella sostanza, eliminando appunto drasticamente il colore ci circonda, senza neppure l'ombra del disegno. Una diversa visione della luce e dello spazio, manipolati in modo da lasciare perplesso lo spettatore, mettendo in discussione teorie e psicologie del colore. In quanto agli effetti psichedelici di questo, bisogna entrare nella Sala numero 7, che non descriverò per non rovinare la sorpresa ai visitatori.

Margherita Calderoni

MODIGLIANI IN MOSTRA ALLA TATE MODERN

IN AIUTO ANCHE LA REALTA' VIRTUALE

La Tate Modern di Londra rende omaggio a Modigliani con una restropettiva che è la più completa mai realizzata nel Regno Unito in onore del celeberrimo artista livornese.

La mostra, co-curata dall'italiana Simonetta Fraquelli, è stata inaugurata il 21 novembre alla presenza dell'ambasciatore italiano a Londra Pasquale Terracciano e rimarrà aperta fino al 2 aprile. La Tate Modern l'ha allestita nella consapevolezza che Amedeo Modigliani è ormai universalmente riconosciuto grazie al suo stile inconfondibile come uno dei più grandi artisti italiani del ventesimo secolo (se non il più grande...).

Il percorso espositivo incomincia con dei nudi femminili tra i più noti (in tutto se ne possono ammirare dodici) e propone poi una serie di teste - scolpite prima della Prima Guerra Mondiale, che traggono ispirazione da artisti come Brancusi ed Epstein - per poi concludersi con alcuni dei più famosi ritratti di Modigliani, quali i ritratti del commer-

ciante e amico intimo dell'artista, Léopold Zborowski, e di Jeanne Hébuterne, compagna di Modigliani e una delle donne più importanti della sua vita.

La Tate Modern punta anche i riflettori sul rapporto dell'artista con la poetessa e scrittrice Beatrice Hastings, presentata non solo come musa, ma anche come figura di grande interesse nel panorama culturale del tempo.

La mostra "Modigliani", a cura di Nancy Ireson, offre inoltre al pubblico una nuova interessante esperienza di realtà virtuale che permette ai visitatori di immergersi nell'ultimo studio dell'artista morto nel 1920 ad appena 35 anni d'età per tubercolosi.

L'Ambasciata Italiana ha sostenuto attivamente la mostra. Sottolineando l'importanza di Amedeo Modigliani quale artista maledetto e controverso, oscuro e geniale, l'Ambasciatore Terracciano si è detto estremamente onorato che un istituzione come la Tate Modern abbia deciso di dedicare, 12 anni dopo

"Beyond Painting. Burri Fontana Manzoni" (2005), un'intera retrospettiva ad un artista italiano.

Parlando all'inaugurazione, il diplomatico ha poi aggiunto come tali iniziative contribuiscono in modo determinante a far conoscere meglio la grande arte italiana ad un pubblico vasto ed internazionale. Parallelamente, l'Istituto Italiano di Cultura ha annunciato una serie di eventi e conferenze sull'artista, a margine della retrospettiva.

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 www.disottofoods.co.uk

HARRY POTTER - A History of Magic

Un'infarinatura di magia con Harry Potter alla British Library (20 ottobre/ 28 febbraio)

Gli appassionati di Harry Potter ritroveranno facilmente i molti riferimenti ai relativi libri e film, andando magari in deliquio per le prime edizioni, citazioni, schizzi e manoscritti originali di JK Rowling, rimasta anche lei colpita dall'ambiziosa mostra allestita alla British Library, focalizzata appunto sul fenomeno internazionale del piccolo mago e soci. Ma la vera magia consiste nel riscoprire i tesori della British Library: rari libri, manoscritti, disegni, oggetti magici di un lontano passato realmente esistito, come le streghe bruciate sul rogo. Niente di così drammatico nella mostra, solo millenni di Folklore, credenze, tradizioni che riergono con tutto il loro fascino esoterico ed esotico, astutamente estra-

polate nella Saga Potter. Il soprannaturale, le arti occulte, incantesimi e sortilegi hanno sempre affascinato e influenzato l'umanità e ogni cultura, ogni religione, trabocca di spiritismo, superstizioni e invenzioni, paurose o consolatorie che siano, mescolando nell'animo umano miracoli e diavolerie come in un calderone delle streghe. Quello che troneggia nella prima sezione è il "Battersea Cauldron", vecchio di 3000 anni, attorniato da antichi volumi che mostrano fattucchiere all'opera, con divizia di immagini e ricette di pozioni che per secoli hanno guarito, avvelenato o fatto innamorare, ovviamente una materia obbligatoria anche a Hogwarts.

Dai filtri magici ai distillati d'epoca, ovvero all'Alchemia, con abbondanza di manoscritti sulla medicina medievale e breve viaggio nella farmacopea antica con ricette che hanno più del surreale che del medicinale, con il supporto del Book of the seven Climes, il più antico studio delle interpretazioni alchemiche risalente all'Egitto del 13esimo secolo. In quanto a simbolismo, nulla sorpassa the Ripley Scroll, uno stupefacente trattato di alchimia mistica del 16esimo secolo, esposto in tutta la sua lunghezza e magnificenza di immagini. Da qui alla Pietra Filosofale il passo è breve e il manoscritto istoriato "Splendor Solis" del 1582 attira l'attenzione e stimola l'immaginazione con la figura di un alchimista alle prese con i quattro elementi della Natura. La quale è protagonista nella sezione di Erboristica, dove spicca la famigerata Mandragora, completa di attributi e attribuzioni, attornata da testi, illustrazioni, erbari e descrizioni di piante dalle proprietà risanatrici come di quelle occulte e malefiche: il Tempio di Flora di Thornton, botanico del '700, ne è un esempio come il dettagliato "Herball" del 1500.

Dalla terra al cielo, nella sezione "Astronomia" troneggia uno dei celebri globi celesti di Vincenzo Coronelli,

frate francescano veneziano che univa la scienza astronomica al senso degli affari, vendendo i suoi globi in alte sfere, per esempio al Re sole di Francia. Circondato da antichi testi sui segni zodiacali e conseguenti influenze astrali, è particolarmente nobilitato dall'esposizione di appunti di Leonardo da Vinci dal Codice Arundel, relativi a studi sulla Luna e sue relazioni con la Terra, per quanto ancora nell'errata teoria tolemaica. Dagli oroscopi alla divinazione: profusione di Tarocchi, sfere di cristallo, specchi magici e studio della mano, ma soprattutto oracoli cinesi incisi su osso risalente al 1192BC e un divertente manuale tailandese dell' 1800 per predire fortuna o meno a coppie in amore: nel mezzo, tutti i parafernalia di chiromanzia attorno ad una riproduzione della Sfinge e uno schermo dove il visitatore può interrogare la propria sorte con le carte al computer.

Si procede infine tra storici amuleti e portafortuna, bacchette magiche, scope volanti, suggerimenti e incantamenti vari descritti e illustrati su antiche pergamene, fra cui la pagina del Liber Medicinalis di Q.S. Sammonicus, tutore dell'imperatore Caracalla, con la prescrizione contro la malaria, ovvero un amuleto da portare al collo con dentro la parola magica "abracadabra". In cucina invece, ricette magiche da un testo etiope del 1700, con talisma-

ni a corredo degli ingredienti, magari mescolati appunto nei pentoloni magici come dipinto nel suggestivo quadro di Waterhouse, dove una fascinosa ragazza smentisce la tradizione che raffigura le streghe vecchie, brutte e repellenti.

L'altra tradizione è che abbiano commercio o almeno intesa e compagnia di animali portentosi, strane creature, mostruosi fenomeni naturali o leggendarie invenzioni della fantasia. Vedi l'Unicorno o la Fenice: dall'ippogrifo dell'Orlando Furioso ai Draghi cinesi, l'ultima sezione è una girandola di libri e disegni di creature magiche che JK Rowlings ha ripreso, adattato e tra-

sformato nei suoi racconti. Affascinanti bestiari medievali sono esposti con storie e descrizioni di animali fantastici, amici o nemici dell'uomo, incluso un dragone veramente trovato vicino a Bologna che fu l'attrazione di un museo privato per cento anni e un'orripilante "sirena" messa insieme nel 1700 in Giappone con la parte superiore del corpo innestata su quella inferiore di un pesce, apparentemente fatte in serie perché di moda nei salotti europei insieme ad altre "cineserie", niente a che vedere con le conturbanti sirene di Ulisse.

In complesso non è conturbante nemmeno la mostra, ma i fan di Harry Potter avranno il piacere di trovare conferma storica di quanto insegnato ad Hogwarts, oltre a lustrarsi gli occhi sulle prime edizioni ormai introvabili, mentre altri si troveranno piacevolmente "presi da incantamento" per le arti magiche che furono, sono e sempre saranno di grande suggestione per l'animo umano.

Margreta Moss

Gatti's
ITALIAN RESTAURANT & BAR

Open Monday - Friday for Breakfast, Lunch and Dinner. Coffee and Drinks served all day.

Available for Private Hire for Weddings and Baptisms at Weekends for up to 150 seated and 200 standing.

Traditional Italian Cuisine.

For Menus and Enquiries please visit our website:

www.gattisrestaurant.co.uk 0207 628 8375
City Point, 1 Ropemaker Street, Moorgate, London, EC2Y 9AW

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

Novità Editoriali

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

Quando, Walter Veltroni - Rizzoli

Giovanni si risveglia dal coma nel luglio del 2017. Aveva vent'anni quando la sua vita si interrompe. L'ultimo ricordo, prima dell'incidente, è in piazza San Giovanni, il 13 giugno 1984. Insieme al padre e alla fidanzata sta partecipando al dolore collettivo per la morte di Enrico Berlinguer. Dopo oltre trent'anni la vita ricomincia. Giovanni rinasce, adulto. Tutto è cambiato. Si trova in un nuovo secolo, in un nuovo millennio. Non c'è più il mondo che ha lasciato: i partiti, gli stati, i personaggi. Il modo di vivere, di sapere, di comunicare è stravolto, per lui un universo ignoto. Giovanni è come un bambino cinquantenne. Deve imparare una vita inedita e conoscere, accettandolo, il destino di chi ha amato quando ne aveva venti. Ad aiutarlo a rinascere ci sono Giulia, la suora tormentata che l'ha accudito per buona parte della degenza, Daniela, la psicologa dalla malinconia sottile, e suo figlio Enrico, ragazzino saggio e disilluso. Quando non celebra solo la memoria collettiva di un'epoca lontana ma radicata nelle coscienze. E il racconto del presente, meraviglioso e terribile, riconosciuto con la nitidezza di occhi che lo incontrano per la prima volta.

Le tre del mattino, Gianrico Carofiglio - Einaudi

Antonio è un liceale introverso e apparentemente senza qualità, suo padre un importante matematico; i rapporti fra i due non sono mai stati facili. In un luminoso mattino di giugno dei primi anni Ottanta atterrano insieme a Marsiglia. Il ragazzo ha sofferto di crisi epilettiche e il medico francese che lo ha in cura decide di sottoporlo a un ultimo e decisivo controllo. È quello che i dottori chiamano test di scatenamento: Antonio dovrà restare sveglio per quarantotto ore e, se non avrà ricadute, si potrà dire che è definitivamente guarito. Costretti ad affrontare insieme questa prova inattesa, padre e figlio si incontrano davvero per la prima volta. La loro sarà una corsa turbinosa, a tratti allucinata, fra quartieri malfamati, spettacolari paesaggi marini, club notturni con i loro misteri. Un viaggio, struggente e allegro, sull'orizzonte della vita. Un tempo interminabile e breve che li cambierà, entrambi, per sempre.

Arabesque, Alessia Gazzola - Longanesi

Tutto è cambiato, per Alice Allevi: è un mondo nuovo quello che la attende fuori dall'Istituto di Medicina Legale in cui ha trascorso anni complicati ma, a loro modo, felici. Alice infatti non è più una specializzanda, ma è a pieno titolo una Specialista in Medicina Legale. E la luminosa (forse) e accidentata (quasi sicuramente) avventura della libera professione la attende. Ma la libertà tanto desiderata ha un sapore dolce amaro: di nuovo single dopo una lunga storia d'amore, Alice teme di perdere i suoi punti di riferimento. Tutti tranne uno: l'affascinante e intrattabile Claudio Conforti, detto CC, medico legale di comprovata professionalità e rinomata spietatezza. Quando le capita il suo primo incarico di consulenza per un magistrato, Alice si rimbocca le maniche e sfodera il meglio di sé. Al centro del caso c'è una donna di 45 anni, un tempo Étoile della Scala e oggi proprietaria di una scuola di danza. In apparenza è deceduta per cause naturali. Eppure, Alice ha i suoi sospetti e per quanto vorrebbe che le cose, per una volta almeno, fossero semplici, la realtà è sempre pronta a disattenderla. Perché, grazie alla sua sensibilità e al suo intuito, Alice inizia a scoprire inquietanti segreti nel passato della donna, legati all'universo - tanto affascinante quanto spietato e competitivo - del balletto classico...

Accendimi, Marco Presta - Einaudi

Sacher, Mimose, Millefoglie, Charlotte... La pasticceria di Caterina addolcisce le pene di molti, con le sue maestose cattedrali di zucchero. Ma la prima che avrebbe bisogno di dolcezza è proprio lei, Caterina, che si sente sola anche se la sua vita sentimentale è "intasata come una litoranea in agosto". Giancarlo, il fidanzato, è un commissario di Polizia che non sa infiammare il cuore, le amiche si ricordano di lei raramente e Vittorio, il fratello, ha il singolare talento di mettersi, e di metterla, nei guai. Finché un giorno Caterina non trova nel retrobottega del negozio una radio, "un modello degli anni Settanta, un cubo arancione con tanto di antenna". Il primo miracolo è che dopo tutti quegli anni funzioni ancora. Il secondo è che la voce che parla da lì dentro parli a lei, a lei e a nessun altro. E dica cose che a poco a poco la conquistano, mettendole a soqquadro la vita. Marco Presta ci racconta da par suo, attraverso una scrittura comica ma alta, controllatissima, la storia di una giovane donna che trova, letteralmente, l'amore nell'aria. E pagina dopo pagina fa un incantesimo alla portata di chi ha la fantasia all'altezza del cuore.

Questa nostra Italia, Corrado Augias - Einaudi

A dispetto delle tante divisioni, storiche e attuali, c'è qualcosa che ci accomuna come italiani. Una serie di tratti che ci rendono immediatamente riconoscibili in qualsiasi luogo del mondo; nel male ma anche nel bene. Corrado Augias ci accompagna in un viaggio alla scoperta di ciò che definisce il nostro carattere nazionale. Un viaggio particolare, che procede nello spazio e nel tempo, dall'attualità alla ricostruzione storica, passando per il racconto biografico. Ci si sposta dall'infanzia dell'autore vissuta tra la Libia e Roma occupata, alle sue esperienze come corrispondente estero per i grandi quotidiani. Ci si muove in lungo e in largo per la penisola, dalla Milano del teatro alla Trieste di confine, transitando per Bologna dove il Nord incontra il Sud, poi Roma e Napoli per arrivare a Palermo, alle porte di un'altra civiltà con cui da sempre abbiamo dialogato. Ma c'è anche l'Italia di provincia, c'è la Recanati di Giacomo Leopardi, ispiratore e guida in un itinerario che segue le tracce del suo Discorso sopra lo stato presente dei costumi degli Italiani. Si incontrano le testimonianze di grandi scrittori e poeti che all'Italia come nazione hanno dato volto, carattere e lingua prima ancora che esistesse uno Stato. Ciò che resta alla fine del viaggio è una sensazione di sorpresa: la scoperta di aspetti che riflettono un paese diviso ma ricco di enormi potenzialità alle quali raramente accade di pensare.

La cambio io la vita che... - Patty Pravo

Finalmente Patty Pravo ha deciso di scrivere la sua autobiografia definitiva, che illumina anche gli angoli più nascosti di un'esistenza unica: dall'infanzia tra i canali di Venezia ai viaggi a vela sui mari di tutto il mondo, dall'amore per gli uomini all'amore per la musica, passando per il distacco dalla madre e il ritorno nel suo grembo, rivissuto come in sogno in una piscina di Bel Air. Un talento multiforme: ha cantato in otto lingue, con decine di successi planetari e 110 milioni di dischi venduti. Una personalità capace di attrarre poeti come Ezra Pound, Leo Ferré e Vinícius de Moraes, artisti come Lucio Fontana, Tano Festa e Mario Schifano, musicisti come Mick Jagger, Jimi Hendrix e Robert Blunt. La sua storia, iniziata nei favolosi anni Sessanta che scalpitavano di libertà e anarchia, gli anni del più clamoroso rinnovamento generazionale del secolo scorso, attraversa il Novecento fino ai giorni nostri. E svela il misterioso rapporto tra Patty e Nicoletta, tra il personaggio e la donna, tra la vita sotto i riflettori e la vita, semplicemente.

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

il gelato di **Ariela**

PASSIONATE ABOUT GELATO

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

Franchi
From Seed to Plate
Franchi

800+ Italian Seeds/Deli Provisions/Cookshop/Preserving/Gifts
Open to the public or call for a catalogue.
Franchi Semences. Seed producers. Est. 1785, Bologna

WOOD FIRE OVEN
FOOD always FINDS THOSE who LOVE to cook

PISOTTI
PASTA
BRUSCHETTE
PARMIGIANO
MOZZARELLA
GNOCCHI
PIZZA

That's Amore
TAKE AWAY & DELIVERY SERVICE AVAILABLE

www.thatsamorelondon.com

THERE IS NOWHERE NEARER TO ITALY THAN FINCHLEY ROAD

020 838 14 636

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

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

ITALIAN COOKING AND ART MEET TODAY

artist
Italian Art of Food

Unique taste. Italian quality.

IS A SHOP OF ALL ITALIAN DELICATESSEN.

IS A MEETING POINT OF ITALIAN FOOD CULTURE.

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

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

tutti a tavola ...

con Giorgio Locatelli

Dal suo ultimo libro "Made AT Home"

Calamarata with samphire, monkfish, chilli and lemon

Serves 6

unwaxed lemons 4, preferably Italian
sea salt and freshly ground black pepper
calamarata pasta or mezzi paccheri 500g
garlic 3 cloves

fresh flat-leaf parsley a small bunch
extra virgin olive oil a little mild red chilli 1,
finely chopped monkfish fillets 300g, cut into small pieces
white wine 35ml
samphire 100g, cleaned
salted capers 1 teaspoon, rinsed and dried

- 1 With a peeler remove the peel from the lemons in large strips.
- 2 Pour 5 litres of water into a large pan, add the lemon peel and bring to just under a simmer (if you have a kitchen thermometer this will be 80–90°C). 3 Cover with a lid and leave to infuse for 2 hours.
- 4 Pass the infused water through a fine sieve into a large bowl (you want to remove the pieces of lemon peel, as if they find their way into the finished sauce they will be bitter), then return the water to the pan.
- 5 Bring a pan of salted water to the boil, then put in the pasta and cook for about 12 minutes (or 3 minutes less than the instructions on the packet).
- 6 Meanwhile, put one of the cloves of garlic on a chopping board and crush it into a paste with the back of a large knife.
- 7 Put the parsley on top and chop finely, so that the garlic and parsley combine and release their flavours into each other.
- 8 Finely chop the remaining garlic cloves. 9 Heat a little olive oil in a large sauté pan, and add the garlic and the chilli. 10 Cook gently for 2 minutes, taking care not to burn the garlic.
- 11 Add the monkfish and cook for another 2 minutes, pour in the wine and let it bubble up to evaporate the alcohol, then stir in a ladleful of the cooking water from the pasta. 12 Drain the pasta, reserving the rest of the water.
- 13 Add the pasta to the sauce, with enough of the cooking water to almost cover it.
- 14 Add the samphire and capers and let the liquid reduce by half, until it coats the pasta. 15 Finish with the parsley and garlic and olive oil and spoon into a warmed serving dish. If you like, finish with a squeeze of lemon juice.

I MENU DELL'AMBASCIATA ITALIANA A LONDRA

a cura di Danilo Cortellini
Head Chef at The Italian Embassy London
info@danilocortellinicom

ZABAIONE AL MOSCATO CON FRUTTI ROSSI

Un'altro grande classico della pasticceria Italiana. Lo zabaione altro non è che una sorta di crema inglese vellutata e spumosa fatta da tuorli, zucchero e vino, montata e cotta a bagno maria.

Tradizione vuole che lo zabaione al moscato venga servito caldo e accompagnato da biscotti; il dessert perfetto per la stagione Invernale. Abbinamento perfetto per questo dessert sono senz'altro frutti di bosco e gelato alla vaniglia. Un dolce per veri golosi in grado di conquistare anche i palati difficili.

Porzioni: 4

Tempo di preparazione: 30 minuti
(più 2 ore per rassodare)
Tempo di cottura: 10 minuti

Per il gelato alla vaniglia
4 tuorli
130g zucchero
350ml latte
150ml panna fresca
½ bacca di vaniglia
La scorza di ½ limone

Per la salsa di frutti rossi
200g frutti di bosco
50g zucchero

Per lo zabaione
4 tuorli
100g zucchero
120ml Moscato

Preparazione

Iniziare dal gelato. In una bastardella montare i tuorli con lo zucchero. Nel frattempo, scaldare il latte e la panna in un padellino con i semi della vaniglia e la scorza di limo-

ne. Versare gradualmente il mix di latte e panna caldo sul composto di uova e zucchero e con l'aiuto di un termometro portare alla temperatura di 80C mescolando di tanto in tanto con una frusta.

Rimuovere dal fuoco e lasciar raffreddare. Versare il tutto in gelatiera e una volta pronto, porre il gelato a rassodare in freezer per almeno 2 ore.

Preparare la salsa ai frutti di bosco. Sciacquare bene la frutta e scartare foglie e piccioli. Mettere i frutti rossi in casseruola con 50g di zucchero e cuocere a fiamma media per circa 10 minuti. Rimuovere dal fuoco e mettere da parte.

Portare una pentola d'acqua a sobbolire. In una ampia bowl sbattere i tuorli con lo zucchero e il vino. Porre la bowl a bagno maria e montare il composto con una frusta mentre cuoce lentamente. Ricordate, l'acqua del bagno maria non deve mai raggiungere il punto di ebollizione.

Quando lo zabaione da morbido e spumoso inizierà ad addensare, rimuovere la bowl dal bagno maria continuando a rimestare lo zabaione di tanto in tanto.

Versare un cucchiaino di salsa ai frutti di bosco in piccole bowl a prova di forno e ricoprire con lo zabaione caldo. Gratinare sotto il grill finché lo zabaione caramelli in superficie acquistando uno splendido colore ambrato. Servire lo zabaione ben caldo con un cucchiaino di gelato alla vaniglia.

Danilo dice:

"Gennaio è un mese freddo è particolare, e nella sua prima parte porta ancora con se il clima festivo. Non credo ci sia un modo migliore di completare un lauto pasto invernale se non con uno zabaione al moscato. Un dessert classico della cucina Italiana che, immancabile piatto anche qui in Ambasciata, e se servito in accompagnamento con una composta di frutti rossi e del lussuoso gelato alla vaniglia vi assicuro sarà sempre apprezzato, soprattutto durante i mesi più freddi quando si fa meno fatica a dire di si a qualche caloria in più."

GODETEVI UN "PANCAKE DAY" A LONDRA

Dire Carnevale a Londra significa dire Pancake Day. Non ci saranno maschere e carri allegorici che attraversano la città bensì partecipanti che, con grembiule e padella alla mano, corrono per le strade.

Il Pancake Day, o Shrove Tuesday, si svolge, appunto, nel martedì grasso, che quest'anno cade il 13 febbraio. Venne istituito proprio per celebrare l'ultimo peccato di gola prima di entrare nel periodo della Quaresima, e permettere così di consumare gli ingredienti come latte, uova, burro e zucchero, nel periodo che porta alla Pasqua.

In questo "dolce giorno", dedicato alle frittelle di origine americana, in ogni angolo della città di Londra è facile trovare numerosi banchetti di strada e, nei vari locali, menù speciali, ovviamente a base di pancake, nelle varianti più gustose.

La tradizione inglese vuole che si svolgano delle gare di beneficenza, alle quali partecipano spesso anche personaggi famosi. Un esempio è l'annuale Parliamentary Pancake Race, che vede sfidarsi politici e giornalisti. La sfida è all'ultimo pancake: gli sfidanti infatti corrono con delle padelle colme di frittelle, vince chi, all'arrivo, ne mantiene il maggior numero nella propria!

Svegliarsi e fare colazione con dei pancake appena cucinati è quindi d'obbligo, e anche se non siete soliti mettervi ai fornelli, non demordete, la ricetta è semplicissima e ci permettiamo di darvi un aiuto:

RICETTA per 12 pancake

25 gr di burro, 125 gr di farina 00,
2 uova, 200 gr di latte,

15 gr di zucchero, 6 gr di lievito

Sbattere i tuorli d'uovo a mano, aggiungere il burro precedentemente

sciolto, versare lentamente il latte, continuando a mescolare. Successivamente unire il lievito. Montare gli albumi con lo zucchero e incorporare al precedente composto, girando dal basso verso l'alto lentamente. In un padellino sciogliere un po' di burro e versare un cucchiaino del composto, sufficiente per un singolo pancake.

La ricetta tradizionale prevede di guarnire con lo sciroppo d'acero, ma, vista la giornata speciale, si potrebbe osare anche con altri ingredienti, come il miele, il cioccolato, la marmellata, il burro d'arachidi, panna e frutta, o magari provandoli tutti, perchè lo Shrove Tuesday è il giorno adatto per

abbuffarsi
senza sentirsi
in colpa!

ILENIA
VALLERIANI

MAXIMUM CAR CARE LTD

Carmine or Gennaro

Accident & Mechanical Repair Specialists

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

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

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

franchi®

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

Franchi plc

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

also at

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

329-331 Gray's Inn Road
London WC1X 8PX
Tel. 020 7278 8628
Fax. 020 7833 9049

Architectural Ironmongery Specifications Dept
Unit B Orpington Business Park
Faraday Way Orpington
Kent BR6 3JA
Tel. 01689 387000
Fax. 01689 387010

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

0800 176 176

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 nascita, 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

GIBILTERRA

CONSOLATO ONORARIO

Sig. Patrick H. Canessa
PO Box 437, 3 Irish Place, Gibraltar
GUERNSEY AGENZIA CONSOLARE

Sig.ra Judith Finetti
"Montechiari", Petit Axce Lane, Vale,
Guernsey GY3 5DS

T: 01481-243759 - F: 01481-243658

HULL AGENZIA CONSOLARE

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
Greys 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 Passetto 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
www.mediobanca.it

ENIT / ITALIAN GOVERNMENT TOURIST BOARD

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

PATRONATI

PATRONATO A.C.L.I.

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

PATRONATO INAS-CISL

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

PATRONATO INCA-CGIL

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

PATRONATO ITAL-UIL (UIM)

Istituto di Tutela ed Assistenza ai
Lavoratori della Unione Italiana
del Lavoro (U.I.L.)
Second floor, Congress House
London WC1B 3LS
T: 020- 8540 5555 - F: 020-8307 7601
ital.uil.gb@hotmail.co.uk

MISSIONI CATTOLICHE ITALIANE

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

PADRI PALOTTINI

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

PADRI SCALABRINIANI

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

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

BRADFORD

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

AVVOCATI

PINI FRANCO LLP,

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

BELLUZZO & PARTNERS LLP

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

STUDIO LEGALE INTERNAZIONALE GAGLIONE

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

NOTAI

STUDIO NOTARILE DE PINNA DE PINNA NOTARIES

35 Piccadilly, London W1J 0LJ
Tel: 07585-459415
depinna@gaglione.it

DOTTORI

MEDICO FIDUCIARIO DEL CONSOLATO G.P. (N.H.S.)

D.ssa Orietta EMILIANI
32 Eardley Crescent, London SW5 9JZ
T: 020 7373 0140 - F: 020 7244 6617
Mobile: 07531-728424

AEROPORTI

HEATHROW - GREATER LONDON TW6
T: 0844 335 1801

GATWICK - WEST SUSSEX RH6 ONP
T: 0844 892 0322

LONDON CITY
Hartmann Road, London E16 2PX
T: 020 7646 0000

STANSTED AIRPORT
Enterprise House, Bassingbourn Rd,
Stansted, Essex CM24 1QW
T: 0844 335 1803

LUTON AIRPORT
Airport Way, Luton LU2 9LY
T: 01582 405100

BIRMINGHAM B26 3QJ
0871 222 0072

CARDIFF
Vale of Glamorgan CF62 3BD
T: 01446 711111

EDINBURGH EH12 9DN
T: 0844 448 8833

DUBLIN IRELAND - T: +353 1 814 1111

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

WINTER IS OUR HABITAT

ENJOY IT WITH THE JEEP® GRAND CHEROKEE

Range from £479* plus initial rental

Motor Village
A FIAT CHRYSLER AUTOMOBILES COMPANY **UK**

Marylebone 105 Wigmore Street, W1U 1QY.
Tel: 0207 399 6650
www.motorvillageuk.com

Croydon 121 Canterbury Road, CR0 3HH.
Tel: 0333 444 0177

Jeep®

MODEL SHOWN JEEP® GRAND CHEROKEE SUMMIT 3.0 MULTIJET II 250HP 4X4 8 SPEED AUTOMATIC AT £55,980 OTR PRICE. OFFICIAL FUEL CONSUMPTION FIGURES FOR THE JEEP® GRAND CHEROKEE DIESEL RANGE IN MPG (l /100KM): EXTRA URBAN 44.1 (6.4), URBAN 35.3(8.0), COMBINED 40.4 (7.0), CO₂ EMISSIONS: 184 G/KM. Fuel consumption and CO₂ values 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. *Personal Contract Hire. Jeep® Grand Cherokee Range from £479 per month, plus initial rental of £2,874. Costs will vary depending on version. All rentals incl. VAT & excl. maintenance. The length of the term & miles p.a. vary depending on model. Vehicles must be ordered between 04/01/18 and 31/03/18 & registered by 30/06/18. Vehicle shown is Jeep® Grand Cherokee Summit. Initial rental of £3,210 followed by 35 monthly rentals of £535. Based on 8,000 miles p.a. Excess mileage charges apply. Subject to status. Guarantees may be required. Ts&Cs apply. Leasys, SL1 0WU. Participating dealers only. Selected stock only. Jeep® is a registered trademark of FCA US LLC.

LEASYS