



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



www.greennetworkenergy.co.uk

HABEMUS GOVERNUM! A ROMA I "POPULISTI" AL POTERE



"Habemus governum": ottantanove giorni dopo le elezioni del 4 marzo per il rinnovo del parlamento la Lega di Matteo Salvini e il Movimento 5 Stelle (M5S) con a capo Luigi di Maio - le due forze "antisistema" più cresciute in voti e in seggi - si sono accordate per dar vita ad un governo italiano senza precedenti per programma e composizione che ha subito creato allarme in Europa e sui mercati.

Il nuovo "governo del cambiamento" è guidato da un professore di diritto all'università di Firenze finora sconosciuto ai più, Giuseppe Conte, nato in provincia di Foggia nel 1964, designato dal M5S come una specie di arbitro.

Il giovane di Maio (ha 31 anni, vendeva bibite nello stadio di calcio a Napoli prima di lanciarsi in politica nel movimento fondato dal comico genovese Beppe Grillo) si era proposto come premier in tutti i modi insistendo sul tasto che era

il leader del partito più votato (32% dei consensi) ma davanti al niet leghista si è accontentato del titolo di vicepremier e ha preso possesso di un superministero (Lavoro, Politiche Sociali e Sviluppo Economico) con l'intento di mettere a punto la sua promessa-faro e cioè il reddito di cittadinanza per tutti i bisognosi.

Salvini - 45 anni, in politica dal 1993 quando diventa consigliere comunale di Milano, la sua città natale - gli fa da pendant: anche lui vicepremier e con il controllo di un ministero-chiave (gli Interni) dove ha intenzione di mettere in pratica le drastiche strategie anti-immigrazione che hanno permesso alla Lega di diventare il partito più votato nella coalizione di centro-destra. Salvini ha inoltre piazzato il suo braccio destro (il bocconiano Giancarlo Giorgetti) sulla importantissima poltrona di Sottosegretario di Stato alla Presidenza del Consiglio.

Dopo un duro scontro con il presiden-

te della Repubblica Sergio Mattarella che verso fine maggio ha bocciato l'economista Paolo Savona per il ruolo di ministro dell'Economia e delle Finanze giudicandolo troppo anti-euro e troppo anti-tedesco e rischiando così di riportare il Paese ad elezioni anticipate entro l'autunno, Salvini e di Maio hanno dato vita ad un esecutivo pentaleghista dove abbondano i "tecnici" più o meno di area. È il caso dei ministri degli Esteri e dell'Economia (rispettivamente Enzo Moavero Milanese e Giovanni Tria) mentre lo scomodo Savona - arzilla vegliardo di 81 anni, convinto che garzie all'euro la Germania di oggi domina l'Europa come invano tentò di fare quella nazista con la Wehrmacht - è stato spostato al Ministero per gli Affari Europei.

Per la prima volta dunque due movimenti "populisti" - che si dicono rap-

Segue a pag.2

RINFORZI IN ARRIVO PER IL CONSOLATO DI LONDRA SARANNO ASSUNTI (A TEMPO) ALTRI DIECI IMPIEGATI

Una boccata d'ossigeno per il Consolato generale d'Italia a Londra, operato di lavoro: arrivano i rinforzi. Ai primi di maggio il Ministero degli Esteri ha pubblicato un avviso di assunzione per dieci impiegati "a contratto temporaneo (6 mesi eventualmente rinnovabili una sola volta) da adibire ai servizi di assistente amministrativo".

"È una conferma - ha sottolineato il Direttore Generale della Farnesina per gli Italiani all'Estero Luigi Vignali - del forte impegno del Ministero per il rafforzamento dei suoi servizi consolari, in particolare nel Regno Unito post-Brexit".

"Vogliamo destinare prioritariamente i nuovi assunti - ha spiegato Vignali

- ai servizi in favore dei connazionali, in particolare nel settore dei passaporti, per recuperare i ritardi accumulati. Questa specifica task force verrà inoltre impiegata per rafforzare in generale l'assistenza consolare, dopo la definitiva uscita del Regno Unito dall'Unione Europea".

L'avviso di assunzione di 10 impie-



Marco Delogu, Tonino Bonici, Raffaele Cafiero, Ambasciatore Raffaele Trombetta, Senatore Raffaele Fantetti, Console Generale Marco Villani, Vincenzo Ciappelli e On Massimo Ungaro

FESTA DELLA REPUBBLICA 2018 ONORIFICENZE A TRE ITALIANI

IL CONSOLATO E POI L'AMBASCIATA CELEBRANO L'EVENUTO

Tre italiani residenti nel Regno Unito hanno ricevuto onorificenze durante la Festa della Repubblica organizzata il 3 giugno dal Consolato Generale di Londra nella sede dell'Istituto Italiano

di Cultura, alla presenza dell'Ambasciatore Raffaele Trombetta che in un breve discorso di benvenuto ai molti

Segue a pag.7

A LONDRA CORSI DI ITALIANO IN TILT

FONDI IN RITARDO, LE SCUOLE COASIT CHIUDONO
A pag. 2 & 3

gati a contratto (c'era tempo fino al 18 maggio scorso per la presentazione delle candidature) è stato prontamente segnalato e commentato molto positivamente da Massimo Ungaro, deputato PD eletto in Europa. "E' una misura - ha affermato il parlamentare - che ho più volte richiesto, anche di recente con atti di sindacato ispettivo in Parlamento, raccogliendo così le istanze promosse dal COMITES (Comitato Italiani all'Estero) in Gran Bretagna e anche dal nostro personale diplomatico in loco che con grande sacrificio cerca di far fronte all'esplosiva richiesta di servizi consolari nella città del Tamigi, così come in tutto il Regno Unito. Un lavoro di squadra portato avanti assieme alle colleghe Angela

Schirò e Laura Garavini e che dà i primi frutti".

"Innumerevoli - ha indicato Ungaro - sono purtroppo ancora le segnalazioni di disfunzioni dei servizi consolari provenienti dai connazionali all'estero, tra cui i notevoli tempi d'attesa per l'emissione di passaporti e altri documenti ma questa è davvero una ottima notizia. Nei prossimi mesi non mancherà poi il mio impegno per una maggiore dotazione economica alla Farnesina per un'ulteriore immissione di personale di ruolo da destinare alle nostre missioni diplomatiche nel mondo".

Molto contento per il rafforzamen-

Segue a pag. 2

Segue da pag.1

HABEMUS GOVERNUM!

presentanti del "popolo" e dell'uomo comune in contrapposizione all'establishment politico e finanziario - hanno preso il potere in uno dei paesi fondatori dell'Unione Europea promettendo in campagna elettorale mari e monti. Le forze antisistema non sono riuscite a far centro in Francia nel 2017 con la paladina dell'estrema destra Marine Le Pen ma nella Penisola bingo: hanno finito per allarsi superando ostacoli e divergenze.

Ma come hanno fatto a insediarsi nelle stanze dei bottoni quelli che il Financial Times ha chiamato "i barbari" anti-Europa in odore di "russofilia" per il grande rispetto portato all'autoritario presidente russo Vladimir Putin?

Il perché è semplice: alle elezioni si sono presentati tre blocchi l'un contro l'altro armati e si è votato con un controverso, bislacco e bizantino sistema - un mix di proporzionale e uninominale - che a detta dei politologi aveva pochissime, quasi nulle possibilità di produrre una maggioranza chiara e incontrovertibile.

Uno dei tre blocchi, quello guidato dal partito democratico dell'ex-premier Matteo Renzi (PD), si è subito messo a priori all'opposizione avendo riportato appena il 20% dei voti.

Pur facendo parte della coalizione più gettonata (37% dei voti), Salvini si è prontamente smarcato dagli alleati (Silvio Berlusconi padre padrone di Forza Italia e Giorgia Meloni portaban-

diera del partitino post-fascista Fratelli d'Italia) e ha prontamente avviato prove di dialogo con i grillini pentastellati dimenticando i pesantissimi insulti che le due formazioni si erano scambiati in campagna elettorale. Roberto Fico, un leader grillino adesso eletto presidente della Camera, diceva ad esempio: "Non faremo alleanza con la Lega, sono geneticamente e culturalmente diversi da noi". Non meno duro Salvini e sfottente ("Alla prova del governo i grillini sono fanno pena, sono chiacchieroni e incapaci").

Alla fine la quadra è stata ad ogni modo trovata quando Berlusconi - così ostile ai grillini da dire che nelle sue aziende potrebbe assumerli soltanto per pulire i cessi - ha permesso a Salvini di intavolare un vero e proprio negoziato con i pentastellati consentendogli allo stesso tempo di rimanere nel centro-destra e per giunta come leader.

Le trattative hanno finito di produrre dopo un estenuante tira-e-molla un "contratto di governo" che contiene le principali promesse elettorali dei due partiti (riforma delle pensioni, reddito di cittadinanza da 780 euro a testa, flat tax al 15%, lotta senza quartiere all'immigrazione clandestina) e che dovrebbe fare da imprescindibile stella polare per il neo-premier Conte e per tutti i ministri.

La prima bozza di questo contratto ha creato parecchio allarme perché prevedeva la creazione di un meccanismo

per l'uscita dall'euro e la cancellazione di un debito pari a 250 miliardi di euro da parte della Banca centrale europea ma queste due proposte sono sparite nella annacquata versione finale di 58 pagine.

Definito il contratto e accontentato Mattarella su problema Savona, il governo Conte ha avuto senza difficoltà il viatico di Camera e Senato ma non ha trovato molto supporto tra i diciotto parlamentari eletti all'estero: ha avuto soltanto l'appoggio di due senatori sudamericani (Ricardo Merlo e Adriano Carlo, esponenti del MAIE) e di quattro deputati (due europei: il leghista Simone Billi e la pentastellata Elisa Ragusa e due sudamericani: il leghista Luis Roberto di San Martino e Mario Borghese del MAIE). Gli altri dodici hanno votato contro.

A questo punto non resta che vedere che cosa succederà nelle prossime settimane e nei prossimi mesi: gli economisti concordano che se realizzate in toto le riforme promesse costerebbero una cifra insostenibile per la Penisola - oltre cento miliardi di euro in più all'anno - e metterebbero l'Italia in una drammatica rotta di collisione con l'Unione europea. È facile prevedere quindi che prevarrà l'approccio gradualista ma soltanto il futuro lo dirà, con l'Italia ritornata una specie di "sorvegliata speciale" per il suo ruolo non sempre positivo (basti pensare al fascismo) di "laboratorio politico".

La Redazione

A LONDRA CORSI DI ITALIANO IN TILT

FONDI IN RITARDO, LE SCUOLE COASIT CHIUDONO

Allarme a Londra per le scuole della rete Coasit che grazie ai finanziamenti del ministero degli Esteri organizzano corsi di lingua italiana per bambini e ragazzi: in maggioranza hanno chiuso i battenti a partire dal 21 maggio a causa del mancato arrivo di fondi da Roma, in apparenza dovuto a "vizi" nella contabilità 2017. Soltanto alcune di queste scuole sono rimaste aperte grazie all'abnegazione degli insegnanti.

La crisi è scoppiata a sorpresa a metà maggio, con un annuncio di Silvestro De Besi, presidente del Coasit (Comitato di Assistenza alle Scuole Italiane), la charity che da 50 anni organizza e gestisce nella metropoli britannica lezioni di lingua italiana.

"Con grande rammarico devo rendere noto - ha indicato De Silvestri - che il consiglio di amministrazione nella riunione del 17 maggio ha deciso l'immediata sospensione dei corsi. In assenza di fondi il Coasit si trova senza soldi per il prosieguo dell'attività... Ci dispiace moltissimo per i disagi creati... Ci stiamo dando da fare con il Consolato italiano per sbloccare i finanziamenti quanto prima".

L'annuncio ha suscitato scalpore e inquietudine nella comunità anglo-italiana (mai in cinquant'anni di attività si era creata una situazione simile) ma i dirigenti del Coasit hanno spiegato che il ritardo nell'erogazione dei fondi pubblici in arrivo dall'Italia li ha messi con le spalle al muro: in base alle leggi inglesi sarebbero diventati personalmente responsabili del deficit, rischiando accuse di bancarotta, se avessero continuato ad operare senza le necessarie coperture finanziarie.

La crisi delle scuole Coasit a Londra è stata discussa il 22 maggio all'Ambasciata Italiana a Londra durante la riunione annuale del Coordinamento Consolare, alla presenza dell'Ambasciatore Roberto Trombetta, dei Consoli Generali in Londra (Marco Villani) ed Edimburgo (Carlo Perrotta), del CGIE rappresentato



SALVO dal 1968

SALVO 1968.CO.UK

SHOP ONLINE & SAVE

ITALIAN FOOD IMPORTERS

Segue da pag. 1

RINFORZI IN ARRIVO...

to del consolato di Londra si è detto anche Simone Billi, deputato della Lega eletto nella lista di centro-destra Salvini-Berlusconi-Meloni nella circoscrizione Europa, che ha scattato e inviato a questo giornale per la pubblicazione una foto in cui si vedono connazionali in fila sotto la pioggia davanti al consolato.

"Da tempo sia la comunità italiana locale sia l'amministrazione consolare richiedevano a gran voce un potenziamento dell'organico consolare per far fronte all'aumento vertiginoso degli iscritti AIRE di questi ultimi tempi e alla chiusura di alcune sedi consolari nel Regno Unito. Siamo stati informati con soddisfazione - ha dichiarato il parlamentare leghista - della nota del Direttore generale per gli italiani all'estero e le politiche migratorie Luigi Vignali. L'aumento del personale è positivo per far fronte a situazioni di estrema emergenza come quelle riscontrate in Gran Bretagna ed insieme alla digitalizzazione dei servizi consolari potranno migliorarne l'efficienza al passo coi tempi. Sto lavorando per supportare il consolato digitale e presenterò al nuovo Governo alcune istanze a breve".

Pur evidenziando che "la notizia è stata accolta con grande entusiasmo dalla comunità e dagli addetti ai lavori" Luigi Billè, (Consigliere CGIE eletto nella lista di Mani Unite) per la Gran Bretagna, ha messo in risalto che "le nuove unità di personale saranno assunte a contratto per la durata di sei mesi con la possibilità di un'estensione di un massimo di altri sei mesi" e quindi sono destinate a fare soltanto da tampone provvisorio.

"Certamente - commenta Billè - si apprezza la volontà del MAECI di venire incontro alle problematiche della circoscrizione consolare di Londra ma ci tengo a puntualizzare che il potenziamento è, per quanto benvenuto, da considerare come un'azione di tamponamento a tempo determinato e tra sei mesi, al massimo un anno, si potrebbero ripresentare le stesse disastrose problematiche attuali. In tal senso, mi preme fare riferimento a quanto espresso dalla Commissione Esteri del Senato alla fine della passata Legisla-

tura riguardo il programma di spese MAECI 4.12 della Tabella 6 "Presenza dello Stato all'estero tramite le strutture diplomatico consolari capitolo", capitolo 1613 "Dotazione Finanziaria per le rappresentanze diplomatiche ed uffici consolari di prima categoria", che attribuiva al 2018 un calo di risorse erogate al capitolo 1613 da 76,82 Milioni a 66,58 milioni. Tuttavia, la Tabella 6 pubblicata per il triennio 2017-19 mostra un'assegnazione di risorse per 57,13 Milioni di euro ovvero una ulteriore riduzione o ammanco di risorse assegnate al capitolo 1613".

"Ovviamente, in funzione della mia carica di consigliere del CGIE, tali dati - sottolinea Bille' - mi preoccupano non soltanto per il futuro potenziamento "permanente" del Consolato Generale di Londra e la riapertura di un ufficio Consolare a Manchester ma per tutta la rete diplomatico-consolare all'estero che necessita un riordino funzionale per la tutela e il rafforzamento del sistema Italia all'estero che rappresenta una grande risorsa per l'Italia equivalente ad un 4% del PIL nazionale".

Il consigliere CGIE esprime pertanto l'auspicio che al più presto il Ministero degli Esteri, di concerto con il CGIE, "riveda i parametri di spesa e allocazione delle risorse erogate al termine della passata legislatura a favore dei capitoli 1613 e 1275 per un'assunzione e distribuzione di nuovo personale efficiente, efficace ma soprattutto in pianta stabile presso le sedi consolari più disagiate e in forte difficoltà nell'erogazione dei servizi di prima necessità alla comunità".

La R



Foto Simone Billi

da Luigi Billé e Manfredi Nulli, dei presidenti del Comites di Londra Pietro Molle, di Manchester Emanuele Bernardini e di Edimburgo Adriano De Marco.

Vi hanno partecipato anche cinque nuovi parlamentari eletti all'estero nella circoscrizione Europa: Massimiliano Ungaro e Laura Garavini (PD), Elisa Siragusa (M5S), Raffaele Fantetti (Forza Italia) e Alessandro Fusacchia (Europa con Emma Bonino).

"Il problema - ha poi spiegato il presidente del Comites di Londra Pietro Molle - è complesso. L'ente gestore dei corsi di italiano, cioè il COASIT, ha presentato il bilancio consuntivo 2017 al Consolato Generale di Londra. Il Consolato ha il compito di controllare se i conti tornano e ha riscontrato dei vizi di contabilità. Trattandosi di un problema nuovo e non trattato prima, come da prassi, ha chiesto il parere al Ministero di competenza. Questa procedura ha fermato l'erogazione dei contributi, già del resto assegnati al COASIT per il 2018, fino a quando non si chiarisce l'anomalia ritrovata nel consuntivo. E questo richiede tempo".

Purtroppo - ha proseguito Molle - il Coasit non ha potuto tempo e andare avanti con i corsi "perché ha le casse vuote e si trova a dover pagare gli stipendi degli insegnanti, gli affitti e quant'altro per la fine del mese di maggio. Per non trovarsi in difetto con la legge britannica, (il COASIT è una società a responsabilità limitata ed una charity), dietro consiglio dei propri legali, ha deciso di sospendere i corsi di italiano con effetto immediato a partire da lunedì 21 maggio".

Il presidente del Comites di Londra ha evidenziato che la decisione del Coasit, "anche se legalmente corretta", ha causato e causa "una serie di gravi problemi".

L'elenco dei problemi e' lungo:
 - prima di tutto per gli alunni che frequentano i corsi e soprattutto per quelli che impegnati negli esami GCSE e di A Level, perché rimasti senza il supporto dei propri insegnanti proprio in un momento cruciale
 - per gli insegnanti perché aumenta la loro situazione di precarietà
 - per le scuole e le istituzioni britanniche che affittano le aule al COASIT perché perderanno la fiducia in questa istituzione
 - per i genitori degli alunni che hanno versato un contributo per l'anno scolastico in corso che viene così bruscamente interrotto
 - per le iscrizioni degli alunni ai corsi per l'anno prossimo

Per questi motivi tutte le persone che hanno partecipato all'incontro annuale consolare hanno espresso l'auspicio che questo problema venga risolto al più presto e che sia necessario evitare in tutti i modi la chiusura dei corsi di italiano. In particolare, il Console Generale ha assicurato che è in costante contatto con il Ministero. Ovviamente, trattandosi di un problema che tocca più da vicino Londra, il Comites della capitale britannica si sente molto coinvolto nella vicenda e farà tutto quanto in suo potere per trovare quanto prima una soluzione positiva a questa crisi.

La Redazione

CHI È IL NEO-PREMIER GIUSEPPE CONTE

Subentrato ad un conte vero (Gentiloni)

Di Conte famosi l'Italia ne contava finora due: Paolo (il cantautore) e Antonio (l'allenatore di calcio). Adesso se ne aggiunge un terzo: Giuseppe, un professore universitario di diritto, scelto a sorpresa come capo del governo dai due partiti della maggioranza "populista" al potere, Movimento 5 Stelle e Lega.

Il 1 giugno il pugliese Giuseppe Conte - nato l'8 agosto 1964 a Volturara Appula, paesino di quattrocento anime nell'entroterra di Foggia - è subentrato ad un conte vero e proprio (sotto il profilo nobiliare), Paolo Gentiloni, terzo e ultimo primo ministro di una legislatura interamente dominata dal partito democratico.

Giuseppe Conte - finora professore di diritto privato all'università di Firenze e avvocato a Roma dove risiede - si è prestato a fare da arbitro in un governo dove il potere decisionale è in effetti nelle mani dei suoi due vice-premier, il leghista Matteo Salvini e il pentastellato Luigi di Maio. A quanto si sa, è finito alla guida dell'esecutivo in quota Cinque Stelle dopo essere stato fortemente sponsorizzato per quel ruolo da un suo ascoltissimo amico grillino, Alfonso Bonafede, diventato ministro della Giustizia nella nuova compagine.

"In passato - ha spiegato tempo fa - ho votato a sinistra. Oggi penso che gli

schemi ideologici del '900 non siano più adeguati. Credo sia più importante valutare l'operato di una forza politica in base a come si posiziona sul rispetto dei diritti e delle libertà fondamentali. E sulla sua capacità di elaborare programmi utili ai cittadini".

Laureato in legge con il massimo dei voti alla Sapienza di Roma nel 1988, devoto di Padre Pio, cassazionista ed esperto di diritto civile e commerciale, specialista in tema di arbitrati, Conte sfoggia un curriculum dalle 12 alle 18 pagine che gli ha creato nelle ultime settimane non pochi grattacapi e lo ha fatto oggetto di pesanti ironie. Non gli ha detto bene aver scritto che ha "perfezionato" gli studi giuridici nelle facoltà più in vista del mondo occidentale: da Yale alla Sorbonne, dalla Duquesne di Pittsburgh a Cambridge, passando per l'International Culture Institute di Vienna e per la New York University. L'ateneo di Vienna si è rivelato una banale scuola di lingue, dei suoi "perfezionamenti giuridici" a New York e Cambridge non si sono trovati precisi riscontri e così via...

Le controversie sul presunto "abbellimento" del curriculum non lo hanno ad ogni modo azzoppato e a suo merito va ricordato che come vicepresidente dell'organo di autogoverno della magistratura amministrativa (dove siede dal 2013 in quota Cinque Stelle)



ha coordinato con successo l'istruttoria per la destituzione del giudice Francesco Bellomo, sotto accusa per corsi preparatori alla carriera di magistrato dove manipolava le studentesse costringendole a portare minigonne e tacchi a spillo. In campagna elettorale di Maio aveva presentato un governo da lui diretto e al cento per cento pentastellato dove Conte - separato, un figlio di dieci anni affidato all'ex-moglie - figurava come ministro dell'amministrazione pubblica con il compito di de-burocratizzare, semplificare e promuove al massimo la cultura della legalità. Di sicuro nella sua attuale carica lo attendono sfide ancora maggiori.

La Redazione

Nel "contratto di governo" da loro siglato il Movimento Cinque Stelle e la Lega promettono anche di occuparsi degli italiani all'estero con una serie di iniziative che vanno dalla modifica del sistema elettorale alla riforma di CGIE e Comites, senza dimenticare la sentita esigenza di una riorganizzazione della rete diplomatica e consolare.

Ecco il passaggio integrale del "contratto" dove vengono presi questi impegni: "Per quanto riguarda gli italiani residenti all'estero, è necessario valorizzare il loro patrimonio di esperienze e conoscenze per il sostegno del Made in Italy e la promozione della lingua e della cultura italiana nel mondo. Occorre inoltre riformare le procedure di voto per la circoscrizione estero e degli organi di rappresentanza del consiglio generale degli italiani all'estero (CGIE e COMITES) per renderli più efficaci, trasparenti e meno soggetti a potenziali distorsioni del voto.

NUOVO GOVERNO: LE PROMESSE PER ITALIANI ALL'ESTERO

Per COMITES e CGIE è necessaria inoltre una specifica riforma delle funzioni per armonizzarle con la presenza della rappresentanza parlamentare. Bisogna infine riorganizzare la rete diplomatica e consolare per garantire adeguati servizi al crescente numero di cittadini italiani che trasferiscono in modo permanente la propria residenza all'estero".

Questo brano è comparso soltanto nell'edizione finale del contratto mentre non c'era menzione degli italiani all'estero nelle bozze precedenti.

In un comunicato Guglielmo Picchi, eletto deputato in Toscana il 4 marzo

scorso in quota Lega-Salvini dopo avere a lungo rappresentato in parlamento gli italiani all'estero come affiliato di Forza Italia, ha rivendicato il merito di aver fatto inserire nel contratto di governo il brano sopra riportato che a suo dire riflette "le principali istanze proposte dall'On.Simone Billi nel suo programma elettorale".

"Dopo anni passati all'estero - sottolinea Picchi - sono particolarmente sensibile alle esigenze e alle problematiche dei nostri connazionali emigrati e continuerò ad adoperarmi affinché vengano affrontate e risolte nel miglior modo possibile"

"È chiaro - ha dichiarato dal canto suo Simone Billi, eletto nella circoscrizione Europa in quota Salvini - che la mia azione politica nella nuova legislatura non si limiterà a questi soli punti specificamente indicati nel Contratto ma lavorerò per concretizzare il mio programma nella sua interezza".

I dodici deputati e sei senatori eletti all'estero si sono già impegnati da parte loro a lavorare per la creazione di una "Commissione bicamerale per le questioni degli italiani all'estero", allo scopo di avere a disposizione un unico foro istituzionale di elaborazione, discussione ed iniziativa parlamentare



Guglielmo Picchi, Simone Billi

re sulle diverse questioni di comune rilevanza per gli italiani residenti all'estero. Chiedono anche la "messa in sicurezza del voto" e il potenziamento delle risorse consolari per i servizi ai cittadini all'estero.

La R

*Importers & Distributors
Of Wines & Provisions*



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

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

www.carnevale.co.uk

e-mail: info@carnevale.co.uk

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

PAGATE TASSE IN ITALIA? UNA GUIDA FA PER VOI

L'Agenzia delle Entrate ha pubblicato "La Guida alla dichiarazione dei redditi delle persone fisiche per l'anno d'imposta 2017", utile anche per i contribuenti residenti all'estero che hanno prodotto redditi in Italia e sono quindi tenuti alla dichiarazione.

"La guida - segnalano tre parlamentari del Pd eletti all'estero, la senatrice Laura Garavini e i deputati Ansea Schirò e Massimo Ungaro - fa specifico riferimento alle spese che danno diritto a deduzioni dal reddito, a detrazioni d'imposta, crediti d'imposta

e altri elementi rilevanti per la compilazione della dichiarazione. Particolarmente interessante è il capitolo (a pag. 338 della Guida) che fornisce informazioni e chiarimenti a quanti vivono all'estero ma non si sono iscritti all'Aire - risultando quindi ancora fiscalmente residenti in Italia - su diritto e modalità per ottenere il credito di imposta dall'Italia per i redditi prodotti e già tassati all'estero".

"Ricordiamo - indicano i tre parlamentari - che quanti risiedono all'este-

ro ma producono almeno il 75% del loro reddito in Italia (contrattisti, pensionati, liberi professionisti, etc.) hanno diritto alle detrazioni per carichi di famiglia ed anche a una serie di deduzioni e detrazioni elencate nella Circolare dell'Agenzia. Consigliamo quindi ai contribuenti interessati di rivolgersi ai patronati e alle istituzioni competenti per verificare puntualmente i loro diritti e i loro doveri fiscali".

La Circolare n. 7/E del 27 aprile 2018 costituisce una trattazione sistematica

delle disposizioni riguardanti ritenute, oneri detraibili, deducibili e crediti di imposta, anche sotto il profilo degli obblighi di produzione documentale da parte del contribuente al CAF o al professionista abilitato e di conservazione da parte di questi ultimi per la successiva produzione all'Amministrazione finanziaria. È accessibile al seguente link: <http://www.agenzia-entrate.gov.it/wps/content/Nsilib/Nsi/Normativa+e+Prassi/Circolari/>

La Redazione

RISTRUTTURATE CASA IN ITALIA? AGEVOLAZIONI ANCHE PER RESIDENTI ESTERI

Anche gli italiani che risiedono all'estero possono beneficiare delle agevolazioni fiscali previste dai Governi Renzi e Gentiloni per le ristrutturazioni di immobili. Lo hanno segnalato con una nota tre parlamentari del Pd eletti nella circoscrizione europa: la senatrice Garavini e i deputati Angela Schirò e Massimo Ungaro.

Se sono tenuti a fare la dichiarazio-

ne dei redditi anche in Italia i residenti esteri possono infatti detrarre una parte dei costi in forma di agevolazioni fiscali; la legge prevede inoltre la cessione del credito fiscale dell'Ecobonus e del Sisma bonus alle imprese esecutrici o ad altri soggetti privati.

A questo proposito può tornare utile la guida predisposta dal Ministero dell'Economia e Finanze, MEF, attraverso la

campagna informativa "Casa conviene". Una guida che ha l'obiettivo di informare i cittadini proprietari di casa in Italia (compresi i connazionali residenti all'estero) sulle varie agevolazioni fiscali previste dalla legge per ristrutturare, acquistare, affittare, mettere in sicurezza una abitazione. Tra i numerosi e variegati "bonus fiscali" previsti dalle leggi attualmente in vigore ci sono ad esem-

pio il bonus ristrutturazione, l'ecobonus (riqualificazione energetica), il bonus mobili ed elettrodomestici, il sisma-bonus (messa in sicurezza degli immobili), il regime sostitutivo della cedolare secca per gli affitti, il neo arrivato bonus verde introdotto dalla legge di stabilità per il 2018.

La Legge di Bilancio 2018 ha destinato nuove risorse per la casa in aggiunta a quelle già in essere. Tra le novità, la detrazione Irpef per la sistemazione a verde di aree scoperte private e di parti comuni esterne di edifici condominiali ("Bonus verde") e la detrazione per chi esegue congiuntamente interventi di

riqualificazione energetica e di prevenzione antisismica. È stata inoltre prorogata di un anno, fino al 31 dicembre 2018, la misura della detrazione al 50 per cento per gli interventi di ristrutturazione edilizia e nuove aliquote di detrazione per l'Ecobonus per lavori iniziati a partire dal 1° gennaio 2018. I dettagli sono consultabili sull'opuscolo del MEF intitolato "Casa conviene 2018" sul sito del Ministero dell'Economia e delle Finanze (nella "Home Page") al seguente link: http://www.mef.gov.it/focus/article_0026.html

La Redazione

IN ARRIVO LA 14ESIMA PER PENSIONATI ESTERI

IN MEDIA QUEST'ANNO SARÀ DI 437 EURO

Sono circa 50.000 i pensionati nel mondo in procinto di ricevere il pagamento della quattordicesima sulla pensione". Lo segnalano i parlamentari Pd eletti in Europa, la senatrice Laura Garavini e i deputati Angela Schirò e Massimo Ungaro, che in una nota congiunta

ricordano come "introdotta dal Governo Prodi nel 2007 ed estesa anche ai pensionati italiani residenti all'estero, grazie all'attività svolta dai parlamentari del PD e dal sindacato, la 14ma sarà pagata in una unica soluzione nel prossimo mese di luglio".

"L'importo della quattordicesima - puntualizzano i tre parlamentari - varia da un minimo di 336 euro a un massimo di 665 euro. Una buona parte dei pensionati italiani residenti all'estero in possesso dei requisiti avrà diritto, per motivi legati alla loro limitata anzianità contributiva in Italia, ad un importo medio di 437 euro".

"Per beneficiare della quattordicesima - prosegue la nota - i pensionati residenti all'estero devono soddisfare due requisiti fondamentali: uno legato all'età anagrafica e l'altro al reddito. Infatti

la 14ma è erogata a favore dei pensionati ultra sessantaquattrenni titolari di uno o più trattamenti pensionistici in presenza di determinate condizioni reddituali personali. Per il 2018 il reddito complessivo individuale, compresi i redditi esteri, deve essere al massimo di 13.192,92 euro".

"Nel caso in cui si rientri nei requisiti richiesti, - aggiungono Garavini, Schirò e Ungaro - la quattordicesima spetta ai pensionati, anche se residenti all'estero, in maniera automatica, senza che il beneficiario presenti richiesta all'INPS. Se-

condo le norme vigenti, è riconosciuta la quattordicesima mensilità sui seguenti trattamenti previdenziali: pensione di anzianità; pensione di vecchiaia; pensione di reversibilità; assegno di invalidità; pensione anticipata". Concludendo, i tre parlamentari Pd consigliano di "rivolgersi a un patronato di fiducia per verificare l'eventuale diritto e gli importi spettanti, così da potere fare domanda nel caso in cui l'Inps non liquidasse d'ufficio la prestazione". (aise)



GIAMBRONE
STUDIO LEGALE INTERNAZIONALE

Truly Italian
Proudly International

www.giambronelaw.com

LONDON

T: +44 (0) 20 7183 9482

E: london@giambronelaw.com

MILAN

T: +39 02 9475 4184

E: milan@giambronelaw.com

ROME

T: +39 06 326498

E: rome@giambronelaw.com

PALERMO

T: +39 091 743 4778

E: palermino@giambronelaw.com

SARDINIA

T: +39 079 922 0012

E: sardinia@giambronelaw.com

f Giambrone Law **in** Giambrone **🐦** @giambronelaw



BREXIT: IL REGNO UNITO SI IMPEGNA A GARANTIRE TUTTI I DIRITTI DEI CITTADINI UE CON UN SISTEMA DI REGISTRAZIONE SEMPLIFICATO

di Vincenzo Celeste (Vice Capo Missione all'Ambasciata d'Italia a Londra)



Vincenzo Celeste

La tutela dei diritti dei cittadini europei – e in particolare italiani – è stata sin dall'inizio del negoziato la stella polare dell'azione italiana, e di questa Ambasciata, nel negoziato Brexit.

L'Unione Europea e il Regno Unito hanno raggiunto un accordo sulla garanzia dei diritti dei cittadini europei post Brexit il 23 marzo scorso, quando il Consiglio europeo ha approvato gran parte della bozza di accordo di recesso. L'entrata in vigore dell'accordo dipende dal raggiungimento di un'intesa finale sulle questioni ancora aperte, cominciando dalla frontiera nord-irlandese. E' tuttavia già possibile dare un giudizio positivo sull'intesa raggiunta sullo status dei cittadini.

Non si tratta ovviamente di un accordo perfetto: l'ideale sarebbe stato senz'altro mantenere la libera circolazione. Ma le intese raggiunte sembrano in grado di proteggere adeguatamente gli interessi degli italiani qui, dal momento che consentono ai cittadini europei residenti nel Regno Unito prima della Brexit (qui è stato stabilito che la data finale sia il termine del periodo transitorio, il 31 dicembre 2020) di mantenere sostanzialmente gli stessi diritti di cui godono oggi.

Per poter consentire ai cittadini UE di fruirla, il Regno Unito ha deciso di adottare un sistema di registrazione

dei europei residenti qui prima della Brexit, un sistema che finora Londra non ha mai avuto, a differenza di altri Paesi UE. Ricordo infatti che il certificato di residenza permanente attuale, quello per intenderci con il formulario da 85 pagine, non era indirizzato ai cittadini UE, ma a quelli extra-europei, o a quanti volessero acquisire la cittadinanza britannica.

Il sistema di registrazione che l'Home Office sta mettendo a punto in questi mesi consentirà di acquisire il c.d. Settled Status, equivalente alla residenza permanente. Lo sta facendo consultando regolarmente sia Ambasciate e Consolati UE, sia rappresentanze di cittadini UE residenti in UK, sia altri gruppi rilevanti, europei e britannici. Secondo quanto annunciato pubblicamente dall'Home Secretary, Sajid Javid, l'obiettivo britannico sarà di garantire il permesso di residenza a tutti i cittadini europei attualmente nel paese e di rifiutare richieste solo in limitatissimi casi eccezionali e, comunque, solo dopo aver dato ampia possibilità al richiedente di correggere eventuali errori e di integrare la documentazione, se carente. Il processo è inoltre stato pensato per essere il più semplice e rapido possibile, completabile interamente online (su PC, smartphone o tablet), con poca documentazione probatoria e, in alcuni casi, senza nemmeno la necessità di caricare documenti nel caso in cui la richiesta sia supportata da informazioni già in possesso del governo (ad es. nelle banche dati di HMRC o del Department for Work and Pensions). Sarà tuttavia possibile inoltrare la richiesta anche in via cartacea e spedirla, assieme alla eventuale documentazione, per posta nel caso in cui un utente abbia difficoltà ad usare un computer.

Il Settled Status sarà riconosciuto ai cittadini UE che abbiano risieduto legalmente in UK per 5 anni continuativi prima della scadenza del periodo

transitorio (31 dicembre 2020). Quanti vi avessero trascorso, a quella data, un periodo inferiore, potranno richiedere un Pre-Settled Status che sarà poi convertito in Settled Status al completamento del periodo di 5 anni. Mentre il primo sarà riconosciuto a vita e lo si perderà unicamente nel caso in cui il richiedente si assenti dal Regno Unito per più di cinque anni, il Pre-Settled Status permetterà assenze dal paese solo inferiori ai sei mesi ogni anno, sempre fino al completamento dei 5 anni.

È necessario che ogni cittadino UE nel Regno Unito, indipendentemente dal periodo vissuto nel paese, si registri a partire dal 29 marzo 2019. L'Home Office sta però verificando la possibilità di aprire il sistema di registrazione anche prima.

Nonostante i nuovi status saranno garantiti unicamente a coloro che si siano trasferiti nel paese prima del 31 dicembre 2020 (chi entrerà in UK successivamente sarà soggetto alla legislazione britannica in materia di immigrazione), come stabilito nell'accordo il sistema continuerà ad accettare richieste di certificati di residenza entro il 1 luglio 2021.

Secondo quanto spiegato dall'Home Office, ai fini della registrazione non sarà indispensabile essere in possesso di un documento di identità biometrico: nel caso in cui si sia titolari di questo tipo di documento, la procedura sarà solo più rapida, poiché il richiedente potrà confermare la propria identità tramite un'applicazione per smartphone. Chi sia in possesso di un documento tradizionale, invece, potrà spedirlo separatamente in originale all'Home Office. L'intera procedura è pensata per poter essere terminata in poche settimane, e non costare più di un passaporto britannico (a oggi £75,50), rimanendo gratuita per coloro già in possesso dell'Indefinite Leave to Remain. Sarà gratuita, e sostanzialmente automatica (previa verifica identità e precedenti penali) anche la conversione degli attuali certificati di residenza permanente nel Settled Status.

Alla luce degli sviluppi post referendum, in particolare il caso della Windrush Generation, il focus oggi è sull'attuazione degli impegni presi. Le esperienze non sempre positive del recente passato nella trattazione dei dossier sulla residenza dei cittadini UE ci hanno spinto a insistere nel corso del negoziato sull'inserimento di garanzie procedurali anche nel testo dell'accordo. Oggi, anche grazie all'iniziativa italiana, la bozza concordata contiene un lungo articolo (ben quattro pagine), l'articolo 17, nel quale sono state inserite molte di queste garanzie, successivamente ribadite ufficialmente anche dall'Home Secretary, inclusa una menzione esplicita di un obbligo di assistenza ai richiedenti, anche tramite la creazione di un call-center gratuito, una guida pratica, la possibilità di supporto nelle biblioteche pubbliche presenti sul territorio, e

di visite a domicilio per i soggetti più vulnerabili. Molto importante anche l'impegno assunto da Sajid Javid di assicurare flessibilità nel rilasciare i nuovi status, adottando, nei casi dubbi, un principio di discriminazione a favore del richiedente. Per esempio, per citare solo una delle principali ragioni di lamentela nelle vecchie procedure per la residenza permanente, i richiedenti del Settled Status non dovranno rendere conto di ogni passato ingresso e uscita dal Regno Unito: nel caso in cui la presenza sia comprovata per almeno sei mesi in un anno, il richiedente sarà automaticamente considerato residente nel paese per l'intero anno. Come sempre, nella materia della protezione dei diritti dei cittadini la cautela è d'obbligo e da parte italiana l'Ambasciata e il Consolato continueranno ad assicurare un'altissima vigilanza, anche contro casi – purtroppo già verificatisi in passato – di discriminazioni di fatto contro i nostri concittadini. Ma la strada imboccata sembra essere quella giusta.



Pane Cunuzato - pizza & more situato nel cuore di Londra, propone piatti della tradizione Eoliana e Siciliana. Con una vasta gamma di prodotti selezionati provenienti dalla terra di origine, che lo chef utilizza per creare le migliori pietanze.

49 Museum Street, London WC1A 1LY

Phone: 020 3581 1747

www.panecunuzato.com - booking@panecunuzato.com

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

ONORIFICENZA STELLA D'ITALIA A FRANCINE LACQUA

PER MERITI GIORNALISTICI

L'Ambasciatore italiano a Londra Raffaele Trombetta ha consegnato a Francine Lacqua, anchorwoman e editor at large di Bloomberg Tv, l'onorificenza di Cavaliere dell'Ordine della Stella d'Italia (OSI), conferita dal Presidente della Repubblica Sergio Mattarella per gli alti meriti raggiunti nella professione giornalistica e per aver contribuito a combattere facili stereotipi in merito alla situazione economico-finanziaria in Italia.

Francine Lacqua, nel corso degli anni recenti, ha anche partecipato a numerosi eventi per la promozione

economica dell'Italia nel Regno Unito, organizzati dall'Ambasciata, in primis la serie "Triple I" (Italian Imaginative Innovators), volta ad illustrare le eccellenze italiane nel settore imprenditoriale e per promuovere un'immagine dell'Italia più in linea con gli ultimi sviluppi che hanno rappresentato al meglio la recente ripresa del Paese.

Da quando ha iniziato la sua carriera presso la sede londinese di Bloomberg, Francine Lacqua ha raccolto molti consensi per il suo talento quale presentatrice televisiva, avendo condotto numerose trasmissioni di impor-

tanti eventi con proiezione economica, tra cui il World Economic Forum a Davos e i vertici del G20 e intervistato numerose persone di alto profilo internazionale, sia del mondo politico che dell'area economica-finanziaria.

Trentanove anni, da diciotto a Bloomberg Tv, nata in Italia ma all'estero dall'età di un anno, Francine Lacqua ha ricevuto l'onorificenza il 3 maggio nel corso di una cerimonia all'Ambasciata d'Italia.

Dopo aver ringraziato per la decorazione, la conduttrice televisiva - in onda dalle 9 alle 12 dal lunedì' al ve-



nerdi' - ha messo in risalto che la cerimonia è coincisa con il "World Press Freedom Day" e a questo proposito ha ricordato che cosa diceva il celebre scrittore George Orwell del binomio

giornalismo-libertà: "Se la libertà significa qualcosa, si tratta del diritto di dire alla gente quello che non vogliono ascoltare".

La Redazione



FEDERICO BIANCHI "YOUNG DIPLOMAT OF THE YEAR"

Importante premio al diplomatico italiano in forza a Londra

Federico Bianchi, Capo dell'ufficio stampa e Affari Culturali all'Ambasciata italiana a Londra, ha ricevuto un importante riconoscimento: il 23 aprile scorso è stato nominato "Young diplomat of the year". Il premio va a rappresentati diplomatici che si distinguono per la alta qualità del loro operato. Ad assegnarlo è una commissione internazionale composta da esponenti istituzionali scelti tra i ranghi della

diplomazia. Nell'attribuzione dei vari riconoscimenti sono coinvolti a vario titolo oltre 2000 diplomatici in rappresentanza di 150 ambasciate straniere presenti nel Regno Unito.

Napoletano DOC, a Londra dal settembre 2014, Bianchi è il primo italiano ad ottenere il prestigioso riconoscimento di "Young diplomat of the year". Precedentemente ha lavorato all'Ambasciata d'Italia in Pakistan,

come capo dell'ufficio economico e per un breve periodo al Consolato Generale di Shanghai in Cina. È stato anche il primo italiano a fare un periodo di distacco presso il Foreign Office britannico. Prima di entrare in carriera diplomatica aveva lavorato a Montreal per le Nazioni Unite e a Bruxelles per l'Unione Europea.

La Redazione

TRIPLE I: STMICROELECTRONICS ALLA RIBALTA

INTERVISTA IN AMBASCIATA CON CARLO BOZOTTI

È stato dedicato a STMicroelectronics, una delle più importanti aziende mondiali nel campo dei semiconduttori, il secondo appuntamento del 2018 per la serie "Triple I - Italian Imaginative Innovators", un ciclo di conversazioni finalizzato a stimolare un dibattito aperto tra protagonisti della business community italiana caratterizzati da particolari doti di visione e innovatività.

Nella giornata di mercoledì, 16

maggio, l'Ambasciata d'Italia a Londra ha aperto i battenti per un incontro di Carlo Bozotti, Presidente e Amministratore Delegato di STMicroelectronics, con rappresentanti dei media versati in tematiche economico-finanziarie. Angela Antetomaso, anchor presso la tv Class CNBC, ha fatto da moderatrice.

Ad introdurre i lavori l'Ambasciatore Raffaele Trombetta che, nel suo intervento, ha sottolineato come la storia di STMicroelectronics sia profondamente radicata in due regioni, la Campania e la Sicilia, spesso non sufficientemente associate a settori avanzati e prodotti che incorporano un elevato contenuto tecnologico.

La storia dell'azienda, nelle parole dell'Ambasciatore, rappresenta un esempio eccellente e paradigmatico di best practice, suscettibile di ispirare quegli imprenditori che partendo dal meridione d'Italia affrontano la sfida dei mercati internazionali.

Bozotti, Presidente e AD dal 2005, ha illustrato a un pubblico partecipe e interessato le caratteristiche della 4° rivoluzione industriale e le chiavi dell'affermazione del gruppo. Sotto la sua guida STMicroelectronics ha vissuto una fase di espansione e ha saputo rispondere adeguatamente alla crisi dell'industria dello smartphone in

Europa, continuando a investire nella R&D e diversificando la produzione del gruppo, aprendosi ai settori dello smart driving e dell'Internet of things. La STMicroelectronics - multinazionale franco-italiana con quartier generale a Ginevra in Svizzera - conta oggi 11 stabilimenti, circa 45.500 dipendenti di cui circa 10.000 in Italia e nel 2017 ha realizzato un fatturato di 8,35 miliardi di dollari.

La visione di Bozotti in materia di progresso e innovazione gli ha permesso di espandere costantemente le attività del gruppo a livello globale, rispondendo intelligentemente alle sfide poste dai mercati e permettendogli di consolidare la posizione della propria azienda che ad oggi risulta leader nel suo settore.

Angela Antetomaso ha stimolato la



discussione sottolineando la grande vocazione per l'innovazione del gruppo che caratterizza la visione di Bozotti. L'AD ha infatti fatto stato di come investa attualmente oltre 1,3 miliardi di dollari in R&D e di come il costante

sforzo orientato alla ricerca nel corso di tutta la storia del gruppo abbia consentito allo stesso di imporsi come leader globale in molti dei propri settori di operatività,

La Redazione



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

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



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

Segue da pag.1

FESTA DELLA REPUBBLICA...

invitati ha fatto il punto sul tema di maggiore e più preoccupante attualità per la comunità italiana in Uk e cioè la Brexit.

La stella al merito del lavoro è stata conferita a Raffaele Cafiero che ha fatto un'impeccabile carriera nel mondo alberghiero. Diplomato all'Istituto Professionale per i Servizi Alberghieri e della Ristorazione a Vico Equense (NA), Cafiero ha lavorato all'Hotel President di Sorrento prima di trasferirsi nel Regno Unito dove ha trovato impiego a The Orchard, in qualità di "primo maître d'hotel", per essere poi assunto dal prestigioso Hilton Wembley Plaza (ora Holiday Inn London Wembley) nel reparto "Food and Beverage" in qualità di Responsabile, un ruolo che ricopre "con professionalità, puntualità e capacità di relazione con collaboratori e ospiti, oltre che con grande dedizione e competenza". Ben inserito nella comunità italiana locale, Cafiero nel tempo libero aiuta spesso la Chiesa italiana di San Pietro dei Padri Pallottini in occasione di feste e bazar.

Una stella al merito del lavoro è stata assegnata anche a Vincenzo Ciappelli che si è trasferito nel 1981 in Gran Bretagna, precisamente sull'Isola di Man, ove ha cominciato a lavorare presso alcuni hotel fra i quali Marenzo Ltd, ricoprendo vari ruoli con responsabilità sempre maggiori, fino a diventare Direttore di sala e bar. Da oltre un anno è impiegato come Direttore di ristorante presso Enzo's Restaurant, una posizione che svolge "con professionalità,

dedizione e competenza". Ciappelli è membro dell'Isle of Man Licensing Forum, che collabora con il Governo dell'Isola di Man, nonché Presidente della Isle of Man Restaurateur Association e del Douglas and District Football Club. Anche lui ben radicato nella comunità italiana locale, si dedica nel tempo libero a varie opere di beneficenza.

Il titolo di Cavaliere OSI è andato invece a Tonino Bonici, che ha lavorato a Buckingham Palace per la Famiglia Reale sin dal 1975. Da semplice restauratore, è stato promosso "Palace Foreman" (caporeparto) dando visibilità alla professionalità italiana anche all'interno delle mura reali. Già presidente della Federazione Maestri del Lavoro sez. Gran Bretagna, si è distinto nella comunità italiana per le numerose opere di beneficenza e volontariato e per la costituzione di una serie di borse di studio conferite in Gran Bretagna a giovani italiani.

Il neo-console generale di Londra Marco Villani ha approfittato della festa della Repubblica per illustrare "le sfide molte diversificate e complesse" che attendono la struttura da lui diretta e che sono innanzitutto dovute "alla grande presenza di italiani qui residenti" (quasi 350.000 gli iscritti all'anagrafe consolare con una presenza complessiva in Uk di circa 700.000).

"Per far fronte a questa grande presenza e conseguente richiesta di servizi - ha spiegato Villani - stiamo per assumere 10 unità di personale a

contratto per un anno e stiamo modificando il sistema informatico di risposta all'utenza in modo di garantire a tutti l'accesso alle informazioni. Queste due misure ci daranno la possibilità di riequilibrare domanda ed offerta e superare quei disservizi che stanno affliggendo tutti".

"Un'altra dinamica con la quale ci dovremo confrontare - ha proseguito il console generale - è il processo di avvio della Brexit e delle sue conseguenze sull'erogazione dei servizi che siamo chiamati a dare. Per questo sto elaborando un piano di informazione e comunicazione che "step by step" dia informazioni mirate e puntuali ai cittadini qui residenti e li metta in condizioni di arrivare all'avvio della Brexit con gli strumenti necessari per agire".

"Un altro aspetto molto importante - ha aggiunto - è la promozione del sistema paese, attraverso la cosiddetta promozione integrata, cioè tutte le componenti del brand Italia che è #vivereall'italiana. Il consolato generale è chiamato ad accompagnare anche questa azione di sviluppo e promozione del sistema paese. Per questo anche in questo campo stiamo elaborando un programma ad hoc che consenta la realizzazione di eventi in vari ambiti per promuovere, attraverso la "cassa di risonanza" degli italiani a Londra iniziative di valorizzazione dei territori e del sistema Italia in generale".

Gli ospiti hanno potuto gustare un buffet preparato dallo Chef Carmelo Carnevale insieme alla sua squadra, membri dell'APCI UK (Associazione Professionale Cuochi Italiani- Delegazione UK) di cui è il Presidente: un assortimento di formaggi e prodotti norcini tipici italiani, mozzarella, pasta



Ambasciatore Raffaele Trombetta e Signora Victoria

ripiena le Divine Creazioni della Surgital, gli eccellenti vini di Villa Sandi, i dolci della Dolce Delia e il pluri-premiato gelato di "Il Gelato di Ariela". Per finire il caffè Arditi, ultimo tocco italiano prima del commiato.

Il 5 giugno la comunità italiana di Londra ha avuto una seconda, apprezzata occasione di festeggiare la Repubblica durante un ricevimento all'Ambasciata affollato dal top della diplomazia attiva

nella capitale britannica.

Durante la festa ha fatto bella mostra di sé lo speciale pneumatico ideato dalla Pirelli per "far viaggiare il Tricolore nel mondo". Si tratta di una gomma "P zero" prodotta in edizione limitata con i colori della bandiera della Penisola e destinata alle vetture di rappresentanza delle dieci più importanti ambasciate italiane nel mondo.



Cristina Polizzi

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

AMBASCIATA: MASSIMO CARNELOS NUOVO CONSIGLIERE ECONOMICO



Il Consigliere Massimo Carnelos è il nuovo Capo dell'Ufficio Economico dell'Ambasciata d'Italia a Londra, con anche l'incarico di Direttore Aggiunto per l'Italia presso la Banca Europea per la Ricostruzione e lo Sviluppo.

Nato e cresciuto a Roma, classe 1969, il Consigliere Carnelos ha fatto studi umanistici e vanta una precedente carriera come insegnante di lettere. Prima dell'ingresso in carriera diplomatica, ha lavorato presso l'Organizzazione per la Sicurezza e la Cooperazione in Europa (OSCE), il Consiglio dei Ministri dell'Unione Europea (Ufficio

Stampa) e la Presidenza del Consiglio di Ministri (Ufficio Nazionale per il Servizio Civile di Roma). In diplomazia, Massimo Carnelos ha avuto incarichi presso il Ministero degli Affari Esteri della Cooperazione Internazionale nell'Ufficio Medio Oriente e in quello per la Cooperazione Scientifica e Tecnologica internazionale. Quanto alle sue esperienze all'estero, è stato Vice Capo Missione in Nuova Zelanda, Cipro e Iraq.

Giunto a Londra da metà marzo, Massimo proviene dalla Farnesina dove negli ultimi quattro anni ha lavorato nell'Unità d'Analisi e Programmazione della Segreteria Generale come responsabile della sezione Studi e Pubblicazioni, con competenze in dossier quali il Mediterraneo e Medio Oriente, i paesi emergenti, l'economia internazionale e le nuove tecnologie.

Il Consigliere Carnelos ha pubblicato articoli di politica internazionale e poesie su riviste. Sposato e con tre figlie, nel tempo libero si occupa di musica classica e arte.

BENVENUTO AL BAGLIONI HOTEL PER IL CONSOLE VILLANI

Da accademici della cucina italiana e club di Londra

Il Baglioni Hotel di Kensington ha ospitato gli accademici della Cucina Italiana ed i soci del Club di Londra per un benvenuto a Marco Villani, nuovo Console Generale nel Regno Unito. Erano presenti anche il nuovo Consigliere Economico dell'Ambasciata d'Italia Massimo Carnelos ed il Direttore dell'Istituto Italiano di Cultura Marco Delogu.

Il Presidente del Club di Londra, nonché Presidente della Camera di Commercio, Leonardo Simonelli Santi ed il delegato dell'Accademia Italiana della Cucina Maurizio Fazzari, recentemente eletto nel Consiglio di Presidenza dell'Accademia durante l'Assemblea mondiale dei delegati, hanno portato agli ospiti un caloroso benvenuto. Il Dott Fazzari ha confermato che l'estero è un punto di forza e di prestigio per gli accademici che tendono, attraverso numerosi eventi, a diffondere i valori della tradizione della buona cucina italiana nel mondo.

L'Accademia anche quest'anno sarà partner importante delle Istituzioni nelle celebrazioni della settimana della Cucina Italiana nel mondo a Novembre che lo scorso anno ha visto alternarsi ben 21 eventi a Londra.

Il presidente del Club di Londra ha



poi sottolineato che il nuovo consigliere economico dell'Ambasciata prende anche il posto di consigliere della Camera di Commercio ed Industria Italiana nel Regno Unito, punto di forza nell'assistere gli operatori nell'interscambio fra i due paesi.

Il Consolato Generale d'Italia a Londra è decisamente uno dei maggiori al mondo per numero di italiani registrati e assistiti. Recentemente ha assunto 10 nuovi impiegati per far fronte al notevole lavoro connesso al rilascio dei passaporti. Il Console generale sta

preparando una task force per aiutare gli italiani ad affrontare la Brexit e dare un efficiente servizio alla comunità. "Io sono sicuro - ha detto il Console Villani - che con la collaborazione e l'aiuto di tutti riusciremo sicuramente ad affrontare le sfide".

La serata si è conclusa con un simpatico omaggio da parte dello Chef del Baglioni: una torta di benvenuto che gli ospiti hanno tagliato fra gli applausi dei presenti.

ALFA ROMEO: PROMOZIONE ALL'AMBASCIATA DI LONDRA

IL MARCHIO SIMBOLO DI QUALITÀ E INNOVAZIONE

L'Ambasciata d'Italia a Londra ha organizzato la sera del 24 maggio una networking reception per la promozione del marchio automobilistico Alfa Romeo.

Realizzata in collaborazione con Fiat Chrysler Automobiles (FCA), la serata è stata dedicata alla valorizzazione dello stile e delle soluzioni tecnologiche italiane nel settore automobilistico e con l'occasione è stato presentato il modello Alfa Romeo Stelvio. La presentazione è stata accompagnata da una mostra composta da pannelli fotografici che illustrano l'ingegno e la creatività italiani.

Durante il suo intervento, l'Ambasciatore Raffaele Trombetta ha ricordato che il noto marchio italiano rientra fra quelli che meglio rappresentano il paese in termini di qualità, innovazione, design e know how. L'Ambasciatore ha sottolineato come l'Italia non sia solo caratterizzata dalla sua ricchezza artistica e culturale e da settori economici con i quali è più comunemente associata, ma che presenta anche una forte vocazione all'innovazione e allo sviluppo di settori produttivi tecnologicamente avanzati.

Simon Wheeler (Fleet and Business Marketing Manager FCA) ha poi riassunto brevemente la storia del marchio Alfa Romeo e illustrato le principali proposte del brand attualmente sul mercato. Arnaud Leclerc (nuovo



Simon Wheeler



Arnaud Leclerc

UK Managing Director FCA) ha concluso la presentazione indicando alcuni punti cardini della politica aziendale riferita al Regno Unito.

LaR



Caffè Ristorante Rosticceria

Outside Catering Available

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



SHOP ONLINE
WWW.TENTAZIONI-UK.COM

TEL +44 02084276336
UNIT 7 BARRATT WAY, TUDOR ROAD
LONDON HA3 5TJ

Prima Missione in Scozia per l'ambasciatore Raffaele Trombetta

Alla ricerca di opportunità per imprese italiane

Prima Missione in Scozia per l'ambasciatore Raffaele Trombetta
Alla ricerca di opportunità per imprese italiane

Pochi mesi dall'inizio del suo mandato quale Ambasciatore d'Italia nel Regno Unito, Raffaele Trombetta ha completato, tra il 9 e 10 maggio, la sua prima visita istituzionale in Scozia. Dalla forte impronta commerciale, la missione ha puntato a creare concrete opportunità per le imprese italiane.

A livello politico, l'Ambasciatore d'Italia ha incontrato, accompagnato dal Console Generale Carlo Perrotta, durante la prima giornata, sia la First Minister Nicola Sturgeon, sia la leader dei

conservatori scozzesi Ruth Davidson, con le quali ha discusso dei forti legami economici, scientifici e culturali che legano l'Italia e quella parte del Regno Unito e della tutela futura dei diritti dei connazionali che vi risiedono.

Il secondo giorno, l'Ambasciatore si è intrattenuto con il Deputy Presiding Officer del Parlamento scozzese, l'anglo-italiana Linda Fabiani, e con il Cabinet Secretary for Economy, Jobs and Fair Work, Keith Brown, con il quale ha discusso di innovazione, economia digitale e high-tech, nonché dell'esperienza italiana nel settore manifatturiero.

Ed è proprio sul fronte economico che

la visita ha avuto il suo focus principale. Oltre al ministro scozzese dell'economia, l'Ambasciatore Trombetta ha incontrato anche Gordon McLeod di Transport Scotland per esplorare potenziali opportunità per le imprese italiane in quel settore. Inoltre, l'Ambasciatore ha visitato lo stabilimento Leonardo Airborne & Space Systems, la Divisione Sistemi Avionici e Spaziali del Gruppo Leonardo, il maggior investitore italiano nel Regno Unito, e ha preso parte ad un incontro presso la Camera di Commercio di Edimburgo e ad un evento promozionale per la Casa automobilistica Ferrari. Parte della missione in Scozia anche una delegazione di imprenditori italiani, accompagnati dal direttore dell'ufficio ICE - Agenzia di Londra, Roberto Luongo, con un proprio programma di incontri commerciali promosso e coordinato da Ambasciata ed ICE e da cui potranno nascere alcune interessanti collaborazioni.

Altro risvolto importante, quello dedicato agli Italiani in Scozia, con svariati incontri con la comunità di connazionali, al più importante dei quali ha partecipato anche Fiona Hyslop, Cabinet Secretary for Culture, Tourism and External Affairs del Governo scozzese.

Proprio in tale occasione l'Ambasciatore ha consegnato delle onorificenze (Cavaliere OSI) a tre connazionali basati in Scozia che si sono contraddistinti per valore e merito.

La missione in Scozia ha offerto l'opportunità anche di ricordare le 446 vittime italiane dell'Arandora Star, la nave diretta in Canada che salpò da Liverpool il 1 luglio del 1940 e fu affondata l'indomani da un sottomarino tedesco. L'Ambasciatore ha deposto una corona di fiori dinanzi alla lapide commemorativa delle vittime della tragedia nei giardini italiani di Glasgow,

dopo un incontro con Eva Bolander, Lord Provost della città presso la sede del Consiglio Comunale.

La Redazione



Ambasciatore Raffaele Trombetta e Nicola Sturgeon First Minister of Scotland



Ruth Davidson leader dei conservatori scozzesi e l'Ambasciatore Raffaele Trombetta



Ambasciatore Raffaele Trombetta davanti alla lapide commemorativa delle 446 vittime

BENVENUTO DEI BOCCONIANI DI LONDRA AL NUOVO AMBASCIATORE

AL CLUB TRAVELLERS DI PALL MALL

La comunità dei bocconiani che a centinaia vivono e lavorano a Londra ha organizzato il 17 aprile scorso al celebre Travellers Club di Pall Mall un cocktail di benvenuto in onore del nuovo Ambasciatore d'Italia nel Regno Unito Raffaele Trombetta.

L'ambasciatore è stato accolto da Gianmario Verona, rettore del presti-

gioso ateneo milanese che in un breve saluto di benvenuto ha sottolineato l'importanza dell'internazionalizzazione delle formazione universitaria e dell'apporto costruttivo dato dalle comunità di ex alunni in giro per il mondo.

La comunità bocconiana londinese vanta centinaia di professionisti ed era

rappresentata alla serata da Stefano Donati ed Angelo Martelli.

All'evento erano presenti la moglie dell'ambasciatore e i nuovi responsabili dell'ufficio economico dell'Ambasciata, il Dott. Carnelos e la Dott.ssa Dell'Apa.

Un cordiale saluto e' anche andato alle rappresentanze di alcune delle varie associazioni ed organizzazioni che nel tempo hanno collaborato con gli Alumni Bocconi a sostegno di attività tra la business community locale: Dott. Simonelli della Camera di Commercio; Alessandra Barraco e Marco Scotti di TechItaliaLab, acceleratore di startups con taglio italiano; Edit Fishta e Paolo Malaguti di Credit Vision, start up di successo in ambito Fintech; Luca Zaccagnino, imprenditore nel mondo dellec startups; Alessandra Franzosi di LondonStockExchangeGroup; Federica Galoppo di Sotheby's Education; Alessia Affinita di The Italian Community.

La Redazione



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

"DIVINE CREAZIONI" AL RISTORANTE NOVIKOV

Chef stellati alle prese con pasta fresca surgelata



Carmelo Carnevale

L'eccellenza italiana del cibo non ha frontiere: al Ristorante Novikov in Mayfair ha avuto luogo il 4 giugno - per la prima volta in Gran Bretagna - un "MasterShow Divine Creazioni", evento gastronomico popolarissimo in Italia. Un gruppo di chef stellati ha elaborato dei menù usando le diverse forme di Divine Creazioni, una linea di pasta fresca surgelata nata nel 2005 e prodotta dalla ditta Surgital.

L'evento è stato organizzato dalla

APCI (Associazione Professionale Cuochi Italiani), dalla la sua controparte nel Regno Unito APCI UK, insieme alla APCI Chef Italia Squadra Nazionale Italiana.

Il Presidente dell' APCI UK, Carmelo Carnevale, ha scelto il ristorante del russo Arkady Novikov (proprietario di una cinquantina di ristoranti a Mosca e amico del presidente russo Vladimir Putin) perché è qui che ha guidato le cucine dal primo giorno di apertura e dove ha lavorato per più di due anni.

La delegazione APCI UK, con in testa Carmelo Carnevale, Marco Torri e il capo pasticciere del Novikov Jun Fayloga, insieme alla Squadra Nazionale APCI Chef Italia capitanata dallo Chef Giorgio Perin e Luca Malacrida, ha elaborato un menu' dall'antipasto al dolce usando i vari formati e ripieni del catalogo Divine Creazioni della Surgital. Gli ospiti hanno potuto così assaggiare dei Bauletti fritti con ripieno di friarelli e Caciocavallo Silano D.O.P. Poi si è passati all'antipasto con un Elogio alla Puglia racchiuso in uno Scrigno fritto ripieno di burrata di Andria adagiato su una passatina di melanzane e

pomodoro pugliese Petrilli.

Un piatto che ha entusiasmato sia la vista che il gusto è stato quello dei Mammoli di patate viola alla Cacio e Pepe, un piatto laziale dove han fatto da eroi degli gnocchi di patate viola conditi con una crema di pecorino sardo e pepe ed adornati da foglie di prezzemolo fritto. Il piatto principale è stato un Panciotto di capesante e gamberi del Nord adagiato su un bisque di aragosta con un carpaccio di orate e basilico.

Anche il dolce è stato creato a base di pasta ripiena, in questo caso un Quadrello al cioccolato, ripieno di ricotta dolce e scorze di arancia candita e decorato con delle gocce di crema di zabaglione.

Durante ogni piatto servito, lo Chef della Surgital Fabio Lorenzoni ha descritto i vari prodotti e le loro qualità, dalla fonte degli ingredienti a suggerimenti su come usare al meglio le Divine Creazioni. Fra i vari consigli, come sfruttare i tempi di cottura nella maniera più veloce scongelando il prodotto e cucinarlo riducendo notevolmente i già brevi tempi di cottura.



Questo piccolo consiglio sarà stato certamente utile ai vari chef che sono accorsi a questo evento fra cui Maurizio Morelli, che è stato chef nei più importanti ristoranti londinesi non ultimo Margot a Covent Garden, o Giancarlo Caldesi, proprietario del Ristorante Caldesi con l'omonima scuola di cucina. Fra i vari ospiti anche il Console Generale Marco Villani e l'avvocata Nancy dell'Olio.

Questa prima tappa del MasterShow Divine Creazioni è stata un successo e si spera di poter avere altre occasioni per combinare l'estro degli Chef italiani in Gran Bretagna con l'ecletticità dei formati di pasta Divine Creazioni che fa delle imperfezioni di forma nei suoi prodotti un punto di vanto, perché richiama alla vera pasta fatta in casa.

Cristina Polizzi



Console Generale Marco Villani, Sonia Re, Francesca Dassori, Carmelo Carnevale, Giorgio Perin, Luca Malacrida

Cena-degustazione con super-vini al Signor Sassi

Alivini presenta il top delle aziende Santa Margherita e Lamole di Lamole

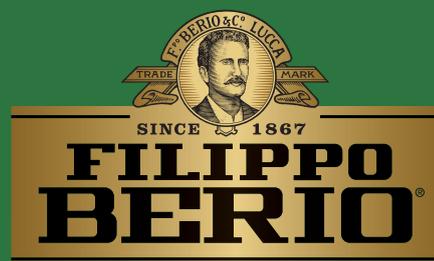
Al ristorante Signor Sassi di Knightsbridge si è svolta il 31 marzo una cena - degustazione che ha visto protagonisti i piatti della cucina italiana accompagnati da alcuni prelibatissimi vini delle case Santa Margherita e Lamole di Lamole, importati in Inghilterra da Alivini.

Ad introdurre la serata e gli abbinamenti, fra cui il fragrante Prosecco Superiore di Valdobbiadene Docc Brut, lo storico Pinot Grigio Valdadige e i Chianti Classico di altitudine di Lamole di Lamole, ci ha pensato Alberto Ugolini, Brand Ambassador e Wine Educator delle due aziende.

"Il vino - ha sostenuto Ugolini - è una bevanda che racchiude in sé una magnifica lezione di storia, geografia, tecnologia e filosofia. Noi proponiamo vini che sappiano parlare del territorio di provenienza, che illustrino con precisione il ca-

attere delle uve e che declamino con la loro gioiosa piacevolezza la nostra filosofia che mira all'eleganza e alla finezza. Ecco, quindi, il Prosecco Superiore Brut che profuma dei fiori e dei frutti delle colline di Valdobbiadene, il Pinot Grigio che con la sua freschezza e sapidità ricorda le montagne trentine, i Chianti Classico che nella loro aristocratica raffinatezza e sotterranea mineralità ci portano tra Firenze e Siena sulle alte colline di Lamole. Vini che sappiano trasmettere l'italianità, che è la gioia di bere, mangiare e stare a tavola con persone divertenti".

Invitati alla serata vi era il top management di Alivini, con Gianni Segato, e amici clienti, sommelier, giornalisti. Tutti hanno apprezzato quanto il trinomio "vino, cibo e persone di qualità" sia il segreto dell'abbinamento perfetto.



FILIPPO BERIO SUPPER CLUB ANNOUNCING TWO EXCLUSIVE EVENTS AT LA CUCINA CALDESI, MARYLEBONE, LONDON W1

BOTH EVENTS TO BE HELD AT LA CUCINA CALDESI COOKERY SCHOOL, 118 MARYLEBONE LANE, W1U 2QF

PORCINI FEAST SATURDAY 29TH SEPTEMBER

OLIO NOVELLO SATURDAY 8TH DECEMBER

Tickets **only £75** each including:

Four courses

Prosecco reception

Specially selected wine from Zonin

Hands on cookery class with head chef Stefano Borella

6:00 - 10:30 pm

To book tickets, visit:
www.filippoerio.co.uk/events

Filippo Berio
OLIVE OIL MASTERS
SINCE 1867



BREXIT: LE RICADUTE PER AZIENDE E FINANZA

Conferenza all'Ambasciata d'Italia - Londra 1-6-2018

Le molteplici ricadute della Brexit per l'Italia e per la Gran Bretagna sui versanti dell'industria finanziaria e della gestione degli asset sono state al centro di una conferenza organizzata dall'Ambasciata d'Italia a Londra in collaborazione con PricewaterhouseCoopers.

L'Ambasciatore Raffaele Trombetta, nel suo intervento introduttivo, ha sottolineato come sia fondamentale intradare il negoziato sulla Brexit nella giusta direzione, con l'obiettivo di raggiungere un accordo reciprocamente vantaggioso per l'Unione Europea e il Regno Unito.

L'Italia, ha ricordato l'Ambasciatore, ha sempre avuto al riguardo uno spirito molto costruttivo, nella consapevolezza che dobbiamo convivere con la Brexit e che è pertanto necessario evitare in ogni modo un esito lose-lose.

Marco Boldini, Head of Financial Services Regulatory e Asset Management (Legal) presso PricewaterhouseCoopers e i suoi numerosi colleghi di PwC hanno poi discusso le possibili conseguenze della Brexit in due panel. Il primo è stato dedicato all'asset management da un punto di vista legale, fiscale e regola-

torio e ha visto, fra gli altri, l'intervento di Angela Gallo (CASS Business School), che ha esaminato il tema in termini di incertezza politica, sottolineando la difficoltà di identificare gli shock provocati dalla Brexit, data la natura estremamente eterogenea degli stessi.

Nella seconda parte, moderata dalla giornalista Angela Antetomaso di Class CNBC, è stato affrontato il tema delle necessarie ristrutturazioni aziendali a seguito della Brexit, con una particolare attenzione alla gestione delle risorse umane. Nei prossimi anni, è emerso



dalla discussione, la gestione degli asset aziendali presenterà un alto grado di complessità. Proprio per questo sarà necessario agire con prontezza, cercando di prevedere tutti i possibili scenari futuri e, al contempo, evitando di prendere decisioni affrettate dettate dal panico. A chiusura dell'evento, Roberto Luongo,

direttore dell'ufficio ICE di Londra, ha fornito un quadro generale sullo sviluppo dell'ecosistema economico italiano, dalle ultime riforme per favorire investimenti in R&S alla governance italiana in materia di IDE, nonché una panoramica delle relazioni economiche bilaterali tra Italia e Regno Unito. LaR

AUTO D'EPOCA E CIBO ITALIANO A VILLA SCALABRINI

Quarta edizione di "Classics at the Villa"



una Mercedes 300sl del '58.

Chi è venuto è rimasto contento anche perché a "Classics at the Villa" non regna la solita atmosfera maschile ma si fa di tutto per rendere l'evento accogliente per le famiglie con giochi, musica e stuzzicante street food. Non è mancato nemmeno un grande schermo dove è stato trasmesso in diretto il Grand Premio di Spagna di Formula Uno, disputato a Barcellona.

Tutto il profitto per l'evento è andato a Villa Scalabrini, la residenza per anziani che ha aperto i battenti nel 1986 su iniziativa degli omonimi missionari cattolici e che all'inizio era riservata ai soli italiani mentre al giorno d'oggi accoglie gente con i più disparati background etnico-religiosi-culturali ed è gestita da una congregazione di suore polacche.

Villa Scalabrini ha ospitato il 13 maggio la quarta edizione di 'Classics at the Villa', un evento che accoppia alla celebrazione di macchine e moto di epoca e super cars il migliore della cucina italiana: dal fritto misto di pesce alle pizze napoletane, dalla pasta bar al BBQ, dalla porchetta romana ai cannoli, dal gelato artigianale al caffè torrefatto a puntino, senza dimenticare la birra Peroni e il Prosecco.

L'idea di "Classics at the Villa" è venuta cinque anni fa a quattro italiani residenti in Uk - Marco Fiori, Paolo Arigo, Giuliano Fuoco e Paolo Pettenati - insoddisfatti nei confronti degli eventi che sfruttano il binomio macchine di epoca e cibo e che trovavano di qualità scarsa e con prezzi alti.

In cinque anni di strada se ne è fatta. Basti pensare che alla prima edizione avevano preso parte soltanto quaran-

ta auto mentre quest'anno Classics alla Villa ha visto la presenza di oltre 350 macchine (alcune con un valore superiore ai due milioni di sterline) e alla fine il concorso per la quattroruote più bella e pregiata è stato vinto da



Scomparso Padre Pietro

Parroco della missione Scalabriniana di Londra dal 1996 al 2014

Il 24 aprile scorso è venuto a mancare Padre Pietro, morto ad Arco (TN) dove stava svolgendo la sua ultima missione, quella di Superiore ed Economo della Comunità dei Padri anziani e bisognosi di cure mediche ad Arco di Trento.

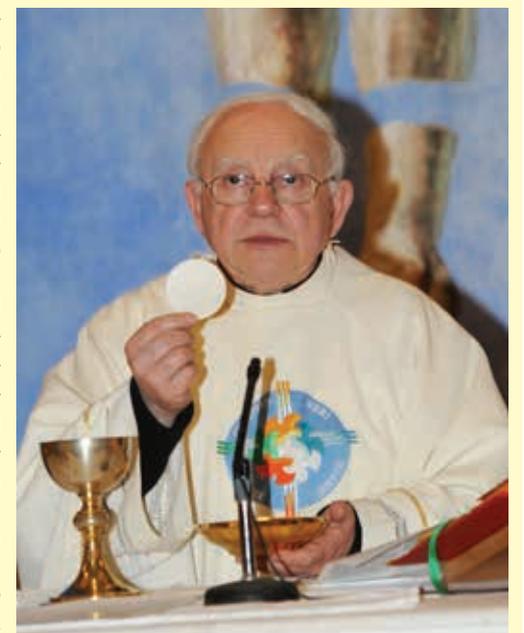
Dopo la scadenza del suo mandato come Superiore Provinciale della Provincia Scalabriniana di Italia-Inghilterra, P. Pietro nel 1996 accetta, "per obbedienza" come si esprimerà al superiore generale in visita, di andare a Londra dove c'era bisogno di un parroco per la missione italiana. "Per obbedienza", perché non è facile andare a sessanta anni in un paese in cui non conosci la lingua. Cercò di studiare l'inglese per qualche mese, per poter masticare un paio di frasi.

In ogni caso, seppe dare un contributo prezioso e positivo sia ai confratelli con il suo buon senso e la sua bonarietà, come ai fedeli con la sua presenza e costante disponibilità al servizio.

Rimase nella missione di Londra fino al 2014, quando gli fu chiesto di fare un'altra obbedienza, anche questa sofferta, di prestare il suo servizio in Italia, ad Arco.

P. Pietro è ricordato con molto affetto dai fedeli della Chiesa del Redentore, non solo quelli italiani, ma anche quelli Filippini e Portoghesi, che hanno usufruito del suo aiuto in molte occasioni. Il giorno del suo funerale, celebrato nella chiesa dei Padri Scalabriniani di Bassano del Grappa (VI) mi è toccato leggere alcuni messaggi in Italiano, Inglese e Portoghese, testimoniando la vicinanza, l'affetto e la riconoscenza di coloro che lo hanno conosciuto in questi anni a Londra.

P. Francesco Buttazzo



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.





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

Our Forte

Bringing tranquility to the city

SIR ROCCO FORTE
AT HOTEL DE RUSSIE,
ROME



A BARNET LE OLIMPIADI GIOVENTÙ ITALIANA

IL CONSOLE GENERALE ESALTA I VALORI DELLO SPORT



Più di cinquecento giovani atleti in arrivo da ogni angolo di Londra hanno affollato dal 26 al 28 maggio l'Allianz Park Stadium nel quartiere di Barnet per prendere parte alla 19esima edizione degli OGI Games dove Ogi sta per "Olimpiadi Gioventù Italiana".

Malgrado minacciasse maltempo più di mille persone tra parenti e amici hanno assistito alla competizione sportiva che si tiene ogni due anni a partire dal 1978 su iniziativa del St. Peter's Italian Club di Londra.

Le squadre - A S Londra Sud, Finchley, Southgate e St. Peter's - si sono cimentate in molte discipline e per la seconda edizione consecutiva ha vinto la A S Londra sud che si è così accaparrata l'agognata "Padre Russo Shield".

Altre due squadre non sono rimaste



a bocca asciutta: Southgate si è aggiudicata il "Les Rickard Trophy" e Finchley "The Mazzini Garibaldi Foundation Sportsmanship Cup".

Per commemorare il primo presidente Ogi, Victor Heissl, scomparso nel 2016, è stato creato quest'anno il "Vic Heissl Award" andato a Theresa Morena.

All'ultima giornata, terminata con la consegna delle medaglie alla cerimonia conclusiva, hanno preso parte anche il nuovo Console Generale D'Italia e patrono di OGI, Marco Villani, assieme ad Angelo Alessio (Chelsea assistant coach) e Padre Giuseppe della Chiesa Italiana.

"L'OGI - ha detto il console Villani parlando nell'Allianz Park Stadium - sono un evento importante, unico nel suo genere, perché rivolto al cuore della comunità italiana in questo Paese. Sono un formidabile polo di attrazione per tanti giovani che si cimentano in una delle più belle e aggreganti discipline che si conoscono: lo sport. Lo sport che stimola, che unisce e che insegna ad essere dei leader ai nostri ragazzi. Questo evento, che si sta avvicinando ai 40 anni di età, continua a rappresentare un momento di in-

contro dei valori che ci accomunano, l'amicizia, la tolleranza, il rispetto, la lealtà".

Il diplomatico ha sottolineato che la manifestazione sportiva "oltre a mantenere vivo il senso di appartenenza al nostro Paese, insegna a competere con gli altri nel rispetto delle regole e a vincere con le proprie forze ma soprattutto a partecipare, perché lo spirito della partecipazione e la condivisione dei valori vanno al di là di qualsiasi vittoria".

"Io stesso - ha aggiunto Villani - pratico attivamente sport, mi dedico al Judo, una disciplina che è una filosofia di vita e che mi ha insegnato tantissime cose a partire dall'umiltà e al rispetto per l'avversario".

Il Ministero degli Affari Esteri e della Cooperazione Internazionale - ha spiegato il nuovo console generale - ha ideato insieme al CONI la giornata dello sport degli italiani all'estero, quest'anno alla sua XV edizione, che in un certo senso l'OGI ha anticipato. La giornata quest'anno è incentrata sul tema "Lo sport difende la natura", dove la sostenibilità ambientale viene identificata come una delle finalità da perseguire, partendo dalla responsabilità che lo sport ha dal punto di vista educativo e sociale anche nel preser-



vare, tutelare e valorizzare la natura.

Le prossime "Olimpiadi gioventù Italiana" - aperte a tutti i ragazzi e ragazze da 9 a 21 anni iscritti ad un club o ad un'associazione della comunità angloitaliana - si svolgeranno dal 23 al 25 maggio 2020 e per OGI sarà l'occasione per celebrare il suo quarantesimo anniversario. *LaR*



CHARLES DE CHASSIRON DIES

FORMER CHAIRMAN OF THE BRITISH ITALIAN SOCIETY

Charles de Chassiron, Chairman of the British Italian Society from 2005 to 2015, died of cancer aged 69. He was educated at Rugby school and Jesus College Cambridge where he read history and obtained a first-class degree. He later obtained a Kennedy Scholarship and studied at Harvard where he obtained master's degree in public administration from Harvard. He was also a Governor of the British Institute in Florence.



He was a diplomat with a strong belief in international cooperation and an ethical foreign policy. His diplomatic career lasted 35 years and covered, Europe, Africa and South America. He had a passion for languages and was fluent in Italian, French, Portuguese and Estonian. He was appointed first counsellor in the commercial section of the British Embassy in Rome where I first met him. He became the British Counsel General in Milan and later the first British Ambassador to the newly independent republic of Estonia.

In 2000 he was appointed by the Queen to the honorary title of Commander of the Grand Cross of the Royal Victorian Order. It was my great privilege to work closely with him during the 150 anniversary celebrations of the visit of Giuseppe Garibaldi to London organized by the Mazzini Garibaldi Club and the British Italian Society with kind support of the Italian Embassy. He was a man of great intellectual curiosity, warm hearted and generous and he will be greatly missed by all of us in the Anglo Italian community. He is survived by his wife Britt-Marie and his two children Anna and Hugo. *Domenic Pini*



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

FIANDACA

EST. 1975

WINE IMPORTER & WHOLESALER

www.fiandaca.co.uk

I MDL UK FESTEGGIANO I 20 ANNI CON EVENTO ALL'HILTON DI KENSINGTON



La sezione britannica dei Maestri del Lavoro ha festeggiato il 20° anniversario della fondazione lo scorso 22 aprile con un pranzo all'Hotel Hilton di Kensington, che ha visto la partecipazione di oltre 110 persone, tra soci, famigliari ed amici.

Durante il pasto, allietato da musica e danze, sono stati dati riconoscimenti alla Sig, MdL Rita Rosso-Parker ed al MdL di Jersey.

"Nel 1998 i fondatori - ha detto il Presidente MdL UK Carmine Supino - decisero di aprire una sede della federazione MdL in Gran Bretagna. Durante questi anni il numero dei soci è sempre aumentato: dagli iniziali 21 a circa 120. Gli iscritti alla federazione

sono 57. Abbiamo l'onore di avere qui con noi il primo presidente, Giancarlo Fraquelli, il cav. Giovanni Buono di Carlisle ed il sempre assiduo presente alle feste mdl italico Reggio cui faccio le felicitazioni per il prossimo mese quando compirà 91 anni. Adesso è doveroso, anche se non tra i fondatori, menzionare il mdl Masi Umberto di Swindon, che a gennaio anche lui ha compiuto 91 anni".

Supino ha poi letto in ordine alfabetico i nomi degli altri mdl fondatori" che 20 anni fa, con poche risorse, aprirono questa sezione dei MdL a Londra" (Barra Nunziante - Casella Pierino - Caucig Pio - Corbo Mario - Fallarino Vincenzo - Fantini Nicesio - Franzini

Vincenzo - Giacomini Virgilio - Menicelli Carlo - Miorin Italo - Moscaritolo Raffaele - Nasta Renato - Pennacchia Antonio - Petrillo Sebastiano - Spagnoli Delmo - Tanzi Carlo - Venticinque Giovanni) e tra i successi degli ultimi anni ha ricordato il fatto che lo scorso anno è stato presentato e dato a tutti i soci iscritti il primo libro dei MdL GB intitolato: "Storie di vite vissute" grazie alla collaborazione del MdL Giovanni D'Orsi e all'impegno dei mdl che hanno voluto condividere la loro storia.

Il presidente MdL UK si è profuso in ringraziamenti (al comitato e agli altri mdl che sono sempre partecipi alle riunioni, al tesoriere Gaetano Panepinto "per il suo instancabile interessamen-

to", alle "care mogli che come al solito incondizionatamente ci sopportano, assistono ed aiutano in tutto e per tutto") e ha annunciato "sul soggetto donna" che al prossimo convegno dei MdL a Roma in giugno proporrà di premiare le donne che hanno compiuto 50 anni anche se non hanno 25 anni consecutivi di lavoro per motivi di maternità o altre forze maggiori.

Supino ha poi menzionato alcune persone presenti all'evento: il MdL Sandro Schennini, ("Suo nipote Alessandro ha vinto la medaglia d'oro agli 'England athletics junior' nel "long jump", ne siamo orgogliosi e gli facciamo le nostre congratulazioni") l'architetto Luigi Billé, rappresentante del consiglio generale degli italiani all'estero che attraverso i comites coordina le rappresentanze civili fra i consolati di Londra, Manchester ed Edinburgo, lo scrittore e poeta Bernardo Stella, l'ex presidente dell'associazione Valtaro e Romagna Roberto Cardinale, il presidente degli Chef italiani a Londra Enzo Oliveri, il MdL Rinaldi Andrea, direttore dei Sommelier U.K.

Il presidente ha poi letto un messag-



gio di congratulazioni del Console dei MdL all'estero Alessandro Lega, che si augura di incontrare al convegno di Roma a giugno la rappresentanza britannica per poter "scambiare esperienze, fare delle nuove amicizie e di rafforzare le vecchie".

A tutti i soci della Federazione Maestri del Lavoro nel mondo verrà chiesto di approvare il nuovo Statuto con il proprio voto. A questo proposito Lega è stato chiaro nel suo messaggio: "Credo - ha affermato - che questa sia la prima volta in assoluto in cui tutti i soci verranno richiesti di esprimere il proprio parere. Di ciò sono particolarmente orgoglioso e spero che anche la Sezione della Gran Bretagna, insieme alle altre in Europa oltre a tutti i soci sparsi nel mondo, veda questa novità come un positivo cambiamento e che tutti, consapevolmente, vogliano esprimere il loro voto, sia esso favorevole o contrario. È importante che si sia ristabilito il principio di rappresentatività universale".

Supino non ha mancato di ringraziare anche "Zonin uk" per i vini, tramite il responsabile Marketing Uk, MdL Luigi Bolzon, e il MdL Gianni Segatta, direttore di "Alivini", per aver contribuito al pranzo con un eccellente prosecco. Una menzione anche al F&B manager Raffaele Cafiero ed allo staff dell'Hilton Kensington per l'ottima organizzazione.

Giovanni D'Orsi

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

@Spagheti_House

@Spagheti_House

/SpaghetiHouse

Calabresi di Londra festeggiano San Francesco di Paola

Alla chiesa italiana di Clerkenwell



Padre Andrea Fusco e padre Giuseppe De Caro co il comitato

I calabresi di Londra si sono riuniti domenica 15 aprile per festeggiare san Francesco di Paolo, patrono e protettore della regione, come ormai fanno ogni anno.

Le celebrazioni sono iniziate in mattinata nella chiesa italiana di St Peter's in Clerkenwell nel cuore di Londra, dove viene conservata e venerata la statua del santo. Il primo atto dovuto è stata la processione, organizzata dal comitato Associazione Calabresi di Londra, che ha visto molti devoti fare il giro dell'isolato tra l'interesse e la curiosità dei residenti e dei passanti.

È poi seguita la Santa Messa, officiata da padre Andrea Fusco davanti ad una folla di fedeli che hanno riempito la chiesa.

Un gruppo più ristretto ha continuato la giornata di celebrazioni con un pranzo nella sala Roberto Russo soprastante la chiesa e riempita al suo massimo in un clima di gioia, cordialità e amicizia, con cibo e bevande rigorosamente "made in Italy".

Grande è stata la soddisfazione degli organizzatori, che hanno potuto toccare con mano quanto sono apprezzati questi festeggiamenti con cui si cerca di ricordare gli usi e costumi della terra nativa e di mantenere vivo fra i giovani il senso di unità e rispetto per i luoghi di provenienza dei propri genitori.

La giornata si è conclusa in serata con il consueto ballo e con la lotteria. I ricavati della giornata sono stati devoluti alla chiesa italiana, un importante punto di riferimento per tutti i connazionali che ormai da anni vivono e lavorano in Inghilterra.

Il santo patrono festeggiato, Francesco, nacque a Paola, in Calabria Citeriore (oggi in provincia di Cosenza), il 27 marzo 1416 da Giacomo Martolilla e Vienna da Fuscaldo. La famiglia

di Giacomo proveniva da Cosenza. Il nome venne dato al bambino in onore di san Francesco d'Assisi, al quale i due coniugi chiesero la grazia di un figlio pur trovandosi già in età avanzata. Alcuni anni dopo nacque una seconda figlia, Brigida. Da bambino, Francesco contrasse una forma grave d'infezione ad un occhio, tanto che i genitori si rivolsero nuovamente all'intercessione del santo d'Assisi. Fecero quindi voto che in caso di guarigione il piccolo avrebbe indossato per un anno intero l'abito dell'ordine francescano. La malattia si risolse senza quasi lasciare traccia.

La Redazione



Fra gli ospiti festeggiamenti di compleanno

The Consorzio per la Tutela dei Vini della Valpolicella hosted on the day an exciting Masterclass guiding the guests through a carefully curated selection of wines from the Valpolicella area, including fine Amarone wines from top producers.

La Redazione



Nicolas Planty, Julien Sarrasin e Noemie Favrat.

JULIEN SARRASIN BEST UK SOMMELIER 2018

HE WORKS AT CLUB GASCON

ISS, and first woman on stage, second runner up Noemie Favrat, Sommelier at The Bleeding Heart.

The first morning session saw the Sommeliers taking part in a first round written exam, blind wine tasting and wine pairing, supervised by members of Italian Sommelier Association (AIS). From this, the contestants were whittled down to three semi-finalists.

In the afternoon, the three semi-finalists were asked to perform on stage the best service possible, to role-playing customers, made up of the chief of Valpolicella Consortium Olga Businello, and the Champagne specialist and educator Simon Stockton.

The finalists performance included blind wine and spirit tasting, service, bottle opening, decanting, wine and food pairing and communication test.

Judging the performance were Masters of Wine, journalists, wine experts and AIS board members including

Christopher Walkey, David Bird, Anthony Rose, Christopher Cooper and Luca Martini. Part of the panel Flavio Geretto and Diva Moretti Polegato, export manager and owner of Villa Sandi, main sponsor of the competition and famous for the premium quality of its Prosecco.

"The Best UK Sommelier 2018, Villa Sandi Award" – organized for the fourth year running - pays homage to the style, elegance and skills of this passion fuelled profession, and has been designed to celebrate the wine professionals within the hospitality industry and their crucial role in the business.

A Walkaround Tasting took place during the day, with selected sponsors which showcased high quality wines to the guests, creating networking opportunities with Sommeliers, wine buyers, wine and food professionals from the United Kingdom and abroad.



Joe Fattorini e giuria durante la presentazione



Veduta sala

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

**DOUBLE GLAZING SERVICES
REPAIRS AND REPLACEMENTS**
NVQ qualified installer (30yrs Experience)

VINCENZO LAUDANO
(Design Consultant)

TEL: 020 8368 4113 - MOB: 07958 916101
Email: Amalfi58@hotmail.com

Lulivo
Caffè · Bar · Ristorante

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

FIRST LONDON'S ITALIAN RESTAURANT GLUTEN, DAIRY AND SUGAR FREE

LAUNCHED BY ROBERTO COSTA (MACELLAIO) IN FULHAM

Roberto Costa and the team behind the Italian butchery with tables, Macellaio RC, opened their fifth London restaurant, but this time there's no meat, no steak in sight. Ardiciocca, meaning artichoke in Genoese-Italian, launched in Fulham this April, with chef Simona Ranieri offering beautiful Mediterranean cuisine that is entirely gluten, dairy and sugar free.

For founder Roberto Costa, simplicity is key, and the finest ingredients should always be treated with a delicate touch, allowing the natural flavours to speak for themselves. This ethos, or Metodo Costa, is central to both Macellaio RC and Ardiciocca. In Roberto's own words: "We just need to enhance the flavours and make them shine, the treasure is already there".

The produce at Ardiciocca – which can be found in North End Road, a road renown for his open market of fruits and vegetables - is selected from small farms and producers around the world, with the supply chain carefully traced to ensure that the ingredients are treated with the utmost care and respect throughout their journey to the plate.

Maturation is also key to the Metodo Costa, and therefore a focus at Ardiciocca. Much as the beef and dough at Macellaio RC is left to develop flavour and complexity over time, the emphasis at Ardiciocca is on fermentation. This technique, which in Italy dates back to Roman times, transforms the flavour of vegetables, fruits and grains, whilst also increasing their nutritional value through the development of



Simona Ranieri, Roberto Costa e Paolina Antognetti

good enzymes, vitamins, omega-3 fatty acids, probiotics and antioxidants.

Taking the helm in the Ardiciocca kitchen is the renowned Italian chef and cookbook author, Simona Ranieri. A coeliac with a love of good food and a passion for nutrition, Simona believes that no flavour, colour or texture should be compromised in the pursuit of healthy dining. Embracing the Metodo Costa, she has created a menu with starters including Marinated and flamed mackerel, kimchi cucumber, dill and coconut yogurt and Beetroot tartare, mustard and green apple sorbet. For mains, guests can enjoy Pea ravioli with almond, borage and clam broth; Slow-cooked lamb with kimchi; Grilled Albenga artichoke with hummus, pine nuts and bottarga or a selection of creative and nutritious salads. To finish, delicious sugar and

dairy free desserts include Matcha tea ice cream with pure chocolate, amaranth pops, and quinoa, and Simona's signature Almond tiramisu.

The wine list focuses on natural, organic and biodynamic wines, selected not only to achieve a low allergenic impact on the body, but also to support small artisan traders around the world. A wonderful range of lesser-known orange wines sits alongside an array of red, white, rosé and sparkling options from Italy, France, South Africa and beyond.

With the combined knowledge and passion of Roberto Costa and Simona Ranieri, Ardiciocca guarantees healthy and delicious fare, inspired by the renowned Mediterranean diet and Italian food culture, and served in a bright, airy and welcoming space in the heart of Fulham.

La Redazione

GREAT WINE TASTING AT FIANDACA WAREHOUSE

BARBERA FROM THE BARREL, OVER 150 LINES TO SAMPLE



The Fiandaca Warehouse Wine Tasting has had its second run and again the event has been a success. Despite the terrible weather on the day, the turnout at the Fiandaca's Warehouse in Acton (West London) on the 2nd May was great with a number of new and existing customers.

Atmosphere did not disappoint again, with live music, masterclasses, prize drawers, exceptional catering, a

bottega bar/lounge area with a gold Vespa and even the chance to sample Barbera superiore straight from the barrel. The company showcased over 150 lines for the guests to sample.

This year it was the producers themselves hosting the masterclasses which proved to be very popular.

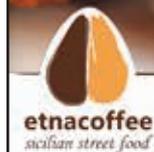
A number of new agencies and new wines were showcased by Fiandaca, wine importer since 1975, and was

met with great enthusiasm which is very promising

A raffle prize draw was run where some lucky winners walked away with a hamper full of wine, simply for leaving their business card in a bowl upon entering.

Again a great wine tasting with lots going on, with many customers who cannot wait for the next one...

La Redazione



Taste it. Love it!

etnacoffee.net
@etnacoffeeUK @etnacoffee

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

BE

Italian Catering

A TASTE OF REAL ITALIAN FLAVOURS AT YOUR EVENTS!

@info@b2bitaly.co.uk
W. www.b2bitaly.co.uk
T. +44 (0) 2035423604



il Patronato della CGIL

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.

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 Greys 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

L'Italia si è presentata in forza alla 47esima edizione della London Book Fair, la maggiore manifestazione inglese del settore editoriale, che si è svolta dal 10 al 12 Aprile al centro espositivo Olympia e che rivaleggia con la Buchmesse di Francoforte per la compravendita dei diritti d'autore.

L'edizione 2017 della fiera ha visto la partecipazione di circa 2.300 espositori provenienti da 56 Paesi e la presenza di 25.000 visitatori e operatori del settore. La presenza Italiana è stata numerosa e massiccia; 38 tra case editrici e agenti letterari, di cui 17 presso il padiglione ICE, hanno partecipato all'evento, confermando l'importanza della fiera anche per la Penisola.

Quest'anno come da tradizione l'ICE - Agenzia per la promozione all'estero - insieme all'AIE - Associazione Italiana Editori - ha organizzato una partecipazione collettiva italiana su un'area di circa 110 mq, ospitando 21 espositori tra case editrici, agenzie letterarie e fiere settoriali.

"Questa fiera - ha affermato il direttore dell'AIE Alfieri Lorenzon - è un'ottima occasione per pubblicizzare quelle case che stampano libri di carattere tecnico-scientifico ma anche i libri per i ragazzi. In rappresentanza dell'Italia siamo presenti alla fiera da circa 15 anni e la riteniamo assolutamente

indispensabile. Infatti, noi crediamo molto nella fiera di Londra e confermiamo la nostra presenza ed il nostro impegno negli anni a venire."

Il padiglione ha una funzione polivalente. Infatti, funge sia come punto informativo sull'editoria italiana sia come luogo di incontro tra editori italiani ed editori provenienti da tutto il mondo. Lo stand collettivo mette anche a disposizione uno spazio espositivo per i libri degli editori partecipanti.

Il sostegno pubblico ad una iniziativa come la London Book Fair offre soprattutto alle case editrici la possibilità di partecipare ad un evento di grande prestigio a costi contenuti, costi che molte piccole imprese non sarebbero in grado di sostenere autonomamente, garantendo loro nel contempo una grande visibilità.

Per promuovere maggiormente la partecipazione italiana alla London Book Fair 2018, durante i giorni della manifestazione, sono stati messi in programma eventi culturali organizzati dall'ICE in collaborazione con l'Istituto Italiano di Cultura di Londra.

Per il terzo anno consecutivo, in Italia il trend sulle vendite è rimasto positivo con una solida crescita soprattutto tra il 2016 ed il 2017. I canali di commercio, compresi gli e-books, sono cre-

EDITORIA ITALIANA IN FORZA ALLA LONDON BOOK FAIR

CON GROSSO SUPPORTO DELL'ICE

sciuti del 5.8%.

"In Italia - ha commentato a questo proposito Lorenzon - vengono pubblicati 65mila titoli all'anno e solo il 10% delle proposte vengono poi stampate. Autopubblicarsi su piattaforme come Amazon ha un costo relativamente basso ma difficilmente permette allo scrittore di avere successo. Infatti, il ruolo dell'editore è fondamentale perché la scelta del libro garantisce spesso la qualità di esso e il suo conseguente successo nel mercato. Il problema del digitale è stata una scusa a cui tutti gli editori si sono aggrappati per giustificare il calo delle vendite. Adesso il mercato sta crescendo ad un buon ritmo sia per l'e-book, sia per l'edizione cartacea, con un superamento della crisi degli'ultimi 10 anni, tornando di fatto ai livelli di vendita pre-crisi".

"Questo dato - ha però avvertito il direttore dell'AIE - dev'essere comunque contestualizzato, infatti, in Italia abbia-

mo perso i lettori forti. Per esempio, una coppia d'insegnanti prima comprava 10 libri all'anno, l'anno successivo riesce a comprare solo 9 libri a causa della perdita del valore d'acquisto

del proprio stipendio, determinando ad un calo del 10% nelle vendite".

Francesco De vito



"LA DANTE" DI CAMBRIDGE

COMPIE 10 ANNI

FARO IMPORTANTE PER LA LINGUA ITALIANA



"La Dante" di Cambridge ha festeggiato il 24 aprile nella sua sede i suoi dieci anni di attività nella promozione e nell'insegnamento della lingua italiana.

Il centro linguistico di Cambridge è una delle 500 sedi nel mondo dell'organizzazione culturale internazionale no-profit La Società Dante Alighieri ed è diventato un faro per la diffusione della cultura italiana nella celebre città unieversitaria inglese, con studenti di tutte le età (basti pensare che la studentessa più anziana ha novanta anni mentre lo studente più giovane solo 4 anni...).

Ai festeggiamenti ha partecipato il sindaco di Cambridge, George Pippas, che ha consegnato una targa commemorativa alla direttrice Giulia Portuese Williams.

"Cambridge è una grande città fatta di persone uniche - ha sottolineato il sindaco nel suo discorso - abbiamo



forti comunità straniere. Io sono il primo sindaco europeo eletto a Cambridge e capisco l'importanza di insegnare a comunicare, prima di tutto ai nostri bambini, ma anche ai meno giovani. Supporto totalmente ciò che il centro sta facendo e sono colpito nel vedere così tanti adulti. Sono lieto che La Dante si stia sviluppando non solo come esperienza linguistica, dove le persone imparano italiano e spagnolo, ma anche come peso nell'impatto culturale della nostra comunità".

Dal 2008, anno in cui la scuola è stata fondata dalla direttrice, la scuola ha giocato un ruolo fondamentale nell'insegnamento, combinando al linguaggio le tradizioni culturali. Ha realizzato partnership con le più importanti fondazioni della città, come University of Cambridge, Fitzwilliam Museum, Art Language Location, UKTI, Camera di commercio italiana, Consolato italiano

e Cambridgeshire Chambers of commerce.

"Quando ho pensato alla Dante, nel lontano 2008 - ha raccontato la direttrice Giulia Portuese Williams - sognavo un centro culturale europeo dove le persone, con background diversi, potessero divertirsi con la lingua e la cultura. Tutti noi sappiamo quanto è importante comunicare e come questo faciliti la comprensione e l'integrazione in Europa, migliorando così il mutuo rispetto". A

"Alla Dante - ha indicato la fondatrice - abbiamo appassionati studenti, giovani e adulti, che partecipano ai nostri regolari incontri, alle proiezioni di film e ai seminari in cui si discute delle questioni moderne". A sostegno delle attività della scuola, ogni due settimane, il team realizza uno show radiofonico trilingue, Radio Dante, su Cambridge Radio 105, che permette agli studenti di esercitarsi nell'ascolto della lingua e di apprendere informazioni sulle culture. Ogni puntata ha infatti un tema che approfondisce usi e costumi dell'Italia e della Spagna, discussi nelle due lingue e in inglese

ILENIA VALLERIANI

We serve the finest napolitan food and specialize in any type of celebrations



24 Heritage Avenue, Beaufort Park, Colindale NW9 5EW - Tel: 020 8205 8125 - www.diprinci.co.uk - dine@diprinci.co.uk
 OPENING TIME: Monday to Friday from 12pm to 3pm - 5:30pm to 11pm - Saturday from 12pm to 11:30pm - Sunday from 12pm to 10pm



**Our Customers
are Our Family**

www.greennetworkenergy.co.uk



SERATA CON MARCELLO MONTANARO

Di Etta Carnelli De Bendetti

"Allora, le è piaciuto di più il primo o il secondo mio libro? Mi dica sinceramente, Etta."

E io non sapevo come rispondere: tutti e due bellissimi.

Il primo, "La Rinuncia", è una storia ambientata durante il Risorgimento, con una ossessiva attenzione ai particolari storici e ambientali dell'epoca. Il tutto intrecciato in una storia d'amore, delicata, ma potente, con un finale che non si può anticipare.

Il secondo libro, "Dove è giusto andare", è differente: è un libro ben costruito e non dettato da un impulso del cuore - come spiega Montanaro. Si tratta dello spaccato di vita di tre amici e soprattutto di uno in particolare, professore di greco e latino, prima in guerra come volontario, poi insegnan-

te in Africa, "nelle colonie" ed infine tornato a Torino...

La serata - organizzata da Il Circolo insieme alla Italian Culture Fellowship del Rotary e al Club Torino, grazie al prezioso appoggio e alla continua collaborazione di Michele Porfido - si svolge in un salotto e ha il sapore di un incontro tra amici: moltissimi i presenti ad ascoltare il nuovo autore di gran successo di nicchia, a voler conoscere questo medico che scrive di notte, alla luce dell'"abat-jour" - come lui stesso afferma -, che ostenta stile e tono ottocenteschi, con il vezzo delle vocali torinesi, trascinate, eleganti, sonore.

La genesi della volontà di essere scrittore incuriosisce tutti ed è interessante. Montanaro non è uno scrit-

tore di professione, tutt'altro: è chirurgo oculista, specialista di retinologia, medico di riferimento della Torino che conta, e al tempo stesso persona impegnata nel sociale. Egli aiuta da anni il SERMIG, il Servizio Missionario per i Giovani, dona le royalties dei libri all'associazione, partecipa alle loro iniziative, dona tempo e professionalità quando ciò è necessario.

Un personaggio poliedrico, di molti talenti, Marcello Montanaro conquista i presenti con i suoi racconti di famiglia, con "la messa in cui si annoiava" e dove nacque la prima idea de "La Rinuncia", le discussioni notturne con la sua editor, le battaglie con il computer, le sveglie alle figlie e alla moglie in mezzo alla notte per controllare che avesse "salvato" il capitolo



appena scritto... Marcello Montanaro diverte tutti raccontando prima il divieto assoluto di sua moglie di offrire un mazzo di fiori alla sua editor, poi di una involontaria inesattezza sul porto di Massaua, descritto nel suo secondo libro mentre arrivano dei carichi di banane...

La figlia, Bianca Montanaro, legge appassionatamente dei passaggi dal primo e dal secondo libro: una voce giovane, da attrice (quale aspirante è) che conquista il nostro pubblico.

Seguono domande interessanti, sulla convinzione religiosa, sugli aspetti del background storico, su quanto Montanaro conosca l'Africa descritta, sull'idea di un terzo libro, poi altre domande sull'impegno per i giovani, sulla sua fondazione per i giovani medici.

Infine la firma dei libri e il rituale e ben meritato aperitivo con qualche bocconcino italiano e - per chi è rimasto fino a tardi - gli immaneccabili piccoli gianduiotti torinesi...

INCONTRO CON MARCO BUTICCHI

LO SCRITTORE SI RACCONTA A EVENTO DEL CIRCOLO

Marco Buticchi all'incontro organizzato da Il Circolo IL 22 MAGGIO nella casa di Etta Carnelli De Bendetti si presenta per primo, perché - spiega il famoso scrittore italiano che vive a Lerici e scrive d'avventura - ci tiene: "Il lettore va rispettato, io sono felice quando posso incontrare delle persone che desiderano conoscere il mio mestiere!"

E mestiere lo è per Marco Buticchi: dopo aver scritto decine di romanzi d'avventura, un libro autobiografico e dopo aver venduto un milione e mezzo di libri, ancora adesso afferma che bisogna prepararsi, bisogna lavorare con serietà, documentarsi e mettersi a tavolino per creare. Non esiste lo scrittore romantico che ha l'ispirazione di fronte al tramonto; c'è l'autore che prepara, che racco-

glie informazioni, che pianifica una trama, che si contorna di fotografie e se le studia prima di buttarsi nel racconto di una storia.

Marco Buticchi è uno scrittore di romanzi d'avventura, con sfondi storici prelibati, raffinati, documentatissimi, tanto che alla fine di ogni libro egli redige una lista bibliografica delle fonti e svela quanto è vero e quanto ha aggiunto lui nella trama.

La chiave innovatrice del successo di Marco Buticchi risiede proprio nel modo innovativo con il quale intreccia nei suoi romanzi epoche storiche diverse, leggende, avventura, spionaggio, misteri irrisolti in un periodo che magari copre secoli, documentando minuziosamente le epoche trattate.

I suoi romanzi hanno un perno fisso: due personaggi: Oswald Breil, capo del Mossad, vice-ministro della Difesa in Israele, poi primo ministro ed infine ritiratosi a vita privata, si dedica a investigazioni di ogni genere e Sara Terracini, sua collaboratrice prima e poi sua moglie.

Buticchi intrattiene il salotto affollato de Il Circolo con la narrazione delle sue "folgorazioni"; quando di colpo un oggetto o un evento lo interessano a tal punto da diventare l'inizio di un nuovo romanzo, parla del "patto con il lettore" che ritiene di massima importanza per rendere assolutamente interessante, avvincente e magari divertente ogni storia, racconta della "sindrome di Scipione", quando all'epoca del fascismo si lasciarono scappare in un filmato una comparsa con un bell'orologio in una storia ambientata nell'antica Roma e lui di certo non vuole commettere tali errori.

Viene presentato l'ultimo suo libro: "La luce dell'Impero", ambientato sia in Messico che in Europa, sia nella seconda metà del diciannovesimo secolo che ai tempi nostri. Una storia avvincente che riguarda il tesoro degli Asburgo, con protagonista Massimiliano d'Asburgo e Lorena nell'epoca precedente e ovviamente Oswald e Sara in epoca contemporanea. Buticchi ci racconta della personalità di Massimiliano d'Asburgo con tali dettagli del carattere, con una passione, una partecipazione, quasi fosse un suo caro amico e potesse trasmettere al pubblico i sentimenti della persona che egli conosce così bene. La trama del romanzo si snoda nella parlata fluida e sicura di Buticchi, con descrizioni delle scene più avvincenti, con resoconti interessanti del suo controllo personale in giro per il mondo degli itinerari e dei posti descritti nella narrazione.



2 VENETI

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

GAETANO ALFANO
Roccamora UK

VIGNALI
ROCCAMORA
Tormenti 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

La seconda parte della serata è dedicata a "Casa di mare", l'unico libro autobiografico e non di avventura che egli abbia scritto. E' la storia della sua famiglia, di suo padre, Albino, famoso commerciante di petrolio degli anni settanta, sempre nelle cronache dell'epoca, tornato da persone famose, corridore in Formula Uno e soprattutto padrone del Milan negli anni d'oro, quelli di Rivera. Un personaggio davvero unico, Albino, che rappresenta l'Italia del dopo guerra, quella che si rimbecca le maniche e lavora per la ricostruzione. Marco Buticchi ci racconta gli alti e bassi della vita di suo padre: una vicenda che supera persino la fantasia di un romanzo. È stato un libro di un alto costo emotivo,

Marco Buticchi sembra emozionato mentre parla del padre: ricorda episodi di famiglia, conversazioni, momenti felici ed infine la paura e il dolore immensi al momento del tentato suicidio di Albino.

Infine Marco Buticchi raccomanda a tutti di scrivere, di scrivere la propria storia, di mantenere la memoria e una volta che si prende l'avvio per l'ispirazione di non smettere mai, poiché - termina - "il segreto per trasformare la passione in successo, in soddisfazione è la passione stessa".

Seguono parecchie domande, tanto interesse dai presenti, poi la firma, le dediche dei libri e l'usuale aperitivo di prosciutto e bocconi italiani offerto da Etta.

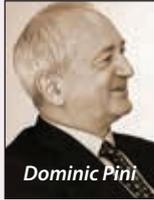
ZONIN 1821

CASTELLO DI ALBOLA
RADDA IN CHIANTI

From the vineyards to the glass.

For orders and information contact
ORDER OFFICE
Tel: 020 8940 4943 - Fax: 020 8940 6895
www.zonin.co.uk - ordersuk@zonin.co.uk

DOMANDE ALL'AVVOCATO



Dominic Pini

METTERSI IN REGOLA CON I DATI PERSONALI

Nuova norma europea in vigore il 25 maggio

Gent. le Avvocato

Sono il titolare di un sito web che si occupa di design e che ho creato circa cinque anni fa. Ho tre impiegati che si occupano del design e dello sviluppo del sito e che forniscono servizi che fra le altre cose includono hosting, back up and disaster recovery, aggiornamento del sito, monitoraggio del traffico dati e raccolta dati dei visitatori, accesso e archivio dei dati. La mia clientela è composta per lo più da medici operanti nel privato e abbiamo avuto molti nuovi contatti grazie ai nostri clienti che ci raccomandano a terzi. Negli anni abbiamo sviluppato una vasta clientela che teniamo costantemente aggiornata su analisi e altre informazioni riguardanti i loro siti web. Sono a conoscenza del fatto che il giorno 25 maggio il General Data Protection Regulation (GDPR) è entrato in vigore. Le vorrei chiedere se posso quindi continuare ad aggiornare i miei clienti dalla mia attuale raccolta di dati ed informazioni. Cordiali saluti

Donato

Caro Donato

Con il GDPR si è introdotta una normativa legale unica nella Comunità Europea per gestire i dati personali e disciplinarne la protezione. Questa protezione era considerata necessaria in quanto i dati personali erano stati soggetti ad abusi e utilizzi privi di apposite autorizzazione da parte dei titolari.

Per dati personali si intende ogni tipo di informazione che può identificare un individuo. Questi possono spaziare dal semplice nome e indirizzo alla email, il CV ecc., se si tratta di quei dati che possono identificare una persona – sono dati personali e chiunque li utilizzi è soggetto alla disciplina del GDPR.

Utilizzare i dati significa anche raccoglierti e archivarli oltre che utilizzarli.

Il GDPR si applica ad ogni struttura EU che utilizzi dati personali. Se le informazioni che detenete sono unicamente riguardanti società ed enti dunque non sarà applicata la disciplina del GDPR. Se invece voi contattate i vostri clienti al fine di aggiornarli sui servizi che fornite e nel farlo utilizzate dati personali contenuti nel vostro server, in tal caso potreste essere soggetti alla disciplina del GDPR in quanto state utilizzando informazioni personali e sensibili. Se utilizzate a tal fine dati personali dovrete farlo in maniera trasparente e legale e dovrete garantire che i dati sono stati raccolti e continuano a venire raccolti e utilizzati solo per scopo del vostro business e che le informazioni sono accurate, aggiornate e conservate in modo sicuro e non più a lungo del necessario.

La disciplina del GDPR prevede che ogni persona di cui avete i dati possa avere accesso ai suoi dati e possa chiederne la cancellazione.

Per poter ottemperare alla nuova normativa è necessario ottenere il consenso all'utilizzo dei suddetti dati rispetto a uno o più scopi specifici connessi al vostro business. Dovrete pertanto ottenere il consenso dai vostri clienti in tal senso nel momento in cui i vostri clienti richiedono i vostri servizi tramite l'invio di una richiesta all'accettazione della vostra newsletter, chiedendo esplicitamente di segnare una casella specifica ove si possa accettare o meno.

Dovrete inoltre aggiornare le vostre condizioni di utilizzo dei dati sul Vostro sito internet nel rispetto della nuova normativa del GDPR.

Domenic Pini

Pini Franco LLP

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



L'INCERTO FUTURO DELLA SINISTRA IN EUROPA

UNA DISCUSSIONE CON MARC LAZAR ALL'ISTITUTO DI CULTURA

Il drammatico declino della sinistra in Europa è stata al centro di un dibattito che si è svolto il 10 maggio all'istituto italiano di cultura di Londra. Ospite d'eccezione della conferenza è

stato il francese Marc Lazar, professore di Storia politica e sociologia e presidente della School of Government della Luiss di Roma, mentre ha fatto da moderatore il professore Andrea

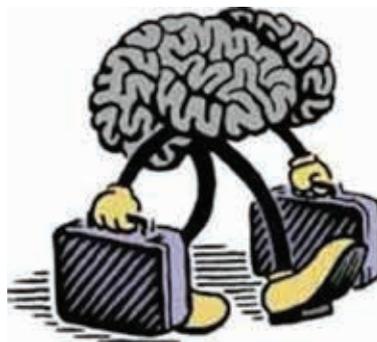
Mammone, professore alla Royal Holloway University.

La discussione, imperniata sul rapporto tra storia e democrazia in questo fragile momento politico europeo, ha finito per concentrarsi principalmente sull'instabile futuro politico dei paesi dell'Eurozona e per analizzare il declino, in apparenza inesorabile, della sinistra europea.

Il discorso si è esteso a tutti i partiti socialdemocratici europei, con esplicito riferimento al pessimo risultato del PD dell'ex-premier Matteo Renzi all'elezione Italiana del 4 Marzo e alla catastrofe subita dal partito socialista l'anno scorso in Francia quando si è votato per il presidente e poi per il parlamento.

Il professor Lazar ha individuato come principale ragione della crisi la crescente fortuna dei partiti populistici e protestatari in tutta Europa, capaci ormai di raccogliere molti consensi e di attrarre molto elettorato in precedenza di sinistra. La gente appare sempre più delusa dai partiti tradizionali e preferisce votare esperienze politiche nuove che si propongono come agenti di cambiamento.

Francesco De Vito



La Regione Veneto punta ad attrarre i "cervelli in fuga" e ad invertire la tendenza verso l'estero dei laureati e diplomati veneti: a questo fine la Giunta ha deciso di finanziare proposte e progetti di innovazione sociale e di inclusione, che favoriscano il rientro di lavoratori qualificati, o meglio la "circolarità" dei "cervelli".

"La globalizzazione dell'economia non riguarda solo le merci, ma anche le persone e le competenze", premette l'assessore al lavoro e alla formazione Elena Donazzan. "L'Italia sinora è stata una sorta di 'donatore universale', nel senso che dal nostro territorio partono più giovani laureati e diplomati di quanti ne rientrino o ne arrivino dall'estero. Confindustria ha calcolato che ogni anno l'Italia perde 14 mld di Pil a causa della 'fuga' all'estero di studenti e laureati. Vogliamo invertire

TORNA A CASA, "CERVELLO IN FUGA"

IL VENETO FINANZIA INCENTIVI AL RIENTRO

la tendenza e contrastare il basso assorbimento da parte delle piccole e medie imprese di lavoratori qualificati, come pure la tendenza a incentivare pubblicazioni piuttosto che brevetti e creazioni di start up. L'obiettivo ultimo è garantire idee, competenze e professionalità al Veneto del futuro".

Il provvedimento approvato dalla Giunta regionale stanziava un milione e mezzo di euro per attirare "cervelli" ed "eccellenze" di ritorno e creare occasioni di incontro, scambio e competizione, interregionale e transnazionale. I progetti potranno prevedere "maratone" per sviluppare progetti innovativi, in campo tecnologico o sociale o culturale, eventi di animazione

del territorio, scambi internazionali, il coinvolgimento diretto delle imprese nel progettare poli di attrazione di ricercatori e idee innovative, "borse di rientro" per "cervelli" partiti dal Veneto e specializzati all'estero.

"Questo bando è una scommessa sul futuro – sottolinea Donazzan – sulla capacità del sistema veneto di attrarre o di incubare nuove idee e nuovi progetti. Basti pensare all'industria culturale, che da sola rappresenta oltre il 6 per cento del prodotto interno lordo, e che può rappresentare un terreno fertile per generare idee innovative e nuove imprese ad alto valore aggiunto nel capitale umano". (aise)



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

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

GUEST ACCOMMODATION

Est 1962

RESTAURANT

107-111 Heat Street
Hampstead, London NW3 6SS
Hotel: +44 (0)20 7435 8965/4941
Restaurant: +44 (0)20 7794 7526
Fax: +44 (0)20 7794 7592
www.lagaffe.co.uk
info@lagaffe.co.uk

VACANZE ITALIANE IN CONVENTO O PARROCCHIA CE N'E' PER TUTTI I GUSTI



Che ne direste di un periodo di riposo in un eremo, in un convento o in una casa parrocchiale? In Italia durante l'estate 2018 saranno oltre 1.600 le strutture religiose dove i turisti potranno trascorrere vacanze un po' speciali, alla ricerca di un clima di serenità e con la giusta attenzione sia al corpo che allo spirito.

Per i 123.000 posti letto disponibili non vige l'obbligo della partecipazione alla vita comunitaria, ma l'indubbia particolarità di questi luoghi darà la possibilità anche al

semplice turista di sperimentare -se lo vorrà- un approccio ambientale sicuramente diverso dalla classica vacanza commerciale.

Nelle strutture gestite direttamente da religiosi (o di loro proprietà) sono comprese anche case per ferie, residenze, colonie, eremi, foresterie, case parrocchiali, ostelli e case alpine. Ce n'è davvero per tutte le necessità e per tutti i gusti e ce ne sono in tutte le regioni della Penisola con scelta tra mare, montagna, laghi, natura e città d'arte.

L'obiettivo dell'iniziativa è ben chiaro: sostenere le attività caritatevoli e missionarie che parrocchie e ordini religiosi svolgono sia in Italia che nel Terzo Mondo. Un connubio tra accoglienza e impegno, destinato a rendere il soggiorno un vero atto di generosità verso gli ultimi.

Le varie tipologie di ospitalità a disposizione dei vacanzieri sono in gran parte riassunte nel portale www.ospitalitareligiosa.it, tramite il quale è possibile conoscerne i dettagli e contattare direttamente le strutture senza intermediazione. Il portale no-profit, infatti, opera gratuitamente.

Si potrà così scoprire che l'ospitalità religiosa non è fatta di chiavi consegnate e servizi al top, ma racchiude l'intensità di un'esperienza in cui ritrovare una dimensione più umana e accogliente che, coniugata al riposo, consente di tornare alla vita di tutti i giorni sicuramente più ricchi. (aise)

Gregory sbarca a Londra con il "su misura"

La maison siciliana si espande

Gregory, storica casa siciliana di abbigliamento maschile, ha lanciato nella capitale britannica una collaborazione strategica con il Ristorante Tasting Sicily di Piccadilly per il servizio "su misura" di abiti.

Dopo le sedi storiche in Sicilia, Bruxelles e LAia, la maison ha portato il proprio savoir faire Made in Sicily dell'abbigliamento nella splendida cornice del ristorante gourmet siciliano di Londra.

Il progetto è nato per servire i clienti più esigenti londinesi con abiti, giacche e camicie di esclusiva manifattura italiana. Un segmento del menswear di fascia alta sempre più in crescita nella domanda.

Nell'ambito del primo happening al numero 38 di Pantom street, dopo la presentazione del progetto e la mi-



Edoardo Romussi, Luisa Ingoglia, Salvatore Martorana, Nicola Martorana e Enzo Oliveri

surazione dei primi aficionados, è seguito per tutti i presenti un brindisi e un menù degustazione studiato dallo

Star Chef Enzo Oliveri e Andrea Scarpignato. Seguiranno altre date, quindi: stay tuned!

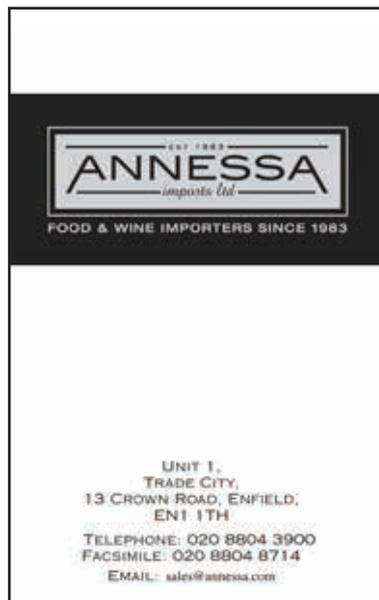
La Redazione

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



CURIOSITÀ

PROTOVESPA



La Vespa è l'icona del design industriale italiano per eccellenza. È stata esposta nei musei di tutto il mondo. Fa parte delle collezioni permanenti della Triennale di Milano e del MoMA di New York. Disegnato nel 1946 dall'ingegnere aeronautico Corradino D'Ascanio, lo scooter - con la rivale Lambretta, nata l'anno seguente - anticipò l'avvento definitivo dell'automobile, permettendo la prima motorizzazione di massa in Italia.

Il mezzo che appare sopra è invece l'americano Cushman 53 "Airborne Infantry Scooter". Fu progettato per risolvere un problema militare. Le truppe aviotrasportate erano veloci nell'aria, ma a terra diventavano dei pedoni, lentissimi a spostarsi. Lo scooter Airborne doveva aumentarne la mobilità, specialmente per le comunicazioni e, con un carretto a traino, la logistica.

Risultò inadatto all'impiego previsto. Dal peso di 115 kg e perlopiù in acciaio dolce, dimostrava una marcata tendenza a piegarsi in due quando toccava terra dopo il lancio col paracadute. Tornò invece utile per i piccoli spostamenti, specialmente negli aeroporti militari. In questo ruolo apparve in migliaia di esemplari al seguito delle truppe alleate durante la Liberazione. Raggiunse l'Italia nel 1944 - dove, si può ragionevolmente presumere, attirò l'attenzione dell'Ing. D'Ascanio...

È design italiano. D'Ascanio prese un progetto male eseguito, una schifezza, e lo trasformò in un prodotto che ha messo l'Italia - e in seguito molti altri paesi - su due ruote anziché su due piedi. La Vespa è stata venduta in decine di milioni di esemplari. I progetti importanti non nascono dal nulla, spesso vengono fuori da qualcosa che un altro progettista ha sbagliato.

Nota Design/James Hansen



POST-POST MODERNO

L'architetto e designer francese Philippe Starck potrebbe essere l'unica persona nella storia umana a dovere tanta parte della propria carriera a uno spremiagrumi. Il suo "Juicy Salif", disegnato per Alessi nel 1990, può anche estrarre il succo da un limone o un'arancia - seppure con una certa difficoltà - ma l'oggetto, una sorta di allarmante ragno in alluminio pressofuso e lucidato, è stato soprattutto un'icona della stessa idea del design moderno nell'ultima decade del secolo scorso. Figura tuttora nelle collezioni museali di tutto il mondo.

Alberto Alessi raccontò poi la sua genesi: "Philippe mi passò un tovagliolo. Tra dei segnapci incomprensibili (macchie di sugo probabilmente) c'erano degli schizzi a matita di un calamaro. Passando da sinistra a destra, assumevano la forma inconfondibile di ciò che sarebbe diventato il Juicy Salif". Mentre spremeva un limone su un piatto di calamari in un ristorante amalfitano, Starck concepì l'unico spremiagrumi ad essere entrato in qualche modo nella mente comune occidentale.

È difficile ripetere un successo così assoluto e repentino, ma Starck ci riuscì, passando da un progetto - sempre stupefacente, ad alto profilo e spesso controverso - ad un altro.

Il rendering che appare sopra illustra la sua proposta per un albergo di 14 piani da costruire a Metz, in Francia, commissionato dal gruppo Hilton Hotels. La struttura sul tetto, la replica di un caratteristico château della Lorena del 18° secolo, dovrebbe ospitare un bar e un "ristorante poetico". Starck descrive l'edificio come "fantasmagorico". Il Sindaco della città, Dominique Gros, dice: "È grande vedere progetti di questo calibro arrivare a Metz. Ci attendono tempi eccitanti".

Nota Design/James Hansen



ABARTH 695 RIVALE TWO LEGENDS, ONE SPIRIT.



**ABARTH PERFORMANCE MEETS RIVA ELEGANCE
IN THE NEW ABARTH 695 RIVALE.**

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

WWW.MOTORVILLAGEUK.COM

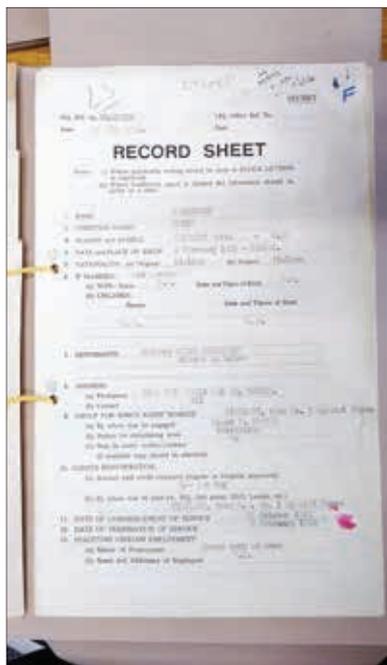
MARYLEBONE
105 WIGMORE STREET, LONDON W1U 1QY.
TEL: 0207 399 6650

CROYDON
121 CANTERBURY ROAD, CROYDON, SURREY CR0 3HH.
TEL: 020 8683 1000

Official fuel consumption figures for the Abarth 695 Rivale: mpg (l/100km): Combined 47.1 (6.0) – 48.7 (5.8), Urban 35.8 (7.9) – 37.2 (7.6), Extra urban 57.7 (4.9) – 60.1 (4.7), CO₂ emissions: 139 – 134 g/km. Fuel consumption and CO₂ figures are obtained for comparative purposes in accordance with ec directives/regulations and may not be representative of real-life driving conditions. Factors such as driving style, weather and road conditions may also have a significant effect on fuel consumption. Abarth UK is a trading style of Fiat Chrysler Automobiles UK Ltd.

WWII: LA PARTIGIANA DI NAPOLI E GLI 007 INGLESI

STORIA TOP SECRET SCOVIDA NEGLI ARCHIVI DI KEW



Segreto fino al 2021. Ho una cartella tra le mani con un'etichetta verde: "Closed until 2021". Dentro c'è la storia di una ragazza di ventitré anni di Napoli. Una partigiana. Suo figlio ha scritto all'ANPI di Londra: "Gli Inglesi diedero a mia madre un riconoscimento dopo la Seconda Guerra Mondiale. Nei loro archivi ci sarà una spiegazione?" Gli Archivi Nazionali a Kew li conosco. Ci ho passato mesi di ricerche. Ma gli Inglesi sui segreti sono duri. Il silenzio su certi episodi di guerra può durare fino a 100 anni. Però c'è una strada: il Freedom of Information Act. Ho fatto domanda. Mi danno la cartella intestata a Maria o Maddalena Cerasuolo che doveva rimanere chiusa fino al 2021.

La storia va in un contesto. Le truppe anglo-americane sbarcano in Sicilia nel luglio del 1943. Al seguito ci sono agenti di corpi speciali chiamati rispettivamente SOE (Special Operation

Executive) e OSS (Office of Strategic Services.) Gli Alleati avanzano e in settembre c'è l'armistizio. Questi agenti speciali hanno il compito di reclutare antifascisti italiani da infiltrare oltre le linee nemiche. Sono tre gli obiettivi principali: montare operazioni di sabotaggio con esplosivi, specie per far saltare ponti e linee ferroviarie; stabilire collegamenti tramite l'uso di radio ricetrasmittenti con membri del Comitato Nazionale di Liberazione e con partigiani al Nord; prestare assistenza ai prigionieri fuggiti dai campi di internamento.

A Napoli gli agenti britannici del SOE sono capeggiati da Malcolm Muntze, Max Salvadori, Adolphus Cooper e Henry Boutigny. Cercano partigiani pronti a rischiare la vita se catturati dai tedeschi e dai fascisti. Cerasuolo viene reclutata da Boutigny il 21 ottobre, un sabato. E' descritta come casalinga nata il 2 febbraio 1920, abitante in Vico della Neve rione Materdei. E' stata segnalata da qualcuno con questa motivazione: "Ha preso parte cospicua nell'insurrezione di Napoli (le famose quattro giornate). Ha aiutato nella costruzione di barricate e partecipato al combattimento con fucile e granate".

La cartella non lo dice, ma lo storico David Stafford nel suo recente libro sul SOE in Italia "Mission Accomplished" spiega che queste reclute venivano addestrate nel "castello Mezzatorre" di Ischia. Lì imparavano a usare armi, esplosivi e radio ricetrasmittenti. Erano provviste di una falsa identità e tenute in isolamento per impedire di conoscersi tra di loro di modo che, in caso di cattura, non avrebbero mai potuto tradire gli altri componenti delle missioni speciali. La giovane Cerasuolo - questo sta scritto nella cartella - viene aggregata all'operazione "Hillside II". Deve oltrepassare le linee nemiche.

Non ci riesce. Ci prova altre due volte. Tre tentativi e tutti falliti. Stafford spiega che i tedeschi avevano rafforzato la sorveglianza sulla linea del fronte quasi al punto da non lasciar passare una mosca. L'agente Cooper che fa l'istruttore in questi tentativi d'infiltrazione racconta nel suo libro "Born to Fight" di aver visto partigiani fatti a pezzi dalle mine.

Cerasuolo è assegnata ad un'altra operazione chiamata "Kelvin". Viene imbarcata su una motosilurante e spedita in Corsica. Gli Inglesi mirano all'uso della città di Bastia, a nord dell'isola, come trampolino per arrivare con munizioni ed esplosivi a sabotare luoghi in Liguria. Missioni notturne. Più della metà falliscono: motori che si inceppavano, mare mosso e attracchi



impossibili. I Tedeschi si sono accorti della manovra. La cartella spiega che il gruppo di agenti insieme alla giovane fa cinque tentativi di sbarco, tutti falliti. In un'occasione l'imbarcazione viene mitragliata. Cerasuolo perde gli indumenti che si era portata, forse un'indicazione che era stata destinata a stabilirsi al Nord in pianta stabile durante il conflitto con compiti di sabotaggio o di staffetta.

Dopo queste vicende con la morte davanti troviamo una nota nella cartella che la definisce "stressata". Viene dimessa dal servizio l'8 febbraio del 1944, anche se lei continua a dirsi pronta a combattere. Dopo la guerra gli Inglesi le danno un rimborso per gli abiti persi, un bonus di 25 sterline e un "Patriot Certificate" firmato

dall'Ufficiale di Sua Maestà britannica H.S. Carruthers. Questo certificato sarà poi tradotto in un Attestato di benevolenza "per il suo comportamento coraggioso e per il suo contributo alla Causa della Libertà".

Una cosa che si impara negli Archivi è che simili cartelle intestate a individui possono essere consultate anche se alcune portano il segreto fino al 2030 e oltre. Basta fare domanda fornendo il certificato di morte del partigiano o della partigiana e citare il Freedom of Information Act. Il motivo del segreto non è più tanto dovuto al silenzio sul tipo di missioni clandestine eseguite dai partigiani, ma il fatto che gli Inglesi promettevano alle reclute fornite di identità false l'assoluto riserbo sui loro veri nomi per proteggere le loro famiglie in caso di cattura. Dozzine di cartelle rimangono da aprire. A molti parenti di partigiani farà piacere sapere l'esatto contenuto delle operazioni nelle quali i loro cari presero parte e in certi casi persero la vita.

Alfio Bernabei



DISOTTO
FOODS









Authentic, Innovative, Premium... DiSotto.



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

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

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



Passionately Italian Since 1962





Only certified by DiSotto

26 Park Royal Road, London NW10 7JW

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

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

L'ITALIA FOTOGRAFICA ALL'ISTITUTO DI CULTURA

IN JOINT VENTURE CON SOMERSET HOUSE

A partire dal 16 maggio l'Istituto Italiano di Cultura di Londra ha ospitato tre rare mostre fotografiche, organizzate insieme alla Somerset House in occasione del Photo London 2018.

"Italian Photography" è il titolo della prima mostra che ha raccolto immagini provenienti dalla collezione Massimo Prelz Oltramonti, una delle più importanti e celebrative fra le collezioni private di fotografia moderna e contemporanea. La mostra illustra il sentiero della fotografia concettuale e

artistica italiana dai primi anni del Novecento ad oggi.

Molto spesso identifichiamo la fotografia vernacolare degli anni del dopo guerra come legata al movimento neorealista e come maggior sviluppo artistico in Italia. Ma accanto a questo ben conosciuto movimento c'è anche un'altra ricca realtà fotografica concettuale e astratta: da Antonio Gabino ad Antonio Boggeri, da Giuseppe Cavalli a Luigi Veronesi, a seguire Alfredo Camisa, Mario Giacomelli e Mimmo Jo-

dice. Le stampe esposte a Londra, che lo stesso Massimo Prelz Oltramonti ha acquisito direttamente dagli artisti, dimostrano come la fotografia italiana abbia giocato un ruolo pionieristico nel paesaggio culturale del dopo guerra.

La seconda mostra è stata dedicata alle immagini di Michele Ardu ed è intitolata "In-Re-Quieta": racconta la storia del rapporto fra uomo e cavallo. Già la mitologia greca aveva esaltato questo tipo di rapporto, nella figura

mitica del centauro, mezzo uomo e mezzo cavallo. Questo dualismo dà alla vita amore e lotta, sogni e minaccia, calma e adrenalina. Le immagini mostrano ciò che c'è dietro l'ovvio del mondo attorno a questa connessione; viaggiando dalla polvere fino alle gare non ufficiali nella campagna sarda, dai più spettacolari eventi tradizionali correlati ai cavalli alle gare da corsa di alto livello nel paesaggio internazionale.

La terza mostra ha visto come protagonista la fotografa Léonie Hampton con "Mend". Ogni anno la commissione di Roma, curata da Marco Delogu, invita un fotografo per catturare qualcosa di nuovo della Città Eterna. Per Léonie la XV commissione romana è stata l'opportunità unica di esplorare le sue angosce sulla dissociazione del mondo contemporaneo. Tra queste la sua paura per le future generazioni, la distruzione ambientale, la divisione

fra ricchi e poveri. Nell'estate 2017, Léonie è arrivata a Roma alla fine di una stagione estremamente calda, c'era poca acqua e il paese stava cercando di gestire un forte flusso di immigrazioni. Per lei, le onnipresenti rovine classiche erano un retroscena costante delle vite che si svolgevano nella città e del quotidiano: la fotografa ha quindi osservato soprattutto i tesori trascurati, gli edifici lasciati a metà, i progetti urbani abbandonati e le temporanee città di cartone costruite dagli immigrati intrappolati in un limbo legale. Le sue immagini descrivono un mondo sull'orlo del collasso.

Photo London, in programma dal 17 al 20 maggio, è al suo terzo anno di vita. È il frutto di un'iniziativa nata con l'intento di dotare la città di Londra di un evento internazionale dedicato alla fotografia. (aise)



Images from Massimo Prelz Oltramonti Collection



Images by Léonie Hampton



Images by Michele Ardu

SILENT WINE AUCTION IN AID OF COMUNITÀ DI SANT'EGIDIO

ORGANIZED BY THE ITALIAN CULTURE INSTITUTE



London celebrated the Italian wine in mid May and for the occasion the Italian Culture Institute organized a free wine tasting, with some of the best known Italian wines, and a silent auction of selected bottles in aid of the DREAM project by the Comunità di Sant'Egidio, working on eradicating the transmission of AIDS from mother to child in Africa.

This was a perfect way to show that

Italian wine is not just a great business or ancient tradition, but also a mean to express solidarity and give real help to those who need it.

The Institute was very proud to host this event, after the two Christmas dinners for the homeless that were offered for the last two years.

Meanwhile, artist William Kentridge has been chosen by prestigious winemaker Ornellaia for the 10th edition

of their charity art project Vendemmia d'Artista, which every year invites an internationally renowned artist to create a design for a limited edition of bottles and a site specific work for Ornellaia's Estate in Tuscany.

The Victoria and Albert Museum was also involved in the strategy wine-charity and hosted a fundraising event during which nine rare and large format bottles were auctioned by Sotheby's.

Hundreds of Italian wines were present at the Olympia London Wine Fair (21-23 May), representing all the regions that make this wonderful

product deeply rooted in the Italian culture and tradition. From Brunello di Montalcino, Barolo, Chianti, to the

new emerging wineries, from South Tyrol to Sicily, Italy was very well represented. LaR

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

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

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

Alla Estorick mostra sul cinema italiano Anni Trenta



La Estorick Collection di Londra prosegue le celebrazioni per il suo ventesimo anniversario con una nuova mostra sul cinema italiano Anni Trenta.

L'esibizione "Rationalism on Set: Glamour and Modernity in 1930s Italian Cinema", visitabile fino al 24 Giugno 2018, esplora un periodo non molto conosciuto della storia del cinema

italiano, mettendo in risalto il forte impatto che il Modernismo ha avuto sulla creazione di set cinematografici di un elevato numero di commedie romantiche girate negli anni tra le due guerre. Sono esposte una selezione di fotografie vintage, disegni e riviste dell'epoca provenienti dalla Cineteca Nazionale, il Centro Sperimentale di Cinematografia di Roma, la Cineteca di Bologna, il Museo Nazionale del Cinema di Torino e dalle Collezioni fotografiche del RIBA di Londra.

Fino a poco tempo fa, il contributo italiano all'architettura e al cinema degli anni Trenta non era stato mai preso molto in considerazione. Questa mostra guarda proprio al ruolo giocato dagli architetti italiani nell'introdurre



questa cultura modernista nei set cinematografici dei film d'epoca. Un'influenza che avvenne in larga parte grazie al contributo della compagnia Cines, la quale fu in grado di risollevarne la qualità del cinema italiano dopo il periodo di declino degli anni Venti.

Molti architetti riconobbero il potere che il cinema aveva nel poter rendere popolare l'architettura moderna

e alcuni di loro, come ad esempio Giuseppe Capponi, furono impegnati direttamente nel design di alcuni set cinematografici, mentre altri, come ad esempio i redattori di Casabella e Domus, diedero voce agli sforzi dei colleghi nel cercare di far riflettere i più recenti sviluppi architettonici nelle ambientazioni cinematografiche e nell'"educare" il pubblico, facendolo familiarizzare con gli elementi del design moderno.

Questi set cinematografici venivano

spesso fotografati prima delle riprese dei film, e le loro foto – facilmente scambiabili per veri interni rappresentati nelle riviste di architettura contemporanea – sono in esposizione presso la Estorick Collection. Attraverso la comparazione di queste foto con quelle provenienti dalle collezioni del RIBA, sono evidenziate le influenze di importanti correnti come il Bauhaus e viene rivelato il carattere internazionale e decisamente non provinciale dell'estetica Modernista di questi film.



ESTATE A LONDRA, STAGIONE DI FESTIVAL MUSICALI

la musica internazionale, ma anche di piccoli festival con cantanti locali emergenti.

I festival più belli e conosciuti che si svolgeranno nei mesi di luglio e agosto sono molti, ad esempio:

British Summer Time, Hyde Park, dal 6 al 14 luglio, senza dubbio uno dei festival più conosciuti e frequentati, che anche quest'anno porterà sul palco grandi nomi, come la mente dei Pink Floyd Roger Waters, Eric Clapton, The Cure che festeggeranno i 70 anni di carriera, Michael Bublé, Bruno Mars e James Taylor;

Community Festival, al Finsbury Park, 1 luglio, la prima edizione, svolta lo scorso anno, ha riscosso grande successo. Propone un'intera giornata dedicata alla musica londinese indie e rock. Tra i cantanti sul palco a luglio Two Door Cinema Club, The Vaccines, You Me at Six;

Wireless Festival, Finsbury Park, dal 7 al 9 luglio, evento cult dell'estate londinese per gli amanti della musica, sin dal 2005. In questa edizione saliranno sul palco J. Cole, Stormzy, Giggs, Big Sean, French Montana;

Lovebox, Gunnersbury Park, 13 e 14 luglio, propone musica per ogni gusto, indie, house, techno, elettronica, hip hop, R&B. Si esibiranno tra gli altri Childsh Gambino, Skepta, N.E.R.D., Annie Mac.

Il giorno dopo, nello stesso parco, si svolge il Citadel Festival, evento indie, che oltre alla musica propone spettacoli teatrali, giochi ed eventi per bambini. Con aree relax e per rifocillarsi, è il festival adatto per tutta la famiglia;

Eastern Electrica, Morden Park, dal 4 al 5 agosto, festival lanciato nel 2007, nato dalla cultura dei party nei magazzini fuori Londra, offre inoltre la possibilità di mangiare e bere presso gli stand dislocati lungo il parco;

Leeds Festival, Bramham Park, dal 24 al 26 agosto, icona dei festival rock inglesi. Ha la particolarità di svolgersi, dal 1999, nello stesso weekend e con lo stesso programma del Reading Fe-

stival, nato nel 1961. I big di quest'anno saranno Fall out box e King of Leon; South West Four, Clapham Common, nel weekend del bank holiday, dal 26 al 28 agosto, propone musica elettronica UK e internazionale. Presenti sul palco Craig Davis, Marshmello, Andy C, Kungs.

Pur svolgendosi nei più grandi parchi britannici, i festival musicali generalmente registrano velocemente il tutto esaurito, meglio affrettarsi per non perdere l'occasione di vivere un'esperienza musicale molto all'inglese.

ILENIA VALLERIANI



Ogni anno, nel periodo estivo, in occasione dei festival musicali, i parchi di Londra diventano gremiti di giovani. Negli ultimi anni si può parlare di un

vero boom di partecipazione ai concerti all'aperto, a cui nessun giovane inglese rinuncia. Si tratta di grandi eventi al quale partecipano i big del-

YOUR GATEWAY TO ITALY AND THE WORLD.



With up to 4 daily direct flights from London to Rome, you can enjoy easy connections to a wide network of Italian and worldwide destinations, like the newly launched Johannesburg, New Delhi, Maldives, and Nairobi. Discover them all.

ALITALIA.COM



Pepe

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...

Pepe 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



Full immersion in Claude Monet alla National Gallery

9 April-29 July Sainsbury Wing admission charge

Ebbene sì, e pure molto bella. Parliamo della mostra dedicata dalla National Gallery a Claude Monet, considerato il fondatore dell'Impressionismo francese, spulciato da critica e pubblico fin nei minimi particolari delle sue famose ninfee o nelle increspature dell'acqua dei suoi romantici laghetti o nei fili d'erba delle sue celebri colazione sul prato. Questo grazie anche alla sua prolifica produzione artistica nei suoi 60 anni di fulgida carriera, che lo ha



visto protagonista in momenti particolarmente propizi del fervente clima culturale parigino. Pochi sanno che cominciò come caricaturista, per sbizzarrire la sua propensione al disegno e all'osservazione di persone e natura durante il soggiorno a Le Havre, dove fu scolaro insofferente e negligente. Poi scoppiò la passione per la Pittura.

Arrivato a Parigi, si immerse nella compagine creativa di altri suoi colleghi (Sisley, Renoir, Courbet) e ritrasse di tutto. Il suo pennello, particolar-

mente felice nei giochi di luci e di ombre, gloriosamente sensibile ai colori e squisitamente fedele alle forme, per quanto interpretate in modo personale, spontaneo e geniale nonché innovativo, è conosciuto soprattutto per paesaggi, marine, giardini, principalmente della sua terra, dove visse tutta la vita con poche escursioni in Olanda, Algeria, Inghilterra, Italia.

La prestigiosa mostra alla National Gallery, aperta fino al 29 luglio, consente una "full immersion" in una sfaccettata della sua poliedrica arte, focalizzata sull'architettura: un' "inquadratura" diversa dal solito, proposta dal curatore Richard Thomson. 75 dipinti di "itinerari di viaggio" dove gli edifici di villaggi e città esaltano la relazione spazio-temporale di strutture antiche e moderne in panorami più vasti, dove l'opera dell'uomo domina o si integra con la natura, sempre sotto gli effetti cangianti di luci e ombre, che



contribuiscono a conferire personalità proprio agli edifici ritratti.

Nuvole, nebbie, riflessi dorati, tramonti caleidoscopici: in pieno sole o in poetiche penombre spiccano o si adagiano o si intravedono campanili, fattorie, mulini a vento, palazzi, ponti, perfino stazioni ferroviarie. Monet stesso spiegò: "Altri pittori dipingono un ponte, una casa, una barca...io voglio dipingere l'aria che circonda il ponte, la casa, la barca, la bellezza della luce in cui sono immersi".

Quella luce che irradia dalle sue tele in diversi momenti del giorno dagli stessi soggetti, confusi di vibrante atmosfera che contagia artisticamente e poeticamente chi li guarda. Effetti luminosi che incantano e riposano l'occhio, attirato verso gli edifici pro-

tagonisti, vedi la Chiesa di Vetheuil, le ville di Bordighera, il Ponte di Waterloo, la Cattedrale di Rouen, la "trilogia" del Parlamento Londinese, la gloria di San Giorgio Maggiore. L'ultima sala chiude la mostra con l'apoteosi di Venezia, dove Monet arrivò nell'ottobre del 1908. Concentrati appunto sulla maestosa architettura veneziana, in totale assenza di figure, questi quadri emanano ancora una "luce interiore" che li avvolge in un'atmosfera quasi surreale di magico incanto. Un omaggio all'"effetto-Venezia" che sottolinea la padronanza del colore in una tavolozza che unisce tecnica e spiritualità, confermando la vocazione alla Pittura di un grande Maestro.

Margherita Moscogiuri



Hurrà per la nuova Royal Academy Raddoppiati gli spazi espositivi

A 250 anni dalla sua fondazione la Royal Academy di Londra ha riaperto trionfalmente i suoi battenti il 19 maggio dopo aver raddoppiato il suo spazio espositivo.

Non solo la storica Burlington House, ma pure un nuovo campus a cui la unisce il Weston Bridge, il tutto disegnato dall'architetto David Chipperfield e sponsorizzato dalla National Lottery. Un'apoteosi di nuovi spazi freschi di stucchi che uniscono Piccadilly e Mayfair con un labirinto di saloni, portali e scalinate dove si alterna l'antico e il moderno. Un maestoso ampliamento che conserva gli antichi maestri e favorisce studenti e artisti contemporanei. Vedi The Vault, ampio tunnel appunto a volta dove si ricorda il ruolo primario della Royal Academy, fin dal 1769, cioè l'insegnamento dell'Arte: lo

fiancheggiano infatti copie della Venere di Milo e dell'Ercole Farnese oltre a modelli in creta ricalcati su esemplari di grandi monumenti romani, su cui si esercitavano futuri scultori e architetti. Vedi la nuova RA Collection Gallery, dove troneggia il pezzo forte del Tondo Taddei di Michelangelo, fra enormi copie di Leonardo e Raffaello, più una selezionata girandola di ex Royal Academicians: Reynolds, Kauffman, Constable, Turner etc. Per le installazioni di quelli più moderni c'è la Ronald and Rita McAulay Gallery, mentre la nuova Gabrielle Jungels-Winkler Gallery è stata inaugurata dall'artista Tacita Dean con le sue gigantesche immagini su "Landscape", continuando la tradizione paesaggistica della RA iniziata con Gainsborough, Constable, Turner. Abbiamo poi il Weston Studio per i

progetti sviluppati da studenti, come the Architecture Studio. A sottolineare lo scopo educativo didattico, ecco il Lecture Theatre, luminoso anfitrione semicircolare nella tradizione universitaria e naturalmente aree sociali e commerciali dove comprare, mangiare, meditare o chiacchiere, tipo il Poster Bar o la Senate Room.

Destinata a diventare pertanto il più animato centro culturale di Londra, la Royal Academy sembra realizzare gli ambiziosi progetti dei suoi direttori, insegnanti, artisti nel processo educativo di studenti e pubblico, favorendo più opportunità di carriera e attirando talenti internazionali per un maggiore impulso ad Arte e Architettura, come nelle intenzioni di questa gloriosa Istituzione inglese.

MM




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

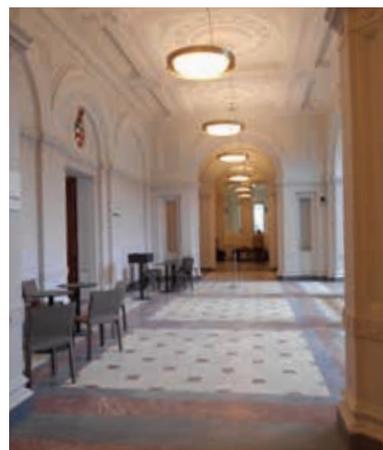
also at
144-146 Kemish Town Road
London NW11 9QB
Tel. 020 7267 3138
Fax. 020 7485 4637

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

Architectural Ironmongery Specifications Dept
Unit: 8 Drington Business Park
Faraday Way Drington
Kent BR5 3AA
Tel. 01689 387900
Fax. 01689 387910

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

0800 176 176

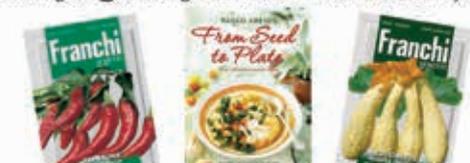


Unit C34 Hastingwood Trd Est, 35 Harbet Road, London N18 3HU
Tel: 020 88035344
info@ilgelatodiarla.com
www.ilgelatodiarla.com

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



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

Un vestito alla frutta, ovvero come essere alla moda senza distruggere il pianeta

"Est modus in rebus" (Orazio, Satire)



E se è vero che c'è una misura in tutte le cose, oltre la quale si va in rovina, questa ce la stiamo preparando con lo sconsiderato sfruttamento delle risorse naturali. Lo ha capito anche la Moda. E il suo tempio londinese, il Pre-



L'idea era di parlare dell'"Imperialismo Romano e l'Europa" e infatti sul podio dell'Istituto Italiano di Cultura il 26 aprile c'erano Greg Woolf e Andrew Gardner, entrambi specialisti sul tema in quanto archeologi e professori "romanisti" di UCL. Ma inevitabilmente la scena è stata "rubata" dal Sovrintendente di Pompei, Massimo Osanna, insignito accademico, archeologo di fama e ospite speciale.

Originario di Venosa, dove l'ho conosciuto all'opera nel complesso abbaziale dove sono sepolti Roberto il

stigioso V&A Museum, ha allestito una megamostra sul tema, che comincia con cinguettii di uccellini e finisce con cataclismi climatici.

"Fashion from Nature" (21 Aprile 2018 / Gennaio 2019) esplora l'impatto che la Moda ha avuto sulla Natura negli ultimi 400 anni. Dai ventagli d'avorio alle stecche di balena, dai mantelli di ermellino ai bottoni di madreperla, la mostra non solo informa sugli stili e sui gusti del passato, dai tessuti a mano alla meccanizzazione, dagli esemplari di elite alla produzione di massa, ma introduce anche il concetto di sostenibilità nell'impiego di materiali naturali e solleva interrogativi su cosa possiamo imparare dagli errori del passato.

Quante pecore bisogna tosare per vestire l'umanità, quanti alberi da tagliare per ricavare la gomma, quanti bachi da seta da allevare, quante perle naturali da raziare, quanti piumaggi di uccelli esotici per la vanità femminile, quante pellicce di animali selvatici per compiacere lo status symbol dei ricchi.

Il primo accordo per proteggere gli animali da pelliccia risale al 1911 fra Giappone, Russia, Inghilterra e USA, ma non è servito a proteggere molte specie in estinzione. Legalmente o no, si fa ancora man bassa di avorio e coralli, foche e balene vengono trucidate, foreste rase al suolo, fondali marini setacciati, montagne divorate. D'accordo, non si fanno vestiti di marmo, ma al piano superiore della mostra, a fare da sfondo ad abiti moderni, si avvicinano immagini di disastri na-

turali dovuti all'inquinamento e alla devastazione dell'ambiente naturale: una denuncia contro lo sfruttamento senza criterio della natura per ragioni di estetica, vanità, potere. (E, per estrapolazione, dei lavoratori in alcuni paesi)

Insomma anche la Moda ha fatto la sua parte, per quanto Edwina Ehrman, curatrice della mostra, affermi: "Nessuno deve sentirsi in colpa per quello che indossa, solo vorrei che i visitatori uscissero pensando più seriamente a ciò che indossano e l'impatto che le loro scelte potrebbero avere".

E conoscere le alternative che in effetti stanno prendendo piede nelle Case di Alta Moda, a onore degli stilisti "ecologici". Ermenegildo Zegna è stato fra i pionieri della "moda sostenibile"; la compagnia sponsorizza regolarmente iniziative ambientaliste e dal 1980 si nota più attenzione in generale da parte dell'industria della Moda: riciclaggio, materiali alternativi o rigenerati, eliminazione dei prodotti animali.

Nasce così la "Eco Age" e abbiamo una viscosa da polpa di legno di certificata provenienza da foreste svedesi, nylon riciclato, cashemere rigenerato, niente derivati dal petrolio o pesticidi o spreco di acqua nel trattamento delle fibre. Fra queste spicca il "Mycelium", una radice che ha la struttura del fungo, filati che provengono da farina, zucchero, sale geneticamente modificati o ricombinati, processi di bio ingegneria che producono fibre che imitano la struttura della seta e naturalmente frutta: Arcimboldo ne sarebbe estasiato. Fibre dalla buccia di ananas o di cocco o da foglie di palma erano note anche nel 1800, ma ecco che nel 2017 Salvatore Ferragamo lancia la "fibra d'Arancia", tessuto innovativo derivato dalla superproduzione di succo d'agrumi italiani, mentre Vegea debutta con una simil pelle ottenuta dagli avanzi di uva nel processo di vinificazione.

Vestirsi dunque di "tarocco" o di "lambrusco", o di bottiglie di plastica ricic-



clata come l'abito firmato da Calvin Klein per Emma Watson al Met Gala del 2016. Gucci, Sputniko, Nike, Bruno Pieters, Stella Mc Cartney, Wool and the Gang sono fra le etichette emergenti di una Moda più responsabile e consapevole che fa onore alle intenzioni di Edwina Ehrman, che conclude "Nonostante la denuncia sottintesa da questa mostra mi sento ottimista circa la moda del futuro." Con una certa prevenzione verso il Made in China, aggiungerei io.

Margherita CALDERONI



ALL'ISTITUTO DI CULTURA L'IMPORTANZA DELL'ARCHEOLOGIA GRAZIE AL PROFESSOR MASSIMO OSANNA

"Solo ciò che è passato, o mutato o scomparso ci rivela il suo volto reale" (C.Pavese)

Guiscardo e consorte, un sacrario degli Altavilla, il prof. Osanna ha un prestigioso iter classicista che fatalmente lo ha portato a dirigere la zona archeologica più calda d'Italia e più famosa nel mondo, il parco archeologico di Pompei, con iniziali polemiche risoltesi poi in entusiastici plausi. L'ultimo è stato per la recente mostra da lui curata Pompei@Madre: oggetti bellissimi e poco noti dagli scavi esposti accanto a quelli del Museo di Arte Contemporanea Donnaregina di Napoli.

Come rendere accessibile l'antico e

come comunicare con il moderno, il passato rapportato al presente: i fatti parlano attraverso l'Archeologia, i temi eterni dell'umanità, la storia non è negoziabile. Questi i temi su cui ha parlato Osanna e su cui si sono accordati gli altri oratori: archeologi e storici devono lavorare insieme e rendere fruibile le loro scoperte ad un pubblico più vasto, specialmente giovane, la cui fascia dai 18 ai 30 anni pare fagocitata dai social network, spesso preda di ignoranza facendosi idee sbagliate. Insomma l'antico non è un orpello polveroso, come l'arte contemporanea non è sempre una manifestazione frivola.

"Promuovere accessibilità e obiettività, senza badare al "politically correct". Sottolinea Osanna. "You can't have the Story you want", ha concluso Woolf. Bisogna recuperare familiarità con l'Antico ed evitare che gli scavi diventino solo materia per ricchi. Riscoprire l'importanza dell'Archeologia e renderla viva, eloquente, rassicurante, indispensabile per capire la nostra storia. E in quella dell'Europa ci ritrovi sempre Roma, come in fatto di Arte si ritorna sempre alla Grecia (vedi anche la significativa mostra al British Mu-

seum su "Rodin & Greece)

Nel folto pubblico intervenuto, anche giovani "addetti ai lavori", in particolare archeologi italiani che sono emigrati in UK per lavoro. Oltre a "imparare l'arte", qui la fanno anche mettere in pratica, vedi la cosiddetta "archeologia commerciale": tutte le volte che una ditta appaltatrice edilizia co-

mincia a scavare le fondamenta di nuovi edifici a Londra, viene affiancata da una equipe di archeologi che spicconano anche loro e trovano sempre qualcosa, mentre molti colleghi in Italia archeologicamente ammuffiscono.

Il Prof. Osanna, che è un vulcano di iniziative, ha preso nota e convenuto che anche in Italia bisognerebbe cambiare mentalità e coinvolgere enti privati perché con gli immensi tesori ancora sotterrati in Italia, lo Stato non può fare fronte a tutto. Intanto Pompei rafforza l'offerta culturale e, sotto la guida di Osanna, ha fatto passi da gigante nonostante i frequenti ceppi della deprecabile burocrazia italiana.

Margherita CALDERONI





Belluzzo

International Partners

38 Craven Street, London WC2N 8NG
 Tel: +44 (0)20 7004 2660 - Fax: +44 (0)20 7004 2661
 london@belluzzo.net
 www.belluzzo.net

I SOLDI DEVONO STARE IN FAMIGLIA

PRESENTATO A LONDRA IL NUOVO LIBRO DI ALAIN ELKANN

Si intitola "I soldi devono stare in famiglia" il nuovo romanzo di Alain Elkann, presentato il 10 Maggio all'Istituto della Cultura di Londra. Nel volume lo scrittore ripercorre la storia della sua numerosa famiglia ebraica di Torino, attraverso una sottile miscela di ricordi e finzione.

La presentazione del libro è servita da spunto per una stimolante conver-

sazione tra l'autore, il regista israeliano Amos Gitai (amico di lunga data di Elkann) e Bill Sherman, noto professore universitario.

La storia del libro segue la vicenda multigenerazionale della famiglia ebraica dal 1938, quando le leggi razziali di Mussolini portarono alla diaspora, con sbarco sull'Upper West Side di Manhattan fino ad arrivare a disper-

dersi tra New York a Roma, tra Parigi, la Toscana e Gerusalemme.

Sebbene New York sia il centro gravitazionale del racconto, il libro non si concentra sull'adattamento alla società americana della famiglia ma bensì analizza con uno sguardo profondo il legame centenario della famiglia con la propria identità piemontese ebraica.

I presenti hanno poi assistito alla presentazione del film "Ovazza Family Home movies", di Giorgio Barba Navaretti. Si tratta di un raro documento dell'élite italiana ebraica prima dell'Olocausto, nel periodo che va dall'inizio degli anni 30 fino alla proclamazione delle leggi razziali.



Sessantotto anni, nato a New York da padre francese e madre italiana entrambi di religione ebraica, Elkann è stato per molti anni sposato a Marghe-

rita, la primogenita di Gianni Agnelli, e firma molti pezzi giornalistici per il quotidiano "La Stampa".

Francesco De Vito

Migranti nell'era di skype e whatsapp

Incontro a Londra con lo scrittore Paolo Giordano



Cosa vuol dire essere migranti all'inizio del ventesimo secolo? Quale ruolo svolgono le tecnologie e i social media nella diffusione dell'esperienza di migrazione? A queste domande cerca di dare risposta un'iniziativa finanziata dalla Regione Friuli Venezia Giulia, promossa

dall'ente EFASCE, con il coordinamento della Fondazione Pordenonelegge.

L'idea "Progetti di vita in un altro paese", nasce nel 2012 e realizza ogni anno 3 incontri, a Parigi, Berlino e Londra, per discutere dell'emigrazione italiana e indagare sulla sua evoluzione, con l'obiettivo di supportare i giovani che partono.

Il 27 marzo, presso l'Istituto Italiano di Cultura di Londra, si è svolto un incontro con la partecipazione dello scrittore Paolo Giordano, il più giovane vincitore del Premio Strega con "La solitudine dei numeri primi", il romanzo più venduto in Italia nel 2008.

Hanno presenziato all'incontro, oltre al Direttore dell'Istituto, Marco Delogu, il Presidente dell'associazione EFASCE, Michele Bernardon, la curatrice artistica di Pordenonelegge, Valentina Gasparet, il rappresentante e-segretario di Londra, Enrico Cristante, e il Presidente Giuliani nel mondo, Bruno Cernecca.

Paolo Giordano dopo aver letto un suo testo dal titolo "Gli emigranti", ha discusso della difficoltà di emigrare, "Qualcuno direbbe che partire per non tornare è la forma più sfrenata ed eccitante di libertà, e magari lo è davvero, ma il punto - ha sottolineato - è l'aver o meno la possibilità di decidere quando è arrivato il proprio momento. Le iniziazioni troppo precoci, non realmente desiderate, assomigliano spesso a delle esecuzioni capitali e sono foriere di una tristezza lunga, sommersa e tenace...dovrebbe esserci una legge a proteggerci da un sacrificio del genere, un articolo nuovo nella Dichiarazione dei Diritti dell'uomo: il diritto a restare, fintanto che uno ne ha voglia. Ma non c'è", a sottolineare la necessità, a volte non felice, che spinge verso l'emigrazione.

Valentina Gasparet ha messo in evidenza che il movimento migratorio della nostra epoca è molto diverso da quello delle epoche passate, in cui le persone si muovevano a causa della guerra o della povertà. Oggi ci confrontiamo con una emigrazione spinta dal tentativo di approfondire, di realizzare, di mettere a frutto un percorso di studi.

Ogni ondata di emigrazione, ha indicato Michele Bernardon, è una nuova emigrazione: anche quella del Novecento era diversa da quella dell'Ottocento. Ma se sulla vecchia emigrazione abbiamo abbastanza conoscenza così non è per quella attuale.

La sostanziale differenza rispetto al passato è probabilmente la possibilità di comunicare, come ha argomentato Valentina Gasparet: "un tempo credo ci fosse un biglietto a Natale come scambio di contatti. Adesso, per fortuna, è molto diverso: le nuove tecnologie aiutano tantissimo, come Skype e Whatsapp per mantenere un contatto continuo con chi rimane a casa". A caratterizzare la migrazione di questi anni è anche, ha osservato Enrico Cristante, la mobilità, cioè, la possibilità di muoversi facilmente, anche con budget ridotti, ad esempio grazie ai voli low cost.

Nell'era digitale i mezzi di comunicazione risultano essere fondamentali nel divulgare le esperienze dei connazionali, nel fornire informazioni e dando probabilmente la spinta a partire, e, cosa non meno importante, assicurando, allo stesso tempo, la sensazione di vicinanza a casa, pur essendo lontani.

ILENIA VALLERIANI

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@lacolllinarestaurant.co.uk www.lacolllinarestaurant.co.uk

All'Istituto di Cultura di Londra l'ultimo romanzo di Paolo Nelli "Trattato di economia affettiva"

All'Istituto italiano di Cultura di Londra è stato presentato il 15 maggio l'ultimo romanzo di Paolo Nelli, "Trattato di economia affettiva".

L'autore ha discusso del suo lavoro con Benedetta Cibrario, vincitrice del Premio Campiello nel 2008 con il romanzo d'esordio "Rossovermiglio" (2007) e del premio Rapallo Carige per "Sotto cieli noncuranti" (2010).

Paolo Nelli è lettore d'italiano presso il King's College. Ha pubblicato diversi romanzi e racconti. "Trattato di economia affettiva" è pubblicato dalla casa editrice La nave di Teseo e la sua presentazione all'Istituto di Cultura è stata intervallata dalla lettura di alcuni estratti dal libro da parte dell'attore Marco Gambino.

Al centro del romanzo campeggia Nello, un bambino che cresce negli anni '70 del post boom economico. Padre operaio, madre casalinga, pochi

soldi in famiglia e molti affanni affettivi, ma la sua è un'infanzia felice. Le avventure di Nello sono riviste così, alla luce di soldi e affetti. Un viaggio a seguire un bambino in un mondo sempre più pieno di possibilità, ma senza i mezzi per realizzarle. Dal pianto della nascita alla terza media, con lui si ride, ci si commuove, ci si affeziona e, anche, viene voglia di abbracciarlo questo ragazzino, per proteggerlo dalla realtà che lui sta scoprendo. Sullo sfondo scorrono gli anni '70, con le loro canzoni, la fine di Carosello, le nuove pubblicità, i telefilm, le Brigate Rosse: lo slogan "tutto è politico" diventa nell'esperienza di Nello "tutto è economico". Perché lui non ha rivoluzioni e non ha lotte politiche. Quello che ha è l'epica delle piccole cose, l'epica del suo stupore quotidiano, i pomeriggi con gli amici, i mille nuovi prodotti e l'affetto a cui ambisce. Dentro lo svolgersi del

racconto dell'infanzia ci sono le incursioni di Nello adulto, le sue relazioni, il suo lavoro, le sue emozioni. LaR



Marco Delogu ospite del Circolo

Presentato il suo libro fotografico "Asinara"



A maggio il Circolo ha avuto un ospite di spessore: il direttore dell'Istituto di Cultura Marco Delogu, che ha presentato il suo affascinante libro fotografico "Asinara" all'Italian Bookshop, la libreria londinese diretta da Ornella

Tarantola, molto conosciuta nella comunità italiana grazie ai suoi innumerevoli incontri con gli autori.

L'incontro - una joint venture tra il Circolo e l'Italian Bookshop - ha avuto luogo il 20 maggio e si è avvalso del

contributo della giornalista Cristina Marconi, che è riuscita a portare alla luce l'uomo Delogu permettendo così alla nutrita platea di conoscerne meglio la personalità, la visione della vita e i sentimenti di fondo che immancabilmente si riflettono poi nei suoi lavori.

La serata si è conclusa con un drink che ha permesso a tutti i partecipanti di avvicinare il famoso fotografo (nato a Roma nel 1960 e di origini sarde) e di poter approfondire con lui aspetti del libro dedicato all'isola di Asinara, famosa anche per un carcere chiuso nel 1998 e diventata nel 2002 parco nazionale..

"Ho scelto di lavorare sull'Asinara - ha avuto modo di spiegare Delogu in occasione di una mostra - per via della sua storia e della sua geografia. Da bambino l'isola mi veniva narrata come una specie di inferno, e da ragazzo mi colpivano i racconti di un amico di famiglia, avvocato, che difendeva Renato Curcio e Raffaele Cutolo e andava a incontrarli sull'isola. Più tardi, a partire dal 1997, lavorando a Rebibbia per i ritratti di 'Cattività', avevo incontrato una serie di detenuti che erano stati all'Asinara, e dalle loro voci avevo ascoltato la storia delle rivolte di Fornelli. Non sono andato in Sardegna per moltissimi anni e per il mio 'ritorno' fotografico ho scelto un'isola che non conoscevo, così piena di ricordi dolorosi a contrasto con il grandissimo senso di bellezza e libertà che ora si prova".

La Redazione

Novità Editoriali

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



Stefano Tura, A regola d'arte - Edizioni Piemme

La testa riversa da un lato, appoggiata alla corda ben stretta intorno al collo, le braccia lungo i fianchi, i piedi inguainati in eleganti scarpe firmate, sospesi a pochi centimetri da terra. Sul pavimento, poco distante dal corpo, un biglietto: "Effetto Brexit. Suicidio di un broker". Proprio di fronte all'installazione esposta in una galleria, sfilano gli esponenti più celebri della comunità italiana a Londra. A pochi passi da lì, in un angolo nascosto, circondato da un capannello di curiosi, giace immobile un corpo. Apparentemente la più verosimile delle opere d'arte, in realtà si tratta del cadavere di uno degli invitati. E, nel corso di pochi istanti, tutto cambia, il panico si diffonde e l'elegantissima folla si trasforma in un unico organismo impazzito che per uscire da quel macabro luogo è disposta a tutto. Saranno il detective McBride, ex ragazzo cattivo poi riabilitato dalla polizia, e Alvaro Gerace, commissario bolognese, da anni sulle tracce di un serial killer, a collegare quella morte spettacolare a una serie di strane sparizioni di bambini che unisce Italia e Gran Bretagna.



Luciano Funetta, Dalle rovine - Tunué

Il collezionista di serpenti Rivera, grazie a un video amatoriale, entra in contatto con l'insolita e seducente scena della pornografia d'arte. Questa esplorazione si trasforma ben presto nella discesa in un abisso popolato da figure oscure, tra le quali spicca un argentino a dir poco enigmatico: Alexandre Tapia. Proprio attraverso la frequentazione di Tapia, Rivera scoprirà un universo di abiezioni private e catastrofi collettive, vittime invisibili e carnefici rimasti impuniti.



Paolo Giordano, Divorare il cielo - Einaudi

La prima volta che Teresa li vede stanno facendo il bagno in piscina, nudi, di nascosto. Lei li spia dalla finestra. Le sembrano liberi e selvaggi. Sono tre intrusi, dice suo padre. O tre ragazzi e basta, proprio come lei. Bern. Tommaso. Nicola. E Teresa che li segue, li studia, li aspetta. Teresa che si innamora di Bern. In lui c'è un'inquietudine che lei non conosce, la nostalgia per un'idea assoluta in cui credere: la religione, la natura, un figlio. Sono uno strano gruppo di randagi, fratelli non di sangue, ciascuno con un padre manchevole, carichi di nostalgia per quello che non hanno mai avuto. Il corpo li guida e li stravolge: la passione, la fatica, le strade tortuose e semplici del desiderio. Il corpo è il veicolo fragile e forte della loro violenta aspirazione al cielo. E la campagna pugliese è il teatro di questa storia che attraversa vent'anni, quattro vite, un amore. Coltivare quella terra rossa, curare gli ulivi, sguosciare montagne di mandorle, un anno dopo l'altro, fino a quando Teresa rimarrà la sola a farlo. Perché il giro delle stagioni è un potente ciclo esistenziale, e la masseria il centro esatto del mondo.



Roberto Alajmo, L'estate del '78 - Sellerio editore

Prendere per mano i lettori, invitarli in casa, guardare assieme le foto dell'infanzia, raccontare la parte più inconfessabile di sé e della propria famiglia. Roberto Alajmo, nella sua opera più necessaria e personale, ha trasformato un materiale intimo e doloroso nel romanzo di una vita. Luglio 1978: lo scrittore è uno studente in attesa degli orali dell'esame di maturità, studia con i compagni a Mondello, vicino Palermo, e a fine giornata esce insieme a loro per riposarsi, rifiatore, mangiare un gelato. Una passeggiata di trenta metri e lì, seduta sul marciapiede, trova la madre. Lei lo guarda riparandosi dal sole con la mano. "Mamma, che ci fai qui?". È l'ultimo incontro tra Elena e suo figlio Roberto, il momento da cui scaturisce questo libro, l'investigazione familiare di uno scrittore su un evento che ha segnato la sua giovinezza e la sua maturità: l'esistenza intera. È la storia di un addio di cui il ragazzo non aveva avuto sentore, la ricerca di un senso per il commiato improvviso di una madre dal marito, dai figli, dalla vita stessa. Il ritratto di una donna che voleva afferrare il mondo, e il mondo le scappava dalle dita. Un dramma di disagio domestico come forse se ne consumavano tanti, in quegli anni, nel chiuso segreto degli appartamenti della borghesia italiana.



Chiara Moscardelli, Teresa papavero e la maledizione di Strangolagalli - Giunti

Teresa: quarant'anni, disoccupata e - tra un Tinder e l'altro - felicemente single. O almeno così crede. Dopo aver perso l'ennesimo lavoro (o meglio, dopo essere entrata una mattina negli uffici dell'azienda che l'aveva appena assunta trovandoli desolatamente e inspiegabilmente vuoti) decide di rifugiarsi a Strangolagalli, il borgo a sud di Roma dove è nata, e avviare una piccola attività alberghiera: l'ideale per studiare avventori e clienti, e raffinare così il suo talento naturale di profiler. Sarà stata l'infanzia difficile o il padre psicologo, ma Teresa è infatti dotata di un intuito fuori del comune, che le consente di capire a una prima occhiata se la persona che ha davanti nasconde qualcosa, ha paura, o è in fuga da qualcuno. Un intuito che ben presto la ficcherà nei pasticci, mettendo decisamente in subbuglio i pacifici (almeno finora) abitanti del paesino. Non bastasse, a Strangolagalli si è stabilito da poco anche Paolo, un uomo timido e garbato che si mostra curiosamente sensibile al fascino di Teresa, spingendosi addirittura a invitarla a cena. La faticosa sera però, complice l'aria condizionata e un certo nervosismo, la donna si rifugia in bagno e al suo ritorno... Paolo è svanito, o meglio, letteralmente volato dalla finestra! E così, tra affascinanti detective in incognito e carabinieri di paese, reporter d'assalto e misteriosi sconosciuti, Teresa si ritrova risucchiata in una girandola di intrighi e misteri, in un susseguirsi di imprevedibili colpi di scena.



Federica Bosco, Mi dicevano che ero troppo sensibile - Vallardi

"Ho sempre saputo di essere troppo sensibile. Fin da quando ero piccola mi accorgevo di non percepire le cose come gli altri bambini, ma di sentirle in maniera molto più profonda, intensa, lacerante, da qualche parte fra il cuore e la pancia. Però non riuscivo a esprimerle in nessun modo..." È così che Federica Bosco ci introduce tra i chiaroscuri di un universo ancora sconosciuto, spesso trascurato persino dalla psicologia e dai tanti specialisti che dovrebbero occuparsi delle mille sfumature dell'animo umano. Un universo popolato da creature particolarmente 'frangibili', dotate di antenne che percepiscono con la potenza di radar le gioie e il dolore altrui, che si sentono diverse dai più, e spesso a disagio, che temono i rumori e qualunque stimolo violento, che si definiscono certamente 'difficili', ma anche creative, generose ed empatiche. Insomma, creature ipersensibili. Ed è nel loro mondo segreto, tra le sfumature di personalità complesse e affascinanti, tra idiosincrasie e virtù, che ci porta per mano una delle scrittrici italiane più amate, firmando un libro che è insieme un manuale e un'intima confessione, capace di dare a chi fino a oggi si è sentito solo e incompreso il coraggio, l'autostima e la forza per alzare la testa. Mettere le ali. E scoprire che quello che credevano un handicap in realtà può essere uno straordinario superpotere.

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

Sicily
 Restaurant • Bar • Private Dining

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

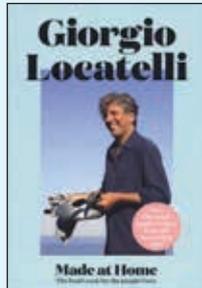
NUBIAN FUNERAL SERVICE
(Incorporating Giorgio Pace Funerals)

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

Al servizio della comunità italiana dal 1981

Richard's Catering Agency
SOFIA

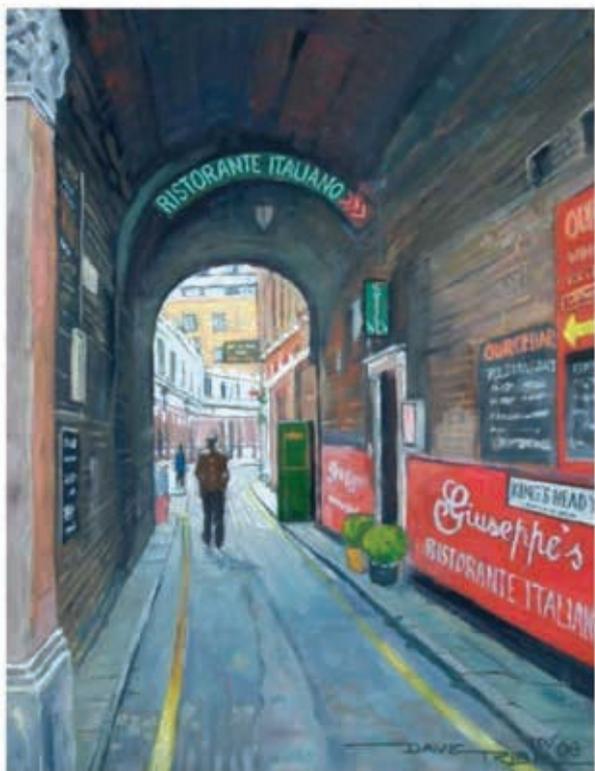
Tel: 020 7430 1212 - Tel: 020 7439 4526
 Tel: 0845 521 2900 - Mob: 07969 060 831
richardcatering@yahoo.co.uk - www.richardscatering.co.uk
 1st Floor - 31 Theobalds Road LONDON WC1X 8SP

*tutti a tavola ...**con Giorgio Locatelli**Dal suo ultimo libro "Made AT Home"*

Pork belly with chickpeas and turnip tops

Serves 6
dried chickpeas 300g
skinless pork belly 2kg
olive oil
diced pancetta 50g
white onions 2, chopped
garlic 2 cloves, chopped
fresh rosemary 2 sprigs
turnip tops 300g, chopped
sea salt and freshly ground
black pepper

- 1) Soak the chickpeas overnight in cold water.
- 2) When you are ready to cook, cut the pork belly into six squares. 3 Preheat the oven to 180°C/gas 4.
- 4) Heat a little olive oil in a casserole or pan that will transfer to the oven, put in the pork belly and sear it on each side until golden.
- 5) Lift out on to a plate and put the pancetta, onions, garlic and rosemary into the casserole.
- 6) Cook gently until the onion is soft and translucent, then add the chickpeas together with their soaking water.
- 7) Bring to the boil, cover with a lid, then transfer to the oven for 2 hours.
- 8) Take the casserole from the oven and return it to the hob. The cooking liquid should be quite thick, but if not, lift out the pork belly and bubble it up to reduce it further.
- 9) Put in the turnip tops and cook for a further 5 minutes. 10 Season well, especially with pepper, and if you have removed the pork belly, return it the casserole, then serve.



Giuseppe's Ristorante Italiano

is one of the South Bank's oldest family run Italian restaurant

47/49 Borough High Street, London SE1 1NB

Tel: 0207 407 3451

info@giuseppesplace.com - www.giuseppesplace.com

Riso Gallo Young Risotto Chef of the Year Open for Entries

Italian rice specialists Riso Gallo has launched its Young Risotto Chef of the Year competition, aimed at budding chefs aged 18 -25 years old.

The winner for 2019 will receive an all-expenses paid three day work experience at Angela Hartnett's Michelin starred modern Italian restaurant, Murano, in Mayfair, London.

The runner up will win a three day cooking experience with Danilo Cortellini at The Italian Embassy in London, for the planning and execution of a gala dinner.

Entrants are asked to send a recipe and image of their risotto and say why they believe winning will enhance their catering career. Entry closing date is 30th September 2018.

Young Risotto Chef 2018 is Dervis Mustafa from London. Dervis, from Westminster Kingsway College, prepared a Jerusalem Artichoke and Wild Mushroom Risotto for the judges.

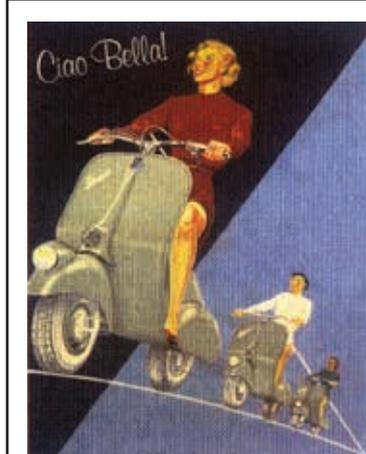
"It was great fun to take part in this competition, and I have learnt so much", commented winner Dervis. "It is great to get feedback on my dish from such prestigious judges and I am really looking forward to my prize of cooking with Michelin starred chefs Fabio Pisani and Alessandro Negrini in Milan. It will be an honour and an amazing experience."



Winner Dervis Mustafa

Judge and Chef, Paul Gayler added, "The judges felt his dish had all the hallmarks of a great classically prepared risotto, perfectly cooked al dente rice grains, rich and creamy in texture. The addition of the crispy croquettes added a nice textural contrast to the overall dish, an all-round dish by this young talented chef."

To enter: www.youngrisottochef.com



Ciao Bella Restaurant
Pasta e Pizza

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



The top five entrants will enter a cook-off in London on 21st January 2019 at Westminster College and will be judged on the day by renowned chefs Danilo Cortellini, former Professional MasterChef Finalist, Davide Degiovanni, Head Chef at Gordon Ramsay's Union Street Café and Paul Gayler MBE, former Executive Chef at The Lanesborough and author.



La Cucina Siciliana

di Enzo Oliveri

info@thesicilianchef.co.uk



Rigatoni alla Norma Rigatoni with Aubergines

Serves 4

Ingredients

2 Small Aubergines
Pinch of Salt
2tbls Vegetable Oil
1 Small Onion very finely chopped
400gr Tin Chopped Tomato
8 Fresh Basil leaves
400gr Rigatoni pasta
40gr Salted ricotta cheese shredded
4ltrs Salted boiling water

- 1) Cut the aubergines in small cubes and place into a colander and sprinkle with salt, leave to one side for minimum of 6 hours. This will remove the bitterness of the aubergine.
- 2) Gently fry the chopped onion in vegetable oil until golden.
- 3) Add tin of chopped tomato and cook gently for 30 minutes.
- 4) Add 4 fresh basil leaves and cook for a further 5 minutes.
- 5) Liquidize.
- 6) Fry aubergines in vegetable oil until golden, add ¾ of the cooked aubergine to the tomato sauce.
- 7) Cook the rigatoni pasta to salted boiling water boil. Check the pasta packaging for the cook times.
- 8) Drain, add the tomato sauce, place on plate and dress with the rest of the cooked aubergine, salted ricotta cheese and basil leaves.
- 9) Serve hot.

Norma is the name of a famous opera written in the early 19th century by composer Vincenzo Bellini. Because Bellini was native to Catania, Sicily, it's believed that a chef in Catania named his aubergine and pasta dish after the opera to honour the work of art and its grandeur.

Pasta alla Norma always features aubergine, a vegetable found in many popular Sicilian dishes, and some form of ricotta cheese.

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



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_diff@difitalia.co.uk

AMBASCIATA DITALIA A DUBLINO

63-65 Northumberland Road Dublin 4
T: +353 1 6601744 - F: +353 1 6682759

ambasciata.dublinko@esteri.it
consolare.ambdublinko@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 AGENZIA CONSOLARE

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

Gregs Building

1 Booth Street, 2° piano

Manchester M2 4DU

Per appuntamento T:0161 714 0190

info@consolato-manchester.co.uk

NEWCASTLE UPON TYNE

AGENZIA CONSOLARE

Sig. Roberto Ferasin

7 Martindale Walk, Killingworth

Newcastle upon Tyne NE12 6QT

Cell: 07508 408047

robertoferasinnewcastle@outlook.com

NOTTINGHAM

VICE CONSOLATO ONORARIO

Dott.ssa. Valeria Passetti Riba

Lace Market House

54-56 High Pavement, Lace Market

Nottingham NG1 1HW

PETERBOROUGH

AGENZIA CONSOLARE

Sig.ra Carmela Cocozza

The Fleet, High Street,

Fletton, Peterborough PE2 8DL

T: 01733-560218 - F: 01733-893550

Cell: 07552-913229

carmel63@hotmail.co.uk

WATFORD AGENZIA CONSOLARE

Sig. Luciano Rapa

11, St. James Rd, Watford

Herts WD1 8DZ

Tel/Fax: 01923-819644

INAS: 020-7834 2157

WOKING AGENZIA CONSOLARE

Cav. Aldino Albertelli

14, Oriental Road, Woking

Surrey GU22 7AW

T: 01483-714440

lrapa@inasitalianwelfare.co.uk

UFFICI CONSOLARI DIPENDENTI

CONSOLATO ONORARIO D'ITALIA

GLASGOW

Responsabile: Leandro FRANCHI

24 St. Enoch Square, G1 4DB

T: 0141 227 8051 - F: 0141 204 1199

italianconsulateglasgow@gmail.com

CONSOLATO ONORARIO D'ITALIA

BELFAST

Responsabile: Olimpio D'Agostino

42 Glenholm Drive, BT8 6LW

T: 02890 709415 - T: 02890 333719

leo@dagostino42.fsnet.co.uk

AGENZIA CONSOLARE ONORARIA

D'ITALIA, GREENOCK

Responsabile: Elisa Mazzoni Lamb

4 Brougham Street, PA16 8AA

T: 01475 892131 - F: 01475 720713

elisalamb@gmail.com

COMITATO DEGLI ITALIANI ALL'ESTERO (COMITES)

20, Brixton Road, London SW9 6BU

Tel: Non definito

info@comiteslondra.info

www.comiteslondra.info

20 Dale Street, 4th floor

Manchester M1 1EZ

Tel/Fax: 0161 236 9261

comitesmanchester@yahoo.co.uk

36 Grindlay St. Edinburgh EH3 9AP

T: 0131 2298804 - F: 0131 2298689

ITALIAN CULTURAL INSTITUTE LONDON

39, Belgrave Square

London SW1X 8NX

T: 020 7235 1461 - F: 020 7235 4618

icilondon@esteri.it

www.icilondon.esteri.it

ITALIAN CULTURAL INSTITUTE EDINBURGH

82, Nicolson Street

Edinburgh EH8 9EW

T: 0131 668 2232 - F: 0131 6682 7777

iicedimburgo@esteri.it

www.iicedimburgo.esteri.it

EDUCATION DEPARTMENT LONDON

83-86 Farringdon Street

London EC4A 4BL

T: 020 7583 8984 - F: 020 7822 7112

edu.londra@esteri.it

www.conslondra.esteri.it

EDUCATION DEPARTMENT EDINBURGH

32A, Melville Street

Edinburgh EH3 7HW

T: 0131 226 3169

CO.A.S.IT.

THE ITALIAN SCHOOL BOARD

152 Buckingham Palace Road

London SW1W 9TR

T: 020 7730 4464

coasit@lineone.net

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

32A, Melville Street

Edinburgh EH3 7HW

T: 0131 226 3169

comaciss@aol.com.uk

CO.SC.AS.IT.

111, Piccadilly, Manchester M1 2HY

T: 0131 2253726

LA SCUOLA ITALIANA A LONDRA

154 Holland Park Avenue

London W11 4UH

T: 020 7603 5353

info@scuolaitalianalondra.org

www.scuolaitalianalondra.org/

CHAMBER OF COMMERCE AND INDUSTRY FOR THE UK

1 Princes Street, London W1R 8AY

T: 020 7495 8191 F: 020 7495 8194

info@italchamind.org.uk

www.italchamind.org.uk

ITALIAN TRADE AGENCY

Sackville House, 40 Piccadilly,

London SW1J 0DR

T: 020 7389 0300 - F: 020 7389 0301

londra@ice.it - www.ice.it

ALITALIA

4th Floor, Falcon House,

115 - 123 Staines Road,

Hounslow, Middlesex TW3 3LL

Reservations: 03335 665544

www.alitalia.com

BANCHE

BANCA DITALIA LONDRA

2 Royal Exchange Buildings

London EC3V 3DG

T: 020 7606 42

www.bancaditalia.it

INTESA SANPAOLO

90 Queen Street, London EC4N 1SA

020 7651 3000

www.intesasanpaolo

UNICREDIT AG IN THE UK

Moor House, 120 London Wall

London EC2Y 5ET

020 7826 100

www.hypovereinsbank.co.uk

MEDIO BANCA

33 Grosvenor Place

London SW1X &HY

T: 0203 0369 500 - F: 0203 0369 555

info@mediobanca.co.uk

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

WHATCAR?
**CAR OF
 THE YEAR
 2018**
 Best sports car



THE ALFA ROMEO GIULIA QUADRIFOGLIO. **ENGINEERED TO THRILL**

With 510 hp and perfect 50:50 weight distribution, the Alfa Romeo Giulia Quadrifoglio combines power and performance like never before. Breath-taking Italian design, innovation and unrivalled driving pleasure are yours to experience from £61,595 OTR.

Book a test drive today.

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

WWW.MOTORVILLAGEUK.COM

MARYLEBONE

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

CROYDON

121 CANTERBURY ROAD, CROYDON, SURREY CR0 3HH.
 TEL: 020 8683 1000

La meccanica delle emozioni



Model shown is the Alfa Romeo Giulia 2.9 V6 Bi-Turbo Quadrifoglio at £63,845 incl. Competizione Red Tri-Coat Paint at £2250. Range of official fuel consumption figures for the Alfa Romeo Giulia Quadrifoglio: Urban 22.8 mpg (12.4 L/100km); Extra Urban 49.6 mpg (5.7 L/100km); Combined 34.4 mpg (8.2 L/100km). CO₂ emissions 189 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.

SM **La Notizia** LONDRA

Lo trovate anche sul sito www.smphotonewsagency.com