



La Notizia LONDRA

CULTURA - SPETTACOLO - ECONOMIA - POLITICA - SPORT - INFORMAZIONE

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



www.greennetworkenergy.co.uk

Auguri dell'Ambasciatore Trombetta ai connazionali in UK

Vigiliremo "da vicino" su Brexit per tutela diritti



L'Ambasciatore Raffaele Trombetta e la Signora Victoria

Carissimi connazionali,

A gennaio giungerà a compimento il mio primo anno di mandato quale Ambasciatore d'Italia nel Regno Unito ed è con grande piacere che mi rivolgo a voi per esprimere i miei migliori auguri in vista delle Feste natalizie e per il nuovo anno: è stato un 2018 molto intenso e ricco di novità e iniziative che mi hanno reso orgoglioso di rappresentare il nostro Paese nel Re-

gno Unito. Nella prospettiva di essere vicino a tutti gli italiani nel Regno Unito, ho effettuato visite in Scozia, Galles e Irlanda del Nord per incontrare le nostre comunità ed ascoltare le loro storie. Ho trovato una comunità italiana numerosissima e molto dinamica, il cui contributo alla prosperità del Paese è riconosciuto ed apprezzato dai nostri amici britannici.

Quello che sta giungendo a termine

è stato un anno estremamente complesso sotto diversi punti di vista. Ho tenuto alta l'attenzione sull'obiettivo primario del mio mandato: tutelare i diritti dei cittadini italiani e rafforzare i rapporti bilaterali tra Italia-Regno Unito.

In questi giorni il negoziato sull'uscita del Regno Unito dall'Unione Europea è entrato in una nuova fase e l'Ambasciata continua a vigilare da vicino. Siamo impegnati in una collaborazione per assicurare, anche dopo l'uscita del Regno Unito dall'Unione, il medesimo livello di tutela dei diritti dei nostri connazionali e per evitare che la Brexit finisca per affievolire gli strettissimi rapporti bilaterali tra i nostri Paesi. L'intenzione di assicurare, anche unilateralmente la protezione dei diritti dei nostri connazionali in Gran Bretagna è già stato sottolineato dall'allora sottosegretaria alla Brexit, la quale ha ricordato gli stretti legami culturali e storici che ci uniscono, nel corso di una sessione informativa sulla Brexit, tenutasi a settembre in Ambasciata con la partecipazione delle autorità britanniche e di rappresentanti della nostra comunità a Londra.

Un aspetto dell'Italia non comunemente associato con la percezione del nostro Paese è quello dell'innovazione nelle sue molteplici declinazioni, tra cui quella legata allo sviluppo tecnologico e digitale, strettamente connessi alla New Economy italiana e



Senatore Raffaele Fantetti, Lord Snape of Wednesbury e Matteo Cerri
Durante il ricevimento alla House of Lords

Brexit: Forum Open Source per dialogo Uk-Italia

A pag. 11

alla sua proiezione internazionale. Per questo ho voluto lanciare una nuova serie denominata Italy for Innovation e, insieme ad ICE ed il resto del Sistema Italia in UK, organizzare una serie di eventi con focus proprio sul grande tema dell'innovazione.

Sono molte le iniziative promosse dall'Ambasciata nell'ambito finanziario, tra cui si ricordano il seminario con Assogestioni sulla corporate governance in Italia e sugli strumenti sui diritti degli azionisti di minoranza nei consigli di amministrazione delle società quotate; la presentazione del rapporto sugli investimenti diretti

esteri e sulle operazioni di M&A delle grandi aziende italiane, realizzato dal Politecnico di Milano con lo studio legale Hogan Lovells; il primo evento di Salone Macchine e Attrezzature per l'Ufficio (SMAU) per l'innovazione digitale. In tale contesto si inseriscono anche i moltissimi incontri con esponenti istituzionali del settore economico-finanziario, come l'incontro nel maggio scorso con il ministro scozzese dell'economia ed un esponente di Transport Scotland per esplorare potenziali opportunità per le imprese

Segue a pag. 21

THERESA MAY: HABEMUS ACCORDO SULLA BREXIT!

MA DAVVERO REGGERÀ? TANTI I DUBBI

Rallegrarsi o dispiacersi? Per gli italiani e gli altri europei residenti in UK è difficile una netta presa di posizione sul controverso accordo di divorzio dall'Unione Europea che la premier britannica Theresa May ha annunciato il 13 novembre scorso con un sospiro di sollievo.

L'intesa - condensata in un documento di 585 pagine - ha di positivo che sancisce in modo definitivo i diritti degli europei già installati nel Regno Unito per quanto riguarda residenza, accesso alla sanità e tutto il resto.

Il risvolto negativo è che, pur soft, la

Brexit diventa ineluttabile e nulla sarà più come prima. La Manica funzionerà di nuovo da muro-frontiera a tutti gli effetti e gli europei interessati in futuro a stabilirsi nel Regno Unito non avranno corsie preferenziali rispetto ad asiatici,

Segue a pag. 2

Feste natalizie a Londra: una pioggia di eventi

A pag. 13

CIAO CIAO ITALIA: VANNO VIA ANCHE GLI OVER 50

A pag. 8



**Buon Natale
e
Felice Anno Nuovo**



Segue da pag.1

americani o africani.

Sui diritti degli europei residenti in Uk e sui risvolti pecuniari del divorzio Londra e Bruxelles avevano già trovato la quadra nel dicembre 2017 ma per una vera e propria fumata bianca ci sono voluti altri undici mesi a causa del rompicapo della frontiera tra le due Irlande, un problema del tutto sorvolato – ed è paradossale - durante la campagna per il referendum del giugno 2016 vinto dai fautori della Brexit. Tutti d'accordo a evitare controlli doganali al confine che potrebbero riaccendere la guerra civile strisciante in Ulster tra cattolici e protestanti. Ma come farlo in concreto?

Il complicato compromesso distillato a fatica prevede che la Gran Bretagna post-Brexit rimanga nell'unione doganale europea fino a quando non sarà

possibile tenere sott'occhio con qualche diavoleria high tech la frontiera tra la repubblica d'Irlanda e la provincia britannica nordirlandese evitando così rallentamenti e ostacoli per auto, camion e Tir.

Malgrado sia molto diversa dalla Brexit dura che propugnava nel primo semestre 2017, Theresa May ha cercato di vendere l'intesa (incentrata soltanto sui termini del divorzio e non sui futuri rapporti commerciali con il Continente che saranno oggetto di ulteriori trattative) come la migliore realisticamente possibile a difesa degli "interessi nazionali" e ne ha decantato i vantaggi: ad esempio la fine dell'immigrazione facile dall'Europa. È stata però subito attaccata con ferocia dai "brexiteers" alla Boris Johnson e dai "remainers" in crescente pressing affinché si eviti il suicidio e si resti nell'Unione europea.

I Brexiters hanno tuonato a più non

posso ("È una capitolazione", "Un'umiliazione", "Ci ridurremo a vassalli dell'Unione europea", "cadiamo in schiavitù"), denunciato il "tradimento" del risultato referendario del giugno 2016 e avvertito che l'Ulster rischia di rimanere nell'orbita dell'Ue con effetti disgregatori per la Gran Bretagna. I "remainers" vedono invece nell'intesa un pasticciaccio che farà soltanto del male all'economia del Paese.

Pur con qualche defezione importante, incominciando dalle paradossali dimissioni del ministro alla Brexit Dominic Raab (ma non doveva essere lui a negoziare l'accordo che adesso gli fa schifo?), Theresa May è riuscita a farsi approvare l'intesa dal Consiglio dei ministri aprendo così la via alla ratifica ufficiale dell'Ue nel corso di un summit europeo messo in calendario per il 25 novembre. Ma ce la farà a strappare il sì della Camera dei

Comuni prima di Natale e ad evitare così il naufragio suo e del suo piano? E riuscirà a mangiare il pudding natalizio al numero 10 di Downing Street?

Sulla carta il corposo documento sui termini del divorzio dall'Ue ha scarse possibilità di strappare la luce verde del parlamento: i deputati del partito protestante nordirlandese DUP – puntello cruciale per il governo conservatore – hanno già mostrato il pollice verde. Poi c'è la ribellione dei parlamentari favorevoli alla Brexit dura che vogliono tagliare tutti o quasi tutti i ponti con l'Ue. Insomma, la povera Theresa una maggioranza sembra proprio non avercela e non potrà contare sull'opposizione laburista con a capo Jeremy Corbyn il rosso che spera di andare a elezioni anticipate e di vincerle.

Gli italiani e gli altri europei residenti in Uk fanno quindi bene a trattenere

il fiato: può ancora succedere di tutto. Incominciando dalla defenestrazione dell'attuale primo ministro per mano della fazione più euroscettica dello stesso partito.

Se l'accordo viene brutalmente cestinato dai Comuni le sfumature di grigio e di nero possono essere tante (si potrebbero ad esempio riaprire i negoziati con Bruxelles) ma sostanzialmente si spalancano due strade opposte e non è affatto chiaro quale sarà imboccata: il Regno Unito potrebbe uscire dall'Ue alla data limite – il 29 marzo 2019 – senza lo straccio di un'intesa (il famigerato scenario "no deal" che potrebbe mettere in ginocchio il Paese provocando addirittura penurie di cibo e di medicinali) oppure non è escluso un secondo referendum sulla Brexit che con ogni probabilità sarebbe vinto stavolta dai "remainers". Le scommesse sono partite.... LaR

BREXIT: NIENTE PAURA

"NON CI BUTTERANNO FUORI"

Il Comites di Londra rassicura gli italiani in UK

Niente paura per la Brexit: "Qualunque sia il risultato della trattativa tra il Regno Unito e l'Unione Europea, le autorità britanniche non hanno alcun interesse a "buttarci fuori" perché noi italiani, sin da quando siamo venuti, abbiamo sempre dato il meglio di noi stessi per laboriosità e comportamento civile".

Su questo tasto Pietro Molle, presidente del Comites di Londra, ha insistito il 16 ottobre durante

un incontro a Peterborough con la locale comunità italiana.

Molle ha messo in evidenza un altro punto: per continuare a rimanere in Gran Bretagna sarà però necessario fare domanda online nei modi, termini e con i moduli che l'Home Office metterà a nostra disposizione. Vanno quindi formati gruppi di persone con lo scopo di aiutare quelle persone che non hanno dimestichezza con i mezzi infor-



Peterborough



Hoddesdon

matici.

L'incontro a Peterborough nella sede della "Italian Community Association", diretta da Marco Cereste, rientra in una serie di riunioni del Comites della metropoli britannica con le comunità italiane residenti nella circoscrizione consolare di Londra proprio in vista delle tante incognite legate all'uscita del Regno Unito dall'Unione europea, in calendario per il prossimo 29 marzo. Circa cento i connazionali che hanno partecipato all'incontro, provenienti anche da altre città vicine a Peterborough. Per il Comites era presente, oltre a Molle, il Consigliere Nicola Del Basso.

Un analogo incontro si è svolto il 25 ottobre nella cittadina di Hoddesdon, situata nel mezzo della Lea Valley, a nord di Londra.

Qui si sono stabiliti italiani provenienti in massima parte dalla Sicilia e dalla Campania, arrivati

negli Anni Cinquanta e Sessanta e in maggior parte impegnati nella coltivazione di prodotti sotto serra. Oggi gli italiani sono i padroni di quelle serre in cui hanno lavorato per tanto tempo e sono molto apprezzati dalle autorità britanniche locali.

All'incontro di Hoddesdon presso la Jackson's Hall erano presenti più di novanta connazionali. Sono intervenuti per il Comites il Presidente Pietro Molle, il Tesoriere Ezio Fabiani, il Coordinatore del gruppo Brexit Dimitri Scarlato, il Consigliere Genuardi Liborio ed il Consigliere del CGIE Luigi Billè. Il pubblico ha posto varie domande a cui sono state date risposte il più possibile certe anche se rimane avvolto nel mistero quale sarà lo sbocco finale dei complicati negoziati tra Londra e Bruxelles sulla Brexit.

La Redazione

Brexit: tempi biblici per la cittadinanza italiana

Appello-denuncia di famiglie di nazionalità mista

Un gruppo di cittadini italiani residenti nel Regno Unito, in forte ansia per i contraccolpi della Brexit che rischia di spaccare le loro famiglie, ha lanciato un appello al governo Conte perché faciliti e acceleri l'iter riguardante la concessione della cittadinanza italiana ai loro coniugi appartenenti ad altre nazionalità. A loro avviso questo iter è attualmente "un incubo".

"L'annunciata uscita del Regno Unito dall'Unione Europea – scrivono i promotori dell'appello #famiglieunite - ha generato una grande preoccupazione nei cittadini italiani residenti nel Regno Unito e nelle loro famiglie in relazione alla possibilità di poter mantenere i propri diritti sia nel Regno Unito sia in Italia. Oltre a vivere lo stato di profonda incertezza dovuta alla Brexit nel Regno Unito, ci troviamo anche a far fronte a forti disagi causati dalle inefficienze amministrative esistenti nel Consolato italiano a Londra e nel Ministero degli Interni a Roma. Tali inefficienze hanno allungato a dismisura i termini per l'ottenimento della cittadinanza italiana per i nostri coniugi".

Il gruppo (che ha avuto una certa eco nella Penisola grazie ad un articolo del "Corriere della Sera") afferma che le pratiche per la cittadinanza

possono richiedere al momento fino a quattro anni di tempo e potrebbero diventare ancora più lunghe "in maniera drammatica" alla luce del recente decreto Salvini sulla sicurezza.

Ritenendo "inaccettabile" una simile tempistica il gruppo formula alcune proposte concrete: vanno aumentate "le risorse economiche e umane nell'ufficio di cittadinanza del Consolato d'Italia a Londra per ridurre le lungaggini e aumentare l'efficienza, soprattutto durante l'emergenza Brexit", va migliorato il coordinamento tra il Consolato d'Italia a Londra e il Ministero degli Interni per la gestione delle domande di cittadinanza, va modificata la clausola del decreto Salvini che raddoppia da 24 a 48 mesi dalla data di presentazione della domanda il termine di definizione dei procedimenti di cittadinanza.

In una delle testimonianze allegate all'appello un cittadino italiano ha scritto ad esempio: "mia moglie ha acquistato la cittadinanza britannica 32 giorni dopo la data della domanda mentre ha acquistato quella italiana 1151 giorni dopo la data della domanda. Lo stesso identico procedimento ha richiesto in Italia 35 volte il tempo richiesto nel Regno Unito".

SALVO dal 1968 SALVO 1968.CO.UK

SHOP ONLINE & SAVE

ITALIAN FOOD IMPORTERS

WTM: ITALIA CALAMITA PER I TURISTI BRITANNICI

Niente ostacoli da Brexit, assicura Ambasciatore



Taglio del Nastro per l'inaugurazione dello Stand Italia

L'Italia è la terza meta per i turisti britannici dopo Spagna e Francia e la Brexit non ostacolerà questo trend positivo con l'imposizione di visti d'ingresso. Lo ha detto l'ambasciatore d'Italia nel Regno Unito Raffaele Trombetta quando il 5 novembre ha inaugurato il vastissimo stand dell'Italia al World Travel Market di Londra, uno dei principali appuntamenti mondiali degli operatori turistici, che si è aperto all'insegna dell'ottimismo.

Il WTM 2018 registra una presenza italiana in crescita rispetto agli anni precedenti e le cifre fornite da Flavio Zappacosta, manager Regno Unito ed Irlanda dell'ENIT, lo dimostrano: 1.400 mq di stand espositivi al vasto centro fieristico di ExCel, 12 regioni, 18 spazi di operatori privati e 1200 visitatori accreditati con badge ENIT.

"Il turista britannico apprezza l'Italia, le grandi città d'arte e su questo noi continueremo a puntare. In generale, è importante per noi continuare a incoraggiare questo turismo ma cercheremo anche di stimolare la scoperta altre realtà", ha sottolineato l'ambasciatore Trombetta parlando con la stampa a margine della cerimonia di

inaugurazione e ha escluso che sulla scia della Brexit possa in futuro essere richiesto un visto d'ingresso per il turismo dei cittadini italiani che verranno nel Regno Unito e viceversa.

I dati pubblicati dall'ENIT sono senz'altro incoraggianti: l'impatto del turismo sul PIL dell'Italia è previsto per il 2018 a 227,3 mld € con un più 1,8%. In aumento le presenze di turisti stranieri, che hanno speso ben 39.155 milioni di € nel 2017, un incremento del 7,7% sul 2016. Il 23% delle presenze dell'extra UE sceglie l'Italia, prima meta fra i Paesi Schengen.

L'hashtag #cherishitaly (Prenditi cura dell'Italia) ha fatto da sfondo allo stand tricolore e cioè "Piazza Italia" durante la manifestazione organizzata dall'ENIT per parlare ad un turista che cerchi esperienze di qualità, di livello alto ma anche sostenibile, con forte rispetto del territorio. "Un territorio che è di grande valore, ma anche fragile in quanto antico e che richiede attenzione, vedi città d'arte come Venezia e Firenze, i nostri fiori all'occhiello", ha spiegato Maria Elena Rossi, direttore marketing e promotion dell'ENIT: "La nostra strategia è basata sul concetto

di crescita di valore, non volume. Il valore è alla base della nostra proposta nei mercati attuali e in quelli nuovi: un turista che spende di più, che si ferma di più, che ha interesse a scoprire l'autenticità del nostro territorio. Diversi operatori di alta gamma ci confermano che siamo la prima destinazione al mondo per questo tipo di turismo."

L'Italia quest'anno ha portato la sua offerta anche fuori dalla fiera, nel cuore di Londra, con una manifestazione il 6 Novembre dedicata ad incontri fra operatori italiani e i media inglesi alla National Gallery, dove attualmente è in corso la mostra dedicata al Mantegna e al Bellini, sponsorizzata dall'ENIT fino al 27 gennaio 2019. Altre iniziative hanno compreso uno stand creativo alla stazione di Waterloo e fermate dell'autobus "digitali" a Oxford Street per portare immagini dell'Italia fra la gente. Forte del successo come Premier Partner l'anno scorso del WTM di Londra, l'Italia ha registrato un aumento del 5.3% di arrivi dall'estero nel 2017, un trend positivo che si prevede tenderà a continuare l'anno prossimo, particolarmente con manifestazioni per la commemorazione del 500mo anniversario della morte di Leonardo da Vinci e Matera come Capitale Europea della Cultura.

Gli appuntamenti italiani, fuori e dentro la fiera sono stati numerosi e ben frequentati da giornalisti ed operatori turistici, a partire dalle conferenze stampa della Regione Lombardia e del Comune di Milano sul tema: "500mo anniversario di Leonardo da Vinci - sulle orme di un genio a Milano e in Lombardia". La conferenza stampa della Puglia: "Puglia & Lombardia: raddoppia il tuo viaggio in Italia". Le Mar-



Stand Sicilia



Veduta Panoramica

che invece hanno colto l'occasione per presentare il nuovo volo Easyjet che connette Ancona con Londra Gatwick; e per portare autentici sapori Italiani, la regione Piemonte ha offerto l'aperitivo durante un evento di Networking a Piazza Italia.

Da parte sua l'Emilia Romagna ha annunciato di voler sviluppare il turismo sportivo: "L'anno prossimo - ha anticipato Davide Cassani, Presidente dell'Ente di Promozione del Turismo dell'Emilia Romagna - il Giro d'Italia partirà da Bologna. Stiamo puntando molto sul Bike Hotel. Sono 20 anni che facciamo questo lavoro, con l'arrivo dei ciclo-turisti stranieri la stagione comincia prima e finisce dopo. Arrivano da molti paesi, soprattutto da Francia,

Germania, Olanda e quest'anno anche Islanda".

Roberta Bonometti



Dir. National Gallery Gabriele Finaldi con Dir. Enit Gianni Bastianelli durante la serata promozionale alla National Gallery

WTM: CONSOLE VILLANI A GIORNATA CONCLUSIVA

Il Console Generale d'Italia a Londra, Marco Villani, nella giornata conclusiva della World Travel Market (WTM), il 7 novembre, ha visitato il Padiglione Italia insieme al Direttore Esecutivo dell'ENIT Gianni Bastianelli, al Direttore Marketing Maria Elena Rossi, al Direttore Finanziario Leonardo Nucara e al Responsabile ENIT Londra Fabio Zappacosta (Foto).

Il Console Generale Villani e il Direttore Bastianelli hanno parlato, tra l'altro, di possibili forme di collaborazione tra il Consolato Generale a Londra e l'ENIT nel più ampio quadro delle attività di promozione integrata del Sistema Paese. Nel corso della manifestazione, che ha visto questa giornata dedicata alla Calabria, il Console Generale ha poi incontrato alcune autorità regionali calabresi tra cui il Consigliere Orlandino Greco delegato per l'internalizzazione e i rapporti con i calabresi all'estero. Ha poi avuto un incontro con il Direttore del WTM Simon Press.



Importers & Distributors
Of Wines & Provisions

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



www.carnevale.co.uk

Specialists In Italian Cheeses,
Meat Products & Fresh Pasta

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

e-mail: info@carnevale.co.uk

ELEVEN YOUNG ITALIANS AWARDED FOR THEIR SUCCESSES IN UK



Antonio De Negri, Leonardo Simonelli, Mina Zingariello, Stefano Donati, Federica Beretta, Alberto Nardelli, Pamela Barbaglia, Monsignore Marcelo Sanchez Sorondo, Luca Melchiori, Alessandro Motta, Anna Sergi, Aldo De Leonibus, Paolo Aversa, Marco Endrizzi e Brunello Rosa

Eleven young Italians have been given awards for their successes in UK on the evening of the 25th October 2018, during a gala reception for the 40th Annual Conference of the Italian Chamber of Commerce & Industry for the UK.

The aim of the "Talented Young Italians" Awards is to bring to public attention the individuals who have succeeded in their endeavour in the UK, keeping at the same time a link with Italy and fostering the exchanges between the two Countries.

As for the last fourth editions, the

Italian Chamber of Commerce and Industry for the UK - in collaboration with the Italian Embassy in London and with the patronage of H.E. the Italian Ambassador - awarded the most distinguished young Italians in these categories: Finance and Services; Industry and Commerce; Research and Innovation; Media and Communication.

The winners of the 2018 edition are: For the category of Media and Communication: Pamela Barbaglia - Chief Deals Correspondent EMEA at Reuters and Albero Nardelli - Europe editor,

BuzzFeed News.

For the category of Research and Innovation: Paolo Aversa - Senior Lecturer (Associate Professor) of Strategy and Director of the Full Time MBA at Cass Business School, City, University of London, Marco Endrizzi - Royal Academy of Engineering Research Fellow and Anna Sergi - Lecturer in Criminology Deputy and Director Centre for Criminology Department of Sociology, University of Essex.

For the category Finance and Services: Antonio De Negri - CEO & Founder di Cirdan Capital Management, Mina Zingariello - Deputy Director of Programmes for Libya at International Rescue Committee and Stefano Donati - Partner of Compagnia per l'Innovazione ed i Valori (C.I.V.).

For the category of Industry and Commerce: Federica Beretta - Deputy Director of Opera Gallery London, Aldo De Leonibus - Chief Executive Officer at Inventya Ltd and Luca Melchiori - Group Leader, Scientific Advisory Board member, Adaptimmune Ltd., Oxford, UK.

A committee of senior representatives evaluated the applications by using their expertise in each category: Rudi Boggi, Chairman, Northill UK, for Finance and Services. Professor Salvatore Roberto Amendolia, Consultant at Etrufin Reserco Ltd and Senior Advisor at the Italian Chamber for Industry

and Commerce for the UK. Marco Narda, Partner RLM Finsbury, former London Bureau Chief of Il Sole 24 Ore, for Media and Communication. Leonardo Simonelli Santi, President of the Italian Chamber of Commerce & Industry, for Industry and Commerce.

The constitution of the "Talented Italians in the UK" Association was announced during the TYI Ceremony, together with its first research report. Italian successful activities and successful individuals abroad are an im-

portant asset for Italy, therefore the need not to disperse this important intellectual resource arises from the willingness to maintain a link with the Talented Italians and create a net among them.

During the gala dinner the Keynes Sraffa Awards were also held. As tradition, this prestigious award, organised in collaboration with the British Chamber of Commerce for Italy, aims to celebrate outstanding Italian and English individuals who epitomise the cooperation between this country and Italy. This year's winners are Paolo Baratta, President of La Biennale di Venezia and Olga Polizzi, Deputy Chairman & Director of Design for Rocco Forte Hotels.

La Redazione



Daniel Shillito, Paolo Baratta, Leonardo Simonelli, Olga Polizzi e Alessandro Motta



Presentazione associazione Talented Italians In UK Flavio Mondello, Brunello Rosa e Leonardo Simonelli



LONDON
+44 0207 359 3701
124 Canonbury Road
London N1 2UT

MANCHESTER
+44 075 4444 0896
2nd Floor Albion Wharf
19 Albion Street
Manchester M1 5LN

su appuntamento a:
BRIGHTON
EDINBURGH
GLASGOW

via email:
regnunito@inca.it

su Facebook:
INCA Regno Unito

VI AIUTIAMO CON:
domande di pensione britanniche, italiane e complementari, welfare benefits, universal credit, disabilità, infortuni, sanità, posizioni assicurative, richieste di cittadinanza italiana, iscrizioni AIRE, pratiche consolari, richieste modello U1, detassazione della pensione, compilazione moduli e molto altro. Scoprite tutti i nostri servizi sul nostro sito:
www.incauk.net



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



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



Since 2005
Tentazioni
UK LTD
ITALIAN FOOD IMPORTER






SHOP ONLINE
WWW.TENTAZIONI-UK.COM

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

“Elephant in the Room” alla 40esima Conferenza ICCIUK

Dibattito su innovazione e valori umani all’ombra della Brexit

La Camera italiana di Commercio e Industria nel Regno Unito ha dedicato la 40ma edizione della sua conferenza annuale a “innovazione e valori umani”, senza però mai dimenticare l’ingombrante “Elephant in the Room” e cioè i timori e le incertezze legate ai complicati negoziati della Brexit.

Aprondo il 26 ottobre la conferenza Leonardo Simonelli Santi, Presidente della Camera di Commercio (ICCIUK la sigla in inglese), ha esplorato i risvolti dell’intelligenza artificiale, un settore dell’innovazione tecnologica che affascina per le sue potenzialità di sviluppo dei processi produttivi, della scienza e della ricerca nei più svariati settori, ma che fa anche paura per i suoi effetti di cambiamento sulla vita e sul lavoro, come la perdita di occupazione quando i robot intelligenti sostituiscono le persone. Tuttavia, Simonelli ha invitato all’ottimismo ricordando che “le macchine sono create da esseri umani, da umani molto intelligenti”. Ha espresso una nota positiva anche riguardo all’uscita del Regno Unito dall’Ue e i contraccolpi per i rapporti con l’Italia: “Prevarranno scenari ottimisti nella cooperazione fra i due paesi”, si è detto sicuro.

“I seicentomila italiani che vivono nel Regno Unito non sono ospiti, ma parte del Regno Unito, parte della famiglia”, ha assicurato da parte sua Greg Clark, ministro dello Sviluppo economico britannico, rivolgendosi ai rappresentanti della comunità imprenditoriale italiana nella storica Church House a Westminster.

Clark ha sottolineato i “legami profondi, culturali ed economici, fra l’Italia e il Regno Unito”. Ha ricordato che “Prima dei Beatles c’era Mantovani, un italiano di Tunbridge Wells, il primo a vendere un milione di dischi in Inghilterra”. Una battuta rompiggiaccio in riferimento ad Annunzio Paolo Mantovani, un direttore d’orchestra, compositore e uomo di spettacolo di origine

italiana di grande successo negli anni ‘50. Ma anche esempio “del contributo degli Italiani, con il loro lavoro, il loro impegno e la loro cultura” alla società di questo paese, “di cui sono testimonia anche le società italiane nel Regno Unito leader nell’innovazione”.

Il ministro britannico ha anche messo in risalto il valore delle imprese italiane che operano nel Regno Unito e di quelle britanniche presenti in Italia. “Il rapporto tra le nostre economie sarà sempre importantissimo, e dobbiamo approfondire il lavoro comune di istituzioni e persone”, ha detto, ricordando come le relazioni bilaterali siano “convenienti per entrambi”.

L’importanza dell’import-export fra i due Paesi è stata ribadita dall’ambasciatore a Londra, Raffaele Trombetta. “Nei primi otto mesi del 2018 l’interscambio è stato di 19,3 miliardi di sterline, in crescita sullo stesso periodo del 2017”, ha riferito. “L’Italia è l’ottavo partner commerciale del Regno Unito ed il settimo fornitore”. Sulla Brexit, ha assicurato che l’Italia farà del suo meglio: un “buon accordo” tra Londra e Bruxelles, “è ora importante, in modo da conservare al massimo tutto ciò che di buono fino ad ora è stato conseguito”.

Parlando a “La Notizia” a margine della conferenza, la ex Presidente della Confindustria Marcegaglia ha dal canto suo auspicato una Brexit il più possibile indolore: “Mi auguro un “soft” Brexit che salvaguardi i diritti dei cittadini Europei e soprattutto un riconoscimento del grande contributo dei cittadini italiani alla vita culturale ed economica del Regno Unito”.

In tema di innovazione, interessante è stato il contributo alla conferenza - il maggior appuntamento della comunità imprenditoriale Italiana a Londra - dato da personalità di spicco dell’Accademia. Sono intervenuti alla conferenza Robert Leonardi, visiting professor alla LUISS Guido Carli di Roma,

Sir Anton Muscatelli, Rettore dell’Università di Glasgow, S.E. Mons. Marcelo Sanchez Sorondo, Cancelliere delle Accademie Pontificie delle Scienze e delle Scienze Sociali, Gianmario Verona, Rettore dell’Università Bocconi di Milano, e anche Emma Marcegaglia, intervenuta con il “cappello” di Presidente dell’Università Luiss Guido Carli oltre a quello di Presidente dell’ENI. “L’innovazione è il modo migliore per creare nuovi posti di lavoro”, ha dichiarato. “Qual’ è l’alternativa?”, si è chiesta riferendosi a coloro che temono il progresso. “Secondo me l’alternativa è povertà e anche meno democrazia”. La soluzione, ha proseguito, è che il governo crei un terreno propizio con l’obiettivo di investire in educazione della massima qualità possibile con spazio per l’università privata e investimenti privati. Per far fronte alla disuguaglianza fra diverse parti della società, “non servono sussidi ma opportunità e istruzione”, ha ribadito. Da presidente dell’Eni, Marcegaglia ha sottolineato che “l’innovazione è tutto per la noi, siamo all’avanguardia nella ricerca e nell’esplorazione. Il nostro obiettivo a lungo termine è creare valore”.

“Investire nelle persone è cruciale”, ha aggiunto Loredana Dellagiovanna, Country Manager di Hitachi in Italia. “Le persone sono sempre state il nostro focus principale”, ha affermato. “Se non facciamo innovazione nelle persone, opporranno resistenza al cambiamento.” E su questo tema, Gina Miller, nota attivista Britannica “pro-remain”, e a favore dei diritti dei cittadini, fondatrice e partner di SCM Direct, ha ricordato che in epoche di grande cambiamento, sin dai tempi di Platone, sono stati individui eccezionali che si sono presi il compito di dibattere dei valori umani e delle responsabilità. “Oggi questo manca. Abbiamo bisogno che le corporazioni, accademici e politici si assumano questa responsa-



Ministro Greg Clark, Ambasciatore Trombetta, Tony Barber e Leonardo Simonelli



Gina Miller, Monsignor Sorondo, Pietro Foschi e Sir Antony Muscatelli



Ernesto Somma, Loredana Dellagiovanna, Leonardo Simonelli, Emma Marcegaglia, Robert Leonardi e Gianni Verona



Panoramica della sala durante il pranzo

bilità”. Sul tema si sono espressi anche Domenico Arcuri, amministratore delegato di Invitalia e Pietro Foschi, direttore BSI Assurance Services. Roberta Bonometti

Servicing the art of Gastronomy

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



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



Come funzionano gli studi societari in UK?

Consulenze ad aziende e individui

A cura di Synergy Global Management

Inizia con quest'edizione una nuova stagione di notizie, questa volta volte a dare consigli utili e soluzioni pratiche a chi sia interessato al panorama inglese e voglia avviare una società sul territorio o semplicemente intenda spostarsi in Regno Unito.

Tanti lettori hanno posto la domanda: "Come funziona il mondo dei servizi societari in Regno Unito, chi vi opera, a chi rivolgersi nel caso si voglia acquistare un immobile, registrare una filiale, seguire le regole normative sulle attività commerciali, evitando futuri fraintendimenti?"

E chi può assistere nei servizi alla persona, nel caso ad esempio di un cambio di residenza con conseguenti implicazioni sotto vari aspetti, da fiscali a materiali a legali."

A rispondere sui vari temi inerenti società e individui sarà il team di Synergy Global Management, società impegnata nei servizi alle aziende e alle persone ormai dagli anni '90. La particolarità del Regno Unito è l'opportunità di veder rappresentate da un unico centro professionale varie competenze e professionalità legate ad aspetti legali, amministrativi, contabili e fiscali.

La convenienza di questi studi a 360 gradi è la possibilità di ricevere un consiglio completo sui vari fronti di competenza, senza dover passare da un professionista all'altro a seconda della materia.

Nonostante la concentrazione dei servizi permanga nell'ambito domestico britannico, studi come Synergy hanno facilità ad allargare l'ambito di competenza grazie al collegamento con un network internazionale di studi partner, che vengono attivati a seconda del progetto e del territorio di pertinenza. Ad esempio:

Si desidera acquistare un appartamento a New York, costruire una villa alle Canarie o semplicemente individuare un nuovo consulente a Malta o in altro paese perché quello attuale non è soddisfacente? Ecco dunque che uno studio fiduciario come Synergy è in grado di indirizzare la questione al partner estero più opportuno.

Posto quindi che in territorio britannico è facile ricevere consulenze sotto una moltitudine di aspetti da un unico interlocutore, quali sono nello specifico i vantaggi di avere una società in Regno Unito?

Rispetto all'Italia, ad esempio, soprattutto la chiarezza delle voci di costo, ridotte in numero e semplici. Il costo contributivo dipendenti è estremamente inferiore, aspetto che agevola le attività e la loro stabilità.

Anche le procedure burocratiche risultano facili da assolvere, con minimo dispendio di tempo e costo.

Tasse e imposte infine hanno percentuali convenienti per i diversi operatori nei vari settori e destano pochi dubbi.

La morale è: 'Meno tasse ma che vengano pagate, e che vengano versate da tutti' ed anche chi non si trova d'accordo sulla loro applicazione, riconosce il proverbio:

"Like mothers, taxes are often misunderstood, but seldom forgotten"

Un aspetto meno positivo di una società inglese?

Nel caso di una società che abbia una sede fisica, e non solamente un indirizzo di registrazione, allora certamente

bisogna considerare i costi di acquisto dell'immobile o d'affitto, che specialmente nella capitale inglese sono rilevanti e vanno soppesati nella valutazione iniziale di dove e come avviare un'attività.

Quindi ci si potrebbe chiedere se gli elevati affitti fossero sempre un ostacolo.

La risposta è: 'No, non è dettò

La questione varia a seconda della zona e delle caratteristiche dell'azienda in questione. Se non si ricerca un indirizzo prestigioso nella 'city', o se l'aspetto logistico ha maggiore rilevanza e i dipendenti risiedono nell'area stessa, sarà sufficiente prendere in affitto un edificio in una zona rurale e i costi risulteranno abbattuti.

Le opportunità si aprono già dalle zone esterne alla 'fascia 2' di Londra, per non parlare di centri più distanti, dove la voce 'affitto' è in linea con parametri nella norma italiana.

Altre limitazioni per chi si trasferisca all'estero e voglia avviare un'attività?

Per chi non sia inglese, facciamo il caso di un italiano che si sia trasferito in Regno Unito e intenda avviare un business parallelo a quello italiano o partire ex novo, una barriera potrebbe essere la lingua.

Possono capitare fraintendimenti nella comprensione linguistica o in dettagli gestionali in quanto diversi da quelli nostrani: 'debtors' in Regno Unito è un concetto positivo associato a importi dovuti alla nostra attività da parte di terzi, 'creditors' altresì sono i debiti della nostra attività verso i fornitori, tanto per dare un'idea di facili errori nella comunicazione contabile tra uffici internazionali.

E se si volesse rientrare in Italia, ad esempio, e chiudere una società?

Potrebbe sorprendere chi non conosce la realtà inglese, ma la chiusura di un'attività quando non più soddisfacente o richiesta, è una pratica semplice e rapida; e soprattutto, nella maggioranza delle situazioni, non ha costi rilevanti.

Approfondimenti su gestione individuale e societaria nelle prossime edizioni 2019: I temi della rubrica dell'Esperto d'Azienda

Nel corso dell'anno ci si soffermerà in particolare sui seguenti argomenti:

- * Regole societarie ed in particolare per il Regno Unito
- * Acquisizione Immobili / proprietà residenziali e commerciali
- * Tassazione individuale e societaria, IVA
- * Gestione personale relativa spostamenti di residenza estera

Naturalmente l'evoluzione della questione 'Brexit' potrebbe avere un'incidenza su una gamma di aspetti, da interessi di carattere legale a questioni fiscali, societarie e individuali.

***Le informazioni contenute in questa rubrica hanno titolo informativo. Nessuna responsabilità e' imputabile ai curatori dei testi in merito a iniziative avviate senza avere ottenuto una consulenza professionale specifica al singolo caso.



LE NUOVE FRONTIERE DELLA MEDICINA RIGENERATIVA

SEMINARIO DIVULGATIVO ALL'ISTITUTO DI CULTURA

I recenti progressi della ricerca sulle cellule staminali hanno aperto nuove frontiere in medicina rigenerativa.

Il gruppo "Association of Italian Scientists in the UK" (AISUK) insieme alla Società Medica Italiana della Gran Bretagna e in collaborazione con l'Ambasciata Italiana hanno organizzato un seminario divulgativo sui nuovi trattamenti possibili in medicina rigenerativa e le implicazioni etiche e sociali delle nuove scoperte. L'evento, tenutosi all'Istituto Italiano di Cultura la sera del 12 Ottobre 2018, ha visto come protagonisti due ricercatori di fama internazionale, il Professor Michele De Luca e la Professoressa Sarah Chan.

Il Professor Michele De Luca, dell'Università di Modena e Reggio Emilia, ha presentato il suo lavoro di ricerca

sull'epidermolisi bollosa, "i bambini farfalla", la cui epidermide si sfalda continuamente causando vesciche, piaghe e infezioni. Il lavoro di De Luca ha portato alla guarigione di Hassan, un bambino siriano, affetto da questa malattia e rifugiato in Germania.

La Professoressa Sarah Chan, dell'Università di Edimburgo, ha illustrato le implicazioni etiche, sociali ed economiche di questa pietra miliare della medicina molecolare che ora è in corso di applicazione a molti altri bambini. L'incontro è stato moderato dal Professor Giulio Cossu, dell'Università di Manchester, ed ha visto interventi e domande da parte del pubblico. L'evento, stimolante e ricco di spunti di riflessione, fa parte di una serie di eventi scientifici divulgativi organizzati da AISUK e aperti a tutti.



82 Putney High Street
London SW15 1RB
chaletciro1952.co.uk



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

Con l'uscita del Regno Unito dall'Ue gli italiani residenti in Uk rischiano di non poter più votare alle elezioni per il rinnovo del parlamento europeo in calendario a maggio 2019, a meno che non vadano in patria per esercitare questo diritto.

Lo segnala il deputato del PD Massimo Ungaro, eletto nella circoscrizione Europa, che ha chiesto ai ministeri degli Interni e degli Esteri di correre ai ripari e di allestire nei consolati seggi per gli italiani installati in Gran Bretagna.

A suo giudizio il voto alle elezioni europee andrebbe garantito anche

ITALIANI IN UK: ADDIO ELEZIONI EUROPEE?

DEPUTATO UNGARO CHIEDE VOTO NEI CONSOLATI

agli italiani in Svizzera, benché la confederazione elvetica non faccia e non abbia mai fatti parte dell'Ue.

“ Alle elezioni europee – ricorda il parlamentare - non si applica il sistema del voto per corrispondenza: gli elettori italiani aventi diritto e stabilmente residenti nei Paesi dell'Unione

europea, possono infatti recarsi presso le apposite sezioni elettorali istituite in loco dalla rete diplomatico-consolare italiana; si stima attualmente che siano più di 700 mila i connazionali che vivono nel Regno Unito. Se a questi si aggiungono i circa 300 mila italiani in Svizzera, sono più di un milione gli

aventi diritto al voto gli italiani che risiedono nello spazio geografico europeo che non potranno votare il prossimo anno a meno di non intraprendere uno «scoraggiante» – in termini di propensione alla partecipazione al voto – viaggio nella Penisola per esercitare questa importantissima prerogativa”.

A detta di Ungaro la soluzione è semplice: i ministeri degli Interni e degli Esteri dovrebbero “adottare iniziative per prevedere forme transitorie di allestimento dei seggi elettorali nei citati Paesi per permettere e favorire la partecipazione al voto degli italiani residenti in Gran Bretagna e nella Con-

ferenza elvetica presso le locali sedi consolari”.

LaR



CONSOLATO DI LONDRA SI RAFFORZA CON 10 ASSUNZIONI

DEPUTATO CHIEDE RADDOPPIO PERSONALE PER LA BREXIT

Da metà ottobre il Consolato generale di Londra è in grado di andare meglio incontro alle esigenze della comunità italiana: grazie al supporto della Farnesina, ha infatti potuto assumere dieci impiegati con contratti a tempo determinato dopo la selezione fatta a giugno.

Si tratta di un importante rafforzamento dell'organico del Consolato, che passa da 52 a 62 unità e che insieme all'attivazione del sistema “prenota-online”, lo scorso 3 settembre, è volto a rispondere in primo luogo alle esigenze della collettività nei settori Passaporti e AIRE.

Di sicuro il lavoro non manca se si pensa che la circoscrizione di competenza del Consolato Generale d'Italia a Londra ricomprende Inghilterra, Galles, Gibilterra e Isole del Canale, dove in tutto risiede una comunità di circa 350.000 italiani iscritti in AIRE e altrettanti non iscritti.

Da parte sua il deputato Massimo Ungaro, eletto per il PD nella circoscrizione Europa, ha chiesto con un'interrogazione scritta al ministro degli Esteri Enzo Moavero che sia raddoppiato il personale consolare operante nel Regno Unito in vista delle turbolenze legate all'uscita dall'Unione Europea.

“Già da alcuni mesi – afferma il parlamentare - si registrano in previsione della rivoluzione Brexit e nonostante il gran lavoro degli uffici da poco rinforzati con altre unità di personale, lunghe attese e criticità nei servizi consolari, ad esempio per il rilascio di passaporti, documenti d'identità, naturalizzazioni per matrimonio, altre necessità. Per queste importanti ragioni ho appena chiesto al Ministro Moavero di raddoppiare per il biennio 2019-2020, data la straordinarietà e unicità del processo di Brexit dall'Unione Europea, tutto il personale consolare presente in Gran Bretagna per risolvere il

problema dell'inevaso e per affrontare le evidenti necessità future”.

Della necessità di rafforzare la rete consolare ha parlato a più riprese anche Riccardo Merlo, Sottosegretario agli Esteri con delega per gli italiani nel mondo.

“Quello che abbiamo trovato quando ci siamo insediati al Governo”, ha detto Merlo riferendosi alla rete consolare, “è una situazione a dir poco difficile. Ovviamente non si può dare la colpa di questa situazione al governo che ci ha preceduti, né a quello prima ancora, quanto piuttosto a una serie di politiche sbagliate che si sono succedute dal 2008 a oggi. Basti pensare che alcuni anni fa sono stati chiusi ben 20 uffici consolari e 4 ambasciate. Inoltre da otto anni a questa parte si è registrato un decremento del personale consolare di 1.115 unità, a fronte di un aumento vertiginoso - oltre 1 milione

- degli iscritti all'Aire, oltre ai non iscritti che sono molti di più”.

“Ci troviamo nella situazione paradossale – ha lamentato il sottosegretario - per cui gli italiani all'estero aumentano, mentre diminuiscono i rappresentanti consolari che dovrebbero essere il raccordo tra il Paese ospitante e quello di origine”.

“Penso a Londra dove – ha indicato Merlo quando il 24 ottobre ha preso la parola alla presentazione dell'ultimo rapporto della fondazione Migrantes sugli italiani all'estero - la situazione è veramente complicata. La gente spesso se la prende con i consoli o con i semplici impiegati per i lunghissimi tempi di attesa. Ma la colpa non è loro. La mole di lavoro è tale da non poter essere smaltita. L'attuale governo sta cercando di intervenire per porre rimedio a questa situazione.... Per fortuna il governo precedente ha cominciato a intervenire aumentando alcune unità con i contrattisti. Ora speriamo che nella Legge di Stabilità l'aumento sia significativo, sia per quanto riguarda gli impiegati, sia per quanto riguarda i contrattisti. In questo senso, dobbiamo aprire il concorso alla Farnesina, abbiamo bisogno di diplomatici. Quando cammino per il ministero, non vedo giovani. Questo perché siamo stati per circa 10 anni senza concorsi, nell'ottica di un'inconcepibile volontà di risparmiare”.

La Redazione

Bringing you the very best from Italy



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.



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



WWW.SANCARLOCICCHETTI.CO.UK

@SC_Cicchetti

facebook.com/sancarlogroup

CIAO CIAO ITALIA: VANNO VIA ANCHE GLI OVER 50

Altri 234mila se ne sono andati nel 2017

Via dall'Italia, dove il lavoro non ce n'è o ce n'è troppo poco: anche nel 2017 è continuato inarrestabile l'esodo dalla Penisola. In cerca di un futuro migliore se ne sono andati in 234mila. Di questi 128.193 sono ufficialmente espatriati spostando la loro residenza fuori dai confini nazionali. Si parte, per scelta o necessità, a tutte le età ma nel 2017 è cresciuto in modo significativo l'esercito degli over 50 che sono rimasti disoccupati e sperano di sbarcare il lunario all'estero dove molto spesso raggiungono figli e nipoti.

Questa fotografia tutt'altro che entusiasmante emerge dal Rapporto "Italiani nel Mondo 2018" della Fondazione Migrantes, organismo pastorale della Conferenza Episcopale Italiana (CEI). Il rapporto, un lavoro di oltre cinquecento pagine al quale hanno contribuito ben sessantaquattro autori, è giunto alla sua tredicesima edizione ed è stato presentato a Roma il 24 ottobre.

Il 37,4% di chi l'anno scorso è ufficialmente espatriato dalla Penisola (quasi 48 mila persone) aveva tra i 18 e i 34 anni mentre quelli tra i 35 ed i 49 sono stati poco più di 32 mila. L'impennata maggiore ha però riguardato le persone dai 50 ai 64 anni (+20,7%) e quelle dai 65 ai 74 anni (+35,3%) mentre mille sono i supervecchi - dagli 85 anni in su - che hanno portato le proprie ossa fuori dai patri confini.

Gli over 50 si sono in genere riuniti con figli e nipoti già installati all'estero mentre è aumentato in modo vistoso anche l'esercito dei pensionati che se ne vanno in Paesi dove pagano meno tasse o addirittura niente tasse come è il caso del Portogallo. Consistente anche il numero dei minorenni a tutti gli effetti emigrati nel corso del 2017: 24.570 e cioè il 19,2% del totale degli espatriati ufficiali,

a riprova che in fuga sono spesso e volentieri nuclei familiari completi.

Complessivamente sono oltre 5 milioni gli italiani che vivono all'estero. Un numero in continua crescita da dodici anni: dal 2006 al 2018 la mobilità italiana è aumentata del 64,7% passando da poco più di 3,1 milioni di iscritti all'Anagrafe degli Italiani Residenti all'Estero (Aire) ai 5.114.469 del 1 gennaio 2018. Nel 2017 l'incremento è stato di circa il 3%.

Si tratta dell'8% del totale dei residenti in Italia, che supera di poco la soglia dei sessanta milioni di individui. Particolare curioso: nella Penisola sono installati circa cinque milioni di stranieri, una cifra analoga a quella degli italiani all'estero.

L'Europa è il continente che nel 2017 ha accolto la percentuale più elevata di emigranti italiani (54%) mentre alle Americhe spetta un sostanzioso 40% (il 32% in America Latina, con Brasile e Argentina in testa).

In assoluto le mete europee privilegiate sono Germania, Regno Unito, Francia, Portogallo, Spagna e Irlanda. Nel 2017 la Germania (20.007) è tornata ad essere la meta più gettonata mentre al secondo posto c'è il Regno Unito (18.517) che con oltre 6 mila arrivi in meno registra a causa delle incertezze legate alla Brexit un decremento del -25,2%. Il Portogallo, invece, registra la crescita più significativa (+140,4%), grazie ai pensionati a caccia di Paesi dove si pagano meno tasse e il costo della vita è contenuto. Oltre che in Portogallo questi pensionati hanno privilegiato Marocco, Thailandia, Spagna, Tunisia, Santo Domingo, Cuba e Romania.

Non mancano nemmeno i migranti "di rimbalzo", una categoria un po' atipica e meno frequente delle altre, ma non per questo meno interessante: si tratta di

quelle persone che tornano in Italia in tarda età e poi per ragioni varie rientrano nel Paese che li ha accolti per quasi tutta la vita.

Oltre cento sono state le province italiane che hanno visto un esodo da parte dei loro cittadini: Milano, Roma, Genova, Torino e Napoli sono le prime cinque province di partenza. Per quanto riguarda le regioni, abbiamo in testa alla classifica la Lombardia, seguita da Emilia-Romagna, Veneto, Sicilia e Puglia.

La crescente partenza di over 50 ha creato "nuove strategie di sopravvivenza", con genitori e nonni che prima dell'abbandono definitivo della patria trascorrono periodi sempre più lunghi all'estero con figli e nipoti già in mobilità e poi alla fine optano per il completo trasferimento cercando di reinventarsi.

Un esempio concreto di questa reinvenzione è La mia mamma, un ristorante di cucina italiana dove a cucinare sono le mamme dei giovani italiani che hanno scelto Londra come meta del loro progetto migratorio. Le cuoche sono chiamate a fare un lavoro in turnover: ogni tre mesi, cioè, si alternano modificando

i menù sulla base delle loro regioni di origine.

Alla presentazione del rapporto il cardinale Gualtiero Bassetti, Presidente della CEI, ha sottolineato che "è fondamentale inserire l'emigrazione italiana nell'insegnamento scolastico, alla pari dei corsi di lingua italiana all'estero" in quanto "accanto alla consapevolezza della cultura d'origine, c'è inoltre la necessità del migrante di costruire una relazione con l'altro e con la comunità che lo accoglie con carità".

"Migrare è allontanarsi umanamente da ciò che si conosce per andare verso l'ignoto. Vi è spesso un malessere in questa generazione neo-mobile", ha detto il cardinale parlando anche del tema caldo del riconoscimento della cittadinanza. "La cittadinanza non sia solo qualcosa di finalizzato ad uso personale, ossia non sia un mero documento: deve invece essere un valore identitario da rafforzare attraverso il racconto dei nonni e dei genitori. Molti nonni e genitori decidono di ricongiungersi ai figli per inseguire quell'idea di stare insieme in qualunque luogo: sappiamo quanto il Papa esalti ad esempio proprio la figura dei nonni. D'altronde la famiglia di Papa Francesco, famiglia di origini piemontesi, dal 1922 ha cominciato la sua storia in Argentina con la partenza dall'Italia dei fratelli del nonno del Santo Padre. Possiamo dire che il diritto al viaggio debba essere concepito come un diritto all'esistenza: ciascuno deve essere libero di partire e di restare, di tornare e rico-

minciare".

Ricardo Merlo, sottosegretario agli Esteri con delega agli italiani nel mondo, nato a Buenos Aires da genitori veneti, ha da parte sua promesso un rafforzamento della rete consolare in modo da fornire una migliore assistenza agli emigrati e ha parlato della sua famiglia: "Mio nonno - ha raccontato - è emigrato dopo la prima guerra mondiale; successivamente si è fatto raggiungere anche dalla nonna, da mio padre e dagli zii. Eravamo una famiglia povera, fatta di gente che non poteva far altro che emigrare. Sono cresciuto in due istituzioni, come la parrocchia e le associazioni di volontariato, ed è con quel movimento cattolico che mi sono avvicinato alla politica. Siamo europeisti e i nostri valori sono quelli occidentali e cristiani: veniamo da una cultura cattolica come parte della nostra stessa identità".

Michele Schiavone, Segretario Generale del Cgie (Consiglio generale degli italiani all'estero), ha approfittato della presentazione del rapporto per chiedere il ripristino delle commissioni parlamentari (una al Senato e l'altra alla Camera) incentrate sui problemi degli emigrati e ha lamentato il fatto che "in Italia manca un ministero dell'Emigrazione".

Schiavone ha anche ringraziato la fondazione Migrantes per "il lavoro svolto, in ambito sociale e religioso," a favore delle comunità italiane insediate ai quattro angoli della Terra.

A LONDRA ALMENO 126 HOMELESS ITALIANI

A Londra ci sono almeno centoventisei italiani che vivono da barboni, ai margini della società. Lo indica l'ultimo rapporto della Fondazione Migrantes sugli italiani nel mondo, in base ad un "censimento" compiuto da un gruppo di volontari nel 2017 e fino al marzo di quest'anno.

Gli homeless in arrivo dalla Penisola sono il contingente europeo più numeroso dopo quello romeno, polacco e lituano.

Secondo il rapporto i senzatetto dei Paesi Ue che cercano di campare nella metropoli britannica sono in tutto almeno 7.500 e già patiscono il "clima ostile" emerso dopo il referendum vinto dai fautori della Brexit.

"I senzatetto che provengono dai vari Stati europei, Italia inclusa - spiega nel rapporto Adrian Berry, avvocato inglese specializzato nella libera circolazione delle persone e nei diritti dei migranti - non hanno accesso all'as-

sistenza sociale specifica o ai sussidi per la casa, a meno che non lavorino o abbiano un permesso di soggiorno permanente. E sotto questo aspetto sono trattati in modo diverso dai cittadini britannici in analoghe condizioni". Lo studio compiuto per il rapporto della Fondazione Migrantes riporta i dati aggiornati del database annuale CHAIL (acronimo di 'Combined Homelessness and Information Network') dell'ong londinese St. Mungo's.

Gli italiani all'estero possiedono 239.853 abitazione in patria

Per deputato Billi vanno considerate "prima casa"

Gli italiani iscritti all'Aire proprietari di abitazioni in patria che possono essere considerate "prima casa" sono 485.193 e possiedono un totale di 239.853 abitazioni. Se ci si concentra sull'Europa i proprietari di "prime case" risultano 393.644 e possiedono un totale di 195.443 abitazioni.

Questi dati sono stati forniti il 25 ottobre alla Commissione Finanze della Camera dei Deputati dal sottosegretario all'Economia e alle Finanze Massimo Bitonci in risposta ad un'interrogazione del deputato Simone Billi, unico eletto nella Coalizione di Centro Destra per la Lega Salvini Premier.

Billi ha presentato l'interrogazione "per sapere quante siano le prime abitazioni di proprietà di cittadini italiani e, separatamente, dei pensionati residenti all'estero ed iscritti all'Anagrafe degli italiani residenti all'estero, e in che misura tali proprietari risultino distribuiti nei diversi continenti" allo

scopo di "realizzare un primo business case necessario per valutare come e quando proporre l'eliminazione dell'Imu". A suo giudizio l'Imu pagato dagli "expats" sulle loro abitazioni in Italia è "un'odiosa tassa" e andrebbe eliminata.

In base ai dati forniti con rapidità dal sottosegretario Bitonci emerge che i pensionati iscritti all'Aire e in possesso di "prime case" sono 66.120 per un totale di 37.792 abitazioni. L'Europa fa la

parte del leone con 53.200 pensionati e 31.172 abitazioni.

"Complimenti Billi - per la rapida risposta e per i numeri dettagliati forniti. Confido che questi dati possano essere la base per uno studio che porti all'eliminazione di questa odiosa tassa e insisterò a lavorare per questo. Continuate a seguirmi anche sui social per avere notizie aggiornate sull'argomento."



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

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

SOTTOSEGRETARIO MERLO PER AIUTI A STAMPA ALL'ESTERO

BUFERA SU DEPUTATA GRILLINA CHE VUOLE CANCELLARLI

La deputata del Movimento Cinque Stelle Elisa Siragusa, eletta nella circoscrizione Europa e residente a Londra, si è messa per la prima volta in luce auspicando in modo perentorio uno stop ai sussidi per la stampa italiana all'estero e ha così suscitato un vespaio di polemiche e di inquietudini.

Proprio nel giorno in cui il presidente Sergio Mattarella ha sottolineato l'importanza della stampa italiana all'estero e la necessità di un sostegno pubblico la parlamentare grillina ha scritto il 23 ottobre in assoluta controtendenza sulla sua pagina Facebook che è ora di abolire il finanziamento statale ai giornali italiani pubblicati fuori dai patrii confini dimezzandolo nel 2019 e abolendolo del tutto nel 2020.

"Diamoci un taglio", è la conclusione lapidaria di Elisa Siragusa. "I giornali diffusi all'estero - sostiene - prendevano ogni anno 2 milioni di euro. Stranamente, il governo Gentiloni, poco prima delle elezioni del 4 marzo, ha tirato fuori dal

cilindro 1 milione di euro in più per finanziarli. È facile immaginare come abbiano evitato di criticare chi gli ha dato ancor più da mangiare".

Queste parole hanno il sapore di una specie di vendetta e va detto che i grillini - al governo con la Lega di Matteo Salvini - vorrebbero abolire del tutto anche i sussidi a favore della stampa all'interno dei patrii confini, stampa spesso e volentieri presa di mira per le prese di posizione piuttosto critiche nei confronti dell'attuale maggioranza.

Per fortuna non tutti all'interno del cosiddetto governo gialloverde la pensano come la deputata Siragusa. Il sottosegretario agli Esteri Ricardo Merlo ha detto in un videomessaggio di condividere "al cento per cento" le parole a favore della stampa all'estero pronunciate dal presidente Mattarella in occasione degli Stati generali della lingua italiana nel mondo.

"Il canale internazionale della Rai e la stampa italiana all'estero - ha sottoline-

ato il sottosegretario - vanno protette e rafforzate, perché oltre a informare i nostri connazionali diffondono la lingua italiana nel mondo. Io lavorerò per questo".

Le parole di Elisa Siragusa sono state prontamente stigmatizzate dalla Federazione nazionale della Stampa italiana (Fnsi) e dall'Ordine dei giornalisti, alla luce dell'articolo 21 della Costituzione che "prevede l'obbligo di dare voce alle diversità politiche, sociali, civili, religiose così come previsto dalle leggi sull'editoria". Anche a loro giudizio il presidente Mattarella ha fatto benissimo a sottolineare come "per la stampa in italiano all'estero è indispensabile il sostegno pubblico".

"Ignoro - ha dichiarato da parte sua con palese sconcerto Gianni Cretti, presidente della Federazione Unitaria della Stampa Italiana all'Estero - quale conoscenza l'on. Elisa Siragusa abbia della variegata e multiforme galassia che costituisce l'espressione dell'informazio-



Ricardo Merlo



Angela Schirò e Elisa Siragusa

ne italiana all'estero. Neppure so cosa effettivamente sappia della sua storia del ruolo e della funzione che riveste in molte realtà al di fuori dei patrii confini".

Per le senatrici del Pd Laura Garavini e Tatiana Rojc (la prima eletta nella circoscrizione Europa e la seconda in Friuli Venezia Giulia) "sostenere l'editoria italiana nel mondo significa anche promuovere la nostra cultura e la nostra lingua all'estero" e "l'abolizione del finanziamento pubblico all'editoria colpirà soprattutto i piccoli editori, certo non le grandi lobby che hanno mezzi in abbondanza per stampare senza il sostegno pubblico".

"I giornali italiani all'estero non veicolano consenso. Ed è grave affermare - incalzano le due senatrici - che il Governo Gentiloni li abbia finanziati con questo scopo. Noi del PD abbiamo rico-

nosciuto il valore di queste testate come strumento per promuovere la nostra cultura e coltivare il senso di comunità degli italiani nel mondo. Sostenere il contrario significa attaccare la libertà di informazione. E anche offendere l'intelligenza degli elettori all'estero. Che evidentemente la deputata Siragusa considera alla stregua di banderuole, pronte a cambiare voto in base a un articolo".

"Il M5S - ha denunciato con preoccupazione un'altra parlamentare del Pd eletta in Europa, Angela Schirò - non si è accorto che un giornale in italiano pubblicato all'estero tra mille difficoltà sostiene il vincolo di comunità, preserva la pratica dell'italiano e trasmette informazioni a cittadini che debbono esercitare un diritto primario come il voto".

La Redazione

I contributi pubblici al centro del Congresso Mondiale Fusie



Soci Fusie

Rappresentanti di quaranta testate italiane attive fuori dei patrii confini hanno partecipato al VI Congresso Mondiale della Federazione Unitaria Stampa Italiana all'Estero che si è svolto il 15 novembre scorso a Roma nella Sala Aldo Moro del Ministero degli Esteri ed è ruotato attorno ai contributi pubblici che rischiano di essere prima ridotti e poi azzerati.

L'assemblea dei soci FUSIE (67 sono le testate risultate regolarmente iscritte al 15 ottobre 2018 e dislocate in 15 Paesi di 4 continenti) ha eletto il nuovo Consiglio Direttivo che ha confermato nella carica il presidente uscente Gianni Cretti (La Rivista - Svizzera) e il segretario generale Giuseppe Della Noce (AISE - Italia), mentre Franco Dotolo (Migranti Press - Italia) è stato eletto vicepresidente.

Il Direttivo ha poi completato il Co-

mitato di Presidenza eleggendo i soci Ilaria Del Bianco (Lucchesi nel Mondo - Italia), Silvia Finzi (Corriere di Tunisia - Tunisia), Vittorio Giordano (Il Cittadino Canadese - Canada), Salvatore Mancuso (La Notizia - Gran Bretagna) e Pablo Mandarinò (L'Eco - Argentina).

Le conclusioni sono state tratte dal presidente Cretti, che ha indicato come temi prioritari per l'impegno della Federazione dei prossimi mesi il confronto con il governo in relazione al mantenimento dei contributi pubblici alla Stampa italiana all'estero, il ripristino dell'apposita commissione, il supporto agli associati per un sempre maggiore utilizzo della rete, nonché la promozione di iniziative di formazione e aggiornamento professionale e allargamento della base associativa a nuove categorie di media.

"Oggi quando si parla di tagliare i

contributi alla stampa - ha sottolineato Gianni Cretti - bisogna capire chi si va a colpire, perché non si può dire che la stampa sia superata o che la stampa online esisterà a prescindere dal taglio dei contributi. ...Oggi la nuova legge per l'editoria azzerò la nostra specificità perché fino al 2017 sapevamo di poter contare su un contributo di due milioni di euro che, qualche volta, è stato integrato in aumento con emendamenti, avevamo però un quadro della forbice in cui potevamo calcolare il contributo per la stampa italiana all'estero. Oggi questo non avviene più, questa particolarità della nostra stampa non c'è più".

"A partire dall'anno in corso - ha spiegato il presidente della Fusie - la legge sull'editoria stabilisce che siamo finiti nel 'calderone' del Fondo generale per il pluralismo dell'informazione. Da questo fondo il ministero dello Sviluppo Economico toglie quello che gli compete per la gestione del servizio pubblico, ad esempio i contratti di servizio con la Rai, quello che resta finisce al Dipartimento per l'Editoria il quale definirà le destinazioni di uso di questi fondi. Allora quanto resta di risorse non lo sappiamo e non sappiamo i criteri di distribuzione dei fondi alle varie tipologie di stampa. Quello che ci attende ora è una sorpresa...E vi è anche il rischio che il prossimo anno vi sia una nuova legge sull'editoria".

La Redazione

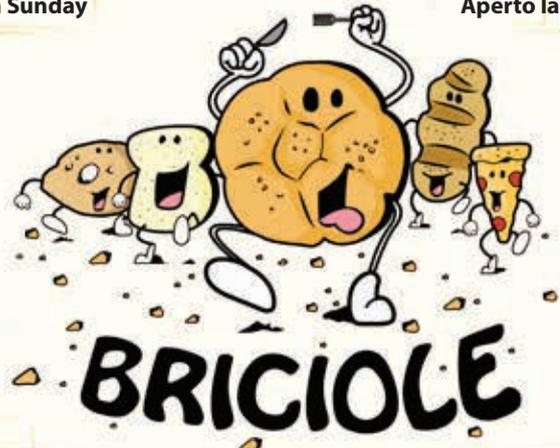


Belluzzo

International Partners

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

Open on SundayAperto 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



VINCENTZO 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

BREXIT: FORUM OPEN SOURCE PER DIALOGO UK-ITALIA



Marriott Park Lane Hotel

ty and Business Forum tracciano un bilancio della prima edizione del Forum appena conclusa riscontrando un successo inatteso, in particolare considerando che è stato organizzato in brevissimo tempo, meno di due mesi.

Ai sei eventi in programmati hanno partecipato oltre 300 persone, più di 20 parlamentari italiani ed inglesi e una dozzina di speaker tra esponenti della finanza e del mondo del turismo. Il Forum ha aperto un dialogo su temi cari alla Comunità italiana nel Regno Unito, temi su cui stanno lavorando da tempo il Consolato Italiano a Londra, l'Ambasciata italiana a Londra e l'Ambasciata britannica a Roma; tra il pubblico diversi rappresentanti istituzionali, tra i quali il Foreign Office.

L'Italy UK Community and Business Forum è il frutto della volontà della comunità italiana di essere resa partecipe di ciò che avviene in parlamento, di quali iniziative vengono portate avanti perché siano invogliati e abbiano la possibilità di rientrare in patria mantenendo gli stessi vantaggi economici che hanno stando in Regno Unito.

Questo è reso possibile dalla rara disponibilità di politici e istituzioni ad ascoltare le persone la cui vita è influenzata dalle loro decisioni.

Di rilievo sono i contributi e le testimonianze venute dal mondo del turismo inglese che guarda con interesse al mercato italiano, nonostante le difficoltà ad operare con l'attuale forte

vivono e investono in entrambi i paesi.

La creazione e promozione del Forum è un'iniziativa di Matteo Cerri, CEO di The Family Officer Group, e del Senatore Raffaele Fantetti per conto dell'Associazione interparlamentare di amicizia tra Italia e UK.

Il primo forum ha avuto luogo a Londra il 9 e il 10 novembre scorsi alla presenza di numerosi parlamentari di entrambi i paesi e ha compreso, tra i tanti eventi: un business Think Tank (con particolare attenzione alla finanza e al travel), un ricevimento presso la House of Lords e un Question Time tra la comunità italiana nel Regno Unito, i parlamentari italiani originari del Regno Unito e varie associazioni italiane.

I due promotori di Italy UK Comuni-



L'Ambasciatore Raffaele Trombetta e il gruppo dei parlamentari presso l'Ambasciata d'Italia a Londra

frammentazione degli interlocutori. Particolare attenzione è stata dedicata alla città di Genova, rappresentata con entusiasmo dall'Assessore alla Cultura e al Marketing Territoriale, Barbara Grosso, già a Londra per il World Travel Market.

Di ulteriore interesse, infine, il confronto tra i parlamentari eletti all'estero, il Console Generale a Londra Mar-

co Villani ed i numerosi partecipanti alla conferenza aperta alla comunità presso il King's College. Il sito www.italyukforum.org continuerà a rimanere operativo per riportare i passaggi principali degli incontri e per fornire aggiornamenti sulla seconda edizione del Forum prevista tra Roma e Milano a inizio marzo 2019.



King's College London durante il Question Time

ACADEMY

Food & Wine training and events

**TEAM BUILDING
CORPORATE COOKING**

POP UP RESTAURANT

VENUE HIRE

PIZZA & PASTA MASTERCLASS

WINE TASTING

PROFESSIONAL TRAINING

BELLAVITA
The Excellence of Italy

SHOP

WWW.BELLAVITASHOP.CO.UK

11C DOCK STREET, E1 8JN, LONDON

WWW.BELLAVITA.ACADEMY

AN INTIMATE EVENING WITH SOPHIA LOREN

THE ACTRESS STILL GLAMOUROUS AT 84



Jonathan Ross e Sophia Loren

Sophia Loren doesn't have any doubt: poverty – and she knows what she's talking about because of her childhood – can be a great incentive in the search of success. One of Hollywood's last true goddesses of the silver screen, the great Sophia looked back to her personal life and glorious career during "An Intimate Evening" which took place on Sunday 28th October at London's Aldwych Theatre.

The 84-years-old actress was interviewed by one of the UK kings of the TV chat shows, Jonathan Ross, and in the second part of this one off event

– organized by the producer Rocco Buonvino – there was a Q & A where fans in the audience had the opportunity to ask her questions. The public found her stunning for her age and in effect she did all she could to appear youthful in her cream trouser suit with a black fur stole draped over her shoulders.

By all means Sophia Loren lived "a life full of drama, intrigue and glamour" as the tabloid "Daily Mail" has written regarding the evening at the Aldwych Theatre. She began her film career in 1951 winning the Best Ac-

triss Academy Award in 1961 and an Academy Honorary Award in 1991. She starred in her first Hollywood film in 1957, "The Pride and the Passion", co-starring Cary Grant and Frank Sinatra.

In 1960, Sophia Loren turned in the most acclaimed performance of her career in the film "Two Women" winning her the 1961 Academy Award for Best Lead Actress. She was the first actress ever to win the award for a non-English-language film.

Sophia Loren continued to star in films, cementing her status as one of the great international movie stars of her generation. Her most notable 1960s performances include "Yesterday, Today, and Tomorrow" (1963), which won the Oscar for Best Foreign Film, while she he earned another Oscar nomination for Best Actress in 1964 with "Marriage, Italian style" e in 1967 with "A Countess from Hong Kong, co-starring Marlon Brando.

She continues to act and appear frequently in public as one of the film industry's greatest living legends. Some of her more popular and acclaimed later films include Porter, A Countess from Hong Kong, Grumpier Old Men, and Nine.

The producer of the evening, Rocco Buonvino, has staged some of the



Sophia Loren

biggest global entertainment events. From sold-out concerts to musical theatre productions as well as bespoke evenings with music superstars including Dame Shirley Bassey, Sir Cliff Richard, Duran Duran, Sir Rod Stewart, The Chemical Brothers and the late Robin Gibb with his first classical

work The Titanic Requiem, live with The Royal Philharmonic Orchestra at Westminster Central Hall.

In June 2013 Rocco brought Hollywood icon Al Pacino with his acclaimed An Evening with Pacino to the UK for the very first time for one unique night at the London Palladium. The format worked, and Rocco went on to bring a series of other Hollywood legends including Sylvester Stallone, John Travolta, Arnold Schwarzenegger, Charlie Sheen and Michael Douglas. Sophia Loren is the last of the series, for now.

In February 2017 he staged Whoopi Goldberg's first ever Stand Up shows in the UK selling out two performances at the London Palladium with audiences and critics united in their praise.

An avid rock n roller fan, one of Rocco's most memorable nights was presenting the legendary Jerry Lee Lewis's sold out show at the London Palladium. The critics said it was 2015's best show in London's West End.

La Redazine



Rocco Buonvino, Sophia Loren e Jonathan Ross



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: palermo@giambronelaw.com

SARDINIA

T: +39 079 922 0012

E: sardinia@giambronelaw.com

f Giambrone Law in Giambrone @giambronelaw



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



Feste natalizie a Londra: una pioggia di eventi

Nel periodo delle feste natalizie Londra è una città in trasformazione, le luci illuminano le strade e l'atmosfera diventa magica, rendendo la città ancora più bella da vivere.

Tantissimi sono gli immancabili eventi a cui la capitale londinese non sa rinunciare nel mese di dicembre: il momento iconico del periodo è l'accensione dell'enorme albero a Trafalgar Square, il 3 dicembre alle ore 18.

Torna per il dodicesimo anno il "Winter Wonderland", dal 22 novembre al 6 gennaio, un immenso villaggio natalizio, con giostre, ruota panoramica, pista di pattinaggio sul ghiaccio e bancarelle, aperto ogni giorno dalle 10 alle 22. Archi lucenti e piste di ghiaccio colorate da luci laser illuminano i "Kew Gardens" dal 22 novembre al 6 gennaio. Appuntamento immancabile anche il "Southbank Centre Winter Village", dal 9 novembre al 6 gennaio, tipico mercatino tedesco che si snoda dal Southbank Centre fino al London Eye, ricco di bancarelle nei caratteristici chalet di legno e spettacoli vari, ogni giorno fino alle 22, e il venerdì e sabato fino alle 23. Tipiche dell'inverno a Londra sono le piste di pattinaggio, una delle più belle è quella posta di fronte al "Natural History Museum", dal 25 ottobre fino al 6 gennaio.

Una delle zone che più brillerà sotto le luci delle luminarie festive sarà Carnaby Street, a partire dall'8 novembre. Il "Magical Lantern Festival", presso il Chiswick House & Gardens, invece colorerà i giardini con giochi di luci e area cibo, dal 24 novembre al 1 gennaio.

Con la "Santa Skate", in partenza da Hyde Park il



10 dicembre, sarà possibile vedere sfrecciare lungo tutta la città dei Babbi Natale in gara su skateboard.

Il divertimento non si ferma neanche nella serata di Santo Silvestro quando musica e fuochi d'artificio saranno pronti a dare il benvenuto al nuovo anno.

Come ogni Capodanno si potrà partecipare agli eventi musicali lungo il Tamigi e ammirare il count down proiettato dallo Shard e ascoltare i dodici rintocchi del Big Ben allo scoccare della mezzanotte. Spettacolo di fuochi d'artificio dal London Eye, osservabili gratuitamente da varie parti della città, quali Primrose Hill, Greenwich, Tower Bridge e Vauxhall Bridge. L'area migliore è la "Viewing Area", Victoria Embankment, Winstminster, dove l'ingresso è consentito dalle 20 alle 22 al prezzo di £ 10.

Ricca di musica, spettacoli e festeggiamenti è Trafalgar Square, il luogo principale del divertimento inglese all'aperto di fine anno.

Per l'occasione tutti i trasporti saranno gratuiti dalle ore 23:45 alle 4:30.

.ILENIA VALLERIANI

Natale a Londra: non perdetevi i "Carol Services"

Una tradizione che deve molto a Dickens



Una delle caratteristiche tipiche del Natale inglese, che certo contribuisce a rendere unica l'atmosfera, sono le Christmas Carol, ossia i canti natalizi. Non è raro infatti durante i giorni delle festività in-

contrare gruppi di persone che intonano melodie nelle strade della città.

La tradizione inglese vuole che anche in casa, durante il giorno di Natale, ci si riunisca intorno all'albero per cantare insieme le carole. Caratteristiche del periodo, sono ormai considerate "patrimonio culturale nazionale", tanto che, nella settimana precedente al Natale, nelle scuole primarie e secondarie, si dedicano delle ore alle prove dei canti.

L'origine delle Christmas Carol si fa risalire ai balli e canti pagani dell'antica Grecia, dove era usanza fare delle danze in cerchio accompagnati dal coro che commentava le azioni degli attori. Dal XIV secolo iniziarono ad avere carattere religioso su iniziativa della Chiesa. Molto in voga nell'aristocrazia durante il periodo vittoriano, si diffusero poi in tutto il Regno Unito grazie al testo di Charles Dickens, "A Christmas Carol", il quale vedeva nei sentimenti cristiani espressi nei canti natalizi una speranza per risolvere i problemi

sociali del periodo della Rivoluzione Industriale. Le carole del suo libro infatti esprimono i valori della pace, gioia e solidarietà con il prossimo. Durante la Rivoluzione Industriale il divertimento era considerato un elemento inutile legato alla precedente vita sociale, Dickens invece sottolinea l'importanza dei festeggiamenti, puntando l'attenzione sul valore della condivisione e sul sentimento di comunità.

Nei giorni precedenti al Natale molte chiese inglesi propongono il "Carol Service", ossia carole accompagnate da letture, molto spesso al lume di candela. Il primo servizio liturgico di Carol Service fu quello della Cattedrale di Truro, la Vigilia di Natale del 1880.

Tradizionali a Londra sono quelli proposti a Westminster Abbey in partenza dal 2 dicembre, St. Paul's Cathedral dal 1 dicembre, St. Martin in the fields dove i concerti sono iniziati dal 28 novembre. Il service più noto e probabilmente più caratteristico per la magica atmosfera è quello che si svolge la notte di Natale nella cappella del King's College a Cambridge. E' possibile prendere nota degli orari sui siti di ogni singola chiesa.

L'appuntamento con le Christmas Carol non è però solo nelle chiese, è possibile assistere allo spettacolo anche all'aperto, a Trafalgar Square, dove ogni giorno, intorno al famoso albero donato ogni anno dalla Norvegia dal 1947, vengono intonati gratuitamente i canti. Nei giorni feriali dalle ore 16 alle 19, nei giorni festivi dalle ore 14 alle 17.

.ILENIA VALLERIANI

Our quality counts

Filippo Berio has selected, blended and bottled fine Olive Oil for over 150 years. We're extraordinarily proud of our products and care deeply about their quality and flavour. So you can count on Filippo Berio. For good health and great taste. Since 1867.

FILIPPO BERIO
EXTRA VIRGIN OLIVE OIL

Find us on filippoberio.co.uk

Filippo Berio
OLIVE OIL MASTERS
SINCE 1867

il pagliaccio
PIZZA & PASTA RESTAURANT

Christmas & New Year's Eve Party Menu 2018

182 - 184 WANDSWORTH BRIDGE ROAD
FULHAM, LONDON SW6 2UF

T: 020 7371 5253 E: pagliaccio184@aol.com
 @ilpagliaccio facebook.com/ilpagliaccio
[il_pagliaccio_restaurant](https://www.instagram.com/il_pagliaccio_restaurant)

www.paggs.co.uk

GLI ALPINI FESTEGGIATO I 90 ANNI DELLA SEZIONE ANA IN UK

Fu la prima aperta all'estero



Conferenza Istituto Italiano di Cultura Londra



Maireen Roncarati, Giulio Pizzi, Giovanni Gagliano, Marco Barmasse, Bruno Roncarati, Maurizio Boni, Sebastiano Favero e Michael Drewitt

“Il 16 dicembre 1928 si è costituita ufficialmente la sezione per la Gran Bretagna, sede in Londra, dell'ANA. Alla seduta parteciparono entusiasticamente 42 ex-alpini”.

Così, “l'Alpino”, edizione del gennaio 1929, da' notizia di come nacque la sezione britannica dell'Associazione Nazionale Alpini, la prima all'estero, che ha appena festeggiato alla grande e in modo solenne i suoi novant'anni di vita. Un atto di fondazione che, da quanto abbiamo trovato scritto nel retro di una foto dell'archivio sezionale, trasse ispirazione da un noto Alpino dell'epoca: “Il Capitano Gennaro Sora di ritorno dal Polo Nord fu la scintilla che fece nascere la prima Sezione all'estero dell'ANA”. Sora, all'epoca notissimo per essere parte della missione di soccorso al dirigibile “Italia” del generale Nobile, al rientro fece tappa a Londra e qui incontrò i molti Alpini, o meglio, i molti “scarponi”, come erano usi chiamarsi all'epoca, emigrati nel Regno Unito. Verosimilmente quell'incontro fece da stimolo per formare una vera e propria Sezione dell'ANA all'estero, cosa che poi avvenne pochi mesi dopo.

I novant'anni dalla fondazione del-

la Sezione Gran Bretagna dell'Associazione Nazionale Alpini sono stati festeggiati a Londra con una serie di eventi tra il 19 e il 21 ottobre scorsi.

Il primo evento, coordinato dal Generale Giovanni Gagliano, Addetto per la Difesa presso l'Ambasciata d'Italia a Londra, è avvenuto venerdì 19 ottobre all'Istituto Italiano di Cultura nella centralissima Belgrave Square. Si è trattato di un'interessante conferenza in inglese dal titolo “Italy and Great Britain together in the First World War” ossia “Italia e Gran Bretagna insieme nella Prima Guerra Mondiale” tenuta dal prof. John Gooch, emerito docente di storia internazionale dell'università di Leeds e dal Captain (Ret.) Michael Drewitt della Honourable Artillery Company della British Army. Tra i numerosi invitati erano presenti il Ministro d'Ambasciata Salvatore Marinò, il nostro Presidente Nazionale Sebastiano Favero, ed il Consigliere nazionale Marco Barmasse giunti espressamente dall'Italia, oltre ad una cospicua presenza di Alpini, alcuni dei quali provenienti da vari paesi europei ed ad un buon numero di ufficiali in servizio e military attaché di varie nazionalità in servizio presso le rispettive Ambasciate.

te.

Ad accompagnare le celebrazioni è arrivata dall'Italia la Fanfara Alpina della Sezione di Palmanova (UD), Sezione con la quale abbiamo un lungo legame di amicizia. Proprio nella sera di venerdì, la Fanfara ha avuto modo di esibirsi nella piazza d'armi della caserma di quello che è il reggimento d'artiglieria più antico al mondo (fu fondato da Enrico VIII) nonché il secondo più antico reparto militare dopo le Guardie Svizzere: la Honourable Artillery Company. Il reggimento è famoso anche perché sono i suoi cannoni a rombare a Londra ad ogni evento celebrativo della famiglia Reale e della nazione.

Eccezionalmente, abbiamo avuto la possibilità di celebrare con una cena di gala nella grandiosa Long Room della Armoury House, ovvero del circolo ufficiali dello storico reggimento. Alla cena, gli ospiti d'onore erano il Presidente dell'ANA Favero, il vice comandante della Allied Command Europe Rapid Reaction Corps (ARRC) della NATO di stanza in Gran Bretagna, Generale di Divisione Boni, e il Generale Gagliano. Oltre ad un nutrito numero di Alpini della Gran Bretagna con

le loro consorti, erano graditi ospiti gli Alpini arrivati da altre sezioni estere e dall'Italia, in particolare dal gruppo di Valeggio (VR) e Lavariano (UD) oltre che diversi ufficiali italiani ed inglesi in alta uniforme.

A fine pasto è entrata in sala la Fanfara che ha eseguito gli inni nazionali preceduti dai brindisi alla Regina Elisabetta II ed al Presidente della Repubblica, proposti rispettivamente dal Captain Drewitt e dal Presidente della nostra Sezione Roncarati. Quest'ultimo ha poi preso la parola salutandogli ospiti e ringraziando coloro che hanno contribuito attivamente alla programmazione dei festeggiamenti. Questi ha concluso citando alcuni paragrafi di una comunicazione a lui inviata la mattina stessa dal Capo di Stato Maggiore dell'Esercito Generale Farina e dando la parola prima al Presidente Favero poi al Generale Boni per il loro indirizzo di saluto.

La sera del giorno dopo, sabato, è stata dedicata alla musica a beneficio di tutta la comunità italiana di Londra con il concerto della Fanfara magistralmente diretta dal m.o. Daniele Furlanis presso la Chiesa di San Pietro in Clerkenwell. Nel contesto del

concerto, il consigliere della Sezione di Palmanova, Carlo Schiff, in rappresentanza della Fanfara, ha ringraziato il gentile pubblico accorso per il concerto. Sono quindi avvenuti gli scambi di drappelle tra le varie rappresentanze sezionali presenti ed anche con un ex maresciallo degli Alpini, Antonio Cesari, classe 1934, giunto da Roma apposta per questo evento.

Domenica mattina s'è quindi tenuta la tradizionale cerimonia di ricordo dei Caduti presso il cimitero militare di Brookwood in Surrey, fuori Londra. Normalmente un evento che si svolge nella sola sezione italiana ma per la concomitanza del nostro anniversario, il protocollo ha previsto l'aggiunta di una sfilata. Sfilata aperta dalla Fanfara con le note di Parata d'Eroi e guidata da Sua Eccellenza l'Ambasciatore Trombetta, dal Console Generale Villani, dal Generale Boni e dal Generale Galliano, seguita dai labari della nostra Sezione e delle Sezioni e Gruppi Alpini presenti, per raggiungere quindi il settore italiano dove giacciono oltre trecento nostri Caduti. Con le note del nostro Inno Nazionale e l'alzabandiera è iniziata la cerimonia ufficiale cui è seguita la deposizione di corone ai piedi del cippo. Poi le note del Silenzio intonate dal trombettiere e la Santa Messa celebrata da Padre Zigliotto. La bellissima giornata di sole autunnale ha favorito il successo della cerimonia cui ha contribuito grandemente, per la prima volta a memoria d'uomo, proprio la presenza di una Fanfara e per di più una Fanfara Alpina!

Le celebrazioni del nostro 90° si sono quindi spostate al parco di Villa Scalabrini, a Nord di Londra, con gli Alpini della nostra Sezione e delle Sezioni ospiti accompagnare il Consigliere Barmasse ed il Presidente Roncarati nella deposizione di una corona ai piedi del monumento all'Alpino. Monumento inaugurato dieci anni orsono in occasione dell'80°. La breve cerimonia si è quindi conclusa sulle note del silenzio intonato dal maestro della Fanfara.

BR/FB



Veduta sala presso la sede del reggimento McDonald Honorable Artillery Company (AHC)



Fanfara di Palmanova alla cerimonia di commemorazione dei caduti in guerra al Cimitero Militare di Brookwood



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.



Commemorazione per i soldati italiani sepolti a Brookwood

Cent'anni dopo "l'inutile strage"

Nel centenario della fine della Prima Guerra mondiale si è svolta il 21 ottobre scorso la tradizionale commemorazione dei caduti italiani che riposano nel settore Italiano del cimitero Militare di Brookwood.

La cerimonia è stata anticipata rispetto alla consueta prima domenica di novembre per celebrare con l'occasione anche il 90mo di Fondazione della Sezione Alpini di Gran Bretagna.

Dopo aver ottenuto il via libera dall'Ambasciatore Raffaele Trombetta e dopo la riunione preparatoria del 20 settembre, la commemorazione è stata allietata da un clima particolarmente benigno.

La presenza della Fanfara degli Al-

pini di Palmanova ha dato gran lustro all'avvenimento. Proprio i componenti della fanfara, circa una ventina di elementi, hanno aperto l'evento accompagnando al passo di Marcia le autorità. Erano presenti l'Ambasciatore Trombetta, il Console Generale Marco Villani, il Generale Gagliano e gli altri Addetti Militari di Aeronautica e Marina, il deputato eletto all'estero Massimo Ungaro, il presidente del Comites Pietro Molle, il consigliere CGIE Luigi Billè.

Una volta arrivati nel settore italiano vi è stato l'alzabandiera ed è poi seguita l'esecuzione magistrale da parte della fanfara dell'inno di Mameli. Sulle note della canzone del Piave i

vari rappresentanti delle associazioni militari e civili hanno iniziato, con ordine e massimo raccoglimento, la deposizione delle corone attorno al cippo commemorativo che si erge in mezzo



al rettangolo che compone il settore italiano dove riposano i caduti italiani nelle guerre. La corona dell'Ambasciatore Trombetta ha chiuso questo primo momento.

In seguito P. Giandomenico Ziliotto ha officiato la messa. Il sacerdote ha ricordato l'anniversario della sezione Alpini di Gran Bretagna e anche l'anniversario del centenario della fine della Grande Guerra del 1914-1918, ribattezzata "l'inutile strage" perché moltissimi ragazzi del '99 persero la vita non ancora ventenni come ne sono testimonianza gli ossari di Re di Puglia

e del Monte Grappa.

P. Ziliotto prendendo spunto dal brano del vangelo previsto per Domenica 21 ottobre ha detto che i servitori della patria hanno reso un servizio inestimabile alla nazione ma ha anche aggiunto che il servizio a cui Gesù invita i fedeli è uno stile di vita diverso.

Alla fine della messa si è svolta la consueta benedizione delle tombe dei caduti nei due appezzamenti riservati ai soldati italiani. Non sono stati dimenticati i due soldati italiani che sono stati sepolti nel settore americano del cimitero.

LaR

FESTA DELLE FORZE ARMATE

100 ANNI DOPO LA GRANDE GUERRA



Receiving Line

Il 2018 è l'anno in cui ricorre il centenario dell'epilogo della Grande Guerra e sono stati innumerevoli gli eventi organizzati in Gran Bretagna e specialmente nei luoghi emblematici della memoria per valorizzare la storia e per recuperare i ricordi delle nostre generazioni passate.

Come ha detto il Ministro della Difesa Elisabetta Trenta, il 4 Novembre a Trieste, dove in Piazza Unità d'Italia erano schierati militari di Esercito, Marina, Aeronautica, Carabinieri e Guardia di Finanza "Quanto accaduto cento anni fa deve costituire monito per il futuro perché l'incubo della guerra non sbiadisca mai dalle nostre menti, nella consapevolezza che molti sono i pericoli che

attualmente incombono sulla sicurezza dell'intera comunità internazionale. Oggi la pace non è un bene scontato che possiamo permetterci di dare per acquisito, ma è qualcosa che va costruito e preservato ogni giorno". Poi riferendosi alle Forze Armate Italiane ha aggiunto: "Un profondo ringraziamento alle nostre Forze Armate che oggi come all'ora, in queste ore, seppure in modi diversi, stanno soccorrendo migliaia di famiglie isolate, adoperandosi attivamente affinché sia fatto tutto il possibile per preservare il nostro Paese dalla violenza delle piogge e del maltempo. Le nostre Forze Armate con la loro opera testimoniano di essere la spina dorsale di questo Paese".

Molto significativo è stato in questo contesto l'evento del 6 novembre scorso all'Ambasciata d'Italia a Londra, dove l'Ambasciatore Raffaele Trombetta e l'Addetto per la Difesa Generale Giovanni Gagliano hanno ospitato oltre a diverse personalità del Ministero della Difesa britannico, gli Addetti Militari di numerose rappresentanze diplomatiche presenti a Londra, il personale italiano delle Forze Armate in servizio nel Regno Unito nonché una nutrita rappresentanza della comunità italiana in UK.

Tutti, con la loro partecipazione, hanno contribuito a dare alle commemorazioni i giusti valori, risvegliando e rinvigorendo il ricordo di un evento che ha segnato tragicamente il continente Europeo, lasciandoci come primo insegnamento che non c'è un'alternativa alla fratellanza fra Paesi che vivono la stessa cultura e che hanno maturato, sull'esperienza di secoli di guerra, la consapevolezza di dover vivere in pace ed operare in sinergia, per costruire un futuro di sicurezza.

Tra gli ospiti il Sottosegretario di Stato per la Difesa Earl Howe e il Sottosegretario di Stato delle Forze Armate Mark Lancaster, a conferma degli ottimi

rapporti in atto tra la Difesa Italiana e quella Britannica.

In tale occasione e proprio a rimarcare le origini di una tale forte legame tra le forze Armate Italiane e quelle britanniche, è stata allestita l'esposizione dei pannelli della mostra "Storming the skies. The Saga of Italian front: unconventional aspects of a war", promossa



dal Comune di Vittorio Veneto in collaborazione con l'ufficio storico dell'Esercito Italiano. Presente per l'occasione una rappresentanza della giunta comunale di Vittorio Veneto guidata dal Sindaco Roberto Tonon.



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



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

SERATA PARTENEOPEA A "il Pagliaccio Restaurant"

Sulla scia del successo ottenuto dalla serata dedicata al mito della canzone italiana Adriano Celentano, interpretato dal noto Sergio Vero, Teo Catino - proprietario de Il Pagliaccio Restaurant - ne ha organizzata il 21 ottobre una simile incentrata stavolta sulla canzone napoletana ed è stato di nuo-

vo successo.

Ad interpretare le canzoni partenopee nel ristorante italiano situato al 182/184 di Wandsworth Bridge road è stato il noto Antimo Divito, venuto apposta dalla sua natia Napoli.

Nonostante la giovane età, Divito ha entusiasmato gli ospiti al punto da

farli ballare e cantare fino a notte inoltrata.

Il menu tipico regionale cucinato dallo chef della casa Angelo Vitella ha contribuito in modo decisivo al successo di un evento da ricordare e da ripetere.

La Redazione



Festa dei lucani di Epsom nella Chiesa di San Giuseppe

Orgoglio per Matera capitale europea 2019 della cultura

In una bella serata da ottobrata romana si è svolta lo scorso 20 Ottobre la annuale festa dell'Associazione Lucani di Epsom nell'accogliente salone della locale chiesa cattolica di San

Giuseppe. Hanno risposto all'invito oltre 170 persone, provenienti da Epsom e dalle cittadine limitrofe. Il presidente Vincenzo Auletta e i membri del Comitato Vincenzo Costanzo, Luigi

Romano, Elio Di Carlo, Donato Ferretta e Pino Auletta e le rispettive mogli hanno lavorato con abnegazione preparando una serata molto piacevole. Il due dei Silverstone ha animato la



serata suonando e facendo ballare la platea, dopo una deliziosa cena.

Fra gli invitati vi erano anche il consigliere del CGIE, Luigi Billè, e Roberto Stasi, lucano doc. Apprezzata è stata la presenza di Fr. Bill, parroco di Epsom, e del suo vice Fr. Ruslan, un sacerdote ucraino che da diversi anni ormai da una grossa mano nella parrocchia.

Billè e Stasi nel loro breve saluto hanno ricordato che nel 2019 la città di Matera sarà capitale europea della cultura, un onore tutt'altro che decorativo. Sarà l'occasione per rivalutare i tesori nascosti e ancora poco conosciuti della città dei sassi. Certamente perché i turisti possano arrivare le istituzioni pubbliche dovrebbero creare le infrastrutture per facilitare il raggiungimento di questa splendida città. A cominciare dalla ferrovia: per ora a Matera c'è solo la insegna della stazione, ma mancano i binari per far arrivare se non i treni regionali almeno una littorina. Ad ogni buon conto per i lucani questo riconoscimento per la città di Matera è una grandissima soddisfazione.

Nel corso della serata il presidente

Auletta, a nome del Comitato, ha voluto dare un segno concreto della solidarietà che da sempre connota gli appuntamenti della Associazione Lucana di Epsom.

Per questo sono stati donate mille sterline per l'istituto per la ricerca del cancro. Ormai si è imparato a convivere con questo male grazie a nuove scoperte che la ricerca compie riuscendo sempre più spesso a rallentare il corso della malattia. Cinquecento sterline sono state donate alla parrocchia di San Giuseppe e a riceverle è stato Fr. Bill il parroco. In effetti la parrocchia di Epsom è sempre stata molto accogliente con i numerosi italiani, in particolare i lucani. Trecento sterline sono state consegnate al nostro giornale per l'impegno messo nella informazione della comunità italiana. Il direttore di "SM La Notizia Londra", Salvatore Mancuso, ha ringraziato di cuore per questo gesto e si è detto ancora più motivato nel continuare la sua missione. La festa si è conclusa con la estrazione di una ricca lotteria.

La Redazione



DALLA SICILIA CON SAPORE.

Uniamo l'esperienza della bottega di quartiere italiana e la cura artigianale del prodotto con quella di un piccolo supermercato selezionando per voi solo produttori e artigiani che condividono **la nostra ricerca della qualità**, la nostra etica e il nostro amore per il cibo. Da Palermo a Londra, il nostro viaggio è appena cominciato.

COMING SOON Shop online
prezzemoloevitale.co.uk

Consegna in tutta Londra
+44 20 7349 9945

Ogni giorno
il nostro amore
sulla tua tavola.

PREZZEMOLO & VITALE

388 KING'S RD, CHELSEA,
LONDON SW3 5UZ, UK

In occasione dei festeggiamenti di San Martino e a cent'anni esatti dalla fine della Prima Guerra Mondiale i Maestri del Lavoro (MdL) in Uk si sono radunati domenica 11 novembre al Centro Scalabriniano di Londra dove dopo la messa e due minuti di silenzio per i caduti hanno pranzato, ballato e partecipato ad una tombola di beneficenza.

La festa annuale dei MdL in Uk - iniziata con messa, benedizione e lettura di una preghiera scritta apposta per la categoria dal defunto MdL Giuseppe Malinverno - è proseguita con l'aperitivo e con la foto ricordo in compagnia di Alessandro Lega, Console Maestri del Lavoro all'estero, venuto apposta dall'Italia per l'evento.

Prima del pranzo il MdL Carmine Supino ha chiesto a tutti i presenti di alzarsi e di osservare due minuti di silen-



Alessandro Lega e Carmine Supino

zio "in memoria e rispetto per i caduti". Parlando brevemente ai presenti Supino ha messo in risalto che i MdL in Uk cercano di fare del loro meglio per aiutare i giovani ed i bisognosi e a questo fine è stato quest'anno reintrodotta il Premio Malinverno a favore di uno studente-lavoratore.

Supino ha poi ricordato che anche quest'anno sono aperte le domande per diventare MdL, sottolineando che la "Stella al Merito del Lavoro" è "un grande riconoscimento", richiede partecipazione, cooperazione e assistenza alla sezione d'appartenenza e comporta la responsabilità di "essere d'esempio per gli altri lavoratori".

L'iscrizione ai Maestri del Lavoro presuppone in effetti di aver superato i 50anni e di aver lavorato continuamente per 25 anni "con impegno" nel campo dell'industria, cultura, agricoltura e turismo.

Dopo aver comunicato la data per la festa natalizia dell'associazione (il 9 dicembre all'Hilton Kensington London) Supino ha ringraziato tutti quanti hanno reso possibile l'evento al Centro Scalabriniano: Tonino Bonici, Cav. Vincenzo Auletta, Gaetano Panepinto, Sergio Cappello, il Presidente Emeri-

Festa dei MdL in Uk al Centro Scalabriniano di Londra

A 100 anni esatti dalla fine della Prima Guerra Mondiale

to della Sez. G.B. Giancarlo Fraquello, le signore del comitato MdL e a padre

Francesco Buttazzo.

Dopo il pranzo s'è ballato con musica

italiana. Parte dei fondi raccolti con la tombola sono stati donati alla Chiesa.



Foto di gruppo Maestri del Lavoro e rispettive Signore

TRE CHEFS E UN PIZZAIOLO PREMIATI PER LA LORO ARTE

Durante serata organizzata da APCI-UK



Carmelo Carnevale Francesca Dassori e il console Generale Marco Villani

Gli chef Heros De Agostini (Browns Hotel), Gaetano Farucci (Le Grovuche), Claudio Covino (The Hari) e il maestro pizzaiolo Marco Fuso sono stati premiati per la loro arte dall'APCI-UK, l'Associazione Professionale Cuochi Italiani del Regno Unito, durante una serata di Gala presso il Ristorante Ours in Knightsbridge.

Un premio per la diffusione dell'eccellenza enogastronomica italiana è stato assegnato a Livio Italiani Sommelier

e a Salvo 1968 Distributor.

Questo evento di cadenza annuale è stato organizzato in collaborazione con l'Italian Trade Agency e il Consolato Generale con l'obiettivo di dare un riconoscimento al lavoro di cuochi e operatori del settore della ristorazione italiana in ambito internazionale.

La cena - ideata con la supervisione dello chef Carmelo Carnavale, presidente dell'APCI-UK - è consistita in un insieme di piatti creati con gli ingre-

dienti forniti dai premiati e da una serie di sponsors fra cui Ispicava Nesan Creations, un Supper Club fondato dall'imprenditore Nesan Thirunesan.

Madrina della serata è stata l'avvocato Nancy Dell'Olio, un personaggio molto noto nelle cronache mondane londinesi e promotrice di aziende pugliesi di qualità. Tra i presenti il Console Generale Marco Villani.

Il menù è stato aperto da un Antipasto Puglia dove mozzarelline, burrata e formaggio fresco con prosciutto cotto della ditta Montrone sono state affiancate da verdure marinate con Olio Extra Vergine Agrolio.

I Ravioli di Zucca della ditta Surgital sono stati accompagnati da fettine di tartufo nero della Urbani Truffles, mentre il secondo piatto è stato un trancio di orata con un filo di Olio Extra Vergine Olitalia, dalla Collezione "Dedicati Oil" per il Pesce.

Non poteva mancare il dessert con un piatto dove una deliziosa Mousse Granita è stata servita insieme ad un Babà di Pistacchio, un Rotolino di Cannolo Siciliano e delle Fragole con gelato di

cocco. Il tutto prodotto in UK dalla ditta pasticceria siciliana Dolce Delia.

Durante la cena, vini bianchi e rossi della Cantina Agresti dalla Puglia sono stati serviti mentre la ditta Smeraldina ha offerto acqua minerale naturale e gassata.

Nelle goodie bags dei vincitori, oltre che nei premi della lotteria, sono state inserite delle confezioni di caffè della ditta Caffè Latino.

Fra una portata e l'altra c'è stato un momento di spettacolo con il tenore Jonathan Cilia Faro, in arrivo da New York, che ha cantato due arie operistiche.

Nel corso della serata sono stati venduti i biglietti per una lotteria che ha coinvolto due charities. La prima presentata dal Sommelier Francesca Dassori e patrocinata dai signori Rudy Bernabini e Alessandro Mossini che gestisce cinque scuole con un totale di 750 bambini, tutti adottati a distanza oltre ad una casa famiglia dove al momento 16 bambini sono stati adottati a tutti gli effetti da Rudy Bernabini. La charity ha anche inaugurato di recente un centro di fisioterapia in uno dei villaggi per i bambini/anziani disabili che altrimenti verrebbero abbandonati.

La seconda charity, Boneca de Malabar, aiuta le donne in difficoltà in India

ed è patrocinata da Antonella Sciortino.

Il giornalista della BBC Roberto Perrone è salito sul palco per l'estrazione dei numeri vincenti. Tra i premi distribuiti una bottiglia di vino magnum, giacche da chefs, Olio Agrolio, e 2 vouchers per Fishbite, la nuovissima avventura nel campo dello Street Food di qualità lanciata dallo chef Carmelo Carnevale. Ai premi ha dato un contributo anche far pescare i numeri dei fortunati vincitori con l'ultimo numero abbinato ad una bottiglia magnum di vino e pescato da Federico Buompane, il più giovane commensale a questa cena, che ha accompagnato il papà Francesco Buompane, MD di Caffè Latino.

Cristina Polizzi



Jonathan Cilia



Organizzatori e premiati

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

DOMANDE ALL'AVVOCATO



Dominic Pini

QUANDO UN'AZIENDA IMBAVAGLIA I DIPENDENTI

Sir Philip Green e i "non-disclosure agreements"

Gentile Avvocato

Di recente ho letto sul giornale che Philip Green, presidente del Consiglio di amministrazione della Arcadia Group, ha richiesto agli impiegati delle sue società di firmare dei patti di riservatezza su eventuali accordi transattivi firmati a seguito di denunce di episodi di molestie sessuali e vicende a sfondo razzista. Ho letto che il Sig. Green ha richiesto al tribunale (High Court of Justice) una ordinanza per prevenire la pubblicazione su un giornale nazionale del suo nome connesso alle accuse di molestie. Tuttavia, il suo nome è stato comunque menzionato in Parlamento grazie al cosiddetto privilegio parlamentare (Parliamentary Privilege). Sono impiegato in un'agenzia online di biglietteria e ho deciso di lasciare il mio lavoro amicalmente. Come parte del mio accordo transattivo di fine rapporto lavorativo, il mio datore di lavoro mi ha chiesto di firmare un patto di riservatezza (non-disclosure agreement) in merito a qualsiasi informazione riguardante i clienti e business partners del mio datore di lavoro. Mi potresti spiegare che effetto legale ha un patto simile e se devo firmarlo?

Cordiali saluti,
Cristoforo

Gentile Cristoforo

Grazie per il tuo messaggio.

Il caso di Philip Green è molto interessante perché nel decidere sull'ordinanza il tribunale ha dovuto bilanciare due diversi aspetti, le potenziali conseguenze della pubblicazione del nome di Green e l'interesse pubblico sul punto. Accogliendo la richiesta, il tribunale ha concluso che la pubblicazione del nome prima del processo in questo caso avrebbe causato danni irreversibili a Philip Green e la sua reputazione.

In un rapporto di lavoro, c'è un dovere implicito che gli impiegati si comportino con lealtà e buona fede nei confronti del datore di lavoro. Al termine di un impiego, il datore di lavoro vorrà proteggere ogni informazione confidenziale, know how, banca dati etc del business.

Di solito, questo avviene tramite la firma di un patto di riservatezza. Pertanto, è legittimo avere delle clausole di riservatezza in caso di fine del rapporto di lavoro, purché le restrizioni imposte siano giuste e ragionevoli. Ciò che non è permesso sono dei patti di riservatezza che si riferiscano anche alla cosiddetta "protected disclosure". Una "protected disclosure" è quando un impiegato divulga informazioni in merito ad azioni civili o penali scorrette fatte dal datore di lavoro o dalla società in cui lavora; tale divulgazione è protetta dal "Public Interest Disclosure Act 1998". La legge tutela infatti questo tipo di informazioni per pubblico interesse – così che i dipendenti possano parlare liberamente nel caso in cui venissero a conoscenza, per esempio, di reati, molestie sessuali, episodi di razzismo, o illeciti civili durante lo svolgimento delle loro mansioni o all'interno del luogo di lavoro.

Pertanto, nel tuo caso è legittimo per il tuo datore di lavoro chiederti di firmare un patto di riservatezza, purché sia ragionevole e che applichi vincoli per un periodo di tempo ragionevole. Ti suggerirei in ogni caso di far controllare il contenuto dell'accordo dal tuo avvocato.

Cordiali saluti,
Domenic Pini
Pini Franco LLP

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

BREXIT: CHE SUCCEDERÀ PER I TESTAMENTI ITALIANI?

INCONTRO A BEDFORD SUL TEMA

La normativa italiana su successioni e testamenti, anche alla luce di Brexit, è stata al centro di un interessante incontro organizzato lo scorso 14 ottobre dal locale Consolato Onorario d'Italia a Bedford. Una cinquantina di persone hanno partecipato alla discussione.

I lavori sono stati aperti dal Console Onorario Gaetano Moliterno che ha effettuato un'ampia panoramica sulla realtà della comunità italiana nella circoscrizione consolare di Bedford.

Successivamente, è stata la volta dell'Avv. Roberto Gaglione, Notary Public e Solicitor, il quale ha spiegato la disciplina dei testamenti e delle successioni italiane, coadiuvato dagli avvocati e sollicitors Alessandro e Giuseppe Gaglione.

Il Presidente del Comites, Pietro Molle, presente all'incontro, ha poi aggiornato i partecipanti sulle novità relative alla Brexit, soprattutto alla luce degli

argomenti trattati durante l'incontro.

L'incontro ha registrato la grande partecipazione ed il supporto dei membri del Comites (Comitato degli Italiani all'Estero) di Londra.

In particolare erano presenti – oltre al Presidente Pietro Molle – il segreta-

rio Alessandro Gaglione ed i membri Alessandra Chirico, Nicola Del Basso, Salvatore Mancuso, Fiorentino Manocchio, Vittorio Plava e Luigi Reale. Molto apprezzato e determinante è stato il supporto da parte di Padre Giuseppe della Chiesa Italiana di Bedford.



ATTENTI AI CONTI DORMIENTI IN ITALIA DOPO 20 ANNI LO STATO FA MAN BASSA

Avete in Italia soldi in banca o alla posta che non toccate da molti anni? Attenti allora: dopo vent'anni lo stato incamera tutto il denaro depositato sui cosiddetti "conti dormienti" e non potete farci più nulla.

La prima irrevocabile scadenza, a fine novembre 2018, permette all'erario di mettere le mani su una cifra da capogiro: 673 milioni di euro. A tanto ammontano le somme depositate o investite e che non vengono ne' toccate ne' rivendicate da almeno 20 anni.

In altre parole, i titolari e i loro eventuali legittimi eredi vengono privati di tutto: secondo quanto indicato dal Ministero dell'Economia, rientrano nei conti dormienti non solo i depositi di denaro su libretti di risparmio (bancari e postali) e conti correnti bancari e postali ma anche azioni, obbligazioni, certificati di deposito e fondi d'investimento nonché assegni circolari non riscossi entro il termine di prescrizione.

Si tratta di ricchezze che appartengono spesso a risparmiatori defunti e di cui gli eredi non sono venuti a conoscenza. Molto comune è il caso di emigrati e di eredi di persone emigrate. Le banche infatti non hanno l'obbligo di informare i parenti della presenza di conti e depositi intestati a clienti deceduti.

Il sistema, in vigore dal 2008, funziona così: lo stato fa piazza pulita dei conti non movimentati da almeno dieci anni e li accantona su uno speciale fondo dove per altri dieci anni possono essere rivendicati dagli aventi diritto. Passati questi dieci anni di disponibilità rien va plus: l'erario si prende tutto e non c'è più niente che potete fare.

Proprio per minimizzare questa specie di esproprio il ministero dell'economia ha lanciato un'apposita campagna di "sensibilizzazione" e per iniziativa della

Farnesina la campagna è stata estesa all'estero: chi risiede fuori dai patrii confini può effettuare un'opportuna verifica, seguendo la procedura online indicata da un video disponibile su youtube, intitolato "Conti dormienti, come salvare i tuoi soldi!" e appositamente realizzato per gli italiani residenti all'estero.

A dispetto di queste allerte la procedura di incameramento ha permesso di fare entrare nelle casse pubbliche dal 2008 ad oggi oltre 2 miliardi di euro di cui 673 milioni diventano di totale proprietà statale dopo il 30 novembre 2018.

Ma che cosa fare per evitare che un conto diventi dormiente? In effetti basta poco: mandare una lettera alla propria banca, chiedere un libretto d'assegno o il saldo, fare un bonifico, etc.

Anche qui bisogna fare però attenzione: un conto non si ritiene "risvegliato" se riceve un versamento o procede a pagamenti automatici di utenze o altro sulla base di "direct debit".

La Redazione

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

OCS
ORAZIO CAR SERVICE



PCO Operators
Licence No 03721/01/05

SERVICES:

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

FOR INFO & BOOKINGS CONTACT FELICITY VOLTA ON:

M: 0044 (0)7956 101 606 E: felicityoraziocars@yahoo.co.uk

www.oraziocarservice.co.uk

BREXIT: SI SPOSTI DA LONDRA A MILANO UNA SEDE DEL TRIBUNALE BREVETTI

Appello del deputato Simone Billi

Il deputato Simone Billi, unico eletto in Europa per la Lega Salvini Premier, ha chiesto al governo italiano di battersi affinché Milano subentri a Londra come una delle tre sedi del tribunale unificato europeo dei brevetti.

Il tribunale è stato istituito per dirimere il contenzioso sui brevetti europei e le sue sentenze saranno automaticamente valide sul territorio di tutti gli stati dell'Unione Europea che hanno aderito all'accordo.

L'accordo per l'istituzione di questo tribunale prevede tre sedi (Parigi, Monaco di Baviera e Londra) ma a seguito della Brexit la Gran Bretagna non po-

trà far parte di questo tribunale. Da qui la decisione di Billi di presentare una risoluzione "per sollecitare il nostro Governo a lavorare per ottenere lo spostamento da Londra a Milano della sede attualmente assegnata a Londra".

"Questo è importante alla luce della forte tradizione giuridica italiana ed avrà anche un enorme impatto sull'economia locale per l'indotto generato", sottolinea il parlamentare.

A seguito di una lunga trattativa in seno alle istituzioni europee, è stato raggiunto a Bruxelles, in data 19 febbraio 2013, un accordo sull'istituzione

del Tribunale unificato dei brevetti, a cui l'Italia ha ufficialmente aderito nell'ottobre del 2015. L'intesa è stata firmata da 25 Paesi con lo scopo principale di ridurre i costi delle "litigations" ed assicurare che il Sistema Brevettuale Europeo funzioni più efficacemente.

Il tribunale diventerà operativo dopo la ratifica da parte della Francia, del Regno Unito e della Germania - ossia dei tre Stati membri con il maggior numero di brevetti europei.

"Ad oggi 16 Paesi hanno ratificato l'accordo e, dei tre la cui adesione è vincolante, la Francia ha ratificato l'ac-

cordo poco dopo la firma e il Regno Unito il 26 aprile 2018, mentre la ratifica tedesca è tutt'ora sospesa a causa di un ricorso costituzionale", spiega in dettaglio il deputato della Lega Salvini Premier.

Questo tribunale rappresenterà il foro competente per la risoluzione delle dispute sulla contraffazione e per le cause di revoca e annullamento dei brevetti. Le divisioni centrali del tribunale sono state assegnate a Parigi, Londra e Monaco di Baviera. Sotto la giurisdizione della sezione distaccata di Londra dovrebbero ricadere le dispute legate alla chimica e alle scienze biologiche, Monaco di Baviera sentenzierà sui casi relativi all'ingegneria meccanica mentre nella competenza della sede centrale di Parigi rientreranno tutti gli altri casi. La Corte d'appello avrà invece sede in Lussemburgo.

"In considerazione dell'inclinazione del sistema imprenditoriale italiano alla creazione e all'invenzione, sarebbe opportuno - afferma Billi - che la sezione distaccata del Tribunale unificato dei brevetti, una volta che Londra

non sarà più deputata ad accogliere tale sede giurisdizionale, venga assegnata all'Italia. Con la mia risoluzione chiedo pertanto che il Governo ponga particolare attenzione affinché l'Italia possa ottenere l'attribuzione della sezione distaccata di questo Tribunale ad oggi assegnata a Londra, facendo forza sul suo notevole peso nell'attuale regime del brevetto europeo, essendo il terzo Paese Membro (esclusa la Gran Bretagna) per numero di brevetti europei in forza."

La Redazione



Martina (PD) a Londra per fronte della sinistra progressista

Incontro con il laburista Corbyn

Maurizio Martina, segretario uscente del Pd, ha incontrato il 5 novembre a Londra il leader laburista Jeremy Corbyn e si è trovato d'accordo con lui sulla necessità di creare - anche in vista delle elezioni europee del maggio 2019 - "un fronte comune della sinistra

progressista" e sconfiggere così "a ogni latitudine la destra nazionalista che scommette su paure e divisioni".

A giudizio di Martina, che si è dimesso per spianare la strada ad un congresso per il rinnovo del vertice del Partito democratico, la creazione di

un fronte anti-populista richiede una forte agenda di cambiamento sociale che rimetta al centro dell'impegno progressista innanzitutto la lotta alle disuguaglianze, il futuro delle nuove generazioni, il lavoro di qualità contro le nuove precarietà e il contrasto

ai cambiamenti climatici che stanno coinvolgendo ogni territorio.

"Con la visita di Maurizio Martina a Londra e il suo incontro con Jeremy Corbyn il PD si dimostra, anche con la sua vitale dialettica pre-congressuale, uno dei pochi grandi partiti continentali che tengono al futuro dell'Unione Europea, al suo miglioramento e al contempo ad un'Italia forte e protago-

nista credibile, assieme agli altri partner UE, per contribuire ad vero piano di riforma delle istituzioni comunitarie e renderle più amiche e vicine ai cittadini", ha sottolineato Massimo Ungaro, deputato Pd eletto nella circoscrizione Europa.

Ungaro è il segretario della sezione londinese del PD, dove Martina si è recato durante la sua breve visita nella metropoli britannica, e ha tenuto ad evidenziare che il suo partito non dimentica il grande tema della Brexit e "della necessità di un accordo vero anche a tutela degli italiani che qui vivono, studiano e che devono essere in condizioni di tornare nella Penisola senza particolari

La Redazione



Maurizio Martina, e On. Massimo Ungaro con simpatizzanti PD

CAMERA DI COMMERCIO PROMUOVE ECCELLENZE CAMPANE

SI PUNTA A SVILUPPO DEL TURISMO ENOGASTRONOMICO

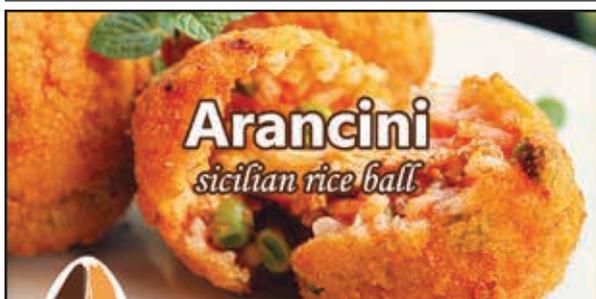
La Camera di Commercio italiana nel Regno Unito ha avviato una collaborazione con la Regione Campania e l'Ente Provinciale per il Turismo di Salerno per promuovere in UK le tante eccellenze campane tramite lo sviluppo del turismo enogastronomico.

A tal fine, dal 5 all'11 novembre, cinque ristoranti londinesi hanno proposto ai propri ospiti uno speciale menu campano e distribuito una guida enogastronomica edita dalla Regione Campania.

Il progetto è stato presentato ufficialmente da Leonardo Simonelli, presidente della Camera di Commercio in UK, la sera del 7 novembre durante un "aperitivo campano" al ristorante Obicà di South Kensington.



Francesco di Filippo, Leonardo Simonelli e Riccardo Felicini



Arancini
sicilian rice ball



Cannoli
traditional sicilian dessert



Taste it. Love it!

etnacoffee.net

@etnacoffeeUK @etnacoffee

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

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



KEEP THE GOOD ENERGY COMING

#OURCUSTOMERSAREOURFAMILY

www.greennetworkenergy.co.uk



Eccellenze enogastronomiche italiane a Westminster

Per l'evento "Real Italian Wine & Food"



Roberto Luongo, Marco Villani, Orlandino Greco, Nancy Dell'Olio e Manfredi Nulli

Più di 40 aziende italiane hanno partecipato all'ottava edizione del Real Italian Wine & Food, un evento annuale dedicato ai prodotti agroalimentari e vinicoli italiani organizzato con successo l'8 novembre scorso a Westminster nel cuore di Londra.

Le aziende selezionate hanno incontrato buyers, importatori, agenti e distributori provenienti da molte parti del Regno Unito.

È grande l'interesse degli operatori

britannici per i prodotti italiani e anche l'ultima edizione del Real Italian Wine & Food svoltasi a Church House ha fatto registrare presenze significative con oltre 200 buyers presenti.

Obiettivo del Real Italian Wine & Food è quello di proporre agli operatori britannici del settore eccellenze enogastronomiche di regioni italiane meno note sulla piazza di Londra e del Regno Unito ma con un grande potenziale. All'ottava edizione erano

presenti produttori di svariate regioni incominciando da Emilia Romagna, Lombardia, Puglia, Marche e Friuli Venezia Giulia. Ospite d'onore è stata la Regione Calabria che ha proposto le sue eccellenze enogastronomiche suscitando grande interesse di buyer e operatori commerciali.

Hanno presenziato alla manifestazione il Console Generale Marco Villani, il Direttore dell'Agenzia ITA di Londra, Roberto Luongo, il Primo Consigliere dell'Ambasciata d'Italia a Londra, Fabrizio Colaceci, e il consigliere regionale calabrese Orlandino Greco, che insieme alle autorità dell'Ambasciata e del Consolato ha inaugurato il Real Italian Wine & Food.

Durante la manifestazione, presente lo chef Calabrese Francesco Mazzei, si sono anche svolti seminari ed "educational" con focus prodotti italiani di varie regioni al fine di illustrare agli operatori intervenuti caratteristiche e unicità dell'enogastronomia della Penisola.

Antonella Sciortino

A2B: L'Ambasciata promuove la creatività italiana

Con gli eventi "A2B – Art to Business"

L'Ambasciata d'Italia a Londra ha inaugurato una nuova serie di eventi: A2B – Art to Business. Un ciclo di incontri che, attraverso le storie di successo di esponenti del mondo culturale italiano, si propone di celebrare la creatività italiana ed il Made in Italy. L'Italia trova nella cultura, in tutte le sue declinazioni, una risorsa fondamentale ed è proprio per questo motivo che l'Ambasciata si fa promotrice dell'Arte e dei suoi concreti riflessi per il Paese.

A2B raccoglie una serie di iniziative, volte da un lato a celebrare l'estro dei creativi italiani, dall'altro a valorizzare l'impatto economico e di immagine del settore, esaltando le eccellenze del mondo dell'Arte e gli operatori del settore economico, bancario e finanziario che ogni giorno decidono di sostenere la produzione artistica italiana. D'altronde mentre il mondo della cultura cerca strumenti innovativi per sostenersi, quello degli affari e dell'industria sempre più celebra la creatività come strumento di sviluppo.

Il primo evento della serie si è svolto



il 14 novembre scorso ed è consistito in una conversazione tra Michele Coppola, direttore di Arte, Cultura e Beni Storici di Intesa San Paolo, e Roberta Cremoncini, direttore della Collezione Estorick, che, moderati dalla giornalista televisiva Angela Antetomaso, hanno sviluppato una riflessione sul mecenatismo delle fondazioni bancarie.

A2B ha già favorito una prima importante collaborazione: nella giornata dell'evento l'Ambasciata ha ospitato

un capolavoro di Umberto Boccioni (Officine a Porta Romana, 1909-1910) della collezione di Intesa, destinato ad essere in esposizione dal 21 novembre al 20 gennaio 2019 nel museo italiano di Islington, nell'ambito della mostra "Woman + Landscape Umberto Boccioni 1907 – 1912".

La serie seguirà con eventi trimestrali dedicati al design, all'alta sartoria, al mondo dell'arte contemporanea e della musica.

La Redazione

Segue da pag.1

italiane in quel settore.

Al recente World Travel Market 2018 l'Italia ha partecipato con un'imponente presenza di oltre 4.000 operatori ed ha esibito il padiglione più esteso dell'intera fiera, in cui 11 regioni, svariati territori ed oltre 1.200 operatori accreditati si sono fatti promotori del vasto patrimonio storico-artistico ed eno-gastronomico del nostro Paese.

Anche il settore culturale è stato al centro del mio primo anno di mandato. Oltre all'intenso lavoro promozionale dei nostri due Istituti Italiani di Cultura di Londra e di Edimburgo, ho lavorato intensamente con tutte le principali istituzioni culturali britanniche a sostegno di diverse importanti mostre ospitate presso la National Gallery, guidata da Gabriele Finaldi, tra cui la retrospettiva dedicata a Mantegna e Bellini e quella su Lorenzo Lotto, "The Art of Making Building", sul lavoro dell'architetto genovese Renzo Piano, presentata alla Royal Academy, oltre che la Collezione Estorick, unico Museo interamente dedicato all'arte italiana in Gran Bretagna.

Il nostro patrimonio culturale è stato celebrato anche dalla Welsh National Opera, che ha ospitato ad inizio 2018 la produzione verdiana "La Forza del Destino", e che si appresta a lanciare "un ballo in maschera" ad inizio 2019, così come la Royal Opera House, diretta dal Maestro Antonio Pappano. Abbiamo celebrato il grande design italiano in occasione dell'Italian Design Day, con un ciclo di eventi presso l'IIC di Londra in collaborazione con la rivista Interni, oltre che con la partecipazione della Triennale di Milano alla seconda edizione della London Design Biennale. Anche il nostro grande cinema è stato celebrato, grazie alla rassegna Cinema made in Italy, la retrospettiva con Cinecittà ed il British Film Institute dedicata ai Fratelli Taviani.

Infine, desidero menzionare il lancio dell'iniziativa A2B – Art to Business: un ciclo di incontri, che, si propone di celebrare la creatività italiana ed il Made in Italy, valorizzando al contempo l'impatto economico e di immagine del settore, esaltando le eccellenze del mondo dell'Arte ed i relativi operatori.

Vorrei concludere ricordando le celebrazioni per la fine della Prima Guerra Mondiale e le commemorazioni per il centenario della battaglia di Vittorio Veneto, dove truppe italiane ed inglesi combatterono fianco a fianco: quanto accaduto allora non deve essere dimenticato e deve servirci da monito per il futuro.

Raffaele Trombetta

Ambasciatore d'Italia nel Regno Unito



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 f /whetstone.cocorico

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

SICILIANO IL PRIMO CIOCCOLATO EUROPEO IGP UN TRIONFO PER IL "CIOCCOLATO DI MODICA"

Importante riconoscimento per il prelibato cioccolato di Modica: a metà ottobre è stato il primo cioccolato ad ottenere dall'Unione Europea il marchio "IGP" e cioè l'iscrizione nel registro europeo delle denominazioni di origine protetta e delle indicazioni geografiche protette.

La denominazione "Cioccolato di Modica" designa esclusivamente il prodotto ottenuto dalla lavorazione della pasta amara di cacao con zucchero che al momento dell'immissione al consumo presenta una forma a parallelepipedo rettangolare con i lati rastremati a tronco di piramide ed un peso non superiore a 100 grammi. La pasta è di colore marrone con evidente granulosità per la presenza di cristalli di zucchero all'interno del prodotto. Il gusto è dolce con note di amaro.

Il "Cioccolato di Modica" è commercializzato in confezioni monoprodotto o pluriprodotto. Le operazioni di confezionamento devono avvenire entro un massimo di dodici ore dal raffreddamento, all'interno del laboratorio di produzione o dei locali ad esso annessi. Ciò consente di evitare possibili contaminazioni batteriche, l'assorbimento di odori estranei che comprometterebbero il profilo organolettico del prodotto e garantisce che il cioccolato non assorba umidità dall'ambiente esterno, cosa che provocherebbe il rischio di formazione di muffe durante la conservazione, la perdita della caratteristica colorazione marrone della superficie esterna del prodotto.

La zona di produzione del "Cioccolato di Modica" è rappresentata dall'intero territorio amministrativo del comune di

Modica, in provincia di Ragusa.

Questo cioccolato "made in Sicily" presenta caratteristiche organolettiche, che sono il frutto di una modalità di lavorazione senza l'aggiunta di burro di cacao o altri grassi vegetali e senza la fase del concaggio, vale a dire il lunghissimo rimescolamento e riscaldamento della massa ad alte temperature messo in opera al fine di rendere il composto fluido e i grumi di dimensioni impercettibili con la lingua.

La produzione del "Cioccolato di Modica" richiede una buona dose di manualità e di competenze specifiche, che comportano l'utilizzo di maestranze abili ed esperte nelle operazioni di dosaggio degli ingredienti, nel controllo delle temperature del processo di lavorazione della pasta, nella relativa amalgama degli ingredienti e nelle operazioni di



battitura.

L'importanza del "Cioccolato di Modica" nell'area geografica va associata, non solo, alla presenza di un indotto locale legato alla sua produzione, ma anche all'adattamento di macchine utensili per la lavorazione, testimonianza evidente della forte e persistente compenetrazione tra il prodotto e l'economia locale.

Negli ultimi trenta anni la fioritura di una serie di piccole aziende ha determinato la nascita di un vero e proprio "Distretto del Cioccolato di Modica", che si caratterizza per la particolare vitalità

degli operatori, alcuni dei quali hanno avviato una significativa attività di export del prodotto.

Questa connotazione del sistema produttivo ha consentito negli anni lo sviluppo e il mantenimento di conoscenze e abilità che si sono tramandate di generazione in generazione e che non sono riscontrabili in altre zone.

Con l'iscrizione del cioccolato siciliano nel registro europeo sono salite a 296 le Dop e Igp italiane registrate in ambito comunitario, un primato indiscusso per l'Italia sul versante dei prodotti agroalimentari di qualità. LaR



In Italia la pasta fresca va forte: la fanno, semplice o ripiena, tre famiglie su dieci spesso e volentieri con un'attenta ricerca della qualità. È quanto emerge da uno studio della Coldiretti divulgato in occasione del "World Pasta Day" che si festeggia ogni 25 ottobre in tutto il mondo.

"Si registra - sottolinea la Confederazione Nazionale Coltivatori Diretti - un ritorno al passato rispetto alle prime fasi dell'industrializzazione e urbanizzazione del Paese quando la conquista della modernità passava anche dall'acquisto della pasta piuttosto che dalla sua realizzazione in casa. Una tendenza, confermata dal boom delle pubblicazioni dedicate, dalle chat su internet, dal successo delle trasmissioni televisive e dai corsi di cucina anche nei mercati e negli agriturismi di Campagna Amica".

Per gli italiani che dalle campagne e dai piccoli comuni affluiscono nelle grandi città lasciare le tradizionali abitudini culinarie era una straordinaria e simbolica conquista del nuovo benessere mentre oggi con la riscoperta

della genuinità come valore, il fatto in casa, torna a valere di più del prodotto acquistato. Si cercano con attenzione le farine, magari utilizzando quelle degli antichi grani storici italiani, e quando non è possibile fare da soli si cerca comunque nello scaffale il prodotto che richiama alla genuinità e alla tradizione, come dimostra la decisa svolta nazionalista della pasta con la nascita e la rapida proliferazione di marchi che garantiscono l'origine italiana del grano impiegato al 100%.

Un'attenzione favorita dall'entrata in vigore in Italia dell'etichetta Made in Italy per la pasta, che obbliga ad indicare la provenienza del grano utilizzato come chiede l'81% dei consumatori secondo la consultazione pubblica on line sull'etichettatura dei prodotti agroalimentari condotta dal ministero delle Politiche Agricole.

La Coldiretti mette in evidenza che la maggiore trasparenza garantita dalle etichette "ha portato alla rapida proliferazione di marchi e linee che garantiscono l'origine nazionale al 100% del grano impiegato, da La Molisana ad

PASTA FRESCA: IN ITALIA SE LA FANNO TRE FAMIGLIE SU DIECI

Agnesi, da Ghigi a De Sortis, da Jolly Sgambaro a Granoro, da Armando a Felicetti, da Alce Nero a Rummo, fino a "Voioello" che fa capo al Gruppo Barilla".

Nella ricerca della qualità "avanza anche la produzione di grano bio, con il più grande accordo mai realizzato al mondo per quantitativi e superfici coinvolte siglato tra Coldiretti, Consorzi agrari d'Italia, Fdai (Firmato dagli agricoltori italiani) e il Gruppo Casillo che prevede la fornitura di 300 milioni di chili di grano duro biologico destinato alla pasta e 300 milioni di chili di grano tenero all'anno per la panifica-

zione".

L'Italia è il principale produttore europeo e secondo mondiale di grano duro, destinato alla pasta con 4,3 milioni di tonnellate su una superficie coltivata pari a circa 1,3 milioni di ettari che si concentra nell'Italia meridionale, soprattutto in Puglia e Sicilia

che da sole rappresentano circa il 40% della produzione nazionale. Gli italiani sono i maggiori consumatori mondiali di pasta con una media di 23 chili all'anno pro-capite ma l'Italia si conferma leader anche nella produzione industriale con 3,2 milioni di tonnellate, davanti a Usa, Turchia e Brasile. LaR

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



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

THE CARDINAL



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



FIANDACA

EST. 1975

WINE IMPORTER & WHOLESALER

www.fiandaca.co.uk

Pasta per posta: a Londra funziona e Harrods se ne accorge

Va a gonfie vele la start-up Pasta Evangelists



tropoli britannica si consegnano kit refrigerati mentre nel resto del Regno Unito si usa una confezione sigillata e ghiacciata riutilizzabile. La consegna è garantita entro le 24 ore dall'ordine o nel giorno da voi indicato.

Più di duecento le varianti di pasta finora proposte, tutte "artigianali" e non-pastorizzate e spesso conosciute in Italia soltanto a livello regionale: dalle pappardelle con suino stracotto e cavolo nero ai tortelloni di granchio o aragosta, dal pesto alla trapanese ai paccheri alla norma.

La scelta del nome Evangelists non è casuale: la start-up vuole fare opera di evangelizzazione (della pasta ovviamente) tra i sempre più sofisticati consumatori britannici.

L'idea è venuta ad Alex Savelli, un imprenditore anglo-italiano (si potrebbe anche dire anglo-genovese) deluso che in Uk fosse difficile o addirittura impossibile trovare vera pasta fresca. In un'intervista spiegava così qualche mese fa perché si è buttato in quest'avventura: "Volevo fare qualcosa che mi piacesse e non ero molto entusiasta della mia azienda precedente. Sono italiano, ogni giorno mangio cibo italiano, compresa la pasta, e ho vissuto vent'anni in Italia facendo della cucina da quando ne avevo quattordici. Ho visto un'opportunità di business. Ci sono state parecchie ondate di miglioramento per quasi ogni cibo e bevanda, esclusa la pasta. La gente vuole sempre di più mangiare cibi stagionali e freschissimi".

Savelli ha fondato Pasta Evangelists assieme ad altre cinque persone tra cui James McArthur, Chris Reynoldson e la presentatrice dello show televisivo "Great British Bake Off" Prue Leith con l'obiettivo di proporre al consumatore britannico qualcosa di molto ma molto meglio rispetto alla cosiddetta "pasta fresca" in vendita nei supermercati che in effetti è stata spesso e volentieri prodotta molti mesi prima e scongelata all'ultimo momento. LaR



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

Che ne direste di un piatto di pasta fresca all'italiana che vi arriva direttamente nella buca della lettera grazie ad uno snello kit dove trovano posto anche le istruzioni per la cottura e il sugo che avete scelto? In Uk funziona, tanto da portare alle stelle la start-up Pasta Evangelists che ha inventato questa nuova formula e si è vista addirittura offrire per novembre, a ridosso del Natale 2018, un angolino nella prestigiosa Food Hall dei grandi magazzini Harrods.

Sulla breccia da appena due anni, con un fatturato medio di circa centomila sterline al mese, Pasta Evangelists è stata invitata non solo a gestire un piccolo stand da Harrods ma anche ad organizzarci una "Pasta-making masterclass" e una "Pasta Feast". Pasta cacio e pepe, ravioli con gamberi siciliani rossi, fregola con cozze e bottarga...

piatti per farsi venire l'acquolina in bocca proprio non mancano.

Di strada la start-up - finanziata con investimenti complessivi di circa due milioni di sterline - ne ha fatta parecchia: agli albori, due anni fa, riuscì a vendere appena trenta porzioni di gnocchi al pesto in un mese (soprattutto ad amici e parenti...) mentre adesso si arriva a diecimila. Il grosso del business è a Londra ma l'azienda si vanta di poter consegnare in tempi rapidi la pasta dal nord delle Highlands scozzesi al sud di Brighton.

Ogni settimana viene proposto un menù con sei-sette piatti che vengono presentati come fatti in casa con il meglio offerto dall'Italia, ad un costo che può andare da sette a dodici sterline a porzione. Si può prenotare via una app da telefonino o via computer, dopo aver aperto un conto. Nella me-

THE INSIDER

by Claudia Galetta



In UK va alla grande l'hamper all'italiana

Il cestino natalizio con panettone, prosecco e delikatessen varie è il regalo più gettonato dai corporates in UK e l'Italia ha conquistato anche questa fetta di mercato. Sono infatti molte le aziende in UK che acquistano "Hamper" con prodotti tradizionali della Penisola, diventati una specie di biglietto da visita quando regalare qualità è un must.

Per BellavitaShop.co.uk la qualità vince sulla quantità ed il 70% di hampers venduti sono di Prosecco&Panettone o Prosecco&Cioccolato. Il 20% vuole hampers più ricchi e golosi, con tre o più prodotti ed il 10% sceglie di creare la propria selezione.

È una piacevolissima sorpresa vedere i clienti a Bellavita Shop nella City of London entrare con lo specifico desiderio di acquistare panettoni artigianali. Chiedono informazioni sul produttore e vogliono essere rassicurati su metodo di lavorazione.

Quest'anno Bellavita Shop ha scelto i panettoni di Mauro Morandin, pluripremiato maestro per panettoni e lievitati. Le ricette e metodi di produzione sono rigorosamente artigianali. Niente conservanti o additivi.

Lo shop ha anche opzioni di panettoni artigianali vegani. Statisticamente solo 1% della popolazione in UK è vegetariana ma i conti non tornano se guardiamo il numero di panettoni vegetariani venduti. Sospetto che il trend salutare prevalga su altre preferenze quando c'è un vegetariano nei paraggi.

Per chi cerca gluten Free e biologico lo shop lavora con artigiani noti per la loro tradizione dolciaria dal 1932. La lievitazione soffice e delicata del lievito madre, la cura nel rispetto della tradizione e il confezionamento ancora svolto a mano.

Non c'è panettone che venga acquistato senza Prosecco Villa Sandi. Che siamo nel periodo di boom del prosecco in UK è chiaro a tutti ormai ma vederlo andare a ruba è bellissimo. Il Prosecco è la bollicina preferita, ciao ciao Champagne e Cava.

A Bellavita Academy l'artigianato Italiano sposa la tradizione dei Corporate Christmas Parties.

L'Academy ospita circa 40 eventi di Natale ogni anno. Fantastico per il business, è anche un termometro di quanto i corporates cerchino un Christmas Party diverso se pur sempre tradizionale, fun e gourmet.

Con il supporto di top and talented chefs locali, l'Academy offre rinfreschi, pranzi, cene ed attività in assoluta armonia con le tradizioni sia italiane che britanniche.

Tutti gli eventi di novembre e dicembre sono anche arricchiti da una degustazione guidata di Prosecco Villa Sandi e Panettone Agrumato, sponsors di Bellavita Academy e del suo programma di promozione della tradizione culinaria Italiana.

Le degustazioni con il sommelier ed il food pairing con il vino sono ricercatissime con la scelta dei vini fatta con il cliente dai £32 in su. Mentre durante i rinfreschi le bottiglie scelte valgono almeno £12.

Anche nel festeggiare e bere quindi il consumatore cerca la qualità prima della quantità. Prosecco e vino bianco rimangono una preferenza con circa il 47% del totale durante gli eventi, 28% va alle birre, seguiti dai vini rossi al 22% ed il rimanente 3% di bevande artigianali analcoliche.

Festeggiate in qualità con cibo buono e amore. Buon Natale e Felice Anno Nuovo!



ZONIN1821

CASTELLO DI
ALBOLA

RADDA IN CHIANTI

From the vineyards to the glass.

ORDER OFFICE

Tel: 020 8940 4943 • Fax: 020 8940 6895
www.zonin.co.uk • ordersuk@zonin.co.uk

L'ANTICO

Cafe - Restaurant - Pizzeria Bar

L'Antico

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

ALFA ROMEO GIULIA LONG TERM AFFAIR

UP TO £3,000 ALFA ROMEO
DEPOSIT CONTRIBUTION**
0% APR

5 YEARS
WARRANTY

3 YEARS
SERVICING

5 YEARS
ROADSIDE
ASSISTANCE*



MotorVillage
A FIAT CHRYSLER AUTOMOBILES COMPANY **UK**

MARYLEBONE

105 WIGMORE ST, MARYLEBONE, LONDON W1U 1QY
020 7399 6650 WWW.MOTORVILLAGEUK.COM

CROYDON

121 CANTERBURY RD, CROYDON CR0 3HH
020 8683 1000 WWW.MOTORVILLAGEUK.COM

La meccanica delle emozioni



*Terms and conditions apply. **Offer available on Alfa Romeo Giulia range. Minimum 35% customer deposit required. 36 month term. HP sales only until 31/12/18. Model shown is Alfa Romeo Giulia 2.0 TP 280hp Veloce with £1,500 Alfa Romeo Deposit Contribution. Deposit Contribution varies across the range. Subject to status. Alfa Romeo Financial Services.  **FCA** AUTOMOTIVE SERVICES
United Kingdom

THE ITALIAN EMBASSY FOR THE YOUNG CHEFS

Cortellini has created a supportive environment

In 2013 a young Italian waiter, just weeks after moving to the UK, was murdered by racist thugs in a Kent bedsit above the restaurant he worked in.

This dreadful incident was the trigger for Danilo Cortellini Head Chef at the Italian Embassy in London with the support of the Embassy, to create a safe and supportive environment for enthusiastic and aspiring young chefs from Italy and elsewhere to build their life and professional skills and ultimately find long-term hospitality employment here in the UK.

Since the setting up of the project, Danilo has been operating an internship programme, offering free accommodation in the Embassy which saves on travel costs too, professional training, and advice on everything from setting up bank accounts to building a new life in London.

The first person to benefit from First Approach had already arrived in London from Italy, he had a poorly paid position, and was sleeping on a friend's couch. "He was having a tough time, but we gave him a chance, and he flourished," says Danilo. Based on this initial success, nine further interns have passed through Danilo's kitchens over the past five years.

The internships cover, on average, a three-month training period in the kitchen, to a continuous flow of young men and women.

"We can take on one intern at a time, sometimes two if they are here for a shorter period. We offer them rooms and they are properly reimbursed for working in the Embassy kitchen preparing food for the Ambassador and his family, for official Embassy events, and for my own catering company,"



says Cortellini.

"It's a great chance for them. As well as gaining from the professional training we give them, we can help young people avoid the loneliness that can sometimes happen in the move to a big city.

"We know that the hospitality industry can be challenging, and young adults can be taken advantage of, so we offer them counselling and practical tips for dealing with moving to an unfamiliar place, and they get a full immersion into every aspect of my kitchen.

"We're lucky enough to have had some talented young people working with us, some of whom go on to work with us full time, but if we don't have a place for them, we have access to a great network of restaurateurs and chefs across the UK to give them a leg up for future employment."

Danilo took on Jiri "Giorgio" Dvorak under the scheme 2½ years ago. He made such a good impression that the

young Czech-born chef was offered a full-time role with Danilo and is now Head Chef for Danilo's catering and events company Tiramisoo.

Giorgio says: "My original motivation for taking up the internship was to find a safe place to live and work for my first few months in London – work was difficult to find in Italy outside main cities and was not well paid, so a move to the UK was something I really wanted." In fact, Danilo was the only person to acknowledge his CV despite his sending it out to dozens of restaurants, which Giorgio greatly appreciates. After his internship, Giorgio returned to Italy for a short time, then came back to take up a job with Danilo as a commis chef when the position became available.

It's an indication of the success of the modestly-scaled scheme that as soon as Danilo posts on social media that he has a new internship spot, he's inundated with quality CVs. "There's a lot of buzz around the opportunities we offer, I'm delighted that there's so much awareness of what we're doing, both in Italy and in the UK."

Danilo keeps in touch with almost all of his past interns: "Most of them have stayed in the industry, and in the UK, including working at some top restaurants like Roux at the Landau, and the Shoreditch House membership club (part of the Soho House group).

"It's not all altruistic from my perspective though," says Danilo. "It's hard to find and keep staff in London, so you need to provide more than just a job. This is a great way for us to find and nurture talented chefs."

(from "Hospitality and Caterin News")

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
T 020 7607 2200
F 020 7700 4050

also at
144-146 Kentish Town Road
London NW1 9QB
T 020 7267 3138
F 020 7485 4637

329-331 Gray's Inn Road
London WC1X 8PX
T 020 7278 8628
F 020 7833 9049

Architectural Ironmongery
Specifications Division
Unit 8 Orpington Business Park
Faraday Way Orpington
Kent BR5 3AA
T 01689 387900
F 01689 387910

Email: info@franchi.co.uk
0800 176 176

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

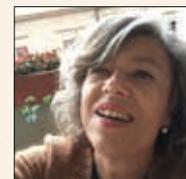
2 VENETI

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

LE PIANTE OFFICINALI

A cura di Marisa Canzoneri
(marisacanzoneri@libero.it)

L'uomo ha utilizzato le piante fin dalla sua comparsa sulla terra ed ha imparato a servirsene attraverso una serie di sperimentazioni empiriche che hanno consolidato nel tempo il loro uso alimentare, terapeutico e cosmetico.



ASPARAGO

Nome scientifico:
Asparagus acutifolius L.
Famiglia: Liliaceae

Descrizione

Pianta erbacea annuale perennante caratterizzata da un rizoma sotterraneo da cui emergono i giovani germogli detti "turioni" che rappresentano la parte edule della pianta.

Il fusto è generalmente legnoso, strisciante, le foglie sono piccolissime, all'ascella delle quali si formano cladodi, aghiformi e pungenti. I fiori sono bianchicci, solitari di forma campanulata; il frutto è una bacca tondeggianti, dapprima verde e poi, a maturità, nera.

È una specie spontanea, diffusa dal livello del mare alle zone altomontane. La si rinviene sia come specie di sottobosco, che di macchia nelle radure, o nelle zone costiere assolate. Principi attivi. I principi attivi si trovano nei rizomi, mentre i germogli sono molto apprezzati in cucina.

Proprietà

Diuretiche, sedative del cuore, contro l'obesità.

Uso interno

Diuretico, sedativo del cuore, contro l'obesità

Decotto diuretico: fare bollire 40 gr di radici in 100 ml di acqua e consumare a tazze durante il giorno, sempre lontano dai pasti.

Decotto sedativo del cuore: fare bollire 60 gr di rizomi in un litro di acqua e consumare 3 volte al giorno; il sapore amaro può essere corretto aggiungendo un pizzico di zucchero.

In cucina

Frittata con gli asparagi

Ingredienti:

Un mazzetto di asparagi

8 Uova

1 Cipolla

caciocavallo grattugiato



Sale e Pepe.

Prendere la parte apicale dei turioni, più tenera, ridurla a pezzetti e sbollentarli per pochi minuti in acqua calda, colarli e soffriggerli in padella con un po' di cipolla ridotta in piccolissimi pezzetti.

Fare cuocere aggiungendo un pochino d'acqua, quando saranno ben cotti aggiungere le uova ben sbattute con sale pepe e caciocavallo grattugiato. Cuocere la frittata come di consueto.

Minestra di asparagi

Ingredienti:

2 mazzetti di asparagi

Un dado da brodo vegetale

Aglione o Cipolla

Olio d'oliva

30 gr di farina

Sale e Pepe.

Pulite gli asparagi, scottateli in acqua in modo da far perdere l'amaro in eccesso e riduceteli a pezzetti. A parte fate soffriggere uno spicchio d'aglio, o un po' di cipolla tritata finemente in un tegame, aggiungete gli asparagi precedentemente lessati e allungate con brodo; addensate con 30 gr di farina, aggiustate di sale e fate cuocere per 30 minuti circa a fuoco moderato. Servire la pietanza calda, accompagnata da crostini di pane.

Curiosità. dopo aver assunto asparagi selvatici, se le urine hanno un odore sgradevole significa che i reni funzionano bene perché eliminano un composto sulfureo che si forma dopo il consumo di asparagi: il metilcaptopano. Non c'è quindi da preoccuparsi.

Ricordiamoci che la natura mette a disposizione dell'uomo una grande ricchezza di specie dalle tante proprietà, ma che vi sono anche piante tossiche o che lo possono divenire per l'uomo se raccolte in zone sottoposte a inquinamento. Le piante, infatti, assorbono le sostanze nocive incamerandole all'interno dei propri tessuti quindi è necessario fare molta attenzione nel raccogliere una pianta se non si è più che certi di averla correttamente identificata ed avere cura di farlo solo in zone lontane da fonti di inquinamento.

Ricordiamoci anche che tutte le piante officinali contengono principi attivi (sostanze chimiche bioattive) che, alla stregua di quelli contenuti nei farmaci, possono avere effetti collaterali, quindi è sempre buona norma rivolgersi ad una persona competente in materia quando si vuol far uso di piante officinali in sostituzione dei farmaci convenzionali.

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

BOCELLI, PRIMO ITALIANO, IN TESTA A HIT PARADE UK GRAZIE ALL'ALBUM "SÌ".

Per la prima volta un cantante italiano ha scalato da solo la Hit Parade degli album più venduti nel Regno Unito arrivando al primo posto. L'impresa è stata compiuta da Andrea Bocelli, con l'album "Sì" prodotto dalla Sugar, in collaborazione con Decca e Universal, uscito il 26 ottobre e subito balzato in cima alla prestigiosa classifica britannica. Era dal lontano 1997 che un cantante di genere classico (non pop)

non conosceva un simile successo e cioè dai tempi della colonna sonora del kolossal "Titanic" firmata da James Horner.

Luciano Pavarotti era sì arrivato in testa alla hit parade UK nel 1996 ma con un album dei Tre Tenori in concerto, assieme quindi a Plácido Domingo e José Carreras.

Sessant'anni compiuti lo scorso 22 settembre, sulle scene dal 1982, il

toscano Bocelli ha all'attivo in tutto – compresi quelli operistici – 23 album che lo hanno reso ricco e famoso su scala planetaria.

"Sì" è il suo sedicesimo album in studio e il suo primo di brani pop inediti dai tempi di "Andrea" uscito nel 2004. Contiene duetti con Dua Lipa, Ed Sheeran, Josh Groban, il soprano Aida Garifullina e il figlio Matteo.

L'ultima fatica di Bocelli ha conosciuto un successo altrettanto strepitoso negli Stati Uniti dove ha battuto Lady Gaga mentre – a conferma che nessuno è profeta in patria – ha conquistato soltanto la sesta posizione nella Hit Parade italiana. L'album si compone di dodici brani nell'edizione standard e di diciassette in quella deluxe.

"Sono felicissimo di aver ottenuto il mio primo n. 1 nel Regno Unito. È stato un viaggio straordinario scrivere e creare questo album insieme ai miei amici e alla mia famiglia", ha dichiara-

to il tenore che è nato con grossi problemi di vista a causa di un glaucoma congenito ed è diventato cieco all'età di dodici anni in seguito ad una palonata in viso durante una partita di calcio.

Molto soddisfatto anche Filippo Sugar, presidente di Sugar Music ed ex presidente di Siae: "Raggiungere il n.1 nella classifica degli album più competitiva del mondo – è un risultato che tutti noi di Sugar siamo davvero onorati di condividere con Andrea, con tutta la sua famiglia e con tutti coloro che hanno collaborato a questo album. Il produttore, Bob Ezrin, tutti gli straordinari autori di queste canzoni, il team manageriale di Andrea guidato da sua moglie Veronica, Scott e Maverick e tutti gli amici di Decca/Universal. Questa è un'altra pietra miliare nella fantastica carriera discografica di Andrea iniziata poco più di 24 anni fa, quando mia madre

Caterina, per prima, capì che era un cantante dotato di talento destinato a toccare il cuore di milioni di persone con la sua voce. Una storia di talento, passione, lealtà e amicizia. Una storia di successo che continua!".

La Redazione



Foto Sergio Mattioli

I SARDI HANNO "GENI PREISTORICI" RISPETTO AGLI ALTRI EUROPEI

LA SCOPERTA SERVIRÀ PER LA CURA DI MALATTIE GENETICHE



I sardi, specie quelli delle regioni dell'interno, conservano meglio di qualunque altra popolazione contemporanea le caratteristiche genetiche delle etnie presenti nel continente Europeo settemila anni fa. Il loro DNA è quindi una riserva di varianti genetiche antiche, attualmente molto rare altrove e fondamentali per lo studio di malattie con una base genetica.

Lo ha accertato uno studio sull'intero genoma di 3.514 individui provenienti da diverse regioni della Sardegna ospitato dalla rivista "Nature Genetics". Un team di ricercatori guidati da Francesco Cucca, direttore dell'Isti-

tuto di ricerca genetica e biomedica del Consiglio nazionale delle ricerche (Cnr-Irgeb) e professore di Genetica Medica dell'Università di Sassari, e da John Novembre, professore presso il dipartimento di Genetica Umana della Università di Chicago, ha pubblicato sulla rivista uno studio in cui sono state esaminate le sequenze dell'intero genoma di 3.514 individui provenienti da diverse aree della Sardegna che fornisce nuove informazioni sull'antica storia genetica di questa popolazione e dell'intera Europa.

"Lo studio – spiega il prof. Cucca – ha confermato un elevato grado di

somiglianza genetica tra i campioni di DNA attuale e quello estratto da resti ossei provenienti da siti archeologici neolitici (tra 10.000 e 7.000 anni fa) e, in misura minore, pre-neolitici, dell'Europa continentale. E ha mostrato come queste similarità siano più marcate nelle aree storicamente più isolate dell'isola, quali l'Ogliastra e la Barbagia. Lo studio ha anche rivelato come i baschi siano la popolazione contemporanea con livelli più elevati di ascendenza condivisa con i sardi. Tale similitudine, piuttosto che essere indicativa di contatti recenti tra queste popolazioni, suggerisce che entrambe siano originate da popolazioni presenti in Europa nel Neolitico e Pre-neolitico. Analisi sul DNA estratto da resti preistorici in Sardegna chiariranno il contributo relativo di queste componenti alla struttura genetica di queste popolazioni".

I risultati suggeriscono che la struttura genetica sarda attuale derivi da una sostanziale influenza del DNA dei primi contadini neolitici, con contributi rilevanti anche di cacciatori-raccoglitori pre-neolitici.

"Al contrario delle popolazioni europee attuali, la popolazione sarda – ha ancora detto il genetista – presenta

un contributo molto limitato da parte di popolazioni provenienti dalle steppe che si sono diffuse nel continente europeo nell'età del bronzo, mischiandosi con le popolazioni preesistenti e diluendo i contributi più antichi. L'affinità con i contadini neolitici e, in misura minore, con i cacciatori-raccoglitori pre-neolitici, suggerisce anche che la Sardegna è una potenziale riserva di antiche varianti genetiche appartenenti alla linea basale proto-europea, che sono attualmente molto rare o potrebbero addirittura essere andate

perdute nell'Europa continentale. Tali varianti forniscono uno strumento fondamentale per lo studio di malattie con una base genetica".

Il genoma varia da individuo a individuo in seguito a 'errori' durante la sua replicazione, noti come 'mutazioni', che si accumulano di generazione in generazione. Il confronto tra i punti in cui le sequenze di DNA differiscono tra individui (varianti genetiche) fornisce informazioni preziose su somiglianze, differenze, origine e relazioni passate, anche preistoriche di una popolazione rispetto ad altre popolazioni. Lo studio compiuto in Sardegna rappresenta un importante contributo allo studio di caratteristiche individuali e genetiche complesse, consentendo una migliore comprensione della preistoria dell'isola, dei suoi eventi demografici, delle modifiche nel tempo dei caratteri ereditari.

La Redazione



CAFFÈ **MORGANTI**

★ ★ ★ ★ ★

Loyalty Card

187 Tottenham Court Rd.
Fitzrovia, London. W1T 7PQ
02076373281

Morganti Caffé Bar Tornatora
 Morgantitornatoralondon

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



LA MEMORIA CHE SOPRAVVIVE E GLI INGANNI CHE UCCIDONO

All'Istituto Italiano di Cultura teatro sulla Brigata Maiella e l'Arandora Star



Un recente articolo sul New York Times di Alexander Stille intitolato 'What a murder by Mussolini teaches us about Khashoggi' offre un esempio di come un assassinio politico - Giacomo Matteotti ucciso dai fascisti - riverbera a distanza di 94 anni nella pratica dell'autoritarismo e ci mette in guardia su un secondo aspetto attualissimo: fake news. False notizie. Depistaggi.

La storia italiana insegna che dal giogo dittatoriale militarmente controllato ci si può liberare - ma dall'amputazione della verità esercitata come metodo non militare di dominazione come se ne esce? E' possibile diven-

tare vittime disorientate e trovarsi assuefatti all'inganno fino a portarci a diventare complici o vittime di menzogne - fino a morire?

Due opere teatrali arrivate a Londra sfiorano questi temi puntando in direzioni diverse. Una va verso il buio, l'altra verso la luce. Paradossalmente, l'opera che va verso il buio si intitola 'Ditelo alle stelle', descritta come "ispirata alla tragedia dell'Arandora Star" - un episodio che interessa la comunità italiana in Inghilterra in quanto costò la vita a quasi 450 connazionali, dei quali oltre 200 risiedevano a Londra.

Il protagonista principale, Emanuele Conti, è un giovane ex contadino

scappato dall'Italia a causa della fame. Gestisce un caffè in Inghilterra dove la storia ci dice che a partire dal 1921 Mussolini e il suo braccio destro, Michele Bianchi, promossero un piano di fare dei 20.000 immigrati italiani la vetrina-avamposto del fascismo all'estero. Il piano riuscì al punto che a metà degli Anni trenta i fascisti scrivevano di essere in grado di mobilitare 6.000 italiani per le strade di Londra. Emanuele non si interessa a questa realtà che lo circonda: guarda alle stelle. L'Italia interviene nella guerra civile spagnola schierata con Franco, ma lui non ha niente da dire; l'Italia aggredisce l'Abissinia e ancora non ha niente da dire. O meglio, dice di non essere né fascista, né comunista, che in fondo vuol dire offrirsi come strumento passivo al fascismo imperante e per tanti anche seducente.

Si sveglia il 10 giugno 1940 quando l'Italia dichiara guerra all'Inghilterra, la famosa pugnalata alle spalle. Mussolini ovviamente sa che la decisione comporta l'internamento di molti di quegli italiani che si sono vantati di poter mobilitare un piccolo esercito per le strade di Londra. Gli inglesi non possono permettersi di tenere a piede libero possibili cospiratori. Sono allarmati dal numero imprecisato di Italiani pronti ad aprire le porte a Mussolini e

Hitler. Arrestano circa 4.500 civili italiani. Ci sono tra questi caratteri pericolosi, antifascisti presi per sbaglio e tipi come il nostro Emanuele. Lo troviamo tra oltre 700 internati italiani che finiscono a bordo dell'Arandora Star diretta in Canada.

Il dramma teatrale interessa per il modo in cui ci presenta il danno subito da un individuo che, rimasto prono con gli occhi al cielo, totalmente passivo (l'attore è steso a terra e spesso in ginocchio), si ritrova in un tunnel che lo fa impazzire. Non da la colpa a Mussolini che ha dichiarato guerra, ma si immagina di essere vittima di un sadico tedesco che, a bordo dell'Arandora Star, viene rimpinzato di cibo dagli inglesi trasformati in camerieri. Le allucinazioni imperversano con spunti deliranti in cui il tedesco si lamenta per una trauma subito quando la madre scappò con un amante. La mente del fragile Emanuele deraglia infine verso lo stereotipo del piagnisteo sentimentale, ultimo rifugio mentre la nave affonda, colpita da un siluro tedesco. Muoiono quasi 450 italiani. Ecco, ci dice il dramma, cosa può succedere a chi guarda le stelle senza tener conto che forze ingannevoli sono sempre pronte ad orchestrare correnti pericolose che prima assopiscono la mente con falsità - propaganda, lavaggio del cervello

- e poi, come per Emanuele, trascina alla morte.

Di luce per fortuna se ne vede nell'altro spettacolo intitolato 'Sulla linea del fuoco' basato su testimonianze vere e dedicato alla Brigata Maiella. Il dramma tocca su un episodio della Resistenza in Abruzzo con un maggiore dell'esercito britannico, Lionel Wigram, al quale l'Anpi di Londra due anni fa contribuì a dare una medaglia. Prendendosi un grosso rischio, Wigram decise di fidarsi dei partigiani italiani della zona, tutti giovanissimi. Diede ascolto a Ettore Troilo che fin dal dicembre del 1943 aveva reclutato 15 volontari pronti ad aiutare gli Alleati nel difficile terreno tra i monti della Majella. Lo stesso Wigram cadde in combattimento insieme a 13 partigiani durante l'attacco ad una postazione tedesca nella notte tra il 2 e il 3 febbraio del 1944. Nonostante le perdite, la brigata continuò ad operare e ad ingrandirsi. Si sviluppò in quella Brigata Maiella a cui venne dato l'onore di entrare per prima nella Bologna liberata.

Gli spettacoli, scritti e diretti da Federica Vicino, sono stati portati a Londra per iniziativa di Roberto Stasi e col contributo dell'Anpi-London, Fondazione Pescarabruzzo, la Fondazione Maiella, e il Mazzini Garibaldi Club. Molto applauditi i giovani e bravi attori: Davide Clivio, Rebecca di Renzo, Andrea Fuorto, Pierluigi Lorusso, Jamal Mouawad, Romano Sarra, Enrico Valori e Lorenzo Valori.

Alfio Bernabei è autore del libro *Esuli ed emigrati italiani nel Regno Unito 1920-1940, Mursia, Milano*, e del documentario per Channel 4, *Dangerous Characters*.

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 • 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

Instagram @Spagheti_House

Twitter @Spagheti_House

Facebook /SpaghetiHouse

Mostra su Renzo Piano alla Royal Academy di Londra

Al grande architetto genovese Renzo Piano, in queste settimane alla ribalta con un ispirato progetto per la sostituzione del ponte Morandi tragicamente crollato nella sua città natale il 14 agosto, è dedicata una importante mostra retrospettiva alla Royal Academy di Londra.

La mostra "Renzo Piano: the Art of Making Building" resterà aperta fino al 20 gennaio 2019 ed è stata inaugurata il 12 settembre alla presenza dell'Ambasciatore d'Italia a Londra Raffaele Trombetta. E' stata allestita nelle nuove gallerie Gabrielle Jungles-Winkler, aperte in occasione delle celebrazioni per i 250 anni dell'istituzione londinese. Presente all'inaugurazione, Renzo

Piano ha ricordato nel suo indirizzo di saluto l'importanza dell'architettura come arte al servizio della comunità.

La mostra racconta il genio dell'architetto genovese attraverso una selezione di sedici progetti iconici rappresentativi delle diverse fasi della sua carriera, dalle prime sperimentazioni, tra cui il Centre Pompidou di Parigi realizzato assieme a Richard Rogers, passando per la fondazione dello studio Renzo Piano Building Workshop con sede a Parigi, Genova e New York, fino ai progetti contemporanei, tra cui il grattacielo Shard alla City di Londra.

La retrospettiva è sponsorizzata dalla catena anglo-italiana Rocco Forte Hotels e dall'Agenzia ICE. Curata da Kate

Goodwin, comprende anche un'isola virtuale con 100 degli edifici disegnati da Piano. "Spero che le persone si possano sentire arricchite e apprezzino la poesia e la magia dell'architettura", ha detto la curatrice della mostra.

Partendo da un tasto su cui Renzo Piano ha battuto a più riprese e cioè il fatto che "la grande sfida del nostro secolo è trasformare le periferie in zone urbane, fertilizzarle in modo che diventino vere città", la Royal Academy ha organizzato il 19 settembre un dibattito sul ruolo delle periferie urbane nella concezione di città. Un problema non da poco se si pensa che mediamente il 90% degli abitanti delle città vive in effetti in periferia. Al dibattito,



supportato dall'istituto italiano di cultura, hanno partecipato gli architetti Massimo Alvisi, Torange Khonsari e Adam Kaasa.

Dopo l'inaugurazione l'architetto ligure - convinto che "l'architettura è gesto civico e responsabilità sociale" e serve a "creare uno spazio perché la gente stia assieme e condivida i valori"

- è ritornato alla Royal Academy la sera del 15 ottobre per una conversazione con il pubblico moderata dal presentatrice radiofonica della BBC Razia Iqbal. È stata per Piano un'occasione per riflettere sulla sua strepitosa carriera e per meglio spiegare la filosofia che ispira il suo lavoro.

La Redazione

ECHI LONDINESI A FIRENZE

A seguito dell'iniziativa dell'Associazione Fiorentini nel Mondo di ricordare presso l'Istituto Italiano di Cultura a Londra il cinque centenario michelangiolesco, il Presidente Gianni del Consiglio regionale toscano ha indetto una conferenza stampa a Firenze per riprendere il tema della facciata della chiesa medicea di San Lorenzo.



La conferenza tenuta a Londra il 27 settembre dalla dott.ssa Margherita Calderoni con la partecipazione dello scultore Nicolas Bertoux e dell'architetto Massimo Ruffilli ha infatti risollevato la proposta di quest'ultimo di progettare sulla facciata il disegno eseguito da Michelangelo, che fu mandato in Versilia 500 anni fa appunto per scegliere i marmi per la medesima, se non addirittura promuovere un'azione per fare davvero la facciata su disegno michelangiolesco e con i marmi del monte Altissimo.

La conferenza stampa tenuta nel Salone del Gonfalone il 29 ottobre dal Presidente Gianni e dal professor Ruffilli, ripresa in televisione con interviste dalla presentatrice Manuela Guarnieri, reduce anche lei da Londra, ha quindi lanciato un messaggio e sostenuto una proposta che arricchirebbe Firenze di un'altra attrazione su base storica e in omaggio a Michelangelo, sottolineando che oltre a divino scultore e pittore fu geniale architetto.

MM



La lingua del "bel paese là dove 'l si suona" (verso del sommo Dante!) è stata al centro della XVIII edizione della "Settimana della lingua italiana" che si è svolta a Londra dal 15 al 21 Ottobre al fine di promuovere e pubblicizzare il nostro ricco e diversificato patrimonio linguistico della Penisola.

L'evento, organizzato dal Ministero degli Affari Esteri con la collaborazione del MIBAC, l'Accademia della Crusca, l'Istituto Europeo del Design, la RAI, la rete diplomatica della Confederazione Elvetica e la società Dante Alighieri, dal tema "L'italiano e la rete, le reti per l'italiano", è stata l'occasione per riflettere sull'influenza che il web e i social network hanno sulla lingua e la comunicazione.

Numerosi sono stati gli eventi che hanno arricchito la settimana: all'Istituto Italiano di Cultura di Belgrave Square, è stato realizzato un ciclo di quattro incontri dal titolo "Dialoghi sull'uomo. Homo Ludens 2.0. Dal dado al social network, a che gioco stiamo giocando?", organizzati in collaborazione con

L'italiano ai tempi del Web e dei "social"

Celebrata in Uk la lingua del "bel paese là dove 'l si suona"

Pistoia Dialoghi, con il sostegno della Fondazione Cassa di Risparmio di Pistoia e Pescia. Clou degli incontri è stata la conversazione tra Stefano Bertezzaghi e Robert Gordon sulle molteplici sfaccettature del gioco, in bilico tra regole e libertà, realtà e finzione.

L'Istituto Italiano di Cultura di Londra ha inoltre organizzato, in collaborazione con la comunità di autori italiani a Londra, la seconda edizione del "Festival of Italian literature", il 27 e 28 ottobre. Nei due giorni si sono alternate le conversazioni tra più di quaranta ospiti tra scrittori esordienti e affermati, alla presenza dei vincitori del Premio Strega, Walter Siti e Nicola Lagioia.

Anche l'Istituto Italiano di Cultura di Edimburgo ha partecipato con numerose iniziative all'evento, inaugurando la settimana della letteratura italiana con

la lezione "Italiano (e le sue varietà) nella rete: problemi descrittivi e aspetti di carattere generale" a cura di Paolo D'Achille, professore di Linguistica Italiana presso l'Università degli Studi Roma Tre; a seguire il seminario "Fake news, truth and the media" a cura del dottor Paolo Cavaliere, Lecture in Digital Media & Italian presso l'Università di Edimburgo. La professoressa Susan Bassnett ha invece presieduto l'evento "Pirandello and translation: transfer, transformation and the transcultural", concentrato sulla figura e sull'aspetto transculturale delle opere in traduzione dello scrittore siciliano Premio Nobel. Nel corso dell'evento è avvenuta inoltre la presentazione del libro "A new woman in Verga e Pirandello" di Enza De Francisci e la proiezione del film "Dreaming (or am I)" di Simon Image. ILENIA VALLERIANI

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

il gelato di **Ariela**

PASSIONATE ABOUT GELATO

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

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

La Collina

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

La Credenza
Artisan delicacies from Italian traditions

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

FRATELLI LA BUFALA
pizzaioli emigranti

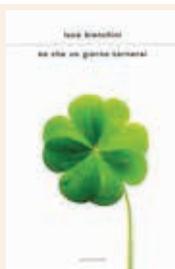
Our buffalo mozzarella is flown in specially for us from Italy 3 times a week
Come and taste the difference

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

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

Novità Editoriali

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



Luca Bianchini, So che un giorno tornerai - Arnoldo Mondadori Editore

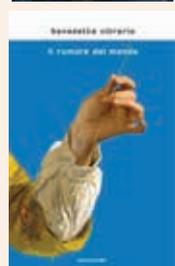
PRESENTAZIONE 8 DICEMBRE IN LIBRERIA, info su www.theitalianbookshop.co.uk

Angela non ha ancora vent'anni quando diventa madre, una mattina a Trieste alla fine degli anni Sessanta. Pasquale, il suo grande amore, è un "jeansinaro" calabrese, un mercante di jeans, affascinante e già sposato. Lui le ha fatto una promessa: "Se sarà maschio, lo riconoscerò". Angela fa tutti gli scongiuri del caso ma nasce una femmina: Emma. Pasquale fugge immediatamente dalle sue responsabilità, lasciando Angela crescere la bambina da sola insieme alla sua famiglia numerosa e sgangherata. I Pipan sono capitanati da un nonno che rimpiange il dominio austriaco, una nonna che prepara le zuppe e quattro zii: uno serio, un playboy e due gemelli diversi che si alternano a fare da baby sitter a Emma. Lei sarà la figlia di tutti e di nessuno e crescerà così, libera e anticonformista, come la Trieste in cui vive, in quella terra di confine tra cielo e mare, Italia e Jugoslavia. Fino al giorno in cui deciderà di mettersi sulle tracce di suo padre, e per lui questa sarà l'occasione per rivedere Angela, che non ha mai dimenticato. Un romanzo sulla ricerca delle nostre origini, la scoperta di chi siamo e la magia degli amori che sanno aspettare. Con ironia e un pizzico di nostalgia, Luca Bianchini ci prende per mano e ci porta a conoscere i sentimenti più nascosti in ognuno di noi, per scoprire che non hanno confini, "da Trieste in giù".



Nadia Terranova, Addio fantasmi - Einaudi edizioni

Ida è appena sbarcata a Messina, la sua città natale: la madre l'ha richiamata in vista della ristrutturazione dell'appartamento di famiglia, che vuole mettere in vendita. Circondata di nuovo dagli oggetti di sempre, di fronte ai quali deve scegliere cosa tenere e cosa buttare, è costretta a fare i conti con il trauma che l'ha segnata quando era solo una ragazzina. Ventitre anni prima suo padre è scomparso. Non è morto: semplicemente una mattina è andato via e non è più tornato. Sulla mancanza di quel padre si sono impennati i silenzi feroci con la madre, il senso di un'identità fondata sull'anomalia, persino il rapporto con il marito, salvezza e naufragio insieme. Specchiandosi nell'assenza del corpo paterno, Ida è diventata donna nel dominio della paura e nel sospetto verso ogni forma di desiderio. Ma ora che la casa d'infanzia la assedia con i suoi fantasmi, lei deve trovare un modo per spezzare il sortilegio e far uscire il padre di scena.



Benedetta Cibrario, Il rumore del mondo - Arnoldo Mondadori Editore

Prima metà dell'Ottocento. L'ufficiale piemontese Prospero Carlo Carando di Vignon, di stanza a Londra, sposa Anne Bacon, figlia di un mercante di seta, ma, richiamato dal suo reggimento, torna a Torino. Anne decide di raggiungere lo sposo più tardi, ma è costretta a fermarsi ulteriormente, colpita da un attacco di febbre vaiolosa. La malattia passa, ma i segni delle cicatrici restano. Quella che infine arriva a Torino è un'Anne molto diversa dalla giovane vivace e un po' frivola di pochi mesi prima. Prospero l'accoglie con la fredda correttezza dell'uomo che mantiene fede ai patti, ma la vita coniugale si annuncia come un piccolo inferno domestico. Il suocero Casimiro invita Anne a occuparsi della proprietà del Mandrone, del cui futuro soltanto lui - conservatore di ferro - sembra preoccuparsi. Tra i due si stabilisce un'imprevedibile complicità e Anne matura un profondo amore per quella campagna, per la vita appartata e operosa che vi conduce, per le prospettive legate a un accorto sfruttamento delle risorse. Enrico Verra, giovane vigoroso e sempre più ricco produttore di seta, condivide la febbrile immaginazione di Anne. Il racconto delle vicende di Anne Bacon e della famiglia Vignon si intreccia ai fili (che non sono solo quelli della seta) dello spirito del tempo, degli eventi in cui non si insinua - anche quando le coordinate sono ideologicamente regressive - lo spasmo del futuro.



Alessandro Baricco, The Game - Einaudi Edizioni

Quella che stiamo vivendo non è solo una rivoluzione tecnologica fatta di nuovi oggetti, ma il risultato di un'insurrezione mentale. Chi l'ha innescata - dai pionieri di Internet all'inventore dell'iPhone - non aveva in mente un progetto preciso se non questo, affascinante e selvaggio: rendere impossibile la ripetizione di una tragedia come quella del Novecento. Niente più confini, niente più élite, niente più caste sacerdotali, politiche, intellettuali. Uno dei concetti più cari all'uomo analogico, la verità, diventa improvvisamente sfocato, mobile, instabile. I problemi sono tradotti in partite da vincere in un gioco per adulti-bambini. Perché questo è The Game.



Antonio Manzini, Fate il vostro gioco - Sellerio Editore

«Non ci abbiamo capito niente, Deruta. Forza, al lavoro». Due coltellate hanno spento la vita di Romano Favre, un pensionato del casinò di Saint-Vincent, dove lavorava da «ispettore di gioco». Il cadavere è stato ritrovato nella sua abitazione dai pochi vicini di casa dell'elegante palazzina, e serra in mano una fiche, però di un altro casinò. Rocco Schiavone capisce subito che si tratta «di un morto che parla» e cerca di decifrare il suo messaggio. Si inoltra nel mondo della ludopatia, interroga disperati strozzati dai debiti, affaristi e lucriatori del vizio, amici e colleghi di quel vedovo mite e ordinato. Individua un traffico che potrebbe spiegare tutto; mentre l'ombra del sospetto sfiora la sua casa e i suoi affetti. Ed è ricostruendo con la sua professionalità la tecnica dell'omicidio, la scena del delitto, che alla fine può incastrare l'autore. Ma il morto è riuscito a farsi capire? Forse non basta scavare nel passato: «Favre ha perso la vita per un fatto che deve ancora accadere». Con le inchieste del suo ruvido vice-questore, Manzini stringe il sentire del lettore a una vicenda umana complessa e completa. Così i suoi noir sono in senso pieno romanzi, racconto delle peripezie di un personaggio che vale la pena di conoscere, sentieri esistenziali. Sono, messi uno dietro l'altro, la storia di una vita: Rocco Schiavone, un coriaceo malinconico che evolve e cambia nel tempo, mentre lavora, ricorda, prova pietà e rabbia, sistema conti privati e un paio di affari.



Jhumpa Lahiri, Dove mi trovo - Guanda Editore

Sgomento ed esuberanza, radicamento ed estraneità: i temi di Jhumpa Lahiri in questo libro raggiungono un vertice. La donna al centro della storia oscilla tra immobilità e movimento, tra la ricerca di identificazione con un luogo e il rifiuto, allo stesso tempo, di creare legami permanenti. La città in cui abita, e che la incanta, è lo sfondo vivo delle sue giornate, quasi un interlocutore privilegiato: i marciapiedi intorno a casa, i giardini, i ponti, le piazze, le strade, i negozi, i bar, la piscina che la accoglie e le stazioni che ogni tanto la portano più lontano, a trovare la madre, immersa in una solitudine senza rimedio dopo la morte precoce del padre. E poi ci sono i colleghi di lavoro in mezzo ai quali non riesce ad ambientarsi, le amiche, gli amici, e «lui», un'ombra che la conforta e la turba. Fino al momento del passaggio. Nell'arco di un anno e nel susseguirsi delle stagioni, la donna arriverà a un «risveglio», in un giorno di mare e di sole pieno che le farà sentire con forza il calore della vita, del sangue. Questo è il primo romanzo di Jhumpa Lahiri scritto in italiano, con il desiderio di oltrepassare un confine e di innestarsi in una nuova lingua letteraria, andando sempre più al largo.

MAXIMUM CAR CARE LTD

Carmine or Gennaro

Accident & Mechanical Repair Specialists

Leebourn 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



THOMAS B. TREACY FUNERAL DIRECTORS

(In the heart of Little Italy)

St. Anthony's Chapel - Repatriation to Italy

Last Supper coffins - Memorials and memorial cards

020 7837 1775 (Irene Possetto)

29-31 Rosebery Avenue, Clerkenwell, London EC1 4SL

Part of Dignity plc. A British Company



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

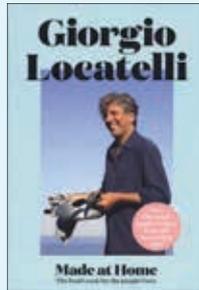
1st Floor - 31 Theobalds Road LONDON WC1X 8SP



tutti a tavola ...

con Giorgio Locatelli

Dal suo ultimo libro "Made At Home"



NASELLO SALSITO HAKE IN OLIVE AND CAPER SAUCE

SERVES 4

- 10 whole green olives in brine
- 900g hake, filleted
- 2 celery sticks, chopped
- 1 large onion, finely chopped
- extra virgin olive oil
- 75g salted capers, rinsed, well drained and chopped
- 60g tomato purée
- 2 tablespoons white wine vinegar
- 2 tablespoons sugar
- 100ml fish stock
- 1 tablespoon parsley and garlic

Drain the olives and pat dry. With a sharp knife, make three or four cuts in each olive from end to end, then cut each segment away from the stone as carefully as you can.

Put the hake fillets into a steamer (if you don't have one, put them into a colander over a pan of boiling water and cover with a pan lid). Steam for about 10-12 minutes, depending on the thickness of the fish, until firm.

Meanwhile, bring a little water to the boil in a small pan, add the chopped celery and simmer for a minute or two, just to soften. Remove with a slotted spoon and drain on kitchen paper. Add the onion to the same water, and again, blanch for a few minutes to soften, lift out with a slotted spoon and drain on kitchen paper.

Heat a little extra virgin olive oil in a pan. Add the blanched celery and onion and cook gently until they begin to colour, then add the olives and capers. After a few minutes add the tomato purée, vinegar, sugar and fish stock, stir, and bubble up until the liquid reduces and thickens a little.

Put the fish fillets on a serving plate, pour the sauce over them and sprinkle some parsley and garlic on top.



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



SOUTHERN ITALIAN COOKING

by Francesco Mazzei

LINGUINE CON GAMBERETTI, LIMONE E PREZZEMOLO

LINGUINE WITH PRAWNS, LEMON AND PARSLEY

IF THERE WERE ANY NEED to prove to you how simple southern Italian cooking is, this dish is it. To me, it says 'summer on a plate'. Serve it al fresco:

stick the pot in the middle of the table and let everyone dive in. A crisp glass of Vermentino rounds off the picture perfectly,

SERVES 4

- 320g dried linguine
- 1 garlic clove, thinly sliced
- 1 red chilli, thinly sliced
- 3 tbsp extra virgin olive oil
- 500g raw tiger prawns, peeled and roughly chopped
- grated zest of ½ lemon
- 50g flat-leaf parsley, roughly chopped

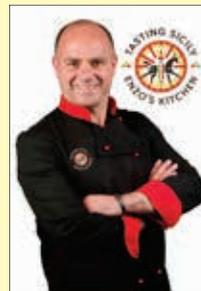
Bring a pan of salted water to the boil, add the linguine

and cook for 3 minutes less than advised on the packet. Put the garlic and chilli into a saucepan with 2 tablespoons of the olive oil and fry until the garlic is golden brown.

Pour 100ml of water from the linguine pan into the pan of garlic.

Drain the linguine, then add it to the pan of garlic and cook the linguine for the final 3 minutes of its cooking time.

When there are just 30 seconds of the cooking time left add the prawns and quickly stir them through, then take the pan off the heat and add the lemon zest, parsley and remaining tablespoon of olive oil until you have a creamy sauce. The heat from the pan will cook the prawns in seconds. Transfer to a heated serving dish and serve immediately.



La Cucina Siciliana

di Enzo Oliveri

info@thesicilianchef.co.uk

PARMIGIANA



Parmigiana or Melanzane alla Parmigiana is a classic dish with its roots firmly placed in Southern Italy. Both the regions of Sicily and Campania claim to have invented the dish, however its popularity has spread across the country and has become one of the nation's most beloved dishes.

SERVE 4

- 2 media size Seedless aubergines
- 500g Plain flour
- 1litre Tomato sauce
- 10 leaves Fresh basil

- 100g Grated parmesan cheese
- 200g Mozzarella Cheese
- 1 small Chopped onion
- Salt and Pepper

METHOD

1. Top and tail the aubergines and remove a quarter of the skin. Cut each one 1cm thick.
2. Lay each slice on top of each other in a colander, adding salt to each layer that you build. Leave for a few hours until you see a dark liquid come out.
3. Once you have removed the liquid, coat each slice of aubergine with flour and deep fry.
4. Fry the chopped onion and add the tomato sauce and fresh basil. Let the sauce simmer for over an hour. Once cooked, blend the sauce and let it rest.
5. On a baking tray, spoon the tomato sauce, making sure that it reaches each corner of the tray and begin layering the dish. First start with a layer of aubergines, then fresh basil, parmesan cheese and a few slices of mozzarella. Repeat each layer three times and bake for 20 minutes at 160/170.
6. Take it out of the oven and leave it to rest, allowing the Parmigiana to compact itself.
7. To serve, add a sprinkle of Parmesan cheese and a fresh basil leaf for decoration.

(Top Tip: For a Catanese Parmigiana, add whisked egg to each layer!)



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

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

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_dif@difeitalia.co.uk

AMBASCIATA D'ITALIA A DUBLINO

63-65 Northumberland Road Dublin 4
T: +353 1 6601744 - F: +353 1 6682759
ambasciata.dublino@esteri.it
consolare.ambdublino@esteri.it

CONSOLATO GENERALE D'ITALIA LONDRA

"Harp House", 83/86
Farringdon Street
LONDON EC4A 4BL
T: 020 7936 5900 - F: 020 7583 9425
Cel. emergenza 0044 (0) 7850 752 895
consolato.londra@esteri.it
www.conslondra.esteri.it

*Prenotazioni appuntamenti passaporti
circoscrizione Londra T: 020 7583 1634
Lunedì/Venerdì dalle 08:45 alle 13:00
È possibile prenotare appuntamenti on
line attraverso il sito del Consolato*

CONSOLATO GENERALE D'ITALIA EDIMBURGO

32 Melville Street
Edinburgh EH3 7HA
T: +44 (0)131 220 3695 / 226 3631
F: +44 (0)131 2266260
consolato.edimburgo@esteri.it
www.consedimburgo.esteri.it

RETE CONSOLARE CIRCOSCRIZIONE DI LONDRA

ASHFORD AGENZIA CONSOLARE
È in corso la ricerca di un nuovo titolare

BEDFORD CONSOLATO ONORARIO
Sig. Gaetano Moliterno
Ufficio 69 - Union Street
Bedford MK40 2SE

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

BIRMINGHAM

VICE CONSOLATO ONORARIO

Dott.ssa Ilaria Di Gioia
Birmingham Science Park Aston
Holt Court South Jennens Rd
Birmingham B7 4EJ
Tel: 0121 250 3565

(Solo durante le ore di Ufficio)

info@viceconsolato.co.uk
www.vicensolato.co.uk

BRISTOL AGENZIA CONSOLARE

È in corso la ricerca di un nuovo titolare

CARDIFF

VICE CONSOLATO ONORARIO

Sig. Antonino Contino
58 Kings Road, Canton
Cardiff CF11 9DD
Tel/fax: 029-20341757

CHESHUNT AGENZIA CONSOLARE

Sig. Carmelo Nicastro
Borough Offices
Bishop's College - Room 15
Churchgate, Cheshunt
Herts EN8 9XB

Tel/Fax: 01992 - 620866

GIBILTERRA

CONSOLATO ONORARIO

Sig. Patrick H. Canessa
PO Box 437, 3 Irish Place, Gibraltar
T: 00350-200 47096
F: 00350-200 45591
italy@gibraltar.gi

GUERNSEY AGENZIA CONSOLARE

Sig.ra Judith Finetti
"Montechiari", Petit Axce Lane, Vale,
Guernsey GY3 5DS
T: 01481-243759 - F: 01481-243658

JERSEY AGENZIA CONSOLARE

Sig.ra Serafina Venticinque
1A Douro Terrace, Le Mont Pinel
St Helier Jersey CI JE2 4RS
Cell: 07797-888273
svitalconsuljsy@gmail.com

LIVERPOOL

CONSOLATO ONORARIO

È in corso la ricerca di un nuovo titolare-

MANCHESTER

CONSOLATO ONORARIO

È in corso la ricerca di un nuovo titolare

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
info@consolatonottingham.org

PETERBOROUGH

AGENZIA CONSOLARE

Sig.ra Carmela Coccozza
The Fleet, High Street,
Fletton, Peterborough PE2 8DL
T: 01733-560218 - F: 01733-893550
Cell: 07552 913229
carmel63@hotmail.co.uk

WATFORD AGENZIA CONSOLARE

Sig. Luciano Rapa
11, St. James Rd, Watford
Herts WD1 8DZ
Tel/Fax: 01923 819644
INAS: 020 7834 2157
lrapa@inasitalianwelfare.co.uk

WOKING AGENZIA CONSOLARE

Cav. Aldino Albertelli
14, Oriental Road, Woking
Surrey GU22 7AW
T: 01483 760749

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 7292 3910
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 GROUP

Moor House, 120 London Wall
London EC2Y 5ET
T: 020 7826 100 - F: 020 7826 1210
www.unicreditgroup.eu

MEDIO BANCA

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

ENIT / ITALIAN GOVERNMENT TOURIST BOARD

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

PATRONATI

PATRONATO A.C.L.I.

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

PATRONATO INAS-CISL

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

PATRONATO INCA-CGIL

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

PATRONATO ITAL-UIL (UIM)

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

MISSIONI CATTOLICHE ITALIANE

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

PADRI PALOTTINI

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

PADRI SCALABRINIANI

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

Surrey GU22 7AW
T: 01483 760749

10 Woburn Road, Bedford MK40 1EG
T: 01234 359 515 - F: 01234 340 626

BRADFORD

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

AVVOCATI

PINI FRANCO LLP,

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

BELLUZZO & PARTNERS LLP

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

STUDIO LEGALE INTERNAZIONALE GAGLIONE

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

NOTAI

SLIG NOTARIES

Hamilton House, 1 Temple Avenue
London EC4Y 0HA -
Tel: 07585-459415
depinna@gaglione.it

DOTTORI

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

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

AEROPORTI

HEATHROW - GREATER LONDON TW6
T: 0844 335 1801

GATWICK - WEST SUSSEX RH6 0NP
T: 0844 892 0322

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

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

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

BIRMINGHAM B26 3QJ
0871 222 0072

CARDIFF
Vale of Glamorgan CF62 3BD
T: 01446 711111

EDINBURGH EH12 9DN
T: 0844 448 8833

DUBLIN IRELAND - T: +353 1 814 1111



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

NEW ALFA ROMEO STELVIO LONG TERM AFFAIR

UP TO £3,500 ALFA ROMEO
DEPOSIT CONTRIBUTION**
0% APR

5 YEARS
WARRANTY

3 YEARS
SERVICING

5 YEARS
ROADSIDE
ASSISTANCE*



MotorVillage
A FIAT CHRYSLER AUTOMOBILES COMPANY UK

MARYLEBONE
105 WIGMORE ST, MARYLEBONE, LONDON W1U 1QY
020 7399 6650 WWW.MOTORVILLAGEUK.COM

CROYDON
121 CANTERBURY RD, CROYDON CR0 3HH
020 8683 1000 WWW.MOTORVILLAGEUK.COM

La meccanica delle emozioni



*Terms and conditions apply. **Offer available on New Alfa Romeo Stelvio range. Minimum 35% customer deposit required. 36 month term. HP sales only until 31/12/18. Model shown is New Alfa Romeo Stelvio 2.2 TD 210hp AWD Milano Edizione with £1,500 Alfa Romeo Deposit Contribution. Deposit Contribution varies across the range. Subject to status. Alfa Romeo Financial Services.  FCA AUTOMOTIVE SERVICES United Kingdom