



La Notizia LONDRA

CULTURA - SPETTACOLO - ECONOMIA - POLITICA - SPORT - INFORMAZIONE

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



www.greennetworkenergy.co.uk

Gli auguri del Console Generale Villani per il 2019

Le tante sfide a servizio della comunità italiana

Cari connazionali, desidero farvi giungere a nome mio personale e di tutto lo staff del Con-

solato Generale d'Italia a Londra i più sinceri ed affettuosi auguri per l'Anno Nuovo.

Sono giunto a Londra in un momento davvero difficile per questo Paese, impegnato ad affrontare le complesse



Lo staff del Consolato Italiano a Londra

dinamiche della scelta referendaria della Brexit e molto intenso dal punto di vista delle sfide che abbiamo dovuto fronteggiare per adeguare i servizi ad una collettività che è la più numerosa della rete diplomatica e consolare italiana.

Una comunità che continua ad aumentare con una media di 2000 iscrizioni all'AIRE al mese e che ha raggiunto ad oggi circa 350.000 persone, mentre se ne stimano altrettante non iscritte per un totale di 700.000. Un numero enorme che fa di questo Consolato Generale il primo della nostra rete, basti pensare che gli iscritti alla anagrafe di Londra sono superiori al totale di quelli registrati in tutti i Consolati italiani negli Stati Uniti.

Nel corso di quest'anno sono stati rilasciati circa 30.000 passaporti, 2822 nel solo mese di novembre e più di 3500 documenti di emergenza; sono stati trascritti più di 6000 atti di stato civile di cui 4608 di nascita. Oltre 18000 sono stati infine i visti rilasciati.

Su tali basi la priorità che ci siamo dati è stata quella di rafforzare e razionalizzare l'Ufficio passaporti. Ciò è stato possibile grazie all'attuazione di tre misure: l'assunzione di dieci impiegati a contratto temporaneo, grazie al supporto del Ministero degli Affari Esteri e della Cooperazione Internazionale; la riattivazione del sistema "prenota online" che ha consentito a molti di

utilizzare il web per accedere ai servizi e, infine, l'avvio di una nuova piattaforma informatica che ci ha permesso di rinnovare il call centre aumentando notevolmente le linee telefoniche con un migliorato sistema di coda e, soprattutto attivando la funzione "call back". Iniziative che hanno potuto dare a tutti la possibilità di accedere al servizio riequilibrando domanda e offerta.

All'inizio del mio mandato ho dovuto affrontare anche una criticità legata al cambio di gestione dei corsi di lingua e cultura italiana. Il precedente organismo, il Coasit, ha cessato la sua attività lasciando a giugno un vuoto che abbiamo prontamente colmato consentendo il riavvio dei corsi a partire dall'inizio dell'anno scolastico per migliaia di ragazzi e senza soluzione di continuità. Per questo desidero ringraziare tutti coloro che, in solo due mesi, a fianco del Consolato Generale, si sono impegnati per consentire questo risultato non scontato. In particolare il board della SIAL, il nuovo ente promotore che ha lavorato e sta operando incessantemente per promuovere la cultura e la lingua italiana sulla base degli indirizzi della nostra politica scolastica in stretto coordinamento con la Direzione didattica.

Marco Villani
Console Generale di Londra

SERGIO MATTARELLA: AUGURI PER IL 2019 E QUALCHE STOCCATA

Il Presidente bacchetta il governo per rissa con UE e altro
A pag. 6

TORNA A CASA, PENSIONATO!

INCENTIVI PER RIENTRO IN SUD ITALIA

A pag. 3

ADDIO CARTA DI IDENTITÀ CARTACEA

Presto anche all'estero (si spera) quella elettronica

Addio carta di identità cartacea: in Italia è stata appena sostituita quasi ovunque da quella elettronica, di pla-

stica, analoga alla patente di guida bri-

Segue a pag. 2

MEDICO ITALIANO CREA CLINICA CARDIOLOGICA MOBILE

Niente più bisogno di ospedali o di visite in studio per accurati e approfonditi controlli al cuore: adesso si può fare tutto a casa, sul posto di lavoro, in una camera di albergo o in qualsiasi altro luogo. Un medico italiano ha creato, primo nel Regno Unito, una clinica cardiologica mobile.

L'iniziativa è di Francesco Lo Monaco, un cardiologo attivo ad Harley Street, direttore e fondatore del London International Polyclinic.

Per accedere al servizio mobile si può chiedere una consultazione video o telefonica con il dott. Lo Monaco, così da discutere i sintomi e mettere a punto i tests eventualmente necessari che possono includere un ECG, un monitor della pressione arteriosa delle 24 ore, un ECG Holter o un ecocardiogramma. Tutti tests fattibili in mobilità.

In seguito ad una consultazione e ad una visita cardiologica e con tutti i risultati degli esami, lo specialista italiano è in grado di formulare una diagnosi e prescrivere la terapia appropriata.

Laureato con il massimo dei voti a Pavia nel 1997, single, Francesco Lo Monaco ha preso la specializzazione in

cardiologia nel 2003 a Milano e ha alle spalle molte importanti esperienze professionali: dal 2006 al 2009 ha lavorato per un "Postdoctoral Fellowship in Cardiology" a New York dove ha preso un "American Degree in Medicine" e ha pubblicato articoli scientifici sulle cellule staminali cardiache.

Dopo la Grande Mela il cardiologo italiano ha optato per il Regno Unito, è cardiologo al Chelsea and Westminster

NHS Trust e trova anche modo di dare lezioni agli studenti di medicina dell'Imperial College. Nel 2012 ha dato vita a "Cosme Medical", un istituto che prepara i medici interessati a passare gli esami di qualificazione professionale in Stati Uniti, Canada e Australia. Nel tempo libero ama viaggiare e pratica tennis e golf come sport.

La Redazione



Francesco Lo Monaco

Segue da pag. 1

ADDIO CARTA...

tannica ma molto più sofisticata grazie ad un microchip, e il ministero degli Esteri sta studiando come estendere "in tempi brevi" la novità anche agli italiani residenti all'estero.

Il sottosegretario agli Esteri Ricardo Merlo ha confermato "l'impegno prioritario" della Farnesina "per l'estensione della carta di identità elettronica (C.I.E) all'estero in tempi brevi". Lo ha fatto in risposta ad una interrogazione presentata da Massimo Ungaro, deputato Pd eletto in Europa, "sulle modalità e la tempistica di rilascio della carta d'identità elettronica nei consolati per gli italiani all'estero e iscritti all'AIRE".

"Mi conforta il fatto - ha commentato Ungaro - che la questione sia una priorità per il Ministero, di concerto con quello dell'Interno, ma mi preoccupa la criticità rappresentata dalle modalità di collegamento tra il sistema di identificazione unica della persona afferente al MAECI e a quello facente capo al Viminale".

"Tema - sottolinea Ungaro - che si pone anche per l'incrocio dati delle tessere TEAM per la copertura del servizio sanitario nazionale anche a soggetti che non risiedono più in Italia e che costa svariati milioni di euro al bilancio dello Stato". Per il deputato "occorre partire subito con la sperimentazione della carta d'identità elettronica sin da inizio 2019 e fare presto per



raggiungere l'obiettivo della completa entrata a regime del sistema. C'è un solo anno di tempo secondo le regole comunitarie".

Il sottosegretario Merlo ha dal conto suo spiegato che "per quanto riguarda il territorio nazionale, su 7957 comuni, 7810 sono già dotati di postazioni per il rilascio della C.I.E, con una copertura pari al 98,15% del totale" mentre per quanto riguarda l'emissione del documento all'estero "l'Istituto Poligrafico ha predisposto un documento tecnico, oggetto di confronto con il Ministero degli Esteri, contenente le linee programmatiche di intervento per lo sviluppo della relativa progettualità".

Nella seduta del 18 ottobre scorso della commissione interministeriale permanente che supporta il Ministero dell'Interno nella definizione del piano di graduale avvio del rilascio della C.I.E presso Comuni e Consolati sono state nuovamente precisate le mo-

dalità di attribuzione e convalida del codice fiscale dei richiedenti mediante l'utilizzo dei servizi ANPR, integrati nel C.I.E online, mentre restano ancora da definire gli aspetti concernenti le modalità di verifica di eventuali cause ostative al rilascio del documento elettronico con validità per l'espatrio, nonché le modalità di gestione dei corrispettivi percepiti dai Consolati a seguito del rilascio della C.I.E.

Merlo ha assicurato che "una volta definiti tali aspetti saranno formalizzate le intese con il Ministero degli Esteri, con la prospettiva di avviare entro

l'anno 2019 una sperimentazione finalizzata a verificare il regolare funzionamento del circuito di emissione C.I.E all'estero". A suo giudizio "le principali criticità, sulla cui risoluzione sono attualmente concentrati gli sforzi, - puntualizza il sottosegretario - riguardano le modalità di collegamento della rete consolare ai sistemi "INA SAIA" (Indice nazionale delle anagrafi e Sistema di accesso ed interscambio anagrafico) e successivamente all'ANPR (Anagrafe Nazionale della Popolazione Residente), le modalità per l'identificazione univoca del richiedente delle C.I.E

(assegnazione codice fiscale e allineamento dato anagrafico), nonché le modalità di verifica delle cause ostative al rilascio nulla osta da parte del Comune di riferimento".

Sull'argomento Simone Billi, deputato della Lega eletto in Europa, ha presentato alla Camera assieme ad altri due suoi colleghi una risoluzione con cui impegna il Governo a "sostenere e incentivare la procedura di realizzazione della carta di identità elettronica per i cittadini italiani residenti all'estero".

La Redazione

BREXIT: CASELLATI OTTIMISTA SU TUTELA ITALIANI IN UK

VISITA UFFICIALE DELLA PRESIDENTE DEL SENATO A LONDRA



Nel mondo politico britannico "c'è un consenso unanime e trasversale riguardo alla tutela dei diritti degli italiani, al di là di quello che sarà lo sviluppo della situazione della Brexit". Lo ha sottolineato con sollievo la presidente del Senato, Elisabetta Alberti Casellati, al termine di una breve visita ufficiale a Londra compiuta il 20 novembre scorso.

Dopo aver incontrato lo speaker della Camera dei Lord, Norman Fowler, e dei Comuni, John Bercow, la presidente del Senato italiano si è detta "molto soddisfatta" e "ottimista" per le rassicurazioni ricevute sulla sorte dei 700.000 italiani e di tutti gli altri europei residenti in UK dopo la Brexit: "Per me era il punto più importante di questa visita, anche per le preoccupazioni che comunque avevamo registrato negli ultimi tempi", ha indicato. Le ha fatto altresì molto piacere aver sentito parole di "stima per il lavoro che gli italiani svolgono qui". Cosa che non l'ha sorpresa perché - ha spiegato - "girando per il mondo, riscontro spesso come l'apprezzamento nei nostri confronti, nei confronti dell'Italia, sia superiore a quello che abbiamo di noi stessi".

La Casellati è stata rassicurata anche dal mantra ripetuto da tutti i suoi interlocutori e cioè che il Regno Unito "esce dall'Ue, non dall'Europa" e vuole mantenere nel futuro "solidi legami economici, commerciali e anche culturali con l'Italia" e con il resto del Continente.

In effetti la seconda carica dello stato italiano è rimasta non meno soddisfatta dall'accoglienza "calorosa e persino affettuosa" ricevuta al parlamento di Westminster: nella Camera dei Comuni è risuonato un grande, prolungato applauso quando lo speaker John Bercow ha annunciato la sua presenza evidenziando come sia la prima donna eletta presidente del Senato italiano.

La visita ufficiale a Londra del Presidente del Senato italiano (la prima dal 2013) è incominciata con un breve passaggio alla National Gallery per rendere omaggio alla mostra Mantegna e Bellini ed è proseguita poi con i colloqui a Westminster dove lo Speaker della House of Lords l'ha invitata a colazione.

In un comunicato il senato italiano ha messo in risalto che la visita di Elisabetta Alberti Casellati "consolida la tradizionale buona relazione tra Regno Unito e Italia, una relazione che si riflette nel positivo andamento dell'interscambio commerciale, in continua crescita complessiva", senza contare "il costante incremento dell'importanza del Regno Unito come mercato di sbocco delle nostre esportazioni (il quarto dopo Germania, Francia e Stati Uniti), nonostante le incertezze legate alla Brexit".

LaR



SALVO

SALVO 1968.CO.UK

SHOP ONLINE & SAVE

ITALIAN
FOOD IMPORTERS

AVETE UN CONTO IN ITALIA? VERIFICATE CHE NON SIA DORMIENTE!

Il Ministero degli Affari Esteri si è impegnato in una campagna di sensibilizzazione dei connazionali all'Estero sui cosiddetti conti dormienti e li invita - nel caso che sospettino di poterne avere uno - a guardare su Internet un video ad hoc.

Il Video si intitola "Conti Dormienti, come salvare i tuoi soldi!" ed è reperibile all'indirizzo: <https://youtu.be/9gAfy-BAKQ>

La campagna di sensibilizzazione parte dal fatto che dal dicembre 2019 iniziano a scadere i termini per recuperare le somme relative ai conti detti dor-

mienti perché non registrano movimentazioni da vent'anni.

Trascorsi i primi 10 anni senza alcuna operazione, le somme vengono infatti versate ad un Fondo del Ministero dell'Economia e delle Finanze, ove rimangono a disposizione del titolare che ne faccia richiesta per ulteriori 10 anni. Passati 20 anni bye bye: le somme vengono perse e utilizzate dallo Stato per fini sociali. Meglio quindi darsi una mossa prima che i soldi spariscono...

La Redazione

TORNA A CASA, PENSIONATO!

INCENTIVI PER RIENTRO IN SUD ITALIA

Per i pensionati residenti all'estero da almeno cinque anni il governo Conte ha approntato ghiotti incentivi se si trasferiscono nel Mezzogiorno: per i primi cinque anni pagheranno appena il 7% di tasse sui loro redditi. A patto però che si installino in una città con una popolazione sotto i ventimila abitanti in Sicilia, Calabria, Sardegna, Campania, Basilicata, Abruzzo, Molise o Puglia.

La norma "cattura-pensionati" è contenuta nella legge finanziaria per il 2019 e riguarda tutti i pensionati e

non soltanto quelli italiani. Si ispira in modo palese al cosiddetto "Modello Portogallo" e cioè al fatto che il Portogallo sta attirando un numero crescente di persone della terza età un po' da tutto il mondo (Italia compresa) promettendo tasse zero per un decennio.

Con la flat tax al 7% il governo italiano spera di attirare (ma sembrano stime piuttosto ottimistiche...) fino a centomila pensionati. Di certo nei numeri e nelle clausole il "Modello Portogallo" appare molto più appetibile perché

non pone limitazioni geografiche di alcun tipo. E poi c'è il problema della fiducia: e se tra un anno o due un nuovo governo cambiasse le carte in tavola? Si sa, l'Italia è volubile...

Di sicuro nella Penisola cresce il partito di quanti vedono di cattivo occhio le pensioni pagate a 373mila italiani all'estero in 160 Paesi dall'Inps per un ammontare annuo complessivo di poco superiore ad un miliardo di euro.

Il presidente dell'Inps Tito Boeri ha già preso mesi fa una posizione nettamente contraria alle "prestazioni assistenziali" pagate all'estero che a suo giudizio ridu-

cono gli oneri di spesa sociale di altri Stati. "E' come se il nostro Paese operasse un trasferimento verso altri Paesi senza avere un ritorno in consumi", ha denunciato durante un'audizione alla Camera dei Deputati.

Boeri è andato giù duro: considera il pagamento delle pensioni all'estero "un'anomalia" perché non avviene in un "quadro di reciprocità". A suo giudizio quelle erogazioni non dovrebbero arrivare dall'Italia ma "dal Paese in cui si risiede e si pagano le tasse".

Il presidente dell'Inps ha sciorinato queste cifre: "più di un terzo delle pensioni pagate all'estero nel giugno del 2017 ha periodi di contribuzione in

Italia inferiori a 3 anni, il 70% è inferiore a 6 anni e l'83% a 10 anni". Ci sarebbe dunque una grossa discrepanza tra i contributi versati e le pensioni percepite.

Pur costando più di un miliardo di euro l'importo medio delle pensioni all'estero è stato comunque nel 2018 di appena 245 euro, con differenze molto vistose tra un Paese e l'altro.

I paesi con il maggior numero di pensionati italiani sono il Canada (53.839), la Germania (52.023), la Svizzera (46.988), l'Australia (45.993) e la Francia (43.910) mentre il Regno Unito (11.592) figura al nono posto.

Pur svettando per numero il Canada ha un importo medio molto basso (107 euro) mentre i pensionati italiani in assoluto più ricchi stanno a Cipro: sono in appena 175 e incamerano in media 5.481 euro al mese. In Portogallo sono invece 1.914, con una media di 2.545 euro al mese. *LaR*



Andrea Eletto, Alessandro Gaglione, David Greene, Angelo Strano, Console Generale Marco Villani, Nunzio Luciano

Avvocati italiani a Londra discutono su contributi previdenziali in patria

Grazie a seminario organizzato dal Console Generale Villani

Gli avvocati italiani attivi nella metropoli britannica si sono riuniti il 13 dicembre al Consolato Generale d'Italia a Londra per discutere un tema di grande importanza e attualità per la loro categoria e cioè il versamento di contributi previdenziali in Italia da parte dei legali che esercitano la propria professione all'estero.

L'evento è stato organizzato dal Console Generale Marco Villani in collaborazione con la rappresentanza di AIGA (Associazione Italiana Giovani Avvocati) a Londra, con il Comites (Comitato Italiani all'Estero) di Londra e con lo studio legale anglo-italiano Slig Law LLP. Oltre 70 avvocati italiani che esercitano la professione nella capitale del Regno Unito vi hanno partecipato.

Si è trattato del primo di una serie di seminari che saranno organizzati dal Consolato Generale su temi d'interesse per la comunità degli avvocati italiani a Londra e, più in generale, in Inghilterra e Galles.

All'evento del 13 dicembre sono intervenuti il Console Generale d'Italia in Londra Marco Villani, il Presidente Nazionale di AIGA Alberto Vermiglio, il Delegato di AIGA Londra Andrea Eletto, il Presidente del Comites di Londra Pietro Molle, il Presidente della Cassa Forense Nunzio Luciano ed il Dirigente della Cassa Forense Angelo Strano. Ha moderato l'incontro Alessandro Gaglione, Solicitor partner di Slig Law e Segretario del Comites di Londra.

In particolare, l'avv. Luciano ed il Dott. Strano hanno informato i presenti sulle normative e sulle procedure che regolano il pagamento dei contributi previdenziali in Italia da parte degli Avvocati che esercitano la propria professione all'estero ed hanno risposto alle molteplici domande dei presenti.

L'evento si è poi concluso con un rinfresco offerto dal Consolato Generale.

La Redazione

Brexit: il Comites incontra gli italiani di Clerkenwell

Ad aprile nuova riunione



La Brexit è stata il tema al centro di un incontro che il Circolo della Terza Età della Chiesa Italiana di San Pietro ha organizzato il 6 dicembre scorso e che si è svolto su iniziativa del Comites di Londra, in collaborazione con l'associazione "New Europeans".

Si è discusso soprattutto della difesa dei diritti dei cittadini europei in Uk e la riunione si è conclusa con la condivisa convinzione che qualunque sia lo sbocco della Brexit sarà necessaria una riunione nel prossimo aprile per decidere "in maniera definitiva i passi da avviare, per assicurare il mantenimento dei nostri diritti".

Per il Comites erano presenti il Presidente Pietro Molle ed il Consigliere Salvatore Mancuso mentre "New Europeans" era rappresentata da Maria Luisa Maccalli e Tamara Flanagan.

Oltre ad essere il capo dei progetti dell'associazione, Tamara Flanagan insieme a Roger Vitali ha fondato e consolidato "New Europeans" che da

tempo si batte per i diritti dei cittadini europei.

"Noi - ha scritto Vitali in una email inviata dopo la riunione di Clerkenwell - non facciamo politica! Però a tutti noi vengono consegnate le conseguenze della politica a cui dobbiamo dare una risposta. E questo significa che abbiamo un grande lavoro nel ribadire alla comunità italiana quali siano i loro diritti e nell'intraprendere le opportune azioni per salvaguardare il loro stato di cittadini europei".

E proprio questo ha fatto l'avvocato Kay Foxall, dello studio legale del Southwark Law Centre, per i presenti che gremivano la sala Pallotti del centro italiano di Clerkenwell Road. Alla fine della riunione, incominciata dopo il solito pranzo gustoso preparato da Donato e Albina e servito dal gruppo dei volontari del Circolo, molti connazionali si sono fermati per chiedere consigli all'avv. Faxall sulla loro particolare situazione.

La Redazione

Importers & Distributors
Of Wines & Provisions

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

www.carnevale.co.uk



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



Michele Manzin, Paolo Pinfarina, Giorgio Bava, Paola Bertoldo, Guido Gobino, Fabio Grimaldi e Roberto Pissimiglia

TORINO SBARCA A LONDRA CON LE SUE ECCELLENZE

16 IMPRESE TOP HANNO PRESENTATO PRODOTTI E STRATEGIE

Nella splendida cornice del Baglioni Hotel, un'anima italiana nel cuore di Londra, Torino ha presentato ad un ampio e qualificato pubblico le tante eccellenze che propone sui mercati internazionali e che vuole ulteriormente promuovere.

L'evento è stato organizzato il 21 novembre in collaborazione con ITA (Italian Trade Agency) da Exclusive Brands Torino, una rete promossa dall'Unione

Industriale di Torino a cui aderiscono 16 imprese operanti in diversi settori, dalla gioielleria al settore alimentare e vitivinicolo, dalla distilleria alla moda passando per design, tessile ed editoria fino alle essenze e ai profumi.

Gli imprenditori della rete Exclusive Brands Torino, a incominciare dal presidente Paolo Pininfarina per passare poi a Giorgio Bava di Bava Winery, Paola Bertoldo de l'Opificio, Marco Buso-

nero e Michele Manzin per Costadoro, l'artigiano del cioccolato Guido Gobino, Fabio Grimaldi di ALTEC Space e Roberto Pissimiglia di Allure Estetica-Network - hanno raccontato gli obiettivi del loro network.

Le missioni di EBT sono finalizzate allo sviluppo di relazioni internazionali, di tipo istituzionale, commerciale e promozionale. Uno degli obiettivi principali della rete è lo sviluppo e la promozione sui mercati esteri di una selezione di brands e di prodotti d'eccellenza del territorio torinese e piemontese.

Le imprese partecipanti condividono una clientela selezionata ed una forte vocazione internazionale e si distinguono per la creatività, l'innovazione, la ricerca e la qualità dei loro prodotti e servizi, che rientrano tutti nell'alto di gamma. Nei prossimi mesi i soci di EBT selezioneranno nuovi potenziali brand, nell'ottica di ampliare il network e renderlo sempre più eterogeneo.

Al momento EBT è composta da Acqua Lauretana, Allure, Altec, Bava Winery, Costadoro Caffè, Gelati Pepino, Guido Gobino, Mattioli Gioielli, l'Opificio, Oscalito, Nimbus, Pastificio Defilippis, Pininfarina Extra, Quagliotti, San Maurizio 1619 e Tonatto Profumi - realtà piemontesi che operano in sinergia per rafforzare la loro presenza sui mercati internazionali e promuovere all'estero un'immagine dinamica del nostro territorio.

La Redazione



With a rustic café-style concept, Granaio serves authentic Italian food in the heart of the West End.



224 Piccadilly, Piccadilly Circus, London, W1J9HP
reservation@ristorantegranaio.co.uk
www.ristorantegranaio.co.uk
+44(0) 2079301459 | +44 7493248819



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

SEI INTERESSATO A UN'OPPORTUNITÀ DI LAVORO
A LONDRA PER UN ANNO?
VUOI MIGLIORARE IL TUO INGLESE
E VIVERE IN UNA DELLE CITTÀ PIÙ INTERNAZIONALI
AL MONDO?

Per il candidato ideale garantiamo vitto e alloggio
e la possibilità di lavorare in uno
dei ristoranti Italiani più storici a Londra.

Manda il tuo CV a
pagliaccio184@aol.com

*O se ti è comodo,
ti aspettiamo per un caffè, perché a Il Pagliaccio
puoi sempre sentirti a casa!*



182- 184 Wandsworth Bridge road,
Sw6 2uf, Fulham, London



SHOP ONLINE
WWW.TENTAZIONI-UK.COM

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



Veduta sala

LA CUCINA ITALIANA ENTRA A WESTMINSTER

DEGUSTAZIONE PER I PARLAMENTARI BRITANNICI



Sir Alan Duncan, Alberto Costa, Ambasciatore Raffaele Trombetta, e Roberto Luongo



Ambasciatore Raffaele Trombetta e Alberto Costa

Malgrado il tormentone della Brexit che avvelena e inquieta il mondo politico londinese, un gruppo di lord e deputati britannici con in testa Alberto Costa ha trovato tempo e modo per gustare un po' di cucina italiana verace dentro "la madre di tutti i parlamenti".

Unico parlamentare di origine italiana nell'attuale maggioranza governativa, il conservatore Costa è il presidente dell'*All-Party Parliamentary Group- Italy* che si da' da fare per promuovere al massimo i rapporti tra il Regno Unito e la Penisola.

Proprio questo gruppo ha organizzato il 5 dicembre in collaborazione con Ita (Italian Trade Agency, più nota come ICE) una degustazione di prodotti agroalimentari italiani nella maestosa Jubilee Room del Parlamento di Westminster.

Alberto Costa ha fatto gli onori di casa e alla fine dell'evento si è detto

interessato ad organizzare altre degustazioni di cibo italiano.

Si è trattato chiaramente di un'opportunità preziosa e prestigiosa per fare conoscere il Made in Italy e rafforzare i rapporti di amicizia tra i due paesi.

Oltre duecento ospiti hanno partecipato all'evento e hanno mostrato di gradire i piatti preparati dagli chef Carmelo Carnevale ed Enzo Olivieri, hanno degustato vini e bevande di Alivini e Carnevale, hanno avuto modo di assaggiare formaggi e salumi pregiati di Vallebona e di provare panettoni, torroni e altri dolci natalizi di Speciality Food Traders per chiudere poi con un espresso di Biancaffè.

L'evento - al quale ha partecipato anche l'ambasciatore italiano a Londra Raffaele Trombetta - è stato un'occasione di dialogo e scambi di vedute circa Brexit e le possibili novità per i rapporti tra Italia e Regno Unito.

Quarantasette anni, avvocato di professione, in Parlamento dal 2015 quando fu eletto deputato per South Leicestershire, Costa si è battuto per la permanenza del Regno Unito dentro l'Unione europea prima del referendum del 2016 vinto dai fautori della Brexit. Dopo il referendum si è dato da fare perché i cittadini europei residenti in Uk mantengano tutti i loro diritti anche dopo l'eventuale uscita della Gran Bretagna dall'Ue.

Dell'*All-Party Parliamentary Group-Italy* fa parte - con la carica di vicepresidente - anche la deputata laburista anglo-italiana Tonia Antoniazzi, che ha la stessa età di Costa e dal giugno 2017 rappresenta ai Comuni la circoscrizione gallese di Gower. Anche lei è contraria alla Brexit, al punto di contestare l'attuale leadership laburista piuttosto ambigua in materia.

La Redazione

Visita del sindaco di Firenze in UK

D'accordo con Sadiq Khan contro la Brexit



Dario Nardella

Il sindaco di Firenze Dario Nardella è stato a fine novembre in missione a Londra e a Edimburgo per rafforzare i già stretti rapporti istituzionali tra il Regno Unito e la capitale del Rinascimento italiano e anche per promuovere il "made in Florence".

Nella metropoli britannica, dove è arrivato il 28 novembre insieme all'assessore allo sviluppo economico e al turismo Cecilia Del Re, Nardella ha incontrato il suo collega Sadiq Khan e al termine del colloquio ha twittato: "Londra e Firenze, la capitale dell'innovazione e la capitale della cultura insieme, per un'Europa democratica che parta dai cittadini, più aperta, più forte e concreta. Per superare la Brexit, saremo sempre unite".

Dopo l'incontro con Sadiq Khan, servito a "porre le basi per nuove strategiche collaborazioni su progetti comuni", il primo cittadino del capoluogo toscano si è recato al Mercato Metropolitano di Londra per l'evento di chiusura di 'A Taste of Florence', il progetto sperimentale lanciato sei mesi fa dall'allora assessore al turismo Anna Paola Concia e portato avanti dall'attuale assessore allo sviluppo economico e al turismo Del Re.

L'iniziativa promossa dal Comune di Firenze, ha dato l'opportunità a diverse imprese fiorentine di esporre gratuitamente i propri prodotti presso il Mercato Metropolitano, con particolare attenzione al settore dell'artigianato enogastronomico e manifatturiero. Le 27 aziende fiorentine che hanno aderito hanno avuto a disposizione, a rotazione, uno dei tre spazi di 15 metri quadri presi in concessione dall'Amministrazione comunale per un periodo di sei mesi, da giugno al 2 dicembre, per esporre, commercializzare e far conoscere i propri prodotti, nonché per sperimentare occasioni di scambi B2B con operatori locali. Si tratta di un'occasione di sviluppo per sostenere il tessuto economico fiorentino, e di un'opportunità di ampliamento delle loro attività sul territorio londinese ed internazionale in genere.

Mercato Metropolitano Londra è il primo mercato sostenibile basato sulla comunità e la riqualificazione degli spazi urbani. Dalla sua apertura nel 2016, ha aggregato ed incubato una quarantina di artigiani, progetti di economia circolare, fattorie urbane ed un cinema, per nominarne alcuni, portando in una zona secondaria di Londra 3 milioni di visitatori solo nell'anno 2018.

All'evento di chiusura di "A Taste of Florence" erano presenti il fondatore di Mercato Metropolitano Andrea Rasca, il vicepresidente della Camera di Commercio di Firenze Claudio Bianchi e Leonardo Simonelli, presidente dell'Italian Chamber of Commerce and Industry for the U.K.

LaR



Andrea Rasca, Dario Nardella, Leonardo Simonelli e Claudio Bianchi

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



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

SERGIO MATTARELLA: AUGURI PER IL 2019 E QUALCHE STOCCATA

Il Presidente bacchetta il governo per rissa con UE e altro



Quando il 31 dicembre a reti unificate ha fatto gli auguri agli italiani in patria e all'estero per l'anno nuovo il presidente della Repubblica Sergio Mattarella non ha mancato di bacchetta - in modo felpato, come è nel suo stile - il governo Conte per il rissoso braccio di ferro con l'Unione Europea sulla legge di bilancio che ha rischiato

di sfociare in una pericolosa procedura di infrazione contro l'Italia per eccesso di debito.

"Avere scongiurato la apertura di una procedura di infrazione da parte dell'Unione Europea per il mancato rispetto di norme liberamente sottoscritte è un elemento che rafforza la fiducia e conferisce stabilità", ha detto

Mattarella. A buon intenditore poche parole: è palese che non gli è proprio piaciuto come i due uomini forti del governo - i vicepremier Matteo Salvini (capo della Lega) e Luigi di Maio (leader del Movimento 5 Stelle) - si sono battibeccati con l'Unione europea per settimane facendo retromarcia soltanto all'ultimo momento quando su intervento del premier Giuseppe Conte il debito previsto per il 2019 è stato ridotto dal 2,4% al 2,04%.

In occasione degli auguri il Capo dello Stato è apparso in disaccordo con il governo gialloverde al potere dallo scorso maggio (giallo sta per la Lega, verde per i grillini del Movimento 5 Stelle) non soltanto per le acrimoniose polemiche con Bruxelles sulla Finanziaria 2019 (approvata in fretta e furia con "grande compressione dell'esame parlamentare e la mancanza di un opportuno confronto con i corpi sociali"); di certo non condivide quasi in nulla la visione del vicepremier e ministro degli Interni Salvini che da' spesso e vo-

lontieri addosso agli immigrati illegali, ama gli atteggiamenti da uomo forte e ha messo la sicurezza al centro della sua grintosa azione politica.

Agli antipodi dal leader leghista, che da giugno ad oggi ha quasi raddoppiato i consensi (dal 17 a oltre il 30%) chiudendo i porti italiani allo sbarco di immigrati recuperati in mare dalle navi delle organizzazioni non governative (ong), il super-europeista Mattarella - vecchio democristiano doc - ha approfittato dell'anno nuovo per lanciare messaggi "buonisti" e per insistere su valori come solidarietà e inclusione. "Non dobbiamo avere timore di manifestare buoni sentimenti che rendono migliore la nostra società", ha sostenuto. "La vera sicurezza - ha poi argomentato - si realizza preservando con efficacia i valori positivi della convivenza".

Mattarella ha tenuto a fare specifici auguri di buon anno "ai cinque milioni di immigrati che vivono, lavorano, vanno a scuola, praticano sport, nel

nostro Paese" e ha ringraziato Papa Francesco "per il suo magistero volto costantemente a promuovere la pace, la coesione sociale, il dialogo, l'impegno per il bene comune".

Il Presidente della Repubblica non ha ad ogni modo fatto il buonista ad oltranza ("esortare a una convivenza più serena non significa chiudere gli occhi davanti alle difficoltà che il nostro Paese ha di fronte) ma è significativo che a differenza di Salvini non abbia nemmeno menzionato l'immigrazione in arrivo dall'Africa e le centinaia di migliaia di immigrati non regolari presenti nella Penisola tra le molte "questioni che dobbiamo risolvere". Ha invece menzionato: "La mancanza di lavoro che si mantiene a livelli intollerabili. L'alto debito pubblico che penalizza lo Stato e i cittadini e pone una pesante ipoteca sul futuro dei giovani. La capacità competitiva del nostro sistema produttivo che si è ridotta, pur con risultati significativi di imprese e di settori avanzati. Le carenze e il deterioramento di infrastrutture. Le ferite del nostro territorio".

A conti fatti Mattarella si è detto convinto che bisogna "avere fiducia in un cammino positivo ma non ci sono ricette miracolistiche: soltanto il lavoro tenace, coerente, lungimirante produce risultati concreti. Un lavoro approfondito, che richiede competenza e che costa fatica e impegno". LaR

Il crowdfunding e cioè il finanziamento collettivo di un gruppo di persone disposte a usare il proprio denaro in comune per il sostegno di aziende si prospetta come una vera e propria manna per le piccole e medie imprese (PMI) che costituiscono il grosso del tessuto produttivo italiano.

Di crowdfunding e di altre forme alternative per gli investimenti in micro, piccole e medie imprese si è discusso all'Ambasciata d'Italia a Londra il 5 dicembre scorso durante il terzo appuntamento del ciclo "Italy4Innovation", lanciato dall'Ambasciatore Raffaele Trombetta lo scorso settembre per favorire la collaborazione il dialogo in tema di innovazione fra Italia e Regno Unito promuovendo l'attrazione di investimenti verso i comparti più dinamici della Penisola.

Nel suo intervento di apertura, Trombetta ha evidenziato la sensibilità e l'attualità del tema, soprattutto alla luce della rilevanza delle PMI per l'economia italiana. Il Professor Giancarlo Giudici, che presso il Politecnico di Milano guida l'Osservatorio sul CrowdInvesting italiano, ha delineato lo scenario e le prospettive di questo settore in Italia, in crescita esponenziale grazie a una serie di recenti interventi normativi.

CROWDFUNDING: POTENZIALE MANNA PER IMPRESE ITALIANE

CONFERENZA IN AMBASCIATA SU FINANZIAMENTO PMI



Atuksha Poonwasie, Bruce Davis, Pamela Barbaglia, Andrea Crovetto e Guglielmo Pascarelli

Nel successivo panel di discussione sono stati messi a confronto, come di consueto negli incontri Italy4Innovation, i quadri regolamentari, i vantaggi e le criticità di tali settori rispettivamente in Italia e nel Regno Unito. Protagonisti per parte italiana sono stati

Andrea Crovetto, CEO di Epic SIM SpA e membro di Italia Fintech, e Guglielmo Pascarelli di AIFI - Associazione Italiana del Private Equity, Venture Capital e Private Debt; per parte britannica sono intervenuti due rappresentanti di rilievo dell'industria del crowdfunding britan-

nica, nonché Direttori della UKCFA - UK Crowdfunding Association: Bruce Davis e Atuksha Poonwasie.

Dal dialogo, moderato da Pamela Barbaglia, Chief Deals Correspondent, EMEA presso Thomson Reuters, è emerso come il giro di affari relativo a questo

settore in UK sia di gran lunga superiore a quello di qualsiasi altro Paese europeo (e secondo solo agli USA), anche grazie a molti anni di sperimentazione e a un atteggiamento aperto da parte delle Autorità di controllo e supervisione.

In Italia, dove il settore sta ancora muovendo i primi passi, si assiste tuttavia a una crescita vertiginosa dei volumi e sempre più PMI e start-up scoprono come tali canali possano costituire uno strumento complementare di accesso al credito rispetto al tradizionale settore bancario. In particolare, l'elevata disponibilità di depositi bancari rappresenterebbe, qualora mobilitata anche in misura minima, una grande opportunità per l'accesso al credito delle nostre imprese più piccole, a fronte, peraltro, di rischi piuttosto contenuti, considerata l'elevata resilienza che le PMI italiane dimostrano di avere anche nei momenti meno favorevoli.

Il ciclo Italy4Innovation proseguirà nel 2019 con diverse iniziative dedicate ai vari filoni della ricerca, dello sviluppo e della tecnologia per la crescita, raccontando le realtà innovative e più promettenti del tessuto imprenditoriale italiano.

La Redazione



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

For job opportunities
please email:
tais@ilfornaio.co.uk
all inquiries welcome



Tony Baio, Verena Caris, Stefano Potorti e Roberto Costa

“Voi, anzi noi siamo italiani. Nel nostro sangue scorre la passione per la buona cucina, il vino e l’arte. Voi siete il futuro del nostro paese e in ogni luogo la vostra vita vi condurrà, ricordate sempre di portare in alto i nostri valori e professionalità che ci distinguono in tutto il mondo”. Con queste parole di forte incoraggiamento per i giovani interessati ad un futuro nel mondo della ristorazione Roberto Costa e Stefano Potorti hanno inaugurato la prima giornata dell’innovativo progetto RC Academy a Londra.

Frutto di una collaborazione tra la celebre catena di ristoranti Macellaio RC e Sagitter Training - l’azienda leader in Europa nel turismo formativo - con il patrocinio della Camera di Commercio Italiana nel Regno Unito, il progetto RC Academy nasce con l’obiettivo di fornire un percorso di formazione in uno dei ristoranti Macellaio RC a Londra. L’opportunità viene offerta ad alcuni giovani di tutta Italia volenterosi

di apprendere tecniche e processi relativi alle diverse mansioni nell’ambito della ristorazione in combinazione ad un corso intensivo di lingua inglese.

Il corso propone a 25 ragazzi tra i 18 e i 32 anni un percorso ben dettagliato, atto a fornire una conoscenza delle tecniche e filosofie che hanno permesso il successo dell’attività del genovese Roberto Costa.

I partecipanti del progetto verranno coinvolti in workshops e impareranno differenti tecniche relative alla ristorazione, tra cui un’introduzione ai principali prodotti italiani che rappresentano la qualità italiana all’estero, una degustazione e uno studio dei più noti vini, uno sguardo approfondito sulle tecniche di vendita e gestione nell’ambito della ristorazione, oltre che le diverse tecniche riguardanti i vari tagli di carne. Al termine del progetto, le conoscenze acquisite dai ragazzi saranno valutate da parte dei vari mentori che avranno seguito cia-

VI INTERESSA UN LAVORO NELLA RISTORAZIONE?

A Londra la RC Academy recluta giovani italiani



scuno di loro durante il percorso, e un test finale verrà eseguito per il conseguimento del Diploma dell’Academy, il quale riporterà un voto finale unito alla lettera di raccomandazione.

I venticinque ragazzi selezionati avranno l’opportunità di trascorrere i prossimi tre mesi toccando con mano il mondo del lavoro ed essendo affiancati dall’esperto personale del Macellaio RC in tutte le sue cinque sedi del territorio londinese. Elemento distintivo dell’Academy è la struttura della stessa che, non solo non richiede al-

cun investimento finanziario da parte dei partecipanti, ma assicura agli stessi la possibilità di un cambiamento di vita. I ragazzi infatti, percepiranno uno stipendio mensile e il vitto, rendendoli immediatamente indipendenti dal punto di vista economico, oltre che offrire la possibilità dello sviluppo di una carriera in un ambiente internazionale. Per operare in questo nuovo ambiente, verrà offerto agli studenti un corso di inglese privato tenuto nei ristoranti stessi, mirato al campo della ristorazione e ospitalità, diviso infatti

tra General English e Hospitality English.

Con questo progetto, i due imprenditori Roberto Costa, creatore del “Metodo Costa”, e Stefano Potorti, fondatore della Sagitter Training, puntano ad offrire ai partecipanti la possibilità di esplorare nuovi ambienti e dare avvio o ribaltare la propria carriera. Dove in Italia i giovani preparati vengono spesso messi da parte, a Londra gli viene offerta la possibilità di sfruttare le proprie capacità in una

La Redazione

Bringing you the very best from Italy

SAN CARLO
CICCHETTI
BAR | RISTORANTE | CAFFÈ | CICCHETTI

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

OPEN NOW



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

SAN CARLO
CICCHETTI
BAR | RISTORANTE | CAFFÈ | CICCHETTI

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



WWW.SANCARLOCICCHETTI.CO.UK

@SC_Cicchetti

facebook.com/sancarlogroup



Marina Fazzari, Andrea Benveduti, Marco Bucci, Barbara Grosso, Elena Manara e Francesca Centurione Scotto

IL SINDACO DI GENOVA A LONDRA: TRA 15 MESI IL NUOVO PONTE

MARCO BUCCI OTTIMISTA SUL FUTURO DELLA "SUPERBA"

Il Sindaco di Genova Marco Bucci voleva conquistare Londra, dove è venuto in missione ai primi dello scorso dicembre, ma ha conquistato anche New York grazie ai fantascientifici studi televisivi di Bloomberg, dove Francine Lacqua, anchor finanziaria, ricorda le sue origini genovesi e incalza il Sindaco con domande senza sosta prima di lasciarlo al collega in collegamento da NY.

È stato questo il momento più significativo per il business di una tre giorni intensissima organizzata dalle "Ambasciatrici di Genova nel mondo" Francesca Centurione Scotto e Francesca Griffiths e, con la partecipazione degli altri ambasciatori Roberto Costa, Monica Curti, Claudia Caprioli e Roberta Ciaccia, e che ha visto il Sindaco Marco Bucci con la delegazione genovese formata dagli assessori Andrea Benveduti e Barbara Grosso, Elena Manara (camera di Commercio), Cesare Torre e Angela Burzoni (marketing territoriale

del comune) andare alla ricerca di investitori e connessioni oltremare, per consolidare quelle relazioni con la City già impostate a giugno durante una precedente visita.

Più di ventimila sterline sono state raccolte per Genova - azzoppata dal catastrofico e mortifero crollo del Ponte Morandi - dai genovesi e dalla comunità italiana a Londra nei due eventi di charity, il primo organizzato da Il Circolo in collaborazione con il St George's club, e la sera al Baglioni nuovamente il St George's club con Fondazione Rava e NHP UK.

"A Londra ho trovato Genova e questo mi ha emozionato": così il Sindaco Marco Bucci rivolto anche ai ventitré artigiani, botteghe storiche liguri e venditori genovesi che hanno contribuito al successo della beneficenza del tradizionale Italian Christmas bazaar italiano, da vent'anni organizzato dall'associazione culturale e di charity Il Circolo. Una Ligurian special edition,

per supportare, con un progetto mirato, il restauro del mosaico a "risseau" di San Bartolomeo, certosa meravigliosa nella Val Polcevera, e partire da qui, da questi 36 quadri di pietre bianche e nere, per iniziare la sua rinascita. Si respirava una atmosfera particolare, di emozione. Dal palco di questo teatro nel centro del quartiere di Kensington, il Sindaco e Andrea Benveduti, assessore allo sviluppo economico della Regione Liguria si sono rivolti a duecento invitati per lo più liguri, intervenuti per stringersi in un abbraccio al primo cittadino e fare un brindisi di buon augurio, per un futuro migliore e foriero di rinascita e miglioramento, come augurava il grande mezzaro della vita, esposto aperto, sul palco, da Luigi Rivara. L'Assessore Benveduti e Grosso con il Sindaco, si sono soffermati presso ogni venditore.

"Veramente emozionante vedere tutto il nostro meglio qui radunato insieme. L'ardesia, il pesto, i mezzeri, i velluti, il pandolce alto e basso, la "ramma di alloro" decorata come da tradizione con la pasta e le arance, le nostre cravatte migliori, la filigrana, l'acqua di Genova, le scatole di legno di Romanengo - in questa bellezza mi sono specchiato, mi sono riconosciuto. E' venuta fuori l'anima della Regione", ha commentato Benveduti.

Non potevano rimanere insensibili alla chiamata a supportare Genova e la Liguria la presidentessa de il Circolo Marina Fazzari e la chairman del bazaar nonché "ambasciatrice di Genova nel mondo", Francesca Centurione Scotto entrambe genovesi, così come Stefania Rondini Rivers che ha appeso ai muri i palazzi di Genova del Rubens, stampati in gigantografie da Tormena a ricreare l'emozione di essere in via Garibaldi, o Nicoletta Beccuti che ha creato tutta la grafica dell'evento gratuitamente e la genovesissima, sebbene a Londra da molti anni, Daniela Macciò e Nicoletta Beccuti che ha curato la grafica di tutto l'evento gratuitamente.

La serata è continuata con una cena di Charity al Baglioni hotel dedicata dalla Fondazione Rava e NHP UK diretta da Francesca Griffiths, ai nove orfani della tragedia del Ponte Morandi. La charity era coadiuvata dal St George's,

club, che ha sostenuto anche il cocktail al bazaar, nato recentemente come interfaccia culturale e di business tra Genova e Londra. Il St George's mira ad arrivare a un gemellaggio istituzionale tra le due città. Tanti infatti i genovesi, liguri che hanno partecipato a questi due eventi di charity per non dimenticare e sostenere Genova.

I due eventi sono stati allietati dalla voce meravigliosa di Megumi Akanuma, accompagnata dal maestro Benedetto Spingardi e da alcuni ambasciatori e ambasciatrici arrivati appositamente da Genova, come Rossana Piturru Franz, Roberto Giorgi, Roberto Panizza, Cristina Santagata e Dina Kotelnikova.

Il Sindaco Buci ha poi continuato la sua fitta agenda alla ricerca di investitori. Fondamentale l'aiuto nell'organizzazione degli appuntamenti di Maurizio Fazzari, senior partner di Caralline Advisors, che ha presentato il Sindaco al Business club Italia, alla presenza del presidente Giovanni San Felice di Monforte, con queste significative parole: "Noi genovesi non ci piangiamo addosso. Guardiamo al fu-

turo e, senza dimenticare la tragedia di agosto vogliamo ripartire conquistando quell'eccellenza che la città merita e aveva nel tempo". Con Francesca Griffiths, avvocato e manager director di Casa Londra, ha organizzato gli incontri e accompagnato il Sindaco in questo lunedì di grande importanza per l'immagine della città. Griffiths non ha dubbi: "Il Sindaco ci ha reso molto orgogliosi di essere genovesi, e pieni di fiducia in una Genova dinamica e migliore". Vero. Il messaggio del Sindaco nei vari meeting è sempre stato positivo e fattivo e rivolto alla rinascita di Genova. "Ricostruiremo il ponte in quindici mesi" ha confermato, rispondendo agli oltre cinquanta manager del Business club che si sono radunati nell'Armourers' hall, una splendida sala scintillante di armature. "Il terzo valico - ha sottolineato il primo cittadino della Superba - è in via di realizzazione. Queste infrastrutture faranno uscire Genova dall'isolamento nella quale è stata relegata, e andranno a ricreare quel triangolo industriale fondamentale con Torino e Milano.

FB



Maria Chiara Roti, Francesca Griffiths, Giulia e Vittorio Rava, Alessandro Motta e Marco Bucci



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



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

MESSA A LONDRA PER I MORTI DI GENOVA

Si commuove "l'ambasciatrice di Genova nel mondo" Rosanna Piturru, mentre scandisce gli ultimi due nomi, quelli dei "due angioletti", Cristal e Samuele, volati in cielo quel maledetto 14 agosto scorso quando a Genova il ponte Morandi è crollato facendo 43 vittime.

Li ha letti tutti, solennemente, quei quarantatré nomi che corrispondono ad altrettante vite spezzate, nomi che sono risuonati a St Peter in Clerkenwell, la chiesa simbolo della comunità italiana a Londra, ma gli ultimi due proprio non riesce, la voce si infrange su una tragedia che non ha parole né spiegazioni. E poi succede qualcosa di inaspettato. Nel grigiore di una tipica giornata londinese di pioggia, proprio durante la messa, un improvviso fascio di luce, il sole entra dal grande rosone a illuminare l'altare dorato e tutti i fedeli che hanno gremito la chiesa ci leggono un simbolo. "Bisogna rinascere rialzare la testa. La morte non

chiede permesso di entrare, bisogna sempre essere preparati, e bisogna ricostruire" dice padre Andrew in una predica bellissima che arriva al cuore di tutti.

Sembra partire da qui la vera ricostruzione del ponte, dalle coscienze. E da una Londra che si stringe attorno alle vittime, per non dimenticarle. Il tenore genovese Meli e la soprano Akanuma, cantano con una voce di speranza, che mostra, a chi crede, la verità cristiana, ma tocca le corde anche a chi non crede. Il ricordo è sopravvivenza. Il Sindaco di Genova Marco Bucci si alza e riceve poi dai bambini una corona di quarantatré rose bianche. È presente tutta la delegazione genovese, Benveduti, Grosso, Torre, Burzoni, "gli ambasciatori" di Genova, e il console generale Villani. La cerimonia si chiude con il canto, la benedizione, la preghiera, il senso dell'immane tragedia che non sarà dimenticata ma anche una grande speranza per un futuro migliore.



ALLA LIGURE L'ITALIAN CHRISTMAS BAZAAR 2018

GRANDE AFFLUENZA PER L'INIZIATIVA DEL CIRCOLO

Grande affluenza di pubblico per il tradizionale "Italian Christmas Bazaar" del Circolo, che si è svolto il 1 e 2 dicembre scorso a St Mary Abbots, nel cuore di Kensington, con in primo piano la Liguria ed le sue eccellenze.

All'evento hanno partecipato 23 botteghe storiche di Genova, alle quali si sono uniti venditori italiani e non, già presenti nel Regno Unito.

La manifestazione è stata inaugurata con il tradizionale taglio del nastro tricolore dalla Dottoressa Lavinia Filippi Bianchi, in rappresentanza dell'Ambasciatrice Victoria Trombetta, "main patron" del Circolo con la Duchessa di Somerset, alla presenza del Console Giulia Romani e dell'Assessore allo Sviluppo Economico della Regione Liguria, Andrea Benveduti.

Il Bazaar ha registrato un robusto afflusso di pubblico con oltre mille visitatori e la reception, organizzata in collaborazione con il St George's Club la sera del 1 Dicembre, ha accolto circa 200 persone, genovesi e non, per una raccolta fondi per il restauro del mosaico dell'Abbazia di San Bartolomeo della zona del Ponte Morandi crollato il 14 agosto scorso. Sul palco, sono intervenuti il Presidente del Circolo Marina Fazzari, il Sindaco di Genova Marco Bucci, l'Assessore della Regione Liguria Andrea Benveduti, l'Assessore del Comune di Genova Barbara Grosso, Elena Manara della Camera di Commercio di Genova e l'organizzatrice del Bazaar Francesca Centurione Scotto Boschieri.

Il pomeriggio della giornata di domenica è stato dedicato ai piccoli visitatori che, accolti da Babbo Natale e dal suo assistente a quattro zampe, hanno ricevuto regali ed una gustosa merenda di panettone e pane e cioccolato, gentilmente offerto da alcuni venditori.

Alle 17, la nota scrittrice Simonetta Agnello Hornby e l'illustratore e vignettista Massimo Fenati hanno pre-



sentato la versione grafica del famoso romanzo "La Mennulara".

Oltre agli eccellenti prodotti dei venditori, i visitatori hanno potuto acquistare vouchers all'albero delle meraviglie e partecipare ad un'asta silenziosa con premi molto interessanti.

Il circolo ha tenuto a ringraziare tutti coloro che hanno offerto prodotti e servizi e messo a disposizione le loro case di vacanza. Un ringraziamento è stato rivolto anche alle Istituzioni locali e Liguri che hanno aderito a questa versione speciale del Bazaar, all'organizzatrice Francesca Centurione Scotto Boschieri che si è distinta per l'entusiasmo e la professionalità dimostrate con il suo team, ai Direttori della Charity, ai soci che hanno collaborato per la riuscita dell'evento e tutti i visitatori.

Al bazaar hanno partecipato Caleri

1898, Cordani Velluti, Enoteca Andrea Bruzzone, Errediemme Ardesie, Finollo, Franca Bongera, Gaby Fein, Il Parodi, Imago Tricot, Liapull, Maiden, Mare-scotti, Martelli e Balangero, Morando, Pesto Rossi 1947, Pietro Romanengo, Santagata 1907, Podestà Sedie, Rivara 1802, Tormena Editore, Vigo Mosaici dalla Liguria e Alessandro Scafi and Gregory Acs, Adriana Palizzi, Arres, Cuddleofficial, Francesca Marcenaro, Il Porticciolo, Inaash, Ipseity, LdB, Laura Manara, Livia Salvatori, Luisa Summer Stories, Memsahib, Monica Maja Richardson, Nudo, Sardos Tourism food and catering, Seeb London, SJO, Sabelle Atelier, Tommat Caffè, The Italian Bookshop, The Red Pot London, The Scottish Company, Vita London Rosie Watson.

La Redazione



Padre Giuseppe Di Caro
Barbara Grosso
Andrea Benveduti,
Marco Bucci
Marco Villani
Padre Andrea Fulcro



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



VINCENZO LTD

Importers & Distributors of Fine Italian and French Produce

D34-35 F&V Market, New Covent Garden, LONDON SW8 5LL - Tel: +44 (2) 20 7720 3721 - Fax: +44 (2) 20 7627 8475
vincenzo_zaccarini@hotmail.com - www.vincenzoltd.co.uk

SAN GIORGIO

— Italian Restaurant & Pizzeria —

Italian food at its best for everyone to enjoy



For reservation please call

020 8445 3355

Email: sangiorgiorestaurant@hotmail.com

932 - 934 High Road, London N12 9RT



YesMilano: un nuovo marchio attira-turisti

Presentato all'Istituto di Cultura di Londra

Milano si è dotata di un nuovo marchio dedicato alla promozione della città e del suo calendario di eventi internazionali. Questo nuovo, ambizioso marchio – YesMilano – è stato presentato ai tour operator britannici il 3 dicembre scorso all'Istituto Italiano di Cultura di Londra, su iniziativa della Camera di commercio italiana per il Regno Unito.

Il progetto YesMilano è nato per far conoscere la storia della città di Milano e valorizzarne il patrimonio culturale e artistico. Vuole essere un ponte fra il passato ed il futuro, tra le vecchie generazioni e le nuove, un passaggio di consegne che ha come comune denominatore l'amore per questa città.

La scelta del nome in inglese è un omaggio alla Milano internazionale che pensa agli ospiti in arrivo da tutto il mondo, ovvero agli 8 milioni di visi-

tatori all'anno che vi transitano e che si spera di far crescere, complici anche iniziative come questa.

Alla base del progetto ci sono due formati: quello delle "week" e quello delle "city". Le prime partono da eventi o fiere di settore che si svolgono in città e che coinvolgono poi la città. Le city invece si tengono prevalentemen-

te nel weekend da operatori culturali connessi a specifici temi. Chiunque abbia qualcosa da proporre per il capoluogo lombardo – una nuova iniziativa, un'idea – può farlo e verrà preso in considerazione e vagliato.

Il progetto ha preso corpo sulla scia del grande successo riscontrato nel 2015 dall'Expo organizzato da Milano che ha attirato milioni di visitatori. Vanta anche una sede prestigiosa e high tech nella storica Camera di Notari dentro il Palazzo Giureconsulti, nel cuore della città meneghina. In questa sede i visitatori possono fare una conoscenza virtuale di Milano in un ambiente multi-sensoriale.

Alla sede fa da contrappunto un ricco sito Internet (<http://www.yesmilano.com>) dove tra le tante altre cose si possono vedere alcuni video realizzati da Andrea Rui, illustratore e ideatore del progetto, che raccontano la storia di diversi luoghi della città molti dei quali sono ormai scomparsi.

La presentazione di YesMilano all'Istituto di Cultura è stata seguita da un pranzo preparato dallo Chef stellato Giorgio Locatelli, ovviamente con piatti tipici milanesi.

La Redazione



Giorgio Locatelli

AUMENTA IL SALDO ATTIVO ITALIANO IN COMMERCIO CON UK IN CRESCITA DEL 12,3%

In barba alla Brexit va a gonfie vele l'interscambio commerciale fra Regno Unito e Italia: nei primi dieci mesi del 2018 è cresciuto di un robusto 7,1% rispetto allo stesso periodo del '17, raggiungendo la cifra di 24,7 miliardi di sterline.

Le importazioni britanniche dall'Italia (16 miliardi di sterline) sono cresciute dell'8%, mentre l'export britannico verso l'Italia (8,7 miliardi) del 5,4%. Di tutto rispetto il saldo attivo per la Penisola: 7,3 miliardi di sterline, in crescita del 12,3%.

L'Italia è l'ottavo partner commerciale del Regno Unito, preceduta nell'ordine da Germania (87 mld. £), USA (76,8 mld. £), Paesi Bassi, Cina, Francia, Belgio e Irlanda. È interessante notare che almeno 2 paesi che precedono l'Italia in graduatoria (Paesi Bassi e Belgio) sono essenzialmente paesi reimportatori, mentre l'Irlanda - per diversi motivi - può essere considerato un mercato "quasi domestico".

L'Italia, nel contempo, è il settimo

paese fornitore della Gran Bretagna con un export di 16 mld. di £ ed una quota di mercato pari al 3,84% del totale importato (la più alta dal 2015).

È significativo porre in evidenza che anche i dati Istat-ICE (gennaio-agosto '18) rilevano il positivo andamento dell'interscambio bilaterale pari a 22,3

miliardi di euro (stabile rispetto allo stesso periodo del '17), ma con esportazioni italiane (15,2 mld. euro) in crescita dello 0,7% ed importazioni dal Regno Unito (7,1

mld. euro) in calo del 2,2% ('18/'17). Il saldo è attivo per l'Italia per 8,1 mld. di euro (+3,9% '18/'17).

Le principali voci dell'export nazionale verso il Regno Unito risultano essere autoveicoli, abbigliamento, macchinari, medicinali, parti ed accessori autoveicoli, bevande, mobili e calzature.

Le principali voci dell'import dalla Gran Bretagna sono invece autoveicoli, medicinali, prodotti chimici e macchinari.



OUTDOOR - INDOOR - SPA - SAUNA - STEAM - SAFETY COVERS - OUTDOOR LIVING

LAGOON POOLS
CONTEMPORARY RELIABLE EXPERTS

www.lagoonpools.co.uk - Info@lagoonpools.co.uk - tel: 01932 569 569

Swimming Pool Design & Costruction in Surrey | London | Berkshire

40 YEARS OF EXPERIENCE

RAFFICA DI EVENTI ALLA SETTIMANA DELLA CUCINA ITALIANA

A LONDRA MA ANCHE A EDIMBURGO E GLASGOW



A Journey Through Italian food and wine Italian Embassy London



Prosecco DOC: a taste of Italian Genio

L'Ambasciata d'Italia nel Regno Unito ha fatto le cose in grande per la terza edizione della "Settimana della Cucina italiana nel Mondo": ha promosso e coordinato ben 26 eventi, per la maggior parte a Londra, ma anche ad Edimburgo e Glasgow, con l'obiettivo di valorizzare e promuovere l'eccellenza del settore agroalimentare e della tradizione culinaria italiana, favorendo, tra l'altro, l'aumento delle esportazioni ed il turismo enogastronomico.

Il variegato programma della settimana, terminata domenica 25 novembre, è stato realizzato grazie alla stretta collaborazione fra l'Ambasciata ed i partner istituzionali del Sistema Italia: l'Agenzia ICE, il Consolato Generale di Edimburgo, gli Istituti Italiani di Cultura di Londra ed Edimburgo, le rappre-

sentanze della Camera di Commercio ed Industria italiana nel Regno Unito, oltre alla delegazione britannica dell'Accademia della Cucina Italiana.

Ad essi si sono affiancati numerosi partner di diversi settori quali accademici, rappresentanti dell'industria agroalimentare e del mondo dei media e del business. La settimana densa di eventi si è articolata in tavole rotonde, seminari, esposizioni, conversazioni, masterclass e occasioni conviviali ed è stata inaugurata il 19 novembre con una degustazione di vini, seguita da un ricevimento con protagoniste tre importanti realtà del settore: Bellavita, Cibus e Vinitaly.

Fra gli altri principali partner della settimana della cucina italiana in UK 2018 vanno ricordati Intesa Sanpaolo

(che ha dato spazio all'innovazione e alle Start-Up con l'organizzazione di due eventi dedicati al tema dell'economia circolare), Consorzio tutela del Prosecco DOC (che ha valorizzato le proprie attività soprattutto nell'ambito della sostenibilità, nonché la cucina tipica del Veneto e del Friuli) e Mercato Metropolitano, aggregatore di tradizioni culinarie e di street food che ha ospitato, lungo tutta la settimana, ben sei eventi culinari.

Presso l'Istituto Italiano di Cultura si sono inoltre svolti due eventi che hanno promosso la dieta mediterranea ed il consumo dell'olio extra vergine di oliva mentre in diverse iniziative è stato posto l'accento sulla necessità di promuovere e proteggere i prodotti italiani con denominazione controlla-

una cena per la promozione del turismo enogastronomico in Sicilia con la presenza di tour operator e giornalisti inglesi del settore travel.

La celebrazione della pizza napoletana da 50 Kalò di Ciro Salvo è stata un'altra occasione di grande convivialità con un talk tra il Maestro pizzaiolo ed il giornalista Enrico Franceschini, da cui è emerso come la passione per i prodotti ed il territorio e la cura di ingredienti e dettagli siano al cuore dell'autentica tradizione pizzaiola napoletana.

Fra gli altri chef protagonisti di questa edizione, Danilo Cortellini ha proposto una cena a base di Grana Padano al Mercato Metropolitano, Enzo Oliveri una degustazione tutta italiana a Food Matters Live, mentre Matteo Riganelli e il team di Roberto Costa Restaurants hanno dato vita ad un riuscito connubio tra "Italian Food" e un celebre marchio di "Italian Design" con lo "Scavolini cooking show" che si è tenuto nello Showroom Londinese di Scavolini, l'azienda che si vanta di vendere le cucine "più amate dagli italiani".

Theo Randall, chef stellato con una grande passione per l'Italia e la nostra tradizione culinaria, ha firmato la cena di chiusura, come da tradizione a cura dell'Accademia della cucina italiana.

ta e garantita e le indicazioni geografiche protette, specie in prospettiva della imminente Brexit.

Altri appuntamenti di grande richiamo sono stati la fiera internazionale annuale Food Matters Live, dove il padiglione italiano ha promosso Calabria e Sicilia (rappresentata dallo chef Enzo Oliveri), gli eventi presso la sede londinese di Bellavita e uno speciale "Italian Aperitivo Buffet" con musica dal vivo al ristorante Granaio di Piccadilly Circus sotto la direzione di Sebastian Gatto (proprietario) e di Paolina Antonetti (PR).

L'importatore Vincenzo Zaccarini non è stato da meno con uno "show cooking" al ristorante Rossopomodoro dentro i grandi magazzini John Lewis di Oxford Street, con in primo piano gli gnocchi alla sorrentina.

L'ENIT ha da parte sua organizzato al Ristorante Tasting Sicily - Enzo Kitchen



Food Matters Live



Food Matters Live



The Art of Neapolitan Pizza with Ciro Salvo, 50 Kalo



The Art of Neapolitan Pizza with Ciro Salvo, 50 Kalo



Il Granaio Third Edition of the Italian Cuisine Week in the UK



Il Granaio - Third Edition of the Italian Cuisine Week in the UK



Show Cooking "Gnocchi alla Sorrentina, John Lewis, London



ENIT - Tasting Sicily - Enzo Kitchens



Cook Up A Storm With Scavolini



Federazione Italiani Cuochi Food Chain & Sustainability, Bellavita Academy London

CONVEGNO SUI BENEFICI DELLA DIETA MEDITERRANEA

PROMOSSO DAGLI ACCADEMICI DELLA CUCINA IN UK

A lui è toccato illustrare ai presenti le qualità salutari dell'olio extravergine di oliva e perché una sana alimentazione non dovrebbe prescindere dal suo uso quotidiano.

Lo chef Caldesi, oltre a due ristoranti, ha un'affermata scuola di cucina nella quale insegna, soprattutto agli inglesi, i principi di una sana alimentazione e di un utilizzo di materie prime adeguate.

Caldesi ha raccontato una sua esperienza personale: dopo una diagnosi di diabete ha iniziato ad applicare su se stesso una rigorosa dieta basata sui canoni mediterranei. Me ha tratto grandi benefici ed ha quindi voluto comunicare al pubblico presente quanto sia importante prendersi cura del proprio corpo.

Filippo Scandellari ha dal canto suo illustrato le proprietà salutari della birra che sta avendo un grosso successo se abbinata in modo corretto con il cibo. Ha ricordato che la birra vanta tradizioni millenarie all'interno del bacino mediterraneo e quindi può essere vista come un utile compendio ad una sana alimentazione, senza togliere nulla alle proprietà del vino, in particolare quello rosso.

Nei bellissimi locali del ristorante di Theo Randall all'Hotel Intercontinental di Londra, la Delegazione di Londra dell'Accademia Italiana della Cucina ha poi organizzato la cena di gala che ha concluso la terza edizione della "Settimana della Cucina italiana nel Mondo". Erano presenti circa cento invitati, tra i quali l'Ambasciatore Raffaele Trombetta e Signora Victoria, il Ministro dell'Am-

basciata Alessandro Motta, il Console Generale Marco Villani e la vice capo ufficio economico dell'Ambasciata Francesca Dell'Apa.

Il Delegato, Maurizio Fazzari, dopo aver dato il benvenuto alle autorità presenti, agli accademici ed ospiti, ha ricordato l'impegno dell'Accademia in Italia e all'estero per la riuscita della settimana, fortemente voluta dalle Istituzioni.

L'Ambasciatore Trombetta ha ricordato gli stretti rapporti fra le Istituzioni ed i soggetti coinvolti nella settimana, in particolare l'Accademia, e ha menzionato i 26 eventi organizzati in UK, che hanno avuto una vasta partecipazione.

Simposiarca della serata la Vice Delegata della Delegazione di Londra dell'Accademia, Sidney Ross, che ha svolto il suo impegno con grande entusiasmo, ricevendo gli applausi dei presenti.

Theo Randall è uno chef di grande qualità che ha deciso di dedicarsi da tempo alla cucina italiana, ottenendo risultati

eccellenti ed al quale l'Accademia, già negli anni scorsi, ha attribuito il "diploma di buona cucina".

Il menu è stato all'altezza dell'occasione; si è iniziato con stuzzichini caldi e freddi, tartare di tonno su letto di pangrattato al profumo di limoni amalfitani, risotto con castagne, radicchio e tartufi di stagione, filetto di manzo avvolto in coppa con salsa al Refosco, torta caprese e, per finire, non poteva mancare il tradizionale panettone natalizio, confezionato per l'occasione da un panettiere artigiano italiano di Londra.

I vini sono stati gentilmente offerti dalla cantina Santa Margherita e scelti d'intesa con il sommelier e lo chef, in modo da avere il miglior abbinamento possibile con il menu.

Serata importante con un ottimo risultato, in un clima di grande convivialità, culminato nella presentazione da parte di Theo della brigata di cucina, alla quale i presenti hanno rivolto un caloroso applauso.

LaR



Filippo Scandellari, Giancarlo Caldesi, Maurizio Fazzari, Massimo Carnelos, Simon Poole e Matteo Lorito

I tanti benefici della dieta mediterranea per la salute è stato il tema al centro di un convegno medico-scientifico organizzato all'Istituto Italiano di Cultura dalla Delegazione londinese dell'Accademia Italiana della Cucina in occasione della terza edizione della settimana della cucina italiana nel mondo.

Dopo l'introduzione del Direttore dell'Istituto di Cultura, Marco Delogu, e del Consigliere Economico dell'Ambasciata d'Italia, Massimo Carnelos, il Delegato di Londra Maurizio Fazzari - che ha svolto le funzioni di moderatore - ha presentato i relatori ed introdotto gli argomenti da trattare.

I relatori sono stati nell'ordine il Professor Matteo Lorito dell'Università Federi-

co II di Napoli, il Dottor Simon Poole di Cambridge, lo chef Giancarlo Caldesi e Filippo Scandellari, Amministratore Delegato di Asahi per Europa, Africa e Medio Oriente.

Il Professor Lorito ha illustrato il nuovo corso di laurea in Scienza dell'alimentazione mediterranea, all'interno della Facoltà di Agraria da lui diretta. Si è trattata di una esposizione molto avvincente che ha analizzato i vari aspetti dell'alimentazione mediterranea, nonché la necessità di promuovere questo tipo di educazione alimentare tra i giovani.

Simon Poole è uno dei massimi esperti nel Regno Unito sulle proprietà dell'olio d'oliva, ha scritto diversi libri e partecipato a numerose conferenze sul tema.



Francesca Dell'Apa, Ambasciatore Raffaele Trombetta, Marina e Maurizio Fazzari, Victoria Trombetta, Alessandro Motta

La banca Intesa Sanpaolo si è fatta paladina della "economia circolare", anche come chiave per il futuro alimentare del pianeta, e a questo scopo ha organizzato a Londra due eventi in occasione della Settimana della Cucina Italiana nel mondo, nata su iniziativa della Farnesina in continuità con le tematiche sviluppate con successo a Expo Milano 2015.

Ma che cosa è esattamente l'economia circolare? È un'economia al cento per cento sostenibile dove tutto viene rigenerato in vari modi, senza più sprechi. Dovrebbe prima o poi sostituire l'attuale, dispendioso sistema lineare di produzione "take-make-dispose" che al contrario permette sprechi immani, ad esempio che ogni anno finisca inutilizzato circa un terzo del cibo prodotto nel mondo per consumo umano, pari a circa 1,3 miliardi di tonnellate. Nei Paesi industrializzati gli sprechi alimentari ammontano a circa 680 miliardi di dollari e avvengono soprattutto nelle catene di vendita al dettaglio e da parte dei consumatori. Nei Paesi in via di sviluppo ammontano a 310 miliardi di dollari e riguardano anche le aree produttive agricole.

Il primo evento di Intesa Sanpaolo dedicato alla "circular economy" applicata al "tech-food" si è svolto il 21 novembre scorso in collaborazione con l'Ambasciata d'Italia, che ha ospitato la networking reception 'Food & Cities Initiative - The circular economy approach'.

Il giorno dopo è stato organizzato



Alberto Mancuso

ARRIVA LA CIRCULAR ECONOMY FOR FOOD

INTESA SANPAOLO LA PRESENTA A LONDRA

nella filiale hub Intesa Sanpaolo nel cuore della City un workshop dedicato a cinque startup, intitolato 'Cities and Circular Economy for food'.

Le cinque startup selezionate da Intesa Sanpaolo Innovation Center sono Ecodyger (produce macchinari B2B che trasformano i rifiuti organici in compost), RiceHouse (crea nuovi materiali per costruzioni ecosostenibili dagli scarti della coltivazione del riso), Hexagro (realizza fattorie urbane indoor che utilizzano la tecnologia aeroponica), Toast Ale (produce una birra

pluripremiata realizzata con il pane fresco avanzato) e Winnow (aiuta gli chef a misurare, monitorare e ridurre lo spreco di cibo attraverso le nuove tecnologie).

Intesa Sanpaolo è una delle banche più sostenibili al mondo, è inclusa in tutti i principali indici di sostenibilità e dal 2015 è financial services global partner della Fondazione Ellen MacArthur, organizzazione leader a livello mondiale nell'accelerazione della circular economy. E attraverso il piano industriale 2018-2021 intende diventare

la prima Impact Bank a livello mondiale, grazie anche all'accelerazione sistemica verso l'economia circolare.

"L'innovazione è alla base dell'evoluzione della società ed è una leva per competere in mercati sempre più complessi e globalizzati, anche nel settore dell'alimentazione. La sostenibilità ambientale e sociale è una condizione essenziale per le nuove filiere del cibo. L'economia circolare coniuga entrambi questi fattori, puntando alla realizzazione di un nuovo sistema economico che sia in grado di rigenerar-

si - ha spiegato Vincenzo Antonetti, Head of Promotion and Development of Innovation, Intesa Sanpaolo Innovation Center International Network - Quest'anno, grazie al percorso maturato in tre anni di collaborazione con la Fondazione Ellen MacArthur, Intesa Sanpaolo ha affiancato Fondazione Cariplo nella creazione a Milano del primo laboratorio di circular economy in Italia e, nel redigere il piano d'impresa 2018-2021, ha previsto un plafond di 5 miliardi di euro per sostenere la transizione del sistema economico-produttivo verso il nuovo modello circolare".

"Londra - ha dichiarato dal canto suo Alberto Mancuso, General Manager Intesa Sanpaolo London Hub - è uno dei più importanti e competitivi centri finanziari al mondo e la City ne è il cuore pulsante. Per Intesa Sanpaolo è quindi una piazza ideale dove far incontrare a potenziali investitori e business partner le startup più promettenti selezionate dall'Innovation Center e le imprese già mature che desiderano presentare i loro piani di sviluppo ai mercati internazionali. In occasione della Settimana della Cucina Italiana nel mondo, abbiamo voluto legare la nostra collaborazione con l'Innovation Center al cibo sostenendo due eventi che hanno portato nell'Ambasciata d'Italia e nella nostra filiale un ampio parterre di big player che operano nel settore alimentare, nelle nuove tecnologie e nella finanza".

La Redazione





Gruppo nella foto: soci e ospiti

L'associazione I.M.A.H.R. creerà una sua targa speciale da consegnare a quei ristoranti di Londra che comprano e servono prodotti di alta e indiscutibile qualità italiana.

Lo ha deciso la sezione britannica dell'associazione (la sigla sta per Inter-

national Maîtres Association Hotel Restaurant) il 2 dicembre scorso durante una riunione all'Hotel Holiday Inn di Wembley, alla presenza del delegato di sezione Rocco Lavattiatà e del vicepresidente vicario Carmine Supino. Erano corsi all'appuntamento quasi

tutti i soci e in particolare vari ristoranti italiani come Giovanni Gurrieri (ristorante Amerigo Vespucci), Luigi Romano (ristorante "Spaghetti Tree") e Bernardo Stella (Hotel Restaurant "La Gaffe").

Si è discusso soprattutto del 'Made in

Targa I.M.A.H.R. per il "made in Italy" in ristoranti di Londra

Italy' in campo agroalimentare e vinicolo e di come promuoverlo al massimo sulla scia delle tante esposizioni, presentazioni e manifestazioni che si sono tenute in tutta Londra durante gli ultimi mesi.

I soci Sergio Cappello e Filippo Bruno hanno proposto un programma per il 2019 che punta ad associare i giovani italiani attivi nella industria alberghiera e specialmente ristorativa. Al momento la sezione britannica di I.M.A.H.R. vanta nelle sue fila tre chefs: Enzo Olivieri, Carmelo Carnevale e Vittorio Ricco. L'obiettivo è di aumentarne il numero.

La riunione s'è conclusa con i complimenti al delegato Rocco Lavattiatà e a Luigi Romano per aver ricevuto numerosi riconoscimenti e premi da parte di organizzazioni britanniche.

L'evento è stato accompagnato da un abbondante buffet, annaffiato con squisiti vini e alla fine con grappa e liquori vari. C'è stato anche un quiz sull'IMAHR, seguito da una tombola. Il vice-presidente Carmine Supino ha annunciato che il prossimo congresso dell'associazione è in calendario a Tropea in Calabria dal 21 al 25 Febbraio prossimo.

La Redazione

LUNCH DI NATALE CON MAESTRI DEL LAVORO

Atmosfera festosa ma ansia per la Brexit

I Maestri del Lavoro in UK non hanno nascosto la loro preoccupazione per le ricadute della Brexit sugli italiani arrivati di recente nel Regno Unito quando il primo novembre scorso si sono riuniti all'Hotel Hilton di Kensington per

il loro tradizionale pranzo natalizio. Si è trattato di un'occasione di festa ma non sono mancati i commenti "sull'andazzo della situazione sociopolitica" In Gran Bretagna e sul fatto che "a causa del Brexit si sta creando una

certa ansietà e preoccupazione fra le famiglie italiane residenti" e si prospettano "difficoltà enormi per i giovani che sono arrivati prima dei fatidici 5 anni i quali dovranno sottostare a nuovi leggi di cui non si conoscono ancora bene i parametri".

Il presidente dell'associazione MdL, Carmelo Supino, ha messo in risalto che i Maestri del Lavoro sono pronti a intervenire in supporto di chi potesse trovarsi in difficoltà per la Brexit.

In un breve e conciso discorso Supino ha ringraziato tutti i presenti per la loro partecipazione, ha portato i saluti



Carmelo Supino e Gaetano Panepinto

istituzionali del presidente Vincenzo Esposito e ha ringraziato soprattutto Luigi Bolzon della casa vinicola Zonin che ha donato i vini serviti durante il pranzo.

Supino ha anche preannunciato la convocazione di un convegno il prossimo maggio presso la stessa sede, con date e programma da definire nel-

le prossime settimane.

Il riconoscimento MdL viene dato ai lavoratori dipendenti di imprese pubbliche o private per un minimo di 25anni dopo aver compiuto il cinquantesimo anno di età e dopo aver inoltrato apposita domanda attraverso l'associazione e il consolato.

La Redazione



Peppe

IL CUOCO DELLO STREET FOOD SICILIANO

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

Peppe Prestigiaco
peppeprestigiaco@gmail.com

THECARDINAL



THE CARDINAL PEPPE

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



AL FORNO PUTNEY

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



CAFÉ ROSI

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



SICILY FOOD

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



Gruppo nella foto: soci e ospiti

FIANDACA

EST. 1975

WINE IMPORTER & WHOLESALER

www.fiandaca.co.uk



A BAKER STREET SI MANGIA LA "PINSÀ ROMANA"

Chissà se sarebbe piaciuta a Sherlock Holmes...



Baker Street è una delle strade più conosciute di Marylebone, vicina al visitissimo museo di Madame Tussauds, e immortalata da Sir Arthur Conan Doyle, che ha immaginato in questa via la residenza del suo Sherlock Holmes.

Al numero 58 di Baker Street è spuntata qualche mese fa una nuova pizzeria italiana, romana, per la precisione, "Buongiorno e Buonasera". Nuova a Londra, perché già ne esistono due: a Oxford, e un'altra nel lussuoso centro commerciale di Bicester Village, dove può contare su un caratteristico motorcaro "Ape" attrezzato per lo "street food".

"Perché non concedersi una vera

pizza italiana, e il vero gusto italiano, anche fuori dall'Italia? Mi sono fatto questa domanda molte volte. La mia risposta? Ho creato Buongiorno e Buonasera", dice Alessandro Bianchetti, nato a Rieti, che quattro anni fa ha inaugurato la sua prima pizzeria a Oxford assieme alla moglie Federica, che si occupa dell'aspetto finanziario, senza la quale non avrebbe potuto portare avanti questo progetto.

Viene da un percorso completamente diverso, Alessandro: in Italia era un costruttore, poi, come tanti, esasperato dai problemi che ci sono nella Penisola, ha deciso, anche con un po' di amarezza, di andarsene e di trasferirsi in UK, insieme alla moglie e ai tre figli. Ha scelto, inizialmente, la cittadina universitaria di Oxford, dove tuttora risiede, perché, dice, ho pensato che fosse meglio cominciare fuori Londra, così piena di tutto, e farsi le ossa in un posto più tranquillo e meno inflazionato, che, comunque, ospita durante l'anno un gran numero di studenti e turisti. Dopo essersi fatto una buona clientela, convinto che in questo paese esista ancora la meritocrazia, ha deciso quindi di provare ad aprire una pizzeria anche a Londra. "Buongiorno e Buonasera", perché si può mangiare tutto il giorno, da mattina a sera, ed è aperta sette giorni su sette.

È un tipo calmo, Alessandro, e di non molte parole, e indaffarato, ma ci racconta la sua storia e la sua attività con passione, crede in quello che fa, il suo intento era portare in Inghilterra i prodotti di qualità, che usa per la sua pizzeria, della sua terra, ed è molto felice di averlo fatto. Ci tiene anche a precisare che la sua è la "pinsa romana", già nota agli antichi romani e considerata l'antenata della pizza, ed è fatta con ingredienti non usuali: farina di frumento, farina di riso e farina di soia, che rendono l'impasto più leggero e digeribile.

"Vogliamo che i nostri clienti, moltissimi italiani, ma non solo, si sentano a casa, che si godano una vera pizza italiana, o altre specialità", tra cui lasagne, dolci (sul bancone, in bellavista, cannoli di ricotta e biscotti occhio di bue), olio, vini, e un ottimo caffè, un vero espresso, non facile da trovare, anche tra gli italiani, tutto realizzato esclusivamente con prodotti che vengono dalla nostra terra. Anche il posto è accogliente, luminoso, piuttosto grande, con un certo spazio tra un tavolo e l'altro, e tante cose buone esposte sugli scaffali a muro, oltre che pannelli che ricordano la mission del locale "our mission is to export traditional Italian pizza. No pizza with pineapple or chicken!".

Alessandro ha dovuto fare, come ogni

imprenditore che si rispetti, la sua gavetta, ma ora è soddisfatto. È vero che Londra è inflazionata di tutto, che ci sono molte possibilità, ma anche molta competizione, ma se si hanno le idee chiare e si lavora bene si possono avere grandi soddisfazioni. Buongiorno e Buonasera, in soli sette mesi, è ai primi posti su Tripadvisor, e perfino la BBC li ha citati, in un servizio sulla Brexit, ci dice fiero Alessandro, mentre ci mostra il video. Su questo argomento, tra l'altro, Alessandro non è pessimista, ha molta fiducia nel "pragmatismo" inglese, ed è convinto che gli inglesi rinsaviranno, e alla fine troveranno un accordo ragionevole.

Ma la sua attività non finisce con una semplice pizzeria, è molto attivo, e vuole sperimentare, infatti, oltre ad un servizio di delivery e di catering, sono in programma vari progetti: organizzare classi per una scuola di pizza, ed eventi di degustazioni e di vario tipo, che gli permetteranno di essere un punto di riferimento, questo è il suo desiderio, della qualità italiana. Alessandro e la sua famiglia sono mol-



to fieri della loro storia e di questa loro attività, e molto soddisfatti, e ci confida, non tornerebbero a vivere in Italia, preferiscono andarci solo in vacanza. Ci salutiamo dopo aver assaggiato una pizza con salsiccia e porcini, davvero buonissima, e con la promessa di rivederci presto per nuovi progetti. Silvia

Silvia Canuti



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

Durante i lavori della assemblea plenaria dello scorso novembre il Consiglio Generale degli Italiani all'Estero (CGIE) ha difeso il sistema del voto per corrispondenza ("rimane quello che garantisce maggiore partecipazione e effettività del diritto") ma ha proposto che venga sostanzialmente migliorato alla luce dei tanti abusi a più riprese denunciati. E ha chiesto con forza al governo che i parlamentari eletti all'estero non siano diminuiti di numero.

Il CGIE ha esaminato una per una le "criticità riscontrate nella procedura elettorale": in particolare l'alto numero di schede non valide, i problemi di consegna del plico agli elettori e la scarsità di risorse finanziarie e umane.

Il voto degli italiani all'estero presenta mediamente il 9,5% di schede non valide (bianche e nulle) mentre sul territorio nazionale generalmente non superano l'1,5%. L'uso di schede elettorali false, stampate in tipografie non ufficiali, fotocopiaste o distolte dal destinatario è stato al centro di contenziosi sollevati nel 2013 da diversi media italiani e dalla stessa Direzione generale per gli italiani all'estero e le politiche migratorie (DGIEPM) del Ministero degli Affari Esteri, benché soltanto un'esigua parte delle denunce si sia alla fine dimostrata veritiera.

La spedizione dei plichi elettorali per posta ordinaria è un altro punto dolente: non garantisce la consegna all'elettore nei Paesi in cui le poste non funzionano, senza contare poi discrepanze e mancato perfezionamento dell'elenco degli italiani residenti all'estero finalizzato alla predisposizione delle liste elettorali.

Tenuto conto della forte riduzione delle sedi consolari negli ultimi anni, del carico di lavoro della rete consolare e del

VOTO ALL'ESTERO: OK PER POSTA MA VA MIGLIORATO

DA CGIE SETTE PROPOSTE CONCRETE

numero crescente di italiani all'estero, le risorse stanziare per l'aggiornamento delle liste e le operazioni di voto rimangono insufficienti, anche per la carenza di personale addetto.

IL CGIE ha proposto in concreto sette misure "atte a rendere più sicuro il voto all'estero". Ecco:

1. Trasparenza della stampa delle schede

Il Ministero dell'Interno provvede direttamente alla stampa delle schede, a cura del Poligrafico dello Stato, e all'invio alle sedi diplomatico-consolari.

2. Invio dei plichi elettorali

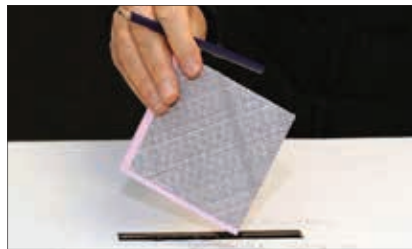
Nei Paesi in cui le poste non funzionano, le sedi diplomatico-consolari inviano agli elettori il plico tramite lettera raccomandata o con altro sistema che ne attesti la ricezione da parte dell'elettore stesso.

3. Restituzione dei plichi elettorali

Le buste inviate dagli elettori agli uffici consolari e i plichi non recapitati sono custoditi in uno spazio esclusivo riservato all'ufficio elettorale consolare e al comitato elettorale, in modo da garantirne l'inviolabilità fino all'atto del loro inoltro all'Ufficio centrale per la Circo-scrizione Estero.

4. Tracciabilità e corretta identificazione dell'elettore tramite codice a barre

La misura messa in atto dalla Farnesina con l'inserimento del codice a barre è da mantenere, apponendolo sulla busta affrancata che l'elettore deve restituire



al Consolato per garantire la tracciabilità dei plichi elettorali e sulla busta bianca per verificare attraverso all'atto dello scrutinio l'uso degli appositi lettori assegnati presso i seggi che l'elettore non abbia già votato. Dopo quest'ultima verifica la busta bianca va aperta e immediatamente scartata, mentre la scheda o le schede in essa contenute devono essere inserite nell'urna per lo spoglio.

5. Spedizione delle schede votate
Una volta espresso il proprio voto sulla scheda elettorale, l'elettore è tenuto a introdurre nell'apposita busta bianca la scheda o le schede elettorali, a sigillare la busta e introdurla nella busta affrancata con il codice a barre e a spedirla all'ufficio elettorale consolare competente.

6. Scrutinio

Al fine di migliorare le operazioni di scrutinio dei voti, il CGIE propone in alternativa allo spoglio nell'unica sede di Castelnuovo di Porto:

a) di prevedere l'istituzione, presso le Corti d'appello di Roma, Firenze, Milano e Napoli, degli uffici centrali per lo spo-

glio, ciascuno competente per una delle Ripartizioni estere; oppure

b) di effettuare lo scrutinio nelle sedi diplomatico-consolari.

7. Campagna informativa

In tutte le comunità all'estero, l'informazione sulla vita politica italiana deve essere offerta con continuità e non soltanto nel breve periodo pre-elettorale. Occorrerà prevedere la creazione e diffusione su tutti i media degli italiani all'estero, cartacei, audiovisivi sia rubriche di "educazione civica" sia una capillare campagna di comunicazione per dare corrette, imparziali e dovute informazioni all'elettore, attraverso tutti i mass media, sia in lingua italiana sia nelle lingue locali.

Oltre ad opporsi a riduzioni del "già esiguo numero dei parlamentari eletti all'estero" il Consiglio Generale degli italiani all'estero chiede il ristabilimento della norma che riafferma "l'esclusività della rappresentanza diretta dei cittadini italiani all'estero, prevedendo la candidabili alle elezioni politiche italiane nella circoscrizione estero unicamente di coloro che risiedono all'estero da un congruo periodo di tempo". Altrimenti, pari modo, si dovrà riconoscere agli italiani residenti all'estero il diritto di candidarsi in qualsiasi Collegio del territorio nazionale.

Il CGIE vorrebbe inoltre "che sia prevista la decadenza dei parlamentari italiani che si candidano in consultazioni

politiche di altri Paesi o come amministratori in città che hanno più di 500.000 abitanti".

Per il futuro il Consiglio Generale degli italiani all'estero vede di buon occhio il superamento del voto per posta con quello telematico e a tal fine sprona il parlamento "a destinare le risorse finanziarie e umane necessarie per studiare tutti gli aspetti di una potenziale adozione del voto elettronico, istituendo una commissione tecnica che determini quale sia il sistema informatico che offra le maggiori garanzie di sicurezza e, allo stesso tempo, faciliti l'operazione di voto, tenendo conto dello sviluppo tecnologico e delle esperienze messe in campo dai diversi Stati, nonché delle diverse realtà dell'emigrazione italiana nel mondo".

Per la CGIE "è importante che, una volta verificata la fattibilità e la sicurezza, l'eventuale passaggio dal voto per corrispondenza al voto digitale avvenga gradualmente soltanto dopo opportuna sperimentazione in Paesi chiave delle 4 ripartizioni elettorali per verificare che esistano la diffusione capillare e costante dei collegamenti via internet e sufficienti protezioni dagli hacker per consentirne la segretezza. Tale sviluppo dovrà essere accompagnato da una costante ed estesa campagna di comunicazione, che impegni tutti i soggetti istituzionali, rappresentativi, associativi e i media nazionali ed esteri, anche in previsione che lo Stato italiano recepisca la Direttiva europea del 4 luglio 2018, che permette ai cittadini europei residenti in Paesi extra-UE di votare ed essere votati per l'elezione del Parlamento Europeo, che consente entrambe le modalità di piena partecipazione attraverso l'elettorato attivo e passivo per i cittadini europei residenti in Paesi extra-UE". LaR



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



TRECENTOCINQUANTA NUOVE ASSUNZIONI PER LA RETE CONSOLARE

Nella finanziaria 2019 anche altre misure per italiani all'estero

La legge finanziaria per il 2019 prevede 350 nuove assunzioni per la rete consolare. Lo segnalano con enfasi positiva due deputati della maggioranza eletti nella circoscrizione Europa, Simone Billi (Coalizione di Centro Destra per la Lega Salvini Premier) e Elisa Siragusa del Movimento Cinque Stelle.

In un comunicato il deputato leghista cita anche altri provvedimenti "approvati specificatamente per noi italiani all'estero": "lo sgravio fiscale al 7% per i pensionati che si trasferiscono nel Sud dall'estero, 9.911.681€ per Campione d'Italia e 590.000€ per l'assistenza sanitaria, 600.000€ nel 2019 e

oltre un milione negli anni successivi per le Camere di Commercio all'Estero, 400.000€ per l'adeguamento dei dipendenti dei consolati, circa 150 milioni € per i corsi di lingua e cultura italiana in tutto il mondo, 5 milioni € per gli esuli in Slovenia, Montenegro e Croazia, 1.976.885€ per le minoranze nella ex-Jugoslavia."

"Nuovo grande risultato del Governo del Cambiamento per noi Italiani all'estero", esulta Billi e sottolinea che si tratta di un risultato raggiunto "nonostante le difficoltà economiche e nonostante l'accordo concluso con l'Europa", a riprova di come "il Gover-

no del Cambiamento, a differenza dei Governi precedenti, ha a cuore i problemi di tutti gli Italiani, anche di noi residenti all'estero".

"La rete consolare italiana all'estero - dice il parlamentare leghista - è soggetta ad una carenza cronica di personale che crea fortissimi disagi a noi italiani all'estero quando dobbiamo interfacciarci con il nostro consolato di riferimento. Le nuove assunzioni permetteranno di rafforzare la struttura e di espletare più velocemente le pratiche consolari. Questo era uno dei punti più importanti del mio programma elettorale".

Di tenore analogo le parole della pentastellata Siragusa: "La manovra approvata al Senato - ha affermato - segna finalmente una svolta per la rete diplomatica e consolare: autorizza l'assunzione di 300 unità di personale nelle aree funzionali del Ministero degli Affari Esteri e di circa 50 contrattisti, La nostra rete consolare negli ultimi anni è stata oggetto di continui tagli: sedi chiuse, turnover di personale bloccato. Tutto questo si è spesso tradotto in una riduzione di efficienza dei servizi consolari. Queste nuove unità saranno quindi un supporto prezioso per i nostri consolati che potranno far

fronte in maniera più appropriata alla crescente domanda di servizi dovuta all'aumento degli italiani all'estero".

Da parte sua Massimo Ungaro, deputato del Pd eletto nella circoscrizione Europa, ha preso invece spunto dalla finanziaria 2019 per denunciare che il governo in carica a Roma "non ha a cuore gli italiani all'estero". A supporto della sua accusa Ungaro cita il fatto che il "governo Salvini-Di Maio" ha bocciato l'emendamento "cervelli-cuori e braccia" proposto da tutto il Gruppo PD alla Camera che voleva "estendere e rafforzare gli sgravi fiscali per gli italiani interessati a ritornare a casa, acquistare un'abitazione, costruire una famiglia concorrendo così allo sviluppo sociale ed economico del nostro Paese".

Come sempre lo slogan salviniano "prima gli italiani" - stigmatizza il parlamentare Pd - "è solo propaganda e non produce effetti concreti per il Paese".

La Redazione

Anche i pensionati italiani residenti all'estero che hanno familiari a carico e pagano le tasse in Italia hanno diritto alle detrazioni per carichi di famiglia, però a determinate condizioni. Il requisito necessario - indica il Testo Unico delle Imposte sui Redditi (TUIR) - è che il reddito prodotto dal soggetto in Italia sia pari almeno al 75 per cento del reddito complessivo e che non goda di agevolazioni fiscali analoghe nello Stato di residenza.

"Per poter usufruire di tali detrazioni - spiegano in una nota i parlamentari PD eletti in Europa Laura Garavini, Angela Schirò e Massimo Ungaro - i pensionati residenti all'estero devono presentare annualmente apposita domanda all'Inps. La domanda si può inoltrare accedendo direttamente al servizio online dedicato sul sito istituzionale dell'Inps (utilizzando un PIN dispositivo o credenziali SPID) oppure avvalendosi dell'assi-

DETRAZIONI FAMILIARI ANCHE PER PENSIONATI RESIDENTI ALL'ESTERO

Però a determinate condizioni

stenza gratuita dei Patronati che hanno a disposizione un 'applicativo' fornito loro dall'Istituto Previdenziale. Le strutture territoriali dell'Inps potranno acquisire anche eventuali domande cartacee, complete di attestazione dei requisiti prescritti dalla normativa vigente, fatte pervenire dai cittadini".

I pensionati residenti in Paesi che assicurano un adeguato scambio di informazioni e che hanno

già fruito di detrazioni per carichi di famiglia nel corso del 2018 potranno far valere le suddette detrazioni per il periodo d'imposta 2019 se la presentazione della domanda annuale sarà effettuata entro il 15 febbraio 2019, fermo restando l'obbligo di comunicare all'Istituto eventuali variazioni nei carichi familiari che si dovessero verificare successivamente in corso d'anno.

"Qualora la presentazione della domanda an-

nuale di applicazione delle suddette detrazioni dovesse avvenire dopo il termine del 15 febbraio 2019, le sedi competenti dell'Inps procederanno alla revoca delle stesse, già a partire dalla rata di aprile 2019 per tutte le gestioni e ad eventuali recuperi di rate indebite", avvertono i tre parlamentari.

La Redazione

TRE DEPUTATI A DIFESA DI CAMERE DI COMMERCIO ALL'ESTERO

Tre parlamentari della maggioranza sono scesi in campo a difesa delle Camere di Commercio all'estero e hanno fatto approvare l'8 dicembre scorso alla Camera dei Deputati un ordine del giorno che impegna il governo a dotarle di finanziamenti adeguati.

Nell'ordine del giorno Billi Simone,

Luis Roberto Lorenzatto (eletti nella coalizione di Centro Destra per Lega Salvini Premier rispettivamente in Europa e nel Sud America) e Mario Borghese (del Movimento Associativo Italiani all'estero, MAIE) chiedono che il governo assegni "un contributo non inferiore al 95%" della dotazione

globale alle Camere di Commercio (CCIE) riconosciute dallo Stato italiano che sono settantasette, operano in 55 Paesi e associano, su base volontaria, 20.000 imprese, sviluppando annualmente più di 300 mila contatti di affari.

Le CCIE - sottolineano i tre deputati - sono connesse «a rete» in un sistema di promozione, radicato sui territori esteri, che costituisce un punto di riferimento per le comunità di affari italo-locali e un supporto di servizio alle piccole e medie imprese italiane. Da qui l'opportunità di dar loro le risorse necessarie per continuare in una cruciale missione a favore del "made in Italy".

Le Camere di Commercio all'estero hanno visto, in sei anni, ridurre sensibilmente il cofinanziamento pubblico che sulla base delle percentuali di contribuzione degli scorsi anni, si attesta mediamente a meno del 30 per cento della spesa rendicontata, rispetto alla previsione normativa di un massimo del 50 per cento. Vengono così messe a repentaglio la continuità di servizio, la capacità di rappresentanza degli interessi imprenditoriali all'estero, nonché l'at-

tivo supporto ai processi d'internazionalizzazione delle piccole e medie imprese italiane.

Nell'ordine del giorno i tre parlamentari auspicano anche "un più adeguato cofinanziamento della spesa sui programmi promozionali già realizzati

nell'anno 2018 con risorse proprie" e assicurano di voler "lavorare con impegno tutti uniti nell'interesse di noi italiani all'estero anche in questi momenti difficili per l'Italia e l'Europa".

La Redazione




Pane Cunuzato
PIZZA & MORE
Mangia sano
Mangia siciliano

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



BE
Italian Catering
A TASTE OF REAL ITALIAN FLAVOURS AT YOUR EVENTS!



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

DOMANDE ALL'AVVOCATO



Dominic Pini

Legge inglese o italiana per distacco part time da Londra all'Italia?

Egregio Avvocato

Sono impiegato presso una società di servizi finanziari a Londra e lavoro nel settore di private equity. Ho un contratto di lavoro inglese e ho lavorato per la stessa società per gli ultimi 10 anni. Due anni fa il mio datore di lavoro mi ha mandato a lavorare a Milano per una società italiana associata al mio datore di lavoro. Esiste un accordo di distacco tra il mio datore di lavoro inglese e la società italiana. Lavoro tre giorni a settimana a Milano e due giorni a Londra. Ricevo il mio stipendio a Londra e ho una casa a Londra. Ho anche un codice fiscale in Italia perché trascorro più di 183 giorni all'anno in Italia. Tuttavia, ho notato di recente un cambiamento del mio impiego in Italia. Sono stato distaccato per lavorare in Italia in qualità di Senior Analyst ma recentemente sono stato demansionato. Ricevevo dalla società italiana un contributo per le spese del mio albergo che ora sono state tagliate. Non sono più incluso nelle riunioni per discutere dei potenziali clienti, mi sento emarginato e desidero lasciare il mio impiego. Potreste consigliarmi su quali siano i miei diritti in tali circostanze?

Cordiali saluti
Antonio

Caro Antonio

La ringrazio per il Suo messaggio.

Lei è in possesso di un contratto di lavoro inglese quindi, in linea di principio, si applicherà al Suo contratto la legge inglese. Ciò significa che se Lei ha lavorato per un periodo continuativo di 2 anni il Suo datore di lavoro sarà soggetto all'Employments Rights Act 1996 ("l'Atto"). Ai sensi dell'Atto, il Suo datore di lavoro non può licenziarla senza prima indicare un ragionevole motivo per la risoluzione del contratto. Di solito è il caso di prestazione di lavoro insoddisfacente o esubero del personale.

Poiché Lei trascorre del tempo in Italia, la domanda da porsi è se la legge inglese si applica alla sua attività lavorativa svolta in Italia. Qualora la legge inglese non dovesse trovare applicazione, Lei non sarebbe pertanto protetto ai sensi dell'Atto per licenziamento senza giusta causa, in quanto troverebbe applicazione la legge italiana. Il test da applicare è se il Suo rapporto di lavoro abbia una connessione più forte con il Regno Unito e se pertanto il diritto inglese trovi applicazione rispetto a qualsiasi altra legge applicabile. Dal mio punto di vista, dal momento che Lei possiede un contratto di lavoro inglese, riceve il Suo stipendio nel Regno Unito e ha una casa nel Regno Unito, Lei ha un legame più forte con il diritto inglese rispetto alla legge italiana. Pertanto, il diritto inglese regolerà il Suo contratto pur lavorando in Italia.

Se fosse applicabile la legge inglese alle Sue condizioni di lavoro in Italia, Lei potrebbe avere le basi per rivendicare un licenziamento ingiustificato sulla base di violazioni fondamentali del Suo contratto di lavoro. Il Suo datore di lavoro inglese è responsabile per la condotta della società italiana e qualsiasi atto commesso da questa dovrebbe essere considerato un atto del Suo datore di lavoro. Se la Società italiana riduce i Suoi benefits, modifica le Sue mansioni o Le sottrae responsabilità, commette una serie di azioni che accumulandosi possono costituire una violazione fondamentale del contratto di lavoro. Questa violazione potrebbero indurla a chiedere le dimissioni e in questo caso potrebbe procedere con una causa per "constructive dismissal" (adducendo cioè il fatto che il Suo datore di lavoro l'ha portata con la sua condotta a dimettersi). Potrebbe quindi avviare un'azione legale per i danni che Lei ha conseguentemente sofferto), nonché un'azione per "unfair dismissal" e per risarcimento fino a £83,682.00 e per "wrongful dismissal" per i danni subiti, oltre al diritto allo stipendio, ai benefits e alle ferie maturate e non godute durante il suo periodo di preavviso. Poiché vi è stata una violazione fondamentale del contratto, non è necessario dare un preavviso di dimissioni. Tuttavia, prima di prendere qualsiasi decisione, Le consiglieri di consultare un avvocato per esaminare attentamente le circostanze specifiche relative al Suo impiego ed in particolare al suo impiego in Italia. 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.



Acquistare e gestire un immobile in UK: DIY o dare tutto in mano ad un unico attore? Possibilità a confronto e qualche regola base

PRIMA PARTE

Analizziamo in questa edizione il panorama immobiliare in UK, partendo da qualche definizione basilare e riassumendo le domande e i dubbi che ogni compratore si pone.

1. Il leasehold ed il freehold: questi incompresi. Vediamo di che si tratta, in parole semplici:

Freehold, ovvero diritto di proprietà assoluta. Il proprietario del **freehold** è anche proprietario del terreno. Questo gli dà la piena proprietà sull'immobile, quindi il proprietario può apportare modifiche, fare ristrutturazioni (ovviamente nei limiti imposti dalle regole dell'edilizia e dalle autorità locali).

Leasehold, è invece il diritto di proprietà in concessione. Al **leaseholder** (detentore del lease) viene dato il diritto di proprietà in esclusiva, ma per una durata di tempo limitata, dal **freeholder** (intestatario proprietario del **freehold**). Il **freeholder** dà in affitto il terreno per un importo annuale (**ground rent**). Il limite di tempo previsto dal lease varia dai 99 anni ai 999, e cioè è determinato da un contratto. All'avvicinarsi della scadenza del **lease**, il **leaseholder** ha diritto al rinnovo.

Si consiglia di non lasciare mai meno di 80 anni, altrimenti la proprietà perde notevolmente di valore.

A volte si può acquistare una proprietà con una **share of freehold**, quindi con una quota nel **freehold**, il che dà all'acquirente maggiori diritti sulla stessa.

2. Acquistare un immobile in UK: la trafila, gli intermediari, i costi

La figura più importante è il **solicitor** (avvocato), in quanto in UK non esiste il notaio.

Una volta che l'offerta di acquisto viene accettata, entrambe le parti incaricano il proprio **solicitor**. Il **vendor's solicitor** (avvocato della parte venditrice) preparerà il **seller's pack** (pacchetto di vendita) con tutto il materiale inerente la proprietà ed il **buyer's solicitor** (avvocato della parte acquirente) si prenderà la responsabilità di effettuare tutte le verifiche necessarie sulle condizioni e problematiche della property e di porre le domande preliminari (**preliminary queries**) al legale del venditore (**vendor's solicitor**) in base al pacchetto di vendita.

Pur non essendo un passaggio obbligatorio, è consigliato far fare una perizia da un esperto, in modo da ottenere una verifica dettagliata sulla proprietà. Questo soprattutto perché sulla compravendita di un'abitazione in UK vige il principio di **'caveat emptor'** per cui sta al compratore assicurarsi che sia tutto in assoluto ordine e soddisfacente prima dell'acquisto in quanto, in fase successiva, non si ha diritto alla ritrattazione.

Esistono vari tipi di perizie e di diverso costo, ma si ritiene opportuno consigliare la scelta dell'**homebuyer report**

che è un pacchetto completo, il cui dettaglio ed esaustività danno una maggiore sicurezza rispetto all'acquisto.

Rifacendoci altresì alle verifiche che dovrà compiere il **solicitor**, queste sono ancora più importanti nel caso di un **leasehold**, soprattutto per capire se sono previsti lavori in futuro e se vi sono limitazioni nell'**headlease** (contratto **lease** principale) che potrebbero non essere accettabili per il compratore. Il **solicitor** è anche responsabile di curare il rapporto con l'istituto finanziario dal quale il compratore ottiene il mutuo. Da quanto finora descritto, si può ben comprendere che il processo iniziale sia piuttosto lungo. Una volta terminate le ricerche, il **solicitor**, assieme al contratto, preparerà un rapporto finale che consentirà al compratore di avere un quadro completo e prendere una decisione, con più tranquillità.

A questo punto, si potrà passare allo scambio di contratti (il cosiddetto **exchange**), con il pagamento del deposito che normalmente è il 10% del costo finale. L'**exchange** costituisce un passaggio vincolante in quanto se una delle parti decide di ritirarsi dopo la firma del contratto, scattano le penali. Infine viene fissata la data del rogito (la **completion**) con il pagamento dell'intera somma.

PREZZO MEDIO DI UN'ABITAZIONE PER REGIONE GENNAIO 2004 – GIUGNO 2018



Fonte: HM Land Registry and Office for National Statistics, ONS Statistical bulletin, release date: 15 August 2018.

FINE PRIMA PARTE
(l'argomento segue nella prossima edizione)

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

Arancini
sicilian rice ball

Cannoli
traditional sicilian dessert

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

Taste it. Love it!

@etnacoffeeUK @etnacoffee

ITALIANI ALL'ESTERO: INDAGINE CONOSCITIVA DEL SENATO

TUTTI D'ACCORDO SALVO IL PD

Quali sono "le condizioni, i bisogni e le esigenze attuali" degli italiani all'estero? Cercherà di accertarlo un'indagine conoscitiva approvata il 19 dicembre scorso dalla Commissione Esteri del Senato su proposta del suo presidente, Vito Petrocelli del Movimento Cinque stelle (M5S).

L'indagine ha un obiettivo ambizioso: "offrire un approfondimento conoscitivo ed un contributo di riflessione sulle condizioni, sui bisogni e sulle esigenze attuali delle comunità di italiani all'estero nei diversi Paesi ospitanti, anche al fine di valutare quali misure, di carattere amministrativo o legislativo, sia opportuno adottare per migliorarne lo status, le prospettive, e per rinsaldarne il legame con l'Italia".

I senatori sono partiti dal fatto che la realtà dei connazionali all'estero (più di 5,1 milioni, "un dato che dal 2006 risulta in costante aumento") è "ancora troppo poco conosciuta" nonostante "rappresenti una rete umana dal potenziale enorme, una innegabile risorsa sotto il profilo economico, sociale e culturale per l'intero Paese, nonché un valore aggiunto preziosissimo per la promozione dell'Italia e dell'italianità nel mondo".

Avanzando la sua proposta il grillino Petrocelli ha messo in risalto che l'Italia è stata interessata in passato "da un poderoso fenomeno di emigrazione di massa al punto che oggi gli oriundi italiani nel mondo sono stimati fra i 60 e i 70 milioni" e adesso sta conoscendo "per ragioni economiche, professionali, di studio, affettive, di prospettiva di vita e persino per ragioni di tipo previdenziale" una nuova fase migratoria in uscita.

In effetti nel solo 2017, la comunità italiana degli iscritti all'AIRE è aumentata di oltre 140.000 unità, registrando un + 2,7 per cento rispetto all'anno precedente, e addirittura un + 14,1 per cento negli ultimi cinque anni. Degli italiani attualmente residenti all'estero, 2,6 milioni non sono nati in un altro Paese, ma sono espatriati nel corso della loro vita. Un fenomeno, dunque, quello della emigrazione e, più in ge-

nerale, della mobilità italiana, tutto da approfondire e che merita di essere osservato attentamente, al fine di ricavarne degli indicatori utili a comprendere i bisogni e le esigenze, anche di tipo culturale, di cui i connazionali residenti all'estero sono portatori. Un esame che "inevitabilmente dovrà intrecciarsi con l'approfondimento dei legami con i tessuti sociali dei Paesi ospitanti, con le difficoltà e con le opportunità che quelle realtà prospettano".

Secondo Petrocelli l'investigazione non potrà che partire dai Paesi europei, tenuto conto che è proprio l'Europa la meta preferita dei connazionali presenti all'estero, vecchi e nuovi. La Germania, su tutti, dove vivono oltre 740.000 connazionali, seguito dalla Svizzera (con 614.000 residenti), dalla Francia (con 412.000), dal Belgio (267.000) e dalla Spagna (164.000). "Si tratta di Paesi - ha osservato il senatore pentastellato - con cui l'Italia vanta rapporti ultradecennali e nei quali l'emigrazione italiana, dopo anni di iniziali difficoltà, ha raggiunto una sua solida stabilità. Le migrazioni più recenti, facilitate dalle normative dell'Unione europea e dell'Accordo di Schengen, parlano poi di persone dall'alto tasso di scolarizzazione che cercano vie di affermazione sociale in realtà lavorative strutturate soprattutto nei settori della ricerca e dell'Università".

"Un caso molto particolare - ha evidenziato il presidente della Commissione Esteri del Senato - è rappresentato dal Regno Unito, stante l'esito del referendum sulla Brexit e dove ufficialmente risiedono più di 300.000 cittadini italiani, anche se le stime relative ai cittadini non residenti valutano in circa 700.000 la presenza complessiva dei nostri connazionali. Occorrerà guardare con particolare attenzione a questa corposa comunità di cittadini, soprattutto in relazione all'esito finale dei negoziati con il Regno Unito, per garantire loro di poter continuare a beneficiare di tutti i diritti di cui hanno goduto in passato".

"Il senso di questo percorso esplorativo, da svolgere attraverso un mirato ciclo di audizioni e l'organizzazione di una serie di missioni, - ha spiegato il senatore pentastellato - sarà anche quello di restituire centralità a questa presenza italiana nel mondo, stimolandone il coinvolgimento e la partecipazione, per renderla protagonista attiva della vita sociale e culturale del Paese e per riaffermarne l'identità e vivificarne il senso di appartenenza. Si tratterà di comprenderne le difficoltà, anche in relazione a questioni concrete come quelle relative alla distanza geografica, ai ricongiungimenti, alle strategie di sopravvivenza familiare. Certamente, potranno essere affrontati temi quali il rafforzamento della rete consolare, il miglioramento nella erogazione dei servizi sociali e pensionistici, nonché l'ampliamento dell'assistenza sanitaria a beneficio degli italiani indigenti residenti all'estero e, non ultimo per importanza, le modalità di fruizione dell'insegnamento della lingua italiana".

"Si tratterà, quindi, di proporre, al termine dell'investigazione, un documento conclusivo in grado di offrire un quadro di sintesi circa le possibili soluzioni ai bisogni di tali comunità, per facilitarne il godimento dei diritti e delle prestazioni assistenziali e pensionistiche, la fruizione dei servizi consolari, preferibilmente in via telematica, oltre che a facilitarne il raccordo con la terra di origine. In questo percorso, - ha concluso - sarà indispensabile coinvolgere una pluralità di attori, dalle istituzioni centrali e regionali

a quelle della rete diplomatico-consolare, dalle rappresentanze di base alle associazioni e ai patronati, dagli enti gestori agli Istituti Italiani di Cultura e alla Società Dante Alighieri, che svolgono un lavoro prezioso e irrinunciabile per la valorizzazione della lingua e della cultura italiana".

Nel dibattito, il senatore Pd Francesco Giacobbe ha, sì, valutato "positivamente la proposta di svolgere un'indagine conoscitiva", ma ha anche espresso "preoccupazione per la sede dell'indagine, reputando limitativa la circostanza che essa venga circoscritta alla competenza della sola Commissione affari esteri e non venga estesa coinvolgendo il Comitato per gli italiani all'estero che, peraltro, è operante già da tre legislature ed è auspicabile venga costituito a breve anche nel corrente mandato parlamentare".

A giudizio di Giacobbe l'indagine "una volta avviata potrebbe rappresentare una sorta di delegittimazione, atteggiandosi a sede o procedimento alternativo, del costituente Comitato. A mio parere, invece, questa indagine - del tutto utile e proficua, perché volta a disaminare un tema assai

delicato e sconosciuto ai più - dovrebbe essere implementata coinvolgendo simultaneamente, e con metodo complementare, sia la Commissione che il Comitato, rispetto al quale mi auguro che gli stessi componenti della Commissione possano farsi promotori, presso la Presidenza del Senato, per la sua attivazione".

Giudizio "estremamente positivo" all'indagine è giunto dal senatore Enrico Aimi (Fi) che ha auspicato "una utile sinergia nei lavori di approfondimento di una tematica non secondaria come quella concernente le condizioni e le esigenze delle comunità nazionali all'estero".

Secondo il senatore Stefano Lucidi (M5S) occorre "procedere rapidamente all'avvio dell'indagine conoscitiva proposta dal Presidente, anche per farsi carico dei problemi vissuti dai concittadini sparsi nel mondo", quindi, riferendosi alle perplessità di Giacobbe, ha sostenuto che "la realizzazione di tale importante indagine non deve e non può essere percepita come una preclusione alla possibilità di istituire eventualmente il citato Comitato".

Alla luce del dibattito, Petrocelli ha proposto di chiedere alla Presidente del Senato, come previsto dal regolamento, l'autorizzazione l'indagine conoscitiva.

La Commissione ha deliberato con il voto favorevole di tutti i Gruppi, salvo l'astensione del Gruppo del Partito Democratico.

La Redazione

A complimentary glass of Prosecco with your meal for LA NOTIZIA followers

AWARD WINNING RESTAURANT

Tasting Sicily Enzo's Kitchen

38 Panton St, London SW1Y 4EA
+44 (0)20 78395142
reservations@tastingsicily.restaurant
www.tastingsicily.restaurant

Private Celebrations Family Reunions Charity Events Parties and Corporate Dining Aperitivo Mediterranean Diet Dishes Gluten Free

FILIPPO BERIO SINCE 1867

SAVE THE DATE!

FILIPPO BERIO SUPPER CLUBS AT LA CUCINA CALDESI, MARYLEBONE, LONDON W1

MENUS AND THEMES TO BE ANNOUNCED NEARER THE TIME • LOOK OUT FOR UPDATES

SPRING EVENT 9 TH MARCH 2019	SUMMER EVENT 15 TH JUNE 2019
AUTUMN EVENT 28 TH SEPTEMBER 2019	OLIO NOVELLO 7 TH DECEMBER 2019

Tickets **only £75** each including:

- Four courses
- Prosecco reception
- Specially selected wine from Zonin
- Hands on cookery class with head chef Stefano Borella
- 6:00 - 10:30 pm

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

Filippo Berio

OLIVE OIL MASTERS SINCE 1867

PLUS GOODIE BAG WORTH OVER £30!



KEEP THE GOOD ENERGY COMING

#OURCUSTOMERSAREOURFAMILY

www.greennetworkenergy.co.uk



ITALY SUFFERS FOR ITS THIRD “DIASPORA”, UK GAINS

Paper of the Association Talented Italians In UK



Brunello Rosa, Flavio Mondello Malvestiti e Leonardo Simonelli

The paper aims at increasing the level of awareness among Italian institutions that this wave of migration represents a loss both in human capital and economic growth for the country. The key message is that if a country “exports” the most talented because it doesn’t give them the opportunity to thrive, it cannot succeed economically, because this is not a stable equilibrium. Italy should not continue losing its best talents to foreign countries; and the UK should realise the importance of the Italian, as well as other foreign communities to the British economy and society. The circulation of people and ideas is fundamental to allow the progress of countries, and policies need to be implemented to create the conditions for people to come back Italy, if they want to do so.

The Association ‘Talented Italians in the UK’ was launched a few months ago in London by the President of the Italian Chamber of Commerce and Industry for the UK Leonardo Simonelli during the 5th edition of the ‘Talented Young Italians’ (TYI) award. In that occasion Brunello Rosa, Director of the Association and winner of the first edition of the TYI award, and Flavio Mondello Malvestiti, a member of the Association, presented the paper on the effects of Italian migration in the UK.

The Association gathers the winners of a number of existing Italian awards in the UK, such as the ‘Talented Young Italians’ and ‘Italy Made Me’, awarded by the Italian Embassy in the UK to academic researchers. It also includes members of other Italian associations, such as ‘Il Circolo’, a cultural organization that awards scholarships; the Italian Medical Society of Great Britain; the Association of Italian Scientists in the UK; the Bocconi University Alumni Association in the UK; and also, individuals interested in contributing to the development of Italian talents in the UK.

There are two criteria to be part of the Association: being a recognised ‘Talented Italian’ by an external entity, based on merit; and having contributed in some way to the development of the relation between the UK and Italy and keeping the link alive. The initial objective of the Association is to form a community, by bringing together “recognised Italian talents” in the UK. The purpose is to emphasise the importance of talent and merit, and the efforts made to have them recognised in various professional environments.

The Association will undertake a series of initiatives, including: 1) mapping associations and initiatives of similar nature; 2) coordinating several mentoring activities; 3) creating a permanent advisory board for prominent individuals visiting the UK, to discuss best practices and how Italy is seen from abroad; and 4) producing position papers on specific subjects of interest for the Italian community in the UK.

We are in the middle of the third ‘Italian diaspora’, one of the greatest emigration waves Italy experienced since WW2, representing a direct cost for Italy of about 1% of GDP growth per year (Italy’s employers lobby group Confindustria estimates a loss of €14 billion per year in human capital investments). As a consequence, this loss for Italy is a benefit for the UK economy and labour market, in terms of GDP growth, fiscal benefits and employment.

This is the alarming conclusion of a “position paper” presented on November 28th by the Association ‘Talented Italians in the UK’ at the Italian Cham-

ber of Deputies, one of the two branches of Parliament.

The subject of this first paper of the newly created Association is a very sensitive topic in current global affairs: migrations. In particular, the paper focuses on the Italian migration to the UK, which, despite Brexit, remains (alongside Germany) the preferred destination of Italian migrants of all age-groups. The paper shows how there are around 700 000 Italians residing in the UK. A large proportion of them holds at least an undergraduate degree and therefore emigrated in search for better work opportunities and life prospects.

CASTELLO DI ALBOLA
RAGGA IN CHIANTI

ZONIN 1821

From the vineyards to the glass.

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

THE INSIDER

by *Claudia Galetta*

www.Bellavita.shop.co.uk - www.Bellavita.academy



In UK il vino italiano continua a trionfare su quello francese Il Prosecco tira la volata



Per il terzo anno consecutivo i vini made in Italy sbaragliano la concorrenza francese confermandosi i più venduti in terra britannica. I più apprezzati nell’ultimo anno sono stati sicuramente i rossi Barolo, Brunello da Montalcino e Chianti Classico e il bianco Pinot Grigio, ma a trionfare è stato come sempre il Prosecco, vino molto amato sulla sponda nord della Manica.

Già nel 2015, secondo una ricerca, i consumatori UK avevano bevuto 37.3 milioni di litri di prosecco a discapito dei 9.8 milioni di litri di champagne. L’anno appena concluso conferma il trionfo con addirittura un 3% in più. I Brits hanno dunque cominciato a realizzare che esistono valide alternative allo champagne con costo spesso più contenuto ed una qualità nettamente superiore.

Secondo un recente sondaggio effettuato in 800 pub del Regno Unito, tra le 23.30 del 31 dicembre e le 12.30 del 1 gennaio, la vendita di prosecco è stata pari al 18% dell’incasso. Si può quindi decretare infranto non solo il monopolio francese, ma anche quello della pinta di birra, quintessenziale bevanda da pub. Brindare con bollicine italiane è dunque diventata una tradizione inglese a tutti gli effetti, sintomo di un mercato in ampia espansione.

La situazione del vino italiano a livello mondiale è in generale davvero ottima. Il 2018 si è concluso con un record storico: più di 6,2 miliardi di euro grazie all’export di vini italiani. Il Regno Unito si conferma, ancora una volta, il più grande consumatore di vini italiani in Europa. Negli ultimi 5 anni, secondo un rapporto realizzato a cura dell’ICE, a tavola, a ristorante come a casa, si beve sempre più italiano. Il made in Italy è quindi riuscito a emergere in un mercato affollato come quello inglese in cui Londra è diventata in breve tempo una capitale del vino grazie all’ampia reperibilità di bottiglie provenienti da tutto il mondo. È abitudine sempre più frequente, infatti, offrire al pubblico wine tastings molto spesso esclusivamente con vini nostrani.

Il Regno Unito, paese caratterizzato dal grande consumo di birra, sta quindi finalmente imparando ad apprezzare il vino confermando il mercato britannico come terzo sbocco mondiale per il vino italiano.

Il 2018 è stato dunque un anno fortunatissimo per il made in Italy che ha visto trionfare nuovamente a Best Italian Wine Awards il Sassicaia 2015 come vino italiano migliore al mondo. A deciderlo una giuria prestigiosissima composta da personalità di spicco del mondo del Wine internazionale (Stati Uniti, Europa e gli upcoming del mondo vino, Giappone e Cina).

Portiamo alto il nome dell’Italia in questo 2019, ma soprattutto su tutte le tavole del mondo.

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: LE POSSIBILI RICADUTE SULLE TASSAZIONI

Workshop di Camera di Commercio e Menzies



Che ricadute ci saranno per la tassazione di beni, servizi e prodotti finanziari una volta che l'incognita Brexit si materializzerà? A questa domanda ha cercato di rispondere un workshop organizzato l'8 novembre scorso alla Law Society dalla Camera di Commercio Italiana di Londra e da Menzies LLP, una delle maggiori società di revisione contabile del Regno Unito.

Italia e Regno Unito sono partner commerciali consolidati e, più in generale, il 44% delle esportazioni UK sono dirette verso l'Unione Europea. Ad oggi, decisioni relative ai futuri accordi commerciali non sono ancora state prese, e il 29 Marzo 2019 – data fissata per l'uscita ufficiale della Gran Breta-

gna dall'Ue - si affaccia all'orizzonte in maniera sempre più nitida.

L'ipotesi di una "Hard Brexit" non deve essere sottovalutata e una maggiore consapevolezza in ambito fiscale sembra essere necessaria al fine di disporre di tutte le "armi" necessarie al momento della 'battaglia'.

La società Menzies offre a livello internazionale servizi di consulenza legati al cross-border trading e, grazie al contributo di Robert Facer (VAT Director) e di Rebecca Wilkinson (Tax Director) è stato possibile approfondire le conseguenze di una "Hard Brexit", prima nella tassazione indiretta e poi in quella diretta.

Quando si parla di tassazione indi-

retta, il tema chiave è la VAT (Value Added Tax, la nostra IVA). Ad un attuale sistema di procedure comuni e snelle, incastonato in un clima di libera circolazione delle merci e assenza di dazi, si sostituirebbe una procedura certamente più articolata. Esportare beni da UK a EU, ad esempio, comporterebbe una VAT a tasso zero, ma adempimento di formalità doganali, per il primo Paese; e diversi oneri per l'Unione: VAT legata all'importazione, dazi doganali e formalità doganali. A parti invertite, il sistema funzionerebbe in maniera speculare.

In risposta a tale aumentata complessità, tra le possibili soluzioni figurano: l'introduzione da parte del governo

UK di una contabilità posticipata per la VAT sulle importazioni, in modo da facilitare la liquidità; la creazione di una scorta nel Regno Unito per la distribuzione ai consumatori locali, e un'altra in Europa per continuare a beneficiare del Mercato Unico e dell'Unione Doganale (UK hub/ EU hub).

Se da un lato l'impatto di una "Hard Brexit" sulla tassazione indiretta dei beni, è indiscutibile; dall'altro, anche quello sulla tassazione diretta non deve essere trascurato. In quest'ultimo caso si fa riferimento alle ritenute fiscali sui dividendi, sugli interessi e sulle royalties (corrispettivi pagati dai soggetti per sfruttare un brevetto o una proprietà intellettuale).

In linea generale, la tassazione diretta è una competenza dei singoli Stati Membri, da esercitare in conformità con il diritto dell'Unione Europea e senza infrangere le libertà fondamentali alla base di essa. Tuttavia, le direttive dell'Unione governano alcune aree della tassazione transnazionale, come nel caso di "società madri e figlie di Stati membri diversi" e i "pagamenti di interessi e di canoni fra società consociate di Stati membri diversi".

Il punto cruciale è che, nell'ipotesi di una "Hard Brexit", tali direttive non sarebbero più applicabili, lasciando spazio alle condizioni imposte dalla Convenzione tra Regno Unito e Italia in merito al sistema di doppia tassazione. Questo significa passare da una situazione di assenza di ritenuta fiscale su dividendi, interessi e royalties pagati ad imprese associate (con partecipazione azionaria pari almeno al 10%) a un regime di doppia tassazione molto più complicato.

Quest'ultimo prevedrebbe, infatti,

senza scendere nei dettagli, numerose formalità legate ad esempio alla richiesta di esenzione dalla doppia tassazione o alla richiesta di riduzione del tasso applicato.

Il clima generale di incertezza, il numero elevato di variabili in gioco e il ventaglio di possibili implicazioni internazionali connesse alla Brexit, non fanno che sottolineare quanto la realtà attuale sia complessa. Muoversi nella complessità non è mai semplice, ma in questo caso, almeno, dovremmo conoscere il punto di partenza e il punto di arrivo. Iniziare dalla consapevolezza di tutto quello che gli Stati Membri hanno costruito in questi anni nel perseguire il loro disegno di Unione; arrivare a minimizzare il più possibile l'impatto della Brexit sul presente. Il viaggio invece è pieno di interrogativi, studio e approfondimenti, ma soprattutto non può prescindere dall'elaborazione di quante più possibili strategie per evitare di farsi cogliere impreparati.

Carolina Ghittino
Members Relations & Events Officer



Rebecca Wilkinson e Robert Facer

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

WWW.BELLAVITASHOP.CO.UK

11C DOCK STREET, E1 8JN, LONDON

WWW.BELLAVITA.ACADEMY



BRAGAGNI HOSTS CHARITY PARTY FOR KIDS IN KENYA

GLITTERING EVENT OF ESHARELIFE

Esharelife gathered friends, supporters and representatives from beneficiary organizations for its second Christmas Party, hosted by Tratos Ltd CEO and charity founder Maurizio Bragagni, and raised funds for Kenyan education projects.

The glittering event saw special guests from the worlds of politics, business and the arts to gather to celebrate and support Esharelife charities.

Esharelife showcased some of the opportunities and chances created through the provision of school places for children and vocational training for young adults. This is thanks to the work of beneficiary organisations including one of the charity's founding projects with international charity organization AVSI.

Bragagni, Chief executive of the UK arm of his family's telecoms cable business, thanked friends of Esharelife

for their continued support for the world's most disadvantaged communities in the UK and worldwide. He went on to explain how providing access to computers and instruction on how to use them was one of the quickest ways to empower people and give them the tools to harness technology and create better chances in life. He went on to stress that the most important foundation for better lives was the education in all its aspects - that and putting the individual at the centre of the thinking and the process.

He said that it was important to involve families in the education of their children and teenagers and that any project, even the most well planned, would be doomed to fail if the whole of a child's support system wasn't included.

'We have found that if the beneficiaries of a project are not involved in the

'help' process created around them it won't make a significant change in their lives,' said Bragagni.

The list of guests included former Transport Minister Rt Hon John Hayes; The Albanian Ambassador Qirjako Qirko, Simon Blagden MBE, non-executive Chairman of Fujitsu Telecommunications for Europe, and, by video link, actor George Blagden.

The evening featured a highlight auction which saw a pair of paintings donated by artist Deyan Mihov.

A bottle of House of Commons Champagne, signed by the Prime Minister, also went under the hammer.

More than 100 invited guests joined the gathering at London's Military In & Out Club to look back at the progress enabled by funds from the charity and hear about ambitions for 2019.

La Redazione



Generale Mark Carleton-Smith e il Generale di Corpo d'Armata Salvatore Farina

Capo di stato maggiore italiano in visita in UK

Visita ufficiale in Gran Bretagna per il Capo di Stato Maggiore dell'Esercito Italiano, il Generale di Corpo d'Armata Salvatore Farina, che ai primi di dicembre ha incontrato il Capo di Stato Maggiore dell'Esercito Britannico, Generale Mark Carleton-Smith e gli altri principali vertici militari del Regno Unito.

La trasferta in Inghilterra è stata occasione per la condivisione di esperienze e per lo scambio delle reciproche conoscenze, con l'obiettivo di essere sempre pronti e il

più aderenti possibile ai nuovi scenari operativi.

Farina, accompagnato dal Tenente Generale Tim Radford e dal Generale di Divisione Maurizio Boni, rispettivamente Comandante e Vice Comandante dell'Allied Rapid Reaction Corps (ARRC), ha inoltre visitato la struttura del comando multinazionale NATO di Innsworth, paritetico al NATO Rapid Deployable Corps di Solbiate Olona, e ha assistito a un briefing illustrativo sui compiti e potenzialità dello stesso per poi incontrare il personale italiano lì impiegato.

Il Generale italiano si è recato anche al Joint Services Command and Staff College di Shrivenham dove, grazie alla competenza maturata negli anni di servizio, in particolare in qualità di Comandante delle Forze NATO in Kosovo e Comandante del NATO Joint Force Command di Brunsum (Olanda), ha tenuto una conferenza sull'esperienza di Comando e Controllo del livello operativo agli Ufficiali dell'Advance Command and Staff Course, corrispondente al Corso Superiore di Stato Maggiore Interforze italiano.

La visita istituzionale si è conclusa presso la Terza Divisione britannica. Farina è un profondo conoscitore delle Forze Armate del Regno Unito, paese nel quale ha prestato servizio per due volte nel corso della sua carriera.

CERCARE LAVORO A LONDRA

INCONTRI DI FORMAZIONE A INAS CISL UK

L'INAS CISL UK ha deciso di organizzare una serie di incontri di formazione per chi cerca lavoro a Londra e ha bisogno di chiarimenti in materia socio-previdenziale e fiscale, tenendo conto anche dei possibili contraccolpi della Brexit.

Gli incontri si terranno ogni ultimo giovedì del mese presso la sede INAS di Londra, in collaborazione con CV&Coffee, società di consulenza lavoro, formazione e reclutamento con

sede nella capitale britannica ma operante in tutto il Regno Unito.

Gli incontri saranno introdotti dagli operatori TNAS CISL e poi seguirà il workshop tenuto dalla fondatrice di CV&Coffee, Teresa Pastena, per fornire consigli sulla ricerca di lavoro, stesura dei CV e lettere di presentazione. CV&Coffee è specializzata nella selezione di personale italiano qualificato per posizioni permanenti e temporanee.

Il primo incontro, "CV Clinic Workshop and Job Hunting", è in programma giovedì 29 gennaio dalle 18.00 alle 19.30. Il costo per la partecipazione sarà di £10, interamente devoluto alla Fondazione Ricerca Fibrosi Cistica. Per maggiori informazioni, si può contattare CV&Coffee all'email info@cvcandcoffee.com oppure telefonare all'ufficio INAS CISL di Londra al numero 020 7834 2157.

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



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.





La panchina "ostile" di Camden: modello o vergogna?

Niente schienale, impossibile dormirci sopra

A Londra, nel quartiere pop di Camden, fa bella mostra di sé una panchina che, volente o nolente, è diventata il capolavoro riconosciuto di una nuova e controversa tendenza chiamata "architettura ostile".

La panchina ha questo di peculiare: permette unicamente di sedersi brevemente per riprendere il fiato. Scoraggia invece, deliberatamente, ogni altra possibile attività "antisociale": lo spaccio, lo skateboarding, i graffiti e il vandalismo, i teenager ciondolanti e, soprattutto, i disgraziati senza casa che pensano di dormirci sopra.

Il ripiano superiore è volutamente scomodo, fatto ad angoli. Non ci sono crepacci che possano servire da nascondigli, la superficie è trattata per respingere le vernici e la colla dei manifesti. Non basta: è "autopulente" e pesa due tonnellate.

Il distretto di Camden è all'avanguardia sul fronte dell'architettura ostile dal 2012 e non manca chi l'accusa di aver approvato quel tipo di panchina soprattutto in funzione anti-homeless, per allontanarli dalla zona.

In effetti l'architettura ostile fa a pugni con l'idea corrente che vede nel design uno strumento per immaginare articoli e prodotti in qualche modo gradevoli, che migliorino la vita agli utenti. Ahinoi. Già da tempo non è più così: oltre alla semplice incompetenza, che a volte genera oggetti per niente piacevoli da utilizzare, c'è l'esempio di certi ristoranti fast food progettati per incoraggiare i clienti a liberare velocemente i tavoli lasciando posto ad altri, oppure quelle poltrone aeroportuali fatte ad arte per evitare che i passeggeri in transito possano mettersi a dormire.

I designers della panchina "ostile", quelli dello studio Factory Furniture, respingono ad ogni modo tutte le accuse: "La mancanza di una casa per tutti - dicono - non dovrebbe essere tollerata dalla società. Se la prossimità del senzatetto mette a disagio, forse è bene che la riconosciamo per il problema che è anziché tentare di rendere la condizione più comoda".

Nota Designe/James Hansen

BREXIT E TESTAMENTI ITALIANI: INCONTRO A KETTERING

Brexit, i testamenti in Gran Bretagna e in Italia, le imposte di successione nei due Paesi sono stati il 24 novembre scorso i complessi e delicati temi al centro di un interessante incontro con la comunità italiana di Kettering, città di oltre cinquantamila abitanti nel Northamptonshire.

L'evento, organizzato da Alfredo Bernardi, ha visto la partecipazione, per la parte legale, di Roberto Gaglione, Notary Public e Solicitor, che ha spiegato ai presenti la normativa italiana in argomento di successioni e testamenti. A differenza dell'Italia il Regno Unito non ha aderito al cosiddetto "testamento europeo", in vigore dal 2015, che regola i problemi di eredità tra molti Paesi Ue, e la Brexit - se mai si concretizzerà - potrebbe creare ulteriori problemi.

Il Presidente del Comites, Pietro Molle ha da parte sua ragguagliato i presenti sulle possibili ricadute che la



Brexit potrebbe avere sugli italiani e sugli altri europei residenti in UK.

All'incontro - terminato con un rinfresco offerto dallo studio legale Anglo-Italiano SLIG LAW - hanno par-

tecipato anche i Consiglieri del Comites Nicola Del Basso ed Alessandro Gaglione nonché il Consigliere del CGIE Luigi Billè.

La Redazione

IL PASSAPORTO ITALIANO TRA I PIU' "POTENTI" AL MONDO

NON NECESSITA DI VISTO PREVENTIVO PER 165 PAESI



terzo posto, ex-aequo assieme a Paesi come Francia, Spagna e Stati Uniti. Il passaporto britannico è invece solo al quarto posto, assieme a Giappone, Svizzera, Canada e altri.

Il passaporto peggiore? quello afgano, che permette di attraversare senza intoppo alcuno appena ventinove frontiere.

Questa classifica è stata stilata, come ormai fa da parecchi anni, da Arton Capital, una società di consulenza canadese attiva dal 2006, e molte sono le novità rispetto all'edizione precedente.

Nel "Global Passport Power Rank 2019" sveltano al primo posto gli Emirati Arabi, forti di un passaporto che apre le porte a 167 Paesi (113 visa free più 54 per i quali è previsto il visto automatico all'arrivo). Al secondo posto ecco la Germania, a quota 166, e poi segue un grosso plotone, tra cui l'Italia, a quota 165 (126 visa free più 39 con visto automatico all'arrivo).

La differenza tra Germania e Italia è presto spiegata: i tedeschi non hanno da chiedere alcun visto per la Mongolia, gli italiani sì.

Malgrado il Commonwealth e il glorioso passato imperiale, il passaporto del Regno Unito consente l'ingresso libero in 119 Paesi mentre per altri 45 funziona il regime del "visa on arrival". In tutto fa 164.

L'anno scorso sveltavano in classifica Singapore e Corea del Sud, scesi al terzo posto dopo che gli Emirati Arabi si sono impegnati a fondo per ottenere

il massimo di libera circolazione per i loro cittadini.

Non stupisce che i fanalini di coda siano i lasciassare dei Paesi più disastrati o problematici come Sudan, Yemen, Somalia, Siria, Pakistan e Iraq.

Prendete l'Aghanistan: con il suo passaporto si entra "visa free" in cinque Paesi, altri 24 concedono il "visa on arrival" e per i restanti 169 bisogna

chiedere un visto che spesso e volentieri non arriva.

Non brillano in quanto a passaporto nemmeno una potenza nucleare come la Russia (al trentunesimo posto, con appena 116 Paesi che non richiedono una domanda preventiva di visto) e una potenza economica come la Cina (al sessantesimo posto, con semaforo verde fisso per 74 Paesi). *La R*

GUEST ACCOMMODATION

La Gaffe

Est 1962

RESTAURANT

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

Ciao Bella!

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

Open on Sunday Aperto la Domenica

BRICIOLE

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

L'ANTICO

CAFE - RESTAURANT - PIZZERIA BAR

BAR / RESTAURANT L'ANTICO PIZZERIA

L'Antico

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

L'Italia mette al bando i vecchi cotton fioc

Ammessi solo quelli biodegradabili



Anche se proprio non è brillante nella raccolta dei rifiuti, l'Italia sa (ogni tanto) prendere delle posizioni di avanguardia sul fronte ecologico: dal primo gennaio 2019 ha vietato la produzione e il commercio dei vecchi, gloriosi bastoncini di plastica per la pulizia delle orecchie. Sono ammessi soltanto quelli di materiale biodegradabile e compostabile, da vendere in confezioni dove venga riportato l'esplicito divieto di buttarli nel wc.

"Il bando dei cotton fioc non biodegradabili e non compostabili è una grande vittoria per il nostro paese. Possiamo considerarla la prima bella notizia per l'ambiente del 2019, frutto di tante battaglie di Legambiente e di un emendamento alla scorsa legge di bilancio a firma di Ermete Realacci, così come lo stop previsto per il primo gennaio 2020 all'uso delle microplastiche nei cosmetici da risciacquo", ha esultato Giorgio Zampetti, direttore generale di Legambiente.

"E' anche la conferma - ha sottolineato Zampetti - della leadership dell'Italia nel contrastare il marine litter che soffoca mari, fiumi e laghi anche nel nostro paese come dimostrato dalle nostre campagne estive di monitoraggio. Auspichiamo che questo primato,

come già avvenuto con il bando ai sacchetti di plastica, venga mantenuto anticipando l'approvazione della direttiva europea sui prodotti di plastica monouso: per questo chiediamo al ministro Sergio Costa di fare approvare nel primo Consiglio dei ministri dell'anno nuovo il disegno di legge "Salvamare" sulla plastica monouso".

Ad avviso del direttore generale di Legambiente "è inoltre fondamentale anche alla luce della nostra leadership internazionale sulla raccolta dei rifiuti organici e sul loro compostaggio, che l'Italia ribadisca l'importanza dell'uso delle bioplastiche nello sviluppo dell'economia circolare, contrariamente a quanto scritto nella direttiva europea sulle plastiche monouso la cui approvazione è prevista per i primi mesi del 2019".

L'Agenzia europea per l'ambiente (EEA) ha recentemente fornito i dati raccolti da gruppi di volontari presso le spiagge di quattro mari regionali europei: il Mar Baltico, il Mar Nero, il Mar Mediterraneo e l'Oceano Atlantico nord-orientale. Legambiente ha contribuito al monitoraggio di 1627 spiagge e alla raccolta di 693.259 rifiuti. I cotton fioc costituiscono circa il 4% dei rifiuti censiti sulle spiagge eu-

ropee. Nel Mar Mediterraneo rappresentano il 5,2% dei rifiuti conteggiati, il dato più alto in confronto ai bastoncini trovati sulle spiagge dell'Oceano Atlantico nord-orientale (4,6% sul tot dei rifiuti), del Mar Baltico (0,75%) e del Mar Nero (0,49%).

In Italia, per avere un'idea della gravità del fenomeno basta considerare che i volontari di Legambiente, negli ultimi cinque anni, hanno monitorato 245 spiagge, censendo 162.936 rifiuti, di cui il 9% è rappresentato proprio dai cotton fioc (14.342), una media di 60 bastoncini di plastica per ogni spiaggia. Sulle nostre spiagge c'è in effetti di tutto: blister, tamponi e assorbenti, medicazioni, deodoranti per wc, contenitori per le lenti a contatto. Tutti rifiuti buttati nel WC e che hanno raggiunto mare e spiagge, anche a causa di sistemi di depurazione inefficienti. Prevenire è possibile e molto semplice: basterebbe usare il cestino.

Al bando dei cotton fioc di plastica non compostabile seguirà, il primo gennaio 2020, quello dei prodotti cosmetici da risciacquo ad azione esfoliante o detergente contenenti microplastiche. Una norma che, considerato il primato italiano sui mercati internazionali di settore, sarà di grande impatto sull'innovazione nella produzione di cosmetici e sulla tutela dell'ambiente. Le microplastiche - che sono di dimensioni troppo ridotte per essere trattate dai sistemi di depurazione e finiscono direttamente in mare - generano un inquinamento incalcolabile e irreversibile. Molti studi confermano che vengono ingerite dalla fauna, assieme alle sostanze tossiche accumulate. Il rischio è anche lo squilibrio della catena alimentare: pesci e molluschi contaminati da plastica e inquinanti possono finire così sulle nostre tavole,

La Redazione

THE LITTLE ITALY
Little Italy
SOHO, LONDON

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

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



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

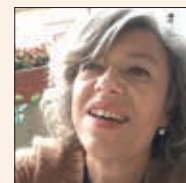
2 VENETI

Venetian 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.



BIETOLA COMUNE

Nome scientifico: *Beta vulgaris*
L. ssp. vulgaris, *Beta vulgaris* L. ssp.
maritima (L.) Arcang
Famiglia: *Chenopodiaceae*

Descrizione

Pianta erbacea diffusa dal livello del mare alle zone montane, nei terreni più vari e nei suoli ruderali. Fusto di 20-30 cm, ascendente o eretto con margini rossi alla base. Le foglie sono oblungo ovaliformi lungamente picciolate di colore verde lucido, le infiorescenze sono spighe con fiori piccoli e di colore verde chiaro. I frutti sono acheni cuspidati. Il ciclo vegetativo è invernale primaverile con radice spesso perennante. La raccolta va effettuata in primavera.

Attenzione a non confonderla con la mandragora: questa non ha i margini dei fusti rossi alla base (tipici della bietola).

Principi attivi. I principi attivi si trovano nelle foglie e nelle radici. Tutta la pianta contiene principi attivi.

Proprietà

Antiemorroidali, decongestionanti e contro la stipsi.

Uso interno

Come antiinfiammatorio
Emorroidi: fare bollire 40 gr di foglie in un litro d'acqua per 20 minuti, filtrare il decotto e consumare 3-4 tazze al giorno.

Infiammazione uretrale: bollire in 2 litri d'acqua 50 gr di foglie per 30 minuti circa, strizzare le foglie per ottenere un decotto ben concentrato, filtrare e consumare più volte al giorno.
Cataplasma intestinale: far bollire in un litro d'acqua 100 gr di foglie e consumare più volte al giorno.

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.



Uso esterno. Come decongestionante
La bietola fresca, sotto forma di impaccolo, può essere utilizzata per la cura degli eritemi.

In cucina

Le bietole possono essere utilizzate insieme alla ricotta di pecora per preparare ripieni in sostituzione degli spinaci.

Minestra di bietole selvatiche
Bollire le bietole fresche in acqua, condire con olio e sale e servire con crostini di pane.

Frittata di bietole

Fare cuocere le foglie di bietole con poca acqua salata, sgocciolare, unire le uova battute con sale e caciocavallo grattugiato, o parmigiano e cuocere la frittata come di consueto.

Girata

(ricetta tipica di un paese della Sicilia: Prizzi)

Impastate la farina con acqua sale e lievito (o acquistate il panimpasta), preparate dei dischi di e farciteli con le foglie di bietola, patate e caciocavallo tagliati a tocchetti (o altro formaggio a pasta consistente), pomodoro e pochissimo aglio. Irrorate con un filo d'olio e chiudere il disco a metà, pressando bene i bordi in modo da formare un piccolo calzone. Porre in forno ben caldo per circa 15-20 minuti.

Curiosità

Nella dieta mediterranea la minestra di bietole consumata la sera funziona da regolatore intestinale.



GAETANO ALFANO
Roccamora UK

Tormenti in Sicilia

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

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

LA VALLE DEL BELICE AL CENTRO DI UNA MOSTRA A LONDRA

MEZZO SECOLO DOPO IL TERRIBILE TERREMOTO

La valle del fiume Belice, devastata nel gennaio del 1968 da un terribile terremoto, è al centro di una mostra del giovane artista siciliano Vincenzo Muratore che è stata inaugurata il 6 dicembre scorso dal Console Generale a Londra Marco Villani.

Il progetto espositivo, ospitato dal Consolato Generale e in calendario fino al 23 gennaio, è una riflessione personale, estetica e antropologica sul concetto di ricostruzione, stratificazione e trasformazione dei luoghi e delle comunità con cui Muratore si è relazionato per tanti anni tra impegno concreto e osservazione partecipante.

La mostra esplora il concetto di sintesi, inteso come la combinazione di

componenti o elementi che formano un unicum connesso e non a caso l'artista - che vive e lavora a Londra - l'ha intitolata "Synthesis". "Così come per i processi naturali, lo stesso avviene per l'uomo e per la comunità umana che sono la sintesi contemporanea di culture ed eventi che si sono stratificati nel tempo", spiega Muratore.

L'esposizione, a cura di Elisabetta Rizzuto e con il contributo del Prof. Maurizio Carta, analizza questo concetto attraverso un percorso che conduce dalle opere scultoree create a Londra fino a quelle architettoniche realizzate dall'artista sul territorio belicino presso la Comunità Trinità della Pace di Contessa Entellina (PA) negli

ultimi dieci anni.

La mostra comprende una sezione fotografica dedicata a otto città siciliane - Sambuca di Sicilia, Menfi, Sciacca, Contessa Entellina, Santa Margherita di Belice, Montevago e Poggioreale - che testimonia il passaggio degli eventi storici e naturali susseguiti su questi territori.

In questa sezione spicca la Valle del Belice, dove l'artista è cresciuto, che è stato martoriato dal terremoto del '68 costato la vita a più di duecento persone e quasi completamente annullato antropologicamente dalla ricostruzione.

Nel programma della mostra è stata inclusa una conferenza, coordinata

dal Prof. Maurizio Carta, in calendario per il 22 gennaio al Consolato Generale D'Italia a Londra con la presenza di alcuni Sindaci del territorio belicino. Patrocinata dall'Assessorato ai beni culturali e all'identità siciliana e

dall'Assemblea Regionale Siciliana, l'iniziativa ha avuto il supporto delle Strade del Vino Terre Sicane, Club Bella Italia Londra e della Comunità Trinità della Pace.

La Redazione



Elisabetta Rizzuto, Vincenzo Muratore e Console Generale Marco Villani



L'attore italo-londinese Marco Gam-

"PREMIO CROCITTI IN CARRIERA" A MARCO GAMBINO

L'ATTORE ATTIVO A LONDRA DAL 1987

bino ha ricevuto un importante riconoscimento a Roma il 2 dicembre scorso quando al Green Park Pamphili si è svolta la VI edizione del "Premio Vincenzo Crocitti International" alla presenza di numerosi personaggi italiani e stranieri del mondo del cinema, musica, tv, moda, spettacolo, arte sport, giornalismo e cultura.

Nato e cresciuto a Palermo, nella capitale britannica dal 1987, Gambino calca le scene dal 1980 ed è stato premiato nella categoria "artisti internazionali In Carriera" per la sezione maschile mentre in quella femminile ha vinto la statunitense Jessica Polsky.

Il premio è dedicato al grande caratterista Vincenzo Crocitti, morto nel 2010 a 61 anni e famoso per aver conquistato il "David di Donatello" e il "Nastro D'Argento" come attore ne "Il Borghese piccolo" con Alberto Sordi.

L'edizione 2018 del premio ha visto l'introduzione di due novità salienti: il partenariato con la "Maison Lombardi" del giovane stilista emergente Josè Lombardi che ha vestito le "Miss Straniere d'Italia" presenti all'evento e la creazione di una categoria di premi destinati al miglior film e al miglior documentario.

Per i film il premio è stato assegnato

a "Ulysses" del regista Federico Alotto mentre per i documentari ha vinto "Terra Bruciata" di Luca Gianfrancesco, che racconta da una prospettiva nuova l'Italia dopo l'armistizio dell'8 settembre 1943 e rende giustizia a chi nel Sud combatté a rischio della vita il nazifascismo e a chi ne fu vittima innocente.

Livio Beshir ha ricevuto il premio per la poliedrica attività artistica nel mondo dello spettacolo, direttamente dal-

la giovanissima Anastasja (cantante, doppiatrice canora- Direttrice creativa e social Manager del Premio). Sebastiano Celeste, amico di Vincenzo Crocitti, è stato premiato per la Carriera di Direttore della Fotografia. Per la regia il premio è invece andato ai registi Volfango De Biasi, Daniele Barbiero e Daniele Esposito.

La sezione Teatro ha visto impalmati Andrea Salierno e Mariano Riccio e tra gli attori, in carriera ed emergenti, sono stati segnalati Francesco Montanari, Renato Paioli, Valentina Gemelli, Francesco Rizzi, Andrea Misuraca. Applauditissimo è stato il premio attribuito a Marcello Fonte, attore rivelazione dell'anno con il film Dogman (il lungometraggio di Matteo Garrone candidato agli Oscar 2019).

La Redazione

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

CAFFÈ **morganti**

Loyalty Card

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

Morganti Caffè 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



Il Times l'ha definito "l'italiano più famoso del mondo", e proprio con tale titolo esce il nuovo libro di Gaia Servadio, editore Bontempi. La giornalista-scrittrice italiana, dal 1956 residente a Londra, sarà presente presso l'Istituto Italiano di Cultura di Londra in Belgrave Square la sera del 5 febbraio per parlare del suo ultimo libro e raccontare chi è veramente questo misterioso italiano "più famoso del mondo". Sarà coadiuvata nell'impresa dall'autore italiano Stefano Fossa.

Giovan Battista Belzoni (1778-1823), è stata una personalità avventurosa, curiosa e dalle mille risorse, esploratore, ingegnere, archeologo, mostrò sin da giovanissimo l'attitudine al viaggio. Dopo un primo approccio lavorativo nella bottega del papà barbiere, si spostò ben presto a Roma entrando in un Ordine Minore di Monaci dove

ebbe la possibilità di appassionarsi all'archeologia. Successivamente viaggiò tra Parigi e Londra, dove, nel 1803, si esibì con la sua prima rappresentazione teatrale, "Sansone di Patagonia", sfruttando in scena la sua altezza e l'imponente muscolatura.

Nei suoi spettacoli era solito mostrare giochi d'acqua e di fuoco, realizzati grazie agli studi di idraulica. Furono proprio queste conoscenze a portarlo in Egitto dove si necessitava di solu-

zioni idrauliche alternative nel campo dell'irrigazione. Nella terra dei Faraoni fu però affascinato dagli studi archeologici, dando inizio ad una serie di ricerche e scavi per conto del governo britannico. Tornato in Europa nel 1819 scrisse una puntuale relazione sulle esperienze vissute viaggiando per il mondo, relazione che diventò poi un romanzo di successo.

Gaia Servadio, Commendatore al merito della Repubblica Italiana, autri-

ce di più trenta libri tradotti in tutto il mondo, professoressa in varie lezioni presso l'Università di Oxford, Cambridge, e Bologna, apre con quest'ultima opera una finestra su un personaggio poliedrico e ancora poco conosciuto in Italia. Durante la presentazione del libro presso l'Istituto Italiano di Cultura, l'autrice sarà affiancata da Stefano Jossa, autore specializzato in Rinascimento italiano, lettore presso l'Università di Londra, ETH di Zurigo, l'Univer-

sità di Parma e di Roma Tre. L'evento si svolgerà con ingresso gratuito.

Ilenia Valleriani



si può consultare il sito www.eventbrite.co.uk.

Ilenia Valleriani

RACCONTO ANIMATO PER BAMBINI ALL'ISTITUTO DI CULTURA

STIMOLA LA FANTASIA E AFFINA L'ITALIANO

Non solo attività per adulti all'Istituto Italiano di Cultura di Londra, dove dallo scorso ottobre è partita la nuova serie di laboratori didattici-creativi in lingua italiana "Il racconto animato". Ogni laboratorio, rivolto ai bambini in età compresa fra 3 e 6 anni, prende ispirazione da un libro, e proprio attraverso la lettura animata del testo incoraggia i piccoli alla partecipazione e non solo

all'ascolto passivo. L'attività dei baby-partecipanti viene promossa, successivamente al momento della lettura, con la realizzazione dei laboratori creativi per stimolare alla fantasia, al disegno e alla creazione.

I laboratori oltre ad essere un momento educativo rappresentano un momento di divertimento e gioco, nel quale vengono favorite le capacità di ascolto,

di espressione e di immaginazione dei bambini. Sia attraverso lo storytelling che le attività ludiche i bambini sono stimolati all'ascolto e alla partecipazione permettendo così loro di esercitare e sviluppare la lingua italiana, utilizzata ad ogni incontro. Il bambino può così, attraverso il divertimento, affinare la lingua oltre ad esplorare nuove emozioni e stimoli multi-sensoriali.

I laboratori sono ideati e realizzati da Chiara Stampone, insegnante qualificata di italiano per stranieri, con esperienza di educatrice sia in Italia che a Londra, attrice diplomata al Centro Sperimentale di Roma, e attualmente impegnata nel corso "Il Girotondo", ideato per aiutare lo sviluppo della lingua italiana nei bambini fino ai 6 anni attraverso l'utilizzo delle tecniche teatrali.

Il primo incontro si è svolto nel mese di ottobre prendendo spunto dal libro "Gatto nero, gatta bianca" di Silvia Borando, il secondo appuntamento è stato quello di dicembre ispirato dal testo "La Befana" di Patrizia Nencini.

Per visionare il calendario dei prossimi eventi in itinere ed effettuare la prenotazione obbligatoria con ingresso gratuito



LAUREA ONLINE PER RESIDENTI ALL'ESTERO

C'E' TEMPO FINO AL 15 MARZO PER ISCRIZIONE

Lo sapevate che esiste un corso di laurea triennale online in Lingua e cultura italiana per italiani residenti all'estero? E' un'iniziativa di ICoN - Italian Culture on the Net, un consorzio di 17 università italiane dedito all'e-learning dal 2001 e convenzionato con il Ministero degli Affari Esteri.

Il consorzio ha annunciato che le iscrizioni per il prossimo semestre sono aperte e lo rimarranno fino al 15 marzo 2019, giorno di inizio delle lezioni online.

Il Corso di Laurea - aperto anche ai cittadini stranieri di tutto il mondo - può essere seguito con il supporto di un tutorato oppure in autoapprendimento.

Il costo con tutorato è di 900 euro a semestre. Il costo in autoapprendimento è di 600 euro a semestre.

Fino al 18 febbraio 2019 sono disponibili 20 borse di studio a copertura parziale dei costi di iscrizione: 10 per l'iscrizione in tutorato e 10 per l'iscrizione in autoapprendimento.

I vincitori di borsa con tutorato dovranno versare una quota di 450 euro (anziché 900 euro) e potranno usufruire gratuitamente di un corso online di italiano ICoN di livello B2 in autoapprendimento.

I vincitori di borsa in autoapprendimento dovranno versare una quota di 300 euro (anziché 600 euro) e potranno usufruire gratuitamente di un corso online di italiano ICoN di livello B2 in autoapprendimento.

Tutte le informazioni sulle borse di studio sono disponibili sul sito <http://www.icon-laurea.it/it/borse-di-studio>

Il Corso di Laurea, che porta al conseguimento di una laurea italiana triennale (I livello) del tutto



equivalente a una laurea conseguita presso una Università italiana, è interamente online con esami e prova finale in web-conference presso poli didattici in tutti i continenti (Istituti Italiani di Cultura, Scuole, Dipartimenti Universitari, Comitati della Società Dante Alighieri, Enti promotori dei corsi di lingua e cultura italiana).

Dal 2001 ad oggi si sono già laureati oltre trecento studenti residenti in oltre 60 Paesi di tutti i continenti.

I percorsi didattici possibili, chiamati curriculum, sono quattro: didattico-linguistico, letterario, storico-culturale, arti-musica e spettacolo.

Per frequentare il Corso di Laurea è necessario conoscere la lingua italiana a livello avanzato, non essere iscritto ad altra università italiana e avere residenza o domicilio comprovato all'estero.

La conoscenza della lingua italiana va obbligatoriamente verificata attraverso un apposito test gratuito. Il punteggio deve essere non inferiore a 60/100.

Per completare il test di conoscenza della lingua italiana si possono consultare le indicazioni pubblicate alla pagina <http://www.icon-laurea.it/im->

matricolazione-iscrizione, da cui è disponibile scaricare anche una guida completa.

La Redazione

SPAGHETTIHOUSE
cucina italiana • pizzeria

ORGANISING A SPECIAL OCCASION?

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

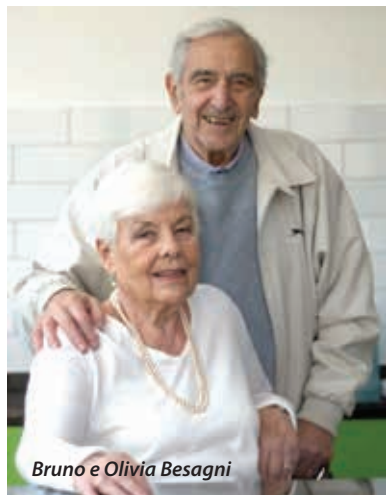



Let us help you organise your party
at Spaghetti House Goodge Street

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

SPAGHETTIHOUSE.CO.UK

@Spaghetti_House
 @Spaghetti_House
 /SpaghettiHouse



Bruno e Olivia Besagni

On Saturday 8th December the Casa Italiana San Vincenzo Palotti in Clerkenwell hosted a gathering in the Sala Rossa to hear a reading and book signing organised by Tricolore Theatre Company. The reading highlighted

Books with an Italian Connection Brought to Life

Dramatized Reading by Tricolore at Casa Italiana

books by two authors with connections to the London Italian community: Melanie Hughes and Olive Besagni, who was represented by her brother-in-law, John Besagni.

The books featured were *War Changes Everything* and *Midnight's Legacy* by Melanie Hughes and *A Better Life* and *Changing Lives* by the late Olive Besagni.

Tricolore's company director, Nadia Ostacchini, together with actress and the book's author, Melanie Hughes, brought extracts from the novel, *War*

Changes Everything, to life by dramatizing the story and giving the audience a glimpse of the main character Juanita's and her best friend Yolanda's lives in pre-war and wartime London, Yolanda coming from a large, chaotic, yet passionate and loveable Italian family. Yolanda's circle of family and friends reflects the vibrant spectrum of life and ideas of the Italian community during this period. Based on true stories, Melanie's books are available from Amazon and Waterstones.

After some delicious Italian snacks and

a glass of Prosecco, John Besagni told stories of prominent London Italians, including his own brother, Crystal Palace footballer Remo (Ray) Besagni. Then actress Liz Felton and Nadia Ostacchini read extracts from Olive Besagni's books which highlighted the history of Italians in London, and particularly Little Italy or the Back Hill and Saffron Hill areas of Clerkenwell from the early 19th century onwards. Once again, the Second World War featured prominently and the internment and deportation of many Italians during

that period, including the tragic story of the *Arandora Star*, caught the interest and sympathy of the audience. Olive's books are available from Amazon or the Camden History Society.

The evening ended with the opportunity for the audience to meet the authors and buy signed copies of the books.



Melanie Hughes



Antonio Pappano durante la presentazione

Pappano ospite d'onore all'Ambasciata d'Italia

Per lancio di "La Forza del Destino" a Covent Garden

Antonio Pappano, uno dei più grandi direttori d'orchestra in circolazione, è stato l'ospite di onore di un "evento di lancio" all'Ambasciata d'Italia nel Regno Unito per una nuova messinscena de "La Forza del Destino" di Giuseppe Verdi che esordirà il prossimo 21 marzo alla Royal Opera House di Londra.

L'Ambasciatore Raffaele Trombetta, nel suo saluto di apertura, alla presenza anche di Alex Beard, CEO della Royal Opera House, conosciuta dagli aficionados come Covent Garden, ha sottolineato che la lirica è un ponte culturale e dimostra quanto i legami tra Italia e Gran Bretagna siano più so-

lidi delle differenze: "In questi tempi di incertezza, il linguaggio comune della musica ci unisce tutti", ha messo in risalto il diplomatico.

Cinquantanove anni, nato a Epping da genitori originari di un piccolo borgo campano (Castelfranco in Miscano), l'anglo-italiano Pappano ha condotto per mano gli ospiti dell'Ambasciata in un viaggio tra musica e narrazione, ripercorrendo le principali tematiche musicali de "La Forza del Destino" con la mezzo soprano Aigul Akhmetshina, che si è esibita nell'aria "Al Suon del Tamburo".

Personale del fotografo Carnaroli a Londra

Ospitata dall'Hotel Baglioni



Carola Syz, Marco Carnaroli e Imelda Shllaku (Hotel Baglioni)

Dal 29 novembre scorso e fino al 27 maggio prossimo l'Hotel Baglioni di Londra ad Hyde Park Gate ospita una personale del fotografo Marco Carnaroli, organizzata da Carola Syz Projects.

Carnaroli è nato a Padova nel 1967, vive e lavora a Milano. Si è sempre dedicato alla fotografia. Ha mosso i suoi primi passi fotografando Bali nel 1975 per diventare successivamente fotografo di moda negli anni 90 e collaborando con prestigiose testate come *Harpers Bazar* e *Vogue America*. La sua

passione lo ha portato a viaggiare per il mondo fotografando tutto ciò che lo attraeva, per poi iniziare ad esporre le sue opere internazionalmente, a Milano, Parigi, Singapore, Kuala Lumpur e New York.

Dopo essersi mosso nei contesti più tradizionali Marco Carnaroli ha spo-

stato la sua attenzione dal generale al particolare concentrandosi su piccole porzioni di superfici su cui ha con attenzione indagato. Da qui è nato DETTAGLI, un lavoro la cui originalità consiste nella ricerca di astrattismo contemporaneamente contraddetto dalla riconoscibilità di alcuni particolari. Le grandi immagini colpiscono inizialmente soprattutto per gli accesi cromatismi che caratterizzano superfici attraversate da segni e tagli decisi. Solo in un secondo momento si potranno riconoscere particolari che appartengono sì ad un'automobile ma che, isolate dal loro contesto, acquistano un particolarissimo fascino con cui è bello confrontarsi.

Carola Syz Projects, organizzatrice dell'interessante personale, crea e cura progetti di arte a Londra.

La Redazione

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, Piccadilly, London W1D 7ER - Tel: 020 7734 3404
e-mail: flb-londonpiccadilly@fratellilabuffala.com -
www.fratellilabuffala.com

Novità Editoriali

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



Una giornata in giallo (Camilleri, Costa, Giménez-Bartlett, Malvaldi, Manotti, Piazzese, Recami, Savatteri) - Sellerio Editore Palermo

Otto scrittori fra i più popolari dei "gialli" Sellerio: umorismo, tensione, inventiva e rapidità sono il minimo comun denominatore di queste storie in un solo giorno. Un'intuizione, un'illuminazione o solo il colpo del fato e basta una giornata per risolvere il caso. Certo, ci vuole un'aggiornata particolare, che l'investigatore non potrà più dimenticare: lunga, avventurosa, paurosa e molto eccitante, che lo farà riflettere su quanto strano può essere il mondo del delitto. Ecco il tema su cui i nostri autori hanno ingaggiato i loro eroi e anteroi in questa nuova antologia del giallo.



Fa troppo freddo per morire, Christian Frascella- Einaudi

Come può essere un quartiere di Torino che si chiama Barriera di Milano? Un avamposto verso il resto del mondo. Infatti, da roccaforte operaia si è trasformato in una babele multietnica. È qui, in una lavanderia a gettoni gestita da un magrebino, che Contrera riceve i suoi clienti. Accanto a un piccolo frigo pieno di birre che provvede a svuotare sistematicamente. I suoi quarant'anni li ha trascorsi quasi tutti per quelle strade. Faceva il poliziotto ma si è fatto cacciare per una brutta storia di droga, ora fa l'investigatore privato senza ufficio ma non senza fantasia. Ha una Panda Young da un quinto di secolo: e quello è "il rapporto più duraturo che abbia mai avuto nella vita". La sua ex moglie lo detesta e la figlia adolescente si rifiuta di rivolgergli la parola. Ad amarlo restano giusto la sorella e i due nipoti, divertiti dalla sua eccentricità. Quando Mohamed, il proprietario della lavanderia, gli chiede di aiutare un ragazzo che si è indebitato con una banda di albanesi, Contrera non può certo tirarsi indietro. Ma come in ogni poliziesco che si rispetti, le cose sono molto più complicate di quanto sembri a prima vista: e quando salta fuori il primo cadavere, Contrera capisce di essersi ficcato in un pasticcio nel quale finirà per rischiare non solo la pelle.



Una vita sottile, Chiara Gamberale - Feltrinelli

C'è un'adolescenza "spensierata e forse banale e forse scontata", e poi c'è la malattia che all'improvviso divora tutto. Alla fine di quello smarrimento, Chiara - la protagonista di questo romanzo, il primo di Chiara Gamberale, che dell'autrice porta il nome e il cognome - sente che per riemergere, per ritrovare il filo dell'identità, non deve insistere a guardare in faccia il buio, ma piuttosto spostare lo sguardo sulle persone che la circondano. Perché non ci esauriamo nel nostro dolore, anzi: forse la nostra vera essenza continua ad agitarsi ai bordi del dolore, che nel caso di Chiara è quello di una terribile forma di anoressia e bulimia, "un dolore lungo e magro, in bianco e nero". Così, è un teatro dell'assurdo quello in cui il lettore entra all'urlo di "bisogna essere intensi", una girandola di sogni, amicizie, paure, buio che fa capolino da una sensibilità spiccata e originalissima. Chiara appare attraverso i legami con gli altri, che sia la scrittura dei diciotto diarietti riempiti insieme a Cinzia sui banchi di scuola o l'amicizia quasi d'amore con Emiliano, che sia la professoressa Ricca del liceo Socrate oppure il cane Jonathan, a cui "importa solo che io sia e ci sia". Gli anni dell'adolescenza scorrono attraverso una scrittura che rivela in controluce tutta la sofferenza, la fatica di vivere che riempie ogni storia di senso e di gratitudine.



La bellezza sia con te, Antonia Arslan - Rizzoli

"Nel cuore dell'uomo la speranza è come una fiammella: e uno dei più grandi peccati contro lo spirito avviene proprio quando viene cancellata o spenta. Ci vuole molto coraggio per cercare sempre di vedere il bicchiere mezzo pieno, per osare la ricerca del cane che salva l'uomo e non di quello che lo azzanna." È questo l'augurio di Antonia Arslan: che la fiammella della speranza non si spenga mai. In tempi troppo spesso bui, la segreta bellezza dell'altro è la sola fonte di salvezza, l'unica luce che possa liberarci dalle tenebre dell'intolleranza. E così non esiste crescita interiore senza condivisione, non c'è cammino senza incontro, non c'è amore per il Paese senza memoria delle origini. Lo sa bene la testimone diretta dello scambio tra popoli: lei che attendeva nella sua casa di Padova i parenti sparsi e divisi dalla diaspora, davanti ai quali spalancava gli occhi incuriosita dai racconti dei cibi armeni e dei colori vivaci delle miniature. O sempre lei che scopriva che il nonno Yerwant aveva dato ai suoi figli quattro nomi armeni ciascuno, nonostante avesse compreso che l'antica patria era perduta per sempre e avesse deciso di dedicarsi a quella nuova con inesauribile energia. Dopo esili e diaspore, partenze e abbandoni che hanno segnato indelebilmente il destino di Oriente e Occidente, navigare verso la tregua è l'unica direzione accettabile; e proprio attraverso queste pagine che narrano di meravigliosi mondi lontani, ancora una volta la scrittrice della "Masseria delle allodole" ci conduce verso l'intimo equilibrio degli affetti e la scoperta dell'altro.



Cara Napoli, Lorenzo Marone - Feltrinelli

Napoli è la città meno equilibrata del mondo. È una metropoli complessa, piena di sfaccettature, è più città in una: un miscuglio di colori e di stati d'animo, di stili architettonici e classi sociali, di sapori dolci e salati, pastiera e pizza, sfogliatella e ragù, di musica antica e neomelodica, di fede e scaramanzia. Come fare allora a catturare le sue mille anime? Acuto osservatore dei piccoli e grandi fatti di cronaca della sua città, Lorenzo Marone sceglie di raccontare Napoli a modo suo, lasciandosi sorprendere da ciò che gli accade intorno così da raccogliere storie, incontri e aneddoti.



Leone, Paola Mastrocola - Einaudi

Un quartiere che si chiama il Bussolo e può essere ovunque, in qualsiasi città. Oggi, ai giorni nostri. Una madre e un figlio. Lei, Katia, una donna sola di trentasei anni, presa dal lavoro, separata dal marito, pochi soldi, poco tempo, sempre di corsa, appesa a sogni nebulosi che non osa sognare fino in fondo. Lui, Leone, un bambino di sei anni solitario e timido, sottile come un giunco. Un giorno, in mezzo a tutta la gente che passa, alle auto, sotto le luci intermittenti degli alberi di Natale, si mette a pregare. E la madre scopre, con stupore e vergogna, che lo fa spesso, un po' ovunque. Si apparta, s'inginocchia, e prega. Per strada, al cinema, in bagno. Prega quand'è preoccupato, quando gli manca la nonna e il gioco del comò. O quando vorrebbe un bacio. O quando desidera aiutare qualcuno. La voce circola in fretta. Leone diventa "il bambino che prega", lo scandalo della scuola, del quartiere intero. Molti lo deridono, ma molti, anche, iniziano a confessargli i loro desideri. Come fa la vita, Leone può esaudire le richieste o deluderle, avverare i sogni o lasciarli inesauditi. Paola Mastrocola ha scritto una storia realistica e allo stesso tempo magica, in cui tutti cambiano senza sapere perché. Un romanzo capace di sorprendere a ogni riga sul piano umano e letterario. Fino a un diluvio universale in minore, piccolo e gentile, che non distrugge niente ma rinnova e addolcisce il colore delle cose.

MAXIMUM CAR CARE LTD

Carmine or Gennaro

Accident & Mechanical Repair Specialists

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

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

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



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"*

Braised neck of pork with cannellini beans

Serves 6
Dried cannellini beans 500g
Pork neck 2kg, rolled and tied with string
Sea salt and freshly ground black pepper
White wine 1 glass (70ml)
 Olive oil
Onions 2 large, finely chopped
Diced pancetta 150g
Finely chopped fresh sage leaves 2 tablespoons
Tomato purée 100g
Garlic 1 clove
Fresh parsley a handful, finely chopped

1 Soak the beans in cold water overnight. **2** Preheat the oven to 180°C/gas 4. **3** Put the pork into a roasting tin, season it and put into the oven for 2 hours, adding the white wine about halfway through cooking and basting the meat every so often. **4** Drain the beans and bring to the boil in plenty of fresh unsalted water, then turn down to a simmer for about 45 minutes until tender. Take off the heat, but leave the beans in their cooking water. **5** In a separate pan, heat some olive oil, put in the onions, pancetta and sage, and cook gently until the onion is soft and translucent. **6** With a slotted spoon, lift three-quarters of the beans from their cooking water and add to the onions and pancetta, then stir in the tomato purée and add enough of the cooking liquid from the beans to cover. Simmer for another 20 minutes. **7** Meanwhile, transfer the remaining beans (with a little of their cooking liquid) to a blender and blend to a purée. **8** Add to the pan. **9** Spoon the beans around the pork in the roasting tin, cover with foil and bake for a further 40 minutes. **10** Put the garlic clove on a chopping board and crush into a paste with the back of a large knife. **11** Put the parsley leaves on top and chop finely, so that the garlic and parsley combine and release their flavours into each other. **12** Lift out the pork on to a chopping board. **13** Spoon the beans into a warm serving dish and sprinkle with the parsley and garlic. **14** Carve the pork and arrange on top.



SOUTHERN ITALIAN COOKING

by Francesco Mazzei

CIPOLLA DI TROPEA ALL'INSALATA

CARAMELISED TROPEA ONION SALAD

ONIONS ARE NATURALLY SWEET and cooking them very slowly will cause their natural sugars to caramelize, but adding a hint of icing sugar speeds up the process and gives them a little bit of crunch too. This is an unusual dish, which is a fantastic starter or a good accompaniment to oily fish, such as mackerel or sardines, as the mild acidity in the onions and the salty olives cut through their richness

SERVES 4

600g red Tropea onions (or griotte, sweet white or Roscoff onions), peeled and halved lengthways
 1 tbsp icing sugar
 1 tbsp extra virgin olive oil
 1-2 tbsp Red Onion Jam
 100g pitted Italian black olives
 15g pine nuts, toasted
 8g chives, roughly chopped
 1 tsp black sesame seeds
 FOR THE DRESSING

2 tsp mosto cotto (grape must syrup) or balsamic syrup
 2 tsp red wine vinegar
 4 tsp extra virgin olive oil
 pinch of sea salt

Place the onions cut-side up on a board and dust with the icing sugar.

Leave to one side until the sugar has melted.

Heat the oil in a non-stick frying pan over a medium-high heat.

Add the onions, cut-side down, cover with a lid or plate a bit smaller than the size of the pan to press the onions down and cook until the sugar has caramelised and the onions are golden. Remove from the heat and leave the onions in the pan for about 10 minutes.

Meanwhile, in a bowl whisk the ingredients for the dressing and put to one side.

Separate the onion leaves, transfer to a serving dish and toss with the dressing. Scatter over the black olives and dot the onion jam around the plate. Scatter over the pine nuts, chives and black sesame seeds.



La Cucina Siciliana

di Enzo Oliveri

info@thesicilianchef.co.uk

"Polipetti murati" (polpetti soffocati)



If you like the octopus this recipe is for you. This Sicilian dish is considered one of the best for tasting this delicious mollusc. It is recommended the use of fresh, small octopus (the smallest are the most tender) but also frozen it is ok.

"Murati" means walled in English and "soffocati" choked. It is also recommended to accompany the dish with good bread in order to eat the creamy tomato sauce.

The "Purpiceddi murati" (so you call them in the Sicilian dialect) belongs to the culinary tradition of Palermo, where sometimes they are served as a hors d'oeuvre.

SERVE 6

Ingredients:
 1 kg of octopus
 1 large onion
 1 clove garlic
 1/2 cup extra virgin olive oil

parsley
 600g of chopped tomatoes
 1 cup white wine
 salt and pepper

PREPARATION:

Wash the octopuses. In a pan fry the chopped onion and garlic, add the octopus seasoned with salt, pepper and hot pepper, and after add the tomatoes peeled and seeded then pour a glass of white wine that you will reduce for a few minutes, add half of the bunch of chopped parsley and cover leaving to cook over medium heat. When ready the sauce has thickened, remove from heat and add the remaining chopped parsley.



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



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





Looking for
 THE PERFECT
FOOD
 EXTRA VIRGIN OLIVE OIL
 AND OLIVES

TREAT YOURSELF TO EXTRA ORDINARY WELLNESS

High quality extra virgin olive oil and olives from Europe,
 rich in vitamin E and antioxidant properties.

www.theperfectfood.eu • info@theperfectfood.eu

**ENJOY
 IT'S FROM
 EUROPE**

mipaft
 ministero delle politiche agricole
 alimentari, forestali e del turismo



CAMPAIGN CO-FINANCED
 BY THE EUROPEAN UNION
 AND ITALY

