



# La Notizia

LONDRA

CULTURA - SPETTACOLO - ECONOMIA - POLITICA - SPORT - INFORMAZIONE

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

SMPhtonews - La Notizia Londra riceve i contributi previsti dalla legge per la stampa italiana all'estero



www.greennetworkenergy.co.uk



Marco Varvello  
Corrispondente RAI a Londra

## Allacciate le cinture! Si rischia la Brexit al buio

Boris Johnson imbavaglia il parlamento



bre "No ifs, no buts", "Do or die" e "Come what may". E una Camera dei Comuni che invece si è espressa più volte contro una Brexit senza accordo, una "no deal Brexit" che avrebbe conseguenze durissime, delineate ufficialmente nel rapporto "Yellowhammer" rivelato dal Sunday Times? La mossa di chiedere la sospensione dopo la prima settimana di settembre mira proprio a non lasciare tempo alla Camera dei Comuni. Boris Johnson vuole dare la spallata, forzare l'uscita e poi raccogliere i cocci e cercare di attutire le conseguenze. Anche a costo di un ormai inevitabile voto di fiducia che però non basterebbe a fermare l'uscita dall'Unione europea. Ci sarebbe a quel punto infatti una finestra di 14 giorni per ritornare alla Camera dei Comuni chiedendo un secondo voto di fiducia. La scadenza del 31 ottobre verrebbe dunque superata e Johnson raggiungerebbe il suo obiettivo anche in questo caso. Uno strappo istituzionale senza precedenti, che davvero metterebbe in discussione la divisione dei poteri e la stessa democrazia parlamentare. Insomma la probabilità di una uscita al buio è sempre più alta, anche per gli automatismi dell'articolo 50 del Trattato di Lisbona

Ora che la bomba è stata sganciata, con la richiesta di sospendere i lavori parlamentari fino al Queen's speech del 14 ottobre, la domanda è: chi

vincerà il braccio di ferro tra governo e Parlamento? Chi la spunterà, tra un Premier che ha promesso di uscire dall'Unione europea entro il 31 otto-

## ITALIA: NASCE IL GOVERNO CONTE BIS CON IL PD

L'Italia si conferma un Paese ad alto tasso di instabilità politica: dopo appena 14 mesi l'anomalo governo con a capo Giuseppe Conte - formato da due forze poco compatibili, il Movimento Cinque Stelle (antisistema) e la Lega (estrema destra sovranista) - è andato a gambe all'aria e con un bel ribaltone è nato nel giro di poche set-

timane un nuovo governo, sempre a guida Conte, ma con il Partito Democratico al posto della Lega.

Forte dello strepitoso consenso riscosso dalla sua grintosa politica di contenimento dell'immigrazione dall'Africa via barconi libici, il leader leghista Matteo Salvini ha staccato a sorpresa la spina l'8 agosto lamentan-

do l'ostruzionismo dei pentastellati alle sue iniziative e invocando "pieni poteri" ed elezioni anticipate.

Indubbio che elezioni anticipate gli sarebbero convenute: come ministro degli Interni, Salvini è diventato sempre più popolare e in caso di rapida

Segue a pag 17



## A MAURIZIO BRAGAGNI E FRANCESCO BONGARRÀ

l'onorificenza di Cavaliere OMRI  
Due ministri britannici a cerimonia in Ambasciata

A pag 5



Alessandro Belluzzo  
e Leonardo Simonelli

## CAMERA DI COMMERCIO: BELLUZZO AL POSTO DI SIMONELLI

Cambio della guardia dopo un quarto di secolo

A pag 9

e per i bizantinismi della prassi istituzionale britannica.

E allora sarà meglio allacciarsi le cinture di sicurezza: già dalla mezzanotte della festa di Halloween finirà la libera circolazione delle persone. I viaggiatori da e per il continente saranno sottoposti a nuovi controlli e ad un nuovo regime, che peraltro non è stato ancora annunciato. Non si sa dunque se chi arriverà dall'Italia e dall'Europa dopo il 31 ottobre dovrà fare domanda di visto. Sotto i tre mesi no, ma per permanenze più lunghe certamente sì. Solo nel 2021 poi si prevede che sarà in funzione il sistema a punti, sull'esempio australiano, che Boris Johnson ha preannunciato di voler adottare. Insomma più di un anno "In Limbo",

come recita lo slogan dell'associazione di amici italiani che fa campagna per i diritti dei cittadini europei. E certamente cominceranno subito le code all'Immigration di porti ed aeroporti, per cercare di distinguere chi già vive nel Regno Unito da chi è solo in visita. Il Settled status è solo digitale, non è riportato sul passaporto. Speriamo che le banche-dati dell'Home Office non abbiano problemi.

La corsa alla regolarizzazione di chi è già residente nel Regno Unito ha superato nei giorni scorsi il milione di Europei registrati nello schema "Settled status". Ne mancano ancora almeno il doppio. E stanno certo peggio i Britan-

Segue a pag 13

## Un italiano anti-Salvini a capo dell'europarlamento

David Sassoli (Pd) subentra ad Antonio Tajani

A pag 4

## CONSOLATO DI LONDRA SI RAFFORZA

30 NUOVI ASSUNTI E SEDE DISTACCATA

A pag 3

## Iscrizione all'Aire: con mAPPamondo si può

Per gli expats una nuova app della Farnesina

A pag 8

## Carta di Identità elettronica e Anagrafe Unica

Grosse novità in arrivo

A pag 2



## Molte sfide per il Consolato Italiano a Londra

### Riunione di parlamentari fa il punto

Lo sviluppo dei servizi consolari e gli interventi attuati e da realizzare per il loro miglioramento, l'incognita Brexit e la tutela dei diritti dei cittadini europei in UK: sono stati questi i temi al centro di una riunione con la delegazione parlamentare italiana del gruppo interparlamentare di amicizia italo-britannico che si è svolta il 24 giugno scorso al Consolato Generale d'Italia a Londra.

All'incontro hanno partecipato i tre parlamentari eletti all'estero e residenti nel Regno Unito (il senatore Raffaele Fantetti e gli onorevoli Elisa Siragusa e Massimo Ungaro) nonché il senatore Simona Montevecchi (capo delegazione), i deputati Alessandro Cattaneo e Giuseppina Occhione e il presidente del Comites di Londra, Pietro Molle.

Durante la riunione sono state anche esaminate le questioni connesse all'impegnativo settore

dell'assistenza sociale che ha visto aumentare e diversificare l'ambito di intervento del Consolato Generale in ragione dell'enorme numero di connazionali presenti nella circoscrizione consolare. Non è nemmeno mancato un esame delle attività di potenziamento e promozione della lingua e della cultura italiana.

Il Console Generale, Marco Villani, è intervenuto alla riunione per illustrare il programma di razionalizzazione, di rafforzamento e di sviluppo della rete consolare onoraria, che costituisce uno strumento importantissimo per rendere capillare la presenza delle istituzioni sul territorio.

Al termine della riunione, la delegazione parlamentare si è intrattenuta con esponenti della collettività, della business community e della stampa.

La Redazione



**SALVO**  
dal 1968

**SALVO 1968.CO.UK**

**SHOP ONLINE & SAVE**

**ITALIAN  
FOOD IMPORTERS**

# Carta di identità elettronica e Anagrafe Unica

Grosse novità in arrivo

Due grosse novità in arrivo per gli italiani residenti all'estero: possono avere anch'essi la carta di identità elettronica plastificata al posto di quella cartacea, ormai superata dai tempi. E presto potranno contare su una "anagrafe unica" che renderà più facile e veloce la richiesta di servizi ai consolati di competenza.

Un decreto per estendere la carta di identità elettronica agli "expats" è stato firmato il 17 luglio scorso dal Ministro dell'Interno Matteo Salvini. "A dimostrazione - chiosa il deputato Simone Billi, unico eletto del Centro Destra per la Lega Salvini Premier nella Circostrizione Europa - di quanto la Lega ed il Ministro Salvini siano vicini ai problemi di noi italiani residenti all'estero."

"Anche grazie alla mia risoluzione approvata il mese passato, il 18 giugno, si è finalmente sbloccata una situazione ferma da anni", sottolinea in una nota il parlamentare leghista riferendosi al fatto che il 8 giugno le Commissioni congiunte Esteri e Affari Costituzionali alla presenza del Sottosegretario Stefano Candiani hanno approvato all'unanimità una risoluzione di Billi per sostenere il Governo Conte nell'estensione della carta di identità elettronica agli italiani all'estero.

"La carta di identità in versione cartacea, facilmente falsificabile, è ormai ampiamente superata e viene talvolta contestata in alcuni Paesi esteri e alla frontiera, risultando particolarmente problematica per gli italiani residenti all'estero. Questa risoluzione votata all'unanimità dimostra l'interesse del Governo e di tutto il Parlamento per noi Italiani all'estero. Diversamente dal passato, quando i Governi e il Parlamento a maggioranza di Sinistra non hanno mai prestato una vera attenzione a noi", ha argomentato Billi.

Massimo Ungaro, deputato Pd eletto al pari di Billi nella circoscrizione Europa, si è detto "felice che il ministero degli Interni abbia approvato il documento contenente le modalità di emissione della Carta di identità elettronica (Cie) per i cittadini italiani residenti all'estero attraverso la rete dei consolati".

"Per una volta - si è allegrato Ungaro - il Governo ascolta le richieste dei deputati Pd eletti all'estero, onorando così l'impegno preso in risposta a una mia interrogazione di dicembre 2018 in cui chiedevo da subito la disponibilità anche per gli italiani all'estero della carta di identità elettronica".

Le linee guida tecnico-organizzative, predisposte con il ministero degli Esteri, indicano le modalità con le quali la Cie potrà essere richiesta ed emessa, direttamente nei Consolati, nei Paesi dell'Unione europea ed in quelli nei quali la Carta di identità elettronica garantisce libertà di circolazione (Svizzera, Monaco Principato, San Marino, Norvegia, Città del Vaticano, Liechtenstein, Andorra, Islanda). I consolati sono autorizzati all'emissione della Cie, in favore dei cittadini italiani che ne faranno richiesta, in base al decreto ministeriale del 23 dicembre 2015 che ha stabilito le modalità tecniche di emissione della Carta. Il sistema sarà preceduto da una fase preliminare di sperimentazione che coinvolgerà i consolati di Vienna, Atene e Nizza.

Replicando a Ungaro il deputato Billi ha espresso sorpresa "per le comunicazioni trionfistiche del Pd che cerca di arrogarsi questo importante" quando "nonostante il Pd sia stato al Governo nei 5 anni precedenti, non era riuscito ad ottenere nessun risultato concreto".

Sempre su iniziativa del deputato leghista Billi la Commissione Affari Costituzionali della Camera ha approvato all'unanimità una risoluzione che chiede il completamento in tempi brevi dell'Anagrafe Unica.

Si tratterà di un enorme passo in avanti nella realizzazione del cosiddetto «consolato digitale» per velocizzare e semplificare i servizi consolari, sofferenti per una carenza cronica di risorse e al tempo stesso per un consistente aumento di emigrati e quindi di utenti.

Questa Anagrafe Unica consentirà ai consolati di rilasciare alcuni documenti, quali le carte d'identità, senza dover richiedere il nulla osta ai comuni, e di trascrivere gli atti dello stato civile senza dipendere dai medesimi enti locali.

La Redazione

## BREXIT: INCA CGIL OFFRE ASSISTENZA PER SETTLED STATUS

A partire dallo scorso giugno il Patronato INCA CGIL Regno Unito ha attivato lo sportello di registrazione per l'EU Settlement Scheme, per ottenere sia il Settled che il Pre-Settled Status. Il servizio è offerto in collaborazione con ITACA a tutta la comunità italiana in UK.

Il Settled Status è il documento che tutti i cittadini europei già residenti nel Regno Unito saranno chiamati a fare per potere rimanere nel paese legalmente dopo la Brexit.

La domanda deve essere effettuata (sempre che non cambino le regole in corso d'opera) entro il 31 dicembre 2020 nel caso di "no deal", e il 30 giugno 2021 nel caso di uscita del Regno Unito con un "deal".

Lo sportello è disponibile presso gli uffici di Londra (a Islington e Hammersmith) e Manchester, e nella permanenza di Brighton. Inoltre, dietro richiesta delle comunità locali, l'INCA Regno Unito è disponibile ad organizzare incontri in altre città per aiutare la comunità a registrarsi.

Il Patronato INCA CGIL Regno Unito è legalmente abilitato ad offrire la necessaria assistenza avendo ottenuto la necessaria certificazione OISC per l'EU Settlement Scheme.

Per informazioni e appuntamenti è sufficiente telefonare al numero 0207 359 3701 o scrivere un'email a [settledstatus.incauk@gmail.com](mailto:settledstatus.incauk@gmail.com).

# CONSOLATO DI LONDRA SI RAFFORZA

## 30 NUOVI ASSUNTI E SEDE DISTACCATA

Con la Brexit ormai dietro l'angolo dopo la nomina di Boris Johnson a premier britannico il governo italiano corre ai ripari e rafforza in modo robusto il consolato di Londra, che ha pubblicato un bando per trenta nuove assunzioni (cinque a tempo indeterminato e venticinque determinato) e a fine agosto si è dotato di una sede distaccata. Obiettivo dichiarato: "migliorare il livello dei servizi consolari offerti".

La sede distaccata, a pochi passi da quella principale, non aperta al pubblico, serve per aumentare la produttività anche attraverso lo smaltimento delle pratiche arretrate.

Queste iniziative sono state realizzate grazie alle risorse aggiuntive contenute nel Decreto Brexit, varato dal governo e sostenuto dalla Farnesina per garantire il più possibile i cittadini italiani nel caso di una uscita della

Gran Bretagna dall'Unione Europea anche senza accordo.

Il potenziamento dei servizi si è reso necessario dato l'esponentiale aumento della collettività italiana nella circoscrizione del Consolato Generale (Inghilterra e Galles) in combinato disposto con il delicato periodo caratterizzato dalla Brexit. Negli ultimi tre anni la Sede ha registrato una crescita dei connazionali iscritti negli schedari AIRE pari al 23% (280 mila nel 2016, 345 mila al 31.07.2019), il che rende la circoscrizione di Londra una delle prime città italiane per numero di abitanti. Si stima che gli italiani residenti siano intorno alle 700mila persone (tale cifra diventa ancor più rilevante se si pensa che anche i non iscritti AIRE hanno diritto ad usufruire di un certo numero di servizi consolari).

"Siamo la Sede con il più alto numero di connazionali di tutta la rete diplo-

matico-consolare e la prima per documenti emessi e ciò - ha dichiarato il Console Generale Marco Villani - ci consegna una grossa responsabilità in un momento di incertezza per i cittadini europei del Regno Unito; grazie alle maggiori risorse assegnateci, sono certo che nei prossimi mesi potremo riequilibrare la domanda e l'offerta di servizi venendo incontro alle esigenze dei connazionali".

Le risorse aggiuntive saranno redistribuite in tutti gli Uffici del Consolato con l'obiettivo di accrescere il numero di pratiche lavorate e azzerare gli arretrati accumulatisi nei mesi precedenti a causa della crescita esponenziale delle richieste da parte della collettività.

Gli sforzi messi in atto nei mesi passati dal Consolato Generale sono stati ingenti, come dimostra l'aumento del 40% dei documenti d'identità conse-

gnati rispetto al primo semestre 2018. Nel mese di giugno, con l'avvicinarsi delle ferie estive, l'Ufficio passaporti ha consegnato la cifra record di 3214 passaporti (160 al giorno). Discorso analogo vale per le iscrizioni AIRE, settore nel quale le pratiche lavorate rispetto al primo semestre 2018 sono aumentate del 35%. In questo ambito, una rilevante semplificazione delle procedure, avviata pochi mesi fa dal Ministero degli Affari Esteri per tutta la rete, è stata la decorrenza immediata dell'iscrizione all'AIRE attraverso il portale Fast it. Tale novità produrrà d'ora in avanti effetti positivi in termini di celerità procedurale e certezza del diritto.

Infine prosegue l'attività di razionalizzazione degli Uffici onorari diffusi nel territorio britannico al fine di avvicinare i servizi consolari al cittadino.

Sono in corso di nomina nuovi funzionari onorari che potranno, oltre a fornire assistenza e servizi, ulteriormente facilitare le procedure di rinnovo dei passaporti, grazie all'eccellente funzionamento delle rilevazioni biometriche attraverso postazioni mobili in dotazione ad alcuni Consolati onorari. La dimostrazione dell'ottimo funzionamento di tale sistema è rappresentato dal fatto che oltre il 30% delle impronte captate dalla rete consolare onoraria italiana nel mondo (circa 10 mila), provengono da Inghilterra e Galles ed in particolare dagli uffici onorari di Birmingham, Liverpool, Cardiff e Bedford. È questa un'ulteriore innovazione promossa dalla Farnesina nell'ambito dei processi di digitalizzazione dei servizi consolari.

La Redazione

# PENSIONI INPS IN UK: NON VANNO TASSATE IN ITALIA!

## ECCO COME CHIEDERE RIMBORSO

Avete una pensione Inps e risiedete in UK? Attenti a che non vi venga tassata in Italia! Perché qualche volta capita in barba alla convenzione contro la doppia tassazione, avvertono in una nota i parlamentari del PD eletti all'estero Laura Garavini, Angela Schiro' e Massimo Ungaro.

"Il pensionato che risiede all'estero - spiegano - ha diritto a non dovere pagare le tasse italiane sulla sua pensione Inps, in virtù delle convenzioni contro le doppie imposizioni fiscali. Ciò nonostante a volte succede, per motivi tecnico-procedurali, che l'Inps tassi comunque la pensione alla fonte. In questo caso il pensionato può richiedere all'Agenzia delle Entrate il rimborso delle tasse pagate all'Italia. In un recente interpello (n. 246/2019) l'Agenzia delle Entrate ha chiarito la normativa e ha illustrato le modalità di rimborso".

La vigente normativa nazionale stabilisce che le pensioni Inps corrisposte a persone non residenti nello Stato

italiano sono imponibili in Italia e che gli enti pensionistici eroganti (Inps) sono tenuti, in qualità di sostituti di imposta, ad operare le ritenute con le modalità previste dalla legge. Questa regola però cambia in presenza di una convenzione contro le doppie imposizioni fiscali: infatti la quasi totalità di questo tipo di accordi stipulati dall'Italia stabilisce che le pensioni Inps debbano essere tassate nel/dal Paese di residenza. Quindi l'Inps come sostituto di imposta può, sotto la propria responsabilità, applicare direttamente l'esenzione o le minori aliquote convenzionali, previa presentazione, da parte dei beneficiari della pensione, della documentazione idonea a giustificare l'esonero (in particolare la certificazione della residenza fiscale all'estero).

"Tuttavia - ricorda l'Agenzia Delle Entrate - tale prassi amministrativa, avendo carattere facoltativo, non comporta un obbligo di adeguamento per il sostituto di imposta (l'Inps), che, in

caso di incertezza sulla sussistenza dei requisiti previsti dalle rispettive convenzioni per evitare le doppie imposizioni, o in caso di omessa domanda di esenzione da parte degli interessati, è tenuto ad assoggettare a tassazione i trattamenti pensionistici da esso corrisposti ai residenti all'estero".

"Cosa deve quindi fare il pensionato se l'Inps non lo esenta dall'imposta ed effettua una ritenuta fiscale? L'imposta italiana trattenuta dall'Inps all'atto del pagamento della pensione può essere richiesta a rimborso, presentando una specifica richiesta.

Le domande per il rimborso possono essere inoltrate, eventualmente avvalendosi dell'aiuto dei patronati, al Centro Operativo dell'Agenzia delle Entrate di Pescara - entro il termine di decadenza di quarantotto mesi dalla data del versamento dell'imposta - secondo le modalità stabilite nel provvedimento del Direttore dell'Agenzia delle Entrate del 10 luglio 2013.

La Redazione

# RIAPRE IL CONSOLATO DI MANCHESTER

L'Italia ha deciso la riapertura del consolato di Manchester. Lo ha reso noto a inizio agosto Elisa Siragusa, deputata del Movimento 5 Stelle eletta in Europa. "A seguito dei colloqui avuti con il Sottosegretario agli Affari esteri Riccardo Antonio Merlo, sono felice di annunciare la prossima riapertura del consolato italiano di Manchester", ha indicato la parlamentare.

"Il Sottosegretario - ha sottolineato Elisa Ragusa - ha fugato ogni dubbio a riguardo: il Governo e gli apparati ministeriali sono già al lavoro, in ottemperanza al cosiddetto "Decreto Brexit" dello scorso maggio, per il ripristino di questo importante ufficio consolare di carriera la cui indispensabilità è fuori discussione".

La Redazione

# Un nuovo capo per l'ufficio stampa dell'Ambasciata

L'ufficio stampa dell'Ambasciata d'Italia a Londra ha un nuovo responsabile in sostituzione di Federico Bianchi: Alberto Labella.

Quarantadue anni, sposato, siciliano, Labella è in carriera diplomatica da 14 anni e ha già servito per un quadriennio (2009-2013) all'Ambasciata d'Italia a Nairobi e per un altro quadriennio (2013-2016) all'Ambasciata a Brasilia. In precedenza si era occupato alla Farnesina dei Paesi del Corno d'Africa.

Prima di assumere le funzioni di capo dell'ufficio stampa e responsabile per gli affari culturali dell'Ambasciata a Londra Labella è stato Consigliere al Gabinetto dei Ministri degli Esteri Gentiloni, Alfano e Moavero Milanesi.



*Importers & Distributors  
Of Wines & Provisions*

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



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

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

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

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

# Un italiano anti-Salvini a capo dell'europarlamento

David Sassoli (Pd) subentra ad Antonio Tajani

Dopo Antonio Tajani un altro italiano, ma di tutt'altro orientamento politico, David Sassoli, è stato eletto presidente del parlamento europeo per i prossimi due anni e mezzo e si è subito impegnato a fornire "risposte concrete ai problemi della solidarietà, all'immigrazione, alla coesione sociale, allo stato di diritto", non risparmiando dure stoccate al governo "populista" e "sovranista" gialloverde al potere a Roma.

Sessantatré anni fiorentino, giornalista, per molti anni famoso "mezzobusto" della Rai, in politica dal 2009 quando per la prima volta è diventato eurodeputato, il cattolico di sinistra Sassoli milita nel Partito Democratico e il nuovo parlamento che si è insediato dopo le elezioni europee del maggio scorso lo ha eletto presidente il 3 luglio a dispetto del voto contrario di Lega e Cinque Stelle, i due partiti di governo nella Penisola.

Il successore del superberlusconiano Tajani è d'altronde su posizioni di

aperta sfida nei confronti di populistici e sovranisti.

In un'intervista a "La Stampa" di Torino Sassoli ha detto polemicamente dei sovranisti, rappresentati in Italia alla grande dal leader leghista Matteo Salvini: "Pensavano di spaccare l'Europa e invece l'Europa ha spaccato i loro governi e il loro fronte... Ora si mostrano storditi, perché pensavano che avrebbe colpito al cuore la costruzione europea. Le indicazioni del voto sono state chiare. Gli elettori chiedono il rafforzamento dell'Ue e i partiti europeisti hanno vinto. E' una stagione entusiasmante. Possiamo entrare in un mondo nuovo e permettere agli europei d'essere protagonisti della globalizzazione. Ci siamo ripresi il cantiere europeo".

Sassoli ha potuto cantare vittoria perché i partiti sovranisti e antisistema (in quest'ultima categoria rientrano i Cinque Stelle) non hanno in effetti sfondato alle elezioni europee e con il riluttante 'appoggio dei socialdemo-



cratici (Partito Democratico in testa) e popolari di ispirazione cristiana e di orientamento conservatore o centrista sono riusciti a far eleggere la tedesca Ursula Von Der Leyen, ex-ministro della difesa in Germania, presidente della Commissione europea per il prossimo quinquennio al posto del lussemburghese Jean-Claude Juncker.

Sassoli assicura che sotto la sua guida il parlamento di Strasburgo farà il possibile per proseguire la costruzione dell'Europa. Promette una legislatura "politica e pragmatica".

Non sorprende che in antitesi al glaciale silenzio di Lega e Cinque Stelle il Partito Democratico - principale forza di opposizione nella Penisola - ha esultato per la elezione di Sassoli ad un " altissimo e prestigioso incarico che farà fare bella figura all'Italia". Lo considera vessillifero di un'Europa "sociale, sostenibile e solidale".

A giudizio di Massimo Ungaro, deputato Pd eletto nella circoscrizione Europa, Sassoli "sarà un presidente di grande esperienza e specchiata professionalità e sarà certamente garante di tutti i gruppi politici e del buon funzionamento di una delle più importanti istituzioni dell'Unione. Ancora una volta davanti agli slogan sovranisti e all'incapacità di un Governo - quello Salvini e Di Maio - che lede gli interessi del nostro Paese in Europa, il PD dà esempio di competenza e capacità per frenare i disastri gialloverdi"

La Redazione



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

## INCENTIVI PIÙ GHIOTTI PER EXPATS CHE RIENTRANO PREVISTI DAL DECRETO CRESCITA

Con la recente approvazione del Decreto Crescita si è aggiornato il sistema di agevolazioni fiscali a favore dei lavoratori che decidono di rientrare in Italia. I nuovi benefici fiscali potranno essere usufruiti da coloro che rientrano a partire dall'anno prossimo, andando a modificare la legge Controesodo e i successivi suoi aggiornamenti.

In sintesi ecco i nuovi benefici: Per i lavoratori rimpatriati che trasferiscono la loro residenza in Italia a partire dall'anno 2020 si incrementa dal 50 al 70 per cento la riduzione dell'imponibile sui redditi prodotti in Italia.

Se il trasferimento della residenza e la nuova attività hanno luogo in una delle regioni del Mezzogiorno (Abruzzo, Molise, Campania, Puglia, Basilicata, Calabria, Sardegna e Sicilia) l'agevolazione è elevata al 90 per cento

Si estende il regime di favore anche ai lavoratori che avviano un'attività d'impresa a partire dal 2020.

Si prevedono le agevolazioni fiscali per ulteriori 5 periodi d'imposta in presenza di specifiche condizioni (numero di figli minorenni, acquisto dell'unità immobiliare di tipo residenziale in Italia, trasferimento della residenza in regioni del Mezzogiorno);

Si introduce una specifica disciplina volta a consentire l'accesso alle agevolazioni fiscali anche per gli italiani residenti all'estero non iscritti all'Anagrafe degli italiani residenti all'estero (AIRE) che rientreranno in Italia a condizione che abbiano avuto la residenza in un altro Stato ai sensi di una convenzione contro le doppie imposizioni sui redditi nei due periodi di imposta prece-

denti il trasferimento in Italia".

Invece con riferimento ai docenti e ricercatori che trasferiscono la residenza in Italia a partire dall'anno 2020: si incrementa da 4 a 6 anni la durata del regime di favore fiscale che rimane tuttavia pari al 90% di sconto sull'imponibile; si prolunga la durata dell'agevolazione fiscale a 8, 11 e 13 anni, in presenza di specifiche condizioni (numero di figli minorenni e acquisto dell'unità immobiliare di tipo residenziale in Italia); come per i lavoratori rimpatriati anche per docenti e ricercatori non iscritti all'AIRE è prevista una specifica disciplina volta a consentire l'accesso alle agevolazioni fiscali se rientreranno in Italia a decorrere dal 2020 a condizione che abbiano avuto la residenza in un altro Stato ai sensi di una convenzione contro le doppie imposizioni sui redditi nei due periodi di imposta precedenti il trasferimento in Italia.

Questa sintesi degli incentivi per gli expats in rientro è stata fatta da tre parlamentari del PD (la senatrice Laura Garavini e i deputati Angela Schiro' e Massimo Ungaro).

"Il Governo - lamentano però i tre parlamentari dell'opposizione - non ha accolto le nostre proposte emendative al Decreto Crescita con le quali chiedevamo di estendere le nuove disposizioni più favorevoli anche ai lavoratori, docenti e ricercatori già rientrati e disciplinati dalla precedente normativa. Purtroppo il Governo ha così creato una disparità di trattamento fiscale tra lavoratori già rientrati entro il 2019 e quelli che invece rientreranno".



**Tentazioni UK Italian food importer**  
The range of products we treat is selected to offer you only the best Italian ingredients.  
We work passionately to bring the most valued Mediterranean products to the English market.  
Also specialized on specifics regional street foods need and provisions

**Tel +44 02084276336**  
UNIT 7 BARRATT WAY TUDOR ROAD  
HA3 5TJ LONDON UK  
SHOP ONLINE  
WWW.TENTAZIONI-UK.COM



**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**

### 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:  
**regnounito@inca.it**

su Facebook:  
**INCA Regno Unito**



# A MAURIZIO BRAGAGNI E FRANCESCO BONGARRÀ *l'onorificenza di Cavaliere OMRI* *Due ministri britannici a cerimonia in Ambasciata*



L'imprenditore Maurizio Bragagni, molto attivo nella comunità italiana di Londra, ha ricevuto l'onorificenza di Cavaliere dell'Ordine al Merito della Repubblica Italiana (OMRI), conferita dal Presidente della Repubblica "a cittadini italiani e non che si sono particolarmente distinti nel dare lustro all'Italia con la loro opera professionale e personale".

L'onorificenza gli è stata consegnata il 18 luglio scorso dall'Ambasciatore Raffaele Trombetta. Nel corso della

stessa cerimonia è stato insignito con un analogo riconoscimento il giornalista dell'agenzia Ansa Francesco Bongarrà.

Alla cerimonia di consegna in ambasciata hanno partecipato - fatto senza precedent - due ministri dell'appena defunto governo May: Jeremy Hunt (Esteri) e Greg Clark (Industria).

Hunt - legato da annosi rapporti di amicizia personale con Bragagni - è intervenuto per congratularsi con i due neo-cavalieri, lodarne il positivo apporto alla presenza italiana nel Regno

Unito e assicurare sulla prosecuzione dell'impegno britannico, indipendentemente dalla Brexit, per il rafforzamento dei legami con l'Italia.

I due insigniti hanno raggiunto risultati eminenti nelle rispettive attività professionali e si sono fatti apprezzare nel Regno Unito quali italiani capaci di creare profondi legami di stima e collaborazione con le autorità locali, come ha eloquentemente testimoniato la presenza alla cerimonia anche di membri della Camera dei Comuni e della Camera dei Lord. Tra gli invitati, il presidente della Camera di Commercio italiana nel Regno Unito Alessandro Belluzzo e diversi esponenti della comunità imprenditoriale italiana a Londra.

Cittadino italiano e britannico, poco più che quarantenne, Bragagni è a capo di Tratos Ltd, tra le prime aziende al mondo nella produzione di cavi industriali ad altissima tecnologia destinati al settore energetico e petrolifero, dei trasporti via terra e mare, delle comunicazioni e dell'estrazione con sedi produttive in Italia (a Pieve Santo Stefano, Arezzo) e nel Regno Unito e filiali sparse per i cinque Continenti.

Tratos è stata protagonista negli ultimi anni di una straordinaria storia di successo economico; proprio nei giorni scorsi ha ricevuto dalla regina Elisabetta d'Inghilterra il 'Queen Award for innovation'.

All'imprenditore - molto attivo nella beneficenza con la charity Esharelife e leader del British Italian Conservatives, la "sezione italiana" del Partito conservatore britannico - era stato conferito tre anni fa dalla Camera di Commercio Italiana per il Regno Unito il 'Keynes Sraffa Award' (già andato in precedenza ad Antonio Fazio, Luca Cordero di Montezemolo e Francesco Profumo).

Francesco Bongarrà è giornalista parlamentare della principale agenzia italiana di notizie. È inoltre il Rappresentante Permanente presso la

IMO (Organizzazione Marittima Internazionale delle Nazioni Unite) della Repubblica di san Marino, di cui è anche ambasciatore non residente presso la Repubblica del Perù.

"Sono due dei tanti esempi di un'Italia positiva, competente, intraprendente e affidabile che si fa apprezzare all'estero e a Londra in particolare", ha detto l'ambasciatore Trombetta nel corso della cerimonia delle onorificenze.

Dal podio, Hunt si è congratulato con i due neo-cavalieri di cui ha detto:

"Francesco e Maurizio hanno vissuto vite straordinarie in tutti i campi, e sono davvero orgoglioso che del fatto che questa prestigiosissima onorificenza testimonia la vicinanza tra il Regno Unito e l'Italia".

Dopo la cerimonia in ambasciata i due neo-cavalieri hanno festeggiato alla grande nei locali di "The In & Out, Naval and Militar Club" in St James Square, Londra.

La Redazione



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



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



Roberto Gaglione, Giulio Biino, Alessandro Gaglione, Pietro Molle, e il Console Generale Marco Villani

## Atti notarili Uk: come usarli in Italia

### Workshop al Consolato di Londra

Come usare in Italia gli atti transfrontalieri formati nel Regno Unito? Che forma deve avere una procura redatta in UK per valere in Italia?

Sono questi alcuni dei temi affrontati lo scorso 9 luglio al Consolato Generale d'Italia a Londra in occasione del terzo degli incontri rivolti ai professionisti del settore giuridico.

L'evento è stato organizzato in collaborazione con il Consiglio Na-

zionale del Notariato, SLIG LAW Solicitors&ItalianLawyers e COMITES di Londra. Dopo un saluto iniziale del Console Generale a Londra, Marco Villani, sono intervenuti il notaio Giulio Biino, Consigliere del Consiglio Nazionale del Notariato e Pietro Molle, presidente Comites di Londra. A moderare gli Avvocati Alessandro Gaglione (Solicitor SLIG Law LLP, Segretario Comites Londra) e Roberto Gaglione,

notary in Inghilterra e Galles.

Nella sala, gremita di professionisti e cittadini, si sono illustrate le procedure necessarie per usare in Italia un atto formato nel Regno Unito e quindi: quando è necessaria la legalizzazione dei documenti mediante Apostille, se è necessario ritradurre i documenti inglesi già tradotti in Inghilterra e quando il ricorso al Notary public britannico, si ponga in alternativa all'Autorità Consolare.

Sono stati, inoltre, esaminati alcuni casi specifici come, per esempio, il trasferimento di immobili italiani di proprietà di coniugi o ex coniugi britannici. "È con grande piacere che il Notariato ha partecipato a questo incontro", ha dichiarato Giulio Biino, Consigliere Nazionale del Notariato, "è importante collaborare con i professionisti italiani all'estero e con le autorità consolari, per semplificare al massimo le procedure da seguire nei rapporti tra imprese e cittadini di paesi diversi.

L'iniziativa del Consolato Generale d'Italia, è stata l'occasione per il Consiglio Nazionale del Notariato di mettere a disposizione le competenze giuridiche dei notai italiani a favore della numerosa comunità di italiani che vivono e lavorano a Londra.

## GREEN NETWORK GROUP

reaches 1 million active users

350,000 users in Italy and 650,000 in the UK

The Green Network Group, one of the main operators in Italy and in the UK for the sale of electricity and gas, has surpassed the threshold of 1 million active users. This milestone confirms the company as one of the main operators in Italy and in the UK for the sale of electricity and gas.

At national level, there are now approximately 350,000 users in Italy, with a growth rate of roughly 7,000 new users per month, in the

United Kingdom - where Green Network has been active since 2016, becoming the first and only Italian operator in the market - there is a growth rate of an estimated 1,500 new users

per day and total amount of users reaches 650,000.

Turnover in the sale of electricity in Italy originates 59% from large companies, 20% from SMEs and 21% from domestic retail users, while in the sale of gas large companies account for 74%, SMEs for 20% and retail for 6% (2018 data).

Founded in 2003 by Piero Sauli and Sabrina Corbo following the deregulation of the market, the Roman company has grown rapidly, becoming one of the main national operators in the sale of electricity. It commands a €2bn+ turnover, invests in renewable energy generation schemes across Italy and in Romania and plans further expansion in European markets.

In 2018 Green Network recorded strong growth in volumes - equal to 9.1 TWh of electricity (+55% compared to the previous year) and 362 million cubic metres of gas (+122% compared to 2017) - driven on one hand by the increase in the user portfolio and on the other by the consolidation of its presence in market segments with high unitary margins.

"Our philosophy has always been to pay particular attention to our users and their needs, as well as to environmental sustainability and the stability of our accounts. This - remarked Sabrina Corbo, Founder and CEO of Green Network Energy UK - has allowed us to become one of the most important players in the energy market in Italy".

"We would like to thank all of those who continue to trust us and will continue to do so in the future, making us proud of the work we have done and the goals we have reached", concluded Mrs. Corbo.



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 2019 PRESSO IL  
169 GLADSTONE ROAD  
ALLA "LA BOTTEGA DEL PANE"  
LUNEDÌ E VENERDÌ DALLE 10:00 ALLE 13:00

## Brexit: il Comites incontra la comunità di Sutton

Fornita assistenza per la richiesta del "Settled Status"

Il COMITES di Londra ha incontrato il 18 luglio scorso la comunità italiana residente nella zona di Sutton per gli ultimi aggiornamenti sulla Brexit e sui passi da intraprendere per rimanere in UK dopo l'uscita dall'Unione Europea.

L'incontro è stato realizzato in collaborazione con The New Europeans, con il personale del Servizio Civile presso il Patronato Acli di Londra e con l'associazione AIRE.

Per il Comites erano presenti il Presidente Pietro Molle ed i Consiglieri Vincenzo Auletta e Giandomenico Ziliotto, Tamara Flanagan e Bianca Valperga per The New Europeans, per l'AIRE Ralitsa Pteykova, esperta in emigrazione ed infine per il servizio civile del Patronato Acli hanno partecipato Roberta Dallera e Giulio Baciocchi. Alla riunione erano presenti circa trenta connazionali.

L'incontro aveva come scopo principale quello di informare ed aiutare i connazionali in questi momenti di incertezza e si è sviluppata in due momenti: Ralitsa Pteykova dell'AIRE, durante la prima fase, ha ripercorso le norme che regolano la richiesta del permesso di soggiorno (Settled e pre-Settled Status).

Il permesso di soggiorno, ha chiarito la rappresentante dell'AIRE, sia che si tratti di Settled Status, che di pre-Settled Status, deve essere richiesto da tutti i cittadini europei che, non possedendo la cittadinanza britannica, vogliono rimanere in Gran Bretagna quando il Regno Unito lascerà l'Unione Europea. L'esperta ha anche illustrato brevemente la procedura per chiedere il permesso di soggiorno. Durante il dibattito che ne è seguito sono emersi alcune difficoltà riscontrate dai connazionali, difficoltà che verranno riportate alle autorità italiane.

Nella seconda parte della riunione sono stati costituiti tre gruppi, che dotati di computer e telefono con l'App dell'Home Office, hanno aiutato una decina di connazionali a chiedere ed ottenere il Settled Status. Poiché i richiedenti erano in massima parte connazionali anziani, quasi tutti sono riusciti ad ottenere subito il Settled Status.

Il Comites ha messo in calendario un incontro simile il 28 settembre per la comunità italiana di Kettering.

La Redazione

**GRANAIO**  
Caffè e Cucina

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

# MA CHE C'È DIETRO L'ANGOLO PER LE BANCHE ITALIANE?

Conferenza in Ambasciata fa il punto e diffonde ottimismo



Emanuela Da Rin, Giorgio Gobbi, Giuseppe De Martino, Marco Spano, Biagio Giancalone, Marco Passalacqua e Giuseppe Sacchi

Lo scorso 27 giugno l'Ambasciata d'Italia a Londra ha ospitato una conferenza per fare il punto sulle banche della Penisola, negli ultimi anni al centro di salvataggi in extremis, ristrutturazioni e molte polemiche.

"What's next in the Italian banking landscape?": questo il titolo della conferenza, organizzata da BonelliErede, uno dei più importanti studi legali associati italiani, presente con i suoi uffici in Italia, Belgio e Regno Unito oltre alle sedi in Egitto ed Etiopia.

Dopo il benvenuto dell'Ambasciatore Raffaele Trombetta, che ha sottolineato le riforme fatte e in atto nel mondo bancario della Penisola e le ragioni e opportunità per investire in Italia, sono intervenuti Massimiliano Danusso, Managing Partner dell'ufficio londinese di BonelliErede, Giorgio Gobbi, Capo del Servizio Stabilità Finanziaria di Banca d'Italia, Giuseppe De Martino, Senior Advisor del Ministero dell'Eco-

nomia e delle Finanze, Marco Spano, Managing Director di Mediobanca, Biagio Giancalone, Executive Director di Intesa Sanpaolo, Marco Passalacqua e Giuseppe Sacchi Lodispoto, entrambi partner di BonelliErede.

Proprio nel giorno in cui il Senato ha approvato il Decreto Crescita, il panel di discussion - moderato dall'avv. Emanuela Da Rin di BonelliErede - ha affrontato tematiche quali l'estensione dello schema GACS, la riforma del diritto fallimentare che entrerà in vigore nell'agosto 2020 e lo stesso Decreto Crescita.

Durante l'evento è emersa l'importanza delle riforme nel sostegno del sistema bancario e della stabilità finanziaria italiana. Si è sottolineato in modo particolare il ruolo delle GACS nell'aumentare la concorrenza nel mercato bancario e nell'attrazione di investimenti: lo schema di assicurazione sulle sofferenze bancarie si è in-

fatti dimostrato essere uno strumento efficiente nell'affrontare i problemi relativi all'esposizione delle banche ai crediti deteriorati (NPL). È emersa anche la criticità circa la possibilità di estensione delle garanzie statali alle inadempienze probabili (UTP), in quanto non esiste ancora un mercato secondario per questa tipologia di NPL, il che richiederebbero per di più un'analisi dettagliata sulla capacità di recupero crediti su tale tipologia di obbligazioni.

Inoltre, l'applicazione dello schema agli UTP comporterebbe un aiuto statale in violazione delle normative europee. Quanto alla legge sull'insolvenza, si tratta di una riforma per consentire una pronta ristrutturazione delle imprese tramite una revisione in toto della precedente legge fallimentare. Grazie a questa nuova legge, si potrà avere un pronto monitoraggio delle situazioni di crisi (attraverso l'in-

troduzione della procedura d'allerta) e intervenire più tempestivamente. Si è infine fatto riferimento al Decreto Crescita e alla sua capacità di integrare la riforma sulle cartolarizzazioni dei crediti deteriorati introducendo delle tutele necessarie per la creazione ex novo di un mercato secondario per le sofferenze bancarie.

È emerso dunque come l'Italia costituisca un esempio piuttosto riuscito di riforma bancaria. La diversificazione degli investimenti è superiore a quella dei partner europei, le coperture di liquidità dei crediti deteriorati è superiore alla media del continente e i tassi di default sono di nuovo ai livelli pre-crisi.

La Redazione

## Per italiani in UK testamenti e successioni

Incontro a Birmingham promosso da viceconsole

La validità dei testamenti e delle successioni italiane nel Regno Unito è stato il tema al centro di un incontro che si è svolto lo scorso 20 giugno al Vice-Consolato Onorario d'Italia a Birmingham e che è anche servito per una serie di aggiornamenti sulla Brexit da parte del Comites.

L'evento rientra in una serie di attività poste in essere dal Vice-Consolato Onorario in favore della comunità locale italiana.

L'incontro è stato aperto dai saluti introduttivi di Ilaria Di Gioia, Vice-Consolo Onorario d'Italia nella importante città inglese.

Aperto la discussione l'avvocato Alessandro Gaglione, Solicitor e partner dello studio legale anglo-italiano Slig Law, ha illustrato ai presenti, con un taglio pratico ed operativo, i principi fondamentali in materia di testamenti e successioni italiane.

Successivamente, Pietro Molle, Presidente del Comites di Londra, ha fatto ai presenti una relazione sulle ultime novità nel campo della Brexit ed, in particolare, della procedura di registrazione richiesta ai cittadini europei da parte delle autorità britanniche.

Il dibattito, al quale hanno contribuito anche Maura Cosci Barr, Responsabile del Patronato ACLI locale e l'ex Vice-Consolo Onorario a Birmingham, Filippo Libra, ha permesso al pubblico di interagire con gli esperti tramite uno stimolante Q&A.



Alessandro Gaglione, Filippo Libra, Maria Di Gioia, Pietro Molle, Maura Cosci Barr

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

# POPULISTI NOI ITALIANI? POPULISTA TUA SORELLA...

## Un sondaggio YouGov sfata un facile mito

In Italia è al potere dal giugno dell'anno scorso un governo spesso e volentieri bollato come populista ma - surprise, surprise! - un sondaggio dell'autorevole organizzazione demoscopica britannica YouGov mette in risalto che gli italiani non sono particolarmente populistici nelle loro convinzioni politiche rispetto a parecchi altri popoli.

Nella Penisola il termine "populista" non è ancora molto ben definito ma i sondaggi di YouGov hanno tentato di fotografare il trend partendo da un concetto semplice e chiaro: va annoverato tra i populistici chi si dichiara d'accordo con queste due affermazio-

ni: "Il mio paese è diviso tra le persone comuni e le élite corrotte che le sfruttano" e "La volontà popolare dovrebbe essere il più alto principio politico di questo Paese".

Posto in questi termini l'Italia non è particolarmente populista. Finisce infatti ben giù nella graduatoria stilata da YouGov con il sostegno del quotidiano progressista inglese The Guardian e del Bennett Institute for Public Policy all'Università di Cambridge.

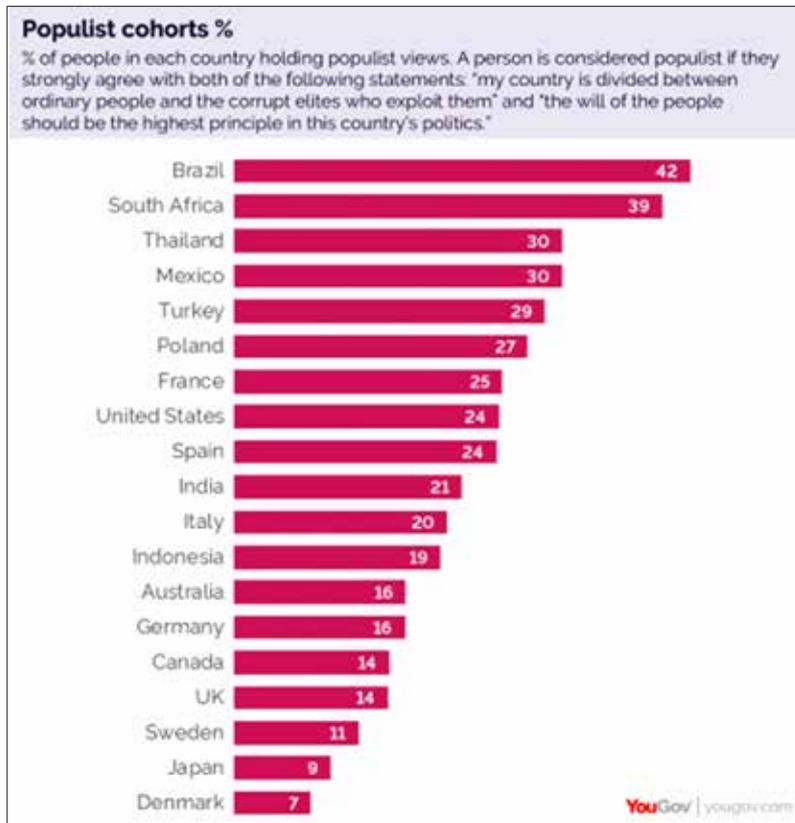
L'Italia, populista al 20%, è lontana dai fasti raggiunti dai primi in classifica: Brasile (al 42%), Sud Africa (39%), Thailandia e Messico entrambi al 30% e la Turchia al 29%.

E i meno populistici? risultano invece gli abitanti di Canada e Regno Unito, al 14%, Svezia (11%), Giappone (9%) e Danimarca (7%).

In Italia è d'uso legare automaticamente il populismo ad una grandissima ostilità all'immigrazione incontrollata, spesso considerata dall'opposizione politica un sintomo di xenofobia. Il binomio però, almeno a guardare i dati YouGov, non è una necessaria conseguenza. La Svezia, molto poco populista, sente più dell'Italia la necessità di ridurre "fortemente" l'immigrazione: il 38% degli svedesi la pensa così, contro il 34% degli italiani. I francesi e i tedeschi obiettano marcatamente più dell'Italia all'arrivo di immigranti senza "skills" e in cerca di lavoro: nei primi due paesi il 27% e il 29% rispettivamente del campione considerano la prospettiva "very bad". Il dato italiano è il 22%.

A guardare tutti questi dati insieme— e come tendono a cozzare con la comune visione del Paese espressa dalla politica e dai giornali—verrebbe da pensare che l'Italia sia portata a pensare male di sé, ma curiosamente non è così. Una parte, forse non la meno interessante, della serie di sondaggi che compongono il progetto "Globalism" di YouGov riguarda la percezione delle singole nazioni delle altre. I sondaggi hanno chiesto ai partecipanti di indicare quali sono i paesi che più "ammirano". Con un salto di creatività, hanno lasciato sulla lista anche quello del rispondente. Così risulta che il paese più ammirato (il 33%) dagli italiani è proprio l'Italia. I francesi invece hanno un'ammirazione sfegatata per il Canada (il 44%) mentre i tedeschi ammirano parimenti il Canada e la Svezia (entrambi al 26%). Per la verità, anche l'Italia ha espresso un pareggio: per gli Stati Uniti ha lo stesso livello di "ammirazione" che narcisisticamente ha per se stessa. Purtroppo gli Usa non ricambiano. Danno solo il 15% della propria stima all'Italia, riservando il 43% per se stessi. Gli americani si ammirano leggermente meno di quanto la Francia ammiri (misteriosamente) il Canada.

"Nota Diplomatica"/James Hansen



## Iscrizione all'Aire: con mAPPamondo si può

### Per gli expats una nuova app della Farnesina

Far conoscere nel dettaglio i tanti servizi offerti dai consolati ai cittadini italiani all'estero e facilitarne l'accesso. Con questo obiettivo la Direzione Generale per gli Italiani all'estero della Farnesina ha dato vita a "mAPPamondo", una app per telefoni e tablet disponibile in versione IOS (Apple) e Android.

L'App, gratuita, è una specie di modern "vademezum" e propone oltre cinquanta argomenti di interesse generale per gli italiani all'estero, organizzati in tre diverse categorie: Viaggiare, Studiare, Vivere.

Ogni categoria contiene informazioni dettagliate sul "cosa fare" in caso di necessità (passaporto smarrito, assistenza sanitaria etc.). Disponibili, inoltre: la navigazione interattiva su mappa delle informazioni dettagliate, che consente di raggiungere rapidamente oltre duecento sedi consolari, con geolocalizzazione e individuazione degli uffici all'estero; il collegamento con FAST-IT, il portale web dei servizi consolari della Farnesina; centinaia di link utili e riferimenti per gli italiani all'estero relativi a Lavoro, Scuole/Università, Strutture Sanitarie, Associazioni.

"Mappamondo consolare" è già scaricabile e online e dà ai connazionali tutta una serie di informazioni importanti su dove trovare servizi consolari, come farli e come ricordarsi di non far passare le scadenze", ha spiegato Luigi Maria Vignali, direttore generale per gli italiani all'estero nel ministero degli Esteri.

"È una app - ha indicato Vignali - che si attiva come tutte le app cliccando sui giusti rinvii e che consente, ad esempio, di scoprire per tempo come fare un passaporto, come rinnovare i documenti, come iscriversi all'Aire o anche semplicemente dove trovare il proprio Consolato di riferimento". Si tratta di una novità "facile e divertente da usare e crediamo che possa essere uno strumento importante per avvicinare soprattutto i giovani connazionali all'estero ai nostri Consolati".

Anche Ricardo Merlo, sottosegretario agli Esteri con delega proprio per gli expats, si è detto convinto che la nuova app "sarà utilissima per migliorare i servizi per i nostri connazionali all'estero" e ha aggiunto: "l'app è semplicissima e veloce. È ricca di informazioni utili per gli italiani residenti all'estero e da 'Mappamondo' ci si può persino iscrivere all'AIRE, attraverso la piattaforma Fast-it".

"Dopo la carta d'identità elettronica anche per gli italiani all'estero, un nuovo punto a favore della Farnesina e del nostro governo, che in tema di italiani nel mondo ha indicato fin dall'inizio tra le proprie priorità il miglioramento dei servizi consolari. Continuiamo a lavorare senza pause - ha assicurato il Sottosegretario Merlo - per gli oltre sei milioni di italiani residenti oltre confine".

La Redazione

**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 più storici a Londra

Manda il tuo CV a  
Pagliaccio 184@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



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

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



**Pane Cuzato**  
PIZZA & MORE  
Mangia sano  
Mangia siciliano

Pane Cuzato - 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.panecuzato.com - booking@panecuzato.com

# CAMERA DI COMMERCIO: BELLUZZO AL POSTO DI SIMONELLI

## Cambio della guardia dopo un quarto di secolo

Cambio della guardia al vertice della Camera di Commercio italiana nel Regno Unito: a metà giugno Alessandro Belluzzo è stato eletto presidente, al posto di Leonardo Simonelli, che al traguardo degli ottant'anni d'età ha lasciato la carica dopo quasi un quarto di secolo ed è stato nominato 'presidente emeritus' con una poltrona nel comitato esecutivo.

Quarantadue anni, da quindici a Londra dove come avvocato segue gli interessi di famiglie e imprese italiane che investono in Gran Bretagna, il veronese Belluzzo è stato eletto alla guida della Camera per i prossimi tre anni.

"Ringrazio Leonardo Simonelli, che in questi anni ha fatto crescere la nostra Camera, e il Consiglio direttivo che mi ha votato. La Camera di Commercio italiana nel Regno Unito - ha dichiarato Belluzzo - deve essere centrale per il sistema Italia in collaborazione continua con l'ambasciata a Londra, l'ITA/

ICE e la comunità italiana. L'obiettivo è incrementare sempre più il dialogo tra il Regno Unito e l'Italia, tanto più in questo momento delicato per la Gran Bretagna ma ricco di opportunità. Tutto questo attraverso l'innovazione, la tecnologia e le imprese che si fondano

sull'economia circolare".

Il neo presidente ha annunciato che la camera "rinnoverà la propria sede, e vuole essere un centro per le start-up e per quanti vogliono fare impresa nel Regno Unito: si aprirà sempre più a tutte le realtà produttive dei due Paesi

che intendono contribuire con il loro lavoro alla crescita economica e sociale di Italia e Regno Unito".

Alessandro Belluzzo ha indicato che ha una visione precisa per ICCIUK: vorrebbe la Camera di commercio sempre più operativa come "business net-



Alessandro Belluzzo



Senatore Raffaele Fantetti, Rocco Forte, Maurizio Bragagni, Ambasciatore Raffaele Trombetta, Alessandro Belluzzo, Leonardo Simonelli, Alberto Mancuso e Sabrina Corbo. Foto al General Meeting 2019 nei locali di banca Imi San Paolo

work" per le imprese già formate e per le start-up. In quest'ottica ha articolato quattro obiettivi di fondo:

- Creare un ambiente accessibile per chi richiede servizi, un "One Stop Shop" dove "noi possiamo promuovere interesse in opportunità di business"

- Creare nuovi "desk" per settori industriali specifici in modo da contribuire alla crescita delle aziende italiane in UK

- Offrire corsi di formazione per professionisti che desiderano trovare lavoro in UK

- I membri dovrebbero vedere la Camera come un posto che li assiste nella promozione del loro business, per rafforzare la loro reputazione e connettersi con altri business nella loro comunità.

La Redazione

# SIMONELLI LASCIA UNA CAMERA DI COMMERCIO MOLTO PIÙ FORTE

## Molte e grosse novità durante la sua lunga presidenza



Leonardo Simonelli Santi

La storia e l'evoluzione della Camera di Commercio Italiana per il Regno Unito è legata a doppio filo alle vicende della Presidenza Simonelli.

E si tratta di una storia affascinante ed interessante da un punto di vista culturale, politico ed economico nell'Europa di oggi.

"Leonardo Simonelli - ha detto di lui un imprenditore come Piero Bassettini - non è soltanto colui che ha guidato ottimamente la Camera di Commercio di Londra negli ultimi anni, ma soprattutto un emerito rappresentante dell'italicità a Londra. Espressione di quei valori, atteggiamenti e comportamenti condivisi, di un modo di spostarsi, di fare business e di vita attorno cui la comunità italiana all'estero si aggrega e sviluppa".

È nel quadro degli anni '90 che avvie-

ne la sua successione alla guida della Camera di Commercio, della quale era già vicepresidente dal 1984, per volere dell'allora presidente Massimo Coen.

Già con la Presidenza Coen era cominciata una strutturazione degli Associati e dell'Organico Camerale in base alle specializzazioni, ma è stato con Simonelli - nato a Siena nel giugno del 1939, laurea in fisica e chimica all'università di Firenze prima di una vita da uomo della finanza - che si è attuato un processo più sistematico conclusosi con la presentazione della "Survey of Italian Investments in UK", cronaca accurata dei rapporti economici tra Italia e Regno Unito.

L'ultimo rapporto è proprio quello pubblicato quest'anno e che ha censito i dati dell'attività economica di ben 700 imprese italiane operanti in UK.

Attenzione crescente è stata rivolta negli anni alle Start Up Italiane, con l'organizzazione di progetti di mentoring e di eventi volti a favorirne l'internazionalizzazione con ricerca di part-

ner britannici e/o investitori.

Oltre alle giovani imprese anche i giovani talenti. Leonardo Simonelli ha infatti introdotto l'ormai tradizionale "Talented Young Italians Award", che riconosce e premia talenti che si sono distinti oltremarica, pur mantenendo un link con l'Italia, in settori quali Media & Communication, Industry & Commerce, Finance & Service o Research & Innovation.

Dall'albo dei premiati è stata poi fondata sotto la sua guida l'Associazione Talenti Italiani per continuare a promuovere e sostenere progetti rivolti alle eccellenze italiane.

Riconoscimenti sono stati introdotti anche per premiare, e questa volta in collaborazione con la British Chamber of Commerce for Italy "personalità eccezionali" sia italiane che britanniche che incarnano la collaborazione tra i due paesi. Tra i molti premiati: Lord Eddie George, Luca Cordero di Montezemolo, Emma Marcegaglia, Francesco Profumo, Maurizio Bragagni, Paolo

Baratta e Olga Polizzi.

"Se devo pensare a una caratteristica della Camera di Commercio italiana nel Regno Unito, è proprio questa capacità di anticipare e interpretare i tempi che viene per prima alla mia mente", ebbe a dire Pasquale Terraciano durante il suo mandato di ambasciatore d'Italia a Londra.

Merito della leadership della Camera, soprattutto. Una leadership che, proprio nella continuità di visione e nella lungimiranza del presidente Leonardo Simonelli Santi e di tutto il Consiglio direttivo, non ha mai smesso di puntare sull'innovazione e non sulla tradizione, sui settori inesplorati del business e non sulle nicchie consolidate, sulle sfide da affrontare e non sugli allori, sul gioco di squadra e non sull'individualismo.

Sotto la Presidenza Simonelli è stato portato avanti con successo l'evento principe nel calendario Camerale, quello delle Conferenze Annuali, con il raggiungimento nel 2018 della 70

edizione e toccando nel corso degli anni importanti tematiche quali EXPO 2015, Europa, finanza globale, lavoro, innovazione fino ad arrivare alla tanto dibattuta Brexit.

Attenzione centrale hanno sempre avuto i soci, che nel corso della presidenza Simonelli sono cresciuti raggiungendo circa il numero di 600, dai 280 del 1995.

Simonelli è stato sempre in grado di sviluppare e mantenere solidi rapporti istituzionali con il Governo Britannico, con quello Italiano, con gli Enti dedicati alla promozione delle due culture, con le altre Camere di Commercio estere basate a Londra e con le altre CCIE, per le quali nel 1999 è stato eletto Presidente di Assocamerestero. Ha inoltre implementato il supporto dato dalla Camera alle imprese attraverso la creazione di branches locali nell'area di Manchester ed in Scozia al fine di coprire il territorio britannico ed essere presenti per supportare al meglio le diverse aree.

La Redazione



## 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.



# IL BAR ITALIA DI SOHO AL TRAGUARDO DEI 70 ANNI

*La famiglia Polledri ne ha fatto un incessante successo*



La famiglia Polledri

“Se vi trovate a passare dal pittoresco e multietnico quartiere di Soho, e avvertite un certo languorino di stomaco, questo bar/ristorante è quel che fa per voi.

All'interno si parla italiano, Sky tv trasmette in italiano, il caffè è il vero espresso italiano.

Ottima anche la pasticceria...”

Ecco uno dei tanti entusiastici commenti che potete leggere sul sito turistico Tripadvisor a proposito del Bar Italia di Soho, una vera e propria istituzione del “made in Italy” a Londra che quest'anno arriva al traguardo dei settant'anni.

Si sa che il bar è nella tradizione italiana, soprattutto della provincia italiana, un elemento insostituibile, un'istituzione senza eguali come ci ha ricordato anni fa Stefano Benni nel suo divertente libro “Bar Sport” e il Bar Italia, nel cuore di Soho, sembra essere proprio l'esatto erede d'oltremarica di quel luogo magico descritto dallo spassoso scrittore bolognese.

Il Bar Italia – lo trovate al numero 21 di Frith Street – è un luogo nevralgico non soltanto per gli italiani di e/o a Londra ma anche per i tantissimi inglesi amanti della Penisola e in effetti lo spirito che lo anima fin dalla origini sembra essere intatto. E' aperto fino alle 5 del mattino e poi riapre due ore più tardi per la prima colazione. Il bar è sempre vivace, ricco dei più disparati personaggi e non mancano ovviamente le celebrities. C'è sempre qualcosa che accade qui. In alternativa, se

ti piace qualcosa di più tranquillo, puoi sempre trovare un angolo silenzioso dove non sarai disturbato.

“Noi – raccontano i proprietari - utilizziamo solo il caffè più buono. La nostra miscela segreta, che è stata fornita da Signor Angelucci fin da quando abbiamo aperto. Se entri e comunichi a uno dei nostri esperti barista come vuoi il tuo caffè, sarà preparato secondo la tua esatta preferenza. Diglielo due volte e non dovrai mai più ripeterci, ti ricorderà e saprà esattamente come vuoi il tuo caffè”.

Fondato nel 1949 da Lou and Caterina Polledri, emigranti piacentini che scelsero di trasferirsi a Londra negli anni 20, il Bar Italia è un autentico family business. A metà degli anni '30, i due coniugi avevano aperto un caffè tradizionale, appena fuori Long Acre a Covent Garden, per servire i lavoratori nel mercato di frutta e verdura. Ma la seconda guerra mondiale minò momentaneamente i sogni di speranza di Lou: le sue radici di italiano ne facevano un possibile nemico, tanto che fu internato sull'Isola di Man.

Fu Caterina Polledri ad assumere, con tenacia e devozione, la guida dell'attività. Giorni difficili, di terrore e angoscia per l'intera famiglia, tra i bombardamenti tedeschi. Il caffè di qualità, la forte unione della famiglia Polledri, sotto la direzione della determinata Caterina, consentirono ad ogni modo che l'attività intrapresa progredisse.

Dopo la guerra, Lou e Caterina trovarono l'opportunità di aprire un bar

a Soho, inaugurando così il Bar Italia nell'inverno del 1949. Il buon caffè era difficile da trovare nel dopoguerra a Londra e il Bar Italia è stato un successo fin dall'inizio, giocando un ruolo importante nella comunità italiana. Era un luogo in cui i migranti italiani potevano incontrarsi, aggiornarsi su quanto accadeva tra i conterranei emigrati e avere notizie dirette dei loro cari in Italia dai nuovi arrivati. Non solo, ma il bar dei Polledri era anche un luogo dove poter trovare lavoro, grazie al passaparola tra paisani. Uno di quei sistemi integrati, ben rodati, ancor prima di internet e LinkedIn, che si tramanda da tre generazioni.

Bar Italia è un'azienda a conduzione familiare che è passata attraverso tre generazioni. Da Lou e Caterina al loro Figlio Nino - che ha assunto le redini negli anni '70 - e poi ai suoi figli Antonio, Luigi e Veronica - che oggi non solo gestiscono Bar Italia ma anche il ristorante 'Little Italy'.

Oggi il Bar Italia continua a piacere. Gli italiani lo frequentano poiché ricorda quei bar di paese. Piccoli, senza tante ampollose pretese se non la realistica intenzione di offrirsi come luoghi familiari, quasi domestici, volendo solo offrire un caffè di qualità. Dall'altra parte, agli inglesi affascina per quel gusto vagamente retrò, di quell'Italia in Lambretta e doppiopetto, di scrine e cotonature. Se potessero parlare, Gaggia – la saggia macchina per il caffè- e il vecchio registratore di cassa, avrebbero innumerevoli aneddoti da

raccontarci e una grande devozione: la stessa miscela da oltre 50 anni.

Ma gli italiani non vanno al bar solo per il caffè. Lo scampanello dei cucchiaini scandisce le arringhe dei politici da piazza e le sedie diventano spesso tribune dello stadio riservate a pochi fortunati. Il Bar Italia non si esime di certo, si parla di calcio, in inglese o in italiano, poco importa se ad accomunarli è l'amore per una maglia. Dichiarazione di devozione a porte aperte al grande televisore in fondo alla stanza che accoglie gli avventori, distraendoli per un istante, prima di ordinare il caffè. In un logo di incontro tra due comunità, che per fato o casualità, si ritrovano proprio nello stesso edificio in cui John Logie Baird, nel 1926, diede dimostrazione della prima televisione.

Ricordando nuovamente Stefano Benni e il suo Bar Sport, per ogni bar occorrono le “comparsa”- questi personaggi si notano meno, ma non mancano mai in un bar serio. Al Bar Italia,

negli anni, la serietà delle comparse si è fatta notare. La cantante Florance, il collega Noel Gallegher, e molti attori dello star-system inglese, scelgono di camminare sull'antico mosaico del Bar Italia, trasformandolo in un inaspettato red carpet.

Così come è successo con il 65esimo anniversario festeggiato in pompa magna, il settantesimo è stato anch'esso motivo per celebrare il Bar Italia come florida realtà economica, un vero e proprio business capace di ricordare lo sforzo e i sacrifici di una famiglia, ma anche capace di guardare al futuro in ottica imprenditoriale.

Particolare curioso: mentre il Bar Italia festeggiava i 70 anni un locale in faccia non meno famoso - il Jazz Club di Ronnie Scott – faceva baldoria in contemporanea per i suoi sessant'anni chiudendo per l'occasione la strada, facendo esibire su un palcoscenico una serie di artisti e richiamando così un'enorme folla di gente.

La Redazione



Antonio Polledri con Rober Elms e amici



## 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...*

THECARDINAL



**THE CARDINAL PEPPE**

174 Tudor Drive, Kingston upon Thames KT2 5QG  
020 8546 3885

www.peppekingston.com



**SICILY FOOD**

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

**Sicily**  
Restaurant • Bar • Private Dining

2a Elizabeth Street  
London SW1W 9RB  
020 7730 5498

info@eatatsicily.com www.eatatsicily.com

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**





# SFIDA TRA CALCIATORI IN ERBA A PAGGCUP 2019

VENTESIMA EDIZIONE PER IL TORNEO DI TEO CATINO



Ragazzi e pallone continua ad essere un binomio perfetto e la riprova la si è avuta ancora una volta il 30 giugno quando al South Park di Fulham centinaia di calciatori in erba sono scesi in campo per la PaggsCup, giunta ormai

alla sua ventesima edizione.

Il torneo, nato su lungimirante iniziativa dell'irpino Teo Catino, proprietario del ristorante "Il Pagliaccio" situato al 184 di Wandsworth Bridge Road, ha visto in campo una serie di squadre

divise per età e composte da ragazzi dai cinque ai quindici anni che si sono date battaglia sull'arco di un'intera giornata.

Quest'anno il torneo si è svolto durante le battute finali dei mondiali di

calcio femminili in Francia che a sorpresa hanno avuto un'eccezionale risonanza planetaria.

Anche la PaggCup non può lamentarsi: gli spettatori (in primis ovviamente i genitori degli atleti in erba) non sono mancati e tutto si è svolto ancora una volta nel massimo spirito sportivo.

Teo Catino ha dato vita a questo torneo con l'obiettivo di radunare giovani e giovanissimi in un ambiente

sano e gioioso, dove si partecipa e ci si diverte e dove si rispettano le regole. Insomma un evento sportivo che faccia da contr'altare al comportamento antisociale di molti giovani e serva da antidoto al bullismo e alla violenza gratuita.

La PaggsCup è ormai una tradizione consolidata e la bontà dell'iniziativa è testimoniata dalla presenza di numerosi sponsor sia inglesi che italiani.

La Redazione



Il direttore del Marsden Cancer Research ringrazia gli ospiti

## "Noi Maestri del Lavoro dobbiamo essere d'esempio"

BBQ della sezione Britannica Mdl a Wallington

"Dobbiamo essere sempre di esempio, d'incitamento, d'insegnamento agli altri lavoratori e specialmente ai giovani

con un messaggio di perizia, laboriosità e dirittura morale".

Su questo tasto Carmelo Supino, pre-

sidente della sezione britannica dei Maestri del Lavoro, ha insistito quando il 30 giugno scorso ha preso la parola

al tradizionale barbecue organizzato dai Mdl a Wallington nella casa di Vincenzo Auletta.

Centotrenta persone hanno partecipato all'evento, compresi cinque dei sette neo-Mdl decorati in occasione della festa della Repubblica lo scorso 2 giugno (Donato Braimonte, Franco Marinello, Maria Teresa Fasino, Antonietta Fasulo e Onelia dal Dosso). Era presente anche un gruppo inglese dell'associazione Rotary.

Nel corso del barbecue è stata organizzata una tombola e una somma significativa è stata donata per le ricerche sul tumore al Marsden Cancer Research. Il direttore stesso del centro di ricerca è andato all'evento per ritirare l'assegno.

Supino ha annunciato che cinquecento sterline saranno donate "ad un giovane italiano che contemporaneamente lavora e studia in Gran Bretagna" e ha invitato i presenti a fare delle segnalazioni in merito tramite un apposito modulo.

Il buffet del barbecue è stato in gran parte sponsorizzato. Il vino è stato ad

esempio offerto dal neo-Mdl Mario Penge.

Tra i "generosi donatori" Supino ha menzionato anche Gaetano Panepino, la catena Spaghetti House, i ristoranti Spaghetti Tree e "La vinoteca", Virgin Travel, Alivi, i mdl Gianni Segatta, Antonino Crimi, Luigi Romano, Onelia Dal Dosso.

Supino ha reso noto che la festa annuale dei mdl si terrà il 27 ottobre alla Sala Scalabrini di Oval.

La Redazione



Carmelo Supino insieme a Vincenzo Auletta presentano l'attestato di appartenenza a Giuliano Carra per i suoi 15 anni tra i Mdl



Fausto e Simone Devoto, Anita Fava e Francesco Buompane

Tutti si attendevano un "king" ma alla fine a vincere la sfida del caffè perfetto è stata una "queen".

Si chiama Anita Fava la vincitrice della finale londinese dell'Espresso Italia-

no Champion che si è svolto a luglio con sette selezionati baristi a contendersi il titolo.

Anita, 26 anni di Milano e da 6 a Londra, barista professionista, era l'unica

## Una Queen per il miglior espresso di Londra

Anita Fava sbaraglia i barista maschi

ragazza in gara e le due giurie, quella tecnica, composta da esperti che lavorano nel mondo della caffetteria e la seconda sensoriale composta da esperti certificati IAC - Istituto internazionale assaggiatori caffè - non hanno avuto dubbi: hanno decretato i suoi caffè e cappuccini i migliori tra tutti quelli preparati durante la competizione negli spazi di "Fora" nell'area dello Spitafields Market.

Anita Fava oltre ad aver vinto la finale

inglese ha conquistato anche il diritto a prendere parte alla finalissima internazionale che si terrà a ottobre.

"Ho preso il mondo del caffè molto seriamente - ha detto Anita, impiegata presso la caffetteria del Baxterstorey, un'azienda privata di Londra - tanto che questa è la terza competizione alla quale partecipo. Il mio sogno è poter diventare un giorno un'insegnante di caffè, perché al pari del vino, anche quello del caffè vanta conoscenza e

tradizione e, per molti, preparare un Espresso è cosa di poco conto, invece richiede tanto lavoro e pratica".

La finale UK di Londra è stata organizzata da Francesco Buompane Caffè Latino e INEI - Istituto Nazionale Espresso Italiano con la collaborazione delle torrefazioni certificate "Caffen", "La Genovese", "Saturno", l'azienda "Faema" e la partnership dell'Italian Chamber of Commerce, Italian Barista School, IAC - Istituto internazionale assaggiatori caffè, Chef Méd e HQF.

Gli Espresso Italiano Champions delle edizioni precedenti sono stati: l'italiano Filippo Mezzaro (2014), il greco Giannis Magkanas (2015), il coreano Park Dae Hoon (2016), l'italiano Fabio Dotti (2017) e il taiwanese Chang Chung-Lun (2018).

La Redazione



# 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

A Clerkenwell, in quella che una volta era la Little Italy di Londra, la comunità italiana è confluita in massa domenica 21 luglio per un immancabile appuntamento: la processione della Madonna del Carmelo, un evento che si ripete ogni anno dal 1896 quando la regina Vittoria l'autorizzò e che da diversi anni si celebra affiancata da una vera e propria "sagra", con bancarelle di gustosi prodotti alimentari italiani di tutte le regioni.

La processione è iniziata dalla chiesa di St Peter e ha fatto il giro del quartiere, tornando, infine, alla chiesa. Tutti costruiti dai membri della comunità italiana, facevano parte della processione i carri che rievocano scene del Vangelo: la crocifissione, la resurrezione, l'ascensione, con i relativi personaggi, impersonati da giovani e meno giovani, alcuni santi, il centurione Longino. Sono sfilati anche rappresentanti delle Brigate Alpine, di alcune regioni e associazioni italiane, e comunicandi, oltre, ovviamente, alla statua della Madonna.

Alla fine del corteo la Madonna è stata riportata in chiesa, dove è avvenuta la benedizione e padre Andrea Fulco - coadiuvato da padre Giuseppe e padre Riccardo - ha celebrato la messa.



# Per un giorno all'anno Clerkenwell di nuovo Little Italy

## Grazie a processione della Madonna e sagra di delikatessen



Nella zona, per tutto il giorno, si è poi festeggiato l'avvenimento con quella che, in Italia, chiameremmo una "sagra": c'erano bancarelle di prodotti tipici italiani di tutte le regioni (cannoli siciliani, bomboloni, torte, pizza, salsicce, pasta, vini e liquori...), il tutto accompagnato da musica italiana. Dietro le bancarelle, a vendere leccornie italiane (a prezzi più che abbordabili), i membri di varie associazioni. Alcuni di loro sono proprietari di negozi di alimentari e specialità italiane, ma molti

fanno tutt'altro lavoro: sono venuti per far conoscere le nostre specialità, come ha spiegato Marcello, ingegnere, che, insieme ai suoi due figli, proponeva, tra le altre cose, melanzane sott'olio fatte in casa, "come le faceva la mia mamma" e come non si trovano più.

Andando avanti si sentivano gli odori del ragù, della salsiccia alla brace, del pane, della pizza (fatta lì, con un fornello, davanti ai nostri occhi) ed era possibile assaggiare vari tipi

di dolci: cannoli, appunto, ma anche babà, ravioli con la ricotta e la marmel-



lata, cantuccini, dolcetti di marzapane, tutto accompagnato da vini italiani, amari, e caffè.

Non mancavano nemmeno bancarelle con magliette dell'Italia, e una bancarella con libri e cd sulla vicenda dell'Arandora Star, la nave da crociera britannica che, nel 1940, avrebbe dovuto trasportare un enorme numero di internati prevalentemente italiani, e tedeschi, in Canada. Molti di loro erano immigrati nel Regno Unito da anni, e avevano parenti all'interno dell'esercito britannico. Vennero loro negati diritti civili e politici, e ad alcuni vennero confiscate le proprietà. Erano circa 1500 uomini, moltissimi civili, giovani e anziani, che partirono dal porto di Liverpool con una nave che non portava segni di identificazione, era sovraccarica, e il 2 luglio del 1940 fu colpita, nei pressi dell'Irlanda, da un siluro tedesco che la fece affondare in poco più di mezz'ora. Morirono oltre ottocento persone, la maggioranza dei quali erano italiani.

Particolare importante: tutto l'incasso delle bancarelle viene devoluto alla Chiesa di Clerkenwell che ne ha un grande bisogno e che dalla consacrazione nel 1893 in poi è sempre stata un punto di riferimento per gli immigrati italiani e di aiuto, anche per quanto riguarda questioni civili, informazioni, ed attività ricreative,

Silvia Canuti



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



# FESTA DI SANT'ANTONIO CON PROCESSIONEA SUTTON

## PURTROPPO PRESENZE IN COSTANTE CALO



Nonostante qualche nuvola apparsa minacciosa a qualche ora della processione, le comunità italiane di Sutton, Epsom, Croydon e Wimbledon hanno potuto onorare senza intoppi anche quest'anno Sant'Antonio, presente con una bella statua nella Chiesa della Madonna del Rosario a Sutton.

Ormai l'evento si celebra da più di un quarto di secolo e si può dunque considerare ben collaudato. Purtroppo si registra però un costante calo della partecipazione perché ogni anno si allunga la striscia delle persone, che, per dirla con un motto alpino, "sono andate Avanti".

Il Comitato non si perde ad ogni modo d'animo e organizza una giornata che ha il suo fulcro nella celebrazione della messa e nella successiva processione per le vie di Sutton e si conclude poi con un delizioso buffet preparato dai membri del Comitato con l'aiuto fondamentale delle mogli.

Quest'anno la festa è stata celebrata domenica 16 luglio e il calendario liturgico proponeva la Festa della Santissima Trinità. E proprio sant'Antonio in diversi suoi sermoni ha riflettuto su questa

tematica. È certamente un tema intrigante quello della Trinità, cioè riflettere sulla vita di Dio. Il pensiero di sant'Antonio sulla Trinità si è concentrato sull'immagine che essa riflette nell'animo dell'uomo. Nei sermoni egli scrive: "Come nel denaro è impressa l'effigie del re, così nell'anima nostra è impressa l'immagine della Trinità. Dice il salmo: «È impressa su di noi, Signore, la luce del tuo volto» (Sal 4,7).

Insomma, per i credenti la Trinità non è lo sterile esercizio intellettuale per definire Dio, ma la vita di Dio che ha delle conseguenze fondamentali nella vita dell'uomo.

Al termine della santa messa, P. Elio, ha guidato la processione, recitando il rosario e elevando numerosi canti alla Madonna. Anche senza banda la processione è stata un momento di raccoglimento e preghiera. Alcuni misteri del rosario sono stati recitati anche in portoghese e in spagnolo. Qualche parola di saluto in italiano erano state invece pronunciate prima della messa da Padre Jym, parroco della Chiesa della Madonna del Rosario. *La Redazione*

## "MADE IN SARDINIA" A PORTOBELLO

### ARTIGIANATO DALL'ISOLA DEI NURAGHI



A Portobello Road ha aperto un negozio di artigianato sardo, il primo in assoluto di questo genere a Londra, grazie ad un'iniziativa di Roberto Zinconi che da dodici anni vive nella metropoli britannica dove ha dato vita ad un'azienda di import di prodotti principalmente sardi. L'ha chiamato IdeaS (idea Sardegna ma anche idea al plurale in inglese...).

"L'idea - spiega Zinconi - è stata quella di dare una piccola impronta di sardo alla famosa Portobello road di Notting Hill dove artisti e artigiani di tutto il mondo si incontrano per mostrare le loro opere all'interno di quello che è diventato il mercatino più famoso al mondo, il mercatino di Portobello Rd, frequentato il weekend da un fiume di turisti incuriositi dalle innumerevoli novità proposte".

"Vivendo già da 12 anni in questa area e avendo aperto un'azienda di import di prodotti principalmente sardi ho pensato che sarebbe stato possibile farci conoscere oltre che per il buon food &

wine anche per i nostri bravi artigiani, ragazzi giovani che credono nel Made in Sardinia. Tra questi ci sono Manuela Piga per il vetro fuso, Giovanni Mulas per lo style, Flore per la filigrana sarda", precisa Zinconi.

Il negozio ha avuto un "Grand Opening" rigorosamente a base di prodotti sardi come pecorino, salsiccia, Carasau (Panificio Puddu, Fonni) e vini (dal cagnulari di Usini al vermentino di Salvatore Chessa passando per il cannonau offerto gentilmente per l'evento dalla cantina Orgosa (G.Musina -Orgosolo). Erano presenti vari chef e tanti sommelier e parecchi membri del Circolo Sardinian Embassy di cui Roberto Zinconi fa parte dai primi giorni della sua nascita e che vanta più di 500 ragazzi interessati a riunioni periodiche di dibattito e confronti.

"Insomma - riassume Zinconi - questi siamo noi, sardi che amano la propria terra, siamo quelli che il bello della nostra isola lo vogliono raccontare! *La Redazione*

Segue da pag. 1

## Allacciate le...

nici che vivono nei Paesi dell'Unione, alle prese con normative nazionali diverse e spesso poco accoglienti, come in Italia. Nonostante tutto questo, la direzione verso una "No deal Brexit" è chiara. Non c'è più tempo per altro, ha fatto sapere ai collaboratori di Downing street Dominic Cummings, l'uomo che sembra avere per Boris Johnson lo stesso ruolo che ebbe Alistair Campbell con Tony Blair. Un rompighiaccio senza scrupoli e senza esitazioni. "Come what may", anche a costo di una Brexit brutale, fatta pagare ai cittadini e all'economia di questo Paese.

E allora si torna davvero alla domanda iniziale: sarà in grado il Parlamento di mettere all'angolo il governo della Brexit dura? Staranno con le opposizioni coalizzate anche una manciata di Conservatori Remainers? Che conseguenze concrete avrà un possibile voto di sfiducia verso Boris Johnson e la sua linea? Non si era mai visto un governo inglese appeso ad un singolo voto di maggioranza. Le elezioni anticipate sembrano inevitabili per uscire da una situazione paradossale. Ma ci saranno prima o dopo la Brexit? Se si andrà al voto prima ovviamente si rimetterebbe in gioco tutto, anche l'opzione di un secondo referendum sull'uscita dall'Unione europea. Se dopo invece, come ripetono a Downing street, Johnson avrebbe tagliato il nodo gordiano del referendum e potrebbe rivendicare l'obiettivo raggiunto, con una campagna elettorale tutta all'attacco per sconfiggere Corbyn. In mezzo ci saremmo tutti noi, alle prese con le conseguenze dell'Operazione Yellowhammer. Nome gentile, di un uccellino che in italiano si chiama Zigolo, un passero migratore più elegante e colorato del suo parente più noto. Ma per nulla gentile è lo scenario di approvvigionamenti alimentari e farmaceutici difficili, di code e caos alle dogane, con il traffico merci ridotto dal 40 al 60 per cento, come scritto nel documento. Ed ancora il rischio di razionamenti, a cominciare dalla benzina. Per non parlare dei problemi per lo scambio di infor-

mazioni tra enti di polizia e sulla continuità delle transazioni finanziarie.

Per gli ottimisti rimane ovviamente l'ipotesi più favorevole, cioè che lo stesso Johnson riesca a strappare in zona Cesarini qualche concessione seria a Bruxelles e agli altri leader europei per arrivare ad un nuovo accordo. Il Premier è tornato dalle sue visite a Berlino e poi a Parigi, nonché dal G7 di Biarritz con una nota di apertura in più per un accordo "stop and go" all'ultimo minuto. Certo se la richiesta, ripetuta e confermata, è di cancellare del tutto il Backstop nordirlandese, i margini di successo sembrano nulli. Ma negli organismi europei i compromessi dell'ultimo minuto sono la norma, non l'eccezione. Una intesa potrebbe essere trovata anche in questo caso, per dare respiro e permettere un periodo di transizione, con beneficio per tutti. Sicuramente anche in Europa molti, ad esempio i produttori di auto tedeschi, non sono contenti della prospettiva di una Brexit dura e al buio. Finora però la retorica bellicistica del governo Johnson non ha aiutato. Usare con leggerezza l'espressione "War cabinet", nei documenti e nelle cronache di giornali e televisioni, non è certo un buon inizio. Il libro di Johnson "The Churchill factor" comincia come biografia del Premier più famoso e celebrato. Quello della battaglia solitaria contro il nazismo e della vittoria nella Seconda guerra mondiale. Ma assume man mano i toni e le descrizioni di una autobiografia. Boris come Winston dunque, Brexit come la battaglia d'Inghilterra. Propaganda e toni già elettorali, ma anche esasperata visione nazionalista che questo governo, nei suoi esponenti politicamente più estremisti, sta certamente alimentando. Chissà se all'anima storica di Boris Johnson viene qualche volta il dubbio che non tutte le guerre finiscano sempre con vittoriose battaglie d'Inghilterra. Qualche volta si rischia di fare la fine dell'8 settembre. O di Caporetto.

*Marco Varvello*

**SPAGHETTIHOUSE**  
cucina italiana e pizzeria

**ORGANISING A  
SPECIAL OCCASION?**

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



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

**Please contact Stefana**

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

**SPAGHETTIHOUSE.CO.UK**

@Spaghetti\_House

@Spaghetti\_House

/SpaghettiHouse



**KEEP THE GOOD ENERGY COMING**

#OURCUSTOMERSAREOURFAMILY

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



Lo Stadio del Chelsea ha fatto da cornice all'evento della Confartigianato "Real Italian Wine & Food" che il 9 luglio scorso ha visto 64 espositori della Penisola presentare con successo i propri prodotti ad un elevato numero di visitatori spaziando dai vini, all'olio, agli insaccati, ai dolci e ogni altra delicatezza alimentare di altissima qualità.

L'APCI Regno Unito era presente con il suo Presidente, lo chef Carmelo Carnevale, e il suo team (con in prima fila gli chef Andrea Jeriri, Alessandro Verdelli, Giovanni Di Stefano e Salvatore Polizzotto), che durante l'evento hanno cucinato alcune paste usando gli ingredienti dei vari espositori. E così abbiamo potuto gustare un risotto delicatissimo grazie alla Riseria Molino Capittini di Galliate e poi una succulenta pasta di Gragnano con un pesto ai friarielli della ditta Vergilius.

Visitando i vari tavoli è stata evidenziata l'altissima qualità dei prodotti esposti e le storie dietro ogni compagnia che vanno da aziende tramandate di generazione in generazione, alcune con oltre 100 anni di esperienza come la 1882 Olivieri che produce panettoni così gustosi che per il prossimo Natale Fortnum & Mason ha ordinato l'intera produzione a marchio F&M a questa ditta della provincia di

# REAL ITALIAN WINE & FOOD AL CHELSEA STADIUM

*Grazie alla Confartigianato*



Vicenza.

All'evento, che per l'esattezza si è svolto nello spazio della tribuna stampa dello stadio dentro il Copthorne Hotel, il cibo italiano per eccellenza, la pasta, è stato presente con diverse ditte che hanno offerto produzioni bio, fatte con farine diverse come farina di lenticchie rosse, o di carote viola

o di spinaci prodotte da Pasta d'Alba. A questa è stata affiancata la pasta all'uovo secca tradizionale di La Pasta di Aldo che nella sua produzione vanta anche tagliatelle allo zafferano, al tartufo, pasta alla chitarra al nero di seppia, sia in formato comodissimo per una porzione fino a scatole per la ristorazione.

Nel paese della "cup of tea" si è avventurata la ditta Meridiani che vanta un'esperienza ventennale con i suoi tè, tisane e caffè e ha portato una nota di colore abbinandoli ad aromi nuovi.

Il Progetto Grani Antichi di Narni ha esposto i suoi prodotti a basso contenuto di glutine ricavati da farine Timilia, Verna, Autonomia e Maiorca. Tutti grani dimenticati e che ora stanno tornando in auge.

La ditta Coniglionatura in Friuli Venezia Giulia, specializzati in carne di

coniglio hanno deliziato i visitatori con il gustosissimo paté di fegato di coniglio, il ragù di coniglio e i filetti di coniglio sottolio con spezie, una delicatezza unica degna di ogni food hall di lusso.

Il cioccolato non poteva mancare per una nazione che lo lavora in maniera eccelsa. La Faccendi, ditta Toscana,

oltre ai tipici biscotti cantucci ha portato delle crèmes spalmabili divine e cioccolatini, mentre la Pasticceria Morlacchi dalla provincia di Bergamo ha proposto il suo torrone morbido con, accanto ai gusti tradizionali, anche il particolarissimo gusto Chartreuse, il tutto in confezioni molto raffinate.

L'olio extra vergine d'oliva è un altro fiore all'occhiello della gastronomia italiana oltre ad essere il capo saldo della cucina e dieta Mediterranea. Fra i vari espositori l'Azienda Agricola "Don Gaspano" di Milazzo in provincia di Messina ha portato un prodotto completamente autoctono, usando solo olive del territorio della coltivazione Ogliarola messinese, Nocellara e Biancolilla. Il suo gusto è soffice e leggermente speziato, di quel piccante che si sente nel retrogusto insieme ad un aroma di mandorle.

La Confartigianato coadiuvata nell'organizzazione logistica qui a Londra dall'ICE ha portato questo nutrito gruppo di aziende alla scoperta ed esplorazione del mercato britannico che ci si augura possa avere un risultato positivo per future accordi commerciali oltre a continuare un lavoro che rappresenta la qualità alimentare italiana all'estero.

*Cristina Polizzi*



## 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](http://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

# VENTI START-UPS ITALIANE A LONDRA IN CERCA DI OPPORTUNITÀ

PER DIGITAL UNBOUND LONDON 2019



Massimo Carnelos, Ambasciatore Raffaele Trombetta, Roberto Luongo, Sottosegretario Stefano Buffagni, Paola Cuneo, Andrew Elwick, Charlotte Walsh e Andrew Elwick

Venti start-ups italiane in cerca di opportunità di crescita e di investimenti hanno partecipato a Digital Unbound London 2019, un "festival" che si è svolto il 17 e 18 luglio nella metropoli britannica dove si sono presentate sotto la regia dell'Italian Trade Agency (Ice) grazie alla "Golden Sponsorship" di Camera di Commercio italiana per il Regno Unito, Intesa Sanpaolo Innovation Center e Regione Puglia.

Durante la giornata precedente l'evento, in collaborazione con l'Ambasciata d'Italia a Londra e l'Ice, le start-ups hanno avuto la possibilità di assistere ad una discussione fra tre diversi panellists che hanno affrontato il tema delle opportunità di investimento e del relativo supporto statale, mettendo a confronto la realtà britannica con quella italiana e dando la possibilità ai partecipanti di avere una visione più chiara del quadro generale.

A questo evento del giorno prima ha preso parte anche il Sottosegretario alla Presidenza del Consiglio per gli Affari Regionali e le Autonomie, Stefano Buffagni, che ha messo in risalto i progressi italiani in tale settore e ha illustrato l'impegno legislativo degli ultimi anni a favore del settore.

A detta di Buffagni l'attuale governo italiano sta introducendo una serie di nuove misure (come le agevolazioni e i fondi per lo sviluppo del Venture Capital), e mira ad allineare progressivamente l'architettura regolamentare italiana a quella delle più significative piazze internazionali dell'innovazione, facendo leva sulle eccellenze italiane in tema di R&S, manifattura avanzata, alte tecnologie.

Unbound London vuole essere una piattaforma di innovazione allineata con la crescente attenzione del Regno Unito per l'innovazione e l'economia digitale e curata per un pubblico di base e innovatori aziendali. Brands, dirigenti aziendali e investitori colgono l'opportunità di incontrare le start-up più dirompenti d'Europa, forgiare partnership e esplorare nuove opportunità.

Il festival ha collegato oltre 5.000

fondatori, imprenditori, investitori, dirigenti aziendali e di marchi e leader del pensiero con fonti di innovazione provenienti da tutto il mondo. Davvero impressionante la quantità di temi trattati: AI, Fintech, blockchain, eCommerce, il consumatore digitale e la Generazione Z, media immersivi e narrazione, come costruire un futuro sostenibile, internet delle cose, talenti futuri e open innovation.

In tale contesto, parte della delegazione italiana è stata ulteriormente valorizzata grazie alla partecipazione ad una "pitch session", durante la quale i concorrenti sono stati valutati sulla base di una descrizione generale della propria azienda e sulle risposte alle relative domande poste. Altre start-up invece, sono state selezionate per far parte ad alcune competizioni come ad esempio la "Female Founders Challenge", sfida di 5 importanti imprenditrici anch'esse giudicate e successivamente premiate. La composizione delle giurie ha visto la presenza di investitori, innovatori leader del settore e imprenditori seriali, che hanno riconosciuto nelle società progetti innovativi.

A conclusione dell'evento, i tre Gold Sponsor in collaborazione con Lon-

know-how.

Moderata interamente dal Presidente Emerito della Camera di Commercio Italiana in UK Leonardo Simonelli, hanno preso la parola 5 diverse figure di rilevanza all'interno dei due Paesi presi in considerazione. Nello specifico: Alessandro Belluzzo, Presidente della Camera di Commercio Italiana in UK; Alberto Mancuso, General Manager presso Intesa Sanpaolo (London Branch); Ferdinando Pastore, Direttore di Italian Trade Agency; Theresa Mulloy, PM International Business Promotion and Inward Investment, Puglia Sviluppo S.p.A.; Alban Remy, Head of Innovation and Life Sciences, London&Partners.

don & Partners hanno presentato l'Italian Innovation Mixer dando così al pubblico una panoramica del Sistema Italiano, con le relative opportunità di investimento bilaterale con l'Inghilterra e promuovendo il contatto e lo sviluppo della rete tra aziende italiane e inglesi, al fine di incoraggiare nuovi business opportunità e scambio di



## MELITI "UK AMBASSADOR OF ARTS&SPORTS"



Domenico Meliti e Signora

Domenico Meliti, coordinatore del partito MAIE per il Regno Unito e vicecoordinatore MAIE Europa è stato nominato, insieme alla sua signora, "UK Ambassador of Arts&Sports for the Parliamentary Society".

Imprenditore italiano residente a Londra, Meliti si è detto "onorato per questo riconoscimento, una nomina che mi spinge a lavorare ancora di più per mantenere alto il nome dell'Italia in terra inglese e continuare a rafforzare le relazioni culturali e istituzionali tra la nostra Patria e la Gran Bretagna".

Meliti, che col suo gruppo opera nel Regno Unito e a livello internazionale nel settore delle costruzioni, nelle scorse settimane ha organizzato di recente il VI Congresso MAIE a Londra.

LaR

**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



# 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

Con la Brexit che incombe la Camera di Commercio e Industria Italiana per il Regno Unito (ICCIUK) ha creato, in collaborazione con il proprio socio Rational FX, un forum sul commercio tra Italia e Regno Unito al fine di poter condividere dati, esperienze, statistiche e riflettere sui trend attuali e le previsioni future.

La creazione del forum è stata annunciata l'11 luglio durante un evento nella sede di RationalFX a Canary Wharf.

L'Italia ha con il Regno Unito una lunga tradizione commerciale, come hanno segnalato Alessandro Belluzzo, Presidente ICCIUK, e George Roberts, Corporate Dealer Rational FX, nel corso di un dibattito vivace.

L'Italia rappresenta per il Regno Unito un partner commerciale molto importante, tra i maggiori mercati per l'export britannico con significative opportunità di business soprattutto in settori quali cybersecurity, digital transformation e life sciences. Pertanto l'Italia rimane sempre fortemente interessata agli investimenti che arrivano dal Regno Unito, impegnandosi in progetti bilaterali in particolar modo legati ai servizi, alla tecnologia ed a beni di consumo di alta qualità. Il valore del commercio complessivo tra UK ed Italia ha raggiunto nel 2018 il valore di £44.5 miliardi (registrando un incremento del +3,4% rispetto al 2017).

L'export inglese verso l'Italia riguarda principalmente il settore automobilistico, farmaceutico, manifatturiero, petrolifero (greggio), con un valore raggiunto per i beni pari a £10,700m.

Dall'Italia al Regno Unito - Allo stesso tempo, il Regno Unito rappresenta un mercato importantissimo non solo da cui ricevere merci e investimenti, ma anche dove esportare le proprie eccellenze. Rappresenta infatti la quarta meta delle

# Un forum per monitorare l'interscambio UK/Italy

Aperto dalla Camera di Commercio con Rational FX



esportazioni italiane - dopo Germania, Francia e USA. Ed è anche una delle mete principali che le imprese italiane hanno scelto per progetti di internazionalizzazione, con un mercato aperto a nuovi prodotti di importazione. In particolar modo l'Italia esporta in UK prodotti ingegneristici legati al settore dei trasporti (12,31%), dell'agricoltura (10,04%), ma anche prodotti di alta moda (12,17%), farmaceutici (6,4%), di interior design (3,9%) e chimici (4,17%) con un bilancio positivo di £28,3M.

Riferimento cruciale anche per gli investimenti. Con un settore finanziario ben stabilito, il Regno Unito è sede degli interessi di molti investimenti stranieri diretti grazie ad una burocrazia semplificata, efficienti strutture ed infrastrutture, riduzione del rischio ed incentivi per crediting e financing, trasparenza del sistema legale e la presenza di specifiche agenzie che attraggono investimenti.

La Camera di Commercio, come ha

messo in luce il Presidente Belluzzo, è impegnata a sostenere ed incentivare attività commerciali tra i due Paesi. Con attività e progetti commerciali specifici, un sostegno diramato su tutto il territorio UK e servizi di networking, marketing e ricerca.

RationalFX è stata fondata nel 2005 con il desiderio di rendere più veloci, facili ed economici i trasferimenti di pagamenti tra paesi diversi. Oggi Rational FX è uno dei migliori fornitori di servizi di pagamento in Europa, con un numero di clienti pari a 100,000 e \$10Bn di pagamenti. Sono completamente regolamentati da HMRC e sono autorizzati ad operare in tutta Europa.

Il loro team è a disposizione della comunità Italiana, sia privata che di business.

Per maggiori informazioni: [www.rationalfx.com](http://www.rationalfx.com); [Italianchamber@rationalfx.com](mailto:Italianchamber@rationalfx.com)

## Segue da pag 1 Italia: il...

chiamata alle urne i sondaggi lo davano stravincente con il 32-38 per cento dei voti. Il doppio o quasi rispetto alle elezioni del 4 marzo 2018. Poteva quindi puntare alla maggioranza da solo o grazie all'appoggio del partito post-fascista Fratelli d'Italia, senza contare che anche il sempiterno Silvio Berlusconi vorrebbe tanto ricostituire un'ampia coalizione di centrodestra.

Salvini - molto malvisto a Bruxelles per i continui attacchi all'Unione Europea che a suo dire affosserebbe la povera Italia con regole capestro a tutto beneficio di Germania e Francia - ha affossato il governo Conte senza però fare i conti con l'oste pensando che il parlamento attuale non fosse in grado di esprimere una maggioranza alternativa a causa delle feroce ostilità tra il partito democratico e il Movimento Cinque Stelle fondato dal comico genovese Beppe Grillo.

Con una sfacciata piroetta l'ex-premier nonché ex-segretario del Pd Matteo Renzi, che tuttora controlla la maggior parte dei parlamentari del suo partito guidato in teoria da Nicola Zingaretti, gli ha rovinato la frittata: si è detto pronto ad un'alleanza con i pentastellati che fino al giorno prima aveva trattato da imbecilli, pericolosi e incompetenti. Con l'appoggio del "padre nobile" del PD Romano Prodi, Zingaretti ha a sua volta proposto un'intesa di ampio respiro con i grillini basata su alcuni capisaldi irrinunciabili (forte discontinuità con l'esecutivo uscente, politica estera europeista, più umana gestione dei flussi migratori).

La crisi politica ha avuto il suo primo

snodo cruciale il 20 agosto quando in Senato Conte ha detto peste e corna di Salvini (che era seduto alla sua destra e faceva le smorfie) ed è andato poi a dimettersi al Quirinale dal presidente della Repubblica Sergio Mattarella che ha avviato le consultazioni d'uso e ha così raccolto la disponibilità del PD e dei grillini a dar vita assieme ad un nuovo governo a dispetto delle molte e ostiche incompatibilità.

In nome della discontinuità rispetto al governo precedente a trazione leghista Zingaretti non voleva saperne di un esecutivo presieduto da Conte ma alla fine ha dovuto cedere. Su questo punto i grillini, disposti a cedere al Pd una serie di ministeri importanti, sono stati irremovibili. O Conte o niente.

I pentastellati sono stati fino a poche settimane fa sempre sprezzanti nei confronti del PD ma si sono trovati senza alternative ben sapendo che in caso di elezioni anticipate avrebbero rischiato di raccogliere appena un terzo dei voti incamerati il 4 marzo 2018. Mentre di Renzi si dice che avrebbe aperto al Movimento Cinque Stelle perché ha ancora bisogno di un annetto per lanciare un suo nuovo partito personale centrista o per riprendersi il Pd.

Malgrado abbia palesemente sbagliato tempi e modi nell'apertura della crisi (tanto che un giornalista amico, Vittorio Feltri, gli ha dato del "pirlacchione"), Salvini sembra destinato a rimanere una presenza molto ingombrante sulla scena politica italiana a dispetto del clamoroso autogol d'agosto. Fa premio lo straordinario consenso che incontra la sua ferma opposizione alle navi ONG impegnate a scaricare in Italia gli africani in arrivo dalla Libia.

La Redazione

**BELLAVITA**  
**ACADEMY**

**WSET Level 1  
Award in Wines**

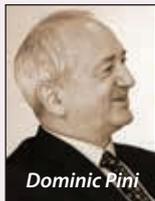
05 Ottobre 2019

£165

**-10% con il codice sconto**  
**lanotizia10**

Bellavita Academy | 11 C Dock Street | E1 8JN | London | [www.bellavita.academy](http://www.bellavita.academy)

## DOMANDE ALL'AVVOCATO



Dominic Pini

### In caso di divorzio in UK che ne è dei beni ereditati?

#### Protegetevi con accordo Pre-matrimoniale

Gentile Avvocato,

Mi sposerò tra poco con la mia fidanzata, inglese, nel Regno Unito. Lavoriamo entrambi a Londra. Lei lavora nel marketing per un marchio di borse di lusso e io lavoro come analista finanziario in una banca. Stiamo programmando di rimanere nel Regno Unito e possibilmente avere una famiglia qui. Entrambi i miei genitori gestiscono una società di costruzioni di immobiliari di successo in Italia e mi regaleranno un appartamento a Londra e alcune proprietà italiane che hanno un valore di diversi milioni di euro. Sono figlio unico. I miei genitori sono preoccupati per quanto riguarda le conseguenze del divorzio nel Regno Unito poiché ritengono che se dovessi divorziare, il tribunale potrebbe favorire mia moglie. Mi hanno chiesto di domandare un consiglio riguardo alla possibilità di separare le mie proprietà ed eventuale eredità futura dai beni matrimoniali e in generale chiedere consiglio su cosa dovrei fare per proteggere la mia posizione. Mi potrebbe consigliare su ciò che potrei fare per proteggere l'eredità dei miei genitori in caso di divorzio?

Cordiali saluti

Pier Giorgio

Gentile Pier Giorgio

In generale i tribunali inglesi fanno distinzione fra le proprietà matrimoniali e le proprietà non-matrimoniali. Al momento del divorzio, ciascuno dei coniugi ha forti possibilità di richiedere la divisione di tutte le proprietà accumulate durante il matrimonio in modo equo (ciò di solito include la casa di famiglia indipendentemente da quando come e chi l'ha acquistata). Le parti avranno un diritto meno forte riguardo la condivisione delle proprietà non matrimoniali. Le proprietà non-matrimoniali includono quelle acquisite prima del matrimonio. Non si può togliere completamente un cespite ereditato durante il matrimonio dalla discrezione del tribunale inglese nel decidere in merito agli aspetti finanziari del divorzio, anche se il cespite si trova al di fuori della giurisdizione dell'Inghilterra.

La volontà dei coniugi non può prevalere sull'ampio potere discrezionale del tribunale ad applicare i seguenti fattori previsti dalla legge in caso di divorzio: le risorse disponibili per le parti e le loro esigenze finanziarie, il loro tenore di vita, le loro età e la durata del matrimonio e i rispettivi contributi di ciascuna parte. Tuttavia, è possibile stipulare un accordo pre-matrimoniale che potrà essere confermato dal tribunale solo se l'accordo è stato stipulato liberamente dalle parti, con consapevolezza delle sue implicazioni e a meno che non sia equo confermare l'accordo nelle circostanze del caso specifico.

L'equità è un 'Subjective Test' (Prova Soggettiva), aperto all'interpretazione dei tribunali, quindi il risultato rimarrà incerto. Tuttavia anche se un accordo pre-matrimoniale non esclude gli assets pre-matrimoniali dalla giurisdizione Inglese, fornisce un certo livello di protezione. Le consiglieri quindi di considerare la possibilità di fare accordo pre-matrimoniale con la sua fidanzata nel quale lei esclude i suoi assets personali pre-matrimoniali dal patrimonio comune. Siccome la documentazione per questi accordi richiede una formulazione attenta, le suggerirei di interpellare un avvocato specializzato in questa area della legge.

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 avere ottenuto un parere professionale prima di astenersi dal prendere o prendere iniziative.*



Synergy Global Management Ltd  
www.synglobal.com

Rubrica: Parola all'esperto d'azienda  
A cura di Synergy Global Management

## VADEMECUM PER LA GESTIONE DI UNA SOCIETÀ INGLESE

*Il Companies Act 2006 (CA 2006), il principale documento normativo britannico in ambito societario spiegato dai professionisti in materia societaria e manageriale.*

Dall'ottobre 2009 in Gran Bretagna vige il Companies Act 2006, la codificazione completa della "Legge sulle società" in Inghilterra e Galles. Queste leggi sono state create al fine di sostituire le norme precedenti datate 1985, nel tentativo di semplificare e snellire la gestione di una struttura societaria.

È vero, infatti, che le leggi che governano questo ambito in Inghilterra sono intricate e complesse: al fine di spiegarle al meglio e avere un parere professionale e competente chiariremo alcuni punti salienti nelle seguenti note redatte al fine di rendere più chiara e comprensibile la normativa vigente.

### Cosa cambia rispetto al passato nella regolazione delle società?

#### La responsabilità degli Amministratori (iDirectors)

Uno dei cambiamenti più evidenti di questa normativa rispetto alla versione precedente è l'introduzione della responsabilità degli amministratori: questo significa che anche gli amministratori di una società sono tenuti a rispettare le "directors' duties", cioè sette aspetti e doveri che hanno come obiettivo la gestione di una società secondo le regole previste dallo Statuto societario - i cosiddetti 'Articles of Association' - in piena trasparenza, per evitare conflitti d'interesse ed ottenere i migliori risultati auspicabili per la propria azienda, con impegno, costanza e professionalità.

#### Condizioni per la nomina ad Amministratore

È inoltre importante notare come, secondo il Companies Act 2006, non sia possibile essere nominati amministratori societari prima dei 16 anni e che almeno una delle nomine relative al consiglio amministrativo venga attribuita a una persona fisica: quest'ultimo punto è fondamentale, perché evita situazioni di irregolarità in cui una società si fa amministratore di un'altra realtà aziendale senza alcuna possibilità di controllo.

#### Una nota sulla Privacy

Il Companies Act 2006 si è preoccupato anche di regolare la questione della privacy individuale per gli amministratori, che ora hanno la possibilità di pubblicare unicamente l'indirizzo professionale e non più quello privato, che tuttavia resta obbligatoriamente inserito nel registro delle società inglesi Companies House, in forma riservata.

#### Implementazione della tecnologia e varietà di caratteri tipografici nella denominazione

La legge corrente ha inoltre riconosciuto la possibilità di utilizzare le comunicazioni elettroniche con gli azionisti e vi sono delle novità in merito alle norme per l'assegnazione del nome ad una società, dando la possibilità di inserire alcuni caratteri tipografici aggiuntivi.

#### Specificazione dell'oggetto sociale non necessaria

A differenza di quanto affermava la legge precedente viene tolto l'obbligo di indicare l'oggetto sociale durante il processo di costituzione e l'unico modello di documentazione valido per la formazione di una società resta quello dello Statuto, che fornisce un documento standard molto più semplice rispetto alla versione passata.

#### Valutazione conclusiva

I vantaggi di questa revisione normativa sono importanti soprattutto per le piccole-medie imprese: contabilità più semplice, assemblea annuale degli azionisti facoltativa e possibilità di deliberare in via diretta senza la necessità di una votazione in assemblea generale.

Companies Act 2006: giudizio 'Ottimo'

La normativa vigente, Companies Act 2006, è accessibile al seguente link:

<http://www.legislation.gov.uk/ukpga/2006/46/contents>

*\*\*\*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*

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  
Apertivo • Mediterranean Diet  
Dishes • Gluten Free

# BE ITALIAN.

*Be Italian Catering, a taste of real Italian flavours at your events.*

info@beitaliancatering.com - www.beitaliancatering.com - T. +44 (0)20 35423604



## SICURI ALL'ESTERO

Il Programma Assicurativo per gli italiani all'estero

### RISTORANTI: UN'ASSICURAZIONE "AD HOC"

#### Concepita da AIM Underwriting Agency UK

AIM Underwriting Agency UK ha messo a punto anche un prodotto assicurativo "ad hoc" per i ristoranti, nel quadro del programma "Sicuri all'estero" che ha lo specifico scopo di supportare gli italiani che risiedono nel Regno Unito attraverso una vasta gamma di prestazioni assicurative con supporto in lingua italiana.

Nella terza parte della nostra conversazione, Aldo laquinta, fondatore della compagnia, ci parla proprio di questa polizza che offre una copertura assicurativa globale proteggendo i nostri clienti da molteplici eventi: la rottura degli equipaggiamenti delle cucine, la tutela legale in caso di infortuni accidentali o di intossicazioni alimentari, la perdita di licenza per la vendita e distribuzione di alcolici all'interno del locale e durante l'esercizio dell'attività, l'indennizzo dei lavoratori in caso di infortuni sul posto di lavoro, le perdite dovute a deterioramento del cibo, l'interruzione di attività a causa di eventi naturali ed incendi.

È inoltre prevista la copertura facoltativa di un veicolo aziendale necessario o di supporto allo svolgimento dell'attività.

#### QUALI SONO I VANTAGGI DI ACQUISTARE UN PRODOTTO PER LA TUTELA DELLA PROPRIA ATTIVITA' DI RISTORAZIONE CON VOI?

- Come per tutti gli altri prodotti del programma "Sicuri all'estero", forniamo assistenza in lingua italiana nella fase pre e post contrattuale e in caso di eventuale sinistro. I nostri collaboratori negli uffici di Londra e i nostri consulenti sono a disposizione per ogni necessità e richiesta
- Abbiamo predisposto un sito specifico [www.sicuriallestero.it](http://www.sicuriallestero.it) tramite il quale si possono richiedere i preventivi, cosa che velocizza l'iter e permette di risparmiare tempo
- Siamo un partner affidabile e collaboriamo con primarie compagnie del mercato internazionale quali AXA, AVIVA, ZURICH

#### COME VI SIETE PREPARATI IN CASO DI BREXIT?

I nostri clienti saranno tutelati in caso di Brexit. Infatti entro il 2019, tutte le attività della AIM Underwriting Agency saranno trasferite al nostro broker - AIM Insurance Broker Ltd (AIMIB) - società di diritto inglese, recentemente autorizzata dall'organo di controllo britannico FSA.

#### COSA SI FA IN CASO DI SINISTRO?

Come primo passo si farà riferimento ai testi di polizza delle varie Compagnie, come per tutti i prodotti del programma "Sicuri all'estero". I nostri assicurati vi troveranno tutte le indicazioni per effettuare la denuncia in caso di sinistro. Inoltre i nostri collaboratori e consulenti potranno fornire ai nostri clienti tutte le informazioni di cui avranno bisogno per supportarli nella definizione del sinistro: questo rispecchia la filosofia del Programma "Sicuri all'estero", ovvero di essere un partner affidabile per tutte le tematiche inerenti lecopertura assicurative.

#### COSA QUALI SONO I RIFERIMENTI DA UTILIZZARE?

[www.sicuriallestero.it](http://www.sicuriallestero.it)  
Info.sicuriallestero@aimuw.it  
AIM Underwriting Agency UK  
150 Minories EC3N 1LS  
Tel. 0044 (0) 20 7347 5681



# FIANDACA

EST. 1975

WINE IMPORTER & WHOLEALER

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

## LA FUGA: i poveri emigrano, i ricchi espatriano...



I ricchi non emigrano, "espatriano", che è più elegante. La ricerca di livelli di tassazione minore è certamente un elemento importante, ma non è l'unico. Dei primi cinque paesi di destinazione preferiti dai danarosi in fuga—nell'ordine: Australia, Stati Uniti, Canada, Svizzera e gli Emirati Arabi Uniti—solo l'ultimo ha la mano fiscale veramente leggera. La Svizzera da tempo non entra più nel novero dei paradisi fiscali.

Secondo l'Agenzia Bloomberg, l'anno scorso 108mila "High Net Worth Individuals" (familiarmente, ricconi) hanno cambiato paese di residenza, un aumento del 14% rispetto all'anno precedente e il doppio del 2013. Gli stati che hanno perso più multimilionari nel 2018 sono Cina (meno circa 15mila), Russia (-7mila), India (-5mila), Turchia (-4mila) e la Francia (-3mila). L'Alto commissariato delle Nazioni Unite per i rifugiati, l'UNHCR, riferisce invece che gli sbarchi dei migranti sulle coste italiane sono passati dai 119.369 nel 2017 ai 23.371 nell'ultimo anno. In totale, sulle coste europee l'anno scorso sarebbero giunti 138.882 migranti, perlopiù africani. È ovvio che le due situazioni sono molto diverse, ma il paragone sottolinea che, come c'è un movimento di interi popoli fuori dall'Africa, ci sia anche un'emigrazione di massa nel mondo da parte di quelli che posseggono molti soldi, in fuga da paesi d'origine che gli danno evidentemente da pensare. Il flusso parrebbe essere, a giudicare dalle destinazioni elencate sopra—sempre togliendo gli Emirati Arabi—principalmente verso giurisdizioni note per la stabilità, e non solo quella finanziaria.

La suggestione trova riscontro nel caso

della Gran Bretagna, che non arriva ai livelli della Francia—nemmeno di tassazione né di disordine—ma comunque ha perso anche lei quasi 3mila residenti particolarmente ricchi nel 2018, allarmati, almeno così si suppone, sia dalla rafforzata tassazione sia dalla Brexit.

Andrew Molis, della New World Wealth—specializzata nell'assistenza agli emigranti ricchi che vogliono cambiare paese e nazionalità—ha detto alla Bloomberg che le preoccupazioni dei suoi clienti arrivano pure dalla criminalità, dalle scarse opportunità di fare affari e dalle tensioni religiose, ma possono anche essere la spia di un futuro buio. "Può essere un brutto segno, dato che spesso i primi a scappare sono quelli con forti patrimoni... Hanno i mezzi per partire, a differenza della borghesia". Molti però sono ancora fermi al primo passo, la ricerca di un secondo passaporto.

Secondo la Knight Frank, una consulente che procura nuove cittadinanze per chi investe nel paese di destinazione, quest'anno il 26% dei multimilionari globali comincerà almeno a preparare il possibile spostamento a lidi più ameni, una tendenza che allarma il fisco di molti governi che pensano di aumentare ancora le aliquote.

L'Ocse ha recentemente messo sulla sua Lista Nera due centri mediterranei, Cipro e Malta, per l'eccessiva disponibilità a venire incontro alla domanda, cedendo un po' troppo allegramente la propria cittadinanza in cambio di investimenti. Teme che così incoraggino l'evasione fiscale. Ora, i ricchi non solo hanno più denaro dei comuni cittadini, tendono anche ad essere meglio informati. Sanno qualcosa che non sappiamo noi? O è solo che hanno i soldi per mettersi al riparo prima?

Nota Diplomatica/ James Hansen



## 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](mailto:info@franchi.co.uk)

**0800 176 176**



## MA A VOI LA BREXIT CHE VI DICE?

### Un concorso artistico a mo' di esorcismo

Non so voi, ma io ero davvero arrabbiato con Theresa May quando a luglio 2016, appena 18 giorni dopo il referendum, ironicamente durante una precedente gara per la leadership Tory, conì il famoso (e tuttora oscuro) slogan "Brexit means Brexit". All'epoca aggiunse anche "ne faremo un successo" e tutti possono giudicare come sia finita, ma la ragione per cui mi arrabbiai è perché con quello slogan la May voleva diventare Primo Ministro chiudendo il dibattito sul significato di un voto le cui implicazioni non erano chiare tre anni fa e non sono nemmeno più chiare oggi. Non solo perché non c'è mai stato un piano chiaro e concreto dietro l'opzione di lasciare. Davvero nessuno sa cosa significa la parola Brexit. Nessuno può sottovalutare la "sfida di prendere Brexit dalla semplicità della scelta sulla scheda elettorale alla complessità di reimpostare la relazione del paese con 27 dei suoi vicini più vicini" per citare il discorso, un filo più umile, con cui Theresa May ha annunciato le sue dimissioni da primo ministro.

In realtà la Brexit riguarda tanto l'identità di questo paese quanto il suo rapporto con l'Europa. Come tale colpisce ognuno di noi che vive e lavora in questo paese. Riguarda l'incertezza che colpisce le nostre vite. Riguarda il ruolo delle nostre vite in questa società. Riguarda il ruolo di questa società nel resto del mondo. Ha una dimensione pubblica tanto quanto un significato personale per ognuno di noi. Per questo al Comites di Londra abbiamo pensato che fosse la dimensione artistica la migliore per catturare il signifi-

cato di questa parola evanescente.

"What Does Brexit Mean To You?". Una domanda e un concorso artistico, articolato attorno a cinque categorie (racconti, fotografie, fumetti, illustrazioni, video) con una giuria di esperti italiani ed internazionali che hanno giudicato le oltre 100 opere pervenute. Tra loro, istituzioni della comunità italiana come Clara Caleo Green, da tanti anni il punto di riferimento per gli appassionati di Cinema Italiano a Londra, Ornella Tarantola librai capa dell'Italian Bookshop, i galleristi Andrea Maffioli e Federica Beretta, Marco Magini, che coordina il Festival della Letteratura Italiana a Londra e lo scrittore e sceneggiatore Leonardo Rizzi. Madrina della manifestazione è stata Elena Remigi, coordinatrice del progetto In Limbo che ha raccolto in questi mesi le testimonianze di cittadini europei e britannici durante l'attuale e prolungata fase di incertezza legata alla Brexit.

Un concorso aperto a chiunque indipendentemente dalle nazionalità. Una scelta sentita fatta insieme agli altri consiglieri del Comites di Londra, Dimitri Scarlato e Marco Beranzoni, perché volevamo ovviamente raggiungere tutti i cittadini italiani ma non volevamo escludere le altre comunità europee, o i cittadini britannici. Per questo abbiamo optato per un concorso aperto a tutti i residenti del Regno Unito, orgogliosamente promosso dalle istituzioni italiane ma con vincitori da cinque diversi paesi e opere di artisti di tutti i paesi della UE. Anche per questo il concorso è stato promosso in partnership con la cam-

pagna Take a Break From Brexit, creata nel settembre 2018 da un gruppo di cittadini europei in UK per ottenere una lunga estensione dell'articolo 50. Quella concessa a Marzo è troppo breve: forse ne sentirete ancora parlare.

Nella serata di premiazione, ospiti del Console Generale Marco Villani, abbiamo ammirato lo splendido irreverente video di Elise Wouters e quello altrettanto politico di Euan Robinson, le illustrazioni psichedeliche di Clare Owen e Cameron Lings, il fumetto brexiteers di Jan Bowman, e le foto di sottile denuncia di Richard Smith e più aperta contestazione di Gordon Render e il simpaticissimo racconto Scrambled Eggs della siciliana Serena Buccoliero vincitori delle rispettive categorie.

Continueremo ad essere tutti coinvolti e toccati dalla Brexit, parola dalle mille sfumature cui la politica non ha ancora saputo fornire un significato pieno ma con questa iniziativa abbiamo offerto l'opportunità a tanti artisti di esprimerne il significato più intimo e personale, primo passo di un percorso di attenzione alla cultura e all'arte che il Comites di Londra vuole portare avanti anche nei prossimi anni.

Andrea Pisaro



Primi Classificati presenti nella serata

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

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

## TOTALLY THAMES, LA FESTA DEDICATA AL TAMIGI



borough;  
"The Barking stink: a scented heritage exhibition", una curiosa riproduzione della vita di 200 anni fa della zona del Barking, area industriale dell'epoca, attraverso i sensi, in particolare l'olfatto, grazie alla riproduzione degli odori tipici del tempo.

Settembre è senza dubbio uno dei mesi migliori per la vita a Londra, e come da tradizione sarà dedicato a uno dei principali simboli della città: il Tamigi, il fiume che rappresenta l'essenza della capitale, parte integrante del tessuto della vita londinese. "Un'incredibile celebrazione, con qualcosa di adatto ad ogni persona, che darà ai londinesi l'opportunità di esplorare il grande Tamigi" così ha definito la festa il sindaco di Londra, Sadiq Khan.

Nato nel 1997, inizialmente prevedendo 2 giorni di festeggiamenti, dal 2014 il festival si svolge ogni anno a fine estate per un mese, coinvolgendo circa 42 miglia di fiume. Durante l'intero mese sarà possibile assistere ad un'esplosione di eventi che animeranno le rive del fiume, arte, cultura, balli, musica dal vivo, film, giochi, gare di canottaggio e regate, ed altro ancora.

Molti saranno gli eventi che si svolgeranno, anche ad ingresso gratuito, come ad esempio: "The ship of tolerance", il 4 settembre, un progetto internazionale di arte realizzato su una nave, per ispirare i ragazzi al linguaggio universale dell'arte, concentrandosi sul concetto della diversità. Il progetto creato da Ilya e Emilia Kabakov, ha toccato diverse località, tra le quali Venezia, Mosca, Havana, New York e Roma. Per l'occasione le vele della nave sono state realizzate dagli alunni di 40 scuole primarie di Londra e dei Centri Rifugiati di Birmingham, Leeds e Peter-

Il progetto include inoltre pop-up, esibizioni, workshop, film e racconti per ricostruire al meglio il periodo storico e proiettare indietro nel tempo il visitatore;

"Thames tidefest", 8 settembre dalle 10 am alle 5 pm, presso il Kew Bridge Piazza, una giornata di eventi per la famiglia, che includono gite in barca, prove di kayak, giochi e camminate negli angoli naturali e sconosciuti del Tamigi;

"Thank you for having us", spettacolo teatrale in strada della compagnia musicale "Générik Vapeur", e della compagnia di trapezisti "Gorilla Circus", nella zona di King Street, nell'orario 8-9 pm il 7 settembre;

"Regatta London" il 29 settembre alle ore 8 am, che prevede gare di kayak, canoa e tavola da paddle nella zona Hammersmith, Greenwich e Putney, fino al Big Ben. E' possibile anche partecipare iscrivendosi sul sito [www.regatta.london](http://www.regatta.london);

Questi e tanti altri eventi per tutta la famiglia si svolgono ogni giorno lungo le rive del fiume, per maggiori informazioni sul calendario dettagliato degli eventi, consultare il sito [www.totallythames.org](http://www.totallythames.org).

Ilenia Valleriani



**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](mailto:felicityoraziocars@yahoo.co.uk)

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

# AUTHENTIC ITALIAN TABLE: UN FESTIVAL DI SAPORI



Nel Shoreditch Gardens, il cortile annesso al Geffrye Museum, è stato ricreato il 15 di giugno un piccolo Street Food Market di specialità della Penisola grazie a The Authentic Italian Table, un evento organizzato dalla Camera di Commercio Italiana in UK.

Le ghiotte specialità sono state preparate da otto ristoranti di Londra (Macellaio RC, Ardiciocca, Osteria Romana, Obicà, Satyrio, l'Enoteca Rabezana e Sud Italia Pizza, quest'ultimo un

vero e proprio furgoncino per street food locato nello Spitalfields Market).

A fare da "contorno" a questi nomi anche Tosi Gorgonzola, produttori del buonissimo omonimo formaggio, e Prime Gelato, con i suoi gusti senza coloranti, alcuni vegani, e nell'insieme, buonissimi.

Il tempo poco clemente non ha frenato i visitatori che hanno fatto la fila davanti ai furgoncini variopinti previo acquisto di carnet di biglietti. Ogni bi-

glietto dava diritto a due assaggi proposti dei vari chefs e ad un drink.

Campari UK era presente con il notissimo Spritz, che è molto popolare anche in Gran Bretagna, e ha organizzato la Campari Negroni Masterclass per celebrare i 100 anni di questo cocktail famoso in tutto il mondo.

Dopo un breve discorso per illustrare la storia di questo iconico drink e' stato possibile imparare a prepararlo. Sempre parte della Campari, ha riscontra-

to molto successo il nuovissimo O'ndina Gin aromatizzato con 19 differenti erbe italiane fra cui basilico, maggiorana, finocchietto, salvia e note agrumate.

Fra le altre compagnie di drinks erano presenti la conosciuta birra sarda Ichnusa e l'acqua Ferrarelle.

Nel pomeriggio il TV chef Aldo Zilli ha tenuto due masterclass, coadiuvato dal suo assistente Davide, ed ha preparato in un'ora un menu di tre portate. Davanti al suo pubblico ha impastato un panetto di pasta fresca e lo ha tagliato usando la tipica "Chitarra" abruzzese per ottenere gli spaghetti alla chitarra.

Durante la giornata l'evento è stato

accompagnato musicalmente da due gruppi, il primo, un duo di chitarristi che hanno proposto successi italiani dei cantautori, mentre il secondo, con una cantante deliziosa accompagnata da un chitarrista, ha intrattenuto con un repertorio vario chi si trovava nel capannone delle masterclass.

Un sabato diverso, dove si sono scoperti nuovi sapori oltre ad aver aggiunto nuovi nomi da visitare nel prossimo futuro per una serata all'insegna del mangiare bene all'italiana.

L'evento faceva parte del più ampio progetto True Italian Taste che coinvolge tutte le Camere di Commercio Italiane all'estero.

Cristina Polizzi



## Gauguin, Tahiti e la Femmina-Dea Mostra di ritratti alla National Gallery

Infanzia peruviana, adolescenza parigina, gioventù marinara e perfino patriottica partecipazione alla guerra franco-prussiana, precoce inserimento nel mondo del lavoro come agente di cambio, matrimonio borghese con

agiata danese, feconda paternità di 5 figli. Un quadro piuttosto borghese la vita del giovane Paul Gauguin, finché non ci si intromise la Musa dell'Arte. Questa smascherò l'irrequietezza latente di un carattere avventuroso, impulsivo

e appassionato che finì i suoi giorni in Polinesia invece che in Borsa.

Durante i primi dieci anni del matrimonio, dal 1873 al 1883, il nostro Paul si barcamenò tra lavoro e famiglia e la crescente attrazione per la pittura, in cui prese a cimentarsi sulla falsa riga degli impressionisti

che dominavano la scena parigina, ma già dalle prime opere si nota una certa insofferenza verso tale stile pittorico. Vedi il ritratto della moglie Mette Gad al pianoforte del 1881 dove si nota già una forte attrazione per la figura in contesti meno evanescenti tipo Pissarro o Monet. E proprio ai ritratti di Gauguin è dedicata la mostra alla National Gallery dal 7 ottobre al 26 gennaio, "certo un ritrattista non convenzionale - come ribadisce il direttore Gabriele Finaldi - la cui visione radicale di tale arte ha portato alla creazione di opere suggestive, dinamiche e forse inquietanti". Di sicuro

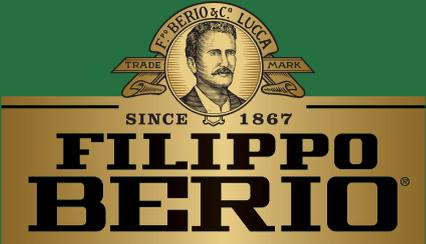
suggestivo il richiamo delle isole polinesiane, dinamica la sua vita col pennello, che lo vide allontanarsi dalla famiglia e andare avanti e indietro con l'Europa fino a ripudiare del tutto quest'ultima, inquietante l'interpretazione religiosa dei suoi quadri.

Linee chiuse, colori accesi, decisi e piatti contraddistinguono l'arte di Gauguin che supera le evanescenze dell'impressionismo nel suo scandagliare l'elemento umano, carnale e spirituale, rapportato alla Natura. Come accade agli artisti di rottura, fu ripudiato in patria, guardato con sospetto come intellettuale sovversivo nella sua convinzione che le civiltà urbane, col loro timbro borghese, commerciale, industriale, rovinano l'equilibrio psicofisico del creato: la sofferenza umana è dovuta al distacco dai valori originali. Da qui, l'immersione nella natura incontaminata delle isole del Pacifico.

Il suo primo tuffo a Tahiti fu nel 1891 e fu amore a prima vista. Fu anche la scoperta della Femmina-Dea, lontana dai valori alienanti della società occidentale, fondata su competizione e impegni costanti. Nei colori senza compromessi della natura circostante e delle vesti delle tahitiane è il trionfo della contemplazione, dopo tutto per Gauguin "L'Arte è un'astrazione, bisogna pensare più alla creazione che al risultato". E comunque la Donna è sempre la figura centrale, sia una tahitiana tribale che una contadina bretone. La donna è la sacerdotessa di una religione naturale che abbraccia il mondo della materia e dello spirito. C'è in Gauguin una rivalutazione dell'introspezione, del sogno, dei simboli e, nella sua fuga verso la Polinesia, la ricerca di elaborazioni mitologiche, linguaggi artistici più autentici, insomma una struttura sociale diversa dalla Belle Epoque francese e dal colonialismo europeo.

La mostra, con oltre 50 opere fra dipinti, sculture, stampe e disegni provenienti da musei di tutto il mondo, offre una parte del complesso pittorico di Gauguin concentrata sulla ritrattistica ed è comunque un invito a ripensarlo non nell'ottica denigratoria dei contemporanei, ma nella sua convinzione, molto contemporanea, che il progresso scientifico non è in grado di risolvere ogni problema.

Margherita CALDERONI



**FILIPPO BERIO**

**TICKETS ON SALE NOW!**  
**FILIPPO BERIO SUPPER CLUBS AT**  
**LA CUCINA CALDESI, MARYLEBONE, LONDON W1**

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

**AUTUMN WARMERS**  
**SARDINIAN STYLE**  
 21<sup>ST</sup> SEPTEMBER 2019

---

**OLIO NOVELLO**  
 7<sup>TH</sup> 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](http://www.filippoerio.co.uk/events)



OLIVE OIL MASTERS  
**SINCE 1867**







**La Credenza**  
 Artisan delicacies from Italian traditions

La Credenza Ltd  
 Unit 9, College Fields Business Centre  
 Prince George's Road, London SW19 2PT  
 T 020 7070 5070 M 07887 880234  
 Email [nick.clinton@lacredenza.co.uk](mailto:nick.clinton@lacredenza.co.uk)  
[www.lacredenza.co.uk](http://www.lacredenza.co.uk)

**SEEDS OF ITALY**

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



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

# SAN GIORGIO

— Italian Restaurant & Pizzeria —

*Italian food at its best for everyone to enjoy*

*Party Menus 3 Course Meal from £22.80*

*Try us once and we are sure you will be back for more*



*For reservation please call*

**020 8445 3355**

*Email: [sangiorgiorestaurant@hotmail.com](mailto:sangiorgiorestaurant@hotmail.com)*

*932 - 934 High Road, London N12 9RT*

# CITY&MAFIA: DON CIOTTI, "EUROPA FACCIAMO DI PIÙ"

## Lo chiede durante visita a Londra

Don Luigi Ciotti, da un quarto di secolo in prima linea nella lotta alle mafie, è venuto a fine giugno a Londra per mettere un dito in una piaga (i rapporti di collusione tra una certa finanza e il crimine organizzato) e per chiedere che l'Europa si muova in modo più organico e compatto nella repressione dei "cancri" delinquenziali.

Sulla ribalta dal 1965 quando ha creato l'associazione "Abele" per l'aiuto ai tossicodipendenti, don Ciotti conduce le sue battaglie antimafia tramite la rete associativa "Libera" che ha creato nel marzo del 1995. Ha avuto modo di parlare delle sue tante battaglie il 27 giugno nel corso di un incontro-dibattito all'Istituto di Cultura di Londra.

In effetti alcuni attivisti dell'associazione antimafia - in primo luogo Davide Palmisano - hanno aperto nel 2015 una sede distaccata proprio nella metropoli britannica, con un'attenzione particolare rivolta alla City perché il crimine organizzato è attratto da quello che don Ciotti ha definito il "miele gustoso della finanza", fondamentale

per il riciclaggio del denaro sporco.

Coordinatore della sezione britannica di "Libera", Palmisano è figlio di un telecinoperatore della Rai ucciso nel 1995 in Somalia durante un agguato in cui rimase ferita la giornalista Carmen Lasorella.

Lasorella e Marcello Palmisano erano a Mogadiscio per indagare sulla lotta tra la compagnia italo-somala "Somal Fruit" e l'americana "Dole" per il controllo del business delle banana in quel Paese africano. Sul perché dell'agguato non è mai stata fatta chiarezza ma Davide e la sua famiglia sospettano che mandante sia stata la mafia internazionale, a difesa dei loro loschi traffici.

Il sacerdote antimafia ha spiegato di essere venuto a Londra "per portare il mio messaggio di solidarietà a tutti questi ragazzi impegnati in prima linea che prendono a cuore il problema della criminalità organizzata, anche lontano da casa loro".

Nella capitale britannica don Ciotti non ha mancato di insistere su un suo

chiodo fisso: l'Europa deve fare di più nella crociata contro il divorante cancro rappresentato dal crimine organizzato.

"Già il 1997 - ha ricordato in un'intervista rilasciata per il sito "Londralta.com" ad Alessandro Allocca - suggerimmo al parlamento europeo di creare dei sistemi unici per il contrasto e la repressione delle mafie. Perché era

sotto agli occhi di tutti che il problema non era più dei singoli stati, Italia tra tutti, ma dell'intero continente attraverso delle ramificazioni internazionali alimentate da traffici di droga e soldi sporchi. Già allora parlavamo di educazione della società a capire e affrontare queste problematiche, perché non potevamo solo affidarci a polizia e magistrati per fermare questi cancri, ma serviva, e serve tuttora, un forte impegno civile da parte di tutti che deve partire dalle famiglie per propagarsi alle scuole e università fin dentro i luoghi di lavoro".

"Ad oggi - si è rammaricato - c'è una Europa che va un po' per i fatti suoi, dove alcuni paesi hanno un sistema legislativo troppo debole e lì e mafie prosperano. E poi ci sono altri paesi,

vedi l'Inghilterra, dove si fanno tanti sforzi ma c'è un miele così gustoso, che è la finanza, che attrae tutti tanto da dar vita a importanti attività di riciclaggio di denaro sporco".

Durante il suo soggiorno a Londra Don Ciotti ha anche lamentato il flusso migratorio dei giovani in cerca di lavoro dal sud d'Europa verso la Gran Bretagna: "Sarebbe un sogno - ha detto a questo proposito - vedere che il flusso si inverte. Ho incontrato migliaia e migliaia di ragazzi che vivono all'estero e posso dire che è una vergogna che il nostro Paese non faccia nulla per trattenerli. Non ha la testa per capire il grande patrimonio che stiamo perdendo e lo dico soprattutto come atto d'amore e rispetto per l'Italia e i suoi giovani".



# A OXFORD PER ULTIMA CENA A POMPEI

## CON IL FORTE SOSTEGNO DI INTESA SANPAOLO



Il Cons. Alberto La Banca e il Stefano Lucchini, con le rispettive signore, all'inaugurazione della mostra

C'è il forte sostegno di Intesa Sanpaolo dietro la grande mostra "Last Supper in Pompeii" che si è aperta il 24 luglio scorso all'Ashmolean Museum di Oxford (UK) e che permette ai visitatori di rivivere l'epoca della terribile eruzione del Vesuvio nel 79 d.C. introducendoli nella vita quotidiana degli antichi Romani, dai campi coltivati alle taverne, dagli empori ai triclini, dalle cucine ai luoghi di culto.

Il sostegno della banca italiana alla mostra, che chiuderà i battenti il 2 gennaio dell'anno prossimo, rientra in un ampio accordo di collaborazione con la prestigiosa Oxford University che include attività di formazione, di ricerca scientifica, scambi e borse di studio ed è espressione vivida dell'importanza data da Intesa San Paolo alla diffusione della cultura e dell'arte italiana all'estero, anche facilitando le relazioni tra le istituzioni culturali italiane e quelle straniere.

La collaborazione perdura da diversi anni con la Oxford University, un'istituzione riconosciuta tra le migliori al

mondo nel campo della ricerca e della formazione, e rappresenta per Intesa Sanpaolo una delle partnership più qualificanti. Grazie ad essa, Intesa Sanpaolo

e i suoi manager - così come giovani studenti meritevoli - hanno la possibilità di accrescere le proprie competenze in un luogo storicamente consacrato alla conoscenza e all'approfondimento.

Questo legame si è ulteriormente rafforzato con il support alla mostra su Pompei che offre un notevole contributo scientifico alla diffusione della storia e della cultura italiana, a partire da scoperte archeologiche anche recenti.

"È un'ulteriore testimonianza di come l'arte e la cultura siano parte integrante del nostro operare come banca, un aspetto che non viene tralasciato anche in una collaborazione di tale importanza, una delle più ampie stabilite finora da Intesa Sanpaolo con atenei esteri", ha sottolineato Stefano Lucchini, Chief

Institutional Affairs and External Communication Officer Intesa Sanpaolo.

All'Ashmolean sono esposti oltre 300 reperti archeologici, alcuni di recente scoperta, tra cui oggetti di uso quotidiano, utensili, vasi, persino resti di cibi carbonizzati e preservati dalle ceneri del vulcano, mosaici e tesori provenienti dal Parco archeologico di Pompei e di Paestum, dal Museo Archeologico Na-

zionale di Napoli, dal British Museum, dal Museo Archeologico di Londra e da collezioni private.

Intesa SanPaolo contribuisce alla vita culturale del nostro Paese anche con l'attività espositiva propria delle Gallerie d'Italia, il polo museale nelle sue tre sedi a Milano, Napoli e Vicenza, che intrattiene rapporti con le principali istituzioni museali internazionali.

La R



# 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

CASTELLO DI ALBOLA  
RADDA IN CHIANTI

ZONIN 1821

From the vineyards to the glass.

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

# PIANTE MEDICINALI, AROMATICHE E DA PROFUMO LE PIANTE OFFICINALI

A cura di Costanza Vascotto  
costy.vascotto@gmail.com



Da orticultrice ho una simpatia particolare per le piante officinali e vorrei soffermarmi a raccontarvi dell'*Origanum vulgare*, pianta officinale che cresce spontaneamente nell'area mediterranea, ma attecchisce e prospera anche in una terra del Nord, come l'Inghilterra.

Nome scientifico  
*Origanum vulgare* L., 1753  
Famiglia  
Lamiaceae

*Origanum vulgare*, conosciuto come origano, è una pianta erbacea, aromatica, perenne che a maturità diviene semiarbutiva ed è sempreverde nei luoghi dove il clima è mite. È dotata di un rizoma legnoso, ramificato e strisciante orizzontalmente, dal quale si sviluppano fusti che possono superare il mezzo metro di altezza, spesso sdraiati nella parte basale poi eretti a sezione quadrangolare e che sono ramificati nella parte superiore, pelosi e verde rossastri all'apice. Alcuni di essi portano solo le foglie, mentre altri sostengono l'infiorescenza. Le foglie dell'origano sono molto aromatiche (profumano di pepe), di un colore verde intenso, opposte ed arrotondate con l'apice appuntito e differente colorazione sulle due pagine.

L'*Origanum vulgare* è una pianta nativa dell'Europa e delle regioni centrali e meridionali dell'Asia. In Italia è una specie comune e si trova su tutto il territorio. Nei paesi mediterranei cresce spontaneo sulle colline, lungo le siepi e nelle radure boschive ben soleggiate e miti.

In Inghilterra questa pianta aromatica è conosciuta come maggiorana selvatica (wild marjoram) che cresce fino a 60 cm ed è la stessa specie che si trova nel bacino del Mediterraneo ma, siccome cresce in un ambiente più freddo, presenta un aroma meno intenso. Nelle isole britanniche ritroviamo questa erba anche in suoli secchi e calcarei ed in habitat quali praterie, siepi, bordi stradali e boscaglia.

Dell'origano si utilizzano le foglie e le sommità raccolte in estate durante la fioritura. Le foglie possono essere usate sia fresche che essiccate. I rami con i fiori vengono raccolti in un giorno asciutto, legati a mazzetti a testa in giù e fatti seccare all'ombra in un luogo ventilato. Una volta essiccati, van-

no recuperati e fatti sbriciolare come le foglie asciutte e conservati in contenitori ermetici, ad esempio di vetro, per la permanenza del sapore. A differenza di altre erbe, quali il prezzemolo e il timo, l'origano con l'essiccazione aumenta il proprio aroma.

**Principi attivi.** La composizione in principi attivi varia a seconda dell'epoca di raccolta, delle condizioni di coltivazione e di come la pianta viene raccolta e conservata. I principali costituenti più attivi sono i fenoli, come il timolo, il carvacolo e il carnosolo, oltre a grassi, proteine, sali minerali (calcio, ferro, magnesio, sodio, zinco, potassio), vitamine (quali la tiamina) e carboidrati.

**Proprietà.** La maggior parte delle proprietà sono analgesiche, antibatteriche, antifungine, antiparassitarie, antispasmodiche, antisettiche, espettoranti per calmare la tosse. Aiuta la digestione ed attenua i dolori intestinali e il meteorismo. L'origano è ampiamente apprezzato per le proprietà aromatiche e terapeutiche. Già nella medicina tradizionale cinese era già usato come rimedio naturale per le malattie febbrili e le affezioni a carico delle vie respiratorie. Le proprietà terapeutiche vengono continuamente supportate da studi scientifici. Ad esempio, si è visto che l'olio di origano assieme ai suoi costituenti, in particolare il carvacolo, è in grado di aiutare a debellare il 'Norovirus', responsabile della gastroenterite, agendo come un antibiotico naturale.

**Uso interno.** È indicato in caso di raffreddore, influenza e leggeri stati febbrili, digestione difficile, aerofagia, mal di stomaco e mestruazioni dolorose. A tale scopo si possono preparare:

**decotto:** mettere 15-20 g di sommità fiorite e foglie essiccate in mezzo litro di acqua, scaldare lentamente, fare bollire per 5-7 minuti circa e quindi filtrare. Bere tutto il preparato in tre volte durante la giornata;

**infuso:** mettere in infusione, per 5-10 minuti non di più, 10 g di sommità fiorite essiccate e sminuzzate in 500 ml di acqua bollente, filtrare e, se si desidera, addolcire con un po' di miele e bere subito;

**tintura:** mettere a macerare in 80-85 g di alcool a 70° 20-25 g di sommità fiorite essiccate, dopo dieci giorni filtrare e conservare in una bottiglietta di vetro scuro con contagocce. La dose consigliata è 40-50 gocce due volte durante la giornata;

**vino medicinale:** lasciare a macero, per 10-12 giorni, 50 g di sommità fiorite

essiccate e sminuzzate in un litro di buon vino bianco secco e generoso, filtrare e consumare a bicchierini (1 o 2) dopo i pasti.

**Uso esterno.** È impiegato contro le bronchiti, asma, artrite e dolori muscolari, contro le infiammazioni del cavo orale e delle gengive. Grazie alla proprietà germicida è un buon rimedio in caso di eczemi, ferite e piaghe infette. È un buon emolliente per le pelli secche e mitiga gli eritemi solari. Ad esempio, si può utilizzare l'olio in questo modo:

**sulla pelle** (in caso di infezioni): diluire l'olio di origano con quello d'oliva ad una concentrazione di 1 cucchiaino (5ml) di olio d'oliva per goccia di olio di origano ed applicare sulla zona interessata;

**per i gargarismi** (in caso d'infiammazione del cavo orale): diluire l'olio di origano con olio di oliva in un rapporto di una goccia di olio di origano a una goccia di olio d'oliva. Porre 1-3 gocce di questa diluizione sotto la lingua, tenerla ferma per alcuni minuti e poi sciacquare con acqua.

Inoltre, l'olio è impiegato nella preparazione di cosmetici e profumi maschili. Gli estratti delle foglie sono applicati in ambito cosmetologico contro diversi inestetismi della pelle, quali la cellulite profonda.

**In cucina.** È una delle erbe aromatiche più importanti nella cucina mediterranea ma anche di quella araba, messicana, indiana in virtù del suo stimolante profumo. Pizza, pesce, patate, formaggi, carni, ortaggi sott'aceto sono le classiche pietanze che si possono insaporire con l'origano. Ad esempio, sia le foglie che i fiori, freschi od essiccati, servono da condimento per insalate, pizze, minestre e pesce.

**Curiosità.** Il nome deriva dal greco "oros=montagna" e da "gamos=splendore, delizia" cioè "gioia della montagna". Gli antichi Egizi erano grandi estimatori dell'origano per la cucina e come valido aiuto nella conservazione delle mummie. Nell'antica Grecia gli sposi erano soliti agghindarsi con corone di origano, quale simbolo di prosperità e felicità. Secondo un'antica leggenda la scoperta delle proprietà terapeutiche di questa spezia si deve alla cicogna che usava cibarsene dopo aver ingerito cibi tossici.

I fiori dell'origano venivano un tempo usati per tingere la lana e nei tempi antichi, nei periodi di grandi epidemie, era usato come disinfettante per gli ambienti bruciato con timo e menta.

# Fashion Day 2019 a Caltagirone

Da sfondo ancora una volta la celebre scalinata

La Scalinata Santa Maria del Monte a Caltagirone ha fatto ancora una volta da impareggiabile sfondo lo scorso 30 giugno alla diciassettesima edizione di "Arte e Moda - Fashion Day".

L'evento, organizzato con successo dall'associazione culturale Fashion Day Group, presieduta da Pierangelo Mancuso, ha visto anche quest'anno la partecipazione di artisti eterogenei che operano principalmente su territorio locale siciliano ed italiano. Gli apici della manifestazione sono stati senza dubbio i momenti moda della serata, realizzati da alcuni negozianti locali e dallo stilista bolognese ospite Alberto Messina, che già lo scorso anno aveva onorato con le sue creazioni la popolazione Calatrina.

Alberto Messina, a chi gli ha domandato come mai è giunto fin qui, ha spiegato: "Quei 142 gradini che compongono la scalinata, Patrimonio Unesco, sono la ragione! Sono rammaricato che un'opera così bella ed imponente venga data per scontata e non sia valorizzata. Sono costernato di percepire uno stato di degrado della Scalinata sempre più avanzato e che tanta bellezza sembri sul punto di sfiorire."

Un momento della serata è stato dedicato alla narrazione della leggenda de "Le Teste di Moro", i vasi in ceramica artigianali tipici della Sicilia ed in particolare modo di Caltagirone e che, appunto, raffigurano una coppia di teste che simboleggiano un amore tragico e turbolento tra un moro e una ragazza sicula, sfociato con la decapitazione del moro da parte di quest'ultima, che decise di trasformare la testa in un vaso, come monito del tradimento subito.

Il "Fashion Day group" ha deciso anche di scommettere sui più giovani, fornendo la possibilità al Liceo Artistico per il Design Ceramico di Caltagirone - accorpata nel 2016 con l'Istituto Superiore Liceo classico "Bonaventura Secusio" - di far parte di questa manifestazione ed esperienza unica nel suo genere. Diversi studenti hanno potuto proporre una sfilata delle loro creazioni ispirate alla storia dell'arte, ripercorrendo tramite capi indossati da essi stessi il novecento artistico internazionale. Gli studenti hanno così potuto maturare l'esperienza viva della passerella, sia come creatori che come interpreti.

Anche quest'anno dunque il Fashion Day Group ha fornito una manifestazione di altissimo interesse che ha confluato ed offerto alla popolazione, e non solo, una serata diversa e ricca di suggestioni.

La Redazione

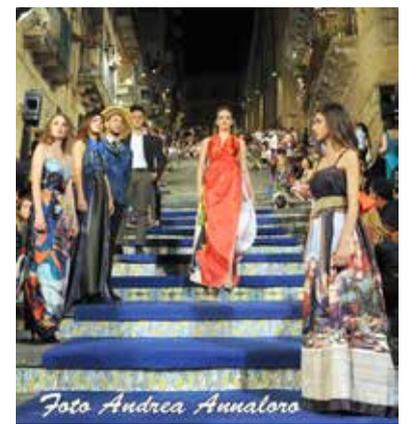


Foto Andrea Annaloro



Foto Andrea Annaloro

**Open on Sunday** **Aperto la Domenica**

## BRICIOLE

**RISTORANTE GASTRONOMIA**  
20 HOMER STREET, LONDON W1H 4NA - T: 020 7723 0040 - F: 020 7723 5144  
www.briciole.co.uk - info@briciole.co.uk

## 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



## AMORE E DINTORNI

Rubrica a cura di *Gianna Vazzana*  
notiziedalcuore@gmail.com

### MI TRADISCE DI CONTINUO: LO PIANTO O LO PERDONO?

Nadia ci scrive:

Il mio fidanzato mi ha tradito molte volte. L'ho scoperto sempre per caso, non per la sua volontà di confessarmelo. Ogni volta ha pianto pregandomi di non lasciarlo, dicendo che ama soltanto me e che le avventure con altre non significano assolutamente nulla. Che era solo una scappatella, mentre quello che abbiamo noi due è speciale. Effettivamente, la nostra storia dal di fuori sembra perfetta, andiamo d'accordo su tutto e ci supportiamo sempre a vicenda. Penso che non sia facile trovare un'altra persona come lui. Dovrei perdonargli le sue scappatelle e focalizzarmi sul fatto che la nostra storia ha mille altri aspetti positivi?

Risposta breve: no. Non "devi" fare nulla se non ciò che ti rende felice.

In realtà, cara Nadia, ho paura di non poterti dire cosa fare, quello puoi deciderlo soltanto tu. Io posso solo porti alcune domande, cercando, un po' socraticamente, di aiutarti a partorire una risposta. Perché ti dà fastidio essere tradita? È perché la società ti ha abituata a pensare che l'unica scelta giusta sia la monogamia oppure perché, veramente, intimamente, senti il cuore spezzarsi per aver riposto male la tua fiducia? Perché ti chiedi se dovresti restare? È perché pensi che andare via sarebbe inutile, in quanto un altro compagno ti farebbe soffrire ugualmente o è perché in fondo lui ti rende felice e il fatto che ti tradisca non ti disturba se non per convenzione sociale?

Vorrei che per prima cosa capissi cos'è che ti infastidisce dei suoi tradimenti e poi agissi di conseguenza. Hai vergogna della tua famiglia e delle tue amiche nel caso lo venissero a sapere? Hai paura del giudizio degli altri?

Simone De Beauvoir e Jean Paul Sartre sono l'esempio perfetto di come una storia d'amore non debba necessariamente contemplare la monogamia. La scrittrice e il filosofo vissero un amore lungo oltre 50 anni, senza sposarsi mai, né vivere sotto lo stesso tetto e scambiandosi lettere in cui si raccontavano le reciproche avventure. Simone esprimeva la propria convinzione del fatto che l'amore non sia sinonimo di esclusività: "gli uomini non sono spiriti, ma corpi in preda al bisogno".

In "Le Cose Dell'Amore" Umberto Galimberti dedica un intero capitolo al tradimento in cui scrive "l'amore è una relazione, non una fusione" e "l'amore non è possesso [...] Nella relazione, nel noi, non ci si può seppellire, come in una tomba, ogni tanto bisogna uscire, se non altro per sapere chi siamo senza di lei o di lui". Con questo sto cercando di dirti che avere molti amanti non è di per sé cosa sbagliata. Addirittura, uno studio presentato dalla British Association for Counselling & Psychotherapy ha dimostrato che i rapporti extraconiugali fanno bene alla coppia. Ma allora perché ci fa tanto soffrire, arrabbiare, perdere il lume della ragione? Perché Medea, tragicamente arrivò ad uccidere i propri figli, pur di far soffrire Giasone che l'aveva tradita?

Personalmente sostengo che la risposta sia, appunto, nell'etimologia della parola "tradimento" stessa. Dal latino "tradere" ovvero "consegnare ai nemici", indica il "venire meno ai propri doveri più sacri, mancando alla fede debita o data, a impegni presi solennemente, alla fiducia che altri ha in noi"

Penso, che quello che ti fa soffrire, sia appunto il fatto che lui non stia rispettando i termini del tacito contratto che avete stipulato.

Quando avete iniziato la vostra storia, avete dato per scontato che sarebbe stata una relazione monogama. Tu hai rispettato la tua parte del contratto, lui no. Non solo: non ti ha consultata per chiederti se volessi rivedere tali accordi, ha cercato di tenertelo nascosto.

Tischner definisce la fedeltà "il legame che unisce l'uomo con l'uomo, è un legame interiore, iniziato da libera scelta". Secondo il filosofo, la fedeltà corrisponde alla speranza: chi è fedele spera sempre che anche l'altro lo sia. L'altro può decidere se accogliere questa richiesta di fedeltà o meno. Venendone meno, però, il "traditore" non viene meno solo alla parola data all'altro, ma anche al rapporto con sé stesso. Tradire non significa soltanto tradire qualcuno, ma anche tradire sé stessi. Cosa ti dice del tuo ragazzo il fatto che non abbia dato peso al vostro tacito accordo? Puoi fidarti di una persona che viene meno ai termini del vostro "contratto"? Puoi essere che non romperà altre promesse?

I traditori, non a caso, non sono mai descritti come esempi da seguire: Giuda e Pietro vengono ricordati con infamia per aver tradito Gesù.

Socrate, invece, che preferì morire bevendo la cicuta, piuttosto che fuggire e mettersi in salvo, pur di non tradire sé stesso, le proprie idee e i propri principi, viene elogiato come uomo integro e coerente.

Dante ne "La Divina Commedia" colloca nel girone più profondo e vicino a Lucifero dell'inferno i traditori degli amici e dei parenti, condannandoli alla pena estrema del ghiaccio nel lago del Cocito.

Insomma, il problema non è come deciderete di vivere la vostra storia d'amore, ma il fatto che lui abbia lasciato che tu credessi e restassi fedele ad un accordo, che lui non ha avuto problemi a tradire, mentendoti e ingannandoti.

Secondo me, hai solo due possibilità: se pensi, veramente, intimamente, senza compromessi, che avere una storia d'amore non monogama, non sia poi così male, parlagliene. Dovete rivedere i termini del vostro accordo. Dovete decidere se preferite restare insieme e concedervi qualche scappatella ogni tanto. Se anche tu vuoi avere avventure extra coniugali. Insomma, dovete dirvi la verità, spiegarvi cosa vi aspettate da questa relazione e rispettare i nuovi accordi che prenderete. Solo in quel caso non si tratterà più di tradimento, ma di una relazione i cui termini sono stati decisi liberamente da entrambi e vi rendono felici.

Al contrario, se la relazione amorosa che vuoi presuppone l'esclusività, penso che non hai scelta se non lasciarlo. Sia perché date diversa importanza alla monogamia, sia perché non ha esitato a fare l'esatto opposto di quello che sa che per te è importante, non preoccupandosi di come ti avrebbe fatto sentire. Sei pronta a perdonare questa tremenda mancanza? Io non lo sarei.

Ti consiglio la lettura di "L'insostenibile leggerezza dell'essere" di Milan Kundera, in cui l'autore racconta amori, tradimenti e sogni, cercando di dimostrare come la pesantezza dell'essere (ossia l'impegno morale e sentimentale) sia terribile, finendo poi col concludere che anche la leggerezza (ombra effimera e sfuggente) sia in realtà, insostenibile

## THE INSIDER

by *Claudia Galetta*

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



### VINI BIANCHI A GO-GO PER PROLUNGARE L'ESTATE



Vini bianchi, sia fermi che frizzanti, sono i perfetti partners di aperitivi, pasti e dopo cena anche del dopo-ferie.

Rigorosamente serviti tra gli 8-10 gradi, i vini bianchi aromatici fermi, con note minerali e sapide sono stati i vini più riscoperti quest'estate.

Il **Greco di Tufo** è una eccellente DOCG campana. Il suolo vulcanico ed argilloso conferisce al vino un'elegante mineralità. Le vigne sopra i 400 metri godono sia di una temperatura più tenue durante la giornata che del fresco della notte. Ciò permette all'uva di avere un periodo di maturazione più lungo e quindi di ritenere la sua acidità - un elemento fondamentale nel vino. È un vino giovane che non viene invecchiato e che è generalmente consumato entro tre anni dall'imbottigliamento. Servito intorno agli 8 gradi, le rinfrescanti note aromatiche di questo vino sono il limone, pere, mele, mandorle tostate ed una mineralità accentuata.

Il **Pecorino** trova, secondo me, la sua massima espressione nelle Marche ed in Abruzzo, in modo particolare nelle vigne vicine al mare. È un vino secco e fermo, dal colore giallo dorato e qualche riflesso verdognolo. Al naso è molto fruttato (albicocca, pesca ed agrumi) e floreale (acacia e gelsomino). Al palato i sentori minerali del suolo e sapidi della vicinanza del mare. Il suo livello di alcol medio-alto e la sua alta acidità lo rendono un perfetto compagno dei pasti. Si presta all'invecchiamento. Provatelo in purezza!

Il **Grillo Sicilia IGT** è un vitigno autoctono della Sicilia. Un vino secco, fermo, dal colore giallo paglierino tendente al dorato. Le calde temperature maturano i grappoli dando loro un aroma di frutti tropicali quali la papaia ed il mango e note floreali di fiori bianchi secchi e fieno. È un vino equilibrato e ben strutturato. Il suo gusto leggermente minerale e sapido lo rendono perfetto ad accompagnare il pesce, verdure e formaggi freschi. La sua acidità lo rende adatto all'invecchiamento.

Il **Cortese di Gavi DOCG** è prodotto a Gavi e dintorni - provincia di Alessandria - con 100% vitigno cortese come vino fermo, frizzante, Spumante, Riserva e Spumante Riserva Classico.

La vicinanza al mare, solo 40km, dà a questo vino un'elegante mineralità e sapidità. I sentori aromatici sono di limone, frutta fresca, fiori bianchi e mandorle. L'acidità è alta e il livello dell'alcol moderato. Un vino elegante che piace sempre a tutti.

La bollicina più richiesta è ovviamente il **Prosecco DOC**. Prodotto al suo meglio a Conegliano e Valdobbiadene questa DOCG è almeno all'85% vitigno Glera. Rinfrescante ed elegante con un'alta acidità e moderata corposità. Un aroma di mela gialla, pera, pesca e limone e la fragranza floreale di agrumi ed acacia e note minerali.

Le bollicine più prestigiose sono quelle di **Franciacorta**. Il processo di produzione - metodo classico - che crea le eleganti e fini bollicine richiede anni, ecco perché il prezzo sale. Il sapore elegante, sapido, minerale e fresco, i sentori di frutta matura, agrumi e fiori secchi, nonché la nota di crosta di pane data dalla seconda fermentazione in bottiglia, rendono questo spumante una vera eccellenza italiana nel mondo.

Al prossimo incontro tra amici, ordinate (o portate) una gran bel vino Italiano!

**Arancini**  
sicilian rice ball

**Cannoli**  
traditional sicilian dessert

**Taste it. Love it!**

etnacoffee.net

54 Baker Street, London W1U 7BU

**L'Antico**

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

# Luciana Littizzetto e le Piccole Cose Certe

## Incontro alla scuola italiana di Holland Park



La multiforme Luciana Littizzetto, uno dei volti più noti e spassosi della tv italiana, è venuta per il lancio del suo ultimo libro a Londra, dove conta moltissimi fans che grazie all'attivismo di Ornella Tarantola dell'Italian Bookshop hanno potuto incontrarla il 25 giugno per un evento alla Scuola Italiana di Holland Park. E che evento!

La sala approntata era gremita degli estimatori della scrittrice, attrice, cabarettista ed opinionista torinese che ogni domenica per gli ultimi 14 anni ha campeggiato in TV al programma RAI "Che Tempo che Fa" insieme a Fabio Fazio. Oltre al successo televisivo non è da dimenticare la carriera della

Littizzetto come attrice oltre che conduttrice radiofonica, ma l'appuntamento londinese è servito per portare in primo piano la sua produzione editoriale che di recente si è arricchita con l'uscita di "Ogni Cosa è Fulminata. Alla Ricerca delle Picci" (PiccoleCoseCerte)".

A fare gli onori di casa è stato Luca Bianchini, scrittore e conduttore radiofonico, il quale ha scelto alcuni estratti del libro da far leggere alla Lucianina nazionale, come viene appellata con affetto, per poi commentare, in maniera brillante, i vari capitoli.

Ma cosa tratta "Ogni Cosa è Fulminata" e soprattutto cosa sono queste Picci dette anche Piccole Cose Certe?

Sono quelle piccole cose che nel quotidiano potrebbero rendere la vita più facile, ma non si parla di scoperte scientifiche, ma proprio delle soluzioni terra terra a cui nessuno pensa. Fra gli esempi, gli asciugamani di cotone che non asciugano neanche dopo 20 anni che vengono messi in lavatrice (perché mai?) oppure la palette della scopa che lasciano sempre una riga di polvere non raccolta o anche le date di scadenza illeggibili sulle confezioni alimentari.

È passata in un lampo l'ora che la scrittrice ci ha dedicato, ma poi con gentilezza e pazienza Luciana Littizzetto e Luca Bianchini hanno firmato i libri e posato per selfie praticamente con tutti. Le file per acquistare i libri e poi per farsi apporre una dedica sono state lunghissime ma il sorriso non ha mai abbandonato Luca e Luciana, come pure la gentilezza.

La numerosa partecipazione che ha visto l'evento completamente esaurito, nonostante lo spazio con maggior capienza e la presenza di ospiti anche in piedi, descrive la simpatia per questa autrice e per i suoi commenti al vetriolo. L'Italian Bookshop, nella persona di Ornella Tarantola è stata come sempre perfetta nell'organizzare ogni cosa, portando agli Italiani a Londra uno dei personaggi più amati, ponendolo sul palco di fronte ad un altro scrittore apprezzato come Luca Bianchini per una serata piacevolissima e per avere l'occasione di far provvista di buoni libri.

Cristina Polizzi



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: [ffb-londonpiccadilly@fratellilabuffala.com](mailto:ffb-londonpiccadilly@fratellilabuffala.com) -  
[www.fratellilabuffala.com](http://www.fratellilabuffala.com)

# SOPRAVVISSE AL LAGER E RIVOLUZIONÒ IL BOOK DESIGN

## L'ISTITUTO DI CULTURA ONORA GERMANO FACETTI



In occasione del Festival nazionale di arte "Insiders-Outsiders", in programmazione da Marzo 2019 fino a Marzo 2020, l'Istituto Italiano di Cultura di Londra ospiterà l'evento "Germano Facetti: a nazi labour camp survivor who revolutionised british book design".

L'evento, in calendario all'Istituto Italiano di Cultura di Londra il 10 settembre dalle 18:30 alle 20:00, con ingresso libero, sarà presentato da Chiara Barbieri, lettore al Royal College of Art, ricercatore presso la Bern University of the Arts e collaboratrice all'University of Art e Design Lausanne. La serata si aprirà con la proiezione del documentario "The yellow box: short history

of hate", diretto da Anthony West, nel quale il prigioniero Germano Facetti racconterà la sua esperienza di detenuto, commentando i suoi stessi lavori, dipinti e documenti prodotti nel periodo di detenzione nel lager nazista di Mauthausen.

Facetti, arrestato nel 1943 con l'accusa di affissione di manifesti anti-fascisti, conobbe a Mauthausen l'architetto Ludovico Belgiojoso che, una volta liberi dalla prigionia, lo invitò a Milano per una collaborazione lavorativa. Nel 1950 si trasferì a Londra dove ha insegnato tipografia alla Central School of Art & Design. Negli anni '60 ha ridisegnato la linea Penguin Books.

Saranno ospiti della serata il professore Rick Poyonor, insegnante di Designer and visual culture presso l'University of Reading, e Phil Baines, subject leader di tipografia alla Central Saint Martins, autore di numerosi testi sulla tipografia e graphic design, che presenteranno il contributo che Facetti ha fornito all'editoria e al disegno inglese, con particolare attenzione al lavoro svolto come Art Director presso la casa editrice Penguin Books, dal 1962 al 1971.

L'evento è uno dei molteplici che da mesi, e fino al prossimo marzo, saranno organizzati dal Festival "Insiders-Outsiders", presso vari musei e luoghi

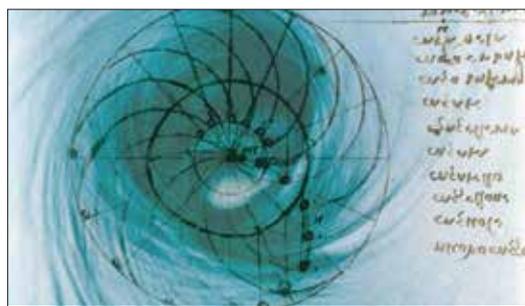


di cultura della capitale inglese. Il Festival nazionale ha l'obiettivo di fornire un tributo all'indelebile e prezioso contributo che chi è sfuggito e sopravvissuto all'orrore nazista ci ha lasciato, arricchendo non solo la cultura ma anche la vita inglese. Gli appuntamenti dell'anno hanno dato spazio a tutte le varie forme di arte, dalla fotografia, al disegno, alla scrittura, alla musica e ovviamente le testimonianze storiche, comprendendo mostre, concerti, film, e letture, affinché la memoria non dimentichi, ma anche per sottolineare il patrimonio culturale e artistico che da una tragedia di tale portata sopravvive ancora oggi.

Ilenia Valleriani

# UN VIAGGIO NELLA MENTE DI LEONARDO DA VINCI

## ALLA BRITISH LIBRARY



"Il movimento è la causa di tutta la vita": si può riassumere in queste sue parole la filosofia del geniale e poliedrico Leonardo Da Vinci e se ne volete sapere di più un'occasione unica per ammirare e cercare di comprendere i meccanismi complessi della sua mente è la mostra che gli ha dedicato la British Library dal 7 giugno all'8 settembre.

La mostra è stata allestita per il cinquecentenario della scomparsa di Leonardo e ruota attorno a tre quaderni scritti a mano dal massimo genio del Rinascimento italiano: il "Codex Arundel", il "Codex Forster del V & A" ed una selezione di fogli del "Codex

Leicester". Quest'ultimo, uno dei più importanti tra gli scritti di Leonardo, acquistato da Bill Gates, il fondatore di Microsoft, è stato esposto in anteprima assoluta.

Si tratta di un'occasione per ammirare la calligrafia di Leonardo, gli appunti sui fenomeni naturali, soprattutto quelli inerenti l'acqua, che tanto lo affascinava, la formazione delle onde e

delle bolle d'aria, il flusso dei fiumi, la velocità del vento, e ancora la natura della luce e delle ombre.

Attraverso le note scritte a mano con una direzione di scrittura da destra verso sinistra, attraverso i diagrammi e i disegni, si esplora la visione della mente indagatrice di Leonardo, un personaggio avvolto da un alone di mistero per la singolare personalità, amante di rebus e anagrammi, con un'instancabile sete di conoscenza e ricerca, che ancora oggi è in grado di fornire materiale che stupisce.

La mostra "Leonardo Da Vinci: a mind in motion" è soltanto uno di una serie di eventi che la British Library ha dedicato alla figura dell'artista-ingegnere e che continuano ancora nel mese di settembre con vari appuntamenti.

Ilenia Valleriani



Venetian Restaurant - 10 Wigmore Street - London - W1U 2RD - 0207 637 0789 - [www.2veneti.com](http://www.2veneti.com)



**GAETANO ALFANO**  
Roccamora UK

*Tenimenti in Sicilia*

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

# Novità Editoriali

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



## L'isola delle anime, Piergiorgio Pulixi - Rizzoli

Li chiamano cold case. Sono le inchieste senza soluzione, il veleno che corrompe il cuore e offusca la mente dei migliori detective. Quando vengono confinate alla sezione Delitti insoliti della questura di Cagliari, le ispettrici Mara Rais ed Eva Croce ancora non lo sanno quanto può essere crudele un'ossessione. In compenso hanno imparato quant'è dura la vita. Mara non dimentica l'ingiustizia subita, che le è costata il trasferimento punitivo. Eva, invece, vuole solo dimenticare la tragedia che l'ha spinta a lasciare Milano e a imbarcarsi per la Sardegna con un biglietto di sola andata. Separate dal muro della reciproca diffidenza, le sbirre formano una miscela esplosiva, in cui l'irruenza e il ruvido istinto di Rais cozzano con l'acume e il dolente riserbo di Croce. Relegate in archivio, le due finiscono in bilico sul filo del tempo, sospese tra un presente claustrofobico e i crimini di un passato lontano. Così iniziano a indagare sui misteriosi omicidi di giovani donne, commessi parecchi anni prima in alcuni antichi siti nuragici dell'isola. Ma la pista fredda diventa all'improvviso rovente. Il killer è tornato a colpire. Eva e Mara dovranno misurarsi con i rituali di una remota, selvaggia religione e ingaggiare un duello mortale con i propri demoni.

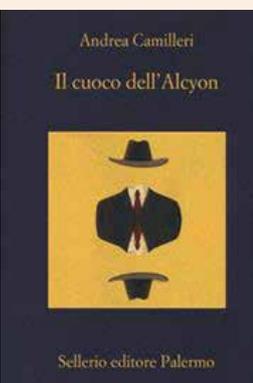


## Il pianto dell'alba. Ultima ombra per il commissario Ricciardi, Maurizio De Giovanni - Einaudi

Tutto il dolore del mondo, è questo che la vita ha riservato a Ricciardi. Almeno fino a un anno fa. Poi, a dispetto del buonsenso e delle paure, un pezzo di felicità lo ha preso al volo pure lui. Solo che il destino non prevede sconti per chi è condannato dalla nascita a dare compassione ricevendo in cambio sofferenza, e non è dunque su un omicidio qualsiasi che il commissario si trova a indagare nel torrido luglio del 1934. Il morto è l'uomo che per poco non gli ha tolto la speranza di un futuro; il principale sospettato, una donna che lo ha desiderato, e lo desidera ancora, con passione inesauribile. Così, prima di scoprire in modo definitivo se davanti a sé, ad attenderlo, c'è una notte perenne o se ogni giorno arriverà l'alba con le sue promesse, deve ancora una volta, più che mai, affrontare il male. E tentare di ricomporre, per quanto è possibile, ciò che altri hanno spezzato. Con un colpo di scena struggente il commissario Ricciardi chiude il suo ciclo.

## Il cuoco dell'Alcyon, Andrea Camilleri - Sellerio Editore

"Tutto è indecidibile, sogno e realtà, vero e falso, maschera e volto, farsa e tragedia, allucinazione e organizzata teatralità di mosse e contromosse beffarde, in questo thriller che impone al lettore, tallonato dal dubbio e portato per mano dentro la luce fosca e i gomiti angustiosi dell'orrore, una lettura lenta del ritmo accanito dell'azione. Tutti si acconciano a recitare, nel romanzo: che si apre drammaticamente con i licenziamenti degli impiegati e degli operai di una fabbrica di scafi gestita da un padroncino vizioso e senza ritengo, detto Giogio; e con il suicidio, nello squallore di un capannone, di un padre di famiglia disperato. Da qui partono e si inanellano le trame macchinose e la madornalità di una vicenda che comprende, per «stazioni», lo smantellamento del commissariato di Vigàta, la solitudine scontrosa e iracunda del sopraffatto Montalbano, lo sgomento di Augello e di Fazio (e persino dello sgangherato Catarella), l'inspiegabile complotto del Federal Bureau of Investigation, l'apparizione nebbiosa di «'na granni navi a vela», Alcyon, una goletta, un vascello fantasma, che non si sa cosa nasconda nel suo ventre di cetaceo (una bisca? Un postribolo animato da escort procaci? Un segreto più inquietante?) e che evoca tutta una letteratura e una cinematografia di bucanieri dietro ai quali incalza la mente gelida di un corsaro, ovvero di un più aggiornato capufficio dell'inferno e gestore del delitto e del disgusto. «L'Alcyon (...) aviva la bella bitudini di ristari dintra a un porto il minimo 'ndispensabili e po' scompariri». Il romanzo ha, nella suggestione di un sogno, una sinistra eclisse di luna che incombe (detto alla Bernanos) su «grandi cimiteri». La tortuosità della narrazione è febbrile. Prende il lettore alla gola. Lo disorienta con le angolazioni laterali; e, soprattutto, con il tragicomico dei mascheramenti e degli equivoci tra furibondi mimi truccati da un mago della manipolazione facciale. Sorprendente è il duo Montalbano-Fazio. Il commissario e l'ispettore capo recitano come due «comici» esperti. «Contami quello che capitò», dice a un certo punto Montalbano a Fazio. E in quel «contami» si sente risuonare un antico ed epico «cantami»: «Cantami, o Diva, del pelide Achille l'ira funesta che infiniti addusse lutti agli Achei (...)». Il cuoco dell'Alcyon è «una Iliade di guai». (Salvatore Silvano Nigro)



## Nel silenzio delle nostre parole, Simona Sparaco - DeA Planeta Libri

È quasi mezzanotte e una nebbia sottile avvolge la metropoli addormentata. In un palazzo di quattro piani, dentro un appartamento disabitato, un frigorifero va in cortocircuito. Le fiamme, lente e invisibili dall'esterno, iniziano a divorare ciò che trovano. Due piani più in alto, Alice scivola nel sonno mentre aspetta il ritorno di Matthias, il ragazzo che ama con una passione per lei nuova e del quale non è ancora riuscita a parlare a sua madre, che abita lontano e vorrebbe sapere tutto di lei. Anche Bastien, il figlio della signora che occupa un altro degli interni, da troppi mesi ormai avrebbe qualcosa di cruciale da rivelare alla madre, ma sa che potrebbe spezzarle il cuore e non trova il coraggio. È un altro tipo di coraggio quello che invece manca a Polina, ex ballerina classica, incapace di accettare il proprio corpo dopo la maternità, tantomeno il pianto incessante del suo bambino nella stanza accanto. Giù in strada, nel negozio di fronte, Hulya sta pensando proprio a lei, come capita sempre più spesso, senza averglielo mai confessato, ma con una voglia matta di farlo. Per tutti loro non c'è più tempo: un mostro di fuoco sta per stravolgere ogni prospettiva, costringendoli a scelte estreme per colmare quei silenzi, o per dare loro un nuovo significato. Simona Sparaco indaga i momenti terribili in cui la vita e la morte si sfiorano diventando quasi la stessa cosa, e in cui le distanze che ci separano dagli altri vengono abbattute dall'amore più assoluto, quello che non conosce condizioni. Vincitore del premio DeA Planeta 2019.



## Non sono stato io, Daniele Derossi - Marsilio

Ada, dopo la separazione dallo scienziato pachistano Bashir, lascia Londra e torna con Giacomo, suo figlio, a Serana, il paese dell'Alta Val di Susa in cui è nata. Giacomo ha otto anni, sa molte cose sugli animali e sul mondo, ma nella nuova scuola non ha amici. Tranne uno, Robi, un misterioso bambino - come pure se ne trovano in provincia - dai capelli rossi e dai giochi micidiali. Ada cerca di rifarsi una vita, ma Serana è un paese piccolo, gli abitanti sono pochi e si conoscono tutti. Così, mentre gli adulti sono impegnati a spettegolare di amanti e politica, Giacomo e il suo amico Robi si addentrano sempre più tra i boschi, fino alle rovine del castello appartenuto a un antico negromante: prima di loro, nessuno aveva mai ritrovato la porta dei sotterranei, dove si cela la minaccia che da secoli tiene sospeso il fiato degli abitanti della valle.

## Tutto sarà perfetto, Lorenzo Marone - Feltrinelli

La vita di Andrea Scotto è tutto fuorché perfetta, specie quando c'è di mezzo la famiglia. Fotografo quarantenne, single e ostinatamente immaturo, Andrea ha sempre preferito tenersi alla larga dai parenti: dal padre Libero, comandante di navi a riposo, procidano, trasferitosi a Napoli con i figli dopo la morte della moglie, e dalla sorella Marina, sposata, con due bambine e un evidente problema di ansia da controllo. Quando però Marina è costretta a partire e a lasciare il padre gravemente malato, tocca ad Andrea prendere il timone. È l'inizio di un fine settimana rocambolesco, in cui il divieto di mangiare dolci e fritti imposto da Marina è solo uno dei molti che vengono infranti. Tallonato da Cane pazzo Tannen, un bassotto terribile che ringhia anche quando dorme, costretto a stare dietro a un padre che si rifiuta di farsi trattare da infermo e che continua a sorprenderlo con richieste imprevedibili, Andrea sbarca a Procida e ritorna dopo anni tra le persone e i luoghi dell'infanzia, sulla spiaggia nera che ha fatto da sfondo alle sue prime gioie e delusioni d'amore e tra le case colorate della Corricella scrostate dalla salsedine. E proprio in mezzo a quei contrasti, in quell'imperfetta perfezione che riporta a galla ferite non rimarginate ma anche ricordi di infinita dolcezza, cullato dalla brezza che profuma di limoni, capperi e ginestre e dal brontolio familiare della vecchia Dyane della madre, Andrea trova finalmente il suo equilibrio.



## 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](mailto:richardcatering@yahoo.co.uk) - [www.richardscatering.co.uk](http://www.richardscatering.co.uk)

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



## Filippo Berio launches the lilliputian Olive Oil bottle

*For lunches at work, picnics and travels*

Filippo Berio has made a small, but perfectly formed, addition to its delicious range of Olive Oils – a 100ml Extra Virgin Olive Oil – available now in Tesco stores across the UK.

The little bottle is a perfect, convenient size for all manner of uses – for lunch at work, for picnics in the park, for travellers – and as part of an all-important student care package. It also allows

new customers to sample the exceptional flavour and to taste the difference of Filippo Berio before purchasing our larger bottles.

Olive Oil is key to the Mediterranean diet which promotes heart health, strengthens immunity, and has been linked to increased longevity and staving off chronic illness and cognitive decline.

Filippo Berio Extra Virgin Olive Oil has a unique rich and fruity flavour and is perfect for dipping, drizzling and marinating and as a healthy finish for steamed vegetables, baked potatoes and soup. If you haven't, you should try it!

And now, with our 100ml Extra Virgin Olive Oil at just £1.29 a bottle, why wouldn't.



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



## Budding Chefs WANTED

### By Riso Gallo's Competition

date is 31st October 2019.

This year eight regional finalists will be invited to attend a regional heat in Scotland, The North East, The South and the Midlands. Following the heats, eight finalists will be invited to cook for the judges on 20th January 2020 at Westminster Kingsway College, where the winner will be named the Riso Gallo Young Risotto Chef of the Year.

The final judging panel will include; Consultant Chef Paul Gayler MBE; Danilo Cortellini, Executive Chef at The Italian Embassy; Adriano Cavagnini, Executive Chef at the Bulgari Hotel; Frances Atkins from the Yorke Arms and one of the few female Michelin Starred Chefs in the UK; Davide Degiovanni, Head Chef at Gordon Ramsay's Union Street Café and MD of Riso Gal-

lo UK, Jason Morrison.

Andrew Williams, from Salthouse Bacaro in Liverpool was crowned Young Risotto Chef of the Year 2019, and prepared Caramelised Onion and Red Wine Risotto, with butter-roasted pine nuts, crispy onions, radicchio and taleggio. The risotto was finished with Valrhona chocolate, white alba truffle and chive oil.

Andrew spent three days working at Angela Hartnett's Michelin Starred modern Italian restaurant, Murano, in London. He commented, "I had an amazing experience around such high level chefs. The team were lovely and inviting, and we had a really good time together."

To enter: [www.youngrisottochef.com](http://www.youngrisottochef.com)

## Risotto Rustico – Celeriac and chestnut risotto

Serves: 4

Preparation Time: 50 minutes

Cooking Time: 30 minutes

Categories: Main course

### Ingredients

- 280 g of Riso Gallo Risotto
- 30 g of grated Grana Padano cheese
- 40 g of onion (finely chopped)
- 30 g of unsalted butter
- 1 litre of vegetable or chicken stock
- 100 ml of dry white wine
- 1 small celeriac
- 2 tbsp of extra virgin olive oil
- 20 g of toasted hazelnuts, chopped
- 120 g of peeled chestnuts
- 1 tsp rosemary, chopped
- Salt and pepper (to taste)

### Preparation

Start with the celeriac puree. Peel the celeriac and slice it roughly. The thinner the slices the quicker they cook. In a casserole pan "sweat" half of the onion in a tbsp. of oil and add the celeriac to it. Season with salt and pepper, cover with a lid and cook until soft on low heat. Add a ladle of water if the celeriac starts to dry out. Once ready blend well until you have a smooth puree.

Gently fry the chopped onion left in a small casserole with a drizzle of extra virgin olive oil and a pinch of salt for about 10-15 minutes on low heat, until well golden and caramelised. Keep to one side.

In a large casserole, start to roast the rice on a low heat with a pinch of salt, without adding oil or fat. In this way, the heat reaches the core of each rice grain resulting in more uniform al dente rice. Keep stirring the rice, so the rice does not catch on the bottom of the pan or burn. When the rice is very hot, pour the white wine in. Let the alcohol evaporate, set the cooking time to 15 minutes and add the simmering stock a ladle at a time, little by little. Stir the rice occasionally, and keep cooking.

Halfway through the cooking, add the caramelised onion to the rice and 8 spoons of celeriac puree.

While the risotto finishes to cook caramelize half of the butter in a small casserole until brown. Now quickly roast the chestnuts in the brown butter to give it a nice colour and a whole



new level of flavour. Be careful not to burn the butter as it can be used for the risotto too.

Once the cooking time of the risotto

is up, if you're happy with the texture remove it from the heat.

The last step is called "mantecatura" – with the right movements you can make the risotto creamier and increase its natural ooiness. Add the grated Grana Padano cheese and butter to the rice (as well as the brown butter from the chestnuts). Stir with energy to incorporate extra air until the risotto is nice and creamy. Season to taste.

Plate the hot risotto and top with the roasted chestnuts and toasted hazelnuts. Now sprinkle with chopped rosemary and serve straight away.

Recipe by Danilo Cortellini  
For entries and Terms & Conditions visit [www.youngrisottochef.com](http://www.youngrisottochef.com)

## È davvero bufala campana? Adesso si può sapere



È davvero mozzarella fatta con latte di bufala campana Dop? I ricercatori dell'Istituto per il sistema produzione animale in ambiente mediterraneo del Consiglio nazionale delle ricerche (Cnr-Ispaam) hanno messo a punto un sistema per scoprirlo e smasche-

rare così eventualmente una forma di adulterazione piuttosto comune.

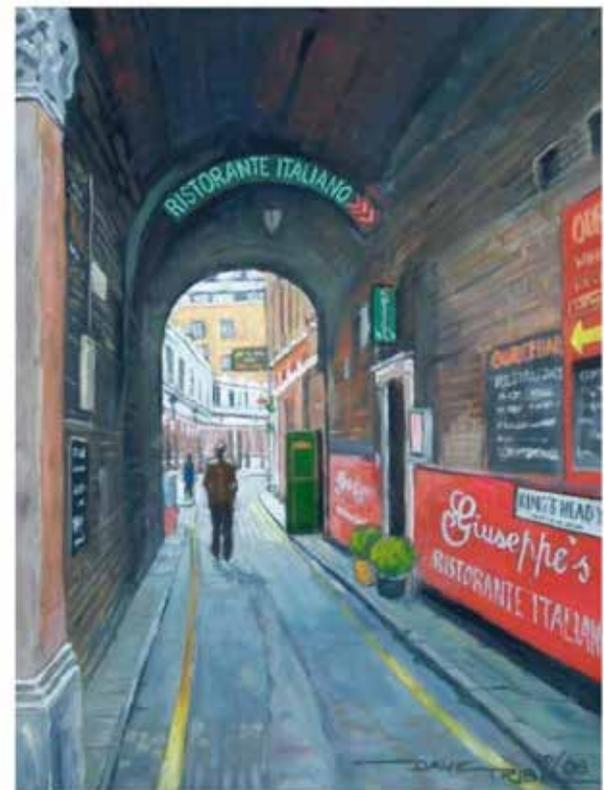
Basta procedere ad un'analisi delle proteine presenti nelle caseine e si può riscontrare la presenza o meno di marcatori molecolari indicatori che segnalano la provenienza straniera di latte e/o cagliata di bufala.

Questa scoperta, pubblicata sulla rivista "Food Chemistry", consentirà di realizzare test di routine veloci ed economici per individuare eventuali adulterazioni di latte e formaggi da bufala campana con materie prime provenienti al di fuori dell'area di produzione.

"Il latte delle nostre bufale – ha spiegato Simonetta Caira, ricercatrice Cnr-Ispaam e coordinatrice dello studio – ha caratteristiche genetiche che lo differenziano da quello proveniente da altri paesi. Grazie a questo studio si potrà finalmente smettere di dubitare circa la provenienza della tanto apprezzata mozzarella di bufala Campana DOP. La metodica analitica messa a punto può essere applicata sia sul latte o cagliata in arrivo al caseificio sia sul prodotto finale presente sui banchi del supermercato. In tal modo si potrà garantire la qualità e la genuinità delle merci lungo tutta la filiera di produzione".

Questo lavoro si inserisce nella più ampia attività dell'istituto Cnr nell'ambito dell'applicazione di approcci "proteomici" (incentrati cioè sulle proteine) alle produzioni agroalimentari.

"Il Cnr-Ispaam – ha sottolineato Andrea Scalonì, direttore del centro – partecipa alla nuova infrastruttura di ricerca europea per il settore Health & Food denominata Metrofood (Infrastructure for promoting Metrology in Food and Nutrition). Lo scopo è quello di sviluppare tecnologie e servizi metrologici nel settore agroalimentare per garantire il valore della filiera produttiva, la sicurezza-qualità-tracciabilità-autenticità delle produzioni e, conseguentemente, contribuire allo sviluppo sostenibile dei territori di produzione e alla salute dei consumatori".



## Giuseppe's Ristorante Italiano

is one of the South Banks oldest family run italian restaurant

47/49 Borough High Street, London SE1 1NB

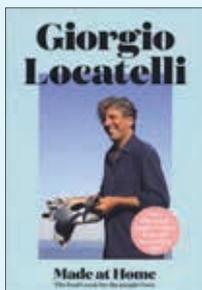
Tel: 0207 407 3451

[info@giuseppesplace.com](mailto:info@giuseppesplace.com) - [www.giuseppesplace.com](http://www.giuseppesplace.com)

# tutti a tavola ...

con *Giorgio Locatelli*

Dal suo ultimo libro "Made At Home"



## Monkfish in Potacchio

- Serves 6
- olive oil
- garlic 3 cloves, finely chopped
- whole mild red chilli 1, finely chopped
- fresh rosemary 3 sprigs
- finely chopped rosemary leaves 1 tablespoon
- black olives 4 tablespoons, stones removed
- monkfish fillet 1.5kg, cut into chunks
- sea salt and freshly ground black pepper
- white wine 1 glass (70ml)
- good fish stock 500ml
- tomato passata 4 tablespoons
- cherry tomatoes 15, halved
- To serve:
- good bread, toasted 6 large slices
- extra virgin olive oil 3 tablespoons

**1** Heat a little olive oil in a large pan. **2** Add the garlic, chilli, the sprigs of rosemary and the chopped rosemary, and sauté for 1 minute, taking care not to burn the garlic. **3** Add the olives and then the fish, and season. **4** Sauté everything together for 5 minutes, stirring, so that the chilli and garlic coats the fish. **5** Add the wine, bubble up to evaporate the alcohol, then add the fish stock, tomato passata and tomatoes. **6** Cover with a lid and cook for another 10 minutes, until the fish is tender, then discard the sprigs of rosemary and spoon into a warmed serving dish. **7** Cut the toasted bread roughly into squares and serve the stew on top. **8** Drizzle with the extra virgin olive oil.



## SOUTHERN ITALIAN COOKING

by *Francesco Mazzei*

### FORMAGGI CHEESES



Unlike many other European countries, where cheese is a course in its own right, in Italy it is something we generally associate with the start of a meal (although in Sicily ricotta is used a lot in cakes and pastries, see below and pages 212 and 230). We graze on a small slice or chunk alongside bread and salumi with our aperitivo; we'll eat it in salad as a starter or as part of an antipasti selection. And of course, cheese also adds the essential finishing touch to a steaming bowl of pasta, which is a primo piatto (first course). Every region in Italy has its cheeses and most are in some way a reflection of the area's history and geography.

#### PECORINO IS THE NAME GIVEN TO ALL CHEESES MADE ONLY FROM SHEEP'S MILK



Clockwise from top left: provolone del Monaco, mozzarella di bufala, burrata, bocconcini alla crema, ricotta.

*Pecorino* is the name given to all cheeses made only from sheep's milk. There are varieties produced all over the country but four have been granted PDO status – *pecorino Romano*, *Sardo*, *Siciliano* and *Toscano* – and are the ones particularly worth seeking out. Of these, *pecorino Romano* is undoubtedly the most famous and the most exported. It is one of the oldest cheeses in Italy – as the name implies, it dates from Roman times, and it is still made according to traditional methods, by hand; and in accordance with PDO legislation, it is only allowed to be produced in designated areas:

Lazio, Sardinia and the province of Grosseto in Tuscany.

*Pecorino* is aged for a minimum of 5 months, at which point it is considered 'young' or 'fresco'. At this stage, it is a table cheese, with a rubbery texture and a mild, sweet flavour. Aged for 8 – 12 months (*stagionato*), the flavour becomes sharper and saltier and at this point it is the cheese we use for grating. While in the North, *Parmigiano Reggiano* and *Grana Padano* will be the choice for cooking and for grating over pasta and into risotto, they have long been considered too expensive and in the South we traditionally only use the more humble *pecorino*.

One of my favourite types of *pecorino* is *canestrato di Moliterno*, which is made from a mixture of sheep's milk (around 70 per cent) and goat's milk and is produced in the commune of Moliterno at the intersection of

*Basilicata*, *Campania* and *Calabria*. Strictly, the use of goat's milk means it shouldn't be called a *pecorino*, but in Italy we like to break rules and we all think of it as a true *pecorino*... In the summer, the animals graze on mountain pasture, which gives the cheese an aromatic, almost fruity flavour. It's a very hard cheese and I like to eat small pieces alongside a glass of red wine, but it's also beautiful grated over pasta.

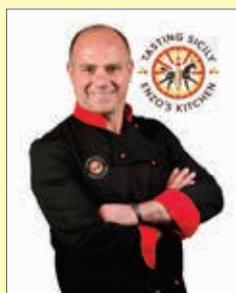
*Piacentinu* is another beautiful yet unusual cooked sheep's cheese from Sicily, thought to be named after the local dialect's word for 'enjoyable'. The milk is heated with peppercorns and saffron, which gives it a striking colour – bright yellow dotted with black, and a fragrant, delicate savoury flavour. It is a semi-hard cheese, with a soft rind, which we serve as part of an antipasti selection. As well as its fantastic *mozzarella di bufala* (see page 36), *Campania* boasts a collection of other creamy cheeses made from *mozzarella*. *Bocconcini*, meaning 'little mouthfuls', are often served as a starter.

## YOUR GATEWAY TO ITALY AND THE WORLD.



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

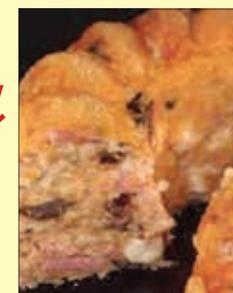
ALITALIA.COM



## La Cucina Siciliana

di *Enzo Oliveri*

info@thesicilianchef.co.uk



### TIMBALLO DI RISO

In Sicily the *Timballo di riso* is a classic dish, prepared for the family dinners and also for the biggest celebrations. It is quite similar to the Neapolitan *Sartù di riso*. Very likely its name comes from the Arab word "atabal" which means kettle-drums. And actually the dish, when it comes out from the oven, has the shape of that musical instrument.

#### SERVE 8

- 400g of a parboiled rice
- 400g of ground beef mixed (beef and pork)
- 1 bottle of tomato sauce
- 50g of *caciocavallo* cheese
- 50g of *primosale* cheese
- 3 eggs
- 50g ham
- 50g salami

- 200g of peas
- a bit of tomato concentrate
- 1 glass of red wine
- celery, carrot and onion for the sauce
- extra virgin olive oil
- butter and breadcrumbs for lining the pan
- Salt, pepper

#### PREPARATION

First prepare the sauce with the usual base, add the meat very grainy with a fork, let it brown a bit and then pour over the wine, let it evaporate and then pour in the passata and the tomato paste, cook at least one hour. Season with salt and pepper. The sauce can be prepared a day before. Boil the peas and add them to the sauce along with the grated cheese and *primosale* cut into small cubes, mix well and set aside.

Boil the eggs and cut them.

Boil rice for half the time indicated on the package, the rest of the cooking will be done in the oven; drain well and add some of the sauce, mix well.

Grease and sprinkle with breadcrumbs the baking tray, pour a layer of rice, put more meat sauce, eggs, ham, sausage, add the remaining rice, spread the remaining sauce and sprinkle the breadcrumbs. Bake at 190/200 ° for about 30 minutes. Rest for another 15 minutes before serving.

# INDIRIZZI UTILI IN G.B.

## AMBASCIATA ITALIANA A LONDRA

Residenza: 4 Grosvenor Square  
London W1X 9LA  
Uffici: 14, Three Kings Yard  
London W1K 4EH  
ambasciata.londra@esteri.it  
T: 020 73122200 - F: 020 73122230  
www.ambolondra.esteri.it  
ambasciata.londra.esteri.it

## ADDETTANZA MILITARE A LONDRA

7/10 Hobart Pace, London SW1W 0HH  
T: 020 7259 4500 - F: 020 7259 4511  
segr\_dif@difeitalia.co.uk

## AMBASCIATA ITALIANA A DUBLINO

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

## CONSOLATO GENERALE ITALIANO LONDRA

"Harp House", 83/86  
Farringdon Street  
LONDON EC4A 4BL

T: 020 7936 5900 - F: 020 7583 9425  
Cel. emergenza 0044 (0) 7850 752 895  
consolato.londra@esteri.it  
www.conslondra.esteri.it

*Prenotazioni appuntamenti passaporti  
circoscrizione Londra T: 0203 327 6290  
Lunedì/Venerdì dalle 08:15 alle 12:30  
È possibile prenotare appuntamenti on  
line attraverso il sito del Consolato*

## CONSOLATO GENERALE ITALIANO EDIMBURGO

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

## RETE CONSOLARE CIRCOSCRIZIONE DI LONDRA

### ASHFORD AGENZIA CONSOLARE

*È in corso la ricerca di un nuovo titolare*  
**BEDFORD CONSOLATO ONORARIO**  
Sig. Gaetano Moliterno  
Ufficio 69 - Union Street  
Bedford MK40 2SE  
(Per passaporti e carte d'identità)  
11 Lurke Street - Bedford MK40 3HZ  
(Per procure, registrazioni di nascite,  
matrimoni, morti. Solo il venerdì)

### BIRMINGHAM

### VICE CONSOLATO ONORARIO

Dott.ssa Ilaria Di Gioia  
Birmingham Science Park Aston  
Holt Court South Jennens Rd  
Birmingham B7 4EJ  
Tel: 0121 250 3565  
(Solo durante le ore di Ufficio)  
info@viceconsolato.co.uk  
www.vicconsolato.co.uk

### BRISTOL AGENZIA CONSOLARE

*È in corso la ricerca di un nuovo titolare*  
**CARDIFF**

### VICE CONSOLATO ONORARIO

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

### CHESHUNT AGENZIA CONSOLARE

Sig. Carmelo Nicastro  
Borough Offices  
Bishop's College - Room 15  
Churchgate, Cheshunt  
Herts EN8 9XB  
Tel/Fax: 01992 - 620866

### GIBILTERRA

### CONSOLATO ONORARIO

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

### GUERNSEY AGENZIA CONSOLARE

*È in corso la ricerca di un nuovo titolare*

### JERSEY AGENZIA CONSOLARE

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

### LIVERPOOL

### CONSOLATO ONORARIO

Avv. Marco BOLDINI  
Oriol Chambers -14, Water Street  
Liverpool L2 8TD  
Tel.: 0151 3051060  
info@consolatoliverpool.com  
http://consolatoliverpool.com/  
Solo su appuntamento

### MANCHESTER

### CONSOLATO ONORARIO

*È in corso la ricerca di un nuovo titolare*  
**NEWCASTLE UPON TYNE**

### AGENZIA CONSOLARE

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

### NOTTINGHAM

### VICE CONSOLATO ONORARIO

Dott.ssa. Valeria Passetti Riba  
Lace Market House  
54-56 High Pavement, Lace Market  
Nottingham NG1 1HW  
info@consolatonottingham.org

### PETERBOROUGH

### AGENZIA CONSOLARE

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

### WATFORD AGENZIA CONSOLARE

### AGENZIA CONSOLARE

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

### WOKING AGENZIA CONSOLARE

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

### UFFICI CONSOLARI DIPENDENTI

### CONSOLATO ONORARIO D'ITALIA GLASGOW

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

### CONSOLATO ONORARIO D'ITALIA BELFAST

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

### AGENZIA CONSOLARE ONORARIA D'ITALIA, GREENOCK

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

## COMITATO DEGLI ITALIANI ALL'ESTERO (COMITES)

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

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

### ITALIAN CULTURAL INSTITUTE LONDON

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

### ITALIAN CULTURAL INSTITUTE EDINBURGH

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

### EDUCATION DEPARTMENT LONDON

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

### EDUCATION DEPARTMENT EDINBURGH

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

### CORSI DI LINGUA E CULTURA ITALIANA 2018-2019 LONDRA

154 Holland Park Avenue  
London W11 4UH  
T: +447544 976 601  
enquiries@scuolaitalianalondra.org

### LA SCUOLA ITALIANA A LONDRA

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

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

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

### CO.SC.AS.IT.

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

### CHAMBER OF COMMERCE AND INDUSTRY FOR THE UK

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

### ITALIAN TRADE AGENCY

Sackville House, 40 Piccadilly,  
London SW1J 0DR  
T: 020 7292 3910  
londra@ice.it - www.ice.it

### ALITALIA

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

### BANCHE

#### BANCA DITALIA LONDRA

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

#### INTESA SANPAOLO

90 Queen Street, London EC4N 1SA

020 7651 3000  
www.intesasanpaolo

### UNICREDIT GROUP

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

### MEDIO BANCA

33 Grosvenor Place  
London SW1X 8HY  
T: 0203 0369 500 - F: 0203 0369 555  
info@mediobanca.co.uk  
www.medioBanca.it

### ENIT / ITALIAN GOVERNMENT TOURIST BOARD

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

### PATRONATI

#### PATRONATO A.C.L.I.

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

#### PATRONATO INAS-CISL

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

#### PATRONATO INCA-CGIL

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

#### PATRONATO ITAL-UIL (UIM)

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

### MISSIONI CATTOLICHE ITALIANE

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

#### PADRI PALOTTINI

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

#### PADRI SCALABRINIANI

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

Surrey GU22 7AW  
T: 01483 760749

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

### BRADFORD

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

### AVVOCATI

#### PINI FRANCO LLP,

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

#### BELLUZZO & PARTNERS LLP

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

#### STUDIO LEGALE INTERNAZIONALE GAGLIONE

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

### NOTAI

#### SLIG NOTARIES

Roberto Gaglione (Notary Public)  
Hamilton House, 1 Temple Avenue  
London EC4Y HA - Tel: 020 7936 3555  
info@slignotaries.com

### DOTTORI

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

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

### AEROPORTI

HEATHROW - GREATER LONDON TW6  
T: 0844 335 1801

GATWICK - WEST SUSSEX RH6 ONP  
T: 0844 892 0322  
LONDON CITY

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

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

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

BIRMINGHAM B26 3QJ  
0871 222 0072

CARDIFF  
Vale of Glamorgan CF62 3BD  
T: 01446 711111

EDINBURGH EH12 9DN  
T: 0844 448 8833

DUBLIN IRELAND - T: +353 1 814 1111



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

# Villa di Geggiano

## Artistic • Artisanal • Appetising

AN AUTHENTIC TASTE OF TUSCANY BROUGHT TO LONDON



**THIS** elegant restaurant is the unofficial outpost of the fabulous 15th century Palazzo of the same name in which the aristocratic Bianchi Bandinelli family have lived for five centuries. The original house is encircled by vineyards which produced the first Chianti to be exported to England in 1752.



"I'm proud of Villa di Geggiano in London," says Count Andrea. "It provides a perfect reflection of the magnificent produce that grows so plentifully in Tuscany and is a true gastronomic representation of the region."

### THE ART'S INSPIRATIONAL

The Villa is about feeding the soul as well as the body. Across the dining rooms, there's a wide array of contemporary paintings and sculpture on display. Here, established artists rub shoulders with hugely talented newcomers.



### THE FOOD'S SUBLIME

The menu is ingredient-led and uncomplicated, and one can see the chefs at work. Wherever possible, the restaurant procures from organic, traceable and sustainable sources. "If the ingredients are right, the food is always fabulous," explains head chef, Emanuele Morisi, formerly of d'Aggassi.

Choose from a tasting plate of cured meats and cheeses straight from Siena, a delicious bowl of home-made pappardelle with duck or wild boar, or if you're feeling peckish, go for the char-grilled Tuscan Fiorentina – 800g of prime beef for two to share.

If you're around for lunch, there's no better introduction to the Villa than the special set lunch menu, offering two courses for £20 and three courses for £25.

*"When Villa di Geggiano cook Italian... it's phenomenal."* Tatler.



*Villa di Geggiano*

Dal 1527



### THE WINE'S DIVINE

The owners have their own well-regarded organic vineyard, and there are some impressive stocks in the capacious cellar which includes bottles from the villa's neighbouring (also organic) estates and many other fine Italian wines. This is one restaurant where choosing the house red is one of the most delicious decisions you'll make.

### OPENING TIMES

Lunch 12pm – 3pm

Dinner 6pm – 10.30pm

Kitchen closes at 9pm on Sunday

To book a table, please call us  
**020 3384 9442**

Villa di Geggiano  
66-68 Chiswick High Road  
London W4 1SY  
[www.villadigeggiano.co.uk](http://www.villadigeggiano.co.uk)



**EMD Group** is a multidisciplinary construction company that integrates all kinds of support on **design and construction**. The company was founded in 2009 as a construction firm that works both in the design and building sector throughout England.

Finding innovative and creative ideas to deliver outstanding projects whilst working in collaboration with the clients is the right way, according to the company, to provide the best solution for their clients' needs.

**EMD's** key to success is due to EMD's attention to detail on every project, our clients do not have to worry about several different contractors, they deal solely with EMD. EMD caters in each sector from designer, demolition/strip-out, health & safety advising and Principal Contractor, Principal Designer, Interior design, all build trades (eg: decorators, dry liners, ironmongery), maintenance, heating, medical gas, mechanical, plumbing, ventilation and electrical.

Building a solid long-term relationship with clients through team spirit, the absence of barriers, honest communication and building trust with transparency is the mile stone of their work. This whole process begins and ends with the right approach to planning, scheduling, choosing the right team, managing various sub-contractors and taking pride in good results.

**EMD** works for both **private and public business**, putting expertise at clients' service so as to deliver exactly what they expect. In order to accomplish this, creativity and innovative thinking is applied on all projects.

On top of other services, EMD can provide services of design and planning. In particular, concept design, interior design, M&E design, SAP/EPC and construction planning and consultancy.

EMD underwent a great transformation during the last few years. Starting as M&E Contractor, the company is now a qualified, excellence-driven and cost effective Commercial and Residential **Main Contractor** with a very diverse portfolio, that has flourished by working on various projects. Going from shop and restaurant fit-outs to conversion and residential refurbishments. EMD is currently working at Park View in Bristol, the biggest Permitted **Development in the UK**.

2019 has started as a promising year so far, with new and challenging projects commencing in the next few months.

EMD Group | Unit 6 | Optima Park | Thames Road | Dartford | DA1 4QX  
T: 0800 699988 | E: [info@emd-group.co.uk](mailto:info@emd-group.co.uk) | W: [www.emd-group.co.uk](http://www.emd-group.co.uk)

