



La Notizia LONDRA

CULTURA - SPETTACOLO - ECONOMIA - POLITICA - SPORT - INFORMAZIONE

Direttore: Salvatore Mancuso Tel/Fax 020 8879 1378 e-mail:s.mancuso@btinternet.com web: www.sphotonewsagency.com

FREE

Renzi suggella l'asse Londra-Roma I numeri del Fare nella trasferta inglese



Il Primo Ministro David Cameron e il Presidente del Consiglio Matteo Renzi

to accolto dal uso corrispettivo inglese per l'incontro bilaterale iniziato con l'immane foto di rito. La destra salda e la sinistra sulla spalla del collega, speculari anche nei toni del vestito scelto. Uno scambio di battute inarrivabili per i giornalisti ordinatamente assiepati dietro le transenne, per poi sparire dietro la celebre porta nera e riapparire dopo un'ora di colloquio ufficiale nella sala stampa di Downing Street. Alle due.

Le politiche del Fare ha raccolto il consenso di Cameron: "Sostengo l'impegno di Matteo per le misure ambiziose che sta portando avanti in Italia per la ripresa ed il lavoro. E sull'Europa, ha assicurato che tra i due "non ci sono divergenze. Lui è di centrosinistra, io di centrodestra, ma entrambi siamo riformatori: vogliamo riformare l'Europa e ottenere che il Regno Unito rientri in una Ue riformata. C'è un'ottima alleanza in questa direzione".

Argomenti dell'intesa Londra-Roma sono stati l'Europa, la recente crisi Ucraina con una condanna bipartisan del dispotismo di Putin, il prossimo G7 sull'energia in Italia ed ovviamente le sfide italiane.

Due però i punti sui quali Renzi ha voluto rassicurare il collega britannico, gli investitori della City e mandare al contempo un messaggio alla nazione. Enfatizzando la sua esperienza a Downing Street con un obamiano "it's a dream for everybody", ha poi parlato della disoccupazione a due cifre, vero grande un incubo che attanaglia il mercato del lavoro italiano.

"Nel 2001- ha detto Renzi- il tasso di disoccupazione in Gran Bretagna era all'8%, mentre noi eravamo all'8,4",



Il Presidente del Consiglio Matteo Renzi e il sindaco Boris Johnson a Lancaster House

L'agenda della prima visita ufficiale a Londra da Primo Ministro, il 1 aprile, ha visto Renzi impegnato in una fitta giornata segnata dagli appuntamenti con le alte sfere britanniche e le istituzioni italiane a Londra. Nel carattere della sua politica, dove numeri e cifre sembrano assumere un ruolo predominante, lo sforzo renziano di ridare credibilità all'Italia in UK è stato ac-

compagnato da una cabalistica numerologia del due.

Un saluto a due mani, quello tra Cameron e Renzi al 10 di Downing Street. Dopo aver trascorso la mattinata a colloquio con l'ambasciatore Terracciano e gli esponenti del mondo politico ed imprenditoriale italiano nella capitale inglese, il promotore del Fare, scendendo da una delle due Bentley, è sta-

oggi la Gran Bretagna viaggia sul 7%, contro il 13% italiano. Che cosa è successo?"

"È il momento di rimettersi a correre", ha aggiunto il presidente del Consiglio, e collaborare in un "percorso condiviso con Ue e partner, basato su crescita, per dare un futuro ai nostri figli", e rimarcando i provvedimenti previsti dal Job Act, ha poi assicurato che "la

disoccupazione scenderà sotto il 10 per cento nei prossimi mesi". Ed aggiunge "la ricetta di questi anni è del tutto sbagliata, occorre riportare semplicità e modernità, in un sistema in cui manca flessibilità. Noi abbiamo in programma un codice del lavoro che sia una garanzia passando da 2.100

Continua a pag. 3



Le Voci di Dentro: Londra applaude Toni Servillo

segue a pag. 6



Galà di beneficenza dell'Associazione Parmense
Segue a pag. 9



San Patrignano UK la corsa per la vita

Segue a pag. 2

Barbara Serra ispira il pubblico dell'Istituto Italiano di Cultura



Le presentazioni dei libri, in affollate librerie o in raccolti circoli culturali, rappresentano un momento sia per gli autori che per lo stesso pubblico. I primi, sotto un cordiale sorriso, sembrano nascondere il recondito timore di poter essere messi veramente a nudo, svestiti di quell'armatura di carte ed inchiostro. Il pubblico solitamente attende in un misto di ammirazione e severo giudizio per l'autore di quel libro che supino resta appollaiato sulle loro gambe e sulla cui copertina lasciano delicatamente tamburellare le loro dita in attesa dell'autografo. Se a presentare il proprio libro, all'Istituto Italiano di Cultura di Londra, il 31 marzo, è stata Barbara Serra in conversazione con Beppe Severgnini, il caleidoscopio di emozioni sembra essersi addirittura accentuato.

In una serata di approfondimento letterario, ma anche e soprattutto sociale, la brava (e non solo bella) Barbara Serra è voluta entrare tra le pagine de *Gli Italiani Non Sono Pigri*, edito da Garzanti, divenuto in breve tempo un best seller, in patria come all'Italian Book Shop - cliccare per credere: è in ristampa. La forza della prima fatica di Barbara scrittrice risiede proprio nella capacità di presentare una storia personale, ma soprattutto collettiva, dove elementi autobiografici si ritrovano nella biografia dei tanti, forse molti, italiani che scelgono Londra ed il mondo anglosassone assecondando le più svariate aspirazioni.

Con più di mezzo milione di italiani nel "centro del convegno mondiale delle tentazioni" - questa è Londra per Severgnini - con giovani e meno

giovani, da fuga dei cervelli a fuga di tutti, la domanda di fondo non è perché emigrano, scontate ed ovvie motivazioni sono state ormai sguacciate nelle mani dei politici di turno, ma che cosa trovano in una città che di edulcorato talvolta offre solo orripilanti confettini di saccarina, dove le giornate diventano una maratona per la ricerca di casa e lavoro, dove la competizione inizia già sulla prima metro del giorno, dove si è conoscenti di tutti ma amici di pochi, e dove l'italiano che si sposta, viaggia ed emigra porta con sé un buon bagaglio di stereotipi e pregiudizi?

Su queste domande, su queste osservazioni, si innesca la linfa letteraria de *Gli Italiani non sono pigri*. Grazie alla conversazione con l'amico e collega Beppe Severgnini, la serata ha fatto

conoscere al numeroso pubblico una Barbara Serra tra il professionale ed il personale. Il volto italiano di Al Jazeera English, nasce da genitori italiani e studia tra la Danimarca e l'Inghilterra. Arriva a Londra a diciotto anni, alla London School of Economics nel 1993, e nel 1999 entra alla BBC come collaboratrice. Diventa reporter a tempo pieno nel 2003, quando passa a Sky News. Due anni dopo entra a Channel 5, come prima straniera alla conduzione di un TG nazionale nel Regno Unito, non senza grandi critiche.

Avendone avuta tangibile e personale esperienza, l'autrice ha voluto riportare nel suo libro la realtà dietro molti luoghi comuni, come gli italiani siano spesso visti come pigri e mammoni, reiterazioni inossidabili del felliniano modello de *La Dolce Vita* ed evidenziando le vere differenze culturali tra l'Italia e il Nord Europa. Come lo stereotipo non è mai univoco, la giornalista enfatizza nelle sue pagine come esista anche un'idea talvolta onirica su cosa voglia dire vivere e lavorare nel mondo anglosassone, in un luogo in cui la meritocrazia esiste ma esistono anche molte difficoltà. Questo il libro di Barbara Serra, una guida disincantata per comprendere quel vortice psicopatico della vita londinese, esposti attraverso la logica del pragmatismo inglese, cercando di dissacrare il reciproco pregiudizio con esempi concreti.

Accogliendo divertita la domanda di Severgnini, l'autrice ha offerto dei consigli al giovane Renzi, atteso per l'indomani a Londra, estendibili a tutti i giovani italiani, stilando il prontuario per curare le ferite delle relazioni professionali e sociali in UK.

In una città in cui i giovani inglesi

vengono allevati a tè e competizione, dove non esiste neppure una traduzione linguistica dell'italico "sistemare qualcuno", gli italiani devono imparare che la fiera della mondanità fagocita lo sprovveduto, il sognatore avventuriero senza veri progetti e la chiave per il successo si nasconde in poche e semplici regole. Non spaventare l'interlocutore con l'eccessiva socievolezza italiana, non incaponirsi nella ricerca di amici sul posto di lavoro, e soprattutto essere severi anche nelle piccole cose, lasciando l'approssimazione per le vacanze. Compreso ciò, la strada non è di certo in discesa, ma per certi versi meno disastrosa.

"In Inghilterra non esiste il fallimento, se non riesci ad ottenere ciò che cerchi è perché stai sbagliando qualcosa, perché le opportunità ci sono e se non le raggiungi significa che devi riassettare il tiro, elevando le tue capacità e conoscenze" ha rimarcato la Serra. Scendere a patti con la propria motivazione, insomma, dove chi si ferma è travolto. La vita non è una scatola di cioccolatini, come diceva Forrest, ma la Circle Line in ora di punta.

Le presentazioni dei libri sono momenti particolari, si diceva. Ed in questo caso, l'eco dell'evento ha richiamato un pubblico particolare tra i fan di Barbara Serra. Tanti i giovani aspiranti giornalisti italiani, che di pigro hanno ben poco, curiosi nel voler apprendere un mestiere il proprio dove è nato e dove si evolve giornalmente, che hanno partecipato all'incontro promosso dall'Istituto, portando una tangibile testimonianza di come la pigrizia possa essere un gene silente, mentre ad urlare sia la vera determinazione.

Valentina De Vincenti

Ristorante

L'arte

Italian Cuisine

Christenings - Confirmations - Weddings and any other occasions



932 - 934 High Road London N12 9RT - Tel: 020 8445 1351

www.lartedicucinare.co.uk - info@ristorantelarte.co.uk

Opening Hours : Tuesday to Friday 12 Noon-2.30pm & 6pm-11pm - Saturday 6pm 11 Sunday 12 Noon until Late

Continua da pag. 1

articoli a soli 50-60, scritto anche in inglese che assicuri tempi certi".

Renzi è apparso molto ottimista, nonostante le critiche raccolte in patria dalla diverse aree politiche, riconoscendo che "da parte degli investitori

internazionali c'è in questo momento un grande, grande, grande interesse per l'Italia perché si percepisce che c'è un "percorso di stabilità" fino al 2018, un nuovo impegno in Europa, ed un pacchetto di riforme istituzionali per rilanciare il Paese nel futuro.

Nel futuro renziano, quello più pros-

lià" rendendo così omaggio alla comunità italiana che qui risiede.

Il Primo Ministro silenzioso, accoglie sorridente e riparte per incontrare Tony Blair, il leader più volte citato dal Primo Ministro italiano come modello politico, per una cena di confronto proprio con quel ex ministro inglese ideatore della "terza via" a cui il Rotamatore ha dichiarato più volte di ispirarsi.

E a coronamento della serata, il cronografo renziano scandendo le otto lo ha visto presenziare l'inaugurazione della mostra The Glamour of Italian Fashion 1945-2014 al Victoria & Albert Museum, celebrazione della storia del design e della sapiente qualità della moda italiana, che proprio a Firenze è nata, a cui Renzi ha partecipato, accendendo da un'entrata secondaria forse con l'intenzione di dribblare il piccolo capannello di contestatori che lo attendevano all'ingresso.

La visita istituzionale di Renzi a Londra, stando alla scandita agenda, è apparsa come una staffetta ben riuscita ed una metafora di quella sfida voluta per l'Italia. Speriamo solo non inciampi o che non si accontenti di un, poco idilliaco, secondo posto.

Valentina De Vincenti



Il Primo Ministro David Cameron e il Presidente del Consiglio Matteo Renzi conferenza stampa in Downing Street

mo e scandito dal Big Bang, vi è prima stato l'incontro con il coetaneo collega laburista Ed Milliband, per poi presenziare l'incontro ufficiale con il goliardico Boris Johnson a Lancaster House, in occasione della celebrazione dei 150 anni del soggiorno di Garibaldi nella

capitale inglese. Il suo primo cittadino, sottolineando con humour inglese, "la vertiginosa carriera fatta da sindaco a Primo Ministro", ha enfatizzato i cordiali rapporti tra Londra e lo Stivale dichiarando: "Sono orgoglioso di dire che sono il Sindaco della sesta città d'Ita-



Il Presidente del Consiglio Matteo Renzi e il leader Laburista Ed Milliband



Il Presidente del Consiglio Matteo Renzi con l'Ambasciatore Pasquale e Karen Terracciano

San Patrignano UK - la corsa per la vita



Letizia Moratti durante la presentazione

Nasce San Patrignano UK, sede inglese della onlus italiana prima nella trattamento e nel reinserimento di persone affette da tossicodipendenze. Il riconoscimento ufficiale dello status di clarity nel territorio inglese è stato celebrato con un evento al consolato Italiano di Londra, il 14 aprile.

L'organizzazione passa definitivamente da associazione ad effettiva onlus, organismo istituito per fini caritativi, sociali e filantropici, che è tenuto a utilizzare ogni profitto per i propri scopi ed il cui ricavato sarà rivolto alle attività che da oltre due anni porta avanti qui in Inghilterra.

In particolare, l'orecchio inglese di San Patrignano ascolta le richieste di aiuto dei ragazzi affetti da tossicodipendenze e al contempo offre una mano ai ragazzi italiani di San Patrignano che vogliono reinserirsi nel mondo del lavoro della capitale inglese.

L'evento ha visto la presenza dell'ambasciatore d'Italia a Londra, Pasquale Terracciano, il Console Generale Massimiliano Mazzanti, e Letizia Moratti, cofondatrice di San Patrignano apparsa particolarmente commossa per il passo internazionale compiuto dalla fondazione di cui è co-fondatrice. "Sono onorata di essere qui in UK,

perchè l'Inghilterra è all'avanguardia nel ricercare soluzione per contenere e limitare il disagio sociale."

Ed ha poi rimarcato l'importanza di San Patrignano come "una vera e propria impresa del terzo settore, un punto di riferimento nella lotta alle tossicodipendenze, in cui negli ultimi 30 anni oltre 35.000 persone hanno trovato assistenza totalmente gratuita e sono state pienamente reinserite".

Tra gli ospiti alcuni volti del grande calcio: il campione dell'82 Marco Tardelli, l'allenatore ed ex calciatore Roberto di Matteo, e l'ex calciatore inglese Luther Loide Blisset.

La loro presenza ha voluto racchiudere, oltre ad un importante segnale di personale impegno e sensibilità verso i temi sociali portati avanti dalla clarity, anche un omaggio tra sportivi agli sforzi della squadra dei ragazzi di San Patrignano che hanno partecipato con successo alla maratona di Londra.

I sette ragazzi, allenati da Beppe De Rosa, e la loro corsa verso il traguardo hanno voluto offrire un esempio di quella che è la loro quotidiana lotta, macinando chilometri e non piegandosi al volere della mente che chiedeva loro di fermarsi, di mollare, di

lasciare che quella corsa la corressero altri. San Patrignano è sinonimo di storie personali e familiari complesse, di uomini e donne che hanno affidato la loro esistenza al volere di droghe e alcol, ma che grazie alla vita in comunità cercano di ridare concretezza al loro futuro per un totale reiserimento nella società.

Il lavoro è il segreto di San Patrignano. Lo sforzo, la fatica attraverso cui creare e ricrearsi come uomini e donne, racchiuso negli elementi d'arredo in legno esposti nella sala del Consolato o come i gustosi prodotti enogastronomici degustati durante il semplice, ma ricco, buffet. Segnali concreti di dedizione alla vita.

Valentina De Vincenti



Protagonisti della maratona

Importers & Distributors
Of Wines & Provisions

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



www.carnevale.co.uk

Specialists In Italian Cheeses,
Meat Products & Fresh Pasta

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

e-mail: info@carnevale.co.uk



LINKEDIN PRIMO ALLEATO PER TROVARE LAVORO IN UK

Inserito nel programma "Primo Approdo" promosso dal Consolato Italiano, il 16 aprile, si è svolto il secondo degli appuntamenti di consulenza ed orientamento al lavoro della società CV&Coffee. Un nutrito numero di partecipanti ha preso parte all'incontro formativo incentrato sull'uso strategico di LinkedIn, oggi primo alleato nell'arduo e competitivo mondo del lavoro.

La ricerca di una professione a Londra, soprattutto se si aspira ad una posizione affine alla propria formazione, è un'occupazione a tempo pieno per cercare di competere nel mercato del lavoro inglese, che per quanto enormemente variegata e dinamico, è dominato da una vera e propria lotta all'ultimo CV. CV&Coffee ha dato il benvenuto a

Claudio Vedovelli - Talent Acquisition Partner per Red Hat, multinazionale dell'informatica. L'esperto recruiter ha sottolineato come l'offerta e la ricerca del lavoro si muovano sempre più sui social media, e primo tra tutti LinkedIn. Delineandone le principali caratteristiche, offrendo ai presenti i principali trucchi per la creazione di un profilo professionale accattivante ed efficace per attrarre l'interesse dei responsabili della selezione del personale, ha rimarcato semplici ma essenziali regole. In particolare: costruirlo in inglese, selezionare parole chiave del settore, non dimenticare un'accurata e sintetica descrizione personale, enfatizzare le proprie "skill", iscriversi ai gruppi tematici per la professione che si sta cercando e

soprattutto sviluppare un'oculata rete di networking con le figure professionali di interesse.

Gli incontri promossi da CV&Coffee nascono da un'importante osservazione. Negli ultimi 12 mesi si sono trasferiti in Inghilterra 44 mila italiani, l'80% dei quali ha meno di 35 anni.

È per questo che CV&Coffee, in collaborazione con il Consolato Italiano, ha deciso di offrire formazione e orientamento gratuiti a coloro che sono appena arrivati a Londra, ma anche a chi vive qui da più tempo e non è ancora riuscito ad inserirsi nel proprio settore di studi o competenza. L'evento si è concluso ricordando la data per il prossimo incontro, previsto per il 14 maggio.

Valentina De Vincenti



Consolato Generale d'Italia in Londra

Comunicato sulla nomina del Sig. Gaetano Moliterno a Console Onorario a Bedford

Il Console Generale d'Italia a Londra, Massimiliano Mazzanti, è lieto di annunciare che la Repubblica Italiana ha nominato il Sig. Gaetano Moliterno quale Console Onorario a Bedford. Le Autorità britanniche hanno concesso l'exequatur ed il Sig. Moliterno in data 6 marzo 2014 ha firmato i decreti di nomina presso il Consolato Generale a Londra, entrando formalmente in carica.

Il Sig. Gaetano Moliterno, Console onorario in Bedford (Regno Unito), oltre all'adempimento dei generali doveri di difesa degli interessi nazionali e di protezione dei cittadini, esercita ampie e specifiche funzioni consolari, pubblicate con Gazzetta Ufficiale n.18 del 23 gennaio 2014 (www.gazzettaufficiale.biz/atti/2014/20140018/14A00204.htm).

Poiché fra i poteri del Console Onorario non rientra quello del rilevamento dei dati biometrici per il rilascio di passaporto, il Console Generale a Londra autorizza l'invio periodico del Funzionario itinerante a Bedford sulla base degli appuntamenti raccolti dal Console Moliterno. Il predetto servizio è destinato a persone anziane o diversamente impossibilitate a recarsi a Londra e sarà riservato ai soli connazionali iscritti all'AIRE dell'area di Bedford.

L'Ambasciatore d'Italia nel Regno Unito, Pasquale Terracciano, ed il Console Generale a Londra, Massimiliano Mazzanti, formulano al Console Onorario Moliterno i più vivi complimenti per la nomina, unitamente all'augurio di buon lavoro al servizio di tutta la Comunità italiana della circoscrizione di Bedford

Giovedì 17 Aprile la Galleria d'Arte Le Dame, in collaborazione con Sagitter One, ha consegnato il Coppo, scultura creata dall'artista Lodovica Marinelli, a Salvatore D'Auria e Massimiliano Vezi dell'Osteria dell'Angolo.

La maestria artistica della promettente Lodovica è riuscita a ricreare un coppo perfettamente fedele ai dettagli della facciata del ristorante. L'artista marchigiana, specializzata in questa particolare forma d'arte capace di legare tra loro la tradizione e la storia regionale italiana con un innovativo processo artistico, reinventa la destinazione di antiche tegole provenienti da case medievali dando loro nuova vita come straordinario supporto su cui far nascere le sue grandi sculture.

Il Coppo è un'opera d'arte unica e 100% Made in Italy. Dopo un lungo processo di selezione, il Coppo è stato cotto in un forno a bassa temperatura e decorato a mano, attraverso uno studio certosino

Un Coppo d'autore



Lodovica Marinelli e Salvatore D'Auria

dei materiali, delle proporzioni e delle forme. E' straordinario come da una semplice foto, Lodovica sia riuscita a dar vita ad un vero e proprio capolavoro che

sembra quasi raccontare la storia del luogo e delle persone che vi orbitano intorno, raccogliendone le emozioni ed emozionando lo spettatore. VdV

DISCOVER THE BEST OF ITALY WITH ALITALIA

ITALY FROM
£125 RTN,
ALL TAXES
INCLUDED*

FOR MORE
GREAT OFFERS,
VISIT
ALITALIA.CO.UK

*TERMS AND CONDITIONS APPLY. FARES SUBJECT TO AVAILABILITY. PRICES CORRECT AT TIME OF PRINTING.

Alitalia



V&N Invitation card

Exactly at Villa Torrigiani on Feb 1951, thanks to the initiative of Giovanni Battista Giorgini. The very place where Sonnet Stanfill started to assemble documents, pictures, items for the alluring exhibition she curates. "THE GLAMOUR of Italian fashion -1945/2012-" will dazzle London at the prestigious Victoria&Albert Museum from Apr 5 to July 27, sponsored by Bulgari with support by Nespresso.

AMERICANS AND ITALIAN FASHION

love at first sight, in Florence, of course

"France has Paris, but Italy has Florence" wrote John Fairchild, guest and witness of the Giorgini event (along with Magnin, Bergdorf Goodman, Morgan's) which launched a multi-billion dollar industry to clothe the world in quality. "What is like about Florence fashion, and all Italian fashion" he continued "is that free spirit, ease of Italian chic, as smooth and beautiful as a Ferrari and as delicious as steaming pasta".

That first show proved to be the appetizer for the main course served in the gorgeous "Sala Bianca" in Pitti Palace, organized by Giorgini 3 seasons later, when on the footprints of The Spring by Botticelli he really staged the triumph and the renaissance of Italian Fashion, seducing for good American buyers and press. Beside, USA president Truman visited him in 1955, hinting he had a political role to revive Italy's economy.

"Giorgini was a clever man and marketer" Stanfills states "here nobody knows about him, so I liked to underline his importance and far sightedness: most documents in this exhibition come from Archivio di Stato in Florence, considered important cultural heritage since his grandson Neri Fadigati showed them to the Ministry of Culture in 2003, after discovering by chance 58 albums and 150 boxes full of fashion stuff in the family villa."

Stanfills spent 3 years up and down Italy to gather stunning material to explore Italian style from the post-war couturiers of the Sala Bianca to the outstanding success of its ready-to-wear brands. She especially enjoyed browsing at Museo del Costume, Fondazione Ferragamo, Pucci, Gucci, Capucci. "We borrowed dress from Palazzo Pitti, Wanda Ferragamo donated items, we also have some clips of Sala Bianca event from Istituto Luce and many vintage pictures from Foto Locchi of Florence" she continues "We

also have a section of Hollywood films shot in Rome: from there American stars were lured to Florence and Locchi, a smart photographer, was alerted for instance by Ferragamo when he sold shoes to Audrey Hepburn."

That is also why we see Elisabeth Taylor and Richard Burton strolling on Lungarni and others famous names who became ambassadors for Italian fashion, fuelling an international appetite for luxurious clothing Made in Italy. "I went to Scandicci at the Gucci headquarters" Stanfill recalls "and I was fascinated by the leather department where Florentines workers are grown up with the leather knowledge from generations: there you can breath skills and tradition in this art which belongs to the Florentine heritage." The same way other traditional industries have graced Italy for centuries such as spinning, dyeing, weaving, cutting and stitching: a digital map in the exhibition will visualize this network which emphasizes creativity and innovation in textiles, designs, accessories too.

Florence stayed at the heart of Italian fashion for 15 years, then in the 70s it moved to Milan on the steps of Albini "because closer to the textile manu-



V&N Ferragamo and Hepburn, 1954,9 (c) Banca dati dell'Archivio Foto Locchi, Firenze

facturing places, to industry, to fashion press and especially to airport" Stanfill says "but without Giorgini – and help from the Americans behind the scene-Italian fashion might not be the powerhouse it is today; he was the lightning rod for it all."

Designers and labels featured in this glittering exhibition include Missoni, who embodies the appeal played by Italian textile industry, Versace, Valentino, Ferrè, Armani, Krizia, Moschino, Prada, Fendi, Benetton, Zegna, Dolce&Gabbana and all the many others who led the term "Made in Italy becoming the synonymous of good taste, refinement, elegance, class. A showcase of inspiration, reputation and craftsmanship of the Italian fashion industry: the glamour of geniality, Italian style, reborn in Florence

Margreta Moss



V&N Fashion show in Sala Bianca, (c) Giorgini Archive, Florence



And this magnificence of the Italian fashion has been echoed on the opening night of the exhibition, on april 1, for a private dinner hosting famous designers, models, actresses and music stars who had their glamorous way on the flashing red carpet. Valentino arrived with Franca Sozzani, editor-in chief of Vogue Italia, stunning in one of his latest creations, followed by Domenico Dolce and Stefano Gabbana, Missoni, Giovanna Melandri, Renzo Rosso, Mariano e Barbara Rubinacci. Nancy Dell'Olio, Rocco and Alia Forte, Eva Herzigova in a D&G golden dress, model Naomi Campbell and actress Liz Hurley along with Jean-Christophe Babin, Rita Ora, Roberto Cavalli, Elizabeth McGovern and many more have all saluted the elegance of the Italian fashion genius.

CIBOSANO

NATURALLY ITALIAN

t: 020 8207 5820 ~ e: info@cibosano.co.uk ~ w: cibosano.co.uk

LONDRA APPLAUDE SERVILLO



Toni Servillo all' Istituto Italiano di Cultura

Se si pensa che il successo di Toni Servillo al Barbican con la prima londinese di *Inner Voices* il 26 Marzo, sia un effetto dalla recente vittoria dell'Oscar con *La Grande Bellezza*, si rischia di raccontare solo in parte la maestria con cui l'attore è riuscito ad incantare la platea del teatro di Farringdon con uno spettacolo di per sé complesso, già solo da un punto di vista linguistico.

Un'ora e cinquanta minuti ininterrotti per la commedia del grande Eduardo de Filippo, scritta nel 1948 in pochi giorni- leggenda vuole anche in sole

17 ore, e portata in scena da Servillo nel ruolo non solo di attore protagonista, ma di regista, riuscendo ad ammaliare il pubblico - italiano, ma anche inglese, raccontando le contraddizioni dell'animo umano.

Una Napoli evocata principalmente dalle coloriture comiche del dialetto e dal brusio della strada, fa da cornice alle vicende che coinvolgono Alberto Saporito- Toni Servillo, e Carlo Saporito- Peppe Servillo, "imbastitori di feste" che vivono in miseria con il taciturno Zio Nicola che affida i suoi pensieri ai fuochi d'artificio, per una commedia in cui il sogno, l'onirica incertezza, la dissacrante diceria, rappresentano la trama portante su cui si intreccia l'ordito della vicenda, richiamando tratti del teatro mediterraneo e pirandelliano, ed echeggiando il teatro spagnolo di Lorca già solo per la claustrofobica costruzione spaziale. Voci di dentro, ma soprattutto voci da dentro quel rassicurante mondo domestico dalla fragile certezza.

La vicenda inizia con l'albeggiare, si risveglia la casa dei Cimmarruta, vicini dei Saporito, quando Alberto e Carlo irrompono nel torpore mattutino cercando di bloccare i Cimmarruta sospettati di star preparando una repentina fuga. Alberto, convinto che la famiglia si sia macchiata dell'efferato omicidio dell'amico Aniello Amitrano nascondendone il corpo in cucina, li denunciandola così alle forze dell'ordine che intervengono portando tutti in caserma.

"Ho i documenti, le prove" ripete, cercando di giustificare il servizio reso alla comunità ed aiutato dal portiere Michele, perlustra l'appartamento vuoto, ma dei documenti nessuna traccia. Ed è qui che si insinua il paradosso eduardiano, con il ribaltamento tra bene e male, innocenza e colpevolezza.

Alberto riconosce il proprio onirico errore, "me lo sono sognato?", ammette, ma i Cimmarruta hanno ormai perso il potere di discernere tra verità e menzogna, ritrovandosi intrappolati in una gioco di accuse reciproche rafforzando dormienti sentimenti di rancore ed odio. Un Pasquale geloso -Gigio Morra- accusa la moglie Matilde (Lucia Mandarini), sospettata di celare un lavoro da prostituta dietro quello di fattucchiera. Il figlio Luigi accusa zia Rosa (Betti Pedrazzi) "sempre chiusa nella sua stanza, dove produce sapone e candele", e Zia Rosa gli restituisce il sospetto, avvallato anche da Elvira sorella di Luigi.

L'arrivo della moglie di Aniello Amitrano, urlando la morte del marito, ribalta nuovamente la vicenda ridando credibilità all'accusa di Alberto. Ma nel controverso gioco di malafede e tradimento neppure i fratelli Saporito restano ormai esenti e Carlo convince Alberto a firmare "una carta" che lo nomina proprietario unico dei beni di famiglia, "perché se ti sei sbagliato e vai in prigione, chi li cura?". Nell'iperbole dell'assurdo e del disorientamento, è l'apparizione del fu Aniello Amitrano che aiuta il pubblico a ridare un sen-



Il trionfo de *Le Voci di Dentro* al Barbican

so alla complicata matassa. La quiete della notte scialza via il trambusto del giorno e mentre il fratello Carlo cade in un pacifico sonno, Alberto traccia la sua e nostra morale della vicenda, ritrovandosi a riflettere sulla corruzione dell'animo umano realizzando che Zio Nicola aveva scelto di non parlare "non perché era muto, ma perché il mondo aveva smesso di ascoltare".

In questo tragicomico ritratto dell'animo umano, l'adattamento scelto da Servillo è riuscito a dare enfasi proprio alle voci, al dialogo tra i protagonisti, grazie ad una scenografia essenziale, per certi versi concettuale, tipica del Servillo regista che si lega ad un stile di recitazione dai toni musicali capaci di enfatizzare la lirica e la comicità del dialetto napoletano. La compagnia di attori su cui Servillo ha scelto

di scommettere, grandi interpreti e giovani promesse del teatro italiano, è stata capace di offrire uno spettacolo contemporaneo, debitore del grande mondo eduardiano ma al contempo capace di abbandonare regionalismi per aprirsi ad un messaggio universale. Ed è proprio in questa peculiare contemporaneità che si ritrova l'idea del teatro propria della star de La Grande bellezza. "Il teatro è sempre contemporaneo" - dice Servillo nel documentario di Massimiliano Pacifico 394. Trilogia del Mondo proiettato in una serata di approfondimento all'Istituto di Cultura Italiana - "dal momento stesso che esso si fonda sull'incontro tra pubblico ed attori, a teatro, lì mentre la vicenda viene recitata."

Questa ricerca dell'universalità nel fondante incontro tra spettatore ed attore, la dicotomia degli opposti de *Le Voci di Dentro* dirette da Servillo è stata sapientemente enfatizzata grazie alla scelta del regista di recitare in coppia con il fratello Peppe - interprete jazz con gli Avion Travel non del tutto nuovo al teatro, in un'antitesi fisica e caratteriale capace di ben tracciare le sfumature dell'anima e dei rapporti tra gli uomini diventandone una metafora stessa.

Come Eduardo si confrontò con Shakespeare riadattando la "La tempesta" in napoletano, *Le Voci di Dentro* dirette da Servillo hanno dovuto competere con la contemporanea prima dell'Amleto reggendo, senza sfigurare, la sfida al botteghino e raccogliendo il successo della critica e del pubblico inglese per tre serate di tutto esaurito, forse preannunciati dalle tre uscite per il lungo applauso che ha incoronato Servillo King of the Barbican.

Valentina De Vincenti



• DIRECT FLIGHTS TO NAPLES • PALERMO • CATANIA • CAGLIARI • OLBIA •



• LAI TRAVEL LTD •

181a Kings Cross Road WC1X 9DB—Tel. 0207 520 3100

250 High Street, Guildford GU1 3JG • Surrey—Tel. 01483 401510

EMAIL: sales@laitravel.co.uk— WEB: LAIFLIGHTS.COM

Tailor made holidays at www.expertoitaly.com



Established 1982

ANNESSE
IMPORTS LIMITED

Purveyors
of Fine Foods
& Wines
From Europe

UNIT 7,
HASLEMERE BUSINESS CENTRE,
LINCOLN WAY,
ENFIELD EN1 1TE
TELEPHONE: 020 8804 3900
FACSIMILE: 020 8804 8714
EMAIL: SALES@ANNESSE.COM

Chef Rosanna Marziale a Londra

Mariano Bonetto, fondatore de "Il Gruppo In-Stabile", oltre ad essere un appassionato di teatro, è anche un amante del buon cibo dedicato particolarmente alla ricerca di piatti con ingredienti regionali e socio dell'Accademia Italiana della Cucina. Così l'8 Aprile insieme all'Accademia Italiana della Cucina Delegazione di Londra, ha organizzato una cena conviviale presso il ristorante "L'Albufera" all'interno dell'hotel Melia White House ai margini di Regent's Park. Per questa cena lo chef Rosanna Marziale è volata da Caserta a Londra per preparare una cena tutta a base di mozzarella di bufala. La Marziale ha un curriculum di tutto rispetto avendo fatto esperienza presso i famosi chef Gianfranco Vissani e Martin Berasategui, per poi prendere le redini del ristorante di famiglia "Le Colonne" a Caserta che ha vinto riconoscimenti prestigiosi come

essere riportati sulla Guida Michelin. Rosanna nei suoi piatti usa ingredienti locali, prendendo spunti dalla cucina tradizionale reinventandola. In questa occasione coadiuvata dallo chef Enzo Oliveri ha preparato delle delizie a cui nessuno ha saputo resistere, partendo da stuzzichini assortiti e sfogliatelline ricche con ricotta e spinaci, serviti come aperitivo per accogliere gli ospiti. Il viaggio gastronomico con meta la mozzarella di bufala, per la cronaca volata dall'Italia in giornata ed offerta dalla ditta "La Sannicola", è continuato a tavola con la Pizza al Contrario, fatta con mozzarella di bufala DOP, pomodoro San Marzano, pane cafone croccante e l'aroma del basilico e dell'olio extra vergine d'oliva. Di seguito è arrivata la Palla di Mozzarella, una delizia per la vista per il modo in cui è arrivata in un letto di salsa di piselli e pomodoro grigliato, ed una delizia per il

palato quando tagliata la mozzarella si è presentato un ripieno di taglierini al basilico.

In attesa del dolce, il Delegato di Londra dell'Accademia Italiana della Cucina Maurizio Fazzari, ha voluto premiare Rosanna Marziale con la medaglia d'argento Orio Vergani che l'Accademia da agli chef particolarmente meritevoli per impegno accademico e trasmissione dei valori della cultura italiana. Enzo Oliveri anch'esso premiato ha ricevuto il piatto d'argento dell'Accademia.

La poliedrica cuoca oltre a scrivere libri di ricette e organizzare corsi di cucina ha prodotto un video che stato mostrato in sala, il quale racconta con suggestivi scenari i sapori della Campania che sono la prerogativa di tutte le ricette presenti al Ristorante "Le Colonne".

Il dolce che ha chiuso la serata è stato



Enzo Oliveri, Rosanna Marziale, Mariano Bonetto, Maurizio Fazzari e il Ministro Plenipotenziario Vincenzo Celeste

un cheesecake preparato con il latte di bufala dal gusto cremoso e delicato da somigliare a panna, guarnito con frutta rossa.

I presenti alla cena hanno ricevuto il ricettario "Evviva La Mozzarella" che è stato prontamente autografato dall'autrice e chef Marziale.

Questa cena gourmet è stato occasione unica per conoscere altri usi per la mozzarella di bufala che generalmen-

te viene accostata a pizza e caprese. L'evento ha sicuramente creato le basi per un'educazione alimentare dove il prodotto principale non viene usato in maniera strettamente tradizionale e con l'aiuto di ingredienti diversi ma radicati nella storia della cucina Campana si creano sapori che meritano di essere valorizzati.

Cristina Polizzi

Vanity UNfair



Il team di Art Café London

Il 29 marzo si è conclusa, con lo stesso successo con cui è iniziata, l'edizione londinese della mostra d'arte dal titolo "Vanity UNfair" alla Crypt Gallery in Euston Road, organizzata dal team Art Café London.

Lo stile italiano a Londra ha interpretato la vanità sotto tutti i suoi aspetti, dall'iconico al sociale, da quello più intimista a quello più dirompente. Difficile non essersi riconosciuti in al-

meno uno di essi.

Molti sono stati gli artisti e le associazioni selezionate dal team degli organizzatori: l'associazione Soquadro, le Desperate ArtWives e l'associazione Mani per Creare. Ospiti d'onore i vincitori delle selezioni avvenute all'edizione Italiana di Vanity UNfair, ma anche artisti già affermati come Raffaella Rizzo, Marcello Simeone, Daniele Fedi, Angelo Tripoli, Alessandro Pizzo, Alessandro Sorbera, Simona Betti, Sara Lovari, Raffaella Bertolini e Greg Photo.

Più di trecento persone all'inaugurazione e numerosi visitatori durante le dieci giornate di esposizione non lasciano dubbi sui risultati di questa affascinante collettiva che conferma l'arte 'Made in Italy' ancora un punto fermo in Inghilterra.

Chi si fosse perso questa avventura è invitato alla prossima edizione 2015 sul nuovo tema "I am not superstitious".

Per ulteriori informazioni: www.artcafelondon.com/it

MCM

DONNE IN ROSA – COMITATO DONNE ITALIANE 30th Anniversary



2014 is 30 years that the Comitato Donne Italiane was formed and we have been working towards raising funds for Charities. Also, promoting the role of the 'Italian Woman' in our community. In order to widen our scope, the Committee set up Club Donne Italiane in January 1988 with over 300 members.

During these 30 years, we have raised nearly one million pounds for various charities.

We have also built a school in Kenya run by the Italian Missionary Fathers. We have given money for the older generation as well as children and

infants. Not forgetting cancer victims, men, women and children. We have arranged many fund raising fun events.

We have also organized travel around the world.

We celebrated our 30th Anniversary after the AGM in January. Many members attended. After enjoying our finger buffet with wine, we had our beautiful anniversary cake which

was very much enjoyed by all. What a lovely evening!



Una vostra visita è sempre gradita.

Carlo Jewellers

1967 - 2011

Disponiamo di un ricco assortimento di articoli di gioielleria e orificeria da 9 a 18ct. e di Perle culturali di ottima qualità.

Un diamante è per sempre, ma compralo buono di qualità!



Orario: 10am. - 5pm. Lunedì - Sabato
25a HATTON GARDEN LONDON EC1N 8BN
(Vicino alla Chiesa Italiana di San Pietro)

TEL: 020 7242 2407 - 020 7242 4731 • FAX: 020 7242 2407
www.carlojewellers.com • carlojewellers@btconnect.com

Venetian Restaurant • 40 Wigmore Street - London • W1U 2RD • 0207 637 0789 • www.2veneti.com

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

CAFE ROSI
8 LEOPOLD ROAD
WIMBLEDON
LONDON
SW19 7BD
Phone: 020 8944 7594
E-mail: caferosi8@gmail.com
Opening hours: 8.00 to 17.00

Al-forno
Italian Ristorante & Pizzeria
349-351 Upper Richmond, Putney
London SW15 5QJ
Tel: 020 8878 7522 - Fax: 020 8484 7318

Garibaldi Awards



Il comitato organizzatore per le celebrazioni per il 150esimo anniversario della visita a Londra di Giuseppe Garibaldi del 1864, ha organizzato una giuria, sotto la guida del presidente Sir Tony Baldry MP, Presidente della British Italian Parliamentary Commission, per conferire a 15 candidati della British Italian Community un "Garibaldi Award", che consisterà in una medaglia come riconoscimento per le attività che il candidato abbia intrapreso per intensificare i buoni rapporti tra la comunità britannica e quella italiana nel Regno Unito.

I candidati che non abbiano precedentemente ricevuto simili onorificenze avranno la precedenza.

Gli Awards sono sponsorizzati dal Mazzini Garibaldi Club Limited e saranno consegnati ad un pranzo organizzato presso il ristorante Locanda Locatelli, cogliendo pure l'occasione per poter celebrare la fondazioni del sopracitato club. Il pranzo si terrà il 25 Maggio 2014 p.v. presso l'Highgate Golf Club ed è aperto a tutti i membri della comunità inglese - italiana su richiesta.

Celebrazione del 150° Anniversario della visita di Giuseppe Garibaldi a Londra



Boris Johnson durante il suo discorso a Lancaster House

IL 150esimo anniversario della visita a Londra di Giuseppe Garibaldi è stato celebrato a Lancaster House, l'antica dimora del Duca di Sutherland, il 1 Aprile 2014 u.s. in presenza di Matteo Renzi attuale Presidente del Consiglio dei Ministri, Boris Johnson attuale sindaco di Londra, l'onorevole Kenneth Clarke, ministro senza portafoglio, l'ambasciatore italiano Pasquale Terracciano, l'ambasciatore inglese a Roma Sir Christopher Prentice unitamente ad altri stimati ospiti.

L'evento è stato organizzato dal comitato organizzatore delle celebrazioni per il 150esimo anniversario della visita a Londra di Giuseppe Garibaldi del 1864, grazie anche alla collaborazione di Charles de Chassiron della British Italian Society e di Domenic Pini del Mazzini Garibaldi Club.

Le celebrazioni hanno incluso, oltre alla visita del Presidente del Consiglio dei Ministri e di altri pregiati ospiti, la visita al busto di Garibaldi a Lancaster, installato grazie ai fondi raccolti dalla Comunità Italiana nel 1884 per celebrare la visita di Garibaldi nel 1864.

Il comitato organizzatore delle celebrazioni per il 150esimo anniversario ha inoltre promosso una serie di altri eventi, che si terranno tra Maggio e Giugno 2014, per celebrare la visita di Garibaldi, tra cui un concerto presso l'Istituto Italiano di Cultura, e una mostra dei "Memorabilia" appartenuti a Garibaldi presso il museo di Freemasonry, il conferimento ad Anita Garibaldi, la pro-pro-nipote di Garibaldi, dell'onoreficenza "Freedom of the City of London" e un pranzo che si terrà per conferire i Garibaldi Awards ai

candidati vincitori tra coloro che hanno contribuito a rafforzare i rapporti e le attività tra la comunità inglese e quella italiana.

L'evento al Lancaster House ha avuto pure un'importante significato storico, perché fu proprio a Lancaster House che nel 1864 Garibaldi incontrò l'allora Primo Ministro Lord Palmerston assieme ad altri membri

del partito liberale britannico, e ottenne il supporto inglese alla causa dell'unificazione italiana.

Nei discorsi fatti da Boris Johnson, Kenneth Clarke e Charles de Chassiron, è stato più volte menzionato lo stretto e forte legame che c'è sempre stato tra l'Italia e Il Regno Unito, di cui fu un esempio il supporto inglese alla causa dell'unificazione italiana.



L'Ambasciatore Pasquale Terracciano, il Primo Ministro Renzi e l'on. Kenneth Clark



Marco Tardelli, Stanley Johnson, Leonardo Simonelli e Valerio Scoyni



Sir Christopher Prentice, Charles de Chassiron e Dominic Pini



Massimiliano Mazzanti, Sir Christopher Prentice, Charles de Chassiron e on. Guglielmo Picchi



Mazzini Garibaldi Club





1864 - 2014

**150th Anniversary Celebration Lunch
and presentation of The Garibaldi Medal Awards**

12.30 for 1.00pm Sunday 25th May 2014
Highgate Golf Club
Denewood Road
N6 4AH

*Giorgio Locatelli will be personally
overseeing his specially created
150th Anniversary menu*

Selezione di pane, grissini
Selection of breads, grissini
To share
Selezione di salumi
Selection of cured meats

Capesante all'aspetto di zafferano
Pan fried scallops, celeriac purée, saffron vinaigrette

Risotto agli asparagi, aglio selvatico e Gorgonzola
Asparagus risotto, wild garlic and Gorgonzola

Costolette di Agnello primaverile, crosta di erbe e peperonata
Spring Lamb chops, herb crust and stewed peppers

Parfait di amaretto
Amaretto parfait

To share
Selezione di gelati e sorbetti
Sorbet and ice cream selection

Including Wine and coffee

An alternative vegetarian option available upon request

Dress - Smart Casual - no jeans
£65.00 for members and £75.00 for non-members
Advance booking and payment required
contact Gilda on 020 7249 0207 or at gildathomas@gmail.com
Please complete the attached application form

Established 1982

ANNESSA

IMPORTERS LIMITED

Purveyors
of Fine Foods
& Wines
From Europe

UNIT 7
HASLEMERE BUSINESS CENTRE,
LINCOLN WAY
ENFIELD EN1 1TE
TELEPHONE: 020 8804 3900
FACSIMILE: 020 8804 8714
EMAIL: SALES@ANNESSA.COM



spaghetteria - pizzeria



PIZZERIA **il Funghetto** SPAGHETTERIA
www.il-funghetto.co.uk 020 8343 7383

368-372 Ballards Lane - North Finchley - London N12 0EE - Tel 020 8343 7383
www.il-funghetto.co.uk - info@il-funghetto.co.uk

GALÀ DI BENEFICIENZA DELL'ASSOCIAZIONE PARMENSE



Ospiti al tavolo d'onore

ed il Console Generale Massimiliano Mazzanti. Per la Provincia di Parma, era presente il vice-presidente Pier Luigi Ferrari insieme ad alcuni sindaci volati a Londra per l'occasione come di consueto.

Oltre seicento i partecipanti per questa seconda edizione, svoltatasi secondo il ben collaudato copione del 2012. Determinante è stato di nuovo il ruolo dello sponsor Cariparma - Crédit Agricole, presente con il proprio Direttore territoriale, Marco Dell'Otti, oltre al direttore della filiale di Borgotaro Franco Bonini. Importante è stato anche l'apporto offerto da Consorzi dei Vini dei Colli di Parma, del Parmigiano-Reggiano e del Prosciutto di Parma, che hanno portato a Londra i loro prodotti. La musica, anche in questa edizione, ha avuto un ruolo determinante. "Six in the City", diretta dal maestro Stefano Re, è stata l'orchestra che ha allietato le danze, terminate a tarda ora. All'inizio, vi è stata anche una parentesi di ballo liscio con Debora Sbarra alla fisarmonica ed Elena Gentile alla voce. E poi l'asta e la lotteria, con quindici



Padre Carmelo Di Giovanni, Ambasciatore Pasquale Terracciano, Piero Zanelli e Marco Dell'Otti

Si è rinnovato nella capitale inglese, nel salone delle feste del "Lancaster Hotel" di Hyde Park, il "Dinner and dance", un appuntamento di festa per la nuova Associazione Parmense formata dallo sodalizio tra Ass.Parmigiani-Valtaro (Sergio Corsini), Ass.Valceno (Adriano Morini), Ass. Pellegrino (Francesco Platoni) e Ass. Amici Casanova (Franco Lussardi), con il motto "uniti per la solidarietà". Una grande comunità, dimostratasi compatta, dinamica, intraprendente, ma soprattutto di grande volontà nel realizzare un

evento emozionante capace di celebrare il forte sentimento di appartenenza ed enfatizzando il grande valore della generosità.

Coincidendo con la chiusura dei festeggiamenti dei 150 anni della Chiesa Italiana di San Pietro, la serata ha visto la gradita presenza del Vescovo di Parma, Monsignor Enrico Solmi e del Nunzio Apostolico a Londra, Monsignor Antonio Mennini. Al tavolo delle autorità insieme ai rappresentanti regionali hanno preso posto anche l'ambasciatore Pasquale Terracciano

premi importanti, tra cui una Fiat Panda Active 1.2, donata da Fiat U.K.

Tra i vari ospiti, significativa è stata la presenza della figura simbolo del calcio nazionale ed internazionale, Marco Tardelli, campione del mondo con la Nazionale italiana nel 1982, già opinionista sportivo della Rai, nonché commissario tecnico della Nazionale dell'Irlanda, il quale ha letteralmente scaldato la festa, grazie alla sua simpatia e disponibilità, contribuendo concretamente al successo dell'asta.

Al termine della festa, è stato conse-

gnato, dal presidente in carica, Piero Zanelli, a nome di tutte le associazioni riunite, un assegno di 25mila sterline al rettore della Chiesa Italiana, Padre Carmelo Di Giovanni.

Il giorno successivo è stata celebrata una Messa solenne nella chiesa di San Pietro, in Clerkenwell Road, presieduta dal Vescovo di Parma Enrico Solmi e concelebrata dal Nunzio Apostolico Antonio Mennini e da altri prelati, anche stranieri, cui è seguito un allegro momento conviviale comunitario, nei locali del circolo parrocchiale.



Adriano Morini e Marco Tardelli



Veduta sala



Piero Zanelli, il vincitore della Fiat Panda e Richard Gadeselli

La comunità calabrese celebra San Francesco di Paola

Si è svolta domenica 6 aprile, presso la chiesa italiana di St Peter, la sesta festa annuale in onore di S Francesco di Paola patrono della gente di mare. L'evento fortemente voluto ed organizzato da un gruppo di amici calabresi residenti in UK, ha reso omaggio al santo a cui si sentono molto legati. Dopo la toccante santa messa, celebrata da Padre Carmelo Di Giovanni, i festeggiamenti in onore del Santo sono proseguiti con un sontuoso

pranzo preparato dalla chef Antonio Cosco presso i locali della Casa San Vincenzo Pallotti.

E' stata questa un'ottima occasione per tutti i partecipanti per incontrarsi e ritrovarsi tra paesani, riacciando consolidate amicizie e potendo creare di nuove tra persone che condividono la stessa terra d'origine, gli stessi sani principi di convivenza ed un vivo legame con la propria regione capace di annoverare tra i suoi figli figure

di spicco mondiale, come ha anche rimarcato Elio Folino Consultore della Regione Calabria.

Gli amici calabresi non hanno però dimenticato l'importanza che la chiesa St Peter occupa per la tutta la comunità italiana, ed hanno deciso così di devolvere l'intero ricavato dell'evento raccolto grazie anche ad una ricca lotteria all'istituzione ecclesiastica di Farrigdon.

Commosso e grato, Padre Carmelo ha



Gli amici calabresi

salutato i numerosi invitati durante il pranzo scambiando benevoli parole con suoi conterranei. Tutti insieme hanno così potuto trascorrere una pia-

cevole giornata all'insegna della solidarietà e della gioia di una comunità forte e presente sul territorio inglese.



Ristorante Terra Vergine
L'Abruzzo e la sua rinomata cucina

442 King's Road LONDON SW10 0LQ - Tel: 020 7352 0491 - Fax: 020 7352 1103
www.terravergine.co.uk - info@terravergine.co.uk

fiandaca
ITALIAN WINE IMPORTER
WHOLESALE SINCE 1975
Alfie Fiandaca
Cavaliere del Lavoro
Managing Director
T +44 (0)20 8752 1222
F +44 (0)20 8752 1218
office@fiandaca.co.uk
Westpoint Trading Estate
Alliance Road, London W3 0RA
www.fiandaca.co.uk

APERTO 7 GIORNI A SETTIMANA
Forest & Ray
dentista italiano
L'ODONTOIATRIA
ITALIANA NEL CUORE
DI LONDRA (HOLBORN)
www.dentista-italiano-a-londra.co.uk
020 3199 0170

Alfa Romeo with



THE NEW ALFA GIULIETTA. PASSION. REALISED.



PASSION FOR NEW TECHNOLOGY, PASSION FOR NEW INTERIORS, PASSION FOR HIGH SPECIFICATION. JUST £209 PER MONTH*. 0% APR REPRESENTATIVE. £1,000 ALFA ROMEO DEPOSIT CONTRIBUTION^^.

MOTOR VILLAGE MARYLEBONE
105 WIGMORE STREET, LONDON W1U 1QY
0207 399 6650 www.motorvillagemarylebonealfaromeo.co.uk

Giulietta



*Model shown is Alfa Giulietta 1.4 TB 120 bhp Progression at £18,750 OTR† including Luna Pearl Metallic Paint at £510. Range of official fuel consumption figures for the Alfa Giulietta range: Urban 34.0 - 56.5 mpg (8.3 - 5.0 l/100km); Extra Urban 53.3 - 83.1 mpg (5.3 - 3.4 l/100km); Combined 44.1 - 70.6 mpg (6.4 - 4.0 l/100km). CO₂ emissions 148 - 104 g/km.

±Fuel consumption and CO₂ figures are obtained for comparative purposes in accordance with EC directives/regulations and may not be representative of real-life driving conditions. Factors such as driving style, weather and road conditions may also have a significant effect on fuel consumption.

**£2,134 customer deposit, £5,793 optional final payment, 48 month contract. With Alfa Romeo Preferenza you have the option to return the vehicle and not pay the final payment, subject to the vehicle not having exceeded an agreed annual mileage (a charge of 6p per mile for exceeding 6,000 miles per annum in these examples) and being in good condition. Offers may be withdrawn or amended without prior notification. Offer subject to status, a guarantee and/or indemnity may be required. Terms and Conditions apply. Alfa Romeo Financial Services, PO Box 4465, Slough SL1 0RW.

^^£1,000 Alfa Romeo Deposit Contribution is available on PCP, HP and Cash only and is valid between 1st April 2014 and 30th June 2014 on selected Alfa Giulietta models. Participating dealers only. Retail sales only. Terms and Conditions apply and are subject to exclusions.

†On the road price includes 12 months' road fund licence, first vehicle registration fee, delivery, number plates and VAT. Figures and prices are correct at time of publishing.



La MODA

A cura di Cristina Polizzi
www.fashionnotesbycris.blogspot.com

Maria Francesca Pepe



Maria Francesca Pepe si dedica esclusivamente ai gioielli. Pelle e seta sono usati insieme a pietre dure ed ottone placcato oro. Negli ultimi due anni il nome di Maria Francesca Pepe è stato accostato a diverse celebrità che sono state viste indossare le sue creazioni. Lady Gaga, Rihanna, Jennifer Lopez, Kate Moss e Sarah Jessica Parker, la Carrie di "Sex and the City", sono solo alcune delle estimatrici dei lavori di Maria Francesca Pepe. I suoi gioielli sono grintosi, con borchie, dettagli in smalto, cristalli Swarovski e pietre dure. Maria Francesca vive a Londra dove disegna due collezioni all'anno che poi vengono realizzate in Italia presso laboratori di orficeria.

Oltre ad avere la sua etichetta, Maria Francesca Pepe ha anche collaborato con grossi nomi della moda mondiale come Emilio De La Morena, Pomellato, Roksanda Illincic ed Amanda Wakeley. La mensola del suo caminetto contiene molti premi vinti nel corso degli anni fra cui Fashion East, New Gen, Vogue Talent per Vogue Italia ed il British Fashion Award. Per la stagione Primavera Estate 2014 l'ispirazione è stata presa dalle opere botaniche di Rousseau e da una techno - déco interpretazione di una Jungla di lusso. Grafiche tribali, stampe tigrate e leopardate, fiori tropicali e colori forti, tutti ricreati con smalti mentre quarzi e labradorite ricordano il manto e gli occhi degli animali selvaggi. Maria Francesca Pepe in questi anni è cresciuta ed ha evoluto il suo prodotto riuscendo a trovare il suo spazio in un ambiente difficile come la moda internazionale con un seguito fedele di suoi estimatori oltre a nuovi che ad ogni collezione diventano sempre più numerosi.

Cristina Polizzi

La Fondazione MAXXI è gestita dal Ministero per i Beni e le Attività Culturali e nel 2009 con la sua apertura a Roma ha creato un museo diverso da quelli conosciuti in Italia. Ricalca moltissimo il Centro Pompidou a Parigi o la Tate Modern a Londra con le tante mostre, spazi culturali e i vari progetti che rendono questa caserma in disuso nel quartiere Flaminio, un nuovo punto d'incontro ed una istituzione per la creatività contemporanea.

Nel corso di una conferenza stampa organizzata il 31 marzo presso le sale dell'Istituto Italiano di Cultura, il Presidente della Fondazione MAXXI Giovanna Melandri, insieme al nuovo direttore artistico Hou Hanru ed ad uno dei membri del Consiglio d'Amministrazione Monique Veaute, ha presentato il programma per i prossimi mesi oltre a spiegare come è nata questa istituzione culturale così diversa dai soliti musei che si trovano in Italia.

Il MAXXI è stato paragonato al Foro dell'antica Roma dove i cittadini si riunivano per discutere gli affari della città. In un certo senso, il MAXXI con le sue conferenze, le sue mostre, i suoi spazi è una versione moderna di quel punto d'incontro creatosi più di 2000 anni fa. Dopo l'introduzione del Presidente Melandri ha preso la parola il direttore artistico Hou Hanru, una carica ricevuta a dicembre del 2013 e già un programma ricco di mostre e altre iniziative. Il Direttore Hanru ha voluto sottolineare che al MAXXI non

MAXXI Museo Nazionale delle Arti del XXI Secolo



Caterina Cardona, Hou Hanru, Stefania Melandri e Monique Veaute

sono le singole persone a lavorare ma una squadra affiatata. Per i prossimi mesi, un progetto porterà a svuotare il museo completamente entro ottobre per riempirlo di suoni. Ci saranno artisti ed interazione con il pubblico, un angolo dove esprimere le proprie opinioni, in pieno stile "Hyde Park Corner" sarà disponibile a chiunque voglia cimentarsi nell'arte della dialettica. E per questo la squadra decantata dal Direttore Hanru sarà essenziale per svuotare le sale del museo e riaprirle con differenti mostre una volta che il progetto "Open Museum, Open City" finirà. Fra le altre iniziative il Premio MAXXI è stato promosso dal Museo per sostenere i giovani artisti italia-

ni. La giuria internazionale sceglierà, dopo che le opere dei quattro finalisti saranno esposte nelle gallerie da Maggio a Settembre, il vincitore la cui opera entrerà a far parte della collezione del MAXXI. Il programma è ricchissimo, basti solo pensare che nel 2013 sono state organizzate 37 mostre, 272 eventi e ci sono state 359 acquisizioni per le collezioni di arte ed architettura. Il Direttore dell'Istituto Italiano di Cultura Caterina Cardona, insieme ai suoi assistenti, ha pensato all'organizzazione di questa conferenza stampa che ha visto giornalisti sia di testate italiane che internazionali riempire la sala in Belgrave Square.

Cristina Polizzi

Il Gruppo Teatrale In-Stabile

Dietro lo scherzoso nome, "Il Gruppo Teatrale In-Stabile" è stato fondato per ragioni molto serie. È un gruppo di amici ed appassionati di teatro e delle arti in generale riunito da Mariano Bonetto e Carlo di Pamparato, che per il momento si è dedicato principalmente alla messa in scena di commedie brillanti in italiano, interpretate da attori dilettanti. Hanno portato sul palcoscenico commedie come "Non è vero ma ci credo" di Peppino De Filippo e "Chiave per due" di John Chapman e Dave Freeman, avendo sempre uno straordinario successo presso la comunità italiana a Londra che ha riempito la sala presso il The London Oratory Art Centre nelle tre repliche di ognuna delle due rappresentazioni. L'intero incasso è stato sempre devoluto ad enti benefici a favore dell'infanzia. Per esempio, l'incasso di una delle due rappresentazioni teatrali ha permesso a 10 bambini sordi, tramite l'ente benefico del CICS (Cochlear Implanted Children's Support Group) di partecipare ad un week end di attività nel Peak District. Altri enti di beneficenza scelti dal Gruppo Instabile sono "Lankama" che si occupa di raccogliere fondi per dare un'istruzione a bambini orfani o poveri nell'India del Sud, la CCHARM (Children of Chechnya Aid Relief Mission) dove mamme e bambini colpiti dal conflitto in quel territorio sono stati curati a Torino ed Emergency UK che si occupa di offrire cure mediche chirurgiche alle vittime delle guerre, delle mine anti uomo e della povertà.

La dedizione di tutti i partecipanti del "Gruppo Teatrale In-Stabile" fa sì che anche enti benefici, che non hanno un alto profilo possano continuare il loro lavoro umanitario specialmente



in questo periodo di crisi dove tagli finanziari sono stati fatti in tantissimi campi ed associazioni umanitarie meno pubblicizzate sono state fra le più penalizzate.

Il "Gruppo Teatrale In-Stabile" non nasce come associazione e neppure come un club esclusivo. È un gruppo di amici che si riunisce con l'obiettivo ultimo di aiutare organizzazioni che si occupano di infanzia abbandonata, bambini poveri ed orfani nei territori più colpiti dalla miseria e dalle guerre,

oltre che dare uno sguardo ad organizzazioni che si occupano di bambini in Gran Bretagna. Riuscire a fare questo facendo divertire è ammirevole, e sicuramente farà venire voglia a qualche lettore de "La Notizia" di cercare maggiori informazioni per potersi unire a questo gruppo pieno di iniziative. Andando sul sito www.gruppo-instabile.com sarà possibile avere maggiori informazioni e per contattare il fautore di tutto ciò: Mariano Bonetto.

Cristina Polizzi

Una vostra visita è sempre gradita.

Carlo Jewellers

1967 - 2011

Disponiamo di un ricco assortimento di articoli di gioielleria e orficeria da 9 a 18ct. e di Perle culturali di ottima qualità.

Un diamante è per sempre, ma compralo buono di qualità!



Orario: 10am. - 5pm. Lunedì - Sabato
25a HATTON GARDEN LONDON EC1N 8BN
(Vicino alla Chiesa Italiana di San Pietro)

TEL: 020 7242 2407 - 020 7242 4731 • FAX: 020 7242 2407

MAXIMUM CAR CARE LTD

ACCIDENT & MECHANICAL REPAIR SPECIALIST

M.O.T
AIR CON.
SERVICING
RECOVERY
RESPRAYS



DIAGNOSTICS
WELDING
LOW BAKE OVEN
MECHANICAL
REPAIRS

ACCIDENT CLAIMS MANAGEMENT
Leeborn House, 859 Coronation Rd. Park Royal, London NW10 7QE
Tel: 020 8965 6565 - 020 8838 4555 - Fax: 020 8963 0682
www.max-online.co.uk - maxcarcare@btconnect.com

NAPOLI

Perla di Cultura, Arte e Storia



Vesuvio, pino marittimo e Golfo, il tritico della cartolina consumata della città è la più ovvia associazione. Ma Napoli è molto, tanto altro ancora. Non è un caso che l'Unesco l'abbia riconosciuta patrimonio dell'umanità. La città, cuore pulsante della storia del Mediterraneo, dell'Italia, da sempre crocevia di popoli che per duemila anni arrivavano dalla terra e dal mare dandole oggi tutta la magnificenza di cui si caratterizza. Meta ideale per chiunque voglia concedersi una parentesi nel sole e nella cultura del Golfo. Così dopo Greci, Romani e Borboni, scelgo anch'io di farvi rotta per un lungo weekend, un cammino nel tempo capace di affascinare l'occhio ed il cuore del visitatore.

Napoli è una perla dell'arte italiana, dove gli edifici e la storia si abbracciano, si inseguono, si sovrappongono, in quel caos ordinato proprio delle città meridionali, quasi un riflesso architettonico del carattere verace ed accogliente dei suoi abitanti, capaci di raccontare una Napoli antica, medievale e regale, fino alla Napoli attuale di una aristocrazia-culturale figlia di quel passato di artisti, poeti e filosofi.

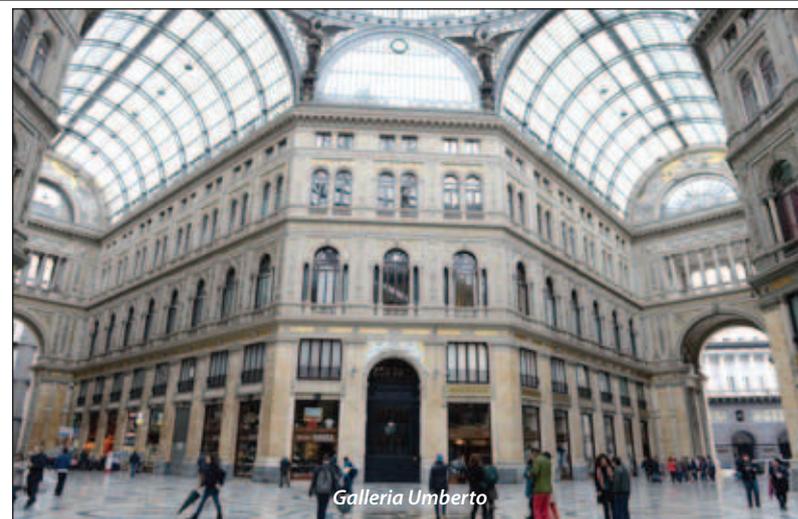
Una città dalle grandi contraddizioni,

tra luci e ombre, ma indubbiamente altruista. Fin da subito mi offre il suo cuore nel caldo abbraccio del colonnato di **Piazza del Plebiscito**, centro nevralgico e d'origine del mio soggiorno, tempio pagano della cultura partenopea, lì dove oggi si svolgono le più grandi manifestazioni culturali della città. La piazza, nominata a ricordo della scelta del Regno delle Due Sicilie di annettersi al Regno di Sardegna tracciando così i confini meridionali dell'Italia unita, si offre come palcoscenico per l'aristocratico profilo del **Palazzo Reale** e su cui si affaccia la cupola dell'ottocentesca **Galleria Umberto**, gemella di quella milanese. Cammino senza prestare attenzione a dove poggiano i miei passi rapita dallo splendore di questa Napoli borbonica.

Il mio incontro con la storia inizia facendo rotta verso il decumano maggiore, Via dei Tribunali, che con Spaccanapoli disegna l'indelebile linea del tempo del passato greco sulla mano di terra che dai Capi Flegrei si estende fino al Vesuvio solleticando le onde increspate del mare. Sono alla ricerca del volto religioso e devoto della città di San Gennaro e di Santo Maradona, in un misto tra

sacro e profano. Scelgo di non usufruire della metropolitana o degli autobus cittadini, per immergermi completamente nella città confondendomi con i suoi abitanti e consentendomi così di scoprire suggestivi scorci. Entro in **Via San Gregorio Armeno**, popolarmente chiamata San Liguoro e famosa per i tradizionali negozietti di presepi. Un dedalo di bancarelle e statuine, tra riproduzioni fedeli della natività e meno sacre statuette dei personaggi dello spettacolo, s'intrecciano in un gioco di strettoie ed angusti passaggi, animati dal chiacchiericcio che proviene dai balconi in ferro riscaldati dalle calde voci di improvvisati cantanti d'opera.

Riemergo nella luce di piazzetta San Gregorio, disorientata dall'improvvisa imponenza della facciata color senape della **Basilica di San Lorenzo Maggiore**, lì dove un tempo sorgeva l'agorà greca. In un gioco di opposti con il vivo fervore contenuto della piazzetta, oltrepassato il grande portone, si apre un luogo di silenzio e devota tranquillità. L'attuale basilica è il risultato di tre chiese. Fondata in onore del protomartire Lorenzo durante gli anni del vescovo napoletano Giovanni II (533-555). Nel 1234



Galleria Umberto



I presepi in Via San Gregorio Armeno

il Vescovo Giovanni d'Aversa donò ai frati francescani la basilica con l'aggiunta di piccoli edifici circostanti. Tra il 1270 e il 1275 Carlo I decise di far costruire una basilica più grande e diede inizio ai lavori affidandoli ad architetti e maestranze francesi, costituendo un esempio unico nell'area napoletana.

Continuando la mia processione tra gli edifici cristiani che si avvicendano su Via dei Tribunali, entro prima nella Basilica di Santa Chiara, per poi far visita alla vicina Chiesa del Gesù Nuovo, alla Cappella Sansevero e al Pio Monte della Misericordia.

La **Basilica di Santa Chiara**, esempio di gotico medievale, edificata tra il 1310-1340 su un complesso termale romano, oltre ad essere la più imponente basilica del Medioevo napoletano, fu il luogo in cui il 14 agosto 1571 vennero solennemente consegnati a don Giovanni d'Austria il vessillo pontificio di Papa Pio V ed il bastone del comando della coalizione cristiana della Lega Santa per la battaglia di Lepanto contro i Turchi Ottomani. Ed è qui che si trova il sepolcro di Roberto d'Angiò. I colori della storia si ritrovano impressi nel meraviglioso colonnato del chiostro maiolicato esaltati dal tiepido sole del Golfo.

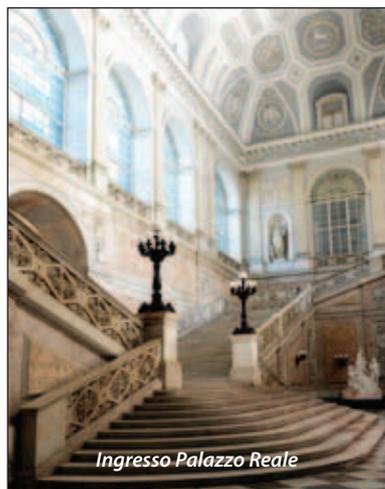
Tra devozione artistica a religiosa, indugio poi nell'ammirare la severa facciata rinascimentale della **Chiesa del Gesù Nuovo** scoprendo l'affascinante segreto del pentagramma inciso sulle pietre coniche ed immaginandomi quel "Matrimonio all'Italiana" tra la Loren e Mastroianni nell'aurea navata centrale. Procedendo tra le pagine questo ma-

nale delle storia dell'arte a cielo aperto incontro i grandi esempi del Barocco napoletano. I tesori della **Cappella Sansevero** sembrano amplificarsi nell'iperrealismo della scultura del **Cristo Velato** coperto da un setoso sudario di marmo. Poco distante, **Le Sette Opere della Misericordia**, straordinario dipinto di Caravaggio in cui i corpi dei popolani vengono santificati dalle corpose pennellate celebrando le attività di beneficenza del **Pio Monte di Pietà**.

Il salotto culturale della città

Reso omaggio alla Cristianità, il secondo giorno deve essere dedicato alla scoperta della vera arte del vivere napoletano. L'edonismo per il bello, visto al **Museo Archeologico** e al **Museo di Capodimonte** nella mattinata, è riflesso nei colori che ritrovo nella rinomata Via Chiaia, che insieme a Via Filangieri, Via dei Mille e Via Pretorio, compone il quadrilatero dello shopping partenopeo ed il vero salotto culturale della città.

La Napoli bene, l'aristocrazia culturale, sembra darsi qui appuntamento. Vicino alle grandi boutique delle firme commerciali, vedo nascere e moltiplicarsi caffè in stile liberty che cedono il passo alle piccole botteghe di capolavori dell'artigianato locale. Una devozione pagana mi attira verso i meravigliosi pezzi unici degli orafi, veri maestri di sculture da indossare, che si assecondano sulla piccola lingua di strada di Via dei Filangieri, accarezzo la morbida pelle delle borse dei conciari di Via dei Mille, ed indugio sulle vellutate sete delle cravatte elegantemente esposte sui grandi banconi delle piccole sartorie di



Ingresso Palazzo Reale



Interni di Palazzo Reale



Piazza del Plebiscito - Palazzo Reale

Basilica San Francesco di Paola
Piazza del Plebiscito

da Scalzo
— Art Brasserie —

da Scalzo

2 Eccleston Place, London SW1W 9NE

(Entrance in Elizabeth Street)

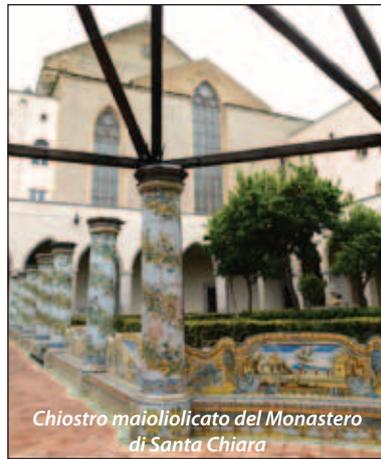
Tel: 020 7730 5498

Email: info@dascalzo.com Website: www.dascalzo.com





Museo di Capodimonte



Chiostro maiolicato del Monastero di Santa Chiara



Certosa di San Martino



Interno Museo Capo di Monte

Napoli si perpetua da anni il più grande atto di filantropia dell'intera umanità: il "caffè sospeso". L'uomo in paltò ne beve uno e ne paga due, offendendo così il secondo a chiunque entri dopo di lui.

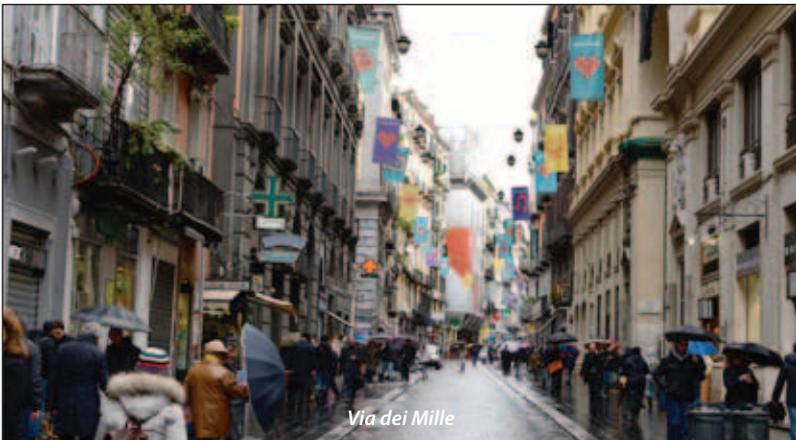
Napoli sotterranea

Il terzo giorno l'apoteosi di Napoli si configura. Il tempo clemente mi richiama sulla terrazza di quel gioiello barocco della Certosa di San Martino da cui osservo il profilo sinuoso del Vesuvio, divinità terrena che da secoli plasma la storia del Golfo e l'esistenza dei napoletani. "In superficie ha forma di sorriso, ma sotto è ringhio. Così è anche il carattere della gente locale, il suo sistema nervoso dipende dalla geologia. La loro residenza in terra non è da proprietari, ma da inquilini sotto minaccia di sfratto. Così anche il sentimento religioso non proviene dall'alto dei cieli ma dal fondo dei pozzi e del caffè". Recito a mente le parole di Erri De Luca mentre il vulcano pare augurarmi un borbottante buon giorno nella brezza che viene dal mare. I colori intensi rinascono mentre il sole asciuga le superfici delle case inumidite dalla pioggerella notturna. La città si risveglia e di lì a poco mi ritrovo laggiù, questa volta più sotto, nelle viscere della Napoli sotterranea. Entrando da via Sant'Anna di Palazzo, si apre un percorso di oltre due ore che mi porta fino a quaranta metri di profondità. Sotto le vocianti e caratteristiche vie del centro storico, si trova un mondo a parte, per molto ancora inesplorato, isolato nella sua quiete millenaria eppure strettamente collegato con la città.

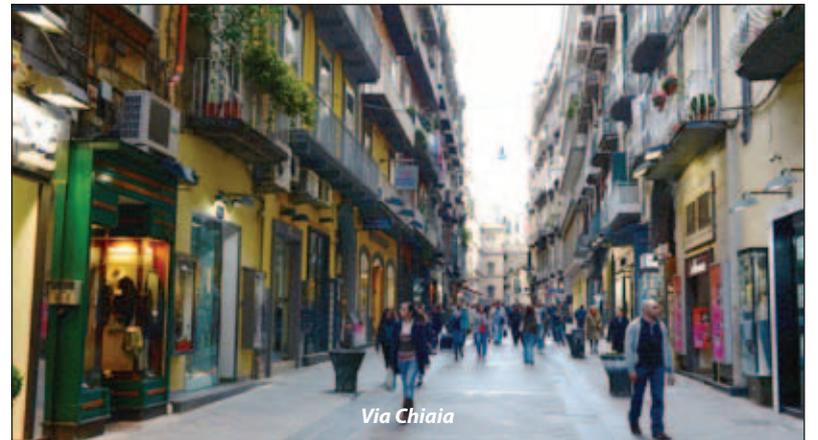
È il grembo di Napoli, da cui essa stessa è nata. Visitarlo significa compiere un viaggio nel tempo lungo duemila e quattrocento anni. Ogni epoca, dalla fondazione della Neapolis alle bombe della Seconda Guerra Mondiale, ha lasciato traccia sulle mura di tufo giallo, pietra con cui la città è costruita. Tra le cave greche si snoda il lungo acquedotto cittadino di epoca romana, su cui poggiano le fondamenta dalle insule della città antica con il grande teatro calpestato dal pessimo genio artistico del sanguinario Nerone ed un tunnel



Chiesa edificata dai rifugiati durante i bombardamenti nella Napoli sotterranea



Via dei Mille



Via Chiaia



Le statue romane del Museo Archeologico

via Chiaia. Seguendo passo distinto di un uomo in elegante soprabito che rallentando sfiora la falda del suo cappello rendendo omaggio all'insegna posta a ricordo della natività della pizza Margherita,

entro in un grazioso caffè accolta da un inebriate aroma arabico per concedermi l'incontrovertibile rito napoletano. Tra un cremoso caffè e una celestiale sfogliatella (seguita da due babà, per dovere d'onestà), scopro che proprio a



Pizzeria Brandi - Salita Sant'Anna di Palazzo

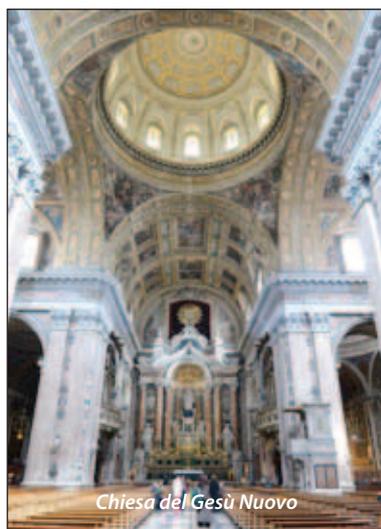
borbonico usato come ricovero antiaereo durante la furia dei bombardamenti della II Guerra Mondiale. Risalendo i gironi della storia napoletana, la guida narra leggende, fatti di storia e di gente realmente vissuta, insegnando graffi e incisioni. Quasi sul punto di replicare un proverbiale svenimento dantesco per

l'estasi emotiva, si riemerge in superficie dal pertugio d'uscita in Via dei Tribunali. È tempo di rifare i bagagli e di dirigersi a malincuore verso l'aeroporto sul finire del giorno. "Vedi Napoli e poi ritorni" perché, da qualche parte, c'è un caffè sospeso ad attendervi.

Valentina De Vincenti

Belluzzo & Partners
Forward thinking since 1982

38 Craven Street, London WC2N 3NG
Tel: +44 (0)20 7004 2660 - Fax: +44 (0)20 7004 2661
london@belluzzo.net
www.belluzzo.net



Chiesa del Gesù Nuovo



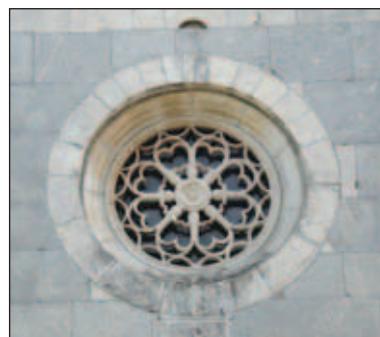
Fondamenta della Basilica di San Lorenzo Maggiore poggianti sull'agorà greca

ARTE E CULTURA

Rubrica a cura di Margherita Calderoni
margretam@yahoo.co.uk

A 450 anni dalla morte di Michelangelo, un omaggio lastricato di memorie relative ad un percorso poco conosciuto della sua vita che lo portò in cima al Monte Altissimo, dove si dice che dalla forma delle nuvole traesse ispirazione per il Giudizio Universale.

Il 18 febbraio, a ricordo di quest'anniversario, una delegazione ufficiale ha deposto una corona sulla tomba del celeberrimo artista fiorentino in Santa Croce. A guidarla il presidente del Consiglio Comunale Eugenio Giani che ha poi tenuto nel Cenacolo una brillante conferenza a sottolineare una volta di più la profonda conoscenza della storia di Firenze.



La strada del marmo



È quella che Michelangelo costruì nel fondo valle di Seravezza fino alla base dei bacini del Trambiserra e della Cappella, favorendo il successivo sviluppo estrattivo locale. E' una delle tante arterie che solcano le Apuane, lastricate di fatica e impregnate di quella cultura del marmo di cui è intessuta la storia della Versilia, forgiando il carat-

tere degli abitanti. Un carattere duro come la pietra che hanno scalpellato da generazioni, come i calli delle mani che hanno estratto marmo da secoli, una simbiosi che si ritrova nel vivere quotidiano a Carrara, a Pietrasanta, a Seravezza, ad Arni, che si riflette negli scalini di casa, sui tavoli da caffè, sugli altari delle pievi, nelle immagini scolpite nelle "marginette". *L'umanità del marmo*. Particolarmente concentrata in Seravezza, che mantiene una schiettezza ruvida da cavatore senza fronzoli e orpelli, così ben descritta nel temperamento della sua gente da Enrico Pea. E se la raffinata Pietrasanta sfoggia il caffè Michelangelo nella sua piazza-salotto, sovraffollata di boutiques, ateliers e gallerie d'arte, è più probabile che il Buonarroti mangiasse pane e cipolla durante una sosta a Giustagnana o Levigliani sulla via delle sue cave, le Ceragiolo sul Monte Altissimo.

Su e giù per questa strada tortuosa che si inerpica verso l'Alta Versilia, l'artista fiorentino trascorse forse i suoi anni più difficili a cavar marmo per

la chiesa di San Lorenzo in Firenze. Da Carrara si spostò infatti verso Seravezza, dove le attività estrattive del Monte della Cappella risalivano con alterne fortune fino al Mille, meglio documentate nel XV AD e soprattutto nel XVII quando le cave della Cappella fornirono marmi e bardigli per l'Opera del Duomo di Firenze, più economiche che quelle di Carrara e meno contese con altre signorie fuori Toscana. Già nel 1515 gli "Uomini della Comunità di Seravezza e della Cappella" donavano alcune loro pertinenze alla Repubblica Fiorentina "pro marmoribus cavandi" ed ecco che tre anni dopo viene inviato il Buonarroti per aprire nuove cave. E, di già che c'era, buttò giù il disegno della facciata con elegante rosone che abbellisce appunto la pieve di San Martino alla Cappella: bellissima pieve romanica che si affaccia dal fianco del monte Cavallo dominando a picco la Versilia.

L'occhio di Michelangelo sorvegliava tuttora i giovani artisti all'opera nelle balze intorno alla chiesa, quasi tutti stranieri che vengono in estate a sborzare la loro ispirazione fra castagni centenari e marmi millenari.

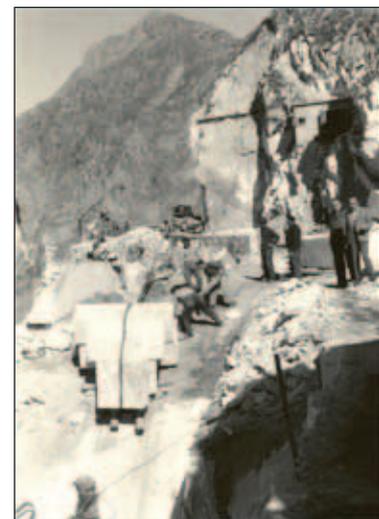
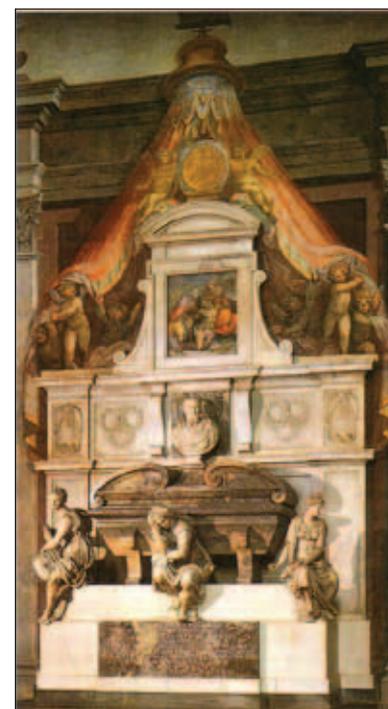
Nel 1567 Cosimo I dette un ulteriore impulso alle Cave del Serra, che spinse "la via del marmo" fino al Monte Altissimo. Impressionante per lo splendore abbagliante del suo marmo candido proprio in fronte al tramonto, quando si accende di rosa, l'Altissimo non è purtroppo più tale per essere tutt'oggi divorato da cave attive e proficue, nutrendo l'industria del marmo e i suoi lavoratori con materia prima pregiatissima. Già Cosimo se ne accorse

e inviò sul posto Vasari, Ammannati, Giambologna, Fancelli, anzi, si fece costruire anche una bella dimora dal Buontalenti per pescare sul Vezzo e villeggiare in estate, dando forse inizio alla fama della Versilia. Suo figlio Francesco con Bianca Cappello vi soggiornarono e Cristina di Lorena, vedova di Ferdinando, pescò una trota così grossa che è tuttora immortalata in pietra sul pozzo nel cortile della villa, oggi museo.

Nel 1687 iniziò pure la celebrata produzione delle mattonelle quadrate in marmo per i pavimenti, che hanno caratterizzato per tre secoli l'impresa estrattiva della zona, come testimoniano gli abitanti di Fabiano, "piastrellai" per generazioni. Nel 700 le cave divennero 21, poi 27 con ben 114 scalpellini al lavoro, mentre anche nell'800 le teleferiche non riparavano a far scendere i blocchi estratti a fondo valle, sulla riva sinistra del Serra. Qui venivano caricati su carri tirati da buoi fino alla marina dove si imbarcavano. Ancora nei primi del 900, mentre D'Annunzio andava a cavallo nella pineta della Versiliana, a Forte dei Marmi gli sporadici bagnanti potevano vedere questi blocchi marmorei transitare lentamente su questi carri, discesi dalla strada di Michelangelo. A proposito di D'Annunzio, il poeta scrisse: "la macchia è attraversata da larghi viali soffici su cui si galoppa senza rumore, come in sogno. Di tratto in tratto, per qualche radura, s'intravede il Tirreno che da Circe ha imparato a sorridere immoralmemente o s'intravede l'Alpe solitaria che sembra ancora sotto il dominio di Michelangelo".

E così continua in suo nome il fervore creativo che ha visto all'opera per secoli artisti e artigiani del marmo, insieme a cavatori e scalpellini, perpetuando quella *umanità del marmo* che contraddistingue queste contrade. E se oggi Pietrasanta è un crogiolo di laboratori, studi, fonderie, scuole di scultura dove si parla più inglese che italiano nella tradizione di scambi culturali internazionali, Seravezza rimane custode della memoria e della presen-

za, nonché della fatica del massimo rappresentante della scultura italiana. Con due servi e un cavallo, senz'altro che vitto e alloggio pagati, Michelangelo rimase a pugni stretti per otto mesi fra questi monti con i cavatori di Azzano, sudandosi la strada per affrontare il Monte Altissimo fino a Tacca Bianca e a La Fitta, dove sono le cave dello statuario più puro al mondo. Oggi, che la strada non è più percorsa dai buoi, se si sosta alla Cappella spaziando l'occhio dalla costa della Versilia all'arco delle Apuane, nello splendido silenzio circostante si può sentire ancora scalpellare la pietra. Non sono i cavatori di Azzano, ma giovani da tutte le parti del mondo che solo qui possono trovare l'ispirazione e lo stimolo per costruire la loro propria strada del marmo.



THE LITTLE ITALY
Little Italy
SOHO, LONDON

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

Bar Italia

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

since 1907
Evangelista Liquori S.n.c.

Barcel Abbraccio

sul Gelato nel Caffè

www.evangelistaliquori.com info@evangelistaliquori.com

CASA VINICOLA ZONIN
U.K.

From the vineyards to the glass.

For orders and information contact
Luigi Bolzon

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

CASTELLO D'ALBORA
CHIANTI CLASSICO
CASTELLO D'ALBORA

VINOPOLIS, il culto del vino: dionisiaca esperienza moderna nella quintessenza delle enoteche mondiali



Un'idea regalo per compleanni e ricorrenze? Un tuffo nel vino.

Storia, tecnologia, degustazione, corsi, seminari, pellegrinaggi: ci pensa Vinopolis, la città del vino aperta 15 anni fa a Londra, che continua con successo la sua missione culturale, divulgativa e commerciale della bevanda di Bacco, il quale forse sarebbe sorpreso di avere il suo tempio in Britannia. Perché del tempio ha le dimensioni, l'atmosfera, la sacralità, questa "succosa" attrazione londinese che si pregia di offrire tutti i piaceri del vino sotto un unico tetto, opportunamente "a botte". Nella pittoresca Southbank del Borough Market, già nobilitata dalle Muse per la presenza del rinato Globe Theatre e della ristrutturata Tate Modern, Vinopolis invita ad acculturate libagioni dopo un dettagliato viaggio nella storia del vino, dalle radici del primo viticcio piantato da Noè alle ultime tecnologie enologiche. Visto poi che furono i Romani a diffondere la vite a livello industriale in Europa, niente di più azzeccato che il luogo prescelto abbia riportato alla luce resti di una taverna romana nel corso di scavi limitrofi. E infatti sono anfore romane quelle che salutano i visitatori all'ingresso, sotto una lastra di vetro, prima di essere presi in carica dalla sorridente accoglienza di sommeliers specializzati.

"Explore, taste, enjoy" continua ad essere la filosofia di Vinopolis, che non vuole essere un'enciclopedia del vino ma una "spumeggiante" esperienza educativa e divertente per soddisfare le esigenze dei suoi consumatori, che in Inghilterra sono così aumentati da superare i bevitori di birra.

"Il vino non è una mera bevanda" dice Chris Penwarden, il gioviale manager che mi ha accompagnato in questa "esperienza" "è creatività, comunicazione, cultura e Vinopolis, unendo l'utile al dilettevole, rende un servizio alla civiltà del bere. Fra l'altro, per quanto possa sembrare strano, Londra

è il più sofisticato mercato vinicolo del mondo"

Alla sua apertura, Vinopolis era un'"Odissea del vino" itinerante lungo 10.000 metri quadri di suggestive arcate vittoriane in solidi mattoni, un tempo magazzini della British Railway: maestose volte architettoniche trasformate in capolavoro di interior design per ricreare la storia del vino lungo un percorso geografico dagli albori mesopotamici ai nostri giorni. Adesso assomiglia più ad un "Università del vino": non più sale a tema in una vigna globale e virtuale, ma "a self guided experience" introdotta da 15 minuti di lezione su come guardare, odorare, assaporare, distinguere vini. Dotato di un bicchiere e di un "assaggio" dimostrativo, il visitatore ha anche una scheda con 7 crediti ricaricabili per altri assaggi, a scelta fra almeno un centinaio di vini, che vengono mensilmente cambiati. Può quindi vagare a suo piacimento nelle vaste sale con comode poltrone e grandi tavoli interattivi dove ci si diverte a scoprire i propri gusti, le tendenze, le conoscenze, le potenzialità di diventare un produttore o un intenditore di vini. Staff esperto e affabile è sempre a disposizione per spiegazioni, illustrazioni e indicazioni sui vini disponibili alla degustazione, i quali fanno bella mostra di sé in contenitori ideati e costruiti in Italia, in cui si inserisce la tessera per riempire il bicchiere. Sono gli "Enomatic dispensers", altamente sofisticati come le etichette in mostra, attorno alle quali capannelli di degustatori fanno sfoggio della propria cultura ecologica o semplicemente restano meravigliati di scoprire vini dalla Georgia, Thailandia, India, Israele, Libano etc. Un enorme globo pende appunto su un tavolo-schermo dove si possono richiedere tutte le informazioni su tutti i vitigni al mondo, mentre si sorseggia una insolita varietà di Dornfelder o Pinotage o Muller-Thurgau. Naturalmente, per sopravvivere alle

otto sale-enoteche sarebbe bene non entrare a stomaco vuoto, comunque Vinopolis è dotata anche di 5 ristoranti e vari bar interni alle Vaults, per esempio il Tapa bar alla spagnola o il Mercato all'italiana, per arrivare allo spazio-élite dello champagne, il cui esemplare più economico costa 50 sterline a bottiglia.

"Desideriamo che i nostri visitatori diventino clienti" informa Chris che raffino il palato e imparino divertendosi, che capiscano la differenza fra una bottiglia a 5 sterline e una a 25, che sperimentino la gioia di vivere che può dare un buon bicchiere di vino" Magari in buona compagnia. Infatti Vinopolis è molto frequentato da coppie o gruppi di gaudenti, con un'età me-

dia di 40 anni e parecchi si iscrivono ai corsi offerti, fra cui spiccano quelli per fare cocktails, quelli per abbinare vino e formaggi in modo appropriato, quelli per farsi una cultura sul whisky. Questo infatti gode di un ampio spazio personale con centinaia di etichette, che hanno per esempio un grande successo per l'annuale St Patrick's Day, ricorrenza irlandese con danze tradizionali celtiche e tradizionali sborne inglesi, uno dei vari eventi tenuti a Vinopolis che è molto popolare anche per matrimoni e congressi. E visto che Vinopolis è anche un'impresa commerciale, il "journey of discovery" culmina nella Majestic Hall, un'apoteosi di bottiglie in vendita per quanti vogliono portare a casa un tangibile memento dell'escursione vinicola propedeutica e terapeutica. In un tripudio di etichette internazionali, l'occhio si perde fra centinaia di prodotti di alta qualità illustrati da uno staff altamente competente a disposizione della curiosità del pubblico come dei palati più esigenti.

A coronamento, un vastissimo assort-



timento di accessori connessi al vino: dai termometri per la temperatura, al cavatappi firmato, tale vetrina ricca anche di pregiate cristallerie si apre sullo stuzzicante regno della gastronomia dove formaggi, caviale e altri golosi esempi di "gourmet food" ispirano l'appropriato abbinamento con i vini precedentemente degustati. Una lezione enogastronomica che viene messa in pratica nell'elegante ristorante Cantina Vinopolis con piatti mediterranei accompagnati da una scelta di 200 vini suggeriti da esperti sommeliers, tanto per ribadire l'aspetto erudito d'insieme oltre a quello godereccio delle numerose libagioni di percorso.

Margherita Calderoni





NONNA'S KITCHEN

SICILIAN RECIPES

NOW OPEN

LEICESTER SQUARE

38 Panton Street, London SW1Y 4EA

Open 8 - 11 7days a week

Homemade fresh food everyday

- Breakfast
- Lunch
- Afternoon Tea
- Dinner


 @NonnasKitchen1
  NonnasKitchen1

☎ 0207 8395142

enquiry: london@nonnaskitchen.com

Visit us online: nonnaskitchen.com



IL CONSIGLIO DEL DENTISTA



Rubrica a cura di Forest & Ray
www.dentista-italiano-a-londra.co.uk

I vantaggi degli impianti dentali rispetto alle dentiere e ai ponti

Densità ossea

Normalmente il tessuto osseo che circonda la radice del vostro dente è garantita dal processo rigenerativo naturale del vostro corpo. È importante comunque precisare che quando si perde un dente, al posto della radice del dente ci sarà un buco, e il tessuto osseo che circonda questa zona lentamente inizierà a sparire, modificando in questo modo la forma della gengiva. Un impianto dentale in questa determinata area può stimolare molto la crescita e la rigenerazione del tessuto osseo, prevenendo la perdita di una considerevole parte della struttura ossea. In alcuni pazienti, che hanno una sostanziale perdita della densità ossea, è strettamente necessario un trapianto osseo prima dell'inserimento dell'impianto dentale. La perdita del tessuto osseo è un problema per i pazienti che portano le dentiere, e dal momento che la gengiva cambia lentamente, le dentiere necessitano di essere sistemate in continuazione o rifatte per adattarsi alla nuova forma della gengiva.

Funzioni masticatorie

Una volta che gli impianti dentali sono stati integralmente assorbiti dalle gengive funzionano esattamente come se fossero i vostri denti naturali: potrete masticare qualsiasi cibo e non avere alcun tipo di imbarazzo nel parlare. Mangiare cibi difficili da masticare come una mela con l'uso della dentiera potrebbe essere problematico per numerose ragioni: le dentiere con il tempo si allentano, e i pazienti non possono sopportare il forte dolore gengivale causato dal processo di masticazione. Un altro problema molto comune sono le gengive infiammate e irritate.

Igiene orale

A differenza dei ponti e delle dentiere che richiedono delle speciali attenzioni d'igiene orale, gli impianti dentali hanno bisogno di una normalissima quotidiana pulizia della bocca, come quella richiesta per i denti naturali, è necessario infatti spazzolarli, usare il filo interdentale e risciacquare la bocca con il collutorio.

SUCCESSO DEL PUMA LONDINESE A KINGSTON UPON THAMES



Il Puma Londinese fa sold out a Kingston Upon Thames. Martedì 18 marzo durante il Festival of the Voice, il numeroso pubblico ha riso di gusto ininterrottamente in balia dei comici

bilingue.

Romina Puma, Federica Bonomi, Giacinto Palmieri, Giada Garofalo, Tony Marrese, Aid Thompsin, Hyde Panaser, Madge Hooks e Alex Martin si sono

alternati sul palco del Ram Jam Club per oltre due ore. "È stata la prima esibizione fuori Londra, dove si esibiscono presso The Blue Posts, alla quale si spera facciano seguito altre" ha commentato Romina Puma leader del gruppo.

La direttrice del Festival, Aine Lark, ha affermato che lo spettacolo bilingue favorisce l'integrazione e gli scambi culturali fra l'Italia e l'Inghilterra. Maria Iacuzio, Presidente dell'Italian British Association e promotrice degli artisti italiani al Festival ha aggiunto: "Il Puma tornerà presto a Kingston assieme ad altri artisti italiani. Il sold out di questa sera ha provato che i nostri artisti attraggono pubblico, questo faciliterà l'inserimento di un numero maggiore nel programma del prossimo anno."



LE DONNE ITALIANE DI LONDRA AL FRATELLI LA BUFALA

Grande successo per il primo aperitivo delle donne italiane di Londra che il 21 marzo hanno occupato il secondo piano del ristorante Fratelli La Bufala di Piccadilly. La parola d'ordine è stata networking. Il turn out di gran lunga superiore alle aspettative.

Il comitato dell'Italian British Association ha pubblicizzato l'evento attraverso i social media e il consolidato passaparola fra le associate. La voglia di fare nuove amicizie e condividere le proprie esperienze con altre donne italiane ha fatto il resto. Questo è stato il collante che ha unito le presenti: mamme, artiste, libere professioniste, esperte in vari settori medici e marketing, donne impegnate nel sociale e in politica hanno suggellato il successo della serata. "È importante creare un punto di aggregazione per le donne", ha spiegato Maria Iacuzio presidente dell'IBA. Londra è una città molto frenetica e professionalmente *over demanding* ma può anche generare grande solitudine. Molte donne single lavorano fino a tardi, lontane dalla rete familiare, non hanno tempo per relazioni sociali o per fare nuove amicizie. Tante mamme sono risucchiate dal lavoro full time di madri, senza la possibilità di tregua che il supporto familiare lasciato in Italia può offrire. Esse spesso perdono di vista se stesse e non riescono a trovare il tempo per coltivare amicizie con altre donne o per informarsi sulle tante opportunità che Londra offre. A volte si ha bisogno di uno scambio d'opinione con chi proviene dallo stesso paese, poiché dotato di simile background culturale, può identificarsi e comprendere meglio cosa significa essere una donna italiana in Inghilterra. Vogliamo creare una *urban family* di supporto fra

donne. Per scambi di informazioni che vanno dagli eventi per le single e le famiglie con bambini, alle idee business, dal supporto e networking fra le numerose artiste e i potenziali clienti alla divulgazione di alcune informazioni sul funzionamento del sistema inglese. Non sono necessari funding per organizzare eventi del genere, si

ha solo bisogno di buona volontà ed entusiasmo e di agire avendo a cuore il bene comune. A grande richiesta avremo aperitivi regolari, ogni tre o quattro mesi, in zone diverse di Londra. Ulteriori informazioni su: www.facebook.com/ItalianBritishAssociation

Anna International Club

Catering Recruitment & Accomodation

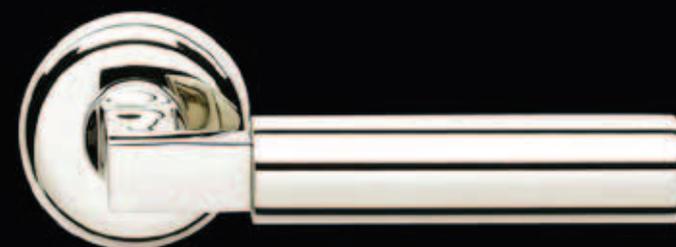


WE HAVE MOVED OFFICES TO CAMDEN TOWN. PLEASE COME AND SEE US AT OUR NEW OFFICES, SEE YOU SOON!

186 Royal College Street Camden Town
London, NW1 9NN

Tel• 020 7739-1998/9
Mob• 07411 915-227

E-Mail• annainternationalclub@aol.co.uk



franchi®

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

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

also at

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

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

Contracts Department
Unit 3c 3-11 Imperial Road
London SW16 2AG
Tel. 020 7384 3339
Fax. 020 7371 5094

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



0800 176 176

IL FUNGHETTO scommette sulla qualità



Lillo Alu con i suoi collaboratori

Il mondo della ristorazione è per sua stessa definizione una scommessa. Una scommessa soprattutto con i clienti. Sono loro che sanciscono definitivamente il successo di un buon ristorante. Questo Lillo Alu, patron del Ristorante Spaghetteria il Funghetto, lo sa bene. Anzi, l'ha direttamente sperimentato quando ha deciso di chiudere il ristorante Da Lillo e riaprire, sotto nuove vesti e con un nuovo concept il Funghetto al 368-372 Ballards Lane, Tally Ho, North Finchley.

Rendendo omaggio alla sua personale dedizione per la buona cucina italiana, il nuovo ristorante vuole proporre un'oculata selezione di pizze e piatti di pasta capaci di coniugare il gusto dei semplici sapori italiani, con prodotti di qualità ad un'offerta gastronomica che soddisfi tutte le tasche e tutti i gusti più particolari. Sono ben oltre 30 le pizze e 15 i piatti di spaghetti, che compongono il menù de il Funghetto, senza dimenticare alcuni piatti a base di carne (per lo più bianche, come salsicce e pollo) e pesce, dal quale i palati più curiosi possono trarre ispirazione

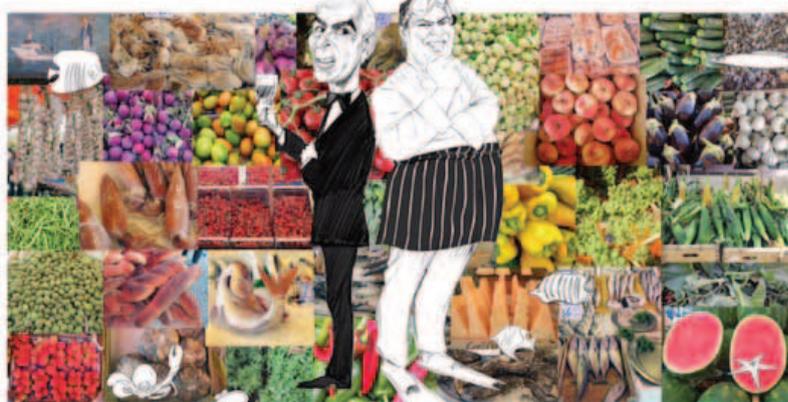
per una serata all'insegna del sapore del tricolore, accuditi da uno staff professionale e cordiale. Prodotti tutti italiani, importati direttamente dallo stivale, quelli usati nella cucina de il Funghetto, così come i vini. "Vini tutti italiani" ha detto Lillo "altrimenti Andrei contro la mia religione". Questa è insomma la forza della scommessa di Lillo con i suoi clienti, dove il mangiare diviene una vera filosofia della degustazione.

Il funghetto si propone dunque di offrire un'esperienza del sapore, per serate all'insegna del calore familiare e del divertimento, grazie anche alla buona musica offerta ogni venerdì dal grazioso palco che cinge la grande sala, con tributi ai grandi artisti italiani e alle glorie della musica inglese ad America, come Diva Magic che ha visto esibirsi Rachel Roberts con la sua potente voce intrattenendoci mentre degustavamo le prelibatezze dello chef.

Questa è la scommessa ben riuscita de il Funghetto, per un'esperienza all'insegna di sapori semplici, ma di indiscussa qualità.



Rachel Roberts



Ballaró
RESTAURANT

154 Haverstock Hill, London NW3 2AY Tel: 020 7586 1107

www.ballero.co.uk

Antico ricettario astro-gastronomico

TAURUS



Sotto l'influenza di Venere, gli appartenenti a questo segno se la prendono comoda. Per nulla impazienti e piuttosto riflessivi, amano fare le cose con calma e gustarsi quello che fanno sia a letto che a tavola.

Un tantino pigri, lenti e sinuosi, hanno un olfatto sensibile e amano circondarsi di profumi e aromi, masticano con cura e assaporano con piacere quasi fisico il cibo, ragion per cui questo è il segno dei buongustai, quelli che amano le cose semplici, poco pasticciate se non nei dolci.

I tori amano la buona tavola e detestano il fast food, hanno un debole per cioccolata, marmellate, biscotti fatti in casa, la loro dieta è ipercalorica e devono stare attenti alla linea, ma proprio l'apporto di zuccheri conserva il loro buon umore e la seguente ricetta li renderà senz'altro felici

FRITTELLE DI FICHI SECCHI

Preparare una pastella morbida con farina e acqua e tenerla da parte. Tritare grossolanamente 25 gr di pinoli e 50 gr di mandorle tostate, fare macerare 25 gr di uvetta passa nel rum. In una ciotola unire il tutto con aggiunta di un pizzico di cannella e di chiodi di garofano, formando un impasto piuttosto compatto e lavorandolo con un cucchiaio. Tagliare a metà 20 fichi secchi morbidi e bianchi e

grossi che devono però rimanere uniti dalla parte del piccolo. Farcirli con cura con l'impasto, passarli delicatamente nella pastella e friggerli in padella con olio abbondante, raccogliendoli uno alla volta per passarli su carta assorbente e servire caldi.

CURIOSITA'

Questa è una delle tante ricette di Maestro Martino raccolte nel suo "Libro de arte coquinaria" risalente al 1450. Maestro Martino, nato nel comasco, cominciò a destreggiarsi fra pentole e tegami in convento, dopodiché lo troviamo a Napoli, Udine, Milano per finire in gloria nelle cucine del Vaticano a Roma. Qui diventa cuoco personale del Cardinale Camerlengo e Patriarca di Aquileia, noto per dare banchetti così principeschi che gli guadagnarono il soprannome di "Cardinal Lucullo". Nelle sue cucine il Nostro sbizzarri il suo estro culinario, elaborando quello che è il caposaldo della letteratura gastronomica italiana. Sfortunatamente ci rimane solo il manoscritto, la "brutta copia" del volume vero e proprio, che fu acquistato nel 1927 da tale Mr Velheig, per farne omaggio alla Library of Congress of Washington DC. E' dubbio che gli americani ne abbiano tratto qualche vantaggio, in ogni caso il testo originale rivisto, corretto e adeguato ai gusti contemporanei è stato stampato nel 1966 ne "L'Arte della Cucina".

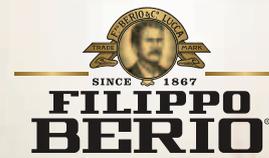
MM

In 1867, Filippo Berio vowed to put his signature on every bottle.

Years later, he would happily invest in a printing press.



Only a man with uncompromising standards and a taste for perfection could have crafted an olive oil so impeccably balanced. Let Filippo Berio's passion for excellence inspire you to create delicious meals for your family and friends.



Find us on:
www.filippoerio.co.uk

The First & Last Name
in Olive Oil



Domanda all'Avvocato

Rubrica a cura di Pini Franco LLP
www.pinifranco.com

Caro Avvocato,

Recentemente mia madre ha avuto problemi di salute. E' ancora in grado di occuparsi dei propri affari e interessi ma sospetto abbia anche problemi di memoria. Sono molto preoccupato per la sua salute e per l'eventualità che possa aver bisogno di maggiore assistenza in una casa di cura. Come devo prepararmi ad affrontare questo problema? Potrebbe gentilmente consigliarmi?

Grazie
Roberto

Caro Roberto,

Alla perdita di capacità di intendere e di volere potresti far fronte facendo sottoscrivere a tua madre una "Lasting Power of Attorney".

La "Lasting Power of Attorney" (LPA) è un documento legale, una procura, che ti permetterà di prendere decisioni per conto di tua mamma qualora dovesse in futuro, perdere la capacità di provvedere ai propri interessi.

In mancanza di tale LPA, potrebbe essere complicato in futuro gestire gli affari e gli interessi di tua mamma. Dovresti in tal caso fare richiesta alla Court of Protection per un "deputyship order", si tratta di un procedimento lungo e costoso.

Con una "Lasting Power of Attorney", invece, tua mamma potrà scegliere chi gestirà i suoi i suoi interessi e potrà inoltre esprimere la sua volontà su come questo dovrà essere effettuato.

Ci sono due tipi di "Lasting Power of Attorney".

Il primo è un "Health and Welfare" Lasting Power of Attorney, che permetterà a tua madre di scegliere una o più persone che prenderanno in sua vece decisioni attinenti il trattamento medico sanitario.

Il secondo, è un "Property and Financial Affairs" Lasting Power of Attorney. Questa LPA, permetterà a tua madre di scegliere uno o più procuratori che prenderanno decisioni per suo conto attinenti l'ambito finanziario e patrimoniale.

La LPA, può avere efficacia immediata ovvero dal momento in cui ne viene chiesta la registrazione. Potresti eventualmente fargliela sottoscrivere e registrarla in futuro dal momento in cui lei non fosse più in grado di provvedere ai suoi interessi a causa dell'avanzare della malattia.

Di solito, si scelgono uno o due amministratori che agiscano con poteri congiunti. Nel caso in cui uno dei due non possa per qualche ragione amministrare o divenga a sua volta incapace, il "Lasting Power of Attorney" andrà a confluire direttamente nella sfera di competenza del soggetto superstite.

Oppure, potresti considerare anche la possibilità di nominare di un amministratore "di riserva" che prenda il posto dell'amministratore principale qualora quest'ultimo non fosse in grado o disponibile ad amministrare.

Tuttavia, qualora tua madre non fosse in grado di comprendere il contenuto della "Lasting Power of Attorney", il documento non potrà essere dalla stessa sottoscritto e dovrete fare richiesta per una "deputyship", che come sopra riferitoti comporta tempi lunghi ed costi notevoli.

Cordiali saluti
Pini Franco LLP

Incontro e cena dell'APCI - UK



Lo scorso lunedì 11 Marzo si è tenuto un evento rilevante nel suo genere, con sicuro e positivo impatto sul futuro della ristorazione italiana a Londra e nel resto del Regno Unito.

Per la prima volta, in occasione della riunione annuale dell'Associazione Professionale Cuochi Italiani UK (APCI-UK), grazie al Presidente della APCI-UK, lo Chef Carmelo Carnevale, si sono riuniti i vertici delle associazioni di categorie che tengono alta la Bandiera Italiana qui in Inghilterra. APCI-UK, AIS (Associazione Italiana Sommelier), Carmine Supino per I.M.A.H.R. (International Maitres Association Hotel Restaurant), Tonino Bonici per l'Associazione dei Maestri del Lavoro UK, insieme al presidente AIS Regione Sicilia, Camillo Privitera, ed i suoi collaboratori.

L'incontro si è tenuta presso il Ristorante Ballarò di Belsize Park, con ben oltre 70 partecipanti, alla gradita presenza di Francesco Scala, Chef del Novikov, Alessandro Verdenelli executive

chef KX, Paolo Saba chef Hotel ME, Marco Calcaterra executive chef del District.

Il presidente dell'associazione APCI-UK e il vice Claudio Medugno hanno enfatizzato l'importanza dell'unione non solo tra gli chef italiani, ma anche tra le diverse associazioni di categorie che rappresentano le industrie del settore HoreCa, attraverso le quali si possono sviluppare progetti solidi e validi per il futuro. La serata è iniziata degustando specialità siciliane offerte dal famoso salumificio Il Chiaramontano e di primizie ortofrutticole dell'Universal Garden di Filippo Assenza e Figli, che con la loro presenza hanno portato un chiaro esempio di qualità del prodotto italiano.

La cena è stata magistralmente eseguita dallo Chef Carnevale con due ospiti di eccellenza: il Maestro di Cucina Giuseppe Esposito e il giovane Chef Salvatore Falzone del ristorante Refettorio, il quale ha eseguito il suo piatto di baccalà usando un aroma-

tissimo zafferano siciliano di cui lui stesso è unico produttore nelle colline caterinesi (Caltanissetta), che gli è di recente valso il primo premio del Concorso Terre del Sud. Questo è stato spunto di riflessione per i partecipanti, enfatizzando il ruolo giocato delle associazioni per supportare il futuro di giovani cuochi, specialmente di quei ragazzi che si spingono lontani dalle proprie famiglie per crescere professionalmente.

La cena è stata accompagnata dagli ottimi vini dell'Etna offerti da Enotria Wine Cellars e non poteva che finire con il buon caffè della torrefazione siciliana MOAK. Il servizio è stato magistralmente curato da Gianni De Bellis, in linea con quel secondo posto da sommelier dell'anno ottenuto al concorso Italia a Tavola, master Sommelier AIS.

La serata si è conclusa con l'assegnazione dei diplomi di merito per coloro che aiutano e sostengono la divulgazione dell'autentica cucina italiana.

Il buon vino Italiano torna a Londra. Questa volta, il Gambero Rosso in partnership con il Consorzio a Tutela dei Vini d'Abruzzo ha voluto celebrare il vero cuore delle Terra di Bacco. Il 14 Aprile, al Gibsonhall nella centralissima Bishops Gate, si è svolta un'importante appuntamento di promozione della produzione abruzzese in fatto di vini. Due seminari, presentati dall'editore di Vini D'Italia, Marco Sabellico, e ben cinquanta aziende portavoce della grande produzione enologica della piccola, ma variegatissima in sapori e



IL BUON VINO ITALIANO

profumi, regione d'Italia.

Presente all'appuntamento Leonardo Simonelli, presidente della camera di Commercio, che si è congratulato con Tonino Verna presidente del Consorzio a Tutela dei Vini D'Abruzzo. Come ha voluto ricordare ai giornalisti e ai tanti esperti del settore accorsi la produzione esposta alla Gibsonhall racconta tutte la particolarità del vino di una regione enologica che può contare su una conformazione geologica che le consente di beneficiare delle

fresca aria di montagna, mitigata ed arricchita dal mare per un prodotto ricco in qualità.

Significativi e degni di nota i nettari dei vigneti di Montepulciano e di Trebbiano, il tesoro DOC abruzzese, offerti al pubblico che ha potuto apprezzare anche molti esempi di innovazione enologica. Un incontro perfetto con il gustoso menù preparato dal ristorante Terra Vergine, per questo evento svolto sotto l'attenta supervisione di Luisa Welsh per I-mage PR.



564 Kings Road London SW5 2DY - Tel: 020 7371 9336


GAETANO ALFANO
Roccamora UK

Tel: +44 (0) 1707 875 777
M: +44 (0) 7785 280 267
E: gaetano@roccamora.co.uk
Skype: alfano.gaetano

Roccamora UK
Oak House, 1 Poppy Walk
Goffs Oak, Hertfordshire
EN7 6TJ


www.idyllicgreen.com
... for all your waste management needs and more.

REDUCING LANDFILL
COST SAVINGS
RECYCLING SOLUTIONS
WASTE MANAGEMENT

SEED OF ITALY
A 1 Phoenix Ind Est, Rosslyn Cres, Harrow, Middx HA1 2SP
Tel: 020 8427 5020 - Fax: 020 8472 5051
e-mail: grow@italianingredients.com - web: seedsofitaly.com


Chiamateci
per un catalogo gratis pieno di varietà regionali e ricette dal libro "From Seed to Plate" by Paolo Arrigo
Franchi Sementi. Seed producers. Est. 1783, Bergamo

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

SERATA DANZANTE DEL CTIM DI EPSOM



Consueto appuntamento per le comunità di Epsom, Sutton, Welligton, Walton on Thames e Working organizzato dall'Associazione CTIM di Surrey. Il 15 marzo, la nutrita comunità si è ritrovata nel salone della Parrocchia San Giuseppe per una serata all'insegna della musica e del divertimento. Grazie allo sforzo protrato dal presidente Vincenzo Costanzo, insieme al sostegno dimostrato da Vincenzo e Pino Auletta e tutto il comitato, oltre 200 persone si sono potute ritrovare e socializzare, celebrando le loro comuni origini, degustando una buona cena e danzando allegri balli nella gremita sala fino a tarda ora.

Tra convivialità e divertimento, la festa ha voluto celebrare l'impegno e la dedizione del Sig. Elio Di Carlo. Dalla mani del Presidente, l'instancabile membro del comitato è stato insignito di un diploma di onorificenza come riconoscimento ufficiale per il suo insostituibile ruolo nell'aiutare ad organizza-

zare le più importanti attività sociali rivolte alla comunità italiana.

Il tradizionale incontro non poteva essere sprovvisto del toccante momento di beneficenza, proprio del grande cuore degli italiani. Un generoso assegno da £1000, somma raccolta grazie alla ricca lotteria e alle donazioni spontanee dei partecipanti, è stato consegnato al Mcmillan Cancer Support Service. Sensibilmente commosso, il rappresentante dell'istituzione ha ringraziato il presidente Vincenzo Costanzo e tutto il CTIM di Surrey per il grande gesto, sottolineando come la prima vittoria nella lotta al "male più nero" passi proprio dalla condivisione, dalla fratellanza e dalla solidarietà.

Il presidente Costanzo, nel ringraziare i suoi collaboratori e gli ospiti intervenuti, ha espresso tutta la sua gratitudine per la piena realizzazione della meravigliosa serata, appuntamento regolare per un vero momento di comunità e di amore verso il prossimo.



Dal nostro corrispondente Giorgio Brignola

L'EUROPA DEI 28

Dalla sua istituzione, nel lontano 1952, il ruolo del Parlamento Europeo ha, progressivamente, maturato un ruolo socio/economico sempre di maggiore rilievo.

Col Trattato di Lisbona del 2007, entrato in vigore due anni dopo, il Parlamento Europeo ha assunto una posizione decisiva nell'Unione Europea (UE). Oggi, gli Stati membri sono 28 e la tendenza prevede un successivo ampliamento dell'Unione.

Il prossimo maggio, si terranno le elezioni del Parlamento UE. I seggi a disposizione sono 751; di cui 73 andranno, di diritto, al nostro Paese. Il numero maggiore di Parlamentari continua ad essere detenuto dalla Germania con 96 Rappresentanti. Il numero minore (6 Rappresentanti) è mantenuto dall'Estonia, Cipro, Lussemburgo e Malta.

Il Parlamento Europeo, proprio perché eletto direttamente dai cittadini del Vecchio Continente, è fonte primaria delle normative comunitarie. Soprattutto economiche, che coinvolgono un Continente ed i destini degli Stati membri.

In seno al Parlamento Europeo è votata, in seguito, la Commissione Europea che propone ed applica le leggi comunitarie e rappresenta, in definitiva, il ramo esecutivo dell'UE.

L'organo legislativo primario dell'UE resta il Consiglio d'Europa che è costituito dai rispettivi ministri degli esteri degli Stati membri.

Mentre scriviamo, giungono segnali dall'est Europa da parte d'altri Paesi che credono nell'UE e ne vorrebbero far parte. Sarà nostra premura seguirne gli sviluppi.

LA DISCONTINUITÀ

E'arrivato il tempo per voltare pagina. Nella realtà nazionale, che stiamo vivendo, non c'è più posto per i compromessi e le costrizioni politici. Lo abbiamo sempre scritto che fare politica non è fare diplomazia. Ci sono dei rischi da correre, anche perché non sempre l'idea si sposa con l'azione. Il passato è passato e non tornerà più. L'Italia può uscire, con dignità, da questa fase negativa; figlia della speculazione e d'interventi dissennati. Insomma, superate le "sceneggiate" nazionali, i botte e risposta da taverna, c'è bisogno di una politica "nuova" che superi le barriere della precarietà. Basta con le promesse mai mantenute, basta con gli attacchi che non consentono sbocco all'inventiva. Dopo tanto "limbo", oggi si sono condizioni per sperare in meglio. Tramontato il "Bipolarismo", vincerà chi saprà offrire agli italiani nuovi e razionali incentivi. La crisi non è finita, ma può essere, gioco forza, disgregata. Sulla scena politica italiana è in atto una trasformazione che porterà innegabili sviluppi anche nel quotidiano. Il Bel

Paese avrà dall'Europa la fiducia che saprà meritarsi. Giorno, per giorno, con la consapevolezza che un cambiamento è in atto. Per la carità, non intendiamo rinnegare globalmente il nostro passato, perché qualche idea valida c'è stata, ma sono mancati gli uomini capaci di portarla a buon fine. Oggi l'abbiamo capito tutti. Gli arrivi dell'ultima ora, non potevano salvare l'Italia. Se non altro, la lezione è servita. Gli italiani torneranno a decidere del loro futuro, senza raffronti col passato. Dopo tanti impedimenti, si è compreso che l'onestà, nelle sue varie-

gate manifestazioni, è una carta che si può sempre giocare e, se non si bara, può essere ampiamente vincente. Anche da noi, si è capito che più che su i partiti c'è da puntare sugli uomini. Sono state anche le crisi d'identità a condizionare l'evoluzione del Paese. L'emergenza, pur se ancora c'è, dovrà rientrare. Dopo la torchiatura fiscale, i sacrifici immotivati, la superficialità di chi ha avuto sempre tutto, senza offrire mai nulla, l'Italia s'avvia a quel rinnovamento che poteva essere varato già agli inizi di questo nuovo Millennio. Per andare oltre, ci vogliono idee e, soprattutto, uomini capaci di concretizzarle. La discontinuità, in ogni caso, non dovrà pesare sulle spalle del cittadino. Solo la "buona fede", almeno in questo caso, non sarà sufficiente. Del resto, i Partiti nazionali sono anche troppi. Frazionare il potere non giova e la frantumazione delle strategie è stata una delle concause che ci hanno portato sull'orlo dell'abisso. L'emergenza, purtroppo, non è finita; ora Renzi, con la nomina dei vice ministri e sottosegretari al seguito, sembra intenzionato a contrastarla; cambiando, necessariamente, le regole del gioco politico. Entro questo mese, se ne dovrebbero apprezzare i primi raffronti. Ogni cedimento ci farebbe tornare indietro e l'UE non resterebbe a guardare. L'Italia avrà la fiducia che saprà conquistarsi. All'interno ed all'estero. Nulla di più. Chi tenterà d'osteggiare la discontinuità, scomparirà dall'affollato firmamento politico del Paese. Con buona pace di tutti; anche dei più scettici. Quelli che, purtroppo, non mancano mai.

il Pagliaccio
OPEN SEVEN DAYS
PRIVATE ROOM AVAILABLE
PIZZA & PASTA
RESTAURANT
 182-184 WANDSWORTH BRIDGE ROAD, FULHAM, LONDON SW6 2UF
 TELEPHONE: 020 7371 5253 FAX: 020 7731 0398
 E mail: pagliaccio184@aol.com Web: www.paggs.co.uk

FRATELLI LA BUFALA
 pizzaioli emigranti

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

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

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

100-104 poole Road, Westbourne BH4 9EF
 Bournemouth Tel: 0102 759000
 flb-bournemouth@gmail.com
 www.fratellilabufala.com

Giuseppe's Ristorante Italiano
 is one of the South Banks oldest family run italian restaurant
 47/49 Borough High Street, London SE1 1NB
 Tel: 0207 407 3451
 info@giuseppesplace.com - www.giuseppesplace.com



"Mens sana in corpore sano"

a cura di Salvatore Ridino
www.ipnosilondra.com

SE TI ARRABBI, TI FAI MALE!

Sei un tipo irascibile e nervoso? Ti arrabbi per poco? O sei una persona che non sopporta certe cose e quindi senti di avere tutto il diritto di andare in bestia?

Molti pensano che sfogare la propria rabbia, almeno ogni tanto, faccia bene. Purtroppo non è così. Scatti di ira e cattive parole non fanno altro che alimentare questo sentimento e possono diventare un'abitudine da cui è difficile liberarsi. Inoltre, arrabbiarsi ha molti risvolti negativi e svantaggiosi per la tua salute. Soprattutto se ti arrabbi spesso e a lungo.

Ogni volta che ti arrabbi, scateni adrenalina nel tuo flusso sanguigno. Questa va ad aumentare la pressione del tuo sangue e, a lungo andare, provoca disturbi cardio-vascolari. Il tuo sistema immunitario si abbassa e rischi di ammalarti più spesso. Ricerche scientifiche attestano che chi si arrabbia più di frequente, si pone a maggior rischio di contrarre il diabete ed aumentare i livelli di colesterolo nel sangue. Inoltre, arrabbiandoti tanto, finisci per scombuscolare i ritmi del sonno, finendo per soffrire anche di insonnia.

Potrebbe bastare, però purtroppo ciò che accade nel tuo corpo è soltanto metà dell'intera storia. Infatti, ogni volta che ti arrabbi consumi una quantità enorme di energia che la tua mente avrebbe usato per pensare. Non solo, ma questo calo di energie influisce negativamente pure sulla tua memoria e la tua capacità di concentrarti. E anche per quanto riguarda l'impatto mentale, le ricerche scientifiche sono riuscite a scoprire un forte legame tra l'ansia, la depressione e la rabbia. Come dire, se ti arrabbi tanto, finisci per diventare ansioso e depresso. Perciò, se a scatenare la tua rabbia è la tua ansia, con l'arrabbiarti finisci per entrare in un circolo vizioso che spesso conduce anche all'isolamento e alla depressione.

Inoltre, se ti arrabbi troppo metti a rischio le tue relazioni con il tuo partner e/o con i tuoi colleghi.

Quindi, se sei stanco di arrabbiarti tanto e spesso, o sei preoccupato per i tuoi rapporti e per la tua salute, puoi seguire i suggerimenti qui di seguito:

- Impegnati a scoprire i veri motivi che sono dietro alla tua irascibilità; a volte sono rancori nascosti o disagi più grandi alla base delle tue crisi di rabbia.
- Diventa consapevole degli stimoli che ti inducono ad arrabbiarti. Se sai che certi discorsi o azioni di qualcuno possono darti fastidio, preparati mentalmente ad affrontarli e a parlarne in maniera costruttiva.
- Impara a calmarti. Ti sarai spesso sentito dire di contare fino a 10 prima di arrabbiarti cosicché quella forte energia impetuosa di rabbia possa svanire nel frattempo. Molto meglio se bevi anche un bel bicchierone di acqua, o hai la possibilità di uscire a farti una camminata per respirare un po' d'aria fresca.
- Esplora nuovi modi per esprimere la tua rabbia. Se lo fai in maniera costruttiva, senza atteggiamenti offensivi, hai tutto da guadagnare. Perlomeno non avrai scatenato tossine nel tuo corpo e probabilmente ti sentirai già meglio semplicemente per essere riuscito a mantenere la calma.

Se trovi questi suggerimenti difficili da seguire, puoi pur sempre iscriverti ad un corso di "anger management"; sono molto frequenti, così come sono frequenti gruppi di aiuto in cui avrai la possibilità di condividere le tue esperienze con altri ed imparare da quelle degli altri. Se però vuoi salvaguardare la tua privacy e intraprendere un percorso più personale, puoi consultare uno fra i tanti terapeuti competenti in materia e farti aiutare a ritrovare la tua calma perduta!

Il primo pezzo scritto e composto da Chris Vinante ha animato la serata del leggendario Pacha Club di Londra Victoria in collaborazione con "Italians Do it Better". Chris ha dedicato il suo DJ Set a Frankie Knuckles il celebre DJ Americano soprannominato "The Godfather of House Music" recentemente scomparso.

It's ok è un progetto musicale arrangiato e prodotto con Giuseppe Mauriello, pianista, compositore e sound engineer, che vanta un curriculum invidiabile. Attualmente Giuseppe suona al famoso "Corus Hotel in Lancaster Gate" e all'illustrissimo "Institute of Directors a Trafalgar Square". Come producer insieme al fratello Biagio forma il duo Pop Rock "Joey n Blaze" e producono la loro musica per vari artisti e produttori sotto il nome di "Matarà soundtraks". Le note del pezzo di Chris richiamano lo stile di Frank Sinatra, che da sempre lo accompagna nella sua carriera musicale, e quelle di Oscar Peterson e di



Chris Vinante "IT'S OK"

Frankie Knuckles. Il genere musicale di "IT'S OK" è un mix di esperienze musicali adattate su base Deep House e Dance music molto melodico ed intrigante.

"IT'S OK" è stato anche presentato al

pubblico con un'esibizione di Chris al Westfield Shopping Centre di Shepherd Bush con Daniel Storelli alla chitarra.

La pubblicazione ufficiale è prevista per l'estate.

UN UOVO PER BENEFICIENZA



Si è rinnovato anche quest'anno il dolce impegno di beneficenza promosso da Armando Fugaccia, il titolare de Lo Chalet, nella centralissima Grosvenor Street. Il ristoratore italiano di origini parmigiane, grazie anche al grande impegno d'altruismo della moglie, ha scelto di mettere in palio un gigantesco uovo di Pasqua come premio finale dell'annuale lotteria destinata ai suoi clienti.

Riconoscendo il vero valore delle festività pasquali, i generosi coniugi Fugaccia insieme all'intera famiglia, hanno voluto destinare tutti i proventi ottenuti dalla vendita dei fortunati biglietti a sostegno della Villa Scalbrini,

la casa di riposo per anziani diretta da Padre Alberto Vico. L'istituto di Shenley, nello Hertfordshire, quotidianamente si prende cura dei suoi ospiti, di diverse culture, nazionalità e religioni, seguendo lo spirito caritatevole della Santa Chiesa Romana. In un luogo di pace e fratellanza, immerse nelle dolci colline delle campagne inglesi, gli ospiti possono trovare un'atmosfera familiare in cui poter trascorrere le ore di relax.

Grazie al grande impegno di altruismo della famiglia Fugaccia, la Pasqua per gli anziani di Villa Scalbrini è stata indubbiamente più dolce.



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

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

OCS
ORAZIO CAR SERVICE



PCO Operators
Licence No 03721/01/05

SERVICES:

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

FOR INFO & BOOKINGS CONTACT FELICITY VOLTA ON:

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

www.oraziocarservice.co.uk

... per continuare a curarsi italiano
Italian Clinic

42 Harley Street London W1 9PR
020 7631 3363 - 020 7323 0833
www.italianclinic.com
Direzione: Dr. Luigi Omiccioli

...since 1999



Traditional Italian
Cooking at its best



254-260 Old Brompton Rd. London SW5 9HR - Tel 0207 259 2599
rocco@roccopoint.co.uk - www.roccopoint.co.uk
Open Monday to Sunday



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



Caffè Ristorante Rosticceria

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

Novità Editoriali

The Italian Bookshop - 5 Warwick Street London W1B 5LU - www.italianbookshop.co.uk

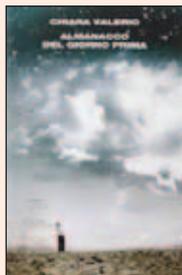
Caterina Soffici, Italia Yes Italia No (Feltrinelli Editore)

Alzi la mano chi non ha mai pensato di andare via, lasciare l'Italia, mollare un paese in un declino forse irreversibile e cercare altrove le opportunità, il lavoro, la felicità. Caterina Soffici lo ha fatto: dopo aver denunciato l'Italia del maschilismo strisciante e trionfante nel libro "Ma le donne no", si è trasferita a Londra. E ha scoperto cosa significa veramente vivere in un paese che sembra possedere tutto quello che a noi manca: serietà, organizzazione, buona educazione, apertura verso il mondo e chi più ne ha più ne metta. Mescolando antropologia metropolitana, fatti di cronaca e storie di vita, Caterina Soffici racconta con ironia e autoironia la sua esperienza londinese: dalle vecchiette dell'associazione di quartiere alle mamme alfa in cerca della scuola migliore per il figlio, dalla vitalità dei quartieri alla moda che attrae giovani creativi da tutto il mondo alla fedeltà immutabile a regole e procedure che a volte sfocia nell'ottusità. Impossibile non chiedersi quale paese sia meglio e perché: un dibattito in cui intervengono vicini di casa inglesi, amici italiani e negozianti bengalesi, ma anche Enzo Biagi, Niccolò Machiavelli e Luigi Barzini, con una conclusione (speriamo) provvisoria: "Londra non è meglio dell'Italia. Ma a Londra io ho trovato la banalità della normalità. Qui si può finalmente uscire dall'emergenza continua, qui si può vivere normalmente. Ecco perché a Londra si vive peggio ma si sta meglio. Perché è un posto normale. È l'Italia a non esserlo più".



Chiara Valerio, Almanacco del giorno prima (Einaudi Editore)

Alessio Medrano da bambino costruiva tabelline con i sassi e controllava, da un anno all'altro, che dall'elenco del telefono non fosse scomparso nessuno. Oggi che ha trentacinque anni, della matematica ha fatto un mestiere e sta creando un fondo finanziario molto conveniente: compra, per poi rivendere, le polizze di clienti che non vogliono più pagare la propria assicurazione sulla vita. O non possono. È un investimento sicuro: "le persone si fidano di me perché dico una cosa che già sanno, e cioè che tutti muoiono". Ma più che di morte, Alessio preferisce parlare del tempo che rimane. Solo che le vite non sono tutte uguali e non tutti i rischi possono essere previsti. Quando si trova a contrattare la polizza di Elena Invitti, nell'equazione compare l'incognita per eccellenza, l'amore. Ma "il tempo è fatto solo di tempo, lo spazio solo di spazio, l'amore solo di amore. Grandezze omogenee".



Silvia Ballestra, Amiche mie (Arnoldo Mondadori Editore)

Sofia, Carla, Norma e Vera: donne in prima linea sulla frontiera della vita che corre veloce. I figli frequentano le stesse scuole milanesi, così la mattina prima del lavoro le quattro amiche condividono un caffè al bar Golden Palomino - una vera istituzione -, parlano di sé, di quello che succede intorno. Sofia è un po' fissata con il cibo, con i pasti che ogni giorno diventano il campo su cui misurare la propria ansia di perfezione e le proprie nevrosi; Carla è angosciata dalla precarietà di un lavoro che non si è mai concretizzato, dal rapporto difficile con il marito (la cui carriera va a gonfie vele) e dal fatto di ritrovarsi intrappolata negli spazi e nei riti domestici; Norma, invece, è reduce da una separazione dolorosa, e si trova a fronteggiare i molti paradossi dell'essere di nuovo single e con i figli al seguito; infine Vera, una donna che porta il mondo sulle spalle e non si ferma mai, la breadwinner di una famiglia in cui il marito ha perso il lavoro: sarà proprio lui, rovinato dalle slot, a sparigliare le carte in modo drammatico e inaspettato. Questo momento di crisi unisce le amiche e le costringe a confrontarsi. Ciascuna di loro darà del dramma di Vera la sua interpretazione, in quel coro femminile di riflessioni autonome e concentriche che, piano piano, conferisce senso alla realtà, anche quella più dura, rendendola pensabile e visibile, come in un caleidoscopio.



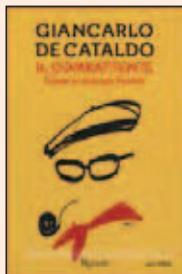
Andrea Bajani, La vita non è in ordine alfabetico (Einaudi Editore)

Il giorno in cui il maestro insegna ai bambini l'alfabeto è la fine e l'inizio di un mondo. La fine di un mondo in cui le cose succedevano e basta, e l'inizio di uno in cui possono essere messe in fila indiana in forma di parole. La vita intera passa attraverso le molteplici combinazioni di quelle ventuno lettere: sorprese, delusioni, imprevisti, nascita e crescita, persino la morte. Trentotto storie brevi, trascinanti e poetiche, piene di profonda leggerezza. Ciascuna di loro, una parola. Ciascuna di loro, il mondo. Sono epifanie scovate quasi per caso negli interstizi del quotidiano: lo smarrimento di una donna di fronte alla rottura di un bracciale dei desideri, l'impossibilità di resistere dal prendere a calci un pallone che rotola per strada, il sollievo con cui si consegna a uno sconosciuto la propria storia sapendo che non lo si vedrà mai più, il piacere perverso di rimettere in circolazione una banconota falsa ricevuta chissà dove. Andrea Bajani compone una commedia umana in miniatura, in cui ogni piccolo gesto può diventare una chiave per capirsi, e rendersi conto che la felicità, alla fine, sta dentro la piega che di colpo prendono le cose.



Giancarlo De Cataldo, Il combattente (Rizzoli Editore)

Esistono uomini talmente smisurati, complessi e contraddittori che sembra impossibile raccontarli. Per esempio, come si racconta la vita di uno come Sandro Pertini, che ha attraversato da protagonista tutte le stagioni del Novecento italiano? Da dove si parte: dal giovane soldato in azione tra le trincee della Prima guerra che, pur contrario al conflitto, combatte furiosamente e conduce i suoi soldati in imprese al limite della follia? Dal militante socialista, picchiato e bandito dal fascismo, che al fianco di Turati fugge dall'Italia su un motoscafo nel mare in tempesta? Oppure dal partigiano che, dopo quattordici anni fra carcere e confino, diventa intransigente giustiziere di camicie nere? O magari dall'ultima fase, dall'immagine benevola del vecchietto con la pipa? Rispondere a queste domande è la sfida del Giancarlo De Cataldo protagonista di questo libro. Sfida doppia, perché da un lato è chiamato a sceneggiare un film sul "Presidente di tutti gli italiani", dall'altro cerca di spiegare a suo figlio tredicenne la grandezza di quell'uomo, e il contrasto, doloroso, tra passato e presente. Ma per lui il combattente Pertini è qualcosa di più: è un'affinità elettiva, è l'integrità che illumina la lunga notte del regime e della prima repubblica, è l'orgoglio delle idee, è la furia della battaglia. E l'eroe incorruttibile, libero, severo, ma anche guascone e maldestro, che tutti noi vorremmo avere accanto.



Un salto in libreria



Intrigante serata il 22 marzo con il nuovo romanzo di Stefano Tura, Tu sei il prossimo in conversazione con Luca Covi, critico rock e letterario e conduttore radiofonico, ha realizzato la monografia "Tutti i colori del giallo" per Marsilio. Suggestiva apertura di serata con la proiezione del book trailer sulle meravigliose note del compositore Ezio Bosso.



Fabio Volo, intervistato da Caterina Soffici, ha presentato il suo ultimo romanzo, La strada verso casa, Edizioni Mondadori, a Londra, presso ME Hotel, sabato 12 aprile, in collaborazione The Italian Bookshop con Italians of London. Fabio Volo ha reso felici i suoi fans, grande e calorosa partecipazione del pubblico che ha potuto farsi firmare i libri e scattare tutte le foto di rito.



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



TERRACAFE Italian Restaurant & Italian Deli
The Colonnades Unit 1-3 Fountain Square
Buckingham Palace Road
London SW1W 9SH
Ph 020 7630 8100
info@tuscanycorner.eu



ITALIAN HAMPERS



Storie di Archeologia Mineraria



a cura di **Lorna Anguilano Research**
Fellow a Brunel University e Director of MOViment
(www.movimenttd.co.uk)
Lorna.anguilano@brunel.ac.uk

Alla scoperta del Devon

Le miniere di Bere Ferrers e Combe Martin, che lavoravano minerali di piombo ricchi in argento nelle vecchie rocce del Devoniano, aprirono nel 1292 sotto il diretto controllo della Corona Inglese.

I subappaltatori, direttamente scelti, riportavano all Exchequer, con la loro attività monitorata da un controllore, avevano però la flessibilità di migliorare le operazioni.

La larga forza lavoro fu assemblata e ricavata tra gli operai delle miniere di piombo già in attività.

I lavori furino inizialmente vicini alla superficie, ma pozzi di drenaggio furono necessari già a partire dal 1297-8.

Le mineralizzazioni inizialmente furono fuse utilizzando fornaci a pozzetto, ma si scoprì subito che una gran quantità di metallo era perso durante la lavorazione. A questo punto iniziò una grossa sperimentazione per trovare il metodo più favorevole ed efficiente alla fusione.

Finanziamenti per lo sviluppo arrivarono dall' Exchequer, e i soldi arrivavano o direttamente dalla tassazione locale, oppure dalla zecca di Londra.

Le miniere di Combe Martin furono abbandonate nel 1296, ma quelle di Bere Ferrers continuarono la produzione fino al periodo della Peste.

Con il prospetto di un buon guadagno, le miniere furono garantite a banchieri italiani, i Frescobaldi, originariamente fiorentini, ma con base a Londra, come garanzia per un prestito. Nel breve mantenimento delle miniere che seguì a questo passaggio di mano, ci fu bassissimo mantenimento delle miniere o sviluppo del lavoro, e questo lasciò le miniere in uno stato quasi di abbandono.

E' interessante notare che nell'ultima decade del XIII secolo forti movimenti economici e politici erano in atto in Inghilterra. Tali movimenti indussero cambiamenti notevoli per quel che riguardava i prestiti di denaro, fino a portare ad un'investigazione sull' usura nel paese. Era ceto il regno di Edoardo. Queste investigazioni inflissero perdite enormi agli erari del re, perché in effetti colpirono per la maggior parte gli affari dei finanziamenti ebrei, già distrutti durante tutto il secolo precedente da continue lotte tra la popolazione e la borghesia inglese e i privilegi degli ebrei stessi che vennero mano mano deteriorati, e ridussero la popolazione ebrea a vivere in semi-povertà e a non ricoprire più le entrate del regno stesso come avevano fatto intorno all'anno 1000 e 1100. Pertanto, in effetti, solo le compagnie bancarie italiane restarono come possibili risorse di fondi per ricoprire i debiti delle spese delle crociate sia di Edoardo stesso che dei suoi predecessori. Dalle maggiori città italiane dunque, Firenze, Roma, Milano, Pisa, Lucca, Siena ed Asti le compagnie bancarie si erano sparse in tutto il territorio Europeo. Queste compagnie in realtà erano compagnie mercantili, presta-soldi, e bancarie. Quest'ultima occupazione era la loro supremazia su tutti i rivali, ed era assicurata dal grande vantaggio di poter usare lettere di credito sui loro colleghi e connazionali che faceva loro risparmiare i costi del trasporto di denaro da un paese all'altro. Facevano transazioni per il Papa e anche alla Corte di Roma gli ambasciatori dovevano prendere in prestito da loro. In Francia la loro posizione era stabilita da un accordo diplomatico tra i loro capi di corporazione e Filippo III. In Inghilterra avevano nelle loro mani la maggior parte del commercio in frumento e lana. Edoardo iniziò così la sua dipendenza finanziaria dagli Italiani. I numeri divennero così alti che tra il 1298 e il 1308 i Frescobaldi soli, ricevettero £100.000 come riparamento. E i Frescobaldi erano solo una delle 34 compagnie Italiane che lavoravano in Inghilterra. Come cambiano i tempi....

[http://www.aditnow.co.uk/library/mining-library.aspx; Sir Barnett Lionel: The expulsion of the Jews from England in 1290]



SALVO
DAL 1968

DAL 1968

For three generations, the Salvo family has supplied the finest catering and retail clients with exquisite Italian foods and speciality wines, delivering a wide range of exclusive, quality brands with simplicity, speed and service.

EAT, DRINK, LOVE ITALIAN

Freephone
0808 122 1968
sales@salvo1968.co.uk



DI TANO & SONS

GIUSEPPE, IGNAZIO & FABRIZIO

Building Maintenance
Electrical & Plumbing Work
Power Flush & Jetting

Mobile: 07958 428 838
Tel: 020 8888 5793

Email: g.ditano@yahoo.co.uk
42 LEITH ROAD, LONDON N22 5QA

The CambridgeInsider – La Dante in Cambridge

GLI ITALIANI DI CAMBRIDGE E INTERNET: L'INNOVAZIONE NEL BUSINESS E NELLO STUDIO DELLE LINGUE



Giulia Quaresima

Innovazione e interattività, abbattere le barriere temporali e geografiche: il mondo dell'e-learning – l'insegnamento su Internet – è un mondo ricco di opportunità, che negli ultimi anni sta coinvolgendo sempre più settori, superando di gran lunga la cerchia delle sole attività accademiche. E ovviamente non sono escluse le lingue. Il centro culturale italiano La Dante in Cambridge ha capito fin da subito le potenzialità dell'e-learning, sviluppandole con un approccio innovativo, capace di coniugare la modernità degli strumenti informatici con la tradizione della Società Dante Alighieri che dal 1889 ha fatto dell'insegnamento dell'italiano del mondo la sua missione. Nei prossimi mesi verrà sviluppata una piattaforma on-line per consentire agli studenti stranieri provenienti non soltanto dall'Europa ma anche dalla lontana Cina di scoprire le lingue tramite dispositivi mobili, registrando e riproducendo le proprie voci, e ancora attraverso l'utilizzo di immagini anche 'sonore' oppure mediante interviste reali, tutto per imparare l'italiano in un modo completamente nuovo. Il lancio della piattaforma on-line è previsto per la prima settimana di luglio, mentre il 1° maggio è stata una data importante perché La Dante in Cambridge ha ospitato un incontro organizzato con l'azienda Knowledge Transmission per una dimostrazione fa-



Melanconia

ce-to-face della loro offerta formativa on-line. A parlare con gli studenti ma anche con tutti gli insegnanti, italiani e inglesi – è stata Jessica Leach, Marketing and Communications developer di Knowledge Transmission.

Di italiani di successo, nel Cambridgehire, ce ne sono parecchi. Sono sempre di più quelli che decidono di puntare sulla rete per rafforzare la loro carriera, anche per professioni che sembrano lontane anni luce dalla tecnologia, come lo è quella dell'artista. È il caso di Giulia Quaresima, pittrice toscana, trent'anni e da due a Cambridge, che ha scelto – con successo – di affidare la vendita delle sue opere, tra cui Melanconia, Deep Blue e Mater, direttamente al sito DegreeArt. "La rete offre grandissime opportunità per farsi conoscere e arrivare laddove sarebbe impossibile farlo di persona – racconta Giulia a CambridgeInsider – quando le iniziative on-line sono serie le potenzialità sono tantissime. Io mi trovo bene e lo consiglio". La comunità ita-

liana di Cambridge, per sviluppare il proprio business oppure acquisire nuove competenze culturali, si affida alla rete, sia nel caso si tratti di un professionista in proprio, come lo è un pittore, sia nel caso di un centro linguistico radicato da anni nel tessuto sociale cittadino: ciò che conta è essere presenti e attivi su Internet. E in questo le nuove generazioni, anche di italiani, sono all'avanguardia, perché hanno sempre più dimestichezza con le nuove tecnologie. È il caso di una giovane artista come Giulia Quaresima oppure degli studenti su cui La Dante in Cambridge ha deciso di investire, lanciando una serie di applicazioni per imparare le lingue, con un approccio efficace e innovativo.

Simona Verzazzo

Lanza Foods Ltd

Unit 12 Capitol Industrial Park,
Capitol Way, Colindale, London NW9 0EQ
Tel: 020 8200 8000 Fax: 020 8200 7983
info@lanzafoods.com - www.lanzafoods.com

enotria
world wine

4-8 Chandos Park Estate
London NW10 6NF
Tel: 020 8961 4411 Fax: 020 8961 8773
www.enotria.co.uk

Elio's Barbers

Family Barbers in
Ahead since 1977



84 The street, Ashted, Surrey KT21
Tel: 01372 274373
www.eliosbarbers.com



Italian Funeral Directors

Un'azienda a conduzione familiare cura dedicata a condurre funerali tradizionali con rispetto e dignità.
Services to central London, north London & surrounded areas.
Pre paid funeral plans.
We also specialise in repatriation to Italy and Sicily.
Call John Frangiamore Tel. 01992 623310 (24 hour service)
89b Turners Hill, Cheshunt, Herts. EN8 9BD
www.ItalianFuneralDirectors.com

Some Unexpected, If Not Odd, Italian Influences on England - Part 1 I

by Arturo Barone

Al Ladro!

The title is perhaps not entirely accurate because quite often what are stolen from Italy are not objects but, more importantly, ideas and for that reason the theft is less evident.

A classic, which is worth underlining because it almost sets the tone for a number of situations that occur repeatedly, is the 'invention' of the telephone.

An Italian immigrant to the USA by the name of Antonio (Santi Giuseppe) Meucci gave a demonstration in 1860 at a New York exhibition of his 'teletrofono'. He wasn't a wealthy person; he would, for a short period of time, also share a laboratory with Alexander Graham Bell.

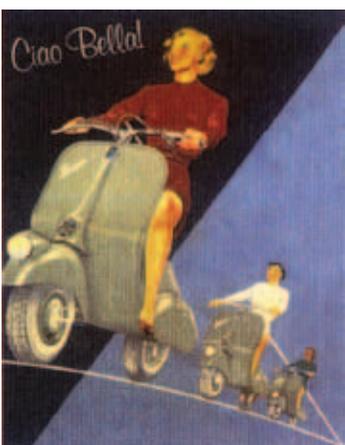
In 1871 he had found sufficient money to register a patent for his invention. Either because he forgot or because he couldn't afford to pay the \$10 fee to renew his provisional patent, the protection afforded to him expired in 1873.

In 1876 Alexander Graham Bell, who was aware of Meucci's work, lodged his own application (refined one year later by Edison's carbon technology) and as such Bell became the 'official' inventor of the phone.

Litigation ensued between Meucci and Bell in the American Supreme Court but it failed. The Court did not pay too much attention to the fact that Bell must have been aware of the concept of electrical impulses that would cause sound to travel through copper, a discovery that had been made in the 1830s, could be used as Meucci had laid down.

Belated legal recognition for Meucci came on July 11th 2002 when, rather exceptionally, the United States Senate passed a resolution acknowledging that in fact Meucci was the true inventor of the telephone.

Interestingly, on April 13th 2008 the Italian language Google website celebrated Meucci's 200th birth anniversary with a special logo. The logo, however, was only visible on the Italian Google site whereas Bell's logo was adopted by Google worldwide...!



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

This kind of reluctance to acknowledge what we, the Italians, have done is by no means unusual.

It is within my own professional experience, which extends somewhat beyond 50 years, that people flock to the Milan industrial fair to try and get ideas and, where appropriate, even to steal them. Unfortunately, this happens quite often throughout the world and it is not only the Italians who suffer; but we seem more prone to occurrences of this nature and I shall try and analyse the reasons for this somewhat later on.

There is almost a history to this type of situation and, in a sense, as far as England is concerned, almost a classic. The contribution of the Italians in the 16th century to the textile industries was very substantial. It is a fact that we were already knitting fine wool fabric from worsted yarn as early as the 16th century. In 1564 a pair of stockings knitted from this yarn were spotted by a smart young apprentice in London. They belonged to an Italian merchant from Mantova who lent them to the Englishman who then copied them. As a result, the first worsted stockings were made in England so that within a few years there began a very active industry for jersey and woollen stockings. It was thought useful to have here the actual silk machine so an enterprising Derby man called John Lombe corrupted two servants of the manufacturer of the machines to learn how they were assembled. Thus, effectively, the Italians were deprived of their 'patent' for the silk machine. This fact was well known at the time so much so that it is recorded by James Boswell in his 'Life of Johnson' (Friday 19th September, 1777) where the good doctor is said to have visited, after dinner, with Mrs Butter, 'the silk mill, which John Lombe had had a patent for, having brought away the contrivance from Italy'.

The copying of the machinery for silk throwing resulted in the establishment in England of a textile industry in the Midlands. It wasn't always easy to copy successfully. For example, the Victorians tried to copy majolica and they produced nothing like the original.

The plundering in Italy by the English of objects d'art was common throughout the 18th and 19th centuries. In 1851 A W Franks reported to the trustees of the British Museum that 'the whole of Italy has been so ransacked by foreign dealers that it is useless to expect any number of specimens to be discovered in that country'. An authority on majolica, Scott-Fox, wrote that 'the Italian collections were stripped'. I am fairly confident that a number of people who read the 'Rivista' saw the recent two-installment Italian television show on Adriano Olivetti. Two claims were made in that programme which I am not quite certain can be justified: namely, that Olivetti invented the first portable typewriter and also developed the first computer,

which was stolen by the Americans.

One thing is clear: namely the success with his own great portable typewriter, the Lettera 22. Doubt must remain as to whether his was the first computer but, remaining in that field, perhaps I should remind the reader that Federico Faggin was the creator of the world's first micro-processor, the Intel 4004, which it is said he developed himself, without co-operation from anyone, allegedly with the sole use of a slide rule. The date was 1971. It was the result of his attempts to bring the silicon chip to reality for which he was officially recognised as inventor of the MOS Silicon Gate technology, the basis of all computer chips and all micro-processors.

He was honoured by receiving, in 1988, the international Marconi Fellowship Award.

To Faggin, the world also owes CPU, namely the central processing unit of a computer, which contains the circuits for performing and controlling the execution of instructions in a single minuscule chip.

We have grown quite accustomed to this sort of situation and are reminded of it daily when we find in countries like Germany, the USA and Canada, foodstuff which is either copied from our own recipes or actually represented as being of Italian manufacture...

I suppose one consolation is that we can claim that we are better, on the basis of the old English saying that imitation is the sincerest form of flattery, whilst at the same time making a substantial contribution to better health for those who copy our food stuffs by educating them to good food.

One observation I cannot resist despite my Italian pride.

I must make it clear, that apart from the obvious dishonesty of those involved in similar situations, it is we the Italians who have to carry the blame. It is almost a national trait that the very same imagination which gives us an incredible creativity in practically every field has the disadvantage that we tire quickly of our ideas. Having created, invented or designed something, having refined it, taken it almost to technical or stylistic perfection, we get tired of what we have done. We do not consider any further implications nor the fruits of our inventiveness. We pass on to something else.

Others, of course, less imaginative but better motivated, jump onto the bandwagon of our discoveries, either by exploiting them or, even more often, claiming them as their own.

Of course, fraud is infinite and dishonesty has always reigned supreme and I am not to be taken as blaming only the English since other nationals are equally if not more at fault. But when we consider examples such as quoted we should really, all of us, make a major act of contrition for our national temperament.

Arturo Barone is the author of
'The Italian Achievement'

tutti a tavola ...

con Giorgio Locatelli



Dal suo ultimo libro "Made in Sicily"

Prawn risotto (Risotto di gamberi)

300g Mazara del Vallo prawns
50g butter
1 onion, chopped very, very finely
400g superfino carnaroli rice
1 tablespoon tomato passata
juice of 1/2 lemon
salt and freshly ground black pepper
2 tablespoons chopped parsley
30g courgette flowers

For the stock:

3 tablespoons extra-virgin olive oil
4 garlic cloves, chopped and put into a little olive oil
1 carrot, roughly chopped
1 celery, roughly chopped
1 onion, roughly chopped
1 bay leaf
a few parsley stalks
a few black peppercorns
275ml dry white wine
1 tablespoon tomato paste

For the mantecatura: about 75g cold butter, cut into small dice

- 1 Peel the prawns, take off the heads and devein them, reserving the shells and heads. Cut the tails into pieces about 2cm long.
- 2 To make the stock, heat the oil in a large, heavy-based pan. Take the garlic out of the oil (but keep the oil) and add to the pan with the vegetables, parsley and peppercorns. Cook for a minute or so, without allowing them to colour, then put in the prawn heads and shells. Crush with a wooden spoon, to release the juices. Shake the pan and, after a minute, add 150ml of the wine. Continue to cook over a high heat for about 3 minutes, letting the alcohol evaporate.
- 3 Add the tomato paste and cover with two litres or water (make sure the shells are covered). Bring to the boil, then turn down the heat and simmer for about 15 minutes.
- 4 To make the risotto, strain the stock into a clean pan and have it barely simmering next to where you are going to make the risotto. Melt the butter in a heavy-based pan and add the onions. Cook gently until the onions are softened, but not coloured (about 5 minutes).
- 5 Add the rice and stir around to coat in the butter and 'toast' the grains. Make sure all the grains are warm, before adding the rest of the wine. Let the wine evaporate completely until the onions and rice are dry.
- 6 Start to add the stock a ladleful or two at a time, stirring and scraping the rice in the pan as you do so. Also add the tomato passata with the first ladleful of stock. When each addition of stock has almost evaporated, add the next ladleful.
- 7 Carry on cooking the risotto for about 14 minutes, adding stock continuously as above, but slow up towards the end, so that the rice doesn't become too wet. Remember you don't want it to be soupy at this stage, as when you add the butter at the end, it will become too sloppy. The risotto is ready when the grains are soft, but still al dente.
- 8 Season the pieces of prawn, add them to the risotto with the courgette flowers and carry on cooking for another minute. Add 2 tablespoons of the garlic oil and the lemon juice. Season to taste.
- 9 Take off the heat and let the risotto rest for a minute without stirring. For the mantecatura, with a wooden spoon, vigorously beat in the cold diced butter, making sure you shake the pan energetically at the same time as you beat. Just before serving, if it is too firm, beat in a little more hot stock. Add the chopped parsley and serve.

Il Direttore di SM La Notizia compie ogni ragionevole sforzo per assicurare che i materiali ed i contenuti pubblicati nel sito 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 ©.

Fiat with



FASHIONABLY THRIFTY

Fashionista newsflash... The Fiat 500 Pop in Bossa Nova White comes with 14" steel wheels, electric front windows and electronically adjustable door mirrors. But timeless glamour and elegant gadgetry are only half the story. Just in... it's also fashionably more feasible – with some head-turning financing deals... don't wrap it – drive it home.



FIAT 500 POP 1.2			
On the Road Price	£10,160	36 Monthly Payments	£129
Fiat Deposit Contribution	£500	Optional Final Payment (inc option fee of £285)	£4,971
Customer Deposit	£1,349	Total Amount Payable by Customer	£10,964
Amount of Credit	£8,311	Rate of Interest (Fixed)	5.18%
Duration of Contract	37 months	Representative 6.5% APR	

Representative example

5 **SPRING/SUMMER COLLECTION**



Motor Village
MARYLEBONE

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

Fuel consumption figures for Fiat 500 range in mpg (l/100km): Urban 49.6 (5.7) – 64.2 (4.4); Extra Urban 65.7 (4.3) – 91.1 (3.1); Combined 58.9 (6.5) – 76.3 (3.7). CO₂ emissions 113 – 90 g/km. Fuel consumption and CO₂ figures based on standard EU tests for comparative purposes and may not reflect real driving results. Terms & Conditions apply. Retail customers only. Not available in conjunction with any other offer. With Fiat i-Deal you have the option to return the vehicle and not pay the final payment, subject to the vehicle not having exceeded an agreed annual mileage (A charge of 6p per mile for exceeding 6,000 miles per annum in this example) and being in good condition. Offer subject to status. A guarantee or indemnity may be required. Fiat Financial Services, PO Box 4465, Slough SL1 0RW. We work with a number of creditors to provide finance to our customers, including Fiat Financial Services. April to June 2014 offer. Fiat Deposit Contribution available on Fiat 500 models, and is only available in conjunction with Fiat i-Deal Low Cost. Prices correct at time of printing. Offer may be varied and withdrawn at any time. Subject to availability.



La Notizia LONDRA

Lo trovate anche sul sito www.smphotoneagency.com