Anno XIV Nº5 Settembre - Ottobre 2018 FREE

SM PhotoNews

La Notizia LONDRA

CULTURA - SPETTACOLO - ECONOMIA - POLITICA - SPORT - INFORMAZIONE

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

GREEN NETWORK® energy

www.greennetworkenergy.co.uk

MARATEA: SOPHIA LOREN REGINA DEL FESTIVAL

Un successo le Giornate lucane del Cinema

Sophia Loren e Barbara Cannes

A **pag. 6**

DOMENICO MELITI SFONDA IN UK CON LE CASE

SUCCESS STORY DI UN IMPRENDITORE NATO A MONZA

Come quasi tutti i ragazzi italiani in arrivo a Londra ha incominciato con un lavoretto in un ristorante italiano e poi, passo dopo passo, sacrificio dopo sacrificio, successo dopo successo, ha creato un'azienda che adesso costruisce e ristruttura nel Regno Unito circa 1000 appartamenti all'anno: classe 1976, natali a Monza, Domenico Meliti ne ha fatto di strada da quando nel febbraio del 1999 e' sbarcato nella metropoli britannica.

Gli inizi, racconta al nostro giornale, non sono stati rosa e fiori. Il primo impatto con Londra – come capita un po'a tanti emigrati italiani che ci sono venuti in cerca di fortuna, fu "deludente" ma non si perse d'animo e sopravvisse abitando in una stanzetta e ostentando buona volontà

Segue a **pag. 5**

SCUOLE DI ITALIANO: SUBENTRERÀ LA SIAL, PROPONE IL CONSOLATO

Il Comites di Londra prende però le distanze

Il fatto: il Coasit, ente gestore che si occupava dell'insegnamento della lingua italiana in vari corsi distribuiti presso varie scuole di Londra, accusava da anni una certa "sofferenza amministrativa" e siccome tutti i nodi alla fine vengono al pettine, per dolo o incapacità o contingenze avverse, si è ritrovato con la cassa vuota. Il bilancio del 2017 presentava errori così importanti che il Consolato di Londra, controllore della contabilità dell'ente, non lo ha approvato: il bilancio è andato a Roma e il Ministero ha chiuso i rubinetti. Ovvero il contributo annuo di 420.000 euro è stato congelato, il Coasit è in stato fallimentare, i corsi sono stati chiusi di colpo il 21 maggio e gli insegnanti mandati a spasso senza retribuzione. Alunni allo sbando, famiglie inviperite, l'insegnamento della "bella Lingua" con futuro incerto, il tutto nell'ottica di una figura non proprio brillante dell'Italia in generale, specie presso le scuole ospitanti i cui locali e personale non sono stati pagati.

Il Comites di Londra, che ha per scopo la tutela della comunità italiana residente all'estero, risvegliandosi di soprassalto nell'interesse dei 5.000 alunni coinvolti, si è riunito il 27 luglio in Consolato e si è trovato a dare un parere su una proposta risolutiva arrivata di punto in bianco, senza possibilità di discutere alternative. Il Presidente Molle e i Consiglieri hanno storto un po' la bocca, nonostante il Console Villani, coadiuvato dalle colleghe del Ministero degli Esteri, l'ufficio scolastico di Londra, si sia scusato appunto per informare il Comites quasi a cose fatte. " Vista la gravità della cosa e i tempi stretti, mi sono adoperato senza tregua per trovare soluzioni adeguate e alla svelta. Dai contatti con la Sial, questa si è dimostrata disponibile a garantire la continuità dei corsi da settembre e siccome bisogna presentare proposta e bilancio preventivo entro il

Segue a **pag. 2**

BREXIT:CHE SUCCEDE AI CITTADINI EUROPEI IN CASO DI "NO DEAL"?

A **pag. 24**

TANTA FOLLA ALLA SAGRA DEL CARMINE 2018

A **pag. 16**

SM La Notizia LONDRA

Segue da ***pag.1***

SCUOLE DI ITALIANO...

Mara Luongo
Marco Villani
Lidia Polmonari

31 luglio 2018 al Ministero degli Esteri per riattivare il contributo, mi auguro che questa soluzione sia gradita e approvata".

Invece il Comites si è astenuto all'unanimità con mozione allegata e qualcuno ha rinfacciato al Console di non aver fatto sapere niente da quando era in arrivo la burrasca, specie a ragazzi e famiglie. "Mancanza di chiarezza e comunicazione" ha concluso il prof. Reale.

Il Console ha ribattuto che le azioni del Coasit non competevano al Consolato che ha solo il compito di revisore dei conti e, attraverso il Ministero degli Esteri, da solo un'indicazione didattica. Il Coasit si doveva autogestire con il contributo governativo e altri introiti supplementari: si è autogestito male, è fallito per i debiti e adesso il Consolato deve correre ai ripari.

"L'urgenza ha condizionato le nostre scelte" ha ribadito la Prof. Luongo. "Già è difficile trovare scuole inglesi che accettino corsi italiani, l'alternativa della Sial è apparsa l'unica possibile per far fronte a una tempistica che ci ha messo con l'acqua alla gola". Tutti si sono chiesti come mai si sia permesso "all'acqua di arrivare alla gola" e in ogni caso quali sono le garanzie di non affogare anche con la Sial? Questa ha lo stato di Charity dal 2007, è una scuola paritaria, ma se diventa l'ente gestore al posto del Coasit dovrà avere una configurazione diversa, come asserito dal Dr Pravettoni, membro del Board of Directors della Sial.

"Siamo disponibili anche al reintegro dei docenti", ha detto. Ma non si sa quanti e nemmeno il numero degli alunni, che dovrebbero pagare una retta di 250 sterline l'anno. Qual è il bilancio della Sial? È abbastanza solida da far fronte anche a questo servizio alla Comunità italiana? Il dr Pravettoni è un illustre sconosciuto per il Comites e per i docenti scaricati, di cui il prof Guarniero è stato pacato ma preoccupato portavoce, e le varie comunità locali, le vere vittime di questo fattaccio secondo padre Ziliotto, non conoscono nemmeno la Sial, finora scuola di elite.

Ringraziamenti formali a parte per il lavoro del Console e del Ministero degli Esteri, dubbi e incertezze che non hanno permesso l'approvazione della proposta consolare, nonostante l'intervento dell'On Billi (Lega) che confermava la forte attenzione del Governo alla infelice situazione creatasi e sosteneva la priorità di far ripartire i corsi in ogni modo, senza tuttavia dimenticare i debiti, fra cui gli stipendi dei docenti e gli affitti dei locali, che ancora non si è capito chi li debba pagare. A questo proposito il Sen Fantetti (F.I.) ha avanzato la possibilità di fare un emendamento alla finanziaria in modo da poter almeno pagare gli insegnanti a spasso.

Insomma, citando il Consigliere Pisauro " il Comites da' parere obbligatorio ma NON vincolante, quindi il Consolato può procedere anche contro il suo parere. Il Console trasmetterà parere e richiesta contributo per il nuovo Ente gestore al Ministero degli Esteri, a cui spetta la decisione finale. Il Comites non ha espresso parere perché la soluzione pareva troppo affrettata. Bisognerà vedere se un altro Ente si farà avanti con proposte alternative: quella del Console non supera i tre mesi e andrà ridiscussa a breve, ovvero a settembre ci sarà da votare un nuovo bilancio per il 2019."

Ovvero: la crisi non è finita. E qualcuno potrebbe chiedersi con l'On Billi: " il bubbone è scoppiato sotto il nuovo Governo: perché il Governo precedente non ha richiesto ai Consolati, che dipendono dal Ministero degli Esteri, più attenti controlli sugli Enti che ricevono finanziamenti pubblici?"

MM

Farnesina
Ministero degli Affari Esteri e della Cooperazione Internazionale

RIAPERTURA DEL SERVIZIO PRENOTAONLINE DEL CONSOLATO GENERALE D'ITALIA A LONDRA

Nel quadro delle attività di miglioramento e sviluppo dei servizi per gli utenti della circoscrizione consolare di Londra avviate recentemente, si informano gli utenti che, a partire dal prossimo 3 settembre, gli appuntamenti per la richiesta di rilascio del passaporto presso il Consolato Generale di Londra potranno essere prenotati anche tramite il sistema PrenotaOnline.

Dal 3 settembre, vi sarà quindi un doppio canale di prenotazione:

1) Prenotazione telefonica, tramite Call Centre, secondo le modalità già in vigore;

2) Prenotazione Online

Per quanto riguarda il Call Centre per la prenotazione di appuntamenti per il rilascio di passaporti, si informa inoltre che sono in corso le procedure di rinnovamento del sistema di risposta all'utenza che consentiranno un significativo aumento delle linee telefoniche.

RINNOVO PASSAPORTI: IN VISTA NOVITÀ POSITIVE

SI RIDURRANNO I TEMPI DI ATTESA

Il ministero degli Esteri sta prendendo una serie di misure che dovrebbe risolvere uno dei problemi più sentiti dagli italiani residenti fuori dei patri confini e cioè tempi e modi per il rinnovo e il rilascio del passaporto.

Il deputato Simone Billi, unico eletto nella coalizione di Centro Destra per la Lega Salvini Premier in Europa, ha segnalato che la misura più promettente è "un kit per la raccolta dei dati biometrici, comprendente un software per la memorizzazione dei dati anagrafici ed un dispositivo per l'acquisizione delle impronte digitali". Lo ha realizzato l'istituto poligrafico e zecca dello Stato e i consolati e gli utenti lo trovano molto utile.

Quest'utilita' deriva dal fatto che dal giugno dell'anno scorso anche i consoli onorari hanno la possibilità di procedere alla captazione dei dati biometrici di connazionali che richiedono un documento elettronico, per il successivo inoltro all'ufficio consolare di prima categoria. L'unico intoppo è che finora il console onorario non poteva trasmettere direttamente online questi dati ma doveva recarsi di persona periodicamente al consolato per connettere fisicamente il kit al computer del consolato e scaricarne i dati.

"Mi risulta – rende noto l'on.Billi - che sia in fase di sviluppo un software di comunicazione che permetterebbe di scaricare da remoto i dati immagazzinati in questo kit, nel rispetto della privacy dei dati trasmessi, senza la necessità che il funzionario addetto debba recarsi all'ufficio consolare di prima categoria... Ho chiesto pertanto tramite una interrogazione scritta se il Governo sia a conoscenza dello sviluppo di tale software che semplificherebbe le operazioni di rilascio e rinnovo dei passaporti per i cittadini italiani residenti all'estero e, in caso affermativo, quali siano i tempi per la sua adozione nell'ottica del "Consolato Digitale" per l'interesse della comunità italiana all'estero."

A quanto hanno annunciato a giugno i direttori generali del ministero degli Esteri Luigi Vignali e Nicandroo Cascardi durante l'assemblea plenaria del Consiglio Generale degli Italiani all'estero (CGIE) "sono finalmente in distribuzione ai consoli e vice consoli onorari di tutto il mondo gli apparecchi per la captazione e la trasmissione dei dati biometrici rivolti ad accelerare le procedure necessarie al rilascio dei passaporti". . Delle 114 macchinette in distribuzione, 38 sono già partite, una cinquantina partiranno nelle prossime settimane e le ultime 26 saranno spedite entro la fine dell'estate.

Nell'attesa che questa piccola rivoluzione si compia il Consolato generale d'Italia a Londra ha mandato nei mesi scorsi un suo funzionario in giro per le città inglesi dove c'è una concentrazione particolarmente alta di italiani. Quattro le missioni che il funzionario itinerante del Consolato generale d'Italia a Londra ha svolto nei primi sette mesi dell'anno.

La prima missione del funzionario itinerante si è tenuta il 17 aprile a Worthing. Organizzata con il supporto e l'organizzazione in loco del Comites di Londra e dei Padri Scalabriniani, il funzionario ha potuto acquisire le impronte digitali e le domande di passaporto dei connazionali residenti nell'area e coinvolti nell'esercizio di rilevazione. Il 9 e 10 giugno è stata la volta di Newcastle Upon Tyne: qui la missione è stata realizzata grazie a due funzionari del Consolato Generale, con l'ausilio dell'Agente Consolare Onorario di Newcastle, Roberto Ferasin. Il 30 giugno, un funzionario del Consolato si è recato a Manchester dove, con il supporto del Comites locale, è stato possibile acquisire altre richieste di passaporto da parte dei connazionali residenti nell'area, a seguito della temporanea chiusura dell'Ufficio Consolare Onorario (in attesa dell'individuazione di un nuovo titolare). Il 21 e 22 luglio un funzionario del Consolato è stata a Bradford, sempre con il supporto del Comites di Manchester.

Il Consolato ha ricordato che la precedenza per usufruire del servizio del funzionario itinerante viene data a disabili e anziani.

La Redazione

La ministro della Difesa Trenta al Farnborough Air Show

"Siamo un grande Paese, non dimentichiamolo!"

"Siamo un grande Paese, con grandi prospettive. Non dobbiamo mai dimenticarcelo!", ha detto la Ministro della Difesa Elisabetta Trenta venuta ai primi di luglio in missione nel Regno Unito per il Farnborough International Air Show 2018.

La ministro, esponente di punta del Movimento Cinque Stelle fondato dal comico Genovese Beppe Grillo, ha fatto visita alle aziende italiane presenti alla fiera "al fine di promuovere a nome del governo un comparto che per l'Italia rappresenta un importante volano di sviluppo per l'economia reale e che significa crescita e occupazione".

Trenta ha sottolineato che l'industria aeronautica "è un pezzo importante del nostro Made in Italy, che noi vogliamo valorizzare per rendere sempre più competitiva l'Italia".

Accompagnata dal Segretario Generale della Difesa/DNA, Generale Carlo Magrassi, e dal Capo di Stato Maggiore dell'Aeronautica, Generale Enzo Vecciarelli nonche' dall'ambasciatore d'Italia a Londra Raffaele Trombetta, la Ministro ha visitato lo stand dell'Associazione Italiana per l'Aerospazio, la Difesa e la Sicurezza (AIAD) e altri padiglioni tricolori.

A margine della fiera ha avuto modo di incontrare l'omologo britannico Gavin Williamson, con il quale ha discusso dei principali dossier internazionali. L'incontro – ha indicato Elisabetta Trenta - "è stato occasione per firmare uno 'Statement of intent', che rafforzerà ulteriormente la partnership a livello strategico tra il nostro Paese e il Regno Unito, ponendo le basi per una sempre più forte e proficua collaborazione in termini di difesa con importanti risvolti sul piano industriale".

"Farnborough International Airshow" si svolge in Inghilterra con cadenza biennale ed è una delle fiere di settore più importanti a livello internazionale. Funge da vetrina di presentazione delle attrezzature e soluzioni più innovative dedicate agli operatori appartenenti ai settori aeronautica, spazio, difesa e sicurezza. L'edizione 2018, dal 16 al 22 luglio, ha visto la presenza di oltre 1.500 espositori, provenienti da 100 Paesi diversi.

Anche per quest'ultima edizione si è registrata una presenza italiana molto robusta. Oltre allo stand dell'Associazione Italiana per l'Aerospazio, la Difesa e la Sicurezza (AIAD) e a quello del gruppo Leonardo, facevano bella mostra di se' a Farnborough lo stand dell'Agenzia Spaziale italiana (ASI) e un padiglione che raccoglieva – sotto l'egida dell'ICE Agenzia e in particolare del suo direttore per il Regno Unito Roberto Luongo - 16 Start-up e PMI innovative dell'aerospazio. Non sono mancati nemmeno padiglioni rappresentativi dei distretti italiani (Campania, Emilia Romagna, Lazio, Lombardia, Piemonte, Puglia e Umbria le regioni presenti).

L'industria aeronautica è in effetti un cruciale motore di crescita economica sia per l'Italia che per l'Europa tutta e la visita del Ministro Trenta è avvenuta all'indomani dell'annuncio di un progetto britannico-italiano per la realizzazione di jet di nuova generazione con importanti implicazioni future per il settore della difesa.

Nel terzo giorno di eventi è giunta in visita a Farnborough anche una delegazione della Commissione attività produttive e della Commissione difesa della Camera dei Deputati, guidata dai rispettivi presidenti, l'On. Barbara Saltamartini e l'On. Gianluca Rizzo. In serata i rappresentanti delle due commissioni parlamentari hanno partecipato, presso l'Ambasciata d'Italia a Londra, ad un incontro con i rappresentanti della comunità economica in UK, tra cui quelli del Sistema Italia.

Nella serata di lunedì, l'Ambasciata ha ospitato un ricevimento per valorizzare la forte presenza alla Fiera del comparto Aerospazio-Difesa italiano, forte di oltre 80 aziende rappresentate, al quale ha presenziato la Ministro della Difesa, oltre ai vertici di numerose imprese del settore, tra cui il Presidente dell'AIAD Guido Crosetto, il Presidente di Leonardo, Giovanni De Gennaro, e l'AD del medesimo Gruppo, Alessandro Profumo. *La redazone*

Linda Dann(Head European Bilateral Relations & EU Exit at the Ministry of Defence), Gen. Giovanni Gagliano, Ambasciatore Raffaele Trombetta e Il Min . Elisabetta Trenta

Nella foto Gen. Enzo Vecciarelli, Min. Elisabetta Trenta e Alessandro Profumo (A.D. Leonardo) durante la conferenza stampa a Farnborough nel padiglione Leonardo a seguito della firma di collaborazione per il potenziamento della scuola di addestramento per piloti militari "International Flight Training"

NUOVO VICECAPO MISSIONE ALL'AMBASCIATA DI LONDRA

Dal dieci luglio c'è all'Ambasciata d'Italia a Londra un nuovo "numero due" e cioè un nuovo vicecapo missione: si tratta di Alessandro Motta, arrivato nel Regno Unito dopo una lunga esperienza nella diplomazia multilaterale e nelle questioni legate alla "governance globale" essendo stato il sotto-sherpa italiano per il G7 e G20 dal 2016 fino allo scorso giugno, il coordinatore del programma della presidenza italiana del G7 nel 2017 e ancor prima il capo dell'ufficio G7 e G20 alla Farnesina nonche' vice-rappresentante permanente dell'Italia all'Ocse di Parigi.

Napoletano, sposato dal 1996 (con una diplomatica francese), due figli di 19 e 16 anni, Alessandro Motta si è laureato in scienze politiche nella città natale e vanta un master dell'Ena (la prestigiosa scuola francese per i manager di stato) in amministrazione pubblica internazionale.

Dopo l'ingresso il carriera diplomatica il nuovo vicecapo missione di Londra ha lavorato a Chicago, Bruxelles e Messico accumulando esperienza consolare e manageriale mentre alla Farnesina ha avuto incarichi alle Risorse Umane, agli Affari Culturali e all'ufficio stampa. LaR

Importers & Distributors Of Wines & Provisions

CARNEVALE
CUCINA CARNEVALE
Established 1966 Prodotti di Qualita

Specialists In Italian Cheeses, Meat Products & Fresh Pasta

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

www.carnevale.co.uk

e-mail: info@carnevale.co.uk

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

SM La Notizia

CONTI DORMIENTI: DOPO 10 ANNI LO STATO FA MAN BASSA

DEPUTATO UNGARO LANCIA L'ALLARME

Attenti se avete un conto in Italia che non toccate da almeno dieci anni: lo stato ha il diritto di portarvi via tutti i soldi e addio. Il problema è tornato d'attualità grazie ad un'interrogazione parlamentare del deputato PD Massimo Ungaro, eletto nella circoscrizione Europa.

Una legge del 2007 prevede che le somme non riscosse, ovvero non movimentate da almeno 10 anni, dai legittimi proprietari vengano, previa comunicazione, automaticamente trasferite in un Fondo costituito presso il Ministero dell'Economia e delle Finanze al fine di risarcire i risparmiatori vittime di frodi finanziarie. Pochi lo sanno, soprattutto all'estero, ma così è.

Nell'interrogazione al neo-ministro dell'Economia Tria il deputato chiede più pubblicità all'estero per questa legge e più libertà d'azione per gli intermediari.

"Se in Italia gli esiti dell'invio della comunicazione, la cosiddetta Raccomandata, sono spesso infruttuosi ancor più lo sono purtroppo per i connazionali residenti all'estero. Sarebbe in effetti molto utile – ha dichiarato Ungaro - obbligare l'intermediario finanziario alla verifica periodica dell'esistenza in vita e della variazione di residenza dei titolari dei rapporti dormienti, anche attraverso l'autorizzazione dell'accesso informatico dell'intermediario all'anagrafe residenti all'estero AIRE".

Il deputato ha chiesto al Ministro dell'Economia Giovanni Tria che il Governo Conte conceda agli intermediari l'accesso informatico alle banche dati anagrafiche per consentire un rapido accertamento dello stato in vita e della residenza degli iscritti all'AIRE e si prevedano anche forme di pubblicità della normativa vigente presso le nostre missioni diplomatico-consolari all'estero".

La Redazione

NIENTE AIRE? ALLORA DICHIARATE IN ITALIA REDDITI ESTERI

NUOVA SENTENZA DELLA CORTE DI CASSAZIONE

Pur vivendo e lavorando fuori dai patria confini, molti italiani non si iscrivono all'Aire e ritengono erroneamente di essere a posto nella misura in cui denunciano solo al fisco straniero quando invece devono dichiarare i redditi esteri anche al fisco italiano.

Con una recente sentenza (n.16634/2018), la Corte di Cassazione ha confermato l'obbligo di dichiarare i redditi percepiti all'estero se si è rimasti residenti fiscalmente in Italia. Partendo proprio dal caso di un lavoratore italiano che svolgeva la propria attività lavorativa nel Regno Unito, senza essersi iscritto all'AIRE, e pagava le relative imposte solo nel Regno Unito, la Corte ha stabilito che il Fisco italiano può accertare i redditi prodotti all'estero, qualora il diretto interessato sia ancora residente fiscalmente in Italia. Questo avviene là dove non risulti ancora la sua cancellazione dall'anagrafe del Comune italiano perché non iscritto o iscritto tardivamente all'AIRE.

La sentenza e' stata segnalata con una nota da tre parlamentari del partito democratic eletti nella circoscrizione Europa: la senatrice Laura Garavini e i deputati Angela Schiro' e Massimo Ungaro.

"In sostanza – sottolineano i tre parlamentari - viene ribadito che la residenza anagrafica costituisce presunzione assoluta di residenza fiscale e il trasferimento della residenza all'estero non fa testo fino a quando non risulti la cancellazione dall'anagrafe di un Comune italiano. Pertanto, se l'iscrizione all'AIRE avviene tardivamente e il contribuente risulta iscritto nelle anagrafi dei residenti in Italia per la maggior parte del periodo d'imposta, per quell'anno deve essere considerato residente in Italia, nonché soggetto passivo d'imposta in Italia".

"La conseguenza, prevista dalla stessa Corte di Cassazione, è che i soggetti residenti fiscalmente in Italia devono provvedere ad inserire nella propria dichiarazione dei redditi anche i redditi esteri che ottengono durante il periodo d'imposta, ovunque prodotti. In caso contrario rischiano la doppia imposizione fiscale senza possibilità di detrarre le tasse pagate all'estero dall'imponibile italiano", avvertono Garavini, Schiro' e Ungaro.

La Redazione

INCENTIVI FISCALI PER LAUREATI DI RITORNO

PER 5 ANNI RIDOTTO DEL 50% L'IMPONIBILE IRPEF

I cittadini italiani in possesso di laurea che rientrano in patria dopo aver lavorato o studiato all'estero, con regolare iscrizione Aire, hanno diritto ad una particolare agevolazione fiscale: la riduzione del 50% della base imponibile Irpef. Il beneficio fiscale spetta a partire dall'anno in cui avviene il trasferimento della residenza fiscale e per i 4 anni successivi.

"Lo ha confermato - segnalano la senatrice Laura Garavini e i deputati Angela Schirò e Massimo Ungaro, eletti per il PD nella Circoscrizione Estero-Europa - l'Agenzia delle Entrate rispondendo ad un quesito di un lavoratore italiano rientrato in Italia dopo un breve periodo di lavoro e di residenza in Svizzera".

Con una risoluzione (n. 51/E del 6 luglio 2018) l'agenzia ha chiarito quali sono i requisiti per poter usufruire dell'abbattimento dell'imponibile fiscale (previsto dall'articolo 16, comma 2, del decreto legislativo 14 settembre 2015, n. 147 a favore dei lavoratori che rientrano in Italia e che sono in possesso di un titolo di laurea).

L'interpellante aveva riferito che nell'agosto del 2015 aveva trasferito la propria residenza in Svizzera e aveva fatto richiesta di iscrizione all'Aire; nell'ottobre dello stesso anno aveva cominciato a lavorare per una società di Zurigo (lavoro durato 24 mesi) e quindi nel settembre del 2017 aveva di nuovo trasferito la propria residenza in Italia intraprendendo un nuovo rapporto lavorativo con una società italiana a partire dal mese successivo.

L'Agenzia delle Entrate ha precisato che il soggetto, in quanto cittadino dell'Unione Europea in possesso di un titolo di laurea che ha svolto continuativamente un'attività di lavoro dipendente fuori dall'Italia per almeno ventiquattro mesi ha diritto alla concessione di incentivi fiscali sotto forma di imponibilità del reddito prodotto in Italia nella misura del 50 per cento.

"Il Decreto succitato – spiegano i tre parlamentari del partito democratic - prevede al comma 2 dell'art. 16 che sono destinatari del beneficio fiscale i cittadini dell'Unione europea (o di uno Stato extraeuropeo con il quale risulti in vigore un accordo fiscale) i quali sono in possesso di un titolo di laurea e hanno svolto continuativamente un'attività di lavoro dipendente, di lavoro autonomo o di impresa fuori dall'Italia negli ultimi 24 mesi o più, oppure hanno svolto continuativamente un'attività di studio fuori dall'Italia negli ultimi 24 mesi o più, conseguendo un titolo di laurea o una specializzazione post lauream. Giova ricordare che l'articolo 16 del decreto legislativo 14 settembre 2015, n. 147 introdotto dal Governo Renzi (Ministro dell'Economia Padoan) ha disciplinato il regime speciale per i lavoratori rimpatriati, al fine di incentivare il trasferimento in Italia di lavoratori con alte qualificazioni e specializzazioni" .La Redazione

Insegniamo agli italiani la nostra emigrazione

Aiuterà a comprendere i nuovi fenomeni migratori

Siamo un popolo di migranti. Ma gli italiani non lo sanno. Perché ciò che è evidente a noi che stiamo all'estero, sfugge ai connazionali in Italia. Che spesso ignorano il valore, culturale e storico, delle nostre comunità nel mondo. Un peccato... visti i numeri e le dimensioni, sia qualitative che quantitative, del nostro esodo.

Ecco perché è importante promuovere una maggiore consapevolezza rispetto ad una parte così significativa della nostra storia. Proprio a questo scopo ho presentato un disegno di legge volto ad introdurre l'insegnamento dell'emigrazione italiana nel programma formativo delle scuole di ogni ordine e grado.

Conoscere il passato ed il presente dell'emigrazione italiana rappresenta un punto di partenza per comprendere anche i nuovi fenomeni migratori. In una società sempre più multiculturale come la nostra - dove le classi scolastiche sono ormai composte in buona parte da studenti di origini straniere - ecco che lo studio di quello che noi abbiamo vissuto in tema di emigrazione può essere utile strumento per l'integrazione ed il dialogo tra culture.

Conoscere la storia ci può aiutare ad evitare gli errori compiuti in passato. E ci può indurre a trovare vie per un migliore futuro. La paura del diverso, ad esempio, è sterile. Non porta a nulla, se non ad esiti negativi. Lo sanno bene quanti, tra di noi, hanno dovuto affrontare le difficoltà dell'inserimento in Paesi non ancora attrezzati all'accoglienza. Viceversa le politiche per l'integrazione possono portare a grandi risultati. Anche e soprattutto nei confronti delle nuove generazioni.

Chi in queste settimane sta innescando venti xenofobi, non esita a rivolgersi anche ai più giovani. Con l'introduzione della storia dell'emigrazione italiana proteggiamo i futuri cittadini da chi vorrebbe manovrarli, fomentando le paure. Per questo è importante insegnare agli italiani del domani che i loro antenati non erano poi così diversi da questi loro compagni di banco, provenienti da ogni parte del mondo. La spensieratezza dei giovani non ha nazione, né colore.

Laura Garavini (senatrice PD)

Pane Cunzato
PIZZA & MORE
Mangia sano
Mangia siciliano

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

49 Museum Street, London WC1A 1LY
Phone: 020 3581 1747
www.panecunzato.com - booking@panecunzato.com

il Fornaio ltd
EST. 1984
THE HOME OF FINE ITALIAN BREAD

il Fornaio ltd
5 Barretts Green Road, Park Royal, London NW10 7AE
T: +44 (0)20 8961 1172 F: +44 (0)20 8961 0172
www.ilfornaio.co.uk

Segue da ***pag.1***

DOMENICO MELITI...

Gianluca Loriga, Domenico Meliti e Simon Le Marquand

e forte ottimismo, nella convinzione di potercela fare.

Pur forte di studi di disegno architettonico ed urbanistica a Milano, l'intraprendente Meliti trova lavoro in un ristorante italiano e poi sceglie di andare nel Kent, dove è minore la presenza di concittadini, e lavora in un pub, assimilando rapidamente la lingua inglese. In parallelo incomincia a studiare, perfezionandosi per ottenere le qualifiche necessarie relative agli impianti meccanici ed industriali. Frequenta la famosa istituzione inglese RIBA (Royal Institute of British Architects), ed è proprio lì che, durante un ricevimento, gli capita l'incontro che cambia la sua vita.

Un architetto inglese gli confida di avere delle difficoltà nelle fasi meccaniche di un importante progetto, non riuscendo a trovare degli appaltatori validi (oggi sarebbe differente, per la presenza di tantissimi architetti italiani professionisti; in quei tempi la concorrezna era molto poca).

"L'architetto – ricorda Domenico Meliti – mi propone il lavoro che accetto ben volentieri. In realtà, di esperienza ne avevo ben poca, ma bisognava pure iniziare ed accettai con entusiamo l'offerta, pur sapendo che era il mio primo lavoro nel settore meccanico. Con fatica, ed intuito, riesco a risolvergli il problema e ciò fu praticamente il mio trampolino di lancio. Da questo incontro inizia la mia scalata che in seguito mi porta a lavorare nel Miglio Quadrato della City".

Facendo tesoro del suo "know how" italiano, Meliti collabora con gli enti locali per ottenere le necessarie autorizzazioni di cui ha bisogno per la ristrutturazione degli edifici. Riesce così a diventare il precursore delle prefabbricazioni a Londra e dintorni. Imbocca cosi' una strada nuova quasi controcorrente e forma la EMD, un'impresa che da lì a breve diventa un successo, con una crescita costante del 200%. Il momento è favorevole e sfruttando con abilità una serie fortunata di opportunità, la EMD si guadagna un'ottima reputazione, attraverso la buona conduzione e la conclusione di appalti per banche, hotels, vecchi palazzi trasformati in realtà abitative.

A parità sostanziale di condizioni, i clienti si accorgono di poter contare su un atteggiamento di collaborazione integrale, su un migliore livello di finiture nella ristrutturazione, nel rispetto di tempi e costi affiancato da una gestione sempre cortese e corretta nel rapporto cliente-impresa.

La scelta strategica di sbarcare in Gran Bretagna – quando invece sul finire degli Anni '90 l'edilizia italiana era tutta proiettata sulle commesse mediorientali e nord africane – si dimostra quindi vincente.

In poco tempo Domenico Meliti, amministratore delegato della società di costruzioni e ristrutturazioni da lui fondata, si afferma. Le altre imprese locali cercano di imitare la sua professionalità e la sua vincente formula del 'design and build', un concetto che vede la sua società di ristrutturazione incaricarsi completamente della responsabilità globale dell'intervento edilizio, dalla sua ideazione alla realizzazione finale.

La EMD assume incarichi sempre più complessi di progettazione e costruzione per committenze di grande importanza nel mondo dell'edilizia. La rapida affermazione dell'azienda sul mercato britannico - con una strabiliante crescita lo scorso anno di quasi il 400% - trova origine in una serie di ristrutturazioni.

"Ci stiamo specializzando in operazioni in corpore vivo - spiega Meliti – in quanto in molti casi siamo costretti dalle caratteristiche dell'intervento edilizio e dalla situazione logistica e finanziaria del cliente a realizzare opera di modifica radicale senza che il committente debba evacuare l'impianto immobiliare".

Adesso l'imprenditore monzese ha uno staff di 72 persone, con un piano di crescita che gli permetterà di aumentarlo nel prossimo futuro e che lo ha già visto affermarsi anche nelle Midlands dove si sta assicurando appalti per costruire e modificare centinaia di proprietà da adibire ad uso residenziale.

Portato come esempio alle imprese concorrenti in ragione della qualità e della creatività delle sue ultime opere di ristrutturazione, Meliti ha sviluppato un interesse sempre più forte per la politica e alle ultime elezioni italiane per il rinnovo del parlamento, quelle dello scorso 4 marzo, è stato candidato alla Camera nella lista del partito centrista UDC (affiliato al centrodestra) insistendo sulla necessità di riorganizzare e migliorare la rete consolare. Non gli va che ultimamente gli italiani all'estero siano stati trattati da "cittadini di serie B".

L'adesione al partito conservatore in Gran Bretagna l'ha portato d'altronde a farsi conoscere da numerose personalità del mondo politico locale.

Non basta. Oltre ad aver lavorato ad alcuni progetti nel settore edile per il sistema sanitario nazionale britannico (NHS), Meliti si è fatto spesso promotore di alcune importanti iniziative benefiche assieme al Conservative Party e ad alcuni membri del parlamento della destra britannica, con il quale ha un'ottima intesa, «che sarà la chiave – assicura – per garantire i diritti degli italiani nel Regno Unito anche dopo la Brexit.»

Recentemente insignito del premio Talented Young Italian Award dalla Camera del Commercio e dell'Industria d'Italia nel Regno Unito, l'imprenditore in forte ascesa lavora adesso con l'ausilio di alcuni importanti fondi d'investimento finanziari: Roundshields del Lussemburgo, il fondo SCM private di Gina Miller ed il secondo di George Iacobescu , fondatore del Canary Wharf Group.

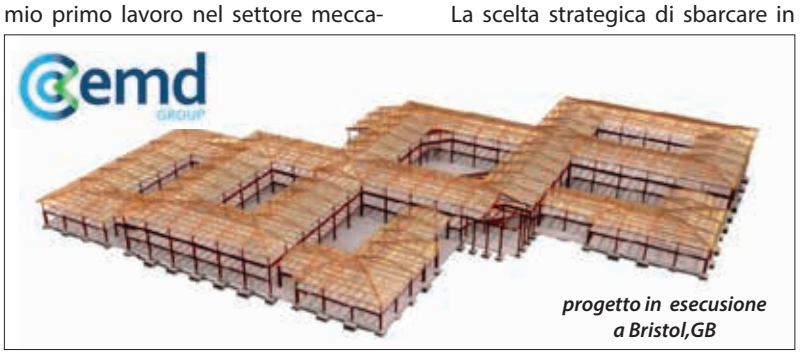
Membro a pieno titolo del Consiglio della Camera di Commercio Italiana in UK, iscritto alla Mazzini e Garibaldi Association, Meliti sponsorizza una rivista trimestrale che si chiama "Il Club", scritta in italiano e inglese che vuole funzionare da strumento di collegamento tra Italia e Regno Unito ai tempi della Brexit.

Domenico Meliti e Leonardo Simonelli durante la presentazione del premio Talented Young Italian 2017

Molte anche le iniziative di beneficenza: dal finanziamento di una società sportiva per bambini di origine italiana residenti nel Regno Unito (AS Londra Sud, che ogni due anni partecipa alla Olimpiade Gioventù Italiana) a quello di un Gruppo sportivo di Rugby per disabili passando per il sostegno alla Comunità di Sant'Egidio e ad un'organizzazione che si occupa dei senza tetto (Centre point).

"Oltre a lavorare con questi forti gruppi, facciamo – precisa orgoglioso l'imprenditore - beneficenza one-to-one. L'ultima in ordine cronologico, si tratta del rifacimento di un giardino per un'abitazione di una ragazza madre, che necessitava di un angolo di rifugio e di tranquillità per la sua bambina dopo le violenze subite dall'ex partner a scapito della piccola".

La Redazione



progetto in esecusione a Bristol,GB

Domenico Meliti con lo staff

SM La Notizia

MARATEA: SOPHIA LOREN REGINA DEL FESTIVAL

Un successo le Giornate lucane del Cinema

Gruppo ospiti e organizzatori

Soohia Loren intervistata da Andrea Montanari

Sophia Loren con Sabrina, Barbara e Giuliana Cannas

Foto Giancarlo Caracciolo

Sophia Loren è stata la protagonista assoluta delle Giornate del Cinema lucano - Premio Internazionale Basilicata, giunte alla decima edizione e ospitate quest'anno nel mozzafiato Parco dell'Hotel Santavenere di Maratea.

Icona del cinema italiano nel mondo, ottantatre anni magnificamente portati, la Loren ha di fatto monopolizzato l'ultima serata del festival quando le è stata conferita la cittadinanza onoraria di Maratea per mano del sindaco Domenico Cipolla ed è stata premiata con l'opera del maestro orafo Michele Affidato, raffigurante il celebre Cristo Redentore che sovrasta Maratea e l'intero golfo di Policastro. Questa pregevole scultura le è stata data da Barbara Cannas, direttrice e proprietaria del Grand Hotel Pianeta Maratea, che ha cooperato e sostenuto la riuscita delle Giornate del Cinema.

Maria Luisa Del Vecchio e Nicola Timpone

Foto Giancarlo Caracciolo

Shandi Negri Rina Cosentino e Lisa D'andrea

Foto Giancarlo Caracciolo

Pasquale Menchise e orchestra

Foto Giancarlo Caracciolo

Salvatore Mancuso, Kulmeet Makkar, Saah Depeesh, Barbara Cannas, Rocco Bonvino, George Edde e Perseo Negri

Veduta dal Grande Hotel Pianetamaratea Resort

La diva ha quindi conversato in pubblico, davanti a circa duemila persone, con il direttore del Tg1 Andrea Montanari. Ha raccontato i difficili esordi e la sua brillante carriera e l'amore per il cinema, i suoi due Premi Oscar dovuti al genio di Vittorio De Sica, ed ovviamente all'amore verso suo marito, il produttore Carlo Ponti.

L'attrice ha ricevuto in privato lo staff promotore della sua visita lucana, a partire dalla direzione di Pianeta Maratea, mentre il CineClub "Vittorio De Sica" (di Rionero in Vulture) le ha donato un premio a cura dell'orafo Antonio Calice, in onore del grande regista che per prima la lanciò nell'Olimpo del Cinema.

Il Pianeta Maratea ha anche ospitato una serata di gala in omaggio a Sophia Loren con un concerto dell'Orchestra sinfonica da camera diretta dal maestro Pasquale Menchise, musicista lucano ormai di fama internazionale: musiche da film da Ennio Morricone a Nino Rota e Trovajoli, e colonne sonore di alcuni capolavori interpretati dalla celeberrima attrice.

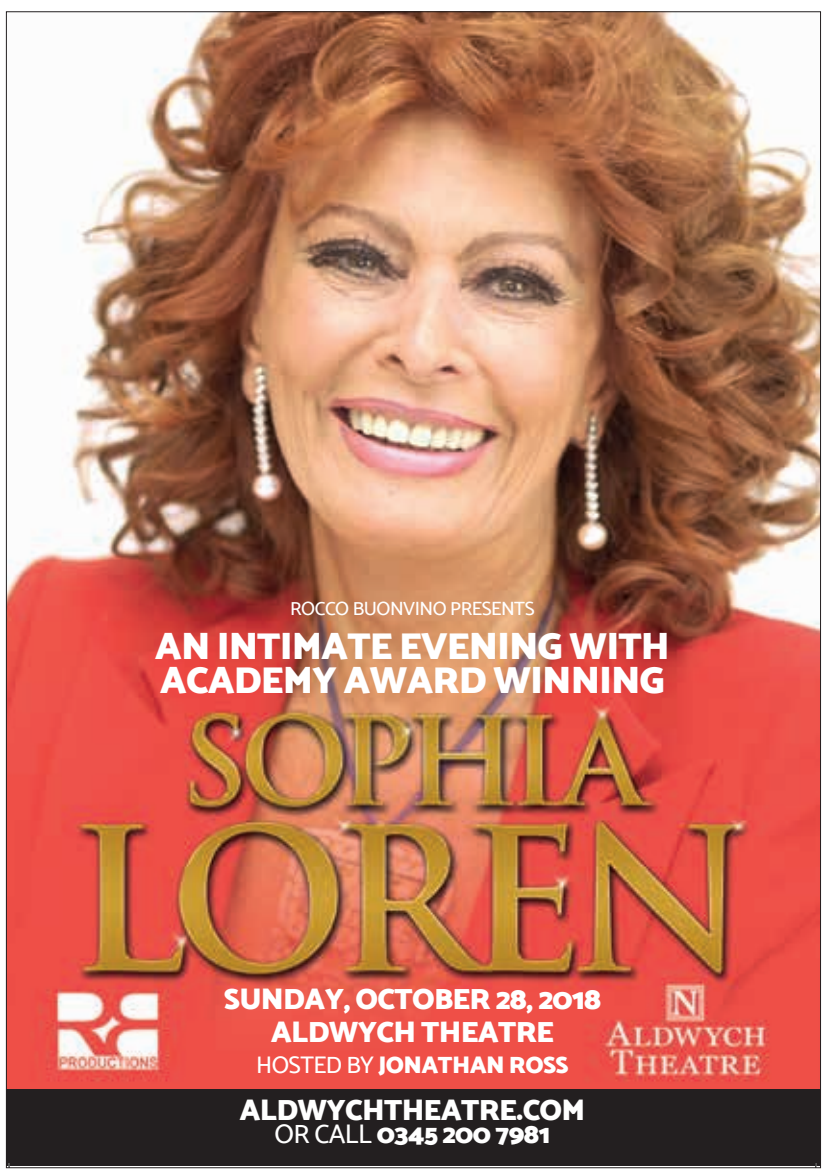
Oltre a Sophia Loren hanno partecipato alla decima edizione delle Giornate del Cinema - svoltesi nella Perla del Tirreno dal 24 al 28 luglio - molti altri artisti ed autori di fama internazionale, dal regista americano John Landis a quello italiano Paolo Genovese, che hanno interagito con i numerosi 'cinephiles' giunti apposta a Maratea.

Le Giornate lucane, promosse da Nicola Timpone e immortalate dall'eccellente staff di reporter di Pianeta Maratea (Giancarlo Caracciolo, Raffaele Martino, Raffaele Marsicano), rappresentano anche un momento di confronto tra addetti al settore con anteprime e corti di registi lucani promossi dalla Lucana Film Commission diretta da Paride Leporace. Ci sono stati momenti significativi di confronto legati alla presenza di produttori stranieri come Saah Depeesh e Kulmeet Makkar, produttore ed amministratore delegato fra i massimi esperti del cinema indiano, la cosiddetta "Bollywood", presenti a Maratea anche lo scorso anno, su invito della direzione del Pianeta Maratea.

Cristina Piazza, Carlo Giusti e Sophia Loren

Momenti pubblici e privati anche fra produttori europei ed americani, come George Edde (produttore hollywoodiano), l'italo-inglese Rocco Buonvino e il Fotogiornalista londinese Salvatore Mancuso, Carla Mastropierro presidente del Museo Casa Colombo di New York: rapporti necessari per quegli opportuni scambi volti a concretizzare attività produttive nel Cinema ed in Basilicata in particolare.

Ufficio Stampa - Chiara Lostaglio



ARTE E MODA A CALTAGIRONE

FASHION DAY SULLA CELEBRE SCALINATA

Non è una delle solite assolate domeniche estive qui a Caltagirone. Oggi 15 luglio si respira una aria diversa, frizzante e nervosa. Si percepisce un brulicare di vita che si convoglia sulla scalinata di Santa Maria del Monte; quella superba opera architettonica ed artistica, patrimonio Unesco,che nottetempo sembrava inerme e priva di vita.

Ma ora, già dal primo pomeriggio, qualcosa è cambiato. Un nutrito gruppo di "carusi", così qui in Sicilia chiamano i giovani locali, si sta radunando in un insieme coeso per dare il via a quello che promette essere una serata unica nel suo genere.

Ebbene sì, la "Fashion Daygroup" ha deciso anche quest'anno di dare vita ad una giornata dedicata all'insegna di "Arte e Moda" e che vedrà l'intera cittadinanza coinvolta, in un evento unico nel suo genere. Sui 142 gradini che compongono la scalinata, fervono i preparativi che andranno a concretizzarsi in un défilé che vede protagonisti tre fashion designer – Alberto Messina, Gianpaolo Proietto e Debora Lo Magno - che andranno ad accompagnare non solo brand locali, ma la produzione composta da ceramiche, l'emblema internazionale di questa città. La scelta del presidente Pierangelo Mancuso in collaborazione con Gaetano Mancinnò pare illuminata: unire gli aspetti più tipici dell'allestimento della sfilata vera e propria, con un intrattenimento interattivo "en plein air" in cui gli astanti possono assistere alla preparazione delle modelle (make up e hair style) e a performance di body painting.

Così tra posizionamento di luci e suoni, gli spettatori hanno potuto appagare la loro curiosità nel partecipare alla trasformazione dei giovani locali, prestati a modelli, in vere e proprie opere d'arte. A colpi di spazzola, trucco e pennelli l'opera immaginifica si andava a concretizzare sotto gli occhi sbalorditi degli spettatori. Sarà comunque la sfilata a sugellare l'evento. Quella magica scalinata resa ancora più straordinaria grazie all'addobbo delle ceramiche "Teste di Moro", gentilmente messe a disposizione dagli artigiani locali ed impreziosite da composizioni floreali, hanno resola gradinata il luogo perfetto per il défilé.Sui quei gradini gremiti di pubblico, si è visto passare capi eterogenei che spaziavano dal casual street style ai costumi da bagno, dal prêt-à-porter all'haute couture.Il susseguirsi dei capi d'abbigliamento, intermezzati da spettacoli di canto e ballo, hanno meravigliato il pubblico che si è dimostrato attento e partecipe fino alla conclusione della serata.

A tutti, incominciando dai siciliani all'estero, è quindi rivolto l'invito per una capatina a Caltagirone in occasione della prossima edizione del "Fashion Day".

La Redazione/Foto Mario Rabito

Ministro Moavero rende omaggio a italiani all'estero

Soddisfazione del deputato Simone Billi

Nel suo primo discorso in parlamento il neo-ministro degli Esteri Enzo Moavero ha reso per due volte omaggio agli italiani residenti all'estero che – questo il succo - considera i primi ambasciatori dell'Italia nel mondo.

Di questo riconoscimento si è rallegrato Simone Billi, unico eletto della coalizione di Centro Destra in Europa per la Lega Salvini Premier.

"Finalmente – ha dichiarato Billi - si comincia a lavorare per proteggere gli interessi strategici nazionali, quello che non ha fatto il precedente governo di centro sinistra".

"Il Ministro degli Esteri Moavero – ha messo in risalto il deputato - ha riconosciuto l'importanza della Comunità Italiana all'estero menzionandola per ben due volte durante il suo discorso a commissioni riunite sulle linee programmatiche del Dicastero degli Esteri. La prima volta sottolineando come gli Italiani all'estero siano un fattore importante nei rapporti dell'Italia con gli altri Paesi, mentre la seconda specificando che si tratta di una realtà significativa con oltre 4 milioni di italiani di cui circa 1,2 milioni di votanti attivi".

Non basta: "il Ministro ha inoltre sottolineato l'importanza della cultura, delle scuole italiane all'estero, della memoria storica, gli interessi da proteggere degli Italiani residenti nel Regno Unito per la Brexit, le criticità della rete consolare ed anche le imprese italiane all'estero ed il Made in Italy da promuovere", ha indicato Billi con soddisfazione. Gli sembra un ottimo segno che il ministro Moavero "sarà ad agosto in Belgio per commemorare le 262 vittime, in maggioranza Italiani, della tragedia delle miniere di Marcinelle".

"Un discorso realistico e di estremo buon senso. il Governo del Buonsenso riconosce gli emigrati italiani come i primi ambasciatori dell'Italia nel Mondo", ne conclude il deputato.

La Redazione

SM La Notizia LONDRA

Nancy Dall'Olio promuove specialità pugliesi e parmensi

Evento al Caffe Rei in Mayfair

Nancy Dell'Olio, avvocatessa nonché celebrity da tabloid, ha selezionato personalmente due aziende pugliesi e una parmense da promuovere per la bontà e originalità dei prodotti sul mercato londinese e quest'iniziativa è stata al centro di un evento il 10 luglio al Caffe Rei, nel cuore di Mayfair, dove lo Chef Carmelo Carnevale ha deliziato il palato degli ospiti cucinando un risotto condito con un'antica e dimenticata salsa romana a base di pesce azzurro.

L'evento è stato organizzato dalla APCIUK (l'associazione dei cuochi italiani nel Regno Unito) e da Osteria Romana e coordinato dalla giornalista Antonella Sciortino.

L'avvocatessa Dell'Olio ha fatto la sua selezione dopo aver visitato le varie aziende sul territorio e sulla base della storia che fa da sfondo ad ognuna delle ditte al centro della promozione londinese .

Il Caseificio Montrone ha portato un campionario dei suoi prodotti che hanno conquistato gli ospiti, tra cui molti chef, per il sapore, la freschezza e la varietà presentata. La Stracciatella era divina, lembi di pasta filata immerse nella panna, come pure la Burrata e le Mozzarelle.

Molto apprezzata è stata la mozzarella ripiena di prosciutto cotto, perfetta per una cena estiva con solo un filo d'olio come condimento. Oltre ai prodotti freschi, ha incuriosito molto un paio di barattolini di Ricotta Forte, un tipico prodotto pugliese spalmabile, ottimo per bruschetta o per insaporire un sugo per la pasta. L'Amministratore Unico Salvatore Montrone era presente per spiegare I prodotti della sua azienda che nasce ad Andria negli anni 50 ed è ancora nelle mani della famiglia Montrone che ne hanno tramandato da padre in figlio la tradizione casearia.

Luciano Bucci, Salvatore Montrone, Carmelo Carnevale, Savino Agresti, Nancy Dell'Olio, Savio Tesoro e Donatella Zarotti

La seconda ditta pugliese, sempre di Andria, ha proposto i suoi olii extra vergine dal sapore eccellente e tutti ricavati da olive italiane. Oltre alle normali lattine e bottiglie, la Agrolio, rappresentata da Savino Agresti e Savino Luca Tesoro, hanno presentato una nuova "collezione" di olii aromatizzati e racchiusi in bellissime giare di ceramica, di puro artigianato pugliese. Oltre agli olii, che hanno condito una serie di aperitivi e sono stati oggetto di piccolo assaggi per illustrarne le diverse caratteristiche, la ditta ha portato a Londra anche i vini della Cantina Agresti fra cui il Rosso Castel del Monte e il Rosato di Puglia.

La terza azienda che ha partecipato all'evento al Caffe Rei è parmense, L'Isola d'Oro, specializzata in conserve ittiche prodotte anche nel sud Italia. Tramite Donatella Zarotti quest'azienda ha presentato la sua selezione di acciughe sott'olio, filetti di tonno, sardine, bottarga ma soprattutto ha portato una "novità", ovvero il Garum, una salsa di pesce che risale ai tempi degli antichi Romani. Da qui nasce la collaborazione fra L'Isola d'Oro e il professore Giovanni Rossetti che dopo ricerche su ricerche e traduzioni di antichi testi, ha trovato gli ingredienti originali di questo piatto mentre la ricetta finale è stata elaborate dall' Isola d'Oro.

Lo chef Carmelo Carnevale ha preparato un risotto usando proprio questo condimento che ha come base pesce azzurro e una ventina di erbe. È stata un'anteprima eccezionale perché L'Isola d'Oro è ancora nelle prime fasi per commercializzare questo condimento gustosissimo.

Cristina Polizzi

Insieme per Lidia, un brindisi per la vita

Raccolta fondi per salvare la bimba

Antonella Sciortino, Carmelo Carnevale, Giuseppe e Gloria Colonna, Francesca Dassori e Claudia Svampa

Minuscola e bellissima Lidia, minuscola come il palmo della mano del suo papà, Giovanni. Bellissima come la sorellina Gloria e la mamma Claudia, che accarezzano con infinito amore questa bimba nata prematura, figlia di siracusani, venuta al mondo a Londra il 2 luglio scorso.

Ma la storia della piccola non é solo un fiocco rosa arrivato prima del tempo: è una storia dolorosa tutta in salita perché Lidia è nata con un'importante malformazione intestinale, un'ostruzione multipla che ha richiesto, due ore dopo la nascita, un intervento chirurgico di sette ore per la ricostruzione di tre tratti dell'apparato digerente.

La bimba è ricoverata presso il Saint George Hospital a Tooting, alla periferia di Londra, specializzato per questo tipo di patologie neonatali, e i medici prevedono un'ospedalizzazione di almeno sei mesi salvo complicazioni, prima che Lidia possa iniziare ad alimentarsi in maniera normale e poter tornare a casa dalla sua famiglia.

Il papà Giovanni e la mamma Claudia con grande dignità hanno aperto sui social una raccolta di fondi «Help for Lidia» che possa aiutarli a sostenere le spese che improvvisamente si sono trovati a dover affrontare: un alloggio, nei pressi dell'ospedale che é distante da casa, e tutti i costi quotidiani del vivere lontani dalla propria abitazione.

Giovanni e Claudia sono emigrati dalla Sicilia a Londra cinque anni fa. Gloria la loro primogenita allora aveva solo quattro anni. Ce l'ha messa tutta questa bambina dagli occhi color cielo, per imparare l'inglese, integrarsi a livello scolastico e raggiungere i voti necessari che le hanno permesso di essere ammessa in una scuola che potrà garantirle un buon percorso formativo futuro , se lo vorrà.

Ce l'hanno messa tutta Giovanni a Claudia a ricostruire il loro piccolo nido familiare a Londra, trovare lavoro, cercare casa, inserirsi nel sistema produttivo del paese e rispettarne la cultura.

Ora ce la sta mettendo tutta anche la loro bimba, la piccola Lidia, che con la sua storia ha commosso la comunità italiana a Londra. E in molti si sono mobilitati per lei. In primis lo chef italiano Carmelo Carnevale che, con la moglie Francesca Dassori, ha organizzato un aperitivo «Insieme per Lidia, un brindisi per la vita» avviando un'ulteriore raccolta di fondi per sostenere i genitori nelle spese.

All'evento, sponsorizzato da Caffè Rei, sono intervenuti rappresentanti eminenti della comunità Italiana, che a loro volta hanno attivato i canali della solidarietà dal Nord al Sud di Londra, tessendo una rete di affetto attorno alla piccola Lidia, per affermare che la famiglia Colonna non è sola, ma fa parte del sistema Italia il cui grande cuore batte forte anche oltre i confini della Patria.

La R

Il sindaco di Genova alla City in cerca di investimenti

Con il sostegno della fiorente (e potente) comunità ligure a Londra

Parla non solo l'inglese fluentemente, il Sindaco di Genova Marco Bucci sbarcato in mission a Londra a fine giugno, ma soprattutto l'internazionale lingua del business. Una due giorni intensa quella del Sindaco per presentare il capoluogo ligure, gate d'Europa, ai vertici della City .

"Logistica, porto, turismo, tecnologie: Genova è tutto questo più qualità di vita altissima e costo del lavoro basso... Abbiamo tutte le carte in regola per essere considerati la città dove investire", ha detto Bucci.

Genova e Londra, e i loro due porti, sono connesse da centinaia di anni di storia e di trade. Ed è proprio questi legami che Bucci è andato a riallacciare sapientemente. "Genova deve tornare ad essere internazionale, e alla sua vocazione da sempre cosmopolita", ha ribadito il Sindaco della Superba. I genovesi hanno sempre vissuto all'estero, e anche a Londra la comunità di expat è molto fiorente. Comunità che non ha mancato di stringersi attorno al suo Sindaco. Gli onori di casa li ha fatti l'avvocato Francesca Granata Griffiths, fondatrice di Casa-Londra, "Ambasciatrice di Genova nel mondo"con le altre due "ambasciatrici" Francesca Centurione Scotto Boschieri e Monica Curti e con l'"ambasciatore di Genova" Roberto Costa proprietario del famoso ristorante "il Macellaio". A loro si è unito con il suo indispensabile aiuto nell'organizzazione, Maurizio Fazzari, ceo di Caralline advisor, mentre dal "side" genovese lavorava alacremente alla buona riuscita dell' evento l' "Ambasciatrice" Raffaella Renzoni. Un'agenda fittissima quella che ha affrontato il Sindaco con la delegazione genovese che comprendeva anche Andrea Benveduti, Assessore allo sviluppo economico della Regione Liguria, Elisa Serafini, Assessore del comune per il marketing territoriale e Cesare Torre direttore del marketing della città.

I genovesi Davide Serra, di Algebris Investment e Federico Marsano, Head di MAG partner della Cambiaso e Risso Group in primis, hanno fatto da apripista. Marsano ha accompagnato il Sindaco a visitare i Lloyd's e a una colazione di lavoro allo Shard,capolavoro inglese dell'archistar Genovese Renzo Piano. Qui è stato raggiunto da Matteo Cerri, ceo di The Family Office Group, Anna Gardella, dell'advisory board dell'European Banking Authority, e da Amedeo Clavarino, real estate investor- entrambi genovesi doc. Con Clavarino, da sempre impegnato sui questi temi, il Sindaco si è soffermato a parlare di una svolta green della città di Genova attraverso l'utilizzo di taxi e auto elettriche. Grazie anche all'"ambasciatrice di Genova" Sonia Sandei, Genova è stata recentemente la prima città d'Italia ad installare 100 colonnine per la mobilità elettrica.

La comunità di expat si è poi ritrovata in Ambasciata, ospiti dell'ambasciatore d'Italia alla corte di St. James, Raffaele Trombetta, coadiuvato dal Consigliere Economico Massimo Carnelos. Tra i circa duecento ospiti anche i genovesissimi Paolina Antognetti, Nicoletta Beccuti, Luigi Boglione, Edmund Burke, Marina e Valentina Fazzari, Barbara Gallino, Mario Kaiser, Nello Pasquini, Beatrice Raggio e Giulia Serra. La presentazione della città è stata di interesse per tutti gli intervenuti. Investitori internazionali come Valerie Levine di Ecogreen e Lauren Lakatos real estate, Louise Beaumont, co chair di Open Banking hanno espresso un interesse e un grande apprezzamento per questo approccio così chiaro e manageriale sul perché investire a Genova. Grandi infrastrutture saranno al centro di una nuova immagine del water front cittadino e il terzo valico, già realizzato al 30% , si concluderà in pochi anni permettendo alla città di collegarsi con Milano in soli quaranta minuti, elemento di interesse per gli investitori del real estate.

Centro di eccellenza dell'high tech e nanotecnologie, Genova, si avvia a diventare una città internazionale e del futuro, pur con la sua anima antica con più di 40 palazzi sotto protezione Unesco, il centro storico più grande d'Europa, e una qualità nel food che Roberto Costa non esita a promuovere a tutti i livelli anche con la nuova apertura del ristorante di eccellenza Ardiciocca a Fulham. "Su questi progetti ci mettiamo la faccia, e un'amministrazione che aiuta chi vuole investire a Genova"- ha detto il Sindaco, con i suoi modi diretti. Tra gli intervenuti Maurizio Petibon di Kreos Capital, che aveva avuto un'ottima conversazione alla mattina all'Arts Club con Bucci, Roberto Luongo di ITA, giornalisti geopolitici del calibro di Marco Vincenzino, Karlito Castillo, già advisor di Bill Clinton, esponenti del mondo universitario, artistico e letterario come la scrittrice Bamboo Hirst, Richard Cooper, Orietta Benocci Adams del Sir Denis Mahon Trust, Matteo Salonia, professore del King's college di Londra, che ha recentemente scritto "Genoa freedom", un libro dedicato ai rapporti economici di Genova anche con Londra, Dr Gabriella Marcik, professore di tecnologie non invasive per l'estetica, Rory Keats e la moglie, filmakers, Pietro Strada co-founder di Silverpeak, Mauro Ferone Managing Director a Commerzbank e Filippo Tenderini di Lagan & Associates.

Marco Bucci

La serata si è conclusa al Travellers ospiti dell'imprenditore Gian Cristoforo Savasta, dove era presente anche il Console Generale Marco Villani e Daniela Oliva. Il giorno seguente, ospiti di Ursula Casamonti, proprietaria della Tornabuoni Art Gallery, promotrice instacabile dell'arte italiana contemporanea in Uk e esperta mondiale di Lucio Fontana, il sindaco si è intrattenuto a Masterpiece, con Gillian Day, head of Private and Institutional Capital Engagement e Sophie Hale Rudd, fashion designer e moglie di Roland Rudd della Finsbury. Alla mattina Bucci aveva incontrato Massimo di Amato e il deputato Simone Billi di Maire Tecnimont e in camera di commercio un altrettanto cordialissimo incontro con il presidente Leonardo Simonelli e Roberto Amendolia, che ha rivelato le sue origini genovesi. C'era stata anche una video conferenza con Alistair Rivers, head di Lockton, che ha sposato la genovesissima Stefania. Il fil rouge genovese ha portato poi diretti nel cuore della City, luogo dove genovesi e lombardi erano di casa già dal Cinquecento. Qui nel prestigioso City of London Club, il Sindaco ha incontrato Jeremy Browne, già ministro sotto Cameron e ora Special EU representative della City of London, presenti l'avvocato genovese Nello Pasquini e l'avvocato Dominic Griffiths, global co head del Finance group di Mayer Brown, che ha organizzato l'incontro. " Si sono rinsaldati qui antichi legami e amicizie" ha detto Benveduti "che daranno certamente una nuova vitalità alle relazioni Genova-Londra, Liguria- Uk, in programma per i prossimi mesi". Il Sindaco tornerà il 1-2 dicembre a incontrare la sua comunità genovese per l'Italian Christmas bazaar organizzato dalla Charity "Il Circolo", in una speciale edizione di eccellenza ligure, dove il teatro di St Mary Abbots verrà trasformato in un "rollo" genovese, e per un follow up con tutti i numerosi e fruttosi contatti che ha raccolto in questo viaggio, insieme a un largo e condiviso apprezzamento per i suoi modi schietti e diretti da manager e imprenditore.

FB

Luigi Boglione, Marco Bucci, Francesca Griffiths, Mario Kaiser e Francesca Centurione

Genova alla Regina: ci dovete 247 anni di arretrati per la bandiera

Tra il serio e (soprattutto) il faceto, il sindaco di Genova ha avvertito che potrebbe chiedere alla regina Elisabetta gli arretrati non pagati – ormai secolari – per l'affitto della gloriosa bandiera di San Giorgio.

"Your Majesty, I regret to inform you that from my books it looks like you didn't pay for the last 247 years", questa la formula che il primo cittadino del capoluogo ligure minaccia di usare e che nel suo inglese superlativo ha sfoderato il 4 luglio a margine di una conferenza stampa. Una "trovata" che ha fatto splash sui media italiani e che gli ha fatto conquistare spazio persino su quotidiani britannici come Il "Times" e il "Guardian".

Quanto sia precisa, fondata e inappuntabile non è chiaro ma la storia vuole che il vessillo con la croce rossa di San Giorgio in campo bianco fu affittato all'Inghilterra da Genova in cambio di un tributo durante il Medioevo quando la repubblica marinara ligure dominava una parte importante del Mediterraneo e la sua bandiera bastava per tener lontani i pirati e altri malintenzionati. Gli inglesi pagarono per un certo tempo per questo tipo di "protezione" ma poi, approfittando della decadenza di Genova, cessarono di versare il dovuto.

Per lo scaltro Bucci, da un anno al timone della "Superba", la richiesta degli arretrati sarebbe "la più grande operazione di marketing che Genova potrebbe fare".

Che l'iniziativa possa davvero fruttare palanche a favore di una Genova dove si dice che "a pagare e a morire c'è sempre tempo" è molto difficile se non impossibile ma sotto il profilo mediatico la "minaccia" del sindaco di mandare alla regina Elisabetta una lettera con la richiesta dei 247 anni di arretrati ha avuto senz'altro una vastissima eco.

La Redazione

VINCENZO LTD
Importers & Distributors of Fine Italian and French Produce
D34-35 F&V Market, New Covent Garden, LONDON SW8 5LL - Tel: +44 (2) 20 7720 3721 - Fax: +44 (2) 20 7627 8475
vincenzo_zaccarini@hotmail.com - www.vincenzoltd.co.uk

SM La Notizia LONDRA

" Special Evening" *su Adriano Celentano*

Al ristorante Il Pagliaccio

Il Pagliaccio, rinomato ristorante al 182 -184 di Wandsworth Bridge Road, ha organizzato il 19 luglio un'interessante serata dedicata alla musica italiana, la prima di una serie di eventi che intendono portare nella capitale inglese il meglio delle canzoni della Penisola e di suoi interpreti.

L'iniziativa è di Teo Catino, gestore del ristorante, che ha voluto la prima serata dedicata a Adriano Celentano, stella di primordine nel firmamento canoro e cinematografico nostrano.

Ad interpretare il celebre "molleggiato" e stato Sergio Vero che con le sue personali imitazioni ha fatto rivivere l'emozioni dell' intramontabile Celentano. Il pubblico presente, un misto di italiani e inglesi, si è lasciato trasportare dalle note e si è fatto coinvolgere, cantando e ballando alle note di Sergio.

La serata è stata un successo e gli ospiti intervenuti, che hanno riempito al massimo gli spazi del locale, hanno già prenotato per il prossimo evento, che si terrà a data da stabilire ma non molto distante nel tempo visto il consenso ottenuto.

La Redazione

Apre a Londra il Morganti Caffè con Pasticceria A.Tornatora

Joint venture tra le due famose insegne romane

I romani a Londra non crederanno ai loro occhi quando, camminando in Tottenham Court Road, vedranno all'entrata di un nuovo bar un'insegna con due nomi a loro molto familiari.

Il Caffè Morganti, notissima torrefazione romana fondata nel 1890 e la pasticceria A. Tornatora – anch'essa una istituzione nella capitale italiana - hanno unito la loro esperienza ed hanno aperto il 5 di luglio un locale al 187 di Tottenham Court Road.

Come si entra ci si trova trasportati nella Penisola solo guardando il bancone con la sua offerta di pasticceria mignon e di gelati. I cornetti, per cui A. Tornatora è famoso a Roma, sono preparati nelle cucine al piano inferiore come pure una selezione di insalate di pasta ed altre delicatezze per un pranzo veloce od un aperitivo. Il locale dispone di una saletta al piano inferiore per un pasto in tranquillità oltre ad alcuni tavolini nel bar ed "al fresco".

Caffe' Morganti ed A. Tornatora Pasticceria stanno lavorando ad un concetto in cui fondono le rispettive abilità per portare dei prodotti di qualità nel mondo e deliziare chi non vive più in Italia ed ha nostalgia del gusto delle colazioni italiane oltre a riportare la tradizione delle pastarelle domenicali ed offrire specialità salate.

Anche chi è allergico al glutine potrà scegliere fra

Mamiko Tanefus e Federico Fiorentini

alcune ricette "gluten free" e gustare I tipici sapori italiani senza dover essere limitato dalla scelta. Con apertura sette giorni su sette, il Morganti Caffè Bar e A. Tornatora sarà il nuovo punto d'incontro per una colazione italiana, un veloce pranzo o aperitivo serale. Quest'ultimo a partire dalle 18 con un prezzo fisso di 9,50 sterline con inclusa una scelta fra uno dei seguenti drinks: Spritz, un bicchiere di Prosecco, un bicchiere di birra o vino e una generosa selezione di stuzzichini, sarà il perfetto luogo per incontrarsi dopo il lavoro. E con il caldo delle ultime settimane è consigliata la crema ghiacciata di caffè…Morganti naturalmente.

Cristina Polizzi

82 Putney High Street - London SW15 1RB

chaletciro1952.co.uk

A Londra Masterchef in salsa italiana

Iniziativa di Alitalia e Federazione cuochi

Masterchef in ''salsa'' italiana: alcuni coraggiosi chef dilettanti, pescati nel mondo delle agenzie di viaggio, si sono sfidati nella preparazione di piatti classici italiani (pasta all'amatriciana) e piatti a sorpresa (arancini) grazie ad una simpatica iniziativa organizzata congiuntamente ai primi di luglio dalla FIC UK (Federazione Italiana Cuochi UK) e da Alitalia.

FIC UK e Alitalia promuovono entrambe la diffusione della tradizione enogastronomica "made in Italy". La compagnia aerea ha fatto della qualità dei pasti di bordo in classe Magnifica uno dei suoi fiori all'occhiello, ottenendo, per ben otto anni consecutivi, il prestigioso riconoscimento di ''miglior cucina di bordo'' (assegnato da Global Travel magazine).

La prima delle quattro serate del Masterchef in salsa italiana si è svolta al ristorante Tasting Sicily-Enzo's Kitchen in Panton Street che non è da meno quando si tratta di offrire un menù di qualità che rappresenti il meglio, sia negli ingredienti che nelle ricette, della cucina regionale sicula.

Il pubblico, composto da una vasta rappresentanza di agenzie di Viaggio e comunità Italiana, ha seguito con interesse la gara assaggiando, alla fine, non solo i piatti preparati dai concorrenti ma anche un menù rappresentativo della cucina e viticultura siciliana. Alitalia ha approfittato dell'occasione per presentare alcune nuove rotte (Milano-Male', Roma-Johannesburg e Roma-Mauritius) che vanno ad arricchire ulteriormente l'offerta del network di lungo raggio.

L'ambiente, ed il servizio, messo a disposizione da Tasting Sicily e la simpatia di Gianni Leone, Direttore di Alitalia, che si è prestato a fare da giudice insieme ad Enzo Oliveri, celebrity chef e proprietario del ristorante, hanno contribuito a rendere l'evento un grande successo. La stessa formula è stata ripetuta al ristorante Li Veli, a Covent Garden e , poi nuovamente, a Tasting Sicily.

Stuzzicati dall'interesse generato, FIC UK ed Alitalia hanno quindi arruolato un altro partner, Bellavita, organizzando la prima finale del Masterchef Italiano di Londra.

Bellavita è un marchio italiano di eccellenza che propone, attraverso il suo negozio situato all'11C Dock Street, Londra E1 8JN, prodotti culinari e vinicoli italiani di qualità. Bellavita fa inoltre una instancabile attivita' di promozione organizzando eventi, degustazioni e, attraverso la Bellavita Academy, corsi di cucina con esperti chefs italiani.

La finale, ospitata presso la luminosa ed attrezzatissima cucina della Bellavita Academy, è partita alla grande con i concorrenti concentratissimi sui piatti da preparare secondo le istruzioni date dai giudici della manifestazione (Enzo Oliveri della FIC, Gianni Leone di Alitalia e Claudia Galetta di Bellavita). Atmosfera elettrica, soprattutto quando i concorrenti si sono esibiti nella preparazione della pizza, dall'impasto alla cottura nel forno a legna del locale, con risultati più che apprezzabili.

Nel frattempo il pubblico poteva assaggiare un'ampia scelta di prodotti italiani annaffiati da ottimo Prosecco, ovviamente tutto in vendita da Bellavita.

A chiusura della manifestazione, lo chef Andrea Casu ha preparato un piatto forte della sua terra, la Sardegna: fregola con salsicce macinate.

Ancora una volta la sforzo congiunto di chi, giornalmente, promuove l'eccellenza italiana, sia essa tradizione culinaria, importazione e diffusione di prodotti di qualità, o destinazione turistica, ha fatto centro.

Vincenzo Cappelluto

ROCCO FORTE HOTELS

HOTEL DE ROME BERLIN HOTEL AMIGO BRUSSELS THE BALMORAL EDINBURGH HOTEL SAVOY FLORENCE VILLA KENNEDY FRANKFURT
ASSILA HOTEL JEDDAH BROWN'S HOTEL LONDON THE CHARLES HOTEL MUNICH HOTEL DE RUSSIE ROME VERDURA RESORT SICILY
HOTEL ASTORIA ST PETERSBURG FUTURE OPENINGS: ROME & SHANGHAI

ROCCOFORTEHOTELS.COM

Our Forte

Bringing tranquility to the city

SIR ROCCO FORTE
AT HOTEL DE RUSSIE,
ROME

Delikatessen da capogiro a Bellavita 2018
Tre giorni di acquolina in bocca all'evento

Cappellettoni, Sospiri di Sposa, bibita analcolica al Bergamotto, risotto all'acciuga e al cioccolato, tonno al zenzero, crema di tartufi senza glutine... Le più disparate e sofisticate delikatessen hanno arricchito "Bellavita Expo", l'evento enogastronomico tornato per il quinto anno consecutivo dal 17 al 19 Giugno 2018 a Londra.

L'esposizione, al Business Design Centre di Islington, ha ancora una volta portato in Gran Bretagna una selezione sceltissima di produttori alimentari e di vini italiani, puntando l'attenzione non soltanto su compagnie di media e grande visibilità ma anche su produttori locali con aziende familiari passate da generazione in generazione.

Per il quarto anno consecutivo, il Bellavita Award si è avvalso di un team di più di 250 giudici, scelti fra giornalisti, buyers, chef e sommeliers che nei tre giorni dell'evento hanno assaggiato prodotti assegnati dagli organizzatori.

Le valutazioni ottenute hanno fatto in modo che i prodotti più votati hanno guadagnato da una a tre stelle, mentre i vincitori assoluti per la categoria Cibo, Vino e Bevande hanno vinto un assegno di 3000 sterline da investire in successive partecipazioni a questo evento enogastronomico.

A vincere per la categoria Cibo è stata la ditta di Alberto Triglia con i suoi "Cappellettoni in sfoglia verde con ripieno di Prosciutto di Parma". La Alberto Triglia produce pasta fresca surgelata estremamente gustosa ed ha dovuto "lottare" con altre ditte di pasta fresca come la Surgital o la Poker che con i loro ripieni sofisticati ed innovativi hanno dato del filo da torcere alla compagnia Emiliana. Il vincitore della categoria Vino e Bevande ha visto il successo della ditta Verum – Bevi Più Naturale con la bevanda analcolica e biologica al Bergamotto.

Il premio Bellavita Award Taste Good è andato all'oleificio Bono con l'Olio "L'Imperatore". Questa marca giovanissima, con appena un anno di attività, ha portato sette diversi tipi di olio usando olive da diverse regioni italiane. Il particolare invitante, oltre al sapore, è stato la presentazione delle bottiglie con targhette ispirate alle carte dei tarocchi.

Il premio per il Prodotto più Innovativo è andato alla Toscobosco by Effetre grazie ad una crema di tartufi senza glutine. L'Apicoltura Comaro, un'altra ditta che è tornata a Londra con Bellavita Expo, ha vinto ilpremio "Best Brand Identity" con una crema da spalmare fatta con miele ed olio extra vergine di olive.

Il premio "Chef's Choice" è andato alla ditta Mandorlada con i suoi Sospiri di Sposa, dei dolcetti deliziosi senza glutine ed ilpremio "Sommeliers' Choice" è andato all'azienda vinicola Terre di Serrapetrona per il suo Robbione DOCG 2011.

Durante I tre giorni di evento si sono avvicendati al Bellavita Food Academy chefs italiani e britannici che usando i prodotti dei vari esibitori hanno preparato piatti gustosi dando visibilita' a diverse ditte presenti. Jacob Kennedy, fondatore del ristorante Bocca di Lupo e Gelupo ha preparato una pasta all'amatriciana usando il guanciale della ditta Bedogni, come da ricetta originale. Roberto Costa, fondatore della bisteccheria Macellaio RC, ha parlato del suo nuovo progetto, l'Ardiciocca, un ristorante aperto di recente a Fulham con proposte gastronomiche vegane e vegetariane.

Stella dell'evento è stato lo chef Milanese Carlo Cracco che ha cucinato due primi piatti dal sapore insolito e gustoso.Un risotto in cui ha fuso i sapori dell'acciuga e del cioccolato fondente al peperoncino come tocchi finali e dei rigatoni con gli asparag iselvaggi. Theo Randall ha partecipato ad una conversazione sulla pizza, parte della Bellavita Pizza Academy e Francesco Mazzei deiristoranti Radici, Sartoria e Fiume ha illustrato la cucina del Sud Italia.La Bellavita Wine& Beer Academy ha organizzato unaserie di Masterclasses oltre a conferire ilpremio per il migliore Sommelier in UK ad Andre Cunha, sommelier del ristorante Margot a Covent Garden sponsorizzata dall 'ISWA (Italian Signature Wines Academy che comprende Allegrini, Feudi di San Gregorio, Fontanafredda, Frescobaldi and Villa Sandi) e supportato da WSET (Wine & Spirit Education Trust), Harpers Wine & Spirit Magazine e The Buyer.

Il Birrificio Angelo Poretti insieme alla sommelier di birra Annabel Snith ha organizzato un assaggio e combinazione di birra e cibo.

Molti prodotti nuovi e appetitosi hanno fatto bella mostra di se' a Bellavita 2018. La Mare Più, ditta marchigiana, ha portato ad esempio la sua linea di spiedini, hamburgers e altre delizies urgelate, solo a base di pesce. DallaSardegna la dittaDolce Mirto ha presentato una mousse delicata fatta con le bacche e le foglioline del mirto e adagiata su un dischetto di pan di Spagna. E poi L'Isola D'Oro con lasua offerta di acciughe sotto'olio e filetti di alici , tonno e sgrombro con la novita' del filetto di tonno allo zenzero.Fra i vari ritorni Mauro Morandin con uno dei migliori panettoni mai assaggiati. Fra le ditte "storiche" care specialmente nella memoria dei golosi, la Novi, famosa per il suo cioccolato oltre ad avere nella sua "famiglia" la Elah e la Dufour celeberrime per le buste di caramelle toffee e alla frutta.

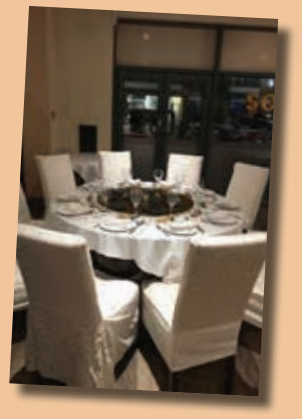
Le autorità italiane in Gran Bretagna sono intervenute per complimentarsi con gli organizzatori dell'evento fra cui l'Ambasciatore Raffaele Trombetta e il Console Generale Marco Villani. Durante l'evento l'AmbasciatoreTrombetta, insieme al Presidente della Fondazione Univerde Alfonso Pecoraro Scanio ha sostenuto il progetto di una raccolta firme per decretare ilBelcanto e l'Opera Lirica patrimoniodell'Unesco.

Adesso Bellavita Expo si prepara alle sue prossime tappe a Mexico City, Bangkok, Mosca, Amsterdam, Toronto, Varsavia, Amburgo e Chicago per tornare in Gran Bretagna il prossimo anno.

Cristina Polizzi

DI PRINCI
Italian Restaurant

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



24 Heritage Avenue, Beaufort Park, Colindale NW9 5EW - Tel: 020 8205 8125 - www.diprinci.co.uk - dine@diprinci.co.uk
OPENING TIME: *Monday to Friday from12pm to 3pm - 5:30pm to 11pm - Saturday from12pm to11:30pm - Sunday from12pm to10pm*

SM La Notizia LONDRA

ZONIN "UNCORKS" THE SUMMER

Celebrating in London the wines of its unique estates

On Tuesday 19th June, Zonin UK hosted in London an event to 'Uncork the Summer' and celebrate the wines of the Zonin family's unique estates. In the garden of the beautiful Stationers' Hall, restaurateurs, sommeliers and other food and wine professionals were transported to Veneto, Toscana, Puglia, Lombardia, Sicilia, Friuli, Virginia USA and Dos Almas Chile.

The guests could leisurely stroll, glass in hand, between stands dedicated to each estate. Each stand was styled to highlight not only the wines, but the features of the estate that give the wines their distinctive characteristics. From the heat and breeze in Puglia to the mineral soil of Maremma in Toscana, the stands replicated different themes with detailed displays and local cuisines typical of the regions. Additionally the winemakers were on hand to offer their expertise and answer any questions on the night.

The evening was topped off by a fantastic masterclass on the Chilean wines of Dos Almas led by chief winemaker Stefano Ferrante and director of the estate Eduardo Caballero.

Zonin UK is thrilled with the success of the evening and look forward to hosting similar events next year.

50 Kalò: nuova pizzeria verace a Trafalgar Square

Ciro Salvo

Sul bel viale alberato di Northumberland Avenue, vicino a Trafalgar Square, Londra, tra i maestosi palazzi in stile imperial-vittoriano, al numero civico 7, è spuntata da poco una piccola insegna: " 50 Kalò".

Si tratta di una nuova pizzeria napoletana, che più verace non si può e che ha scelto Londra come prima tappa di una progressiva espansione estera.

Ciro Salvo, il "pizzaiolo" (in effetti molto di più...), fa parte di una delle sei famiglie che compongono l'aristocrazia della pizza di Napoli. Nel caso di Ciro, una famiglia che fa pizze da tre generazioni. Ma Ciro è del 1977 ed ha deciso di arricchire la tradizione di famiglia, preziosa, con un approccio "scientifico".

La pizza e', per i profani, un meraviglioso mistero in cui tutti gli ingredienti, farina, impasto, acqua, olio devono fondersi in maniera perfetta. Ciro ha imparato il mestiere nella pizzeria di famiglia ma si è anche diplomato in Scienze dell'alimentazione studiando, ad esempio, microbiologia dell'impasto.

La pizza e' quindi, per Ciro, una meravigliosa ossessione, "sentita" con le mani ma anche studiata nei suoi processi. Una conoscenza che Ciro condivide nei suoi corsi di formazione con gli aspiranti piazzaioli del futuro.

Un approccio innovativo che ha garantito a Ciro l'interesse del settore (copertina sulla rivista "Gambero Rosso"), e non solo. E adesso Londra, dove l'offerta di un prodotto di qualità può solo rinnovare il piacere per la tradizione culinaria italiana che ha avuto una enorme crescita negli ultimi anni pagandola, forse inevitabilmente e con le debite eccezioni, con un "adattamento" alle aspettative del mercato "di massa".

Il locale è piccolo ma accogliente e pratica prezzi competitivi, considerata la location in pieno centro di Londra. Il menu è totalmente italiano, dalla scelta delle pizze (compresa quella con i friarielli), alle birre, all'espresso ed agli amari.

Una ultima curiosità. Cosa vuol dire 50 Kalo'? Nel dialetto napoletano sopravvivono parole di origine greca, ad esempio Kalò (buono) e Skatà (cattivo). Il numero 50, nella smorfia napoletana, rappresenta il pane, l'impasto....A Napoli, nelle pizzerie, il codice serve a comunicare la qualità dell'impasto....e allora 50 Kalò (l'impasto è buono)...

Vincenzo Cappelluto

I proprietari insieme allo staff

SAN GIORGIO
Classic Italian Dining

932-934 High Road - London N12 9RT
(in between Wheston and North Fincheley Easy Parking)
For reservation call: 020 845 3355
sangiorgiorestaurant@hotmail.com
www.sangiorgiorestaurant.london

Opening time
Monday to Friday - 12pm to 6pm - 11pm last order
Saturday to Sunday 9am until late

SPAGHETTIHOUSE
cucina italiana e pizzeria

ORGANISING A SPECIAL OCCASION?

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

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

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

SPAGHETTIHOUSE.CO.UK

@Spaghetti_House @Spaghetti_House /SpaghettiHouse

A LONDRA APERTO IL PRIMO MOZZARELLA STORE SI CHIAMA **HIMÙ**, *USA SOLO LATTE DI BUFALA*

Patrizio Oliva,Giuliano Cimmino e Gennaro Santabasso

Himù sbarca a Londra ed apre il suo terzo store, dopo i primi due di Malta nelle aree di Gzira e St Julian. È il primo Mozzarella Store della capitale inglese (e del Regno Unito) interamente dedicato all'oro bianco che vanta l'unicità di un prodotto fresco preparato al momento con latte 100% di bufala.

Un concept mai realizzato prima, dato che necessita di un microcaseificio che viene posizionato direttamente negli store, uno per ogni Himù. Come nel caso di quello di Londra realizzato all'interno del Mercato Metropolitano.

Il progetto è stato presentato al momento dell'inaugurazione ufficiale dai founders Massimo Palumbo, Giuliano Cimmino e Patrizio Oliva, il celebre boxer campione olimpionico e del mondo, da qualche anno anche imprenditore di successo, mentre a creare la giusta atmosfera musicale c'erano i maestri e compositori Alessandro Romano e Stefano Gargiulo.

Il business plan di Himù è sostenuto da un gruppo di investitori di "Campo dei Girasoli", una holding che ha l'obiettivo di acquisire partecipazioni nel settore food, nell'agroalimentare e nel comparto turistico per promuovere le eccellenze del made in Italy.

"In un'epoca in cui il sistema-banche ha smesso di funzionare sia verso le imprese sia verso i risparmiatori, imprenditori e professionisti hanno deciso di costituire 'Campo dei girasoli' investendo parte del proprio patrimonio in attività reali secondo il modello del private equity, della filosofia del club deal e del family office. Stiamo – ha spiegato Glauco Gozzi, presidente di "Campo dei Girasoli" - attirando l'attenzione di Sicav e fondi di investimento. Vogliamo evitare il protrarsi di una colonizzazione culturale che dall'estero si è appropriata di segmenti importanti della nostra economia".

Per il primo Mozzarella Store arriva direttamente dal Cilento la cagliata prodotta con latte di bufala; una volta giunta a Londra viene lavorata quotidianamente con un fusore che fila e mozza il prodotto in pezzi che vanno dai 25 ai 250 grammi. A mano, invece, avviene la lavorazione di trecce, nodini, burrata e molto altro. Ai quali si aggiungono altri prodotti tipici della tradizione culinaria italiana che vantano i marchi dop.

A supervisionare tutto il lavoro c'è il maestro caseario Gennaro Sabatasso insieme agli store manager Roberto Prestigiacomo, Danilo Cimmino e Alberto Rossi. Nei primi giorni di apertura, il pubblico ha dimostrato di apprezzare l'unicità di una serie di prodotti a base di mozzarella di bufala che per la prima volta vengono offerti a Londra. Davvero molta la curiosità per uno store molto peculiare, dedicato a uno dei prodotti italiani più conosciuti ed apprezzati nel mondo.

La Redazione

Ferrari porta *"The Italian Art of Living a Londra"*

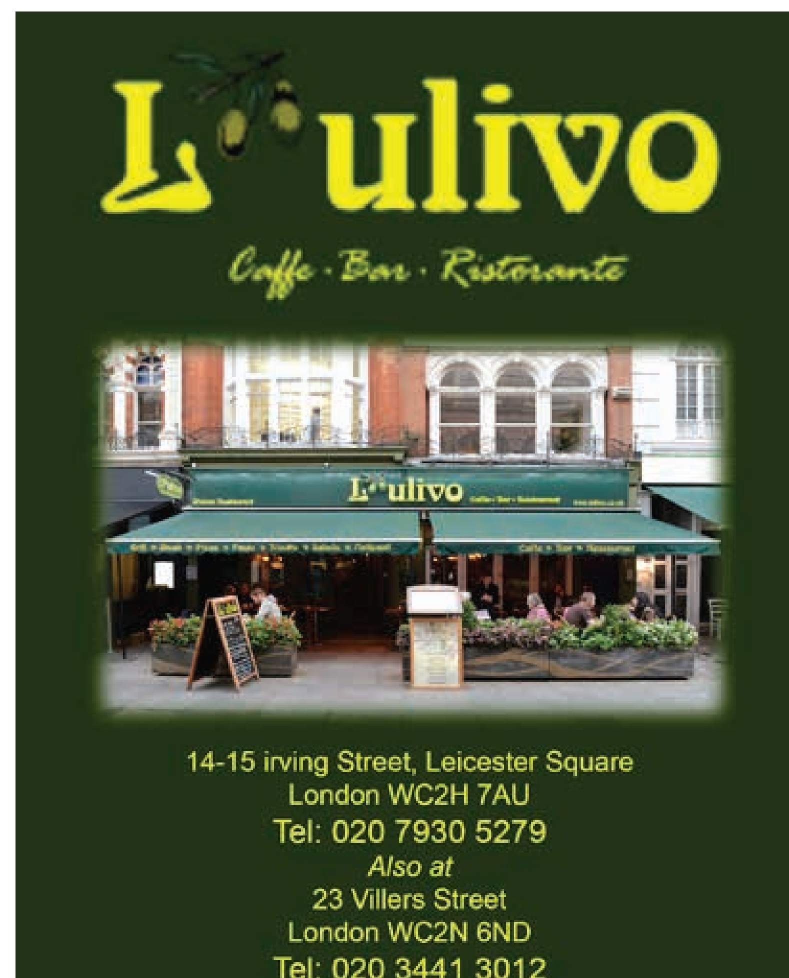
Una serata squisitamente italiana in una delle piazze più suggestive di Londra. L'evento The Italian Art of Living è andato in scena lunedì scorso alla Battersea Power Station, proprio sulle sponde del Tamigi, sullo sfondo le suggestive ciminiere della centrale elettrica immortalate sulla copertina dell'album Animal dei Pink Floyd. Era il 1977. Al piano, questa volta, c'era Roberto Terenzi, con la sua musica jazz, accanto alle bollicine Ferrari e alle ricette collaudatissime di Francesco Mazzei nel suo ultimo ristorante: Fiume.

In apertura, il seminario condotto da Marco Sabellico e Matteo Lunelli, interamente dedicato allo chardonnay, il protagonista nella produzione della maison trentina. Nella scaletta anche tre annate di Giulio Ferrari: il 2006, ricco, potente, con ottimi margini in prospettiva; il 2000, annata più evoluta, morbida e speziata; in chiusura, uno stratosferico Giulio Ferrari Collezione 1997, 18 anni sui lieviti, sapido, cremoso, con una progressione gustativa semplicemente incantevole, leggiadro e lunghissimo. "La sorpresa della serata? Per me è stato il Perlè Zero, da tempo non assaggiavo una bollicina italiana con questo stile e su questi livelli qualitativi", ha commentato la Master of Wine Anne Krebiehl. Oltre duecento

tra operatori, sommelier (tantissimi i ragazzi italiani alla guida di ristoranti importanti nella City) e giornalisti hanno preso parte alla festa, ritmata da musica, bolle e piatti a base di fregola, gnocchi, pizze gourmet e tanta voglia di vivere "all'italiana". "Queste sono sicuramente le bollicine italiane più rappresentative in Uk", commenta il Master of wine Michael Edward. "I simply adore this wine", le fa eco Carla Capaldo. "Il mercato di Londra sta riscoprendo le bollicine italiane. È un palato esigente, il Prosecco fa da breccia, ma c'è tanto spazio per l'unicità delle bollicine italiane. Il nostro gusto essenziale, alpino, minerale, è molto apprezzato. E tutto il Trentodoc sta crescendo", ci dice Matteo Lunelli.

Basta dare un'occhiata ai numeri. Nel 2017 complessivamente le bollicine italiane, secondo i dati Istat, sono cresciute nel Regno Unito dell'8,9% in quantità (a 1,1 milioni di litri) con un incremento nei valori dell'11,9% (409 milioni di euro). Un po' più alternanti in avvio del 2018: con il primo trimestre che segna una flessione nei volumi del 6,1% (a 20,2 milioni di litri), ma registra un incremento nei valori incassati del 2% (a quota 75,7 milioni di euro) rispetto al periodo gennaio-marzo 2017. A dimostrazione di come questo mercato ricerchi soprattutto la qualità. Qualità è, d'altronde, anche la parola d'ordine della ristorazione italiana in città: ben 16 gli indirizzi valutati nella nostra Top Italian Restaurants. "In passato tanti chef italiani hanno voluto strafare qui. Per me la cucina italiana è ingrediente, territorio, regionalità", commenta Francesco Mazzei che ha tre locali a Londra. "Il mio successo è la semplicità. Keep it simple", sorride.

trebicchieri/Lorenzo Rugeri



SM La Notizia LONDRA

TANTA FOLLA ALLA SAGRA DEL CARMINE 2018

Le strade attorno alla Chiesa Italiana di San Pietro a Clerckenwell, nel cuore di Londra, si sono vestite a festa domenica 22 luglio per ospitare la tradizionale e famosa processione dedicata alla Madonna del Carmine e organizzata dai Padri Pallottini in concorso con un efficiente comitato.

Al sentito evento in quella che una volta era la "Little Italy" - un evento che si ripete ogni anno dal lontano 1986 e che è stato interrotto soltanto durante le due guerre mondiali - hanno preso parte con orgoglio e fervore anche varie comunità italiane residenti nella sterminata area londinese che hanno portato in processione le statue dei loro santi (Santa Rita, Sant'Antonio, San Calogero, San padre Pio...) e della Madonna dei Miracoli (onorata a Woking, dove vivono migliaia di Mussumelesi). Non sono mancati nemmeno i carri allegorici ispirati a scene della Bibbia.

La kermesse nelle vie dove gli emigrati della Penisola si stabilirono a migliaia tra il 1860 e il 1930 in cerca di fortuna si è ancora una volta confermata un mix di religione, di cultura e di convivenza sociale. Si prega, ci si incontra, si festeggia il compleanno, insomma una sagra in tutti i sensi come da secoli l'Italia sa esprimere al meglio.

Fra le curiosità di quest'anno va segnalato in particolare il carro che ricordava il centenario delle stigmate di san Padre Pio. Proprio il 20 settembre del 1918 il santo di Pietralcina ricevava infatti per la prima volta nel suo corpo i segni di Gesú Cricifisso, un momento doloroso nella vita personale del santo di Pietrelcina, non solo per il male fisico, ma soprattutto per il male morale che ha subito anche da parte di confratelli e uomini di Chiesa sulle prime increduli e diffidenti.

All'inizio della processione sono state rilasciate anche tre colombe oltre ai coriandoli mentre nel corso della giornata la Chiesa di San Pietro é rimasta costantemente aperta e le messe, in questa occasione speciale, si sono susseguite quasi al ritmo di ogni ora. E questo proprio per dare la possibilitá a tutti di partecipare all'eucaristia.

La messa principale ha avuto luogo alle 17,30 subito dopo la processione e la benedizione eucaristica. Molto apprezzato é stato il canto della Salve Regina al termine del Rosario.

Una annotazione: la sagra del Carmine vede anche la partecipazione delle associazioni (almeno quelle rimaste ancora in piedi) e delle ditte che per l'occasione allestiscono dei chioschi dove vendono prodotti tipici italiani.

Quest'anno erano presenti anche – e si tratta di una novità notata da più parti – giovani militanti di CasaPound, il controverso movimento politico italiano in odore di neofascismo che prende nome dal poeta americano Ezra Pound, grande ammiratore di Benito Mussolini.

La Redazione

Lanza Foods Ltd

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

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

VINCENZO LAUDANO
(Design Consultant)

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

ITAL UIL
ISTITUTO TUTELA E ASSISTENZA
LAVORATORI
UNIONE ITALIANA DEL LAVORO

L'UFFICIO DI PATRONATO ITAL UIL
SI È TRASFERITO NEL
NUOVO UFFICIO SITUATO A:

PATRONATO ITAL UIL
SECOND FLOOR, CONGRESS HOUSE
23-28 GREAT RUSSELL STREET
LONDON WC1B 3LS

Potete contattarci al
SOLITO
020 8540 5555
ital.uil.gb@hotmail.co.uk

SI ASSICURA UNA PRESENZA IN WIMBLEDON
FINO ALLA FINE DEL 2018 PRESSO IL
169 GLADSTONE ROAD
ALLA "**LA BOTTEGA DEL PANE**"
LUNEDÌ E VENERDÌ DALLE **10:00** ALLE **13:00**

A SUTTON MESSA E PROCESSIONE PER SANT'ANTONIO

LA FESTA CELEBRATA DALLE COMUNITÀ ITALIANE IL 10 GIUGNO

Domenica 10 giugno le comunità italiane di Sutton, Epsom, Wimbledon e Croydon hanno celebrato la festa in onore di Sant'Antonio di Padova, la cui statua é custodita tra le mura della Chiesa di Our Lady of Rosary di Sutton.

Il Comitato di Sant'Antonio, formato da esponenti delle diverse comunità, come sempre si è impegnato al massimo per la riuscita dell'evento. Padre Jym, il parroco di Our Lady of Rosary, all'inizio della celebrazione ha porto a tutti I convenuti un caloroso benvenuto, ancor più apprezzato perché non lo solo lo ha fatto con il cuore, ma anche in lingua italiana. E per un purosangue irlandese è un sforzo quasi sovraumano....

Nell'occasione di questo saluto , p. Jym ha ricevuto quasi un'ovazione perché di lì a poche ore, cioè esattamente l'11 di giugno sarebbe entrato nel suo 70mo anno di vita. Tanti auguri P. Jym. Ad multos annos.

Puntalmente la santa messa è iniziata alle 2,00 del pomeriggio, presieduta da P. Giandomenico Ziliotto. Nella riflessione il padre scalabriniano ha messo in evidenza come santo Antonio, nel suo tempo, abbia cercato rendere attuale l'annuncio del Regno. E' solamente nella docilità allo Spirito – questo il succo della sua predica - che si può rendere contemporaneo Gesù.

Proprio per questo Gesù nel brano del vangelo di san Marco in maniera molto dura e netta dice senza mezzi termini: l'unico peccato che non sarà perdonato sarà quello contro lo Spirito Santo. Cioè la possibilità di rendere inutile la novità di Dio. Santo Antonio, come contemporaneo di Cristo, è stato attento alla forza dello Spirito. Qualsiasi chiusura alla novitá di Cristo è un peccato contro lo Spirito. È un ripiegarsi su se stessi. Cioè ci si mette in una condizione in cui non si riesce più a uscire.

Dopo la santa messa, e' stata la volta della processione aperta dal crocifisso e dalla banda, seguita dai fedeli e dalla statua del Santo dei miracoli. Nel corso della processione il Rosario con i misteri gloriosi ha scandito il cammino composto dei fedeli. Tra la recita di un mistero e l'altro si sono intonati canti devozionali alla Madonna. Quest'anno a testimonianza dell'apertura alle altre comunità, alcuni misteri del Rosario sono stati pregati in inglese e in portoghese. Oltre alle persone in processione, l'evento è stato accompagnato con molto rispetto anche dalle persone nelle loro case e al passaggio della statua qualcuno si è fatto il segno della croce. La processione, il cui tragitto ha avuto una durata di circa 40 minuti, si è conclusa davanti alla Chiesa di Our lady of Rosary, dove dopo aver letto la preghiera di Sant'Antonio è stata data la benedizione finale.

I membri del Comitato di Santo Antonio, al termine delle funzioni religiose hanno allestito, nel salone adiacente alla Chiesa, un ricchissimo buffet. Un grazie di cuore è andato al Comitato e alle signore che hanno reso possibile l'evento.

La Redazione

Conviviale dell'Accademia della cucina al "Fiume"

L'ambasciatore Trombetta tra gli ospiti

Risotto al basilico e burrata, orata al forno e millefoglie ai frutti di bosco: l'Accademia Italiana della Cucina ha scelto questi gustosi piatti per la "Conviviale degli auguri estivi" al "Fiume", un nuovo ristorante in riva al Tamigi, ai piedi della Battersea Power Station, che ha come chef patron Francesco Mazzei.

All'evento hanno partecipato l'Ambasciatore Raffaele Trombetta e Signora Victoria, il Console Generale Marco Villani, Sir Rocco Forte e Signora Alaia ed il Presidente della Camera di Commercio e Club di Londra Leonardo Simonelli con la Signora Joan.

La temperatura estiva ha consentito un lungo aperitivo all'aperto, con stuzzichini caldi e freddi che hanno reso la conversazione ancora più piacevole.

Durante la serata, che si è svolta in un clima allegro e rilassato, il Delegato dell'Accademia Maurizio Fazzari ha dato il benvenuto all'Ambasciatore quale Accademico Onorario della Delegazione di Londra.

Fazzari ha ricordato la professionalità e umanità del Ministro Celeste che non ha potuto partecipare in quanto chiamato a Roma per assumere un incarico di grande responsabilità al Ministero degli Esteri, pregando l'Ambasciatore di trasmettergli un caloroso saluto da parte di tutti i presenti. Simonelli ha poi espresso analogo apprezzamento per il Ministro Celeste, ricordando l'impegno delle Istituzioni in un momento importante per le relazioni fra i due paesi.

Il menu è stato particolarmente curato, con un servizio all'altezza dell'occasione.

La Redazione

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

FIANDACA
EST. 1975
WINE IMPORTER & WHOLESALER
www.fiandaca.co.uk

inca
il Patronato della CGIL

Il Patronato INCA triplica la sua presenza per raggiungere gli italiani in tutto il Regno Unito.

Offriamo assistenza per domande di pensione britanniche, italiane e complementari, welfare benefits, disabilità, posizioni assicurative, richieste di cittadinanza italiana, iscrizioni AIRE, pratiche consolari, compilazione moduli e altro ancora.

Contattaci a regnounito@inca.it.

BRIGHTON
Lunedì, mercoledì e venerdì
10:00 - 16:00
3rd Floor Queensberry House
106 Queens Road
Brighton BN1 3XF
+44 074 8310 5068

MANCHESTER
Martedì
10:00 - 16:00
2nd Floor Gregs Building
1 Booth Street
Manchester M2 4DU
+44 0161 960 0103

LONDRA
Dal lunedì al venerdì
10:00 - 16:00
124 Canonbury Road
London N1 2UT
+44 0207 359 3701

GREEN NETWORK® energy

KEEP THE GOOD ENERGY COMING

#OURCUSTOMERSAREOURFAMILY

www.greennetworkenergy.co.uk

UNA NUOVA CHARITY PER LOTTA AI TUMORI

Fondata a Londra dalla famiglia Carnevale

La famiglia Carnevale, più volte messa a durissima prova da casi di tumore, ha dato vita ad un'associazione benefica - la "Arcobaleno Cancer Trust (ACT)" – che si prefigge di finanziare la ricerca su alcune rare forme di cancro. Una prima serata ha già permesso la raccolta di cinquantamila sterline.

In effetti è dal 2013 che la famiglia Carnevale organizza eventi di beneficenza a questo scopo e finora è riuscita a destinare alle ricerche sul cancro ben £200,000, dimostrando una dedizione alla causa che può solo derivare dalla determinazione comune e dall'esperienza personale.

Sebastiano Di Rienzo, Bruna Abbas Carnevale, Dino Carnevale e Giovanni Carnevale sono membri della famiglia che hanno purtroppo perso negli ultimo anni la propria coraggiosa lotta contro il cancro.

Ispirata in particolare dalla generosità, dall'altruismo e dalla simpatia di Bruna, la famiglia Carnevale ha adesso deciso di creare la "Arcobaleno Cancer Trust (ACT)". Il nome prende spunto proprio da Bruna Abbas Carnevale che, nonostante la malattia, è rimasta simbolo di speranza irradiando luminosità alle persone intorno a lei, proprio come un arcobaleno.

L'associazione benefica si focalizza nel supporto alla ricerca di alcune rare forme di cancro, che sono spesso trascurate da altre charity ma che hanno purtroppo colpito i Carnevale, convinti che nessuna famiglia dovrebbe mai provare questo tipo di sofferenza per la perdita di una persona cara.

La prima serata di ACT ha avuto luogo il 3 Febbraio 2018 presso l'Allianz Park. Si è mangiato e bevuto, acquistato biglietti per la lotteria e partecipato all'asta, si è scommesso e si è vinto, perfino una quantità di Prosecco pari al peso di una persona! Durante tutto ciò i vari membri della tribù Carnevale hanno fatto il possibile perché gli ospiti si sentissero a proprio agio. Essendo una causa a loro particolarmente sentita, sono stati evidenti gli sforzi e l'entusiasmo della famiglia Carnevale per l'iniziativa.

Le £50,000 raccolte nel corso della serata sono state donate a giugno per sostenere il lavoro del dottor Vincent Khoo, oncologo presso il Royal Marden Hospital. La ricerca che il dott. Khoo sta conducendo mira in particolare a capire come il tumore si sposti dalla parte dove si forma verso alter zone, dove le speranze di trovare una cura sono solitamente molto più limitate.

Ma non finisce qui. L'Arcobaleno Cancer Trust ha messo da parte alcuni fondi per l'aiuto di altre entità benefiche e buone cause legate a questo tipo di malattia. Se ne siete a conoscenza di una carità o persone a cui vorreste fare una donazione, siete invitati a contattare www.arcobalenotrust.com.

Vedere una persona cara andarsene a causa del cancro è drammatico e fa comprendere come la vita sia fragile, preziosa ed imprevedibile. Ogni giorno è un regalo, non un diritto. Il lavoro della famiglia Carnevale e la speranza dell'Arcobaleno Cancer Trust è quello di riuscire ad allargare questo regalo a molti altri.

La Redazione

Be
Italian Catering
A TASTE OF REAL ITALIAN FLAVOURS AT YOUR EVENTS!
@ info@b2bitaly.co.uk
W. www.b2bitaly.co.uk
T. +44 (0) 2035423604

Peppe
IL CUOCO DELLO STREET FOOD SICILIANO
Promulgare la conoscenza della cucina Popolare Siciliana all'estero è il mio personale obiettivo. Sapori e tradizioni di una terra che porto nel cuore…
Peppe Prestigiacomo
peppeprestigiacomo@gmail.com

THE CARDINAL PEPPE
174 Tudor Drlve, Kingston upon Thames KT2 5QG
020 8546 3885
www.peppekingston.com

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

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

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

Candidature per la decorazione "Stella al Merito del Lavoro" destinata a lavoratori e pensionati italiani residenti all'estero Segnalazioni per l'anno 2019

Anche quest'anno è possibile presentare candidature per il 2019 per la "Stella al Merito del Lavoro", che dovranno pervenire al Consolato Generale d'Italia in Londra entro e non oltre il 30 novembre 2018.

Al riguardo si ritiene opportuno fornire le seguenti indicazioni:

1) la decorazione in oggetto è riservata ai lavoratori dipendenti di imprese pubbliche o private, nei settori Industria, Commercio ed Agricoltura (art. 1);

2) il limite minimo di età per i candidati è di 50 anni compiuti, alla data di formalizzazione della proposta (art. 3)

3) la decorazione può essere concessa ai lavoratori che abbiano prestato attività lavorativa ininterrottamente per un periodo minimo di venticinque anni documentabili, alle dipendenze di una o più aziende italiane o straniere, purché il passaggio da un'azienda all'altra non sia stato causato da demerito personale (art. 4).

4) oltre che nei casi di conferimento alla memoria dell'onorificenza (art. 2), si prescinde dall'anzidetto requisito di anzianità lavorativa per i lavoratori italiani all'estero che abbiamo dato prove di esemplari di patriottismo, di laboriosità e di probità (art. 5), risultanti da separata attestazione della Rappresentanza diplomatica o dell'Ufficio consolare.

Le domande per il conferimento della decorazione in oggetto per l'anno 2019 dovranno essere corredate dalla sottoelencata documentazione, in esemplare unico originale (+ fotocopia chiara e leggibile):

a) Curriculum vitae (in italiano) firmato dall'interessato, contenente le informazioni idonee a segnalare le benemerenze acquisite sul lavoro, nella vita civile ed eventualmente in quella militare;

b) Attestato dei datori di lavoro (ossia "lettera di referenze" - se in inglese, fornire traduzione in italiano) che faccia stato degli anni trascorsi al loro servizio, dell'esemplare comportamento del candidato nell'ambiente di lavoro, della sua laboriosità e probità;

c) Dichiarazione sostitutiva di certificazione di nascita e cittadinanza (utilizzare il formulario allegato "Autocertificazione nascita e cittadinanza");

d) Certificato generale del Casellario Giudiziale, per il cui rilascio è competente la Procura della Repubblica con giurisdizione sul Comune di nascita del candidato. Per i nati all'estero è necessario richiederlo alla Procura della Repubblica in Roma.

Tutti i documenti devono essere stati rilasciati dopo l'1.10.2018. Nel caso di proposte di candidature già presentate in anni precedenti la documentazione dovrà essere prodotta integralmente ex novo.

La candidatura non deve essere presentata dall'interessato, né da un suo parente, ma da persone che abbiano conoscenza diretta dei meriti da lui acquisiti sul lavoro.

Onde promuovere le pari opportunità, si presterà particolare cura alle candidature provenienti dalla comunità femminile, categoria finora non sufficientemente rappresentata. Si fa inoltre presente che almeno il 50% della quota di onorificenze "Stella al Merito del Lavoro" conferibili ai lavoratori italiani all'estero deve essere assegnato a coloro che hanno iniziato la loro attività lavorativa dai livelli contrattuali più bassi.

Per qualsiasi ulteriore informazione nonché per un aiuto sulla documentazione da presentare è possibile rivolgersi anche all'Associazione Maestri del Lavoro i cui contatti sono:

Presidente: Carmine Supino
Tel: 07541-829850
Email: maestrodellavoro2015@gmail.com

IL CONSOLE GENERALE
Marco VILLANI

SM La Notizia LONDRA

MANTEGNA E BELLINI ALLA NATIONAL GALLERY

UNA MOSTRA SUL LORO "DIALOGO CREATIVO"

L' autunno 2018 si tinge di tricolore alla National Gallery di Londra, dove saranno esposte le opere di due grandi artisti del Rinascimento italiano, Mantegna e Bellini.

Si tratta di un'occasione unica per ammirare dipinti, disegni e sculture dei due pittori italiani, provenienti da tutto il mondo, e per la prima volta in esposizione alla National Gallery, nella mostra organizzata con Staatliche Muzeen Zu Berlin, in collaborazione con il British Museum e promossa dall'Italian Tourist Board (Enit).

Montegna

"Le mostre che si concentrano sull'arte del XV secolo sono rare poiché le opere interessate sono spesso fragili e non sono in grado di viaggiare molto. Quindi 'Mantegna e Bellini' è davvero un'opportunità unica e irripetibile di esplorare la relazione e le opere di questi due artisti che hanno svolto un ruolo fondamentale nella storia dell'arte", commenta Caroline Campbell, direttrice delle Collezioni e della Ricerca presso la National Gallery e curatrice della mostra.

Bellini

Andrea Mantegna (1430-1506 circa), sposa nel 1453 la sorella di Giovanni Bellini (1459-1516 circa). Da quel momento i due cognati lavorarono insieme per sette anni, traendone una forza creativa che influenzò fortemente i loro capolavori. Proprio il dialogo creativo sarà al centro della mostra che, con raggruppamenti chiave di opere, evidenzierà similarità e differenze dei due artisti italiani.

"La passione per il mondo antico di Mantegna e l'amore per la natura di Bellini sono elementi cruciali del Rinascimento italiano. Questa mostra che raggruppa le loro opere è senza precedenti e probabilmente irripetibile", sottolinea il Direttore della Galleria Nazionale Gabriele Finaldi.

Protagonisti della mostra sono gli storici accostamenti delle opere "Orazione nell'orto" di Mantegna 1458/60 e di Bellini 1465, esposte alla National Gallery dalla fine del XIX sec., e "Presentazione al tempio", la versione di Mantegna proveniente dal Gemaldegalerie di Berlino e quella di Bellini esposta alla Fondazione Querini Stampalia di Venezia.

La sala uno mostra gli inizi delle loro carriere, dove l'opera principale è "L'album di Jacopo Bellini", proveniente dal British Museum, che per l'occasione ha prestato 18 opere, e per la prima volta dopo cento anni il quaderno in esposizione.

Nella sala successiva, denominata esplorazioni, si esamina l'impatto che ognuno dei due artisti ha avuto su l'altro, comparando le opere provenienti dal Bristol Museum & Art Gallery e dal Musée du Louvre.

Il percorso continua nella sala tre, dal nome Pietà, nella quale si ammira un'innovazione per l'arte del Rinascimento, il Cristo morto sorretto dagli angeli, con opere provenienti dal Gemaldegalerie Staatliches Muzeen zu Berlin e la Galleria degli Uffizi di Firenze.

Nella sala del paesaggio si analizza il contributo di Bellini all'arte rinascimentale italiana con l'attenzione al paesaggio, la luce naturale e l'atmosfera. In anteprima, dopo il restauro effettuato dalla National Gallery , viene esposta l'opera "L'assassinio di San Pietro martire", 1507.

Nella sala cinque, dipinti religiosi e ritratti, potranno essere ammirati i capolavori provenienti da Berlino e dall'Accademia di Venezia.

Nella sala finale, antichità, l'attrazione principale è composta da tre opere su tela di tre metri quadrati "Trionfi di Cesare", in prestito dalla Royal Collection.

Il 27 Settembre alle ore 10:30 si svolgerà l'anteprima per la stampa, e dal 1 Ottobre fino al 27 Gennaio, l'apertura al pubblico, ogni giorno dalle 10:00 alle 18:00, e il venerdì fino alle ore 21:00.

I biglietti, a partire da £14, gratis per gli under 12 e i soci, sono acquistabili sul sito www.nationalgallery.org.uk, al numero telefonico 08009126958, o recandosi di persona presso gli sportelli del museo.

Ilenia Valeriani

STREET-FOOD: IN ITALIA VA SEMPRE PIÙ FORTE

1000 IMPRESE IN PIÙ IN CINQUE ANNI (+60%)

Negli ultimi cinque anni, un giorno sì e un giorno no, è nata in Italia una impresa di street-food, la ristorazione ambulante che sta conquistando sempre nuovi sostenitori. L'esercito del catering su ruote, infatti, è passato dalle 1.717 attività del 2013 alle 2.729 attuali, con un incremento in termini assoluti di oltre mille unità. La fotografia del settore della ristorazione ambulante è stata scattata da Unioncamere – InfoCamere, sulla base dei dati ufficiali del Registro delle Imprese tra il 2013 e il 2018.

La ristorazione on the road è diffusa soprattutto nelle grandi città: Milano e Roma, infatti, sono affiancate in testa con 181 realtà, seguite a distanza da Torino con 130. A seguire si incontrano città medio-grandi del Sud come Lecce (128), Napoli (94), Bari (73) e Catania (71).

Elevato l'apporto che al settore stanno dando gli imprenditori under 35. Le loro 600 imprese rappresentano oggi il 22% delle oltre 2.700 attività di ristorazione da passeggio. Negli ultimi cinque anni i giovani che hanno puntato su questo segmento sono stati poco più di 100 (+23,9% la crescita della componente under 35 nel periodo).

Un ruolo meno determinante ma comunque consistente lo giocano anche gli imprenditori stranieri. Sono 327 le imprese gestite da persone non originarie dell'Italia, 112 (+52,1%) quelle aggiuntive rispetto al 2013.

A livello regionale, la classifica dei primi tre posti vede al vertice la Lombardia (389 imprese), seguita dalla Puglia (295) e dal Lazio (271).

Osservando la crescita nel periodo considerato, i dati mostrano invece l'aumento più marcato in Umbria, dove le imprese del settore sono passate da 11 a 27 in cinque anni. A seguire la Calabria, passata da 27 a 62 e la Lombardia dove le attività legate al cibo "on the road" rispetto al 2013 sono più numerose di 198 unità (da 191 a 398). (aise)

Colosseo soltanto al decimo posto su Instagram

Svetta invece la Tour Eiffel

L'Italia non brilla più di tanto quando si contano le foto di siti turistici europei che fanno bella mostra di se' su Instagram: è sorpassata da Francia, Gran Bretagna e Spagna e nella Top10 piazza soltanto il Colosseo, all'ultimo posto.

A svettare incontrastata nella classifica è la parigina Tour Eiffel con 4,6 milioni di foto, seguita dal Big Ben londinese (2,8 milioni) e da un'altra attrazione della capital francese (Disneyland, 2,6 milioni di foto).

Al quarto posto campeggia il London Eye (2,4 milioni). Vengono poi altri due celeberrimi siti turistici parigini: il museo Louvre (2,3 milioni) e la cattedrale Notre Dame de Paris (1,7 milioni). Al settimo posto di nuovo Londra, con il Tower Bridge (1,6 milioni). Ottavo è il Vaticano (1,5 milioni) e nona la fantasmagorica chiesa "Sagrada Familia" di Barcellona (1,4).

Il Colosseo deve accontentarsi del decimo posto perché' – a quanto ha segnalato una ricerca – aveva su instagram nel giugno scorso "appena" 1,2 milioni di scatti riconducibili a utenti attivi.

La Redazione

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

Pininfarina designs "revolutionary" luxury yacht

Joint venture with two british companies

A brand new form of luxury transport experience in water: the first Princess R Class performance sports yacht that will make its debut at the Cannes Yachting Festival in September 2018.The R35 is the result of a prestigious collaboration between Princess Yachts, the British giant in luxury motor yacht manufacturing, Ben Ainslie Racing Technologies, the nautical experts behind Britain's bid to win the America's Cup, known as the Formula 1 of sailing, and Pininfarina, the Italian luxury design house.

"The R35 is a rare mix of extreme elegance and technology. Often design is a triumph of beauty over function or function over beauty. Princess has been able to develop a technologically game-changing yacht that is also stunningly beautiful. It is in every way a new experience, yet also instantly recognizable as a Princes" affirms Antony Sheriff, Executive Chairman of Princess Yachts.

"With the R35 we wanted to convey pure Emotion. With the capital E" explains Paolo Pininfarina, Chairman of the Group. "The emotion felt by a child the first time he sees an airplane. The surprise for the unknown together with the wonder for the beauty and the power. The R35 embodies these three factors: an avant-garde yacht with an astonishing skin and a sprinter's heart."

The R35 was born under the imperatives of innovation and revolution, able to combine astonishing design, unmatched quality, and advanced technologies to deliver a completely unique experience. Princess's R35stands with pioneering spirit as the progenitor which opens upa new era for the company's product offering and the yacht market as a whole.

The exteriors of the R35 have been designed by Pininfarina which, for this project, looked at its origins towards the obsessive attention for aerodynamics of its founder, Battista "Pinin" Farina,who shaped the DNA of the company, based on pure and elegant lines traced at service of speed and performance.

As for sports cars, beauty must always be integrated with function. Following this approach Pininfarina created and optimized by means of the latest Computational Fluid Dynamics techniques, forms shaped by the wind, introducing air intakes in the yacht bulwark with a dual purpose: functional, as they collect air for the engines and operates as air-ejector systems that blow away tail vortex improving aerodynamic behavior, and aesthetic as the wing that covers the air intakes shapes the boat deadworkbecoming thereal mark of the project turning it in a new icon.

Princess and Pininfarina share common values as the continuous search for beauty and innovation. The firstborn of this exclusive collaboration was crafted to be the best in class. A R-evolution in the sector.

Pininfarina is an internationally renowned design house, since 87 years emblem of the Italian style in the world, with offices in Italy, Germany, China and the United States. Masterpieces for prestigious brands such as Ferrari, Alfa Romeo, Maserati and BMW were born from Pininfarina's pencil. Pininfarina has been working in the nautical sector since 1988 collaborating with leading partners such as Beneteau,Primatist, Fincantieri and Persico Marine.

METTIAMO AL BANDO LA CANNUCCIA IN PLASTICA!

Si usa 20 minuti, 500 anni per smaltirla

Le associazioni ambientaliste, in testa in Italia Marevivo, hanno lanciato una vigorosa campagna contro l'umile cannuccia di plastica che poi tanto umile non è: in media non la si usa per più di venti minuti ma la natura impiega cinquecento anni per smaltirla.

I mari – denuncia Marevivo - si stanno riempiendo di oggetti di microplastica che causano gravi conseguenze sia per la fauna marina sia, a sua volta, per l'uomo. In generale, le plastiche monouso, come le cannucce, si utilizzano soltanto una volta, per pochi minuti, e in molti casi finiscono nei nostri oceani, dove resteranno per centinaia di anni, sminuzzandosi in pezzi sempre più piccoli che vengono ingeriti dai pesci ed entrando poi nella nostra catena alimentare.

Proprio le cannucce sono finite nel mirino di Marevivo che ne chiede a gran voce lo stop all'utilizzo

In tutto il mondo si utilizzano quotidianamente più di un miliardo di cannucce, solo negli Stati Uniti ogni giorno se ne consumano 500 milioni, secondo i dati della Plastic Pollution Coalition. In Europa, le cannucce sono tra i primi 5 rifiuti raccolti sulle coste. A Londra se ne usano circa 2 miliardi l'anno tanto cheil quotidiano del pomeriggio 'Evening Standard ha lanciato una petizione su Change.org per chiedere ai produttori di metterle al bando o trovare soluzioni eco-sostenibili entro la fine del 2018.

"La plastica usa e getta negli ultimi anni ci ha invaso, è ovunque, è entrata a far parte della nostra vita quotidiana. Si è trasformata in un "mostro" invisibile – spiega Rosalba Giugni, Presidente di Marevivo – e non ci siamo resi conto dei danni devastanti che stava causando alla fauna marina e al suo habitat. Le cannucce entrano nelle narici delle tartarughe e nell'esofago degli animali. Abbiamo così deciso di lanciare questa campagna perché le abitudini dell'uomo non possono sempre avere ripercussioni sugli animali e l'ambiente, soprattutto quando esistono valide alternative per evitarle".

Un buon cocktail non si misura dalla sua decorazione ed è per questo che l'associazione domanda a tutti gli esercenti, bar e ristorante di non distribuire cannucce in plastica ai clienti e offrire, piuttosto, quelle in carta o bambù.

Nel Regno Unito tantissime catene di pub, bar e ristoranti hanno già rinunciato alla cannucce tradizionali in plastica preferendo quelle ecologiche. Marriott International, l'aeroporto di London City, Eurostar sono tra le ultime aziende che hanno aderito. Le cannucce in plastica per volere della Regina Elisabetta saranno bandite dalle proprietà reali, nei ristoratori interni di Buckingham Palace, del Castello di Windsor e del Palazzo di Holyroodhouse. Lo stesso nei caffè, bar e mensa del Parlamento scozzese e anche il Museo di storia naturale di Londra ha deciso di eliminarne l'uso.

L'ambiente in cui viviamo – sottolinea Marevivo - assume un ruolo fondamentale nella nostra salute e in generale nella nostra vita; è per questo che dobbiamo cercare di salvaguardarlo anche attraverso le azioni quotidiane e chissà, magari anche attraverso una cannuccia in plastica in meno.

La Redazione

La zita De Checco al posto della plastica

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.u

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

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

CV FOOD & WINES ltd

Corrado Sorano
Mobile: 07957 371 562

Unit 9, Print Village Industrial Estate
58 Chadwick Road
LONDON SW15 4PU
TEL: +44 (0) 20 7720 9653
cvfoodwinesltd@gmail.com

COCORICO
Italiano
Italian Food at its Best & More to Enjoy
4 Star Food at 2 Star Prices
Try us once & you will come back for more!!

Open oll day everyday 12am -11pm
Sunday and Bank Holiday 12am - 10pm
Tel: 020 8445 1188
1314-1316 High Road, Whetstone
London N20 9HJ
www.cocoricorestaurant.co.uk
info@cocoricorestaurant.co.uk
@cocoricolondon /whetstone.cocorico

SM La Notizia

here's *looking* at YOU

500 Collezione

THE NEW FIAT 500 COLLEZIONE 0% APR*

The new Fiat 500 Collezione Convertible has the perfect style for all occasions.
It is agile in cities and in the countryside, making each journey enjoyably unique.

FIAT

MotorVillage A FIAT CHRYSLER AUTOMOBILES COMPANY MARYLEBONE

105 WIGMORE STREET, MARYLEBONE, LONDON W1U 1QY
TEL: 020 7399 6650 WWW.MOTORVILLAGEUK.COM

Fuel consumption figures for the Fiat 500 range in mpg (l/100km): Urban 51.4 (5.5) – 68.9 (4.1); Extra Urban 65.7 (4.3) – 94.2 (3.0); Combined 60.1 (4.7) – 83.1 (3.4). CO_2 emissions 88 – 110 g/km. Fuel consumption and CO_2 values 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. *Offer available on the 500 Collezione range ordered between 1st August and 30th September 2018 and registered by 31st December 2018. Minimum 24% customer deposit required. With Fiat i-Deal PCP you may return the vehicle instead of making the final payment. It must be in good condition and if you exceed the agreed annual mileage, you will be charged 6p per mile for exceeding 6,000 miles p.a. in this example. Subject to status. Guarantees may be required. Ts&Cs apply. At participating Retailers only. Fiat Financial Services SL1 0RW. FCA AUTOMOTIVE SERVICES United Kingdom

L'INDUSTRIA ITALIANA DELLE MACCHINE UTENSILI A LONDRA

SI PROPONE COME ALLEATO STRATEGICO DELLA MANIFATTURA UK

Massimo Carboniero, Ambasciatore Raffaele Trombetta,Roberto Luongo e Mike Berry

L'industria italiana costruttrice di macchine utensili, robot e automazione – uno dei fiori all'occhiello della Penisola - è sbarcata a Londra in occasione del forum "Manufacturing Technologies & Robotics: the future in now" con l'ambizione di proporsi come alleato strategico delle manifatture Uk.

Il forum è stato organizzato il 12 giugno nella prestigiosa cornice dell'Imperial College da UCIMU-SISTEMI PER PRODURRE, l'associazione dei costruttori italiani di macchine utensili, robot e automazione ed ICE-Agenzia.

Forte del posizionamento nelle graduatorie mondiali di settore, ove occupa saldamente la quarta posizione tra i costruttori e la terza tra gli esportatori, l'industria italiana della macchina utensile ha scelto la metropoli britannica come meta per presentare le sue eccellenze manifatturiere, in risposta alle esigenze del mercato del Regno Unito oggi impegnato in un processo di reindustrializzazione divenuto ancor più imprescindibile dopo Brexit. Con 32.000 addetti, 400 imprese e un fatturato che, nel 2017, questo comparto si è attestato a oltre 8 miliardi di euro che per circa il 60% è dovuto all'export. I mercati esteri da sempre ne apprezzano infatti l'offerta per l'alto contenuto tecnologico, la forte personalizzazione, e l'assistenza garantita anche post vendita.

Alle caratteristiche tradizionali che contraddistinguono da sempre il made in Italy di questo settore, anche grazie alle importanti misure introdotte dal governo italiano in materia di Industria 4.0, i costruttori italiani oggi aggiungono un'ampia dimensione digitale, che si traduce, in concreto, in maggiore automatizzazione e interconnessione delle macchine e dei processi, elementi questi di sicuro interesse per gli utilizzatori e i partner britannici intenzionati a dotare i propri stabilimenti produttivi di tecnologie di ultima generazione.

Un'offerta più competitiva anche grazie ai provvedimenti di super e iper-rammortamento, da una parte, e una domanda esigente e decisamente vivace, dall'altra, sono le basi su cui UCIMU-SISTEMI PER PRODURRE ed ICE-Agenzia, attraverso l'ufficio di Londra, hanno costruito il FORUM di LONDRA che ha visto la presenza di istituzioni, rappresentanti del mondo dell'industria e del mondo accademico dei due paesi.

Accanto all'Ambasciatore d'Italia a Londra, Raffaele Trombetta, sono intervenuti in apertura lavori Massimo Carboniero, presidente UCIMU-SISTEMI PER PRODURRE, Roberto Luogo, direttore dell'Ufficio ICE di Londra, e Mike Berry, Board Member di MTA.

È' seguito il confronto tra Keith Hodgkinson, Deputy Director manufacturing, defence and Marine at the Department of Business, Energy and Industrial Strategy, e Stefano Firpo, direttore generale per la politica industriale, la competitività e le piccole e medie imprese del Ministero dello sviluppo economico italiano, in collegamento da Roma.

Come indicato dall'Ambasciatore d'Italia a Londra, Raffaele Trombetta in apertura, "Italia e Regno Unito vantano una già forte cooperazione nel settore delle manifatture: basti pensare che l'industria meccanica ed i beni strumentali rappresentano la quota principale delle esportazioni italiane verso il Regno Unito, ammontando ad un totale di euro 3,1 miliardi nel 2017".

L'Ambasciatore Trombetta ha, inoltre, fatto riferimento al lancio, promosso dal Governo britannico lo scorso anno, di un Libro Bianco sul nuovo Piano Industriale, caratterizzato da particolare enfasi sulla ricerca e sullo sviluppo del settore manifatturiero con lo scopo di riequilibrare l'economia locale. In questa cornice, ha detto: "l'Italia potrebbe complementare il settore manifatturiero britannico e diventare un alleato strategico per il futuro, visto il proprio ruolo di leader mondiale nella produzione di macchinari complessi, e più in generale, nel settore dell'automazione e simili".

"Con questo forum - ha affermato Massimo Carboniero - intendiamo sottolineare all'attenzione dei partner d'Oltremanica, anche attraverso la diretta testimonianza di alcune tra le migliori realtà imprenditoriali di settore, le opportunità offerte dalla nuova tecnologia italiana. Obiettivo di questa iniziativa è far sì che le controparti tornino a casa con un'idea più precisa di quanto è possibile fare insieme, secondo lo spirito della collaborazione e della partnership con cui noi costruttori italiani operiamo sui mercati internazionali".

Roberto Luogo, direttore dell'Ufficio ICE di Londra, ha concluso dicendo: "Quella di oggi è una grande opportunità per presentare le migliori tecnologie italiane al sofisticato mercato britannico. La grande attenzione che UCIMU-SISTEMI PER PRODURRE ha posto nel collaborare a questa iniziativa è conferma della validità del progetto che siamo certi potrà essere attivatore di interessanti relazioni e confronti tra gli attori dei due sistemi paese.".

La Redazione

Una vostra visita è sempre gradita

Carlo Jewellerys

sin dal 1967

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

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

Orario: 10am. - 5pm. Lunedì - Sabato
25a HATTON GARDEN LONDON EC1N 8BN
(Vicino alla Chiesa Italiana di San Pietro)
TEL: 020 7242 2407 - 020 7242 4731 - FAX: 020 7242 2407
www.carlojewellers.com - info@carlojewellers.com

Commemoration in London for Vittorio Veneto

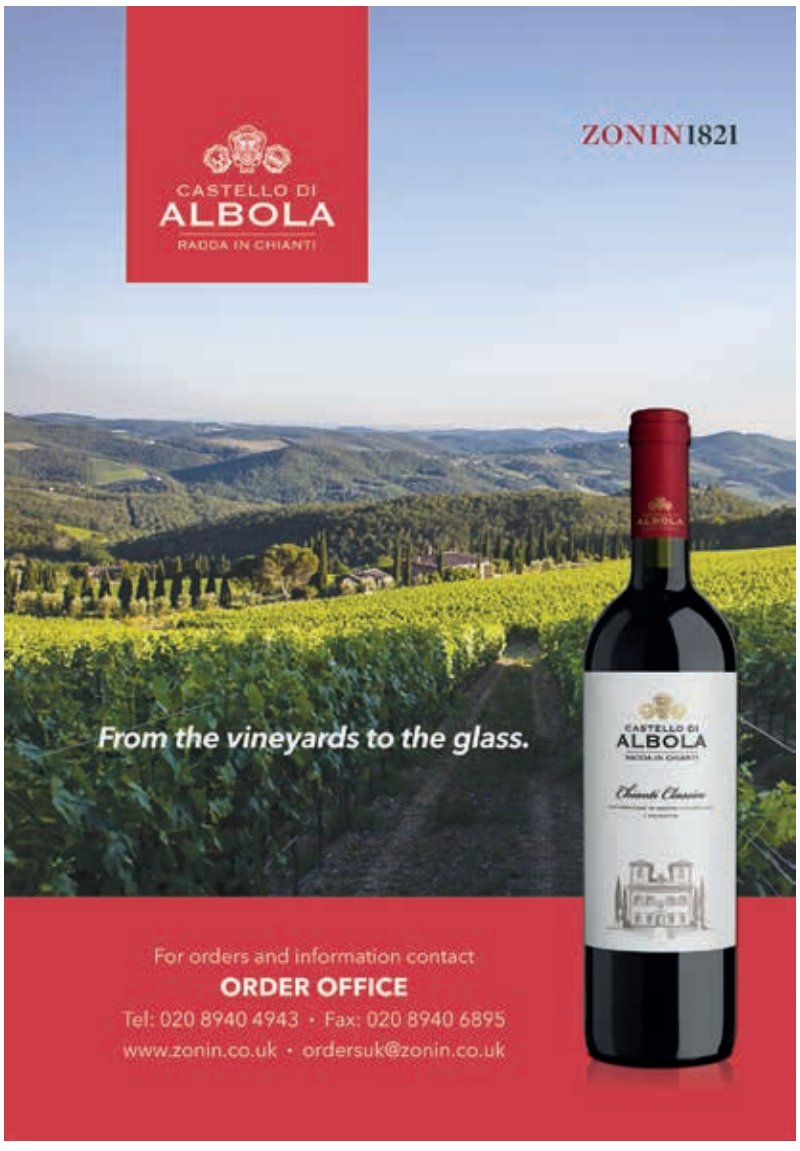
100 years ago the crucial battle

The 1st of August, the Army and Navy Club in London hosted a ceremony to commemorate the 100th anniversary of the Battle Of Vittorio Veneto, the First World War's last battle between Italy and the Austro-Hungaric Empire. The choice of commemorating the occasion in London is due to the presence of a British brigade alongside Italian troops during that battle; a fundamental help that secured Italy's victory on the North-Eastern front and led to the conclusion of hostilities and the return to a peaceful living.

The ceremony was celebrated with an exhibition, entitled "Storming The Skies: the saga of the Italian front – unconventional aspects of a war", where the value and courage of Italian soldiers on the Front were commemorated.

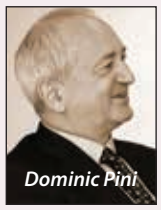
In particular, Brandolino Brandolini d'Adda was remembered, as the only member of the Chamber of Deputies of the Italian Kingdom, voluntarily enrolled on the Front, who unfortunately lost his life in that Battle.

A delegation from the town of Vittorio Veneto, presided by the Mayor Roberto Tonon, officiated the commemoration in London, together with Gen. Fulvio Poli, the Defense Attaché of the Italian Embassy in London Gen. Giovanni Gagliano, and the First Counsellor of the Embassy, Fabrizio Colaceci.



SM La Notizia LONDRA

DOMANDE ALL'AVVOCATO


Dominic Pini

BREXIT: CHE SUCCEDE AI CITTADINI EUROPEI IN CASO DI "NO DEAL"?

Gentile Avvocato,
Ho letto che Regno Unito e Unione Europea sono giunti ad un accordo sui diritti dei cittadini in un "Withdrawal Agreement" pubblicato nel Marzo 2018. Potrebbe spiegarmi qual'è la posizione corrente dei cittadini dell'Unione Europea se non si dovesse trovare un accordo con il Regno Unito per l'uscita dall'Ue? Ho vissuto e lavorato nel Regno Unito per tre anni e sono sposato con una lettone che correntemente lavora nel Regno Unito. Kindest Regards, Federico

Gentile Federico,
Regno Unito e Unione Europea sono giunti ad un accordo sui diritti dei cittadini Europei nel Marzo del 2018 nella seconda parte della Bozza che s'intitola, "Withdrawal Agreement". Esso provvede a tutelare i cittadini UE, le loro famiglie e i datori di lavoro. Tuttavia, è importante notare che i diritti dei cittadini Ue diventeranno legalmente vincolanti solo se Regno Unito e Unione Europea saranno d'accordo su tutti gli aspetti del divorzio. Questo include il tema dell'Irlanda del Nord e il mercato singolo. Perciò, se non si dovesse arrivare a trovare un accordo entro il 29 Marzo del 2019, il Withdrawal Agreement non sarà messo in pratica ed e' probabile dunque che la libera circolazione dei cittadini dell'Unione Europea continuerebbe fino a quando verrà sostituita da un nuovo accordo fra il Regno Unito e la EU.
La posizione corrente dopo il Withdrawal Agreement è la seguente:
• Ci sarà un periodo di transizione tra il 29 Marzo 2019 e il 31 Dicembre 2020. Ciò significa che i cittadini Ue che si trasferirebbero in Uk e i cittadini Uk che si sposterebbero nella Unione Europea, potrebbero fare ciò sulla base del diritti della libera circolazione degli individui fino al 31 Dicembre 2020, che diventerebbe il "cut-off date".
• Dopo il 31 Dicembre 2020 ("cut-off date") i cittadini della Unione Europea sarebbero idonei a restare in Uk. Similmente, i datori di lavoro continuerebbero ad avere accesso alla forza di lavoro della Unione Europea fino al "cut-off date".
• I cittadini dell'Unione Europea che arriverebbero nel Regno Unito dopo la "cut-off date" sarebbero soggetti al nuovo sistema di immigrazione (non ancora determinato).
• La Bozza del WIthdrawal Agreement provvede che i membri delle famiglie potranno continuare a fare parte dei cittadini della EU nel Regno Unito fino alla "cut-off date". Dal 1 di Gennaio 2021, ai membri delle famiglie sarà concesso di entrare nel Regno Unito sotto il diritto di libera circolazione degli individui, a condizione che possano fornire prova che le loro relazioni famigliari con i cittadini della EU esistevano prima del 31 Dicembre 2020, queste includono relazione matrimoniali; figli sotto i 21 anni; figli dipendenti oltre i 21 anni; famigliari direttamente dipendenti su di loro in linea discendente e bambini nati o addottati dopo il 31 Dicembre 2020 potrebbero anche essere idonei , in alcune circostanze.
Si prevede che i membri di una famiglia che entreranno nel Regno Unito dopo la "cut-off date" che non rientreranno nelle eccezioni elencate di sopra, saranno soggette alle regole di immigrazione del Regno Unito che correntemente richiedono uno stipendio minimo di £18,600 (o del risparmio minimo di £62,500 tenuti per parte per un minimo di 6 mesi).
A quei cittadini della Unione Europea e i loro membri famigliari che risiederanno nel Regno Unito dopo la cut off date e che desidereranno restare nel Regno Unito sara' categoricamente richiesto di far domanda per un "Settle Status Document" (anche se sono già in possesso di un documento rilasciato sulla base della legge della libera circolazione dell'Unione Europea).
Per acquisire un settled status Document, verrà richiesto di essere residente per 5 anni consecutivi nel Regno Unito prima del cut-off date. Se si hanno meno di 5 anni di residenza, verrà rilasciato un "pre-settled" status per fare in modo che la persona sia in grado di completare i 5 anni, e diventare così idoneo ad ottenere il settled status.
Il sistema di applicazione per il "settled status" sara' semplificato e la procedura accelerata grazie al fatto che ci sarà la possibilità di essere fatta online o con una domanda via cellulare (con l'opzione di completare un modulo cartaceo per coloro che non dovessero essere in grado di fare domanda online). La domanda implicherà 3 passaggi principali, (a) prova di identità caricando un documento ufficiale; (b) conferma di continua residenza con un sistema di controllo da parte delle autorità delle tasse; (c) dichiarazione di condanna penale.
La tariffa per il processo di applicazione sarà di £65 per coloro che avranno o saranno al di sopra di 16 anni e di £32.50 per i minori di 16 anni. Coloro che saranno già in possesso di un documento di Residenza Permanente potranno scambiarlo gratuitamente per un "settled status" mostrando un valido ID e una prova di continua residenza nel Regno Unito e sempre a patto di avere la fedina penale pulita.
Dominic Pini

THE STRONG AND VULNERABLE WOMEN OF ANNA MAZZOTTA

THREE NEW EXHIBITIONS FOR THE ANGLO-ITALIAN PAINTER

Anna Mazzotta

Born and bred in Wiltshire, Anna Mazzotta is a refreshing addition to the art world. Of proud Italian heritage, Anna has an incredible work ethic. She has been nothing short of prolific in her Bristol based studios and is currently planning exhibitions in London, LA and her home town of Swindon.
Anna completed a Masters in Fine Art at The Royal College of Art. She also has a 1st Class Honours Degree from Wimbledon School of Art. Her collections include John Hedgecoe (Royal Photographer – postage stamp) Bob & Susan Kasan Summer.
After Graduating from the Royal College of Art, Anna has been working as a fine artist with her major influences being: Theatre, Film and Fashion and using this to highlight the human condition with a focus on expression underpinned by humour, colour and her artists eye.
The female artists that inspire her are Leonor Fini and Tamara Lempika. Her work features many strong, powerful and yet vulnerable women, shown in scenes which highlight the human condition, subsumed with humour. Themes and subject matter made ever more important with the backdrop of the current day issues women are still facing.
Anna strongly believes humour is the emotion that allows us to truly connect with each other and art. She is recently quoted in stating: "Art provides insights and empathy and connects the viewer with my pictures in their own context, their own experience which then makes the picture their own"
Her painting is a way of seeing the world, thinking – feeling, showing sensations, not just the mechanics of a scene, but instead emphasising energy, life & the letting the character's inner emotion come forward.
Anna is passionate about the beauty of caricatures, with just a few strokes of brush or charcoal a picture can be transformed.
All too easily a life drawing can be anatomically perfect yet the picture can totally lack life and spirit. Her work is underscored by a physical interaction with the medium. Her drawing an extension of self for the viewer to also engage with, to make their own.
Winning multiple awards along the way (the most notable of which was being one of the youngest winners of the prestigious Jerwood Drawing Prize) Anna appreciates the accolades but they're not her work's driving force. Anna wants to connect with a wider UK audience and use this as a launch pad for an International showcase, exhibitions & engagements
Her recent exhibitions include an homage to Diana Dors – a public gallery at Swindon Central Library. This ran from May- June 2018.
Anna has been asked to be the Artist in residence in association with Network Rail, Heathrow Express/GWR-Paddington Station and plans an exhibition later in 2018

Recent engagements have included being the artist in residence at the iconic Saunton Sands Hotel, North Devon, The Pelham Hotel, Knightsbridge & London's International Dispute Resolution Centre.
Commissions in the past few months alone have included Hollywood superstar Jane Fonda, Campaigner Heather Mills and a sought after portrait of DJ legend Fatboy Slim. This now hangs in his restaurant in Brighton and prints signed by the eminent performer and producer are available on request.
For further information take a look at www.annamazzotta.co.uk
La Redazione

LA MOSTRA 'SYLVIA AND SILVIO' RIMARRÀ APERTA FINO A SETTEMBRE

Sarà perché non mancano i grossi nomi – da Giacomo Matteotti a Gramsci e Mussolini o per via che tra gli episodi trattati figurano l'assassinio dei fratelli Rosselli e la tragedia dell'Arandora Star; fatto sta che, sorpresi dall'afflusso di visitatori, la Charing Cross Library ha deciso di prorogare la mostra 'Sylvia and Silvio' fino a settembre.
Inaugurata lo scorso marzo, la mostra getta luce sulla 'Little Italy' di Londra tra il 1900 e il 1940 attraverso l'attività di una delle più famose coppie anglo-italiane dell'epoca, la suffragetta Sylvia Pankhurst e il torinese Silvio Corio.
Organizzata dall'ANPI di Londra e curata dalla storico Alfio Bernabei, la mostra non manca di suscitare curiosità, anche per il fatto che è stata installata nel palazzo a due passi da Trafalgar Square che fu la sede del partito fascista italiano in Inghilterra. "L' edificio fu acquisito nel 1936 con una spesa pazza a cui contribuirono molti immigrati italiani" spiega Bernabei " Nel '37 fu rimesso a nuovo con pavimenti di legno di noce fatto venire apposta dall'Italia perché ritenuto ideale per i balli, completato con due ristoranti e sala da biliardo, e infine arredato con una grande statua di Giulio Cesare. Rimase il quartier generale del fascio fino al 10 giugno del 1940 quando Mussolini dichiarò guerra a Francia e Regno Unito."
La fuga dal palazzo fu così rapida che apparentemente non ci fu tempo di salvare nulla. "Una testimonianza d'epoca racconta come improvvisamente dai camini salirono nuvole di fumo quando qualcuno si preoccupò di bruciare tutti i documenti" continua Bernabei "Quanto alla statua di Giulio Cesare all'ombra della quale cantò anche il tenore Beniamino Gigli, alla Library ancora oggi cercano di sapere dove sarà andata a finire. Durante la guerra il governo inglese mise il palazzo sequestrato ad uso delle truppe canadesi. Oggi è una bella biblioteca che da in prestito anche molti libri italiani." 'Sylvia and Silvio' fino al 10 settembre alla Charing Cross Library, 4 Charing Cross Road, London WC2H 0HF- charingcrosslibrary@westminster.gov.uk - Tel 0207 641 4625.

LE TESTE DI CUOIO ITALIANE RACCONTATE IN UN LIBRO

L'ha scritto la giornalista Claudia Svampa

Claudia Svampa

Un nuovo importante libro porta alla luce un mondo poco conosciuto, quello delle forze speciali italiane abituate a vivere nell'ombra, a operare in condizioni quasi sempre estreme, dedicando la propria vita a un ideale ormai desueto: la Patria.

"In ogni parte del mondo" è stato scritto dalla giornalista Claudia Svampa, venuta a stretto contatto con le teste di cuoio tricolori durante missioni in Somalia, Iraq, Libia, Tunisia, nel Mediterraneo e nell'oceano Indiano.

Romana, da oltre venti anni impegnata su temi internazionali come corrispondente estera e inviata speciale, sposata all'attuale console generale a Londra Marco Villani, Claudia Svampa ha attinto proprio alla ricca esperienza personale per il suo primo libro, un romanzo-reportage "pensato – dice – come un'incursione tra l'anima e i sentimenti dei più coraggiosi soldati italiani, gli uomini delle Forze speciali".

Il volume, pubblicato dalla casa editrice Historica, si avvale delle riflessioni corsive di un ufficiale delle forze speciali (il Col. Fabio Mattiassi), contiene una lettera inedita della celeberrima giornalista-scrittrice Oriana Fallaci e vuole riparare al fatto che dei valorosi militari italiani dell'ombra troppo spesso si ignorano "l'impegno, il coraggio, la serietà e la lealtà" e quasi mai se ne riconoscono "l'eccellenza e la straordinarietà".

Claudia Svampa presenta questi uomini in una chiave particolare, "quella delle emozioni, delle paure, dei sacrifici, dei limiti superati e di quelli insuperabili", cercando di portarne a galla "gli amori e i sentimenti".

"Nessuna delle storie, intrecciate nella trama narrativa, è una storia di fantasia. Ciascuno di questi uomini che racconto – sottolinea l'autrice - è un uomo, un soldato, un nome e un grado vero. Gli incontri con loro non sono state interviste da microfono e taccuino. Nascono spesso dai molti giorni trascorsi insieme in luoghi sperduti del mondo, dall'Iraq alla Somalia. Serate passate nelle basi militari in cui, dopo una giornata di lavoro intensa, ci si ritrovava a parlare insieme, sotto le stelle, con un bicchiere di Coca Cola o di birra in mano".

Nel libro campeggiano anche due donne: Clara ed Ester, "cuori veri, che hanno pulsato, sofferto e amato profondamente uomini speciali". Clara solo dopo la sua morte ha permesso che fosse rivelata l'intensità di un amore vissuto mezzo secolo prima con un TopGun. Ester non è in realtà una barista di Livorno, ma poco cambia, perché dopo aver perso il suo incursore non ha più ritrovato una vita reale in cui riconoscersi.

La Redazione

CELEBRAZIONI DEL 90º ANNIVERSARIO di FONDAZIONE della SEZIONE ANA GRAN BRETAGNA

Programma di massima per il 19-20-21 Ottobre 2018

Venerdì 19

Ore 11:00 presso l'Istituto Italiano di Cultura presentazione (in inglese): "Italy and Great Britain together in the First World War" ossia "Italia e Gran Bretagna insieme nella Prima Guerra Mondiale"

ore 19:00 Presso la sede del Reggimento della Reale Artiglieria ("The Honourable Artillery Company" www.hac.org.uk) nella City of London, concerto della Fanfara della Sezione ANA di Palmanova nella Piazza d'Armi

ore 19:30 cena di gala nella "Long Room of Armoury House" (d'obbligo abito scuro e cravatta e per gli Ufficiali l'alta uniforme)

Sabato 20

Ore 19:30 concerto bandistico presso la chiesa Italiana di Londra- San Pietro in Clerkenwell della Fanfara della Sezione di Palmanova

Domenica 21

Ore 11:00 partecipazione alla cerimonia di commemorazione dei Caduti Italiani presso il Cimitero Militare di Brookwood, nel Surrey, con l'intervento della Fanfara di Palmanova alla presenza delle rappresentanze di tutte le associazioni e massime autorità civili e militari Italiane nel Regno Unito. A cerimonia conclusa, trasferimento in pullman a Shenley

ore 13:30 omaggio al monumento all'Alpino di Villa Scalabrini, a Shenley e a seguire colazione nell'attiguo salone e saluti delle autorità.

Per informazioni +44 7771878735 sergio.deluca@btinternet.com

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

Victoria Trombetta, la Duchessa di Somerset, Marina Fazzari, Simona Spreafico e Paola Ciprari

Italian Pop up Summer Bazaar 2018

Sempre più importante vetrina del "made in Italy"

L'Italian Pop-up Summer Bazaar de Il Circolo diventa sempre di più una importante vetrina del "made in Italy" in Uk, come ha dimostrato l'ultima edizione che si è svolta il 13 Giugno a Londra presso lo Sloane club in Lower Sloane Street.

La Signora Victoria Trombetta, moglie dell'Ambasciatore Italiano a Londra e la Duchessa di Somerset, entrambe patrons de Il Circolo, hanno congiuntamente tagliato il nastro inaugurale, rigorosamente bianco, rosso e verde, e si sono poi soffermate a lungo per osservare la merce esposta e conversare con i venditori. La Duchessa è tornata diverse volte nell'arco della giornata in compagnia di Milly Carlucci, presentatrice televisiva tra le più amate dal pubblico.

Nel corso degli anni, l'Italian Bazaar ha acquistato un peso crescente tra gli operatori del Made in Italy nel Regno Unito che sono gia' ben impiantati o che vogliono farsi conoscere dal pubblico inglese e internazionale. All'edizione di quest'anno hanno partecipato Avida Fashion, Lavinia Fontaine, Trevi Italian Tiramisu, SJo Accessories, Creazioni Artistiche MM, B4Ballerina, Semon Cashmere, Annalea Tunesi, Dettagli Preziosi, Piti Purses, Milan Shopping, Livia Salvatori, Needle Craft Kids, The Red Pot London, Psantiago Alpaca Designs, Martina London, SEEB London, Azienda Agricola Papa Edoardo di Rodogallo, Palizzi, Memsahib, Terre verdi, SW1 Handmade.

Il Circolo, Associazione Culturale Italiana, presente a Londra da più di venti anni, è una registered Charity con lo scopo di diffondere la Cultura Italiana nel Regno Unito.

I fondi raccolti da Il Circolo sono destinati a progetti di ricerca, borse di studio, iniziative umanitarie. Il prossimo appuntamento è per il 1 e 2 Dicembre per il Chistmas Bazaar a St Mary Abbots Vicarage Gate (Kensington Church Street).

YOUR GATEWAY TO ITALY AND THE WORLD.

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

THE MASTABA
UNA PIRAMIDE GALLEGGIANTE A LONDRA
L'ULTIMA STRAVAGANZA DI CHRISTO

Christo Yavachev, il celebre artista noto insieme alla moglie Jeanne Claude per le stravaganti opere di imballaggio dei monumenti, è tornato a Londra con una straordinaria attrazione sul Serpentine Lake di Hyde Park: "The Mastaba, una struttura originaria della Mesopotamia".

The Mastaba è una struttura temporanea, presente dal 19 giugno al 9 settembre nel grande parco londinese, composta da 7506 barili di benzina, accatastati a formare una piramide galleggiante alta 20 metri, larga 30 e lunga 40. Per la piramide sono state utilizzate taniche che virano dal colore bianco al blu, e alle sfumature del rosa e del malva.

La coppia di artisti non è nuova all'utilizzo di tali materiali, sperimentati già nel passato.

La maestosa scultura è ben visibile da diversi punti del parco, in particolare dal ponte del laghetto e, per i più curiosi e temerari, è in teoria possibile avvicinarla anche a nuoto.

L'artista si è detto certo che non ha deturpato l'ambiente naturale ed è riuscito a creare un nuovo habitat per gli uccelli e i pipistrelli del luogo. Afferma di essere convinto di lasciare la zona ancor più bella, addirittura migliorata grazie alle opere di pulizia del parco e del trattamento anti-alghe realizzato all'acqua.

In ogni occasione l'obiettivo di Christo, tra i maggiori esponenti della Land Art, è di rendere l'opera parte integrante dell'ambiente circostante, modificandolo solo provvisoriamente.

In concomitanza con la realizzazione della piramide è stata inoltre allestita una retrospettiva di sculture, foto, e disegni dei coniugi artisti, da ammirare, gratis, presso la Serpentine Gallery.

Ilenia Valleriani

Marmo, Sudore e Sangue: gli anni duri di Michelangelo in Alta Versilia

Il 27 settembre all'Istituto Italiano di Cultura verrà ricordato un periodo molto sofferto e poco noto della vita di Michelangelo, a 500 anni dalla sua permanenza sotto il Monte Altissimo delle Alpi Apuane. Probabilmente il grande artista fiorentino avrebbe voluto stendere un velo pietoso sull'infelice esperienza, ma questa ebbe importanti conseguenze per lo sviluppo futuro di questa area e comunque mette in luce un altro tassello del complesso carattere e delle poliedriche capacità di Michelangelo.

Margherita Calderoni, Proconsole in UK dell'Associazione Fiorentini nel Mondo, giornalista e storica, parlerà in tale occasione di questo difficile periodo che fu all'origine dell'industria del marmo in Versilia e della tormentata vicenda della facciata di San Lorenzo in Firenze, che fu appunto causa dell'arrivo di Michelangelo in Pietrasanta e Seravezza, obtorto collo, per ordine di Papa Leone X.

La presentazione sarà arricchita dal contributo del Prof. Arch Massimo Ruffilli , promotore di un progetto relativo a suddetta facciata e ideatore della recente proiezione sulla medesimo del disegno originale michelangiolesco. Espressamente dall'Italia anche la partecipazione dello scultore Nicolas Bertoux, proprietario di uno storico laboratorio in Seravezza, circa l'attuale cultura del marmo, le cave, gli artisti,le nuove tecnologie

La serata ha il patrocinio dei Comuni di Pietrasanta e Seravezza e della Fondazione Terre Medicee. E' inoltre sponsorizzata da MITAL, Antica Fornace Mariani di Terrecotte Artistiche dell'Impruneta, dai rinomati vigneti che producono il Supertuscan IGT "Diadema", e naturalmente dall'Associazione Fiorentini nel Mondo. Seguirà "cheese and wine" reception.

La Redazione

Siciliani del mondo, mandate una foto!
Per il concorso Estate 2018

Dopo il successo riscosso lo scorso anno, si replica con la seconda edizione del Concorso fotografico "Estate 2018 - Casa Sicilia - Progetto Sicilia nel Mondo": la partecipazione è aperta ai tanti siciliani che ritornano a casa in occasione delle ferie estive. A loro il "Progetto Sicilia nel Mondo" chiede di inviare "una bella foto, che li ritrae nei luoghi del cuore, colorati e panoramici, che sappiano esaltare momenti di pura sicilianità, vissuti da soli, in famiglia o con gli amici".

Le foto "Estate 2018 - Casa Sicilia", dovranno riguardare il periodo di vacanze trascorse nell'isola, da giugno a settembre 2018, dovranno essere corredate dal luogo e dai nomi delle persone ritratte, ma soprattutto da un saluto o una dedica per un max di 3-4 righe. Gli scatti dovranno essere inviati entro il 21 settembre 2018, alla mail progettosicilianelmondo@laquilone.eu o direttamente via messenger a Carmen Intile coordinatrice del Progetto e animatrice delle pagine social.

Le foto pervenute saranno inserite sul gruppo social "Progetto Sicilia nel Mondo". Alle prime tre classificate, accuratamente selezionate dal direttivo del "Progetto Sicilia nel Mondo" - Associazione L'Aquilone Onlus di Messina, sarà dedicata la giusta attenzione mediatica, la consegna dell'attestato e al primo classificato assoluto sarà consegnato anche un premio-ricordo.

"Noi siciliani – ha dichiarato la coordinatrice del Progetto Carmen Intile - siamo accomunati dal forte e sentito valore della sicilianità e dal grande attaccamento alla nostra amata terra, come fossimo una grande famiglia. Ed è per questo che vogliamo raddoppiare e crescere insieme a Voi, insieme questo potrà realizzarsi. Buone vacanze e un caloroso abbraccio da tutti noi di Progetto Sicilia nel Mondo".

ANNESSA
importa ltd
FOOD & WINE IMPORTERS SINCE 1983
UNIT 1,
TRADE CITY,
13 CROWN ROAD, ENFIELD,
EN1 1TH
TELEPHONE: 020 8804 3900
FACSIMILE: 020 8804 8714
EMAIL: sales@annessa.com

19 B 82
Belluzzo
International Partners
38 Craven Street, London WC2N SNG
Tel: +44 (0)20 7004 2660 - Fax: +44 (0)20 7004 2661
london@belluzzo.net
www.belluzzo.net

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

VIGNALI ROCCAMORA
Terramenti in Sicilia
GAETANO ALFANO
Roccamora UK
T: +44 (0)20 8443 7310
M: +44 (0)7785 280 267
E: gaetano@roccamora.co.uk
Skype: alfano.gaetano
Roccamora UK
Unit 1, Trade City
13 Crown Road
Enfield EN1 1TH

Open on Sunday
Aperto la Domenica
BRICIOLE
RISTORANTE GASTRONOMIA
20 HOMER STREET , LONDON W1H 4NA - TEL 0207723 - FAX 020 7723 5144
www.briciole. co .uk - info@bricciole.co.uk

Unit C34 Hastingwood Trd Est, 35 Harbet Road, London N18 3HU
Tel: 020 88035344
info@ilgelatodiariela.com
www.ilgelatodiariela.com
Il gelato di Ariela
PASSIONATE ABOUT GELATO

SEEDS OF ITALY
D 2 Phoenix Ind Est Rosslyn Cres, Harrow, Middx HA1 2SP
Tel: 020 8427 5020 - Fax: 020 8472 5051
e-mail: grow@italianingredients.com - web: seedsofitaly.com
800+ Italian Seeds/Deli Provisions/Cookshop/Preserving/Gifts
Open to the public or call for a catalogue.
Franchi Sementi, Seed producers, Est.1783, Bergamo

THE GHOST OF MICHELANGELO IN PIETRASANTA

IN THIS TUSCAN TOWN THE ARTIST LOOKED FOR MARBLE

Proudly overlooking the Versilia Riviera and deeply associated with the ghost of Michelangelo, Pietrasanta is the "holy stone" of the majestic Apuan Alps, a culturally and artistically polished stone, sparkling from the reflection of the enchanting Tyrrhenian sunsets.

Its historical background begins in 1225, when Guiscardo from Milan, "podestà" of Lucca, decided it was the best spot from which to keep an eye on both Pisa and Genoa and their respective territorial claims. Florence also desired supremacy in that strategic and beautiful part of Tuscany, so Giovanni de' Medici, as Pope Leo X, brought Pietrasanta and Versilia under Florentine control. In 1841 Leopold II of Lorraine, Grand Duke of Tuscany, granted Pietrasanta the status of "Noble City", as a homage to its glorious past, the beauty of its buildings, the importance of its institutions and the number of noble and wealthy families residing there. These features have remained until the present day, as Pietrasanta and its surroundings are very much in demand by VIPs eager to have at least their summer house on its glorious hills covered by pine woods and olive trees, or on the fashionable seafront of Forte dei Marmi.

One of the first example of programmed urbanization in Tuscany, Pietrasanta's pride is the charming Cathedral Square, dominated by the Fortress of Sala, whose battlement walls reach the rectangular perimeter of the spacious square, where the St. Martin's Cathedral (13th century) stands next to its red brick bell tower, the Church of S. Augustin (14th century) with the annexed former convent, the sober-styled Magistrates' Court (14th century) the Tower of the Hours (16th century) and the Rocchetta Arrighina, in whose foundations Castruccio Castracani, Lord of the town, auspiciously placed a cup of water and wine, a precious sapphire ring and a gold florin. The square is further enhanced by the Marzocco fountain, bearing the Florentine heraldic lion witnessing the Florentine influence, which was reinforced by the close 19th century statue of Leopold II,who is the first spectator (pleased or not) of the contemporary sculptures displayed every summer in the square, a museum in the open.

Marble quarrying has brought an army of sculptors to Pietrasanta following in the footsteps of Michelangelo, who personally came here and in Seravezza to chose his marble blocks extracted from the Apuan Alps. The Piazza, blessed by its seclusion from traffic, is a lovely sitting room where tourists and artists from all over the world mingle with the friendly residents. Laboratories for marble and foundries for bronze have established the fame of Pietrasanta and Versilia as an international point of reference for all those who work in this artistic field

Adams, Bloc, Botero, Cascella, Mitoraj, Moore, Nogouchi, Pomodoro, Stagi, Signori, Tommasi and Yasuda are among the many famous names which keep enriching the town and the museum of sculptors' models, next to the public library which overlooks the lovely cloister of S. Augustine, now the "Luigi Russo" Cultural Centre. The church is also an unusual and suggestive space regularly hosting masterpieces in painting and sculpture, and even the small Misericordia oratory boasts great frescoes by Botero, a regular presence in Pietrasanta, as are the echoes of Michelangelo and the poet Giosuè Carducci, native of the nearby Valdicastello.

" I like Pietrasanta," he wrote, " a beautiful town with a unique square, a cathedral worthy of a great city, and the Apuan Alps as a background. And what surroundings! What mountains, what greenery, what shade, what rivers, what fresh streams flow beneath chestnut trees and olive groves and orange orchards, all framed by marble quarries along the green !"

Back in town, Pietrasanta is not only a venerable collection of old stones and ancient memories. Its cobbled streets are lined with art studios and artisan workshops, antique and fashion boutiques, lively cafes and picturesque trattorie. They provide an evocative itinerary as yet unspoilt by the tourism industry, a stimulating dish of Culture served on an ornate plate which provides an alluring alternative to the Marina, which, for its own part, offers modern facilities, bathing establishments and sporting and recreational amenities for a comfortable and enjoyable holiday, whatever your preferences.

Margreta MOSS

DALLA SICILIA
CON SAPORE.

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

Da Palermo a Londra,
il nostro viaggio è appena cominciato.

Ogni giorno
il nostro amore
sulla tua tavola.

PREZZEMOLO & VITALE

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

Prossima apertura
NOTTING HILL

ordina su
deliveroo.co.uk

SM La Notizia LONDRA

Jovanotti trascina il pubblico di Wembley

Due ore e mezzo di fantasmagorico show

Jovanotti sei confermato uno dei più importanti cantanti e showmen italiani a Londra dove per un suo fantasmagorico concerto di due ore e mezzo gli hanno concesso nientemeno che Wembley.

Lorenzo "Jovanotti" Cherubini ha mandato in visibilio il pubblico quando si è esibito nella mitica arena il 25 giugno davanti a oltre quattromila persone, nel quadro di una tournee europea incentrata sul suo ultimo album, "Oh, Vita!", prodotto da Rick Rubin e pubblicato da Universal Music alla fine dell'anno passato.

Come capita quasi sempre se si tratta di artisti famosi con un ricco e celebre repertorio, gli spettatori si sono particolarmente infiammati quando Jovanotti ha riproposto sempreverdi cavalli di battaglia come 'L'ombelico del mondo'. Forte è stato allo stesso tempo l'interesse per le sue creazioni più recenti, incominciando dalla canzone che dà il nome all'ultimo album (il suo quattordicesimo, già disco di platino grazie a più di 120.000 copie vendute). I fan hanno anche molto apprezzato il maxischermo alle spalle dell'artista dove in simbiosi perfetta con le canzone sono stati proiettati sofisticati, ipnotici video stile Mtv.

Con la sua musica – etichettata spesso come hip hop dal tono rap – Jovanotti ha fatto breccia anche tra gli spettatori inglesi ammaliati dall'energia e dal calore delle canzoni.

"Offrirò un grande spettacolo gioioso e sono entusiasta di condividere la mia musica con tutte le persone che si uniranno a noi durante il mio tour live di Lorenzo 2018! Stiamo lavorando sodo per fare qualcosa di straordinario, farà impazzire", aveva promesso il cantante e all'arena di Wembley e' stato sicuramente di parola.

Il cantante ha tenuto a sottolineare i suoi forti, quasi ombelicali rapporti con la metropoli britannica: "Tanti – ha detto - sono i motivi che ci portano e ci richiamano in questa città come fosse un magnete importante, per me lo è stato tantissimo, moltissimo in tutta la mia vita".

A spezzoni, tra una canzone e un'altra, ha raccontato che proprio Londra fu la meta del suo primo viaggio a 15 anni (ai genitori aveva detto che andava in gita scolastica...) e a Londra ha composto 'Gente della Notte', dopo una scorribanda notturna per la citta', e "l'Ombelico del Mondo" (che vide la luce su un modestissimo tovagliolino di un Fish&Chips).

Per quanto riguarda il suo ultimo album Jovanotti ha spiegato che l'ispirazione gli e' arrivata dal "Don Chisciotte" di Miguel de Cervantes e da un lampadario...

"È iniziato tutto – ha rivelato - da una pagina di Don Chisciotte, poi è arrivato il lampadario e ho visto lo spettacolo che volevo fare. Cercavo un punto di partenza, un'immagine, una suggestione. In questi casi divento un cacciatore, sto in agguato in cerca di cose che attirino la mia attenzione in modo speciale e soprattutto irrazionale, come un bimbo in gita".

In effetti proprio i lampadari (tredici in tutto quelli in scena) hanno dominato il concerto-spettacolo che si e' aperto con un cartone animato di tre minuti realizzato dal fumettista Manuele Fior, imperniato su Don Chisciotte e con la voce di Miguel Bose' che impersona il cavaliere errante e recita in spagnolo.

Prima di chiudere con "Viva la Libertà", brano tratto dal suo ultimo album, Jovanotti ha reso omaggio agli italiani di Londra cantando con la chitarra "l'italiano" di Toto Cutugno ma cambiando l'ultima strofa: niente "italiano vero" ma "cittadino del mondo"….

La Redazione

MAX GAZZÈ: SHOW A LONDRA IL 21 OTTOBRE

CANTERÀ ALL'02 SHEPHERD'S BUSH EMPIRE

Max Gazzè torna a calcare i palchi europei con La favola di Adamo ed Eva, European Tour 2018", per festeggiare i vent'anni dalla pubblicazione dell'omonimo album che, ancora oggi, è considerato uno dei più popolari e sperimentali della musica italiana degli ultimi decenni. A Londra farà tappa il 21 ottobre.

Il cantautore romano, accompagnato dalla sua caratteristica musica senza tempo, contrassegnata dall'inseparabile basso elettrico, è pronto per celebrare questa importante tappa della carriera con l'album più rappresentativo.

Dall'uscita di "La favola di Adamo e Eva" nel 1998 fino a "La leggenda di Cristalda e Pizzomunno", presentata all'ultimo Festival di Sanremo, Max Gazzè ha consolidato lo stile cultural-popolare, caratterizzato dalle parole surreali con le quali racconta storie di vita originali, che lo hanno reso famoso e amato anche fuori dall'Italia.

Il tour europeo, promosso da TIJ EVENTS e OTR Live, si svolgerà in autunno, a partire dal 18 ottobre con la prima tappa a La Maroquinerie di Parigi, a seguire il 19 ottobre a Bruxelles al VK, a Londra suonerà all'O2 Shepherd's Bush Empire il 21 ottobre, il 23 ottobre a The Academy Dublino, ad Amsterdam Sugar Factory il 24 ottobre, e per concludere, il 25 ottobre a Berlino al Lido.

Il concerto prevede che Max e la band suonino l'intera traccia dell'album da cui prende il nome il tour, insieme alle canzoni più famose come "Cara Valentina", canzoni romantiche come "L'amore pensato" e "Comunque vada", passando per le tracce più originali, ad esempio, "Nel verde", "L'origine del mondo" e "Colloquium vitae".

I biglietti saranno presto disponibili sul sito www.tijevents.com e per maggiori informazioni info@tijevents.com.

Ilenia Valleriani

I 60 anni di Nino D'Angelo al Troxy di Londra

Sessant'anni di musica, cinema, teatro e cuore. Nino D'Angelo festeggerà questa importante ricorrenza invitando tutti i suoi fan a seguirlo durante i grandi eventi che lo vedranno protagonista in Italia e in Europa.

Dopo gli spettacoli di Roma, Salerno e Pescara, il concerto 6.0 arriva a Londra il 23 novembre 2018 nell'iconico Troxy Theatre (490 Commercial Rd, London E1 0HX, Regno Unito).

IL CONCERTO 6.0 La grande festa avrà inizio a partire dalle 20,00. Il padrone di casa accoglierà tutti gli amici londinesi per riportarli negli angoli più belli dello Stivale durante le due ore di show, facendo assaporare il gusto e l'allegria partenopea anche a distanza di chilometri.

Il concerto sarà una splendida occasione per presentare il nuovo album "Nino D'Angelo 6.0", ma anche per ripercorrere insieme le tappe di una vita artistica che ha accompagnato molti italiani durante il percorso della loro vita.

NINO D'ANGELO

Senza dubbio è uno dei più acclamati cantautori italiani, artista pluripremiato e indiscussa icona della cultura partenopea. La sua carriera è costellata di performance indimenticabili grazie a un talento che lo fa emergere a 360° in campo artistico. È per questo che Nino D'angelo incarna da sempre l'artista completo per eccellenza. Diventa attore per il teatro e per il cinema, cantautore, produttore discografico e teatrale. Eclettico nelle arti e nei temi delle sue canzoni, propone storie d'amore e momenti di vita quotidiana. Realizza in colonne sonore cinematografiche e melodie dal popolare al jazz.

I riconoscimenti lungo il suo percorso sono numerosi, in primis da parte del pubblico ma anche della critica che, grazie alla colonna sonora del lungometraggio "Tano da morire", assegna premi di grande rilevanza come il "David di Donatello", il "Globo d'oro", il "Ciak d'Oro" e il "Nastro d'Argento".

A giugno 2017 ha inaugurato il tour europeo nella meravigliosa cornice del San Paolo di Napoli: un grande concerto, circondato da amici e tanto affetto dei suoi sostenitori. Nino è pronto ora ad abbracciare anche tutti gli italiani a Londra.

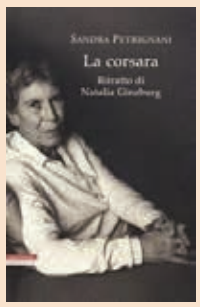
La Collina
17 Princess Road - Primrose Hill - London NW1 8JR
020 7483 0192
info@lacollinarestaurant.co.uk www.lacollinarestaurant.co.uk

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

franchi®
Locksmith & Key Cutting Service
Architectural Ironmongery & Security Hardware
Professional & DIY Hand & Power Tool Sales
Screws, Fixings & General Building Products
Franchi plc
Head Office & Sales
278 Holloway Road
London N7 6NE
Tel. 020 7607 2200
Fax. 020 7700 4050
also at
144-146 Kentish Town Road
London NW1 9QB
Tel. 020 7267 3138
Fax. 020 7485 4637
329-331 Grey's Inn Road
London WC1X 8PX
Tel. 020 7278 8628
Fax. 020 7833 9049
Architectural Ironmongery Specifications Dept
Unit 8 Orpington Business Park
Faraday Way Orpington
Kent BR5 3AA
Tel. 01689 387900
Fax. 01689 387910
www.franchi.co.uk
email: info@franchi.co.uk
0800 176 176

Novità Editoriali

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

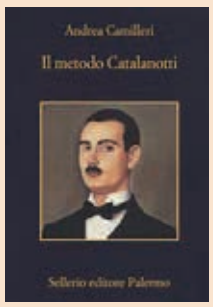


Sandra Petrignani, La Corsara. Ritratto di natalia Ginzburg- Neri Pozza

Dalla nascita palermitana alla formazione torinese, fino al definitivo trasferimento a Roma, Sandra Petrignani ripercorre la vita di una grande protagonista del panorama culturale italiano. Ne segue le tracce visitando le case che abitò, da quella siciliana di nascita alla torinese di via Pallamaglio - la casa di "Lessico famigliare" - all'appartamento dell'esilio a quello romano in Campo Marzio, di fronte alle finestre di Italo Calvino. Incontra diversi testimoni, in alcuni casi ormai centenari, della sua avventura umana, letteraria, politica, e ne rilegge sistematicamente l'opera fin dai primi esercizi infantili. Un lavoro di studio e ricerca che restituisce una scrittrice complessa e per certi aspetti sconosciuta, cristallizzata com'è sempre stata nelle pagine autobiografiche, ma reticenti, dei suoi libri più famosi. Accanto a Natalia - così la chiamavano tutti, semplicemente per nome - si muovono prestigiosi intellettuali che furono suoi amici e compagni di lavoro: Calvino appunto, Giulio Einaudi e Cesare Pavese, Elsa Morante e Alberto Moravia, Adriano Olivetti e Cesare Garboli, Carlo Levi e Lalla Romano e tanti altri. Perché la Ginzburg non è solo l'autrice di un libro-mito o la voce - corsara quanto quella di Pasolini - di tanti appassionati articoli che facevano opinione e suscitavano furibonde polemiche. Narratrice, saggista, commediografa, infine parlamentare, Natalia è una "costellazione" e la sua vicenda s'intreccia alla storia del nostro paese (dalla grande Torino antifascista dove quasi per caso, in un sottotetto, nacque la casa editrice Einaudi, fino al progressivo sgretolarsi dei valori resistenziali e della sinistra).

Piergiorgio Pulixi, Lo stupore della notte - Rizzoli

Se la incontri non la dimentichi, perché il commissario Rosa Lopez è pronta a sacrificare un ostaggio per riportare la situazione in parità. La ricordano ancora in Calabria, dove si è fatta le ossa nella guerra alle cosche. Non la dimenticano oggi, a Milano. Lettere minatorie e proiettili nella cassetta della posta sono il premio per una carriera che l'ha condotta ai vertici dell'Antiterrorismo. Ma dietro la scorza da superpoliziotta, Rosa cova il tormento: il suo compagno è in coma, vittima di un attentato. E non c'è solo il senso di colpa, ci sono anche le frequentazioni con quelli del Lovers Hotel, il luogo che non esiste, in cui niente è proibito e quando qualcuno deve cantare si attacca la musica della tortura. La sbirra, però, non può cedere alla donna. Una minaccia gravissima incombe sulla città: la più perfida delle menti criminali ha ordito un piano di morte. Lo chiamano il Maestro e insegna l'arte della guerra. Per fermarlo, la Lopez scivolerà in una spirale di ricatti, tradimenti e vendette.



Andrea Camilleri, Il metodo Catalanotti - Sellerio

"Il commissario Montalbano crede di muoversi dentro una storia. Si accorge di essere finito in una storia diversa. E si ritrova alla fine in un altro romanzo, ingegnosamente apparentato con le storie dentro le quali si è trovato prima a peregrinare. È un gioco di specchi che si rifrange sulla trama di un giallo, improbabile in apparenza e invece esatto: poco incline ad accomodarsi nella gabbia del genere, dati i diversi e collaborativi gradi di responsabilità, di chi muore e di chi uccide, in una situazione imponderabile e squisitamente ironica. La passione civile avvampa di sdegno il commissario, che ricorre a una "farfantaria" per togliere dai guai una giovane coppia di disoccupati colpevoli solo di voler metter su una famiglia. Per quanto impegnato in più fronti, Montalbano tiene tutto sotto controllo. Le indagini lo portano a occuparsi dell'attività esaltante di una compagnia di teatro amatoriale che, fra i componenti del direttorio, annovera Carmelo Catalanotti: figura complessa, e segreta, di artista e di usuraio insieme; e in quanto regista, sperimentatore di un metodo di recitazione traumatico, fondato non sulla mimési delle azioni sceniche, ma sull'identificazione delle passioni più oscure degli attori con il similvero della recita. Catalanotti ha una sua cultura teatrale aggiornata sulle avanguardie del Novecento. È convinto del primato del testo. E della necessità di lavorare sull'attore, indotto a confrontarsi con le sue verità più profonde ed estreme. Il romanzo intreccia racconto e passione teatrale. Nel corso delle indagini, Montalbano ha la rivelazione di un amore improvviso, che gli scatena una dolcezza irrequieta di vita: un recupero di giovinezza negli anni tardi. Livia è lontana, assente. Sulla bella malinconia del commissario si chiude questo possente romanzo dedicato alla passione per il teatro (che è la stessa dell'autore) e alla passione amorosa." (S Nigro)

Giuseppina Torregrossa, Il basilico di Palazzo Galletti - Arnoldo Mondadori

L'estate avvampa a Palermo, la terra è arida e i bacini a secco. Dai rubinetti, come sempre in agosto, l'acqua scende appena, sui marciapiedi l'immondizia fermenta rendendo l'aria irrespirabile, e a nulla servono preghiere e invocazioni a santa Rosalia affinché faccia piovere. I poveri si muovono nei bassi come fantasmi nella polvere, i più abbienti hanno già lasciato i quartieri alti per le loro ville al mare. Nell'attesa della festa in onore della patrona della città, Marò, da poco promossa a capo del gruppo "antifemminicidio", porta avanti con riluttanza una nuova complessa indagine su un omicidio avvenuto il giorno di Ferragosto. Non attraversa un periodo felice, la commissaria. La promozione, anziché gratificarla, l'ha resa insicura, come non si sentisse all'altezza di quella nuova responsabilità - e in cuor suo desidera smettere "la pesante divisa da poliziotta, per vestire i panni più leggeri della cuciniera" -; la turbolenta relazione con Sasé , sempre più intrattabile da quando il questore l'ha spedito in un sonnacchioso commissariato dove nulla funziona e nulla accade, pare volgere al tramonto fra risentimenti, incomprensioni e defaillance sessuali. Gli anni passano veloci, troppo, e forse quell'uomo bizzoso, un tantino rozzo e grossolano, è l'ultima possibilità che le rimane di crearsi una famiglia. È per questo, perché la sua vita è a un punto morto, che Marò avrebbe preferito non occuparsi del caso? Intanto l'indagine, inaspettatamente, le sta mettendo sotto il naso man mano elementi che sembrano avere bizzarre implicazioni con la sua vita privata. Quale svolta l'attende in fondo a questa estate "che non lascia presagire nulla di buono"?

Pietro Grossi, Orrore - Feltrinelli

Tutto ha inizio con una casa nel bosco. Una casa apparentemente abbandonata. Al suo interno, polvere e muffa dappertutto, a eccezione di alcuni angoli lindi e scrupolosamente ordinati. E poi una maschera demoniaca di cartapesta, il disegno di un bambino che sembra appeso al frigo da qualche giorno soltanto, forniture ospedaliere. Al piano superiore, una maschera ancora più inquietante, ricavata da una tanichetta opaca. L'intera casa urla che qualcosa di sinistro accade fra quelle mura, ma cosa? Il protagonista e sua moglie sono appena rientrati in Italia per Natale: vivono a New York, e da poco è nato il loro bambino. Sono immersi nell'atmosfera morbida di quei primi mesi e approfittano delle vacanze per rivedere i vecchi amici. È allora che, seduti al tavolo di un ristorante, Diego e Lidia raccontano loro della misteriosa casa. Lui in particolare li ascolta con attenzione: è uno scrittore in cerca di storie e viene subito attratto dalla possibilità di trovare materia per un romanzo. Durante le vacanze il pensiero torna continuamente alla casa, perciò - quando è il momento di rientrare negli Stati Uniti - la moglie gli propone di restare, da solo, a fare qualche ricerca. Accettando, lui progetta di prendersi giusto un paio di settimane. Ma quel mistero è così inesplicabile, qualcosa lo attrae così visceralmente, che il tempo e le distanze - la distanza dalla sua famiglia, ma anche quella dal se stesso che credeva di conoscere - si spalancano. Gli appostamenti davanti alla casa diventano infatti - giorno dopo giorno, notte dopo notte - qualcos'altro, come se lo sguardo si spostasse dall'esterno al centro di sé.

MAXIMUM CAR CARE LTD
Carmine or Gennaro
Accident & Mechanical Repair Specialists
Leeborn House, 859 Coronation Road, Park Royal, London, NW10 7QE
Tel (020) 8965 6565 (020) 8838 4555 Fax (020) 8963 0682
www.max-online.co.uk maxcarcare@btconnect.com

Sicily
Restaurant • Bar • Private Dining
2a Elizabeth Street
London SW1W 9RB
020 7730 5498
email: info@eatatsicily.com website: www.eatatsicily.com

THOMAS B. TREACY FUNERAL DIRECTORS
(In the heart of Little Italy)
St. Anthony`s Chapel - Repatriation to Italy
Last Supper coffins - Memorials and memorial cards
020 7837 1775 (Irene Possetto)
29-31 Rosebery Avenue, Clerkenwell, London EC1 4SL
Part of Dignity plc. A British Company

Al servizio della comunità italiana dal 1981
Richard´s Catering Agency
SOFIA
Tel: 020 7430 1212 - Tel: 020 7439 4526
Tel: 0845 521 2900 - Mob: 07969 060 831
richardcatering@yahoo.co.uk - www.richardscateringco.uk
1st Floor - 31 Theobalds Road LONDON WC1X 8SP

SM La Notizia LONDRA

tutti a tavola ...

con Giorgio Locatelli

Dal suo ultimo libro "Made At Home"

Gianduja chocolate cake

Makes 1 x 24cm cake
good cocoa powder 40g
buttermilk 120g
eggs 3
unsalted butter 225g, at room temperature, cubed
plain flour 240g
baking powder 2 teaspoons
bicarbonate of soda 1 teaspoon
vanilla seeds from 1 pod
fine salt ½ teaspoon
caster sugar 200g butter, a little, for greasing the tin
For the gianduja ganache:
double cream 265g
clear honey 15g
good gianduja chocolate 120g, broken into pieces

1) To make the ganache, pour 75ml of the double cream into a pan, add the honey, and bring to the boil, then take off the heat. **2)** Have the chocolate pieces in a bowl, and slowly whisk in the hot cream and honey mixture. **3)** Whisk in the rest of the cream and put into the fridge for 8 hours before using. **4**) Preheat the oven to 170°C/gas 3. **5**) Grease a 24cm round cake tin, with a removable base, with a little butter and line with baking paper. **6**) Put the cocoa powder into a bowl and pour in 120g hot water, slowly, mixing until smooth. **7**) Stir in the buttermilk and keep to one side. **8**) Separate the egg yolks from the whites. In a bowl, beat the egg yolks with the butter until pale and fluffy. **9**) Fold in the flour, baking powder, bicarbonate of soda, vanilla seeds and salt, then fold in the reserved chocolate mixture. **10**) Now you need to make a meringue. Preferably using a food mixer, whisk the egg whites with the sugar until they form stiff peaks. **11**) With a spatula, very gently fold half the meringue into the chocolate mixture, keeping as much air in the mixture as possible, and when it is all incorporated, carefully fold in the rest. **12**) Spoon the mixture into the tin and level it gently on top. **13**) Put into the preheated oven and bake for 1 hour, until the centre springs back if you touch it with your fingertip. **14**)Remove from the oven and leave to cool on a rack, placed over a tray or large plate.**15)** Spread the ganache all over the top and sides of the cake with a spatula.

SOUTHERN ITALIAN COOKING

by Francesco Mazzei

INSALATA DI MARE

SEAFOOD SALAD

THIS IS A CLASSIC ANTIPASTO FOR SPECIAL OCCASIONS.
In the South we often serve it as a light starter at weddings. Once you've seen the dish that might seem a bit of a strange choice as it's not really a looker (I've watched diners poke it with some scepticism), but once you dig your fork in and taste the harmonious combination of flavours I can guarantee you won't look back and you'll understand why we consider it pretty exceptional. If you're serving this to four people it will make quite a large amount, but you can keep any leftovers in the fridge for up to two days and the flavours will mature (it possibly tastes even better).

SERVES 4 — 6
550ml white wine
1 bay leaf
pinch of white peppercorns
2 celery sticks from near the heart, trimmed and sliced
2 carrots, peeled and sliced
160g squid, cleaned and cut into 1cm strips
200g raw Mazara or tiger prawns, peeled and deveined
1 garlic clove, sliced
1 red chilli, deseeded and finely chopped
100ml extra virgin olive oil
500g clams, cleaned
500g mussels, cleaned
grated zest and juice of ½ lemon
120g cherry tomatoes, halved
100g green olives (I use the Sicilian Castelvetrano variety)
20g flat-leaf parsley, roughly chopped
sea salt and freshly ground black pepper

Put 2 litres of water into a large saucepan with 500ml of the wine, bay leaf, white peppercorns and a pinch of salt and bring to the boil. Add the celery, carrot, squid and prawns and blanch for 1 minute.
Drain and set aside.
Put the sliced garlic and chilli and 2 tablespoons of the olive oil into a large, deep saucepan over a medium heat. When the garlic is golden, add the clams and mussels and the remaining white wine, immediately cover with a lid and cook on a high heat for about 2 –4 minutes, shaking the pan occasionally, until all the clams and mussels have opened. Discard any clams and mussels that don't open then remove the remainder from their shells over a bowl. Keep the liquid butdiscard the shells.
Pour 50ml of the reserved shellfish liquid into a deep jug or container, add 60ml of the olive oil, the lemon zest and juice, some salt and pepper and blend using a hand blender until you have a smooth andcreamy dressing.
To serve, transfer all the shellfish and blanched vegetables to a serving dish with the cherry tomatoes, toss with the dressing, the remaining olive oil and salt and pepper if needed.
Finish by scattering over the olives and the parsley.

La Cucina Siciliana

di Enzo Oliveri
info@thesicilianchef.co.uk

Lemon Granita Recipe

Granita, a traditional Sicilian dessert, dates back to the Middle Ages during the Arab domination of the Mediterranean island. Typically eaten for breakfast, granita is popular on the east-coast of Sicily, particularly in Messina.
Flavours range from coffee, lemon, strawberry almond and peach and is often served with whipped cream paired with a traditional Sicilian brioche.
Whilst typically eaten for breakfast, this refreshing dessert also makes for a perfect mid-afternoon snack.

Ingredients:
1 litre of freshly squeezed lemon juice
1kg of sugar
2 litres of water
1litre of boiling water

Method
1. Boil the litre of water, and wait to cool in a jug. Slowly add the 1kg of sugar to the water, stirring continuously to create a syrup
2. Mix the lemon juice, water and syrup together and put in the freezer
3. Stir the mixture every hour until flaky
4. Serve it in a glass with a brioche

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

GUEST ACCOMMODATION
La Gaffe
Est 1962
RESTAURANT

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

Cheshunt
FUNERAL DIRECTORS
Specialising in Celebration of Life Services

When only the best caring service will do for your loved one, we are here to help

Service and value guaranteed
24 hour caring and sensitive service
Mercedes hearse and limousines
Chapel of rest
Horse drawn hearse available
Complete funeral service

A Caring and Personal 24 hour family Service
Tel. 01992 623310
89b Turners Hill, Cheshunt, Herts. EN8 9BD
NATIONAL SAIF INDEPENDENT FUNERAL DIRECTORS

INDIRIZZI UTILI IN G.B.

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

ADDETTANZA MILITARE A LONDRA
7/10 Hobart Pace, London SW1W 0HH
T: 020 7259 4500 - F: 020 7259 4511
segr_dif@difeitalia.co.uk

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

CONSOLATO GENERALE D'ITALIA LONDRA
"Harp House", 83/86
Farringdon Street
LONDON EC4A 4BL
T: 020 7936 5900 - F: 020 7583 9425
Cel. emergenza 0044 (0) 7850 752 895
consolato.londra@esteri.it
www.conslondra.esteri.it
Prenotazioni appuntamenti passaporti circoscrizione Londra T: 020 7583 1634 Lunedi/Venerdi dalle 08:45 alle 13:00

CONSOLATO GENERALE D'ITALIA EDIMBURGO
32 Melville Street
Edinburgh EH3 7HA
T: +44 (0)131 220 3695 / 226 3631
F: +44 (0)131 2266260
consolato.edimburgo@esteri.it
www.consedimburgo.esteri.it

RETE CONSOLARE CIRCOSCRIZIONE DI LONDRA
ASHFORD AGENZIA CONSOLARE
È in corso la ricerca di un nuovo titolare
BEDFORD CONSOLATO ONORARIO
Sig. Gaetano Moliterno
Ufficio 69 - Union Street
Bedford MK40 2SE
(Per passaporti e carte d'identità)
11 Lurke Street -Bedford MK40 3HZ
(Per procure, registrazioni di nascite, matrimoni, morti. Solo il venerdì)
BIRMINGHAM
VICE CONSOLATO ONORARIO
È in corso la ricerca di un nuovo titolare
BRISTOL AGENZIA CONSOLARE
Dott.ssa Cristina Rossi Orlando
Il servizio dell'agenzia è temporaneamente sospeso
CARDIFF
VICE CONSOLATO ONORARIO
Sig. Antonino Contino
58 Kings Road, Canton
Cardiff CF11 9DD
Tel/fax: 029-20341757
CHESHUNT AGENZIA CONSOLARE
Sig. Carmelo Nicastro
Borough Offices
Bishop's College - Room 15
Churchgate,Cheshunt
Herts EN8 9XB
Tel/Fax: 01992 - 620866
GIBILTERRA
CONSOLATO ONORARIO
Sig. Patrick H. Canessa
PO Box 437, 3 Irish Place, Gibraltar
GUERNSEY AGENZIA CONSOLARE
Sig.ra Judith Finetti
"Montechiari", Petit Axce Lane, Vale,
Guernsey GY3 5DS
T: 01481-243759 - F: 01481-243658
HULL AGENZIA CONSOLARE
È in corso la ricerca di un nuovo titolare
JERSEY AGENZIA CONSOLARE
Sig.ra Serafina Venticinque
1A Douro Terrace, Le Mont Pinel
St Helier Jersey CI JE2 4RS
LIVERPOOL
CONSOLATO ONORARIO
Dr. Nunzia Di Cristo in Bertali
4 Mortimer St. Birkenhead L41 5EU
T: 0151 6662886 - F: 0151 6662899
nb.itco@btinternet.com
www.it-consul.org.uk
MANCHESTER
CONSOLATO ONORARIO
Avv. Paul Nazzari di Calabiana Willan
Gregs Building
1 Booth Street, 2° piano
Manchester M2 4DU
Per appuntamento T:0161 714 0190
info@consolato-manchester.co.uk
NEWCASTLE UPON TYNE
AGENZIA CONSOLARE
Sig. Roberto Ferasin
7 Martindale Walk, Killingworth
Newcastle upon Tyne NE12 6QT
Cell: 07508 408047
robertoferasinnewcastle@outlook.com
NOTTINGHAM
VICE CONSOLATO ONORARIO
Dott.ssa. Valeria Passetti Riba
Lace Market House
54-56 High Pavement, Lace Market
Nottingham NG1 1HW
PETERBOROUGH
AGENZIA CONSOLARE
Sig.ra Carmela Cocozza
The Fleet, High Street,
Fletton, Peterborough PE2 8DL
T: 01733-560218 - F: 01733-893550
Cell: 07552-913229
carmel63@hotmail.co.uk
WATFORD AGENZIA CONSOLARE
Sig. Luciano Rapa
11, St. James Rd, Watford
Herts WD1 8DZ
Tel/Fax: 01923-819644
INAS: 020-7834 2157
WOKING AGENZIA CONSOLARE
Cav. Aldino Albertelli
14, Oriental Road, Woking
Surrey GU22 7AW
T: 01483-714440
lrapa@inasitalianwelfare.co.uk

UFFICI CONSOLARI DIPENDENTI
CONSOLATO ONORARIO D'ITALIA GLASGOW
Responsabile: Leandro FRANCHI
24 St. Enoch Square, G1 4DB
T: 0141 227 8051- F: 0141 204 1199
italianconsulateglasgow@gmail.com
CONSOLATO ONORARIO D'ITALIA BELFAST
Responsabile: Olimpio D'Agostino
42 Glenholm Drive, BT8 6LW
T: 02890 709415 - T: 02890 333719
leo@dagostino42.fsnet.co.uk
AGENZIA CONSOLARE ONORARIA D'ITALIA, GREENOCK
Responsabile: Elisa Mazzoni Lamb
4 Brougham Street, PA16 8AA
T: 01475 892131 - F: 01475 720713
elisalamb@gmail.com

COMITATO DEGLI ITALIANI ALL'ESTERO (COMITES)

20, Brixton Road, London SW9 6BU
Tel: Non deffinito
info@comiteslondra.info
www.comiteslondra.info
20 Dale Street, 4th floor
Manchester M1 1EZ
Tel/Fax: 0161 236 9261
comitesmanchester@yahoo.co.uk
36 Grindlay St. Edinburgh EH3 9AP
T: 0131 2298804 - F: 0131 2298689

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

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

EDUCATION DEPARTMENT LONDON
83-86 Farringdon Street
London EC4A 4BL
T: 020 7583 8984 - F: 020 7822 7112
edu.londra@esteri.it
www.conslondra.esteri.it
EDUCATION DEPARTMENT EDINBURGH
32A, Melville Street
Edinburgh EH3 7HW
T: 0131 226 3169
CO.A.S.IT.
THE ITALIAN SCHOOL BOARD
152 Buckingham Palace Road
London SW1W 9TR
T: 020 7730 4464
coasit@lineone.net
COM.A.C.I.S.S.
32A, Melville Street
Edinburgh EH3 7HW
T: 0131 226 3169
comaciss@aol.com.uk
CO.SC.AS.IT.
111,Piccadilly , Manchester M1 2HY
T: 0131 2253726

LA SCUOLA ITALIANA A LONDRA
154 Holland Park Avenue
London W11 4UH
T: 020 7603 5353
info@scuolaitalianalondra.org
www.scuolaitalianalondra.org/

CHAMBER OF COMMERCE AND INDUSTRY FOR THE UK
1 Princes Street,London W1R 8AY
T: 020 7495 8191 F: 020 7495 8194
info@italchamind.org.uk
www.italchamind.org.uk

ITALIAN TRADE AGENCY
Sackville House, 40 Piccadilly,
London SW1J 0DR
T: 020 7389 0300 - F: 020 7389 0301
londra@ice.it - www.ice.it

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

BANCHE

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

INTESA SANPAOLO
90 Queen Street, London EC4N 1SA
020 7651 3000
www.intesasanpaolo

UNICREDIT AG IN THE UK
Moor House, 120 London Wall
London EC2Y 5ET
020 7826 100
www.hypovereinsbank.co.uk

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

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

PATRONATI

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

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

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

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

MISSIONI CATTOLICHE ITALIANE

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

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

PADRI SCALABRINIANI
20, Brixton Road, London SW9 6BU
T: 020 7735 8235 - F: 020 7793 0385
Villa Scalabrini
Green Street, Shenley, Herts WD7 9BB
T: 020 8207 5713 - F: 020 8381 5570
14 Oriental Rd, Woking
Surrey GU22 7AW
T: 01483 714 440
10 Woburn Road, Bedford MK40 1EG
T: 01234 359 515 - F: 01234 340 626

BRADFORD
68 Little Horton Lane
Bradford BD5 OHU.
T: 01274 721 612

AVVOCATI

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

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

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

NOTAI

STUDIO NOTARILE DE PINNA DE PINNA NOTARIES
35 Piccadilly, London W1J 0LJ
Tel: 07585-459415
depinna@gaglione.it

DOTTORI

MEDICO FIDUCIARIO DEL CONSOLATO G.P. (N.H.S.)
D.ssa Orietta EMILIANI
32 Eardley Crescent. London SW5 9JZ
T: 020 7373 0140 - F: 020 7244 6617
Mobile: 07531-728424

AEROPORTI

HEATHROW - GREATER LONDON TW6
T: 0844 335 1801
GATWICK - WEST SUSSEX RH6 0NP
T: 0844 892 0322
LONDON CITY
Hartmann Road, London E16 2PX
T: 020 7646 0000
STANSTED AIRPORT
Enterprise House, Bassingbourn Rd,
Stansted, Essex CM24 1QW
T: 0844 335 1803
LUTON AIRPORT
Airport Way, Luton LU2 9LY
T: 01582 405100
BIRMINGHAM B26 3QJ
0871 222 0072
CARDIFF
Vale of Glamorgan CF62 3BD
T: 01446 711111
EDINBURGH EH12 9DN
T: 0844 448 8833
DUBLIN IRELAND - T: +353 1 814 1111

SM La Notizia LONDRA
CULTURA - SPETTACOLO - ECONOMIA - POLITICA - SPORT - INFORMAZIONE

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

ALFA ROMEO GIULIA

LONG TERM AFFAIR

5 YEARS **WARRANTY** | **3** YEARS **SERVICING** | **5** YEARS **ROADSIDE ASSISTANCE***

£3,000 ALFA ROMEO DEPOSIT CONTRIBUTION**
5.5% APR REPRESENTATIVE

MotorVillage A FIAT CHRYSLER AUTOMOBILES COMPANY MARYLEBONE

105 WIGMORE STREET, MARYLEBONE, LONDON W1U 1QY TEL: 020 7399 6650 WWW.MOTORVILLAGEUK.COM

La meccanica delle emozioni

Official fuel consumption figures for the Alfa Romeo Giulia Veloce: Urban 34.5 mpg (8.2 l/100km); Extra Urban 54.3 mpg (5.2 l/100km); Combined 41.5 mpg (6.8 l/100km). CO_2 Emissions 157 g/km. Fuel consumption and CO_2 values are obtained for comparative purposes in accordance with EC directives/regulations and may not be representative of real-life driving conditions. **Offer available on Alfa Romeo Giulia 2.0 Turbo Petrol 280hp Veloce. Customer Deposit £8,015. 48 month term. Ordered between 1st July and 30th September 2018 and registered by 31st December 2018. Alfa Romeo Deposit Contribution only available in conjunction with Alfa Romeo Preferenza PCP. With Alfa Romeo Preferenza you may return the vehicle instead of making the final payment. It must be in good condition and if you exceed the agreed annual mileage, you will be charged 9p per mile for exceeding 10,000 miles p.a. in this example. Subject to status. Guarantees may be required. Available stock only. *Ts&Cs apply. Alfa Romeo Financial Services SL1 0RW. FCA AUTOMOTIVE SERVICES United Kingdom