



La Notizia LONDRA

CULTURA - SPETTACOLO - ECONOMIA - POLITICA - SPORT - INFORMAZIONE

Direttore Salvatore Mancuso Tel: 020 8879 1378 Mob: 07976 299 725

smlanotizialondra@gmail.com - www.smphtonewsagency.com

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



**MOLTA GENTE PER FESTA DELLA
MADONNA A CLERKENWELL**
Segue a pag. 9

NIENTE "VADE RETRO, BREXIT" NEMMENO CON LABOUR AL POTERE

di Antonello Guerrera, corrispondente del quotidiano "La Repubblica" a Londra

Lasciate ogni speranza voi che entrate nel 2024. Niente della Brexit cambierà l'anno prossimo e nemmeno in quelli immediatamente successivi, anche se dovesse vincere il Labour. Perché, per battere i conservatori, il partito di Sir Keir Starmer ha bisogno del consenso più ampio possibile, incluso quello dei brexiter di sinistra. E soprattutto, il principale partito di opposizione non vuole ritrovarsi al governo per risprofondare subito nel caos, e in tensioni e divisioni come quelle viste dopo il referendum del 23 giugno 2016 che con il 52% dei voti ha sancito l'uscita del Regno Unito dall'Ue.

È vero, i sondaggi danno i pentiti brexiter e il cosiddetto sentimento di "Bregret" sempre più diffuso nella popolazione britannica, oramai oltre il 60%, secondo molte rivelazioni. Ma questo non farà cambiare idea ai laburisti di Starmer, che sin dall'inizio della sua reggenza post-Corbyn ha puntato decisamente non solo sull'attrarre molti conservatori delusi da Sunak, Johnson & Co., ma anche sulla riconquista del cosiddetto "Red Wall". Ossia quelle ampie e talvolta di-



to order e print: www.gioudouk - T: 0755 2899528

sagiate aree delle Midlands e del nord dell'Inghilterra, tendenzialmente (ex) operaie e di sinistra, che sette anni fa hanno votato in massa per uscire dalla Ue. Non solo per sbarrare la strada ai migranti soprattutto dall'Est Europa (prima causa del voto Brexit) ma anche come grido di protesta verso la ricca Londra e l'establishment britannico. Elettori che, per la loro estrazione sociale, un tempo votavano quasi automaticamente per il Labour. Ma

che alle elezioni 2019, proprio per la sua campagna elettorale "Get Brexit Done", fecero trionfare il conservatore Boris Johnson.

L'argomento Brexit è così tossico che non solo i laburisti sono estremamente cauti a maneggiarlo, e anzi smentiscono ripetutamente ogni tentazione di tornare in Ue o nel mercato unico europeo. Ma anche i liberal-demo-

Segue a pag. 18

SCONTI ALLA CLINICA "ITALIAN DOCTORS"



Il Consolato Generale d'Italia a Londra ha stretto un rapporto di collaborazione con la clinica 'ITALIAN DOCTORS', struttura presso la quale lavorano nella capitale britannica esclusivamente medici italiani.

Due i pilastri dell'accordo: il primo consentirà alla chiesa Italiana di San Pietro (nel quartiere di Clerkenwell,

storica ex piccola Little Italy di Londra) di segnalare alla clinica persone anziane in condizioni d'indigenza affinché possano ricevere visite mediche polispecialistiche gratuite: oltre a essere messi più a loro agio essendo visitati da medici italiani. Il secondo avrà invece una valenza più generale e riguarderà l'intera comunità: prevedendo

uno sconto del 20% su visite polispecialistiche e servizi ambulatoriali per qualunque cittadino italiano che si trovi a Londra (previa presentazione del passaporto o della carta d'identità).

L'accordo è il primo passo concreto di un più ampio il progetto 'CON-Voi', presentato dal consolato lo scorso 28 giugno e pensato come un "contenitore" all'interno del quale far confluire una serie d'iniziative a sfondo sociale a favore dei tanti connazionali che risiedono nella circoscrizione consolare. "Il progetto 'CON-Voi' - ha dichiarato il Console Generale, Domenico Belantone - è uno strumento innovativo, pensato per essere ancora più vicini alla nostra comunità. Un contenitore che nei prossimi mesi sarà arricchito di ulteriori iniziative".

La clinica Italian Doctors si trova a 24E Little Russell Street, WC1A 2HS, Holborn. È contattabile allo 020 34170790 o via email all'indirizzo info@italian-doctors.co.uk.

L:la Redazione



Su iniziativa del senatore Roberto Menia

Roma 2 giugno 2023

Governo Meloni punta a voto elettronico all'estero

Il governo Meloni punta al voto elettronico all'estero in sostituzione di quello cartaceo-postale che si è rivelato fonte di gravi brogli e a questo proposito sta lavorando alla messa a punto di "un software che garantisca la conformità del voto elettronico ai

principi di svolgimento democratico". Il software potrebbe essere pronto tra sei mesi.

Queste informazioni sono state fornite dal senatore Roberto Menia, re-

Segue a pag. 5

PRE-SETTLED STATUS: NEW MEASURES IN FAVOUR OF THE HOLDERS OF TEMPORARY RESIDENCE PERMIT

The Home Office announced on the 1st of August new arrangements in favour of the Italians and the other Europeans who hold pre-settled status and have to stay in UK for at least five years before applying for the full residence permit (settled status).

Their pre-settled status "will be automatically extended by 2 years before it is due to expire", starting September 2023. This will ensure that "no current

pre-settled status holder will lose their immigration status because they have not made a second application to the settled status". There is no need to contact the British authorities about this extension. It will be automatically reflected in the digital status and notified once it has been applied.

In addition to the automatic 2-year

Segue a pag. 22

**POCHINI I PENSIONATI
ATTIRATI IN ITALIA CON
ESCA DEL 7%**

APPENA 506 NEI PRIMI TRE ANNI A pag. 2

**SEI MEDICO? LA CITTÀ PIÙ BELLA
AL MONDO TI ASPETTA!**

A pag. 12

POCO PIÙ DI MEZZO MILIONE GLI ITALIANI CON PERMESSO POST-BREXIT DI SOGGIORNO IN UK

Gli italiani con pieno diritto di soggiorno nel Regno Unito post-Brexit, muniti dunque del "settled status", erano 285.140 al 31 marzo scorso mentre alla stessa data altri 215.170 erano in possesso del cosiddetto "pre-settled status", non avevano cioè ancora alle spalle i fatidici cinque anni di residenza in UK necessari per chiedere e ottenere il "settled status".

A questo punto i giochi sono fatti: non ci sono altri italiani che potranno aspirare al "settled status", una condizione riservata agli europei che già abitavano in Gran Bretagna prima che la separazione dall'Ue diventasse definitiva.

Tra i piccoli "privilegi" per chi ha il permesso di soggiorno: la possibilità di utilizzare la carta d'identità per entrare in UK, così come stabilito dall'Accordo di recesso. Mentre per tutti gli altri ci vuole il passaporto. In questo caso, l'Home Office raccomanda però vivamente di registrare la propria carta d'identità sul profilo UKVI online così da rendere i controlli di sicurezza

più facili e veloci.

Va ricordato che dopo l'uscita dall'Ue il Regno Unito ha varato un nuovo sistema di immigrazione a punti, fondamentale per coloro interessati a trovare lavoro in UK.

Agli italiani è consentito l'ingresso e il soggiorno nel Regno Unito senza visto fino a 6 mesi ma in caso di attività lavorativa (anche baby-sitter) si applica il nuovo "points based system", che richiede il possesso di un apposito visto lavorativo.

Tempi decisamente duri per gli studenti italiani che vogliano frequentare corsi universitari britannici: dopo la Brexit, oltre a dover richiedere un visto apposito, devono pagare le più elevate tasse d'iscrizione come "international students". Dal primo agosto 2021, gli studenti europei che iniziano un corso di studi non possono più richiedere il prestito studentesco per coprire le tasse a meno che non siano in possesso di settled o pre-settled status.

LaRedazione

POCHINI I PENSIONATI ATTIRATI IN ITALIA CON ESCA DEL 7%

APPENA 506 NEI PRIMI TRE ANNI



Un fallimento la strategia dei grossi incentivi fiscali previsti dall'Italia per i pensionati esteri disposti a trasferirsi nei piccoli centri meridionali della Penisola: nel primo triennio da quando questa esca fiscale è in vigore (2019-2021) vi hanno aderito appena 506 anziani.

Per i titolari di pensioni estere il vantaggio materiale sicuramente c'è, almeno sulla carta: si paga di tasse appena il 7% nei primi dieci anni ma un grosso paletto è costituito dal fatto che si deve trasferire la propria residenza in un comune di Sicilia, Calabria, Campania, Basilicata, Abruzzo, Molise e Puglia con popo-

lazione non superiore a 20.000 abitanti o in uno dei comuni con popolazione non superiore ai 3.000 abitanti rientranti nelle zone colpite da alcuni importanti eventi sismici.

"Per capire perché è praticamente fallita - almeno fino ad ora - la normativa che ha introdotto il regime di imposta sostitutiva al 7% (su tutti i redditi conseguiti all'estero!) a favore dei titolari di pensione estera" il senatore del Pd Fabio Porta ha presentato un'interrogazione parlamentare al Ministro dell'Economia e delle Finanze.

"Dai dati recentemente forniti dallo stesso Ministero abbiamo appreso - scrive Porta - che nei primi tre anni (dal 2019 al 2021) dall'entrata in vigore della legge hanno usufruito della tassazione sostitutiva solo 506 soggetti e

ciò fa presumere che anche negli ultimi due anni siano stati pochi i soggetti pensionati che hanno trasferito la residenza fiscale nel Mezzogiorno nel contesto di tale normativa. Andrebbero quindi capiti i motivi del ridotto numero di rientri in Italia considerato che l'agevolazione fiscale è molto attraente".

A suo giudizio "risultano oggettivamente ed inspiegabilmente pochi i pensionati i quali hanno optato per l'assoggettamento all'imposta sostitutiva e sono rientrati in Italia".

Porta chiede al governo Meloni "se non si ritenga necessario ed utile, per informare e sensibilizzare i nostri connazionali pensionati residenti all'estero, predisporre una campagna divulgativa ed esplicativa in tutti i Paesi di emigrazione italiana per fornire ai nostri connazionali informazioni esaustive e pratiche su quali siano i benefici diretti e indiretti della norma al fine di raggiungere gli obiettivi prefissati dalla stessa".

Il parlamentare dell'opposizione auspica che il governo coinvolga la stampa italiana operante all'estero e per l'estero nella campagna informativa in modo da "avere la certezza che la campagna informativa raggiunga il più alto numero di soggetti interessati attraverso la presenza e l'azione capillare dei nostri mass media all'estero".

LaRedazione

SALVO

dal 1968

The Italian Food Supplier

All the best of the Italian food for your restaurants, pizzeria, coffee shop and delis

An easy way to shop 24/7 through our website
Choice between our trade accounts and click & collect service
A friendly, knowledgeable and dedicated team
An online postcode checker to ensure on-time delivery
Monthly promotions on a selected range of products
Three temperature product ranges: ambient, chilled and frozen.

Shop online
Salvo1968.co.uk



IMMIGRAZIONE: "FACCIAMO RIENTRARE ITALIANI DA ESTERO"

PROPOSTA DI DEPUTATO DI FRATELLI D'ITALIA



Perché non facciamo rientrare nella madrepatria gli italiani all'estero invece di accogliere immigrati in arrivo dai quattro angoli della terra?

Andrea Di Giuseppe, unico deputato eletto all'estero da Fratelli d'Italia, il partito "post-fascista" della premier Giorgia Meloni, ha lanciato questa proposta nella convinzione che ci siano in giro per il globo "moltissimi connazionali e oriundi che sognano di vivere nel belpaese e che potrebbero contribuire al rilancio economico nazionale".

"Sono - ha dichiarato Di Giuseppe, emigrato vent'anni fa negli Stati Uniti - un imprenditore e mi ritrovo nelle dichiarazioni della premier Giorgia Meloni sulle difficoltà delle aziende italiane nel trovare personale specializzato e, più in generale, della mancanza di forza lavoro, professionale e non, in tantissimi settori". Molti però dimenticano che "sparsi per il mondo ci sono 60 milioni di nostri connazionali - un'Italia fuori dall'Italia - molti dei quali bloccati per anni ai confini, da lungaggini burocratiche e paletti della sinistra, e impossibilitati a rientrare in patria".

A suo giudizio "gli italiani nel mondo hanno competenze tecniche che potrebbero essere messe immediatamente a disposizione del mondo imprenditoriale". Se tanti non rientrano la ragione è una sola: i precedenti i governi di centrosinistra che "hanno avuto anni per affrontare il problema ma non hanno concluso niente, osteggiando, invece, un'altra immigrazione, quella degli italiani residenti all'estero che, oggi, potrebbero rappresentare uno straordinario volano per rilanciare la nostra economia".

"Ricevo - racconta il parlamentare - centinaia di telefonate da tanta gente e dai consolati: abbiamo il dovere di aiutare i nostri connazionali e i loro discendenti a vivere in Italia".

LaR



Toccherà a Francesco Bongarrà, un giornalista parlamentare di lungo corso dell'Agenzia ANSA che vanta una profonda conoscenza del panorama politico, culturale e sociale del Regno

Istituto di Cultura: "Siculo-Scotsman" Bongarrà nuovo direttore

Unito, promuovere la cultura italiana a Londra. Palermitano, quasi cinquant'anni di cui oltre venti passati da giornalista parlamentare dell'Agenzia ANSA, con alle spalle una lunga esperienza lavorativa di corrispondente dall'estero, Bongarrà è stato scelto per subentrare a Katia Pizzi nella guida del prestigioso Istituto italiano di Cultura a Londra. Dovrebbe assumere l'incarico da gennaio.

Quarantotto anni, giurista per formazione, dopo aver lavorato a Palermo

per l'Osservatore Romano, la Reuters, il Times e la BBC, ha "coperto" Londra per l'ANSA, la principale agenzia di stampa italiana di cui è stato per alcuni periodi corrispondente anche da Berlino e Buenos Aires.

Dopo gli studi universitari ad Aberdeen, approda a Londra, a The Times, dove ha lavorato nella redazione Esteri ed al Diary. Da anni nella capitale britannica tiene lezioni di comunicazione di crisi all'Imperial College ed è Senior Visiting Fellow alla Bayes, la Business

School nel cuore della City.

È stato recentemente insignito dell'onorificenza di Commendatore dell'Ordine al Merito della Repubblica dal presidente della Repubblica Sergio Mattarella. Tra molte altre cose, è stato ambasciatore non residente di San Marino in Perù. L'anno scorso San Marino gli ha affidato anche la presidenza dell'Autorità Garante per l'Informazione.

Organizzatore e catalizzatore nato

oltre che melomane accanito, Bongarrà è anche pianista ed organista. Di lui, annunciandone la nomina, il quotidiano finanziario milanese "Italia Oggi" ha scritto che si appresta a riporre il taccuino da cronista per raccogliere una sfida grande: rendere, da comunicatore, ancor più appealing la cultura italiana, facendola conoscere ed apprezzare con un approccio nuovo: forse meno professorale del solito ma sicuramente più pratico e "pop". Un approccio che possa essere il più inclusivo ed aperto possibile tanto alla comunità italiana ed alle sue molteplici eccellenze culturali ed accademiche nel Regno Unito quanto al panorama culturale inglese. Stando al giornale il defunto presidente della Repubblica italiana Francesco Cossiga chiamava il neo-direttore dell'Istituto di Cultura a Londra "the Siculo-Scotsman".

LaRedazione

OLTRE 2 MILIONI DI MORTI PER EVENTI ESTREMI IN MEZZO SECOLO



Gli eventi estremi legati a condizioni meteorologiche, climatiche e idriche hanno causato nel mondo 11.778 disastri segnalati tra il 1970 e il 2021, con oltre 2 milioni di morti e 4,3 trilioni di dollari di perdite economiche, secondo un nuovo report dell'Organizzazione mondiale della meteorologia (Wmo), che fa capo alle Nazioni Unite.

Un tema di grande attualità negli ultimi mesi anche in Italia, con la tremenda alluvione che ha colpito l'Emilia-Romagna e poi con ondate di calore da deserto del Sahara.

Secondo gli esperti, le perdite economiche dovute a questi eventi estremi sono aumentate vertiginosamente,

ma il miglioramento delle allerte precoci e la gestione coordinata dei disastri hanno ridotto drasticamente il bilancio delle vittime nell'ultimo mezzo secolo. Oltre il 90% dei decessi segnalati in tutto il mondo si sono verificati nei paesi in via di sviluppo. Gli Stati Uniti da soli hanno sostenuto 1,7 trilioni di dollari di costi, pari al 39% delle perdite economiche mondiali negli ultimi 51 anni. Ma i paesi meno sviluppati e i piccoli stati insulari in via di sviluppo hanno subito un costo sproporzionatamente elevato rispetto alle dimensioni delle loro economie.

Il WMO spinge per l'accelerazione e il potenziamento dell'azione, con

l'obiettivo di garantire che i servizi di allerta precoce raggiungano tutti sulla Terra entro la fine del 2027.

L'iniziativa di allerta precoce delle Nazioni Unite per tutti è considerata una delle priorità strategiche per il Pianeta Terra.

Su questi problemi è intervenuto di recente anche Papa Francesco che ha chiesto di "stare a fianco delle vittime dell'ingiustizia ambientale e climatico" e di "porre fine a questa insensata guerra al creato".

"Vediamo gli effetti di questa guerra in tanti fiumi che si stanno prosciugando" ha sottolineato il pontefice, aggiungendo che "il consumismo rapace, alimentato da cuori egoisti, sta stravolgendo il ciclo dell'acqua del pianeta" e "l'uso sfrenato di combustibili fossili e l'abbattimento delle foreste stanno creando un innalzamento delle temperature e provocando gravi siccità".

Il capo della Chiesa Cattolica ha insistito sulla necessità della "conversione ecologica", "un approccio d'insieme richiede di praticare il rispetto ecologico su quattro vie: verso Dio, verso i nostri simili di oggi e di domani, verso tutta la natura e verso noi stessi".

LaRedazione

SI INSEDIAMO NUOVO **CGIE**, SCHIAVONE CONFERMATO SEGRETARIO GENERALE

Michele Schiavone è stato confermato segretario generale del Consiglio Generale degli Italiani (CGIE) all'estero lo scorso 19 giugno quando si è insediata l'assemblea plenaria dell'organizzazione.

Sessantatré anni, pugliese, area partito democratico, Schiavone ha indicato che l'obiettivo di questo suo secondo mandato "sarà quello di restituire le ali a un organismo che in tutti questi anni è riuscito a produrre tantissime attività ed essere propositivo nei confronti dei governi che hanno preceduto quello attuale, rimettendo in primo piano le politiche degli italiani nel mondo quale motore delle attività del ministero degli Esteri".

Schiavone è stato eletto con 44 voti sui 30 necessari per ottenere la maggioranza assoluta al primo scrutinio (59 i votanti) mentre il consigliere Luigi Billè (candidato del centro destra) ha raccolto solo 14 voti.

Ad aprile 2022 c'è stato il rinnovo del CGIE con l'elezione dei 43 consiglieri ma soltanto un anno dopo, ad aprile 2023 il governo ha completato l'assemblea plenaria con l'indicazione dei 20 consiglieri di sua nomina.

"Il nostro compito - ha promesso Schiavone, che risiede in Svizzera dove



si è trasferito diciottenne per unirsi ai genitori emigrati - sarà di portare innovazione e di rimettere al centro del dibattito le politiche per gli italiani all'estero".

A detta di Billè il CGIE oggi è a un bivio: "In questi anni - ha indicato - non siamo stati concreti. Non è un discorso politico, ma è una questione di metodo. Serve un metodo che renda questa fase costituente più utile per le nostre comunità tramite proposte concrete. Gli italiani all'estero sono la seconda regione italiana e per questo merita più di quello che ha in questo momento".

LaRedazione

Italian Food
Crafted, Imported & Delivered with Passion
Since 1966

WWW.CARNEVALE.CO.UK



Dairy
Products



Premium
Sausages



CARNEVALE
Established 1966
Prodotti di Qualità



Fresh
Pasta



Cured
Meats

C. CARNEVALE LTD

CARNEVALE HOUSE, 107 BLUNDELL STREET, LONDON N7 9BN
Phone: 020 7607 8777 • info@carnevale.co.uk

BRANCHES

BEDFORD: 01234 607 700	HUDDERSFIELD: 01484 514117
GLASGOW: 0141 882 7223	BRISTOL: 01179 374 980

"MISTERI VATICANI": ANCHE A LONDRA UN RICORDO DI EMANUELA ORLANDI



Anche a Londra si è voluto marcare il quarantesimo anniversario della scom-

parsa di Emanuela Orlandi, la studentessa quindicenne, cittadina vaticana, che non tornò mai più a casa dopo l'uscita da una lezione di musica il 22 giugno del 1983 a Roma. Il mistero della sua sparizione è diventato un caso che ha superato i confini italiani ed ha acquistato notorietà internazionale soprattutto dopo l'ultimo documentario a lei dedicato prodotto da Netflix, Vatican Girl.

Proprio la produttrice Chiara Messineo ha parlato lo scorso 22 giugno ad una riunione a Londra sull'approccio dato al documentario volutamente basato su quel po' che si può ottenere da testimonianze dirette, schivando molte delle speculazioni che sono sorte in

quarant'anni di punti interrogativi su quanto potrebbe essere avvenuto. Messineo ha soprattutto messo in rilievo la situazione in cui si trova la famiglia della ragazza, rimasta senza notizie e con poche possibilità di sapere se è viva o morta senza interventi governativi da parte di due stati. La madre, Maria Pezzano Orlandi, che oggi ha 93 anni, spera ancora che qualcuno a conoscenza della verità si faccia avanti. Il fratello, Pietro, e l'avvocato di famiglia, Laura Sgrò si stanno dando da fare per sollecitare informazioni che ritengono siano state nascoste da persone interessate a non far conoscere l'identità dei responsabili del rapimento neanche a distanza di tempo. Alla riunione

in una sala gremitissima soprattutto di giovani, molti hanno fatto rilevare che la verità non è solamente dovuta verso una famiglia che cerca conforto, ma verso tutta la società per necessità di trasparenza e coscienza civile.

È stato durante la riunione che alcuni hanno avuto l'idea di unirsi simbolicamente alla famiglia per dimostrare solidarietà e simpatia. È stato un momento commovente quando la foto della "giovane con la fascetta" ormai nota in tutto il mondo si è alzata tra dei testimoni che lei non si sarebbe mai immaginata, come Trafalgar Square, Big Ben e Whitehall con in fondo Downing Street, mentre gli autobus rossi simbolo della capitale sfrecciavano nel traffico del tardo pomeriggio d'estate. Un traffico simbolico pressoché alla stessa ora del rapimento, verso le sette di sera, quando furono proprio autobus romani che trasportavano persone ignare di quanto stava succedendo gli ultimi testimoni a vederla sorridere.

Alfio Bernabei

"GIUSTO TRA LE NAZIONI": ONORIFICENZA PER IL CONSOLE CASTRUCCIO

Un diplomatico italiano, Giuseppe Castruccio, è entrato nel gotha dei "Giusti fra le Nazioni" per aver messo coraggiosamente in salvo molti ebrei dalle deportazioni naziste durante la Seconda guerra mondiale.

Dal 1943 alla guida del Consolato Generale d'Italia a Salonico in Grecia, il genovese Castruccio organizzò il "treno della salvezza", convoglio che trasportò centinaia di ebrei greci da Salonico



go il controllo dei documenti dei singoli ebrei, tutti muniti di regolari documenti rilasciati dal signor Console. Ben 323 ne passarono dinanzi, guardati da una dozzina di agenti della Gestapo [...]. Uomini, donne, vecchi sani e malfermi in salute, molti giovinetti d'ambo i sessi e bambini di ogni età".

"Il Signor Console Generale M. O. Comm. Castruccio - racconta ancora il capitano - ampliò la concessione dei certificati di cittadinanza. Ne beneficiarono perfino figli nati da matrimoni misti (ebreo e ariano), che venivano dichiarati minorenni, pur essendo maggiorenni, cioè di oltre 25 anni di età. E vennero dichiarati italiani perfino ebrei ricercati dalla Gestapo, che coraggiosamente si presentavano in Consolato a chiedere protezione".

Il titolo di "Giusto tra le Nazioni" costituisce la più alta onorificenza al valore civile assegnata dallo Stato d'Israele attraverso il memoriale dello Yad Vashem di Gerusalemme. È un titolo preposto alla memoria degli eroi e dei martiri della Shoah e riconosce il merito dei non ebrei che si opposero alle persecuzioni e allo sterminio del popolo ebraico, mettendo a rischio la propria vita senza interessi personali.

Giuseppe Castruccio è morto a Genova nel 1985 all'età di 97 anni.

LaR



"The Italian Show" is Back to London *With the Best of Food and Beverage*

Prepare your taste buds for the "extraordinary culinary experience" promised by "The Italian Show," a new format designed to celebrate and promote Italian excellence in the food and beverage industry.

This vertical day event, dedicated to Made in Italy supply chains and authentic Italian food and wine products, will take place on 19th September 2023 at the Royal Horticultural Halls in London.

"The Italian Show" wants to be "a unique initiative aimed at forging valuable connections between consortia of protection, producers of 100% Italian supply chains, and international professionals in the out-of-home sector". The aim is "to create new growth opportunities for the food and wine sector, while also enriching the knowledge and appreciation of authentic Italian flavours worldwide".

Highlights of "The Italian Show" include:

- Tasting Station where renowned chefs will take center stage, narrating the stories behind each

product and guiding attendees through a tasting journey.

- Enoteca where it will be possible to savor Italian wines.
- Bar Station, with bartenders concocting Italian-inspired beverages.
- Pizza Show, with demonstrations and classes in the artistry of pizza-making.
- Exhibition Area where leading producers will showcase their finest products.

"The Italian Show" is co-organized by I Love Italian Food and the Association of Italian Chefs in the UK. It is realised under the patronage of: ICE - Italian Trade Agency, Embassy of Italy in London, Consulate General of Italy in London.

Entrance to the event will be by invitation with free entry. The target audience comprises professionals, including chefs, restaurateurs, buyers, distributors, importers, retailers, sommeliers, wine shops, specialized operators, media, and press.

LaRedazione





**PRODUCT CATALOGUE 2022
AVAILABLE TO DOWNLOAD**

www.cibosano.co.uk

E: enquiries@cibosano.co.uk @cibosanoltld
T: 01992 804 716

Occhio all'etichetta! Dal 2024 in UK dovrà essere indicato l'importatore

Dal 1° gennaio 2024 chi importa in UK dall'estero prodotti alimentari dovrà includere sulle etichette degli alimenti preconfezionati il suo nome e indirizzo e dovrà obbligatoriamente trattarsi di un indirizzo "fisico" all'interno del Regno Unito.

Questa disposizione fa sì - sottolinea ICE, l'agenzia italiana per il commercio estero - che il referente designato sia responsabile del prodotto e delle informazioni riportate sull'etichetta nel territorio britannico. È pertanto fondamentale che si tratti di un "established" food business operator nel Regno Unito, con una presenza fisica nel paese che rifletta un reale coinvolgimento nell'attività, e che l'indicazione dell'indirizzo avvenga con il suo consenso.

Un FBO "established" deve assumersi la responsabilità dei prodotti, garantendo la presenza e l'accuratezza delle informazioni alimentari sull'etichetta presentata al consumatore nel mercato in cui tali prodotti sono commercializzati. In ultima istanza, l'impresa alimentare il cui nome compare nella commercializzazione del cibo è l'ente che ne detiene la responsabilità. Il termine "impresa alimentare" include qualsiasi tipo di impresa, a scopo di lucro o no, sia pubblica che privata, coinvolta in qualsiasi fase della produzione, trasformazione e distribuzione



degli alimenti.

Gli "Operatori del settore alimentare" (OSA o FBO) sono individui o entità giuridiche responsabili di assicurare il rispetto dei requisiti legislativi all'interno del settore alimentare. La suddetta informazione sarà obbligatoria su tutti gli alimenti preconfezionati, ossia quei prodotti alimentari inseriti nella confezione prima della vendita e che non possono essere modificati senza aprire o sostituire l'imballaggio. Tale indicazione dovrà essere accompagnata da una frase che specifica la relazione tra l'FBO e il prodotto (ad esempio, "importato da", "imbottigliato da", "distribuito da", ecc.).

L'indirizzo fornito fa riferimento alla parte responsabile della gestione della conformità all'interno del paese in cui il prodotto viene commercializzato, nonché alla gestione di eventuali reclami, contestazioni o richiami. I requisiti relativi all'indicazione dell'indirizzo dell'OSA si applicano esclusivamente agli alimenti preconfezionati

e non riguardano gli alimenti venduti da impresa a impresa.

Nel contesto del commercio B2B, tali requisiti si applicano anche ai prodotti preconfezionati destinati inizialmente a fornitori di servizi di catering su larga scala e, successivamente, al consumatore finale senza che l'imballaggio originale subisca modifiche. Pertanto, i prodotti alimentari che non vengono offerti preconfezionati per il consumatore finale non richiederanno l'indicazione dell'indirizzo dell'OSA sull'etichetta.

L'indirizzo fornito deve essere un indirizzo fisico a cui l'azienda può essere contattata tramite posta. L'indirizzo fornito deve essere autentico e sostanziale al punto da permettere un contatto diretto, rapido ed efficace con l'OSA o l'importatore in caso di problemi derivanti dal loro prodotto e per consentire la ricezione di avvisi o il contatto da parte delle autorità competenti.

LaRedazione

Sergue da pag.1

Governo Meloni..



sponsabile del dipartimento italiani nel Mondo di Fratelli d'Italia, il partito della premier Giorgia Meloni.

Il senatore ha presentato in materia un disegno di legge e ne ha parlato lo scorso 21 giugno durante la conferenza "Italiani nel mondo: riformare le norme sul voto e sulla cittadinanza" che si è tenuta nella Sala Caduti di Nassirya del Senato.

"Sicuramente - ha dichiarato il presidente del Senato, Ignazio La Russa aprendo la conferenza - va migliorata l'attuale situazione, che vede sempre

un'alea di dubbio sulla regolarità delle elezioni, sempre con un'alea di legittimità della situazione che si viene a creare, con qualche scambio tra Camera e Senato, ma soprattutto con l'incertezza sull'effettiva rappresentanza del voto di chi ha ricevuto il diritto di votare".

"Sappiamo - ha indicato dal canto suo il capogruppo di FdI al Senato Lucio Malan - che in tutte le legislature dal 2006 a oggi ci sono stati dei ricorsi, delle trasmissioni televisive che hanno messo in evidenza delle cose che, quantomeno, destavano qualche dubbio. Non è giusto che questo avvenga, perché incide sul prestigio e sulla rappresentatività di coloro che sono eletti all'estero. Bisogna dissipare i dubbi che ci sono e bisogna garantire agli eletti ed agli elettori che il sistema funzioni".

Il senatore Menia ha sottolineato che nelle intenzioni del suo ideatore, il defunto senatore Mirko Tremaglia, il voto per gli italiani all'estero avrebbe dovuto portare in parlamento il meglio dell'emigrazione ma: "purtroppo, e non voglio fare nomi, alcuni hanno tutt'altro che illustrato l'Italia nel mondo" e si può "agevolmente verificare che in 20 anni troppi sono stati eletti con palesi brogli" e "tutti sanno che quello che accade all'estero è semplicemente indecente". Da qui la necessità di passare all'utilizzo di "strumenti telematici di telefonia mobile nella sezione che il Ministero indicherà". All'epoca questi strumenti telematici non esistevano ma oggi sono ampiamente disponibili.

"Il Portogallo - ha affermato Menia - voterà il prossimo anno alle europee con il voto elettronico, penso che l'Italia lo possa adottare per la circoscrizione estero per rendere effettiva la possibilità di votare per tutti. Si prevede una delega al governo per strutturare per il prossimo voto, che dovrebbe avvenire tra quattro anni, l'opzione di voto elettronico".

Nel corso della conferenza si è anche discusso di una modifica alle regole sulla cittadinanza italiana e sul suo recupero.

LaR



FOR JOBS OPPORTUNITY
PLEASE EMAIL:
INFO@TENTAZIONIUK.COM
ALL INQUIRIES WELCOME

Italian top quality Food

TENTAZIONI UK

EST. 2005

FIRST LONDON'S

ITALIAN CASH & CARRY AND WHOLESALE
(CASH & CARRY NOW OPEN TO PUBLIC)






UNIT G1, 56 MAGNET RD, WEMBLEY HA9 7FP



T 020 8427 6336 - WWW.TENTAZIONI-UK.COM - EMAIL INFO@TENTAZIONEUK.COM

Ci.Bi Market

cibimarket.co.uk

Since 2015



Italian Food Distribution Center

Unit 8 Artesian Close Industrial Estate, Brentfield Road, London NW10 8RW



www.cibimarket.co.uk



+44 208 459 8101 Office



+44 7454 889128 Aldo



order@cibimarket.com



+44 7454 965212 Rosa

**PETRIZZELLI EXTRA
VIRGIN OLIVE OIL
COLD PRESSED 3 LITERS**



(1 IN A BOX)
COD: ITA.L030

QUANDO IL “CERVELLO IN FUGA” RITORNA ALL’OVILE...

Partire e restare, partire e ritornare. Chi dice emigrazione dice anche storie di chi, dopo una lunga esperienza all'estero, "ricalcola il percorso" e fa ritorno al Paese d'origine: forte di una esperienza che arricchisce professionalmente, culturalmente e umanamente.

Mentre si conoscono bene le motivazioni che dettano

la scelta di una partenza – maggiori soddisfazioni economiche, stabilità lavorativa, carriera più rapida, minore precariato, desiderio di evasione e di crescita – un po' meno approfondito è il fenomeno dei rientri in Italia da parte di chi con tanto coraggio è partito e con ancora più coraggio decide di fare il biglietto di ritorno.

Motivi personali, affettivi, voglia di casa, di Italia, desiderio di sentirsi al sicuro o meno solo, Brexit, Covid: le motivazioni legate ai rimpatri sono diverse. Certo è che i nuovissimi dati dell'Istat sulla mobilità internazionale dei cittadini italiani rivelano una frenata. Tanti dicono di tornare nel Belpaese perché è solo nella madrepatria che si sentono davvero a casa, felici.

Secondo l'Harvard Study of Adult Development a rendere appagante la vita, infatti, non sarebbe tanto il denaro quanto la vita sociale e affettiva, la qualità dei legami: "Le esperienze all'estero hanno diversi motivi per essere affrontate e di solito sono positivi, gratificanti, come l'aumento



dei compensi e maggiori opportunità di carriera. Rappresentano – spiega in un'intervista all'agenzia 9Colonne Mauro Schiavella, psicologo di Doctolib – un arricchimento sia dal punto di vista professionale sia delle relazioni sociali. La capacità di relazionarsi con gli altri potrebbe rappresentare per un datore di lavoro un valore aggiunto: chi ha vissuto all'estero ha infatti flessibilità e capacità di adattarsi".

Non sempre però il "cervello in fuga" vive l'avventura lavorativa all'estero in modo totalmente appagante e questo gli fa sentire urgente il desiderio di tornare: "Ci sono almeno tre grandi categorie di ostacoli vissuti dagli expat: relazionale, lavorativa e personale. La nostalgia di casa, delle proprie abitudini, ad esempio. Ma anche – sottolinea Schiavella – la mancanza di familiari e amici. Non è da trascurare il cosiddetto shock culturale, ossia la difficoltà di adattarsi a tradizioni, usi e costumi molto diversi dai nostri. Queste differenze possono richiedere un grande sforzo di adattamento. E c'è anche il rischio di non essere accettati e di diventare dunque vittime di razzismo. Questa è una molla molto forte a rimpatriare. Il fatto che nessuno – o quasi – parli la propria lingua

può determinare un forte disagio che può arrivare a una vera e propria crisi d'identità, ossia dubbi su chi si è o su chi si vuole diventare. Non riconoscersi nella nuova comunità può generare un profondo senso di solitudine".

L'esperto dà un articolato consiglio su come si possano evitare queste situazioni di forte disagio: "Partire preparati, studiare la cultura, imparare almeno qualche parola della lingua locale aiuta ad avvicinarsi alle persone, ad essere inclusi".

Anche la questione economica è un elemento da bel soppesare: "Può capitare che i costi della vita nel Paese ospitante siano stati sottovalutati e che quello che si guadagna basti a malapena per arrivare a fine mese".

Ma ci vuole più coraggio a partire o a tornare a casa? "Ci sono persone – risponde lo psicologo – che trovano particolarmente difficile staccarsi da 'casa anche se ci sono degli obiettivi elementi di gratificazione nel partire e quindi trasferirsi richiede un grandissimo atto di coraggio. In queste persone c'è molta ansia dovuta all'incertezza del futuro. Ci sono poi molti individui per cui è facile partire, perché vedono nella partenza una sfida entusiasmante, ma è difficile tornare: i dubbi che rientrando a casa ci siano le stesse opportunità e la stessa libertà sono molto forti, quindi la paura di mollare tutto è grande".



ASSEMBLEA ANNUALE DI ICCIUK (CAMERA DI COMMERCIO PER UK)

Il Presidente della Camera di Commercio e Industria Italiana per il Regno Unito, Alessandro Belluzzo, ha fatto il punto sulle "difficoltà" affrontate negli ultimi anni dall'ente da lui diretto e ha sottolineato l'importanza delle relazioni commerciali tra l'Italia e il Regno Unito in occasione dell'Assemblea Generale Annuale 2023.

L'Assemblea Generale ICCIUK si è riunita lo scorso 28 giugno all'Ambasciata d'Italia a Londra e aprendone i lavori l'ambasciatore Inigo Lambertini ha evidenziato l'importanza della ICCIUK e il suo ruolo nell'ambito del Sistema Italia.

Belluzzo ha successivamente presentato i punti all'ordine del giorno, chiedendo ai soci di approvare il bilancio 2022, la relazione degli auditor e la rendicontazione presentata al Ministero delle Imprese e del Made in Italy.

Durante l'Assemblea è stato inoltre chiesto ai soci di approvare il budget e la programmazione per il 2023. Ai soci camerali è stato inoltre chiesto di votare per confermare la rielezione di alcuni Consiglieri del Consiglio della Camera.

Terminata l'Assemblea, gli ospiti sono stati invitati a partecipare a un aperitivo di networking sponsorizzato dal socio Cosaporto. Durante il ricevimento i soci hanno potuto visionare un trittico dell'artista contemporaneo Fabio Pietrantonio, intitolato "Confini-Verso il Domani", presentato dal socio ICCIUK London Trade Art. Questo progetto di co-ownership è una rappresentazione visiva dell'unione tra le istituzioni italiane di Londra, legate dalla loro identità italiana e dal loro impegno per la sostenibilità.

LaRedazione

Bringing you the very best from Italy

SAN CARLO
CICCHETTI
BAR | RISTORANTE | CAFE' | CICCHETTI

Covent Garden

30 Wellington St, London WC2E 7BD

Tel: 020 7240 6339

OPEN NOW



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

SAN CARLO
CICCHETTI
BAR | RISTORANTE | CAFE' | CICCHETTI

215, PICCADILLY, LONDON, W1J

9HL Tel: 0207 4949435



WWW.SANCARLOCICCHETTI.CO.UK

@SC_Cicchetti

facebook.com/sancarlogroup

PASTICCINI SALATI CON RIPIENO AL CAVIALE PROPOSTI A BELLAVITA EXPO 2023



Che ne direste di pasticcini salati con ripieno al caviale italiano? Li propone la ditta Flamigni di Forlì che con questa squisitezza ha vinto il premio per il prodotto "made in Italy" più innovativo, assegnato nel corso dell'edizione

2023 di Bellavita, la fiera focalizzata nella promozione enogastronomica italiana in U.K. Il premio è stato consegnato dal console d'Italia a Londra Domenico Bellantone.

Il premio per il prodotto super-top è

andato invece alla ditta Itoliva di Andria che ha portato alla fiera londinese un ottimo olio extra vergine venduto in bellissime bottiglie artigianali e coloratissime

Fra i prodotti in esposizione, sono state notate le Caroselle della ditta La Cupa in Salento: fiori di finocchio in aceto e limone, dal gusto nuovissimo ed accattivante. E poi: il paté di olive con erbe e limone o la versione con l'arancia della ditta Agrumato dall'Abruzzo, un'altra delizia per una compagnia che alla fine degli anni 80 iniziò a produrre olio Evo spremendo le olive insieme agli agrumi, un pioniere del trend degli oli aromatizzati. La Tenuta del Paguro ha presentato i suoi vini, invecchiati per un anno sul fondo del mare, mentre la Cantina Chiorri ha fatto assaggiare il Passito Vero Amore.

Sul fronte dei riconoscimenti va ancora segnalato che Marco Fusi si è aggiudicato l'Award Bellavita for Best Taste Explosion grazie alla sua speciale farina per pizza e Agrumato con il suo paté di olive ha vinto l'award per miglior packaging. Il premio Sommeliers Choice è stato dato all'Azienda Agricola Battaglia Graziella.

È stato un anniversario importante quello dell'edizione 2023 di Bellavita. Ben dieci anni di lavoro e promozione enogastronomica italiana, portando ditte di nicchia nel Regno Unito per



una fiera dove l'eccellenza della Penisola la fa da padrona.

Ospitata all'Olympia Kensington insieme a European Pizza & Pasta Show ed Iberica Expo, Bellavita 2023 ha vantato più di 200 espositori che hanno fatto conoscere il meglio della loro produzione in campo enologico e gastronomico. Durante i due giorni di fiera, il 21 e 22 giugno scorsi, si sono succedute conversazioni con esperti del settore oltre che masterclass di cucina dove chefs hanno preparato piatti della tradizione italiana.

Nel corso della manifestazione i giudici del Bellavita Award sono andati fra i vari stand per assaggiare e giudicare i vari prodotti e votare per far aggiudicare da una a tre stelle.

L'APCI UK insieme allo chef Stefano Cuccu, a Simone Remoli dell'omonima Pasta, e a UK Confederation by Confasociazioni sono stati i protagonisti di un cooking show con tema "I quattro differenti tipi di impasto per la pasta". Il giorno dopo è stata la volta di Carmelo Carnevale presidente della ICC Italian Culinary Consortium con gli chef Antonino Sanna e Fabrizio Zafarana, oltre al Cheese master Alesandro Grano e Selena Pellegrini Master EVO Oil.

Un dibattito sui trend del cibo italiano nel Regno Unito ha visto la partecipazione di Adrian Boswell, buyer di Selfridges, Gennaro Contaldo, celebrity chef e brand ambassador del Consorzio Parmigiano Reggiano in UK oltre ad Andrea Macchia, buyer di Pizza Express e la giornalista del Gruppo Food Marta Bommezzardi.

L'evento ha visto nei due giorni un'enorme affluenza di visitatori tutti nel campo della stampa e del mondo della ristorazione che oramai considerano Bellavita Expo come la fiera più importante per quanto riguarda il prodotto italiano alimentare di qualità.

Cristina Polizzi



WHERE TO BUY
GAROFALO PASTA

amazon

cocodo

Email: info@garofalouk.com
 Call: 01438 813444 / 07970 295806
www.pasta-garofalo.com
 @pastagarofaloUK



Lo scorso 16 luglio alla St. Peter's Italian Church di Clerkenwell si è celebrata la festa della Madonna con un officiante d'eccezione: padre Carmelo, che per tanti anni ha diretto con energia la parrocchia lasciando un profondo ricordo tra i fedeli.

Il culmine della festa è stata la processione del pomeriggio, con esposizione di dipinti sacri e di statue dei santi più amati dalla chiesa cattolica.

A dispetto del carattere "changeable" del clima inglese, il tempo ha concesso una tregua e ha permesso che la

MOLTA GENTE PER FESTA DELLA MADONNA A CLERKENWELL



festa e le attività della giornata si siano potute svolgere in una bellissima atmosfera tra il religioso e il conviviale, resa possibile anche dall'allestimento di numerose bancarelle con prodotti italiani.

St. Peter's Italian Church) continua

ad essere un importante punto di riferimento per la comunità italiana fin dall'ormai lontano 1863, anno della sua fondazione, da allora infatti, rappresenta un luogo di culto per gli immigrati in arrivo dalla Penisola

Dopo le edizioni ridotte a causa

dell'emergenza Covid la festa 2023 della Madonna del Monte Carmelo ha visto una numerosa partecipazione di persone di tutte le età, in un'atmosfera al cento per cento italiana per suoni e sapori.

Andrea Campagnolo



New Covent Garden's

VINCENZO'S

Specialist Fine Seasonal Italian (& French) Food Importers
Restaurants and Home Deliveries



0207 7203 721

WhatsApp
FOR BUSINESS



@vincenzo.ltd

A121/122 New Covent Garden Market, Nine Elms Lane, London SW8 5BH

orders@vincenzoltd.co.uk



La Credenza
Artisan delicacies from Italian traditions

020 8125 4016

www.lacredenza.co.uk

info@lacredenza.co.uk



Visit us at
Stand 1630



CAPUTO
Il mulino di Napoli

*“Napule
è mille culture”*

Mille colori e mille sapori legano la storia di Napoli
a quella del nostro Mulino. Una storia fatta di passione,
generosità e rispetto della tradizione.



@mulinocaputo mulinocaputo.it



NIENTE LIBERTÀ RELIGIOSA IN 1 PAESE SU 3 307 MLN I CRISTIANI PERSEGUITATI



Il diritto umano fondamentale alla libertà di religione è violato in un Paese su tre (31%), vale a dire in 61 nazioni su 196. In totale, quasi 4,9 miliardi di persone, pari al 62% della popolazione mondiale, vivono in nazioni dove la possibilità di professare la propria fede è fortemente limitata: di questi 4,9 miliardi, 307 milioni sono cristiani.

Questa fotografia è stata scattata dal Rapporto 2023 sulla libertà religiosa nel mondo, redatto dalla Fondazione pontificia Aiuto alla Chiesa che Soffre (ACS).

La discriminazione e la persecuzione dilagano in 61 Paesi, e in 47 di essi la situazione è in peggioramento.

Le comunità religiose minoritarie, secondo ACS, si trovano in una situazione sempre più drammatica; in alcuni casi sono a rischio estinzione a causa di una combinazione di azioni terroristiche, attacchi al patrimonio culturale e misure più subdole come la proliferazione delle leggi anti-conversione, la manipolazione delle regole elettorali e le restrizioni finanziarie. Ci sono tuttavia anche casi di comunità religiose maggioritarie perseguitate, come in Nicaragua e Nigeria.

Negli ultimi due anni si è verificato un aumento globale del potere di governi autoritari e leader fondamentalisti che cercano di esercitare un potere illimitato e per questo sono sia gelosi sia timorosi dell'autorità spirituale, in particolare per la sua capacità di mobilitazione delle comunità religiose. Questo ha un effetto deleterio sulla libertà religiosa. L'impunità è diventata una costante in tutto il mondo e in 36 paesi gli aggressori sono perseguiti raramente, o addirittura mai, per i loro crimini.

A questo fenomeno dell'impunità contribuisce il silenzio della comunità internazionale nei confronti di regimi

ritenuti strategicamente importanti per l'Occidente, come Cina e India, che non subiscono sanzioni internazionali o altre conseguenze per le loro violazioni della libertà religiosa. Lo stesso vale per Paesi come la Nigeria e il Pakistan.

Un esempio di questi regimi oppressivi, secondo il Rapporto di ACS, è il Nicaragua, che per la prima volta è stato inserito nell'elenco dei Paesi con i più alti livelli di violazioni.

L'Africa continua ad essere il continente più violento, con un aumento degli attacchi jihadisti che rende ancora più allarmante la situazione della libertà religiosa. Quasi la metà dei "Paesi caldi" presenti nel planisfero del Rapporto, cioè 13 su 28, sono nel continente nero. La concentrazione dell'attività jihadista è particolarmente evidente nella regione del Sahel, intorno al lago Ciad, in Mozambico e in Somalia, e si sta estendendo ai Paesi vicini, molti dei quali rimangono sotto osservazione, avendo subito attacchi islamisti ai propri confini.

Cina e Corea del Nord rimangono i due Paesi asiatici con il peggior record di violazioni dei diritti umani, inclusa la libertà religiosa. Lo Stato vi esercita un controllo totalitario attraverso la sorveglianza e misure estreme di repressione contro la popolazione. I

Anche in India i livelli di persecuzione sono in aumento, attraverso l'imposizione di un pericoloso nazionalismo etnico-religioso, particolarmente dannoso per le minoranze religiose. Leggi anti-conversione sono state approvate, o sono allo studio, in 12 dei 28 Stati dell'India; tali normative prevedono pene fino a 10 anni di reclusione e includono vantaggi finanziari per coloro che si convertono o ritornano alla religione maggioritaria. Gli episodi di conversioni religiose forzate, rapimen-

ti e violenze sessuali non sono diminuiti nel biennio in esame, anzi rimangono largamente ignorati dalle forze dell'ordine e dalle autorità giudiziarie locali, come accade in Pakistan, dove giovani cristiane e indù vengono spesso rapite e sottoposte a matrimoni forzati. Oltre alla grave violazione dei loro diritti umani, inclusa la libertà religiosa, queste pratiche hanno anche l'effetto di limitare la crescita delle loro comunità religiose.

Il Rapporto evidenzia anche le gravi crisi interne che si stanno verificando nell'ambito delle comunità musulmane di tutto il mondo. Da un lato, molti giovani musulmani continuano ad essere attratti dalle reti terroristiche islamiche, dall'altro, soprattutto in Medio Oriente, si registrano segnali di una diffusa secolarizzazione.

LaRedazione



IN BICI DALL'ITALIA, META: LONDRA!

Anche quest'anno, come è solito fare ogni anno dal 2019 a questa parte, il trio ciclistico "i Fuorigiri" composto da Martin Gianordoli, Andrea Martinelli ed Elia Veronesi, tutti e tre di Salorno - paesino più a sud dell'Alto Adige in provincia di Bolzano, hanno inforcato la loro bici e, partendo da casa, hanno inseguito una città importante da conquistare. La grande meta 2023 era Londra.

Per "i Fuorigiri" questo era il primo viaggio extra-Ue. Passando per il bellissimo Lago di Costanza, il Parlamento Europeo a Strasburgo, la bellissima città di Lussemburgo e Namur, il velodromo di Roubaix, Canterbury, sono arrivati nella tanto attesa e spettacolare Londra.

Foto di rito al Greenwich Park, Tower Bridge, Big Ben, Westminster, Buckingham Palace ed il passaggio obbligatorio all'Ambasciata Italiana per portare i loro saluti ad un amico in servizio lì.

Alcuni numeri del viaggio: 8 tappe, 7 Stati attraversati, 1.330 chilometri e 12.500 metri di dislivello positivo il rullino di marcia dei tre per arrivare a destinazione. Si sono poi fermati a Londra tre giorni, dove hanno potuto visitare la città e raccontare le loro imprese. E poi via, di ritorno in Italia, questa volta con l'aereo. LaR

EMIGRAZIONE VENETA: UN CONCORSO PER CONSERVARNE LA MEMORIA

La Regione Veneto ha istituito un Premio per saggi brevi, inediti e originali dedicati alla storia dell'emigrazione veneta. Lo ha fatto nell'ambito del Programma degli interventi a favore dei Veneti nel mondo per l'anno 2023.

Possono partecipare alla prima edizione del premio giovani studiosi di qualsiasi nazionalità di età compresa fra i 18 e i 35 anni.

"Abbiamo voluto l'istituzione di questo premio - ha spiegato l'assessore regionale ai Flussi migratori Veneti nel

mondo Cristiano Corazzari - perché la memoria di quel momento così importante per la nostra storia, costituito dalla migrazione veneta, rimanga viva nei giovani e li renda consapevoli dei valori che la hanno caratterizzata, ma anche per comprenderne gli aspetti di ricaduta sul sistema sociale, culturale, politico ed economico".

C'è tempo fino alle 12 del 15 settembre 2023 per presentare i testi. Il premio riguarda saggi inediti su tematiche connesse all'emigrazione vene-



ta, che non devono superare i 60.000 caratteri, e possono essere in lingua italiana, inglese, spagnola, portoghese o francese.

Il vincitore si aggiudicherà la somma di 3 mila Euro, e potrà vedere il proprio lavoro pubblicato, nella lingua originale, con l'indicazione del premio ottenuto, sulla rivista scientifica "Quaderni veneti" e nei portali dedicati ai veneti nel mondo "MiVeneto.it" e "Culturaveneto.it".

LaRedazione

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

il Pagnaccio

182-184 Wandsworth Bridge Rd
Fulham, London SW6 2UF
Phone: 020 7371 5253
www.paggs.co.uk

MADE IN NAPOLI
GASTRONOMIA

Pasticceria Italiana
"si accettano ordinazioni per ogni occasione"

Made in Napoli

17 Leeland Road - West Ealing, London W13 9HH
Place your order - Phone: 020 3685 5496

SEI MEDICO? LA CITTÀ PIÙ BELLA AL MONDO TI ASPETTA!



Venezia cerca con urgenza medici di base. C'è carenza. E li cerca con un'ampia campagna internazionale di reclutamento sui social, offrendo incentivi ai dottori disposti a trasferirsi nella "città più bella del mondo".

Gli incentivi sono due: un ambulatorio gratuito dove esercitare la professione e anche un contributo per trovare casa.

La campagna è stata lanciata dall'azienda sanitaria veneziana con lo slogan "Dottore, la città più bella del mondo ti aspetta". L'appello non si rivolge solo ai medici della Penisola ma

a quelli di tutto il mondo ed è corredata da una curiosa vignetta del disegnatore veneziano Lucio Schiavon dove si vede una Venezia coloratissima, stile fumetti, con un medico, provvisto di stetoscopio, che ausculta il campanile di San Marco, davanti alla facciata dell'ospedale Civile dei santi Giovanni e Paolo mentre sullo sfondo ci sono i celebri canali, ponti e palazzi della città lagunare.

"In centro storico - ha detto ai giornalisti il direttore generale dell'UISS 3 Serenissima, Edgardo Contato - operano in questo momento 44 medici di

famiglia. La loro età media è particolarmente alta, e il problema di trovare sostituti per chi lascia la professione, qui, è ancora più sentito che altrove: questa città meravigliosa presenta anche aspetti di difficoltà per chi si deve trasferire e avviare un'attività".

Una grossa difficoltà, probabilmente la più grossa, è il mercato delle case: costano un botto e quelle in affitto sono pochissime e carissime perché i proprietari preferiscono ovviamente utilizzarle come Airbnb per turisti.

In risposta alla carenza - particolarmente acuta nelle zone periferiche della città e in generale perché parliamo di un centro urbano popolato soprattutto da persone anziane - l'Azienda sanitaria ha deciso il ricorso alla campagna nazionale e internazionale sulle pagine dei maggiori quotidiani, sui media di settore, nei social media "per sostenere e accompagnare, insieme all'amministrazione cittadina, i nuovi medici di famiglia che vogliono venire qui ad esercitare la loro professione".

Se dunque siete medico e vi interessa vivere e lavorare nella città più bella del mondo non avete che da farvi avanti: Venezia e le sue gondole vi aspettano.

LaRedazione



ZANZARA: A PERUGIA SI STUDIA COME FA SESSO, IN FUNZIONE ANTIMALARIA

Osservare delle zanzare che si accoppiano può sembrare un'attività particolarmente bizzarra, ma si sta rivelando essenziale nello sviluppo di nuove strategie di lotta contro la malaria.

Le femmine di Anopheles gambiae sono vettori di trasmissione del plasmodio della malaria, che ogni anno è responsabile di centinaia di migliaia di decessi. Le tecniche sviluppate negli ultimi anni per contrastare questa malattia si basano su un principio molto semplice: meno zanzare, meno vettori di trasmissione, meno decessi.

L'uso di zanzariere impregnate di insetticidi si è rivelato molto efficace negli ultimi 20 anni. Ma questo non basta. Le zanzare hanno sviluppato resistenze agli insetticidi, per cui, dopo una iniziale riduzione, il numero dei contagi annuali è ora in salita. L'imperativo scientifico è quindi di identificare nuove strategie, da utilizzare in associazione con i metodi di controllo attualmente in uso.

Attraverso un approccio 'gene drive', si cerca di sfruttare l'accoppiamento delle zanzare per diffondere modificazioni genetiche che rendano le zanzare sterili o incapaci di trasmettere il parassita della malaria.

"Per valutare l'efficacia di queste tecniche innovative è necessario conoscere approfonditamente il meccanismo dell'accoppiamento", spiega la Prof.ssa Roberta Spaccapelo, dell'Università degli Studi di Perugia, "sappiamo che questi insetti si accoppiano in volo e che i maschi si associano in gruppi, sciame di centinaia di individui, per essere più visibili e attrattivi alle femmine. Ma non ne sappiamo molto di più. Sono le femmine che entrano nello sciame a scegliere con quale maschio accoppiarsi? Come avviene la scelta? Ci sono delle caratteristiche che rendono alcuni maschi più attrattivi di altri?"

L'articolo 'Characterization of lab-based swarms of Anopheles gambiae mosquitoes using 3D-video tracking' appena pubblicato sulla rivista Scientific Reports, è nato da una collaborazione fortemente interdisciplinare tra il Dipartimento di Medicina e Chirurgia dell'Università degli studi di Perugia, il gruppo CoBBS (Collective Behavior in Biological Systems - www.cobbs.it) del Dipartimento di Fisica della Sapienza Università di Roma e dell'Istituto dei Sistemi Complessi del CNR, e muove i primi passi per cercare di rispondere a questi interrogativi.

LaR

VAI COL TONNO IN SCATOLA, FA BENE ALLA SALUTE



Il pesce in scatola è a tutti gli effetti una componente importante di una dieta salutare: fa bene come il consumo di pesce fresco e, grazie a cotture rispettose, mantiene inalterate le proprietà.

ANCIT (Associazione Nazionale Conservieri Ittici), con l'aiuto di tre esperti ha raccolto le più recenti evidenze scientifiche sulle conserve ittiche, anche per sfatare le principali fake news sul tonno in scatola.

Una premessa è fondamentale: mangiare pesce fa bene. La relazione favorevole tra il consumo alimentare di pesce e molti aspetti della salute umana è confermata da una ricca serie di studi scientifici condotti in varie parti del mondo. Secondo la scienza, il consumo di pesce, che consente in particolare di assumere alcuni tipi di grassi, con effetti sulla salute molto favorevoli, è raccomandato in almeno una o due porzioni a settimana per gli evidenti effetti protettivi.

I risultati delle molteplici ricerche

svolte supportano fortemente l'importante ruolo del pesce come parte di una dieta sana, raccomandata dalle linee guida dietetiche in vari paesi, passando per Australia e Stati Uniti fino a dell'Autorità europea per la sicurezza alimentare (EFSA).

Uno studio pubblicato sull'International Journal of Food Sciences and Nutrition dal titolo "Fish and human health: an umbrella review of observational studies" ha in particolare sintetizzato, dopo aver condotto una ricerca sistematica della letteratura disponibile, i risultati di 63 studi ed emerge chiara e lampante un'associazione tra la maggiore assunzione di omega-3 derivanti dal pesce e la diminuzione del rischio di sindrome coronarica acuta e malattie cardiovascolari, cancro al fegato e depressione.

Il pesce è una delle fonti alimentari più importanti di acidi grassi polinsaturi omega-3 a lunga catena (EPA e DHA). Recentemente è emerso un loro ruolo nella modulazione dei fenomeni

infiammatori, grazie alla loro capacità di generare composti (le resolvine) in grado di controllarne l'intensità fino ad interromperli.

Gli acidi grassi omega-3 EPA e DHA sono, inoltre, dotati di un'importante serie di effetti protettivi, sia sul profilo lipidico (specialmente sul contenuto di trigliceridi nel sangue) ma anche sull'aggregazione piastrinica e su alcune irregolarità del ritmo cardiaco, svolgendo anche effetti protettivi a livello del sistema nervoso centrale, prevenendo il declino cognitivo e agendo positivamente sul tono dell'umore, con una significativa riduzione, per esempio, della comparsa di depressione.

"Includere il pesce in una dieta sana - afferma Andrea Poli, uno dei tre esperti reclutati da ANCIT - è altamente auspicabile per prevenire alcune malattie non trasmissibili. E questo vale sia per il pesce fresco che per quello in conserva: grazie al trattamento termico a cui è sottoposto che non impoverisce nessuno dei nutrienti essenziali presenti, il pesce in scatola mantiene di fatto le stesse proprietà del pesce fresco. In cucina, attenzione alle modalità di trattamento e di cottura del pesce prima del consumo: la frittura ne riduce, in modo probabilmente marcato, gli effetti protettivi, che sarebbero invece mantenuti da tecniche meno aggressive. Nessuna perdita nutrizionale o funzionale significativa si osserva per contro nella preparazione del pesce in scatola".

LaRedazione



Per i servizi sociali dei lavoratori e dei cittadini

SERVIZI

*Pensioni italiane, inglesi ed estere
Pensioni complementari italiane,
inglesi ed estere*

*Estratti contributivi italiani, inglesi ed esteri
Detassazione delle pensioni italiane
Trasmissione Modello RED - INPS
Trasmissione Certificati di esistenza in vita
Rilascio certificazione INPS (CU e Obis M)
Richiesta National Insurance Number
Richiesta Modello U1*

*(per indennità di disoccupazione)
Richiesta benefit inglesi
(Pension Credit, PIP ed ESA)
Successioni italiane*

*Dichiarazione dei redditi in Italia
Pagamento IMU e TASI
Assistenza per pratiche consolari
(Iscrizione AIRE, codici fiscali)
Informazioni Brexit e Settled Status*

CHIAMATE PER PRENOTARE UN APPUNTAMENTO!!

www.patronato.acli.it



Patronato ACLI Regno Unito

DOVE SIAMO

LONDRA

134 Clerkenwell Road
London EC1R 5DL
Tel. 0207 2780083
londra@patronato.acli.it

BEDFORD

69 Union Street
Bedford MK40 2SE
Tel. 0123 4357889
bedford@patronato.acli.it

BIRMINGHAM

Birmingham Science Park,
Jennens Road
Birmingham B7 4EJ
Tel. 0121 4557500
birmingham@patronato.acli.it

NOTTINGHAM

312 Sneinton Dale
Nottingham NG3 7DN
Tel. 0115 9881177
nottingham@patronato.acli.it



At Lizzie's Cucina Italian Restaurant in London, during a special event which took place on the 31st of July, the chef Carmelo Carnevale married Italian cuisine with Danish meat crafting a diverse selection of dishes to create a very interesting tasting menu.

Head Chef and President of the Italian Culinary Consortium (ICC), Carnevale prepared a menu including vitello tonnato, beef tartare with sun-dried tomato and olives, ossobuco with saffron risotto, dry-aged pork Tomahawk

MARRYING ITALIAN CUISINE WITH DANISH MEAT

marinated with 'nduja, rib eye steak with rosemary and garlic, and many more Italian-inspired dishes

The event in the North London restaurant supported the launch of Danish Veal, Norland beef and Dyrbar dry-aged pork to the UK market.

Guests were immersed in flavour and enjoyed a taste experience that paired Danish provenance, meat quality and craftsmanship with Italian, culinary flair.

Each dish showcased one of Danish Crown's premium product concepts that are built upon the company's dedication to delivering on quality and its commitment to looking after its animals, as well as reducing its impact on our planet.

The Danish Veal concept is based upon Danish Crown's quality calf production programmed, which has

been running since 2001, and centers around craftsmanship, quality and pride in achieving some of the highest animal welfare standards. The result is veal that has a tender, juicy and soft texture, creating a delicate eating experience – something that the evening's guests enjoyed!

The second beef product that event attendees were lucky enough to taste was from Danish Crown's Norland range, a hand-selected beef that has been especially cross-bred, expertly reared and butchered to bring diners a unique taste of the North. The product offers a complex balance of taste and tenderness, with a flavour that intensifies as the meat is hung and then carefully matured.

However, the star of the show on the day, had to be the Dyrbar dry-aged pork, in particular the Tomahawk

steak, which had almost all guests wanting more! This creative twist on traditional pork offers innovation and a meat that's full of flavour to the dis-

cerning chef. The dry-aging process allows the meat to become even more tender and also transforms the flavour – just ask those who tried it!

Throughout the evening, guests learned about Danish Crown's full farm to fork journey and the importance Danish farmers put on the health and welfare of their animals, as well as pioneering more sustainable practices on their farms.

LaRedazione



Un nuovo grattacielo per la City

A Bishopsgate, sarà il terzo più alto della zona

Un nuovo grattacielo di 63 piani dovrebbe entrare a far parte dello skyline di Londra entro il 2029.

La nuova torre in vetro alta 285 metri a 55 Bishopsgate, vicino al Gherkin, ha appena avuto l'approvazione delle autorità locali e ed è destinata a di-

ventare il terzo edificio più alto della City di Londra. I lavori di costruzione, del valore di 600 milioni di sterline, dovrebbero iniziare già nel 2024, con una data di completamento stimata nel 2029.

L'edificio del XX secolo esistente a 55

Bishopsgate verrà demolito per fare spazio al grattacielo, che offrirà spazio ufficio per circa 7.000 lavoratori della City. Vero elemento esaltante del progetto sarà la galleria panoramica all'ultimo piano e una piattaforma panoramica sul tetto per offrire "viste a 360 gradi" su Londra. Il progetto includerà anche un piano terra pubblicamente accessibile con spazio commerciale temporaneo, uno spazio culturale

dedicato e un "giardino celeste" conservatorio gratuito con una capacità di 300 visitatori.

Lo spazio culturale nel grattacielo potrebbe essere destinato a New London Architecture per una "potenziale sede permanente" del London Centre, che espone modelli in scala di Londra, come è emerso nell'incontro. I membri della City of London planning committee hanno approvato il progetto, nonostante le obiezioni formali della St. Paul Cathedral che riteneva potesse danneggiare la vista sul luogo storico. Sia i rappresentanti della St. Paul's Cathedral che quelli di Historic England hanno sollevato diverse preoccupazioni. Essi hanno espresso il timore che il nuovo edificio potesse arrecare "un considerevole deterioramento del panorama urbano e del valore storico di St. Paul, in quanto monumento di rilievo". Gli stessi

rappresentanti hanno inoltre affermato che "la cattedrale nutre ancora preoccupazioni riguardo all'altezza e all'impatto delle proposte sul suo spazio circostante".

Tuttavia, i membri del comitato sono stati informati che i planners della City hanno valutato il potenziale danno alla vista di St. Paul come "un danno di livello inferiore e non rilevante" e che il progetto "avrà un ruolo significativo nell'incremento degli investimenti nel Square Mile".

Nel difendere il progetto del grattacielo, i proponenti hanno sottolineato che 55 Bishopsgate costituiva un'opportunità senza paragoni per la City. Chris Gascoigne, uno dei consulenti di pianificazione di DP9, ha enfatizzato che la nuova proposta offre un ampio e completo pacchetto di vantaggi pubblici. Questo pacchetto comprende la creazione di oltre 100.000 metri quadrati di spazio per uffici, corrispondenti al 14% degli obiettivi complessivi di uffici della città. In aggiunta, sono previsti oltre 4.300 metri quadrati di spazio destinato a iniziative culturali nei piani due e tre, oltre all'esperienza straordinaria della terrazza panoramica a 360 gradi sul tetto, fruibile gratuitamente dal pubblico.

Adesso spetta al sindaco Sadiq Khan prendere una decisione riguardo all'intervento o al mantenimento inalterato del progetto così com'è.

L'edificio più alto di Londra rimane il "The Shard" a London Bridge, progettato dal genovese Renzo Piano, con un'altezza di 310 metri.

Remigi Baldoni



Credits Arney Fender Katsalidis
City of London Corporation

The Italian Shop

Pricecheck

Free delivery when you spend
£60 or more on line

www.italianfoodshop.co.uk

LAVAZZA
TORINO, ITALIA, 1895

la Molisana
DAL 1912
REALIZZIAMO IL SOGNO
DI OGNI SFIGA.

Barilla

KIMBO
ESPRESSO ITALIANO

MULINO BIANCO

BALOCCO

ITALIAN DOCTORS

Private Medical Clinic

24E Little Russell Street, Holborn London WC1A 2HS

Ph: 020 34170790 / 07708909408

www.italiandoctors.co.uk - info@italiandoctors.co.uk



TURISMO: ECCO IL BEST OF THE BEST IN ITALIA

Positano nella categoria piccoli centri, Roma nella hit parade delle grandi città e tra le attrazioni più popolari la Torre di Pisa, il Colosseo, Pompei...

Tre nuove ricerche hanno segnalato quello che sarebbe il best of the best in quanto a offerta turistica in Italia, a ulteriore conferma che nella Penisola c'è davvero solo l'imbarazzo della scelta.

Holidu, portale di prenotazione di case e appartamenti vacanza tra i più noti d'Europa, ha indagato sulle 30 località italiane con meno di 5000 abitanti più ricercate online per eventuali vacanze e la più gettonata è risultata Positano, meta turistica molto nota, ma forse pochi sanno che il numero di abitanti là residenti non raggiunge neanche le 4000 persone.

In questa hit parade dei più popolari piccoli centri della Penisola Positano – pittoresca perla della costa amalfitana – è seguita nell'ordine da San Vito Lo Capo, Maratea, Portofino e Amalfi. Dopo vengono tre località sciistiche molto amate: Bormio in Lombardia,

Courmayeur in Valle d'Aosta e Roccaraso in Abruzzo. Chiudono la top 10 due centri del Piemonte ossia Stresa e Gavi.

Un altro recente sondaggio commissionato questa volta da Enit, l'ente nazionale del turismo, ha dal canto suo segnalato che la Torre Pendente di Pisa è l'attrazione più popolare tra i viaggiatori cinesi, seguita a ruota dal Colosseo e poi dal Canal Grande e dal Duomo di Milano.

Nella sfida tra le grandi città con maggiore appeal Roma sventa davanti a Milano e Venezia. Molto distanziate ci sono poi Firenze, Pisa e Napoli. Cosa colpisce ovviamente in questa classifica è che la moderna e dinamica Milano sorpassi la città lagunare.

Se restringiamo il campo ai siti europei dell'Unesco più amati dai viaggiatori ecco invece – indica l'agenzia di viaggi online loveholidays – che ad occupare le migliori posizioni per l'Italia sono Pompei, l'Etna, Verona e l'area archeologica di Agrigento.

Va detto che non se la cava male

nemmeno l'Italia nel suo insieme: è la seconda destinazione europea più popolare al mondo in base alle intenzioni di viaggio per l'estate 2023 (il 13% del totale). Seconda solo alla Spagna che detiene il 15%, e alla pari con il Regno Unito. Segue la Francia con il 10%, e la Grecia, che con il 9%, completa i top five della classifica europea.

Secondo l'analisi di marketing di Sojern l'Italia detiene il secondo posto anche per i turisti nordamericani, con il 17% di preferenze nelle intenzioni di viaggio verso l'Europa. Roma in particolare, è molto amata dai viaggiatori statunitensi.

Basandosi sulle prenotazioni negli ultimi 60 giorni, i turisti più interessati a viaggiare in Italia sono gli italiani stessi (20%), dimostrando che il turismo domestico non dà segni di rallentamento dopo la lunga e drammatica pausa Covid. Sono seguiti dagli statunitensi (16%), i tedeschi (10%), gli inglesi (6%), i francesi (5%), gli spagnoli (4%), i canadesi (3%), i belgi (2%), gli olandesi (2%), gli svizzeri (2%). *LaR*

FIAT: BASTA CON AUTO GRIGIE



Basta con auto grigie: dallo scorso 26 giugno FIAT ha smesso di produrle. La decisione è stata presa per esaltare l'importanza dei colori nella vita e incarnare a pieno lo stile di vita italiano all'insegna dell'ottimismo.

Anche se fa ormai parte di Stellantis, un gruppo internazionale con grossi punti di ancoraggio in Francia (Peugeot) e negli Stati Uniti (Crysler), la Fiat riscopre il suo attaccamento alla Penisola e punta ad essere associata a colori vivaci come il Mare d'Italia, il Sole d'Italia, la Terra d'Italia e il Cielo d'Italia. A questi paesaggi vuole ispirarsi per le sue auto.

La strategia è stata attuata per aggiungere un tratto distintivo alle vetture FIAT nel mercato automobilistico, dato che il 2023 è l'anno di un notevole cambiamento per il marchio.

"Abbiamo infranto le regole: abbiamo deciso di interrompere la produzione di auto grigie FIAT. Si tratta di una scelta impegnativa e dirompente, che mira a rafforzare ulteriormente la leadership di FIAT come marchio della gioia, dei colori e dell'ottimismo. L'Italia è il Paese dei colori e ora anche delle auto FIAT". ha dichiarato Olivier Francois, CEO FIAT e Global Chief Marketing Officer di Stellantis.

Questa scelta – ha spiegato Francois – "ribadisce alle persone i valori della Nuova Dolce Vita e il DNA italiano incarnato dal Marchio. FIAT vuole ispirare le persone a vivere con ottimismo e positività e questa sarà anche una delle missioni della nuova Fiat 600e, l'elettrica per famiglie e amici, che sarà presentata il 4 luglio".

Nel nuovo video dedicato, grazie al quale i clienti potranno scoprire il nuovo mondo colorato di FIAT, si vede Olivier Francois a bordo della nuova Fiat 600e all'insegna del claim "Italia. La terra dei colori. Fiat. Il marchio dei colori".

L'attuale gamma FIAT - Nuova 500, 500 Hybrid, 500X, Panda e Tipo - è disponibile in diverse tonalità di colore, tra cui Bianco Gelato, Arancio Sicilia, Arancio Paprika, Rosso Passione, Blu Dipinto di Blu, Blu Italia, Blu Venezia, Verde Rugiada, Verde Foresta, Rose Gold e Nero Cinema - tutti con un nome evocativo che richiama le bellezze paesaggistiche e la dolce vita del Belpaese.

II CIPRIANI DI VENEZIA "MIGLIOR ALBERGO AL MONDO"



L'hotel Cipriani di Venezia è stato votato come il migliore al mondo in un sondaggio compiuto dall'autorevole sito francese "Le Liste".

Sulla breccia da 65 anni, l'albergo extra-lusso della Serenissima ha vinto all'unanimità con un punteggio di

99,75 su 100, battendo nell'ordine il Peninsula Chicago (Stati Uniti), il Waldorf Astoria Los Cabos Pedregal (Messico) e Cheval Blanc St-Barth (Francia).

"Questo riconoscimento – ha prontamente chiosato la ministro del Turismo Daniela Santanchè – testimonia

non solo le nostre capacità di leader mondiali in termini di accoglienza, ma anche la forza del Made in Italy, brand capace di attirare turisti da tutto il mondo, fornendo servizi di qualità. È dunque occasione di ulteriore visibilità per la Nazione e motivo di attrazione turistica. Ragion per cui dobbiamo investire sempre di più nel livello qualitativo delle strutture, come già previsto nelle direttrici del Piano strategico del turismo 2023-2027".

Il "Cipriani" alla Giudecca (diventato ufficialmente il Belmond Hotel Cipriani nel 2014) è stato aperto dalla

famiglia Cipriani e dal 2019 fa parte del gruppo francese del lusso Lvmh. È uno dei pochi hotel top a pochi passi da Piazza San Marco. Ci hanno soggiornato moltissime celebrità; da Lady Diana al presidente degli Stati Uniti Ronald Reagan, passando per Brad Pitt e Angelina. Nel settembre 2014 George Clooney lo aveva scelto per il banchetto delle nozze con Amal Ramzi Alamuddin.

A inventare l'albergo è stato nel 1958 l'è Giuseppe Cipriani, fondatore dell'Harry's Bar di Venezia e inventore del cocktail Bellini. Oltre a Giuseppe

pe Cipriani i soci erano le tre figlie di Rupert Guinness, conte di Iveagh, che aveva investito nel progetto. Le tre figlie – la viscontessa Boyd di Merton, Lady Honor Svedar e Lady Brigid Guinness – avevano una suite progettata e riservata a loro e alle loro famiglie.

Le camere sono decorate con mobili veneziani, tra cui lampadari in vetro di Murano, tessuti Fortuny e opere d'arte veneziane.

L'hotel ebbe un immediato successo e nel 1976 fu ceduto dalla famiglia Cipriani alla società Sea Containers

LaRedazione

CHRISTMAS IS COMING!

THE JOY OF HAVING AN ITALIAN CHRISTMAS DELIVERED TO YOUR DOOR!

DOLCI DI ROMEO
PASTICCERIA ARTIGIANALE

Scarpato
Pasticceria

PAN ETATONE

alivini
IMPORTER & DISTRIBUTOR OF WINES & PROVISIONS
www.alivini.com

Specialist in Quality Italian Food & Wine

Scan for Download the catalogues

London N4 1DN • Leeds LS25 2DY • ☎ 0208 880 2526 • orders@alivini.com • www.alivini.com

f i in

PER ASTRONOMIA E ASTROFISICA UNA NUOVA ERA

Con protagonista anche l'Italia



Roberto Buizza, Anna Bonaldi e Roberto Maiolino

Il James Webb Space Telescope e lo Square Kilometer Array Observatory hanno aperto una nuova era nell'astronomia e nell'astrofisica. Del ruolo di questi due nuovi osservatori in astrofisica si è parlato ad un evento lo scorso 19 giugno all'Ambasciata d'Italia a Londra, con ospiti Roberto Maiolino e Anna Bonaldi.

Il Prof. Roberto Maiolino di Cambridge ha parlato del successo della messa in orbita di James Webb Space Telescope (JWST), che ha una sensibilità nella gamma degli infrarossi fino a tre ordini di grandezza superiore rispetto alle strutture precedenti. Un così grande salto di sensibilità è avvenuto molto raramente nella storia dell'astronomia. L'equivalente, nel campo del visibile, sarebbe un salto dal telescopio di Galileo ai grandi telescopi

moderni. Non sorprendono dunque le entusiasmanti scoperte iniziali di Webb, dalla caratterizzazione delle atmosfere dei pianeti in altri sistemi solari alla scoperta delle prime galassie e buchi neri nell'universo primordiale.

La Dr.ssa Anna Bonaldi ha presentato il progetto di "Square Kilometer Array Observatory" (SKAO) di Manchester, attualmente in costruzione, dove è impegnata. Si tratta di un nuovo osservatorio che lavorerà nelle radiofrequenze, e che aprirà finestre senza precedenti sul cielo indagando, tra le altre cose, sull'universo primordiale. L'Italia gioca un ruolo fondamentale nella sua realizzazione, essendo sia uno dei membri fondatori dell'Osservatorio che partner di lungo periodo di questo progetto. SKA è un progetto internazionale intergovernativo di ra-

diotelescopi in costruzione in Australia (bassa frequenza) e Sud Africa (media frequenza). L'infrastruttura combinata, lo Square Kilometer Array Observatory (SKAO) e la sede centrale, si trovano presso il Jodrell Bank Observatory nel Regno Unito. I nuclei SKA sono in fase di costruzione nell'emisfero australe, dove la vista della galassia della Via Lattea è la migliore e le interferenze radio al minimo.

Durante l'evento si è anche parlato della candidatura dell'Italia ad ospitare "Einstein Telescope", uno dei principali progetti di ricerca europei con impatto scientifico a livello mondiale. ET è una grande infrastruttura sotterranea per un rivelatore di onde gravitazionali di terza generazione, che sarà in grado di osservare un volume di universo almeno mille volte maggiore rispetto agli attuali strumenti di seconda generazione. ET rivoluzionerà il modo in cui esploriamo l'Universo attraverso le onde gravitazionali, permettendone l'osservazione per la prima volta lungo la sua storia cosmica, quasi fino al Big Bang, e aiutandoci a interpretare quale potrebbe essere il suo destino. Aiuterà a comprendere di che cos'è fatto e quali sono i meccanismi degli eventi astrofisici più catastrofici di cui è teatro.

Roberto Buizza (Addetto Scientifico, Ambasciata d'Italia a Londra)



IL SOGNO DELL'AUTO VOLANTE

Il veicolo che appare qui a corredo dell'articolo in una caratteristica immagine scattata negli Usa negli Anni '50 è un'auto che non ha mai volato, che non ha mai 'pensato' di volare. È però rappresentativa di una certa forma mentis ingegneristica che insiste con una cocciutaggine ferrea sul fatto che quelle maledette macchine dovrebbero, malgrado tutto, staccare le gomme da terra e schizzare tra le nuvole.

Al momento - e per quanto si sappia - i modelli di auto volanti teoricamente disponibili sul mercato sarebbero almeno sei: l'AKSA A5, la Doroni H1, la Samonsky Switchblade, la KleinVision AirCar, l'Alef Model A e la PAL V olandese. L'elenco è certamente incompleto e la reale 'disponibilità' comunque incerta...

Dell'AKSA A5 esisterebbe un 'prototipo', ma paiono mancare i dati relativi sia al prezzo finale, sia alla consegna effettiva. La Doroni H1 "sarà presto realtà". Lo 'Switchblade' della Samonsky (che, dicono, dovrebbe fare il suo debutto in volo "a settimane") partirebbe da circa US\$ 170.000 - prezzo che non comprende la verniciatura. Siccome però si tratta di un 'kit' da assemblare a casa, consigliano di aggiungere altri \$ 20.000 per accedere a necessità al loro servizio di assistenza...

La slovacca KleinVision propone un filmato della sua AirCar, trascurando però di precisare quanto costa e quando sarebbe materialmente disponibile. Infine, la Alef dice del suo 'Model A' che: "...è già disponibile per gli ordini da diversi mesi, con consegne previste alla fine del 2025. Il costo sarebbe di € 300.000". C'è però da pagare (ora) un piccolo sovrapprezzo di € 1.150 per guadagnare il diritto di essere "fra i primi fortunati acquirenti a riceverla".

La PAL V, invece esiste ed è perfino in produzione. D'altro canto, non è propriamente un'auto, bensì una sorta di incrocio tra un tre-ruote e un elicottero ultraleggero. Dovrebbe essere disponibile in Italia per soli € 299.000, IVA esclusa...

Forse non ci siamo ancora, non del tutto...

James Douglas Hansen



Threads: Zuckerberg lancia alternativa a Twitter

Mark Zuckerberg, padrone di Facebook e Instagram, ha mosso guerra a Twitter, comprato a suon di miliardi da Elon Musk: ha dato vita ad un nuovo social network - Threads - progettato proprio come alternativa a Twitter.

In genere Musk (fondatore e/o proprietario di Paypal, Starlink, SpaceX, Hyperloop, ecc.) e' abituato a trasformare in oro che cosa tocca ma nel caso di Twitter e' passato di crisi in crisi e Zuckerberg - suo acerrimo concorrente - punta a scalarlo.

Lanciato per la prima volta negli Stati Uniti lo scorso luglio, Threads è partito a razzo raccogliendo oltre 5 milioni di abbonati nelle prime quattro ore.

L'accesso alla piattaforma non richiede la creazione di un nuovo account; gli utenti possono infatti utilizzare le credenziali Instagram esistenti, assicurando una sicurezza affidabile grazie all'autenticazione multi-fattore. Musk, che ha introdotto una serie di cambiamenti impopolari su Twitter, tra cui limitazioni sul numero di tweet visualizzabili al giorno, ha alimentato l'interesse degli utenti verso alternative come Threads. Nonostante la competizione di piattaforme come Bluesky e Mastodon, Threads può contare sul vasto pubblico di Meta (così si chiama il gruppo di Zuckerberg) e sulle caratteristiche familiari per attirare gli

utenti. L'aspettativa di Meta è che Threads diventi l'app di riferimento per la conversazione pubblica, sfidando l'egemonia di Twitter.

Threads si differenzia innanzitutto per la sua destinazione esclusivamente mobile, non avendo una versione web come Twitter, che ha ampiamente beneficiato della sua presenza pluriennale sia su web che su mobile. Si basa poi su un accesso strettamente legato all'account Instagram dell'utente, a differenza di Twitter, che offre una gamma di opzioni di accesso. Nonostante l'aspetto "copycat" sollevato da Musk, l'ex capo delle operazioni di fiducia e sicurezza di Twitter ha sottolineato le differenze fondamentali tra i prodotti, in particolare l'utenza prevista:

La differenza principale è che Threads vuole attrarre il pubblico di Instagram in un ambiente basato sul testo, mentre Twitter si rivolge ad una nicchia di politici, celebrità e appassionati di notizie.

Il CEO di Instagram, Adam Mosseri, ha inoltre chiarito che l'obiettivo di Threads non è sostituire Twitter, ma creare uno spazio di dialogo più tranquillo.

Per quanto riguarda i contenuti multimediali, entrambe le piattaforme consentono di condividere link, video e immagini, con alcune differenze

nell'upload delle GIF e nel numero di elementi condivisibili per post. Infine, il limite di caratteri che ha reso famoso Twitter è stato superato su Threads, offrendo agli utenti maggiore libertà espressiva. Nonostante le controversie legali e le somiglianze, Threads sembra avere il potenziale per affermarsi come una valida alternativa a Twitter nel panorama dei social media. Ricapitolando, a differenza di Twitter, Thread:

- è solo disponibile come app;
- ha un account sincronizzato con gli altri social Meta;
- non ha nessuna offerta a pagamento;
- permette di postare più contenuti multimediali nello stesso post;
- ha dei limiti di testo maggiori per ogni post.



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



2 VENETI

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

DOMANDE ALL'AVVOCATO

COME DIFENDERSI DALLE TRUFFE ONLINE

Caro Avvocato

Di recente mi sono iscritto a un corso di formazione online sui mercati finanziari. Il corso mostrava come fare trading su azioni e titoli. Prometteva di mostrare il funzionamento dei mercati finanziari e di esplorare le opportunità di trading. Il corso è stato molto interessante e ho imparato alcuni dei passi preliminari su come fare trading.

Durante il corso ho ricevuto un'e-mail da quella che sembrava essere una persona collegata al corso online che mi invitava a contattarla per discutere di alcune interessanti opportunità di investimento. Durante la nostra discussione mi ha segnalato un'opportunità di investimento in un'entità che stava ottenendo un buon rendimento dai suoi investimenti. Le ho chiesto alcune informazioni e lei mi ha inviato i dettagli di una società ungherese con un conto bancario spagnolo e la password per accedere a una piattaforma chiamata "web trader FX Modem" che mostrava l'andamento dei fondi. Mi ha inviato un contratto da firmare e i dettagli del conto bancario per il trasferimento dei fondi. Mi ha anche fornito i suoi dati, tra cui la sua e-mail e il suo numero di cellulare che ha avuto inizio con il numero 0890, che indicava che era un consulente e broker di investimenti con un ufficio a Londra e una copia della sua patente di guida. Ho avuto accesso alla piattaforma online FX Modem e sembra che gli investimenti effettuati dall'investitore ungherese stiano dando ottimi risultati. Potete consigliarmi se procedere ed effettuare l'investimento?

Cordiali saluti
Roberto

Caro Roberto

I dati che hai fornito hanno tutte le caratteristiche per indicare che si tratta di una truffa online che potenzialmente potrebbe farti perdere molto denaro.

Ti consiglio di verificare con la Financial Conduct Authority (FCA) se il broker è registrato come broker approvato. Puoi farlo accedendo al Registro dei Servizi Finanziari della FCA (<https://www.fca.org.uk/firms/financial-services-register>). Puoi farlo anche per il trader online FX Modem. Se non è approvato, questo è il primo segnale che potrebbe trattarsi di una frode. Inoltre, ti suggerisco di accedere all'elenco di avvertenze della FCA sulle imprese non autorizzate, che mostra quali sono le imprese che operano senza autorizzazione (<https://www.fca.org.uk/consumers/warning-list-unauthorised-firms>). Se la società non è autorizzata, non avrai alcuna protezione finanziaria da parte del "Financial Services Compensation Scheme". Se vivi in Italia, puoi accedere al sito web della CONSOB che segnala i siti web presenti nella sua lista nera.

Un'altra indicazione di una potenziale frode è rappresentata dai documenti d'identità dell'intermediario. Ti ha fornito una patente di guida che può essere verificata accedendo al sito della Driving Vehicle Licensing Agency. Spesso i truffatori utilizzano nomi fittizi che puoi verificare utilizzando Google. Un altro indizio è che l'indirizzo e-mail non indica la società o l'azienda per cui lavora. Di solito si tratta di indirizzi e-mail generici. Infine, anche il telefono cellulare è un'indicazione di frode. I truffatori di solito utilizzano numeri di cellulare non geografici che non possono essere rintracciati in nessun paese, di solito si tratta di numeri 0890.

La tua lettera indica che potresti avere a che fare con una truffa. Ti consigliamo di effettuare i controlli indicati prima di trasferire qualsiasi fondo.

Cordiali saluti
Domenic Pini
Pini Franco LLP

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



Mangia sano
Mangia siciliano

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

49 Museum Street, London WC1A 1LY

Phone: 020 3581 1747

www.panecunuzato.com - booking@panecunuzato.com

"GENITORI E FIGLI"

Rubrica a cura di

Cristina Lavagnolo

<https://pedagogistapsicomotricista.wordpress.com/>



Vacanze con i figli, ma senza stress

È estate... anche se qui in UK non sembra... tempo di vacanze. Per le famiglie con bambini, questi giorni significano libertà, divertimento e relax... almeno nell'immaginazione perché la realtà, spesso, è molto diversa!

Quando si pensa alle vacanze, ci si immagina la realizzazione del desiderio, se non addirittura del bisogno, di un periodo spensierato in cui potersi rilassare con la famiglia finalmente riunita. Purtroppo, l'esperienza insegna che non sempre questa immagine idealizzata trova riscontro nella realtà.

Discussioni, lamentele dei bambini, tensioni con loro fanno sì che si torni dalle ferie con la sensazione di non essersi riposati affatto. L'idea di riprendere il lavoro, che prima delle vacanze era visto come una fonte di stress da cui fuggire, diventa quasi piacevole ed allettante...

Nonostante le migliori intenzioni alla partenza, tante aspettative e la voglia di passare momenti sereni con i propri figli, una volta in vacanza, può succedere di rendersi conto che questa convivenza ininterrotta è tutt'altro che idilliaca e di desiderare qualche momento di beata solitudine o di sola compagnia adulta. Naturalmente, questo conduce a sensi di colpa e conseguenti tentativi, spesso fallimentari, di ristabilire un clima gioioso e sereno.

Come evitare che la vacanza in famiglia si traduca in stress, tensioni e stanchezza? Naturalmente, questi consigli possono valere anche per una gita di un giorno o un weekend, nel caso si sia già tornati dalle vacanze o non siano previste per quest'anno.

Prepararsi per una vacanza, soprattutto se ci sono di mezzo i figli, richiede una buona organizzazione che tenga conto sia degli aspetti pratici che di quelli emotivi. Questi ultimi sono particolarmente importanti ogni volta che si tratta di relazioni interpersonali e, ragione di più, se si tratta di trasferire questo insieme di relazioni in un contesto completamente diverso dalla quotidiana routine del resto dell'anno.

Ciononostante, si tende a darli per scontati e, di conseguenza, a trascurarli. Invece, gli aspetti emotivi sono proprio quelli che danno sapore ai giorni di vacanza e che contribuiscono a creare i ricordi più belli. Inoltre, più le emozioni vissute in vacanza saranno positive, serene ed appaganti, più ci si sentirà rilassati e ricaricati al ritorno.

Le emozioni di cui tener conto per prime sono quelle dei bambini. Se i bambini si sentono considerati e hanno un margine di controllo su ciò che li riguarda, sono meglio disposti verso le idee e le richieste dei genitori. Vivendosi come partecipi e importanti, inizieranno ad investire in questo progetto pensieri ed emozioni che li porteranno a pregustare con piacere la vacanza. Quindi, è una buona idea farsi aiutare dai bambini nella fase organizzativa. Se si prepareranno alla vacanza con la sensazione di essere parte attiva nell'organizzazione, dando il loro parere su vari dettagli (ovviamente su quelli a cui i genitori decideranno di chiedere la loro opinione), la sentiranno come frutto anche delle proprie decisioni e delle proprie scelte, essendo quindi più motivati a farla andare bene.

Man mano che si procede nell'ideazione ed organizzazione della vacanza anche con la collaborazione dei figli, si può trovare l'occasione per parlare dei diversi momenti che ci si aspetta di vivere insieme, arrivando in modo naturale a scambiare con loro pareri e riflessioni e ad immaginare in parte come potranno svolgersi le diverse situazioni. Da questo dialogo è possibile arrivare, in maniera apparentemente naturale, a stipulare con i bambini dei piccoli patti riguardanti situazioni e comportamenti legati ai giorni di vacanza, che poi si potranno, all'occorrenza, ricordare e far rispettare.

"Ogni bambino, in genere, ama sapere ciò che lo riguarda (...). È per questo che anticipargli cosa accadrà e fare un patto con lui è utile: proprio per far sì che sappia cosa aspettarsi e possa immaginare sé stesso nella situazione, preparandosi mentalmente ad affrontarla..." (da G. Veronese "Basta con i capricci! Come affrontarli? Come prevenirli?", What Edizioni Etiche Digitali, 2016 <http://bit.ly/basta-capricci>)

Per questo, è importante favorire la possibilità per i bambini e ragazzi di prevedere e immaginare almeno alcuni aspetti delle vacanze. Per esempio, la località dove si pensa di trascorrerle o i luoghi che si vogliono visitare. Sia che si tratti di tornare in un posto già conosciuto o di scoprire nuove destinazioni, può essere utile vedere insieme delle immagini per rinfrescare la memoria o per creare anticipazioni e aspettative, stimolando entusiasmo e partecipazione.

A questo proposito, una buona idea può essere cercare insieme su una mappa, cartacea o virtuale non ha importanza, il luogo (o i luoghi) dove si pensa di andare e approfittare di questa ricerca per stimolare la curiosità e i ragionamenti sulla distanza e come ci si arriva, il clima (farà più o meno caldo del luogo di residenza?), ecc. Questo darà ai più piccoli la sensazione di vivere un'avventura quasi da esploratori, mentre i più grandicelli si sentiranno coinvolti nella ricerca di informazioni utili e interessanti e, quindi, ancora più partecipi. Non servirà dedicare molto tempo a questa fase di preparazione che si potrà svolgere sia tutta in una sola volta che suddivisa in vari brevi momenti sparsi nell'arco di tempo che precede la partenza.

Parlare della destinazione sarà anche una buona opportunità per affrontare l'argomento del viaggio in sé, inteso come spostamento, per prepararlo e cercare di viverlo, il più possibile, con tranquillità.

Spiegare, anche attraverso la visualizzazione su una mappa come ho suggerito prima, quanto sia lontana la destinazione prescelta e con quale mezzo di trasporto si pensa di arrivarci, può aiutare i bambini a rendersi conto delle distanze e dei tempi e a prepararsi ad essere pazienti, magari organizzandosi con alcuni giochi e passatempi adatti al viaggio.

Tutto ciò probabilmente non garantirà una quiete idilliaca durante tutta la vacanza, ma forse riuscirà a togliere un po' di stress e tensioni... o almeno è ciò che auguro a tutti voi! Buone vacanze!

MAXIMUM CAR CARE LTD

Carmine or Gennaro

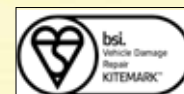
Accident & Mechanical Repair Specialists

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

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

maxcarcare@btconnect.com

maximumcarcare.co.uk



Tendenze, Business, Cultura del Lavoro

Il training aziendale adesso si fa giocando (e funziona)

Sovraccarico informativo e stimolazione continua sono, al giorno d'oggi, gli ostacoli maggiori all'aggiornamento professionale.

Se le aziende sviluppano piattaforme avanzate per l'apprendimento online dei propri dipendenti, ciò che manca è paradossalmente lo stimolo ad accedere alla massiccia offerta. Studiare non rappresenta la priorità per il lavoratore. Spesso è una richiesta aziendale che si traduce nello svogliato impegno di pochi minuti da parte del personale, già stanco per un'esposizione ininterrotta a input esterni, social media, tram tram quotidiano e vita privata.

Eppure, quando l'azienda si trova a fronteggiare un problema, ecco presentarsi le opportunità per cambiare il modus operandi e introdurre nuovi sistemi, e sperimentare.

Ad un bisogno, corrisponde sempre una proposta di soluzioni da una molteplicità di ideatori di servizi.

Un dato dimostrato, ad esempio da AppLearn, è il rapido oblio delle lezioni virtuali una volta terminata la sessione. Il 70% del programma viene dimenticato entro 24 ore, e il 90% dopo una settimana.

È evidente la ridotta utilità di sottoporre il personale al tradizionale training. Con le condizioni attuali, non funziona.

Un migliore riscontro si ottiene trasformando un programma aziendale in una sfida tra concorrenti, una gara tra i membri del personale, che si cimentano in un percorso a tappe a rappresentare le singole sessioni di apprendimento, presentate sotto forma di gioco.

Si parla di 'ludicizzazione, dall'inglese 'gamification', del training, utilizzando caratteristiche e meccaniche dei giochi in ambiti non ludici.

Elementi salienti sono l'interattività e il divertimento, atti ad intrattenere gli utenti e alla base di un metodo efficace per veicolare messaggi, indurre risposte comportamentali, centrare gli obiettivi aziendali.

Valendosi del gioco, si vanno a sollecitare degli istinti umani primari quali la competizione, il piacere della ricompensa, della vittoria, o della conquista

di un riconosciuto stato sociale. Ne è dimostrata la validità nel semplificare dei concetti e nel facilitare la comprensione di processi complessi o di una serie di nozioni, che presentate con altra modalità, risulterebbero ardue da assimilare.

È utile inoltre nella resa partecipativa del giocatore-dipendente che durante il gioco è portato a fare delle scelte, applicare una strategia, mostrarsi parte attiva, non più ascoltatore passivo di una lezione o elemento reattivo qualora chiamato a rispondere ad un interrogativo. Un programma formativo simile ad un gioco è un'esperienza ricordata come più piacevole e gratificante.

È previsto che nel 2024 il mercato della formazione ludicizzata arriverà a 24 miliardi di dollari.

La stima si giustifica con un incremento della produttività della compagine societaria pari al 50% grazie alla componente ludica, attraverso cui l'83% dei dipendenti si dice motivato ad apprendere.

Si è arrivati alla perfetta condizione di 'win-win', dove tutti i partecipanti, azienda e lavoratori, traggono un beneficio.

Perché questa via è vincente? Perché è una modalità di trasferimento di contenuti dinamica, con una superiore componente grafica che fissa l'attenzione e ancora le informazioni alla memoria individuale.

Perché l'apprendimento continuo è incoraggiato da costanti riconoscimenti, badge, punti, livelli di successo. Ogni vincita riceve una gratificazione in tempo reale ed è un sistema che si rafforza nella ripetizione.

Tante più volte si percepiscono le medesime informazioni e si rivivono esperienze già provate, tanto più vivo e forte è il ricordo. Quando più sensi, come la combinazione vista-udito-tatto, sono coinvolti, tanto più intensa e duratura sarà la percezione dell'ambiente e di tutti gli elementi presenti, quindi anche dei programmi che l'azienda vuole trasferire al personale.

Tra le piattaforme e-learning specializzate in creazione di formazione professionale, Kahoot e EdApp presentano formati standardizzati, adattabili

dagli stessi clienti. Una volta acquistato il modello, l'azienda è in grado di caricare i moduli professionali e ottenere programmi-gioco all'istante. Alla base di questi prodotti c'è ancora una volta l'intelligenza artificiale.

Le applicazioni più riuscite? Secondo il sito yukaichou.com:

- Brilliant, app educativa per coltivare capacità di risoluzione problemi e pensiero critico, cimentandosi in puzzle e quiz in un'esperienza immersiva d'apprendimento.
- Mimo, app gioco per imparare a codificare.
- Bitdegree, per migliorare le competenze tecnologiche.

- Memrise, in cui ci si ritrova nelle sembianze di un astronauta che in compagnia del proprio alien domestico, incontra varie culture, apprendendo di volta in volta la lingua del luogo.

Durante il gioco si guadagnano premi e punti mano a mano che si dimostra l'apprendimento linguistico. E il nostro alien domestico evolve e cambia a propria volta.

Integrando nuove conoscenze a giochi di strategia si porta il partecipante ad affinare la propria capacità di pensiero critico. Spesso il gioco muove alla presa di decisioni complesse. Questa abilità è decisiva se trasferita in un contesto aziendale.

Un rapporto redatto da ISA, Istituto Australiano per l'Innovazione e la Scienza, evidenziava già nel 2017 che entro il 2030 il 92% del lavoro del vicino futuro avrebbe imposto l'utilizzo di conoscenze digitali, e che pertanto a livello governativo, e non solo aziendale, gli Stati avrebbero dovuto prevedere degli interventi per rispondere adeguatamente all'esigenza del mercato e formare i lavoratori di conseguenza.

L'abilità nella risoluzione dei problemi e la capacità computazionale, unite all'intelligenza digitale, sono diventate fondamento del curriculum individuale del lavoratore.

Ancora una volta la lezione più importante è "tenere sempre gli occhi vigili sui cambiamenti nel presente, darsi da fare, rimanere flessibili e camminare al passo".



Elisa Sgubin

MARKETING MADE EASY

by Claudia Galetta

www.glocalexperiences.co.uk

claudia.galetta@glocalexperiences.co.uk



MARKETING: TUTTO DIPENDE DA TARGET GENERAZIONALE

La conoscenza e comprensione delle differenze generazionali sono alla base delle strategie di marketing.

Baby boomer. Generazione X, Millennial e Generazione Z comunicano, rappresentano e cercano valori diversi tra di loro, ed adattare i marchi che adattano la propria comunicazione al proprio target avrà senza dubbio più successo.

Condivido qualche esempio e consiglio con voi:

1. il marketing dei valori.

I Baby boomer danno molto valore alle relazioni personali, sono positivi e giovali, e valorizzano l'importanza del mantenersi in forma e giovani. Molto diversi da loro è la Gen Z con il suo cinismo e propensione a messaggi diretti, poco tolleranti alla mancanza di pragmatismo e ai messaggi che tendono a deviare dal descrivere le cose per quello che sono. È naturale che le aziende con meno esperienza abbiano timore nel definire il linguaggio da adottare nelle proprie comunicazioni per attirare il loro target – soprattutto se il board dei direttori non appartiene alla generazione target o non è a conoscenza dell'audacia necessaria nelle strategie di comunicazione per prevalere sulla concorrenza.

Il mio consiglio è di identificare i valori di ogni generazione target e adattare la comunicazione ai valori che ricercano. Ad esempio mentre l'acqua in bottiglia potrebbe essere promossa ai Baby Boomers come fonte di forma e salute, può essere proposta alla Gen Z come riciclabile e/o multiuso. Il prodotto rimane lo stesso ma ognuno ne trae un messaggio che sente proprio. Certo, non è affatto insolito, che le aziende inseriscano un messaggio per



più generazioni all'interno della stessa comunicazione.

2. La scelta tra gli innumerevoli Social e off-line

In articoli precedenti abbiamo discusso di come identificare ed adottare i giusti canali social per raggiungere il vostro consumatore ideale – questo rimane importantissimo. Inutile promuovere un prodotto su una piattaforma che il vostro target non usa. Allo stesso tempo, è fondamentale che la vostra strategia di comunicazione includa più canali e che il vostro messaggio sia sempre chiaro e univoco.

3. Influencer e brand ambassadors
Lavorare con influencer è adatto a tutti i marchi ed a tutte le generazioni. È una tecnica molto attuale e di successo. Identificare che personaggio nel mondo digitale o offline meglio rappresenta il vostro prodotto e marchio rimane di assoluta importanza e priorità. Mentre i Baby Boomers probabilmente saranno a loro agio nel seguire i consigli di una persona famosa di cui conoscono i valori da molti anni, Gen Z è indubbiamente più propensa a seguire influencer della propria generazione che condividono i valori in cui credono e che parla e pensa come loro.

Nei prossimi giorni divertitevi a identificare, nelle pubblicità che vedete, negli slogan dei prodotti al supermercato, oppure nei video degli influencer, gli elementi di cui abbiamo discusso qui sopra. Chiedetevi perché un marchio ha scelto un influencer, chi avreste scelto voi per loro. Ascoltate come i prodotti vengono descritti e analizzate per che target generazionale è quel messaggio. Questo vi preparerà a creare la vostra prossima strategia di comunicazione.



Lena Fenton
Counseling



Consulenza Online: Terapia Psicosessuale per coppie - Consulenza prematrimoniale - Psicoterapia individuale- E.M.D.R.

La Dott.ssa Lena Fenton è una terapeuta psicosessuale per coppie e individui, con qualifiche ottenute presso l'organizzazione di fama mondiale Tavistock Relationships. **Lena Fenton** ha più di 30 anni di esperienza in consulenza psicologica e lavora con coppie che hanno problemi a relazionarsi sia emotivamente che sessualmente. Quando le persone ricorrono alla terapia relazionale o sessuale, di solito è perché si trovano di fronte a difficoltà di vari tipi come comunicazione, infedeltà o problemi di varie disfunzioni sessuali.

"Io non giudico né credo di avere tutte le risposte, ma sono disposta a guidarti verso una conoscenza di te più profonda e aiutarti a plasmare il tuo futuro" **Lena Fenton**

PROBLEMATICHE DI COPPIA

MIGLIORARE LA COMUNICAZIONE

ANSIA DA PRESTAZIONE

AFFRONTARE IL DIVORZIO

DISFUNZIONI SESSUALI

07721 633 521 - www.lenafenton.com - lena@lenafenton.com - Facebook @LenaCounseling

Segue da pag1

NIENTE...



to order e print: www.giondrouk - T: 0755 2899528

cratici, notoriamente i più europeisti di tutti, di recente hanno annacquato le pretese e la propaganda sul ritorno in Ue. La linea del nuovo leader Sir Ed Davey è molto più morbida rispetto alla predecessora Jo Swinson, la cui tattica di "revocare la Brexit senza se e senza ma" è stata un disastro alle elezioni del 2019, sentenziando la fine della sua carriera politica. Per questo Davey e i Lib-Dem non chiedono più neanche un secondo referendum e tantomeno promettono di revocare la Brexit, per non turbare troppo nuovi potenziali elettori. Ciò nonostante nei sondaggi il "Bregret" sia sempre più marcato.

In questo senso, l'unico aspetto veramente decisivo potrebbe essere l'economia. Ovvero, se il Regno Unito post Brexit continuerà a crescere in maniera anemica come negli ultimi anni e rimarrà indietro rispetto agli altri Paesi europei in ripresa, allora si porrà un problema quasi esistenziale.

Certo, l'uscita dal mercato unico europeo ha causato almeno 4 punti di Pil in meno entro il 2025, secondo l'istituto semi-governativo Obr (Office for Budget Responsibility). È qualche giorno fa, per la prima volta, il governo britannico ha ammesso che la Brexit ha un impatto sull'inflazione, ancora molto alta rispetto alla media europea. Già, perché Londra ha deciso di rinviare per la quinta volta i controlli alla frontiera su animali, carni e prodotti vegetali che arrivano dall'Unione Europea. Se sinora il governo si era sempre trincerato dietro giustificazioni come "abbiamo bisogno di più tempo per questioni burocratiche" ora, come riportato dal Financial Times, la spiegazione di fonti dell'esecutivo suona come un'ammissione: "L'obiettivo principale in questo momento è abbassare l'inflazione e quindi ci sarà un rinvio sui controlli, perché comporrebbero costi supplementari alla frontiera".

Ma i brexiter risponderanno che bisogna dare tempo al nuovo corso per "scatenare tutti i benefici dell'addio all'Ue", come per esempio quelli, secondo la loro narrativa, del recente ingresso nell'alleanza commerciale asiatica CPTPP. In ogni caso, all'eventualità di innescare di nuovo un serio dibattito nazionale sul potenziale rientro in Ue, servirà almeno una generazione. Anche in questo caso, si aprirebbero comunque questioni enormi, come le condizioni di entrata che verrebbero imposte dalla Ue, vedi l'eventuale - ed esecrata qui - adozione dell'euro. In ogni caso, un governo laburista l'anno prossimo, con la sua vicinanza più marcata all'Ue, potrebbe avviare questo lentissimo processo, dall'esito incerto. Ma, a meno di sorprese clamorose, il ritorno del Regno Unito in Ue ha oggi probabilità pressoché nulle. E sarà così perlomeno per un decennio.



AMORE E DINTORNI

Rubrica a cura di Gianna Vazzana
notiziedalcuore@gmail.com

OF MEN AND VERY INDEPENDENT WOMEN

Johanna writes:

I will forever be single because I am an independent woman. I have my own place, a good job, I pay my bills, and I don't need any man to pay for me when we are on a date. I can handle my problems and be self-sufficient in every way. I want a relationship, but I can't pretend to be needy and unable to look after myself to have one. Men keep telling me that I make them feel useless. My last boyfriend said that whenever I had a problem, I never spoke to him; when I was sad, I never cried to him, asked for his advice and let him do anything nice for me. Once, he booked a nice restaurant for my birthday, and I insisted on paying my share. He was offended as it was meant to be a treat, but I didn't want anyone to feel obligated to do things for me. I can do everything for myself. Why can't men put up with an independent woman?

Dear Johanna, you do sound like an intelligent, emancipated, and independent woman; honestly, I admire you. Somehow, I agree with you; to some men, strong women with big personalities can be intimidating. But as I said: to some! I am sure that plenty of men out there would be absolutely delighted to have a partner who's equal to or even smarter and more successful than them. I know, from experience, that men who aren't threatened by a successful woman exist. And I know that someone secure enough in themselves won't feel emasculated by you. So your first step is to start being selective: those who need to think that they are "more" than you, to be comfortable, simply aren't a good match.

Something about your letter caught my eye though: you insisted on paying your half of the bill when your ex was trying to treat you for your birthday.

That doesn't strike me like you are trying to pay your fair share in life. To me, it came across as if you struggle with receiving.

Also, you mention that your ex found it challenging to connect with you because you never showed him your vulnerable side. Again, of course, I agree that we are all responsible for our emotions and how we handle them, but someone who loves us wants to be our support system. They want to know that we trust them enough to let them catch us if we fall.

I think what's happening here is that you are confusing being weak and needy with being open and vulnerable, which means you're not letting your partners care for you.

To understand why I think letting others care for us is fundamental, I'd like to follow Martin Heidegger's argument.

For Heidegger, "care" was the basic structure of the human self. His main philosophical question, throughout his works, was concerned with understanding the nature of being. To describe the human being (as opposed to the being of things), he used the word "Dasein" (which can be translated as "being there"). According to the philosopher, "Dasein's" main characteristic is care.

The discourse in Heidegger's philosophy about being is rather long and complex, and I cannot cover it here. So, I will jump to his description of care for others.

Caring for others (in a way that allows them to achieve their project) is the authentic way of being. My interpretation is that by not allowing someone to help you (in an authentic way, by letting you free to express your being, not by replacing you and lifting you of all responsibilities), you aren't letting them be who they're meant to be as humans and depriving yourself of essential resources. In this sense allowing someone to help you would in no way make you less independent; if anything, it would help you flourish.

I don't think you must change how you live your life or pretend to be who you're not. If your bills are always paid, if you have a great career, if you don't need anyone to travel with you because you're perfectly capable of going on your own, that's great! I love that mentality. But does "not needing anyone" mean that you can't let anyone offer to do something nice for you?

You don't need a man to treat you to dinner on your birthday; you can pay, of course, you can. But can we not let someone do something nice for us when they want to?

I will tell you something that I think will shock you: not being able to be vulnerable, to receive, to let others be there for us is a sign of deep insecurity. If you look deep inside yourself, do you feel unworthy of someone else's attention? Do you think you need to have everything under control to be lovable? Do you find it impossible that someone might want to use their energy and resources to make you happy?

We think that if we don't need anyone, we're strong, and that can be true. But between not needing and not letting, there's a difference. Vulnerability is not neediness.

Being needy means looking to your partner to meet your needs. Being vulnerable means being your true self: your well-being doesn't depend on your partner, but you are able to show your soft side and express your thoughts. Actually, being vulnerable takes a lot of courage.

I'll give you an exercise: this week, ask someone to do you a favour. Something doable that they can afford and respect their values. Ask a friend or a family member to do something for you. Something that means they have to make a bit of an effort to achieve. Let them do it, and when it's done, say thank you and appreciate how lucky you are to have people who love you.



VI AIUTIAMO CON:

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

LONDON

+44 0207 359 3701

124 Canonbury Road
London N1 2UT

MANCHESTER

+44 075 4444 0896

2nd Floor Albion Wharf
19 Albion Street
Manchester M1 5LN

su appuntamento a:

BRIGHTON
EDINBURGH
GLASGOW

via email:

regnounito@inca.it

su Facebook:

INCA Regno Unito



PIANTE MEDICINALI, AROMATICHE E DA PROFUMO: LE PIANTE OFFICINALI

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



Da orticultrice ho una simpatia particolare per le piante officinali perché, considerato il mio percorso di studi universitari che mi ha portato alla specializzazione in biologia delle piante, ho avuto l'occasione di approfondire le proprietà di queste piante -non sempre conosciute nei dettagli- che hanno varie applicazioni nelle realtà alimentare, cosmetica, terapeutica.

I tanti usi della "mandorla di terra"

Nome scientifico: *Cyperus esculentus* (L.)
Nome comune: cipero o zigolo dolce, mandorla di terra. È anche noto come: in arabo: "qbb 'aziz", da cui deriva il termine siciliano cabbasisi, in inglese: "tiger nut", in spagnolo: "chufa".

Famiglia botanica: *Cyperaceae*

Pianta erbacea, perenne, molto rustica, che cresce spontaneamente raggiungendo un'altezza di 40-50 cm. Condivide la famiglia botanica e il nome di genere con il più conosciuto papiro, *Cyperus papyrus*. Rispetto a quest'ultimo in cui il rizoma è legnoso e particolarmente grosso, la pianta dello zigolo dolce presenta invece un apparato radicale sottile, rizomatoso ma assai distintivo per i suoi piccoli tuberi o tuberetti (fusti sotterranei con funzione di riserva), che si sviluppano alle estremità di piccole radici. I tuberetti costituiscono la parte commestibile di questa pianta dal sapore che ricorda molto quello delle mandorle; essi hanno una dimensione ridotta -grande poco meno di una nocciola- ed una forma allungata ed arrotondata. Grazie ad essi questa pianta si riproduce e si espande velocemente nel terreno. A tal riguardo, bisogna prestare molta attenzione e delicatezza qualora si vogliano estrarre i tuberi dal terreno (procedura che si raccomanda di effettuare in autunno), facendo sì che il fusto non si spezzi e il tubero non resti interrato. Altri tratti caratteristici di questa pianta sono la presenza di un fusto eretto, robusto e trigono, foglie tutte basali, rigide, fascicolate, di un colore verde chiaro, fiori terminali -fioriscono da luglio ad ottobre- raccolti a spiga dal colore verdastro-giallastro e dalle dimensioni irregolari. In teoria, dai fiori si potrebbero sviluppare i semi che, maturando, potrebbero germogliare e dare vita a nuove piante.

Origine, coltivazione e habitat. *Cyperus esculentus* è originario del Medio Oriente, anche se ormai conta una distribuzione subcosmopolita. Ben nota è la sua coltivazione in Spagna, precisamente nella campagna a nord di Valencia, tanto da avvalersi la denominazione d'origine protetta. Nel Sud Italia la pianta della mandorla di terra è anche diffusa come specie spontanea e viene altresì coltivata soprattutto in Sicilia, dove è conosciuta sotto il nome di babbagigi per l'evidente somiglianza con una bacca o nocciolina. Essa prospera rigogliosa in un clima mediterraneo caratterizzato da ambienti con posizioni soleggiate e terreni sabbiosi ed umidi, come nelle zone di pia-



nura e di palude e lungo gli acquitrini litoranei. Da alcuni decenni è pure in espansione lungo le golene dei fiumi. In ogni caso, per avere una sua coltivazione di successo, è importante lavorare bene il terreno prima di piantare (tra aprile e maggio), per evitare problemi di compattazione del suolo e bisogna irrigare settimanalmente le piantine fino al momento del raccolto, quando questa pianta sarà completamente secca. Ciò nonostante, *Cyperus esculentus* nasconde un lato amaro dovuto al fatto che è anche un'infestante delle colture estive.

Parti usate. I piccoli tuberi del *Cyperus esculentus* vengono lavati e fatti essiccare dopo il raccolto e messi in appositi sacchi per i loro prossimi usi, in particolare culinari.

Principi attivi. Il tubero "chufa" dà proprio vita ad un "superfood" per i suoi valori nutrizionali, è molto amato e richiesto sia dai vegani che dai celiaci poiché non contiene né glutine né lattosio. Rappresenta una fonte ricca di fibre solubili, minerali (in particolare ferro, fosforo, calcio, magnesio e potassio), vitamine, per esempio la C ed la E e quelle del gruppo B. Nel contempo, fornisce un forte apporto di acido oleico e di amidi ed enzimi coinvolti nel regolare la funzione intestinale. Da non dimenticare altri elementi chimici come grassi insaturi, una modesta quantità di carboidrati, proteine ed amminoacidi essenziali come l'arginina, che aiuta di gran lunga a potenziare le difese immunitarie.

Proprietà. Proprio per gli elementi chimici che contiene nel suo tubero, a questa pianta si attribuiscono proprietà benefiche per il nostro corpo. La fitoterapia le riconosce un'azione antiossidante ed anti-invecchiamento specialmente grazie alla vitamina E, la quale ritarda l'invecchiamento cutaneo e cerebrale mostrandosi estremamente efficace per la pelle, nutrendola e rinvigorendola. Come la vitamina E, anche l'acido oleico svolge un ruolo nel contrastare il formarsi dei radicali liberi e i loro danni a carico dell'organismo. Inoltre, questo stesso acido contribuisce a mantenere nella norma i livelli del colesterolo cosiddetto "cattivo" e a ridurre i valori della pressione arteriosa. Se ne deduce che un consumo dello zigolo dolce è altamente indicato per i diabetici per merito dell'arginina (un iniettore naturale d'insulina) e per chi soffre di problemi di colesterolo e di pressione alta (il contenuto di sodio è veramente esiguo). Altrettanto

lo si raccomanda per chi sta seguendo una dieta ipocalorica in quanto vi sono pochi zuccheri. A tal scopo, le fibre, gonfiandosi all'interno dell'intestino, prolungano la sensazione di sazietà; in aggiunta, riducono l'assorbimento di grassi e zuccheri facilitando il dimagrimento. Il cipero dolce diviene quindi un cibo altamente digeribile, adatto sia ai bambini che agli anziani, con l'azione di regolarizzare l'intestino pigro (è visto come un prebiotico, ricco di batteri naturali che mantengono sano l'intestino), di rigenerare la microflora intestinale e di proteggere lo stomaco da acidità e bruciori.

Altre azioni riconosciute riguardano la capacità della chufa di combattere la stanchezza e di ridurre lo stress per mezzo delle vitamine del gruppo B, del fosforo e del potassio che aiutano inoltre nella concentrazione. Infatti, se consumata spesso, ricarica il fisico di energia vitale.

In cucina. Il cipero dolce non è soltanto un prodotto vegetale benefico per le sue proprietà ma anche per la ricchezza della materia prima. Infatti, i tuberi di chufa possono essere consumati in vari modi: cotti (per fare biscotti, dolci, creme), crudi (aggiungendoli nelle insalate e macedonie), essiccati e ridotti in farina o polvere (adoperata sempre per dolci od unita a muesli o yogurt). Oggi quest'ultima forma, che si ottiene dalla macinazione dei tuberi dopo loro essiccazione, è stata riscoperta ed utilizzata (vedi nelle diete prive di glutine, snellenti) essendo di più facile reperibilità in commercio. Di norma i tuberi si possono trovare freschi in alcuni negozi di alimenti bio. Se comprati essiccati, bisogna reidratarli prima del consumo.

Un ottimo impiego a crudo della farina è rappresentato dall'*horchata de chufa*: una bevanda molto apprezzata in estate e tipica di Valencia, molto energizzante e ricca di nutrienti che aiutano nella digestione, dal sapore dolce simile a quello di mandorla e nocciola e per lo più dissetante. Per prepararla è sufficiente sciogliere 2 cucchiaini di farina di chufa in 200 ml di acqua fredda, poi aggiungere un cucchiaino di zucchero, un pizzico di vaniglia o cannella, ottenendo così la bevanda.

Curiosità. Il nome del genere *Cyperus* deriva dal latino "cypèros", che a sua volta deriva dal greco "Kyperos" o "Kypeiros" con cui si indicava proprio il *Cyperus esculentus* L.. I tuberi di chufa, che oggi possiamo assaporare nella nostra cucina, hanno una storia nella loro coltivazione che risale almeno a più di 4000 anni fa. A testimoniare ciò, sono stati i ritrovamenti di tuberi di zigolo in vasi custoditi nelle tombe dell'Antico Egitto. Dalla Valle del Nilo la coltivazione della chufa si è espansa al Nord Africa fino ad arrivare, oltre che in Spagna, in Italia, precisamente in Sicilia con le invasioni islamiche del Medioevo. Furono due italiani, Spadoni e Mancini, che all'inizio dell'800 riconobbero nel tubero tostato e macinato un surrogato del caffè, da cui poi è stata creata la ricetta dell'*horchata*.



CHE FARE CON LE ERBACCE?

IL DILEMMA DEGLI INGLES

Ogni disciplina creativa ha una sorta di 'ideologia' - esplicita o meno - che la definisce e che spiega come debba essere condotta. A volte però gli spostamenti ideologici sono tali da suggerire che non debba essere nemmeno praticata. È il caso del giardinaggio di 'alto bordo'...

Se c'è un paese ossessionato dalla floricoltura - dove a tratti può assumere i contorni una specie di religione laica - questa è l'Inghilterra. I suoi più importanti praticanti - creatori di piccoli appezzamenti di paradiso terrestre - diventano, se non famosi, almeno noti. L'annuale Chelsea Flower Show è tra i più importanti eventi sociali londinesi dell'anno: uno a cui non mancano mai i 'Real' e la grande stampa. È l'Olimpiade dei fiori e la più evidente espressione di questa particolare ossessione britannica.

Il garbato mondo del giardinaggio inglese è però in subbuglio per una questione 'filosofica' che colpisce al cuore di questa attività: cos'è un'erbaccia e cosa bisogna farsene? Il giardino, praticamente per definizione, è un posto dove - se è condotto bene - non dovrebbero trovarsi le erbacce, a meno che non vengano 'promosse' al livello di piante ornamentali. I 'pasdaran del naturale floriculturistico' sono però all'attacco. L'essere 'erbaccia' è una colpa della pianta che cresce come preferisce? È dunque necessario che muoia, strappata dalla terra, per questo? Assolutamente no! È un'usanza da vecchi bacucchi conservatori che non capiscono niente!

Bisogna semplicemente lasciar crescere la pianta spontaneamente - anzi, coccolarsela - perché la bruttezza è solo apparente. Bisogna permettere al giardino di prosperare un po' come vuole, limitandosi magari a innaffiarlo ogni tanto, ma non troppo. Il problema allora è evidente: una massa confusa di erbacce è ancora un giardino?

LaRedazione



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

IN SICILIA CALTAGIRONE PUNTA SULLA MODA MOLTO PUBBLICO A "FASHION DAY 2023"

A Caltagirone, nella centrale piazza Municipio gremita di pubblico, si è svolta la sera dello scorso 25 giugno la XIX edizione del "Fashion Day", organizzata col patrocinio del Comune dalla Fashion Day Group presieduta da Pierangelo Mancuso.

L'evento, fra moda, arte e tradizione, è stato preceduto dalla degustazione di alcune eccellenze del territorio: dall'uva da tavola di Mazzarrone, alle "banane", dolce tipico di San Michele di Ganzari, sotto l'empatica conduzione scenica di Titti Metrico e Franco Papale.

Il "Fashion Day" 2023 ha visto protagonisti gli abiti donna Halko-t, la linea uomo Serpy, gli accessori occhiali Miralab, artigiani di sguardi; la collezione

dell'I.I.S. Carlo Alberto Dalla Chiesa di Caltagirone che ha raccontato la ricca storia della Sicilia e la maestosità della Fenice; gli abiti di Carmen Vulcano, fashion designer siciliana, il connubio che crea tra i suoi abiti e l'amore per la sua terra, la Sicilia traspare anche dai tessuti che utilizza; la collezione moda di Maria Vello, pittrice, insegnante di taglio e stilista di Moda, vive e opera a Cefalù, dipinge su stoffa e su tela; la stilista Cinzia Dori che ha portato in scena abiti dipinti a mano, che hanno raccontato con magia rara, i miti e le leggende della Sicilia e lo stilista Enzo Forforelli con Giuseppe Narsete che hanno presentato una collezione donna ispirata al celebre film "Colazione da Tiffany".

Le modelle e i modelli del Fashion Day hanno mostrato un alto livello scenico benché molti esordienti e con inserimenti atipici nei defilé e hanno favorevolmente impressionato il folto pubblico presente tra cui il sindaco di Caltagirone Fabio Rocuzzo e l'assessore Claudio Lo Monaco.

Hanno ben figurato la squadra makeup artist: Gianna Mammana, Claudia Virgataula e Angela Failla; gli hair stylist: Parrucchieri Belpane (Giacomo Belpane e Chiara Blancato) e Valentina Iacono, coordinati da Michele Belpane che hanno impreziosito le collezioni moda del Fashion Day XIX con un magico caleidoscopio di forme e colori di tendenza.

Ospiti della serata: il cantante Renato Alario, Manuel Pinaloro (Baila Conmigo) indoor, Sabrina Bellino (SabryDance), che ha partecipato come indos-



Foto Santo Furnari
Accessori moda occhiali:
Miralab Artigiani di Sguardi



Foto Santo Furnari
Abito realizzato dalla Stilista
Cinzia Dori

satrice nel defilé firmato dallo stilista Enzo Forforelli, la scuola di ballo "Let's Dance" di Caltagirone, Francesco Pistone.

Pierangelo Mancuso, organizzatore dell'evento, si è detto consapevole che il suo format - "una conformazione che abbraccia le mode, gli usi e costumi, esaltandone i tratti tipici e tradizionali del nostro territorio, riconosciuti in tutto il mondo" - è divenuto appunta-

mento fisso dell'estate a Caltagirone, e ha espresso soddisfazione per il grande successo di pubblico e di consensi ottenuti.

"Arrivederci al prossimo anno, festeggeremo il 20esimo anno del Fashion Day ricordando che questa kermesse attraverso la moda porta in passerella l'eccellenza del territorio e della Sicilia tutta", ha sottolineato Mancuso.

LaRedazione

ARRIVA LA CRAVATA FATTA CON GLI AGRUMI LA NOVITÀ LANCIATA DA E.MARINELLA

Cravatte confezionate usando il primo tessuto al mondo ricavato dagli agrumi e dunque al cento per cento "sostenibile": ci ha pensato, in un sorprendente incontro tra innovazione e tradizione sartoriale, una delle aziende più conosciute del settore, E.Marinella.

È nata così E.Marinella made with Orange Fiber, un'esclusiva capsule collection composta da cravatte, pochette da taschino e foulard sostenibili realizzata dallo storico brand di sartoria napoletana con il tessuto di agrumi prodotto dai siciliani di Orange Fiber.

Ad avviare e rinnovare la collaborazione tra E. Marinella e l'azienda catanese Orange Fiber Alessandro Marinella che ha saputo creare questo connubio tra l'antica tradizione sartoriale e l'innovazione.

Tutto parte dagli scarti dell'arancia, ogni anno solo in Italia l'industria di trasformazione degli agrumi produce circa 110-120 milioni di tonnellate di scarti (fra il 40 e il 60% dell'agrume viene buttato) la cui gestione e smaltimento comportano elevati costi e danni all'ambiente. Attraverso un innovativo processo si estrae una cellu-



losa alta di alta qualità dagli scarti dell'industria dei succhi di agrumi (che rappresenta il 60% dello smaltimento) adatta alla filatura per poi essere trasformata in filato e in ultimo in tessuto all'insegna della circolarità.

La nuova collezione limited edition E. Marinella made with Orange Fiber disponibile nei flagship store e sull'eshop del marchio, conta sette nuove fantasie per le cravatte e un nuovo disegno ispirato all'agrume per i foulard sostenibili.

"Guardare al futuro senza dimenticare le nostre radici - ha dichiarato Maurizio Marinella - è fondamentale per noi. Da più di 100 anni, la nostra azienda ha dedicato il suo impegno alla produzione sartoriale, celebrando la tradizione artigianale italiana. Ogni nostro prodotto è il frutto di una passione tramandata nel tempo, che si fonde con uno sguardo rivolto al futuro e questa collaborazione con Orange Fiber ne è l'esempio. Le nostre cravatte sono il perfetto equilibrio tra storia e contemporaneità, un segno distintivo di stile e raffinatezza per gli uomini di oggi e di domani."

LaRedazione

BBQ DEI MAESTRI DEL LAVORO CON ASSEGNO PER "CANCER RESEARCH UK"



I Maestri del Lavoro residenti a Londra e nel resto dell'Inghilterra si sono ritrovati lo scorso 25 giugno per l'ormai tradizionale barbeque estivo che è servito anche ad una raccolta fondi a favore di "Cancer Research UK", istituto in prima fila nella ricerca sui tumori.

L'evento, con ospiti un centinaio di persone, si è svolto nella casa messa a disposizione dal MDL Vincenzo Auletta e da sua moglie Bianca che hanno addobbato con tendoni da sole e tutto il necessario il loro giardino.

L'assegno per il "Cancer Research UK" è stato rimesso nelle mani di un me-

dico e di un'infermiera dell'istituto che hanno fatto un breve riassunto della loro attività di ricerca e sottolineato l'importanza delle donazioni.

All'evento, concluso da un brindisi collettivo con il classico bicchiere di grappa e una succulenta fetta di cocomero, hanno preso parte anche il Commendatore Salvatore Mancuso, direttore di "SM La Notizia Londra", e Phill Baglini, direttore di "London Radio".

LaRedazione



ADL | ADL SOLICITORS

ADL Solicitors is an English and Italian well established law firm based in the city of London

• Italian and English Probate • Will Drafting • Litigation • Franchising
• Medical Negligence/No Win No Fee • Commercial & Corporate Law

Avv. Gerardo Arovitolo is one of the firm's founding Partners

131-133 Cannon St, London EC4N 5AX - Telephone: 0207 929 4311 - Mobile: 07888 840318
gerardo@adlsolicitors.com www.adlsolicitors.com

The leading industry experts

@tripdigest

follow us on: www.tripdigest.com



TripDigest

JOIN THE DISCOVERY

EMOZIONI, QUANDO TRA UOMO E SCIMMIA NON C'È DIFFERENZA

STUDIO ANGLO-ITALIANO SUI CEBI

Delusione e rimpianto non sono emozioni di esclusivo appannaggio umano: le provano anche le scimmie. Lo ha scoperto uno studio anglo-italiano, frutto di una collaborazione tra l'Istituto di scienze e tecnologie della cognizione del Consiglio nazionale delle ricerche (Cnr-Istc) di Roma e la Scuola di Psicologia della Newcastle University (Regno Unito).

La ricerca, pubblicata dalla rivista "Animal Behaviour", si basa sull'osservazione del cebo dai cornetti, una scimmietta del Su America.

"E' noto - spiega Elsa Addessi del Cnr-Istc - che, negli esseri umani, le emozioni provate dopo una scelta svolgono un ruolo cruciale nel modellare il processo decisionale. Quando provano delusione dopo una scelta con esito sfavorevole, spesso le persone modificano le scelte successive, ovvero decidono di agire diversamente da quanto fatto in precedenza. Ma non solo, possono provare rimpianto confrontando l'esito delle proprie scelte con esiti migliori che avrebbero potuto ottenere se avessero scelto diversamente - un'emozione che si basa su un fenomeno cognitivamente complesso, il ragionamento controfattuale, come dire contrario ai fatti".

"Ovviamente, gli esseri umani - commenta dal canto suo Francesca De Petrillo, lecturer presso la Scuola di Psicologia dell'Università di Newcastle



(UK) - possono provare rimpianto in molte occasioni, specialmente qualora una scelta sbagliata abbia un impatto molto rilevante sulla loro vita. Tuttavia, ci si aspetterebbe che emozioni simili al rimpianto siano diffuse anche tra gli animali non umani, perché consentirebbe loro di prendere decisioni adattive rapidamente, senza dover sperimentare direttamente tutti i possibili esiti delle proprie scelte. Per questo ci siamo chiesti se delusione e rimpianto fossero presenti anche nelle scimmie e se queste emozioni influenzassero le loro decisioni future".

Nello studio ai cibi è stato presenta-

to un compito di presa di decisione in condizioni di rischio, in cui potevano scegliere tra un'opzione sicura (sempre 4 pezzettini di cibo) e un'opzione rischiosa (a volte 7 pezzettini di cibo e a volte 1 pezzettino di cibo). Le scimmiette hanno tentato di modificare la decisione iniziale più spesso non solo dopo aver scelto l'opzione rischiosa e ricevuto 1 pezzettino di cibo, mostrando un comportamento simile alla delusione, ma anche dopo aver visto che l'esito dell'opzione non scelta sarebbe stato migliore (4 pezzettini di cibo) rispetto all'esito dell'opzione scelta (1 pezzettino di cibo), manifestando in questo modo un comportamento simile al rimpianto.

Rimpianto e delusione incrementano la preferenza dei cibi per le opzioni rischiose, dimostrando che in queste scimmie, come negli esseri umani, le emozioni influenzano il processo decisionale.

"Questo nuovo studio - puntualizza Elsa Addessi - apre nuove possibilità di ricerca sulla complessità emotiva degli animali e sulla nostra comprensione dell'intelligenza animale, suggerendo somiglianze inaspettate tra la nostra specie e gli altri primati".

Il cebo dai cornetti è un animale onnivoro e sociale. Può formare gruppi da 8 a 15 individui guidati da un maschio alfa o dominante.

LaRedazione



Image Credit: Pragativadi

BUONA O CATTIVA L'IDEA DI "SPAZI ROSA" NEI PARCHEGGI?

I primi spazi nei parcheggi riservati all'uso dei conducenti di sesso femminile - i "frauenparkplatz" - sono stati introdotti in Germania all'inizio degli Anni '90. L'utilizzo nel Paese di questi spazi 'rosa' è abbastanza esteso - alcune regioni tedesche infatti richiedono che almeno il 30% degli spazi nei parcheggi sia tenuto a disposizione delle donne. All'infuori della Germania però, il concetto ha inciso più che altro in alcuni paesi asiatici: particolarmente in Cina, Sud Corea e Indonesia.

Ora, dopo 14 anni, il più importante esperimento coreano - nella città di Seoul, dove circa 2mila dei 16.640 posti auto nelle strutture pubbliche erano stati allocati alle donne - è stato cancellato. Gli spazi resi disponibili saranno ora trasformati in posti "family friendly", senza riferimento al genere dell'autista dell'automobile.

In origine gli spazi rosa nei parcheggi - perlopiù situati vicini alle uscite o eventualmente agli ascensori - erano stati introdotti per combattere il fenomeno delle molestie e delle aggressioni sessuali nei parcheggi. Ciò anche se, secondo l'analisi statistica della Polizia federale tedesca, gli attacchi alle donne non erano più probabili nei parcheggi che altrove. La pratica è stata criticata anche dalle femministe, in quanto la tendenza - abbastanza comune - di fare questi spazi più larghi di quelli dedicati alla 'massa' lasciava intendere che le donne fossero invece meno abili nelle manovre di parcheggio.

In maniera del tutto prevedibile, una forte opposizione è arrivata anche da parte del pubblico maschile, che si sentiva invece discriminato - un'obiezione che, nel caso coreano, non sembra sia stata superata dall'infelice commento da parte delle autorità metropolitane di Seoul secondo cui lo scopo dell'esercizio sarebbe stato quello di ridurre le distanze che le donne devono percorrere in quanto le femmine - notoriamente - portano i tacchi alti...

È triste osservare come le società moderne siano spesso così attente ad assicurarsi che nessun gruppo possa avvantaggiarsi rispetto agli altri che, alla fine, un beneficio che non sia assolutamente 'universale' rischia di non passare, anche quando è semplice e sensato.

James Douglas Hansen

IN ITALIA AL BANDO LA CARNE COLTIVATA: SIAMO ALL'AVANGUARDIA!



Sulla scia delle prese di posizione del governo Meloni il Senato italiano ha messo al bando la carne coltivata in laboratorio.

"L'approvazione da parte del Senato ci pone all'avanguardia nel mondo. Siamo il primo Paese a vietare la commercializzazione, importazione e produzione di cibo sintetico. Un altro fondamentale passo nell'unica direzione che il Governo Meloni conosce: quella dell'interesse nazionale. Avanti così, per l'Italia", ha esultato sui social il ministro dell'Agricoltura, della Sovranità

alimentare e delle Foreste, Francesco Lollobrigida.

"Meglio i sapori originali che la finta carbonara", ha detto da parte sua il vicepresidente del Senato Palazzo Madama Gian Marco Centinaio, responsabile del dipartimento Agricoltura e Turismo della Lega.

Il disegno di legge contro la carne coltivata vieta la produzione e l'immissione sul mercato di alimenti e mangimi sintetici. È stato approvato dalla camera alta del parlamento italiano con 93 sì, 28 no e 33 astenuti.

LaRedazione

"Vietare la produzione e la commercializzazione in Italia della carne coltivata - ha sottolineato il senatore Centinaio - vuol dire proteggere in via cautelativa la salute dei cittadini e difendere la qualità delle nostre produzioni agroalimentari e della nostra cucina. Non c'è nessun intento oscurantista nel disegno di legge approvato in Senato, come vorrebbe far credere la sinistra. La ricerca vada avanti, ci garantisca la massima sicurezza degli alimenti prodotti in laboratorio e poi ne ripareremo. Sia ben chiaro che noi preferiamo sempre la varietà di sapori, di proprietà e di piatti che solo la carne che proviene dai nostri allevamenti potrà garantire, non certo quella prodotta in laboratorio. E vogliamo che sia chiaro cosa è fatto con la carne e cosa invece è di origine vegetale, che grazie a un nostro emendamento non potrà più avere sull'etichetta un nome meat sounding".

BE ITALIAN.

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

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



franchi®

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

Franchi plc
Head Office & Sales
278 Holloway Road
London N7 6NE
T 020 7607 2200
F 020 7700 4050

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

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

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

Email: info@franchi.co.uk

0800 176 176

GUIDA LONELY PLANET SU FRIULI PRESENTATA A LONDRA

Lonely Planet ha appena pubblicato una guida turistica in inglese dedicata esclusivamente al Friuli Venezia Giulia, una "prima" assoluta per la famosa casa editrice specializzata in vademecum per i vacanzieri. L'ha presentata lo scorso 14 luglio a Londra dove per l'occasione è venuto l'assessore regionale alle Attività produttive e al Turismo Sergio Emidio Bini.

"Uno strumento agile ma, al tempo stesso, autorevole, che per la prima volta diffonderà la bellezza del nostro

grazie ad una rete di diffusione che toccherà non solo i Paesi di lingua inglese - in particolare Gran Bretagna, Irlanda, Stati Uniti, Canada e Australia - ma in tutti e 5 i continenti", ha sottolineato Bini.

"Quella presentata a Londra - ha detto l'assessore nel suo intervento davanti ad un ampio parterre di giornalisti britannici - è la prima guida del Friuli Venezia Giulia ad avere una diffusione in tutto il mondo, grazie al sostegno della casa editrice internazionale come Lonely Planet, che vanta al suo attivo altri 150 milioni di opuscoli come questo e che, con la sua autorevolezza, ha accompagnato in vacanza intere generazioni di turisti. Abbiamo deciso di operare in questo senso per alzare ulteriormente l'asticella della promozione turistica, rivolgendoci a un mercato, quello dei paesi anglofoni, che negli ultimi anni ha visto aumentare le presenze turistiche del 55 per cento e che presenta ampi margini di crescita".

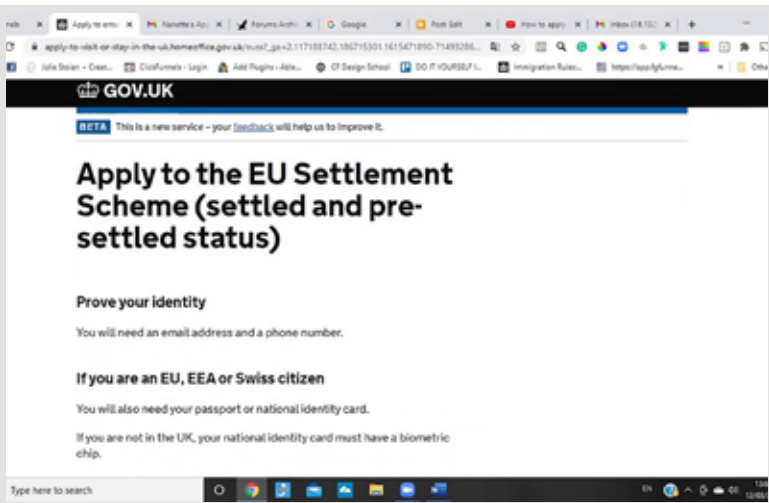
La nuova guida in inglese realizzata da Lonely Planet rappresenta l'apice di un percorso iniziato nel 2014, quando venne editata la prima pubblicazione dedicata alla regione in lingua italiana. Nel 2016 il Friuli Venezia Giulia, con le sue zone vinicole, venne inserito nel "Best in Travel", il volume che Lonely Planet pubblica a livello interna-



zionale in inglese, tedesco, francese, russo, spagnolo e italiano per anticipare e suggerire le tendenze legate al viaggio, svelando le mete destinate a diventare le più popolari e ricercate dell'anno.

La guida in inglese segue di poco quella pubblicata l'anno scorso dalla casa editrice francese Petit Fute' e a detta di Bini "è inserita all'interno di un contesto che vede fortemente radicato il legame tra la nostra regione e la Gran Bretagna, come testimonia il collegamento operato da Ryanair tra Trieste e Londra Stansted, attivo dall'aprile 2001".

LaRedazione



Segue da pag.1

PRE-SETTLED...

extension of pre-settled status, the Home Office also plans to take steps during 2024 to start to automatically switch as many eligible pre-settled status holders as possible to settled status without them needing to make an application. Automated checks of pre-settled status holders against government-held information would check for example their ongoing continuous residence in the UK.

Of course people holding pre-settled status who have now been living continuously in the UK for at least 5 years are encouraged to apply online - at <https://www.gov.uk/eusettlementscheme> - for the settled status without waiting for the introduction of the new measures.

Making the announcement the Home Office underlined that for the holders of pre-settled or settled status it is "extremely important" to keep the contact information, such as the email address, up to date in order to receive any new information on the post-Brexit permit of residence.

Informing online the Home Office when getting a new passport or (for EU, other EEA or Swiss citizens) national identity card "will also help to avoid unnecessary delays at the border when travelling internationally".

When travelling to or from the UK, the Home Office recommends to show at the border the document used to apply to the settled or pre-settled status. If the document is different it is better to update the personal UKVI account at <https://www.gov.uk/update-uk-visas-immigration-account-details>.

LaRedazione

www.brightwater.group
info@brightwater.group
Tel 01689 850880



Brightwater Memorial Park
Old Hill, Orpington
Kent BR6 6BN

All images with kind permission



Indoor, Italian style mausoleum

- All chambers and marbles sourced from Italy
- An entire day for your private interment ceremony
- Chauffeur service from nearest point of public transport
- Personalised aftercare for future family visits



UNA GRANDE MOSTRA SULLE DIVE AL V&A

Evviva Marilyn Monroe! Evviva Maria Callas! Il Victoria & Albert Museum ha allestito una grande mostra per celebrare lo straordinario potere e l'eccezionale creatività di quelle artiste diventate dive di risonanza planetaria dal secondo dopoguerra in poi.

"Diva" - in calendario dallo scorso 24 giugno fino al 7 aprile del prossimo anno - presenta oltre 250 oggetti che spaziano dalla moda alla fotografia, dal design ai costumi, dalla musica alle esibizioni dal vivo.

Attraverso una messa in scena teatrale arricchita da un'esperienza con cuffie stereofoniche, la mostra presenta le storie autorevoli e personali di creatività, ambizione e resilienza di alcune delle dive più famose - a partire dalle dee dell'opera e dalle star del cinema muto, fino alle sirene del grande schermo e alle megastar globali di oggi.

L'esposizione, la prima di questo genere, esamina anche il modo in cui gli artisti si sono confrontati con la società, determinandone la trasformazione attraverso i propri principi e la propria personalità, per il bene sociale e il



cambiamento politico, con particolare enfasi sui diritti civili globali e sul femminismo.

La mostra si basa su oggetti - compresi oltre 60 vestiti - provenienti dal V&A e da collezioni di tutto il mondo. Ecco un costume di scena di Norma indossato da Maria Callas nella produzione della Covent Garden Opera Company della "Norma" (1952); ecco l'abito nero con frange indossato da Marilyn Monroe nei panni di Zucchero

"Candito" Kandinsky (Sugar "Kane" Kowalczyk, nella versione originale) in "A qualcuno piace caldo" (1959) ed ecco anche l'unico vestito rimasto di cui si abbia notizia indossato da Clara Bow, raramente esposto al di fuori degli Stati Uniti.

Non mancano nemmeno i costumi disegnati dallo stilista delle star Bob Mackie, compresi gli abiti indossati da Tina Turner, Pink e Cher; un completo ispirato a Luigi XIV, con imponente parrucca incipriata e strascico, disegnato da Sandy Powell e indossato da Elton John per il suo cinquantesimo compleanno; l'abito rosa couture disegnato da Julien MacDonald, indossato con stivali di gomma tempestati di strass da Shirley Bassey sul palco di Glastonbury (2007); e i "Vulva pants" di Janelle Monáe disegnati da Duran Lantink per il video musicale "Pynk" (2018).

Sono esposti anche oggetti da collezione quali poster, spartiti e testi manoscritti, nonché articoli personali e accessori appartenuti alle ingombranti dive degli ultimi settant'anni.

LaRedazione

I TRANS DI GENOVA ALLA ESTORICK IN FOTO DI LISETTA CARMÌ

La Estorick Collection organizza la prima mostra in un museo britannico dedicata alla rivoluzionaria fotografa italiana Lisetta Carmi (1924 - 2022), oggetto di una sempre più ampia attenzione.

Motivata da un incessante e profondo spirito umanitario, Carmi si concentra su alcuni soggetti marginalizzati dalla società, come le comunità trans di Genova, sua città natale, oltre ad interessarsi alle condizioni di vita dei lavoratori. "Lisetta Carmi: Identities" sarà visitabile dal 20 Settembre fino al 17 Dicembre 2023.

Nata in una famiglia ebrea borghese, a causa dell'introduzione delle Leggi Razziali nel 1938, Carmi fu costretta a lasciare la scuola e a scappare in Svizzera assieme ai suoi familiari. Dopo una breve carriera come pianista, nel 1960, nonostante il successo, cambiò direzione decidendo di dedicarsi interamente alla fotografia.

Carmi è maggiormente conosciuta per aver rappresentato delicatamente le vite di coloro che appartenevano alla comunità trans nella Genova degli anni Sessanta. Affermò infatti che "(...) i travestiti (o meglio il mio rapporto coi travestiti) mi hanno aiutato ad accettarmi per quello che sono: una per-



sona che vive senza ruolo. Osservare i travestiti mi ha fatto capire che tutto ciò che è maschile può essere anche femminile, e viceversa. Non esistono comportamenti obbligati, se non in una tradizione autoritaria che ci viene imposta fin dall'infanzia." Le fotografie da lei realizzate in quegli anni sono state raccolte in un controverso volume pubblicato nel 1972 e destinato a diventare un classico cult.

La mostra è composta da circa 30

opere di questa serie ed include anche fotografie a colori recentemente riscoperte nella casa in Puglia, dove la fotografa si ritirò nel 1979, decidendo di dedicarsi interamente alla meditazione yoga.

Molte delle fotografie realizzate da Carmi sono una denuncia dei problemi sociali legati al lavoro e alle fatiche vissute dalla classe operaia. L'esibizione include una selezione di foto provenienti dai suoi reportage sul porto di Genova dove al fine di poter ritrarre le dure condizioni di lavoro a cui i cammelli erano sottoposti, finse di essere una parente di un lavoratore.

Carmi documentò inoltre l'acciaieria genovese Italsider, mettendo in risalto i pericoli legati alla produzione metallurgica industriale, e si recò anche più volte in Sardegna, fotografando le prime donne ad essere impiegate nella produzione sarda di sughero. Viaggiando anche in paesi esteri tra cui Israele, Venezuela, Messico, India e Afghanistan, ebbe l'opportunità di dare voce, attraverso le sue immagini, a coloro che non ne avevano.

In seguito alla morte di Lisetta Carmi lo scorso anno, questa mostra rappresenta una tempestiva analisi del suo lavoro pionieristico.

LaR

A BLOOMSBURY IL MEGLIO DEL RECENTE CINEMA DOCUMENTARIO ITALIANO

Una nuova finestra per il documentario italiano all'estero si è aperta a Londra con Italian Doc Season, una nuova rassegna che ha tenuto banco il 24 e 25 giugno scorsi.

Nell'ambito della sua missione di promozione del documentario italiano all'estero e in collaborazione con il locale Istituto Italiano di Cultura, sono stati proposti nella metropoli britannica tre titoli che hanno rappresentato la produzione italiana più recente, opere presentate in festival internazionali e che hanno ottenuto premi, attenzione della critica e del pubblico delle sale: "Il posto", di Mattia Colombo e Gianluca Matarrese, "Svegliami a mezzanotte" di Francesco Patierno e "Bella ciao - Per la libertà" di Giulia Giapponese.

"Il posto" (presentato già a Hot Docs, Visions du Réel, Annecy e Festival dei Popoli), è un viaggio nella precarietà dentro il sistema sanitario ai tempi del Covid mentre "Svegliami a mezzanotte" è il toccante ricamo d'archivio tratto dal memoir di Fuani Marino edito da Einaudi, scandaglio di una psiche e di una vita perduta e ritrovata. "Bella ciao - Per la libertà" è il racconto straordinario della canzone italiana più ascoltata nel mondo.

I film sono stati tutti proiettati alla presenza degli autori, protagonisti di Q&A con il pubblico, nella Bertha Doehouse a Bloomsbury, uno dei luoghi più prestigiosi per la proiezione dei



film di non-fiction, da oltre 20 anni un punto di riferimento internazionale nella mappa del genere.

Italian Doc Season è stato realizzato e promosso da Cinecittà, i principali studi cinematografici della Penisola. La scelta è caduta su Londra perché si è voluto puntare un faro per la diffusione nel mercato anglosassone, un mercato tra i più attivi per il "cinema del reale", pronto ad accogliere la produzione italiana, che nell'ultimo decennio si è imposta all'attenzione dei più importanti appuntamenti festivalieri grazie ad una generazione di autori che scrive un capitolo ampio e originale del documentario mondiale.

LaRedazione

LA DANTE IN CAMBRIDGE BEST LANGUAGE CENTRE 2023



La Dante in Cambridge, European Cultural Centre, got an important award: it has been recognised as "Best Online & In-Person Language Educator 2023 - Cambridgeshire".

The prize, to be awarded at the annual SME Business Elite Awards for 2023, represents the third acknowledgement after their two nominations in 2022 for the "Business Chameleon" and "Lockdown Leader".

La Dante in Cambridge, directed by Giulia Portuese, said that the award "once again confirms the high quality of service offered every day by the dedicated and qualified teams".

For over 15 years the centre has been offering courses in Italian, Spanish; and English language and culture which, having originally taken place in the famous university city, are now also held online and available to students around the globe. What sets them apart is their ever-growing team ranging from the Italian, Spanish, and English native teachers, all the way to the Marketing and Administration unit, coordinated by Marketing Manager Gilda Notarbartolo.

"At La Dante in Cambridge, what distinguishes us is undoubtedly the strong passion we have for the dissemination of languages and culture, our work, and the respect that each member of La Dante reserves for those who share this interest by joining our family. This allows us to offer the best possible educational path to students of all ages and nationalities", explains Giulia Portuese.

LaR

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

La Credenza
Artisan delicacies from Italian traditions

Unit 9 College Fields Business Centre
Prince George's Road
London SW19 2PT

T: 020 8125 4016
info@lacreidenza.co.uk
www.lacreidenza.co.uk

PLAYTOY ORCHESTRA ITALIANA SI ESIBISCE SU ITV A "BRITAIN'S GOT TALENT"

Non è il frutto di un cartone animato della Pixar, non è un esperimento rumorista del '900: è la Playtoy Orchestra, la prima band al mondo che, suonando strumenti-giocattolo, abbatte i tabù della musica classica avvicinando il pubblico dei più piccoli e continuando a stupire i più grandi.

Nata nel 2002, grazie alla collaborazione con Bontempi – iconica azienda italiana leader del mercato di strumenti giocattolo – la PTO (Playtoy Orchestra) è reduce dalla partecipazione alle audizioni dell'ultima edizione Britain's Got Talent dove si sono esibiti davanti alla giuria composta dal celebre produttore e ideatore del format Simon Philip Cowell, dal coreografo Bruno Tonioli, da Amanda Holden e dalla cantante Alesha Dixon.

Seppure l'organico non sia riuscito ad ottenere il sì di tutta la giuria, il successo della loro performance è stato notevole tanto da infiammare la platea e da diventare virale su YouTube e altri social arrivando a oltre 800 mila views grazie all'esecuzione di una versione del tutto originale di Bohemian Rhapsody.

"Siamo sicuri che non avete mai sentito una versione di Bohemian Rhapsody eseguita in questo modo prima d'ora": così l'orchestra è stata presentata su ITV

"Siamo stati fortemente corteggiati dalla produzione di Britain's Got Talent per prendere parte all'ultima edizione.



La performance con i giocattoli è stata trasmettere direttamente in TV, senza passare dalla fase severa delle selezioni", mette in risalto Fabrizio Cusani, direttore della Playtoy Orchestra.

"Si tratta – aggiunge Cusani – di uno dei rari casi in cui una band italiana fa breccia nel mainstream anglosassone, in una trasmissione seguita da oltre 50 milioni di telespettatori in tutto il mondo. In questa occasione, la Playtoy Orchestra è stata riconosciuta definitivamente e internazionalmente, come la band che per prima ha proposto musica, per adulti e bambini, suonando esclusivamente giocattoli che emettono suoni".

Tra i prossimi impegni nati dopo l'esperienza Britannica ci sono Romania

Got Talent, Espana Got Talent poi ancora inviti negli Emirati Arabi e Cina.

Partita da Benevento, la PTO si è già esibita in tutto il mondo: Colombia, Corea del Sud, Tunisia, Albania, Germania, Francia, Svizzera, Portogallo, Bulgaria, Lussemburgo, Cina e Polonia. La band ha condiviso il palco anche con il "Piccolo Coro dell'Antoniano di Bologna", il coro italiano di voci bianche di fama internazionale, protagonista indiscusso del più importante festival di musica per bambini d'Italia, lo "Zecchino d'Oro". Negli anni è stata ospite di prestigiose istituzioni quali il Teatro Regio di Torino, il Festival Pergolesi Spontini, Ferrara Musica, Serate Musicali di Milano.

LaRedazione

I MÅNESKIN INFIAMMANO IL GLASTONBURY FESTIVAL

Dopo aver concluso il Loud Kids Tour, la loro prima tournée sold out nei palazzetti europei, i Måneskin si sono esibiti lo scorso 24 giugno con grande successo al Glastonbury Festival, il leggendario festival inglese che dagli anni '70 richiama artisti e spettatori da tutto il mondo.

Con una trascinante scaletta, contenente anche i più recenti successi tratti dal nuovo album "RUSH!", che conta oggi oltre 1,3 miliardi di stream, la band rock italiana composta da Victoria, Damiano, Thomas e Ethan ha ancora una volta conquistato il pubblico internazionale grazie alla sua energia

esplosiva.

Da settembre avrà inizio il RUSH! World Tour, la tournée mondiale che li vedrà per la prima volta protagonisti nei palazzetti di Giappone, Canada e Stati Uniti, toccando i templi della musica internazionale come il Madison Square Garden a New York.

I Måneskin - 7,8 miliardi di streaming e 328 certificazioni a livello mondiale, con 18 dischi di diamante, 259 dischi di platino e 51 dischi d'oro - torneranno anche in Sud America, questa volta nelle più grandi arene e stadi, e stanno organizzando il loro debutto in Australia.

I Måneskin hanno iniziato suonando per le strade della loro adorata città natale, Roma, ancora adolescenti. In pochi anni sono stati acclamati da pubblico e critica a livello mondiale, tanto da essere considerati la forza trainante della rinascita della musica rock in tutto il mondo. Il loro ultimo album RUSH! ha visto la band raggiungere risultati pazzeschi, tra cui il primo posto in classifica in 15 Paesi, la Top 5 in 20 Paesi, il #1 posto nella classifica americana degli album alternativi e molto altro ancora.

Lo scorso maggio la band ha concluso il LOUD KIDS World Tour, che ha attraversato il 2022 e il 2023 e li ha visti suonare davanti a ben 450.000 persone in tutto il mondo. Sono tornati



MAHMOOD A KENTISH TOWN IL PROSSIMO APRILE

Se vi piace Mahmood annotatevi questa data: 7 aprile 2024. Quel giorno il cantautore italiano, diventato famoso nel 2018 grazie al Festival di Sanremo, si esibirà a Londra al Kentish Town Forum nel quadro di un European Tour.

Nel programma del Tour ci sono 16 date che lo vedranno esibirsi nei mesi di aprile e maggio 2024 nei principali club di 10 Paesi europei, con tappa finale italiana al Fabrique di Milano il 17 maggio 2024.

Lo scorso Sabato 13 maggio Mahmood è stato ospite nella serata finale dell'Eurovision Song Contest 2023 alla Liverpool Arena. Ed era la prima volta in cui un artista italiano veniva invitato a esibirsi fuori concorso in un'edizione di Eurovision all'estero.

Dopo la vittoria del Festival di Sanremo nel 2022 assieme a Blanco con il brano Brividi (sette dischi di platino) e la seconda partecipazione in gara a

Eurovision, Mahmood si è esibito live nei club delle principali città europee e italiane

Con l'annuncio dell'European Tour l'artista vuole fare un ulteriore salto di qualità, viaggiando con la sua musica per tutta Europa. Autore e cantante stimato nella scena italiana e internazionale, dopo gli ottimi risultati raggiunti con "Gioventù Bruciata" (disco di platino) e il successo planetario di "Soldi" (quadruplo disco di platino) con cui ha vinto la 69ma edizione del Festival di Sanremo, Mahmood ha dominato le Top 10 anche nel 2020 con "Rapide" e "Dorado", contenuti nell'ultimo album "Ghettolimpò" assieme ai singoli "Inuyasha" e "Klan".

Mahmood oggi conta 29 dischi di platino e 7 dischi d'oro in Italia, 6 dischi di platino e 3 dischi d'oro all'estero e ha quasi 2,7 miliardi di streaming totali all'attivo.

LaRedazione



nella loro Roma per una data speciale che ha registrato il tutto esaurito allo

storico Circo Massimo.

LaRedazione

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

Seguici in digitale anche su



COMPLITALY
A THOUSAND SOLUTIONS IN A SINGLE APP



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

29-31 Rosebery Avenue, Clerkenwell, EC1R 4SL

Part of Dignity plc. A British Company

ALLA NATIONAL GALLERY ASSISI “CITTÀ UNICA AL MONDO”



In occasione della mostra dedicata a San Francesco nella National Gallery, Assisi – una delle perle del turismo italiano – ha organizzato lo scorso 29 giugno a Londra un evento per la conquista del pubblico inglese.

Assisi è dove è nato il santo patrono d'Italia e il comune ha preso spunto dalla mostra per un evento di self-promotion proprio all'interno della National Gallery, con il sindaco Stefania Proietti e l'assessore al turismo Fabrizio Leggio che hanno presentato bellezze

e risorse della famosa cittadina umbra, iscritta dal 2000 nella prestigiosa lista Unesco.

Ad Assisi, che conta circa 28mila abitanti, giungono ogni anno oltre 1,2 milioni di visitatori da ogni parte del mondo, alla scoperta delle sue bellezze e alla ricerca dello “spirito francescano” associato a pace, speranza, dialogo, solidarietà, attenzione ai poveri e rispetto per la natura.

Le sue origini romane sono ancora visibili: nei sotterranei del borgo ci sono

tesori preziosi risalenti a oltre 2mila anni fa, perfettamente conservati due Domus romane risalenti al I secolo d.C. e il Foro romano, centro della vita sociale e politica dell'epoca. È piena di bellezza, con panorami, angoli e scorci mozzafiato: tutti la descrivono come uno scrigno, dove si vive un'atmosfera unica.

Nasce alle pendici del Monte Subasio, parco di grande pregio naturalistico, dove è possibile fare escursioni, camminate, sport all'aria aperta, esperienze nella natura incontaminata. Nel piccolo borgo è anche possibile apprezzare prodotti eno-gastronomici tipici, di grande interesse e qualità.

La cittadina è molto conosciuta come la città del Natale: fu San Francesco, nel 1223, a inventare il primo presepe della storia e ad Assisi durante il periodo natalizio, si respirano atmosfere magiche ed emozioni uniche.

Nel corso dell'estate il borgo si anima invece con centinaia di eventi fra bellezza, cultura, arte, musica e divertimento, che attirano molti turisti per le vacanze: l'estate 2023 è entusiasmante!

Assisi è anche un luogo in cui vivono tradizioni antiche, come l'arte del ricamo con il famoso “Punto Assisi” e il Calendimaggio, manifestazione folk-

loristica che fa rivivere lo spirito del Medioevo. La cittadina, nella sua struttura, è infatti tipicamente medievale.

Dal 16 al 20 agosto prossimi, si terrà il primo festival di musica medievale in Umbria e uno dei pochi in Italia: DeMusicAssisi e un'anteprima della manifestazione è stata presentata a Londra durante l'evento nella National Gallery, con tre musicisti dell'Accademia di Arti antiche Resonans che hanno improvvisato un suggestivo concerto fra le preziose opere della mostra “Saint Francis of Assisi”, curata da Gabriele Finaldi e Joost Joustra, che ha registrato oltre 150mila visitatori in appena due mesi.

“Per la nostra città – ha detto il sindaco di Assisi – è motivo di orgoglio essere a Londra ad ammirare queste opere, che rappresentano il nostro Santo in una sede prestigiosa come la National Gallery. Il messaggio di Francesco è potente e attuale e la nostra Assisi ha il compito di promuoverlo. San Francesco è patrono d'Italia e protettore degli ecologisti. È una figura carismatica e trasversale, moderna e capace di affascinare tutti. In vista dell'ottavo centenario della sua morte, ad Assisi ci saranno grandi eventi a cui auspichiamo anche la presenza del pubblico inglese. Prevediamo anche nuove collaborazioni con il museo londinese”.

L'assessore al turismo ha sottolineato che “Assisi è facilmente raggiungibile da Londra, con appena due ore di volo verso l'aeroporto internazionale dell'Umbria intitolato proprio a San Francesco e a pochi chilometri dalla

città. Abbiamo investito molto nei servizi e nella promozione del territorio, con proposte adatte a un pubblico trasversale. Assisi è una città da vivere tutto l'anno”.

All'incontro ha partecipato anche il frate Giulio Cesareo, direttore della sala stampa del Sacro Convento d'Assisi, che ha contribuito alla mostra con alcune opere custodite proprio nella biblioteca e nel museo della Basilica di San Francesco.

L'evento all'interno della National Gallery è stato organizzato dal Comune di Assisi, con il sostegno di Enit e di due sponsor: Fondazione Perugia, che si occupa della promozione del patrimonio culturale e sociale in Umbria e della Sir Safety, importante azienda del territorio assisano, titolare anche di una delle più forti e famose squadre di pallavolo maschile in Italia.

LaRedazione

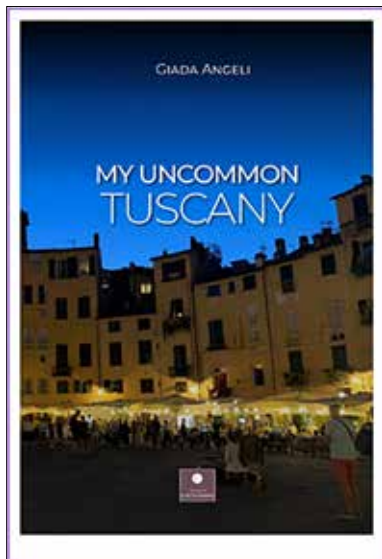


contenta, decisi anche di iscrivermi ad un Master in Turismo; l'idea di vedermi con i figli grandi ma senza esperienze significative per me, era un qualcosa da rifiutare in ogni modo”.

Amante dei viaggi, Giada ha raccolto le sue esperienze come accompagnatrice, le nuove conoscenze acquisite con il Master ed ha messo tutto su carta; ha partecipato quindi a dei concorsi letterari italiani e nel 2022 è stata pubblicata la sua prima guida “La mia insolita Toscana”. Oggi è tradotta anche in inglese e spagnolo; è disponibile sui siti web delle maggiori case editrici italiane nonché la sua “Il filo di Arianna”.

“Continuare a crescere professionalmente è quello che farò sempre; ma soprattutto vorrei – confida – che i miei figli facessero lo stesso; bisogna essere consapevoli del proprio valore e delle proprie inclinazioni; è l'unico modo per sentirsi realizzati”.

La Redazione



Si definisce “emigrataingrata” e dopo quasi dieci anni a Londra, dove ha trovato soddisfacenti sbocchi professionali che nell'Italia delle spintarelle non riusciva ad avere, ha pubblicato una guida turistica sulla Toscana che

“Emigrata Ingrata” pubblica guida sulla Toscana Insolita

è stata appena tradotta in inglese e pubblicata con il titolo “My Uncommon Tuscany”.

Nativa di Civitavecchia, Giada Angeli è partita per la metropoli britannica nel gennaio 2014 e il perché è presto detto: “Decisi che era arrivato per me il momento di buttarmi; avevo 26 anni ed ero stanca di essere assunta e poi venir retribuita a fasi alterne o mai. Nonostante una laurea in lingue straniere, in Italia vedevo passarmi avanti colleghi meno professionali ma con la spinta giusta. Mi arrabbiavo con me stessa per tollerare tutto questo, così partii. Comprai un biglietto aereo con soli 20 euro”.

Perfezionare l'inglese imparato all'università e farla finita con ambienti lavorativi precari la spinsero ad avventurarsi in una grande città mai vista prima. Alle spalle una famiglia di operai e contadini che a lei hanno sempre insegnato il valore del sacrificio; Giada inoltre ha imparato che nella vita ci vuole coraggio; lo sa bene, specialmente dopo i racconti dell'infanzia di suo nonno, tornato dalla Russia a piedi, camminando per ben 4 anni.

“Dopo 7 giorni –racconta- fui subito assunta ma dopo 6 mesi potei cambiare lavoro e guadagnare molto di più, permettendomi anche di continuare gli studi.

Successivamente sono stata assunta da un famoso Tour Operator britannico ed ho capito realmente che tutti i miei sforzi erano stati ripagati alla grande”.

La pandemia e nel frattempo l'arrivo di due bambini l'hanno spinta a rivedere le sue priorità ma sempre con l'ambizione di fare: “Non potevo solo passare il tempo tra poppate e pannolini. Studiai prima per prendere il certificato IELTS Academic, che è la maggiore certificazione d'inglese internazionale; ricordo ancora l'esame con il pancione. Nonostante la difficoltà superai tutte le prove ed ottenni l'attestato a pieni voti. Poi, non

Open on Sunday **Aperto la Domenica**

BRICIOLE

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

We do takeaway. Delivery available via uber eat and just eat

Belluzzo
International Partners

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

Ciao Bella Restaurant
Pasta e Pizza
86 Lamb's Conduit St. London WC1N 3LZ
Tel: 020 7242 4119 - 7405 0089 Fax: 020 7831 4914
www.ciaobellarestaurant.co.uk

Proposte Editoriali

A cura di Ornella Tarantola - ornella101@hotmail.com

La bella confusione. L'anno di Fellini e Visconti di Francesco Piccolo Einaudi Editori

"Otto e mezzo" e "Il Gattopardo" sono due film epocali, girati contemporaneamente, e che tutti crediamo di conoscere benissimo. Ma se torniamo a quel mitico 1963, con Claudia Cardinale che corre da un set all'altro, Burt Lancaster che deve dimostrare di non essere un cowboy, Sandra Milo che ama l'amore più del cinema, Marcello Mastroianni troppo felice per interpretare il suo personaggio, ecco che si spalanca un mondo intero. Intanto, fuori dal set, si dibatte un Paese in cui la cultura è ancora politica, e l'epopea di un celebre romanzo rifiutato e poi riscoperto s'intreccia alle vicende personali e pubbliche di Federico Fellini e Luchino Visconti, sublimi registi avversari. Guardando dietro le quinte, Francesco Piccolo ci fa rivivere lo spirito irripetibile di un'epoca. Un racconto unico e travolgente sulla forza del genio e su quella del destino. La storia del cinema non è poi così diversa dalla vita: apparentemente lineare, ma costellata di incontri fortuiti, appuntamenti rincorsi o mancati, decisioni prese all'ultimo minuto e imprevedibili coincidenze. Fatalità cruciali che permettono a un'opera di venire alla luce, con le precise caratteristiche che poi tutti ricorderanno. La scelta di un'attrice, la luce sul set, le vicissitudini sentimentali del regista o di un comprimario – così come i tagli nel budget o una scena cambiata all'improvviso – possono scrivere a modo loro una pagina del genio universale. Il 1963 è stato l'anno di Fellini e di Visconti. Un anno decisivo per il cinema italiano, che ha visto la nascita di "Otto e mezzo" e "Il Gattopardo". Ma prima di diventare i capolavori che ben sappiamo erano due incredibili scommesse, nonché il campo di battaglia tra due artisti rivali e profondamente diversi: mentre Claudia Cardinale cambiava il colore dei capelli secondo il capriccio di chi la dirigeva, l'intero contesto culturale italiano si stava preparando a sposare l'una o l'altra visione del cinema e del mondo. Ecco cos'è "La bella confusione": inseguendo come un detective le figure e gli episodi che hanno fatto la Storia, Francesco Piccolo ha setacciato lettere, filmati, appunti e diari, interviste, pettegolezzi, testimonianze. Perché in questo romanzo diverso da qualsiasi altro romanzo i personaggi si chiamano Marcello Mastroianni, Ennio Flaiano, Sandra Milo, Tomasi di Lampedusa, Camilla Cederna, Suso Cecchi d'Amico, Burt Lancaster e Pier Paolo Pasolini. Muovendosi tra il mito e l'aneddoto, la voce inconfondibile dell'autore di "Il desiderio di essere come tutti" risveglia milioni di ricordi e ci regala la luce perduta di un'epoca. Un documentario fatto di parole: la potenza dell'arte, i segreti del cinema, i duelli di un'Italia che non sapremmo più immaginare.

BUM BUM Luisella Mazza Fazi Editore

Oscar, ballerino e maestro di tango argentino, è colto alla sprovvista quando Maria, con cui aveva aperto una piccola scuola di ballo, lo lascia per un insegnante di salsa e bachata. Senza un lavoro e senza un soldo, Oscar si ritrova alla ricerca di un posto dove andare: a fargli compagnia solo il suo cuore, che si fa sentire improvvisamente e sempre più spesso, battendogli nell'orecchio e sussurrandogli canzoni pop e antiche poesie. Mentre cerca di ignorare la voce che sente da dentro e il frenetico bum bum bum di fondo, Oscar tenta di risalire l'abisso: trova una stanza in un piccolo appartamento che condivide con Carlos, arrivato dalle Filippine e intento a studiare l'italiano, Erika, trentenne frenetica, e Luis, dal familiare accento brasiliano. In casa si crea subito un clima di solidarietà. Nella sua vita c'è anche Bianca, amica eccentrica e maestra di yoga. All'improvviso, però, nella vita di Oscar riappare Maria. Oscar è combattuto, il suo cuore continua a fare bum bum e a cantargli canzoni, finché un giorno il battito diventa più forte e la voce si fa più insistente. Sarà un evento inatteso a sbloccare la situazione e a fargli capire cosa fare, così Oscar avrà la sua chance di riscatto, nella vita come nell'amore, continuando a vivere al ritmo di quel cuore pazzo amante della musica e, questa volta, ascoltandolo davvero. Con una voce ironica e divertita, Luisella Mazza descrive l'esistenza di tanti "fuorisede della vita" che, uniti fra loro, spesso trovano la forza per andare avanti. Un libro leggero e brillante, ma anche in grado di commuovere e far riflettere sulla necessità di cogliere l'attimo e ascoltare quello che ci consiglia il cuore, specie quando ci manca il coraggio e ci sentiamo persi. Un racconto pieno di ritmo, sul caos dell'esistenza e le difficoltà del vivere quotidiano, capace di strappare un sorriso e restituire il buonumore.

Le cose che ci salvano di Gentile Lorenza Feltrinelli Editore

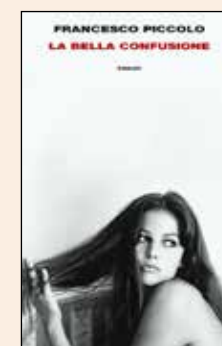
Gea vive in un condominio sui Navigli di Milano e non oltrepassa mai i confini del suo quartiere. In un mondo che sogna di andare su Marte, lei coltiva con amore il suo "orticello". Ha ventisette anni e si arrangia come tuttotfare. Conserva in casa tutto ciò che prima o poi potrebbe servire perché non crede nei supermercati e nel comprare, ma nel riciclare e dare nuova vita alle cose. E, fedele alla sua personale "economia circolare di quartiere", distribuisce in giro gli oggetti che aggiusta, oltre a pillole per lo spirito sotto forma di poesie, biglietti, origami con citazioni. Vive sola, ma ha buoni amici: l'ottantenne pseudo-portinaia del palazzo, un pensionato taciturno, l'energica donna che gestisce la tavola calda in fondo alla strada, un tredicenne che sogna di diventare autista di corriera. Nessuno della sua età, perché Gea, nella sua età, non ci si ritrova. Così come non si ritrova nel mondo. Forse perché è cresciuta in un posto sperduto, con un padre ossessionato dalle catastrofi che la obbligava a prepararsi sempre al peggio? Cominceremo a scoprire il suo segreto grazie al Nuovo mondo, una vecchia bottega di rigattiere, appartenuta un tempo alla carismatica Dorothy. Quella serranda rossa è rimasta abbassata per anni, finché all'improvviso la proprietà è stata rilevata da un'agenzia immobiliare, che vuole sgomberare e vendere al miglior offerente. Ma se non si può riparare il passato, si può immaginare un nuovo futuro. Sarà questa la missione di Gea, la sua ragione di vita o forse proprio l'occasione per costruirselo, una vita: salvare il negozio a ogni costo. Perché tutto ciò che salviamo finisce a sua volta per salvare noi.

Oro puro di Genovesi Fabio Mondadori Editore

Palos, Spagna, agosto 1492. Nuno ha sedici anni, ed è un granchio. O almeno questo è il soprannome che gli ha dato sua madre, morta pochi mesi prima, di cui Nuno conserva un ricordo che è dolore e luce insieme. Pur vivendo sul mare, Nuno non ha mai desiderato solcarlo, e preferisce guardarlo restando aggrappato alla terra, proprio come fanno i granchi. Finché, per una serie di circostanze tanto sfortunate quanto casuali, deve imbarcarsi su una nave di cui ignora la destinazione. Si tratta della Santa Maria, a bordo della quale Cristoforo Colombo scoprirà – per caso e per sbaglio – il Nuovo Mondo. Mentre Nuno si renderà conto, lui che di navigazione non sa nulla, di condividere lo smarrimento coi suoi compagni molto più esperti: tutti spaventati da quell'impresa folle e mai tentata prima. Avendo imparato dalla madre a leggere e scrivere, Nuno diventa lo scrivano di Colombo, e trascorrendo ore ad ascoltarlo sente crescere l'entusiasmo per i grandi sogni di questo imprevedibile esploratore visionario. Attraverso lo sguardo di Nuno, percorriamo il viaggio più importante della storia dell'umanità: i giorni infiniti prima di avvistare terra, fino alla scoperta di un mondo nuovo, una nuova umanità, una nuova, diversa possibilità di intendere la vita. In questo Paradiso Terrestre, Nuno imparerà quanta ferocia, quanta avidità possa motivare le scelte degli uomini, ma anche la forza irresistibile dell'amore, che lo travolgerà fino a sconvolgere i suoi giorni e le sue notti. In questo romanzo, Fabio Genovesi non solo ci racconta la navigazione di Colombo come mai è stato fatto prima, ma ci cala dentro una grande avventura umana, esistenziale e sentimentale, che si snoda attraverso imprese, amori, crudeltà spaventose e improvvise tenerezze, svelandoci come dietro la scoperta occidentale delle Americhe si nascondano violenze, soprusi e malintesi, ma soprattutto l'insopprimibile, eterno istinto degli uomini a prendere, consumare e distruggere tutto, persino se stessi.

Leggo una storia da ridere in... 5 minuti! Stampatello maiuscolo. Ediz. a colori di Campello Giuditta Emme Edizioni

Una raccolta di brevi storie proporzionate alla capacità di lettura raggiunta dai bambini all'inizio della scuola primaria. Tante storie divertenti da leggere tutte d'un fiato. Storie con personaggi buffi e situazioni comiche per accontentare chi cerca un sorriso o una risata... Un libro in grado di soddisfare i gusti di bambini e bambine capaci di leggere una vera storia in... cinque minuti! Un libro illustrato per bambini dai 5 anni, perfetto per le prime letture grazie ai testi in stampatello maiuscolo. Età di lettura: da 5 anni.



il Fornaio Ltd

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

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

Riemerge affresco con la pizza mangiata a Pompei duemila anni fa

Il menu delle pizzerie potrebbe arricchirsi di una nuova, inconsueta, sfiziosa specialità: la pizza di Pompei, con un topping costituito da frutti vari (incominciando da melograni e datteri) e un condimento a base di "moretum", un formaggio spalmabile di erbe piuttosto popolare nell'antico impero romano.

Questa pizza era consumata duemila anni fa a Pompei e la conferma viene da un affresco di raffinata fattura riportato alla luce dagli ultimi scavi compiuti nell'atrio di una casa con annesso un panificio sepolta quando la città campana fu investita dalla devastante eruzione del Vesuvio nel 79 dopo Cristo.

Il dipinto è una specie di natura morta e raffigura - accanto a un calice di vino, posato su un vassoio di argento - una focaccia rotonda di forma piatta che funge da supporto per frutti vari (individuabili un melograno



e forse un dattero), condita con spezie o forse piuttosto con un tipo di pesto (moretum in latino), indicato da puntini color giallastro e ocra. Sullo stesso vassoio, campeggiano frutta secca e una ghirlanda di corbezzoli gialli, con vicini datteri e melograni.

Quella immortalata è ovviamente

una pizza molto "ante litteram" perché all'epoca mancavano ingredienti caratteristici come la mozzarella e il pomodoro, quest'ultimo arrivato in Europa soltanto dopo la scoperta dell'America.

L'affresco con la proto-pizza fa parte di un genere noto in antico con il

nome xenia, dove comparivano i "doni ospitali" che si offrivano agli ospiti secondo una tradizione greca risalente al periodo ellenistico (III-I secolo a.C.).

"Oltre all'identificazione precisa dei cibi rappresentati, ritroviamo in questo affresco - ha spiegato il direttore del Parco Archeologico di Pompei, Gabriel Zuchtriegel - alcuni temi della tradizione ellenistica, elaborata poi da autori di epoca romana-imperiale come Virgilio, Marziale e Filostrato. Penso al contrasto tra un pasto frugale e semplice, che rimanda a una sfera tra il bucolico e il sacro, da un lato, e il lusso dei vassoi d'argento e la raffinatezza delle rappresentazioni artistiche e letterarie dall'altro. Come non pensare, a tal proposito, alla pizza, anch'essa nata come un piatto povero nell'Italia meridionale, che ormai ha conquistato il mondo e viene servito anche in ristoranti stellati".

L'affresco è stato rinvenuto nell'insula 10 della Regio IX, in ruderi già esplorati

in parte tra il 1888 ed il 1891 e le cui indagini sono state riprese a gennaio scorso. Le strutture scavate nell'800 e parzialmente a vista facevano già supporre la presenza di un ampio atrio con la classica successione degli ambienti sul lato orientale e, sul lato opposto, l'ingresso al settore produttivo del forno.

Il Parco Archeologico di Pompei ha pubblicato un primo inquadramento storico-archeologico dell'affresco sull'E-Journal degli Scavi di Pompei, consultabile liberamente in rete sul sito www.pompeisites.org e funzionale alla condivisione tempestiva di dati scientifici provenienti da scavi e ricerche in corso nel sito UNESCO e nel suo territorio.

A modo suo allude a questa antenata della pizza ora riemessa in tutto il suo splendore un passo nell'Eneide di Virgilio (libro VII, v. 128 sgg.) dove gli eroi troiani mangiano dopo la frutta, anche i pani usati come contenitori (mense). Si accorgono che si è verificata la profezia secondo la quale avrebbero trovato una nuova patria proprio quando "spinto a lidi sconosciuti, esaurito ogni cibo", la fame li avrebbe portati a "divorare anche le mense".

LaRedazione



Ristoranti londinesi: le ultime novità con tocco italiano

Da anni la scena culinaria di Londra propone opzioni di alta qualità, Sonia Figone ci racconta alcune delle ultime aperture da visitare quest'estate.

Iniziamo il tour a Canary Wharf, zona in costante fermento che dà il benvenuto a Fish Game, ristorante incentrato sulla presentazione della migliore selvaggina e pesce del Regno Unito. Dietro il concept di Fish Game troviamo il genovese Roberto Costa, affermato imprenditore nel campo della ristorazione e conosciuto dai londinesi per il gruppo di ristoranti il Macellaio

RC.

Fedele al suo nome, Fish Game mette al centro della scena ingredienti britannici selezionati personalmente da Roberto, cotti semplicemente sul carbone.

Il menu include piatti come le crochette di coniglio con maionese alla maggiorana e scorza di limone, ostriche autoctone, tigella con coniglio, trota su crostino con maionese di cozze e rana pescatrice cotta a fuoco lento. Una cucina fatta di equilibrio, semplicità e genuinità è il fulcro di Fish Game. Il locale è stato progettato da Roberto e Franco Costa, fondatore e proprietario di Costa Group, azienda leader europea specializzata nella progettazione e arredamento di locali pubblici legati alla ristorazione.

"Il ristorante - Roberto Costa ci racconta - ha un'elevata attenzione alla sostenibilità: la scelta degli animali selvatici varierà a seconda della stagione e tutto viene acquistato con cura. Da ristorante italiano ho sempre lavorato con prodotti italiani dall'inizio della mia carriera e arrivato nel Regno Unito mi sono innamorato di questa terra, e voglio portare sulla tavola dei miei ospiti i migliori prodotti inglesi".

Spostandoci ad ovest di Londra, Knightsbridge ha visto il lancio del primo ristorante nel Regno Unito della rinomata famiglia di viticoltori Antinori. Cantinetta Antinori ha portato

la migliore ospitalità toscana e vini di pregio in Harriet Street. Anche la Duchessa di Sussex, Meghan Markle, è una fan del loro Tignanello, che pare abbia ispirato il nome del suo blog.

Il ristorante offre ricette toscane, oltre a vini pregiati e musica jazz dal vivo ogni sera e nel menù troviamo piatti come la pappa al pomodoro, polpo croccante con crema di patate, insalata di farro con calamari fritti e fettunta con cavolo nero, accompagnata da olio extravergine di oliva olio della tenuta Pèppoli nel cuore del Chianti Classico. L'area bar offre un ambiente intimo per gustare salumi italiani affiancati ad un bicchiere di vino, in vero stile toscano.

Per finire ci spostiamo a Liverpool Street dove la Terrazza di Eataly ha riaperto in collaborazione con il marchio Aperol. Lo spazio esterno è stato decorato con alberi di arancio e, naturalmente, l'iconico furgone arancione di Aperol Spritz.

Gli ospiti della terrazza possono scegliere tra un vasto menù con taglieri di salumi e formaggi, pasta fresca, da provare i Tonnarelli cacio e pepe al tartufo, ed una selezione delle famose pizze di Eataly, il tutto abbinato a uno dei cocktail più amati come l'Aperol Spritz o in alternativa Campari o Negroni.

Sonia Figone

CUCINA ITALIANA CANDIDATA A PATRIMONIO UNESCO

È ufficiale: l'Italia ha chiesto all'Unesco di inserire la sua cucina nel "patrimonio culturale immateriale" dell'umanità.

Il Consiglio direttivo della Commissione nazionale italiana Unesco ha presentato la candidatura su impulso dell'Accademia italiana della cucina (fondata nel 1953 da Orio Vergani), dalla Fondazione Casa Artusi e da "La Cucina Italiana", la più antica rivista gastronomica al mondo, in edicola dal 1929.

Nel dossier di candidatura ufficiale alla lista Unesco la cucina italiana viene definita come un insieme di pratiche sociali, riti e gestualità basate sui tanti sapori locali che, senza gerarchie, la identificano e la connotano. Un mosaico di tradizioni che riflette la diversità bioculturale del Paese e si basa sul comune denominatore di concepire il momento della preparazione e del consumo del pasto come occasione di condivisione e di confronto.

"Si dice che gli italiani parlano sempre di cibo. È vero, e accade da secoli, perché attraverso il cibo gli italiani raccontano sé stessi, l'identità del paese e quella dei mille luoghi che lo compongono. La cultura del cibo - ha osservato il professor Massimo Montanari, uno dei massimi storici dell'alimentazione - è diffusa sul territorio in maniera capillare, con una irriducibile diversità di declinazioni locali. Ma ciò non significa che la cucina "italiana" sia solo la somma delle cucine locali. Perché le particolarità locali non sono chiuse in sé stesse ma circolano, si integrano, si moltiplicano. La condivisione delle diversità è il vero carattere originale della cucina italiana, un patrimonio



collettivo costruito sull'interazione delle esperienze locali".

Le ragioni della candidatura, primo passaggio di un iter di valutazione che dovrebbe concludersi al più tardi a fine 2025, sono state illustrate lo scorso 19 giugno in un convegno all'Università di Parma.

"Parma - ha dichiarato Massimo Spigaroli, presidente della Fondazione Parma UNESCO Creative City of Gastronomy - è stata la prima città italiana a essere nominata Città UNESCO per la Gastronomia, ed è seguendo questa importante designazione che vogliamo fortemente che la Cucina Italiana entri a far parte del palmarès UNESCO. Le eccellenze dello stivale sono i veri ambasciatori nel mondo del nostro Paese, dove il cibo non è solo nutrimento per il corpo, ma anche cultura, arte e tradizione".

LaRedazione

needne Studia in Inghilterra nel 2022/2023!

- Lezioni 2/3 giorni a settimana
- Sistema Ideale per continuare a lavorare durante gli studi
- College, bachelor e master degrees
- Anche senza diploma di scuola superiore (almeno due anni di esperienza lavorativa)

STUDENT FINANCE copre l'intero costo del corso, più £12.000 all'anno di supporto economico (solo per i possessori di pre-scholarship status). Non esiste un'altra quota per studiare, studenti accettati entro i 60 anni.

Contattaci per ricevere la lista dei corsi e dei documenti necessari

+44(0)7435705777 italian@britishstudy.org.uk
<https://www.studyinlondon.org.uk/it/>

IL NOSTRO SUPPORTO È GRATUITO!

Siamo un'agenzia partner delle principali università inglesi, finalizzata per semplificare le procedure di ammissione e richiesta di Student Finance, o del visto studentesco per chi non risiede ancora in UK.

Partner:

E1 Studios, Office number: RH, 305, 7 Whitechapel Road, London, E1 3DU **e tanti altri**

GRANA PADANO A REGENT PARK IN COMPAGNIA DI PROSECCO E ENTRA NEL PANIERE DEI PRODOTTI MCDONALD'S

Grana Padano, il formaggio DOP più consumato al mondo, ha unito le forze con il Prosecco (senz'altro uno dei vini sempre più apprezzati e conosciuti anche all'estero) per offrire al pubblico londinese "emozioni italiane, all'insegna del modo in cui la convivialità delle nostre tavole e le nostre tradizioni ci hanno insegnato a stare insieme e a divertirci".

Con questo spirito il Consorzio Grana Padano, insieme al Consorzio del Prosecco DOC, si è presentato alla 19ª edizione di Taste of London che si è svolta a Regent's Park dal 14 al 18 giugno scorsi.

L'evento Taste, nato a Londra nel 2004, si è oramai più che affermato a livello internazionale, diventando il punto di riferimento di un pubblico molto attento che celebra l'eccellenza del mondo del cibo e delle bevande. Durante le giornate di ogni edizione della manifestazione è possibile degustare novità gourmet assolute accanto a prodotti enogastronomici tradizionali di altissima qualità.

Per l'edizione 2023 Grana Padano e il Consorzio Prosecco DOC hanno allestito uno stand di 150 mq, mettendo a punto un programma congiunto all'insegna del gusto e del divertimento targati Made in Italy con una serie di masterclass e cooking show condotti



dall'esperto Neil Phillips e dallo chef Danilo Cortellini che ha presentato cinque sue ricette durante le giornate della manifestazione. Anche Francesco Mazzei, da molti anni partner di Grana Padano, era presente con il suo omonimo ristorante.

Quello britannico - che ha un valore al consumo superiore agli 80 milioni di euro - è per il Grana Padano uno dei primi mercati di esportazione che ha segnato complessivamente, nel 2022, un +6,19% rispetto al 2021.

Il Consorzio Tutela Grana Padano ha riportato di recente un altro importante punto al suo attivo: entra ufficialmente nel paniere dei prodotti italiani

a denominazione protetta utilizzati da McDonald's per le sue ricette. L'adesione del Consorzio al progetto di McDonald's, che ha l'obiettivo di valorizzare le eccellenze Made in Italy e che conta sul contributo di importanti partner quali Fondazione Qualivita, associazioni di settore, istituzioni ed imprenditori locali, farà sì che il popolare formaggio diventi uno degli ingredienti del McChicken Pesto Rosso che, in occasione della quinta edizione delle "Chicken Creation", è stato realizzato dagli chef di McDonald's e dal brand GialloZafferano, il food media brand con il quale il Consorzio Grana Padano collabora da anni.

LaR

Il vino in topless

Addio "capsule" che ricoprono il collo delle bottiglie di vino: sono sulla via del tramonto. Sta prendendo piede - specialmente nei paesi meno conservatori dal punto di vista "enologico" - l'abitudine di fare a meno della classica capsula in stagno o, nei tempi più recenti, in alluminio polilaminato o anche semplicemente in plastica PVC.

Waitrose, l'importante catena di supermercati britannici dove tradizionalmente si serve la 'buona' borghesia inglese, si è recentemente aggiunta al coro favorevole alle bottiglie "dal collo nudo", almeno per quanto riguarda i suoi house brand. È un passo importante verso la rispettabilità - almeno in quel mercato - per dei vini che sembrano, secondo i denigratori della novità, 'in topless'.

L'usanza di coprire i tappi delle bottiglie con la stagnola iniziò nel XIX Secolo e aveva come scopo principale quello di proteggere i sugheri da parassiti e insetti infestanti che, durante un lungo soggiorno in cantina, potevano far deteriorare il contenuto della bottiglia. All'epoca, la pratica era riservata solo ai vini "di pregio" - gli acquirenti comuni bevevano lo 'sfuso'. La capsula in sé diventò dunque una sorta di simbolo di qualità e pertanto uno strumento di marketing.

Al giorno d'oggi, il tipo di acquirente abituato ad acquistare qualche



cassa da "mettere in cantina" è quasi scomparso. Ormai ci basta comprare un paio di bottiglie da consumare in settimana, un lasso di tempo che non presenta affatto pericoli per il tappo. Piuttosto - specialmente nei paesi anglosassoni - il rischio percepito dai consumatori è quello per l'ambiente.

Forse perché storicamente - fino ai primi anni Novanta del secolo scorso - si utilizzasse un metallo tossico, il piombo, per sigillare le bottiglie, i consumatori occidentali oggi non guardano più alla capsula con lo stesso entusiasmo di una volta

James Douglas Hansen

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



Recipe by Davide De Simone
info@garofalouk.com



Garofalo Spaghettoni cooked in fish bouillon, burnt onions and lemon

This is a recipe where you can use all the fish's "wastage" you have available, for example head and bones of any fishes. Plus, the heads and shells from prawns are important to give an extra taste.

For the bouillon

In this case I used for 2 ppl:

Head and shell of 4 prawns

Head and bones from a sea bass

Head and bones from a cod fish

Heads of 2 calamari

2 white onions

Olive oil

2 tbs tomato purée

1 carrot

1 lemon

Parsley

Salt and pepper

In a tray, put the onions cut in half and bake until very brown. Peel a lemon, and bake the skin with a touch of oil until golden brown. In a pot, add a touch of oil and then add all the fishes you have at a very high fire. Toast them until golden brown and all the water coming out from fishes is absorbed. Add the tomato paste and salt. Then add very cold water, the cooked onions and lemon previously cooked and the whole parsley until all the fishes are covered. Slowly boil until reduced and repeat to cover with water for at least 3 times (need to cook for at least 2 hours to get the best fish flavours). Once the stock is reduced, filter everything in a sieve until you obtain a rich thick fishy sauce. In a pot, cook the Garofalo Spaghettoni for only 5 minutes. Then transfer into the fish sauce and cook until the pasta is Al dente and creamy. Add a touch of pasta water if you need. At the end, stir with a touch of extra virgin olive oil and lemon zests. You can also serve it with a fish tartare on top.

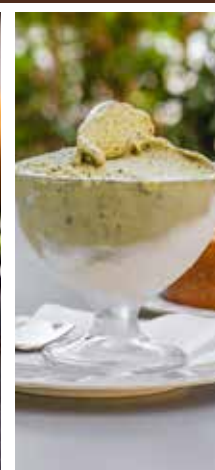
Buon appetito



etnacoffee
sicilian street food



Arancini



Granita e brioche



Cannoli

📍 54 Baker Street - W1U7BU

📍 17-19 Great Eastern St - EC2A 3EJ
@Lalaland - Shoreditch

✉ info@etnacoffee.com

🌐 www.etnacoffee.net

☎ 020 7935 1600

tutti a tavola ...

con Giorgio Locatelli

Dal suo ultimo libro "Made At Home"



Green bean salad with roasted red onions



People often ask how it is possible to get so much flavour into a dish that is essentially green beans and onions in a shallot dressing, but this is a great example of a very simple salad that is all about the quality of the ingredients and the detail of preparing them.

When a green bean is perfectly cooked, if you squeeze and push along the seam with your thumbs it should split easily. Then, a trick I like to do is to run a knife along the length of almost half the beans so that they hold the dressing, along with little slivers of shallot, almond and Parmesan, in a way that a closed bean can't do. The contrast of the closed and open beans creates a slightly different feel in the mouth that makes the salad more interesting.

The real key, though, is the contrasting intense sweetness of the red onions, which comes from roasting them very, very slowly in their skins, but also relies on sweet, fresh onions full of juice to begin with. You can tell easily when you buy them: they shouldn't look dry, and they should feel heavy. The onions we use are the cipolle di Tropea, the special Calabrian onions that have their own Protected Designation of Origin label, and are famous for being so sweet you could almost eat them raw. Tropea is on the coast looking out to the Stromboli volcano, and the best onions are grown south of the town and closest to the sea, where the soil is rich with sandy deposits that have blown into it over the 2,000 years since the onions were introduced to Calabria by the Phoenicians. Of course, you can use any other variety – the pink French Roscoff are also especially good – but if you can't find really fresh red onions, forget about them; it's better to choose some beautiful sweet, juicy white onions instead.

When onions are slowly roasted like this, they can be used for so many other things, too; for example, they are good mixed with roasted vegetables, especially aubergines, or crushed into a paste and served on toasted bread.

Serves 6
almonds 250g
carrots 12
green apples 3
fresh mint leaves a good handful
limes juice of 2, or of 1 lime and 1 lemon
Thai chilli pastes 2 teaspoons, or to taste
extra virgin olive oil 5 tablespoons
sea salt and freshly ground black pepper

Plaxy's Salad

1 Preheat the oven to 180°C/gas 4. 2 Lay the almonds on a baking tray and put them into the oven for about 7 minutes, moving the tray around and giving it a shake occasionally so that the nuts become golden all over. Remove the tray from the oven and allow the nuts to cool. 3 Grate the carrots coarsely into a serving bowl, or, if you want a more beautiful presentation, slice them on a mandolin. 4 Cut the apples in half, take out the core, then slice into segments, leaving the skin on. Add to the carrots, together with the toasted almonds and the mint leaves. 5 In a bowl or jug combine the citrus juice, chilli paste and olive oil, taste and season, then toss this dressing gently through the carrot, apple and almonds and serve straight away.



SOUTHERN ITALIAN COOKING

by Francesco Mazzei



Ciambotta di verdure

PAN-FRIED VEGETABLES SERVED IN BREAD

Pan-fried Mediterranean vegetables with scrambled eggs stuffed inside a loaf is the best way to describe this dish, but really that is underselling it as ciambotta is one of my favourite recipes in the book, completely addictive and a real crowd-pleaser. When I was growing up Mum used to make it the night before a visit to the Madonna. On Sunday mornings my parents used to march us all up the hill behind our house to pay our respects and this was our mid-morning snack: huge fat wedges of juicy, eggy vegetable bread. Looking at the picture opposite, you'd be right to think that for most people, a hefty slice of this would be more than enough for a meal, but of course, we'd climb back down the hill for a big Sunday lunch later. At home, we'd stuff this into a huge Cerchiara loaf (see page 256), which would give us lunches, snacks and dinners for days, but if you're not going to embark on making one, the quantity here will fill the specified weight of sourdough and give a family a hearty meal or two at least. The flavours keep maturing so that it just gets better and better, and the juices inside the bread keep it moist so it won't go stale.

Alternatively, you could halve the recipe and use a 1.25kg sourdough loaf.

SERVES 12

4 tbsp extra virgin olive oil, plus extra to drizzle
600g red peppers, cut into 1.5cm cubes
320g courgette, cut into 1.5cm cubes
350g aubergine, cut into 1.5cm cubes
300g red onions, cut into 1.5cm cubes
1 ~ 2.5kg sourdough loaf, or 2 ~ 1.25kg loaves
4 medium eggs, lightly beaten
10g flat-leaf parsley, roughly chopped
10g basil, roughly chopped
pinch of dried oregano
30g pecorino cheese, grated
sea salt and freshly ground black pepper

Heat a tablespoon of the olive oil in a large saut. pan and



cook the red pepper over a medium heat until softened and lightly coloured, seasoning with salt and pepper, then transfer to a large bowl. Add another tablespoon of oil to the pan and fry the courgette in the same way then remove and add to the bowl of pepper. Repeat with the aubergine and red onion.

Cut a circle off the top of the bread, about a quarter of the way down, and tear out almost all the insides to make something similar to a pot.

Mix the vegetables together, stir the eggs into the hot vegetables and season with the fresh herbs, oregano and the cheese. Check the seasoning and pile the mixture into the bread shell.

Drizzle with olive oil, cover with the bread's top, and leave to firm up overnight at room temperature, flipping the bread three or four times, so that it becomes evenly soaked in all the oil and vegetable juices.

Serve cut into wedges.



La Cucina Siciliana

di Enzo Oliveri

info@thesicilianchef.co.uk



Pollo o Coniglio alla Cacciatora alla Siciliana

INGREDIENTS

1 rabbit or 1 Chicken,
1 celery, 1 onion,
150 g pitted green olives,
1 tablespoon capers (rinsed),
500 g of ripe tomatoes,
1 cup vegetable broth,
1 cup of vinegar,
1 tablespoon of liquid honey,
flour, oil, salt and pepper

METHOD:

Cut the rabbit or chicken pieces. Cover in flour and fry in a pan with a lot of extra virgin olive oil. Keep it on low heat so that it cooks inside and the outside remained beautiful golden.

Now mix the honey and vinegar and pour it on the rabbit or chicken. Keep still a little on the heat for the flavors to mix well. Meanwhile, in another pan, saute the chopped celery and onion for about 5 minutes, add the chopped tomatoes, olives and capers. Add salt and pepper.

Keep on the fire for 10 minutes and then add a cup of broth. When all reached the boiling point and add the meat with all its sauce. Cook for about 30 minutes.



La Notizia LONDRA

CULTURA - SPETTACOLO - ECONOMIA - POLITICA - SPORT - INFORMAZIONE

Seguici anche su:

www.lanotizialondra.com

**INDIRIZZI
UTILI IN G.B.**

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

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

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

consolare.ambdublino@esteri.it
www.ambodublino.esteri.it

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

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

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

RETE CONSOLARE CIRCOSCRIZIONE DI LONDRA

ASHFORD AGENZIA CONSOLARE
Sig. Antonino COMPARETTO
Cell. 07941612319
ashford.onorario@esteri.it
Solo su appuntamento

BEDFORD CONSOLATO ONORARIO
Sig. Gaetano Moliterno
69 Union Street, Bedford MK40 2SE
T: 01234356647 (*Durante le ore di Ufficio*)
Passaporti (*Solo su appuntamento*)
Lunedì, mercoledì e Venerdì: 10:00 – 13:00
passports@honconsulofitalybedford.co.uk
Notarile *Venerdì: 12:00 – 16:00*
11 Lurke Street - Bedford MK40 3HZ
notarile@honconsulofitalybedford.co.uk

BIRMINGHAM

VICE CONSOLATO ONORARIO
Dott.ssa Ilaria Di Gioia
Birmingham Science Park Aston
T: 0121 250 3565 (*Durante le ore di Ufficio*)
(*Solo su appuntamento*)
Holt Court South Jennens Rd
Birmingham B7 4EJ
Giovedì, venerdì e sabato: 12.00-15.00
www.vicensolato.co.uk
birmingham.onorario@esteri.it

BRISTOL AGENZIA CONSOLARE
Dott. Luigi LINO
Avondale Business Centre
Woodland Way, Kingswood
Bristol BS15 1AW
Cell: 07817721965
Lunedì, martedì, mercoledì, giovedì dalle
10:00 alle 14:00 (Solo su appuntamento)
bristol.onorario@esteri.it

CARDIFF

VICE CONSOLATO ONORARIO
Dott.ssa Bruna CHEZZI
58 Kings Road, Cardiff CF11 9DD
Tel: 020 4537 0338
Lunedì, mercoledì e venerdì: 9:00 – 13:30
appuntamenti telefonare 9:00 - 11:00
cardiff.onorario@esteri.it

CHESHUNT AGENZIA CONSOLARE
Sig. Carmelo NICASTRO
Borough Offices
Bishop's College - Room 15
Churchgate, Cheshunt, Herts EN8 9XB
Tel: 01992 - 620866

GIBILTERRA

CONSOLATO ONORARIO
Sig. Patrick H. CANESSA
PO Box 437, 3 Irish Place, Gibraltar
T: 00350-200 47096
F: 00350-200 45591
italy.gibraltar@gmail.com
(*Solo su appuntamento*)

GUERNSEY AGENZIA CONSOLARE
Sig. Stefano Renzo FINETTI
Goose Hollow, Damouettes Lane,
St Peter Port, Guernsey GY1 1ZT
T: 1481 710034
Da lunedì a venerdì 9:00 – 17:00
(*Solo su appuntamento*)

JERSEY AGENZIA CONSOLARE
Dott. Alessandro BRANCATO
Ap. 106, Century Building, Patriotic
Place, St Helier, Jersey JE2 3AF
Cell: 07700 723113
jersey.onorario@esteri.it
Lunedì, mercoledì e venerdì: 9:00 – 13:30
Sabato: 9:00 – 13:00

LIVERPOOL

CONSOLATO ONORARIO
Dott. Rocco Cristiano MENTE
Oriell Chambers -14, Water Street
Liverpool L2 8TD
T: 0151 3051060 - 01513051061
liverpool.onorario@esteri.it
(*Solo su appuntamento*)
Da lunedì a venerdì: 9.30 – 13.00
14.00 – 18.30, Sabato: 9.30 – 13.00

MANCHESTER

CONSOLATO ONORARIO
Cav. Giuseppe TERMINI
Suite 204, 111 Piccadilly
Manchester M1 2HY
Cell: 07467 277463 (*Solo ore di Ufficio*)
Martedì, mercoledì e giovedì:
09.30 - 13.30 (Solo su appuntamento)
www.consolatomanchester.com
info@consolatomanchester.com

NEWCASTLE UPON TYNE

AGENZIA CONSOLARE
Temporaneamente chiusa (in attesa
dell'assunzione del nuovo titolare)

NOTTINGHAM

VICE CONSOLATO ONORARIO
Dott.ssa. Valeria Passetti Riba
T: 0115 950 3133
(*Solo su appuntamento*)
info@consolatonottingham.org

PETERBOROUGH

AGENZIA CONSOLARE
Sig.ra Carmela Coccozza
The Fleet, High Street,
Fletton, Peterborough PE2 8DL
Cell: 07552 913229
(*Solo su appuntamento*)
peterborough.onorario@esteri.it

WATFORD AGENZIA CONSOLARE
Temporaneamente chiusa (in attesa
dell'assunzione del nuovo titolare)

WOKING AGENZIA CONSOLARE
Sig. Domenico MINARDI
14 Oriental Road, Woking

Surrey GU22 7AW
T: 0148 376 0749
Da lunedì a venerdì dalle 9:00 alle 12:00
e dalle 14:30 alle 18:30
woking.onorario@esteri.it

UFFICI CONSOLARI DIPENDENTI

CONSOLATO ONORARIO D'ITALIA GLASGOW
Cav. Ronnie CONVERY
Anderson Strathearn, George House,
50 George Square, Glasgow, G2 1EH
Cell: 07450 616552
glasgow.onorario@esteri.it

CONSOLATO ONORARIO D'ITALIA BELFAST
Dr Federica Ferrieri
72, University Street, Belfast BT7 1HB
Cell: 07747 830654
belfast.onorario@esteri.it

CONSOLATO ONORARIO D'ITALIA, ABERDEEN
Vacante

AGENZIA CONSOLARE ONORARIA D'ITALIA, GREENOCK
Vacante

COMITATO DEGLI ITALIANI ALL'ESTERO (COMITES)
20, Brixton Road, London SW9 6BU
Cell: 07562776264
Lunedì– Venerdì 10:00 – 15:00
info@comiteslondra.info
www.comiteslondra.info
20 Dale Street, 4th floor
Manchester M1 1EZ
Tel/Fax: 0161 236 9261
comitesmanchester@yahoo.co.uk

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

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

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

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

CORSI DI LINGUA E CULTURA ITALIANA LONDRA
154 Holland Park Avenue
London W11 4UH
T: 020 7544 976 601
enquiries@scuolaitalianalondra.org

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

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

CO.SC.AS.IT.
111 Piccadilly, Manchester M1 2HY
T: 0131 2253726

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

ITALIAN TRADE AGENCY

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

ITA Airways
Customer service
Italia: 0039 06 8596 0020
Regno Unito: 0044 1904 211300
www.ita-airways.com

BANCHE

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

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

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

MEDIO BANCA
33 Grosvenor Place
London SW1X 7HY
T: 0203 0369 500 - F: 0203 0369 555
info@mediobanca.co.uk
www.mediobanca.it

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

PATRONATI

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

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

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

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

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

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

PADRI SCALABRINIANI
20, Brixton Road, London SW9 6BU

T: 020 7735 8235 - F: 020 7793 0385
Villa Scalabrini
Green Street, Shenley, Herts WD7 9BB
T: 020 8207 5713 - F: 020 8381 5570
14 Oriental Rd, Woking
Surrey GU22 7AW
T: 01483 760749
10 Woburn Road, Bedford MK40 1EG
T: 01234 359 515 - F: 01234 340 626

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

AVVOCATI

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

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

ADL SOLICITORS LTD
131-133 Cannon St
London EC4N 5AX
T: 0207 929 4311 - M: 07888 840318
gerardo@adlsolicitors.com
www.adlsolicitors.com

NOTAI

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

DOTTORI

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

AEROPORTI

HEATHROW - GREATER LONDON TW6
T: 0844 335 1801

GATWICK - WEST SUSSEX RH6 ONP
T: 0844 892 0322

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

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

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

BIRMINGHAM B26 3QJ
0871 222 0072

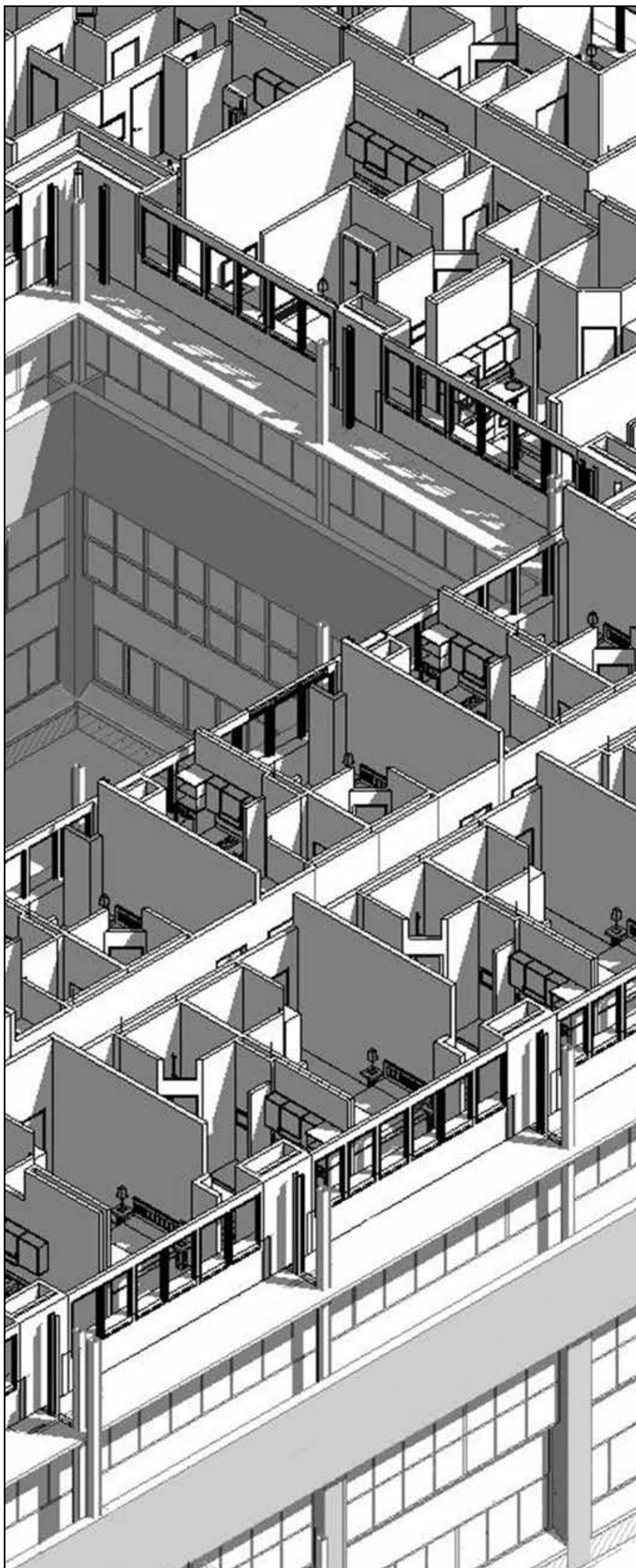
CARDIFF
Vale of Glamorgan CF62 3BD
T: 01446 711111

EDINBURGH EH12 9DN
T: 0844 448 8833

DUBLIN IRELAND - T: +353 1 814 1111



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



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

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

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

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

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

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

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

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

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



BORSA VINI ITALIANI 2023

LONDON
4 OCTOBER 2023
10:30 - 18:00

Science Museum | ILLUMINATE
Exhibition Road
South Kensington
London SW7 2DD

AGRI JOSU SARL
AGRIGEO SS
AZIENDA AGRICOLA CASERE
AZIENDA AGRICOLA DRIUS MAURO
AZIENDA AGRICOLA LE CELLINE
AZIENDA AGRICOLA SAN FABIANO CALCINAIA
AZIENDA AGRICOLA VENCHIAREZZA DI LUCA CAPORALE
BARCO SILVESTRI SOCIETA' AGRICOLA S.S.
BOSCO SOCIETA' COOPERATIVA AGRICOLA
BOTTEGA SPA
CA MODEANO - SOC. AGR. CISORIO SS
CA'VESCOVADO SAS DI ANDREA BARBISAN & C.
CANTINE BAVA SPA
CANTINE MACCHIE S.MARIA DI DE SANTIS ORESTE
CANTINE SGARZI LUIGI SRL
CCS SRL
DISTILLERIA JANNAMICO MICHELE E FIGLI S.P.A.
EUVITIS 21 ATS SRL
FABRIZIO DIONISIO SOCIETÀ SEMPLICE AGRICOLA
IL BORRO SRL
IL DRAGO E LA FORNACE SRL
LA BOSCAIOLA VIGNETI CENCI SS SOC. AGR.
LA CHIMERA D'ALBEGNA

LE CAREZZE SRL
MALENCHINI SOCIETA' SEMPLICE AGRICOLA
MARRAMIERO SRL
MOSSI AZIENDE AGRICOLE VITIVINICOLE SRL SOC. AGR.
PETTINI CHIARA
PODERI MORETTI DI MORETTI FRANCESCO
POLINI GROUP DISTILLATES AND BEVERAGES
PRINCIPE DI CORLEONE - POLLARA SRL
PRODUTTORI DI GOVONE S.A.C.
RIVA DEI FRATI SRL
RIZIERI SOCIETÀ AGRICOLA SEMPLICE
RUBINO SPIRITI DI MATTEO RUBINO
SANCARRARO SRLS
SCOPONE SOCIETA' AGRICOLA
SOCIETÀ AGRICOLA ANGELINI PAOLO SSA
SOCIETA AGRICOLA DIOTISALVI SRL
SOCIETA AGRICOLA SCRAFANA S.R.L.
SOCIETÀ AGRICOLA VECCHIE TERRE DI MONTEFILI SOC. AGR. A R.L.
SOCIETA' AGRICOLA ANTICHE TERRE DEI CONTI SRL
SOCIETA' AGRICOLA LA BOLLINA
SOCIETA' AGRICOLA MONTESPADÀ SRL
SOCIETA' AGRICOLA CERI SRL A SOCIO UNICO
SPQT SOCIETA' AGRICOLA SRL
TENUTA DI ANGORIS SOCIETA' AGRICOLA SRL
TENUTA LICINIA
TENUTA SAN GIORGIO DI SANT PATRIZIA & C. S.S SOCIETÀ AGRICOLA
TERREGARCIA DI ALOISIO GAETANO
TOGNI SPA
VIGNA PETRUSSA SOCIETÀ AGRICOLA SEMPLICE
VILLA FONTANA SOCIETÀ AGRICOLA S.R.L.
YARI PULIDORI D.I.

madeinitaly.gov.it



Ministry of Foreign Affairs
and International Cooperation

ITCA
ITALIAN TRADE AGENCY

