XIX Nº6 Novembre - Dicembre 2023 FREE

SM PhotoNews

La Notizia LONDRA

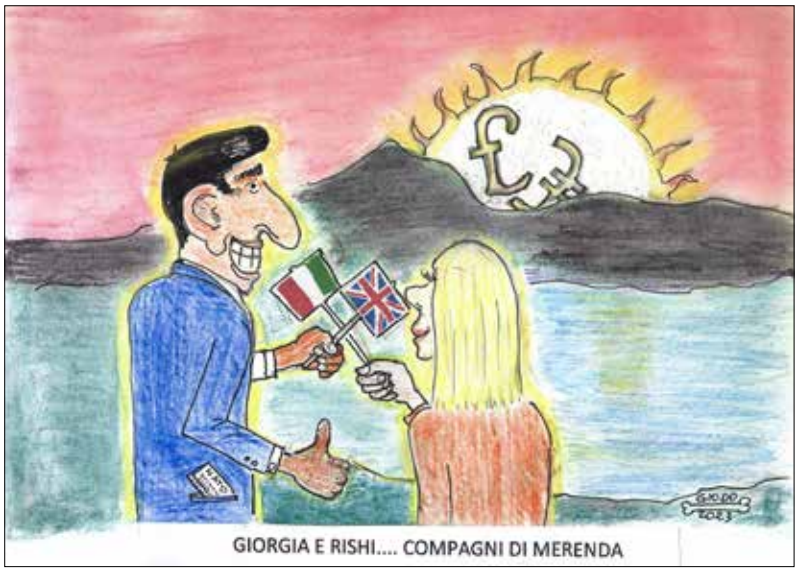
CULTURA - SPETTACOLO - ECONOMIA - POLITICA - SPORT - INFORMAZIONE

Direttore Salvatore Mancuso Tel: 020 8879 1378 Mob: 07976 299 725
smlanotizialondra@gmail.com - www.smphotonewsagency.com
SMPhotoNews – La Notizia Londra riceve i contributi previsti dalla legge per la stampa italiana all'estero

ITALIAN DOCTORS
Private Medical Clinic
www.italiandoctors.co.uk

ITALIA E UK A BRACCETTO COME NON MAI

Ma incombe la City...



GIORGIA E RISHI.... COMPAGNI DI MERENDA

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

Da un anno, da quando a Roma si è installato il governo di destra con a capo Giorgia Meloni, Italia e Regno Unito marciano a braccetto come non mai sotto il profilo politico. A dispetto della Brexit. Ma gli investitori della City guardano con crescente sospetto all'esecutivo italiano per alcune sortite populiste come le tasse sugli extraprofitti delle banche e il tetto imposto al prezzo dei biglietti aerei.

Un'ulteriore conferma degli amorosi sensi tra Roma e Londra sul piano istituzionale è giunta lo scorso 14 settembre dalla 31esima edizione della conferenza italo-britannica di Pontignano che ogni anno fa il punto sullo stato dei rapporti tra i due Paesi.

Alla conferenza nella pittoresca località toscana il premier britannico Rishi Sunak ha inviato un messaggio molto caloroso: *"The UK Italy relationship – ha scritto - is flourishing and I was delighted to welcome my friend Giorgia*

Segue a **pag. 4**

VOGLIAMO UNA SCUOLA ITALO-INGLESE A LONDRA!

COMITATO DI GENITORI LANCIA IL PROGETTO

Un gruppo di duecento genitori italiani residenti a Londra si è costituito in comitato e su Facebook chiede a gran voce che nella metropoli britannica sia creata dalle autorità una scuola secondaria bilingue e bicurriculare italiano/inglese. Sulla falsariga di quanto già esiste per francesi, tedeschi e spagnoli.

L'iniziativa – sottolinea il comitato - "mira a fornire l'opportunità di una istruzione d'alto livello alle famiglie di lingua italiana e non, residenti nella capitale del Regno Unito".

La scuola secondaria italo-inglese proposta dovrebbe offrire un programma di studi bicurriculare, un bachelor internazionale equiparato a un liceo classico e scientifico che integri i sistemi educativi italiano e britannico, garantendo agli studenti qualifiche riconosciute in entrambi i Paesi.

I genitori, uniti dal "desiderio di fornire ai propri figli una solida istruzione", hanno lanciato l'iniziativa per ottenere il sostegno delle autorità locali e delle istituzioni italiane.

Altre nazioni, come la Francia, da tempo hanno creato con successo diverse sedi all'estero. Queste scuole sono diventate scelte popolari per i genitori che cercano un'educazione internazionale con una forte base culturale.

Anche Germania e Spagna, sebbene le loro comunità presenti a Londra siano costituite da un numero molto più esiguo rispetto a quella italiana, "coltivano" i loro talenti all'estero, assicurando un percorso di studi che arriva fino alla maturità.

Finora il governo Italiano – lamenta il comitato genitori, raggiungibile al sito *https://www.facebook.com/groups/1526960844375097* - non ha colto appieno questa opportunità di promuovere l'educazione italiana all'estero. Soprattutto a Londra dove la comunità italiana conta più di 450.000 italiani.

Il gruppo - "animato dalla passione per la conservazione del patrimonio e della cultura italiana" che vorrebbe trasmettere ai figli dando loro "la possibilità di diventare cittadini globali e che li prepari a un futuro accademico e professionale competitivo" - ha già ottenuto un notevole slancio sui social media e su Facebook crescono giorno dopo giorno le adesioni.

Il primo esponente del governo Meloni contattato dal comitato genitori di Londra e' stato Maria Tripodi, Sottosegretario di Stato al Ministero degli Affari Esteri, con l'obiettivo di "ottenere il suo sostegno e la sua opinione".

Il gruppo è anche raggiungibile all'indirizzo comitato.genitori.italiani@gmail.com e chiede l'appoggio di chi "potrebbe e/o vorrebbe contribuire" nella convinzione che il progetto ha buone prospettive di andare in porto se viene pubblicizzato al massimo.

LaRedazione

COME RISPARMIARE AL TEMPO DELL'INFLAZIONE?

Segue a ***pag. 16***

BEATI I POVERI! IN ITALIA *MANGIANO MEGLIO DEI RICCHI....*

Segue a ***pag. 11***

ENERGY TRANSITION: TOWARDS COLLABORATION ITALY-SCOTLAND

There are good opportunities for collaboration between Italy and Scotland in the efforts towards a sustainable energy future and environmental transition. These opportunities were explored in Aberdeen on the 6th of September during a seminar organized by the UKL branch of Confapi, the association that represents small and medium-sized private enterprises in Italy.

The seminar, entitled "ENERGY ENVIRONMENTAL TRANSITION: Italian-Scottish collaboration", set the stage for meaningful discussions, idea exchanges and potential partnerships between the two countries. The presence of prominent leaders from governmental, industrial, and corporate the event signalled the importance

Segue a ***pag. 4***

ZILLI: "HO INIZIATO A FARE LO CHEF PER NON MORIRE DI FAME"

A ***pag. 12***

UN FRANCOBOLLO ITALIANO PER LA REGINA ELISABETTA

L'Italia repubblicana celebra la defunta regina Elisabetta con un francobollo commemorativo che raffigura il profilo della sovrana britannica in cinque epoche diverse della sua lunga vita con in basso, al centro, il sigillo reale.

Il francobollo (mai finora l'Italia repubblicana aveva reso un omaggio filatelico ad un monarca, fatta eccezione per alcuni Papi…) è stato emesso lo scorso 12 settembre in oltre cinquecentomila esemplari ed è completato dalle legende "Regina Elisabetta II" e "1926-2022", la scritta "Italia" e l'indicazione tariffaria "B zona 1".

In contemporanea all'uscita il francobollo è stato al centro di una cerimonia ufficiale di presentazione a Roma nel Salone degli Arazzi di Palazzo Piacentini, alla presenza del ministro delle Imprese e del Made in Italy Adolfo Urso, dell'ambasciatore britannico in Italia Edward Llewellyn e del presidente di Poste Italiane Silvia Rovere.

"Questo francobollo – ha indicato il Ministro Urso – è quasi un'eccezione, perché riguarda una personalità della storia che non appartiene allo Stato

Segue a ***pag. 7***

SM La Notizia LONDRA

I PENSIONATI IN UK QUELLI CHE PIÙ ABBOCCANO A ESCA FISCALE ITALIANA

Dal Regno Unito è partito il numero maggiore di pensionati che, attratti da grossi sgravi fiscali, hanno preso la residenza in Italia nel corso del 2021. Sono stati settantatré. Seguono Germania (60), USA (35) e Belgio (34). L'Abruzzo è la meta di trasferimento preferita (88), seguita da Puglia (58), Sicilia (45), Sardegna (37) e Campania (23).

Questi dati sono stati forniti dal Ministero dell'Economia e delle Finanze in risposta ad una interpellanza di Simone Billi, unico deputato della Lega per la Circoscrizione Estero-Europa.

Il Ministero ha confermato che da l 2019 al 2021 sono stati in tutto 506 i titolari di pensione estera che si sono trasferiti nei piccoli centri meridionali della Penisola guadagnandosi così un grosso vantaggio fiscale: per i primi dieci anni pagheranno di tasse sulla pensione o su altri eventuali redditi esteri solo il 7%. L'unico 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 popolazione non superiore a 20.000 abitanti o in uno dei comuni con popolazione non superiore ai 3.000 abitanti situatii nelle zone colpite da alcuni importanti eventi sismici.

Ma sono tanti o pochi 506 pensionati sull'arco di un triennio per una legge che sembrava destinata ad attirare molta più gente?

Nei mesi scorsi il senatore del PD Fabio Porta ha presentato un'interrogazione al Ministro dell'Economia e delle Finanze "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". 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 ha chiesto al governo Meloni se non fosse necessario ed utile, per informare e sensibilizzare i nostri connazionali pensionati residenti all'estero, predisporre – tramite la stampa italiana operante all'estero e per l'estero - una campagna divulgativa ed esplicativa in tutti i Paesi di emigrazione italiana per fornire ai connazionali "informazioni esaustive e pratiche su quali siano i benefici diretti e indiretti della norma al fine di raggiungere gli obiettivi prefissati dalla stessa".

L'approccio del senatore Pd è però contestato da Simone Billi. Macché' fallimento: il deputato leghista è di avviso opposto e in una nota ha sottolineato che "si registra una decisa tendenza di crescita di circa il 470% dal 2019 al 2021".

Ricapitolando: per Porta 506 rientri in un triennio sono davvero pochini mentre per Billi si registra una spettacolare crescita del 470%... In Italia (ma non solo in Italia) nemmeno sui numeri maggioranza e opposizione riescono a trovare un comune denominatore.

La Redaziopne

SALVO
dal 1968
The Italian Food Supplier

All the best of the Italian food for your restuarants, 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

Elettricità, in UK mi costi un botto

Ma nemmeno l'Italia scherza

Il governo Sunak spinge i britannici verso le pompe di calore in alternativa ai più inquinanti ma c'è un "ma": nel Regno Unito l'elettricità – energia a cui vanno le pompe di calore – è tra le più care in Europa. Per l'esattezza la più cara dopo Irlanda e Germania, con al quarto posto l'Italia.

Le tariffe energetiche in Europa hanno subito forti fluttuazioni negli ultimi anni, in particolare dopo la guerra scatenata dalla Russia in ucraina. Sebbene i prezzi siano diminuiti dal picco dello scorso inverno, molte famiglie e imprese faticano ancora con bollette energetiche troppo elevate.

Secondo i dati più recenti dell'Indice dei Prezzi Energetici Domestici (HEPI), i prezzi dell'elettricità residenziale, tasse incluse, nel febbraio 2023 fluttuavano moltissimo in Europa: variavano dai 9,2 centesimi di euro per kilowattora (€c/kWh) in Ungheria fino a ben 49,9 €c/kWh in Irlanda, seguita da Germania (49,5 €c/kWh), Gran Bretagna (48,5 €c/kWh) e Italia (48 €c/kWh)

Per quanto riguarda i prezzi più bassi, l'Ungheria era seguita da Malta (12,3 €c/kWh), Croazia (14,4 €c/kWh) e Bulgaria (15,3 €c/kWh).

La media dell'UE era 28,3 €c/kWh. I prezzi dell'energia elettrica erano inferiori alla media in Francia (26,7 €c/kWh) e Spagna (24,1 €c/kWh).

Quando si effettuano correzioni basate sul potere d'acquisto, le classifiche variano leggermente, ma i paesi più e meno costosi rimangono gli stessi. I primi 5 più costosi sono Repubblica Ceca, Italia, Germania, Irlanda e Gran Bretagna. L'energia elettrica più economica basata sul potere d'acquisto si trova a Malta e poi in Francia, Finlandia, Spagna e Svezia.

Nel febbraio 2023, i prezzi del gas naturale, tasse incluse, variavano anch'essi moltissimo: dai 2,5 €c/kWh in Ungheria ai 30,1 €c/kWh in Svezia.

Una differenza interessante è che, mentre i prezzi dell'energia elettrica in Francia e Spagna erano al di sotto della media, i loro prezzi del gas erano superiori alla media dell'UE.

Basandosi sul potere d'acquisto, Germania e Italia erano tra i paesi con i prezzi del gas più cari, insieme a Svezia e Paesi Bassi. Il gas più economico era presente in Croazia, Ungheria, Bulgaria e Slovacchia.

Con i prezzi elevati dell'energia che mettono sotto pressione le famiglie e le imprese, i governi europei hanno introdotto misure di sostegno, anche qui con grose differenze da Paese a Paese. Tra il 2021 e il 2023, i finanziamenti allocati come percentuale del PIL variavano dallo 0,5% in Danimarca al 7,4% in Germania.

In termini di supporto totale pro capite in questo periodo, la Germania ha fornito oltre €3.000 per persona. I paesi che fornivano il minimo sostegno alle bollette energetiche erano Cipro (€233 per capita), Danimarca (€520 per capita) e Irlanda (€683 per capita).

(Articolo di prontobolletta.it)

La mafia perde *"U siccu"*, ultimo boss stragista

Gli è stata attribuita almeno una cinquantina di omicidi, compreso quello di un ragazzo dodicenne strangolato per vendetta e sciolto nell'acido. Per tanta efferatezza ha però fatto in tutto appena otto mesi di carcere, dopo oltre trent'anni di latitanza. Matteo Messina Denaro, che si considerava un "delinquente onesto" in base ai codici d'onore della mafia siciliana, ha pagato un conto davvero minimo con la giustizia perché' a 61 anni d'età è morto di cancro al colon lo scorso 25 settembre nell'ospedale dell'Aquila. Lo stato che lui tanto odiava e al quale aveva dichiarato guerra lo ha curato al meglio durante i brevi mesi di detenzione.

Trapanese di nascita, ricercato dal 1993, per decenni ai vertici di "Cosa nostra", Messina Denaro era l'ultimo boss stragista di spicco ancora in circolazione. Stragista nel senso che il suo "modus operandi" era basato sullo scorrimento di sangue a fiumi mentre la mafia più recente ha imparato a fare grossi affari rimanendo il più possibile nell'ombra ed evitando al massimo scontri diretti con l'apparato statale. Apparteneva alla vechia scuola del "capo dei capi" Toto' Riina e si pavoneggiava che da solo aveva "riempito un cimitero".

Soprannominato dai suoi compari "u siccu", il secco, per la sua corporatura longilinea, donnaiolo e in generale amante della bella vita, Denaro Messina era stato arrestato a gennaio all'interno di una struttura sanitaria a Palermo dove si era recato per sottoporsi a terapie anti-cancro. Si è rifiutato di collaborare con la giustizia e si è vantato del fatto che è stato preso soltanto perché' gravemente malato e bisognoso di cure.

Proprio avendo appreso della sua malattia le forze dell'ordine sono in effetti riusciti a individuarlo e arrestarlo.

La morte estingue tutti i processi a suo carico ma rimane un grosso, irrisolto interrogativo: come ha fatto Matteo Messina Denaro a rimanere indisturbato alla latitanza per tre decenni nella sua zona d'origine? Di quali connivenze ha goduto da parte delle istituzioni e della popolazione locale?

IN effetti le televisioni italiane hanno mandato in onda reportages da Castelvetrano, la citta' siciliana usata come nascondiglio, dove qualcuno ha avuto l'ardire di dirsi "in lutto" per il decesso del boss mafioso.

È morto il "presidente comunista" Giorgio Napolitano

A 98 anni d'età si è spento lo scorso 22 settembre a Roma Giorgio Napolitano, il primo e finora unico presidente italiano della Repubblica con un pluridecennale passato da altissimo dirigente comunista. È stato artefice di un controverso ribaltone politico nel 2011 quando impose come primo ministro Mario Monti al posto di Silvio Berlusconi, costretto alle dimissioni di fronte ad una dirompente crisi finanziaria.

Alla salma, esposta al Senato prima di un "funerale laico", ha addirittura reso omaggio Papa Francesco con un gesto senza precedenti e anche l'Ambasciata d'Italia a Londra ha esposto un libro di condoglianze in ricordo del defunto capo di stato, il primo in assoluto (il secondo è quello in carica, Sergio Mattarella) ad essere eletto per due mandati.

Laureato in giurisprudenza nel 1947 a Napoli, Napolitano aveva aderito nel 1945 al Partito Comunista Italiano di cui è stato un dirigente di primissimo piano fino alla sua dissoluzione nel 1991.

Eletto per la prima volta deputato nel 1953, dal 1989 al 1992 membro del Parlamento europeo. Napolitano ha ricoperto la carica di Presidente della Camera dal 1992 al 1994 e nel settembre 2006 è stato nominato senatore a vita dall'allora Presidente della Repubblica, Carlo Azeglio Ciampi, cui è succeduto nel maggio 2006. Rieletto nell"aprile 2013, ha dato le dimissioni il 14 gennaio 2015.

Fautore di una presidenza molto attiva, Napolitano ha riconosciuto di aver commesso errori durante la sua lunga militanza comunista, in particolare facendo autocritica per aver avallato nel 1956 la brutale invasione dell'Ungheria da parte dell'Unione Sovietica.

Secondo il figlio Giulio il presidente defunto diceva di aver "combattuto buone battaglie e sostenuto cause sbagliate"

Al funerale laico in Senato, parlando dei rapporti non facili tra Berlusconi e Napolitano ("due mondi opposti", con i seguaci del primo che a più riprese ha gridato al golpe per il ribaltone del 2011) l'ex-sottosegretario alla presidenza del Consiglio Gianni Letta ha detto: "Con Berlusconi si chiariranno lassù, nella luce". *LaR*

UNA NUOVA CONSOLE A LONDRA

Al Consolato Generale d'Italia a Londra, diretto da Domenico Bellantone, è arrivata una nuova Console: Rossella Gentile.

Nata a Venosa (PZ) il 1° ottobre 1985, si è laureata in Scienze Internazionali e Diplomatiche presso l'Università degli Studi di Bologna ed è entrata in carriera diplomatica nel dicembre 2014. Al Ministero degli Affari e della Cooperazione Internazionale ha prestato servizio al Gabinetto del Ministro per quasi cinque anni.

A settembre 2019 Rossella Gentile si è trasferita a Singapore per ricoprire l'incarico di Vice Capo Missione dell'Ambasciata d'Italia in quella città-stato. In precedenza, ha lavorato presso l'Ufficio studi dell'ICE e l'Ufficio volontariato, formazione e comunicazione del Dipartimento della Protezione Civile. È in forza al Consolato Generale d'Italia a Londra dallo scorso 15 settembre.

LaRedazoione

Console Bellantone e deputata tory discutono del dopo-Brexit

Stefania SIgnorelli, Nickie Aiken, Domenico Bellantone e Christian Vinante

La tutela post-Brexit dei cittadini Italiani ed europei residenti in UK è stato il focus principale di un incontro tra il Console Generale d'Italia a Londra Domenico Bellantone e Nickie Aiken, Rappresentante Parlamentare per Westminster e Vice Presidente del Partito Conservatore.

L'incontro – organizzato dalla "Corporate Senior Manager" Stefania SIgnorelli e lo Stratega Politico Vinante Christian e avvenuto il XXXX – è stato "pensato e voluto per creare nuove sinergie tra comunità italiana e britannica dopo la Brexit".

La deputata Nickie Aiken si è distinta nell'aiuto i cittadini europei durante la Brexit, partecipando .a vari meetings con i rappresentanti dell'organizzazione dei "3 Millions" (creata a difesa dei cittadini europei in UK) e aveva sollecitato l'Home Office a garantire al massimo i diritti dei cittadini europei e a installare un Help Desk per i residenti europei nel quartiere di Westminster.

La "Corporate Senior Manager" Stefania Signorelli e lo stratega politico Christian Vinante si sono detti soddisfatti per l'incontro che si aggiunge ai precedenti organizzati tra l'Ambasciatore d'Italia in UK Inigo Lambertini e l'allora Vice Primo Ministro Dominic Raab e più recentemente con Il Leader della House Of Lords, Lord Nicholas True. *LaR*

RIVENDICA DIRITTO ALL'ODIO: DIVENTA UNA CELEBRITÀ

Rivendica il diritto all'odio nei confronti di neri e omosessuali e dice un gran bene dell'autoritaria Russia di Putin il libro che sembra destinato a diventare in Italia l'incontrastato best-seller 2023. L'ha scritto un generale di spicco, Roberto Vannacci, che con la sua ideologia apertamente reazionaria è diventato all'istante una celebrità di prima grandezza, corteggiato da un partito di destra-destra come la Lega.

Cinquantacinque anni, all'attivo importanti incarichi militari all'estero, dall'Afghanistan all'Iraq, .il generale ha dato vita ad un rumoroso caso politico-letterario lo scorso agosto quando i quotidiani hanno segnalato un suo libro fresco di stampa - "Il mondo al contrario" – contenente una serie di esternazioni in spettacolare rottura con l'imperante "politically correct".

A suo giudizio gli omosessuali pretendono dii dettar legge anche se non sono "normali" e sono solo una minoranza, gli immigrati neri non possono trasformarsi in veri italiani perché da secoli e secoli gli italiani sono associati alla razza bianca e così via...

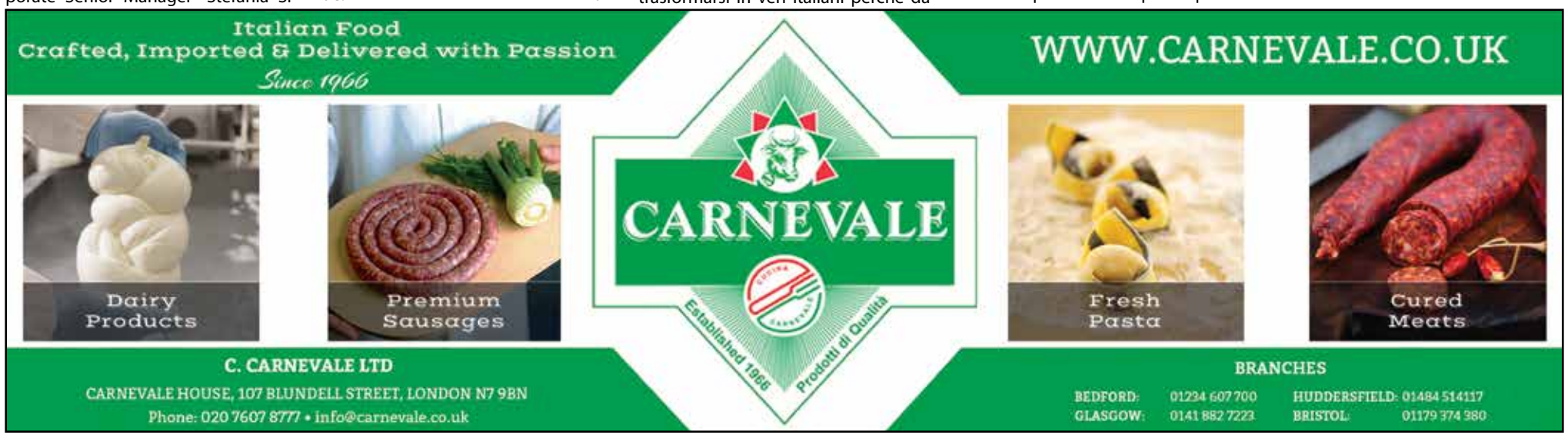
Di fronte alle pesanti critiche dei giornali non di destra il ministro della Difesa Guido Crosetto (che alla destra doc appartiene...) ha cercato di disinnescare il caso rimuovendo Vannacci dal suo ultimo incarico (comandante dell'Istituto Geografico Militare di Firenze) e stigmatizzandone le idee come "farneticazioni personali che screditano l'esercito, la difesa e la costituzione".

L'adagio della pubblicità che "non importa se parli male di me, l'importante è che ne parli" si è rivelato ancora una volta valido: sulla scia delle polemiche il libro, pubblicato inizialmente dal generale a sue spese, ha trovato prontamente un editore e grazie alla vendita su Amazon è diventato un best-seller.

Malgrado l'anatema di Crosetto, Vannacci ha finito per diventare una celebrità a tuto tondo e le televisioni hanno incominciato a fare a gara per intervistarlo. A sinistra hanno continuato a liquidare il suo qualunquismo

da bar sport ma le vendite massicce del libro indicano che una parte dell'opinione pubblica italiana la pensa più o meno come lui, odia omosessuali e immigrati, verrebbe volentieri un governo tutto legge e ordine.

LaRedazione



SM La Notizia LONDRA

ENERGY TRANSITION: TOWARDS COLLABORATION ITALY-SCOTLAND

Carlo Martino

Segue da ***pag.1***

attached to this initiative.

The focus of this collaboration between the two nations is likely to centre around innovative technologies, renewable energy solutions, and environmental policies that can positively impact both Italy and Scotland. By pooling together expertise, resources, and knowledge, Italy and Scotland aim to create synergies and pave the way for a cleaner and more sustainable future, contributing to a global effort towards combating climate change.

The seminar took place in the days of SPE Offshore Europe 2023, a biennial conference and exhibition that takes place in Aberdeen and focuses on upstream oil and gas production. It promises to be a platform where ideas will be explored, best practices shared, and potential areas of cooperation identified. The involvement of influential entities such as BAKER HUGHES, RENANTIS, IVECO further underscores the commitment of the corporate sector to drive positive change and embrace sustainable practices.

As this collaboration progresses, it will be interesting to see how the partnership between Italy and Scotland unfolds, what specific projects or initiatives are formed, and how they contribute to the overall energy and environmental transition goals of both nations.

The seminar served as a promising catalyst for further dialogue and action in the pursuit of a greener and more sustainable future and was attended by speakers from both institutional and industrial backgrounds. These speakers included Leonardo Simonelli, CEO of Etrufin Reserco LTD.; Veronica Ferrucci, Consul General of Italy in Scotland; Federico Porrera,

Domenico Meliti

Honorary Consul of Italy in Aberdeen; Giovanni Sacchi, Director of ITA/ICE London; Nadia Marchettini, University of Siena; Professor Nicola Armaroli, CNR-EU; Professor Paolo Taticchi, UCL; Simon Wallace, Senior Energy Manager at Scottish Development; Paolo Formica, Director of Renantis; Grant McKay, Climate Technology Sales Manager at Net Power, Baker Hughes; Carlo Martino, President of CONFAPI Puglia; Roberto Palasciano, President of CONFAPI Taranto; and Michael Cutts, Director of Light Business Line at IVECO.

During the seminar, an intriguing case study on Tecnomec Engineering S.R.L., presented by Domenico Meliti and moderated by Leonardo Simonelli and Paolo Taticchi, was showcased, adding valuable insights to the discussions. The event further featured greetings from Minister Fratin and national CONFAPI President Camisa, highlighting the high level of support and involvement. The commitment and understanding of the stakeholders regarding the importance of the initiative greatly contributed to its promising outcome.

One noteworthy conclusion drawn from the seminar and conference was the essential role that interconnections play in enabling institutions, large industrial groups, and, notably, SMEs/PMIs to find and offer solutions for the energy transition. This realization creates significant opportunities for the Italian industrial sector.

Overall, CONFAPI, as the event organizer, and Scottish Development have laid the groundwork for collaboration and support for Italian SMEs seeking to embark on an internationalization process based in Scotland. This strategic alliance holds immense potential in fostering growth and success within the Italian industrial landscape.

The journey towards a successful energy and environmental transition is indeed long, but the shared intentions and commitment of all the stakeholders involved in the sector will be instrumental in driving this process forward. It is through collaborative efforts, dedication, and a collective vision that meaningful progress can be achieved.

For sure the road to achieving sustainable energy solutions and mitigating environmental challenges requires coordinated actions, technological advancements, and policy implementations. Throughout this process, it is crucial for all the players in the sector, including institutions, industrial groups, SMEs/PMIs, and various stakeholders, to align their efforts with a shared goal.

The realization that the energy transition is a critical endeavor necessitates the involvement and dedication of all players. Governments, businesses, research institutions, and society as a whole must unite to tackle this global issue.

LaR

Roberto Palasciano, Leonardo Simonelli Santi, Carlo Martino, Paolo Formica e Domenico Meliti

Segue da ***pag.1***

ITALIA E UK ...

to London in April to sign our landmark Agreement deepening our partnership. I am proud that together we are working closely together every day to strengthen the UK's and Italy's prosperity and security".

Il ministro degli Esteri Antonio Tajani ha anche lui sottolineato la "fase di forte rilancio del partenariato italo-britannico, culminato nel Memorandum d'intesa sulla cooperazione bilaterale, firmato lo scorso aprile dal Presidente Meloni e dal Primo Ministro Sunak e appena confermato dal recente incontro tra i due Primi Ministri a New Delhi e dagli ottimi rapporti che ho con il collega Cleverly".

"Il Memorandum – ha indicato il capo della diplomazia italiana - è uno strumento concreto e innovativo che permetterà a Italia e Regno Unito di affrontare insieme le maggiori sfide securitarie, economiche, sociali e climatiche di oggi".

Il rapporto di forte intesa e intensa collaborazione tra i due governi su problemi cruciali come il contenimento dell'immigrazione e la guerra in Ucraina è in gran parte dovuto all'appartenenza della Meloni e del premier britannico Rishi Sunak alla stessa famiglia politica (destra conservatrice) e difficilmente questa musica continuerà se nel 2024 – come sembra molto probabile - il leader laborista Ken Starmer si installerà al numero 10 di Downing Street.

Sta di fatto che al giorno attuale (e suona piuttosto paradossale...) il governo Meloni è più vicino a quello britannico extra-Ue di quanto lo sia a due Paesi fondamentali nell'Unione Europea e cioè Francia e Germania. Tanto da parlare di "partnership strategica" tra Roma e Londra.

Questa curiosa situazione è stata ben fotografata dal "Corriere della Sera" in un articolo del suo corrispondente a Londra Luigi Ippolito.

"Agli occhi dei britannici, dopo la Brexit l'Italia – ha scritto Ippolito - riveste un ruolo particolare: secondo loro il nostro Paese, dopo la loro uscita, ha assunto nella Ue quello che era tradizionalmente il ruolo di Londra, ossia una grande nazione che non è automaticamente parte dell'asse franco-tedesco e che gioca la parte, se vogliamo, del terzo incomodo. I britannici vedono l'Italia come un Paese aperto, che guarda anche oltre la Ue —come fanno loro — e che è in grado di far emergere soluzioni che non siano quelle pre-confezionate nei corridoi di Bruxelles".

Ovviamente il giornalista del "Corriere" si chiede se il "gioco di sponda" con il Regno Unito convenga all'Italia "alle prese con una dialettica non facile con Bruxelles e le altre capitali europee".

Se agli occhi dei conservatori britannici l'Italia della Meloni è il loro "paese preferito" all'interno dell'Ue lo stesso non si può però dire per la City che ha incominciato ad avere dubbi e perplessità sulla politica economica-finanziaria del governo italiano, con ricadute potenzialmente negative per l'immane debito pubblico della Penisola.

A dispetto del suo background post-fascista e sovranista Giorgia Meloni aveva piacevolmente sorpreso la City agli inizi perché' sembrava decisa a seguire la prudente, rigorosa e pragmatica linea economica del suo predecessore, Mario Draghi. Era cioè apparsa "più draghetta che ducetta".

La prima premier donna italiana si è mangiata parte di questa credibilità agli occhi della finanza internazionale quando ha deciso di tassare i cosiddetti "extra-profitti" delle banche e ha tentato di porre un tetto massimo al prezzo dei biglietti aerei, La tassazione degli extraprofitti bancari è stata pesantemente criticata dalla Banca Centrale Europea ma in generale la City ha percepito queste due misure (in larga misura ritirate) come turbative di matrice populista e dirigista al libero funzionamento del mercato. Queste diffidenze nei confronti dell'interventismo economico-finanziario del governo rischiano di avere un riflesso negativo sull'acquisto del debito pubblico italiano da parte di investitori stranieri e sarebbero dolori se questi investitori sfiduciassero l'Italia.

LaRedazione

BRAGAGNI BECOMES ALTERNATE GOVERNOR OF EBRD

The italian entrepreneur Maurizio Bragagni has been appointed Alternate Governor of the European Bank for Reconstruction and Development (EBRD) representing the Republic of San Marino.

"I am very honoured – Bragagni said - to be entrusted with such a significant appointment. As the Alternate Governor, I will be in a position to shape policies crucial to San Marino's involvement with the EBRD, aligning with the bank's mission of promoting market-oriented reforms, private sector development, and sustainability".

The appointment reflects "San Marino's dedication to global cooperation and economic progress, positioning the Republic to play a pivotal role in the EBRD's development and reconstruction efforts, even beyond Europe's geographic boundaries".

The EBRD was funded in 1991 and is based in London, its membership has evolved over time to reflect changing geopolitical dynamics and the bank's expanded mission. This has included the inclusion of countries from North Africa and the Middle East, which are not geographically part of Europe.

Bragagni is also honorary consul of San Marino to the UK.

La Redazione

Tenth anniversary for the Talented Young Italians Awards

The association Talented Italians in the UK (TIUK) and the Italian Chamber of Commerce and Industry for the UK are launching the annual Talented Young Italians Awards, which in December will celebrate Italian professionals in the UK who have made significant contributions to various fields while maintaining strong ties with their homeland.

The award, currently at its tenth anniversary edition, wants to embody the spirit of diversity and inclusion that are core values of TIUK association.

The application process sets specific criteria for participation. Eligible candidates must be under 40 years old by December 31st, 2023, live in the UK, hold positions of high visibility and professional responsibility, and maintain a positive connection with Italy.

The categories are Research and Innovation; Media, Communications, and Charity; Finance and Services; Commerce and Industry; with the addition, this year, of Culture and Performing Arts.

The selecting committee, composed of distinguished professionals such Roberto Buizza, Deborah Bonetti, Brunello Rosa, Leonardo Simonelli Santi and Richard Gadeselli, will evaluate each nominee's achievements and contributions.

As for previous years' awards, the judges are keen on acknowledging professionals who have already achieved significant milestones before the age of 40, as well as younger awardees who have displayed exceptional promise and commitment to their fields. The main goal of the prize is to give a stage to talents who went through the complexity of establishing a career abroad while keeping strong connections with Italy, showing an attitude to giving back.

For the second year in a row, the Italian Embassy in London will host the ceremony, which will be held on the 7th of December 2023.

The winners of Talented Young Italians Awards will be celebrated together with the winners of the Italian Embassy's Italy Made Me, an annual award for researchers in the early stages of their career, who are based in the UK and who completed part or all of their studies in Italy.

La redazione

Candidature 2024 per la "Stella al Merito del Lavoro"

Anche quest'anno è possibile presentare candidature per la "Stella al Merito del Lavoro": dovranno pervenire al Consolato Generale d'Italia in Londra entro il 27 novembre 2023.

Questa decorazione è riservata ai lavoratori italiani che abbiano prestato attività lavorativa ininterrottamente per un periodo minimo di venticinque anni documentabili, alle dipendenze di una o più aziende italiane o straniere, purché il passaggio da un'azienda all'altra non sia stato causato da demerito personale e che abbiano e che abbiano almeno 50 anni.

Le domande devono essere corredate da: curriculum vitae (in italiano) firmato dall'interessato, attestato di servizio rilasciato da ciascun datore di lavoro, dichiarazione sostitutiva di certificazione di nascita e cittadinanza e certificato generale del Casellario Giudiziale.

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

Onde promuovere le pari opportunità, il consolato ha avvertito che "si presterà particolare cura alle candidature provenienti dalla comunità femminile, categoria finora non sufficientemente rappresentata".

Per qualsiasi ulteriore informazione nonché per un aiuto sulla documentazione da presentare, è possibile rivolgersi anche all'Associazione Maestri del Lavoro, in particolate all' MDL Console Vincenzino Auletta, Mob. 07787 402000, Email: vince@auletta.co.uk

SM La Notizia LONDRA

HOW TO FOSTER DIVERSITY AND INCLUSION AT WORK

Debate at ICCIUK Conference

"Diversity and Inclusion" in the world of work was the central theme of the Annual Conference of the Italian Chamber of Commerce and Industry which took place on the 6th October at the Royal Automobile Club in London, with the patronage of the Italian Embassy.

The Italian Chamber of Commerce and Industry for the UK (ICCIUK) said that it was proud "to celebrate and reflect on diversity and inclusion: in a world that thrives on diverse cultures, talents, and perspectives, the Chamber recognizes the importance of fostering an inclusive environment for all".

The Conference started with an introduction by President Belluzzo and Ambassador of Italy to the UK Inigo Lambertini, followed by a keynote speech by Lady Suzanne Heywood, COO of EXOR.

Belluzzo then awarded Lady Heywood and Istituto Marangoni represented by Sennait Ghebreab, Programme Leader Fashion Business BA, with Keynes Sraffa Awards which recognize entrepreneurial realities who have made groundbreaking contributions to these areas, promoting innovative economic thought and the advancement of society.

The conversation continued with few words by Amedeo Scarpa, Executive Director, Head of the Italian Trade Agency overseas Network and Giovanni Sacchi Director of Italian Trade Agency London Office.

The first panel was moderated by Tony Barber (European Comment Editor, Financial Times) and included Kate Field, Global Head Health, Safety & Wellbeing, BSI and Sun Young Lee, Associate Professor/Deputy Director for Diversity and Inclusion, UCL School of Management. The panellists discussed about the academic point of view and the best practice of D&I

The second panel moderated by Barbara Serra (Journalist and Broadcaster) included Mathew Dixon, Partner: Retail and Consumer Practice at DHR Global, Ben de Pfeiffer-Key, Founder, DPK Consulting & coaching, Elena Mazzocchi, UK Regional Manager, Brunello Cucinelli. The panellists were able to compare their realities of their businesses and the issues in diversity and inclusion.

At the lunch Katherine Mills, Head of Regulatory Compliance Intesa Sanpaolo London Branch, gave a speech about the perspective of D&I in the corporate world.

LaRedazione

VINO ITALIANO IN CERCA DI NUOVI SBOCCHI UK

Cinquantaquattro aziende italiane hanno partecipato lo scorso 4 ottobre a Londra all'edizione 2023 di Borsa Vini dove si sono confrontate con circa 150 operatori britannici, tra importatori, distributori, ristoratori e retailer.

L'evento si è posto l'obiettivo di sviluppare nuovi canali commerciali per le aziende partecipanti, rafforzando al tempo stesso l'immagine del Made in ITALY sul mercato britannico., e ha avuto luogo nello lo spazio espositivo ILLUMINATE dello Science Museum.

Le aziende italiane - attive nel mondo del vino e dei distillati, drinks e liquori - hanno messo in vetrina più di trecento prodotti, rappresentativi della offerta eterogenea e della diversità vinicola di cui l'Italia detiene il primato mondiale.

Negli incontri d'affari della giornata si sono valorizzate le produzioni locali, allo scopo di arricchire i rispettivi portfolio e offrire l'opportunità al consumatore britannico di apprezzare la complessa offerta del territorio italiano vocato alla viticoltura.

"Il mercato del Regno Unito – ha sottolineato il direttore dell'ufficio ICE di Londra Giovanni Sacchi - si conferma importante destinazione dell'export di vino italiano e i dati commerciali di quest'anno lo dimostrano ancora, con un aumento di quasi il 14% su base annua del valore del vino italiano nelle esportazioni nel Regno Unito nel 2022. Con un aumento del numero dei produttori presenti rispetto allo scorso anno, portandolo a 54, Borsa Vini e' un'occasione che incoraggia nuove partnership commerciali, rafforza e amplia la presenza dei vini italiani in Regno Unito".

LaRedazione

NEW KING, NEW COINS

New king, new coins: in Uk all the metallic money will radically change. On the 12th of October the Royal Mint has unveiled eight new coins, ranging from the 1p to the £2. The new designs "are inspired by flora and fauna found across Britain and reflect King Charles III's passion for conservation and the natural world".

The new nation's coins – officially known as definitive, with size and shape unchanged in comparison with the old ones introduced under Queen Elizabeth II in 2008- will start to enter circulation from 2024 in line with demand from banks and UK post offices.

Unifying the new coins is – the Royal Mint explained - a unique repeating pattern featuring three interlocking C's. This aspect of the design takes its inspiration from history and the cypher of Charles II. The large numbers should be very appealing to children who are learning to count and about the use of money.

The edge inscription of the new £2 coin was chosen by King Charles and reads 'IN SERVITIO OMNIUM', Latin for 'In the service of all'. It was taken from The King's inaugural speech on 9 September 2022.

"This is a rare and historic moment as the complete set of UK coins change to celebrate a new monarch on the throne. The striking designs - Anne Jessopp, Chief Executive Officer of The Royal Mint said - have been seen by His Majesty and reflect his commitment to conservation and the natural world, as well as celebrating British craftsmanship".

In the first months of 2024 there will be also the arrival of four Uk banknotes (£5, £10, £20 and £50) with the portrait of King Charles replacing the Elizabeth's one and with the rest of the design untouched.

LaRedazione

CIBOSANO AL TRAGUARDO DEI VENT'ANNI

PARTY A KENSINGTON

Totuccio Castiglione

La Cibosano Ltd, fondata nel 2003 da Totuccio Castiglione, ha festeggiato il suo 20° anno di attività alla grande, con un party al locale "Enoteca Rosso" nella High Street di Kensington.

Il party ha avuto luogo lo scorso 11 settembre e ha celebrato un business in costante crescita.

Cibosano si vanta di svolgere un ruolo prominente nel settore Food & Beverage del Regno Unito, importando e distribuendo cibi e bevande "esclusivamente del vero Made in Italy" (Le parole "authentically italian" figurano nel logo dell'invito al party per il 20esimo anniversario).

Puntando alla promozione delle eccellenze italiane e dei sapori autentici, la Cibosano propone una vasta gamma di specialità che comprende salumi e formaggi, condimenti per pizza, pasta e farine, conserve, pasticceria, oli e aceti, verdure e prodotti ittici marinati per citarne alcune.

Cibosano si è dato come target una clientela diversificata, che spazia da gastronomie, food halls e grandi magazzini, nonché' grossisti e operatori della ristorazione, offrendo un servizio orientato al cliente, altamente efficiente e competitivo, così essenziale nel difficile mercato di oggi.

La ditta ha recentemente ampliato la sua attività con un nuovissimo centro di distribuzione a Edimburgo in Scozia che si aggiunge al suo hub principale a Waltham Cross nell'Hertfordshire.

LaRedazione

Fausto Fiasconaro, Tony Castiglione, Camelina Frendo-Castiglione, Lucia Castiglione, Totuccio Castiglione, Mario Fiasconaro, Sofia Castiglione e Francesco Tona.

UN FRANCOBOLLO ITALIANO PER LA REGINA ELISABETTA

Segue da ***pag1***

Italiano. La regina Elisabetta II ha segnato due secoli. I sette decenni in cui ha regnato, hanno trasformato profondamente l'Europa e lei ha svolto un ruolo estremamente importante e significativo. Il popolo italiano, come altri e più di altri, l'ha ammirata e conosciuta anche per l'affetto che ha sempre avuto per la cultura, la storia e in genere per il nostro popolo, in cui trovava spesso conforto. In tutte le fasi della vita la regina Elisabetta II è stata profondamente ammirata. Nel secolo in cui la donna ha conquistato autonomia e ha accresciuto la propria rilevanza sociale, lo ha fatto anche con il suo esempio".

"È un gesto molto toccante", ha sottolineato dal canto suo l'ambasciatore Llewellyn ringraziando il ministro e tutti gli italiani.

Elisabetta II è stata Regina del Regno Unito e di altri Regni del Commonwealth dal 6 febbraio 1952 all'8 settembre 2022. Il suo regno è durato oltre 70 anni ed è stato il più lungo di qualsiasi monarca britannico e di qualsiasi Capo di Stato donna nella storia. Nei settanta anni del suo Regno, non solo il Regno Unito è cambiato, ma anche l'Italia.

La Sovrana – ricorda Poste Italiane sul suo sito - ha dimostrato una passione per l'Italia e gli italiani, e visitato il Paese quattro volte, incontrando più di un Papa e Presidenti della Repubblica. Era ancora Principessa quando visitò per la prima volta l'Italia nel 1951, un anno prima dell'incoronazione, e festeggiò a Villa Adriana il suo venticinquesimo compleanno, insieme al consorte il Principe Filippo, Duca di Edimburgo. Questo fu l'inizio del suo affetto per l'Italia e del suo contributo nel rafforzare le forti relazioni bilaterali tra Regno Unito e Italia.

LaR

Bringing you the very best from Italy
San Carlo
CICCHETTI
BAR | RISTORANTE | CAFFÈ | CICCHETTI
Covent Garden
30 Wellington St, London WC2E 7BD
Tel: 020 7240 6339
OPEN NOW
Cicchetti :- (pronounced chi - KET - tee) are small dishes, typically served in cicchetti bars in Venice. You can make a meal of them by ordering several plates which can be shared between friends.
San Carlo
CICCHETTI
BAR | RISTORANTE | CAFFÈ | CICCHETTI
215. PICCADILLY, LONDON, W1J 9HL Tel: 0207 4949435
WWW.SANCARLOCICCHETTI.CO.UK
@SC_Cicchetti
facebook.com/sancarlogroup

SM La Notizia LONDRA

ITALIA IN FORZA A "SHOWCASE OF ARTISANAL FOOD & DRINK"

Olympia Kensington ha ospitato con successo il 10 e 11 settembre scorso la Speciality and Fine Food Fair dove l'Italia ha avuto una posizione di spicco grazie ad un'offerta che andava dal panettone Finocchiario per Dolce & Gabbana ai prodotti trifolati, dai "macaron" ai testaroli.

Giunta alla ventiquattresima edizione, ricca di prodotti di altissima qualità venutiin arrivo da tutto il mondo. la Speciality and Fine Food Fair vuole essere un "Showcase of Artsana Food & Drink" ed è una delle fiere più importanti della gastronomia di nicchia.

L'ITA, l'agenzia italia per il commercio estero, è stata presente all'evento con uno stand dove ha presentato un progetto - TrackIT il nome - dove la blockchain permette di rispondere alle esigenze delle piccole e medie imprese esportatrici italiane che sono alla ricerca di un nuovo canale di comunicazione con i consumatori. Durante i due giorni di fiera, lo stand ha ospitato diversi chef che hanno cucinato usando i prodotti portati dall'Italia con I produttori che sono affiliati a questo progetto.

Fra le tante ditte espositrici italiane, il distributore Cibosano ha esposto i panettoni Fiasconaro per Dolce & Gabbana oltre ad intrattenere gli ospiti della fiera con un cooking show dello chef Max Mariola, che usando I prodotti presenti nello stand ha deliziato tutti con proposte appetitose. Presente anche Ariela Gelato con i suoi ottimi prodotti.

La Credenza ha invece portato una serie di prodotti di alto livello, formaggi e salumi che hanno attratto i visitatori della fiera, mentre I Love Fruit & Veg from Europe nel suo stand coloratissimo grazie all'esposizione di frutta e verdure freschissima, si è avvalso della presenza della chef Lulu Gargari che si è dilettata con ricette gustose, tutte a base di vegetali.

Anche questa edizione ha visto piccole aziende come The Italian Gourmet Company che ha portato dei piatti pronti da riscaldare al microonde senza bisogno di conservarli nel frigo, la ditta Dolceamaro con i suoi deliziosi Macaroon, doughnuts e confetti e la ditta The Truffle Family con prodotti derivati dal tartufo oltre ad un prodotto molto innovative ma tradizionale nella loro area Toscana, bensì I Testaroli, una pasta venduta piatta come un disco, che quando si preparar viene tagliata a losanghe e bollita.

Cristina Polizzi

LA CUCINA ITALIANA IN SCENA ALLA ROYAL HORTICULTURAL HALLS

Alla Royal Horticultural Halls è andata in scena alla grande la cucina italiana, grazie ad un evento - The Italian Show Londra – che lo scorso 19 settembre ha attirato oltre cinquanta produttori e distributori e più di 1.300 visitatori.

L'evento organizzato da I Love Italian Food in collaborazione con l'Associazione Cuochi Italiani in UK ha dimostrato ancora una volta (se ce nefosse bisogno...) quanto il cibo italiano sia amato e apprezzato anche fuori dai patrii confini.

Chef, ristoratori, sommelier, buyer, distributori, giornalisti e influencer hanno animato la giornata, ricca di appuntamenti e attività programmate per soddisfare il palato e la curiosità dei presenti. I momenti di degustazione e show cooking hanno permesso al pubblico di scoprire e apprezzare i sapori autentici dela Penisola, dal cibo al vino alla mixology.

I Talk sul palco principale con figure di spicco come Roberto Costa (Macellaio RC), Carmelo Carnevale (Presidente ICC) e Salvatore Calabrese "The Maestro" hanno catturato l'attenzione del pubblico. Gli show cooking degli ospiti dall'Italia, come gli chef Salvo Sardo e Maria Anedda, hanno offerto un'apprezzata esperienza culinaria.

Il Pizza Show è stato un vero spettacolo a sé stante, con i migliori pizzaioli di Londra, tra cui Michele Pascarella (Pizza Chef of the Year 2023) e Diego Palladino, che si sono esibiti insieme a ospiti speciali dall'Italia come il maestro pizzaiolo Davide Civitiello.

Nel corso della giornata è stata lanciata la guida "100per100 Italian Food in London", che mette in evidenza i locali 100% italiani a Londra mentre la competizione "The Best Upcoming Chef of Italian Cuisine in UK - Solania Awards" ha incoronato la Chef Alessandra Menta.

Emanuela Scarpa e Giovanni Cauli hanno dal canto creato opere d'arte culinarie uniche come la pizza a forma di corona dedicata a Re Carlo.

A dare il via all'evento erano stati discorsi di saluto da parte del Console Generale d'Italia a Londra Domenico Bellantone,del Direttore dell'ICE Italian Trade Agency a LondraGiovanni Sacchi, dell'esperta del settore agroalimentare per l'Ambasciata di Italia a Londra Gabriella Manfredi e del Direttore dell'ENIT Londra Flavio Zappacosta. Questo momento era stato seguito da una benedizione speciale da parte di Padre Giuseppe della St Peter's Church, la chiesa degli italiani a Londra, che ha aggiunto un tocco di spiritualità alla manifestazione culinaria.

"Siamo molto colpiti dalla grande partecipazione di professionisti che hanno visitato l'evento, raggiungendoci anche da fuori Londra. È un segnale importante il fatto che sia così sentita e condivisa questa necessità di raccontare sempre di più il Made in Italy nel Regno Unito. Per noi rappresenta traguardo significativo che si aggiunge al percorso che stiamo facendo nella narrazione ed educazione della nostra cultura enogastronomica", ha dichiarato Alessandro Schiatti

LaRedazione

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

SM La Notizia LONDRA

IL BAR ALL'ITALIANA, UNA TRADIZIONE SENZA TEMPO

L'Italia è da sempre legata in modo inscindibile al mondo dei bar, luoghi di socializzazione dove si scambiano chiacchere bevendo un caffè o sorseggiando una bibita, luoghi di condivisione dove si guarda la partita insieme o si gioca a carte, ma anche luoghi dove prendere un momento per sé, leggendo un giornale o godendosi un pasto in tranquillità.

Quella del bar è una storia antica e in continua evoluzione: da punti d'incontro per artisti e poeti dove veniva servito il caffè, a salotti in cui poter parlare di politica e letteratura fino alla concezione moderna in cui l'Italia ha saputo differenziarsi creando una tradizione unica. E proprio il bar all'italiana è diventato uno dei simboli della Penisola, un luogo dove si va assiduamente con una frequentazione anche quotidiana che va dalla colazione, al pranzo fino al dopo-cena.

Questo mondo e' al centro di uno studio promosso da Acqua Brillante condotto su un campione di 30 baristi attraverso un monitoraggio dei principali social network, forum, blog e community lifestyle internazionali.

Acqua Brillante - l'iconica acqua tonica nata nel 1954 - già lo scorso anno aveva dato vita a un progetto volto a far conoscere la storia, la qualità e l'autenticità dei bar italiani e quest'anno, continua raccontando anche i valori e le abitudini di consumo dei bar italiani attraverso la voce dei baristi. Oggi, nonostante non esista una maniera univoca di vivere il bar, sia per la domanda che per l'offerta dei bar stessi, ciò che ne accomuna ogni tipologia però è l'atmosfera di convivialità che si respira in ognuno di essi e che è l'essenza stessa dei Bar.

Secondo i baristi intervistatii principali valori che contraddistinguono il bar all'italiana sono convivialità e condivisione (62%), tradizione e abitudini (47%), prodotti di qualità del nostro territorio (45%), senza dimenticare svago e divertimento (40%) e socializzazione (35%). Proprio l'ultimo aspetto è confermato anche dall'indagine OPUS by Nielsen1 secondo cui 4 italiani su 5 scelgono il bar proprio come momento di evasione e socialità.

Il Bar all'italiana è dunque un luogo di aggregazione, ritrovo e svago a 360 gradi. Dal leggere il giornale alle chiacchiere tra amici o con il barista, ha saputo creare con il tempo un'atmosfera conviviale, popolare e autentica trasformandosi, per molti italiani, in una seconda casa.

Ma cosa cercano i clienti quando entrano in un bar? Oggi, soprattutto nei paesi di provincia, il bar svolge un ruolo fondamentale nelle vite degli italiani e il locale stesso diviene un appuntamento fisso, un momento di fuga dallo stress quotidiano ed una distrazione. A dichiararlo gli stessi baristi, secondo cui ciò che i clienti ricercano maggiormente nei loro locali sono proprio momenti di relax ed evasione (61%), ma anche attimi di incontro e discussione (35%) e luoghi familiari dove sentirsi a casa (50%). A tutto questo si aggiunge l'esperienza al palato, che porta i clienti a prediligere l'uno o l'altro bar in base alle proposte di food&beverage (55%) e ad una tacita garanzia di qualità e tradizione che si cela dietro ai prodotti offerti dal bar stesso (47%).E proprio la qualità e il made in Italy sono elementi essenziali per chi sta dietro al bancone. 8 baristi su 10 (81%), infatti, scelgono prodotti biologici, di qualità e di origine italiana non solo per questioni legate all'eticità ma anche perché conferiscono una caratteristica distintiva al locale grazie al posizionamento premium dei prodotti, oltre al fatto che sono sempre più richiesti dai clienti. Il made in Italy, inoltre, fa parte di una tradizione fortemente sentita che contraddistingue il Belpaese anche all'estero.

Le proposte di food & beverage privilegiate dagli italiani al bar variano in base ai diversi momenti della giornata ma la costante che rimane è sicuramente il caffè, scelto da 8 clienti su 10 (82%). Nella prima parte della giornata, che va dalla colazione al dopo pranzo, le alternative sono poi variegate: dalle bevande a base di caffè come cappuccino, caffè-latte o macchiato (65%), a succhi e spremute (35%), the (15%) e bevande sostitutive al caffè (18%). Se si tratta di colazione, che ancora oggi è considerata nella Penisola "un rito sacro", a padroneggiare insieme al caffè sono proposte dolci come croissant e paste dolci sfogliate (61%), torte e muffin (22%) o pasticcini (16%) mentre nella fascia del pranzo si preferiscono proposte salate dai toast ai rustici, ma queste variano in base alla tipologia di bar e alla presenza o meno di una cucina.

Nella seconda parte della giornata, invece, l'aperitivo e il dopo cena, rimangono le bevande analcoliche come le bibite (47%), i the e le tisane (25%), spremute e succhi (32%) insieme alle proposte di cocktail (56%) – sia alcoliche che analcoliche - sempre in grado di innovarsi e seguire le tendenze del momento. *LaR*

CAPUTO
Il mulino di Napoli

"Napule è mille culure"

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

Ambasciatore
Inico Lambertini e
Cav. Franco Lusardi

IMPIEGATO DELL'AMBASCIATA NOMINATO CAVALIERE

Il Presidente della Repubblica Italiana Sergio Mattarella ha nominato Cavaliere dell'Ordine della Stella d'Italia Franco Lusardi, che vanta 46 anni di servizio all'ambasciata d'Italia a Londra dove "si è costantemente dimostrato un impiegato serio, affidabile e responsabile" .

Nella motivazione ufficiale si mette in evidenza che Lusardi "ha sempre promosso con grande dedizione l'immagine dell'Amministrazione e del Paese, guadagnandosi il rispetto e la stima incondizionati della comunità italiana".

"Ogni qualvolta si è rivelato necessario, grazie anche alla sua perfetta padronanza della lingua inglese, Franco Lusardi – sottolinea la nota di motivazione - non si è mai risparmiato nel fornire aiuto e assistenza ai propri connazionali, anche tramite la partecipazione attiva alla vita di numerose associazioni italiane presenti sul territorio; un'attività da egli tuttora svolta con mai tramontata passione. Tutto ciò ha fatto sì che Franco Lusardi sia stato anche e soprattutto un indispensabile punto di riferimento per i Capi Missione avvicendatisi nella Sede, che ne hanno riconosciuto tutti parimenti la lodevole professionalità quanto l'elevato senso dello Stato".

LaRedazione

GAZEBO D'ORO AL DIRETTORE DI "SM LA NOTIZIA LONDRA"

Al direttore di "SM La Notizia Londra" Salvatore Mancuso è stato assegnato il "Gazebo d'Oro 2023" per la categoria Fotografia, come riconoscimento della sua lunga attività di successo in questo settore a Londra.

I "Gazebo d'Oro 2023" (dieci in tutto, per dieci diverse categorie: dal cinema al teatro, dal giornalismo alla musica passando per la fotografia…) sono stati consegnati dall'organizzatore Franco Papale durante la cerimonia di gala lo scorso 2 settembre nella piazza del municipio di Caltagirone, la città siciliana che li patrocina e di cui è originario Salvatore Mancuso. Il premio è giunto alla 14esima edizione.

A ritirare il premio per Salvatore Mancuso e stato il fratello Pierangelo. *LaR*

BEATI I POVERI! *IN ITALIA MANGIANO MEGLIO DEI RICCHI....*

Beati i poveri, almeno in Italia: mangiano meglio dei ricchi! Parola del ministro dell'Agricoltura Francesco Lollobrigida, cognato della premier Giorgia Meloni, che con questa esternazione decisamente controcorrente si è guadagnato molto spazio sui media italiani verso la fine dello scorso agosto quando è diventato facile bersaglio dei sociologi e dei partiti d'opposizione.

Sostiene Lollobrigida: "Da noi spesso i poveri mangiano meglio dei ricchi. Cercando dal produttore l'acquisto a basso costo spesso comprano qualità".

A giudizio del ministro non è invece così negli Stati Uniti dove "le classi meno agiate vengono rimpinzate con elementi condizionanti che vanno nell'interesse del venditore più che del consumatore finale" e dove "c'è una grande divaricazione tra i ricchi che possono permettersi cibo di grande qualità e chi appartiene alle classi meno abbienti a cui viene riservato cibo standardizzato". La conclusione (antiamericana...) è senz'appello: "è "incivile una nazione in cui la scelta alimentare è legata al censo"..

Lollobrigida ha detto la sua sui poveri italiani che a tavola se la spasserebbero quando lo scorso 22 agosto è andato a Rimini in occasione di un meeting dell'associazione cattolica "Comunione e Liberazione".

Pur essendo vero che si può acquistare cibo sano e genuino a prezzi piu' contenuti (ad esempio sarde e alici invece di salmone), la stragrande maggioranza dei sociologi e' rimasta senza parole perché' finora nessun esperto si era accorto che i poveri in Italia uscirebbero apposta dalle periferie degradate delle grandi città per andare a comprare direttamente dai contadini a chilometro zero nelle campagne.

La leader del Partito Democratico Elly Schlein ha risposto in modo tranciante al ministro: "Non c'è neanche bisogno delle parodie quando c'è un governo che vive su un altro pianeta".

"Ecco perché hanno tolto il reddito di cittadinanza. Bisogna fare qualcosa per i ricchi che, poveretti, mangiano male", ha ironizzato un altro esponente del PD – Andrea Orlando – e alla stessa stregua sono stati i commenti venuti dai grillini del Movimento Cinque Stelle.

Rimini. Ministro all'agricoltura F. Lollobrigida:
"Da noi spesso i poveri mangiano meglio dei ricchi"

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

Lollobrigida si è difeso come ha potuto: "È stata estrapolata una frase che fuori dal contesto in cui era inserita può essere strumentalizzata". E si è ormai guadagnato la nomea di "poeta della gaffe", avendone già fatte parecchie.

Soltanto un famoso chef, Gianfranco Vissani, da sempre grande cultore dei piatti della tradizione territoriale, si è schierato con il cognato della Meloni: "Ha ragione il ministro Lollobrigida, i poveri mangiano meglio dei ricchi perché sanno riconoscere le cose buone e genuine".

"Un piatto povero può diventare un grandissimo piatto se cucinato bene e la gente che tradizionalmente non frequenta Capri, Porto Cervo o Saint Tropez sa come si può mangiare bene spendendo relativamente poco. I ricchi vanno nei grandi ristoranti stellati spesso senza sapere nemmeno cosa mangiano, ci vanno perché fa tendenza. La famiglia media italiana, quella legata alle proprie radici e che deve fare i conti per arrivare a fine mese, è tradizionalmente educata al riconoscimento delle materie prime. Questo gli permette di acquistare prodotti di ottima qualità e quindi di mangiare bene e in maniera sana", ha argomentato lo chef. Che però ha parlato di classe media e non dei poveri...

Le ultime ricerche sulle abitudini degli italiani non portano ad ogni modo acqua al mulino Lollobrigida-Vissani: segnalano però che nella Penisola diminuisce il consumo di frutta e verdura a causa dei prezzi cresciuti e la gente a basso reddito fa sempre più la spesa nei supermercati discount dove a farlo da padrone è soprattutto il cibo ultra processato, quello molto lontano dal genuino a chilometro zero e considerato in assoluto il meno salutare per i bisogni dell'organismo umano.

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 Aprovitolo** 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

FOUBERT'S

ITALIAN HOME COKING
ORIGINAL ICE CREAM

CHILDREN WELCOME

17 Kensington High St, London W8 5NP - T: 020 7937 2762
www.fouberts.co.uk/kensington
Open 7 day a week from 12am to10pm

SM La Notizia LONDRA

ZILLI: "HO INIZIATO A FARE LO CHEF PER NON MORIRE DI FAME"

Ha iniziato a fare lo chef "per non morire di fame", dopo il mancato sogno di una carriera calcistica al Wimbledon. Si considera un "entertainer home made" della cucina italiana, sempre molto apprezzata nel Regno Unito perché' è diventata "di ottima qualità". Un suo rammarico? Aver venduto il ristorante Zilli Fish mentre "la decisione più importante in questi anni è stata smettere con gli alcolici". Sulla Brexit non ha peli sulla lingua: "Ci ha rovinato".

In Uk dal 1975 quando aveva 19 anni e arrivò senza una lira a bordo di una Fiat 1100 poi "sparita" da un parcheggio di London Bridge, l'abruzzese Aldo Zilli è uno chef pluripremiato di fama internazionale specializzato in cucina regionale italiana. Recentemente è entrato a far parte della famiglia della prestigiosa catena dei ristoranti Lucarelli. E si racconta a tutto campo in un'interista a La Notizia.

Su di lui si sa molto. Da anni infatti cura molto la sua immagine usando praticamente tutti i tipi di media, ha un suo sito - aldozilli.com – e ha pubblicato ben 10 libri di cui 2 autobiografie.

Ha fondato e gestito alcuni tra i ristoranti più interessanti e innovativi di Londra: il Signor Zilli, lo Zilli Green, lo Zilli Café e lo Zilli Bar e Zilli Fish; quest'ultimo vera e propria istituzione a Soho, è rimasto aperto fino a marzo 2012, quando Aldo ha deciso di appendere il cappello da chef al chiodo per concentrarsi su Zilli Media e contribuire come chef consulente a migliorare il profilo di altri marchi, fornendo consigli e competenze e ideando nuovi menù stagionali per numerosi ristoranti.

Siamo andati a trovarlo per un'intervista e ci ha accolto al quinto piano di Harvey Nichols.

LN - Buongiorno Sig. Zilli, oggi con lei La Notizia inizia un ciclo di interviste a personaggi che hanno saputo rendere onore negli anni alla comunità italiana di Londra e del Regno Unito

AZ - Perché proprio con me?

LN - direi che lei è perfetto come rappresentante dell'eccellenza italiana.

Da dove da dove cominciamo?

AZ - io vorrei partire da Casa Zilli, un progetto nato durante la pandemia di covid19, grazie al quale abbiamo creato un business di take away, delivery e attività formative. Un contesto che permette addirittura di atterrare in elicottero, mangiare e andarsene con la stessa facilità dell'accesso in auto al parcheggio di un ristorante qualsiasi.

LN - Un progetto nato quindi a seguito della pandemia?

AZ - dopo la pandemia volevamo smettere; ero stato chiamato nel frattempo da Lucarelli che mi aveva proposto l'attività di supervisor che sto svolgendo attualmente. In realtà, grazie all'iniziativa di mia moglie Nikki, abbiamo allestito una serie di igloo in giardino che le persone possono prenotare per vivere l'esperienza culinaria che proponiamo. Casa Zilli, infatti, non è un vero e proprio ristorante, ma grazie a questo progetto nel 2022 abbiamo vinto il premio "Best Restaurant in Surrey", e quest'anno oltre a fare il bis, abbiamo vinto anche il premio "Best Restaurant in UK".

LN - In realtà sembra che lei come si muove vinca, e anche premi non prettamente culinari, ad esempio l'edizione Good Food Live Celebrity Fit Club 2005, in cui ha perso quasi 16 chili.

LN Come si diventa Aldo Zilli?

AZ - devi avere tanta voglia di lavorare e (dopo una pausa per mettere a fuoco la risposta) e capire quando è il momento di uscire dalla cucina e fare in modo che si accorgano di te, creandoti un'immagine. Cosa che nessuno può fare al posto tuo, io l'ho fatto e continuo a lavorarci.

LN - quindi l'idea di immagine che voleva costruire l'ha creata lei?

AZ - Sempre! Fin da quando avevo i ristoranti a Soho, fino a quando un direttore di reti televisive è venuto a mangiare da me dicendomi: "Aldo facciamo un po' di televisione" e da lì sono partito a costruire la mia ormai trentennale attività divulgativa sui maggiori network inglesi e non solo.

Tuttavia, questo aspetto l'ho sempre considerato come una specie di hobby, un divertente passatempo nulla di più. Il focus rimane sulla ristorazione, perché è un'attività che non puoi mai smettere di presidiare, non si contano le storie di attività e catene di ristoranti fallite. Per lavorare in questo settore in maniera efficace devi essere un vero e proprio Businessman (testuale), essere chef non basta.

LN - Quando lei è arrivato in UK quanti anni aveva?

AZ - 19, era il 1975; a 27 anni avevo il mio primo ristorante.

LN tutto un altro mondo o sbaglio?

AZ oggi venire qua è molto più difficile, in primis causa Brexit, in seconda battuta per aprire oggi servono i milioni, mentre quando sono arrivato io bastavano 100.000 Sterline. Ho affittato il ristorante dove lavoravo, Il Siciliano, e in sei mesi mi sono comprato la casa in Italia. Si facevano molti più soldi allora che adesso. Era un'altra epoca nel vero senso della parola, Soho era praticamente un paesino in cui la prevalenza degli abitanti era formata da italiani.

Non so perché, ma il mio ristorante ha sempre attratto personaggi famosi, da George Michael a Freddy Mercury, a Madonna Paul McCartney, che da normali clienti diventavano amici.

Dopo il primo ne ho aperti altri sei, il successo più grande della mia vita è stato Zilli Fish. Credo che se domani dovessi riaprirlo avrebbe lo stesso successo di quegli anni.

LN - Oggi di fatto lei è un consulente?

AZ - Sono consulente per Lucarelli e l'unico posto dove cucino è Casa Zilli

LN - È ancora molto apprezzata la cucina italiana?

AZ - Si, ma deve essere buona, non è più come una volta, la cultura alimentare degli inglesi si è alzata, e la conoscenza della cucina italiana acquisita negli anni ha fatto si che non basti più che sia italiana, deve essere italiana e di ottima qualità. Cosa che a Londra, si trova. Ovviamente diciamo italiana sottintendendo l'ampia regionalizzazione della nostra cucina. Io, ad esempio, sono abruzzese, amo il pesce, il mio orientamento principale è quello.

LN - qualche segreto ce lo potrebbe rivelare

AZ - Segreti non ce ne sono in cucina, al limite posso rivelare il piatto preferito dell'attrice premio Oscar Judy Dench, che dopo 30 anni ancora chiede i ravioli all'astice. Arrivano a casa Zilli da ogni parte del mondo. Ritengo comunque fondamentale raccontare le storie mie e dei miei colleghi per valorizzare la cucina mediterranea e quella italiana nella fattispecie. Perché siamo in tanti e tanti ne stanno ancora arrivando e alcuni sono veramente bravi.

Saprebbe spiegare il grande successo di format televisivi come quelli a cui ha partecipato e partecipa? Perché quella dello chef è una figura che suscita così tanto appeal oggi?

AZ - Io sono giudice a Master Chef, e ormai va considerato come un vero e proprio genere di intrattenimento, permette alla gente di viaggiare perché la cucina è viaggio, o esplorazione che dir si voglia. Io ho girato tutta l'Europa grazie alla cucina, Germania, Francia poi sono arrivato qua quasi per caso e senza soldi con una FIAT 1100 che è sparita dal parcheggio di London Bridge in cui l'avevamo lasciata. E da lì è cominciata la mia avventura anglosassone.

In realtà avevo sempre l'idea di stare fuori dalla cucina, non mi piaceva l'aspetto legato all'essere al chiuso, io amo stare in mezzo alla gente. Sono un entertainer, e nelle mie due biografie ho raccontato tutto questo e altro.

LN - in effetti lei può dirsi ormai un attore che cucina

AZ - devo dire che mi viene così, senza aver fatto nessun corso di recitazione, sono "home made"

LN - Tornerebbe in Italia?

AZ Sì in ferie, però ci sono gli italiani, a parte gli scherzi io amo il mio paese, per di più ora mio figlio Rocco è stato acquistato dal Como in serie B con Fabregas come allenatore e se va tutto bene vi saluto, seguo mio figlio sul lago e non faccio niente. Torno nella città dove ho fatto il militare.

LN - scopriamo quindi la mancata carriera calcistica di Aldo Zilli?

AZ - yes avevo fatto i provini con il wimbledon poi per non morire di fame ho iniziato a fare lo chef. Tornando alla cucina devo dire che i ragazzi che oggi intraprendono questa strada sono più bravi di noi, soprattutto da un punto di vista tecnico. Di solito faccio un test, devono cucinare quello che gli preparava la loro mamma per capire il loro approccio alla ristorazione e la loro formazione culinaria

LN - in chiusura signor Zilli le chiedo, c'è una domanda che vorrebbe sentirsi fare in un'intervista?

AZ - La domanda che mi farei è "Dove vuoi arrivare?"

LN - Ci da' una risposta o la lasciamo sospesa?

AZ - in realtà credo di essere già arrivato e vorrei avere più tempo per la famiglia perché capita che per seguire le aspirazioni professionali e le proprie ambizioni, ci dimentichiamo di tutto il resto. Io l'ho capito più tardi ma si deve dare spazio ad una certa normalità, stare con i nostri figli e insegnargli delle cose, magari anche a cucinare, a trasmettere certe cose della nostra storia.

LN - Cosa è cambiato con la Brexit?

AZ - Ci ha rovinato. Non si trova più personale, i prodotti, soprattutto quelli freschi costano tantissimo, quando li trovi, questo implica scelte sia di tipo alimentare nella proposta, sia di tipo gestionale e soprattutto c'è un investimento molto più alto per il training delle persone con le quali, a volte, si tratta proprio di partire da zero.

LN - Se potesse tornare indietro c'è qualche errore che non farebbe?

AZ - non avrei mai dovuto vendere Zilli Fish, volevo uscire dalla ristorazione per stare di più con la famiglia poi, come per tutte le forme di dipendenza, la vocazione per la cucina si è fatta risentire. Invece la decisione più importante che ho preso in questi anni è stata smettere con gli alcolici. È la cosa che ho fatto più importante nella mia vita. E' una cosa di cui vado molto fiero, sono due vite diverse la vita con e senza alcohol, adesso vado in palestra tutti i giorni e seguo uno stile di vita molto diverso da quello degli anni 80/90.

LN - Che anni erano?

AZ - Sinceramente non cambierei una virgola di quel periodo. Per me, arrivato da Alba Adriatica, piccolo paese con poca vita soprattutto in inverno, Londra rappresenta la città che mi ha dato la possibilità di diventare quello che sono oggi. Ora però devo andare, vi voglio bene ma il dovere mi chiama

LN - Grazie Aldo è stato un vero piacere

Andrea Campagnolo

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

Patronato Acli

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

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

CHIAMATE PER PRENOTARE UN APPUNTAMENTO!!

www.patronato.acli.it

Patronato ACLI Regno Unito

I LUCANI DANZANO E BALLANO ALLA CHIESA CATTOLICA DI EPSOM

L 'Associazione Lucani nel Mondo ha organizzato lo scorso 16 Settembre una serata con cena e ballo nell'ampio salone della chiesa cattolica di St. Joseph a Epsom.

Si tratta di un appuntamento annuale che vede la partecipazione di numerose persone provenienti soprattutto dalla contea del Surrey ma non mancano mai presenze da altre cittadine nei dintorni come Epsom, Wallington, Sutton, Croydon, Wimbledon, Woking, Walton.

Alla serata dello scorso 16 settembre la Regione Lucana era rappresentata da Marica Panetta, Dirigente Generale del Consiglio Regionale, e da Patrizia Vita, Funzionario della Commissione Regionale dei Lucani nel Mondo, che hanno portato saluti dal governatore della Regione e le sue scuse per la mancata presenza all'evento.

A far musica sono stati il gruppo Vola Paloma, venuto dall'Italia, e il complesso locale Silverstone.

Con questo appuntamento annuale il comitato organizzativo presieduto da Vincenzo Auletta punta a tre obiettivi: tenere vivo il legame con la propria terra, attraverso il cibo e la musica; offrire un momento di divertimento e di distensione; manifestare un impegno di solidarietà verso chi e meno fortunato.

A detta del comitato organizzativo la serata danzante ha centrato in pieno questi tre obiettivi, in particolare il terzo grazie ad una lotteria che ha permesso di donare 1590 sterline al Royal Marsden Cancer Charity per la ricerca contro il cancro. La somma è stata consegnata a due rappresentanti dell'ospedale, il dott. Nicolo Battisti e la Senior Manage Mari-Louise White.

LaRedazione

Le caricature di Giovanni D'Orsi alla Lasagneria Italiana

Giovanni D'Orsi, in arte Giodo, cartoonist del nostro giornale, ha esposto lo scorso 9 settembre le sue caricature al ristorante Lasagneria Italiana di Bank, nel cuore della City.

D'Orsi ha un'esperienza di oltre 50 anni come cartoonist. Il suo lavoro di manager di alberghi lo ha portato in differenti paesi fuori dall'Italia e si è così confrontato con diverse culture e tradizioni, circostanza questa che gli ha permesso di maturare una coscienza critica, staccata, libera e indipendente.

Ha iniziato con le caricature dei propri colleghi, enfatizzando quegli aspetti fisici che più li contraddistinguevano, sempre con ironia e senza volgarità. DI qui un'esperienza di alcuni anni nell'Isola di Bermuda e poi a Londra con lo pseudonimo di Giodo.

Le sue caricature, orientate prevalentemente sulla politica inglese (ma anche italiana) sono ormai un appuntamento fisso sul nostro giornale.

La mostra è stata è stata organizzata da MIE Circolo di Londra, Aperivents London, Pizzeria Scugnizzi e Lasagneria Italiana, con il patrocinio dell'Ente Bergamaschi nel Mondo UK e dei Maestri del Lavoro Sezione Regno Unito.

"L'esposizione – ha detto Valeriano Drago, presidente del MIE Circolo – è stata un'occasione per far conoscere, apprezzare e valorizzare il talento di un nostro connazionale, che si è già distinto nella Comunità Italiana per meriti legati alla sua dedizione al lavoro". Nonostante il caldo, con ben 32 gradi, inconsueti per Londra, l'evento ha registrato un'ottima partecipazione di pubblico. *LaR*

Giovanni D'Orsi e Signora

NUOVO APERITIVO BAR ITALIANO NEL CUORE DI SOHO

La scena culinaria di Londra è da tempo rinomata per le sue opzioni di alta qualità, Sonia Figone @soniafigone ci guida alla scoperta delle ultime aperture italiane da visitare in autunno.

Nel cuore di Soho tra le strade animate e gli edifici storici, c'è un nuovo aperitivo bar che porta con sé il fascino italiano.

A ottobre, il celebre Lina Stores, noto per servire prodotti italiani ai londinesi fin dal 1944, ha inaugurato il Bar Lina, un raffinato bar per aperitivi situato nel seminterrato sotto la famosa gastronomia di Soho.

Attraversiamo l'ingresso originale della deli, passando davanti agli scaffali carichi di familiari pasta e biscotti, e scendiamo fino al seminterrato per accedere al Bar Lina. Questo spazio, storicamente adibito alla produzione di pasta fresca, è stato trasformato in un intimo bar per aperitivi a lume di candela con 28 coperti. Il design, ispirato all'Italia degli anni '60 e '80, accoglie i visitatori con luce soffusa, divani in velluto ed un elegante bancone in marmo rosso Levanto.

Il menù dei cocktail offre interpretazioni creative dei grandi classici, tutti ispirati alla ricca scena del bar italiano. Potrete assaporare i migliori liquori abbinati a prodotti regionali, come il Martini Syracuse con pomodoro siciliano o il Gimlet al basilico con il piemontese Villa Ascenti Gin.

Una selezione classica di Negroni, Amari e Spritz completa l'offerta, mentre la carta dei vini mette in evidenza una selezione di vini italiani provenienti da coltivatori indipendenti dalle regioni vinicole più famose, fino alle gemme meno note.

Ma il cuore pulsante del Bar Lina, in autentico stile italiano, è la proposta gastronomica attentamente selezionata per accompagnare le bevande, seguendo la tradizione dell'aperitivo. Il menù presenta formaggi, antipasti, salumi e piatti che hanno conquistato il cuore degli affezionati clienti della Deli, tra cui i crostini di manzo crudo e tartufo e gli gnudi fritti con marmellata di peperoncino calabrese.

E per chi desidera vivere un'esperienza culinaria ancor più completa, alla sera la gastronomia al piano superiore si trasforma in un intimo wine bar con 12 posti a sedere, offrendo i migliori vini italiani direttamente al bancone della gastronomia.

Head Chef Masha Rener ci racconta: "Il Bar Lina è una fedele riproduzione della vibrante scena dei bar in Italia e a Soho, un omaggio a quei Negroni bevuti a notte fonda e a quei secondi bicchieri di vino con amici di vecchia data e nuovi. È un'occasione straordinaria per noi di dare nuova vita alla gastronomia originale e continuare la lunga storia di Lina Stores qui a Soho."

Portando un altro pezzo di tradizione italiana nel cuore di Soho, il Bar Lina offre un'esperienza culinaria e un viaggio enogastronomico.

Sonia Figone

Bar Lina-18 Brewer Street, Soho, London
Wednesday – Sunday, from 6pm - late

Apericena con maschere veneziane al ristorante Italo's

Dal Dottore della Peste al Bauta, dalla Moretta alla Colombina, le maschere veneziane hanno allietato in modo inconsueto lo scorso 1ottobre un "'Apericena" al ristorante Italo's di Islington.

Organizzato dal Circolo MIE, in collaborazione con AperiEvents London e Ente Bergamaschi nel Mondo sezione UK, l'evento ha messo in mostra le maschere veneziane realizzate dal Laboratorio artigianale "La Cartapesta" di Venezia, tutte realizzate a mano secondo le antichissime tradizioni dei "maschererai veneziani".

Introducendo l''Apericena con Maschere veneziane Valeriano Drago, Presidente del Circolo MIE, ha annunciato che "un più importante evento è in corso di organizzazione per il prossimo anno e vedrà Venezia protagonista non solo con i propri prodotti artigianali (tra i quali le maschere e i vetri) ma anche con la storia, la cultura, la moda e la cucina, in un contesto che dovrebbe durare anche due-tre giorni, con la collaborazione delle istituzioni".

Uno dei due titolari del laboratorio "La Cartapesta", Giovanna Bussolin, ha illustrato le maschere realizzate e esposte per l'occasione. La presentazione è stata svolta sia in italiano che in inglese, con l'assistenza di una interprete. Molti infatti erano i partecipanti non italiani che hanno voluto essere presenti all'evento per ammirare, toccare, indossare e farsi fotografare con le maschere veneziane.

Giovanna Bussolin ha poi realizzato dal vivo due maschere, con il coinvolgimento di alcuni volontari del pubblico, che hanno potuto "stendere", con le loro mani, gli strati di carta sul calco, modellandoli fino a creare la forma della maschera che poi, una volta essiccata, viene decorata.

Il contesto del ristorante Italo's, locale ispirato tutto a Venezia, ha fatto da cornice all'apericena (e cioè un aperitivo servito assieme a molti stuzzichini e assaggi di piatti e consumabile al posto della cena).

Il giorno dopo Bussolin e il suo socio Maurizio Bragato, unitamente ad una delegazione del MIE (Movimento Italiano in Europa), sono stati ricevuti dal Console Generale Antonio Bellantone e gli hanno donato un "Bauta" e un "Volto" ispirati alla tradizione del Carnevale di Venezia. *LaR*

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

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

SM La Notizia LONDRA

No Vaping: la guerra al fumo prosegue a tutto campo

La lunga crociata contro il vizio del fumo aveva finalmente cominciato a dare i suoi frutti. Da qualche tempo le sigarette - come i sigari e le pipe - sono state perlopiù escluse dai posti di lavoro. Non restava che trovare il modo di punire anche gli impiegati che insistevano comunque per uscire saltuariamente a fare il 'cigarette break' - magari sul marciapiede, fuori dalla stretta 'giurisdizione' aziendale - calcolando in maniera approssimativa che, con il tempo perso a fumare, i 'viziosi' lavorerebbero una settimana in meno l'anno rispetto ai colleghi che restano seduti a fare il loro dovere.

Già nel 2018 un'azienda giapponese è finita sulla stampa internazionale per avere concesso ai dipendenti non-fumatori sei giorni in più annualmente di permessi rispetto ai fumatori, anche se - in teoria - non era tanto per la minore prestazione attribuibile alle pause sigaretta, quanto invece al disturbo recato con i loro spostamenti ai colleghi rimasti fedelmente inchiodati alla scrivania...

La guerra contro il tabagismo ha sempre avuto un forte componente di moralità, ma le obiezioni alla fine vincenti - e valide - erano di tipo salutista. Il fumo del tabacco fa male, anche a chi lo subisce passivamente. È stato enormemente frustrante per gli attivisti anti-fumo subire l'arrivo del 'vaping', che tanto somiglia al 'peccato' che stavano per sconfiggere. Avevano messo il nemico all'angolo e improvvisamente sono spuntate le sigarette elettroniche. Era come se quelli dall'altra parte avessero barato. Il fatto che - per ora almeno - non si riesca a dimostrare in maniera netta che la pratica sia dannosa è per loro intollerabile.

I pacchetti di sigarette riportano diciture del tipo 'il fumo causa ictus e disabilità mentre il tubetto della 'svapo' non dice niente. Il verdetto della scienza è ancora molto aperto. Malgrado l'opposizione al nuovo vizio, la National Academies of Sciences, Engineering, and Medicine degli Usa dichiara che: "Test di laboratorio sugli ingredienti delle cigarette elettroniche, test tossicologici in vitro, e short-term human studies suggeriscono che le e-cigarette dovrebbero essere molto meno dannose delle normali sigarette" e critica la campagna pubblicistica negativa in quanto "le politiche intese a ridurre il vaping tra adolescenti potrebbero anche ridurre l'utilizzo di e-cigarette da parte di fumatori adulti nei tentativi di smettere".

Nel dubbio, mentre spuntano un po' ovunque i nuovi divieti che per ora non hanno ancora una base scientifica o giuridica, i 'vapers' raggiungono i fumatori 'veri' sul marciapiede sotto l'ufficio, emettendo felicemente i grandi e densi sbuffi di vapore che le loro e-cigarette producono e facendo imbufalire i benpensanti - lo sport preferito dei giovani…

James Hansen

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 SPIGA

Barilla

KIMBO
ESPRESSO ITALIANO

MULINO BIANCO

BALOCCO

COME DIFENDERE GLI OCCHI QUANDO SI INVECCHIA

L'acutezza (o acuità) visiva è la capacità di una persona di distinguere chiaramente le cose che vede, misura quanto l'occhio è in grado di percepire in maniera nitida i dettagli ed è qualcosa di fondamentale per una buona qualità della vita. La capacità di leggere, guidare, svolgere compiti di ogni tipo, lavorare, praticare attività ricreative, ecc., dipendono in larga misura da una buona acutezza visiva. Una visione chiara permette di eseguire tutte queste attività in modo accurato e sicuro, migliorando la produttività e l'efficienza, garantendo l'indipendenza ed evitando potenziali pericoli.

Con il passare degli anni, l'acutezza visiva diminuisce: secondo i dati forniti da www.clinicabaviera.it, una delle aziende leader in Europa nel settore dell'oftalmologia, oltre l'80% delle persone con più di 60 anni soffre di problemi visivi, che hanno un impatto sulla qualità della vita.

Esistono diversi metodi e test per calcolare l'acuità visiva. Il più comune è il test di Snellen, che consiste nel posizionare a una certa distanza dall'occhio diverse tavole con numeri, lettere e colori che il paziente deve riconoscere; in base al risultato, si può conoscere la sua acutezza visiva.

L'acutezza visiva di ogni persona è determinata da diversi fattori, come quelli genetici, in quanto può esserci una componente ereditaria, quelli neuronali, in quanto il cervello deve interpretare i segnali che gli arrivano, e quelli determinati dall'età e dallo stile di vita. Ciononostante, la perdita dell'acutezza visiva si può in qualche modo prevenire. Esistono accorgimenti che si possono adottare per mantenere e migliorare la propria visione e renderla più nitida e precisa.

1. Seguire una dieta equilibrata

Sono molti gli alimenti che possono aiutare a prevenire la perdita dell'acutezza visiva e una dieta equilibrata e ricca di nutrienti contribuisce a mantenere una buona salute degli occhi.

2. Proteggere gli occhi dal sole

L'esposizione prolungata ai raggi ultravioletti (UV) può danneggiare gli occhi e aumentare il rischio di perdita dell'acuità visiva e di altre malattie. È importante proteggere gli occhi con occhiali da sole che bloccano il 100% dei raggi UV, anche nelle giornate nuvolose. Oltre agli occhiali da sole, si possono indossare cappelli a tesa larga.

3. Riposare gli occhi ed evitare di affaticarli

Fare pause regolari durante le attività che richiedono uno sforzo prolungato degli occhi, come l'uso di dispositivi elettronici o la lettura, è uno dei presupposti più importanti per ritardare l'insorgenza di problemi visivi. Ogni 20 minuti bisognerebbe distogliere lo sguardo dallo schermo e concentrarsi su un oggetto più lontano per almeno 20 secondi. Inoltre, è importante dormire a sufficienza.

4. Prestare attenzione all'ambiente di lavoro

È fondamentale prestare attenzione all'ambiente di lavoro per mantenere una buona salute degli occhi, poiché vi si trascorrono molte ore al giorno. Assicurarsi che l'illuminazione sia adeguata, evitando una luce troppo intensa perché può provocare abbagliamento, ma anche una luce fioca non va bene perché può affaticare gli occhi. Se la postazione di lavoro è dotata di schermi, il carattere deve essere impostato in modo appropriato, la luminosità dello schermo deve essere ridotta per evitare l'affaticamento degli occhi e il contrasto deve essere regolato in modo che il testo sia facilmente leggibile. È inoltre consigliabile posizionare lo schermo all'altezza degli occhi e a una distanza adeguata. Se il lavoro comporta l'esposizione a sostanze, particelle o radiazioni pericolose, indossare occhiali di protezione adeguati per proteggere gli occhi e non esporli inutilmente.

5. Fare esercizi per gli occhi

Gli esercizi quotidiani possono rafforzare i muscoli oculari e migliorare l'acutezza visiva. Ad esempio, è possibile concentrarsi sugli oggetti vicini e poi su quelli lontani, eseguire leggeri movimenti oculari laterali e sbattere rapidamente le palpebre per rilassare gli occhi.

6. Avere una corretta igiene degli occhi

Una corretta igiene degli occhi è essenziale per mantenere una buona salute oftalmologica e prevenire la perdita dell'acuità visiva. Bisogna lavarsi le mani prima di toccarsi gli occhi ed evitare sempre di strofinarli, per non irritarli o diffondere batteri e virus. Inoltre, è necessario mantenere sempre puliti e idratati gli occhi; lo si può fare quotidianamente con un tampone di garza morbida e prodotti adeguati e utilizzando lacrime artificiali per evitare la secchezza. Non si devono mai condividere prodotti per la cura degli occhi come asciugamani, fazzoletti o colliri, perché ogni individuo ha il proprio microbioma oculare e questo potrebbe aumentare il rischio di infezione.

7. Sottoporsi a controlli oculistici periodici

Infine, ma non per questo meno importante, è necessario sottoporsi a visite oculistiche regolari, che consentono di individuare eventuali problemi visivi, di correggerli con occhiali o lenti a contatto e di ricevere consigli personalizzati su come migliorare la propria acutezza visiva.

LaRedazione

CHE DELUSIONE LA CASA DI GIULIETTA A VERONA

È IN CIMA A HIT PARADE NEGATIVA DI PREPLAY

Che cosa hanno in comune la casa di Giulietta a Verona, il parco divertimenti Fiabilandia a Rimini e il parco archeologico Neapolis a Siracusa? Sono le tre attrazioni italiane che per una ragione o l'altra – incominciando dal sovraffollamento - più deludono i turisti.

Nella top ten delle attrazioni meno apprezzate dai visitatori figurano nell'ordine anche Mirabilandia (parco divertimenti a Ravenna) , la Scalinata di Trinità dei Monti a Roma, Italia in miniatura a Rimini , la spiaggia di Mondello a Palermo, la tomba di Dante a Ravenna, il Teatro Greco di Siracusa e Castel Nuovo – Maschio Angioino a Napoli.

La classifica è stata compilata dagli esperti di Preply, azienda di lingue e piattaforma di e-learning con sede quartier generale negli Stati Uniti e dipendenti in 30 paesi, sulla base delle recensioni online su TripAdvisor che riguardano oltre tremila attrazioni turistiche della Penisola.

L'Italia affascina ogni anno milioni di visitatori da tutto il mondo, sia locali che stranieri, che visitano le città italiane per vedere dal vivo paesaggi mozzafiato e godere del patrimonio storico e culturale di cui è ricca la penisola. Dall'Alto Adige alla Sicilia, dal mar Adriatico al mar Tirreno, dalle Alpi agli Appennini, il Bel Paese difficilmente delude chi lo visita. Tuttavia – sottolineano a Preply - non tutte le attrazioni turistiche riscuotono sempre un grande successo: alcuni monumenti o paesaggi sembrano meno spettacolari dal vivo di come ci mostrano le immagini su internet.

"Fortunatamente al giorno d'oggi – puntualizzano i ricercatori di Preply - è possibile consultare le recensioni online per capire se le attrazioni turistiche che vogliamo visitare sono all'altezza delle nostre aspettative.

La casa di Giulietta a Verona guida la classifica in negativo con il 50% dei visitatori delusi, soprattutto per la lunga coda da fare prima di accedere all'edificio, dove spesso sarebbe difficile anche solo per scattare una foto con la famosa statua dell'eroina scespiriana al centro del cortile.

Fiaibilandia a Rimini si è aggiudicato il 47% dei pollici versi da parte dei visitatori perche' le attrazioni all'interno del parco divertimenti sarebbero vecchie e malandate e bisognose di ristrutturazione.

Delusione al 47% anche per il parco archeologico Neapolis a Siracusa, soprattutto a causa delle code, del prezzo salato del biglietto di entrata e delle bevande nei bar nel parco.

Tuttavia le recensioni dimostrano anche quanto i visitatori siano rimasti estasiati dalla bellezza del parco.

Mirabilandia a Ravenna, il parco divertimenti più grande d'Italia e il secondo più visitato del Belpaese, ha conquistato il quarto posto della poco lusinghiera hit parade (deludente per il 36% dei visitatori) per le lunghe code d'accesso alle attrazioni.

Con il 35% dei delusi la Scalinata di Trinità dei Monti chiude la Top Five, in gran parte perché' considerata troppo affollato anche per scattare una foto.

La classifica completa delle trenta attrazioni turistiche italiane meno apprezzate è reperibile al sito https://preply.com/it/blog/attrazioni-turistiche-che-deludono/

Stando all'analisi di Preply sulle recensioni di Tripadvisor le attrazioni italiane in assoluto piu' apprezzate sono invece la Galleria Botanica di Napoli (commenti positivi nel 97,5% dei casi), tallonata dal Duomo di Parma (apprezzata dal 97% dei visitatori), e poi a seguire il Canal Grande a Venezia, il l Pantheon e il Colosseo a Roma.

GESSI E GROTTE DELL'EMILIA-ROMAGNA PATRIMONIO MONDIALE DELL'UMANITÀ

I gessi e le grotte dell'Appennino emiliano-romagnolo sono stati inseriti dall'Unesco nella lista dei beni naturali del Patrimonio Mondiale dell'Umanità per le loro caratteristiche di unicità e rappresentatività a livello planetario.

La decisione è stata presa lo scorso 19 settembre a Riyad (Arabia Saudita), dove si è riunito il Comitato internazionale dell'agenzia delle Nazioni Unite per l'educazione, la scienza e la cultura.

I gessi e le grotte entrate nella lista Unesco si trovano in sette aree nelle province di Reggio Emilia, Bologna, Rimini e Ravenna.

Nei siti dell'Emilia-Romagna diventati Patrimonio dell'Umanità si trovano la grotta epigenica più lunga al mondo (oltre 11 km), quella più profonda (265 metri), la più grande sorgente salata d'Europa e una varietà straordinaria di minerali e forme carsiche studiate già a partire dal 16^ secolo, che sono riferimenti internazionali per lo

studio del carsismo nelle evaporiti. Le rocce evaporitiche, con cui si aprono le grotte, testimoniano due momenti importanti della storia della Terra: la rottura del supercontinente Pangea (200 milioni di anni fa, in cui si formarono i Gessi Triassici) e la crisi di salinità messiniana, quando il Mediterraneo si trasformò in un enorme lago salato (6 milioni di anni fa, in cui si formarono i Gessi Messiniani).

Le grotte visitabili di questo complesso naturale unico senza eguali sulla Terra sono quelle della Spipola (Gessi Bolognesi), la Tanaccia e la Re Tiberio (Vena del Gesso Romagnola) e Onferno.

"Questo importante riconoscimento da parte dell'Unesco ci offre l'opportunità di valorizzare e proteggere un patrimonio ambientale unico al mondo e, contemporaneamente, offrire ai territori una straordinaria leva di promozione culturale e socio-economica", ha dichiarato l'assessore alla Programmazione territoriale e parchi, Barbara Lori, presente a Riyad.

"Sono orgoglioso. Con il 'Carsismo nelle Evaporiti e Grotte dell'Appennino Settentrionale', un meraviglioso sito naturale la cui candidatura è stata promossa dalla Regione Emilia-Romagna con il Ministero dell'Ambiente e della Sicurezza Energetica, l'Italia ha ben 59 siti iscritti nella Lista del patrimonio Mondale UNESCO confermandosi il Paese più bello del mondo"., ha sottolineato il Sottosegretario alla Cultura con delega all'UNESCO, Gianmarco Mazzi. *LaR*

Il GRANCHIO BLU IMPAZZA NEL MAR ADRIATICO

EMERGENZA O PRELIBATEZZA?

Nell'Adriatico è emergenza granchio blu: questo crostaceo ha invaso le principali aree di produzione dei molluschi di quel mare, con severi impatti ecologici ed economici per i pescatori del Veneto e dell'Emilia Romagna.

Un team di ricerca dell'Istituto per le risorse biologiche e le biotecnologie marine del Consiglio nazionale delle ricerche (Cnr-Irbim) di Ancona ha avvertito lo scorso settembre che di granchi blu non ce n'è una sola specie (quella originaria delle coste atlantiche americane) come fino ad ora si credeva ma una seconda, emigrata dal Mar Rosso e dall'Oceano Indiano

. "Il granchio blu del Mar Rosso, in tutto simile al granchio blu Atlantico, ha già colonizzato, attraverso il Canale di Suez, i settori più orientali del Mediterraneo, con conseguenze inizialmente drammatiche per la pesca tunisina dove però oggi è diventato una delle risorse di pesca più importanti.

"Anche il granchio blu del Mar Rosso - come il granchio blu americano - trova il suo habitat ideale tra gli ambienti lagunari e il mare aperto e può svilup-

pare popolazioni con altissime abbondanze", ha indicato Ernesto Azzurro, dirigente di ricerca del Cnr-Irbim.

La specie, oggi segnalata nella regione Marche (Ancona) grazie alla cattura di un singolo esemplare, era stata già osservata in Sicilia.

. "Questo arrivo è con tutta probabilità una nuova introduzione attribuibile al trasporto navale, verosimilmente alle acque di zavorra. Considerate le caratteristiche ecologiche del granchio blu del Mar Rosso e il suo range di tolleranza termica, pensiamo che il nord Adriatico non sia ancora un ecosistema ospitale per questa specie e questo dovrebbe al momento scongiurare il rischio di una doppia invasione di granchi blu in Adriatico", ha spiegato Fabio Grati, primo ricercatore del Cnr-Irbim e primo autore dello studio.

"Il cambiamento climatico sta tuttavia aumentando – a detta di Grati - la vulnerabilità del nostro mare a questo tipo di colonizzazioni, quindi il fenomeno va monitorato attentamente, attraverso una strategia nazionale" Entrambe le specie di granchio blu possiedono altissime proprietà nutritive e gastronomiche: l'impiego di questi crostacei come nuove risorse di pesca è la strategia adottata da molti Paesi del Mediterraneo per gestire la problematica sul lungo termine.

In Veneto il granchio blu è vissuto come un'emergenza ma in prospettiva potrebbe diventare un'opportunità: per i coreani è una prelibatezza da gustare a tavola. Tanto che il console della Corea del Sud a Milano, Kang Hyung Shik, ha chiesto un incontro con il governatore del Veneto Luca Zaia e ha fatto presente che il suo Paese è interessato a importare granchio blu "made in Adriatico".

LaRedazioine

SM La Notizia LONDRA

CHIANCIANO, VIAGGIO IN UN'ITALIA SOTTOVOCE

La Ninfa Egeria, che sovrintende alle acque sorgive, è stata molto generosa con la Toscana, che pullula di Terme fin dai tempi etruschi. In quelli nostri, molte sono sopraffatte dall'"effetto Moda" piuttosto che dagli effetti curativi e grandiosi resort con piscine "termali", con congruo contorno di costose aggiunte "wellness e fitness "nonché centri estetici, sono disseminati in luoghi di villeggiatura più appetibili delle caotiche "città d'arte".

L'Acqua Santa di Chianciano non ringiovanisce l'esterno ma cura solo l'interno. È infatti classificata come bicarbonato-solfato-calcica per cure depurative e detossinificanti, che stimola il metabolismo e favorisce l'eliminazione degli effetti collaterali di terapie farmacologiche prolungate. Insomma da una mano al fegato e alle vie biliari per aiutare la digestione e l'assimilazione dei grassi alimentari. La cura idroponica era consigliata di due settimane e sovvenzionata dal sistema sanitario nazionale perché riconosciuta valida. Infatti negli anni 60/70 ci fu il boom di tali terme con quello edilizio, che vide centinaia di alberghi sorgere come funghi sulle colline circostanti il borgo medievale. Meno male questo fu lasciato in pace e sorsero pure grandi parchi attorno alle sorgenti per permettere ai clienti di passeggiare nel verde col loro bravo bicchiere in mano colmo di acqua benefica. Il suo tanfo di uova marce veniva così attenuato dal profumo di pini e fiori, fra cui ci si poteva pure dilettare con intrattenimenti teatrali, danzanti e canori. "Pazienti" da tutta Italia arrivavano a frotte con ricetta medica e bollino sanitario, incrementando il turismo e l'economia locale per la soddisfazione di tutti.

Poi il servizio sanitario nazionale ha tirato i remi in barca e oggi Chianciano è punto e a capo. Ovvero delle centinaia di alberghi ne sono rimasti aperti una quarantina, ci sono 3 ristoranti, una edicola, una coop, un negozio arabo di frutta e verdura, un emporio cinese, tre farmacie, un ufficio postale, qualche bar e qualche bancomat. Parchi e Terme sono a servizio ridotto e per qualsiasi cosa è bene informarsi e prenotarsi alla Pro Loco, in particolare sui siti archeologici del circondario, che sarebbero di grande interesse. Certo, la passeggiata nel borgo è affascinante, la vista sui dintorni superba, quella nel parco dell'Acqua Santa suggestiva e rilassante, ma l'unico faro di grande richiamo internazionale rimane il Museo Etrusco.

Su due piani di un edificio di fine ottocento, espone i ritrovamenti da scavi circostanti in modo chiaro e stimolante, soprattutto quelli nel vasto sotterraneo, quasi a ricreare l'ambiente delle necropoli che, per quanto saccheggiate alla grande nel passato, hanno restituito testimonianze di una presenza molto viva anche attraverso le sepolture. Dominante in una nicchia isolata, l'imponente "Mater Matuta" una delle statue cinerarie etrusche più famose e impressionanti per espressione, statura, atteggiamento, simbolismo, eccellenza di esecuzione, che vale da sola una visita a Chianciano. Oltre naturalmente a Thesan, l'alata Dea dell'Aurora, la cui terracotta sembra rifletterne la calda luce soffusa: proviene dal frontone del tempio di Fucoli, quasi a millenaria protezione della omonima sorgente di acqua termale. E quasi un intramontabile invito a tornare in questi luoghi, dove le radici di una civiltà eccelsa fanno ancora scaturire acque salutari in un ambiente di bellezza antica.

MARGRETA MOSS

UN TUFFO NELLA "CUCINA POVERA" ITALIANA

A PRUNO IN CAMPANIA

Un indirizzo per gli amanti della "cucina povera" in Italia, dove l'aggettivo povero sta per autentico: l'agriturismo aperto dalla famiglia Gregorio a Pruno, una grande area forestale situata nel Cilento, in Campania.

In questo angolo sperduto del salernitano la famiglia Gregorio ha deciso di condividere un'esperienza di vita "reale" aprendo un agriturismo a "Km. 0" …. Verdure, frutta, pane, pasta, olio, salumi, formaggi, maiale, capretto, vitello...il menu segue le stagioni. Gli animali mangiano solo erba e fieno. La famiglia ha una mandria di 40 capi, tra podoliche e pezzate rosse. Le 150 capre cilentane vivono allo stato brado. L' abbondanza di letame permette una cultura organica delle piante e dell'orto.

La cucina di Antonella Gregorio – provare per credere - è tipica, tradizionale, genuina. "La mattina – dice - si deve badare alla mungitura, poi fare la cagliatura e avviare al pascolo gli animali. Questo anche quando ci sono ospiti. Difatto il cliente, dopo un paio d'ore, diviene un amico che ci è venuto a trovare e che si trova a passare la giornata con noi. Si adatta subito alla vita rurale, accolto come in famiglia, ospite a pranzo....."

La cucina dell'agriturismo si basa esclusivamente sulla lpropria produzione agricola. Appena sveglia, Antonella fa il giro dell'orto e raccoglie

e prepara quello che offre la natura, incluse le erbe e le verdure spontanee che riesce a raccogliere.

Pruno si trova fra monti Gelbison e Cervati, ad un'altezza che varia dai 600 ai 1.300 metri sul livello del mare, e che dista dalla città di Salerno circa 100 km. I monti compresi nella zona sono il Vesalo, il Monaco, il Faiatella, lo Scanno del Tesoro, la Raia del Pedale ed i Tuzzi di Monte Piano. Vi si trovano inoltre le sorgenti del fiume Calore, e piccole grotte paleolitiche con incisioni rupestri.

Le valli, un enclave secolarmente abitate da sporadici nuclei familiari contadini, hanno storicamente avuto due periodi di emigrazione: Il primo lo si ebbe durante la fine del XIX secolo ed il secondo durante la seconda metà del XX secolo. Il picco per numero di abitanti, e' stato di un centinaio di persone, suddivise in circa 30 nuclei familiari. La comunità, dedita alla pastorizia ed all'agricoltura, si può definire per molti versi autosufficiente.

Giovanni D'Orsi

COME RISPARMIARE AL TEMPO DELL'INFLAZIONE?

In questo periodo di grande incertezza economica, sempre più persone si chiedono quali siano i migliori metodi per risparmiare e quale sia la strategia giusta per investire e generare ricchezza.

Il concetto teorico di risparmio risulta essere abbastanza semplice e chiaro. Infatti, in economia, il risparmio è la rinuncia a consumare una parte del reddito netto. Nella pratica, tuttavia, ci si trova a fare i conti con delle variabili economiche e personali che molte volte sono di difficile gestione e, di conseguenza, risparmiare può rivelarsi difficoltoso.

La capacità di riuscire a gestire lo strumento denaro è stato da sempre di grande importanza in quanto, se ci pensiamo, tutto ciò che ci circonda è stato in qualche modo creato da esso e, inevitabilmente, condiziona le nostre vite quotidianamente.

Di fondamentale importanza, quando si crea un budget di risparmio, è tenere traccia di tutte le spese e le entrate, differenziare costi fissi e variabili in modo da pianificare la cifra da destinare nel "salvadanaio" sapendo così, in linea di massima, il tempo necessario per raggiungere l'obiettivo che si è prefissati. Fare budgeting per risparmiare potrebbe risultare piuttosto semplice dal momento che, sottraendo le spese al reddito netto si ha il totale risparmiato. Come detto in precedenza ci sono molteplici variabili che possono modificare la cifra finale ma analizzare mensilmente le spese ed eliminare quelle superflue può aiutare molto a trovare il giusto equilibrio.

Se proprio non si riesce a mettere da parte ogni mese con il proprio stipendio la cifra prefissata, una saggia decisione sarebbe quella di investire su sé stessi, migliorare le proprie skills e dare più valore al proprio tempo a lavoro. Aumentando il reddito netto o, comunque, generare altre entrate, aiuterebbe molto a risparmiare.

Le tecniche per risparmiare denaro sono molteplici ed ognuno ha i suoi trucchi. Mettere giornalmente via gli spicci, rinunciare al terzo o quarto caffè al bar o la delivery a cena, sono tutte spese alle quali si può fare a meno.

C'è tuttavia un errore comune che molte persone fanno ed è quella di comprare prodotti scontati pensando di risparmiare. Tecnicamente c'è comunque un'uscita di denaro dal budget mensile, non si spende la cifra originale per comprare uno specifico prodotto, perché scontato, ma la spesa inevitabilmente c'è ed i soldi che sono stati "risparmiati" verranno comunque spesi per altri prodotti. Il vero risparmio, in breve, avviene quando si riceve lo stipendio e da questo si toglie la percentuale decisa e destinata a tale scopo, quei soldi non dovrebbero essere utilizzati.

Le motivazioni per crearsi un gruzzolo sono molteplici e cambiano per ognuno di noi. Si può risparmiare in vista dell'acquisto di un immobile piuttosto che l'auto oppure per ristrutturare casa o anche per crearsi un fondo che funga da salvagente nei momenti difficili.

Tuttavia è da tenere in considerazione, specialmente in questo periodo, la variabile ostile dell'inflazione, la quale fa perdere costantemente valore ai nostri risparmi se non sono investiti. A tale proposito, per alleviare la forte inflazione, sarebbe opportuno depositare i nostri soldi su un conto risparmio con un tasso di interesse che ci permetta quanto meno di perdere in minimo indispensabile del valore dei nostri soldi. Un'altra alternativa sarebbe quella di creare un piano di accumulo investendo nei mercati e/o bond e quindi seguire gli indici i quali nel lungo termine ed in una condizione di mercato favorevole possono portare dei profitti molto interessanti. Quest'ultima opzione è pero legata a rischi più o meno elevati, dipende dal grado di rischio dell'investimento stesso.

Oggi, grazie alla tecnologia e alla digitalizzazione, molte piattaforme d'investimento o istituti finanziari mettono a disposizione pacchetti per investimenti dal grado di rischio variabile, facili ed intuitivi da utilizzare, completi di tutte le informazioni necessarie per chi fosse inesperto. Alcune di queste piattaforme offrono anche dei veri e propri video corsi nei quali l'utente può approfondire la sua conoscenza e familiarizzare con la terminologia tecnica.

Infine è vero anche che, se da una parte l'espansione al mondo digitale offre la possibilità a tutti di poter risparmiare o investire e ricevere interessi e/o profitti, dall'altra parte ha messo il consumatore di fronte ad un ventaglio di offerte molto ampio accompagnato dalla semplicità nell'acquistare prodotti o servizi online, i quali sono resi allettanti da un marketing sempre più innovativo ed efficace.

Gilberto Busti

DOMANDE ALL'AVVOCATO

IL LAVORO MI STRESSA. *POSSONO LICENZIARMI?*

Caro Avvocato
Lavoro per una grande società di private equity nel centro di Londra. Gli orari sono lunghi e c'è molta pressione per raggiungere gli obiettivi al fine di guadagnare le commissioni. Di conseguenza, ho sofferto di ansia e depressione perché non riesco a gestire i livelli di lavoro. Ho perso le forze e mi sento distaccata dal mio lavoro. Ho anche difficoltà con il mio manager, che ritiene che se non riesco a farcela, dovrei dare le dimissioni. Sono in azienda da oltre 4 anni, mi piace il lavoro e ho un buon rapporto con i colleghi. Il problema è che nell'azienda c'è poco supporto per gestire lo stress. Come conseguenza della mia precaria salute mentale, ho preso un congedo per malattia. Poiché sono stata in malattia nelle ultime 6 settimane, il mio datore di lavoro desidera che mi rechi da un terapista occupazionale per essere visitata. Sono preoccupata che possano rescindere il mio contratto di lavoro. Può consigliarmi sui miei diritti legali? Devo acconsentire a essere visitata dal terapista occupazionale?
Cordiali saluti
Silvia

Cara Silvia
Grazie per la sua lettera. Lo stress e i problemi di salute mentale nelle industrie di servizi ad alta pressione non sono rari. L'Istituto Chartered Institute of Personnel and Development ha pubblicato un rapporto nel 2023 che mostrava che il 76% delle organizzazioni riportava alcune assenze legate allo stress, più comunemente derivanti da carichi di lavoro intensi e dallo stile di gestione. L'Health and Safety Executive (HSE) è un ente pubblico esecutivo non dipartimentale che regolamenta e applica la legge sulla salute e sulla sicurezza. Nel 2021, l'HSE ha riscontrato una stima di 822.000 lavoratori colpiti da stress, depressione o ansia legati al lavoro.
Un termine implicito di ogni contratto di lavoro prevede che il datore di lavoro si prenda ragionevolmente cura della salute e della sicurezza dei dipendenti. Questo include il non causare danni psichiatrici a un dipendente a causa dell'ambiente di lavoro o della natura o del volume di lavoro imposto. Il datore di lavoro deve fornire un ambiente sicuro ai suoi dipendenti, in virtù del suo obbligo di "duty of care".
Se il datore di lavoro rescinde il suo contratto a causa della sua assenza dal lavoro, dovrà dimostrare di aver agito in modo ragionevole in tutte le circostanze, che includono il fatto che il datore di lavoro era responsabile della malattia in primo luogo. Questo potrebbe essere difficile da dimostrare per il datore di lavoro. Lei avrebbe quindi una richiesta di risarcimento per "unfair dismissal", violazione del contratto e potenzialmente una richiesta di discriminazione sulla base della disabilità. Sarebbe poco saggio per il suo datore di lavoro risolvere il suo contratto di lavoro. Tuttavia, se il datore di lavoro non migliora le sue condizioni di lavoro, lei stessa può rescindere il contratto di lavoro, sostenendo che il suo datore di lavoro sta violando in modo sostanziale il suo contratto di lavoro. Potrà quindi fare causa per danni e "unfair dismissal".
Le suggerisco di partecipare all'appuntamento con il terapista occupazionale, perché questo può aiutare il suo datore di lavoro ad apportare le modifiche necessarie per creare un ambiente di lavoro sicuro e a rivedere le sue politiche sulla salute e la sicurezza dei dipendenti.
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.

Pane Cunzato
PIZZA & MORE
Mangia sano
Mangia siciliano

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

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

"GENITORI E FIGLI"

Rubrica a cura di
Cristina Lavagnolo
https://pedagogistapsicomotricista.wordpress.com/

Compiti a casa con serenità: si può fare!

La scuola è ricominciata e, sicuramente, molti genitori o nonni si sono trovati (o ritrovati) a fronteggiare l'annoso problema dei compiti a casa. Molti devono quotidianamente armarsi di tanta pazienza per far sì che i loro figli portino a termine, possibilmente entro l'ora di cena, quella che talvolta sembra un'impresa degna del mitico Ercole e delle sue fatiche.
Generalmente, salvo rare eccezioni, bambini e ragazzi tendono a procrastinare il più possibile il momento del lavoro scolastico richiesto per il giorno dopo, indugiando in attività ludiche per loro decisamente più piacevoli. Di conseguenza, quando, volenti o nolenti, iniziano a dedicarsi ai compiti, il tempo rimasto per il loro svolgimento è risicato. In questo modo, fretta, stanchezza e tensione (sia da parte dei figli che dei genitori) non aiutano certo ad ottenere un buon risultato, né, tantomeno, favoriscono un clima sereno e una tempistica ottimale.
Spesso, capita anche che, pur iniziando per tempo, un bambino trascini questa attività per ore, che non voglia o non riesca a fare i compiti da solo, che si innervosisca o si distragga… insomma, che trasformi questo impegno quotidiano in un calvario giornaliero per sé e per l'adulto che lo segue.
La prima e più importante cosa da fare è valutare se queste difficoltà nello svolgere i compiti siano da attribuire solo a svogliatezza e scarso impegno o a un ostacolo reale. Ad esempio, potrebbe trattarsi di un deficit di attenzione e concentrazione, di iperattività o di una immaturità cognitiva. Un primo passo per avere qualche indizio al riguardo è chiedere informazioni agli insegnanti: il bambino mostra difficoltà anche a scuola nello stare attento in classe, nel seguire le lezioni senza perdere il filo, nel portare a termine gli esercizi che gli vengono assegnati? Anche osservarlo nel tempo libero a casa può aiutare a raccogliere indizi utili: riesce ad impegnarsi abbastanza a lungo in una tranquilla attività di gioco (come costruzioni, puzzle, disegno, ecc.) o è dispersivo e passa continuamente da una cosa all'altra o, addirittura, è sempre in movimento mettendo in pericolo mobilio e soprammobili?
Se i dubbi vengono confermati da queste indagini, meglio prendere provvedimenti il prima possibile per evitare che il bambino si demotivi allo studio per colpa dell'eccessivo sforzo che questo gli costa. Un percorso psicomotorio e/o pedagogico può essere risolutivo. Nella mia attività professionale, ho spesso seguito casi di questo genere e la mia soddisfazione più grande è stata quella di vedere la gioia negli occhi di bambini o ragazzi che riuscivano finalmente ad ottenere buoni risultati scolastici senza un'eccessiva fatica.
Se, invece, gli insegnanti non riferiscono nessun comportamento preoccupante in ambito scolastico e anche l'attività ludica appare nella norma, allora è evidente che la questione va affrontata da un'altra prospettiva.
Prima di tutto, devo, ancora una volta (e non sarà certo l'ultima), ricordare il buon esempio che devono dare i genitori. Se questi accettano di buon grado di svolgere anche le incombenze che non amano e, anzi, mostrano come si possano trovare motivazioni e soddisfazioni in qualsiasi attività, trasmetteranno questo atteggiamento positivo anche ai loro figli. Non mi stancherò mai di sottolineare come l'esempio che gli adulti danno ai bambini sia un aspetto fondamentale dell'educazione. Far vedere che si possono affrontare anche i compiti più difficili o semplicemente noiosi con un briciolo di entusiasmo e un po' di creatività, è senza dubbio un prezioso insegnamento da trasmettere.
Altri due strumenti importanti per far sì che il momento dei compiti, invece di trasformarsi in una serie di lamentele, contrattazioni o, addirittura, pianti disperati, possa essere affrontato con più serenità ed efficienza sono l'**organizzazione e il coinvolgimento.**
Partiamo dalla prima, considerando i tempi e lo spazio. Per quanto riguarda quest'ultimo, il posto per lo studio e i compiti dovrebbe, idealmente, essere sempre lo stesso. Se possibile, proprio esclusivamente dedicato a quella funzione, come una piccola scrivania nella loro stanza, corredata di tutto il necessario (libri, quaderni e materiale di cancelleria). Però, in mancanza di meglio, va bene anche il tavolo del soggiorno o della cucina. L'importante è che all'ora dei compiti, lo spazio destinato ad essi sia sgombero e che l'area circostante sia il più possibile libera da distrazioni. In questo modo, i bambini possono capire che l'impegno scolastico, di cui i compiti rappresentano una parte essenziale, è importante e va preso molto seriamente, con il massimo della concentrazione e in un ambiente ordinato e organizzato.
Riguardo ai tempi, una buona pianificazione è fondamentale. Partendo dalla considerazione degli impegni settimanali o quotidiani preesistenti, è necessario avere ben chiaro entro quale finestra temporale il bambino potrà/dovrà iniziare e terminare lo svolgimento dei compiti, meglio se, più o meno, nella stessa fascia oraria tutti i giorni.
A questo punto, entra in gioco l'altro elemento necessario, il coinvolgimento del bambino. È importante parlare con lui di come i compiti siano un impegno serio e imprescindibile. Si può, ad esempio, fare un parallelo tra le attività di lavoro sia esterno che domestico dei genitori e i suoi doveri scolastici, spiegando che ognuno in famiglia ha delle responsabilità. Dopodiché, si può organizzare insieme a lui una tabella che comprenda i suoi impegni pomeridiani, gli orari dei pasti e del sonno e un tempo adeguato per i compiti, lasciando, tuttavia, un giusto margine per un po' di svago e relax. In questo modo, lui si potrà rendere conto sia dell'importanza del fare i compiti e del farli bene, sia dei vantaggi che potrà ottenere impegnandosi e concentrandosi per non perdere del tempo che verrebbe inevitabilmente "rosicchiato" al suo svago. Questa consapevolezza può diventare molto più efficace di qualsiasi sgridata o punizione. Queste ultime, tra l'altro, si limitano ad agire tramite la paura e non hanno alcun valore educativo sul lungo termine. La consapevolezza e la capacità di organizzarsi e gestirsi in maniera autonoma, invece, sono due tra gli elementi fondamentali per la crescita di un adulto maturo ed equilibrato.
Buona scuola a tutti

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

SM La Notizia LONDRA

Tendenze, Business, Cultura del Lavoro

NON TEMETE L'INTELLIGENZA ARTIFICIALE, GROSSA OPPORTUNITÀ PER IL MONDO DEL LAVORO

Elisa Sgubin

Negli ultimi mesi l'argomento "Intelligenza artificiale" (AI la sigla in inglese) si è diffuso guadagnando spazi mediatici, fino a essere considerato oggi un cavallo di battaglia per arrivare a vasti pubblici. Eppure gli albori risalgono agli anni '50 con Alan Turing e la pubblicazione del testo "La macchina computerizzata e l'intelligenza" in cui si pone la domanda se una macchina sia in grado di possedere un comportamento intelligente alla pari di quello umano, a tal punto che i comportamenti appaiano indistinguibili.

Stime di istituti di ricerca come il McKinsey Global Institute, prevedono che il 70% delle aziende adotteranno almeno una tipologia di AI entro il 2030.

La portata di questa super intelligenza è ben riassunta da un imprenditore tecnologico, Mihir Shukla, quando ricorda che ChatGPT ha impiegato 60 giorni a raggiungere il 100 milionesimo utilizzatore, mentre ad Instagram ci sono voluti due anni.

L'AI è capace di maggior efficienza e accuratezza nei compiti grazie all'abilità intrinseca di apprendere continuamente, auto-correggersi e migliorare.

L'AI ottimizza azioni quali il richiamo di informazioni, il coordinamento della logistica, i servizi finanziari, la diagnosi di malattie, la preparazione di report e documenti legali, la traduzione di testi multilingua.

È chiaro che l'AI sta avendo delle conseguenze sul panorama del lavoro ed è intuibile che una rivoluzione sia già in atto. Si prevede infatti che nei prossimi vent'anni 1 su 3 lavori vedrà l'impiego di computer e robot al posto degli umani.

Dovremmo quindi temere per il nostro posto? Anticipiamo un no.

La rivoluzione industriale ha generato una percentuale di posti di lavoro superiore a quelli sostituiti dall'automazione. Si pensi alla scomparsa dell'aratro con l'apertura di fabbriche per l'occupazione di migliaia di persone.

L'avvento di internet, Pc e microprocessori ha fatto pensare in fase iniziale all'eliminazione di intere categorie lavorative. Al contrario, ha portato all'avvio di una varietà di carriere.

La maggior parte di noi, oggi, è inserita in professioni che non esistevano 100 anni fa e similmente ciò si ripeterà con l'AI e la crescita di lavori al momento difficili da immaginare.

Secondo il World Economic Forum, l'AI determinerà la fine di 85 milioni di posti di lavoro, ma le applicazioni nei campi 'Big Data' - grandi volumi di dati), 'machine learning' (apprendimento automatico), information security (sicurezza delle tecnologie e dei processi informatici) e digital marketing - ne creeranno 97 milioni.

Le funzioni legate alla conoscenza, le competenze specialistiche di scienziati, dottori, sviluppatori tecnologici, ricercatori, saranno supportate da soluzioni AI.

E ci sarà sempre un vantaggio per gli aspetti di umanità, ingenuità e carattere empatico dell'essere umano in ambiti quali l'educazione, l'assistenza medica e sociale, gli operatori del benessere e nel campo dell'intrattenimento.

Nell'economia dei servizi, ad esempio, le persone danno valore al tocco umano e all'aspetto 'experience', l'esperienza legata alla fruizione di un massaggio, una cena al ristorante, la cura della persona, l'attenzione del concierge.

È quello che Oxford Economics e Cisco nel 2017 hanno definito come il 'Paradosso IAAI', il fenomeno per cui con l'espansione delle applicazioni artificiali, i lavori ancora svolti da persone sono percepiti come più umani.

Sebbene alcuni studi abbiano evidenziato come il 9% dei lavori sarà sostituito da mezzi AI nei prossimi dieci anni, la maggior parte delle attività incontrerà invece un cambiamento.

L'AI indurrà il riassetto dei ruoli, un effetto di ribilanciamento e trasformazione delle funzioni lavorative, un miglioramento della produttività, in un sistema dove le tecnologie si prestano a piattaforme per coltivare nuove attività in ambiti finora inesplorati.

A livello individuale si prevedono benefici in termini di entrate economiche, un miglioramento della qualità dell'opera lavorativa con il conseguente abbassamento dei prezzi dei beni e servizi, una maggiore disponibilità economica che andrà ad aumentare la domanda di prodotti e creerà nuovo lavoro e occupazione.

Vediamo allora su quali abilità AI investire per avere un vantaggio competitivo nel mondo del lavoro.

Iniziamo dalla comprensione dello strumento AI e della cognizione della capacità del mezzo tali da saper porre le giuste domande.

Basti immaginare l'AI ChatGPT come fosse il genio della lampada. Affinché il genio esaudisca i desideri, è necessario chiedere correttamente. Alla richiesta indefinita "ChatGPT, creami un testo di successo sulle coltivazioni agricole", l'AI attingerà a un portafoglio infinito di dati, aggregando informazioni magari confuse e non pertinenti. Quesiti generici e nebulosi richiamano risultati altrettanto vaghi.

Ben diverso è chiedere utilizzando parole chiave: "Sei un esperto agronomo. Sviluppa un piano di produzione agricola con i metodi utilizzati dai 10 maggiori esponenti del settore, in un tono d'intrattenimento sullo stile Claudio Bisio", l'indicazione sullo stile è aggiunta nel caso volessimo alleggerire la lettura.

Questi estremi facilitano il modello di linguaggio AI nella discriminazione delle informazioni e nella formazione di contenuti più interessanti e rilevanti per il target audience.

Una seconda abilità da coltivare è l'utilizzo di un mezzo AI per la riconoscibilità del nostro nome sul mercato. Un'applicazione di intelligenza artificiale può rifinire aspetti del nostro profilo professionale pubblico così da presentarci nel modo migliore, più accattivante e d'effetto. Inoltre le assistenti virtuali possono sollevare dall'impegno di rispondere a domande di clienti o di relazionarsi con pratiche routinarie; possono creare semplici e immediate soluzioni a problemi ordinari.

Una chef con una forte identità online, potrebbe lasciare all'assistente AI la gestione del sito e il compito di creare i menù di settimana in settimana, e poi proporre ai fan ricette e i consigli di cucina, come fossero proprie, rendendo la propria presenza web sempre attuale e costante.

Importante sarà la capacità di ragionamento creativo applicato al mondo AI, ovvero capire e immaginare diverse applicazioni della tecnologia e le sue possibili funzionalità: pensare trasversalmente per realizzare risultati innovativi.

La curiosità e l'apprendimento continuo indurranno a sperimentare nuovi mezzi, mantenere una mente ben disposta e la voglia di migliorare, così da tenersi al corrente e utilizzare da subito gli strumenti in grado di semplificare il nostro lavoro.

Riconoscere i limiti dell'intelligenza artificiale: per mitigare il rischio di delegare l'intero business ad applicazioni digitali, perdere la visione globale e il controllo.

Infine l'intuizione: sapere quando l'AI porta un beneficio e quando proponga soluzioni migliori a un costo minore, di contro a situazioni in cui basarsi troppo su strumenti IA contrasti, ad esempio, con principi etici. Poniamo il caso di un'azienda che introduca software IA per la selezione rapida di profili adatti sulla carta ad un certo ruolo, ma che potrebbe involontariamente svantaggiare alcune categorie.

La Super Intelligenza, timore o attrazione?

Nell'uno o nell'altro caso, è forse più utile pensarla come a un mezzo per migliorare la società intera e sceglierne l'utilizzo con questo fine.

MARKETING MADE EASY

by Claudia Galetta
www.glocalexperiences.co.uk
claudia.galetta@glocalexperiences.co.uk

Strategia di marketing: come passare dal dire al fare

Quante volte ti è successo di aver sviluppato e/o approvato una strategia di marketing nella convinzione che fosse la strada più adatta allo sviluppo aziendale, per poi trovarti a dubitarne poco dopo? Non sei solo, è qualcosa di molto comune quello di puntare il dito sulla strategia stessa.

Tra una strategia di marketing pronta e approvata, e la sua implementazione c'è davvero in mezzo il mare – ed è qui, aggiungo, che non dovete risparmiare con la scelta del giusto personale e consulenti.

La componente fondamentale di un piano marketing, effettivo, sono le persone.

La strategia deve dare delle chiare linee guida al personale che la implementa e deve contenere dei parametri per raccogliere feedback ed adattarsi ad eventuali cambiamenti.

Non avendo una sfera magica è ovvio che l'azienda deve adeguarsi a lavorare in 'unchartered territory' e deve saper dare tempo al tempo. Il continuo cambio di direzione, il puntare il dito alla strategia anziché persistere con l'implementazione, dare troppo valore a feedback non qualificati, causa sempre problemi, ritardi e la confusione in cui lavoriamo offre di riflusso un vantaggio alla concorrenza.

Quando l'implementazione è scarsa spesso la colpa viene imputata alla strategia. Chi invece ha approvato la strategia resta convinto che è tutta colpa di un'inefficace implementazione. Ancor peggio è il contrario, quando la scarsa strategia è implementata velocemente ed efficientemente.

Per ovviare a molti problemi ho una soluzione molto semplice, lo step-by-step process. La strategia marketing deve essere una guida che chiunque possa capire, priva di gergo tecnico e deve contenere step-by-step guide all'implementazione. Come un percorso, una mappa che indica esattamente come, quando svolgere ogni step. Questo rende possibile l'implementazione, monitoraggio e valutazione, nonché eventuali correzioni.

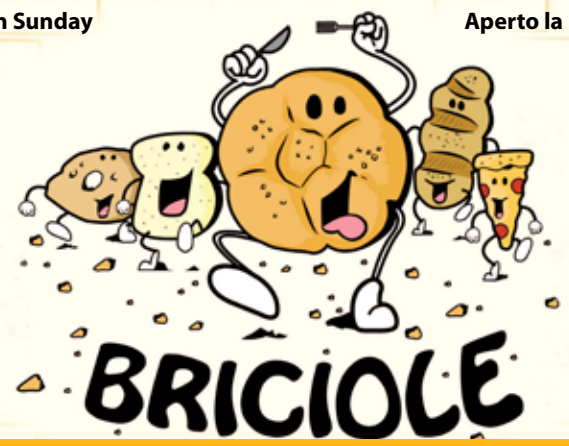
Senza questo tool avrai sempre managers che si lamentano e CEOs che non sapranno chi ascoltare. La confusione regnerebbe padrona in azienda ed il dipartimento di marketing e vendita sarebbero in permanente disaccordo.

Di pari passo alla guida step-by-step, la strategia marketing richiede formazione del personale per eliminare ogni libera interpretazione delle linee guida. Assicurarsi che tutti seguano e svolgano la loro funzione efficientemente seguendo la strategia è il compito più arduo per tutti i managers.

Da non sottovalutare, infine, è il premio/compenso/bonus/reward. Lo possiamo chiamare in mille modi ed è ciò che incentiva gli esecutori a lavorare bene, soprattutto la forza vendita. Perché un rappresentante dovrebbe impegnarsi nel promuovere e spiegare un nuovo prodotto ad un prospetto cliente quando può continuare a vendere il vecchio prodotto più facilmente sia agli attuali che nuovi clienti? Si certo, lo dovrebbe fare perché l'azienda glielo chiede, e perché è tecnicamente il lavoro per cui è pagato – ad ogni modo l'esperienza detta che la mente umana va incentivata quindi tienine conto nel budget. D'altro canto è sufficiente mettersi nei panni del venditore per capire esattamente che anche tu, al loro posto, lo gradiresti.

Buona implementazione!

B ITALIAN.
Be Italian Catering, a taste of real Italian flavours at your events.
info@beitaliancatering.com - www.beitaliancatering.com - T. +44 (0)20 35423604

Open on Sunday **Aperto la Domenica**


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

AUTOMOBILISTA, ATTENTO ALLA ULEZ

ECCO COSA DEVI SAPERE

Automobilista, attento: lo scorso 29 agosto la zona ULEZ è stata ampliata, coprendo quasi l'intera area della Greater London, ed è meglio sapere bene nel dettaglio di che cosa si tratta.

Ma partiamo dall'inizio. Cos'è l'ULEZ? È l'acronimo di Ultra Low Emission Zone, un'area nella quale, ai veicoli stradali non conformi, viene applicata una tariffa basata sugli standard di emissione. L'obiettivo principale è limitare l'accesso a Londra dei veicoli più vecchi e inquinanti. Le auto diesel conformi sono solitamente quelle immatricolate dopo settembre 2015, mentre le auto a benzina conformi sono quelle messe in circolazione dopo il 2006. I proprietari di veicoli che non soddisfano gli standard sulle emissioni devono pagare la tariffa ULEZ giornaliera (12,5£ al giorno).

Introdotto nell'aprile 2019, l'obiettivo dell'ULEZ era ed è scoraggiare i conducenti di veicoli inquinanti dal transitare nel centro di Londra. Questo fa parte di una strategia mirata a raggiungere emissioni zero entro il 2030. L'iniziativa fu avviata da Boris Johnson durante il suo mandato da sindaco, coprendo inizialmente l'area della Congestion Zone. Nel 2021, è stata estesa, raggiungendo una dimensione 18 volte superiore, includendo le aree dentro la North Circular Road e la South Circular Road. Studi effettuati nel 2020 hanno evidenziato come questa misura abbia ridotto le emissioni di biossido di azoto del 44%. Sei mesi dopo l'ultima espansione, il 94% dei veicoli nell'area soddisfaceva gli standard di emissione, contro l'87% prima dell'espansione e solo il 39% nel 2017.

Per supportare l'espansione dell'ULEZ, sono stati stanziati 160 milioni di sterline per un programma di rottamazione, inizialmente destinato a chi aveva bassi redditi o riceveva sussidi di invalidità, piccole imprese e organizzazioni caritatevoli con sede a Londra. Tuttavia, dal 21 agosto 2023, il programma sarà esteso a tutti i londinesi. Chiunque abbia un veicolo non conforme e viva in uno dei 32 quartieri di Londra o nella City di Londra può presentare domanda per la rottamazione di un'auto o di una moto, ha affermato Transport for London. I conducenti con i requisiti necessari possono ottenere fino a £ 2.000 per la rottamazione di un'auto e l'importo offerto varia a seconda dei furgoni e delle moto.

Non sono pero mancate le polemiche ed alcuni residenti, imprese e politici hanno espresso serie preoccupazioni. In un periodo di crisi, di aumento del costo della vita con un'inflazione galoppante, dove è aumentato anche il costo dei veicoli, ad alcuni cittadini viene chiesto di dover spendere soldi per cambiare la propria auto. Proprio per questo motivo, gli attivisti anti- Ulez hanno affermato che la mossa è ingiusta nei confronti degli automobilisti che sono già alle prese con il costo della vita. Alcuni attivisti hanno persino iniziato a deturpare e vandalizzare le telecamere che controllano entrate ed uscite dalla città. Secondo i dati della polizia metropolitana, almeno 795 telecamere ulez sono state rubate o danneggiate da atti vandalici tra il 1° aprile e la fine di agosto di quest'anno.

Il sindaco Khan ha difeso questa politica in un articolo per il domenicale Observer e ha citato dati del governo che mostrano che l'inquinamento atmosferico causa tra le 28.000 e le 36.000 morti premature ogni anno a livello nazionale. Circa 4.000 di queste morti premature si verificano a Londra. Inoltre, ha aggiunto "Nove auto su dieci viste circolare nella periferia di Londra in un giorno medio soddisfano già i severi standard sulle emissioni e i loro conducenti non dovranno pagare la tassa, ma vedranno i vantaggi di un'aria più pulita. L'Ulez aiuterà anche ad affrontare il cambiamento climatico e la congestione". *Remigio Baldoni*

AMORE E DINTORNI

Rubrica a cura di Gianna Vazzana
notiziedalcuore@gmail.com

WHY DON'T I FIND A HUSBAND ON DATING WEBSITES?

Lorena writes: I am 37 and want to settle down and have children. I am on dating websites and apps and also ask friends to introduce me to people they know. I have tons of first dates but never get to a second date. My biological clock is ticking, and I'm not getting any younger. I'm worried I'll never meet am man, who has the same values as me and wants the same things.

Dear Lara,
I am sorry you're going through the hardships of the dating world at the moment. I get it; it's not easy to navigate. I've been there, and I have heard enough horror stories to know you're not necessarily having fun right now. I'm concerned, though, that your approach might not be the most effective.

You started your letter by saying you want to settle down and have children. I understand that a family with a loving husband and children is a dream for many people. I think it's a lovely dream and I do wish you to fulfil it as soon as possible.

However, I fear that if you go into the dating world searching for a husband, you might be objectifying the person in front of you.

In his book "The Art of Loving", Eric Fromm explains that the first step we need to take to be able to love is to overcome narcissism (please note that we are NOT talking about Narcissistic Personality Disorder). Fromm describes narcissism as the attitude to see people and things as being useful to ourselves, as if people didn't exist as separate entities but only to fulfil our needs. So, through narcissism, I will go on a date and look at the person in front of me as a prospective boyfriend or husband who can fulfil my needs for company, affection, building a family, whatever. Through narcissism, we see reality painted through our fears and psychosis.

In your case, you fear being unable to start a family on time. If you look at all your interactions through the filter of this fear, will you be able to see the person in front of you for who they are? Would there be a risk that you start seeing them as a means to an end?

Having goals and being clear about what we want is very positive and makes achieving results easier.

However, the only goals we should set are those that depend only on ourselves.

Having a family and kids does not depend only on me, so I would not treat it as a goal, even though it is a completely legitimate desire.

Please don't get me wrong: I don't think you should start a relationship without understanding if you and your partner have the same values and goals. When you start making life with someone, it is essential that you know your idea of life and theirs align. I would encourage everyone to discuss their expectations to avoid disappointment and heartbreaks. However, I think you should start changing your focus from trying to find the future father of your children to trying to find a human connection.

As humans, we all need connection, and I think love.

In the "Symposium", Plato describes a banquet during which the guests, among them Socrates, deliver in turn speeches to praise the god of Love.

The speech of Aristophanes is the famous myth of the Androgynous. He says that initially, humans were round and had four feet and two faces. There were three sexes: male, female and male-female, and they were extraordinarily strong and intelligent.

Unfortunately, they attacked the gods, who decided to kill them all, even if this would mean the end of the sacrifices and worship they received. In the end, Zeus found a solution; he cut them into two halves. However, the two parts desired to reunite with their lost half so much that they were letting themselves die. Zeus, having pity, turned their genitals to the front so that they could breed or be satisfied.

Am I trying to say that without love, we aren't whole? No, I think that we should be complete in ourselves. I'm only trying to say that it is true that we need connection and love, and we usually try to find it in "our other half.

With "other half" I don't mean someone who fixes our problems and provides what's missing in our lives, as nobody can do that. I only mean someone who's compatible in a way that makes being with them better than being without them.

Biologically, it is also true that we have an instinct to reproduce (and some will argue that romantic love is nothing but a romanticized/society-controlled reproduction impulse); however, as humans, we can truly connect only when met with empathy, compassion and genuine curiosity. We want to be seen, we want to be heard, and we want to be chosen for our unique personality.

Are you curious to get to know the person in front of you for who they truly are? What do they like, what scares them, what makes them sad, what makes them smile? Make sure you are choosing the person you want to make life with, for how special they are to you, and not only because you're scared that life won't look exactly as you had thought it would, so anyone will do.

If you want to be loved, start loving.

SM La Notizia LONDRA

NEW TONALE PLUG-IN HYBRID Q4 280HP
A NEW CHARGE OF SPORTINESS

NOW AVAILABLE WITH 0% APR
35% DEPOSIT REQUIRED*

ALFA ROMEO

JOIN THE TRIBE

Fuel economy and CO_2 results for the Alfa Romeo Tonale Plug-In Hybrid Q4 Mpg (l/100km) (weighted combined): 201.8 (1.4) to 217.3 (1.3). CO_2 emissions (weighted): 32 to 29 g/km.

Equivalent all-electric range: Up to 48 miles. These figures were obtained using a combination of battery power and fuel. The Tonale Plug-In Hybrid Q4 is a plug-in hybrid vehicle requiring mains electricity for charging. Figures shown are for comparability purposes. Only compare fuel consumption, CO_2 and electric range figures with other cars tested to the same technical procedures. These figures may not reflect real life driving results, which will depend upon a number of factors including, accessories fitted (post-registration), variations in weather, driving styles and vehicle load.

***FIAT CHRYSLER AUTOMOBILES UK LTD TRADING AS ALFA ROMEO ACTING AS A CREDIT BROKER, NOT A LENDER. WE WILL ONLY INTRODUCE TO STELLANTIS FINANCIAL SERVICES RH1 1QA AS LENDER. COMMISSION MAY BE RECEIVED.** Model shown is Tonale Plug-in Hybrid Q4 280HP Veloce. Personal Contract Purchase. Offer subject to availability, on selected models at participating retailers only. Tonale Plug-in Hybrid Ti and Edizione Speciale trims excluded. 0% APR finance requires a 35% deposit. Finance subject to status. T&Cs and exclusions apply. Applicants must be 18+. Guarantee may be required. 25 month term. Finance by Stellantis Financial Services, RH1 1QA. At the end of the agreement there are three options: i) Part exchange the vehicle where equity is available ii) Pay the optional final payment to own the vehicle, iii) Return the vehicle. Excess mileage and vehicle condition charges may apply if you return the vehicle. **YOU WILL ONLY OWN THE VEHICLE IF YOU PAY THE OPTIONAL FINAL PAYMENT.** Offer applies to private orders 2 October to 31 December 2023. Alfa Romeo reserves the right to change, amend or withdraw this offer at any point in time. Correct at time of print.

PIANTE MEDICINALI, AROMATICHE E DA PROFUMO: *LE PIANTE OFFICINALI*

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

Kamut

Ideale per una zuppa d'autunno

Nome scientifico: *Triticum turgidum ssp. turanicum* (Jakubz, 1947)
Nome comune: frumento orientale, grano *turanicum*, "**grano Khorasan**" o molto più comunemente conosciuto come "**Kamut**"
Famiglia botanica: *Poaceae o Graminacee*

Pianta erbacea annuale caratterizzata da un'altezza notevole del fusto che può arrivare fino a quasi due metri. Tale caratteristica botanica le ha fatto conferire il soprannome di "*grano gigante*". *Triticum turgidum ssp. turanicum* è una varietà del *Triticum durum* (grano duro) e si presenta anche più rustica e resistente. Inoltre, ha un aspetto molto simile al *Triticum aestivum* (grano tenero) ma le dimensioni delle sue cariossidi (frutto secco indiscente, noto nel linguaggio comune come "chicco") sono grandi il doppio rispetto a quelle del grano tenero. Osservando i chicchi del grano Khorasan, notiamo una forma piuttosto incurvata ed un aspetto vetroso e non farinoso; sono perciò adatti alla produzione di semole. Il loro colore è di un giallo ambrato e il loro gusto sa di nocciola.
È altresì importante evidenziare come questo grano *turanicum* fa parte del gruppo dei cosiddetti "grani antichi" perché la pianta del *Triticum turgidum ssp. turanicum* non è mai stata soggetta ad alcun intervento di tipo genetico (vedi incroci tra specie) da parte dell'uomo, così ha preservato le sue caratteristiche originarie, specialmente nelle dimensioni. Quindi, non è stata intaccata dalla "Rivoluzione Verde" (per esempio, quella sviluppatasi negli anni '60 in Italia) che ha portato all'introduzione di colture ibride, i cosiddetti "*grani moderni*". Quest'ultimi si adattano molto bene alla raccolta meccanizzata proprio per le loro dimensioni ridotte, favorendo un aumento della produttività a discapito della biodiversità e qualità.

Origine, coltivazione e habitat. Questo grano gigante ha un'origine molto antica e mediorientale. Dopo essere stato coltivato in Egitto ed in Mesopotamia, si è diffuso nell'Asia Minore fino alla Persia, precisamente nella regione del Khorasan, che significa "dove origina il sole". Oggi questa regione comprende Paesi come Afghanistan, Iran, Tagikistan, Turkmenistan e Uzbekistan.
Dal punto di vista della coltivazione forse è più conosciuto da molti come Kamut. In realtà quest'ultimo termine si rifà al marchio statunitense, la International Kamut, fondato da una famiglia di agricoltori del Nord America (Montana), i Quinn, che avevano scoperto questa varietà di grano antico anni prima (verso gli anni '60 del secolo scorso). In seguito essi iniziarono a coltivarlo secondo il metodo dell'agricoltura biologica. Così, nel 1990 fu

registrato il marchio "Kamut" come garanzia di prodotto biologico, ora commercializzato in diverse parti del mondo. Tuttavia, negli ultimi anni, soprattutto in Italia con la rivalutazione nutraceutica, si può registrare la diffusione della coltivazione biologica di altre varietà simili al Khorasan, come il Perciasacchi in Sicilia, la Saragolla in Lucania e la Solina in Abruzzo.

Data la sua origine, il frumento orientale prospera perfettamente in climi aridi e, di conseguenza, non teme né la siccità né le intemperie. Le sue dimensioni "titaniche" lo rendono per di più resistente alle erbe infestanti tale da renderlo un perfetto candidato per l'agricoltura biologica.

Principi attivi. Proprio per il fatto di non essere stato modificato, il grano Khorasan ha mantenuto intatti i suoi valori nutrizionali originari, dunque divenendo un cereale antico molto ricco e completo. Possiede un elevato potere energetico costituito per ben dal 70% di carboidrati; per questo è utile a tutti coloro che sostengono un'attività fisica o ai bambini in fase di crescita. Altrettanto, apporta un buon contenuto di proteine (circa 15%) e di fibre (circa 10%), invece, per nostro vantaggio, scarseggia in grassi (circa 2%). Nondimeno, non bisogna dimenticare la presenza di antiossidanti (come carotenoidi, fenoli), minerali (ad esempio, magnesio, manganese, potassio, selenio, zinco) e vitamine (come quelle del gruppo B e la E). Nel complesso, questo insieme di principi attivi lo rende ideale per una dieta sana ed equilibrata anche per coloro che sono leggermente sensibili al glutine (o con un intestino più sensibile ad esso) ma non è assolutamente adatto ai celiaci.

Proprietà. Tra i benefici di questo cereale completo ricordiamo innanzitutto il suo effetto antiossidante grazie ai fenoli, ai carotenoidi, al magnesio, al manganese e al selenio. Essi svolgono un'azione protettiva nei confronti del fegato contro i danni provocati dai radicali liberi, che causano stress ossidativo, successive infiammazioni croniche ed invecchiamento precoce. All'azione antiossidante si associa la capacità di protezione cardiovascolare: i carotenoidi ed i fenoli assieme alla vitamina E aiutano anche a contrastare i danni dei radicali liberi sui vasi sanguigni. Inoltre, il potassio contenuto permette di controllare la pressione sanguigna ostacolando l'eccesso di sodio nel corpo che, come sappiamo, causa ipertensione. È stato dimostrato scientificamente che il consumo di pane Khorasan aiuta a ridurre i livelli di colesterolo cattivo (LDL). Inoltre, la presenza di fibre del frumento orientale serve a migliorare la digestione, non solo perché questo grano è più digeribile ma anche perché le fibre sono in grado di risvegliare l'intestino pigro così da prevenire la stitichezza e favorire la crescita di batteri benefici per il medesimo organo.
I chicchi di Kamut migliorano anche l'umore, in tal modo contrastando la depressione. In particolare, le vitamine del gruppo B e l'acido folico hanno un ruolo chiave in questa funzione cognitiva. Infine, anche i denti e i capelli beneficiano della fonte di minerali e di vitamine del grano Khorasan. Per esempio, il magnesio contribuisce a rafforzare i denti, mentre le vitamine B, lo zinco e il selenio nutrono i capelli rendendoli più folti. Lo stesso zinco è anche coinvolto nell'aumentare la produzione di collagene per la prevenzione delle rughe.

In cucina. Questo cereale diventa un cibo ideale in autunno, soprattutto per esempio quando la caduta dei capelli aumenta. Se vogliamo essere creativi in cucina e sperimentare il gusto e le proprietà di un alimento così nutritivo come il grano Khorasan, possiamo preparare una zuppa semplice ricca di verdure e di questo grano. Ingredienti: 160g di Khorasan cotto; 200g di cannellini lessati; 1 carota a rondelle; 1 gambo di sedano; 1 patata a cubetti; 1 cipolla rossa tritata; 1 aglio; 1 cucchiaio di olio d'oliva; brodo vegetale; sale e pepe quanto basta. Prima bisogna lessare il grano cuocendolo per circa 50 minuti. Una volta cotto, lo si lascia riposare. In una pentola si scalda l'olio e si aggiunge la cipolla e l'aglio; di seguito, si uniscono le carote e il sedano e si procede a rosolare il tutto per alcuni minuti. Poi si versa il grano, i cannellini e si copre il tutto con il brodo. Si porta ad ebollizione e, dopo aver regolato di sale e pepe, si cuoce per altri 15 minuti.

Curiosità. Il nome del genere *Triticum* deriva dal verbo latino "*tero*" che significa trebbiare, pestare, azione che si verifica quando si cerca appunto di tritare la granella per ottenere la farina. Più interessante è l'origine latina del nome della sua specie "*turgidum*", che in italiano significa gonfio, ingrossato per la consistenza della cariosside, che sembra avere "una gobba" pronunciata.
Infatti, gli agricoltori in Turchia lo chiamano "Dente di Cammello".

JOB SATISFACTION OVVERO UN'INVENZIONE RECENTE

La nozione secondo cui il lavoro dovrebbe piacere o 'stimolare' in qualche modo è un'invenzione storicamente recente. Non era di certo una questione che si poneva chi 'faticava' prima nei campi e poi nelle fabbriche della Rivoluzione industriale. Ci si dava da fare e basta. Fino a prima della metà del secolo scorso, l'idea che il lavoro potesse e dovesse essere anche 'emotivamente appagante' - cioè fatto non solo per pagare i conti di casa (e forse lasciare qualcosa per una bevuta) - era semplicemente un nonsenso, almeno per la maggior parte della popolazione.

Il concetto manageriale di Job Satisfaction nacque poco meno di un secolo fa, negli Stati Uniti, con la pubblicazione nel 1935 di un influente libro dallo stesso titolo - per l'appunto, "Job Satisfaction" - dell'educatore e ricercatore Robert Hoppock. Hoppock prese in mano la vecchia idea secondo cui "il lavoratore felice è più produttivo" - un ricalco dell'antica convinzione contadina che la vacca contenta dia più latte - e la utilizzò per un'indagine sistematica.

Iniziò misurando la soddisfazione di un campione esteso di lavoratori attraverso un semplice questionario di appena quattro domande, di cui la seconda è rappresentativa: "Quale di queste affermazioni rispetta maggiormente la Sua idea sul cambiare il posto di lavoro?" Le alternative partivano da "Me ne andrei via all'istante se potessi" per arrivare a "Non cambierei questo posto con nessun altro" - passando, a metà della scala, per "Non ho urgenza di cambiare lavoro, ma lo farei se trovassi di meglio".

In sé, le scoperte che Hoppock fece non erano poi tanto eclatanti. Trovò, per esempio, che i lavoratori con mestieri maggiormente qualificati riferivano di essere più soddisfatti del proprio posto, come anche quelli più anziani e altri che avevano rapporti stretti di amicizia con i colleghi. Erano in fondo delle banalità: è stato alla fine il metodo impiegato la parte più influente della sua opera. Hoppock rese popolare il concetto secondo cui il lavoro che dà soddisfazione è degno di studio e passibile di misurazione - e, implicitamente, che potrebbe avvantaggiare anche l'azienda…

Non è un caso che le idee sue e di altri ricercatori nel campo abbiano a lungo avuto maggiore influenza nei paesi anglosassoni, dalle economie più aperte e da una domanda di manodopera tendenzialmente maggiore. Dove invece il 'posto' - idealmente al caldo, seduto e, specialmente, 'fisso' - era un bene troppo prezioso da rischiare, i datori di lavoro sentivano meno la pressione di dover rendere i lavoratori 'soddisfatti', perché - secondo loro - dovevano essere già contenti di poter mangiare regolarmente…

James Hansen

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

SM La Notizia

CAGNETTA ITALIANA ARRIVA SECONDA A CAMPIONATO MONDIALE IN UK

Questa è la storia di Daisy, un'adorabile barboncina bianca, tanto dolce quanto tenace. È veloce. È agile.

Per dimostrarlo a tutti, quest'anno è riuscita a salire sul podio del World Agility Championship, tenutosi dall'1 al 6 agosto all'Oakridge Arena di Lincoln (Lincolnshire, UK), dove ha conquistato il secondo posto. Daisy è stata portata in UK quest'estate dalla sua "mamma" Piera Ester Romere di Marano Vicentino (VI). Daisy si è distinta nella specialità Jumping 300 tra quattrocento concorrenti provenienti da undici nazioni, ed è stata quella che ha ottenuto il piazzamento più alto tra tutti i cani provenienti dall'Italia, che in questo campionato mondiale hanno conquistato complessivamente sedici medaglie.

Non è la prima volta che Daisy partecipa ad una competizione importante, ma questo è il suo primo mondiale. La sua disciplina sportiva, ossia l'Agility, prevede di fare gare tutto l'anno, come gli altri sport. "Alcune di queste – ci spiega Piera - sono specifiche per poter accedere alla Nazionale e poi ad eventi come questo tenutosi in UK. L'anno scorso con Daisy abbiamo partecipato ad alcune gare che ci permettevano di raggiungere il punteggio per accedere alla finale italiana, tenutasi l'anno scorso a settembre. Da questa poi, in base sia ai risultati che alle scelte del selezionatore della Nazionale, è uscito il gruppo di atleti che hanno rappresentato l'Italia in agosto a Lincoln".

Una gara di Agility Dog si compone di due percorsi differenti: il primo si chiama Agility e prevede un percorso fatto di salti, tunnel, slalom e zone di contatto (palizzata, passerella e seesaw, che devono essere toccati dal cane almeno con una zampa, lungo il tragitto); il secondo si chiama Jumping e non prevede zone di contatto. Oltre a questo, quando si partecipa ad un Mondiale, bisogna cimentarsi nei games: Snooker e Gambler, e la staffetta a squadre.

Daisy è il terzo cane con cui Piera fa Agility, ma è il primo con cui partecipa al World Agility Championship IFCS. E il risultato ottenuto quest'anno tocca ancora di più il cuore perché Daisy, in realtà, sta con Piera solo da tre anni. La sua precedente "mamma", Claudia, un'amica di Piera, è venuta a mancare a causa del Covid. Quindi Piera ha deciso di adottare Daisy, accogliendola nella sua "famiglia pelosa", aiutandola a superare il lutto e riuscendo a creare un rapporto di fiducia e di stima reciproca.

Daisy è una cagnolina davvero in forma: si allena tutto l'anno un paio di volte alla settimana, con due periodi di stacco (in estate e in dicembre). Senza dimenticare delle sane e immancabili passeggiate, nuotate e tanto gioco. Perché in questo sport, oltre alla preparazione tecnica e fisica del cane è fondamentale costruire quotidianamente un profondo rapporto tra cane e conduttore.

Prossimo obiettivo di Daisy e Piera sono le finali italiane di Agility il 18 e il 19 Novembre a Spilamberto (MO) al fine di qualificarsi per il prossimo Mondiale, in calendario ad aprile 2024 in Francia.

Annalisa Valente

PER NAPOLEONE TEMPI DURI AL PARLAMENTO ITALIANO

Che ci fa nel parlamento italiano un ritratto di Napoleone Bonaparte che l'Italia ha conquistato e razziato? Il vicepresidente della Camera Fabio Rampelli ha deciso di rimuovere dall'anticamera del suo studio ufficiale un ritratto del celeberrimo imperatore francese. Non importa se si tratta di un dipinto di ottima fattura.

"L'arte – ha spiegato Rampelli, esponente di spicco di "Fratelli d'Italia", il partito post-fascista capeggiato dalla premier Giorgia Meloni - non ha confini né appartenenze, starebbe benissimo in una galleria insieme a tanti altri quadri. Ma mi infastidisce il fatto che sia qui, appeso nella mia anticamera nel piano più importante di un palazzo che rappresenta il tempio della sovranità nazionale. Ecco, Napoleone ha cercato di annetterla al suo impero. Viva l'arte, ma il suo ritratto non sta nel posto giusto".

Il dipinto al centro dei fulmini scagliati da Rampelli in nome del supremo amor patrio raffigura un Napoleone in apoteosi, cinto dalla corona d'alloro e nel vestito che indossò quando il 26 maggio 1805 fu incoronato re d'Italia nel Duomo di Milano. Si tratta di un'opera di Andrea Appiani, proprietà della Pinacoteca di Brera e dal 1927 in "deposito temporaneo" alla Camera dei Deputati.

In genere gli storici non danno un giudizio del tutto negativo sulla conquista dell'Italia da parte del corso Napoleone (che parlava francese con un leggero accento italiano essendo stato l'italiano la sua lingua madre ad Ajaccio assieme al corso...). È vero che incorporò la Penisola nel suo impero e la razziò ma il suo dominio fu anche un grosso fattore di modernizzazione e pose i germogli delle future spinte unificatrici e indipendentistiche.

LaR

A Dalston il Suono Grasso dell'Emilia-Romagna

Per due sere la musica sperimentale "made in Emilia-Romagna" è andata in scena lo scorso 10 e 11 ottobre al Cafè Oto, centro nevralgico non solo del quartiere londinese di Dalston ma un po' di tutta la capitale britannica per quanto riguarda l'avanguardia, la ricerca sonora e l'improvvisazione.

I musicisti si sono esibiti nel quadro di un evento itinerante, Suono Grasso, promosso dalla Regione Emilia-Romagna per "sviluppare e alimentare le connessioni internazionali attraverso tutte le forme e i generi musicali, coordinandosi di volta in volta con diversi soggetti istituzionali e realtà musicali del territorio emiliano-romagnolo".

A Cafè Oto, dove già l'anno scorso aveva fatto tappa Suono Grasso, la kermesse di musica sperimentale è stata aperta il 10 ottobre dal violoncellista Francesco Guerri, che da anni si occupa di improvvisazione radicale ed elettroacustica e ha presentato il suo ultimo album "Su Mimmi non si spara". A seguire il duo formato da Laura Agnusdei (sax) e Daniele Fabris (regista di "dispositivi digitali" da lui programmati e controllati) mentre ha chiuso la serata il duo Bono Burattini, composto da sintetizzatore, batteria e voce (usata qui come strumento).

L'11 ottobre è stata la volta di Luciano Maggiore, musicista italiano di base a Londra, che ha presentato il suo "solo" fatto di speakers, apparecchi analogici e digitali, sorgenti come samplers, CD players, Walkmans, tape recorders. TellKujira, un quartetto "imperfetto" in cui i due violini sono sostituiti da due chitarre elettriche, ha occupato poi la scena muovendosi tra l'art-rock, il free-jazz e la musica contemporanea. La chiusura è stata affidata ad un duo del tutto inedito formato da Valentina Magaletti e Laura Agnusdei.

The leading industry experts
@tripdigest
follow us on: *www.tripdigest.com*
TripDigest
JOIN THE DISCOVERY

Attenti allo smart working, fa ingrassare

L'Italia è un paese fondamentalmente conservatore. Ci vuole del tempo prima che possano radicarsi le novità. Scarseggiano i dati, ma pare evidente che il fenomeno del Work From Home - il 'lavoro da Casà istituito durante la pandemia Covid - non incida nel Belpaese come nel mondo anglosassone. Forse è un bene perché, dopo un primo periodo di 'celebrazione', del WFH comincia ora a rivelarsi anche il lato meno felice.

Il primo aspetto negativo a emergere è stato, ovviamente, quello della ridotta socializzazione. Per molte persone, l'ufficio - con i rapporti e le amicizie che lì si sviluppano e si mantengono - è forse il punto focale delle relazioni fuori dal nucleo familiare. Quando queste vengono meno, il lavoro diventa 'fatica' e non più una fonte di stimoli e di contatti con il resto del mondo. Tuttavia, il senso di isolamento - se è quello il problema - è pressoché impossibile da misurare con precisione e il fenomeno è più raccontato che studiato.

Nel frattempo, una recente ricerca inglese compiuta tracciando le attività di 2mila lavoratori 'ibridi' sembrerebbe suggerire che restare in casa tenda anche a far ingrassare. Lo studio, condotto per l'appunto tra dipendenti che lavorano sia in casa che in ufficio, ha dimostrato che le persone si muovevano molto di più nei giorni di presenza in sede, facendo mediamente 8.087 passi giornalieri rispetto ai 4.527 compiuti restando a casa. Inoltre, nelle loro abitazioni i dipendenti tendevano a mangiare molto di più, 'razziando' il frigo domestico fino ad assumere mediamente 2.752 calorie giornaliere rispetto alle 1.961 calorie della tipica giornata passata in ufficio.

Occorre però far notare che tutti quei passi in più compiuti da chi lavora fuori casa non dipendono tanto da com'è organizzato l'ambiente di lavoro, bensì dal pendolarismo necessario per arrivarci. Siccome il viaggio da e per l'ufficio è notoriamente la parte meno piacevole della giornata di chi lavora in città, bisogna chiedersi se tanta salute vale tanta pena…

James Hansen - Image Credit: Pinterest

L'umanità rischiò estinzione, quasi un milione di anni fa

Tra 930 e 813mila anni fa l'umanità rischiò l'estinzione, con ogni probabili' a causa di drammatici cambiamenti climatici: : la popolazione dei nostri antenati si ridusse del 98,7%, arrivando a contare solo circa 1.300 individui fertili: un numero paragonabile alle specie a rischio di estinzione, come sono ad esempio gli attuali panda. Quella crisi ebbe però anche sviluppi positivi perché' diede vita ad una nuova variante umana, l'Homo Heidelbergensis, considerato un vero e proprio ultimo antenato comune.

Questo retroscena nella storia dell'evoluzione della razza umana è tratteggiato in uno studio genetico e antropologico eseguito da un gruppo di ricercatori italiani, americani e cinesi e pubblicato sulla rivista internazionale Science.

,Grazie a un innovativo metodo bioinformatico, chiamato "FitCoal", esperti dell'Accademia Cinese delle Scienze, dell'Università Normale Orientale di Shanghai, dell'Università del Texas, della Sapienza Università di Roma e dell'Università di Firenze hanno esaminato i genomi completi di 3.154 individui attuali, appartenenti a 50 diverse popolazioni umane, e hanno combinato questi dati con informazioni paleoambientali (clima) e paleoantropologiche (fossili) che consentissero di risalire a periodi preistorici precedenti all'apparizione della nostra specie.

I risultati dello studio sono strabilianti: hanno infatti rivelato che tra 930 e 813 mila anni fa si e' creato un "collo di bottiglia" (bottleneck in inglese) genetico, con ogni probabilità dovuto ai drastici cambiamenti climatici che caratterizzano la cosiddetta "transizione medio-pleistocenica. La sopravvivenza dell'umanità fu in gioco.

Tutto incominciò un milione di anni fa quando i cicli glaciali e interglaciali si ampliarono a livello planetario, portando a condizioni di estrema aridità in Africa e a estinzioni di intere comunità di grandi mammiferi.

Queste avverse condizioni climatiche e ambientali resero la sopravvivenza estremamente difficile anche per i nostri antenati, portandoli sull'orlo dell'estinzione. L'evento sarebbe stato tanto catastrofico quanto generativo, dando probabilmente origine a una specie che viene ritenuta ancestrale all'evoluzione di noi Homo sapiens (cosa che avvenne successivamente in Africa). Questi risultati genetici trovano conferma nell'assenza di fossili umani in quel periodo. C'è infatti una lacuna di circa 300 mila anni che coincide quasi perfettamente con il periodo del collasso demografico rilevato dallo studio.

Ci sono abbondanti evidenze paleoantropologiche riguardanti un milione di anni fa ma intorno a 950 mila anni fa queste scompaiono quasi completamente dall'intero continente africano (come anche in Eurasia), per tornare ad aumentare solo dopo 650.000 anni fa con reperti che vengono solitamente attribuiti alla specie Homo heidelbergensis.

"Questo periodo di crisi demografica – spiega Giorgio Manzi della Sapienza Università di Roma– potrebbe aver giocato un ruolo fondamentale nell'evoluzione umana. Durante un bottleneck, i normali equilibri ecologici e genetici vengono sconvolti, aumentando la probabilità che si vengano a fissare varianti genetiche inattese, contribuendo all'emergere di una nuova specie".

"Questa nuova specie è probabilmente Homo heidelbergensis – sottolinea Fabio Di Vincenzo dell'Università di Firenze – che possiamo considerare un vero e proprio ultimo antenato comune, ossia la forma umana che si diffuse dall'Africa in Eurasia, dando origine all'evoluzione di tre diverse specie: Homo sapiens in Africa, i Neanderthal in Europa e i Denisova in Asia".

LaRedazione

CLIMATE CHANGE: PAPA FRANCESCO CHIEDE MISURE RAPIDE E FORTI

"Per quanto si cerchi di negarli, nasconderli, dissimularli o relativizzarli, i segni del cambiamento climatico sono lì, sempre più evidenti".

Lo scorso 4 ottobre, nel giorno di San Francesco d'Assisi, il Papa ha pubblicato una nuova esortazione apostolica che torna sui temi della transizione energetica e chiede misure forti e veloci contro il "climate change.

"Con il passare del tempo, mi rendo conto – scrive il capo della Chiesa Cattolica - che non reagiamo abbastanza, poiché il mondo che ci accoglie si sta sgretolando e forse si sta avvicinando a un punto di rottura. Al di là di questa possibilità, non c'è dubbio che l'impatto del cambiamento climatico danneggerà sempre più la vita di molte persone e famiglie. Ne sentiremo gli effetti in termini di salute, lavoro, accesso alle risorse, abitazioni, migrazioni forzate e in altri ambiti. Nessuno può ignorare che negli ultimi anni abbiamo assistito a fenomeni estremi, frequenti periodi di caldo anomalo, siccità e altri lamenti della terra che sono solo alcune espressioni tangibili di una malattia silenziosa che colpisce tutti noi".

A giudizio del pontefice e' vero che non tutte le catastrofi possono essere attribuite al cambiamento climatico globale ma "è verificabile che alcuni cambiamenti climatici indotti dall'uomo aumentano significativamente la probabilità di eventi estremi più frequenti e più intensi".

Nella esortazione apostolica, intitolata "Laudate Deum" (Lodate Dio) e articolata in 6 capitoli e 73 paragrafi, papa Francesco lancia un accorato appello perché si prenda di petto l'emergenza del cambiamento climatico, prima che sia troppo tardi. "È urgente una visione più ampia, che ci permetta non solo di stupirci delle meraviglie del progresso, ma anche di prestare attenzione ad altri effetti che probabilmente un secolo fa non si potevano nemmeno immaginare. Non ci viene chiesto nulla di più che una certa responsabilità per l'eredità che lasceremo dietro di noi dopo il nostro passaggio in questo mondo".

Il pontefice chiede che la prossima conferenza mondiale sul clima, la COP28, in programma negli Emirati Arabi Uniti, prenda le misure necessarie per evitare la catastrofe: "Dire che non bisogna aspettarsi nulla sarebbe autolesionistico, perché significherebbe esporre tutta l'umanità, specialmente i più poveri, ai peggiori impatti del cambiamento climatico. Se abbiamo fiducia nella capacità dell'essere umano di trascendere i suoi piccoli interessi e di pensare in grande, non possiamo rinunciare a sognare che la COP28 porti a una decisa accelerazione della transizione energetica, con impegni efficaci che possano essere monitorati in modo permanente. Questa Conferenza può essere un punto di svolta, comprovando che tutto quanto si è fatto dal 1992 era serio e opportuno, altrimenti sarà una grande delusione e metterà a rischio quanto di buono si è potuto fin qui raggiungere".

Papa Francesco spiega cosi' il titolo della sua esortazione apostolica: "Lodate Dio è il nome di questa lettera. Perché un essere umano che pretende di sostituirsi a Dio diventa il peggior pericolo per sé stesso". *LaR*

COVID: PER LE STRAGI VA RINGRAZIATO L'UOMO DI NEANDERTHAL

Bisogna ringraziare quel cavernicolo dell'uomo di Neanderthal se nella provincia di Bergamo e in molte altre parti d'Europa il Covid ha fatto strage.

Lo ha confermato uno studio presentato a metà dello scorso settembre dall'Istituto Mario Negri di Milano, specializzato in ricerca farmacologica, ad un convegno ospitato dalla Regione Lombardia e pubblicato dalla rivista "Science".

Lo studio ha dimostrato che una certa area del genoma umano - in parte eredità dell'uomo di Neanderthal - si associa in modo significativo col rischio di ammalarsi di Covid-19 in forma grave.

"La cosa sensazionale – spiega Giuseppe Remuzzi, Direttore dell'Istituto Mario Negri - è che 3 dei 6 geni che si associano a questo rischio sono arrivati alla popolazione moderna dai Neanderthal, in particolare dal genoma di Vindija che risale a 50 mila anni fa ed è stato trovato in Croazia. Una volta forse proteggeva i Neanderthal dalle infezioni, adesso però causa un eccesso di risposta immune che non solo non ci protegge ma ci espone a una malattia più severa. Le vittime del cromosoma di Neanderthal nel mondo sono forse un milione e potrebbero essere proprio quelle che, in assenza di altre cause, muoiono per una predisposizione genetica".

Indirettamente lo studio spiega perché' in Africa – dove le popolazioni non hanno nel loro DNA l'eredità dell'uomo di Neanderthal – la mortalità da Covid sia stata molto ma molto più bassa rispetto all"Europa.

Lo studio dei ricercatori italiani si è concentrato su 9.733 persone di Bergamo e provincia che hanno compilato un questionario sulla loro storia clinica e familiare riferita al Covid-19. Il 92% dei partecipanti che avevano avuto Covid-19 si era infettato prima di maggio 2020. Tra questi, 12 persone avevano avuto sintomi già a novembre-dicembre 2019. All'interno di questo ampio campione sono state selezionate 1.200 persone - tutte nate a Bergamo e provincia - divise in tre gruppi omogenei per caratteristiche e fattori di rischio: 400 che hanno avuto una forma grave della malattia, 400 che hanno contratto il virus in forma lieve e 400 che non l'hanno contratto.

Le persone che avevano avuto Covid-19 severo avevano più frequentemente parenti di primo grado morti a causa del virus rispetto ai partecipanti con Covid-19 lieve o che non si erano infettati. Questo dato evidenzia un contributo della genetica alla gravità della malattia.

I campioni di DNA sono stati analizzati mediante un DNA microarray, una tecnologia in grado di leggere centinaia di migliaia di variazioni (polimorfismi) su tutto il genoma, che ha permesso di analizzare per ogni partecipante circa 9 milioni di varianti genetiche e di rilevare la regione del DNA responsabile delle diverse manifestazioni della malattia.

In questa regione, alcune persone (circa il 7% della popolazione italiana) hanno una serie di variazioni dei nucleotidi (le singole componenti che costituiscono la catena del DNA) che vengono ereditati insieme e formano un cosidetto aplotipo, ovvero l'insieme di queste variazioni.

"I risultati dello studio – indica Marina Noris, Responsabile del Centro di Genomica umana dell'Istituto Mario Negri - dimostrano che chi è stato esposto al virus ed è portatore dell'aplotipo di Neanderthal aveva più del doppio del rischio di sviluppare Covid grave (polmonite), quasi tre volte in più il rischio di aver bisogno di terapia intensiva e un rischio ancora maggiore di aver bisogno di ventilazione meccanica rispetto ai soggetti che non hanno questo aplotipo".

L'uomo di Neandertal, è un ominide strettamente affine all'Homo sapiens che visse nel periodo Paleolitico medio, compreso tra i 200 000 e i 30 000 anni fa., e scomparve per ragioni non del tutto chiare lasciando parte del suo patrimonio genetico alle poplazioni europee. *LaR*

SM La Notizia LONDRA

GRANDE GUERRA: TERRIBILI TRAUMI PER MOLTI SOLDATI ITALIANI

Uomini che gettano l'uniforme e cominciano a correre nudi, altri che iniziano a parlare come bambini, che piangono e si lamentano, altri ancora che sono percorsi da tremiti in un totale mutismo, o che delirano con una paura del diavolo e di essere posseduti da demoni...

Le ferite della guerra, di tutte le guerre, sono anche queste. Un nuovo studio della professoressa Vinzia Fiorino, storica dell'Università di Pisa, pubblicato sulla rivista Modern Italy della Cambridge University Press ritorna sul tema dei traumi e dei disturbi psichici dei soldati italiani (ma il fenomeno è comune a tutti i Paesi coinvolti) dopo la Prima Guerra Mondiale.

Si parte dai numeri, che sono enormi: solo in Italia i militari che accusano disturbi mentali sono circa 40mila, secondo alcune stime anche di più. Una emergenza che porta nel gennaio del 1918, dopo la sconfitta di Caporetto del 1917, all'istituzione di un Centro di Prima Raccolta a Reggio Emilia per cercare di gestire (e limitare) il flusso di soldati in arrivo dal fronte che vanno poi smistati nei vari ospedali psichiatrici di tutto il Paese.

"Inizialmente – spiega Vinzia Fiorino – la guerra non è considerata dai medici come la causa dei vari disturbi ma piuttosto si pensa a fattori congeniti come predisposizione ed ereditarietà, se non a vera e propria finzione. Per questo la vita negli ospedali psichiatrici e nei centri di raccolta è resa durissima, peggio che al fronte, e ad esempio i malati vengono sottoposti a scariche elettriche o applicazione di elettricità anche nelle parti intime, un orrore che si aggiunge all'orrore".

A partire dalla vasta storiografia esistente, il saggio parte dallo studio delle cartelle cliniche dei ricoverati in vari ospedali psichiatrici fra cui Roma Volterra e Trieste e mette in evidenza alcuni disturbi e comportamenti sinora poco studiati fra cui appunto la regressione all'infanzia, lo spogliarsi e correre (a volte dopo aver defecato sulla divisa dismessa), accanto a particolari declinazioni della sindrome isterica considerata sino ad allora un problema prevalentemente femminile.

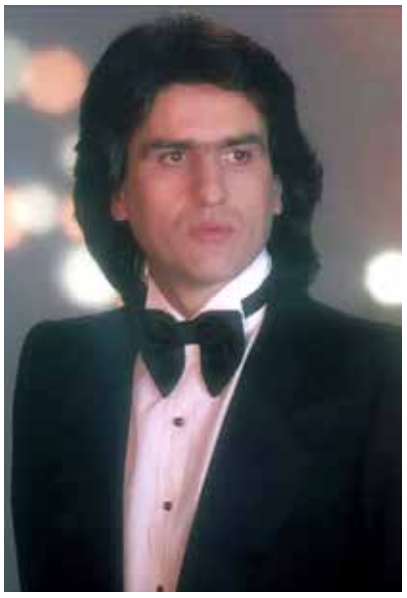
La storica dell'università di Pisa interpreta questi comportamenti alla luce di grandi mutamenti culturali in atto: la retorica dell'eroe di guerra da un lato e la massificazione dell'uomo soldato inserito in grandi corpi collettivi quali sono i primi eserciti di leva dall'altro.

"La disciplina cui erano sottoposti i soldati – sottolinea Vinzia Fiorino –aveva in qualche modo già 'bambinizzato' gli uomini togliendo loro autonomia e possibilità di decidere. Da questo punto la regressione all'infanzia riproduce il modello gerarchico di totale obbedienza della vita militare la spersonalizzazione dell'uomo soldato che nulla ha a che fare con l'idea dell'eroe solitario mette in crisi anche il modello di mascolinità e tuttavia da questo enorme crogiolo emerge un desiderio di crearsi una nuova identità, anche in spregio a quella vecchia, da qui lo spogliarsi e il fuggire nudi".

I traumi e i disturbi psichici diventano in questo modo una spia per analizzare la transizione dalla figura del soldato-eroe a quella del soldato massa in un circuito in cui entrano anche in causa gli stereotipi femminili per descrivere una mascolinità in crisi e l'emergere della massa come nuovo soggetto politico.

laRedazione

ADDIO A TOTO CUTUGNO, L' *"ITALIANO VERO"*



Addio a Toto Cutugno, uno dei simboli della canzone italiana nel mondo. Cantautore ma anche autore per grandi voci della musica leggera, in carriera ha venduto 100 milioni di copie grazie a pezzi intramontabili come "L'Italiano", "Il tempo se ne va", "La mia musica" e "Solo noi". Si è spento lo scorso agosto a 80 anni, all'ospedale San Raffaele di Milano, dove era ricoverato.

Al secolo Salvatore Cutugno, Toto era nato a Fosdinovo, in provincia di Massa-Carrara, il 7 luglio 1943. Cresciuto alla Spezia, fu avvicinato alla musica dal padre, che suonava la tromba. La batteria fu il suo primo strumento. Le prime esperienze dal vivo a vent'anni con il gruppo da lui formato Toto e i Tati. Nel 1975 arrivò il grande successo in Francia e nel 1976 il debutto sul palco del Festival di Sanremo con il gruppo Albatros, per suonare "Volo AZ 504", arrivando terzo. È la volta poi di "Nel cuore nei sensi" al Festivalbar, con la quale conquistò le classifiche con la versione francese incisa da Gerard Lenorman. Il suo album di debutto arrivò nel 1979: è "Voglio l'anima". Nel 1980 scrisse i brani dell'album di Adriano Celentano "Un po' artista un po' no".

La sua grande consacrazione artistica avvenne nel 1983 con "L'italiano", che vendette milioni di dischi in tutto il mondo. Nel 1990 arrivò la vittoria all'Eurovision Song Contest, a Zagabria, con "Insieme: 1992". Nel 2002 grande successo in Francia con "Il treno va". Il suo nome è indissolubilmente legato a quello del Festival di Sanremo, al quale aveva partecipato ben 15 volte, vincendo nel 1980, con "Solo noi", e arrivando secondo in ben sei edizioni.

LaR

"IO CAPITANO" DI GARRONE CANDIDATO ITALIANO AGLI OSCAR

"Io capitano" di Matteo Garrone, è stato scelto dall'Italia per la corsa al'Oscar 2024 che andrà al miglior film straniero.

La pellicola racconta il viaggio avventuroso di due giovani, Seydou e Moussa, che lasciano Dakar in Senegal per raggiungere l'Europa. Un'odissea contemporanea attraverso le insidie del deserto, gli orrori dei centri di detenzione in Libia e i pericoli del mare.

Per questo film Garrone ha già ottenuto il Leone d'argento alla regia all'ultima edizione del Festival cinematografico di Venezia.

"Siamo molto orgogliosi di poter rappresentare l'Italia agli Academy Awards con 'Io Capitano' e ci auguriamo che il viaggio di Seydou e Moussa possa toccare il cuore anche del pubblico americano", ha dichiarato a caldo il regista Matteo Garrone che ha scritto la sceneggiatura aseme a Massimo Ceccherini, Massimo Gaudioso e Andrea Tagliaferri.

"Da Venezia a Los Angeles: congratulazioni e un grande in bocca al lupo a Matteo Garrone. Incrociamo le dita e speriamo che il suo ultimo lavoro, 'Io Capitano', selezionato per rappresentare l'Italia agli Oscar 2024, possa continuare la sua corsa alla conquista di un pubblico quanto più internazionale" ha detto il sottosegretario alla Cultura Lucia Borgonzoni.

La commissione dell'ANICA (Associazione nazionale industrie cinematografiche audiovisive e digitali) preposta alla scelta del film italiano per l'Oscar ha indicato che "Io capitano" incarna "con grande potenza e maestria cinematografica il desiderio universale di ricerca della libertà e della felicità" e crea "un'epica del sogno che mette in scena il coraggio e il dolore che segnano da sempre le migrazioni, in una dimensione di profonda umanità".

La redazione

SM La Notizia LONDRA
CULTURA - SPETTACOLO - ECONOMIA - POLITICA - SPORT - INFORMAZIONE
Seguici in digitale anche su
COMPLITALY
A THOUSAND SOLUTIONS IN A SINGLE APP
Available on the App Store
GET IT ON Google Play

inca
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

MANTEGNA'S MASTERPIECES AT THE NATIONAL GALLERY

The National Gallery is offering the great opportunity to see six of Andrea Mantegna's monumental paintings The Triumphs of Caesar, loaned from the Royal Collection.
The Renaissance artist's greatest masterpiece are on show from 18 September 2023 at the Gallery for a period of around two years, while their home, the Mantegna Gallery at Hampton Court Palace, is closed for maintenance work.

This will be the longest period that any of these works have been shown away from their usual home at Hampton Court Palace.

Considered to be among the finest achievements in Italian Renaissance art, a total of nine canvasses were painted by Andrea Mantegna (about 1431-1506) for the Gonzaga family in Mantua, between about 1485 and 1506. Together, the nine pictures form one of the largest and most ambitious groups of Italian Renaissance paintings outside Italy. They are the most complete pictorial representation of a Roman triumph perhaps ever attempted.

Mantegna's Triumphs were acquired by King Charles I (1600-1649) in 1629 when he purchased many treasures from the Gonzaga collection. Soon after their arrival in England in 1630, they were brought to Hampton Court Palace which has remained their home for nearly 400 years.

The paintings have been housed in the Mantegna Gallery in Hampton Court Palace's Lower Orangery since the 1920s and have left the Palace only occasionally since the early 17th century. In 2022, Historic Royal Palaces closed the Mantegna Gallery for planned maintenance works, which are due for completion in 2026. During the period of closure, six of the paintings will go on display at the National Gallery, while two will remain at Hampton Court and have been on display in the Queen's Apartments since April 2023.

This display of The Triumphs of Caesar at the National Gallery is a unique opportunity for visitors to see this impressive series of six of the finest works by Mantegna in Room 14, where Peter Paul Rubens's A Roman Triumph (NG278, about 1630) has also been hung to show a later artistic response to the Triumphs, from around the time they arrived in England.

The Triumphs are displayed in frames specially designed and made by the National Gallery Framing Department.

Andrea Mantegna was one of the most celebrated artists of the 15th century. His extraordinary talents were recognised by the Marchese Ludovico Gonzaga of Mantua (1412–1478), who appointed him as his court artist in 1460.

Considered among Mantegna's finest work, The Triumphs of Caesar display his style and craftmanship superbly. Having studied antique marble sculptures as part of his training, Mantegna heavily relied on the art of classical antiquity for inspiration and as a result the painter exercised precision in outline, privileging figures which are statuesque, athletic, and imposing, conveying energy, dynamism, and power. His draperies are tight and closely folded, being studied (it is believed) from models draped in paper and woven fabrics gummed in place. The use of strong colours for the figures in the foreground contrasting with more muted colours in the background helps create a sense of perspective, optical illusion, movement, and drama.

"With the display of these supreme masterpieces of Renaissance art, lent by His Majesty the King, the public is able to see the largest selection anywhere of works by Andrea Mantegna, an artist of astounding skill, invention and pictorial brilliance", National Gallery Director Gabriele Finaldi, says.

LaRedazione

Pesellino: Londra da' spazio a poco conosciuto "Renaissance Master"

Dopo il trionfo di Donatello al V&A, il Rinascimento fiorentino prosegue alla National Gallery con Pesellino. Non è un nome roboante perché morì a 35 anni e non lasciò molte opere, che poi parecchie furono attribuite ad altri. Ci sono più notizie sul nonno Pesello, (Giuliano d'Arrigo) che lo allevò, lo mise a bottega presso di sé, lo introdusse nella cerchia dei Medici.

Siamo nella Firenze del primo '400, un secolo in cui si inciampava a ogni angolo in letterati, artisti, scienziati, condottieri, banchieri, politici e santi che hanno fatto capitoli interi della civiltà occidentale. Il Pesello, per esempio, allievo di Andrea del Castagno, aveva come creditori della sua bottega, per lavori eseguiti, Francesco Sforza e Cosimo de' Medici, lavorò con Gaddi e Ghiberti, si confrontò con Brunelleschi e affrescò la volta della Cappella della Sacrestia Vecchia di San Lorenzo con il magnifico emisfero boreale su direttive di Paolo dal Pozzo Toscanelli.

Pesellino, nato a Firenze nel 1422, si formò pertanto in tale ambiente grondante Arte e Cultura, per poi lavorare a stretto contatto anche con Filippo Lippi, specializzandosi in miniature e "pitture di cose piccole", ma con tale garbo e maniera da ricordare il Beato Angelico, non privo però di un tratto masaccesco. In particolare si rivela pittore di storie complesse con dovizia di dettagli nella celebre Pala della Trinità del 1455 eseguita per un ormai scomparso Oratorio di Pistoia, i cui frammenti furono riuniti nel primo '900 alla National Gallery, che appunto intorno a tale capolavoro ha montato la Mostra "PESELLINO, A Renaissance Master Revealed" (7 dic 2023 - 10 mar 2024)

Di particolare bellezza i Santi Giacomo e Mamas di Cesarea (quest'ultimo poco noto ma nei pressi di Pistoia c'è il grazioso borgo di San Mommè) e i due angeli in volo verso la ortodossa e accademica trinità, di realistici panneggi, movimento e prospettiva. Dipingeva molto e bene natura e animali, oltre a immagini devozionali: basterebbe la dolcissima Madonna con lo splendido Bambino, prestata dal Musee des Beaux Artes di Lione, di cui si hanno 30 imitazioni note, a farne un artista di grande valore. Lo intuì anche Vasari che scrisse "se fosse vissuto più a lungo, avrebbe realizzato molto di più di ciò che ha fatto" e lo apprezzarono parecchio anche i Medici, commissionandogli "Le storie di David" per un cassone nuziale, con dovizia di animali e personaggi attorno al fiero combattimento di David e Golia. Gli fa da pendant la raffigurazione dei "Tronfi", famoso poemetto allegorico di Petrarca, per un cassone ordinato forse per il matrimonio di Piero de Medici e Lucrezia Tornabuoni e oggi proveniente da Boston. Opere rare e quindi preziose quelle di Pesellino, che nella sua breve vita influenzò parecchi contemporanei e quindi degno di essere riscoperto e ammirato, portando a Londra un'altra ventata di quella fucina di talenti artistici che fu Firenze, culla del Rinascimento.

MARGHERITA CALDERONI

19 B 82
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

SPUNTA UNA "MADDALENA" DI RAFFAELLO

MA NON TUTTI GLI ESPERTI SON D'ACCORDO

Sarà davvero un Raffaello? In Italia è polemica per un dipinto che un pool di esperti ha attribuito al grande artista rinascimentale.

Il dipinto (su tavola di pioppo di dimensioni 46 cm per 34 cm) raffigura la Maddalena, con il volto di Chiara Fancelli, moglie del Perugino, e appartiene ad una non meglio collezione privata all'estero. Sarebbe stato fatto nel 1504.

L'attribuzione è stata annunciata a Pergola (Pesaro Urbino) a metà dello scorso settembre durante la conferenza internazionale "La Bellezza Ideale - La visione della perfezione di Raffaello Sanzio" ed è spiegata per filo e per segno in uno studio pubblicato dalla rivista scientifica "Open Science, Art and Science" sotto il titolo "La Maddalena di Raffaello ovvero quando l'allievo supera il Maestro".

Di un ritratto della Maddalena esiste una versione del Perugino alla Galleria Palatina, e un'altra a Vila Borghese attribuita alla sua bottega. Secondo gli autori dello studio, la versione di Raffaello, lui stesso allievo del Perugino, sarebbe precedente.

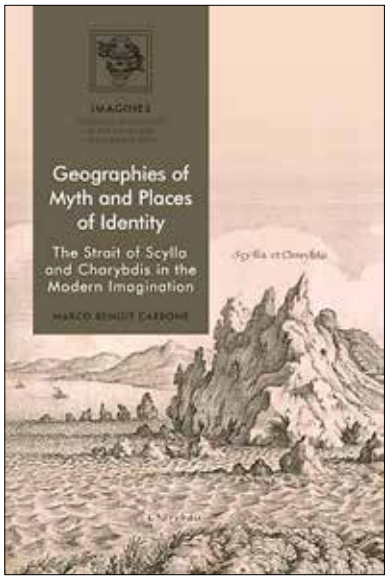
L'attribuzione al "divin pittore" si basa, tra l'altro sull'uso della tecnica dello "spolvero" per trasferire il disegno preparatorio, individuata dalle analisi di laboratorio eseguite da A.R.T. & Co, spin off dell'Università di Camerino con sede ad Ascoli Piceno. A giudizio di Annalisa Di Maria, tra i massimi esperti internazionali di Leonardo da Vinci e del Rinascimento italiano, il quadro rappresenterebbe addirittura "una svolta: il pittore di Urbino trovò un suo linguaggio, affrancandosi dallo stile di Perugino".

Vittorio Sgarbi, sottosegretario alla Cultura del governo Meloni e rispettato critico d'arte, ha pero' stroncato senz'appello l'attribuzione: "E' una patacca...Non c'è nessuna possibilità – ha dichiarato - che il dipinto propagandato come Raffaello, e annunciato a Pergola, città affettuosa, sia del maestro urbinate. È soltanto uno scoop giornalistico, dal momento che si basa su una conoscenza di pochi trattandosi di un'opera in collezione privata, con la legittima aspirazione del proprietario di possedere un Raffaello. Già è bizzarra l'idea di una Maddalena con le sembianze della moglie del Perugino, come è sospetta la pur legittima propensione di alcuni studiosi a pronunciarsi soltanto su grandi nomi: Raffaello, Leonardo, Botticelli. Perugino basta e avanza".

LaR

SM La Notizia LONDRA

Homer and the Enduring Miths of Scylla and Charybdis



Where did Homer set the marine monsters of the Odyssey? In the Strait between Calabria and Sicily, which since has been glowing with the aura of its mythological landmarks.

Travellers and tourists have played Odysseus by re-enacting his journey. Scholars and explorers have explained the myths as metaphors of whirlpools and marine fauna. The iconic Strait and village of Scilla have turned into place-myths and playgrounds, defined by the region's heritage and now at the centre of a book by Marco Benoît Carbone, Senior Lecturer of the Brunel University in London.

In the book, "Geographies of Myth and Places of Identity", published by Bloomsbury, the Italian professor observes the enduring impact of Ancient Greece on the real Strait today. The continuous rekindling of cultural and visual traditions of place in the arts, media, travel, and tourism are shaping local policies, public histories, views of development, and forms of Hellenicist identitarianism.

Elements of society have celebrated the landscape of the Odyssey, appropriated Homer as their imagined heirs, and purported themselves as the original Europeans–pandering to outdated ideological appropriations of 'classical' antiquity and exclusionary, West-centric views of the Mediterranean.

The book of Carbone is the result of ten years of study and it is also a kind of autobiographic meditation by an Italian researcher living abroad and going back to his native land.

The volume was very well received in the academic world. "This text - Scott A. Lukas, Professor of Anthropology, Lake Tahoe Community College (USA) wrote - is an exciting entry in the study of ancient Greece and antiquities. The author skillfully weaves historical analyses of Greece, Homer's Odyssey, and ancient mythology with ethnographic considerations of the contemporary Strait of Messina. A welcomed and necessary study of the significance of ancient Greek mythology in the contemporary world". Catherine M. Connors, Professor of Classics, University of Washington, was impressed by "a spacious exploration across the domains of history, memory, landscape, heritage, Eurocentrism, and possibilities for progress". *LaR*

ISPIRATA A LUCHINO VISCONTI ITALY AT FRIEZE 2023

È ruotata attorno ad un celebre film girato da Luchino Visconti nel 1974, "Gruppo di Famiglia in un Interno", l'edizione 2023 della mostra "Italy at Frieze", allestita per il quarto anno dentro la residenza dell'ambasciatore d'Italia a Londra.

"L'Italia è conosciuta in tutto il mondo come un crogiolo d'arte, e Frieze, la fiera d'arte più importante del Regno Unito e sicuramente una delle più rilevanti al mondo, è la migliore vetrina per il talento italiano. Italy at Frieze è il risultato della collaborazione che questa Ambasciata ha sviluppato con Frieze Masters e Frieze London negli ultimi 4 anni", ha sottolineato l'ambasciatore Inigo Lambertni che ha ospitato la mostra dall'11 al 13 ottobre.

Curata da Sofia Gotti, la mostra ha proposto le opere di quindici artisti nati o residenti in Italia, rappresentati da altrettante gallerie partecipanti a Frieze.

"Il tema del nostro evento di quest'anno, "Conversation Piece", è ispirato all'iconico film di Luchino Visconti del 1974 Gruppo di Famiglia in un Interno", ha indicato l'ambasciatore Lambertini presentando la rassegna E in effetti le opere di questa edizione sono sembrate condividere un interesse per la casa e gli interni. In modo simile ai "conversation pieces", le opere selezionate hanno esplorato gli spazi liminali tra pubblico e privato, dentro e fuori, morale, erotico e politico.

Sensibile a tali affinità, il progetto ha sondato il "conversation piece" come un formato espositivo in cui le relazioni informali tra le opere esposte possono rivelare storie intime o private.

"Con questa mostra – ha ancora detto il diplomatico - puntiamo a mettere in mostra il meglio dell'industria creativa italiana. Attraverso gli artisti selezionati e la serie di eventi collaterali organizzati, l'Ambasciata celebra il successo delle creazioni più innovative, diverse e rivoluzionarie di artisti moderni e contemporanei, come forma di espressione, ma anche come business di successo". *LaR*

CACCIAPAGLIA IN CONCERTO A LONDRA

Roberto Cacciapaglia, uno dei musici Roberto Cacciapaglia, uno dei musicisti italiani più famosi al mondo grazie a composizioni che sono un orecchiabile mix di classico ed elettronico, ha presentato lo scorso 30 settembre a Londra la versione pianistica del suo ultimo album, "Invisible Rainbows".

Cacciapaglia si è esibito alla Cadogan Hall, nel cuore di Chelsea, residenza della Royal Philharmonic Orchestra, dove già aveva suonato con grande successo nel 2021.

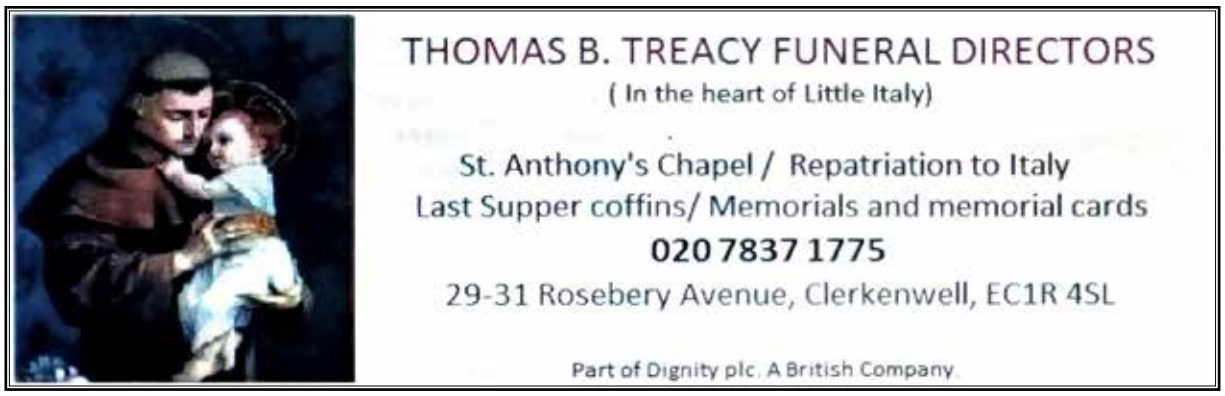
La versione per pianoforte solo del suo ultimo progetto discografico "Invisible Rainbows" è disponibile in digitale dal 22 settembre e ha debuttato al primo posto della classifica Itunes Classic Italia e al secondo posto della Itunes Classic UK.

"Invisible Rainbows – Solo Piano" comprende 10 brani e 5 interludi, ognuno legato a un colore dell'arcobaleno, ed è uscito in stereo e Dolby Atmos, sistema che porta il suono nello spazio in modo immersivo e favorisce l'ascolto in streaming di alta qualità.

Il lavoro si concentra sullo stato di presenza interiore e la propagazione del suono nello spazio, permette un' unione profonda tra ascoltatore e interprete, ed è stato registrato con 18 microfoni e una strumentazione e una tecnologia innovativa e sofisticata nel Teatrino di Corte della Reggia di Monza – Villa Reale, vero e proprio tempio del suono.

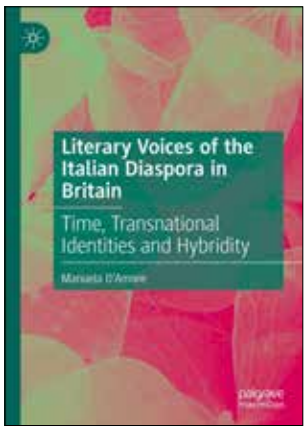
"Spesso – afferma Roberto Cacciapaglia – ho definito il pianoforte strumento centrale del mio lavoro. L'orchestra e gli strumenti elettronici sono come delle costellazioni, delle onde sonore, ma il sole, lo strumento centrale ed essenziale, rimane il pianoforte. Il pianoforte è da sempre lo strumento con cui mi esprimo, uno specchio che mi permette di tornare all'essenza".

Cacciapaglia, nato a Milano nel 1959, è sulla breccia dal 1979, con tournee in tutto il mondo, dalla Russia alla Cina passando per l'Inghilterra. Ha realizzato la colonna sonora dello show dell'Albero della Vita all'Expo 2015 di Milano e le sue composizioni più popolari sono state spesso usate negli spot pubblicitari. *LaR*



The culture of the Italian Immigration in UK

At the center of a new book



The Italian diaspora in Britain has brought to life its own culture, which is explored in all aspect in a new book by Manuela d'Amore, Associate Professor in English Literature at the University of Catania in Sicily.

The volume studies the literary voices of this diaspora including 21 authors and 34 pieces of prose, verse, and drama and shows how authors both recount the history of the migrant community in the period 1880-1980 while creatively experimenting with hybrid forms of expression and blending words with visuals.

"Literary Voices of the Italian Diaspora in Britain" discusses topical issues like migration and social integration, cultures and foods in transition, as well as plurilingualism.

Special attention is given to discussions of the horrors of the Second World War – especially on the tragedy of the Arandora Star (2nd July 1940) – to show this literary community's political commitments.

More importantly, the book tries to fill the void left by a critical tradition which has only appreciated the northern American and Australian branches of Italian writing.

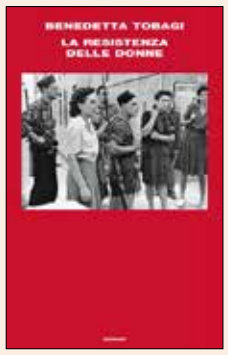
21 Italian authors working in Britan from the 1930s to today are the focus of the book which shows how the Italian community has been represented in Italian British literary works.

"The steady growth of scholarship on Italian migration to Britain –Terri Colpi of the scottish University of St. Andrews wrote reviewing the book - has been paralleled by a rich, emergent literature arising from the ranks of the Italian community, which as yet has not been given the academic consideration it merits".

According to the Italian Anerican writer Edvige Giunta "Manuela D'Amore's fascinating book tears away a veil of oblivion that has obfuscated the vibrant literature of Italian migration in Britain".

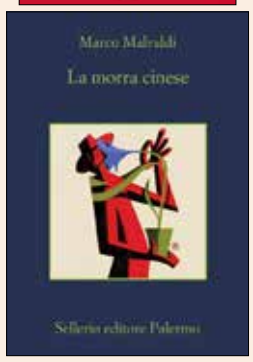
Proposte Editoriali

A cura di Ornella Tarantola - *ornella101@hotmail.com*



Benedetta Tobagi La resistenza delle donne Einaudi Vincitore premio Campiello 2023

La storia delle donne italiane ha nella Resistenza e nell'esperienza della guerra partigiana uno dei suoi punti nodali, forse il più importante. Benedetta Tobagi la ricostruisce facendo ricorso a tutti i suoi talenti: quello di storica, di intellettuale civile, di scrittrice. "La Resistenza delle donne" è prima di tutto un libro di storie, di traiettorie esistenziali, di tragedie, di speranze e rinascite, di vite. Da quella della «brava moglie» che decide di imbracciare le armi per affermare un'identità che vada oltre le etichette, alla ragazza che cerca (e trova) il riscatto da un'esistenza di miseria e violenza, da chi nell'aiuto ai combattenti vive una sorta di inedita maternità, a chi nella guerra cerca vendetta e chi invece si sente impegnata in una «guerra alla guerra», dalle studentesse che si imbarcano in una grande avventura (inclusa un'inedita libertà nel vivere il proprio corpo e a volte persino il sesso), alle lavoratrici per cui la lotta al fascismo è la naturale prosecuzione della lotta di classe. Tobagi racconta queste storie facendo parlare le fotografie che ha incontrato in decine di archivi storici. Ne viene fuori quasi un album di famiglia della Repubblica, ma in cui sono rimesse al loro posto le pagine strappate, o sminuite: le pagine che vedono protagoniste le donne. Un libro che possiede il rigore della ricostruzione storica, ma anche una straordinaria passione civile che fa muovere le vicende raccontate sullo sfondo dei problemi di oggi...



Marco Malvaldi La Morra Cinese Sellerio Editore

A Pineta è successo qualcosa che nessuno si aspettava, la destra ha vinto le elezioni amministrative, conquistando un feudo rosso più o meno dal 1946. Mentre i Vecchietti si dividono, anche Massimo ha i suoi problemi con la nuova amministrazione: infatti ha difficoltà ad ottenere l'autorizzazione per il suolo pubblico. La cosa però non gli toglie il sonno, dato che ormai, con la nascita di Matilde, la sua primogenita, non dorme da mesi. Per fortuna, anche in Comune hanno le loro gatte da pelare: il primo atto della nuova amministrazione è stata la vendita di un ampio terreno nell'entroterra a una ditta che intende realizzare un megaresort, contro il parere di varie associazioni locali (come gli ambientalisti e i cicloamatori) e con il favore di altre. Ma ben più grave è che nel parcheggio sul retro del Municipio viene rinvenuto un cadavere...

Paolo di Paolo Romanzo senza umani Feltrinelli Editore

Più o meno tutti, come Barbi – il protagonista – siamo riusciti a deludere un vecchio amico, a tiranneggiare qualcuno ingiustamente. Più o meno tutti, come lui, non siamo stati all'altezza di una storia d'amore, né abbastanza riconoscenti con chi lo meritava. Ci siamo fatti dimenticare. O peggio, ricordare nel modo sbagliato. Può esserci una seconda occasione?

Viola Ardone Grande meraviglia Einaudi Editore

Elba ha il nome di un fiume del Nord: è stata sua madre a sceglierlo. Prima vivevano insieme, in un posto che lei chiama il mezzomondo e che in realtà è un manicomio. Poi la madre è scomparsa e a lei non è rimasto che crescere, compilando il suoDiario dei malanni di mente, e raccontando alle nuove arrivate in reparto dei medici Colavolpe e Lampadina, dell'infermiera Gillette e di Nana la cana. Del suo universo, insomma, il solo che conosce. Almeno finché un giovane psichiatra, Fausto Meraviglia, non si ficca in testa di tirarla fuori dal manicomio, anzi di eliminarli proprio, i manicomi; del resto, è quel che prevede la legge Basaglia, approvata pochi anni prima. Il dottor Meraviglia porta Elba ad abitare in casa sua, come una figlia: l'unica che ha scelto, e grazie alla quale lui, che mai è stato un buon padre, impara il peso e la forza della paternità. Con la sua scrittura intensa, originale, piena di musica, Viola Ardone racconta che l'amore degli altri non dipende mai solo da noi. È questo il suo mistero, ma anche il suo prodigio.

Simonetta Agnello Hornby Era un bravo ragazzo Mondadori editore

Quello di Simonetta Agnello Hornby non è solo un romanzo su una mafia che magari non spara ma governa l'economia dell'isola, è soprattutto una storia sul potere feroce della famiglia e sul desiderio struggente di tornare alla terra in cui sono radicate identità e speranza.
Questa è la storia di due amici, di due madri, di due mogli. Siamo fra Sciacca e Pertuso Piccione, nella Sicilia occidentale. Giovanni e Santino hanno sognato entrambi un dolce riscatto, fra il volo di Gagarin, il cinema americano e la bellezza del paese in cui vivono. Giovanni deve soddisfare le ambizioni sociali della madre Cettina, Santino vuole salvare la madre Assunta dal destino equivoco al quale si è esposta per mantenere la famiglia. Cosa ci succederà da grandi? E cosa vuol dire diventare grandi?

il Fornaio ltd
EST. 1984
THE HOME OF FINE ITALIAN BREAD
il Fornaio ltd
5 Barretts Green Road, Park Royal, London NW10 7AE
T: +44 (0)20 8961 1172 F: +44 (0)20 8961 0172
www.ilfornaio.co.uk
For job opportunities please email:
tais@ilfornaio.co.uk
all inquiries welcome

SM La Notizia

Abbasso i cocktails! Non sono eco-friendly

I neo-puritani del riscaldamento globale stanno prendendo di mira i cocktail. Queste preparazioni, come suggerisce il nome dall'ortografia 'esotica', non nascono dalla tradizione italiana e, anticamente - specialmente in un preciso periodo storico in cui tutto doveva tassativamente avere un nome nella lingua nazionale - erano note nel Belpaese come "bevande arlecchine" o "polibibite". Erano, cioè, dei miscugli - miscele di diversi ingredienti alcolici, non alcolici e aromi - apparsi quando l'usanza comune era quella di bere del vino o, al massimo, un onesto distillato liscio.

Per il momento, l'obiezione degli ecologisti non riguarda tanto il contenuto alcolico, quanto piuttosto l'abitudine dei baristi di 'guarnire' le bibite con pezzetti di buccia di limone oppure di lime o, peggio ancora, con fette di frutta che perlopiù non vengono nemmeno mangiate. Uno spreco criminale, nonché un attacco all'ambiente in quanto: "Un chilo di scarti derivati dalle guarnizioni dei cocktail con limone genera all'incirca le stesse emissioni di carbonio di un viaggio di venti minuti in automobile…". Questo secondo la testata specializzata americana Food & Wine che ha recentemente analizzato la tendenza.

Un po' di buccia di frutta può bastare per quanto riguarda i cocktail 'semplici', come gin and tonic oppure rum e coca. Dove ci si dà da fare con decorazioni elaborate è con i cocktail 'tropicali', come il Mai Tai (rum, orange curacao, lime e orzata) o l'elaboratissimo Singapore Sling, prodotto 'shakerando' ghiaccio, spremute d'ananas e di limone, gin, triple sec, apricot brandy, Benedictine e qualche goccia di angostura. In questi casi l'eccesso di preparazione presumibilmente giustificherebbe l'eccesso di ornamentazione…

Certo, al confronto di simili creazioni, un semplice Martini cocktail di gin e una goccia di vermut dry - solitamente guarnito con nient'altro che un'oliva - parrebbe un monumento, se non alla sobrietà, almeno alla serietà…

LaRedazione

IL "PIZZAIOLO DELL'ANNO" TIENE BOTTEGA A CHISWICK

Nelle ultime settimane il "Napoli on the Road" a Chiswick in Devonshire Road è stato preso d'assalto. Impossibile, durante il week-end, trovare un posto a sedere senza prenotazione e si capisce il perché: i media britannici incominciando dal tabloid "Daily Mail", hanno dato molto peso alla notizia che in quel locale opera nientemeno che il "Pizzaiolo dell'Anno", Michele Pascarella.

Il prestigioso titolo di "Pizza Maker of the Year 2023" su scala mondiale è stato dato a Pascarella lo scorso 13 settembre dal panel di chef che assegna il World 50 Top Pizza Awards.

Pascarella è nato a Caserta in Campania, è arrivato a Londra all'età di 19 anni ed è considerato "un pioniere della pizza contemporanea". Di recente ha aperto un secondo "Napoli on the Road" a Richmond in red Lion Street.

L'ascesa a miglior pizzaiolo del pianeta gli sembra un riconoscimento della necessità di "spingere avanti le frontiere del gusto e dell'innovazione" nella convinzione che nel caso della pizza "non si tratta soltanto di creare l'impasto perfetto o di trovare gli ingredienti migliori" in quanto in ogni fetta entra in gioco anche "l'abilità artistica e la passione".

Pascarella ha aperto "Napoli on the Road" a Chiswick nel 2019, fa pizze dall'età di 11 anni e non è nuovo a importanti riconoscimenti essendo già entrato nella Top 50 dei migliori pizzaioli del pianeta nel 2021 e 2022.

Prima di aprire il locale di Chiswick Pascarella si è fatto le ossa proprio "on the road" come recita il nome dei suoi due locali, andando a vendere pizza nei mercati a bordo di un Ape Piaggio (il caratteristico furgoncino italiano a tre ruote).

Sull'arte per preparare una buona pizza ha dato ai lettori del tabloid "Daily Mail" questo consiglio: "Not using too many toppings, avoiding overworking the dough and staying light on the chilli oil is the secret to a perfect pizza".

Al "Daily Mail" ha anche spiegato che la sua è la prima pizzeria in UK che usa solo ingredienti di stagione e cambia quasi completamente il menù ogni tre mesi in modo da rispettare il corso della natura".

"Forget Naples. The world's best pizza is made in Chiswick", è il titolo con cui il "Times" ha dato notizia dell'incoronazione di Pascarella come Pizzaiolo dell'Anno.

LaRedazione

Garofalo

Recipe by Davide De Simone
info@garofalouk.com

Cold Spaghetti with an Asian Twist

Ingredients for 2ppl
160gr spaghetti Garofalo
100gr tuna
2 tb spoon sesame oil
1 bunch spinach
Onion
Celery
Garlic
Chili
Sesame
Ginger
1 tea spoon Brown sugar
2 Lemon jus
2 Lime jus
2 orange jus
Salt

This time we give an Asian twist to Garofalo Pasta!

Cut the tuna in long, thin strips, put a touch of oil, lime zest and save in the fridge. Blanch the spinach, cool down. add oil, lime zest and save in the fridge. In a pot, add the citrus juices with the brown sugar, onion, garlic, a slice of ginger and celery. Cook until boiling and reduced of 50%. Then add half litre of water and cook until reduced of 50% again. Add 2 table spoon of katsuobushi and make it rest for 30min in the fridge until cold. Then filter in order to obtain a clean broth. In salted boiling water, cook the spaghetti. When ready add chili oil, sesame oil, fresh chili. When cold, add the spinach and the raw tuna. Mixing carefully in a bowl without breaking any of the ingredients. Season with salt or a splash of soy sauce.

Serve the pasta in a plate, finish the dish with the cold broth, and sesame on top.

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

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

2021 Travellers' Choice Tripadvisor

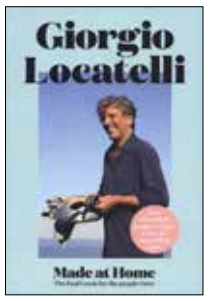
etnacoffee
sicilian street food

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"

STEWED CUTTLEFISH WITH PEAS AND MINT

Cuttlefish stewed like this has a very special texture, tenderness and umami. It is typical of Venice, where it is served with soft white polenta, cooked in water and salt for around 45 minutes. White polenta is traditional with fish, and golden polenta with meat – but it is also good with polenta that has been allowed to become cold and then fried or with some toasted bread seasoned with olive oil and freshly ground black pepper.

Serves 6

cuttlefish 2 large, (about 1kg each), cleaned
olive oil
onion 1 large, finely chopped
bay leaves 2
white wine 1 glass (70ml)
tomato purée 3 tablespoons
fresh podded peas 300g
fresh mint leaves 1 small bunch,mchopped
sea salt and freshly groundmblack pepper

1 Cut the cuttlefish into strips about 1cm wide. 2 Chop the tentacles. 3 Heat some olive oil in a large pan, add the onion and cook gently until soft and translucent. 4 Put in the cuttlefish and cook gently for 10 minutes, then add the bay leaves and the white wine and bubblem up to evaporate the alcohol. 5 Add the tomato purée and just enough water to cover the cuttlefish. 6 Cover the pan with a lid and cook for 1 hour, then put in the peas andmcontinue to cook for another 10 minutes. 7 Add the chopped mint, taste and season.

SOUTHERN ITALIAN COOKING

by Francesco Mazzei

QUAGLIE MARINATE ARROSTO

ROAST MARINATED QUAIL

If the sun shines and you find yourself with a sunny weekend, this is such a great dish for a barbecue – it's how I would always cook it in South Italy.

Marinate the quail on Saturday night and get your friends round for a barbecue the next day. Serve it with some simple salads or vegetables from the Vegetali and Antipasti chapters (see pages 176 and 20) and you've got a beautiful, light al fresco feast.

Quail are small birds and have a tendency to dry out easily, so marinating the birds helps keep them moist. If you're using the barbecue, wrap the potatoes in foil and tuck them among the coals to roast. I've given you instructions for cooking the dish indoors as well as unfortunately the UK weather isn't always so kind to us.

The key to this dish is to keep back the quail marinade for the sauce – the fluffy potatoes soak it up like a sponge and it gives the whole dish so much extra flavour. You could try marinating duck breasts in the same way.

SERVES 4

8 quail, 160 – 180g each
50g sultanas
5g smoked paprika
5g thyme
50ml extra virgin olive oil
175ml Passito di Pantelleria, Marsala or Greco di Bianco wine
2 tbsp red wine vinegar
sea salt and freshly ground black pepper

FOR THE MASHED POTATO

4 large Cyprus potatoes

Spatchcock the quail and put them in a large non-metallic dish or sealable container that fits all the quail in one layer.

In a bowl, mix all the remaining ingredients and pour over the quail. Cover with cling film or a lid, place in the fridge and leave to marinate overnight. The next day, preheat the oven to 200ÅãC / fan 180ÅãC /gas 6. Wash the potatoes well then cut a cross in the top of each. Place on a tray and bake for 50 minutes to 1 hour, until soft. Set aside while you cook the quail – they should stay warm.

Preheat a grill on its highest setting. Lift the quail out of their marinade (reserve the marinade) and place, bone-side up, under the hot grill for 10 minutes. Turn them over and continue to grill for 15 minutes until golden. Meanwhile, reheat the reserved marinade.

To check the quail are cooked, cut along the breastbone and check there are no bloody juices (or use a thermometer pushed into the fleshy part and check it reads 75ÅãC). Set aside to rest for 5 minutes.

Scoop the insides of the potatoes out into a bowl – they should be fluffy like mashed potato. Season with salt and pepper, then divide among warm serving plates, pile a quail on to each plate and spoon lots of the hot marinade over the top.

La Cucina Siciliana

di Enzo Oliveri
info@thesiciliianchef.co.uk

SFINCI DI SAN GIUSEPPE

INGREDIENTS

60 grams butter
250mls/1 cup water
185 grams plain flour
3 eggs
finely diced candied orange peel

METHOD:

In Sicily these pastries (similar to the Neapolitan zeppole) were traditionally prepared for the Feast of St. Joseph (on March 19) and are very popular in Palermo. The word "sfinci" (means sponge and apparently comes from the Arabs who ruled Sicily for more than a century.

Put the butter and water into a pan and place on a medium heat - bring to the boil.

When boiling and the butter has melted, remove from the heat and add the flour, stir quickly until the mixture forms a ball and then place back on a low heat. Cook for a minute - stirring constantly.

Place the mixture into a bowl and allow to cool.

When cool add the eggs one at a time, making sure they are well incorporated before adding the next. Finally stir through the diced candied orange peel.

They are now ready to cook or you could cook them later - make sure you cover the mixture with plastic wrap and store in the fridge until ready to use.

The dough expands quite a bit during frying so you'll only need to use about a tablespoon of dough for each doughnut. I use a very small ice-cream scoop to help deliver the correct portion of dough.

As they cook, they will expand in stages, so it's important not to overcrowd your pan. When golden and cooked through, place them on paper towels to drain and then toss them when still warm through caster sugar.

SM La Notizia LONDRA

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
Lunedi/Venerdi dalle 08:15 alle 12:30
È possibile prenotere appuntamenti on line atraverso 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 Venerdi: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
Oriel 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)*
Martedi, mercoledi e giovedi:
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 Cocozza
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.
111Piccadilly, 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.unicredtgroup.eu

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

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

PATRONATI

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

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

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

PATRONATO ITAL-UIL (UIM)
Istituto di Tutela ed Assistenza ai
Lavoratori della Unione Italiana
del Lavoro (U.I.L.)
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 OHU.
T: 01274 721 612

AVVOCATI

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

BELLUZZO & PARTNERS LLP
38 Craven Street
London WC2N 5NG
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

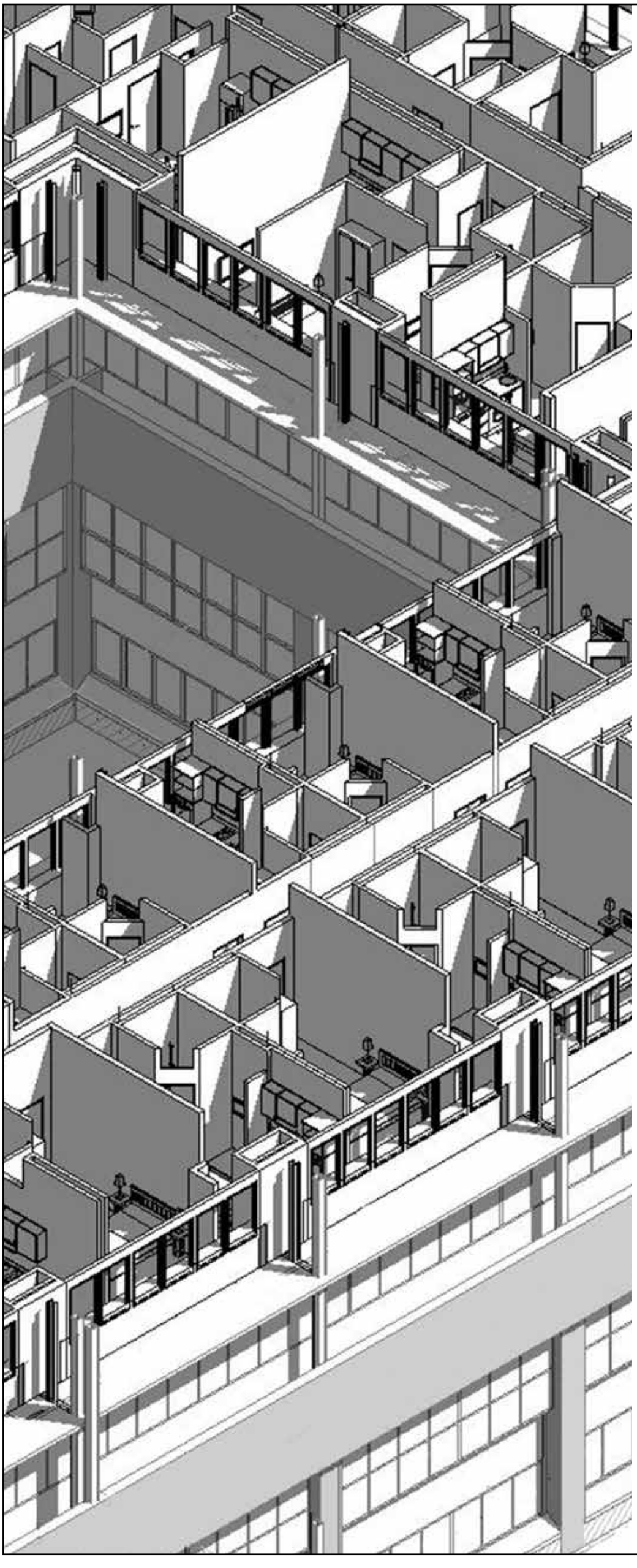
MEDICO FIDUCIARIO DEL CONSOLATO G.P. (N.H.S.)
D.ssa Orietta EMILIANI
32 Eardley Crescent. London SW5 9JZ
T: 020 7373 0140 - F: 020 7244 6617
Mobile: 07531-728424

AEROPORTI

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

SM La Notizia LONDRA

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

CHAS Constructionline SafeContractor The Parliamentary Review BEST PRACTICE REPRESENTATIVE

CiBi 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

order@cibimarket.com

+44 208 459 8101 Office

+44 7454 965212 Rosa

+44 7454 889128 Aldo

PETRIZZELLI EXTRA
VIRGIN OLIVE OIL
COLD PRESSED 3 LITERS

(1 IN A BOX)
COD: ITA.L030