



# La Notizia LONDRA

CULTURA - SPETTACOLO - ECONOMIA - POLITICA - SPORT - INFORMAZIONE

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

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



## GIORGIA IN UK DA RISHI PER SUMMIT AI

### ASSE LONDRA-ROMA SI RAFFORZA

Il premier britannico Rishi Sunak organizza il primo summit mondiale sull'intelligenza artificiale e qual è l'unico capo di governo che risponde all'invito? L'Italia, con Giorgia Meloni. Nessun grande Paese ha mancato all'appuntamento - dai cinesi agli americani passando per francesi e tedeschi - ma nessuno si è presentato con il "numero uno".

Lo scorso 2 novembre a Bletchley Park, dove si è svolto il summit, c'è stata un'ulteriore conferma dei rapporti privilegiati che Giorgia Meloni coltiva con Rishi Sunak e Meloni, già evidenti nei mesi scorsi e palesemente facilitati dall'appartenenza alla stessa famiglia politica e a dispetto della Brexit.

Tra l'altro un giorno prima del vertice sull'intelligenza artificiale è spuntata una conversazione telefonica (carpita da un comico russo che si spacciava da leader africano...) dove la premier italiana non nasconde i rapporti difficili con gli altri Paesi dell'Unione Europea e si sfoga per il mancato aiuto sul problema emigrazione, per il fatto



che i partners Ue "non rispondono al telefono".

"L'Europa - si lamenta Giorgia Meloni nell'improvvisa telefonata parlando di emigrazione - ha pensato per un sacco di tempo che poteva risolvere il problema limitandolo all'Italia. Quello che non capiscono è che è impossibile. Il

problema è che gli altri non se ne curano e tutti concordano che l'Italia deve risolvere questo problema da sola... Il problema è che agli altri non interessa, non rispondono al telefono".

Il telefono con l'amico Rishi è invece

*Segue a pag. 9*

## SANTA CLAUS E CHRISTMAS TREE BATTONO GESÙ BAMBINO

Povero Gesù Bambino: benché il compleanno sia il suo viene battuto su tutta la linea sia da Santa Claus che dall'Albero di Natale nella hit parade dei simboli top del 25 dicembre.

Secondo un sondaggio italiano fresco di stampa Gesù Bambino è soltanto un lontano terzo quando si tratta di scegliere i simboli che più rappresentano la più importante festa del calendario: al primo posto c'è l'albero di Natale (40%) che stacca Babbo Natale (19%) e il Presepe con Gesù Bambino (17,5%). A seguire la stella di Natale (8%), il calendario dell'avvento (6%), il pupazzo di neve (6%) e la calza (3,5%).

L'addobbo dell'albero è anche il momento cult di tutte le festività di Natale (25%), seguito in questa speciale classifica dalla cena della Vigilia (17%) e dal pranzo di Natale (15%).

Alla domanda su chi incarna meglio la "magia" del Natale gli italiani non hanno dubbi: Santa Claus svetta come l'indiscusso protagonista, gettonato dal 79% degli intervistati.

Il sondaggio è stato realizzato da



AstraRicerche e commissionato dal Magico Paese di Natale, una delle principali manifestazioni europee legate al periodo natalizio, giunta alla 17ª edizione e in programma dall'11 novembre al 17 dicembre nei paesi di Govone, Asti e San Damiano d'Asti, in Piemonte.

Dal sondaggio è emerso che al tanto amato Natale gli italiani incominciano a pensare con largo anticipo. Quattro su dieci iniziano a prepararsi concretamente già a novembre. E sono otto su

dieci quelli che addobbano le proprie case con gli oggetti e le decorazioni natalizie.

Chi si prepara al Natale in anticipo lo fa per godere per più tempo di tutto ciò che questo periodo porta con sé. Al primo posto - segnala il sondaggio - c'è la felicità nel vedere a casa gli oggetti tipici del Natale (30%), seguita dall'aria di serenità e di famiglia che fa respirare (27%), dal poter tornare bambini andando indietro nel tempo, (22%) e dalla "magia" (18%).

LaR

## NATALE, MA COME SEI CAMBIATO!

Le abitudini di consumo durante il periodo natalizio a Londra e nel Regno Unito hanno osservato una trasformazione negli ultimi due decenni. I progressi tecnologici, le tendenze sociali e l'evoluzione del commercio hanno influenzato in maniera significativa il modo in cui le persone fanno shopping e vivono le festività. Facciamo il punto in questo Natale 2023, esplorando come sono mutati i consumi londinesi dal dicembre 2000 ad oggi, guardando ai valori storici e agli sce-

nari attuali.

E-commerce e Shopping online. Una delle trasformazioni più importanti è stata la crescita del commercio online. Nel 2000 gli acquisti online durante il periodo natalizio erano ancora una novità e la maggior parte delle persone si recava principalmente nei negozi fisici. Tuttavia, negli ultimi anni, il commercio elettronico ha registrato un incremento esponenziale. Se nel

*Segue a pag. 18*

## ITALIA STRARIPANTE AL WORLD TRAVEL MARKET

*Segue a pag. 8*

## A Londra la nuova Napoli che studia e che canta

*Segue a pag. 7*

## La Liguria si promuove alla grande con il pesto sul Tamigi

*Segue a pag. 9*

## "CERVELLI IN RIENTRO" SUL PIEDE DI GUERRA PER TAGLIO A INCENTIVI

*A pag. 11*

## IL CIRCOLO A CHELSEA L'ITALIAN CHRISTMAS MARKET 2023

Appuntamento il 10 dicembre per l'Italian Christmas Market, "un'occasione per grandi e piccini per festeggiare il Natale con shopping, face painting, Babbo Natale e storie per bambini lette da Ornella Tarantola".

Il Circolo - Italian Cultural Association da 25 anni organizza con successo l'evento per raccogliere fondi per borse di studio, premi e progetti inerenti alla cultura italiana.

Per l'edizione 2023 è stata ancora una volta scelta come location la Chelsea Old Town Hall su King's Road, con orario dalle 10.30 alle 17.30. In programma anche una lotteria con "fantastici premi".

LaR

# MELONI INGANNATA AL TELEFONO: SU UCRAINA SERVE VIA D'USCITA

Credeva di parlare con il presidente della Commissione dell'Unione Africana, invece all'altro capo del telefono c'erano due 'impostori' russi, già artefici di diversi scherzi famosi in patria e all'estero. Così la premier Giorgia Meloni, nel corso di un colloquio che doveva essere privato ma che invece è stato poi diffuso a inizio novembre, si lascia andare a commenti in particolare su questi legati all'immigrazione, e anche alla situazione in Ucraina, probabilmente quella che più interessava ai due prankster.

Al finto presidente africano, in una telefonata Meloni ha raccontato lo scorso 18 settembre dei flussi migratori molto importanti sofferti dall'Italia nell'ultimo anno, parlando di una "situazione difficile su tutti i fronti, umanitaria, logistica, di sicurezza: stiamo lavorando con la Ue sul memorandum per migliorare la situazione". Meloni ribadisce che "bisogna capire che non possiamo risolvere solo noi il problema" e si lamenta che gli altri leader Ue "non rispondono al telefono".

Poi gli impostori russi fanno virare la conversazione sull'Ucraina, dicendo di temere che la controffensiva di Kiev non porti a grandi risultati e che la guerra si prolunghi ancora per molto tempo (con tutte le conseguenze del caso sull'export di grano verso l'Africa): Meloni risponde di "vedere molta stanchezza da tutte le parti" e che "siamo vicini al momento in cui tutti capiranno che abbiamo bisogno di una via d'uscita. Il problema è trovare una via d'uscita accettabile che non distrugga il diritto internazionale" ribadendo in ogni caso il diritto di Kiev alla propria sovranità.



A quel punto, dall'altro capo del telefono dicono di non apprezzare il nazionalismo spinto dell'Ucraina, ma Meloni si dissocia: "in Ucraina stanno facendo quello che devono fare, quello del nazionalismo è un problema che ha Putin".

Sull'equivoco che ha portato alla telefonata e alla sua diffusione, la premier si è detta molto dispiaciuta e ha accettato le dimissioni del suo Consigliere diplomatico Francesco Talo' per i mancati controlli.

In effetti è emersa un'assenza di filtri nell'accesso alla premier davvero preoccupante: Gorgia Meloni si era resa conto che qualcosa non quadrava dall'insistenza delle domande sull'Ucraina e aveva chiesto allo staff di Palazzo Chigi una verifica a posteriori, caduta anch'essa nel vuoto, benché non si sarebbe trattato di una verifica difficile. *LaR*

# DOPPIO PREMIO AL CONSOLE GENERALE BELLANTONE

PER I RISULTATI OTTENUTI

L'organizzazione britannica Embassy Network ha conferito al Console Generale d'Italia a Londra Domenico Bellantone il duplice premio di Console europeo 2023 e di Console dell'anno.

La premiazione ha avuto luogo lo scorso 14 novembre alla Royal Over Seas League, nel quadro della Conferenza sulle Migrazioni e sui Servizi Consolari.

Il premio di Console europeo 2023 è stato conferito da un comitato indipendente che ha valutato le candidature sulla base dei risultati ottenuti nel corso dell'anno, delle innovazioni introdotte e dei servizi prestati alla comunità di appartenenza.

I sei vincitori dei premi regionali (Europa, Africa, America, Medio Oriente, Oceania e Caraibi) hanno poi concorso alla votazione per Console dell'anno da parte della platea composta dai membri del corpo diplomatico e consolare presenti che a grande maggioranza ha orientato le proprie preferenze sul Console Generale Bellantone.

La cerimonia di premiazione è stata officiata dal Direttore per gli Affari Consolari del Foreign Office, Jennifer Anderson.

Ricevendo il duplice riconoscimento il Console Generale Bellantone ha sottolineato come si tratti del frutto di un lavoro di squadra che - sotto l'egida della Farnesina - è stato raggiunto grazie al generoso impegno del personale del Consolato: "è un traguardo che abbiamo conseguito insieme, che insieme celebriamo e che insieme vogliamo dedicare all'Italia e alla straordinaria comunità italiana che giornalmente serviamo con dedizione ed entusiasmo". *LaR*



# SEMPRE PIÙ PENSIONATI ITALIANI ALL'ESTERO



In crescita i pensionati italiani all'estero: sono saliti a oltre 1,2 milioni, con quasi 285mila migranti di oltre 85 anni e circa 398mila tra 75 e 84 anni.

Questi dati sono stati resi noti lo scorso 10 ottobre a Roma in occasione della conferenza "L'Italia delle partenze e dei ritorni. Pensionati migranti di ieri e di oggi".

L'emigrazione della terza età - ha spiegato Delfina Licata, sociologa della fondazione cattolica Migrantes - "viene monitorata annualmente e vede una costante crescita, soprattutto dopo la crisi pandemica".

Nel gennaio 2022 l'Istituto nazionale di Previdenza Sociale (Inps) ha pagato fuori dei patrii confini 317.000 pensioni in

160 Paesi, e cioè il 2,3% di tutte le pensioni erogate nella Penisola.

Si tratta di "una tendenza importante di cui dobbiamo essere consapevoli - ha indicato Luigi Maria Vignali, Direttore Generale per gli italiani all'estero e le politiche migratorie della Farnesina - intanto perché a questi italiani che si trasferiscono in tarda età all'estero dobbiamo dare dei servizi e dobbiamo essere pronti ad assisterli e a tutelarli; poi, dobbiamo creare le condizioni perché queste partenze non avvengano". *LaR*

# ITA: NEW DIRECTOR FOR THE FOREIGN NETWORK



Amedeo Scarpa is the new Central Director for the Foreign Network of ITA - Italian Trade Agency (ICE) and coordinates over 100 overseas units, both permanent and temporary offices, around the world.

He holds 31 years of experience at ITA, out of which 20 in foreign countries: Brazil, Saudi Arabia, Kuwait, India, People's Republic of China, Spain, Syria, United Arab Emirates, Pakistan, Oman.

At the Rome ITA headquarters, he was responsible for the planning, execution and control of activities for the promotion of Made in Italy industrial technologies, as well as building and construction materials, interior decoration and furnishing. He also directed the office in charge for the coordination of worldwide ITA offices' network.

Graduated cum laude with a Master's in Political Sciences and International Relations at "La Sapienza" University in Rome, he specialised in European Union law, policies and regulations and attended several postgraduate specialisation courses, including those for the diplomatic career on EU policies and regulations, and for international organisations.

He was appointed Central Director for the Foreign Network of ITA last July. *LaR*

## SALVO

dal 1968

The Italian Food Supplier

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

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

Shop online  
Salvo1968.co.uk



# MANGIA ITALIANO, OVVERO IL BENESSERE CON IL GUSTO

## MOLTI EVENTI IN UK PER LA SETTIMANA DELLA CUCINA



“A tavola con la cucina italiana: il benessere con gusto”: questo il tema attorno al quale è stata organizzata dal 13 al 19 novembre la Settimana della Cucina Italiana nel Mondo, giunta all’ottava edizione.

“La cucina – ha dichiarato l’ambasciatore Inigo Lambertini dando il via alla kermesse in Uk - è la quintessenza del saper vivere all’italiana, un approccio alla cultura alimentare che è estremamente apprezzato nel Regno Unito dove l’attenzione alla sostenibilità cresce di pari passo con la consapevolezza di ciò che portiamo a tavola ogni giorno. È questo che il vero valore aggiunto della Dieta Mediterranea: essa è la ricetta perfetta per il nostro benessere e per un rapporto armonico con il mondo che ci circonda”.

“Ma un’alimentazione sana - ha sottolineato il diplomatico - non vuol dire rinunciare alle infinite potenzialità offerte da ingredienti genuini e di qualità. Dobbiamo riscoprire le dimensioni del gusto e, con esso, la sto-

ria che lega ciascun piatto al territorio di cui è espressione.”

Ricco, come sempre, il calendario di eventi. Lunedì 13 novembre, la Settimana si è aperta con gli “Hospitality Awards”, cena di gala organizzata dal Consolato Generale d’Italia a Londra con APCI-UK (Association of Professional Italian Chefs in the UK), Institute of Hospitality e UK Confederation per celebrare le eccellenze culinarie e l’ospitalità italiana e distribuire premi in 15 distinte categorie che coprono tutti i settori dell’industria dell’ospitalità.

Martedì 14 novembre, l’ambasciatore ha ospitato un dibattito su “Food, sport and well-being - The role of a balanced diet and exercise”, organizzato con ICE Londra e l’Accademia Italiana della Cucina con il coinvolgimento di esperti di sport, alimentazione e salute. Si è discusso il legame fra alimentazione sana, attività fisica e un corretto stile di vita. Protagonisti della serata: Roberta Re (Direttrice di Cambridge Food Science), Federica Amati (nutrizionista, Imperial college), Ranulf

Crooke (medico sportivo, University College of London) e Matt Dawson, ex capitano della squadra inglese di rugby ed ora commentatore sportivo.

Lo stesso giorno, il Consolato Generale d’Italia a Edimburgo ha organizzato a Belfast l’evento “Sostenibilità a tavola: Il contributo di ognuno per la propria salute” alla presenza di rappresentanti istituzionali nordirlandesi.

Mercoledì 15 novembre, all’Istituto di Cultura di Londra Giorgio Locatelli - uno degli chef italiani più noti e grande promotore della cucina e della cultura italiana - ha condiviso le storie della sua affascinante carriera e discusso di come il cibo italiano sia cambiato nel corso degli anni.

In parallelo, l’Accademia Italiana della Cucina ha presentato alla Camera di Commercio italiana, il volume a fumetti “History of the Italian Cuisine”. Alla serata ha partecipato Roberto Costa, CEO di RC Group, gruppo di ristoranti italiani a Londra.

Giovedì 16 novembre, in ambasciata lo Chef Fabio Pisani (de “Il luogo di Aimo e Nadia” a Milano, 2 stelle Michelin) ha allietato il pubblico con la dimostrazione di uno dei suoi celebri piatti e in conversazione con la giornalista Alessandra Rizzo (Sky News) ha discusso della cucina sana e di qualità, del connubio fra artigianalità degli ingredienti e creatività dello chef, dell’importanza della formazione per le giovani generazioni. Sempre su questa linea, giovani chef italiani di Londra si sono cimentati nella preparazione di loro creazioni, a riconoscimento dell’importanza del sostegno ai professionisti emergenti. Ospite d’onore della serata Mirco Carloni, Presidente della Commissione Agricoltura della Camera dei Deputati, che ha presentato la candidatura della cucina italiana alla Lista Rappresentativa del Patrimonio Culturale Immateriale dell’Umanità dell’UNESCO.

La rassegna si è chiusa domenica 19 novembre con la tradizionale cena dell’Accademia Italiana della Cucina che quest’anno ha avuto luogo al ristorante “Al Mare” dell’Hotel Carlton Tower Jumeirah. Per l’occasione, lo chef Giuseppe Parisi ha proposto un menu tratto dalla tradizione napoletana.

# ITALIAN KNIGHTHOOD TO UK FASHION DESIGNER PAUL SMITH

Paul Smith Up on proposal of the President of the Italian Republic, the Knighthood of the Order of the Star of Italy has been conferred upon Sir Paul Smith, a leading figure in British fashion and a long-standing friend of Italy.

Sir Paul Smith has always maintained an indissoluble bond with Italy. The majority of his creations, including the fabrics employed, are produced in Italy, showcasing the excellence of Italian manufacturing and craftsmanship. This close relationship with Italy has often been underscored and celebrated by Sir Paul himself, through his unique ability to blend Italian tradition and quality in textiles and fashion.

His cross-cutting vision of fashion, which masterfully balances a classic style with colourful humour, has also found its place in the Italian fashion market. Sir Paul has not only captured the heart of Italians with his distinctive style but has also drawn inspiration and knowledge from their rich tailoring tradition.

For these reasons, and for his ongoing commitment to promoting Italian excellence in the world of fashion, the President of the Italian Republic deemed it appropriate to bestow upon



Sir Paul Smith the high honor of the Knighthood of the Order of the Star of Italy.

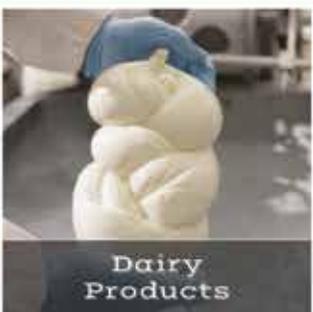
The official ceremony took place on the 31st of October at the Residence of the Italian Ambassador in London, who presided over the event in the presence of Italian Minister of Enterprises and Made in Italy Adolfo Urso, as well as distinguished guests, representatives of the world of fashion, and numerous personalities from the British and Italian cultural landscape.

La Redazione



Italian Food  
Crafted, Imported & Delivered with Passion  
Since 1966

WWW.CARNEVALE.CO.UK



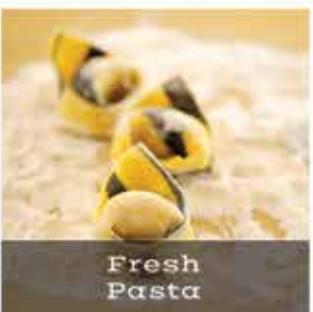
Dairy Products



Premium Sausages



**CARNEVALE**  
Established 1966  
Prodotti di Qualità



Fresh Pasta



Cured Meats

**C. CARNEVALE LTD**

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

**BRANCHES**

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



Genova sta cambiando pelle grazie ad una serie di importanti progetti in corso di realizzazione: l'Alta Velocità, la nuova linea ferroviaria Milano-Genova ed il completamento del Terzo Valico, oltre ai nuovi piani di sviluppo

per la città e in particolare per il porto resi possibili grazie ai soldi europei del PNRR: con questo messaggio di fondo il sindaco della "Superba" Marco Bucci è stato in missione a Londra dal 9 al 12 di novembre, su invito del nuovo Lord



# GENOVA STRINGE RAPPORTI CON LA CITY

## SINDACO BUCCI A LONDRA SU INVITO LORD MAYOR

Mayor della City of London, Michael Mainelli.

A capo di quella che è senz'altro la città più english d'Italia, Bucci si è detto interessato a stringere i rapporti con la City e ha firmato con Mainelli una "lettera di intenti" per collaborazioni nei campi del trasporto via mare, del rinnovamento urbano e dell'istruzione.

Ospite la sera del 9 novembre di una cena in suo onore organizzata dal Club di Londra con a capo sir Rocco Forte, Bucci ha potuto illustrare in dettaglio i grossi progetti di trasformazione in corso a Genova il giorno dopo durante un evento all'Ambasciata d'Italia.

In una conversazione con il pubblico moderata dalla giornalista del Sole 24 Ore Nicol Degli Innocenti, il Sindaco ha anche approfondito il ruolo dell'università e del mondo della ricerca presentando il nuovo progetto site start up, in aggiunta al Great Campus Scientifico e Tecnologico di Erzelli, e la



posa del cavo sottomarino per la trasmissione di big data, a breve operativo nel capoluogo ligure.

L'evento in Ambasciata è stata l'occasione per annunciare la "lettera di intenti" tra Genova e la City e il fatto che il Premio Paganini (un concorso per violinisti in onore del più celebre musicista nato a Genova, Niccolò Paganini) sarà portato a Londra nell'ottobre 2024.

La serata si è conclusa con un'esibizione della violinista olandese Hawijch Elders, quarta classificata alla Edizione 2023 (la cinquantottesima) del Premio Paganini.

L'11 novembre una delegazione di Genova con a capo Bucci ha partecipato alla sfilata de Lord Mayor's show, la parata annuale dedicata all'elezione del Sindaco della City of London.

LaRedazione

## LICEO ANGLO-ITALIANO A LONDRA: LA BATTAGLIA CONTINUA

La battaglia per far nascere a Londra un liceo anglo-italiano sulla falsariga di Paesi come la Francia continua: lo scorso 30 ottobre il gruppo di genitori che promuove quest'iniziativa ha avuto modo di discuterne in videochiamata con il sottosegretario agli Esteri Giorgio Silli che "si è mostrato molto disponibile e ha detto che probabilmente verrà in missione nella prima metà di dicembre".



A quanto ha indicato il comitato genitori (più di trecento, attivi su un sito Facebook) Silli "ci ha spiegato qual è la situazione italiana per quanto riguarda i finanziamenti delle scuole fuori dall'Italia e ha voluto comunque che gli mandassimo il progetto della scuola bilingue che è stato messo a punto dalla Sial".

Il comitato si sta anche interessando al fatto che - a quanto ha appreso - lo stato italiano finanzia insegnanti in scuole pubbliche inglesi "dove ci sono pochissimi italiani e dove le lezioni vengono tenute in lingua inglese, riducendo l'insegnamento della lingua italiana ad un mero e povero cumulo di nozioni che nulla ha a che vedere con la promozione della cultura italiana".

LaR

## Per Alpini in UK messa con la cornamusa



Gli Alpini in Gran Bretagna hanno celebrato lo scorso 22 ottobre il 95mo anniversario della loro Sezione, la prima all'estero, fondata nel 1928. Lo hanno fatto con una messa alla Chiesa Italiana di San Pietro in Clerkenwell, celebrata da Padre Alberto, presente l'Addetto alla Difesa Ammiraglio Angelo Virdis

Durante la funzione religiosa l'organo

è stato suonato dall'Alpino Pio Sagrillo che è nato in Gran Bretagna da genitori italiani (il padre era stato prigioniero di guerra), ha prestato servizio nella Brigata Alpina Cadore, studiato musica al conservatorio di Castelfranco Veneto ed è professore di Musica.

Specializzato a Glasgow nel suono della "bagpipe", Pio ha usato la cornamusa scozzese per "il Silenzio fuori

ordinanza" a cui è seguita la lettura della Preghiera dell'Alpino letta dal presidente della sezione Roncarati in memoria di coloro che sono "andati avanti" nei 151 anni trascorsi dalla fondazione, nel 1872, del Corpo degli Alpini.

Nel parco di Villa Scalabrini, a Shenley, la Sezione UK ha eretto un monumento all'Alpino, inaugurato nel 2008, in occasione dell'80mo di fondazione della stessa, presente l'allora Presidente nazionale Perona

LaR



Est. 2003

# CIBOSANO

AUTHENTICALLY ITALIAN

@cibosanoldt

20 ANNIVERSARIO

**Head Office**

☎ 01992 804 716 ✉ orders@cibosano.co.uk

📍 Unit 4, I.O. Centre, Lea Road, Waltham Cross, Waltham Abbey, EN9 1AS

**Scotland Branch**

☎ 01506 901 557 ✉ scotlandorders@cibosano.co.uk

📍 Unit 19, Inchwood Park, Starlaw Road, Bathgate, Edinburgh, EH48 2FY

# GLI IMMIGRATI CLANDESTINI? PORTIAMOLI IN ALBANIA

Sulla scia del premier britannico Rishi Sunak, che ha puntato sulla controversa deportazione degli immigrati clandestini in Ruanda, anche Giorgia Meloni si gioca una carta estera: la presidente del Consiglio italiano vuole dirottare ogni mese verso l'Albania tremila extracomunitari recuperati in mare.

Tra Ruanda e Albania c'è però una grossa differenza: Sunak vorrebbe (o avrebbe voluto...) sistemare per sempre gli immigrati nel Paese africano mentre in Albania gli immigrati clandestini (solo maschi maggiorenni in buona salute) ci resterebbero un tempo limitato, tempo per vagliare se meritano o no lo

status di profugo o vanno (almeno in teoria) espulsi. Dopo il vaglio l'Italia si riprenderebbe quelli con il diritto allo status di rifugiato mentre gli altri potrebbero rimanere detenuti fino a 18 mesi prima di un'espulsione dall'Albania (verso quali Paesi non è chiaro...)

L'accordo (chiamato "Protocollo d'intesa" tra Italia e Albania in materia di gestione dei flussi migratori) è stato solennemente firmato lo scorso 6 novembre a Palazzo da Giorgia Meloni e dal premier albanese Edi Rama. È un'intesa-quadro e molti passaggi sono soggetti a possibili modifiche.

"L'Albania - ha spiegato Meloni - darà la possibilità all'Italia di utilizzare alcune aree in territorio albanese nelle



quali l'Italia potrà realizzare, a proprie spese, sotto la propria giurisdizione, due strutture dove allestire centri per la gestione dei migranti illegali. Queste strutture potranno accogliere inizialmente fino a tremila persone, che rimarranno in questi centri il tempo necessario a poter velocemente espletare le procedure per la trattazione delle domande di asilo ed eventualmente ai fini del rimpatrio". L'accordo "non riguarda i minori, non riguarda le donne in gravidanza, non riguarda gli altri soggetti vulnerabili".

I centri albanesi per gli immigrati recuperati in mare dovrebbero essere operativi dal prossimo aprile e sorgere non lontano dal porto di Shengjin, l'I-

talia si occuperà delle procedure di sbarco e di identificazione. Un centro di prima accoglienza opererà una prima attività di screening, mentre in un'altra area più interna si realizzerà "una seconda struttura per le procedure che invece sono successive". L'Albania (che sarà adeguatamente ricompensata) collaborerà con le sue Forze di polizia "sul fronte della sicurezza e sul fronte della sorveglianza esterna delle strutture".

Sia in Albania che in Italia l'accordo ha dato la stura a grosse polemiche. A Roma le forze d'opposizione (Partito Democratico e Movimento Cinque Stelle) hanno parlato di una trovata propagandistica che non risolverà nulla e di una possibile violazione del diritto internazionale e in particolare di una violazione dei diritti umani degli emigrati. A Tirana il premier (socialista) Edi Rama è stata anch'egli attaccato dalle opposizioni perché la presenza degli immigrati potrebbe mettere in pericolo i piani di sviluppo turistico dell'area di Shengjin e influire negativamente sulla sicurezza. Critiche anche da parte del cardinale Mateo Maria Zuppi, presidente dei vescovi italiani, che ha definito l'accordo con l'Albania "di per sé un'ammissione di non essere in grado. Non si capisce perché non venga sistemata meglio l'accoglienza qui", in Italia.



## CERIMONIA PER I 329 SOLDATI ITALIANI AL CIMITERO DI BROOKWOOD

Nel più antico cimitero militare dell'Inghilterra, quello di Brookwood, si è svolta lo scorso 5 novembre - allietata dal sole - la tradizionale cerimonia annuale in onore dei 329 soldati italiani caduti nelle due grandi guerre e là sepolti.

Il rito è iniziato puntualmente alle 10.45 con l'alzabandiera, accompagnato dall'Inno di Mameli cantato da tutti i presenti. È seguita poi la deposizione delle corone da parte delle molte e varie autorità e associazioni civili e militari, deposte ai piedi del cippo eretto in onore al Milite Ignoto. Tra le altre quella dell'omaggio delle forze inglesi.

È stata poi la volta della messa, presieduta da P. Elio Alberti, missionario scalabriniano. Il rito - alla presenza dell'ambasciatore Inigo Lambertini, del Console generale Domenico Bellantone, del contr'Ammiraglio militare Angelo Viridis, del Presidente del Comites di Londra Alessandro Gaglione - si è concluso con la benedizione delle tombe dei Caduti. Tra le file di lapidi, colpiva la visione dell'età di questi ragazzi, poco più che ventenni.

Gestito dalla Commonwealth War Graves Commission, Brookwood si trova ad una ventina di chilometri a nord di Londra e si estende per circa 15 ettari. Fu creato nel 1917 per le tombe dei militari del Commonwealth e degli Stati Uniti d'America caduti durante la prima guerra mondiale. Successivamente fu ampliato per ricevere le salme dei caduti della seconda guerra mondiale e accoglie al momento caduti di molte nazionalità.

LaR

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

Italian top quality Food

## TENTAZIONI UK

---

EST. 2005

**FIRST LONDON'S**

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

UNIT G1, 56 MAGNET RD, WEMBLEY HA9 7FP

---

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

# 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](http://www.cibimarket.co.uk)

 +44 208 459 8101 Office

 +44 7454 889128 Aldo

 [order@cibimarket.com](mailto:order@cibimarket.com)

 +44 7454 965212 Rosa

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



( 1 IN A BOX )  
COD: ITA.L030



# A Londra la nuova Napoli che studia e che canta



La città di Napoli è sbarcata a Londra con una serie di eventi che lo scorso 9 novembre ne hanno celebrato all'ambasciata di Londra la capacità di l'innovazione, il fascino della tradizione e l'unicità dello stile.

La giornata partenopea sul Tamigi è incominciata con un confronto tra l'Università Federico II di Napoli e University College Londra dal titolo: "Il ruolo civico delle Università nella complessità delle città moderne".

Il prof. Piero Salatino e la prof.ssa Paola Lettieri hanno discusso dell'apporto delle istituzioni accademiche nella costruzione e nell'evoluzione delle moderne città, prendendo ad esempio i nuovi campus di Londra Est per UCL e San Giovanni a Teduccio a Napoli per Federico II. Entrambi questi progetti condividono l'obiettivo di favorire lo sviluppo e la riqualificazione delle rispettive aree urbane in cui sono situati.

La conversazione, promossa dall'Ufficio Scientifico dell'Ambasciata, ha

voluto essere un momento di arricchimento intellettuale e di confronto tra le prospettive britanniche e quelle italiane sul tema.

Gli ospiti dell'Ambasciata presenti al dibattito sono stati poi intrattenuti da un concerto esclusivo del gruppo Neaco, un progetto (sigla di NEApolitan CONTamination) che propone i brani più celebri della Canzone Napoletana in modo nuovo e particolarissimo. L'ascoltatore viene condotto in un viaggio tra i continenti e gli stili musicali, dall'Europa ai Caraibi, all'Africa centrale, fino al Nordamerica del gospel, del blues, del jazz e del funky, ed invitato dall'esecuzione musicale e dal racconto che la accompagna ad esplorare 'dentro' ciascuna canzone, per trovarvi un 'seme di contaminazione', un elemento di globalizzazione, di universalità, capace di trasporre il brano musicale in un contesto antropologico, geografico, culturale, ideale del tutto diverso.

La canzone si evolve e si trasforma geneticamente, pur nel sostanziale rispetto del testo (e quindi del messaggio) originario. Un modo per onorare un glorioso passato in chiave evolutiva, guardando al suo futuro.

NEACO si è esibito la sera dell'8 novembre in uno dei locali più iconici della città, il Club 606 di Chelsea. Il locale, gestito dal musicista Steve Rubie dal 1976, offre agli amanti della musica un'esperienza intima e autentica, rara da trovare a Londra nei giorni di oggi. Il Club, conosciuto per il jazz, propone anche soul, groove, latino, cantautori, blues, e altri stili diversi. Diversi artisti britannici, tra cui Jamie Cullum, Liane Carroll, Claire Martin e Gwilym Simcock, hanno iniziato qui le loro carriere.

LaRedazione



## Serata di Talento e Passione alla Chiesa Italiana di Clerkenwell

Il primo ottobre è stata una giornata di talento e di passione alla Chiesa italiana St.Peter's di Clerkenwell dove si sono esibiti cantanti emergenti e sono stati onorati sette anni di dedizione e insegnamento nella scena musicale londinese da parte di Luciana Di Bella.

Soprano, cantante professionista e didatta di esperienza ventennale, Luciana Di Bella ha ispirato e guidato con la sua passione per la musica e per la voce e con il suo peculiare metodo "olistico" molti aspiranti cantanti.

L'evento - "DON'T GIVE UP - SEVEN YEARS OF VOICES" - è stata l'occasione perfetta per dimostrare l'impatto positivo che ha avuto su molte vite. La Chiesa Italiana St. Peter's of Clerkenwell è un luogo incantevole, con una storia ricca e un'energia palpabile, ed è diventata il palcoscenico ideale per l'evento grazie all'imponente volta neoclassica e l'atmosfera solenne.

Le performances hanno spaziato da brani classici a moderni successi pop, comprendo una vasta gamma di generi musicali. I cantanti hanno dimostrato abilità vocale, ma anche una grande connessione emotiva.

Il titolo dell'evento è stato scelto perché riflette l'atteggiamento con cui l'insegnante e gli allievi hanno affrontato la sfida della pandemia di COVID-19 ed è stato un inno alla perseveranza, all'unità e alla gioia che la musica può portare in tempi difficili.

La serata è stata più che una semplice esibizione: si è trasformata infatti in una celebrazione della comunità musicale italiana di Londra. Gli amici, le famiglie e gli appassionati di musica si sono riuniti per sostenere i giovani cantanti e l'insegnante. Questa atmosfera di entusiasmo ha creato un'energia speciale che ha permeato l'intero spettacolo.

LaR

Bringing you the very best from Italy

SAN CARLO  
**CICCHETTI**  
BAR | RISTORANTE | CAFE' | CICCHETTI

Covent Garden  
30 Wellington St, London WC2E 7BD  
Tel: 020 7240 6339

**OPEN NOW**



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

SAN CARLO  
**CICCHETTI**  
BAR | RISTORANTE | CAFE' | CICCHETTI

215. PICCADILLY, LONDON, W1J  
9HL Tel: 0207 4949435



**WWW.SANCARLOCICCHETTI.CO.UK**

@SC\_Cicchetti

facebook.com/sancarlogroup

# ITALIA STRARIPANTE AL WORLD TRAVEL MARKET



L'Italia fa sempre più il pieno di turisti in arrivo dal Regno Unito ed anche per questo si è presentata in grande spolvero all'edizione 2023 del "World Travel Market" (WTM) che si è svolto dal 6 all'8 novembre all'Excel di Londra.

"Sono orgogliosa del padiglione italiano che è quello con più espositori e



visitatori", ha sottolineato il ministro del Turismo Daniela Santanchè che il 6 novembre ha inaugurato - con accanto l'ambasciatore d'Italia in UK Inigo Lambertini - la spazio espositivo della fiera occupato dalla Penisola e coordinato dall'ENIT.

All'evento hanno partecipato sotto l'egida ENIT quindici regioni, due comuni (Roma e Brescia), e il ministero dell'Agricoltura. Anche la compagnia aerea Ita, che sta sviluppando i voli tra Italia e Regno Unito, era presente mentre i tour operators privati erano in tutto quasi 150.

"È importante che l'Italia e il Regno Unito siano amici e ci sia un rapporto di reciprocità. Perché i britannici amano l'Italia per la sua cultura e le bellezze delle nostre città, per l'eno-gastronomia, per il turismo lento e per lo shopping - un elemento importante

a cui abbiamo dato un'ulteriore spinta abbassando la soglia del tax free shopping. Infatti, lo scorso anno, con oltre 3,6 milioni di arrivi e 13,6 milioni di presenze, i turisti britannici hanno rappresentato rispettivamente il 6,6% e il 6,8% dei flussi complessivi, confermando l'Italia quale destinazione preferita per le vacanze dei viaggiatori provenienti dalla Gran Bretagna", ha sottolineato Daniela Santanchè che ha avuto modo di incontrare al WTM il ministro britannico per i Media, il Turismo e le Industrie Creative John Whittingdale.

"Essere oggi qui a Londra e avere il numero più grande di espositori ci rende fieri di essere italiani ed è questa la strada che dobbiamo seguire: lavorare tutti insieme, perché da soli si va veloci, ma insieme si arriva più lontano. In questo mi sento supportata da ENIT, la nostra agenzia di promozione che sta lavorando proprio sulla valorizzazione del 'brand Italia', che nel mondo è sinonimo e garanzia di qualità ed eccellenza", ha ancora detto la Santanchè che ha consegnato attestati di qualità del ministero dell'Agricoltura e della Sovranità Alimentare ad alcune eccellenze gastronomiche italiane.

Particolare successo ha riscosso il ristorante italiano annesso al padiglione ENIT, sponsorizzato dalla Regione Campania e dalla Regione Calabria e gestito dai cuochi dell'associazione "FIC".

*Roberto Amadori*





*Garofalo*





WHERE TO BUY  
**GAROFALO PASTA**




**ocado**



Email: [info@garofalouk.com](mailto:info@garofalouk.com)  
 Call: 01438 813444 / 07970 295806  
[www.pasta-garofalo.com](http://www.pasta-garofalo.com)  
  @pastagarofaloUK

# AI: USATA FINORA DAL 18% DEGLI ITALIANI

Cercando su Google "Intelligenza artificiale", il motore di ricerca ci restituisce, limitandoci alla sola lingua italiana, oltre 30 milioni di risultati, segno tangibile dell'interesse crescente per questa tecnologia anche nella Penisola.

Ma qual è il rapporto tra gli italiani e l'AI? Un sondaggio segnala una grossa frattura generazionale: la generazione Z (quelli nati tra il 1995 e il 2010) è la principale early adopter, con il 71% che ne riconosce il potenziale in termini di utilità, mentre le generazioni più vecchie percepiscono questo in misura minore. Si sa: più si invecchia e più è difficile rimanere al passo con il progresso tecnologico.

La generazione Z utilizza l'AI principalmente per scopi educativi, per trovare fonti di ispirazione e per approfondire

la propria cultura generale. Un utilizzo che potremmo definire "oracolare". I prompt utilizzati hanno una forma interrogativa per avere risposte sugli argomenti più disparati.

Tuttavia, la ricerca rivela anche che la fiducia verso ChatGPT non è solida come potrebbe apparire a prima vista: il 53% degli utenti si preoccupa che possa essere un tool parziale e il 36% non lo ritiene affidabile per un utilizzo costante.

Compiuto su un campione di 1.000 persone tra i 16 e i 64 anni, il sondaggio ha evidenziato che gli strumenti AI sono stati finora utilizzati dal 18% degli italiani mentre il restante 82% ha diversi livelli di consapevolezza. Il 42% ha sentito parlare di ChatGPT ma non l'ha mai utilizzato, il 20% ne ha sentito parlare ma non sa bene di cosa si tratti.

Resta un 18%, che ha dichiarato di non averne mai sentito parlare prima.

Ma perché si usa l'AI? ChatGPT (il primo motore di intelligenza artificiale arrivato sui nostri computer) viene principalmente impiegato per interesse generale, per aiutare a generare idee originali e per migliorare il lavoro già svolto sottoponendo ad esempio i propri testi a una revisione effettuata con l'AI. Meno del 25% degli utenti usa ChatGPT per prendere decisioni importanti. Infine, c'è un consenso generale tra gli utenti che ChatGPT sia comunque distinguibile da una risposta umana, nonostante un terzo degli utenti tenda a comunicare con espressioni di linguaggio comune quando interagisce con l'AI.

LaRedazione

## La Liguria si promuove alla grande con il pesto sul Tamigi



Un barcone in navigazione sul Tamigi con a bordo un gigantesco mortaio, di quelli usati per la preparazione del pesto all'antica: ecco la curiosa trovata al centro di una grossa campagna pubblicitaria promossa dalla Regione Liguria in occasione del World Trade Market (WRM), l'importante fiera turistica che si è svolta nella metropoli britannica dal 6 all'8 novembre.

La campagna - #pesto, Masterpiece of Liguria" - punta a reclamizzare alla grande non solo la tipica salsa verde genovese ma più in generale le tante "eccellenze liguri", enogastronomiche e più in generale turistiche.

Senza altro di sicuro impatto la trovata del mortaio gonfiabile largo otto me-

tri e alto sei che scorrazza su una chiatra nel Tamigi dai Royal Docks al Big Ben: sotto il profilo mediatico ha fatto il pieno di tv, radio, giornali e "social". Londra è stata in effetti l'apripista e si conta di ripetere la stessa messinscena a Berlino, New York e Parigi.

"Il pesto, come la salsa di pomodoro, è uno dei grandi ambasciatori dei sapori e dei colori italiani a livello internazionale - ha sottolineato il presidente della Regione Liguria Giovanni Toti, venuto a Londra per l'iniziativa -. Basti solo pensare che la parola pesto è il termine italiano più conosciuto al mondo dopo pizza".

"L'obiettivo - ha indicato Toti - è ampliare ulteriormente la diffusione di un

messaggio che sta portando risultati straordinari: la Liguria è la meta perfetta per ogni tipo di turista, perché è capace di soddisfare le esigenze e le aspettative di tutti. A partire da quelle enogastronomiche, rinomate in tutto il mondo. Festeggiamo un anno che sta andando molto bene dal punto di vista delle presenze, nonostante le tante crisi e guerre che attraversano il mondo, oltre al massimo dell'occupazione mai raggiunta nel nostro territorio e straordinari risultati nell'export".

"Stiamo dando il via - ha ancora affermato il governatore ligure - a una stagione di grande promozione: da oggi fino a marzo 2024 in tutti i maggiori aeroporti d'Europa sarà presente la nostra campagna di promozione turistica, con il pesto, le bellezze naturali e artistiche e i capolavori della nostra regione, rappresentata attraverso simboli e luoghi iconici".

Più che giustificata sembra la scelta di Londra come colpo d'inizio: solo nei primi 7 mesi di quest'anno, infatti, le presenze dal Regno Unito sono state infatti 188mila, +15% rispetto al 2022, già superiori al precedente primato stabilito nel 2020.

La campagna ha l'obiettivo dichiarato di ampliare la diffusione della per-

Segue da pag. 12

## GIORGIA IN UK...

sempre aperto (benché non si capisca come gli ottimi rapporti con lui possano compensare quelli non proprio idilliaci con importanti leader Ue come il presidente francese Emmanuel Macron) e a margine del summit sull'intelligenza artificiale nel posto a ottanta chilometri da Londra dove la Gran Bretagna di Churchill decifrò i codici segreti della Germania nazista durante la seconda guerra mondiale, Sunak e Meloni hanno avuto un ulteriore incontro bilaterale condividendo "l'impegno su come superare la grave crisi in Medio Oriente e l'urgenza di una gestione ordinata della questione migratoria".

Entrando poi in merito al tema che ufficialmente l'ha portata in UK la premier italiana ha indicato che l'intelligenza artificiale sarà uno dei temi al centro della Presidenza italiana 2024 del G7: nei giorni del summit tra i leader delle sette maggiori potenze dell'Occidente si terrà a Roma una Conferenza internazionale su Intelligenza Artificiale e Lavoro, con la partecipazione di studiosi, manager ed esperti di tutto il mondo "che avranno l'opportunità di discutere metodi, iniziative e linee guida per garantire che l'AI aiuti e non sostituisca chi lavora, migliorandone invece le condizioni e le prospettive".

"E' indubitabile - ha sottolineato la premier, per la quale questo problema rappresenta "la più grande sfida intellettuale, pratica e antropologica" dell'epoca attuale - che le applicazioni di questa nuova tecnologia possono portare grande opportunità in molti campi ma anche enormi rischi, o per dirla con le tue parole, Rishi, "nuovi pericoli e nuove paure". Meccanismi decisionali opachi, discriminazioni, intrusioni nella nostra vita privata, fino ad arrivare ad atti criminali, perché gli LLM-Large Language Model potrebbero essere utilizzati per produrre armi, danni biologici a bassa tecnologia, attacchi informatici, facilitare la personalizzazione del phishing."

A detta del capo del governo italiano "siamo di fronte a una nuova frontiera del progresso, che per la prima volta rischia seriamente di mettere a repentaglio il principio stesso della centralità dell'uomo" in quanto "rispetto a ogni altra rivoluzione del passato, l'intelligenza artificiale prefigura un mondo in cui il progresso non ottimizza più le capacità umane, ma rischia di sostituirle".

Che fare allora? Sorvegliare in modo attivo e regolamentare alla bisogna. Ecco la strada maestra - non solo per Giorgia Meloni - che bisogna percorrere. "Credo - ha affermato a questo proposito la premier italiana - che correremo dei rischi enormi se considerassimo questi ambiti come zone franche senza regole. Credo che la nostra priorità numero uno per i prossimi anni sia fare in modo che l'IA sia incentrata sull'uomo e controllata dall'uomo. ... Abbiamo bisogno di meccanismi di governance multilaterali per garantire barriere etiche all'IA".

LaR

The leading industry experts  
@tripdigest

follow us on: [www.tripdigest.com](http://www.tripdigest.com)

  
TripDigest

JOIN THE DISCOVERY

cezione della Liguria come meta turistica 12 mesi all'anno, grazie anche ai suoi 300 Prodotti Agroalimentari Tradizionali (frutto di una terra difficile da lavorare ma ricchissima), ai 36 borghi certificati con la Bandiera arancione e ai 10 parchi che tutelano oltre un decimo della superficie regionale.

A margine dell'iniziativa di comunicazione, sono state organizzate a Londra le semifinali del campionato mondiale di pesto al mortaio, con concorrenti da tutto il mondo, dall'Africa al Sudamerica, in vista della finale che

si svolgerà a Genova il prossimo marzo.

Il mortaio gonfiabile sul Tamigi non ha fatto però l'unanimità: il famoso fotografo di moda Oliviero Toscani l'ha liquidato come "una schifezza". In Liguria il partito democratico, all'opposizione, ha denunciato la trovata del mortaio per la spesa eccessiva (mezzo milione di euro) e ha ironizzato sul fatto che sulla chiazza mancavano figuranti vestiti da foglie di basilico o da pinoli.

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





**"CHRISTMAS WISHES TO ALL OUR WONDERFUL PIZZA METRO PIZZA CUSTOMERS,  
BOOK NOW AND CELEBRATE CHRISTMAS WITH US ON OUR 30TH ANNIVERSARY THIS YEAR."**

[www.pizzametropizza.com](http://www.pizzametropizza.com)

64, Battersea Rise, London SW11 1EQ - Phone: 020 7228 3812



**CAPUTO**  
Il mulino di Napoli

*“Napule  
è mille culture”*

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



@mulinocaputo mulinocaputo.it



# “CERVELLI IN RIENTRO” SUL PIEDE DI GUERRA PER TAGLIO A INCENTIVI

Li chiamano impatriati. Sono i “cervelli italiani in fuga” disposti a rientrare all’ovile e sono furiosi perché con l’ultima finanziaria il governo Meloni riduce gli allettanti incentivi finora elargiti per propiziare il ritorno.

“Basta fuga dei cervelli: vogliamo rientrare e rimanere in Italia”: con questo slogan il gruppo Rientro in Italia ha lanciato una petizione su Change.org per dire “No a riforme dannose e frettolose”.

Secondo la finanziaria 2024 del governo ai lavoratori dipendenti o autonomi che trasferiscono la propria residenza fiscale in Italia sarà riconosciuto, dal 2024, un nuovo regime agevolato per un massimo di 5 anni. Potranno beneficiare di una riduzione della tassazione del 50 per cento (era il 70% fino a oggi), entro un limite di reddito agevolabile pari a 600.000 euro, i lavoratori in possesso dei requisiti di elevata qualificazione o specializzazione che non risultano essere già stati residenti nel nostro Paese nei tre periodi d’imposta precedenti al con-

seguimento della residenza. I lavoratori impatriati dovranno restituire le agevolazioni, pagando gli interessi, se non mantengono la residenza fiscale in Italia nei cinque anni successivi.

Per il gruppo che ha lanciato la petizione (oltre 5.500 firme finora), la riduzione dello sconto fiscale dal 70 al 50% sull’imponibile “cambia i requisiti di accesso per i prossimi anni in modo molto restrittivo e addirittura toglie del tutto gli incentivi ai lavoratori che si sono trasferiti in Italia a partire da luglio 2023. Crea di fatto una nuova categoria di ‘esodati’: chi si è stabilito in Italia, dando dimissioni e accendendo mutui, o sta per farlo, rimarrebbe senza diritto agli incentivi, con un effetto retroattivo in violazione di elementari principi di certezza del diritto e ragionevolezza.

Ci sono molti altri punti critici a giudizio dei firmatari della petizione: “l’assenza di un regime transitorio, la rimozione degli incentivi legati alla natalità e al trasferimento al Sud, l’obbligo di cambiare datore di lavoro, una riduzio-

ne dell’importo dei benefici”.

Alla petizione di protesta ha dato il suo pieno sostegno a Londra l’associazione Talented Italians in the UK (TIUK), nata per valorizzare i giovani talenti italiani emigrati nel Regno Unito.

“Questi provvedimenti – lamenta la TIUK - vanno nella direzione opposta a quelli auspicati e per cui l’associazione si impegna, che dovrebbero essere rivolti a facilitare il rientro degli expat ed evitare discriminazioni tra rientrati. Precedenti governi hanno dimostrato sensibilità a questo tema. Negli anni scorsi, questo impegno, profuso insieme ad altre associazioni internazionali di italiani all’estero, ha condotto ad un ampliamento dei benefici per i rientranti, e a una riduzione delle sperequazioni esistenti nella normativa vigente.

A giudizio di TIUK le misure progettate dal governo “riducono il supporto al rientro, limitano gli aventi diritto e non favoriscono il radicamento oltre i cinque anni iniziali, che serve ad evita-



re il cosiddetto fenomeno del ri espatrio. Il rischio reale di retroattività della norma, qualora adottata nella versione originale, andrebbe inoltre ingiustamente ad incidere sui diritti dei già rientrati, ledendo in ogni caso sia il “principio del legittimo affidamento” che quello della certezza del diritto”.

Anche il Consiglio Generale degli Italiani all’Estero (CGIE) ha espresso “forte preoccupazione” per le modifiche e chiesto al governo di “ritirare questa misura o in alternativa di procrastinarne l’entrata in vigore per non vanificare dall’oggi al domani il progetto di vita di coloro che avevano programmato di tornare in Italia e non creare difficoltà a quanti sono già rientrati proprio in virtù delle agevolazioni introdotte in passato”.

Sul piede di guerra i grillini del Movimento Cinque Stelle: “Nel silenzio generale – ha denunciato Vittoria Baldino vicecapogruppo M5S alla Ca-

mera - questo governo compie il suo ennesimo scempio nella manovra di bilancio. Vengono tagliate e di molto le agevolazioni per chi rientra in Italia dopo aver passato anni all’estero. I cosiddetti “cervelli in fuga” che erano stati all’attenzione dei governi Conte tanto da prevedere un taglio del 70% delle tasse sui redditi per almeno 5 anni, taglio che arrivava al 90% se trasferivano la loro residenza in una regione del Sud. Grazie a Giorgia Meloni queste agevolazioni saranno neutralizzate”.

La deputata grillina sottolinea che nel 2021 gli incentivi hanno contribuito al rientro di 75.000 italiani a fronte di 94.000 partenze, “un dato rilevante che mostra l’efficacia dell’agevolazione nella volontà di rientro in Italia per tanti manager, professionisti e lavoratori con un alto tasso di formazione emigrati all’estero”.

LaRedazione



Il presidente della Repubblica Sergio Mattarella ha chiesto al governo Meloni di “individuare percorsi concreti per garantire, a chi lo desidera, il ritorno in Italia in condizioni di lavoro soddisfacenti”.

“E’ una sfida fondamentale che le istituzioni e la politica devono saper raccogliere”, ha sottolineato il capo di stato in un messaggio inviato alla fondazione Migrantes che lo scorso 8 novembre ha presentato a Roma il “Rapporto italiani nel Mondo 2023”.

Mattarella è stato tranciante: “Se dopo un percorso formativo in Italia

si è costretti a lasciare il territorio nazionale per mancanza di occupazione o di soddisfacenti prospettive e, soprattutto, una volta acquisite preziose conoscenze ed esperienze, non si riesce più a tornare, si è di fronte a una patologia, alla quale bisogna porre rimedio.

Quando non si riesce a riportare nel nostro Paese professionalità, esperienze, risorse umane, è l’intera comunità che viene impoverita”.

Dal canto suo il rapporto della fondazione Migrantes segnala che l’Italia all’estero continua a crescere, un mon-

## MATTARELLA AL GOVERNO: FAVORITE I RIMPATRI!

do migratorio caratterizzato da incertezza e fragilità, soprattutto dopo il periodo pandemico, dalla voglia e dal diritto di partire ma anche di ritornare.

Dal 2006, primo anno di uscita del Rapporto, l’Italia all’estero è cresciuta del 91%, con un aumento che ha riguardato le donne (99,3%), i minori (+78,3%) e gli over 65 anni (+109,8%). I nati all’estero sono cresciuti, dal 2006, del +175%, le acquisizioni di cittadinanza del +144%, le partenze per espatrio del +44,9%, i trasferimenti da altra AIRE del +70%.

L’onda crescente si è andata affievolendo, però, a partire dal 2019, a causa della pandemia da Covid-19 e tutt’ora non è riuscita a tornare ai livelli pre-pandemia. Da gennaio a dicembre 2022 si sono iscritti all’AIRE per la sola motivazione “espatrio” 82.014 italiani

(-2,1% rispetto all’anno precedente ovvero -1.767 iscrizioni).

“I giovani sono protagonisti” dei flussi migratori verso l’estero, ma “sono meno spavaldi, più indecisi”, ha detto Delfina Licata, curatrice del Rapporto.

Al 1° gennaio 2023 i connazionali iscritti all’AIRE erano 5.933.418, il 10,1% dei 58,8 milioni di italiani residenti in Italia. Mentre l’Italia continua inesorabilmente a perdere residenti (in un anno - 132.405 persone, lo -0,2%), l’Italia fuori dell’Italia continua a crescere anche se in maniera meno sostenuta rispetto agli anni precedenti.

L’Europa è la meta prediletta per gli espatri e accoglie oltre 3,2 milioni di

connazionali (il 54,7% del totale) mentre il continente americano segue con oltre 2,3 milioni (40,1%). Oggi le comunità maggiormente numerose si trovano in Argentina (il 15,5% del totale), in Germania (il 13,9%), in Svizzera (il 10,8%). Seguono Brasile, Francia, Regno Unito e Stati Uniti d’America.

LaRedazione



**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

# ADL | ADL SOLICITORS

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

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

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

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



# LA TOSCANA INCORONATA "TOP DESTINATION 2024"

scoperta cucina contadina (farmhouse cuisine), the new-gen Tuscan experience - Lonely Planet writes in the booklet "Best in Travel 2024" - remains in perfect symbiosis with the land. There are about 50 villages around Tuscany where you can spot Etruscan heritage, and in the rural valley of Val di Chiana, archeologists are digging up the past to turn mindfulness mantras forged by the ancients into modern notions of self-care".

Cinque le categorie di riferimento per l'attribuzione del titolo di "Top Destinations 2024" (regioni, paesi, città, best value e sostenibilità), e la Toscana fa bella mostra di sé nella categoria regioni, come punto di riferimento del

turismo culturale grazie alla varietà del suo patrimonio UNESCO, materiale e immateriale, e alla ricchezza di quello archeologico, in particolare etrusco, tornato sotto i riflettori mondiali con il clamoroso ritrovamento delle 24 statue votive di San Casciano dei Bagni esposte fino al 22 dicembre al Palazzo del Quirinale a Roma.

"Lonely Planet - ha commentato il presidente della Regione Toscana Eugenio Giani - è considerata a livello mondiale una sorta di 'Bibbia' del viaggiatore ed il fatto che abbia scelto la Toscana come unica destinazione italiana tra quelle da loro raccomandate per il 2024, ci riempie di orgoglio. Una

regione che nell'immaginario collettivo ricopre sempre uno spazio importante grazie alle sue bellezze, al suo paesaggio, ai suoi capolavori legati all'arte e alla cultura, al suo 'buon vivere'. Senza trascurare le tipicità espresse attraverso l'enogastronomia".

In Toscana l'attenzione per la cultura e l'archeologica ha radici profonde che rimontano al primo Granduca, Cosimo I de' Medici, gran dux Etruriae, di cui ricorre proprio nel 2024 il 450° anniversario della morte. A lui si deve una nuova sensibilità archeologica legata agli etruschi e all'antichità in generale, e numerose ricerche che portarono alla luce importanti reperti etruschi.

Famiglia Medici anche al centro di una delle più importanti dotazioni UNESCO della Toscana: le 14 ville medicee e i loro giardini distribuiti tra Firenze e il territorio circostante. Un patrimonio che rappresenta un giacimento complesso e diversificato, nel quale le meraviglie dell'arte e dell'architettura si alternano a preziosi paesaggi naturalistici.

Sono 16 in totale i beni patrimonio dell'Umanità in Toscana, per la prima volta al centro di un'azione di valorizzazione nella loro interezza e varietà. Nel 2024 la Toscana celebra tra l'altro un altro suo grande rappresentante: il compositore lucchese Giacomo Puccini, a cento anni dalla sua scomparsa. La ricorrenza sarà al centro di iniziative di altissimo livello dedicate al maestro e che coinvolgeranno anche i luoghi toscani simbolo della creatività pucciniana.

LaRedazione

Un'unica "Top Destination" italiana tra le cinquanta mete di viaggio consigliate da Lonely Planet su scala planetaria per il 2024 e il podio spetta alla Toscana.

A detta della casa editrice famosa per le sue guide turistiche "few places celebrate the slow life or embody la dolce vita like Tuscany".

"Be it exploring new hiking trails or redi-



## AZIENDE ITALIANE ALLA CONQUISTA DEL MERCATO VEGANO UK

Nove aziende italiane hanno partecipato sotto l'egida dell'ICE - Agenzia alla fiera PLANT BASED WORLD EXPO EUROPE 2023, la manifestazione di riferimento nel Regno Unito dedicata al mercato vegano e la più grande in Europa, che si è svolta il 15 e 16 novembre scorso a Excel Londra.

Le nove aziende della Penisola hanno avuto modo di confrontarsi con ol-

tre cinquemila stakeholders di un mercato che si stima arriverà a valere 162 miliardi di dollari entro il 2030.

Il mercato vegan britannico è da sempre considerato un mercato pioniere non solo per la vasta gamma di opzioni disponibili, quanto per la sua capacità di rimanere al passo con le nuove tendenze di consumo e con la crescente diffusione di stili di vita basati su diete plant-based e flexitarian. Nel 2019, quasi il 25% dei nuovi prodotti alimentari lanciati sul mercato UK sono stati classificati come vegani. Nel 2021, un'indagine europea sugli alimenti plant-based ha indicato il Regno Unito come primo paese in Europa per i tassi di acquisto e per consumo di latte vegetale, alternative alla carne, margarina vegana, formaggio vegano, piatti pronti/cibo da asporto vegano e alternative al pesce. Il mercato UK per le alternative alla carne vale più di dieci miliardi di euro, dato che lo rende il più vasto in Europa.

A Marzo 2022, l'8% della popolazione britannica aderiva ad una dieta plant-based, tra cui il 63% donne.

ICE - Agenzia non aveva mai partecipato in precedenza alla PLANT BASED WORLD EXPO EUROPE 2023.

LaRedazione

## ALLARME PER FAMOSA TORRE PENDENTE DI BOLOGNA

Una famosa torre pendente italiana è a possibile rischio crollo ma non è quella celeberrima di Pisa bensì la Garisenda, che da più di nove secoli (per l'esattezza dal 1110) sventa nel centro storico di Bologna.

La zona attorno alla storica torre (evocata da Dante Alighieri nella Divina Commedia dove la paragona al gigante Anteo) è stata tutta transennata nelle settimane scorse in vista di lavori di consolidamento che ne dovrebbero garantire la sopravvivenza e che potrebbero richiedere anni.

Simbolo di Bologna assieme ad un'altra torre, quella degli Asinelli, la Garisenda è alta 48 metri ed è inclinata di circa 4 gradi. L'allarme è scattato quando i sensori hanno scoperto "movimenti preoccupanti" - anche rotatori - dovuti alla debolezza delle fondamenta. I problemi di stabilità non sono d'altronde nuovi: quando fu costruita dalla ricca famiglia Garisendi misurava sessanta metri da terra e nel quattordicesimo secolo fu accorciata di alcuni piani superiori proprio per evitare il rischio crollo.

L'allarme - che ha portato all'immediato stop alle visite turistiche e alla chiusura della piazza di Porta Ravennana - è subito sfociato in una polemica tra il ministro della Cultura di destra (Gennaro Sangiuliano) e il sindaco di Bologna di sinistra (Matteo Lepore).

Sottolineando che la salvaguardia della Garisenda spetta al Comune di Bologna il ministro ha chiesto che si faccia rapidamente chiarezza sulla "sottovalutazione dei rischi" e ha avvertito che una richiesta di inserimento delle due torri nel patrimonio Unesco sarà possibile soltanto quando la Garisenda uscirà dal suo attuale stato di precarietà.

"Faremo tutto quanto il possibile e anche di più - ha assicurato da parte sua Lepore - per il simbolo della nostra città, che non rischia di crollare da un momento all'altro ma deve essere salvaguardato e restaurato. Come sindaco ho deciso di attivare la protezione civile e adottare un piano di messa in sicurezza in via precauzionale".

La Garisenda (inclinata di un grado in



meno rispetto alla Torre di Pisa) e quella degli Asinelli (alta 97 metri) sono le uniche superstiti di decine di torri costruite durante il Medioevo dalle famiglie più in vista della città proprio per sfoggiare la loro ricchezza.

Per mettere la Garisenda al riparo

da eventuali brutte sorprese lavori di consolidamento sono già stati effettuati nel 2019 (con il montaggio di fasce di acciaio) e nel 2022 (con iniezioni di malta alle fondamenta) ma palesemente tali misure non hanno risolto il problema.

LaRedazione





**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](http://www.patronato.acli.it)

 **Patronato ACLI Regno Unito**

# Turista delle radici: Sei Nostalgico? Ambassador? Italo-...? O Curioso?

L'Italia ha proclamato il 2024 "l'anno delle radici", nel senso che promuoverà al massimo i viaggi degli italiani emigrati e dei loro discendenti (60 milioni in tutto il mondo!) interessati a visitare i luoghi di origine. E in vista dell'iniziativa la Confcommercio ha commissionato una ricerca per prendere meglio le misure ai turisti delle radici, che si spera saranno un oceano. Che tipi mai saranno?



Sono così emersi quattro identikit. C'è innanzitutto il Nostalgico: migrante di prima generazione. Legame con l'Italia strettissimo, parla italiano e si sente italiano all'estero. Il viaggio delle radici è un must: un desiderio di condividere con la famiglia la propria storia.

L'Ambassador: viene spesso in Italia per motivi lavorativi. Si sente italiano. Organizza da solo i propri viaggi anche con la famiglia. È una persona che ha una buona influenza nella propria comunità di adozione e che è un vero e proprio testimonial di italianità all'estero.

C'è poi l'Italo-...: italiano di seconda generazione, che non si definisce solo italiano ma italo-(americano, argentino, brasiliano...). Approfondisce le sue radici come ricerca di identità. Il viaggio in Italia significa rivedere i luoghi di origine, i borghi, le case, i cimiteri dove sono sepolti i suoi antenati. Questo turista ha bisogno di percorsi programmati e di vivere esperienze di italianità.

Ecco infine il Curioso: è il giovane italiano nato all'estero che vuole vivere l'italian style e desidera venire in Italia per fare esperienze immersive non necessariamente legate alla volontà di riscoprire le proprie radici genealogi-

che. È un target con un profilo più turistico, che non si sente italiano, ma che desidera fare esperienze di italianità che gli sono state veicolate tramite anche filmografia e social.

Confcommercio ha commissionato la ricerca ad un istituto di ricerca demoscopica, Swg, che ha formulato i quattro profili sulla base di studi fatti sulle comunità "italiche" di 8 paesi: Argentina, Australia, Brasile, Canada, Francia, Germania, Regno Unito e Stati Uniti.

"Grazie alla ricerca sul turismo delle radici, abbiamo calcolato - ha detto Carlo Sangalli, presidente di Confcommercio - che l'impatto sul nostro sistema dell'ospitalità di questo turismo vale 8 miliardi di euro l'anno. Il 2024 è stato dichiarato anno delle radici italiane, un'iniziativa fondamentale. Molti operatori non conoscono appieno questa opportunità che può incoraggiare l'offerta turistica e farla evolvere. Pensiamo al tema della destagionalizzazione di cui parliamo da anni e che un'iniziativa del genere può far crescere. Il turismo delle radici è importante anche per altre ragioni: farà crescere i nostri borghi, anche quelli meno conosciuti che vogliono essere visitati dai turisti delle radici. Il turista delle

radici ha motivazioni molto personali, le definirei sentimentali, è un tipo di turismo da coltivare perché rispettoso, qualitativo e quindi sostenibile per il nostro territorio".

Sangalli ha parlato lo scorso 12 ottobre a Rimini durante un convegno intitolato "2024 anno delle radici italiane: come prepararsi?" e in effetti i preparativi sono in corso.

Intervendo allo stesso convegno Giovanni Maria De Vita, coordinatore per il Turismo delle Radici del Ministero degli Affari Esteri, ha indicato che "si stanno preparando le offerte per questo particolare tipo di turista che ha delle esigenze particolari" e "con le comunità all'estero si è creato un rapporto forte e vincente".

"Il progetto è nella fase in cui si sta creando l'offerta turistica, le reti territoriali - ha affermato Marina Gabrieli, coordinatrice nazionale del progetto Turismo delle Radici al ministero degli Esteri - sono operative. Le offerte confluiscono in una piattaforma che raccoglie le varie proposte dei gruppi regionali. Stiamo parlando di un'offerta turistica molto personale, con basi familiari, ma per gli operatori è importante creare itinerari di base su cui poi innestare i vari percorsi personali. Nella piattaforma sono anche inseriti tutti gli eventi attinenti al tema che si svolgono in Italia e all'estero".

Tra le iniziative già varate c'è il "passaporto delle radici italiane" una carta servizi digitale che dà diritto a sconti e agevolazioni riservate agli italo-discendenti.

Non importa dunque che tu sia Nostalgico, Ambassador, italo-... o Curioso. L'Italia ti aspetta. *LaR*



## Il pittore che fuma (e fa scandalo)

Sir David Hockney è probabilmente il più noto pittore inglese attualmente attivo. Nato nello Yorkshire, nel nord dell'Inghilterra nel 1937, è stato tra gli 'apripista' della pop art negli anni '60 del secolo scorso. Nel 2018 il suo dipinto Portrait of an Artist (Pool with Two Figures) fu battuto all'asta da Christie's per la cifra record di 90,3 milioni di dollari, diventando allora l'opera d'arte più costosa realizzata da un artista vivente. Abita e lavora in Francia da molto tempo.

Malgrado i suoi 86 anni, è ancora in grado di dare scandalo, restando tra le pochissime figure pubbliche - ammesso che ce ne siano altre - a difendere il vizio del fumo. In un recente intervento sul Daily Telegraph di Londra, Hockney ha condannato il progetto del Governo britannico di vietare gradualmente la vendita delle sigarette nei prossimi anni.

"È una follia", ha spiegato, "io fumo da settant'anni, da quando di anni ne avevo 16, e sto abbastanza bene grazie. Amo il tabacco e continuerò a fumare finché crepo".

L'artista ha sostenuto la sua posizione discettando sul rapporto tra gli artisti e il fumo: "Picasso era fumatore ed è morto a 91 anni, Matisse fumava e morì a 84 anni. Monet era un fumatore particolarmente accanito, accendeva una sigaretta dietro l'altra. È morto a 86 anni. Fumava e dipingeva insieme. Io non ci riesco. Non fumo mentre dipingo. Accendo una sigaretta ogni 15 minuti quando mi fermo per controllare come procede il quadro".

È un curioso commentario su questa nostra epoca il fatto che Hockney, una volta 'scandaloso' per via dei suoi quadri - allora 'troppo' all'avanguardia - e per giunta molto pubblicamente gay, ora attiri l'attenzione perché difende un vizio fino a poco fa davvero molto comune, per non dire pedestre... *Jamess Hansen*

## IL SUD D'ITALIA NON DECOLLA: SEMPRE ARRETRATO E DEPRESSO

Non c'è soluzione in vista per la "questione meridionale", un tormentone politico ormai vecchio di almeno un secolo e mezzo: il Sud dell'Italia rimane arretrato e depresso rispetto al Nord malgrado i tanti progetti e le tante iniziative.

Gli ultimi dati confermano che la questione meridionale è più aperta che mai: con una popolazione pari al 33,7% del totale nazionale, il Sud incide sul Pil per il 22,1%. Il suo valore aggiunto per occupato è di un terzo più basso della media nazionale. Il reddito pro capite è di poco superiore alla metà del Centro-Nord. Ogni anno 134 mila persone lasciano il Sud, dopo essersi formate, per cercare un lavoro che non riescono a trovare nella loro terra d'origine. Il tasso di disoccupazione meridionale è infatti del 14,3%, il doppio del Centro e il triplo del Nord-Est.



Questo quadro sconsolante è stato fatto dal presidente dell'Unione industriali di Napoli, Costanzo Jannotti Peci, ad un recente convegno sul tema "L'Europa e lo sviluppo del Mezzogiorno. Banche, imprese e istituzioni".

Rimane adesso da vedere se il Pnrr e cioè il Piano nazionale di ripresa e resilienza finanziato dall'Unione Europea, potrà almeno in parte porre rimedio alla "questione meridionale". Proprio

per gli indicatori sfavorevoli del Sud l'Italia ha potuto fruire dall'Unione Europea di risorse Pnrr considerevolmente superiori rispetto agli altri Paesi membri.

Durante il convegno il presidente dell'Abi (associazione bancaria italiana) Antonio Patuelli ha messo in risalto che "le crisi dal 2008 in poi hanno avuto un impatto maggiore nel Mezzogiorno con il Pil che stenta ancora a recuperare gli indici di quindici anni fa e dove gli investimenti sono ancora inferiori a quelli di allora".

La "questione meridionale" è un'espressione in voga nel mondo politico dal lontano 1873, quando la utilizzò per primo il deputato radicale lombardo Antonio Billia per denunciare la disastrosa condizione di arretratezza del Sud. *LaR*

**IL CIRCOLO**

10 December  
10:30 - 17:30

From textile to accessories,  
from jewellery to delicious  
italian food.

\*  
Father Christmas  
will be there too!

**Italian  
Christmas  
Market  
2023**

**Chelsea  
Old Town  
Hall**  
KING'S ROAD,  
LONDON SW3 5EE

# MANGIAR BENE E BERE MEGLIO: PRIORITÀ DI UN TURISTA SU QUATTRO

Sapete che cosa cerca in Italia un viaggiatore su quattro? Di mangiare bene e di bere meglio. Da qui l'importanza del turismo enogastronomico.

Potete quindi immaginarvi l'esultanza a Palermo per il fatto che la Sicilia sarà "Regione europea della gastronomia 2025", prestigioso riconoscimento internazionale assegnato da una giuria dell'International Institute of Gastronomy, Culture, Arts and Tourism dopo un sopralluogo che ne ha certificato la qualità e varietà dei prodotti.

"Non posso che manifestare la mia grande gioia - ha detto il presidente della Regione, Renato Schifani - per questo riconoscimento...Posso assicurare che la Sicilia non vi deluderà, farà la propria parte anche perché credo che l'agricoltura sia l'elemento più fondante della storia della nostra terra e noi siamo fortemente proiettati alla qualificazione e alla valorizzazione dei nostri prodotti".

La soddisfazione si spiega perché il turismo enogastronomico è un business sempre più ghiotto e l'Italia vuole valorizzarlo al massimo.

I numeri delle ultime ricerche in materia parlano chiaro: gli interessi enogastronomici per i prodotti tipici e l'agroalimentare del Made in Italy muovono, da soli il 22,3% dei turisti italiani ed il 29,9% di quelli stranieri.

E in genere si parte imparati: il 23,8%



dei turisti enogastronomici cerca informazioni sui ristoranti prima di partire, mentre il 28,3% si dedica alla ricerca e alla prenotazione dei ristoranti una volta sul posto. Quelli italiani indicano parenti e amici come la principale fonte di informazione su attività enogastronomiche nel 54% dei casi mentre gli stranieri si affidano di più a guide e internet.

Stando ai dati dell'European Travel Commission, l'Italia, oltre ad essere nella top 3 delle destinazioni preferite dai turisti europei nel 2023, è leader mondiale del turismo enogastronomico: nel 2022 il 67% dei turisti ha fatto almeno 5 "esperienze enogastronomiche" e le regioni più interessate a questo trend sono state nell'ordine la

Sicilia, l'Emilia-Romagna e Campania.

"Sicuramente - spiega Valerio Mancini, esperto di questa nicchia turistica che ormai non è più nicchia - uno dei fattori che ha influenzato l'aumento dell'interesse per questo settore sono le pubblicazioni fatte sui social con raccomandazioni e consigli di viaggio. Oramai, anche i ristoratori fanno grande attenzione all'uso di fotografia e influencer, a far diventare location e piatti 'instagrammabili'".

Gli chef cercano di assecondare questa moda riscoprendo sempre più i piatti semplici e tradizionali della inesauribile cucina italiana ma rivisitandoli in versione gourmet, puntando in maniera decisa sull'aspetto visivo del cibo.

LaR



## Noi camminiamo: la Sardegna punta allo slow tourism

La Sardegna punta alla promozione del turismo lento e sostenibile e lo fa con il progetto "Noi camminiamo".

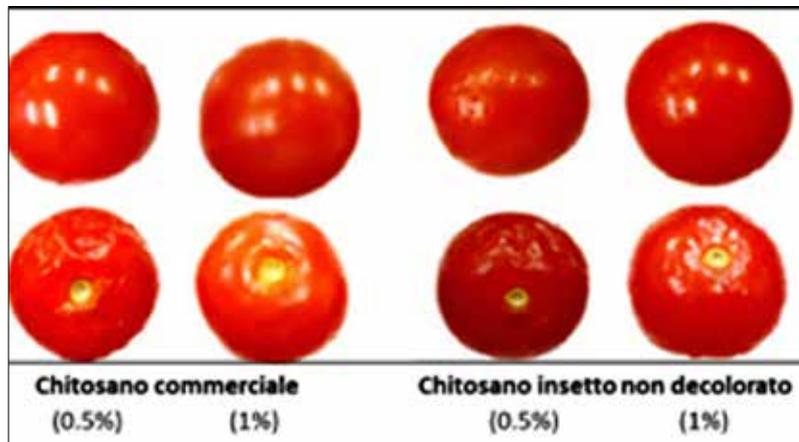
Dal 2 al 7 ottobre scorso la Regione ha organizzato quindici itinerari di turismo a piedi che hanno attraversato settantadue Comuni per 800 chilometri complessivi. Vi hanno preso parte circa 500 persone, tra cui settanta tra giornalisti e videoreporter specializzati, oltre a camminatori, guide e accompagnatori.

Il progetto - ha indicato l'assessore regionale al Turismo Gianni Chessa - si propone come "un modello di turismo esperienziale, nel quale i cammini, le destinazioni di pellegrinaggio e i borghi, accompagnati dall'ospitalità, rappresentano una nuova proposta turistica unitaria, orientata ad integrare il tradizionale e consolidato turismo balneare".

Anche la chiesa cattolica è stata coinvolta perché sette dei quindici itinerari rientravano nelle "Destinazioni di pellegrinaggio".

Il progetto ha messo al centro della sua strategia temi come la sostenibilità, lo spopolamento, il presidio del territorio.

LaRedazione



Si chiama chitosano, è una sostanza del tutto naturale, edibile e biodegradabile già usata da anni come integratore anti-colesterolo e ultimamente ha rivelato una grossa virtù' addizionale: se usata sotto forma di spray o di pellicola, permette di conservare più a lungo gli alimenti freschi riducendo così lo spreco alimentare che in Occidente arriva spesso a vette scandalose.

Il chitosano è stato studiato a fondo dall'Università di Pisa che ne ha certificato le notevoli potenzialità anti-spreco con due ricerche pubblicate su importanti riviste scientifiche.

Nella prima ricerca la sperimentazione ha riguardato dei piccoli hamburger di carne bovina che sono stati rivestiti con una soluzione di chitosano commerciale, ricavato da crostacei,

## SPRECO ALIMENTARE: PROVATE IL CHITOSANO

Testato con successo a Pisa

alla quale sono stati aggiunti diversi oli essenziali. Dopo sette giorni di conservazione, è emerso che il chitosano arricchito con olio essenziale di pepe nero (*Piper nigrum*) è riuscito meglio degli altri sistemi a mantenere le caratteristiche organolettiche della carne e un aspetto brillante e fresco degli hamburger.

"L'applicazione di un polimero naturale ed edibile quale il chitosano, addizionato con olio essenziale di pepe nero, ha permesso di prolungare la durata di conservazione della carne mantenendo le sue proprietà organolettiche senza modificarne il colore ma

anzi rendendo l'alimento più attraente per i consumatori", ha sottolineato la professoressa Annamaria Ranieri dell'Ateneo pisano.

Nella seconda ricerca il team di ricercatori pisani ha utilizzato per la prima volta chitosano ricavato da insetti per rivestire mediante immersione o spray dei pomodori poi conservati per trenta giorni a temperatura ambiente o a 4° gradi centigradi.

Ebbene, il chitosano estratto dagli insetti ha dimostrato di avere le stesse prestazioni di quello commerciale ricavato dai crostacei, anzi, in alcuni casi, addirittura superiori, preservan-

do più efficacemente i principi nutritivi dei pomodori in termini di antiossidanti come fenoli e flavonoidi.

"L'estrazione del chitosano a partire da insetti - commenta la professoressa Antonella Castagna dell'Università di Pisa - rappresenta una promettente alternativa a quello tradizionalmente estratto dai crostacei grazie alla crescente disponibilità di biomassa proveniente dagli allevamenti di insetti che si stanno sviluppando a livello mondiale. Questo tipo di allevamento, soprattutto rivolto alla produzione di proteine per il settore mangimistico, genera scarti che possono essere recuperati per la produzione sostenibile di chitina e chitosano. Dai risultati ottenuti nel nostro lavoro, il chitosano da insetti sembrerebbe avere prestazioni persino superiori a quello commerciale. Pur trattandosi del primo studio condotto utilizzando questa fonte, i risultati ottenuti sono molto incoraggianti, anche se occorrono ulteriori conferme su altri prodotti freschi".

LaR

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

**DOLCI DI ROMEO**  
PASTICCERIA ARTIGIANALE

**Scarpato**  
Pasticceria

**PANETONE**

**BOIRO**



www.alivini.com

Specialist in Quality Italian Food & Wine



Scan for Download the catalogues



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



## TWO NEW INTERCONTINENTAL ROUTES FOR ITA AIRWAYS IN THE WINTER SEASON

ITA Airways added two new intercontinental routes to the 2023-2024 winter season, flying to Rio de Janeiro and Malè (Maldives) and expanding overall to 52 destinations.

Andrea Benassi, General Manager ITA Airways, and Emiliana Limosani, Chief Commercial Officer ITA Airways, announced the winter schedule during an international fair in Rimini, on the 11th of October. Of the 52 destinations of ITA Airways – created on the ruins of Alitalia – 17 are domestic, 23 international and 12 intercontinental.

"ITA Airways wants to be the reference national carrier for the mobility of Italians by ensuring quality connectivity at both domestic and international level, with a particular focus on the intercontinental segment. Since the start of our operations, our goal is to be an efficient, innovative carrier, representing Italy worldwide", Benassi said.

The two new intercontinental routes, Rio de Janeiro and Malè (Maldives), are added to the flights already operated to New York, Boston, Mi-

ami, Los Angeles, Sao Paulo, Buenos Aires, Tokyo, and New Delhi.

"We are very proud of the excellent commercial results achieved this year, which surpassed our forecasts. These were achieved thanks to the constant work carried out and the support of the trade segment, which were crucial elements for us since the start of our operations - said Limosani.

In the first nine months of 2023 ITA Airways carried 11 million passengers, 55 percent more versus the same period in 2022, with an average load factor of 80 percent, namely 7.5 percentage points higher versus the same time frame in 2022, with an increase in passenger revenue of +83 percent compared to the first 9 months of last year.

The upcoming summer season offers the expansion of the international network with new direct flights from Rome Fiumicino to Riyadh, Accra, Kuwait and (from October 2024) Jeddah.

LaRedazione

## CASA: TI VOGLIO GREEN, INDIPENDENTE, TECNOLOGICA, CYBERSICURA...



per la vita che rappresenti chi sono o chi vorrebbero essere. Ed ecco perché l'interior design diventa strumento cognitivo. Spesso i nostri connazionali sognano abitazioni flessibili, trasformabili, cangianti, con spazi fluidi e modificabili all'occorrenza. Insomma, se una volta in cucina si cucinava, in sala da pranzo si mangiava, in camera da letto si dormiva, ora queste rigide distinzioni suonano dispotiche: ad esempio, in cucina oggi si mangia, si lavora al computer, si legge, i figli fanno i compiti, si chiacchiera e molto di più", dichiara Diego Thomas, architetto specializzato in interior design.

L'indagine Groupama-Doxa presenta un'Italia a due facce: quella di chi lavora

fuori casa e quella di chi trascorre in casa molto tempo, perché smartworker o non occupato. Entrambe le categorie sono però accomunate dalla voglia di vivere il tempo libero tra le mura domestiche: oltre alle ore del sonno, infatti, più della metà degli italiani (55%) trascorre tra le 4 e le 6 ore al giorno in casa e sceglie la propria dimora come luogo privilegiato per condividere il tempo con gli affetti e dedicarsi ai propri hobby. Solo il 9% non vi resta per più di 3 ore al giorno (percentuale che sale al 13% fra i giovani); mentre il 36% la vive per più di 6 ore. Per più di 1 italiano su 2 (53%), la "stanza del cuore" è il salotto/soggiorno: cuore pulsante della casa, è lo spazio dedicato allo svago e alla socialità.

Ma in prospettiva gli italiani non hanno dubbi: la casa ideale del prossimo futuro (orizzonte gli anni trenta del secolo) ha da essere green, indipendente, tecnologica cybersicura.

Il crescente legame degli italiani al mattone è confermato anche dai numeri: oggi dichiara di possedere una casa di proprietà il 79% degli intervistati, a cui si aggiunge un ulteriore 15% che prevede di acquistarla in futuro. L'età media di chi ha già comprato una casa è di circa 33 anni e, a sorpresa, gli under 30 tra gli intervistati che ne hanno una sono ben il 38%. Acquisto reso possibile grazie a un mutuo per quasi la metà del campione (46%); ma c'è anche chi l'ha ereditata (22%) – soprattutto al sud – o chi ha ricevuto un contributo economico dai genitori (14%). E se da un lato, la casa rappresenta una fonte di sicurezza e stabilità, dall'altro si percepisce con forza l'esigenza di sottoscrivere un'assicurazione in grado di tutelare e mantenere in modo adeguato questo bene prezioso (lo pensano 8 italiani su 10).

È questa la fotografia sul mattone in Italia scattata da una ricerca BVA-Doxa, che indaga sui principali trend destinati a cambiare le abitudini di vita degli italiani nel prossimo futuro.

"L'indagine conferma che, dopo il periodo del lockdown, in cui era stata rifugio sicuro dove proteggersi dal rischio di contagio pandemico, la casa è tornata ad essere per gli italiani un ambiente da vivere appieno, uno spazio ibrido e multifunzionale. Rispetto al passato, per effetto delle mutate abitudini gli italiani trascorrono più tempo nelle proprie abitazioni, a volte l'intera giornata: lavorano in smart working, si dedicano ai propri hobby, incontrano gli amici, fanno shopping online... e, in ogni circostanza, vogliono sentirsi protetti, perché oggi più che mai avvertono nuovi bisogni di sicurezza, a cui le Compagnie di assicurazione sono chiamate a trovare risposte", commenta Pierre Cordier, Amministratore Delegato e Direttore Generale di Groupama Assicurazioni, committente della ricerca.

"L'indagine mostra che gli italiani desiderano una casa che dia un senso di benessere, che faccia sorridere ogni volta che se ne varchi la soglia, da soli e in compagnia, anche 'virtuale', da techno entusiasti quali sono. Una cornice

per la vita che rappresenti chi sono o chi vorrebbero essere. Ed ecco perché l'interior design diventa strumento cognitivo. Spesso i nostri connazionali sognano abitazioni flessibili, trasformabili, cangianti, con spazi fluidi e modificabili all'occorrenza. Insomma, se una volta in cucina si cucinava, in sala da pranzo si mangiava, in camera da letto si dormiva, ora queste rigide distinzioni suonano dispotiche: ad esempio, in cucina oggi si mangia, si lavora al computer, si legge, i figli fanno i compiti, si chiacchiera e molto di più", dichiara Diego Thomas, architetto specializzato in interior design.

Come sarà la "casa del futuro"? Quasi la metà degli intervistati (44%) se la immagina con un ampio spazio esterno (giardino, terrazza); ma anche indipendente (27%) e con una grande zona living (26%) e una cucina di notevoli dimensioni (20%), a conferma del grande valore che gli italiani oggi attribuiscono alla socialità da vivere tra le mura domestiche. Sulla sostenibilità della propria abitazione tra 10 anni, gli intervistati non hanno dubbi: per 6 su 10 dovrà essere ad alta efficienza energetica, come confermano i dati che vedono già oggi i nostri connazionali propensi ad attuare numerosi interventi per rendere le proprie abitazioni più "green", attraverso: lavori di isolamento termico e acustico (56%), il ricorso a fonti rinnovabili per riscaldamento e illuminazione (56%), o anche l'adozione di dispositivi di domotica ed elettrodomestici a basso consumo (35%). Immaginando la propria casa tra 10 anni, i più giovani di 18-34 anni sognano uno spazio verde per fare l'orto (39%) e più di 1 italiano su 10 (13%) sarebbe propenso ad ammobiliare la propria abitazione con arredi ecosostenibili in bambù, legno, vetro e cartone o desidererebbe disporre di colonnine per la ricarica dei veicoli elettrici sul piano strada (14%). Amici dell'ambiente, ma nemici dello spreco. Nella casa del futuro, per quasi 4 italiani su 10 (35%) sparirà la vasca da bagno, per contenere i consumi idrici; percentuale che sale al 42% tra i più giovani, che dimostrano di avere un'attitudine "green" ancora più marcata. Per il 13% degli intervistati, inoltre, a scomparire nei prossimi 10 anni potrebbe essere anche la libreria, dal momento che in futuro leggeremo sempre più su supporti digitali. L'indagine mostra, infine, trend interessanti legati al fenomeno crescente della sharing economy: anche se solo in minima percentuale (8%), gli italiani immaginano un futuro in cui la casa non avrà più un garage, perché spariranno le auto di proprietà; così come un 6% ritiene di non aver bisogno di una cucina, perché mangerà sempre fuori casa, favorendo la crescita di ristoranti e dehors.

### The ITALIAN SHOP



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

Free delivery when you spend £60 or more

Use code **CHRISTMAS2023** for 5% off

# IN ITALIA CRESCONO LE "AZIENDE ROSA" BOOM DI DONNE CONTADINE

In Italia cammina su gambe di donna quasi un'impresa su quattro e si tratta di un trend che sta rivoluzionando in senso innovativo l'economia italiana sulla scorta di un protagonismo femminile molto evidente in politica con l'ascesa di Giorgia Meloni a Presidente del Consiglio e di Elly Schlein alla guida del Partito Democratico.

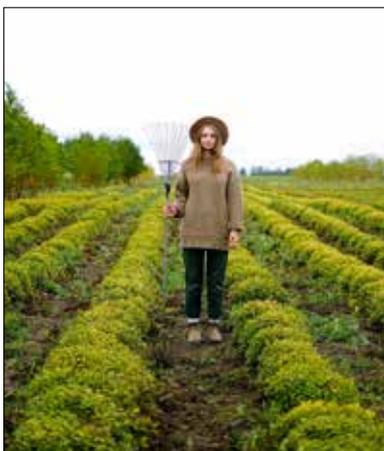
Per l'esattezza le "aziende rosa" sono 1,3 milioni e rappresentano il 22,2% del totale, a quanto emerge da una analisi della Coldiretti, la principale associazione agricola della Penisola.

L'analisi è stata resa nota in occasione dell'Assemblea di Coldiretti Donne Impresa a Roma, con la presenza di centinaia di contadine da tutte le regioni assieme al presidente della Coldiretti Ettore Prandini, al ministro alle Riforme istituzionali Elisabetta Alberti Casellati e al ministro delle imprese e del Made in Italy Adolfo Urso.

La maggioranza delle imprese femminili - stima la Coldiretti - opera nel commercio con 340mila unità (il 25%), mentre al secondo posto c'è l'agricoltura, con un esercito di 203mila contadine (il 15% del totale) e al terzo i servizi di alloggio e ristorazione (134mila, pari al 10%), a rimarcare comunque come l'alimentare, nelle sue varie forme, rappresenti uno dei settori più gettonati dalle aziende al femminile.

La percentuale di aziende agricole al femminile sul totale è salita al 31,5%, grazie a una crescita costante nel corso dei decenni. Il rinnovato fascino della campagna per le donne trova riscontro nella comune convinzione che quello dell'agricoltura è diventato un settore capace di offrire e creare opportunità occupazionali e di crescita professionale, anche per le donne che sono peraltro destinate ad aumentare nel tempo.

Le donne contadine sono presenti in tutto il territorio italiano e la regione con il maggior numero di imprese femminili in assoluto è la Sicilia con più di 25mila imprese di donne ma sul podio salgono anche Puglia e Campania, che vantano rispettivamente più di 23mila e più di 21mila aziende rosa. La loro presenza in campagna sta rivoluzionando il lavoro nei



campi dove sono capaci di spaziare dall'allevamento alla coltivazione, dal florovivaismo all'agriturismo, dalla trasformazione dei prodotti alla vendita diretta. Ma il vero motore delle donne in agricoltura sono le attività sociali, dalla fattoria didattica agli agrisilvi, senza dimenticare importanti attività per l'inserimento nel mondo del lavoro delle donne meno fortunate, spesso vittime di violenze e soprusi.

Le imprenditrici agricole sono tendenzialmente giovani e con un'alta professionalità, tanto che una su quattro (25%) è laureata, peraltro sempre più spesso non in indirizzo agrario. Molte donne scelgono, infatti, l'agricoltura dopo percorsi di studio o esperienze in settori molto diversi, anche per cambiare vita. Non a caso quasi la metà delle domande di primo insediamento in agricoltura delle misure dedicate agli under 40 provengono da ragazze.

Oltre il 50% delle donne in campagna svolge più di una attività connessa alla produzione primaria, soprattutto vendita diretta, agriturismo e trasformazione di prodotti agricoli. Ben il 60% delle donne nelle loro aziende ha poi scelto di dedicare parte della produzione dal biologico al biodinamico e di operare per una filiera di qualità attenta alla sostenibilità, alla tutela della biodiversità e delle risorse naturali, del paesaggio e del benessere animale. In particolare, poi, le donne creano legami forti con il territorio e sono un vero e proprio presidio per la sopravvivenza e la valorizzazione delle aree rurali.



Partnership sportiva senza precedenti per Italia e Turchia: organizzeranno assieme i campionati europei di calcio 2032. Lo ha deciso lo scorso 10 ottobre il Comitato esecutivo UEFA durante una riunione in Svizzera.

Inizialmente le due rispettive Federazioni nazionali si erano candidate separatamente, ma lo scorso luglio si erano accordate per presentare una candidatura congiunta. Vista l'assenza

di altre candidature, il Comitato esecutivo UEFA non ha dovuto fare altro che valutare la loro proposta e sceglierli ufficialmente come organizzatori della diciannovesima edizione del torneo.

Nella candidatura preliminare l'Italia aveva indicato dieci possibili città ospitanti: Milano con l'attuale stadio Giuseppe Meazza, Torino con l'Allianz Stadium, Verona, Genova, Firenze e Bologna con i loro impianti esistenti e ristrutturati, Roma con lo Stadio Olimpico, Napoli con il Maradona ulteriormente rinnovato, Bari con il San Nicola

ristrutturato e Cagliari con la Unipol Domus, i cui lavori non sono ancora iniziati.

Di queste dieci città indicate, soltanto cinque ospiteranno effettivamente il torneo: con ogni probabilità saranno Milano, Torino, Firenze, Roma e Napoli.

La Turchia aveva indicato invece otto città e dieci stadi, tre dei quali a Istanbul e gli altri ad Ankara, Bursa, Konya, Trabzon, Antalya, Eskisehir e Gaziantep. Rispetto all'Italia gli impianti turchi sono già tutti pronti e di recente costruzione. *LaRedazione*

## SUBBUTEO: IL MINI-CALCIO INGLESE CHE HA CONQUISTATO L'ITALIA

Il Subbuteo è uno dei giochi da tavolo più conosciuti e amati in Italia. Nonostante sia stato inventato in Inghilterra, nel 1947, da Sir Peter Adolph, in poco tempo si è diffuso nello Stivale, diventando quasi un fenomeno culturale che resiste malgrado il passare degli anni e delle mode.

Le regole sono semplici: su un campo verde si scontrano due squadre, composte da 11 giocatori l'uno - esattamente come nelle partite di calcio vere e proprie - il cui obiettivo è quello di fare goal nella porta avversaria - ancora una volta, come nel calcio. I calciatori sono riprodotti in miniature in plastica e vengono manovrati con un dito, fatta eccezione per il portiere che



invece viene spostato con un'asticella.

La particolarità è però che le squadre sono delle riproduzioni di quelle che si scontrano negli stadi. Ed è questo ad aver reso il Subbuteo così popolare già nell'Italia dello scorso secolo: era possibile rivedere in azione i propri

beniamini, ricreare dei derby storici o, addirittura, interi tornei. Non era raro imbattersi in serate nelle quali venivano riprodotti i mondiali, con 24 giocatori, ognuno con la propria squadra, che duravano fino all'alba con tanto di telecronaca. Esistono ancora dei collezionisti, in cerca delle formazioni più iconiche dei club più o meno prestigiosi o dei giocatori che continuano a incontrarsi a cadenza regolare per far sfidare le proprie miniature su un tavolo verde.

Dal 1994, ogni anno si disputa addirittura un Campionato del mondo di Subbuteo e l'Italia ha trionfato ben 16 volte, molto meglio quindi di quanto facciano gli azzurri nel calcio vero....

## Siamo già stufi della bici?

Negli ultimi decenni la soluzione 'progressista' ai problemi del traffico e dell'inquinamento atmosferico dovuti al pendolarismo è stata quella di un ritorno al passato, cioè all'uso della bici. Emerge un problema però: la gente comincia, nettamente, a stufarsene.

Secondo recenti dati inglesi, l'utilizzo della bici a livello nazionale è sceso in soli due anni - tra il 2021 e il 2023 - del 30%. Ciò malgrado un vasto progetto - specialmente a Londra - di scoraggiare il traffico automobilistico attraverso la creazione di numerose zone a 'traffico limitato', spesso con blocchi stradali fisici superabili solo dai mezzi di emergenza muniti di chiavi speciali. Numerose altre metropoli del

mondo - sia occidentali che orientali - hanno tentato di stimolare l'uso dei 'velocipedi' attraverso progetti di 'bike sharing', partendo dalla logica constatazione che chi non possiede una bicicletta non può andare in bici. Anche qui però sono nati dei problemi. Un progetto di questo tipo della città americana di Seattle - nell'estremo nord-ovest degli Usa - ha finito per dimostrare ancora una volta come "ciò che è di tutti non è di nessuno". Lì, le bici semplicemente abbandonate sui marciapiedi a fine corsa sono diventate troppo spesso impedimenti a chi insiste ad andare a piedi e c'è chi le paragona pertanto a una nuova forma di 'inquinamento' metropolitano... Il



problema era già emerso, prepotente, con simili progetti in Cina.

Le bici sono simpatiche, appartengono per molti di noi ai felici ricordi della gioventù, quando ci davano una nuova e apprezzata libertà di movimento. Purtroppo, pare che non risolvano i problemi del trasporto metropolitano. Ora bisogna riporre le speranze nelle auto elettriche, per ora più 'preannunciate' che effettivamente arrivate. *LaR*



**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

  
GAETANO ALFANO  
Roccamora UK

---

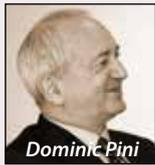
T: +44 (0)20 8443 7310  
M: +44 (0)7785 280 267  
E: gaetano@roccamora.co.uk  
Skype: alfano.galetano

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

## DOMANDE ALL'AVVOCATO



**Faccio l'agente commerciale in**

### Italia per ditte UK. Ho diritto alla liquidazione?

Egregio Avvocato

Per molti anni mio padre, che viveva a Milano, ha lavorato come agente commerciale per produttori inglesi di capi di abbigliamento, in particolare giacche, impermeabili e cardigan. Ha avviato la sua attività dopo la seconda guerra mondiale e l'ha portata avanti fino al 1990, quando è andato in pensione. Ho ereditato la sua attività e ho continuato a commercializzare, promuovere e vendere capi di abbigliamento inglesi dal 1990. Avevo diversi accordi scritti, generalmente di diritto inglese, con alcuni noti marchi britannici e ho lavorato come loro agente per molti anni. Secondo i termini dell'accordo, sono nominato dai produttori come loro agente esclusivo in Italia e mi viene pagata una commissione su ogni vendita conclusa. Ho una serie di sub-agenti che agiscono per me. Ho molti clienti fedeli in Italia, ma ho 72 anni e desidero andare in pensione. Nessuno dei miei figli è interessato a continuare l'attività e purtroppo dovrò chiudere l'attività. Vorrei sapere se al momento del mio pensionamento ho diritto a un'indennità di fine rapporto per l'attività che ho creato per i produttori e quale preavviso devo dare ai produttori. Infine, ai miei accordi si applica la legge inglese o quella italiana?

Cordiali saluti  
Luciano

Caro Luciano

in base alla normativa vigente in materia di agenti di commercio, al vostro contratto può applicarsi la legge inglese anche se svolgete la vostra attività in Italia, a condizione che la legge italiana consenta l'applicazione della legge inglese al contratto. Mi risulta che l'Italia consenta l'applicazione della legge straniera nei contratti di agenzia internazionali, in particolare se nell'accordo è presente una clausola di legge straniera applicabile. Se al vostro contratto si applica la legge inglese, in base alle disposizioni del Regolamento sugli agenti commerciali (Direttiva del Consiglio) 1993/3055, avrete diritto a un'indennità di fine rapporto al momento del vostro pensionamento. Le modalità di calcolo di tale indennità dipendono dal contratto. Se l'accordo non contiene indicazioni sulle modalità di calcolo dell'indennità di cessazione, questa sarà calcolata sulla base del danno che avete subito a causa della cessazione dei rapporti commerciali con il vostro committente. Ciò significa, in generale, che si calcola il valore che un acquirente pagherebbe per rilevare l'agenzia e si applica un multiplo a tale cifra, di solito compreso tra 2 e 4. Più l'agenzia è affermata sul mercato italiano, maggiore sarà il valore. Se l'accordo specifica che il pagamento per la cessazione dell'attività sarà calcolato su base indennitaria, allora il pagamento per la cessazione dell'attività sarà pari alla media delle provvigioni maturate negli ultimi cinque anni.

Per quanto riguarda il preavviso da dare ai produttori, se non è stabilito nell'accordo, deve essere un periodo ragionevole. Ciò dipenderà dalla durata dell'agenzia. Nel vostro caso suggerirei un periodo di 6 mesi.

Cordiali saluti  
Domenic Pini  
Pini Franco LLP

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



Mangia sano  
Mangia siciliano

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

**49 Museum Street, London WC1A 1LY**  
**Phone: 020 3581 1747**

[www.panecunuzato.com](http://www.panecunuzato.com) - [booking@panecunuzato.com](mailto:booking@panecunuzato.com)

## "GENITORI E FIGLI"

Rubrica a cura di  
**Cristina Lavagnolo**

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



### L'importanza per i genitori di mettersi in gioco

Con questo articolo, vorrei ribadire ed enfatizzare un concetto che mi sta molto a cuore perché ne sperimento gli effetti quasi quotidianamente nel mio lavoro.

Si tratta della disponibilità dei genitori a mettersi in gioco e, dove serve, anche in discussione, ad accettare di rivedere e modificare le proprie convinzioni ed impostazioni educative e le modalità relazionali nei confronti dei propri figli.

A molti genitori, si può dire a tutti, capita, durante il percorso di crescita dei loro figli, di interrogarsi su uno o più comportamenti dei bambini che generano perplessità o addirittura portano scompiglio nella tranquilla quotidianità della famiglia.

Spesso, si tratta di comportamenti del tutto normali per l'età del bambino e un confronto con il pediatra, l'insegnante o, anche, semplicemente con altri genitori è sufficiente a sollevare dalla preoccupazione. Se, comunque, questa normale fase evolutiva del bambino risulta di non facile gestione, può bastare la consultazione di un sito specializzato per trovare una guida utile a cui affidarsi. A questo proposito, non mi stancherò mai di consigliare il sito della Dottoressa Giorgia Veronese, [www.educazionequotidiana.it](http://www.educazionequotidiana.it), perché è, non soltanto molto professionale e chiaro, ma anche completo ed esaustivo.

Però, a volte, tutto ciò non basta e quel particolare modo del bambino di reagire a determinate situazioni o di interagire con i coetanei oppure il livello da lui raggiunto in determinate aree di sviluppo continuano a destare preoccupazione.

In questo caso, come ho già ribadito più volte, è importante cercare un aiuto competente il prima possibile. Si può chiedere un consiglio al pediatra per essere indirizzati allo specialista più adatto. Qui si possono aprire, facendo una distinzione a grandi linee, due diversi scenari.

- Si può trattare di un ritardo di sviluppo del bambino, dovuto alle cause più disparate, o di un altro tipo di problematica come un disturbo dell'attenzione; può essere il caso di un bambino timido o inibito o, al contrario, iperattivo, per citare solo le situazioni più comuni. Problematiche di questo genere, spesso, traggono notevole beneficio da un percorso di terapia psicomotoria.

- Il comportamento del bambino può essere una conseguenza della modalità educativa a cui è esposto e/o del tipo di relazione che ha con i propri genitori. In tal caso, per questi ultimi, diventa prioritario rivedere il proprio stile educativo, la propria visione ed impostazione dell'educazione dei figli, del modo stesso di rapportarsi con loro. La figura professionale più adatta per guidare in questo percorso è un/una pedagoga esperta/a in consulenza genitoriale.

In entrambe le situazioni, anche se risulta più evidente nella seconda, i genitori devono essere consapevoli del fatto che, per ottenere un cambiamento significativo e duraturo, tutte le componenti della complessa dinamica familiare devono essere coinvolte e che loro stessi devono accettare di mettersi in gioco.

Anche nel caso di un intervento psicomotorio, logopedico o di altro genere, messo in atto dal terapeuta direttamente con il bambino, gli effetti positivi che ne derivano possono venire vanificati, indeboliti o non mantenuti nel tempo senza la collaborazione da parte dei genitori e, quando necessario, la loro disponibilità a mettere in atto dei cambiamenti più o meno grandi rispetto al loro modo di relazionarsi con il bambino.

Adirittura, quando si tratta di problematiche relazionali, l'intervento psicomotorio può prevedere la presenza di uno o entrambi i genitori nella stanza e il loro coinvolgimento nell'attività terapeutica.

Molto spesso, però, non è facile affrontare l'idea di rivedere il proprio approccio educativo e di mettere in discussione quello che si è fatto fino a quel momento. Inoltre, l'idea di poter essere, in qualche modo, responsabili o corresponsabili del malessere o dei comportamenti atipici e/o disturbanti del proprio figlio è difficile da accettare. Questo porta alcuni genitori a fuggire questa consapevolezza, rifiutando qualsiasi tipo di intervento che non si centri esclusivamente sul bambino.

Ciò è umanamente comprensibile, però questa "scelta" è, purtroppo, un'occasione persa per quei bambini che non ricevono tutto il supporto e l'impegno necessari a favorire il loro sviluppo nel modo più sano ed equilibrato. È anche, per quei genitori, un'opportunità mancata di affrontare un percorso, certamente impegnativo e faticoso, ma che porta anche soddisfazioni impagabili. È importante evidenziare come non sia necessario aspettare di arrivare alla meta per godersi dei risultati gratificanti: anche il cammino stesso può essere fonte di soddisfazione, a patto di viverlo con serenità e, quando opportuno, lasciarsi coinvolgere, anche in maniera giocosa. Questo nuovo atteggiamento potrebbe portare a scoperte piacevolmente sorprendenti, come il divertimento di condividere momenti di gioco con i propri figli o, anche, di coinvolgerli, ovviamente in modo adatto alla loro età, nelle proprie attività quotidiane. La piacevole scoperta sarà rendersi conto di come tutto ciò possa avvenire in modo tranquillo e sereno e di come i propri figli possano cooperare (sia tra fratelli che con i genitori), mettendo in atto comportamenti equilibrati e, compatibilmente con l'età, maturi.

Arrivare a non dover discutere con i bambini per ogni cosa, potrebbe già essere un traguardo per cui vale la pena impegnarsi, ma, sicuramente, la consapevolezza di aver aiutato o di stare aiutando i propri figli a crescere in modo sereno ed equilibrato, superando le proprie difficoltà, qualsiasi esse siano, è un premio ancora più bello e che non ha prezzo!



**ITALIAN DOCTORS**

Private Medical Clinic

24E Little Russell Street, Holborn London WC1A 2HS

Ph: 020 34170790 / 07708909408

[www.italiandoctors.co.uk](http://www.italiandoctors.co.uk) - [info@italiandoctors.co.uk](mailto:info@italiandoctors.co.uk)

Segue da pag.1

## NATALE, MA COME SEI CAMBIATO!

2000 l'online rappresentava lo 0,5% delle vendite al dettaglio durante la stagione natalizia, nel 2020 le vendite sul Web hanno guadagnato il 33% nel Regno Unito, raggiungendo i 33,9 miliardi di sterline (Fonte: Office for National Statistics).

Aumento delle vendite nel settore alimentare. Mentre in passato le persone facevano la spesa alimentare natalizia in modo tradizionale e nel 2000 i supermercati erano la scelta predominante, oggi molti si rivolgono a servizi di consegna a domicilio, piattaforme di recapito di piatti pronti, aziende che offrono pacchetti di pasti confezionati o ingredienti già dosati per ricette facili e veloci, vedi nomi quali HelloFresh, Mindful Chef, Gousto, affiancate oggi anche da catene di distribuzione come Morrisons e la proposta "Morrisons Eat Fresh", o il brand iconico nazionale Mark & Spencer che invita al "Cook with M&S Recipe box".

Black Friday e Cyber Monday. Un'altra importante evoluzione è stata l'adozione del "Black Friday" (il "venerdì nero") e del "Cyber Monday" (il "lunedì informatico") nel Regno Unito. Questi eventi di shopping, importati dagli Stati Uniti, hanno guadagnato grande popolarità. Oggi, i due appuntamenti da soli, rappresentano una parte significativa delle vendite di Natale. Secondo dati di Retail Week, le vendite durante il Black Friday sono aumentate del 66% nel 2019 rispetto all'anno precedente e a livello nazionale, con una tendenza simile a Londra.

Commercio locale e Sostenibilità. È interessante vedere come ci sia stata una crescente consapevolezza dell'importanza dell'acquisto presso negozi locali e il supporto all'economia di quartiere. I consumatori a Londra, così come in altre città del Regno Unito,



Elisa Sgubin

cercano sempre più spesso prodotti di artigianato locale e negozi indipendenti per i loro regali di Natale. Questa tendenza è in parte una risposta all'ascesa del commercio online, ma riflette anche una crescente preoccupazione per la sostenibilità e l'impatto ambientale.

Consapevolezza sociale e Solidarietà. Gli anni correnti testimoniano un'attenzione crescente verso la solidarietà. Le persone sono più propense a sostenere cause sociali attraverso donazioni, acquisti da aziende che promuovono scopi sociali o partecipano a iniziative di volontariato. Questo riflette una maggiore consapevolezza delle questioni sociali e della necessità di dare un significato più profondo alle festività natalizie.

Esperienze anziché oggetti. In anni recenti le persone optano sempre più di frequente nel regalare esperienze invece di oggetti fisici. Secondo il rapporto della PwC, le vendite di esperienze regalo, come cene in ristoranti, pacchetti benessere e biglietti per eventi speciali, stanno crescendo in linea costante. Questa tendenza riflette il desiderio di creare ricordi e condividere momenti speciali durante le festività.

Cambiamenti nei settori di vendita. Alcuni settori sono in crescita, mentre altri hanno risentito dei cambiamenti nelle abitudini di consumo. Ad esempio, l'industria della moda ha incontrato una trasformazione di rilievo vista l'enfasi sui tessuti sostenibili e l'abbigliamento casual. Nel contempo, il settore alimentare è interessato da una crescente domanda di prodotti biologici e sostenibili.

Ritardo all'inizio dello shopping natalizio. Un altro fatto interessante è il ritardo all'inizio dello shopping na-

talizio. Mentre in passato, nel Regno Unito, era abitudine cominciare con gli acquisti natalizi già ad ottobre, ora si preferisce attendere il Black Friday e le offerte pre-natalizie per comprare i regali. Questo fenomeno è accentuato dalla disponibilità di spedizioni rapide e convenienti, che consentono di effettuare gli acquisti anche pochi giorni prima del Natale.

Innovazioni Tecnologiche e Realtà Aumentata. Le innovazioni tecnologiche stanno cambiando la modalità di acquisto. La realtà aumentata (AR) è diventata sempre più comune nei negozi online, consentendo ai consumatori di visualizzare i prodotti in un contesto realistico prima dell'acquisto. Questa tecnologia sta rivoluzionando il modo in cui le persone scelgono regali online, ad esempio mobili, abbigliamento, decorazioni per la casa.

Sfide per il commercio al dettaglio fisico. Mentre il commercio online è in crescita, è indubbio che i negozi fisici sono in difficoltà. I costi di locazione elevati a Londra e in altre città del Regno Unito rendono difficile per i negozi tradizionali competere con i prezzi online. Molti negozi fisici stanno cercando di adattarsi offrendo esperienze di acquisto uniche, servizi personalizzati e una maggiore attenzione alla sostenibilità.

Che accadrà nei prossimi anni? Immaginiamo le tendenze chiave del futuro:

- **Sostenibilità:** la crescente preoccupazione per l'ambiente, indurrà a consumi più consapevoli e alla ricerca di prodotti e marchi rispettosi del comune ecosistema.

- **Integrazione online e offline:** i negozi fisici di sforzeranno di integrare esperienze online e offline per offrire un'esperienza di acquisto a 360 gradi.

- **Personalizzazione:** le aziende si stanno adattando a rispondere a desideri di esperienze di acquisto personalizzate e regali unici.

- **Tecnologia Emergente:** la realtà virtuale (VR) e l'intelligenza artificiale (IA) avranno un impatto crescente sul modo in cui le persone si dedicano agli acquisti.

Sembra chiaro che nel 2023 le abitudini siano radicalmente cambiate. L'espansione delle vendite online, l'adozione di eventi come il Black Friday e il desiderio di sostenibilità, hanno trasformato il modo in cui le persone fanno shopping e festeggiano il Natale, mentre le tendenze attuali suggeriscono un futuro di maggiore personalizzazione, attenzione ecologica e integrazione tra online e offline nel mondo del commercio natalizio.

## High Speed 2: cronaca di un progetto andato storto

Da quando Gordon Brown e Andrew Adonis, all'epoca rispettivamente primo ministro e ministro dei Trasporti, lanciarono l'ambizioso High Speed 2 (HS2) nel 2009, con un'ampia accoglienza bipartisan, sono trascorsi anni turbolenti per il futuro delle infrastrutture britanniche. Ora, nel 2023, abbiamo il premier Rishi Sunak e il suo ministro dei Trasporti Mark Harper che annunciano l'abbandono dei piani per estendere la ferrovia ad alta velocità da Londra oltre Birmingham.

Ma cos'è successo in questi anni? Se riavvolgiamo il nastro, possiamo vedere che di errori, nel tempo, ne sono stati commessi parecchi. Iniziando innanzitutto dalla previsione dei costi. Al momento delle elezioni del 2010, le stime per il progetto HS2, con diramazioni da Birmingham verso Manchester e Leeds, andavano oltre i 20 miliardi di sterline. Nel gennaio 2012, quando il percorso generale dello schema proposto era in atto, questo era salito a 32,6 miliardi di sterline. L'ultima stima è aumentata ancora di più, tra 72 e 98 miliardi di sterline. Ma Lord Berkeley, ex vicepresidente del comitato di revisione indipendente del governo sul progetto, affermò nel 2021 che il costo sarebbe potuto salire a 107 miliardi di sterline.

A seguito di questa scelta, Sunak ha cercato di mitigare l'impatto della decisione, promettendo di reinvestire i 36 miliardi di sterline risparmiati in miglioramenti ai trasporti, in particolare nel nord e nelle Midlands, affermando che "la cosa giusta da fare quando i fatti cambiano è avere il coraggio di cambiare direzione" e che "ci deve essere una certa responsabilità per gli errori commessi, per la cattiva gestione di questo progetto".

Marie-Claude Hemming, Direttore delle Operazioni presso la Civil Engineering Contractors Association, ha avvertito che si tratta di un momento oscuro per l'economia britannica e di un duro colpo per tutti coloro



che hanno creduto nelle promesse dei successivi governi di ridurre le disparità regionali e colmare il divario tra nord e sud del paese. Ha inoltre sottolineato che la Gran Bretagna sta perdendo terreno rispetto ai suoi concorrenti internazionali e che questa tendenza potrebbe aggravarsi a causa di recenti decisioni miopi.

Il progetto HS2, fin dalla sua concezione, aveva obiettivi lodevoli: ridurre il divario regionale, incrementare la produttività, generare opportunità lavorative e migliorare la vita di milioni di individui. Nonostante queste intenzioni positive, il progetto non è riuscito a ottenere il pieno sostegno dell'opinione pubblica, in gran parte a causa delle preoccupazioni legate ai costi elevati. Il costo iniziale di 7 miliardi di sterline per la tratta Londra-Birmingham, che all'epoca sembrava elevato, appare ora decisamente modesto in retrospettiva.

Cosa non ha funzionato? Parte del problema sembra essere che il governo abbia perso di vista l'obiettivo generale, soccombendo alle pressioni politiche di breve termine. Questo ha portato a decisioni precipitose e costose. Con il passare del tempo, si è cercato di compensare cercando risparmi in altri settori. Questo ha comportato la cancellazione della tratta ferroviaria Birmingham-Leeds, l'incertezza sulle connessioni a Euston, e ora la decisione di terminare il progetto a Birmingham. Intanto, l'inflazione ha aggravato la situazione, costringendo il Tesoro ad ammettere le difficoltà incontrate.

L'espansione della linea ferroviaria ad alta velocità HS2 verso Manchester, e ulteriormente verso città chiave come Glasgow ed Edimburgo, rappresenta un elemento cruciale per incentivare lo sviluppo in aree che, storicamente, hanno sofferto di limitata connettività e minori opportunità di crescita. In vista delle imminenti elezioni generali, benché possa sembrare improbabile un cambiamento di rotta da parte del governo riguardo HS2, è di fondamentale importanza che l'amministrazione attuale lasci aperta la possibilità di un futuro rilancio del progetto. Per realizzare infrastrutture di cui il Regno Unito ha un disperato bisogno, è imperativo adottare una visione a lungo termine, prendendo spunto dalle migliori pratiche internazionali, in modo da garantire soluzioni sostenibili e di ampio respiro per il futuro.

Remigio Baldoini



**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**

**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**



182-184 Wandsworth Bridge Rd  
Fulham, London SW6 2UF  
Phone: 020 7371 5253  
[www.paggs.co.uk](http://www.paggs.co.uk)

**need2ne** Studia in Inghilterra nel 2022/2023!

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

**STUDENT FINANCE** (ogni fine settimana del corso più £12.000 all'anno di supporto economico (solo per possessori di pre-settore attività istruzione). Non esiste un età giusta per studiare, studenti accettati fino a 60 anni.

Contattaci per ricevere la lista dei corsi e dei documenti necessari!  
+44(0)7435785777 Italian@britishstudy.org.uk  
<https://www.studyinlondon.org.uk/>

**IL NOSTRO SUPPORTO È GRATUITO!!!**  
Siamo un'agenzia partner delle principali università inglesi, finanziati per semplificarvi le procedure di ammissione e richiesta di Student Finance, e del vostro trasferimento per chi non risiede ancora in UK.



E1 Studios, Office number: NH, 305,  
7 Whitechapel Road, London, E1 10U  
**e tanti altri**

# IL DOTTORE RISPONDE



Rubrica a cura di  
**Dr Simone Rofena**  
Ginecologo Italiano a Londra  
consulente per la clinica Italian Doctors  
rofenagynecologist@gmail.com - mobile: 07498173785

## ATTENTI AL PAPILLOMAVIRUS UMANO

Il papillomavirus umano (HPV) è uno dei virus più comuni trasmessi sessualmente al mondo, noto per essere un importante agente eziologico del cancro cervicale e di altre patologie oncologiche. Questo breve articolo intende fornire una panoramica delle principali informazioni relative a HPV.

**Cause:** HPV è trasmesso principalmente attraverso il contatto sessuale. Esistono più di 200 ceppi di HPV, di cui alcuni possono causare lesioni precancerose o cancerose, mentre altri possono causare verruche genitali. Il rischio di infezione da HPV può essere ridotto attraverso l'uso del vaccino HPV e mediante l'utilizzo regolare di metodi di barriera quali il preservativo ad ogni rapporto sessuale.

**Diagnosi:** La diagnosi di HPV si basa sulla valutazione clinica e su test di screening come il Pap test e il test del DNA dell'HPV. Questi test sono fondamentali per la rilevazione precoce delle lesioni precancerose o cancerose.

**Patogenesi:** L'HPV può infettare l'epitelio delle mucose genitali, causando un'alterazione nella crescita delle cellule. Alcuni ceppi ad alto rischio quali ad esempio il 16 o il 18 possono portare allo sviluppo di lesioni precancerose e, in seguito, al cancro della cervice uterina. La risposta immunitaria dell'ospite svolge un ruolo critico nel determinare l'evoluzione dell'infezione ed è per questo che i soggetti immunodepressi sono più propensi a sviluppare le lesioni da HPV.

**Terapia:** La terapia per l'HPV dipende dalla gravità dell'infezione e dalla presenza di lesioni precancerose o cancerose. Le opzioni di trattamento includono l'asportazione delle lesioni, la crioterapia, e l'uso di farmaci antivirali. La prevenzione attraverso il vaccino HPV è un passo cruciale nella lotta contro l'HPV e le sue conseguenze oncologiche.

In conclusione, la gestione efficace dell'HPV richiede una comprensione delle cause, una diagnosi precoce, e un'adeguata terapia. La prevenzione attraverso il vaccino è un passo chiave nella riduzione del rischio di infezione da HPV e delle sue complicanze oncologiche.

## PROFESSORE DI DIETA MEDITERRANEA?

A PISA SI PUÒ

Ormai da molti anni si parla e straparla delle mille virtù della dieta mediterranea associandola a salute e longevità e l'Università di Pisa ha deciso di cavalcare il trend offrendo un master in tema, con l'obiettivo di "rendere più consapevole l'approccio al cibo e più gratificante l'applicazione dei principi di una sana e corretta alimentazione a cominciare dalla dieta mediterranea".

Il master è stato progettato dal Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimentari e Agro-ambientali dell'ateneo pisano e punta a fornire a laureati di varie discipline competenze che "potranno essere spese in vari settori, dal tecnologico per ottimizzare il profilo sensoriale degli alimenti alla comunicazione, dal marketing, sino all'ambito educativo".

Il percorso formativo è organizzato in quattro moduli di cui tre online, con lezioni concentrate tra il venerdì e il sabato da metà del prossimo gennaio a metà luglio. Sono inoltre previste sessioni interattive di analisi sensoriale dei principali alimenti che caratterizzano la dieta mediterranea, ad esempio vino, pane e prodotti da forno, olio, formaggi, salumi, cioccolato, caffè.

"La dieta mediterranea - dice la professoressa Francesca Venturi dell'Università di Pisa - è spesso citata nei



programmi tv che parlano di cucina e di corrette abitudini alimentari per raggiungere il benessere, ma quando proviamo a calare questi concetti nella vita reale arrivano le difficoltà. Sappiamo infatti scegliere il cibo che mangiamo e riconoscerne le caratteristiche al di là delle informazioni nutrizionali che troviamo sulle etichette?"

"In realtà - spiega la docente - i nostri sensi ci parlano, ci danno indizi e tuttavia, nella maggior parte dei casi non sappiamo ascoltare quello che il cibo ci racconta oppure ci facciamo distrarre da ciò che è appositamente aggiunto agli alimenti per condizionarci nelle scelte. Da qui l'esigenza del master, per sviluppare un approccio innovativo e consapevole alla scelta dei regimi alimentari".

LaR

# IL VOLO SFORNA UN EP PER IL NATALE 2023

Il Volo fa gli auguri di Natale con un mini-album di quattro brani (un ep in gergo musicale) che da inizio novembre imperversa con successo su tutte le piattaforme digitali sound.

Con "4 XMAS" il famoso trio italiano regala ai fan di tutto il mondo una versione speciale di "Happy Xmas (Was Is Over)", "Amazing Grace", "O Tannenbaum", "Feliz Navidad": quattro brani intramontabili che fanno spesso e volentieri da colonna sonora alle festività natalizie.

"4 XMAS" è un progetto dal sapore internazionale che anticipa un anno importante per il trio che ha vinto nel 2015 il festival di Sanremo e che nel 2024 festeggerà 15 anni di strepitosa carriera in patria e all'estero.



Il Volo - composto dai tenori Pietro Barone e Ignazio Boschetto e dal baritono Gianluca Ginoble - sarà il pros-

simo anno in Giappone con quattro date tra aprile e maggio e in Cina con un calendario non ancora definito.

## UN VIAGGIO NEI MEANDRI DELLA FINANZA

In nuovo libro di Bepi Pezzulli



Un viaggio nella finanza privata dalle strade di San Francisco ai grattacieli di Wall Street: lo compie il manager-avvocato anglo-italiano Bepi Pezzulli in un nuovo libro - "Capitani Coraggiosi", - che punta a sfatare alcuni dei "miti più resistenti nell'immaginario economico", uno dei quali "è che i fondi d'investimento finanzino buone idee o imprenditori creativi" mentre "la realtà, molto più sensata, è che la finanza privata investe in industrie trasformative, che nel medio-lungo termine possano disporre di un vantaggio competitivo

rispetto all'insieme del mercato".

Presentato lo scorso 2 novembre al Consolato itaiano di Londra, dove per due ore l'autore ha conversato di finanza con il giornalista del "Sole 24 ore" Simone Filippetti usando un linguaggio semplice e accessibile, il volume contesta anche l'idea che "il successo imprenditoriale dipenda esclusivamente da iniezioni di capitale di rischio nell'impresa" quando invece "la realtà, molto meno intuitiva, è che la finanza privata attiva soprattutto leve non finanziarie, quali la disciplina

di mercato, il trasferimento di know-how e la cultura d'impresa".

Il libro - pubblicato in Italia da Armando Editore e acquistabile online - si avvale di una prefazione del presidente della Consob Paolo Savona e racconta la trasformazione dell'economia attraverso il finanziamento di tecnologie dirompenti analizzando il ruolo degli investitori quale agenti sistemici nell'economia e illustrando le tecniche di uso del capitale privato nel contesto della risoluzione delle crisi determinate da fasi economiche recessive e da shock esogeni.

La presentazione in Consolato è stata organizzata dal Circolo MIE di Londra, presente all'evento con il suo presidente Valeriano Drago.

Bepi Pezzulli, nato a Napoli nel 1970, è un manager con esperienza internazionale in finanza e industria. Ha conseguito l'abilitazione professionale come avvocato in Italia, Solicitor of the Senior Courts of England & Wales e Attorney-at-Law a New York. È specializzato in operazioni di finanza straordinaria, attività di shadow banking e servizi fintech.

LaR

# BITALIAN.

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

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



THOMAS B. TREACY FUNERAL DIRECTORS  
(In the heart of Little Italy)

St. Anthony's Chapel / Repatriation to Italy  
Last Supper coffins/ Memorials and memorial cards

020 7837 1775

29-31 Rosebery Avenue, Clerkenwell, EC1R 4SL

Part of Dignity plc. A British Company.



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

**0% APR  
IN-STOCK FOR FAST DELIVERY  
25% DEPOSIT REQUIRED\***



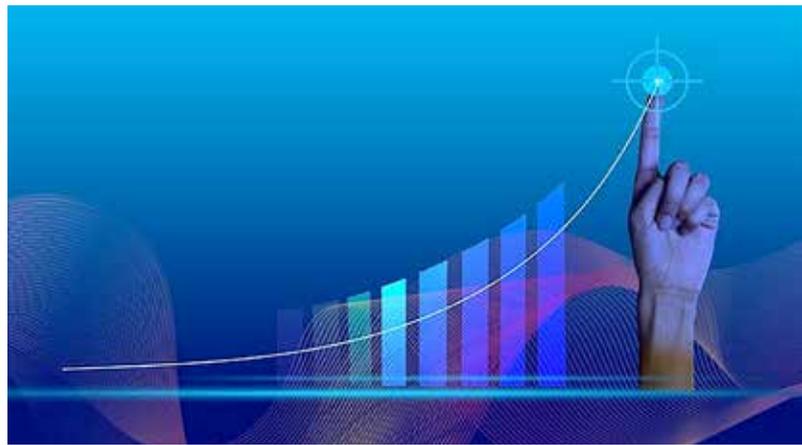
**JOIN THE TRIBE**

Fuel economy and CO<sub>2</sub> 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<sub>2</sub> 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<sub>2</sub> 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 available on stock vehicles only, subject to availability, on selected models at participating retailers only. Tonale Plug-in Hybrid Ti and Tonale Hybrid and Plug-in Hybrid Edizione Speciale trims excluded. 0% APR finance requires a 25% 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 9 November 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.

# Arricchirsi con la borsa? Meglio andarci piano...



È molto diffuso lo stereotipo che associa i mercati finanziari ed il mondo degli investimenti in generale ad un settore complesso di numeri e statistiche in grado di fare diventare ricco e milionario chi investe o chi ci lavora. In minima parte può essere corretto, ma nella stragrande maggioranza dei casi non è proprio così. Il solo fatto di investire nei mercati finanziari partendo da cifre modeste, come nel caso di molte persone, non renderà nessuno ricco o milionario. Certo, se si investono tutti i risparmi in una "nuova" Amazon, Facebook o Tesla, allora il discorso cambia e ci vorrebbero 10 o 20 anni prima di diventare ricchi sperando che non ci sia il rischio che l'azienda collassi prima per un qualsiasi motivo legato al prodotto o alle esigenze di un mercato estremamente dinamico come quello attuale. Tuttavia chi rischierebbe di non vendere le azioni di una compagnia dopo un margine di guadagno, ad esempio, del 20-30% e sperare che il margine vada ancora a salire? Ma soprattutto, chi può prevedere il successo a livello globale di una nuova azienda di quel livello? E chi ha il coraggio di rischiare o ha una disponibilità economica importante per investire e scommettere su prodotti nuovi ancora da sperimentare?

Quando ci si rivolge ad un istituto finanziario oppure ad una banca per investire nel mercato azionario, anche soltanto l'idea di andare a rompere gli indici azionari con percentuali a doppia cifra e margini di guadagno spropositate non viene neppure presa in considerazione o menzionata dal consulente. Tutt'altro, verrà consegnato all'investitore di turno un contratto con termini e condizioni da firmare dove è esplicitamente e ripetutamente

citato il rischio reale di perdere i propri fondi investiti. Questo perché, quello dei mercati azionari è un settore estremamente imprevedibile e dinamico, a differenza invece da chi si limita ad investire in bond o depositare i propri fondi in conti di risparmio, molto meno rischiosi ma altrettanto meno remunerativi.

Utilizzare il mercato azionario, dunque, come strumento per diventare "ricchi", non funziona almeno nel 90% dei casi. Chi è già milionario nei mercati azionari, nella maggior parte dei casi, ha iniziato a lavorare come imprenditore. Persone come Jeff Bezos, Elon Musk, Bill Gates e Mark Zuckerberg ad esempio, sono imprenditori che hanno creato, di fatto, dei prodotti o servizi talmente innovativi da avere avuto un impatto forte sulla società e, nel bene o nel male, hanno cambiato significativamente le interazioni sociali o le abitudini quotidiane delle persone che usufruiscono dei loro prodotti o servizi. Questi sono gli esempi più classici e che tutti conoscono. Tuttavia ci sono molti imprenditori di successo, meno noti a livello globale, che hanno fatto fortuna utilizzando anche i mercati finanziari come strumento per aumentarne il valore. Infatti, un imprenditore può scegliere ad esempio di gestire l'azienda e, grazie alla ricerca e sviluppo, farne crescere la produttività ed il valore in modo da aumentare in prezzo delle proprie azioni. Oppure, se l'azienda è ancora in una fase iniziale, vendere delle quote o azioni a dei fondi così da incassare delle somme di danaro necessarie da potere investire per fare crescere l'azienda stessa.

Ovviamente non sono soltanto gli imprenditori ad avere il privilegio o il vantaggio di poter diventare ricchi.

Anche la carriera lavorativa da dipendente può portare molte soddisfazioni a livello economico e personale. Fare carriera e scalare la cosiddetta "piramide" può in molti casi fare generare delle entrate importanti che, se gestite adeguatamente, parte di esse possono essere investite per il futuro e generare un patrimonio cospicuo. Stiamo parlando però di stipendi molto alti, da dirigente o quadro, in grado di investire ogni mese cifre paragonabili a quelle di uno stipendio medio, per 15 o 20 anni in un prodotto anche ad un livello di rischio medio.

Al giorno d'oggi investire nei mercati azionari è molto semplice e molte piattaforme o banche hanno reso tutto il processo molto fluido ed intuitivo grazie agli strumenti tecnologici. Tuttavia molte persone sono ancora intimidite dal fatto di potere perdere i soldi investiti oppure altre semplicemente non sanno come iniziare e si affidano a consulenti pagando delle commissioni che alle volte, se il mercato non performa adeguatamente, possono essere maggiori dei profitti. Allora quale metodo risulta essere quello efficace o semplicemente come fare? In realtà dipende da tanti fattori. Bisogna valutare, innanzitutto, la propria situazione personale attuale e porsi delle semplici domande come: quanto posso investire? Sono disposto a rischiare ed eventualmente perdere la cifra investita? Ho già un piano di accumulo attivo o un conto che funge da salvagente per ogni evenienza? Poi, bisognerebbe informarsi molto e studiare adeguatamente e quindi trarre le dovute considerazioni se si vuole investire in modo indipendente.

La diversificazione poi è molto importante, ovvero dividere il rischio su strumenti o titoli diversi in modo da "non mettere tutte le uova in un solo paniere" e rischiare di rompere tutto. Ovviamente bisogna selezionare le giuste azioni, in genere aziende che producono risultati più che positivi da lungo periodo e che sono considerate solide, evitando titoli di aziende che possono rivelarsi poi delle delusioni, ecco perché informarsi e studiare tutti i prodotti sui quali si investe è fondamentale. La diversificazione è tra le regole numero uno dei risparmiatori quindi, purché sia fatta bene e con criterio.

Gilberto Busti



## 30 Rock, quando il pericolo era il loro mestiere

L'immagine che accompagna quest'articolo è parecchio famosa. La foto, scattata dal fotografo Charles Ebbets a New York nel settembre del 1932, raffigura la pausa pranzo di undici operai impegnati nella costruzione di un grattacielo di 70 piani, 260 metri d'altezza. La struttura - 30 Rockefeller Plaza ("30 Rock" per gli amici), sulla 49esima Strada Ovest - è ormai solo il 22esimo palazzo più alto della città, ma resta comunque uno dei più noti punti di riferimento di Manhattan.

La 'acrofobia' - cioè la paura delle altezze e dei luoghi elevati comune a tutti noi, seppure in grado diverso - è ovviamente uno degli elementi di maggior impatto dello scatto, ma non è l'unico. La foto parla anche del noncurante eroismo sul posto di lavoro e anche - visto il momento, 1932, il punto più basso della 'Grande Depressione' - della perdurante vitalità dell'economia americana, ancora in condizioni di affrontare grandi progetti malgrado tutto. L'immagine, per dirla diversamente, pare raccogliere con grande spontaneità tutta una serie di temi importanti.

D'altro canto, forse non sorprenderà il fatto che la foto non sia esattamente ciò che sembra. Non si tratta infatti di un veloce 'scatto' giornalistico, come invece si potrebbe pensare. È - o meglio era - un'immagine pubblicitaria, accuratamente preparata e 'posata' in ogni dettaglio nel corso di una sessione fotografica durata ore. Altre foto fatte nello stesso giorno raffigurano gli operai mentre giocano a pallone, sempre in cima alla struttura, mentre reggono delle bandiere americane o mentre fingono di dormire distesi sulle travi d'acciaio. Tuttavia non si tratta di un 'falso': è una grande opera d'arte, vitale e 'impattante' dopo quasi un secolo...

James Hansen



### Giuseppe's Ristorante Italiano

is one of the South Bank's oldest family run Italian restaurant

47/49 Borough High Street, London SE1 1NB

Tel: 0207 407 3451

info@giuseppesplace.com - www.giuseppesplace.com

office@villascalabrini.co.uk  
Tel: 0208 2075713

We are now accepting new admissions

**Villa Scalabrini**  
Residential Senior Living  
in Hertfordshire  
Since 1986

www.villascalabrini.co.uk

## CHE FAI SE VINCI 5 MILIONI ALLA LOTTERIA?

Che cosa faresti se vincessi cinque milioni di euro alla lotteria? Come li spenderesti?

A un campione di mille italiani è stata posta questa domanda e le risposte sono state piuttosto scontate e prevedibili: il 26,7% si comprerebbe una casa nuova, più bella (a conferma che il mattone come obiettivo di vita rimane nella Penisola una priorità), il 15,1% proverebbe a investire buona parte del denaro; il 14,7% farebbe il giro del mondo e l'11,7% utilizzerebbe quella manna per l'estinzione di debiti e mutui.

Un 5,8% ha fornito agli intervistatori dell'istituto Pollfish una risposta davvero nobile e generosa: come prima cosa farebbe della beneficenza. E si sale al 10,1% se si conteggia anche l'esercito dei baciati dalla fortuna che dopo essersi tolto lo sfizio più grosso penserebbe in seconda battuta a come aiutare gli altri con adeguate donazioni.

In base al sondaggio online e dando voti da 1 a 10 Pollfish ha anche compilato un elenco delle regioni dove c'è il maggior numero di potenziali, tendenziali "benefattori".

Emilia-Romagna, Abruzzo e Campania risultano le regioni più generose d'Italia, rispettivamente con 8,6, 6,2 e 6,1 di voto. Seguono Puglia, Calabria, Sardegna e Sicilia. Troviamo quindi il Lazio, le Marche e la Toscana.

Dunque, con la sola eccezione dell'Emilia-Romagna, è l'Italia del centro sud, a rivelarsi ipoteticamente più generosa. Il che è confermato dai fanalini di coda emersi da questo sondaggio, che sono Trentino-Alto Adige, Molise e Valle d'Aosta. Quest'ultima si è classificata con un punteggio di generosità davvero bassa: 0,1.

LaRedfazione

## Fumetti, mon amour In Italia vanno sempre più forte



Le librerie di fumetti in Italia hanno venduto nel 2022 fumetti nuovi per un valore di 71,2 milioni di euro, in crescita del 28,5% rispetto l'anno precedente. Sommando a questi numeri i 107,9 milioni di euro (più 8,6% rispetto al 2021) di fumetti venduti nei canali trade, ovvero librerie generaliste, supermercati e commercio elettronico, si arriva a un mercato complessivo di 179,1 milioni di euro, in crescita media del 15,7% rispetto al 2021. Dalla stima sono escluse le edicole.

I dati sono contenuti nell'aggiornamento annuale fornito dall'Associazione Italiana Editori (AIE) e presentato

lo scorso 2 novembre, a Lucca Comics & Games, un'importante fiera del fumetto che si svolge nella città toscana.

In un incontro a cui hanno partecipato Alberto Rigoni (Lucca Crea), Giovanni Peresson (AIE), Stefania Simonini (PaniniComics), il libraio Luca Lucchesi (Il Collezionista). Ha moderato Luca Valtorta (la Repubblica).

"Il peso delle vendite di fumetti nuovi nelle 440 librerie di fumetti sul territorio sfiora il 40% (39,8%) sul totale di 179,1 milioni di euro, valori che confermano la capacità di un canale specializzato come questo di contrastare la concorrenza che proviene da

altri canali di vendita. Si tratta per altro di esercizi commerciali che vendono anche l'usato, offrendo anche altri tipi di servizio al vasto pubblico degli appassionati, per un valore del venduto complessivo nel 2022 di 85,8 milioni di euro" ha spiegato Giovanni Peresson dell'AIE.

"Le fumetterie - ha commentato Stefania Simonini, dirigente di PaniniComics - rivestono da sempre un ruolo di fondamentale importanza nel nostro settore, come spazi di vendita che offrono una competenza specifica, ma anche come luoghi di aggregazione in cui i lettori possono conoscersi, confrontarsi e crescere insieme"

Le 440 librerie di fumetti in Italia hanno una superficie media di 94 metri quadrati, un assortimento medio di 5.300 titoli e, nel 36% dei casi, trattano anche l'usato. Tutte (Twitter).

Per quanto riguarda il profilo dei lettori di fumetti in Italia, questi nel 2022 sono oltre 10 milioni (10.200.000), pari al 23% della popolazione 15-74 anni. Erano il 18% nel 2021. Nell'84% dei casi, chi legge fumetti è anche lettore di romanzi e saggistica, nel

La Redazione

# Ferrarelle

**Casa Julia**  
Always at the front of innovation

*Born from the depths of a volcano  
which gives it its unique  
characteristics. Ferrarelle is a delight  
for the tastebuds and the body,  
thanks to its blend of essential  
minerals.*

*Still & Sparkling  
available in sizes  
24x33cl, 12x75cl.  
Sparkling available in  
1.5ltr plastic.*



*For any further information, email [info@casajulia.co.uk](mailto:info@casajulia.co.uk) or call 01376 320 269.*



Perché alla fine dell'era mesozoica, 66 milioni di anni fa, i dinosauri e molte altre specie sparirono dalla faccia della terra?

Un gruppo internazionale di esperti, comprendente anche ricercatori italiani delle Università di Padova, Trieste e Napoli, ha affinato una teoria incentrata su due cause: una serie di "inverni vulcanici" - scatenati dall'eruzione di un volume anomalo di basalti continentali, detti del Deccan, in un'area corrispondente all'odierna India - avrebbe indebolito i dinosauri e il devastante impatto dell'asteroide

Chixkulub (di cui è oggi preservato il cratere in Yucatan nel Messico) avrebbe poi dato il colpo di grazia.

Su queste due cause e sulla loro possibile correlazione si discute da decenni nella comunità scientifica e in un articolo pubblicato sulla prestigiosa rivista «Science Advances», il team internazionale di geologi e geochimici analizza e mette in chiaro il ruolo del vulcanismo, attraverso la ricostruzione dei volumi di gas vulcanici liberati.

Gli studiosi hanno esaminato lo zolfo e il fluoro contenuti in cristalli del minerale clinopirosseno trovato nelle

lave basaltiche del Deccan (Western Ghats, India). Queste lave hanno coperto oltre un milione di chilometri quadrati, hanno raggiunto spessori massimi di circa 3 km, e sono state eruttate proprio durante l'evento di estinzione.

I basalti eruttati poco prima del limite Cretaceo-Paleogene sono molto ricchi in zolfo che ha la caratteristica di produrre abbassamenti di temperatura globali, detti inverni vulcanici, ma su tempi scala molto più brevi rispetto al riscaldamento dovuto ai gas serra. Questo significa che una fase di riscaldamento globale può essere punteggiata da periodi più brevi di cali termici drastici, causando forte stress negli ecosistemi. Questi eventi magmatici anomali, spesso in corrispondenza a fratture e separazioni di masse continentali, hanno modellato la storia della vita sulla Terra attraverso l'impatto climatico dei loro gas.

Capire fino in fondo l'impatto di

questi fenomeni richiede di risalire ai volumi di gas rilasciati, ma è estremamente difficile quantificare qualcosa che non c'è più nella roccia, perché è stato liberato in atmosfera. Il team di scienziati ha aggirato questo problema misurando direttamente i minerali prodotti dal magma, che contengono i gas in maniera proporzionale al loro magma di origine.

A differenza di altre apocalittiche crisi, la caduta di un asteroide ha sicuramente giocato un ruolo determinante nell'estinzione dei dinosauri ma molto importante sono state anche le prime eruzioni vulcaniche Deccan che degassarono molto zolfo, causando inverni vulcanici che misero a dura prova gli organismi, prima dell'impatto dell'asteroide.

Negli ultimi decenni i paleontologi hanno identificato 5 grandi estinzioni di massa nella storia della vita, e numerose estinzioni di minore grandezza, ma pur sempre catastrofiche.

L'estinzione tra Cretaceo e Paleogene è una di queste, ed è probabilmente la più famosa al grande pubblico, per l'estinzione dei dinosauri.

Ricostruire l'effetto dei gas rilasciati in atmosfera dai grandi episodi vulcanici passati aiuta a ricostruire la sequenza di eventi che portò alle estinzioni di massa, ma serve anche come specchio del presente. Raccogliere dati ed evidenze dalla storia geologica aiuta a capire i meccanismi di risposta del clima ai cambiamenti chimici dell'atmosfera, e a prevedere scenari futuri.

La ricerca è stata condotta da un team guidato da Sara Callegaro dell'Università di Oslo, di cui hanno fatto parte anche ricercatori delle Università di Padova, Trieste e Napoli assieme a colleghi della McGill (Montreal, Canada), dell'Università della California (Berkeley, USA) e del museo di Storia Naturale di Stoccolma (Svezia).

LaRedazione

## ESTINZIONE DINOSAURI: IL RUOLO DEGLI "INVERNI VULCANICI"

## BASTA CON LA CANCEL CULTURE SUL POVERO COLOMBO!

### IL SINDACO DI GENOVA SI MUOVE

Giù le mani dal povero Cristoforo Colombo: lui ha solo scoperto l'America, se poi le cose sono andate storte per le popolazioni indigene massacrate, schiavizzate, ridotte in povertà non è colpa sua.

Marco Bucci, sindaco di Genova, la città che si vanta di aver dato i natali nel 1451 a Cristoforo Colombo, si è mobilitato contro la cosiddetta "Cancel Culture" che negli Stati Uniti ha messo alla gogna il celeberrimo navigatore-esploratore.

"Ho scritto a tanti sindaci in America per ribadirlo. La cancel culture su Cristoforo Colombo va respinta", ha detto Bucci quando il 12 ottobre ha festeggiato il "Columbus Day", il giorno cioè del 1492 in cui Colombo sbarcò in un'isola delle Bahamas che chiamò San Salvador.

Secondo il sindaco del capoluogo ligure bisogna distinguere la figura di Colombo, l'esploratore, da chi venne dopo di lui a sottomettere intere popolazioni. "Non era uno schiavista e non era certamente uno che ha soppresso intere generazioni come hanno fatto i conquistadores che sono venuti dopo di lui. Queste sono letture distorte della realtà", ha sottolineato Bucci quando ha presenziato alle celebrazioni del 12 ottobre nella presunta casa natale dell'ammiraglio in piazza Dante e poi a Palazzo Ducale con la cerimonia di conferimento dei premi colombiani, l'offerta dell'olio (dal comune di Pieve Ligure) per la lampada votiva che arde al Faro di Santo Do-



mingo e la presentazione del progetto "Cristoforo Colombo rivive attraverso l'Intelligenza Artificiale", in collaborazione con National Italian American Foundation (NIAF), Ocean Race e Consolato Generale d'Italia a New York.

Questo progetto è stato messo a punto da Susy De Martini, ambasciatrice di Genova nel Mondo, che si è "inventata" la possibilità di dialogare con un avatar del navigatore grazie all'Intelligenza artificiale.

Come da tradizione il Comune ha annunciato lo scorso 12 ottobre una nuova infornata di 17 "ambasciatori" di Genova nel Mondo.

## IL CASTORO DI RITORNO IN ITALIA (DOPO MEZZO MILLENNIO)

Non è chiaro se si meriti o no un "Welcome back" ma sta di fatto che il castoro è di ritorno in Italia dopo un'assenza di mezzo millennio. Lo segnala uno studio condotto da ricercatori dell'Università Statale di Milano e dell'Istituto di ricerca sugli ecosistemi terrestri (Cnr-Iret) di Sesto Fiorentino (Firenze) e pubblicato sulla rivista Animal Conservation.

Il castoro europeo (*Castor fiber*) era scomparso circa cinquecento anni fa dall'Italia a causa della caccia e della perdita di habitat. E' adesso dir ritorno per espansione naturale dall'Austria verso Trentino Alto-Adige e Friuli Venezia-Giulia e per effetto di reintroduzioni (non autorizzate) in Toscana, Umbria e Marche.

Purtroppo per i castori una buona convivenza con l'uomo e con le attività umane non è però garantita. "Amplie zone d'Italia risultano essere idonee per la stabilizzazione del castoro e, mentre le popolazioni settentrionali sembrano essere più isolate, in centro Italia abbiamo riscontrato un maggiore potenziale di espansione della specie. Le aree di potenziale conflitto con l'uomo sono principalmente distribuite in centro Italia (soprattutto in Toscana, Umbria e Marche), e in Trentino Alto-Adige, dove i castori potrebbero



avere accesso ad aree con presenza di piantagioni arboree o infrastrutture sensibili alle attività della specie. I modelli suggeriscono invece aree di potenziale conflitto molto limitate in Friuli Venezia-Giulia", ha spiegato Mattia Falaschi, ricercatore zoologo dell'Università Statale di Milano e primo autore dello studio.

Se da una parte la presenza del castoro può ridurre il rischio idraulico, mitigando l'intensità degli eventi di piena, in altri casi le attività di foraggiamento/rosicchiamento di questo roditore possono causare danni alle coltivazioni. Inoltre, la costruzione di dighe e tane può talvolta ridireziona-

re il flusso d'acqua causando danni ad infrastrutture umane come canali artificiali, strade e ponti. È quindi fondamentale una attenta attività di monitoraggio nelle zone più a rischio, in modo da applicare prontamente misure di gestione che possano arginare o mitigare i possibili danni dovuti alle attività del castoro. Tra questi metodi ci sono ad esempio la protezione dei campi agricoli con recinzioni invalicabili al castoro, e il drenaggio di eventuali aree umide derivanti dalle attività di costruzione di dighe, quando queste minacciano infrastrutture umane.

Le attività di reintroduzione e "rewilding" sono alcuni degli strumenti principali usati nel campo della biologia della conservazione per cercare di mitigare gli impatti dell'uomo sull'ambiente e riportare gli ecosistemi ad uno stato più naturale. Queste azioni possono talvolta comportare alcune sfide, in particolare quando le specie coinvolte sono grandi carnivori, grandi erbivori, o "ingegneri ecosistemici", specie che con le loro attività possono modificare notevolmente gli habitat ed il paesaggio. Una convivenza particolarmente difficile si è rivelata in Italia quella con gli orsi.

La redazione

Unit C34 Hastingwood Trd Est, 35 Harbet Road, London N18 3HU  
Tel: 020 88035344  
info@ilgelatodiariela.com  
www.ilgelatodiariela.com

il gelato di **Ariela**

PASSIONATE ABOUT GELATO

**La Credenza**  
Artisan delicacies from Italian traditions

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

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



Next spring the National Gallery will display Caravaggio's last painting, not seen in the UK for nearly 20 years.

In a new exhibition The Last Caravaggio (18 April – 21 July 2024), The Martyrdom of Saint Ursula, 1610, generously lent by the Intesa Sanpaolo Collection (Gallerie d'Italia – Naples) will be displayed alongside another late work by the Italian artist from the National Gallery Collection, Salome receives the Head of John the Baptist,

# THE LAST CARAVAGGIO

about 1609–10.

Michelangelo Merisi da Caravaggio (1571–1610) is one of the most revolutionary figures in art. His strikingly original, emotionally charged paintings, with their intense naturalism, dramatic lighting and powerful storytelling, had a lasting impact on European art and reverberate to this day.

The Martyrdom of Saint Ursula, which was only reattributed to Caravaggio in 1980 following the discovery of an archival letter describing its commission, presents a rare opportunity to explore the final period of Caravaggio's life. This letter (Archivio di Stato, Naples) - displayed in the exhibition and shown in the UK for the first time - which was sent from Naples (where

the picture was painted) to Genoa (where its patron, Marcantonio Doria, lived), records the final stages of the painting's commission. The Martyrdom of Saint Ursula, which includes a self-portrait of Caravaggio peering over the saint's shoulder, was painted during the last months of the artist's life. Despatched from Naples on 27 May, the finished painting arrived in Genoa on 18 June 1610. Just weeks later, in July 1610, Caravaggio himself set out from Naples, hoping to return to Rome where he believed he would be pardoned for the murder, committed in 1606, which had caused him to flee to the south. He died in Porto Ercole on 18 July 1610, never reaching his destination.

In The Martyrdom of Saint Ursula Caravaggio departs from the traditional iconography of Saint Ursula where she is generally portrayed only with the symbols of martyrdom and in the company of one or more of her virgin companions. Instead, he chooses

to depict the very moment in which the saint, having refused to marry a Hun who did not share her Christian faith, is shot by him with an arrow. The tightly cropped composition gives the scene tremendous dramatic emphasis. The entire scene is imbued with a complex interplay of light and shadow or chiaroscuro, characteristic of Caravaggio's paintings. The viewer is faced with an intricate depiction of hands: the guilty hands that have just fired the arrow, Ursula's hands framing the fatal wound in her chest, and the bystander's hand, thrust between the two protagonists just moments too late. Caravaggio includes his own self portrait on the right of the painting, looking on, helpless.

Caravaggio has once again reduced the story to its essentials, focusing on the human tragedy and conveying the scene's emotional power through a more muted palette, pronounced chiaroscuro and dramatically choreographed gestures. The brutish execu-



tioner places John's head on a salver held by Salome, whose serious expression and sidelong glance are enigmatic. An elderly maidservant clasps her hands in grief, setting the emotional tone. The half-length format brings the figures up close, enhancing the dramatic impact of the scene.

This exhibition will present an opportunity to explore Caravaggio's late paintings, the representation of violence in his work, and to reflect on violence in our own times. The programming and activity around this project will shed light on the figure of Saint Ursula, allowing visitors to explore her story. The narratives of male violence in Caravaggio's paintings will also be examined.

LaRedazione

## Insoliti capolavori all'Istituto Italiano di Cultura

Dopo la drammatica "EXPULSION of the TRIUMPHANT BEAST" di Giordano Bruno, la suggestiva POETRY & MAGIC di Anita Seppilli.

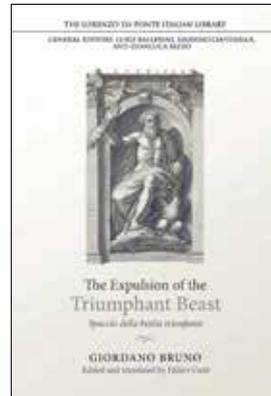
A Londra l'istituto italiano di Cultura ha organizzato due stimolanti eventi: il talk sul libro (Spaccio de la bestia trionfante) che ebbe un ruolo importante nella condanna al rogo come eretico nel 1600 del frate filosofo Giordano Bruno (il 2 novembre) e l'inaugurazione della mostra ispirata alle opere di Anita Seppilli (il 7 novembre).

Lavoro allegorico di filosofia morale il primo, presentato in versione modernizzata dalla prof.ssa Hilary Gatti, in cui miti antichi si sono adattati e riformati alla cultura morale e religiosa dell'Europa rinascimentale. Opera di una poco nota scrittrice contemporanea con molta storia alle spalle e profonda sensibilità letteraria la seconda, interpretata dalle foto evocative di Theresa Mikuriya e soprattutto dai quadri di Ana Maria Pacheco.

Seppilli - un'antropologa di origine triestina morta nel 1992 a novant'anni e fuggita in Brasile durante la seconda guerra mondiale in risposta alle leggi razziali fasciste - scrive che la poesia scaturisce dalla magia intesa come mezzo per comunicare con una realtà esistente al di sopra delle nostre facoltà percettive. L'ispirazione poetica è quella che avvolge miti e misteri, che aiuta a interpretare, sogni, desideri, paure, che da impulso al pensiero creativo, il quale forgia l'esperienza emotiva attraverso un linguaggio definito poetico, ma che è espressione intrinseca di una visione magica del mondo.

Poiché la sua formazione fu profondamente classica, poté attingere molto alla mitologia Greco-romana, successivamente arricchita dall'impatto con altre culture, in particolare sudamericane, grazie alla sua permanenza in Brasile. E in omaggio al tema Poesia e Magia, l'artista brasiliana Pacheco ha scelto come poster di presentazione il mito di Minotauro. Un mito alquanto complesso, che come in altre sue opere sviscera il tema del bene e del male e fa emergere il dramma della bestialità nell'uomo e delle sue paure. E dall'espressione della testa taurina su corpo umano accucciato si può avvertire un senso di ingiustizia della sua condizione, di timore e vergogna, che suscitano quasi compassione. Da cui il velo poetico che lo avvolge.

Margherita CALDERONI



# per amore

il concerto delle feste

## LUCIANA DI BELLA

soprano

MASSIMILIANO PACE

piano

GABRIELA OPACKA-BOCCADORO violin RALITSA NAVDENOVA viola LAURA DODDS cello

CORO DEI GIOVANI ST. PETER'S

Fundraising for the restoration  
of the organ of St. Peter's Italian Church

Book your ticket at [www.shorturl.at/cpPYZ](http://www.shorturl.at/cpPYZ)

9th December, 8:30 pm  
**St Peter's Italian Church**  
136 Clerkenwell Road, London

Open on Sunday
Aperto la Domenica

# BRICIOLE

**RISTORANTE GASTRONOMIA**  
20 HOMER STREET, LONDON W1H 4NA - T: 020 7723 0040 - F: 020 7723 5144  
[www.briciole.co.uk](http://www.briciole.co.uk) - [info@briciole.co.uk](mailto:info@briciole.co.uk)

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

# LA SOSTENIBILITÀ AL CENTRO DELLA SETTIMANA DELLA LINGUA ITALIANA



“L’italiano e la sostenibilità”: attorno a questo tema è stata organizzata la ventitreesima edizione della Settimana della Lingua Italiana nel mondo, celebrata alla grande anche nel Regno Unito con molti eventi dal 14 al 23 ottobre.

Il tema scelto per il 2023 si pone in linea di continuità sia con la scorsa edizione – dedicata alle giovani generazioni – sia con la candidatura di Roma quale Sede di EXPO 2030 con il titolo di “People and territories. Regeneration, inclusion and innovation”, nonché con le celebrazioni per il centenario della nascita dello scrittore Italo Calvino, autore dal visionario pensiero ecologista. Obiettivo di fondo: “Promuovere nel mondo, attraverso la lingua italiana, la cultura della sostenibilità e l’immagine

di un’Italia all’avanguardia sulle tematiche ambientali”.

Il folto programma di iniziative messo a punto dalla rete diplomatica italiana nel Regno Unito è iniziato il 14 ottobre con l’Istituto Italiano di Cultura di Edimburgo che, in collaborazione con il Consolato Generale, ha ospitato la giornalista e scrittrice Daria Bignardi in conversazione con l’autrice televisiva e radiofonica Silvia Righini per parlare di libri e dell’influenza della letteratura sul nostro modo di essere e sul nostro modo di interagire con la natura.

Il 16 ottobre la kermesse è proseguita con la premiazione del concorso “Match Point Literary Prize”, organizzata dal Consolato Generale a Londra presso l’Istituto Italiano di Cultura, con la collaborazione dell’Associazione “Il

Circolo”. Questo concorso per racconti brevi era dedicato quest’anno al tema della paura.

Il 17 ottobre, all’Istituto di Cultura di Londra è stata la volta di una conversazione fra la Children’s Laureate italiana, Susanna Mattiangeli, e il suo omologo britannico, Joseph Coelho che hanno condiviso le loro esperienze internazionali sulla letteratura per l’infanzia e l’adolescenza. Lo stesso giorno il Consolato Generale a Londra ha proposto nella Scuola Italiana a Londra uno spettacolo teatrale in italiano intitolato “Happy Mary”, incentrato sull’emancipazione femminile quale volano per il raggiungimento dell’uguaglianza di genere

Il 18 ottobre è stata organizzata una serata in Ambasciata, in onore della Libreria Italiana e della sua storica fondatrice, Ornella Tarantola. La libreria ha recentemente chiuso definitivamente le sue porte dopo 30 anni di attività, periodo durante il quale è stato l’unico negozio del suo tipo nel Regno Unito: un luogo dove trovare romanzi, libri di testo e altro in lingua italiana, ma anche un luogo d’incontro per la comunità italiana, con una serie di eventi con scrittori di alto profilo.

Il 19 ottobre la scrittrice Caterina Soffici ha incontrato i giovani studenti delle scuole superiori l’Istituto di Cul-



del Comites di Scozia e Irlanda del Nord, in collaborazione con il Consolato Generale e l’Istituto Italiano di Cultura a Edimburgo, l’evento “Le stelle italiane di Armagh” presso l’Osservatorio Astronomico di Armagh in Irlanda del Nord con un ricco programma: un talk tenuto dai ricercatori italiani dell’Osservatorio, una mostra sul cambiamento climatico creata nell’ambito di COP26 e rallestita per l’occasione, uno show al Planetarium e una visita all’AstroPark e all’Osservatorio storico.

Attraverso l’Ufficio Scolastico e la rete dei docenti italiani nel Regno Unito, il Consolato generale di Lodra ha anche dato vita nelle scuole a due programmi, articolati su più settimane e in 5 unità di apprendimento. Nel primo, intitolato “Il pensiero ecologista nell’opera di Italo Calvino”, gli allievi sono stati invitati ad approfondire i temi dell’ecologia e della natura presente nei racconti dello scrittore, mentre il secondo, “Esploriamo la sostenibilità”, si avvale delle attività interattive per potenziare le competenze linguistiche in italiano dei ragazzi e contemporaneamente promuovere la consapevolezza riguardo alle pratiche ecologicamente sostenibili. LaR

tura di Londra per discutere insieme dei temi trattati nel suo libro “Nessuno può fermarmi”, romanzo che ripercorre la storia di una famiglia italiana migrata a Londra negli anni ‘40, vittima di pregiudizi, sospetti e xenofobia.

Il 21 ottobre alla Società Dante Alighieri di Manchester, con il sostegno del Consolato di Manchester, Marina Spunta, Associate Professor di Italiano presso l’Università di Leicester, ha esplorato la poetica del giardino di Pia Pera quale modello di sostenibilità e la posizione dell’autrice come voce originale nel dibattito sull’ambiente.

Il 22 ottobre ha infine luogo, a cura



## Bond Street Awards 2023

WESTMINSTER TERRACE - BY INVITATION ONLY

Proudly sponsored by



**CAPITALNET**  
INVESTMENT WEALTH

**Congratulations to this years awards winners**

Follow the awards



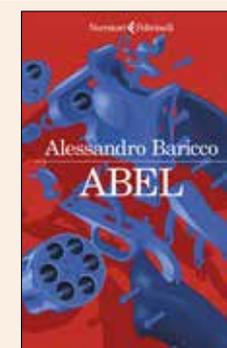
[bondstreetawardslondon.com](http://bondstreetawardslondon.com)

# Proposte Editoriali

A cura di Ornella Tarantola - [ornella101@hotmail.com](mailto:ornella101@hotmail.com)

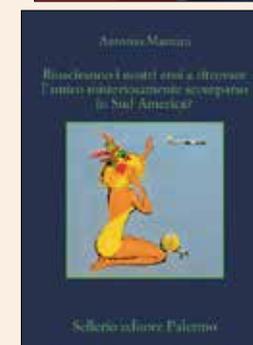
## Alessandro Baricco - Abel - Feltrinelli Editore

Ha ventisette anni, Abel, quando diventa leggenda. Ha messo fine a una rapina sparando simultaneamente con due pistole contro obiettivi diversi. Un colpo detto il Mistico, che pochi sono in grado di mettere a segno con la sua precisione. È lo sceriffo della cittadina di un Ovest immaginario ed è innamorato di Hallelujah Wood, una donna che ha addosso una specie di mistero, mani piccole e labbra orientali. Anche lei lo ama: ogni tanto parte senza che lui sappia dove va - "passiamo senza fermarci, è inteso così" -, ma torna sempre. La madre di Abel, invece, anni prima se n'è andata per non tornare mai più. Ha preso i quattro cavalli migliori e ha lasciato lui, i fratelli e la sorella al loro destino. Una bruja una volta gli ha detto: "Sarà molto doloroso, ma un giorno, Abel, te lo prometto, nascerai". Alessandro Baricco dà vita a un romanzo che è una storia spirituale, sapienziale, e al tempo stesso un western dove la scrittura è geometrica e il racconto visionario.



## Antonio Manzini - Riusciranno i nostri eroi a ritrovare l'amico... - Sellerio Editore

Dopo "Vecchie conoscenze" e "Le ossa parlano", il vicequestore Rocco Schiavone è in missione non ufficiale a migliaia di chilometri dalla sua odiata Aosta, con il vecchio amico Brizio. Vogliono ritrovare Furio, l'altro compagno di una vita, scomparso tra Buenos Aires, Messico e Costa Rica. Furio, da parte sua, si è lanciato a rotta di collo sulle tracce di Sebastiano, il quarto del gruppo, scappato in Sud America per sfuggire ad una colpa tremenda e alla conseguente punizione. L'antefatto è lontano nel tempo e ha squassato le vite di tutti loro. E adesso Rocco e Brizio devono impedire «la pazzia» di Furio, ma vogliono anche capire i perché di Seba, quali sono stati i motivi profondi di quel tradimento orribile con cui Rocco ha già provato a fare i conti, in modo da poter dare l'addio come si deve a un'amicizia vecchia quanto loro. La ricerca appare vana, perché il continente è immenso e chi scappa lascia solo labili indizi, sospeso in realtà tra scomparire e voglia di spiegarsi o di espiare...



## Sveva Casati Modignani - La vita è bella, nonostante - Sperling & Kupfer Editore

Quando Carlotta si trova ad affrontare il dolore per un lutto inaspettato, nessuna può capirla meglio di Maria Sole che, dopo aver realizzato il sogno di aprire un asilo nido, sta costruendo un nuovo equilibrio familiare. E se Andreina non smette di chiedersi se sia giusto allevare la piccola Viviana senza un padre al suo fianco, Gloria sta rivalutando il suo amore per Sergio, il compagno di sempre. Tra grandi dolori, ma anche tante piccole gioie, per ognuna di loro c'è in serbo un finale sorprendente. In fondo, la felicità sta nel saper apprezzare quello che si ha perché la vita è bella, nonostante le sofferenze che spesso ci infligge.



## Dacia Maraini - Vita mia. Giappone, 1943.

### Memorie di una bambina italiana in un campo di prigionia - Rizzoli Editore

È il 1943, Dacia Maraini ha sette anni e vive in Giappone con i genitori e le sorelline Toni e Yuki. Suo padre, Fosco, insegna all'università di Kyoto, sua madre, Topazia Alliata, è felicemente integrata nel tessuto della città. Il sogno è la pace, si pensa che la guerra finirà presto. Tutto precipita, invece, quando Fosco e Topazia decidono di non giurare fedeltà al governo nazifascista della Repubblica di Salò. La coppia e le figlie vengono portate in un campo di concentramento destinato ai traditori della patria. Per la famiglia Maraini iniziano gli anni più difficili della loro esistenza: con pochi grammi di riso al giorno, tra fame, malattie, attesa, gelo e vessazioni, dovranno imparare a sopravvivere rinchiusi in un luogo ostile insieme ad altri prigionieri. Una delle voci più importanti della nostra narrativa torna in libreria con il suo libro più intimo, il racconto di un tempo terribile tenuto chiuso per decenni in un cassetto della memoria.



## Luciana Cilento, Carola Benedetto - I ragazzi del Fridays for Future - Einaudi Ragazzi Editore

In un'estate torrida, quattro ragazzi si ritrovano in un campus ecologico nel cuore della Foresta Nera, in Germania. I gemelli Luca e Francesca, bocciati in terza media, per punizione sono stati mandati dai loro genitori nello stesso posto in cui Nigel dagli Stati Uniti e Hilda dal Cile cercano risposte alla crisi climatica. Dopo un primo incontro non proprio amichevole, i quattro giovani supereranno le loro differenze e decideranno di unire le forze per far sentire al mondo la voce di chi vive ogni giorno sulla propria pelle gli effetti disastrosi del riscaldamento globale. E in un viaggio avventuroso a piedi, in treno e a bordo di mezzi di fortuna si uniranno al loro primo Friday for Future, rischiando il tutto per tutto per salvare la Terra, la nostra unica casa. Un libro di narrativa per ragazzi e ragazze dai 12 anni. Un'avventura mozzafiato, tra mille sfide da affrontare e centinaia di chilometri da percorrere, per far sentire la propria voce. Una corale e indimenticabile testimonianza della forza dei ragazzi di oggi. In prima linea per il domani di tutti. Età di lettura: da 12 anni.



# il Fornaio Ltd

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

For job opportunities  
please email:  
[tais@ilfornaio.co.uk](mailto:tais@ilfornaio.co.uk)  
all inquiries welcome

# L'arancia rossa bio siciliana alla conquista dell'Europa

Grazie a startup Mammarrancia

Con una produzione annua che supera le 1500 tonnellate e un export che incide per il 90% sul fatturato una startup Made in Sicilia - Mammarrancia - punta a trasformare l'arancia rossa biologica un vero e proprio brand

Secondo una recente analisi di Fru-itimpresne nei primi 4 mesi del 2023 l'export di ortofrutta ha evidenziato una ripresa del 2,6% in volume e del +6,3% in valore rispetto allo stesso periodo nell'anno precedente. Secondo altri dati Istat, le esportazioni italiane di frutta e verdura fresche e trasformate hanno all'inizio di quest'anno superato per la prima volta il valore di 10 miliardi di euro, nonostante le difficoltà legate all'aumento dei costi e agli effetti del cambiamento climatico

Dietro questi dati c'è il lavoro di numerosissime realtà provenienti da ogni parte d'Italia che si fanno portavoce del sempre più forte interesse che le persone che vivono all'estero nutrono per i prodotti italiani. In questo contesto si inserisce Mammarrancia, la startup nata per far conoscere le arance rosse biologiche di Sicilia a tutta Europa.

Mammarrancia è stata fondata nel 2013 a Francofonte (provincia di Siracusa) da Carlo Palermo, giovane imprenditore con una passione per l'e-commerce che, dopo essere cresciuto nell'azienda agricola di famiglia creata dal nonno a metà del '900 e portata avanti dal padre, ha scelto di avviare



la propria attività per onorare a suo modo la tradizione agrumicola siciliana.

"Per noi - spiega Palermo - è un grande onore vedere quanto un prodotto tipico della nostra storia e tradizione come l'arancia rossa sia così desiderato all'estero, dove non è così comune. La clientela che si rivolge a Mammarrancia è rappresentata per la stragrande maggioranza (90%) da consumatori privati e famiglie attenti ai prodotti biologici, mentre il resto sono rivenditori specializzati e botteghe. Puntiamo tanto sulla qualità del nostro prodotto perché sappiamo che ci sono persone che ricercano proprio l'arancia rossa bio siciliana e sono disposte ad affrontare un costo più elevato per un prodotto e servizio d'eccellenza"

Il successo registrato da Mammarrancia è dovuto al fatto che il progetto ha avuto fin dall'inizio l'obiettivo di conquistare e fidelizzare l'interesse delle persone fuori dall'Italia.

Sebbene nei primi mesi la startup abbia testato il proprio prodotto, packaging e strategia in Italia, il sito di Mammarrancia è nato subito multilingua (disponibile dunque in italiano e in inglese e successivamente in tedesco, polacco e francese) così da essere pronto ad accogliere adeguatamente la clientela straniera.

Ad oggi il 90% delle vendite online di Mammarrancia è fuori dall'Italia, e gli ordini provengono soprattutto da Germania, Austria, Francia e Polonia.

Con un team di circa 15 persone e una grandissima attenzione nei confronti del cliente, Mammarrancia è riuscita a crescere in maniera costante e raddoppiare il fatturato anno dopo anno, fino a triplicarlo negli ultimi 4 anni. L'azienda ha scelto di seguire un'agricoltura a basso impatto ambientale, che sfrutta la naturale fertilità del suolo grazie a interventi naturali e limitati senza l'utilizzo di alcun prodotto di sintesi o geneticamente modificato (come erbicidi, pesticidi o fungicidi) ha permesso a Mammarrancia di ottenere, per le proprie arance, la certificazione BIO.

Sfruttando la tecnologia Blockchain, successivamente, Mammarrancia ha la possibilità di distinguere le proprie arance da quelle provenienti da altre zone e mettere in primo piano gli aspetti nutrizionali, che sono diversi e unici.

LaRedazione



## L'ITALIA VINCE IL CAMPIONATO MONDIALE DEL PANETTONE A SQUADRE

Forse non lo sapete, anche perché non è (ancora) una specialità olimpica, ma esiste persino un Campionato del Mondo del Panettone a Squadre.

Non sorprende che la notizia che alla finale della prima edizione del Panettone World Championship, svoltasi a Milano lo scorso 14 ottobre, il team azzurro ha conquistato il gradino più alto del podio in tutte le categorie in gara.

Nel corso dell'evento, organizzato e promosso dall'Accademia dei Maestri del Lievito Madre e del Panettone Italiano, con il Patrocinio del Ministero dell'Agricoltura - le otto squadre nazionali in gara hanno presentato alle giurie le loro preparazioni, eseguite live sotto l'occhio delle telecamere nei laboratori del gruppo Polin a Verona.

La giuria tecnica ha decretato il trionfo dell'Italia, con il primo posto per il panettone tradizionale del Maestro Aniello di Caprio, al cioccolato del Maestro Giuseppe Mascolo e quello innovativo salato del Maestro e capitano

della squadra Claudio Gatti.

Al secondo posto il Giappone (argento per il tradizionale e l'innovativo, e bronzo per quello al cioccolato) con i Maestri Kanako Takada, Seiji Yamana e Yoshihiro Fujisawa che si sono aggiudicati anche il premio assegnato dalla Giuria Stellata.

Il terzo posto è andato all'Argentina (seconda a parimerito con la Spagna per il panettone al cioccolato e terza per l'innovativo) con i Maestri Juan Manuel Alfonso Rodríguez, Samuel Gonzales e Nicolás Welsh, a cui è stato conferito anche il Premio della Stampa, conferito dalla giuria di giornalisti italiani e internazionali.

Premi speciali della giuria tecnica sono stati assegnati a: Polonia per la Miglior Organizzazione di laboratorio; a Taiwan per la Miglior Pulizia in fase di lavorazione mentre la Spagna si è aggiudicata ben tre awards, per il Miglior gioco di squadra, Miglior tavolo di presentazione e Miglior brochure di presentazione. LaR

## IN RUSSIA SI TRINCA ITALIANO A DISPETTO DELLA GUERRA

La guerra in Ucraina non ha affatto stoppato l'esportazione dei vini italiani in Russia né tantomeno reso il Made in Italy più antipatico. Parola di Edoardo Freddi, esperto di vini e patron della Edoardo Freddi International che esporta ogni anno più di 33 milioni di bottiglie in tutto il mondo:

"Il popolo russo ama i vini italiani e il Made in Italy in generale, le esportazioni stanno continuando. La guerra in Ucraina non ha per niente frenato l'esportazione e il commercio dei vini



italiani in Russia. Si può dire che, al massimo, ne ha modificato i consumi a causa dell'inflazione crescente che ha ridotto il potere d'acquisto dei cittadini russi".

Dato che molti ricconi russi hanno prudentemente lasciato la patria dopo lo scoppio della guerra l'unica battuta d'arresto riguarda i vini italiani più raffinati e costosi che in Russia hanno adesso meno clienti rispetto a qualche mese fa.

L'export dei vini della Penisola esportati in Russia si è dunque spostato verso una fascia di prezzo più bassa rispetto al periodo precedente alla guerra.

"La reazione dei venditori in Russia a partire da febbraio 2022 è stata - spiega Edoardo Freddi - quella di concentrarsi sui vini entry level, sicuramente vini come i Super Tuscan, il Brunello, l'Amarone e il Barolo rimangono molto apprezzati dai russi, ma nell'ultimo periodo si stanno iniziando a scoprire quelli meno costosi come il Primitivo della Puglia, ma anche il Pinot Grigio, il Lambrusco, l'Asti, il Prosecco, il Chianti e il Montepulciano. Di recente c'è grande entusiasmo anche per il Vermentino, che lentamente sta sostituendo e prendendo il posto del Lugana. Tutti questi vini, in questo momento, stanno vendendo molto in Russia".

**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

**FOUBERT'S**  
**ITALIAN HOME COOKING**  
**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 to 10pm**

# Sulle tavole inglesi, un tocco di Prestige Italian Style



Comprare online è diventata un'abitudine generale, ma ogni tanto è bene rinfrescare cosa si compra, toccando con mano i prodotti pubblicizzati. In particolare assaggiando, se si tratta di commestibili.

Lo ha fatto la compagnia Prestige Italian Food and Wine suppliers che lo scorso 2 novembre ha "messo in vetrina" per la prima volta i suoi prodotti

nella suite Giorgiana del Dilly Hotel, Piccadilly.

Rivolti alla ristorazione di classe e a clienti privati di buon gusto, vini noti e meno noti italiani, con "cameo appearance" degli argentini, hanno confermato l'alta qualità mentre con eccellenti salumi, formaggi, pasta si prestavano alla degustazione dei numerosi intervenuti.

Con la supervisione napoletana, di sperimentata tradizione agroalimentare, ha avuto particolare successo la birra artigianale Flea, con nomi storici quali Federico II e sua figlia Margherita, dal gusto fresco, pulito e rotondo.

Fra i pastifici più noti spiccava Carmiano di Gragnana, con molteplici forme in semola di grano duro trafilate al bronzo, ideale per sughi rigorosamente fatti con prodotti freschi provenienti dall'Italia. E in tema natalizio, il trionfo di pandori e panettoni Loison, il "sapore dell'arte", in elegantissime confezioni che sono un piacere per gli occhi come il contenuto lo è per il palato.

Curiosità e apprezzamento anche per cedrate e chinotti e altre bevande analcoliche da anni presenti nella tradizione italiana, ma soprattutto per i proseccchi dal gusto sovrano che, con buona pace dei francesi, stanno scalzando lo champagne. **MMC**



Recipe by Davide De Simone  
info@garofalouk.com



## Garofalo whole wheat mezze maniche with mushrooms and parmesan sabayon

### Ingredients for 2

200gr Garofalo mezze maniche  
200gr mushrooms (Any you like)  
2 egg yolk  
100gr parmesan  
30gr butter  
Garlic  
Salt  
Pepper  
Parsley  
Olive oil

### Method:

This can be considered a kind of vegetarian carbonara.

In a pan cook a thinly sliced piece of garlic with olive oil. Then add chopped mushrooms and cook until soft. Season and add parsley.

Put the egg yolk in a bowl adding a spoon of water and whisk in a Bain Marie. Slowly add the melted butter and when is creamy and thick, slowly add the grated parmesan. Season and put aside.

For the parsley oil blanch, the parsley leaves in a pan of boiling water. Cook for 10 seconds then cool down in water with ice. Drain the parsley in a towel and place in a blender. Add olive oil until the parsley is just covered. Blend for at least 2 min. Filter the oil to obtain a nice green oil.

Cook the Garofalo pasta in salted boiling water until Al dente, then finish to cook in the mushrooms sauce until creamy.

Serve the pasta and mushrooms with the parsley oil, a generous amount of black pepper and the parmesan sabayon on top.

**Buon appetito!**

## NUOVE APERTURE ITALIANE A NOTTING HILL E SOHO



Ristorante Pollini

Iniziamo il nostro viaggio a Notting Hill, West London, dove Ladbroke Hall ha riaperto le sue porte dopo anni di meticolosa ristrutturazione. Da showroom di automobili e stabilimento di produzione della fabbrica Clément-Talbot, è ora un club artistico e sociale, una galleria d'arte e la casa del ristorante Pollini.

Sotto la guida esperta dello chef Emanuele Pollini, insignito del premio Gambero Rosso International 2020, e arrivato a Londra dopo aver lavorato a Milano e Mosca per lo chef stellato Carlo Cracco, il ristorante è una celebrazione della cucina italiana.

I piatti preparati da Pollini sono "un

viaggio del gusto attraverso la sua infanzia in Italia".

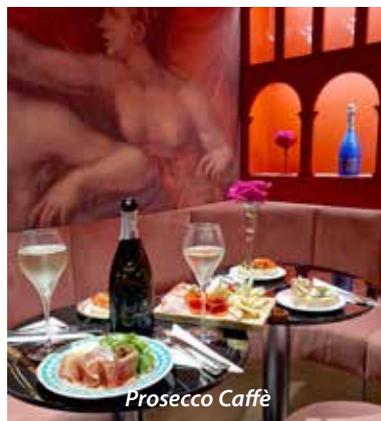
La lasagna della Graziella è "Il piatto che mi faceva alzare dal letto la domenica con gli occhi chiusi e il naso all'insù, per arrivare in cucina", racconta lo chef, che ha trasformato la lasagna in un raviolo bicolore ripieno di besciamella e spinaci e servito con chips di ragù essiccato.

Altri piatti da non perdere sono le tartine di tapioca con mousse di scamorza, mortadella e tartufo nero, il crudo di ricciola, la coda di rospo all'acqua pazza ed il cremoso alla gianduja di Valrhona.

Progettato con maestria dall'architetto italiano Vincenzo De Cotiis, il locale non solo conserva la storia dell'edificio, ma la amplifica, creando un connubio armonioso tra arte e alta cucina.

Alla Ladbroke Hall il jazz accompagna gli ospiti ogni venerdì sera, mentre dal prossimo anno potranno godere del giardino sul retro, firmato dal designer Luciano Giubbilei.

Spostiamoci a Soho dove al 26 di Frith Street, ha aperto la nuova sede del Prosecco Caffè. Il locale, ispirato alla città di Venezia, si sviluppa su due piani. Al piano superiore gli ospiti sono accolti da un bancone con cucini



Prosecco Caffè

na a vista, mentre al piano interrato possono godere di un'atmosfera più intima circondati da affreschi che evocano l'arte italiana.

Il menù del Prosecco Caffè si distingue per la sua dedizione ai cicchetti, gli stuzzichini che a Venezia fanno parte della vita quotidiana, sia per un pranzo veloce che per un aperitivo pomeridiano. In lista troviamo tartine, polpette, taglieri di salumi e formaggi e pasta. Ingredienti e piatti seguono il ritmo delle stagioni, accompagnati da una selezione di Prosecco Doc, Prosecco Doc Rosé e altri vini italiani.

By Sonia Figone @soniafigone

## 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

maxcare@btconnect.com

maximumcare.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



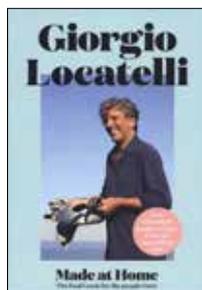
800+ Italian Seeds/Deli Provisions/Cookshop/Preserving/Gifts  
Open to the public or call for a catalogue.

Franchi Sementi. Seed producers. Est. 1783, Bergamo

*tutti a tavola ...*

*con Giorgio Locatelli*

Dal suo ultimo libro "Made At Home"



## SPINACH SOUP WITH POACHED EGGS



This was always an important standby soup in our house, because Margherita could eat spinach – though we had to make it for her without the eggs. For that reason, I am a fan of frozen spinach – it is one of those vegetables that takes very well to freezing, so we always have a bag of it at home. In this recipe we use double cream, but it is also good without it.

So many of the simple soups I grew up with can be elevated to a whole meal by adding a poached egg, which breaks up voluptuously into the soup as you eat it.

You can either poach the eggs freshly just before you serve the soup, or, to make life easier, cook them in advance and lift them carefully out of the pan and into a bowl of iced water. Then, when you are ready to serve the soup, lift one into each bowl and ladle the hot soup over the top. If you like you can also toast a slice of bread for each person and put it into the soup bowl first, then put the egg on top.

Everybody has their own 'special' way to poach eggs that they think is the best. My way is to bring a large pan of water to the boil – I would use 2 or 3 litres for 6 eggs – and add 1 tablespoon of white wine vinegar. It is best to poach the eggs in two batches. Turn down the heat so that only a few bubbles break the surface. Break each egg into a cup, then stir them water to create a little whirlpool and slide the egg into the centre of it, so that the white of the egg folds around the yolk, instead of becoming wispy. Poach very, very gently for 4–5 minutes, depending on the size of the egg.

- Serves 6
- olive oil 1 tablespoon
  - shallots 5 large, finely chopped
  - unsalted butter 50g
  - fresh green spinach 1.5kg
  - sea salt and freshly ground black pepper
  - double cream 100ml
  - good hot vegetable stock 2 litres

1 Heat the olive oil in a pan, add the shallots and cook gently until soft and translucent, then add the butter and spinach and as soon as it wilts, season to taste. Add the double cream and half the vegetable stock and bring to the boil, then take off the heat straight away. This is very important, because if you cook the spinach for too long it will start to oxidise turning dark and taking on a tinny flavour, when you want it to be bright green and fresh. 2 Transfer the contents of the pan to a blender and blend until smooth (again, do this as briefly as possible, in order to retain the colour), adding more stock as necessary until you have the consistency you want. 3 Put a poached egg into each warmed bowl and ladle the soup over the top



## SOUTHERN ITALIAN COOKING

by Francesco Mazzei



## Coniglio all'agrodolce e lampascioni

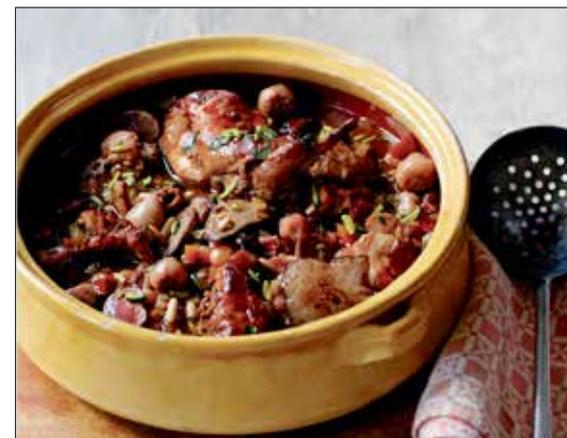
Sweet and sour rabbit with pickled lampascioni

Sultanas, sugar and sweated shallots add the sweetness, while a healthy dose of vinegar and pickled lampascioni provide the sour in this simple dish, a reflection of the mezzogiorno's Moorish heritage.

Puglians love to pickle and their lampascioni, with their delicate sweet and bitter flavours, are a perfect candidate. You can buy pickled lampascioni online, but if you'd like something easier to track down use pickled bore-tane onions, which are widely available in supermarkets – they'll give the dish the bitterness it needs. I'm going to gently encourage you to keep the offal, for the extra texture and flavour it provides but if offal really isn't your thing, then do just leave it out.

SERVES 4

- 3 tbsp extra virgin olive oil
- 1.8kg rabbit, jointed into 8 pieces (ask your butcher to do this for you and to give you the liver, heart and kidneys)
- 50g '00' flour
- 1 celery stick, finely diced
- ó fennel bulb, trimmed and finely diced
- ó onion, finely diced
- 75g shallots (about 1–2), finely diced
- 1 garlic clove, finely chopped
- 80g carrots, peeled and finely diced
- 30g sun-dried tomatoes, finely diced
- ó tsp fennel seeds
- 500ml red wine vinegar
- 50g molasses sugar
- 2 tbsp tomato purée
- 1 litre chicken stock
- 100g pickled lampascioni, Borretaneor other wild onions
- 75g small black pitted olives
- 40g sultanas
- 1 marjoram sprig, chopped
- 1 thyme sprig, leaves only, chopped
- 25g pistachio nuts, chopped
- 30g pine nuts, toasted
- sea salt and freshly ground black pepper



Preheat the oven to 180.C /fan 160.C /gas 4. Heat 2 table-spoons of the olive oil in a large casserole over a medium heat, dust the rabbit with the flour, then add to the casse- role and cook, stirring frequently, for about 8 – 10 minu- tes, until evenly browned. Remove with a slotted spoon and set aside.

Add the celery, fennel, onion, shallot, garlic, carrot, sun- dried tomato and fennel seeds to the casserole, stir well, cover and cook over a low heat for about 5 minutes, until the onions are starting to soften. Stir in the vinegar, sugar and tomato puree and simmer, stirring occasionally, until reduced to a thick paste.

Return the rabbit pieces to the casserole, pour in the stock then transfer to the oven. Bake for 20 minutes. Add the pickled wild onions, olives, sultanas, marjoram and thyme and season to taste with salt and pepper. Bake for a fur- ther 15 – 20 minutes, until the rabbit is cooked through.

Heat a small frying pan with the remaining tablespoon of olive oil over a high heat and fry the liver, heart and kid- neys for a few seconds on each side, until golden brown. Arrange the rabbit pieces and offal in a serving dish, pour the sauce over the top and garnish with the pistachios and toasted pine nuts.



## In Cucina

di Enzo Oliveri

info@thesicilianchef.co.uk

## CRUDAIOLA

Italian Spaghetti with Raw Tomatoes



A yummy bowl of spaghetti topped with fresh raw diced tomatoes. Enjoy it just like this or enrich it with olives and sha- ving Parmigiano cheese on top as we did. Customise it as you like, add any herbs you wish, usually basil but also thyme or oregano work great.

This brilliant sauce is called Crudaiola, typical of Puglia region, although there are equally famous versions in Sicily and other Southern Italian regions.

Serves 4, Preparation 5 minutes, Cooking 10 minutes

- 400 g of Spaghetti
- 500 g fresh tomatoes, Roma or Cherry
- 4/5 sprigs of fresh thyme or fresh basil
- 1 peeled garlic clove
- Salt and pepper to taste
- Option: Chopped pitted green olives in brine, to taste
- Parmigiano cheese, to taste
- EVOO - Extra Virgin Olive Oil, 3 or even 4 tablespoons

METHOD:

Wash and chop the tomatoes, place them in a large bowl and season with 3 tablespoons of EVOO, thyme or basil, garlic clove, the chopped olives, salt and pepper and mix. Leave to season.

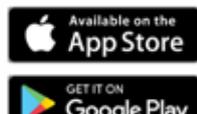
Cook Spaghetti in plenty of boiling salted water, drain preferably al dente, add to the bowl with the sauce, stir, remove the garlic, grate some Parmigiano flakes on top and serve.

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

Seguici in digitale anche su



**COMPLITALY**  
A THOUSAND SOLUTIONS IN A SINGLE APP



# 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

sagr\_dif@difeitalia.co.uk

## AMBASCIATA ITALIANA A DUBLINO

63-65 Northumberland Road

Dublin 4

T: +353 1 6601744 - F: +353 1 6682759

ambasciata.dublino@esteri.it

consolare.ambdublino@esteri.it

www.ambodublino.esteri.it

## CONSOLATO GENERALE ITALIANO LONDRA

"Harp House", 83/86, Farringdon Street

LONDON EC4A 4BL

T: 020 7936 5900 - F: 020 7583 9425

Cel. emergenza 0044 (0) 7850 752 895

consolato.londra@esteri.it

www.conslondra.esteri.it

Prenotazioni appuntamenti passaporti

circoscrizione Londra T: 0203 327 6290

Lunedì/Venerdì dalle 08:15 alle 12:30

È possibile prenotare appuntamenti on

line attraverso il sito del Consolato

## CONSOLATO GENERALE ITALIANO EDIMBURGO

32 Melville Street

Edinburgh EH3 7HA

T: +44 (0)131 220 3695 / 226 3631

F: +44 (0)131 2266260

consolato.edimburgo@esteri.it

www.consedimburgo.esteri.it

## RETE CONSOLARE CIRCOSCRIZIONE DI LONDRA

### ASHFORD AGENZIA CONSOLARE

Sig. Antonino COMPARETTO

Cell. 07941612319

ashford.onorario@esteri.it

Solo su appuntamento

### BEDFORD CONSOLATO ONORARIO

Sig. Gaetano Moliterno

69 Union Street, Bedford MK40 2SE

T: 01234356647 (Durante le ore di Ufficio)

Passaporti (Solo su appuntamento)

Lunedì, mercoledì e Venerdì: 10:00 - 13:00

passports@honconsulofitalybedford.co.uk

Notarile Venerdì: 12:00 - 16:00

11 Lurke Street - Bedford MK40 3HZ

notarile@honconsulofitalybedford.co.uk

### BIRMINGHAM

#### VICE CONSOLATO ONORARIO

Dott.ssa Ilaria Di Gioia

Birmingham Science Park Aston

T: 0121 250 3565 (Durante le ore di Ufficio)

(Solo su appuntamento)

Holt Court South Jennens Rd

Birmingham B7 4EJ

Giovedì, venerdì e sabato: 12.00-15.00

www.vicensolato.co.uk

birmingham.onorario@esteri.it

### BRISTOL AGENZIA CONSOLARE

Dott. Luigi LINO

Avondale Business Centre

Woodland Way, Kingswood

Bristol BS15 1AW

Cell: 07817721965

Lunedì, martedì, mercoledì, giovedì dalle

10:00 alle 14:00 (Solo su appuntamento)

bristol.onorario@esteri.it

### CARDIFF

## VICE CONSOLATO ONORARIO

Dott.ssa Bruna CHEZZI

58 Kings Road, Cardiff CF11 9DD

Tel: 020 4537 0338

Lunedì, mercoledì e venerdì: 9:00 - 13:30

appuntamenti telefonare 9:00 - 11:00

cardiff.onorario@esteri.it

## CHESHUNT AGENZIA CONSOLARE

Sig. Carmelo NICASTRO

Borough Offices

Bishop's College - Room 15

Churchgate, Cheshunt, Herts EN8 9XB

Tel: 01992 - 620866

### GIBILTERRA

#### CONSOLATO ONORARIO

Sig. Patrick H. CANESSA

PO Box 437, 3 Irish Place, Gibraltar

T: 00350-200 47096

F: 00350-200 45591

italy.gibraltar@gmail.com

(Solo su appuntamento)

## GUERNSEY AGENZIA CONSOLARE

Sig. Stefano Renzo FINETTI

Goose Hollow, Damouettes Lane,

St Peter Port, Guernsey GY1 1ZT

T: 1481 710034

Da lunedì a venerdì 9:00 - 17:00

(Solo su appuntamento)

## JERSEY AGENZIA CONSOLARE

Dott. Alessandro BRANCATO

Ap. 106, Century Building, Patriotic

Place, St Helier, Jersey JE2 3AF

Cell: 07700 723113

jersey.onorario@esteri.it

Lunedì, mercoledì e venerdì: 9:00 - 13:30

Sabato: 9:00 - 13:00

### LIVERPOOL

#### CONSOLATO ONORARIO

Dott. Rocco Cristiano MENTE

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)

Martedì, mercoledì e giovedì:

09.30 - 13.30 (Solo su appuntamento)

www.consolatomanchester.com

info@consolatomanchester.com

### NEWCASTLE UPON TYNE

#### AGENZIA CONSOLARE

Temporaneamente chiusa (in attesa

dell'assunzione del nuovo titolare)

### NOTTINGHAM

#### VICE CONSOLATO ONORARIO

Dott.ssa. Valeria Passetto 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.

111 Piccadilly, Manchester M1 2HY

T: 0131 2253726

## CHAMBER OF COMMERCE AND

### INDUSTRY FOR THE UK

1 Princes Street, London W1R 8AY

T: 020 7495 8191 F: 020 7495 8194

info@italchamind.org.uk

www.italchamind.org.uk

## ITALIAN TRADE AGENCY

Sackville House, 40 Piccadilly,

London SW1J ODR

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

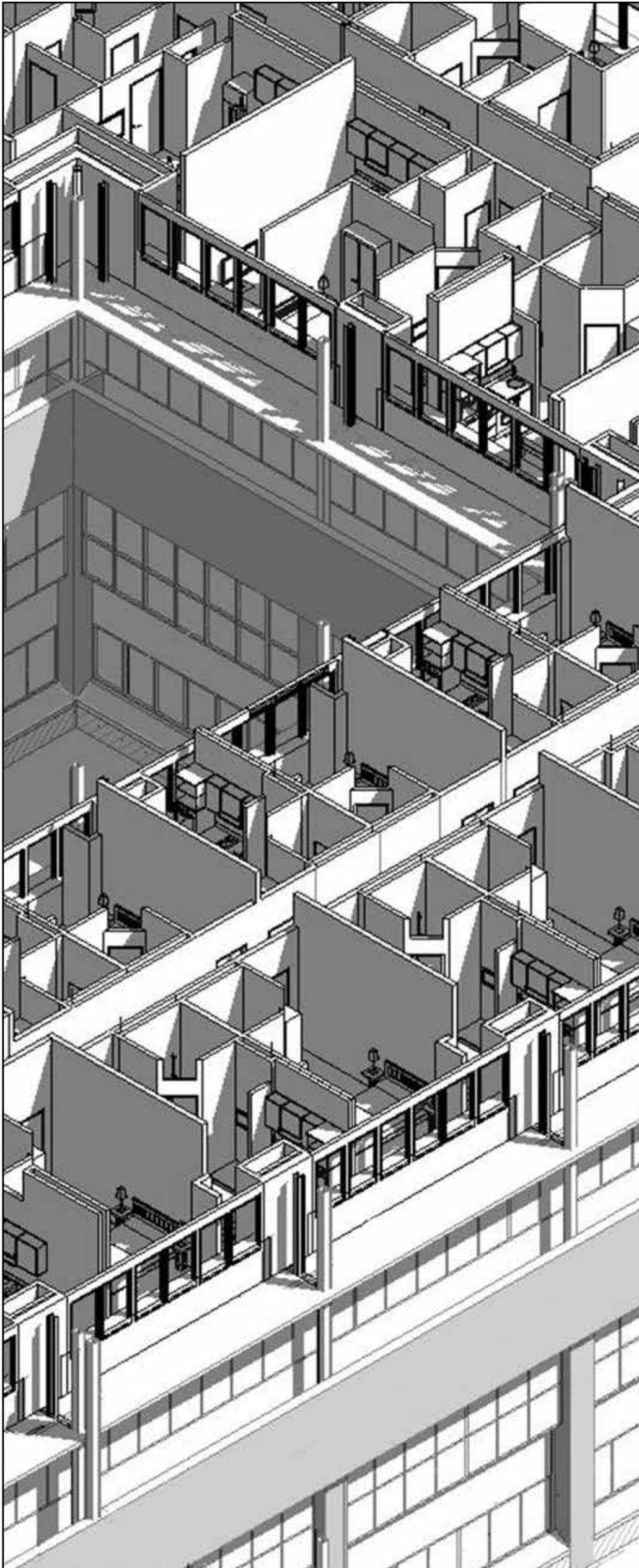
London EC3V 3DG

T: 020 7606 42

www.bancaditalia.it

### INTESA SANPAOLO

90 Queen Street, London EC4N 1SA



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

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

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

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

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

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

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

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

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





# PANETTONE FIASCONARO, A NEW SICILIAN TRADITION

[www.fiasconaro.com](http://www.fiasconaro.com)

1953

NASCE IL BAR FIASCONARO

S E T T A N T A

A S C O N A R O



1955

1965

1975

2025



**CIBOSANO**  
AUTHENTICALLY ITALIAN

MERRY CHRISTMAS & HAPPY NEW YEAR

Discover the Fiasconaro Panettone range  
with eco-friendly luxury packaging!

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