



# 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



www.greennetworkenergy.co.uk

## JOHNSON A CONTE: ITALIANI IN UK HANNO "RUOLO INDISPENSABILE"

La comunità italiana in UK ha "un ruolo indispensabile e lo avrà anche in futuro": a Giuseppe Conte, primo leader straniero in visita a Londra dopo l'ora X della Brexit, ha fatto molto piacere sentire queste parole dalla bocca del primo ministro Boris Johnson quando lo ha incontrato il 4 febbraio scorso al Science Museum.

"Il primo ministro Johnson - ha poi detto il presidente del consiglio italiano - mi ha assicurato che c'è la massima attenzione per consentire alla comunità italiana anche in futuro di continuare a dare un apporto giudicato indispensabile e di sentirsi in un ambiente confortevole".

Parlando più in generale dell'uscita del Regno Unito dall'Unione europea, che si è consumata una volta per tutte alle 23 del 31 gennaio scorso, Conte ha espresso un auspicio: "Ci auguriamo tutti un accordo prima della fine dell'anno nel reciproco interesse, in modo da assecondare una Brexit ordinata".

Il capo del governo italiano ha però avvertito: un accordo dovrà presupporre "parità di condizioni a tutti i livelli" e cioè il Regno

Unito dovrà evitare pratiche commerciali sleali nei confronti dei paesi UE rimanendo il più possibile allineato per quanto riguarda standard sanitari, norme di sicurezza e aiuti di stato. In precedenza Conte aveva detto pubblicamente a Johnson: "Vogliamo che il divorzio funzioni, stanne certo Boris". "Durante il proficuo incontro bilaterale con il primo ministro Johnson abbiamo ragionato anche su come intensificare i rapporti tra i nostri Paesi", ha indicato Conte che ufficialmente è venuto in visita-lampo a Londra per partecipare assieme al collega britannico all'annuncio di un "importante evento" e cioè la COP 26, una grande e cruciale conferenza ONU sui cambiamenti climatici che il Regno Unito sta mettendo a punto in collaborazione con l'Italia. L'annuncio è stato fatto nelle sale di uno dei più popolari musei di Londra, il Science Museum. La COP 26 sarà la ventiseiesima conferenza delle Nazioni Unite sui cambiamenti climatici e si terrà a Glasgow, in Scozia, dal 9 al 19 novembre 2020. Sarà preceduta da una riunione preparatoria in programma a Milano dal 28 settembre al 2 ottobre e in parallelo



ad un meeting incentrato sul contributo che i giovani della generazione Greta Thunberg possono dare alla soluzione dei pressanti problemi connessi con il clima.

Segue a pag 5

## MERLO INAUGURA SPORTELLO "SETTLED STATUS"

In occasione della visita del Sottosegretario di Stato per gli Affari Esteri Ricardo Merlo, il Consolato Generale d'Italia a Londra ha inaugurato il 19 febbraio uno sportello "Settled Status": un nuovo strumento che permetterà ai connazionali che hanno meno familiarità con il digitale di accedere gratuitamente alla procedura introdotta dalle Autorità britanniche per ottenere il permesso di soggiorno in UK.

L'iniziativa è resa possibile grazie alla disponibilità del Comites di Londra, l'associazione "New Europeans" e tutti i Patronati presenti sul territorio (ACLI, INAS, INCA CGIL e ITAL UIL), i quali forniranno personale specializzato che lavorerà nei locali del Consolato Generale.

Lo sportello sarà attivo inizialmente due volte al mese, ma la cadenza potrà variare in base alle necessità della collettività. Per prenotarsi, basterà chiamare il Comites di Londra o inviare loro un'email



Segue a pag. 9

## SETTLED STATUS: sorci verdi per italiano in UK da 68 anni E un centenario scambiato per neonato...

Misteri gloriosi del settled status: Antonio Finelli, un italiano novantacinquenne da 68 anni in UK, dove ha lavorato a partire dal 1952 e dove riceve la pensione di stato, è risultato ignoto al sistema informatico creato dall'Home Office per la concessione del permesso di soggiorno post-Brexit. Ha dovuto inoltrare ottanta pagine di documenti bancari per ottenere - grazie anche all'intervento dell'Ambasciata d'Italia a Londra - l'agognato settled status.

Il sistema ha fatto vedere i sorci verdi anche ad un altro italiano, Giovanni Palmiero, classe 1919: non essendo stato programmato per la lettura di età così avanzate, lo ha

Segue a pag. 3

## Dove vai se 70 punti non ce l'hai?

Dal 2021 stop a libertà di immigrazione europea

Dal primo gennaio 2021 saranno dolori per i tantissimi ragazzi italiani che sbarcano a Londra per migliorare l'inglese mantenendosi con qualche lavoretto in bar, negozi, alberghi e ristoranti: il governo conservatore con a capo Boris Johnson ha reso noto il 19 febbraio scorso che dall'inizio dell'anno prossimo - quando la Brexit scatterà sul serio - gli europei perderanno del tutto la libertà

di impiantarsi a loro piacimento nel Regno Unito. I soggiorni turistici potranno durare al massimo tre mesi e si potrà ottenere il permesso di residenza soltanto se si ha in tasca un contratto di lavoro con un salario annuo di almeno 25.600 sterline e una adeguata conoscenza della lingua di Shake-

Segue a pag. 13

# GOZI E UNGARO (ITALIA VIVA) PER PIÙ EUROPA LA BREXIT? "ERRORE STORICO"



Altrettanto convinto della necessità di fermare i "populisti" (tra i quali include gli alleati di governo grillini), Ungaro ha ammesso che l'euro ha avuto un costo enorme per l'Italia: "in dieci anni abbiamo perso dieci punti di pil, l'equivalente di uno scontro bellico". Ed in proposito ha osservato: "ci troviamo in un momento critico e, se l'eurozona non si riforma, l'euro non sopravviverà".

"Opporsi alla disintegrazione", quindi, e "costruire una Europa sociale, con un vero bilancio europeo che permetta di applicare politiche anticicliche per rispondere a shock esogeni", ha sottolineato Ungaro. Ciò nonostante, il deputato ex Pd, che a Londra ha trascorso metà della sua vita ed è stato eletto proprio nella circoscrizione estero Europa, pur riconoscendo l'obiettivo federale, non ha escluso la possibilità di una "Europa a due velocità", con forme di adesione più o meno forte.

Secondo Ungaro, la Brexit è un prodotto di "revanchismo storico" le cui colpe, però, sono attribuibili anche ad una certa 'timidezza' da parte dei laburisti inglesi, incapaci e forse anche colpevoli "di non aver voluto difendere l'Ue come progetto progressista e di aver provato a ignorare la questione".

*Emmanuel Raffaele Maraziti*

Sandro Gozi e Massimo Ungaro non hanno dubbi: ora più che mai bisogna "completare l'Unione Europa", comprendere che l'integrazione non è irreversibile e costruire quindi "una Europa federale". Insomma, rispondere con più Europa al popolo britannico che invece ha scelto 'meno' Europa.

I due esponenti Italia Viva, il partito fondato da Matteo Renzi lo scorso autunno dopo aver abbandonato il Pd, hanno battuto su questo tasto europeista a 360 gradi quando si sono incontrati il 30 gennaio scorso con i giovani del circolo londinese del partito per discutere del "futuro dell'Europa dopo la Brexit".

Da febbraio - con l'uscita dei parlamentari inglesi - Gozi è europarlamentare grazie alla candidatura nella lista francese "Renaissance", è anche presidente dell'Unione dei Federalisti

Europei e non a caso il suo cavallo di battaglia sono le liste transnazionali.

Ex sottosegretario agli Affari europei nel governo Renzi e nel governo Gentiloni, nominato (con tanto di malumori bipartisan della politica italiana) come consulente agli Affari esteri dal governo francese di Édouard Philippe, Gozi ha ultimamente affrontato le critiche della stampa francese anche per le contemporanee consulenze al governo maltese. Per lui "le elezioni europee sono quelle più importanti" e non ha dubbi che "un'Europa sovrana e democratica è un'Europa federale". Una sorta di sovranismo su scala continentale, che in verità non toglierebbe nulla al nocciolo della questione "sovrannità".

D'altronde, secondo Gozi, la Brexit rimane un "errore storico" che sbarra al Regno Unito "la strada per il futuro".

## CI VOGLIONO 945 PARLAMENTARI O NE BASTANO 600? REFERENDUM IL 29 MARZO

Vi sembrano necessari 945 parlamentari o a vostro giudizio ne basterebbero 600, con un risparmio di almeno cento milioni di euro all'anno?

Gli italiani saranno chiamati il prossimo 29 marzo a pronunciarsi con un referendum confermativo su questo quesito e i sondaggi segnalano che dovrebbe vincere alla grande il sì alla sforbiciata.

Il voto referendario di fine marzo è il risultato di manovre più o meno bizantine che non hanno fatto in effetti grande onore a Camera e Senato: a ottobre i parlamentari hanno approvato con una maggioranza enorme la riforma proposta dai grillini del Movimento Cinque Stelle che riduce a 600 i parlamentari (la Camera addirittura all'unanimità...), a dicembre però 71 senatori (molti dei quali avevano detto sì alla riforma...) hanno chiesto e ottenuto un referendum confermativo sul taglio dei parlamentari.

Le giravolte si spiegano con il fatto che il referendum è diventato anche uno strumento politico (uno dei tanti) con il quale le forze di centro-destra (Lega, Fratelli d'Italia e Forza Italiana) cercano di scalzare il governo di centro-sinistra in carica guidato da Giuseppe Conte e sorretto da Movimento Cinque Stelle, Partito democratico, Leu e Italia Viva.

Una volta ridotto di 115 il numero dei senatori e di 230 quello dei deputati, si alzeranno di sicuro voci dal centro-destra con la richiesta di nuove elezioni essendo l'attuale parlamento non più "legittimo" dopo il sì alla riforma.

Considerando che non si tratta di un voto abrogativo, il referendum del 29 marzo non avrà quorum, non è cioè necessario che si superi un qualche tetto di affluenza.

La Redazione



**SALVO**  
dal 1968  
**The Italian Food Specialists**  
For the restaurant and catering industry since 1968



**NEW**  
Advanced online ordering  
platform

Visit:  
[www.salvo1968.co.uk](http://www.salvo1968.co.uk)

## Polemiche per soppressione 27 consolati onorari

Da Londra "Fratelli d'Italia" all'attacco con Zaccarini

Figura anche quello di Dundee in Scozia nell'elenco dei ventisette consolati onorari che il Ministero degli Esteri italiano ha soppresso a gennaio.

La Farnesina ha spiegato di aver deciso le chiusure "nell'ambito delle iniziative volte a rilanciare l'immagine e l'efficienza" della rete consolare complessiva e al fine di offrire un servizio sempre migliore e più capillare agli italiani sparsi per il mondo. Ma Vincenzo Zaccarini, coordinatore del partito "Fratelli d'Italia" per il Regno Unito, ha parlato di una decisione "scellerata" e della "ennesima prova che questo governo se ne infischia degli italiani nel mondo".

In una nota diffusa a gennaio la Farnesina ha detto di aver effettuato una valutazione circa le prospettive degli uffici onorari privi di titolare e inattivi da più di 5 anni. Si tratta in tutto di 48 strutture onorarie - 36 senza titolare da almeno 5 anni, 12 senza titolare sin dalla loro istituzione - delle oltre 500 che compongono la rete.

Questa valutazione "si è rivelata particolarmente utile non solo per disporre di una fotografia aggiornata dell'effettiva operatività della rete onoraria, ma anche perché ha permesso una riflessione sulla rete di seconda categoria dipendente, che ha condotto in molti casi alla decisione di far ripartire le procedure di identificazione e nomina di consoli onorari a capo di strutture inattive da molti anni".

Sul totale di 48 uffici attualmente inattivi, quelli soppressi sono stati ventisette: otto non avevano mai avuto alcun titolare. Per i restanti ventuno le Ambasciate o i Consolati verificheranno l'esigenza e la possibilità di una loro eventuale riattivazione.

zione.

"Luigi Di Maio da ministro degli Esteri sta combinando più danni che da leader del M5s. E a farne le spese sono gli italiani all'estero... Molti italiani all'estero sono anziani. Ma penso anche ai nostri connazionali disabili. La chiusura dei consolati li costringerà a fare centinaia di chilometri per ottenere un documento. O un nuovo passaporto", tuona Zaccarini, che promuove l'agroalimentare italiano in UK con la sua attività imprenditoriale, e incalza affermando: "Con la scusa del risparmio, magari per pagare il reddito di cittadinanza ai furbetti in Ferrari, si penalizzano milioni di italiani nel mondo. L'incapacità al governo produce effetti devastanti per tutti".

Queste le sedi sopresse: Hanko (Finlandia), Kotka (Finlandia), Mariehamn (Finlandia), Klaipeda (Lituania), Dundee (Regno Unito), Costanza (Romania), Piatra Neamt (Romania), Lucerna (Svizzera), Saida (Libano), Cincinnati (Stati Uniti), Nashville (Stati Uniti), Aracaju' (Brasile), Chapeco (Brasile), Nova Friburgo (Brasile), Araraquara (Brasile), Franca (Brasile), Limeira (Brasile), San Pedro (Costa D'Avorio), Varadero (Cuba), Fukuoka (Giappone), Nagoya' (Giappone), Mazatlan (Messico), Tijuana (Messico), Acapulco (Messico), Chisimaio (Somalia), Maseru (Lesotho) e Moroni (Comore).

La Redazione



# "ITALIANI, QUESTA È ANCHE CASA VOSTRA"

## BRANDON LEWIS SI FA PIÙ ACCOMODANTE



L'autunno scorso il ministro inglese Brandon Lewis ha avuto il suo quarto d'ora di celebrità (negativa) minacciando di espulsione gli italiani e gli altri europei residenti in UK che per qualche ragione non chiedono o non ottengono il "settled status" e cioè il permesso di soggiorno richiesto dopo la Brexit.

Lo scorso 28 gennaio, tre giorni prima dell'uscita formale del Regno Unito dall'Ue, Lewis - titolare del dipartimento che si occupa proprio del divorzio dall'UE - è stato però molto più accomodante quando l'ambasciata d'Italia a Londra ha ospitato un quanto mai opportuno suo intervento sul controverso European Union Settlement Scheme.

Lewis ha innanzitutto rassicurato le diverse generazioni di italiani presenti: "non vogliamo che lasciate il Paese, vogliamo che restiate".

"I nostri amici e colleghi, cittadini dell'Unione Europea - ha aggiunto - sono parte importante della nostra società: ecco perché è importante che tutti sappiano cosa fare per mettersi in regola".

Nonostante più di due milioni di europei abbiano già fatto richiesta di registrazione, moltissimi sono quelli che mancano all'appello, anche se il tempo non manca. Almeno fino al prossimo 31 dicembre, infatti, sarà possibile registrarsi per il Settled o Pre-Settled

Status e, per farlo, non ci vuole molto se si ha dimestichezza con uno smartphone e Internet.

Se si è in possesso di un passaporto biometrico (quello col chip), attraverso l'applicazione "EU exit" sono sufficienti pochi minuti per rispondere alle domande del governo inglese e completare l'iter. Niente code e niente complicazioni: in base al vostro tempo di permanenza nel Regno Unito, infat-



Alberto Costa durante il suo intervento

ti, sarete automaticamente indirizzati al pre-settled o al settled status. Il primo è riservato a chi vive e lavora nel Paese da meno di cinque anni e per ottenere il permesso di restare basta che abbiate lavorato anche un solo giorno. Il secondo, invece, è ovviamente destinato a tutti coloro che si trovano qui da più di cinque anni.

Dopo aver scannerizzato il vostro documento comodamente tramite smartphone, aver comunicato il codice NIN, il vostro indirizzo di residenza e i vostri eventuali precedenti penali, nel giro di pochi giorni dovrete ricevere già una mail a conferma della avvenuta registrazione. Nel documento allegato - che non ha valore 'legale' dal momento che il vostro status rimarrà digitale (non riceverete, insomma, nessun permesso cartaceo) - troverete

anche tutti i dettagli sul vostro status. Per farla breve, prima dell'adozione delle nuove norme sull'immigrazione a Brexit compiuta e transizione terminata, insomma, i cittadini europei manterranno più o meno gli stessi diritti che avevano prima della brexit.

Quanto al rischio 'deportazioni', un tema che qualche giornalista ha sollevato anche nel corso dell'incontro in questione, il ministro ha fatto presente che, oltre a non aver mai usato questo termine, ci sarà ampia tolleranza per chi ha riscontrato problemi oggettivi nel completare la domanda. Fermo restando che lo sforzo del governo di Sua Maestà per promuovere il EU Settlement Scheme è teso ad evitare inconvenienti e permettere a tutti di registrarsi correttamente.

Ovviamente, però, come aveva sottolineato nei mesi scorsi proprio Lewis, dopo la Brexit varranno le norme sull'immigrazione che il Regno Unito deciderà di darsi e, seppur molto dipenderà anche dai negoziati con l'Ue, è certo che le cose cambieranno e che le leggi andranno rispettate. Quel che al momento si sa circa le intenzioni del primo ministro Boris Johnson, è che il governo pensa a stabilire un reddito minimo per poter aver il permesso, in modo da far arrivare solo manodopera qualificata e con un contratto di lavoro già in tasca.

Emmanuel Raffaele Maraziti

Segue da pag. 1

## SETTLED STATUS:...

classificato come neonato e ha sollecitato i genitori del pupo a farsi avanti.

Riportati con clamore dal quotidiano "The Guardian", i due casi dimostrano (se ce ne fosse bisogno...) quanto approssimativo e rudimentale è il procedimento messo in piedi dall'Home Office per la concessione del permesso di soggiorno che gli europei in UK devono chiedere e ottenere entro il 30 giugno 2021 se vogliono rimanere nella piena legalità nel loro paese d'adozione una volta consumata l'uscita del Regno Unito dall'Europa.

Il sistema funziona (e non sempre) soltanto se si è in possesso del "National insurance number" (Nin). Se non lo si ha sono dolori e si rischia di dover specificare anche quanti capelli si ha in testa.

Ma ritorniamo al nostro Finelli, sbarcato in Inghilterra nel 1952 quando in Italia imperversava la disoccupazione e non c'era ripresa dopo lo sconquasso della seconda Guerra mondiale. Ha ancora una memoria vivida di quel giorno ormai lontano: arrivò al porto

di Folkestone, gli diedero la paga anticipata di una settimana e un panino... Poco dopo ottenne il cosiddetto "aliens' certificate" e cioè il permesso di soggiorno dato agli immigrati dal 1918 al 1957.

Vedovo, con il suo unico figlio già morto, Finelli ha chiesto il settled status tramite i nipoti che si sono fatti assistere dal patronato Inca CGIL ed è rimasto di stucco quando gli hanno chiesto di documentare in modo dettagliato la sua presenza in Gran Bretagna nel corso degli ultimi cinque anni.

"È una cosa sbagliata. Ho lavorato tutta la mia vita qui e non capisco. Sono rimasto molto sorpreso", si è sfogato con il Guardian. È in pensione da 32 anni. Come è possibile che il sistema non trovi alcuna traccia di lui?

Dimitri Scarlato, volontario a Inca GGIL e attivo anche nel movimento "3 Millions" nato a difesa degli europei in UK, ha definite "inaccettabile" la disavventura subita da Finelli: "Ha vissuto qui per quasi 70 anni. È rimasto qui quasi tutta la sua vita. È una brava

persona. È un buon cittadino. E' arrivato qui prima ancora della libertà di movimento a livello europeo ma ha il peso di dover fornire prove della sua permanenza. Il sistema lo ha trattato come se non esistesse".

Parlando con il Guardian Scarlato ha indicato che molti italiani da tempo immemorabile nel Regno Unito non capiscono perché devono sottoporsi alla richiesta del settled status e sono spesso preoccupati e stressati: "una anziana signora era così stressata da temere un attacco di cuore".

A detta del volontario Inca CGIL il problema è provocato dal fatto che i documenti riguardanti gli immigrati di più antica data (oggi sui 70-90 anni) non sono stati digitalizzati e quindi il sistema informatico semplicemente non li trova. Questo malfunzionamento spiega perché Inca Cgil ha un centinaio di richieste in sospeso.

Un altro caso che ha fatto scalpore riguarda Giovanni Palmiero, in UK dal 1966, bisnonno, che dall'alto dei suoi 101 ha fatto domanda per il settled status e si è sentito rispondere che la domanda non era ricevibile: andava supportata dai suoi genitori.

Perché mai? Il sistema ha preso fischi

per fiaschi leggendo il passaporto biometrico. Non ha riconosciuto l'anno di nascita (1919), l'ha riportato come 2019 e così ha ridotto a poppante il centenario Palmiero, sposato da 75 anni alla novantaduenne Lucia, padre di quattro figli e con otto nipoti e undici pronipoti.

Nemmeno il chiarimento sull'anno di nascita ha permesso a Palmiero di accedere automaticamente al settled status: l'app dell'Home Office non riusciva a trovare riscontri digitali del fatto che il centenario ha lavorato mezzo secolo in un "Fish and Chips" di Londra fino alla veneranda età di 94 anni....

"È un'umiliazione", ha lamentato Assuntino Palmiero, figlio del centenario, convinto che l'Home Office ha la lista di tutti gli immigrati europei prima del 1973 e potrebbe dar loro il settled status senza sottoporli alle forche caudine della procedura per il permesso di soggiorno.

Sempre in prima fila nella difesa dei diritti degli italiani e degli altri europei residente nel Regno Unito, il deputato conservatore anglo-britannico Alberto Costa ha sollevato a livello ministeriale il problema della documentazione non digitalizzata per "le per-

sone anziane e vulnerabili" chiamate a dimostrare la loro residenza anche se stanno in UK da oltre mezzo secolo.

L'Home Office sostiene che non ci sono falle nel suo sistema ma non ha risposto in modo chiaro e dettagliato ad una domanda del Guardian sul fatto se ci sono o no problemi di digitalizzazione.

Pur dando atto che la procedura gratuita per il settled status "è stata notevolmente migliorata negli ultimi mesi grazie all'intenso dialogo tra il Ministero degli Interni e le Autorità nazionali dell'UE" il deputato Massimo Ungaro (Italia Viva) ha invitato le autorità del Regno Unito a "proseguire i loro sforzi per migliorare il sistema del Settled Status di insediamento al fine di evitare che sia una spiacevole fonte di stress e incertezza per migliaia di famiglie, con particolare attenzione agli anziani e ai cittadini vulnerabili".

"Negli ultimi due anni - ha avvertito Ungaro - abbiamo messo in evidenza ciò che potrebbe potenzialmente diventare un equivalente europeo dello scandalo Windrush, ma siamo pienamente fiduciosi che le Autorità del Regno Unito faranno tutto il possibile per evitare che ciò diventi realtà". La R

**Italian Food**  
Crafted, Imported & Delivered with Passion  
*Since 1966*



Dairy  
Products



Premium  
Sausages



CARNEVALE

Established 1966  
Prodotti di Qualità



Fresh  
Pasta



Cured  
Meats

**C. CARNEVALE LTD**  
CARNEVALE HOUSE, 107 BLUNDELL STREET, LONDON N7 9RN  
Phone: 020 7607 8771 • info@carnevale.co.uk

www.carnevale.co.uk

**BRANCHES**

BEDFORD: 01234 607700    HUDDERSFIELD: 01484 514117  
GLASGOW: 0141 8827223    BRISTOL: 01179 374380

# L'AMBASCIATORE TROMBETTA IN GALLES

L'ambasciatore d'Italia a Londra Raffaele Trombetta è stato durante la prima metà di febbraio in missione nel Galles dove ha avuto colloqui con il governo locale, ha incontrato rappresentanti della collettività italiana e ha fatto visita agli stabilimenti industriali di due imprese italiane leader nei rispettivi settori: Prysmian Cables, leader mondiale nella produzione di cavi, con sede ad Aberdare, e Reflexallen, importante realtà della componentistica automotive, che nella sua sede gallese a Bodelwyddan è specializzata nel design e nella manifattura di tubi idraulici e cavi elettrici.

Nel colloquio con il Vice ministro del governo locale, Hannah Blythyn, alla presenza di rappresentanti di imprese italiane, l'Ambasciatore ha discusso le opportunità di ulteriori collaborazioni nei settori delle energie rinnovabili, della Green Tech, dell'economia circolare, e della manifattura avanzata, con un'attenzione particolare all'automazione industriale e all'innovazione tecnologica.

Nell'incontro con la collettività italiana in Galles - i connazionali residenti sono circa 6300 - l'Ambasciatore ha commentato il contesto derivante dall'uscita del Regno Unito dall'Unio-

ne Europea, ha illustrato le iniziative attuate dall'Ambasciata e dal Consolato Generale a Londra a sostegno dei connazionali, sottolineando l'importanza di registrarsi allo EU Settlement Scheme e di segnalare eventuali criticità che dovessero verificarsi al Consolato e all'Ambasciata.

Il fine settimana in Galles si è concluso con la partecipazione alla prima de "I Vespri Siciliani", l'opera di Giuseppe Verdi messa in scena dalla Welsh National Opera, con la conduzione del Maestro Carlo Rizzi, a conclusione della trilogia che la WNO ha dedicato al grande compositore italiano.

# MANCHESTER: CONSOLATO RIAPRE "TRA CIRCA 6 MESI"

Il consolato italiano di Manchester sarà riaperto con un diplomatico di carriera "tra circa sei mesi". Lo ha indicato l'ambasciatore d'Italia a Londra

Raffaele Trombetta a metà febbraio, durante un'audizione parlamentare a Roma.

"Questa è una bella notizia... Ne tro-

verà così grande giovamento anche il lavoro del Consolato Generale di Londra, sommerso oggi da migliaia di pratiche a causa della Brexit... Ringrazio il Governo e la Farnesina, in particolare il Ministro Amendola che già nel 2017 a Londra - da Sottosegretario agli Esteri - durante una sua visita ne aveva promesso la riapertura", ha dichiarato Massimo Ungaro, deputato di Italia Viva sottolineando che la riapertura di Manchester (sede chiusa nel 2014) era tra gli impegni da lui formulati in campagna elettorale.

"Mi congratulo con l'Ambasciatore, tutta la Rete Consolare e la Farnesina per il lavoro svolto nel migliorare i servizi consolari, anche grazie al supporto fornito dal nostro Decreto Brexit", ha affermato da parte sua il deputato della Lega Simone Billi e ha aggiunto: "Continueremo a lavorare e vigilare, perché il lavoro è ancora lungo e la rete consolare necessita di ulteriori potenziamenti nell'interesse della Comunità Italiana all'estero."

La Redazione



**Tentazioni UK Italian food importer**  
The range of products we treat is selected to offer you only the best Italian ingredients.  
We work passionately to bring the most valued Mediterranean products to the English market.  
Also specialized on specific regional street foods need and provisions

**Tel +44 02084276336**  
UNIT 7 BARRATT WAY TUDOR ROAD  
HA3 5TJ LONDON UK  
SHOP ONLINE  
WWW.TENTAZIONI-UK.COM



THE LITTLE ITALY  
*Little Italy*  
SOHO, LONDON

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

Bar Italia

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

# FRANCESCHINI A UK: RESTATE NELL'ERASMUS

APPELLO DURANTE INCONTRO CON NICKY MORGAN



Il Ministro per i Beni e le Attività Culturali e per il Turismo Dario Franceschini ha auspicato che a dispetto della Brexit la Gran Bretagna continui ad aderire all'Erasmus, il proficuo programma europeo di scambio culturale tra studenti.

Franceschini ha espresso quest'augurio quando lo scorso 2 febbraio ha in-

contrato a Roma il Segretario di Stato per il Digitale, la Cultura, i Media e lo Sport del Regno Unito Nicky Morgan.

L'incontro - il primo a livello ministeriale tra Gran Bretagna e Italia dopo che il 31 gennaio la Brexit è diventata realtà - si è focalizzato sull'inestimabile patrimonio culturale e sul sempre più vivace mondo delle industrie culturali e creative di Italia e UK.

Proprio a questo riguardo Franceschini ha espresso l'auspicio che il modello Erasmus continui a essere uno strumento di dialogo, scambio e amicizia tra le giovani generazioni dei due Paesi: "i solidi e duraturi legami che si creano durante questa esperienza - ha detto Franceschini - sono essenziali per alimentare la reciproca conoscenza, la collaborazione culturale e quella scientifica".

Durante il colloquio è stata ricordata la lunga tradizione di cooperazione tra la Repubblica Italiana e il Regno Unito, sia in ambito bilaterale che multilaterale, come dimostrato dalla collaborazione ai recenti G7 e al G20, nonché dal ricco programma di eventi culturali previsto per il 2020 in Italia e in Gran Bretagna per celebrare l'iniziativa UK-Italy Partners for Culture. È stato inoltre espresso l'auspicio che i prossimi appuntamenti del 2021, il G7 a presidenza inglese e il G20 a presidenza italiana, prevedano incontri tematici dei ministri della cultura, come avvenuto nel G7 Cultura a Firenze nel 2017.

Franceschini e il Segretario di Stato Morgan hanno espresso il desiderio di rafforzare la già solida cooperazione tra i due Paesi in ambito culturale e turistico, mediante la realizzazione di nuovi progetti e collaborazioni nell'ambito della tutela del patrimonio culturale mondiale in aree di crisi, del contrasto al traffico illecito di beni culturali, della promozione delle industrie creative, del sostegno a iniziative di scambio tra le nuove generazioni di entrambi Paesi, della promozione turistica dei centri minori.

Questi obiettivi potranno essere perseguiti attraverso le risorse già consolidate e le rispettive agenzie turistiche e culturali, come l'Enit, gli Istituti italiani di Cultura nel Regno Unito, il British Council, la British School at Rome, il British Institute of Florence e la Keats Shelley House in Italia.



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



40 Shaftesbury Avenue, Piccadilly, London W1D 7ER - Tel: 020 7734 3404  
e-mail: flb-londonpiccadilly@fratellilabuffala.com -  
www.fratellilabuffala.com

# SETTLED STATUS: GIÀ CHIESTO DA 291.000 ITALIANI

## AMBASCIATORE TROMBETTA IN AUDIZIONE

A metà febbraio erano 291.000 gli italiani che hanno chiesto il permesso di soggiorno per rimanere legalmente in UK dopo la Brexit "a fronte dei circa 700.000 italiani residenti, regolari e non".

Il dato è stato fornito dall'ambasciatore d'Italia nel Regno Unito Raffaele Trombetta il 13 febbraio scorso, durante un'audizione a Commissioni riunite a Montecitorio.

La Brexit con tutte le sue ricadute (in

parte non ancora prevedibili perché molto dipenderà dagli accordi da negoziare entro la fine dell'anno) è stata ovviamente al centro dell'audizione.

Al pari di altri parlamentari Elisa Siragusa, deputata del Movimento 5 Stelle eletta all'estero nella circoscrizione Europa, ha sottolineato "l'importanza che in questo processo deve avere la tutela degli interessi dei cittadini italiani attualmente residenti in UK e per i quali il governo si sta già attivando".

Nel suo intervento in commissione la deputata grillina ha evidenziato "la necessità di proseguire nella capillare azione di sensibilizzazione e informazione dei nostri connazionali, magari procedendo anche a una campagna via posta, per spingere chi non l'ha già fatto a iscriversi ed evitare una situazione di irregolarità a partire dal 30 giugno 2021".

Anche per Billi, unico eletto del Centro Destra per la Lega Salvini Premier

nella Circostrizione Europa, è importante che gli interessati chiedano il settled status senza ulterior indugi: "È molto importante ricordare agli italiani residenti nel Regno Unito di registrarsi tramite il Pre/Settled Status per avere i propri diritti garantiti dopo la Brexit. C'è tempo fino a giugno 2021 ma, mi raccomando, ricordatevelo e non fatelo all'ultimo momento!"

Rifacendosi al fatto che di recente il primo ministro Boris Johnson ha riconosciuto il grande contributo che i cittadini italiani hanno apportato in termini economici, sociali, culturali alla crescita al Paese, Elisa Siragusa ha detto in commissione: "Sono parole importanti, che confermano quello che ho già espresso in passato: il Regno Unito ha detto no all'Europa, ma non agli italiani".

A giudizio della parlamentare grill-

lina "è importante la rassicurazione dell'ambasciatore su quanto abbiamo fatto con il decreto Brexit per la rete consolare: con le risorse stanziati abbiamo decisamente aiutato gli operatori degli uffici della Farnesina all'estero. L'apertura della sede di Manchester dovrebbe agevolare il lavoro del consolato di Londra".

Nel corso della stessa audizione Billi ha auspicato che sia data particolare attenzione alla condizione dei 7.755 italiani in forza come staff accademico nelle università britanniche, in aumento del 50% negli ultimi cinque anni.

"Una delle nostre priorità - ha affermato il deputato della Lega - sarà di mantenere la fitta rete di collaborazioni universitarie tra Italia e Regno Unito, anche garantendo i diritti dei nostri universitari, a qualsiasi livello". *LaR*

# NO A CITTADINANZA ITALIANA: UNGARO DENUNCIA "ANOMALIE"

Il deputato Massimo Ungaro, eletto in Europa nella lista PD e passato adesso a Italia Viva, ha avuto notizia del rigetto di "moltissime domande" di cittadinanza italiana presentate in Gran Bretagna in concomitanza della Brexit e ne ha chiesto conto ai ministri degli Esteri e degli Interni con un'interrogazione firmata anche dal collega di partito Gennaro Migliore.

A detta di Ungaro "vi sarebbero alcune anomalie circa il sistema di caricamen-

to in rete e circa il rifiuto di moltissime domande di rilascio di cittadinanza italiana" inoltrate prima ancora dell'entrata in vigore del drastico giro di vite deciso in questo settore dai controversi decreti Salvini.

"Risulta - sostiene Ungaro - che vi sia un numero di domande non evase prima dell'entrata in vigore delle nuove norme ma de facto valutate secondo le prescrizioni normative del DI Sicurezza e quindi più restrittive e quindi

rigettate. Di più la concomitanza della Brexit ha poi favorito una forte pressione sui sistemi e sugli uffici consolari di tutta la Gran Bretagna di connazionali e aspiranti tali anche al fine dell'ottenimento di un passaporto comunitario".

Nell'interrogazione Ungaro e Migliore chiedono che i ministri degli Interni e degli Esteri "chiariscano i fatti e le modalità di rigetto di alcune domande presentate nel periodo che potremmo definire transitorio. Infatti

secondo quanto definito nella sentenza del Consiglio di Stato (445/2012) vi sarebbe una violazione del principio dell'affidamento del privato in caso in cui il procedimento si sia concluso in ritardo esponendo il cittadino alle sopravvenienze normative peggiorative,

perché quest'ultimo avrebbe confidato in prima istanza nell'accoglimento della domanda perché presentata secondo le regole dettate al momento di presentazione della stessa".

*La Redazione*

# SI CREI BICAMERALE PER ITALIANI NEL MONDO!

## Lo chiedono i parlamentari eletti all'estero

Una delegazione di parlamentari eletti all'estero composta dai deputati Billi, Borghese, Fusacchia, Nissoli, Siragusa, Ungaro e dai senatori Cairo, Fantetti e Garavini ha incontrato l'11 febbraio scorso il Presidente della Camera Roberto Fico e gli ha esposto "la necessità" di introdurre una Commissione bicamerale sulle questioni degli italiani all'estero.

"Si tratta di uno strumento per affrontare meglio le questioni di oltre

6 milioni di cittadini che vivono fuori dai confini del paese, specie a fronte dell'eventuale compressione della rappresentanza parlamentare degli eletti all'estero", hanno sottolineato congiuntamente i parlamentari presenti, che nelle scorse settimane sono stati ricevuti anche dalla presidente del Senato Casellati.

"La commissione bicamerale come riconosciuto dal Presidente Fico - indicano i parlamentari eletti all'estero

presenti all'incontro - costituisce inoltre un'opportunità per studiare rimedi all'esodo di cervelli, cuori e braccia che affligge il nostro paese. Una questione già descritta alla Presidente Casellati qualche settimana fa in un incontro analogo. La natura bipartisan dell'iniziativa, importante e utile non solo per gli italiani all'estero ma al Sistema Italia intero, permette a questa iniziativa di avere un supporto concreto da parte di tutte le forze politiche".

Segue da pag. 1

## Johnson...

Secondo Conte gli appuntamenti di Milano e Glasgow sono potenzialmente "decisivi" per le sorti del globo e Italia e Regno Unito sono determinati a svolgere un ruolo-chiave per incoraggiare il mondo ad "accelerare" verso una svolta che non può più attendere.

Al Science Museum era presente anche sir David Attenborough, naturalista e documentarista tv di fama mondiale, che dall'alto dei suoi 93 anni ha lanciato un appello affinché si agisca "con coraggio" per la salvezza del pianeta Terra.

Boris Johnson ha da parte sua sottolineato che il Regno Unito punta ad arrivare alla meta delle emissioni zero entro il 2050, vietando dopo il 2035 la vendita di vetture a combustione e proponendosi così a modello per il resto del mondo.

Parlando a Londra con i giornalisti Conte ha affrontato - sempre nella chiave rassicurativa che gli è propria - altri due temi di scottante attualità: l'epidemia provocata dal coronavirus cinese e il difficile futuro della più grande acciaieria d'Europa, cioè l'Ilva di Taranto.

Sul coronavirus il presidente del Consiglio si è detto certo che l'Italia è in grado di garantire le migliori cure possibili ai malati di coronavirus grazie all'eccellenza delle sue strutture sanitarie. Dopo un incontro all'ambasciata d'Italia a Londra con i Mittal, attuali gestori dell'impianto di Taranto, incontro che a suo giudizio ha infuso "nuova linfa e nuova energia" alle trattative, Conte si è detto fiducioso sulla possibilità di un rilancio dell'Ilva. *LaR*

*Servicing the art of Gastronomy*

info@cibosano.co.uk ~ 020 8207 5820 ~ cibosano.co.uk



Charcuterie ~ Cheeses ~ Fresh Pasta ~ Antipasti ~ Seafood ~ Cakes ~ Oils ~ Vinegars



# A SOHO PER LA GRAFFA "FRITTA E MANGIATA"

APERTO A LONDRA UN SECONDO CHALET DI CIRO



Caffè, gelato, graffa, pasticceria e tanto altro a Londra, dove il famoso Chalet di Ciro di Napoli ha aperto una nuova sede a Soho, al numero 53 di Rupert St.

Si tratta del secondo "chalet" partenopeo a Londra dopo quello di Putney, inaugurato nel 2017 per deliziare i londinesi e per chi può finalmente trovare un angolo della propria città anche nella capitale del Regno Unito.

In Italia Chalet Ciro è da molti decenni punto di riferimento per napoletani e turisti. Fin dal 1952, quando Ciro Fummo aprì un piccolo bar con vista sul mare a Mergellina.

Da allora, si sono succedute ben quattro generazioni, che hanno condotto l'attività di famiglia nel pieno rispetto della tradizione culinaria partenopea, e che portano avanti tutt'oggi con passione e dedizione per rappresentare la gastronomia dolce napoletana anche all'estero.

Prodotti come le torte e i gelati artigianali, il babà, le sfogliatelle, il caffè espresso preparato con grande abilità e difficile da trovare da quelle parti, la



Paolina Antognetti,  
Carlo Caiazzo,  
Antonio De Martino,  
Umberto Pagano,  
Alessandro Limone,  
Myriam e  
Luigi Napolitano



celebre graffa "fritta e mangiata" e il Conograffa, attirano quotidianamente migliaia di persone che vogliono deliziare il proprio palato. I due Store

londinesi offrono, così, un'esperienza di gusto unica e tutta partenopea.

La Redazione

## IN LONDON THE WINE WHICH DEFEATED ASDRUBALE

CHEFMED PROMOTES THE BIANCHELLO DEL METAURO

Fresh, Balanced, "Bright": these are terms used to define Bianchello del Metauro, one of the oldest and finest wine of the Marche region that was presented by ChefMéd the 28th of January in the London premises of Forza

Project.

This high quality wine coming from Central Italy has thousands of years of history behind it. Indeed, 2.226 years have passed since the battle of the Metaurus fought in 207 B.C., where

Bianchello played a significant role during the battle. Tacito, a latin historian, tells us how roman troops defeated carthaginians led by Asdrubale. In his stories is thought that the enemies were distracted by the great taste of Bianchello during the fight.

Today's ambassadors of this excellent product - which celebrated 50 years of controlled denomination in April 2019 - are nine wineries located along Pesaro and Urbino hills. Thanks to "Istituto Marchigiano di Tutela Vini" support, they could realize the "Bianchello d'Autore Project".

These wine makers are: Bruscia, Cignano, Claudio Morelli, Il Conventino di Monteciccardo, Di Sante, Fiorini, Mariotti Cesare, Terracruda, Fattoria Villa Ligi. Family owned businesses (since 3 generations) that follow the entire production process from harvest to consumer's table with the goal of enhancing the real value of an authentic wine with great flavors.

Appropriating the inheritance of their ancestors, they developed experience, techniques and production processes with comparison to national and international methods. The aim: to add value to our product, in order to let the world know about our "Bianchello d'Autore".

This excellence comes from a land characterized by rolling hills caressed by the wind coming from the Adriatic sea. The hills surround the Metauro river that flows for 80km in a landscape studded with fascinating villages.



Carmelo Carnvale, Laura Antonietti, Marcello Di Piazza Franca Bongiorno Robrts

ChefMéd is a project started two years ago by the chef Carmelo Carnvale and Franca Bongiorno in order to promote the Mediterranean diet, recognized as the most universally beneficial for a long-term healthy life thanks to the combination of nutritious ingre-

redients including fresh vegetables, beans, olive oil, nuts, grains, seafood, home-made pasta. This diet provides real food that is good for your heart, helps stabilize blood sugar and is linked to reducing cancer.

La Redazione



**Caffé Ristorante Rosticceria**

Outside Catering Available

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

**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 UI

(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](mailto:londra@patronato.acli.it)

#### BEDFORD

69 Union Street

Bedford MK40 2SE

Tel. 0123 4357889

[bedford@patronato.acli.it](mailto:bedford@patronato.acli.it)

#### BIRMINGHAM

Birmingham Science Park,

Jennens Road

Birmingham B7 4EJ

Tel. 0121 4557500

[birmingham@patronato.acli.it](mailto:birmingham@patronato.acli.it)

#### NOTTINGHAM

312 Sneinton Dale

Nottingham NG3 7DN

Tel. 0115 9881177

[nottingham@patronato.acli.it](mailto:nottingham@patronato.acli.it)

**CHIAMATE PER PRENOTARE UN APPUNTAMENTO!!**

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

**Patronato ACLI Regno Unito**

# RESTYLING PER FRATELLI LA BUFALA

## NUOVO AMBIENTE E NUOVI PIATTI



È stata una festa di sapori la serata per il rilancio di immagine del ristorante Fratelli La Bufala in Shaftesbury Avenue nel cuore di Londra. Il restyling è stato totale, dal logo più stilizzato e moderno, ai colori caldi e solari della sala al nuovo menù che conserva si i piatti più popolari ma aggiunge anche nuove proposte gustosissime da provare.

È il quarto flagship store nel mondo ad avere avuto un completo rinnovo dopo quelli di Napoli, Milano e Dubai. Entrando i colori allegri avvolgono e il nuovo posizionamento del banco bar ha aperto più spazio che prima divideva il ristorante in due zone distinte.

Il menu è risultato estremamente stuzzicante con assaggi di mozzarella di bufala DOP, sia fresca che affu-

micata oltre a salumi locali campani. Le pizzette fritte sono state una delizia per gli occhi e per il palato, asciutte, con il pomodoro ed una spolverata di parmigiano 24 mesi.

Il LABurger, un hamburger di carne di bufala grigliato e servito con zucchine grigliate, pesto, pomodori e rucola era perfetto racchiuso nel panino fatto in casa ammorbidito da una salsetta allo yoghurt.

Fra le novità arriva l'Aperitivo con un classico cocktail a scelta fra cui i nuovissimi cocktails alla bufala creati dai

barmen ed accompagnati da stuzzichini che sarà disponibile dalle 5 alle 8 dal Giovedì alla Domenica.

Un'occasione per iniziare il week end oppure per affrontare una nuova settimana. Il rinnovo del ristorante Fratelli La Bufala porterà ad avere i vari locali sparsi in Italia e nel mondo ad avere in comune determinati piatti che faranno sentire a casa chi frequenta questo ristorante all'estero, però avrà anche delle proposte culinarie che rifletteranno il luogo in cui il ristorante

è ambientato.

Questa impronta locale sarà data anche al decoro della sala, rendendo così unico ogni punto di ristorazione. Sparisce l'uniformità di una catena di ristoranti, lasciando intatta la qualità dei piatti proposti e il calore italiano che contraddistingue il personale impiegato.

*Cristina Polizzi*



Franco Torricelli, Mariu Fusco, Lino Vanacore e Vincenzo Tenneriello



Gennaro Nespoli, Fabio Adaldo e Fabio Fernicola



Bringing you the very best from Italy



### 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.



215, PICCADILLY, LONDON, W1J

9HL Tel: 0207 4949435



[WWW.SANCARLOCICCHETTI.CO.UK](http://WWW.SANCARLOCICCHETTI.CO.UK)

@SC\_Cicchetti

facebook.com/sancarlogroup

# PREMIATI "I MIGLIORI RISTORANTI ITALIANI IN UK"

## SELEZIONATI DAL GAMBERO ROSSO



La prestigiosa rivista e guida enogastronomica Gambero Rosso ha assegnato i premi "Tre Forchette" a quelli che ha selezionato come "i migliori ristoranti italiani nel Regno Unito". La premiazione è avvenuta a febbraio a Londra durante il "Tre Bicchieri World

Tour", un evento che è un punto di riferimento tra amanti del vino, acquirenti e collezionisti per scoprire e valorizzare le eccellenze vinicole italiane.

I migliori Fine Dining che si sono assicurati le Tre Forchette sono stati il Ristorante Satyrio ad Aldgate, Locanda Locatelli in Marylebone, Theo Randall in Park Lane e Santo Mare in Marylebone.

Le migliori Trattorie e Bistrot coronati da questo premio sono state Osteria Napoletana in Kensington e Radici ad Islington

Fra le migliori pizzerie hanno conquistato il titolo 50 Kalo' di Ciro Salvo a Trafalgar Square e l'Antica Pizzeria da Michele in Baker Street.

All'evento, organizzato ad Hackney Town Hall dalla Camera di Commercio Italiana in UK in tandem con il Gambero Rosso, sono stati invitati esponenti della stampa e buyers e vi hanno partecipato 40 cantine.

Due masterclass hanno arricchito la tappa londinese del "Tre Bicchieri World Tour": una presieduta dalla Cantina Vinicola Frescobaldi e l'altra sull'olio extra vergine d'oliva coordinata da

Italia Olivicola con la consulente Livia Rinaldi e le società greche Agron ed Axion Agro.

Per la seconda masterclass i presenti sono stati portati in un percorso di assaggio di olii provenienti dai due Paesi, con l'aggiunta di un olio spagnolo acquistato in un supermercato londinese per saggiare l'abilità dei partecipanti al tasting cieco.

Fra le cantine venute a Londra i premiati dell'attestato Tre Bicchieri sono stati i Produttori di Manduria con il Primitivo di Manduria Lirica 2017 per la Viticoltura più sostenibile e il Vino Santo del 2003 della Cantina Toblino ha conquistato i Tre Bicchieri come migliore Vino Dolce.

La Cantina Sorelle Bronca hanno visto premiato il loro Valdobbiadene Brut Nature Particella 232 mentre la cantina Tre Monti ha ricevuto i Tre Bicchieri per il Vitalba del 2018 fermentato in particolarissime anfore Georgiane, patrimonio dell'UNESCO e prodotto in numero limitato di 500 bottiglie all'anno.

La Cantina Frescobaldi è stata insignita del titolo di migliore Azienda Vinicola presentando un Brunello di Montalcino del 2014 con Due Bicchieri mentre il Chianti Rufina del 2016 ed il Chianti Gran Selezione della Tenuta Perano del 2015 hanno avuto Tre Bicchieri. Villa Sandi ha celebrato con una Stella il conseguimento per dieci anni consecutivi del titolo di Tre Bicchieri.

All'evento era presente come rappresentante della redazione di Gambero Rosso, Lorenzo Ruggeri, Editor Internazionale della rivista e Collaboratore Speciale Vini d'Italia.

Cristina Polizzi



Vittorio Navacchia e Mirko Kusturin

## Al Satyrio serata di super-vini

### È nato il catalogo Indigena

È stata una serata dove si è brindato per ben tre motivi, quella organizzata dal Gambero Rosso al Ristorante Satyrio ad Aldgate High Street. Alla vigilia dell'evento Tre Bicchieri occasioni per celebrare non sono davvero mancate.

Primo fra tutti il Premio Tre Forchette indetto dalla prestigiosa rivista enogastronomica e vinto dal raffinato ristorante ed enoteca. Durante la serata è stata presentata Indigena, una compagnia fondata da Nadia Iacovelli, fondatrice di Lady Wine, Mirko Kusturin, fondatore del Ristorante Satyrio e Salvatore Noto di Continental Meat Supply Ltd.

Lo scopo di questa compagnia è quello di rappresentare e promuovere diversi vini italiani dove sono state impiegate solo uve locali nell'area della Cantina Vinicola produttrice.

Alla serata erano presenti alcuni dei produttori che Indigena ha in catalogo: Vittorio Navacchia della Cantina Tre Monti, Matteo Inama dell'omonima Cantina, Milena Caccuri che ha rappresentato la Cantina Monterò e Felice de Biasi della Cantina Frentana.

Oltre a esponenti della stampa, anche personalità istituzionali sono state invitate alla serata fra cui il Console Generale Marco Villani ed esponenti della Camera di Commercio Italiana in UK.

I vini rappresentati da Indigena ed i cui produttori erano presenti all'evento, sono stati accompagnati da un superbo menù creato dallo Chef Italo Britannico Danny Martin che con i suoi piatti coloratissimi ed artistici è stato il giusto accompagnamento a vini eccelsi.

Ultimo brindisi è andato al vino Vitalba 2018 della Cantina Tre Monti per essere stato premiato con i Tre Bicchieri del Gambero Rosso. Questo è un vino molto particolare, fermentato in anfore Georgiane che sono state dichiarate patrimonio dell'UNESCO, e prodotto in un numero limitato di sole 500 bottiglie all'anno.

Una serata ricca di festeggiamenti che sottolinea ancora una volta l'eccellenza dei prodotti italiani e la volontà di proporli al mondo per il giusto riconoscimento.

Cristina Polizzi

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

**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](http://www.incauk.net)

**LONDON**  
+44 0207 359 3701  
124 Canonbury Road  
London N1 2UT

**MANCHESTER**  
+44 075 4444 0896  
2nd Floor Albion Wharf  
19 Albion Street  
Manchester M1 5LN

su appuntamento a:  
**BRIGHTON**  
**EDINBURGH**  
**GLASGOW**

via email:  
[regnunito@inca.it](mailto:regnunito@inca.it)  
su Facebook:  
**INCA Regno Unito**

**Chalet Ciro**  
1952  
*I make you happy*

82 Putney High Street, London SW15 1RB - Tel: 020 8780 2681  
53 Rupert Street, London W1D 7PH - Tel: 020 7734 0064  
[www.chaletciro1952.co.uk](http://www.chaletciro1952.co.uk)



C.G. Marco Villani  
Maurizio Bragagni

Il Console Generale d'Italia a Londra Marco Villani ha consegnato il 23 gennaio scorso un riconoscimento all'imprenditore italiano Maurizio Bragagni, titolare della ditta Tratos, che ha ottenuto recentemente il prestigioso "Queen's Award for Enterprise" per gli eccezionali risultati raggiunti nel campo dell'innovazione.

"Un riconoscimento - ha sottolineato il Console Generale - che premia una ditta dalle radici italiane e che pertanto onora tutto il Sistema Italia nel Regno Unito". Parole riprese da Bragagni, che ha tenuto a ringraziare i dipen-

denti della Tratos per l'impegno e la dedizione messa nel loro lavoro ogni giorno.

Il riconoscimento consegnato dal Console Generale è un'opera realizzata dall'artista italiano Vincenzo Muratore, attivo nel Regno Unito, che ha esposto le sue opere nei locali della sede diplomatica.

Maurizio Bragagni è stato di recente nominato Console di San Marino nel Regno Unito e ha appena aperto a Farringdon, a due passi dal distretto finanziario della City, un ufficio consolare della piccola repubblica.

# Da Italia un riconoscimento per Maurizio Bragagni

## L'imprenditore apre ufficio consolare di San Marino

L'ufficio consolare è stato inaugurato con una breve cerimonia dall'ambasciatore di San Marino Silvia Marchetti alla presenza del capo del Cerimoniale diplomatico del Foreign Office Neil Holland hanno simbolicamente tagliato il nastro bianco azzurro sancendo così l'apertura ufficiale del Consolato che si trova a Farringdon, a due passi dal distretto finanziario della City.

All'inaugurazione è intervenuto un rappresentante dell'ambasciatore del Kuwait. Decano del corpo diplomatico accreditato presso la Corte di ST. James, nonché alcuni parlamentari e diplomatici britannici, esponenti del panorama accademico e finanziario ed alcuni sanmarinesi residenti nella capitale britannica.

"Quando un consolato apre le porte, è il segno più evidente del fatto che la relazione tra i due Paesi è sana e pro-

cede al meglio", ha detto Holland dopo l'esecuzione degli Inni nazionali di San Marino e del Regno Unito aggiungendo che Londra "è particolarmente inte-

ressata a far sì che i suoi rapporti con San Marino possano incrementarsi sempre di più ed a ogni livello".

La Redazione



Ambasciatore di San Marino Silvia Marchetti, Neil Holland e Maurizio Bragagni

tors, talked about how changes to do with the European Arrest Warrant had already occurred, and the challenges that lay ahead to continue to provide security with cross-border co-operation on law enforcement.

The last speaker, Professor Mark Watson-Gandy, a Barrister at Three Stone Chambers, talked about insolvency laws and how these might change and evolve outside the EU. There was then a short question and answer section, followed by closing remarks by Maurizio Bragagni. Many speakers commented on the particu-

lar needs for continuation of trade in services with the EU, noting that most public interest seemed to be in trade in goods, which have much less influence on our balance of trade with the EU, and the hope that the British Government would recognise how important the service sector was to the UK economy.

Created and organised by Christian Vinante Giovannini, Gerardo Arovitolo, Maria Memoli and Eleonara Gorla the event was extremely well-attended, with over one hundred guests.

La Redazione

# BREXIT AND THE LAW: WHAT MAY COME NEXT?

## Conference of the British Italian Conservatives



"The rights of EU citizens in UK and UK citizens in Europe will be guaranteed perpetually, underpinned by international law. My job will be to monitor the technicalities of how the Government will set those guarantees in laws", the British MP Alberto Costa said when at the Palace of Westminster in Committee Room 10 on 12th February 2020 the British Italian Conservative (BIC) Group organised an event aimed to put some lights in to what can happen with the future after-Brexit legislations between EU and UK.

The conference was chaired by Maurizio Bragagni and Simon Blagden (BIC Chairman and Deputy Chairman re-

spectively) at the kind invitation of Alberto Costa (BIC Honorary President).

The special guest was Simon Davis, President of the Law Society England and Wales, who talked about how the profession was organizing to cope with the aftermath of Brexit and what it might mean for the legal profession mentioning that "What's happens next depends on a great extent on you and those like you outside this room, for you I mean Politicians, Lawyers, Business Representatives and Activists".

"This is a very tense time for the citizens, businesses and member states and is worried about the divergence of views between UK and EU. Time is short. The transition finishes at the

end of the year. In large parts of the economy, people rely on advice and support of solicitors", Maria Memoli, Law Society Council Member, said.

She was followed by Alessandro Beluzzo, President of the Italian Chamber of Commerce, who talked about the impact of Brexit and the hope that future negotiations would allow more rather than less opportunities for UK industries for trade. After him Gerardo Arovitolo, a partner in the London law firm of ADL Solicitors, talked about the problems facing European SMEs post-Brexit, the various free trade models that had been proposed, and how he hoped negotiations might be concluded in the best possible way to allow companies based either in the UK or Europe to continue to trade with its partners after Brexit.

Angela McFarlane, Market Development Director and Chair of Brexit Task Force, IQVIA, gave a very interesting talk about how the UK leads the world in clinical trials and the importance of this industry, how the European Medicines Agency had been moved from the UK to the Netherlands over Brexit (and the problems that had ensued), and how the industry in the UK might remain able to continue to provide services (which mainly relied on free flow of data) within the EU.

Sara Alessandrini, a criminal defence solicitor and partner at O'Keeffe Solici-

Segue da pag.1

## Merlo...

(brexit@comiteslondra.info), cui seguiranno le informazioni riguardanti i documenti da presentare e le date dei successivi appuntamenti.

L'obiettivo è di favorire ancor di più la registrazione, soprattutto tra le categorie più vulnerabili (es. anziani, persone con disabilità), illustrando in modo chiaro i vantaggi che ne derivano. È infatti nell'interesse degli stessi connazionali evitare situazioni giuridiche alla scadenza del 30 giugno 2021, data che il Governo britannico ha posto quale termine ultimo per accedere all'EU Settlement scheme.

All'inaugurazione era presente anche Luigi Maria Vignali, direttore generale della Farnesina per gli italiani all'Estero, e il console generale Marco Villani. Merlo e Vignali hanno sottolineato che nel 2019 quello di Londra è stato il primo consolato italiano al mondo per numero di passaporti rilasciati (quasi 35.000 contro i quasi 25.000 di Buenos) e si sta migliorando la tempistica: attualmente l'attesa è stata ridotta a tre mesi (inferiore a quella media di alcune grandi città della Penisola, a detta di Vignali) e l'obiettivo è di "arrivare ora a tre settimane". Merlo, che dopo Londra ha fatto una puntata a Manchester in vista della riapertura del consolato in quella città, ha annunciato che "entro l'estate quasi tutti gli italiani residenti nel Regno Unito saranno regolarmente iscritti all'Aire, anche grazie al sistema Fast It che sta dimostrando di funzionare molto bene".

"In un futuro non lontano, il Consolato di Londra - ha promesso il sottosegretario agli Esteri - sarà in grado di offrire ai nostri connazionali servizi consolari in tempo reale, anche grazie all'uso della tecnologia".

Merlo e Vignali hanno approfittato della missione a Londra per incontrarsi con il Comites locale, che hanno elogiato per la sua efficienza. Il direttore generale della Farnesina per gli italiani all'estero ha reso noto che la dotazione per i Comites sarà complessivamente aumentata di due milioni di euro.

LaR



# VINCENZO LTD

Importers & Distributors of Fine Italian and French Produce

D34-35 F&V Market, New Covent Garden, LONDON SW8 5LL - Tel: +44 (2) 20 7720 3721 - Fax: +44 (2) 20 7627 8475

vincenzo\_zaccarini@hotmail.com - www.vincenzoltd.co.uk

Al Millennium Hotel & Copthorne a ridosso dello stadio del Chelsea Football Club sono andati in scena il 23 gennaio scorso con successo vini italiani top di piccole cantine e aziende a conduzione familiare che non hanno avuto finora i mezzi per spiccare il volo verso i mercati esteri.

L'occasione di questa vera e propria scoperta è stata la Borsa Vini Italiani, organizzata dall'ICE/ Italian Trade Agency, e si è trattato di una grande opportunità per i commercianti di vino che cercano qualità, tradizione e innovazione per aggiornare il proprio portafoglio di vini con l'eccellenza del Made in Italy.

Quarantotto produttori hanno presentato un vasto catalogo di vini di qualità in arrivo da 14 regioni (Basilicata, Calabria, Campania, Puglia, Umbria, Sicilia, Abruzzo, Molise, Lombardia, Piemonte, Toscana, Marche, Veneto e Sardegna).

Un'omogenea scelta di vini fra bianchi, rossi, rose' e spumanti oltre ad alcuni liquori tipici specie dalla Sicilia come lo Zibibbo, il Passito, la Malvasia, il Marsala (tra l'altro quest'ultimo un'invenzione degli Inglesi), della ditta Arini di Marsala oltre ai tipici vini siciliani come il Nero d'Avola, hanno spiccato ai vari tavoli dove esperti hanno potuto assaggiare i diversi prodotti regionali.

La selezione enologica è stata di altissima qualità e vedere in mostra aziende ancora in mano a famiglie



## A LONDRA VINI ITALIANI TOP MA POCO NOTI

da generazioni, con la passione della viticoltura, ha mostrato uno spaccato dell'Italia, ancora legato al lavoro della terra ed alle risorse ricche che quest'ultima offre e per cui siamo famosi in tutto il mondo. È stato dato ampio spazio a vini di Regioni che fino ad ora avevano un profilo solo nazionale e che ultimamente si sta cercando di spingere anche a livello estero, come i vini dalla Calabria, dalla Basilicata e dal Molise che sono meno conosciuti. Fra le tantissime ditte pre-

senti, mi sono soffermata su alcuni produttori che spero possano presto essere disponibili nelle enoteche e ristoranti britannici.

La Società Agricola Tenute Costadoria ha portato una collezione di vini tipici sardi, quali il Cannonau, il Vermentino, oltre al Moscato di Sardegna Passito confezionato in una bottiglia meravigliosa. Oltre ai vini la Tenuta produce delle gelatine di Cannonau e di Moscato da poter gustare con formaggi.

La ditta Wine Generations raggrup-

pa delle aziende familiari da diverse regioni Italiane portando a Londra vini prodotti con vitigni unici come il Brunello di Montalcino Capanne Ricci con 100% di uva Sangiovese o il Crizia Sardo, un Vermentino di Gallura con 100% uva Vermentino.

Sull'onda del biologico, diversi produttori hanno abbracciato questo tipo di coltivazione e fra i molti la ditta Summanera di Monreale in provincia di Palermo ha portato dei vini biologici, con delle etichette estremamente

te artistiche devo riconoscere, come l'Azhar Nero d'Avola, o il bianco Lucido. La storia della Summanera è anche molto bella, l'incontro di due amici con la passione del vino che ha come risultato finale vini di qualità rispettando l'ambiente.

Andando a Nord, la Cantina Truffe Hunter Leda è di proprietà della famiglia Bosio in provincia di Cuneo. Nessuna paura i vini non sono al tartufo, ma l'etichetta è dedicata al cane da tartufi Leda appartenente al titolare della CantinaValter Bosio. I vini in catalogo sono tutti tipici della Regione, quale il Barbera, il Dolcetto d'Alba, il Barolo, il Barbaresco, il Moscato ed il Gavi, giusto per menzionarne alcuni. La cantina è in mano alla terza generazione della famiglia Bosio.

Durante l'evento è stata organizzata una Masterclass condotta dal Master of Wine Richard Ballantyne, un grande esperto di vini italiani, che ha sottoposto all'assaggio 8 vini, già presenti sul territorio britannico e divisi fra 3 bianchi e 5 rossi di diverse Regioni.

L'affluenza è stata numerosa durante tutta la giornata, un evento che nella sua quarta edizione nel Regno Unito, ha messo in contatto produttori ed importatori, evidenziando sulla mappa vinicola italiana tantissime Cantine Enologiche che non avrebbero potuto da sole avventurarsi nel complesso mondo del mercato estero.

Cristina Polizzi

## Dalla Campania il Mini Caseificio Costanzo sfida la Brexit

### Con mozzarella di bufala e altri prelibati formaggi

Parte da Lusciano, un piccolo comune in provincia di Caserta, la prima sfida di una piccola azienda italiana interessata a entrare nel mercato britannico post-Brexit.

Il Mini Caseificio Costanzo già dal brand evidenzia con orgoglio la caratteristica di moltissime piccole imprese

italiane dove la dimensione è inversamente rapportata alla qualità e il 4 febbraio scorso - quattro giorni dopo la fatidica ora X della Brexit - ha proposto a Londra un tasting di suoi formaggi (incominciando dalla mozzarella di bufala) nei locali del ristorante Novikov.

Alla guida della ditta Costanzo sono quattro fratelli, figli del fondatore che in gioventù aveva studiato ed era divenuto professore di scuola per poi appassionarsi ai prodotti della propria terra e insieme alla famiglia dare origine ad una straordinaria avventura imprenditoriale che al ristorante Novikov la figlia Valentina ha presentato ad alcuni tra i più autorevoli esponenti della comunità del food londinese.

Passione, cura dei particolari ed etica sono i valori fondanti che il Professore, da cui il nome di uno dei formaggi di punta dell'azienda, ha trasmesso ai propri familiari.

I Costanzo sono pronti a giocare la complessa sfida dell'internazionalizzazione del caseificio consapevoli che



Valentina Costanzo e Nicola Cristiano

l'impegno sarà assiduo ma loro stessi - come impresso nel proprio cognome - della costanza fanno un diktat.

La mozzarella di bufala I Costanzo la producono direttamente nella sede campana dell'azienda, negli stessi luoghi dove coltivano il foraggio con cui nutrono le bufale che allevano con professionalità e rispetto dei principi di salubrità degli animali e che "sprizzano" dal latte bianco candido che il loro prodotto lascia sgorgare al taglio.

"Londra è stata scelta - ha indicato Valentina Costanzo - perché crediamo che in città come questa ci sia ancora molto spazio per portare l'eccellenza del Made in Italy e siamo convinti che il prodotto delle nostre terre campane potrà essere apprezzato dal mercato".

La "sfida" in arrivo da Lucisano è stata organizzata a Londra da Paolina Antognetti, specialista in "Business NetWork& Events for Communication".

La Redazione



ITAL UIL  
ISTITUTO TUTELA E ASSISTENZA  
LAVORATORI  
UNIONE ITALIANA DEL LAVORO



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

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

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

SI ASSICURA UNA PRESENZA IN WIMBLEDON  
FINO ALLA FINE DEL 2020 PRESSO IL  
169 GLADSTONE ROAD  
ALLA "LA BOTTEGA DEL PANE"  
VENERDÌ DALLE 10:00 ALLE 13:00



UNIT 1,  
TRADE CITY,  
13 CROWN ROAD, ENFIELD,  
EN1 1TH  
TELEPHONE: 020 8804 3900  
FACSIMILE: 020 8804 8714  
EMAIL: sales@annessa.com

## Casa Mamma

**Ristorante Pizzeria**



339 Gray's Inn Road - King Cross - London WC1 8PX  
Tel: 020 7837 6370

# COMITES: AVANTI CON AIUTO PER SETTLED STATUS



Il Comites di Londra continuerà nell'organizzazione di eventi, specialmente fuori della metropoli britannica, allo scopo di aiutare i connazionali a preparare la documentazione richiesta ai fini dell'ottenimento del Settled Status necessario per rimanere in Gran Bretagna in piena legalità dopo la Brexit.

L'aiuto sarà in particolare focalizzato su determinate categorie di connazionali, tra cui quelli di prima emigrazione, che sono quelle più a rischio per la difficoltà di ottenere informazioni e di avvalersi dei mezzi di comunicazione informatici e telematici.

Questo impegno è stato rinnovato il 18 gennaio 2020 quando si è tenuta a Londra, nella Chiesa Italiana al 136 di Clerkenwell Road, la prima seduta annuale del Comites (Comitato degli Italiani all'Estero) di Londra.

Tra le varie questioni, poste all'ordine del giorno e discusse dall'assemblea, vi è stata l'approvazione del Bilancio Consuntivo del Comites per l'anno 2019: bilancio che si è chiuso in attivo

e che permette al Comites stesso di continuare a portare avanti le proprie attività in favore della comunità italiana nella Circonscrizione Consolare di Londra.

La seduta è stata anche l'occasione per discutere delle elezioni per il rinnovo dei Comites e del Consiglio Generale degli Italiani all'Estero (CGIE), in scadenza nel mese di aprile 2020, che, ai sensi del c.d. Decreto Milleproroghe (art. 14, comma 3 del Decreto Legge 30 dicembre 2019, n. 162), sono rinviate a data da destinarsi. La stessa norma prevede che le elezioni avranno comunque luogo tra il 15 aprile ed il 31 dicembre 2021.

La prossima seduta del Comites dovrebbe svolgersi in primavera e, poiché le sedute sono pubbliche, la collettività è invitata a partecipare. L'avviso di convocazione della prossima seduta sarà pubblicato sul sito web del Comites: [www.comiteslondra.info](http://www.comiteslondra.info)

La Redazione

# AULETTA NUOVO CONSOLE MDL AL POSTO DI CARMELO SUPINO



Vincenzo Auletta e Carmelo Supino

quali, sponsorizzato con i nostri fondi".

"Con entusiasmo - ha proseguito Supino - abbiamo festeggiato la festa annuale in ottobre e quella Natalizia in dicembre, all'inizio dell'estate un BBQ, e per questo ringrazio i Cav. Bonnici, Auletta e tutti coloro che hanno aiutato. Tutte le volte abbiamo donato parte del profitto al "MacMiller Cancer Research" di Sutton, al "Prostate Cancer Research" ed al Great Ormond Street Hospital. Siamo stati presenti alla sfilata annuale della Madonna del Car-

mine. Abbiamo reintrodotta il premio "Giuseppe MALINVERNO", ed in occasione dei disastri causati dai terremoti abbiamo trasferito dei fondi alle autorità locali in Italia che raccoglievano le donazioni. ...Infine tutte le volte che siamo stati nelle chiese Italiane per le nostre feste è stata sempre fatta una generosa offerta al Parroco responsabile".

Supino ha messo in risalto che la sezione Mdl in Uk è stata elevata al rango di Consolato e che il profitto fatto

alle varie feste è stato sempre donato: "questi soldi erano della nostra sezione, e ne dobbiamo essere fieri ed orgogliosi, perché al contrario di altre associazioni o istituzioni, noi ci autogestiamo e non riceviamo alcun sussidio da nessuno".

"Mi sta a cuore menzionare - ha affermato in conclusione Supino - che nonostante il numero degli italiani in G.B. è numeroso, con una collettività pienamente integrata sia dal lato civile che economico, sono rimasto sorpreso che nel 2006 (anno in cui sono stato nominato Mdl) non c'eravamo neanche 30 Soci. Oggi siamo 67, un numero che aumenterà quest'anno, però ancora molto basso in proporzione alla popolazione italiana che vive in U.K."

La Redazione

Vincenzo Auletta è il nuovo console dei Maestri del Lavoro in UK, al posto di Carmelo Supino che ha lasciato la guida dell'associazione dopo cinque anni.

Auletta è stato eletto nel corso di una votazione avvenuta il 25 gennaio al ristorante Spaghetti House in Goodge Street. Ha ottenuto 35 voti contro gli 11 di Antonino Crimi e gli otto di Ernesto Pellegrini.

"Lascio al mio successore il compito di cercare di aumentare nei prossimi anni non solo i Soci, ma anche la partecipazione alle riunioni, conferenze e i vari eventi che eventualmente si organizzeranno", ha sottolineato Supino

in un discorso d'addio dove si è rammaricato anche di essere stato bersaglio di "meschini e maldestri attacchi" alla sua persona per il suo operato.

"Ritengo opportuno - ha affermato Supino - darvi alcuni semplici dati in modo che si possa avere meglio un'idea concreta sulla mole e qualità del volontariato che ho svolto in questi anni. Il numero dei Soci è ad esempio aumentato di più del 100%. È stato stampato il primo libro dei MdL G.B. intitolato "STORIE DI VITE VISSUTE" Grazie alla generosa donazione del fu Mdl/Cav. Vincenzo Zichella. Ho partecipato a due convegni nazionali in Italia e due convegni all'estero uno dei



## pizzeria consultancy - pizza courses

- Bespoke Dough Recipe
- Menu Creation
- Staff Training
- Kitchen Design
- Utilities & Tools



- Neapolitan Style
- Italian Thin Crust
- Pizza in Teglia
- Indirect Method Biga
- Gluten Free



[marco@mfpconsultancy.co.uk](mailto:marco@mfpconsultancy.co.uk)  
[www.mfpconsultancy.com](http://www.mfpconsultancy.com)



# Vini Campani



# EUROWINES

6 Heathman's Road, Parsons Green  
 London, SW6 4TJ  
**TEL: 0870 162 1420**  
[www.eurowines.co.uk](http://www.eurowines.co.uk)



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

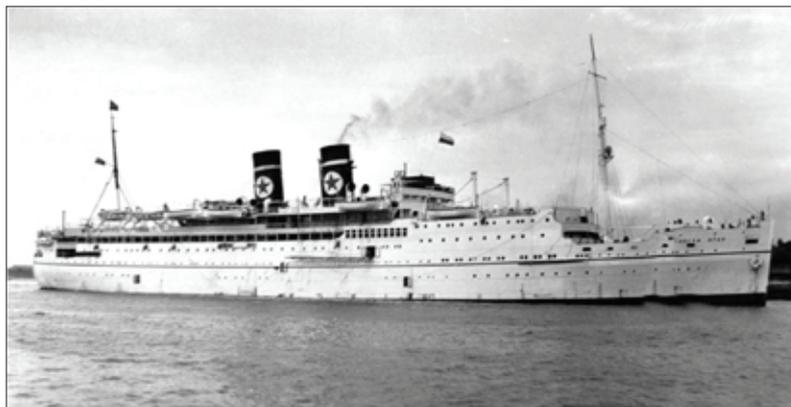
# The sinking of the Arandora Star, 80 years ago

Commemoration on the 2nd July 2020

The 80th anniversary of the sinking of the Arandora Star, where 241 London Italians lost their lives during WWII, will be commemorated on the 2nd July 2020 with a Mass and reception on the 2nd July 2020 at 7.00pm at St Peter's Italian Church in Clerkenwell.

The commemoration was announced by The Arandora Star London Memorial Trust, created in 2012 to honour the memory of the 241 victims. The Trust was responsible for the construction of the Arandora Star memorial plaque to be found in St Peter's Church, in Clerkenwell, and the publication of a book called "The Arandora Star Tragedy".

On the 10th June 1940 Italy declared war on the Allies. Between 10th and 24th June, 4000 Italians between the ages of 17 and 70 with less than 20 years residence in the UK were arrested. After the arrests, the Italians were interned in various camps located in Bury, Lingfield, Edinburgh and Isle of Man. The British Government decided



the deportation of the 1500 Italians of those arrested who were "the most dangerous characters of all".

The selection procedure for deportation was intended to identify the dangerous Italians who could be considered a threat to national security. This procedure was at its best confused and at its worst arbitrary. A subsequent enquiry discovered that a substantial proportion of those selected had no

attachment to fascist party ideology and were living ordinary lives. Among these were musicians, parish priests and numerous waiters and café owners. On 30th June 1940, 712 Italians were selected for deportation on the Arandora Star. Most of the deportees were located on A deck which was three decks below the bridge of the ship.

The Arandora Star was a luxury cruise liner built in 1927 to carry 354 passengers for holiday voyages. At the time of sailing it contained 1564 persons including crew. At 4.00am on the morning 1st July 1940 the Arandora Star sailed from Liverpool for St John's Newfoundland Canada. It was painted grey blue, had no Red Cross markings, was unescorted, had anti-submarine guns on stern and bow, was travelling at 15 knots in a zig zag course in U boat infested waters and had barbed wire on the promenade deck to prevent the internees escaping.

On 2nd July at 6.30am Captain Prien of German U boat 47 was returning to Germany with one torpedo left, having sunk 8 other ships in the Atlantic on that mission. He monitored the ship for half hour and believed her to be an enemy ship and fired his torpedo at approximately 7.00am. The torpedo found its target and Arandora sank within 40 minutes. It appears unlikely that many Italians in A Deck would have reached the top deck and those that did reach it had to traverse the barbed wire and access lifeboats which were in short supply.

At 1.30 pm the Canadian Navy in the form of the destroyer St Laurent came to the rescue. Fearing further attack the Canadian Captain De Wolf collected the survivors and had no option but to leave the dead in the sea. The rescue operation concluded at 4.00pm. The survivors remembered the crew of the St Laurent with gratitude and affection as a ray of humanity in a sea of misery. Official death toll was 446 Italians of which fifty per cent were aged between 60 and 68 and the youngest was 16. Only 10 bodies were ever recovered on the coast of Ireland. 241 of the dead Italians came from the London area.

If you are interested in the anniversary commemoration please contact: dpini@pinifranco.com or peter.capella@ntlworld.com

Domenic Pini  
Arandora Star London Memorial Trust

Segue da pag.1

## Dove vai...

spare.

Il progetto punta palesemente a proteggere la scontenta e pro-Brexit classe operaia britannica dalla devastante concorrenza della massiccia manodopera non specializzata arrivata negli ultimi quindici anni dalla Polonia e dagli altri Paesi dell'Europa dell'Est e di spingere ancor più verso l'automazione tecnologica dei lavori manuali.

Sta di fatto che gli europei nel loro complesso dovrebbero perdere ogni corsa preferenziale. Dovranno vedersela alla pari con tutte le altre popolazioni del Pianeta se vogliono essere accolti in Gran Bretagna. L'ambizione è quella di dare il benvenuto soltanto a personale altamente qualificato, riprendendo "il pieno controllo delle frontiere per la prima volta in decenni" ed eliminando "un sistema migratorio distorto dalla libertà di circolazione europea".

Sulla falsariga di quanto già fa l'Australia, il governo Johnson vuole mettere in piedi un sistema di immigrazione a punti e ce ne vorranno almeno 70 di questi punti per potersi insediare nel Regno Unito.

Che tu sia italiano, cinese o del Burundi, i punti ti saranno attribuiti in base all'offerta di lavoro, ai titoli di studio, alla specializzazione in settori dove la domanda supera l'offerta, al livello di conoscenza dell'inglese. La "priorità assoluta" del sistema non potrebbe essere più chiara: imbarcare "le persone più qualificate e talentuose, le migliori e le più brillanti".

Ma come si arriva a 70 punti?

I primi, imprescindibili 50 punti riguardano le "caratteristiche essenziali": l'offerta di lavoro approvata da uno sponsor (20 punti), lavoro ad un appropriato livello di capacità (20), conoscenza dell'inglese "al livello richiesto" (10).

Il salario sopra 25.600 sterline dà diritto ad altri 20 punti. Per chi ha un master per il settore dove ha trovato lavoro è prevista l'attribuzione di altri 10 punti che salgono a 20 se il master è in scienza, tecnologia, ingegneria o matematica. 20 punti aggiuntivi sono previsti se il lavoro riguarda un settore dove c'è una riconosciuta scarsità di personale.

"E' giusto che le persone parlino inglese prima di venire nel nostro Paese e che siano sponsorizzati con un'offerta di lavoro o tramite un'istituzione accademica", ha spiegato la ministro degli Interni Priti Patel che ha ammesso come per le aziende si tratti di un "cambiamento significativo".

Ovviamente il sistema sanitario, l'agricoltura e il settore della ristorazione e ospitalità non vedono di buon occhio una strategia che ostacolerà l'assunzione di personale estero a buon mercato ma a questo proposito il governo ha evidenziato che sono previste clausole particolari e specifiche per evitare disfunzioni. Una clausola riguarda infermieri e infermiere che non possono aspettarsi stipendi annui di almeno 25.600 sterline lorde e che otterranno il permesso di soggiorno con un salario annuo di almeno 20.480 sterline. Il nuovo sistema migratorio contempla anche un visto temporaneo per diecimila lavoratori stagionali del settore agricolo.

Le opposizioni hanno criticato il piano da varie angolature. Il Labour Party si batterà per più eccezioni in settori strategici quali la sanità mentre i LibDem hanno gridato alla "xenofobia".

Un centro di ricerca, il Migration Advisory Committee (MAC), ha calcolato che circa il 70% dei cittadini europei arrivati in Gran Bretagna dal 2004 in poi sarebbe stato sonoramente bocciato o non avrebbe mai ottenuto il permesso di soggiorno in UK se ci fossero state in vigore le norme sull'immigrazione adesso formulate dal governo Johnson.

La Redazione



With a rustic café-style concept, Granaio serves authentic Italian food in the heart of the West End.



224 Piccadilly, Piccadilly Circus, London, W1J9HP

reservation@ristorantegranaio.co.uk

www.ristorantegranaio.co.uk

+44(0) 2079301459 | +44 7493248819



**franchi**®

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

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

also at  
144-146 Kentish Town Road  
London NW1 9QB  
T 020 7267 3138  
F 020 7485 4637  
  
329-331 Gray's Inn Road  
London WC1X 8PX  
T 020 7278 8628  
F 020 7833 9049

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

Email: info@franchi.co.uk

**0800 176 176**



**KEEP THE GOOD ENERGY COMING**

#OURCUSTOMERSAREOURFAMILY

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





**Consulenze ad aziende e individui**  
Rubrica curata da Elisa Sgubin

## Organizzazione più semplice della piccola azienda: la lista del "cosa non fare"

In questa serie di uscite, Synergy ha pensato di regalare ai lettori qualche consiglio per la gestione più semplice del proprio business col supporto di esempi pratici e schemi da poter replicare.

La selezione degli argomenti è stata basata sulle domande e casi più frequenti che sono stati posti al nostro studio. Naturalmente anche stavolta invitiamo l'invio delle vostre richieste al nostro team (email: info@synglobal.com) che sa il fatto suo in diverse aree aziendali, dalla gestione legale e amministrativa, alla contabilità, spaziando dal residenziale al commerciale ai servizi all'individuo, agli assolvimenti burocratici o statuari. Synergy è poi un team che parla la vostra lingua.

Nell'edizione odierna proponiamo una valutazione dell'aspetto organizzativo prendendo come esempio la realtà societaria. È risaputo che in Regno Unito la piccola azienda è il formato più diffuso e in rapida evoluzione; è altresì anche un modello che risente l'impatto dell'andamento economico generale più pesantemente rispetto a realtà più strutturate e di maggiore entità, poiché dispone di meno strumenti gestionali e risorse liquide per poter controbattere con efficienza e superare una tornata negativa.

Tallone d'Achille comune per il piccolo commerciante o imprenditore anche in Regno Unito è l'organizzazione. Incontriamo di frequente il caso di clienti che formano idee a raffica e sono capaci di vedere il piano generale del proprio business ma a livello pratico, difettano di ordine e quindi necessitano di supporto e di ricevere soluzioni veloci e di semplice implementazione.

Uno strumento efficace per fare ordine è la lista delle 'cose da non fare'. Normalmente si parla di lista dei 'to do', ovvero ciò che deve essere portato a termine, ma in questo articolo osserviamo l'aspetto complementare, il cosa non fare. Supponiamo il caso di una piccola realtà ristorativa. Si avrà a che fare con molteplici attori: personale, fornitori, clienti, autorità. A meno che non si parli di una azienda con un certo numero di personale operativo e funzioni, quindi con una certo inquadramento stabile, la gestione generale, compresi gli ordini e servizi e la ricezione delle consegne, può suscitare impicci e finire in caos.

Consiglio pratico: stendere la lista delle 'cose da non fare'.

Funziona in questo modo:

Step 1: si elenca un numero di attività che assorbono troppo tempo nella nostra azienda.

Step 2: si assegna a ciascuna delle attività individuate una delle seguenti 3 categorie:

- A. attività che può essere 'automatizzata'
- B. attività che può essere 'delegata'
- C. attività che può essere 'eliminata'

**Nel caso del ristoratore, le attività potrebbero essere:**

| ATTIVITÀ  | AUTOMATIZZAZIONE | DELEGAZIONE | ELIMINAZIONE |
|---|------------------|-------------|--------------|
| 1. chiamate 'out-bound' (in uscita)/contatto social media per acquisizione clienti              |                  | X           |              |
| 2. chiamate /contatto social media periodici per ritenzione clienti                             |                  | X           |              |
| 3. chiamate 'in-bound' (in entrata) da fornitori per segnalazione ritardi e problematiche varie | X                |             |              |
| 4. chiamate 'in-bound' da clienti per richiesta informazioni                                    | X                |             |              |
| 5. sistemaprenotazioni  | X                |             |              |
| 6. magazzino  |                  |             | X            |
| 7. assunzione personale   |                  |             | X            |
| 8. bustepaga  | X                |             |              |
| 9. contrattistica   |                  | X           |              |
| 10. contabilità   |                  | X           |              |

In questo esempio, ogni aspetto indicato esula dall'attività primaria del ristoratore e dall'erogazione del servizio ristorativo, detraendo tempo fondamentale all'imprenditore.

Possono le chiamate essere demandate a un servizio esterno o in parte eliminate? Quante ore verrebbero liberate in tale modo, quali i costi e quali i risparmi, quali le nuove attività che potrebbero altresì essere avviate?

Il servizio prenotazioni: può essere gestito esclusivamente da un programma automatizzato.

Stesso dicasi per la fatturazione. E relativamente la gestione buste paga, la rendicontazione e la contrattistica: meglio stabilire una funzione in-house, ovvero avere uno o più dipendenti, o basarsi su uno studio esterno?

Il magazzino potrebbe essere eliminato. Oggi ad esempio esistono importatori-distributori di alcolici che propongono sistemi computerizzati attraverso cui sono in grado di consegnare la merce due volte a settimana e così permettono di mantenere lo stock sempre a livello, con al contempo una riduzione della scorta del 30%-40%.

Il fatto di ritrovare sulla carta un quadro chiaro delle attività che assorbono troppo tempo e risorse limitate consente di riprogrammare il lavoro ed ottimizzare le ore a disposizione, evitando sprechi inevitabilmente costosi. L'esempio qui proposto è riferito al solo contesto di una piccola azienda ma la "lista delle cose da non fare" è un ottimo mezzo per analizzare la giornata individuale, o la settimana, e valutare come riorganizzarla in modo da portare avanti, in prima persona, solo le attività migliori o più gratificanti.

Certamente, per ogni compito da demandare o assolvere una tantum, e che riguardi la gestione sotto ogni aspetto di un'azienda, quasi sempre è più conveniente in termini di tempi e costi interpellare un operatore del settore con l'opportuna esperienza e le giuste competenze.

per contatto: info@synglobal.com

*\*\*\*Le informazioni contenute in questa rubrica hanno titolo informativo. Nessuna responsabilità è imputabile ai curatori dei testi in merito a iniziative avviate senza avere ottenuto una consulenza professionale specifica al singolo caso.*



## Enjoy European quality food (thanks to Italian producers)

Promotions in London and Manchester

London and Manchester are the first cities hosting this year the European project EEQF (Enjoy European Quality Food) which offers food and wine at their best.

From February 17, 2020 the EEQF project is offering to British consumers, trade professionals and opinion leaders a series of events throughout the UK whose goal is to promote authentic Italian food and wine products.

San Carlo Group kicked off the promotion in London with special menus specifically devised for the products involved to enhance their characteristics and pairing possibilities. Also, the delis taking part in the promotional activities, such as Limoncello (Cambridge), The Cheese Hamlet (Manchester) and Panzer's (London), just to mention a few, are organizing tasting stations and engage consumers.

Two exclusive events taking place in London between March and April will welcome both consumers and trade professionals. A masterclass, a guided tasting as well as B2B meetings will take place in London on April 29 at Dartmouth House (Mayfair) from 12pm onwards.

Consumers will also enjoy the tasting weeks organised by some selected restaurants, such as The Perfect Match (Manchester), Cucina Caldesi (London), San Carlo (Bristol), Alto by San Carlo at Selfridges (London).

The complete list of events is available at [www.eeqf.eu](http://www.eeqf.eu) The Enjoy European Quality Food project, launched in London on November 2019, is a three-year initiative co-financed by the European Union aimed at the promotion and conscious consumption of excellent food and wine products with certifications such as PDO, Protected Designation of Origin, DOCG, Controlled and Guaranteed Designation of Origin, PGI, Protected Geographical Indication and TSG Traditional Specialties Guaranteed.

The project involves five countries (Italy, Germany, the UK, Spain and Poland) over three years. Events will be organised to raise consumers, trade and opinion leaders awareness about Italian and European food and wine world. Over the three years, seminars, tastings, workshops and promotional initiatives will be realised thanks to the support of prestigious local partners such as the Italian Chambers of Commerce, the Italian Trade Agency-Trade Promotion Section of the Italian Embassy, and communication agencies.

Six Italian products, namely wine, olive oil and cheese, are at the core of the project: Asti DOCG wine, Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG wine, VINO Nobile di Montepulciano DOCG wine, Provolone Valpadana PDO cheese, Olio Extravergine d'Oliva Toscano PGI and Mozzarella TSG.

**SEI INTERESSATO A UN'OPPORTUNITÀ DI LAVORO A LONDRA PER UN ANNO? VUOI MIGLIORARE IL TUO INGLESE E VIVERE IN UNA DELLE CITTÀ PIÙ INTERNAZIONALI AL MONDO?**

*Per il candidato ideale garantiamo vitto e alloggio e la possibilità di lavorare in uno dei ristoranti più storici a Londra*

Manda il tuo CV a  
**Pagliaccio 184@aol.com**

*O se ti è comodo ti aspettiamo per un caffè, perché a Il Pagliaccio puoi sempre sentirti a casa!*



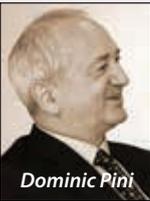
182- 184 Wandsworth Bridge road,  
Sw6 2uf, Fulham, London

# BE ITALIAN.

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

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

## DOMANDE ALL'AVVOCATO



Dominic Pini

### CONVOLARE A NOZZE CON PERSONA DELLO STESSO SESSO? IN UK È FACILE

Caro Avvocato

Ho una relazione omosessuale con il mio compagno Alberto da molti anni. Viviamo insieme da oltre 15 anni e abbiamo un rapporto stabile e felice e siamo fedeli l'uno all'altro. Abbiamo deciso di avviare un'unione civile nel 2009 in base alla legislazione del Regno Unito, ovvero il Civil Partnership Act 2004. Abbiamo incaricato un avvocato di preparare un accordo di unione civile per disporre della nostra casa, che abbiamo in comproprietà, e delle nostre pensioni. Abbiamo poi registrato la nostra unione civile presso il Registry Office di Marylebone. Dopo la registrazione della nostra unione civile, abbiamo entrambi redatto un testamento valido in cui abbiamo lasciato all'altro tutti i nostri beni, compreso il mio appartamento a Milano. Vorrei convertire la nostra unione civile in matrimonio e ho letto che ciò è possibile. Abbiamo un rapporto molto stabile e sia io che Alberto vorremmo sposarci. Inoltre, poiché questa sarà per noi un'occasione speciale, vorrei celebrare il nostro matrimonio con amici e parenti a Kew Gardens, dove ho incontrato Alberto per la prima volta. Ci può consigliare come possiamo sposarci e quali siano i vantaggi del matrimonio? Cordiali saluti

Donatello

Caro Donatello

In base al Marriage (Same Sex) Act 2013 è possibile convertire la vostra unione civile in un matrimonio. Entrambi dovrete prendere un appuntamento con l'ufficiale dello stato civile del vostro distretto e portare il vostro certificato di nascita unitamente a passaporto o carta d'identità. Dovrete anche dichiarare il vostro indirizzo di residenza e portare con voi una bolletta datata non più di tre mesi fa o un estratto conto bancario datato non più di un mese fa o una bolletta per il pagamento della Council Tax o una patente di guida valida. C'è una imposta da pagare di 27,00 sterline per la conversione e anche una imposta per l'ufficiale di stato civile che deve partecipare alla cerimonia a Kew Gardens per celebrare il matrimonio, imposta che è stabilita dalla Local Authority.

Le consiglio di verificare se sia possibile celebrare un matrimonio presso Kew Gardens. Se lo è, dovrà fornire all'ufficiale di stato civile i dettagli del luogo in cui intendete sposarsi.

Se la domanda di conversione è approvata, l'ufficiale concorderà una data per la cerimonia. Alla cerimonia di matrimonio, ognuno di voi dovrà firmare una dichiarazione di fronte all'altro e all'ufficiale dello stato civile. Anche l'ufficiale dello stato civile firmerà la dichiarazione. La dichiarazione prevede quanto segue: "Dichiaro solennemente e sinceramente che siamo in unione civile tra di noi e che non sono a conoscenza di alcun motivo legale per cui non possiamo convertire la nostra unione civile in matrimonio. Sono al corrente che con la firma di questo documento noi convertiremo la nostra unione civile in matrimonio e tu diventerai così la mia legittima moglie [o il mio legittimo marito]"

Firmando la dichiarazione sarete formalmente sposati e il vostro matrimonio sarà registrato nel registro dei matrimoni.

Non dimenticate di modificare il vostro testamento, poiché da quel momento sarete sposati.

Il vostro nuovo status giuridico vi offrirà tutti i vantaggi fiscali di una coppia sposata, in particolare per quanto riguarda la successione, come l'esenzione dall'imposta di successione quando i beni passano da un coniuge all'altro, nonché gli svantaggi di dover chiedere il divorzio se decidete di sciogliere il matrimonio.

Le porgo i miei più sinceri auguri per il suo prossimo matrimonio

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.

# Sicily

Restaurant • Bar • Private Dining

2a Elizabeth Street  
London SW1W 9RB

020 7730 5498

info@eatatsicily.com www.eatatsicily.com

## BREXIT: Domande Frequenti



Gabriella Bettiga, avvocato e solicitor è esperta in diritto dell'immigrazione.

Gabriella collabora con lo studio legale anglo-italiano Slig Law, con uffici a Londra e Roma, specializzato nell'assistenza a clienti italiani in Inghilterra ed a clienti inglesi in Italia.

Gabriella è anche fondatrice e direttrice dello studio MGBE Legal, che si occupa esclusivamente di immigrazione e cittadinanza.

Email: [gabriella@mgbelegal.com](mailto:gabriella@mgbelegal.com)

In questa rubrica risponderemo a domande frequenti che mi vengono poste in relazione alla Brexit.

### SETTLED STATUS: "MI SONO ARENATO DAVANTI AL COMPUTER" ECCO COME USCIRNE

Il signor Carlo ha provato a fare domanda di settled status tramite computer, ma dice che non è riuscito ad andare avanti perché non gli è chiaro cosa fare, se la domanda va fatta dal cellulare o sul computer e che differenze ci sono.

Ci chiede inoltre quanto tempo ha per presentare domanda.

Se ci si trova in UK, ci sono tre modi per poter fare domanda di pre-settled o settled status.

Primo modo: scansione del passaporto o carta di identità con chip tramite cellulare Android o iPhone:

Si può cominciare con la App EU Exit ID Document Check, scaricabile da Google Play o dall' App Store se si ha un iPhone. Una volta scaricata la App, si dovranno seguire le istruzioni, che consistono nell'inserimento di un indirizzo email e numero di cellulare e poi si dovrà fare una scansione della pagina del proprio passaporto contenente la foto.

Il sistema leggerà automaticamente i dati.

Bisognerà poi appoggiare il proprio cellulare sul passaporto chiuso, per far sì che il sistema legga il chip contenuto nel passaporto stesso. A volte questa operazione va ripetuta varie volte in quanto non è sempre facile trovare il chip.

Compiuti questi passi, dovrete fare uno scan del volto ed un selfie. Basta tenere il telefono di fronte al viso, con la telecamera puntata verso di voi, e mantenere un'espressione seria.

A questo punto potrete chiudere la App e continuare la domanda su internet.

Per continuare la domanda dovrete collegarvi a questo sito:

<https://www.gov.uk/settled-status-eu-citizens-families/applying-for-settled-status>

Scegliete l'opzione "start now" e sulla pagina successiva scegliete l'opzione "log in".

Rispondete alle varie domande e quando avete finito potrete inviare la domanda cliccando su "submit". Però attenzione, è possibile che prima dell'invio della domanda dobbiate caricare documentazione che prova la vostra presenza in UK, se il sistema ve lo richiede.

Secondo metodo: recarsi presso un centro dedicato per la scansione del passaporto.

Se non potete usare la App, prima di cominciare la domanda, potete prendere appuntamento presso uno dei centri dell'Home Office che faranno per voi i vari passi che potreste fare tramite App. Presso questi centri vi sarà solo dato aiuto per la scansione del passaporto. Poi una volta tornati a casa dovrete collegarvi al sito menzionato qui sopra, cliccare "log in" e rispondere alle varie domande.

Terza opzione: invio del passaporto o

carta di identità tramite posta.

Anche in questo caso, invece di usare la App, potrete cominciare la domanda collegandovi al sito di cui abbiamo già parlato.

Cliccate su "start now" e sulla pagina successiva, invece di scegliere "log in" dovrete scegliere l'opzione "prove your identity".

Vi verrà chiesto di inserire i vostri dati personali, numero di passaporto e poi procederete a rispondere alle varie domande.

Infine dovrete caricare una vostra foto digitale (un selfie che potrete fare con il cellulare).

Una volta inviata la domanda, dovrete mandare il passaporto o carta di identità con cui vi siete identificati, via posta all'indirizzo che vi sarà dato al termine della domanda.

Normalmente il documento originale viene restituito nel giro di una decina di giorni.

La domanda va presentata entro il 30.06.2021. Ovviamente non c'è bisogno di aspettare, visto che ormai l'uscita dall'Unione è avvenuta.

Ricordiamo inoltre che il periodo transitorio durante il quale sarà ancora possibile venire in UK e beneficiare del sistema di pre-settled e settled status durerà fino al 31.12.2020.

Una importante novità è che dal 01.02.2020 in caso di rifiuto della domanda, o in caso di concessione del pre-settled status mentre si avrebbe diritto al settled status, è possibile presentare sia ricorso amministrativo che appello presso il tribunale dell'immigrazione.

Ovviamente, è anche possibile ripresentare domanda, almeno fino a giugno 2021.

## YOUR GATEWAY TO ITALY AND THE WORLD.



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

ALITALIA.COM





## SICURI ALL'ESTERO

Il Programma Assicurativo per gli italiani all'estero

### HAI UN'AUTO O UNA CASA DI LUSSO? NOI TE L'ASSICURIAMO POLIZZE "SICURI ALL'ESTERO" PER ITALIANI IN UK

Il programma assicurativo "Sicuri all'estero" è esclusivamente mirato agli italiani residenti in UK e comprende diverse coperture, dall'abitazione alla protezione della famiglia, dall'auto ai viaggi, dalle attività professionali alle attività commerciali.

In particolare sono attive le seguenti polizze:

- Tutela delle attività commerciali come pub, ristoranti, hoteletc;
  - Tutela dell'abitazione. Un prodotto diviso in moduli con cui si può proteggere la propria casa dai danni provocati da incendio, furto, responsabilità civile ed altri eventi dannosi. La copertura può essere integrata con l'assistenza di figure professionali come elettricisti, idraulici, fabbri etc;
  - Tutela dell'automobilista e motociclista o per chi possiede un veicolo commerciale. La responsabilità civile auto copre gli eventuali danni causati a persone, cose o animali durante la circolazione;
  - Tutela della attività societarie a protezione delle aziende dai rischi operativi;
  - Tutela viaggi per i possibili inconvenienti che possono capitare durante, appunto, un viaggio, come per esempio lo smarrimento dei bagagli, un problema di salute o l'annullamento improvviso del viaggio stesso;
  - Tutela della responsabilità civile per coprire il patrimonio dell'assicurato, in caso di sinistro, a titolo di risarcimento dei danni involontariamente cagionati a terzi e del quale l'assicurato risulta essere responsabile;
- Abbiamo inoltre reperito sul mercato delle coperture specifiche per coloro che possiedono beni di lusso, come auto (di valore superiore alle £ 40.000) o abitazioni di particolare prestigio, che siamo pronti a supportare con dei prodotti studiati espressamente per loro.

Il Programma "Sicuri all'estero" si sviluppa in collaborazione sia con Istituzioni locali inglesi che con diversi partner assicurativi, di primario interesse sul mercato britannico, del livello di Aviva, ACI, Axa, Dual, City Underwriters e Policy Fast.

#### I NOSTRI PUNTI DI FORZA

Un Desk di assistenza e consulenza assicurativa interamente in lingua italiana;  
Assistenza pre-contrattuale, post-vendita e supporto in lingua italiana in caso di sinistro;  
Una serie di prodotti e servizi studiati appositamente per soddisfare tutte le esigenze assicurative.

#### CONTATTI

sito [www.sicuriallestero.it](http://www.sicuriallestero.it)  
Info.sicuriallestero@aimu.w.it

# AIM



## Insurance B R O K E R S

# FIANDACA

EST. 1975

WINE IMPORTER & WHOLESALER

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

## ITALY AND THE CLIMATE CHANGE

*Will the government live up to its word?*

Climate Change is here and it is roaring! Quite a few countries worldwide have experienced catastrophic events due to ongoing climatic imbalances. It has been recorded that in 2018 almost 315 Natural Disasters occurred around the world. For instance, let's take the violent wildfires in Greece or the most recent ones in Australia. Only in the last occurrence, 10,300 fatalities were reported in addition of more than 10 animal species being added to the risk-of-extinction list. Quite appalling, isn't it?



Italy is not an exception. Let's have a look at the most famous hazardous events in Italy in the last decade:

- 2006: Severe earthquakes in Abruzzo. Most famously, L'Aquila was hit by a magnitude 6.1-earthquake that left 60,000 people homeless in addition of making 300 victims.
- Ongoing issue: Floods in the south of Italy
- 2018/2019: Tornadoes in Puglia
- 2018/2019: South of Italy territories that face the Mediterranean waves height reached 5 meters
- 2019: Severe flood event in Venice named Acqua Alta

The tragedies listed above are only the tip of the iceberg of the natural catastrophes that occurred in Italy in the past decade.

Clearly, Italy is in a state of emergency due to ongoing issues of flooding, earthquakes and violent rainfall especially in southern regions, worsened by the Mediterranean weather and poor urban planning.

One might therefore wonder, what policies is the Italian government crafting in order to prevent such tragedies to happen? but most of all, where is Italy failing?

1. Italy is surely not at the forefront for what concerns both urban planning and investment on climate change research. Governmental infrastructures fail in the task of prevention planning.

2. Rather than investing in research to prevent natural disaster, the government spends most of its budget on containing and reversing the damages inflicted by such disasters.

3. Illegal urban planning exposes population to higher risk of floods and avalanches. Urban development can create natural catastrophes due to weak soil conditions not suitable for the building of new urban areas.

In theory there is a "National Adaptation Plan for Climate Change" first established in 2015 and is in constant process of modification.

The goals are:

- "Providing institutional guidance to national and local authorities for the elaboration of regional strategies or plans and for the integration of climate change adaptation within spatial and sectoral planning" (Climate ADAPT, 2019).

- "Providing an indication of roles for implementing integrated adaptation actions. It also defines the possible sources of funding and assess the necessary financial and human resources. A possible financial resources for adaptation can be obtained from the application of the Directive 2003/87/CE (art. 3) concerning the setting up of the "carbon market" for trading CO2 allowances" (Climate ADAPT, 2019).

- Improving monitoring, Reporting and Evaluation systems

In addition, the most relevant 2019 Italian policy regarding climate change are:

• Enel decarbonisation plan 2020-2022, Enel Electrification plan 2020-2022, Enel Ecosystems and Platforms plan 2020-2022.

This policy brings hope in the Italian management of climate change and policy making as regarding decarbonisation. This new policy seems to place Italy at the forefront of climate change innovation. However, will the Italian government live up to its word? Unfortunately, this question remains as relevant as ever.

Maria Vittoria laquinta



A complimentary glass of Prosecco with your meal for LA NOTIZIA followers

AWARD WINNING RESTAURANT

Tasting Sicily Enzo's Kitchen

38 Panton St, London SW1Y 4EA  
+44 (0)20 78395142  
reservations@tastingsicily.restaurant  
www.tastingsicily.restaurant

Private Celebrations • Family Reunions • Charity Events  
Parties and Corporate Dining  
Aperitivo • Mediterranean Diet  
Dishes • Gluten Free

# "GENITORI E FIGLI"

Rubrica a cura di  
**Cristina Lavagnolo**

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



## I bambini tra bilinguismo e lingua madre Vademecum per i genitori

Tutti voi genitori che vi siete trasferiti qui in UK da poco con i vostri figli, piccolissimi o più grandicelli che siano, siete sicuramente preoccupati per tutte le novità e i cambiamenti che loro dovranno affrontare.

Tra questi, forse quello che desta maggiori preoccupazioni è l'apprendimento di una lingua nuova e totalmente diversa dalla lingua madre. Probabilmente, non potete evitare di chiedervi se riusciranno ad impararla abbastanza bene da poter seguire le lezioni a scuola e stare alla pari con i compagni, per poter fare nuove amicizie, in sintesi, per integrarsi bene nel loro nuovo ambiente di vita e se il fatto di dover utilizzare un doppio canale linguistico non costerà loro troppa fatica, dando loro magari problemi psicologici o emotivi.

Penso di potervi rassicurare affermando che, generalmente, i bambini riescono ad imparare una (a volte anche più di una) lingua diversa dalla propria con discreta facilità ed esistono anche studi nel campo delle neuroscienze che dimostrano come il bilinguismo non solo non provochi danni allo sviluppo cognitivo dei bambini, ma anzi favorisca una maggiore flessibilità e velocità di ragionamento e apprendimento.

<https://www.humanitasalute.it/prima-pagina-ed-eventi/67855-cervello-bilinguismo-11-mesi-foto-parere-esperto/>

Inoltre, come afferma Antonella Sorace, docente di Linguistica a Edimburgo, in un articolo pubblicato sulla rivista Sette del Corriere della sera, i vantaggi del bilinguismo sono molteplici e molte delle preoccupazioni al suo riguardo sono solo miti da sfatare. [https://www.corriere.it/sette/17-settembre\\_21/bambini-bilingue-9febe490-9c56-11e7-9e5e-7cf41a352984.shtml?refresh\\_ce-cp](https://www.corriere.it/sette/17-settembre_21/bambini-bilingue-9febe490-9c56-11e7-9e5e-7cf41a352984.shtml?refresh_ce-cp)

Però, come la stessa docente sostiene, non ha neppure senso dare per scontato che questo apprendimento

avvenga in maniera del tutto automatica e spontanea.

In effetti, se per alcuni bambini tutto ciò avviene in maniera molto naturale e relativamente rapida, per altri può essere un po' più faticoso e non va neppure trascurato il rischio che alcuni bambini, particolarmente perfezionisti ed esigenti nei confronti delle proprie prestazioni, non si sentano abbastanza sicuri della loro padronanza della lingua e non parlino del tutto per i primi mesi o, addirittura, il primo anno di scuola. Se questo dovesse accadere, è fondamentale cercare un aiuto specialistico per evitare che questo blocco si aggravi e si consolidi. La psicomotricità può essere di grande aiuto in queste situazioni, come in molte altre, di disagio per bambini/e o ragazzi/e, come ho spiegato nell'articolo iniziale di questa rubrica.

Comunque, in generale, come potete aiutare vostro figlio/vostra figlia ad avere un approccio il più possibile facile e naturale con la seconda lingua?

Voi genitori potete fare molto.

1) Prima di tutto, non smettete di parlare la vostra lingua materna in famiglia e con i vostri figli. Ricordate che più alto è il livello di competenza nella lingua madre, tanto più alto potrà essere quello raggiunto nell'apprendimento della seconda lingua. Con la lingua materna impariamo le strutture del linguaggio, le regole grammaticali, i diversi livelli espressivi. Più ricca sarà la prima lingua appresa, più tenderemo ad altrettanta ricchezza espressiva nella seconda. Se, invece, la conoscenza della lingua madre sarà povera o, quantomeno, essenziale, sarà molto difficile che la nostra conoscenza di un secondo idioma si elevi sopra ad un livello molto basilare. Per questo motivo, è anche importante che i bambini o i ragazzi continuino a leggere libri in italiano, oltre che in inglese.

2) Date l'esempio, mostrate ai vostri figli che non vi vergognate se parlando inglese fate degli errori, spiegate

loro che solo con la pratica quotidiana si può migliorare la propria padronanza della seconda lingua e che, come recita il noto proverbio, "sbagliando si impara!" Quindi, quando uscite insieme, per fare la spesa o a mangiare qualcosa, date loro, senza forzarli o farli sentire sotto esame, l'opportunità di pronunciare qualche frase in inglese, per esempio chiedendo qualcosa ad un commesso o ordinando la propria consumazione al bar o al ristorante.

3) Pur continuando a parlare italiano in famiglia, giocate con la nuova lingua, specialmente con i più piccoli. Ad esempio, potete imparare qualche canzoncina divertente e canticchiarla insieme mentre fate qualche gioco manuale, apparecchiate la tavola o passeggiate insieme. Anche la visione di cartoni animati in inglese può essere molto utile, specialmente se, ogni tanto, potete prendervi del tempo per sedervi vicino a loro e commentarli insieme, in modo da assicurarvi che capiscano abbastanza bene i dialoghi (sempre senza farlo diventare un esame, però!)

4) Nel caso di bambini e bambine già in età scolare, mantenete un dialogo regolare con gli insegnanti, in modo da avere costantemente il polso della situazione ed essere sempre aggiornati sui progressi o le eventuali difficoltà dei vostri figli. Da parte vostra, informate la scuola di eventuali aspetti del carattere dei vostri figli che ritenete importanti, in modo che gli insegnanti siano in grado di adattare le loro strategie di insegnamento: un bambino molto timido, ad esempio, ha bisogno di più incoraggiamento e pazienza da parte dell'insegnante rispetto ad uno più aperto e "spavaldo".

Vedrete che, dando loro i giusti tempi, che sono diversi da individuo a individuo, gradualmente la loro competenza della seconda lingua aumenterà, fino addirittura ad arrivare allo stesso livello dei bambini madrelingua e magari, tra non molto, potreste addirittura arrivare a sentirvi correggere da quei saputelli!

## THE INSIDER

by **Claudia Galetta**

[www.BellavitaShop.co.uk](http://www.BellavitaShop.co.uk) - [www.Bellavita.academy](http://www.Bellavita.academy)



## VADE RETRO PRODOTTO "ITALIAN SOUNDING"! SCEGLI L'AUTENTICO E VAI TRANQUILLO



Dopo Germania, Francia e USA, è in Gran Bretagna che si ha la domanda più alta dei prodotti autentici Made-in-Italy. Certamente gli italiani residenti in Inghilterra contribuiscono alla domanda e, allo stesso tempo, educano noi consumatori di altre culture.

L'incertezza per la Brexit non sembra scoraggiare le aziende italiane pronte ad esportare e, anzi, le reazioni sembrano per lo più positive e ottimistiche. Molte aziende Italiane considerano la Brexit come l'opportunità da cavalcare, dichiarandosi infatti disposte a investire e determinate a penetrare questo mercato adesso più che mai.

Lo scenario di potenziali dazi per esportare in UK non sta disincentivando affatto le aziende Italiane di qualità. Parlando di prodotti di fascia alta, il consumatore britannico ha oggi un palato certamente più raffinato ed è disposto a investire un po' di più per avere prodotti di ottima qualità. Nel 2019 abbiamo già assistito a una crescita dell'export italiano verso la Gran Bretagna dell'1% e le previsioni dipingono il 2020 come un anno di crescita e di opportunità.

È importantissimo continuare a tutelare il marchio Made-in-Italy, ma anche le certificazioni DOP, DOC, DOCG e IGP, con i prodotti DOP ed IGP che contano per il 30% dell'export dei prodotti italiani.

Il challenge è educare sul Made-in-Italy. Educazione e comunicazione sono gli strumenti più importanti a difesa del Made-in-Italy, affinché sia i professionisti del settore che i consumatori finali possano valutare, oltre alla qualità, anche la provenienza del prodotto, la sua autenticità e storia. L'autenticità non si può copiare e Bellavita Academy ne ha fatto una missione, credendo fortemente che l'istruzione sia l'arma vincente del Made-in-Italy.

Una parola andrebbe spesa sulla propaganda distorta relativa alla Brexit di alcuni media Italiani. Per fortuna gli imprenditori sanno guardare oltre. Certo, il rischio di nuovi dazi è reale, ma la fiducia nel sistema britannico è molta. Assisteremo forse a qualche cambiamento, ma le importazioni continueranno a crescere. Il governo britannico troverà il giusto equilibrio per difendere la propria indipendenza, senza rinunciare all'autentico Parmigiano Reggiano o al Prosciutto di Parma.

Attenzione però: alcuni prodotti cosiddetti Italian Sounding potrebbero essere prodotti localmente (come succedeva in USA, Australia o Germania) o arrivare da altrove. Non dobbiamo mai smettere di difendere il Made-in-Italy, ognuno con i mezzi che ha a propria disposizione. Al consumatore italiano in UK ricordo che ogni volta che compra, mangia o beve un prodotto Italian Sounding danneggia il nostro Paese e la nostra economia - non farlo! Ecco lo slogan, vedo già la campagna in difesa del Made-in-Italy e noi, italiani in UK, ne saremo i protagonisti.



# 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



## AMORE E DINTORNI

Rubrica a cura di Gianna Vazzana  
notiziedalcuore@gmail.com

### LUI MI HA MENTITO POSSO ANCORA FIDARMI?

Cristina ci scrive:

*Io e il mio compagno abbiamo una relazione bellissima. Lui è il mio migliore amico, la persona con cui mi confido. Ci amiamo, rispettiamo, ci divertiamo insieme, ci fidiamo l'uno dell'altra. Eppure, ho scoperto che mi ha mentito. Mentre guardavamo insieme un video sul suo telefonino, ha ricevuto un messaggio. Mi ha detto fosse una sua amica. Dopo mesi ho saputo che era una sua ex. È pentito della bugia, dice che lo ha fatto solo perché si è preoccupato che potessi arrabbiarmi. Il messaggio era innocuo e so anche che sono rimasti in buoni rapporti. Il punto non è che penso mi abbia mancato di rispetto, solo non capisco perché mentirmi. Posso continuare a fidarmi o un bugiardo è un bugiardo a prescindere?*

Cara Cristina, capisco, sei rimasta imbrigliata nel paradosso del mentitore: Epimenide di Creta afferma che tutti i cretesi sono mentitori. Ma poiché Epimenide stesso è un cretese dovrebbe necessariamente anche lui essere un bugiardo, quindi è impossibile che stia dicendo il vero circa gli altri cretesi. Ma se invece sta dicendo il vero, la sua affermazione è comunque falsa. In pratica, senza scomodare le varie interpretazioni che sono state date storicamente del paradosso del mentitore, quello che intendo è: le bugie ci confondono. Se mi menti hai creato un precedente per cui qualsiasi cosa tu dica potrebbe essere una bugia. Anche "non ti mentirò mai più" potrebbe esserlo. Come ne usciamo dunque? Credo che, invece di provare a risolvere con la logica, potremmo dare uno sguardo alle imperfezioni dell'essere umano.

In "Le verità sulla menzogna" gli autori sostengono che mentire sia un'attitudine innata dell'essere vivente, tanto che piante e animali ordiscono inganni con i mezzi di cui dispongono e i neonati affamati si auto ingannano succhiandosi il pollice. Mentiamo tutti, chi più chi meno. Ma perché? Secondo George Steiner "Ogni forma di comunicazione è un'interpretazione tra mondi privati". Quando esprimo un concetto, sto raccontando qualcosa che esiste nella mia interpretazione dei fatti, ma non in quella del mio interlocutore. Questo significa che tante volte diciamo cose non vere, ma non per nuocere all'altro o manipolarlo, ma solo perché ignoriamo la realtà. Siamo convinti di quello che stiamo dicendo, ma non stiamo dicendo la verità. Questo non può essere considerato mentire.

Secondo Agostino D'Ippona, per distinguere una menzogna da una semplice affermazione non vera, bisogna analizzare la volontà alla base di ciò che è stato affermato. Secondo lui non c'è menzogna alcuna senza la volontà di ingannare (voluntas fallendi): "non si mente enunciando un'asserzione falsa che si crede vera, si mente enunciando un'asserzione vera che si crede falsa". Cioè, non importa che quello che dico corrisponda o meno a verità, se l'ho detto con l'intenzione di ingannare è una menzogna, se l'ho detto perché lo credevo vero, non lo è.

Ma il tuo compagno, quindi stava mentendo? Dipende. Lui e la sua ex, sono veramente amici? Se sì, non ti ha veramente mentito, ha evitato di raccontarti parte della storia, ha lasciato fuori un pezzo, che, per te è importante, per lui forse no. Se la sua verità è che adesso sono amici, e non ha più importanza che una volta fossero una coppia, quello che ha detto corrisponde a verità. La sua interpretazione della realtà è diversa dalla tua, non per questo falsa. Secondo Protagora: "l'uomo misura di tutte le cose, di quelle cose che sono in quanto sono e di quelle che non sono in quanto non sono", che significa che l'uomo è il metro, il soggetto di giudizio della realtà o dell'irrealtà delle cose, del loro modo di essere e del loro significato. È, dunque, plausibile, che dire "è una mia amica" nella sua interpretazione dei fatti, corrisponda a verità. In ogni caso, alla tua scoperta che "c'è dell'altro" si è scusato e si è pentito. Questo mi fa sospettare che fosse consapevole di stare omettendo una parte importante della storia. L'ha fatto con l'intenzione di ingannarti? Forse.

È possibile che stesse mentendo sapendo di mentire, quindi dobbiamo porci un'altra domanda: l'ha fatto per nocerti? Per recarti un danno? Secondo Luciano Manicardi ci sono menzogne che sono un'autodifesa, una protezione di sé, ma che non intendono minimamente fare del male agli altri, nelle parole di Rousseau: "Asserire il falso è mentire soltanto se esiste l'intenzione d'ingannare; e perfino l'intenzione d'ingannare, lungi dall'essere sempre unita con quella di nuocere, qualche volta ha un fine addirittura contrario". Il tuo compagno può averti mentito per proteggere la vostra relazione. Sì, è stato ingenuo perché cercando di evitare che in te venisse instillato qualsiasi dubbio sulla sua fedeltà, ha ottenuto l'effetto contrario. Ma, secondo me, ha solo valutato male la situazione. Tornando a Steiner: "Il linguaggio è il principale strumento del rifiuto dell'uomo di accettare il mondo per come è". Il tuo compagno si è reso più puro e innocente ai tuoi occhi, di quello che realmente è. Si è creato una realtà nella quale non c'era bisogno di specificare che l'amica fosse anche una ex. Da quello che mi dici, il tuo lui non è un bugiardo patologico, un manipolatore, un narcisista. Solo un ragazzo che ha cambiato un poco i fatti per raccontarti una storia più bella. Fai in modo che sappia che sei delusa e che se continuasse a mentire la vostra relazione ne subirebbe dei danni irreparabili. Digli la verità anche tu, su come ti sei sentita, del perché hai dei dubbi. Ma per questa volta, personalmente, non mi sembra sia il caso di decretare la fine della vostra storia.

Ti consiglio la lettura di due:

"Storia della Menzogna" di Jacques Derrida"

"Communication Miracles for Couples: Easy and Effective Tools to Create More Love and Less Conflict" di Jonathan Robinson

## OROSCOPO VERDE



### URANIA e POMONA: le Stelle nel Frutteto

#### I PESCI E LE ARANCE 22 febbraio/21 marzo

Segno a cavallo fra inverno e primavera, chiude un ciclo e ne riapre un altro: presiede a una fase di cambiamento, che può portare anche del disordine, ma soprattutto un fermento di idee, sogni, fantasie, ispirazioni. L'acqua dei Pesci è la massa dei mari, l'acqua oceanica dove sfociano migliaia di fiumi, percorsa da correnti profonde, dai colori iridescenti e scangiati, piena di vita e di mistero.

Tali sono le caratteristiche dei "figli di Nettuno", insieme alla capacità di adattamento, della metamorfosi, con tendenza alla trascendenza e alla spiritualità. Posseggono acuta sensibilità e addirittura percezioni extrasensoriali con visione unificatrice degli opposti: realtà e illusione, vita e morte, gioia e dolore. La realtà sta un po' stretta ai Pesci, che guizzano con slancio verso ideali romantici della vita e dell'amore, con talvolta risultati insoddisfacenti e frustranti.

Sempre alla ricerca di alternative nuove a schemi vecchi, i Pesci hanno un carattere instabile, mutevole, che permette di sviluppare fantasia e creatività, ma anche di produrre grandi illusioni. Comunque, come l'acqua si adatta a qualsiasi contenitore, i Pesci hanno una natura resiliente e si adattano con successo alle circostanze, prediligendo pure l'Arte, che permette di tradurre in linguaggio simbolico dei significati complessi.

La qual cosa si ritrova nei miti collegati ai Pesci, nella cui costellazione sono immortalati due delfini quale premio per aver trovato e riportato a Poseidone la fuggiasca nereide Anfitrite, restia a unirsi con lui. Oppure il mito della dea siriana Atargatis che rimasta proditoriamente incinta abbandonò la figlia Semiramis nel deserto e per la vergogna o il rimorso si buttò in mare da una rupe: Poseidone per salvarla, o per punirla, la trasforma in Sirena, ovvero metà donna e metà pesce. Metà umani e metà pesci erano anche gli OANNESm che nella cultura babilonese vissero prima del Diluvio Universale: creature anfibie che di notte stavano in mare e di giorno sulla terra a insegnare agli uomini le arti e la scienza.

Extraterrestri della Mesopotamia? Questa fu certamente un prospero giardino di delizie e, spostandoci dalle Stelle alla Terra, il frutto collegato a questo segno è l'Arancia, l'agrume più coltivato al mondo per adattarsi facilmente a condizioni ambientali diverse, il frutto che rallegra l'inverno col suo caldo colore dorato e aiuta la salute con il tris di vitamine A,B,C.

Secondo la mitologia greca, Giunone portò in dote a Zeus degli alberelli dai bellissimi frutti d'oro, che per paura fossero rubati, e magari scoperti dagli uomini, furono piantati nel giardino delle Esperidi, sorvegliati da queste ninfe e protetti da un mostro, uccidere il quale fu una delle fatiche di Ercole. Giunone li considerò simbolo di fedeltà e amore e infatti i fiori d'arancio nel mondo greco-romano erano appannaggio delle spose, almeno finché queste arrivavano all'altare caste e pure.

Se tale usanza si è notevolmente affievolita nel tempo, le virtù alimentari dell'arancia sono rimaste intatte, ma fino al XVI secolo il relativo albero era piantato solo a scopo decorativo: dall'originario lontano oriente, gli Arabi lo importarono alla grande, rendendo nel IX secolo Sicilia e Spagna dei bellissimi giardini di aranci e poi furono i Portoghesi a diffonderlo in tutta Europa. Particolarmente entusiasti gli inglesi che con le arance amare ci fanno la celebre marmalade, da non confondersi con le altre banali marmellate di frutta.

Usata per canditi, succhi, conserve, liquori, profumi, l'arancia ha proprietà anti stress, depurative, digestive, idratanti, disinfettanti etc: il suo impiego si dirama in tanti settori proprio come i pesci sguazzano in tante acque, un bellissimo regalo della Terra di cui comprensibilmente anche gli dei erano gelosi.

Margreta Moss

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

La Credenza Ltd  
Unit 9, College Fields Business Centre  
Prince George's Road, London SW19 2PT  
T 020 7070 5070 M 07887 880234  
Email nick.clinton@lacredenza.co.uk  
www.lacredenza.co.uk

**L'ANTICO**  
Cafe - Restaurant - Pizzeria Bar

BAR / RESTAURANT L'ANTICO PIZZERIA

**L'Antico**

564 Kings Road London SW6 2DY - Tel: 020 7371 9536



# Alla Corte barocca degli ultimi Stuart

Mostra alla Tate Britain

corsore Cromwell e i suoi fanatici Puritani, Charles II fu chiamato the Merry Monarch e infatti si barcamenò felicemente in politica e religione, oltre che in famiglia (si sposò due volte ed ebbe 11 figli illegittimi da svariati amanti)

Sotto l'auspicio di pace e prosperità, il Re non mancò di rinnovare i fasti della Corte circondandosi di magnificenza e splendore, tanto per rimarcare la sua autorità e ispirare rispetto. La sua apoteosi è espressa da Antonio Verrio nella gigantesca tela che ritrae Charles in veste di Nettuno in una spettacolare mischia di cavalli, ninfe, tritoni e cupidi, a significare il suo divino intervento per calmare le turbolente acque inglesi.

Il tema mitologico viene ripreso da Benedetto Gennari che ritrae Hortensia Mancini, nipote del Cardinale Mazarino, come Diana: una discinta signora dall'aria ambigua e allusiva alla sua nota vocazione di divertimento promiscuo in camere da letto, compresa quella del Re. La sua amante più famosa fu però Barbara Palmer, Duchessa di Claveland, da cui ebbe 5 figli e quindi sembra un po' sacrilega la sua raffigurazione di Peter Lely, pittore di corte, come "Virgin and Child", accanto fra l'altro alla moglie legittima di Charles, la portoghese Caterina di Braganza, ritratta come pastorella da Huysman, suo pittore personale, autore anche di una carrellata di paffuti

bambini di corte.

Huysman e Gennari furono chiamati a Londra dalle cattoliche Caterina di Braganza e Maria di Modena, moglie del Duca di York, e una intera parete è occupata dalla spettacolare Annunciazione dipinta nel 1686 dall'allievo del Guercino per la cappella cattolica in Whitehall, che non si vedeva in pubblico dai tempi degli Orange. Il Verrio invece stabilì lo standard per le pitture mitologiche e le decorazioni murali, vedi Windsor Castle. A proposito di castelli, ville e giardini che fiorirono in questo periodo, insieme alla moda del trompe l'oeil, osannata anche da Samuel Pepys, un'intera sala è devoluta a prospettive, modelli e disegni in cui trionfa Wren, artefice dell'architettura barocca in Inghilterra, dove reinterpretò le idee di magnificenza assorbite alla corte di Luigi XIV. I cui giardini influenzarono fra l'altro quelli di Hampton Court per volere di Maria, nipote di Charles II, quando arrivò col marito Guglielmo d'Orange a raccogliere la corona inglese, dopo la mala riuscita come sovrano cattolico del padre Giacomo II Stuart.

Maria II commissionò nel 1690 anche le "Hampton Court Beauties", 8 ritratti in esposizione alla Tate di bellezze dell'epoca immortalate da Michael Dahl, che riflettono lo standard di bellezza femminile dell'epoca e relativa morale,

nonché status sociale. Pose languide, generose scollature, ricchi drappaggi, pelle candida, sguardi melensi, labbra rosse in ovali perfetti erano la pietra di paragone per tale standard di bellezza, considerata una ambita qualità, essenziale per fare carriera. Poche le brutte alla Corte Stuart e, per non restare indietro, il VI Duca e duchessa di Somerset commissionarono le Petworth Beauties, anch'esse in mostra, esempio di nobile progenie, prestigio e ricchezza della famiglia, che tappezzavano la Beauty Room di Petworth House.

Morti Guglielmo e Mary senza eredi, Anna Stuart subentrò alla sorella, portandosi dietro il consorte Giorgio di Danimarca: coppia felice ma sfortunata perché Anna concepì 18 volte ed ebbe altrettanti aborti. La bella donna ritratta da Dahl sfiorò presto ma il suo regno fu apprezzato. Fra l'altro fu la prima regina di Gran Bretagna, regnando dal 1707 su Inghilterra, Galles, Irlanda e

condottieri e politici emergenti. Fra questi spicca per dimensioni e importanza quello del Lord Mayor of London eseguito da John Closterman.

Su un cavallo bianco bardato di ricchi finimenti dorati siede impettito e paludato in velluto scarlatto quello che fino a poco tempo fa era considerato un Gran Delfino di Francia. In mostra per la prima volta dopo essere da poco stato attribuito a Closterman, attivo appunto alla corte di Anna, rappresenta invece un sindaco di Londra in tutta la sua elaborata regalia, che impugna la spada imperlata in uso ancora oggi nelle cerimonie ufficiali. Non si conosce ancora l'identità di questo sindaco, ma di sicuro farebbe l'invidia dei "colleghi" contemporanei per l'imponenza e la magnificenza con cui rappresenta il suo incarico, investito di una dignità e di un potere che poteva emanare solo dallo splendore di corte dei monarchi assoluti.

Margherita Calderoni



L'arte barocca è nota per la sua teatralità e la straordinaria ricchezza di forme e colori. Il tripudio del virtuosismo, del capriccio dell'artista, del coinvolgimento dello spettatore. Esuberanza ed effetti grandiosi che ebbero uno strepitoso successo presso le monarchie europee assolute, per non parlare del Vaticano. Il Barocco infatti nasce a Roma nel '600 e si espande alla grande in Spagna e Francia, per esprimere il potere dei relativi regnanti con tutto il fasto possibile.

Anche in Inghilterra, come ci ricorda la Tate Britain con la mostra "British Baroque: Power and Illusion" (4 Feb-19 Apr)

Il periodo coperto è quello degli ultimi Stuart, a cominciare da Charles II, figlio del decapitato Charles I, fino a sua nipote Anna, cioè dalla Restaurazione del 1660 all'insediamento degli Hannover sul trono di Gran Bretagna nel 1714. Decisamente in contrasto col tetro pre-

## DISCOVER THE WORLD OF



### EXPO

THE LARGEST MEDITERRANEAN F&B TRADE SHOW  
26 - 27 Ottobre 2020 | Business Design Centre  
[www.bellavita.com](http://www.bellavita.com)



### ACADEMY

CORSI PER PROFESSIONISTI E COOKING CLASSES  
Team Building | Networking | Eventi Privati  
[www.bellavita.academy](http://www.bellavita.academy)

## BELLAVITA

### SHOP & eSHOP

IL TUO DELI SHOP ITALIANO NEL CUORE DI LONDRA  
Book your same-day delivery on  
[www.bellavishop.co.uk](http://www.bellavishop.co.uk)

### LOUNGE

APERITIVI, EVENTI E RELAX  
Ottimi vini, birre ed il meglio del food italiano con gli amici  
[www.bellavishop.co.uk](http://www.bellavishop.co.uk)



11C Dock Street, London, E1 8JN

# ALL'ITALIA LA WORLD CUP 2020 IN GELATERIA 2020



L'Italia si è aggiudicata la nona Coppa del Mondo di Gelateria, davanti a Giappone e Argentina. Il verdetto è stato annunciato il 22 gennaio scorso a Rimini, dove si è svolta la gara organizzata da Sigep e Gelato&Cultura.

La squadra italiana – composta dal gelatiere Eugenio Morrone, dal pasticciere Massimo Carnio, dallo chef Marco Martinelli e dallo scultore del ghiaccio Ciro Chiummo, con Giuseppe Tonon team leader - ha vinto con riconoscimento unanime, confermato dai voti della giuria della stampa specializzata e dalla giuria artistica.

Ciascuna delle undici squadre si è

presentata alla competizione con un tema di gara. I vincitori si sono cimentati su "I segreti del bosco", con la scultura di ghiaccio di Ciro Chiummo che raffigurava un cervo che sbucca da un cespuglio e la torta gelato al pistacchio, lampone e fragola e mora su base di croccantino con semifreddo al mascarpone e vaniglia. In sezione, nella fetta, la sagoma del ciclamino e della mora. La torta gelato ha vinto anche il premio speciale della giuria Stampa.

Il Giappone si è classificato sul secondo gradino del podio con il tema "Fiore della musica", mentre l'Argentina ha scelto i "Pirati dei Caraibi".

Otto prove hanno impegnato le undici squadre nei tre giorni di gara: vaschetta di gelato decorata, monoporzione in vetro, mystery box (ingredienti a sorpresa diversi per ciascuna squadra), torta artistica gelato, entrée di alta cucina, scultura in ghiaccio e in croccante, snack di gelato e Gran buffet finale, ovvero la presentazione di tutti gli elaborati. Di sostegno ai campioni, gli studenti dell'Istituto Alberghiero Sigismondo Pandolfo Malatesta di Rimini.

Oltre il premio alla miglior torta gelato, gli altri premi speciali sono andati al Giappone per la miglior scultura di ghiaccio; per il gusto più innovativo, l'Argentina ha conquistato il massimo dei voti nella Mystery Box, l'Italia ha vinto il Miglior Gran Buffet Finale, premio assegnato dalla giuria artistica e, infine, il Premio Carlo Pozzi, per l'ordine e la pulizia, è stato assegnato dai commissari di gara, al Giappone che meglio ha tenuto la postazione di lavoro.

Dodici giudici tecnici di gara hanno sorvegliato la manifestazione mentre sul campo hanno vigilato i tre commissari tecnici dall'esperienza pluriennale.

I premi sono stati assegnati da una giuria media composta da 10 giornalisti internazionali specializzati in gelateria, pasticceria e F&B e da una giuria artistica con tre componenti di respiro internazionale.

## PICCOLO E DUNQUE AGGRESSIVO E IROSO? I POLITICI E IL "COMPLESSO DI NAPOLEONE"

È ormai abbastanza noto che Napoleone Bonaparte non fosse poi tanto piccolo. L'altezza accettata per lui dagli storici è di 169 cm, nella norma maschile dell'epoca.

Il misunderstanding storico sarebbe dipeso dalla confusione tra i sistemi di misurazione francese e inglese del periodo, che assegnavano al "pollice" una lunghezza diversa.

È comunque troppo tardi per l'Imperatore francese. La tradizione gli ha da tempo assegnato il ruolo del piccoletto stizzoso che ha conquistato buona parte dell'Europa per compensare la modesta statura fisica. Il riferimento storico torna comodo anche per dare un nome alla sindrome per cui gli uomini piccoli sarebbero particolarmente aggressivi e iracundi.

Non è, a quanto pare, solo un'idea popolare. Una recente ricerca inglese—Referee height influences decision making in British football leagues, apparsa su BMC Psychology—dimostra per esempio che gli arbitri piccoli

sono molto più inclini dei colleghi più "imponenti" ad ammonire i giocatori con il cartellino giallo. Sono più prudenti invece con i cartellini rossi, dove rientrano nella media...

Un altro fattore è la ricca selezione di leader politici e "uomini forti" relativamente bassi: Winston Churchill (167 cm) era più piccolo di Napoleone, mentre Benito Mussolini (169 cm) era della stessa altezza. Stalin arrivava a 165 cm, la stessa altezza di Vladimir Lenin. Il dittatore spagnolo Francisco Franco invece, 163

cm. Franco—non c'entra, ma bisogna saperlo—era anche monorchide, cioè, aveva un solo testicolo. Hitler invece era alto un banale 175 cm. Il record negativo d'altezza sembra comunque detenuto dal minuscolo leader messicano Benito Juárez, alto 137 cm. Con la possibile eccezione del francese Charles de Gaulle, il livello d'interesse nella statura massima dei grandi leader è invece abbastanza modesto. De Gaulle (196 cm) era però marginalmente più alto di Osama Bin Laden (195 cm). Sono in ogni caso lontani dal record stabilito da Sancho VII (1154 - 1234) di Navarra, un regno storico nel nord della Spagna, al confine con la Francia. Era alto—almeno secondo la tradizione—224 cm. Pietro il Grande, l'imperatore russo, era veramente grande, 203 cm.

Sono dati importanti o semplici curiosità? Entrambe le cose. Parecchie ricerche indicano che le persone più alte siano comunemente percepite come più "autorevoli". È vero anche che, nelle elezioni presidenziali USA tra candidati Democratici e Repubblicani, il più alto ha vinto il 58% delle volte—ma il campione è troppo limitato per essere significativo. Un'altra verità—scientifica almeno—è che gli alti sono più portati a sovrastimare la propria altezza rispetto alle stime proprie delle persone di statura più vicina alla media. Sono noti anche gli estremi raggiunti dai politici per arrivare—almeno nelle foto—alla stessa altezza dei loro interlocutori, come in una recente e esilarante immagine del Presidente francese Emanuel Macron in punta di piedi per salutare il Primo Ministro inglese Boris Johnson. Poi c'è Donald Trump, che con la Presidenza avrebbe guadagnato un pollice (2,54 cm), arrivando improvvisamente all'altezza di sei piedi e tre pollici quando la patente di guida da prima della sua elezione gli dava invece sei piedi e due pollici, un paio di centimetri in meno... Nota Diplomatica/James Hansen



**SPAGHETTIHOUSE**  
cucina italiana • pizzeria

## ORGANISING A SPECIAL OCCASION?

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




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

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

SPAGHETTIHOUSE.CO.UK

 @Spagheti\_House
 @Spagheti\_House
 /SpaghetiHouse



**WE ARE IN LONDON**  
54 BAKER STREET - W1U 7BU  
123 BUCKINGHAM PALACE ROAD - SW1W 9SR

**CATERING SERVICES**  
PRIVATE - OFFICE - BUSINESS - SPECIAL EVENTS  
ANY QUESTIONS OR ENQUIRIES: ORDERS@ETNACOFFEE.NET



# WELCOME BACK, FEDERICO

## BIANCHI PORTAVOCE EUROPEO A LONDRA

Welcome Back: dallo scorso 1 febbraio Federico Bianchi è ritornato a Londra nelle prestigiose vesti di portavoce dell'Ambasciata Europea a Londra, inaugurata in coincidenza con l'uscita del Regno Unito dall'Ue.

Quarantun anni, napoletano, padre di tre figlie, Bianchi è una vecchia conoscenza di Londra: per cinque anni è stato a capo dell'ufficio stampa dell'Ambasciata italiana fino al giugno 2019, con tanta efficienza da guadagnarsi nel 2018 il premio "Young diplomat of the Year", assegnato dagli oltre duemila diplomatici attivi nella metropoli britannica. Prima di lui nessuna "feluca" italiana aveva avuto questo riconoscimento.

Prima dell'incarico all'Ambasciata italiana di Londra Bianchi ha lavorato all'Ambasciata d'Italia in Pakistan, come capo dell'ufficio economico, e al Consolato Generale di Shanghai in Cina. Dal giugno dell'anno scorso al 1 febbraio è stato di stanza a Roma in qualità di vice Capo Ufficio del desk Mediterraneo e Consigliere per la Brexit presso il Ministero degli Esteri.

L'apertura della sede diplomatica europea a Londra si è resa necessaria dopo che con la Brexit il Regno Unito è ormai un paese terzo rispetto all'Ue. Bianchi ha quindi assunto una carica nuova di zecca.

La nuova ambasciata si trova al numero 32 di Smith Square, a pochi passi



da Westminster, sede della defunta rappresentanza della Commissione Europea in UK. A capeggiarla è il diplomatico portoghese Joao Vale de Almeida, già rappresentante dell'Unione Europea all'Onu e in Usa e un passato come stretto collaboratore di vari presidenti della Commissione Europea a Bruxelles.

In un blog di Enrico Franceschini sul quotidiano online "La Repubblica" si dice del "giovane e brillante" Bianchi che nel quinquennio come addetto stampa dell'ambasciata italiana "si è guadagnato la stima non solo dei corrispondenti italiani e della nostra comunità, ma anche dei suoi colleghi stranieri". "Per l'Italia - sottolinea Franceschini - è una garanzia e un motivo di orgoglio avere un valente diplomatico del nostro paese in un ruolo chiave nell'ambasciata della Ue".

La Redazione

# The Italian Songbook: a Londra la Canzone Italiana in chiave moderna

## Il Maestro Antonio Pappano Riccio lancia una serie di concerti

Ricucire le lacerazioni create dalla Brexit con un nuovo progetto che vuole essere simbolo di amicizia. Il Maestro Antonio Pappano Riccio, direttore di musica della Chiesa Italiana di St Peter's, pilastro della Little Italy di Clerkenwell, si propone di consolidare i rapporti tra la cultura italiana e quella britannica con una serie di concerti intitolata "The Italian Songbook". Il primo si terrà il 30 Maggio e porterà a Londra, in arrangiamenti contemporanei, pezzi potenti e meravigliosamente cantati della canzone Italiana del ventesimo secolo. "Sono convinto che la vera cultura sia sentita e condivisa e che questo concerto principalmente celebri la musica, le persone e l'orgoglioso patrimonio italiano da condividere nel mondo. Con i miei arrangiamenti voglio mantenere l'anima, le radici italiane, portate nello spirito moderno di una grande metropoli come Londra," dichiara in un'intervista a La Notizia Antonio Pappano Riccio.

Il repertorio partirà poi in tournée fra le comunità italiane nel Regno Unito, in Europa e nel mondo.

Nato a Vauxhall e cresciuto al sud di Londra, Pappano Riccio ha la musica nel sangue. Lo zio Pasquale Pappano, fratello del padre, aveva studiato con Ettore Campogalliani a Milano insieme a grandi artisti come Luciano Pavarotti, con cui è stato amico. Tenore, maestro di voce e insegnante di musica, era già a Londra dal '58. Papà Mario, il fratello minore, lo ha seguito dalla Campania negli anni '60. Anche lui appassionato di musica, si guadagnava da vivere come carpentiere, tanto che lo chiamavano "il cantante falegname". "La nostra casa era sempre piena di musica, e di passione per la canzone Italiana", ricorda Antonio Pappano Riccio.

Dall'età di otto anni studia musica classica sul pianoforte dello zio Pasquale, che tuttavia presto si sposta negli USA con la famiglia e il figlio Antonio, poi divenuto Sir Antonio Pappano, conduttore d'orchestra e pianista, dal 2002 direttore musicale della Royal Opera House.



"Per me la separazione fu un'esperienza terribile, traumatica. Ma il seme era già sbocciato - racconta Antonio Pappano Riccio - Crescendo nelle strade di Londra, ero immerso nel forte fermento culturale di quegli anni, con artisti come David Bowie o Queen. Sono un musicista nato, e l'attrazione del pop era irresistibile. Il mio primo amore è stato la canzone popolare. Ma quando vedevo i Beatles, o Elvis, io non dormivo la notte. Eravamo in tanti, ragazzi italiani della mia generazione, nati a Londra negli anni 60, gruppi enormi fra Vauxhall, Clapham, Balham, zone difficili, da bassifondi."

Allora quel tipo di musica era ribelle e fuori dagli schemi del repertorio classico. Al conservatorio ha avuto problemi perché non studiava abbastanza la musica classica, immerso com'era nel pop, club, musica elettronica. "Ma ero fra i migliori musicisti e molto ricercato. Già giovanissimo mi guadagnavo da vivere con il pianoforte", ricorda. Solo più tardi, come studente maturo ritorna ad approfondire la sua visione artistica, guadagnando il rispetto dell'accademia: una laurea di prima classe alla Brunel Music University di Londra, premi come migliore compositore e migliore studente dell'anno, master in filosofia, professore di musica e anche capo accompagnatore presso "Bird College", scuola indipendente di arti dello spettacolo musicale fra le migliori al mondo. Poi l'invito dell'allora parroco, Padre Carmelo, a

suonare l'organo alla chiesa italiana di Saint Peter's a Clerkenwell. "Il repertorio classico religioso e la disciplina imposta dall'organo sono stati per me una nuova sfida", sottolinea.

"Amo la zona di Clerkenwell, l'amicizia dei parroci, l'accoglienza della comunità italiana per chi arriva da fuori, qualunque sia la nazionalità. Da anni sto creando un "hub", un mondo artistico che voglio espandere.

"Nel 2013 in occasione del 150mo anniversario della chiesa il Maestro Pappano Riccio ha organizzato e diretto un grande concerto dedicato alla canzone italiana che attirò 650 spettatori, creando arrangiamenti freschi, eseguiti da giovani cantanti, stelle nascenti fra cui Cristina Petrou e il tenore Gianni Leccese.

La prossima tappa sarà il concerto alla fine di maggio in collaborazione con l'Accademia dell'Orchestra di St Mary Le Bow, una celebrazione della canzone Italiana in chiave contemporanea. La serata vedrà la partecipazione della cantante Portoghese Madalena Alberto, nota per la sua performance nel ruolo di Eva Perón in Evita (musical) nella West End e del tenore Gianluca Paganelli, artista Italiano con una grande sensibilità vocale noto nel mondo del crossover classico.

Il concerto, intitolato The Italian Songbook, si terrà a Londra il 30 Maggio prossimo alle ore 20.00 presso St. Andrew Church, Holborn, Londra.

Roberta Bonometti

Open on Sunday Aperto la Domenica

# BRICIOLE

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



## Specialist in Quality Italian Food & Wine

- Meats
- Fish & Seafood
- Olives, oils and vinegars
- Sauces, soups and spreads
- Stock, spices, salt & sugar
- Biscuits, snacks & desserts
- Dairy & fresh eggs
- Pasta, rice, flours & ready meals
- Truffles, fruit & vegetables
- White, red and sparkling wines
- Water & soft drinks
- Coffee & accessories



Alivini is a UK-certified organic supplier.



# Winter Gala per gli orfani dell'America Latina

Serata di NPH e Fondazione Rava al Dorchester



Francesca Griffiths e Francesca Rava

Il Dorchester Hotel di Londra ha ospitato il 7 febbraio scorso una spumeggiante serata di beneficenza per la raccolta di fondi a favore di NPH (Nuestros Pequeños Hermanos), un'organizzazione umanitaria internazionale fondata nel 1954 e presente oggi in 9 paesi dell'America Latina con case d'accoglienza per migliaia di bambini orfani abbandonati o in disperato bisogno.

Al "Winter Gala Dinner and Dancing - 65 years transforming children's lives", preparato da NPH UK in collaborazione con la Fondazione Francesca Rava - NPH Italia onlus, hanno preso parte circa 300 ospiti che hanno potuto apprezzare la meravigliosa cucina dello chef del Quirinale Fabrizio Boca e di Stefan Trepp Executive Chef at the Dorchester, ballare con la travolgente musica rock di Alessandro Ristori and the Portofino's e ascoltare la testimonianza dell'attrice ed ex Miss Italia Martina Colombari, volontaria e testimonial della Fondazione Francesca Rava, che molte volte si è recata in prima linea per visitare i progetti NPH in particolare in Haiti.



Valentina Fazzari Francesca Griffiths e Silvia Crippa

Il charity dinner ideato dagli Chef Boca e Trepp è stato un omaggio alla tradizione culinaria italiana e inglese ed è incominciato con uno squisito risotto con erbe aromatiche, robiola e zucchine chips, lo stesso che aveva apprezzato la regina Elisabetta in visita al Presidente della Repubblica Italiana. A seguire è stato servito l'agnello piatto tipico inglese, preparato alla cacciatora, ricco di profumi e sapore. Boca e lo chef del Dorchester sono esponenti del Club des Chefs des chefs, l'associazione gastronomica più esclusiva al mondo, di cui fanno parte gli chef di sovrani e Capi di stato; presenti all'evento di Londra il Presidente Gil Bragard e Ezio Indiani direttore del Principe di Savoia di Milano, che ha più volte organizzato e ospitato simili prestigiosi eventi di raccolta fondi a favore della Fondazione Francesca Rava in Italia.

La serata è stata successivamente animata dalla travolgente musica live di Alessandro Ristori & The Portofinos nella Ballroom del Dorchester Hotel, protagonista delle feste tra le più divertenti e esclusive di Milano, Monte Carlo, Londra e Sankt Moritz.

Grazie al sostegno di aziende amiche tra le quali Alexander Putnam Photographer, Casa Londra, Child & Child Solicitors, Coppola Hairstyle, Cosmopolite Interiors, SoloPortofino, Viola Carnelos Photography, Vita Pilates e alla loro donazione di bellissimi premi per l'asta silenziosa, nella serata sono state raccolte 98.000 sterline: uno straordinario risultato che sarà devoluto a sostegno dei bambini accolti nelle Case NPH in America Latina e in Haiti, paese poverissimo in grave emergenza e sull'orlo di una guerra civile.

In particolare sono state attivate 24 nuove adozioni a distanza e 7 borse di studio di un anno in ingegneria, infermeria, finanza e amministrazione, economia e farmacia per altrettanti ragazzi di NPH in Bolivia, El Salvador, Mexico and Nicaragua.

Francesca Griffiths, trustee e presidente di NPH UK ha dichiarato "È stata una serata molto speciale e mi ha commosso la generosità degli invitati. Grazie ai loro 'bid' l'asta silenziosa è stata un grande successo e ci ha permesso di raccogliere una somma straordinaria per i nostri bambini delle Case NPH... Io ho sponsorizzato tre bambini della Casa NPH Haiti dove ho passato tre settimane l'estate scorsa e si è instaurato subito un rapporto meraviglioso con loro. La prossima estate ritornerò a trovarli insieme a due dei miei figli, lavoreremo come volontari nel Campus e all'interno dell'Ospedale Saint Damien, l'unico ospedale pediatrico dell'isola costruito dalla Fondazione Rava NPH Italia, una struttura incredibile che salva migliaia di piccole vite nell'isola di Haiti, paese del quarto mondo".

La serata è stata l'occasione per gli ospiti, alcuni dei quali esponenti della comunità italiana a Londra, di conoscere la mission e i progetti di salvezza di Mariavittoria Rava, presidente della Fondazione Francesca Rava e trustee di NPH UK: "Da 65 anni - ha detto - migliaia di bambini vengono accolti e cresciuti nelle Case NPH in America Latina secondo il motto "un bambino per volta, dalla strada alla laurea". La Fondazione Francesca Rava dall'Italia e NPH UK ce la stanno mettendo tutta per assicurare a questi bambini, che provengono da situazioni estremamente difficili, un futuro, con l'educazione e la formazione professionale, così che diventino adulti responsabili e indipendenti, motori di cambiamento delle loro comunità".

Per adottare un bambino a distanza (con £25 al mese) e assicuragli istruzione, cure mediche, l'accoglienza e l'amore della grande famiglia è possibile contattare NPH all'email sponsorship@nph-uk.org

Per informazioni sui Campus Solidali della Fondazione Francesca Rava NPH Italia l'email è Campus@nphitalia.org



## LE PIANTE OFFICINALI

A cura di *Marisa Canzoneri*  
(marisacanzoneri@libero.it)

L'uomo ha utilizzato le piante fin dalla sua comparsa sulla terra ed ha imparato a servirsene attraverso una serie di sperimentazioni empiriche che hanno consolidato nel tempo il loro uso alimentare, terapeutico e cosmetico.



### Castagno

Nome scientifico:  
*Castanea sativa* Miller  
Famiglia: *Fagaceae*

Pianta arborea a foglie caduche, raggiunge fino a 30 metri di altezza con tronco robusto e corteccia liscia; chioma rotondeggiante. Le foglie sono imparipennate, lunghe e lanceolate, a margine seghettato, di colore verde glaucescente.

I fiori sono spighe, maschili e femminili, inseriti all'ascella delle foglie, mentre i frutti, acheni, sono racchiusi in un riccio che si apre a maturità.

Vive in zone climatiche comprese tra i 500 e i 900 metri ed è componente principale di una fascia fitoclimatica denominata "castanetum".

La raccolta delle foglie e della corteccia si effettua in estate, mentre i frutti si raccolgono in autunno.

**Principi attivi:** si trovano nella corteccia, nelle foglie e nei rami giovani.

#### Proprietà

Astringenti, antinfiammatorie, antidolorifiche.

La corteccia e le foglie possono essere utilizzate per preparare infusi e decotti.

#### Uso interno

Come astringente, antidolorifico, antinfiammatorio

Sedativo della tosse ed antisettico: preparare un infuso con 20 gr di foglie in 100 ml di acqua e consumare 2-3 tazze al giorno.



#### Uso esterno

Come antinfiammatorio, emolliente  
Per la lombaggine: fare bollire 50 gr di corteccia in 500 ml di acqua e praticare impacchi caldi nella parte interessata.

Per le pelli arrossate e fragili: preparare un decotto con 60 gr di corteccia fresca in 100 ml di acqua e praticare lavaggi e applicazioni con compresse imbevute.

#### In cucina

Numerose sono le ricette di cucina nelle quali si utilizza il frutto detto castagna, sia intero che sotto forma di farina.

In Sicilia viene consumato prevalentemente arrostito in apposite rosticciere che funzionano con carbone e carboni sui quali si cosparge abbondante sale da cucina, o bollite e, successivamente, infornate dette "castagne del prete".

Famosa è la preparazione del castagnaccio, molto nutriente e facile da preparare.

Inoltre le castagne cotte insieme ai legumi ne arricchiscono il valore nutritivo.

Ricordiamoci che la natura mette a disposizione dell'uomo una grande ricchezza di specie dalle tante proprietà, ma che vi sono anche piante tossiche o che lo possono divenire per l'uomo se raccolte in zone sottoposte a inquinamento. Le piante, infatti, assorbono le sostanze nocive incamerandole all'interno dei propri tessuti quindi è necessario fare molta attenzione nel raccogliere una pianta se non si è più che certi di averla correttamente identificata ed avere cura di farlo solo in zone lontane da fonti di inquinamento.

Ricordiamoci anche che tutte le piante officinali contengono principi attivi (sostanze chimiche bioattive) che, alla stregua di quelli contenuti nei farmaci, possono avere effetti collaterali, quindi è sempre buona norma rivolgersi ad una persona competente in materia quando si vuol far uso di piante officinali in sostituzione dei farmaci convenzionali.



**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

**MAXIMUM CAR CARE LTD**

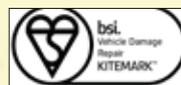
**Carmine or Gennaro**

Accident & Mechanical Repair Specialists

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

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

www.max-online.co.uk maxcarcare@btconnect.com





## In London the Golden Age of Zappettini

A successful opening of the exhibition The Golden Age by Italian artist Gianfranco Zappettini took place in London at the Mazzoleni gallery on Thursday 6 February.

As a prelude to the opening, an event to honour the artist was held at the Italian Embassy in London on Wednesday evening: the occasion was marked by the launch of a catalogue about Gianfranco Zappettini, with a premiere screening of the film also titled The Golden Age.

A conversation between curator of the exhibition, Martin Holman, Klaus Honnef and Paola Valenti about Gianfranco Zappettini's oeuvre then followed. The event was moderated by journalist Luke Blackall and the catalogue is published by Skira.

The Ambassador of Italy in the UK, Raffaele Trombetta, Gianfranco Zappettini and Davide Mazzoleni were present.

Born in 1939 in Genoa, Gianfranco Zappettini is associated with the so-called movement of the "Pittura Analitica" and lives in Chiavari, not far from his native town. In the Seventies he was involved in the German and Dutch artistic world thanks to the friendship with the German painter Wilfried Gaul.



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



40 Shaftesbury Avenue, Piccadilly, London W1D 7ER - Tel: 020 7734 3404  
e-mail: flb-londonpiccadilly@fratellilabuffala.com -  
[www.fratellilabuffala.com](http://www.fratellilabuffala.com)

## IN AMBASCIATA A LONDRA INCUNABOLO DEL 1467

IL RARO CIMELIO RIMARRÀ IN MOSTRA PER SEI MESI



L'importanza dell'arte della stampa in Italia dai suoi albori ad oggi e' stato il tema al centro di un evento organizzato dall'Ambasciata a Londra il 23 gennaio e sfociato in un dibattito su antica e moderna economia della conoscenza e sui tesori del patrimonio bibliotecario italiano

La conferenza è stata arricchita dall'avvio dell'esposizione di uno dei più antichi incunaboli stampati in Italia: il De Civitate Dei di Sant'Agostino stampato a Subiaco nel 1467 a partire dal manoscritto dell'opera, entrambi ancora custoditi nella Biblioteca dello stesso Monastero di Santa Scolastica dove è avvenuta la stampa.

Il libro è stato eccezionalmente concesso per un prestito di sei mesi all'Ambasciata a Londra su richiesta dell'Ambasciatore Raffaele Trombetta. "Per antichità del volume e importanza dell'opera, il De Civitate Dei custodito a Subiaco - ha sottolineato Trombetta - ha valore storico e culturale inestimabili. Il suo arrivo a Londra è il frutto di un'iniziativa di diplomazia culturale di altissimo rilievo che abbiamo voluto inserire nel contesto di Art2Business: una serie di eventi con i quali presentiamo al pubblico britannico eccellenze artistiche e culturali italiane che hanno avuto significativi impatti sul piano economico e sociale. Sono ono-

rato che l'Ambasciata esibisca uno dei più antichi prodotti dell'arte libraria italiana e esempio tangibile dell'avvio di quella sorta di "proto-economia della conoscenza" che è stata l'introduzione e diffusione dell'arte della stampa. Siamo grati al Ministero per i Beni e le Attività Culturali e per il Turismo per il prestito di un volume così prestigioso e alla Biblioteca Statale di Santa Scolastica per la generosità e il lungimirante entusiasmo con il quale ha collaborato al prestito".

Alla conferenza sono intervenuti Cristina Dondi, esperta di patrimonio librario antico europeo, Chiara Mediolli, Vice presidente di Fedrigoni, Elaine Ward, Direttore di Produzione della Phaidon, Nolan Browne, direttore della Taschen London Gallery e Don Arturo Messina Cicchetti, Direttore della Biblioteca Statale del Monumento Nazionale di Santa Scolastica. Quest'ultimo ha messo in risalto che l'incunabolo di Subiaco non era mai uscito prima d'ora dalla Biblioteca del Monastero e che l'utilizzo delle moderne tecniche digitali di stampa è cruciale per la preservazione e trasmissione alle generazioni future del patrimonio culturale librario antico. *LaR*

## Domenico Pasqua in London with the Indian impressions

Exhibition at the Baglioni Hotel

For the first time in the UK, Le Dame Art Gallery has presented to the London public the Italian artist Domenico Pasqua with "Indian Impressions", a journey to India's holy places, where different themes and expressive techniques, although starting from the same idea, are shaped by the artist's intimate inspiration.

The solo exhibition took place in the Baglioni Hotel from the 6 of February to the 6 of March. Domenico Pasqua combines reality and imagination, figurative and abstract elements, photography and paintings. His works are compositions of thoughts, visions of



Francesco Barattini Schlechter, Domenico Pasqua e Cristina Antonini

seen and imagined things; games of colors that evaporate just like wishes, leaving only clues for us to build other thoughts and images.

Places and people are combined in architectural patterns, which are both linear and rich in elements, at the same time. Although statically photographed and painted, nature draws symphonies of movements, games of lines and colors, both matching and contrasting, like mosaics or kaleidoscopes giving off a sense of beauty and harmony.

Pasqua's complex pictorial effort allows us to contemplate artworks of great aesthetic beauty, which are not only executed with great technical skills but also enriched with a deep poetic sensitivity.

Domenico Pasqua is an Italian and

Belgian citizen who studied architecture at the University of Rome 'La Sapienza', where he graduated cum laude in 1985. He worked as architect mainly for Residential projects, and since 1990, he also worked as photographer for a studio in New York specialising in works on commissioned for International museums. As an artist, he had his first group show at the age of 18, in Florence. Since then, he has always been pursuing his artistic research.

In 2019 he participated in the 'Artroums Awards', International Art Competition, winning the first prize with the work 'The Children of Mont Abu'. He currently lives between Rome and Antwerpen where he opened a new studio in 2015.

*La Redazione*



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

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

# BAGS: HISTORY OF A GLOBAL OBSESSION

EXHIBITION AT THE VICTORIA & ALBERT MUSEUM

Margaret Thatcher's iconic handbag, Winston Churchill's despatch box and a World War II gasmask bag belonging to Queen Mary are all to feature in a major exhibition which will open the next 25 April and the Victoria & Albert Museum.

"Bags: Inside Out" will be the UK's most comprehensive exhibition dedicated to the ultimate accessory and it will explore - From designer handbags to despatch boxes, vanity cases to military rucksacks - the longstanding fascination with the bag.

Featuring innovative designs - from Mulberry to Karl Lagerfeld, statement handbags worn by Margaret Thatcher to Sarah Jessica Parker, the heritage of Hermès to the streetwear of Off-White, and an exclusive look inside the world of the factory and atelier - "Bags: Inside Out" provides an unprecedented look at this global obsession.

"From a lavish 16th century burse made for royalty to the everyday tote bag, this exhibition offers - said the Italian Lucia Savi, curator of the event - an understanding and insight into the function, status, design and making of bags across the world and throughout history. These portable, yet functional accessories have long fascinated men and women with their dual nature that combines private and public. By exploring their continuing importance in our lives and as part of the history of design the exhibition highlights the V&A's mission to illuminate the past and inspire designers of

the future".

Often projecting bold statements to the outside world whilst concealing our most treasured belongings, the exhibition will explore the function, status and craftsmanship of bags. Examined through around 300 objects varying in scale from tiny purses held on a fingertip to luxurious travel trunks, this thematic exhibition will explore the worldwide heritage of these highly covetable objects from the 16th century to today.

The first section of the exhibition on Function will examine bags as practical objects designed to hold our belongings. From holiday outfits to confidential documents, make-up to money and even gas masks, the design and materials of our bags often reflect their intended purpose as functional objects. Rare exhibits on show include a large embroidered burse used to protect the silver matrix of Elizabeth I's Great Seal of England, a gas mask bag owned by HRH Queen Mary during the Second World War, Winston Churchill's red despatch box and Vivien Leigh's attaché case. A striking Louis Vuitton trunk from the early 1900s will also take centre stage.

Entitled Status and Identity, the second of the three exhibition sections will look at the central role of the bag in celebrity culture as well as its notoriety amongst the political and societal elite. Featuring a Hermès 'Kelly' named in honour of Grace Kelly and a 'Lady Dior' handbag named after Prin-



cess Diana, this section will show the powerful and influential world of celebrity endorsement. Fuelling the 'It bag' phenomenon beginning in the late 1990s and early 2000s, celebrity association has helped to drive luxury bag sales and see certain designs reach icon status in popular culture. The Fendi 'Baguette' bag worn by and stolen from Sarah Jessica Parker in one of Sex and the City's most famous scenes will sit alongside a gold Louis Vuitton 'Monogram Miroir' Speedy bag by Marc Jacobs popularised by Paris Hilton and Kim Kardashian. Not only highly coveted by celebrities, fashion fans and gossip pages, luxury handbags have also become synonymous with some of the most powerful and leading figures in contemporary society. The wardrobe of Margaret Thatcher acted as her suit of armour and her handbag was essential to the image of the 'Iron Lady'. Thatcher's grey Aspree handbag will be one of the leading examples of the bag as a symbol of power.

The final section of the show will look at the Design and Making process from sketch to sample, sewing to selling. With material specialists stationed in different locations around the world and skills passed down within century-old fashion houses, this section will lift the lid of the ingenuity employed by leading brands. A 'maker's table' will allow visitors to get up close and personal with bag making processes and materials alongside newly commissioned interviews with designers and makers.

Explored through the design process, this section will examine the experimental forms created by designers and the bag's role as an object of whimsical subversion as well as an opportunity for artistic collaboration. A 17th century purse in the shape of a frog, Thom Browne's handbag in the form of his dog Hector and a Chanel bag transformed into a milk carton will explore the surrealism and humour evoked through accessories. A hotbed for collaboration, the bag offers an opportunity for experimentation and statement designs. Collaborations between fashion designers, artists and architects have resulted in innovative and often limited-edition collections such as Prada's nylon bag reinvented by Japanese architect Kazuyo Sejima, Valextra's collaboration with Bethan Laura Wood and the 'International Woman' suitcase by Tracey Emin for Longchamp.

A look to the future will finish the exhibition with designers experimenting with innovative and environmentally sustainable materials including a Stella McCartney backpack made from recycled ocean plastic waste and a bag crafted from decommissioned fire hoses by Elvis and Kresse.

The exhibition will be open until the 31st of January 2021. *LaR*

# A Londra la Napoli di "Non ti pago"

Proposta dal Gruppo In-Stabile

"Siamo ancora qui", canta Vasco Rossi, e anche il Gruppo In-Stabile è ancora qui con la proposta di un'altra famosa commedia del cosiddetto "Teatro dell'Umorismo" del grande Eduardo De Filippo. Sarà portata in scena "con grande umiltà" dal 30 aprile al 2 maggio, al London Oratory, e l'incasso sarà tutto devoluto in beneficenza.

La commedia scelta è "Non ti pago" nel libero adattamento e regia di Alessandra De Martino che, oltre ad aver conseguito il dottorato in traduzione teatrale con una tesi sulla traduzione in inglese del teatro di Eduardo, ha lavorato alla Royal Shakespeare Company con la compagnia di Pippo Delbono con l'allestimento del dramma "Henry V".

La commedia reale con sfumate credenze popolari tempi che furono ancora attuali. Ferè un accanito ma di numeri al lotto mai. Invece Mario impiegato nonché gli, vince ogni sardiritura una quannumeri però sono in sogno dal padre questo Ferdinando gli sottrae il biglietto assumendo che la vincita spetta a lui.



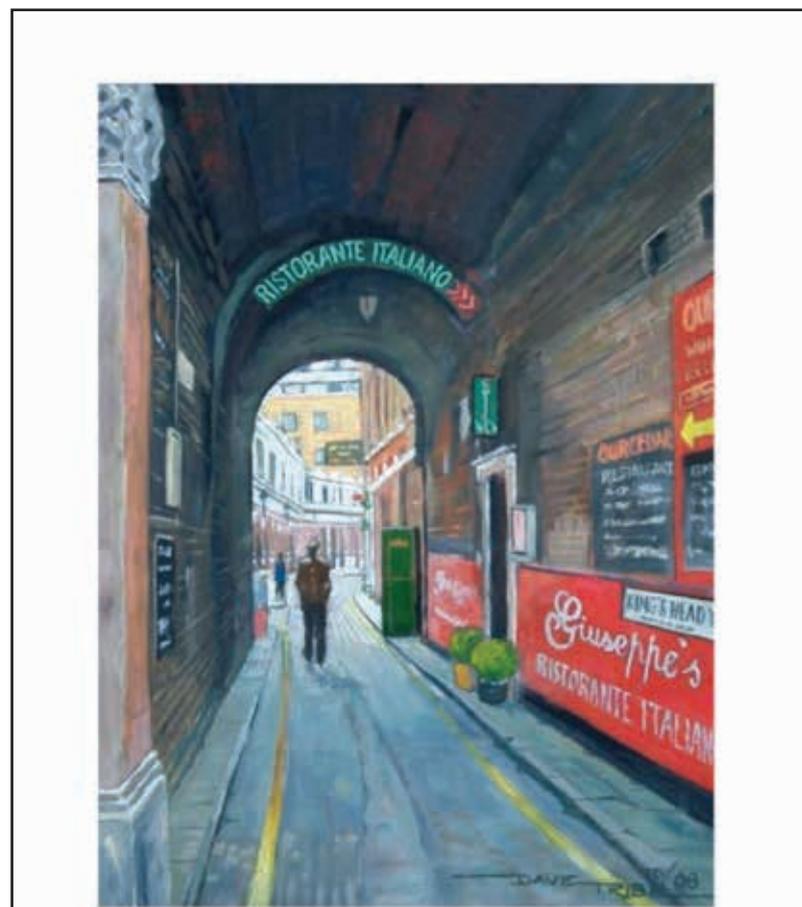
narra la vicenda surre di superstizioni e di una Napoli dei ma per molti versi dinando Quagliulo sfortunato giocatore anche se non vince Bertolini, un suo spasimante di sua fibato ed indovina adterna di 4 milioni. I stati dati a Bertolini di Ferdinando e per questo Ferdinando gli sottrae il biglietto assumendo che la vincita spetta a lui.

Dopo una serie di colpi di scena molto divertenti ma anche imprevedibili, e grazie all'intervento di alcuni personaggi che benché esasperati riescono a far ragionare Ferdinando, la vicenda si concluderà con il classico lieto fine.

La compagnia Gruppo In-Stabile - costituita nell'ormai lontano 2011 da Mariano Bonetto che continua ad esserne la forza trainante oltre che instancabile attore ed organizzatore - è stata rinnovata per questa commedia con l'innesto di nuovi attori e si avvale anche di un cameo di Ornella Tarantola, meglio nota come la "Libraia di Londra", oltre che di altre attrici ed attori molto bravi e spiritosi.

Come noto per chi conosce e segue anche su Facebook e/o sul website del gruppo, il ricavato delle tre serate sarà devoluto a charities e/o onlus che si occupano di infanzia abbandonata e/o bambini malati e/o atleti con disabilità.

*Mariano Bonetto*



## Giuseppe's Ristorante Italiano

is one of the South Banks oldest family run italian restaurant

47/49 Borough High Street, London SE1 1NB

Tel: 0207 407 3451

info@giuseppesplace.com - www.giuseppesplace.com

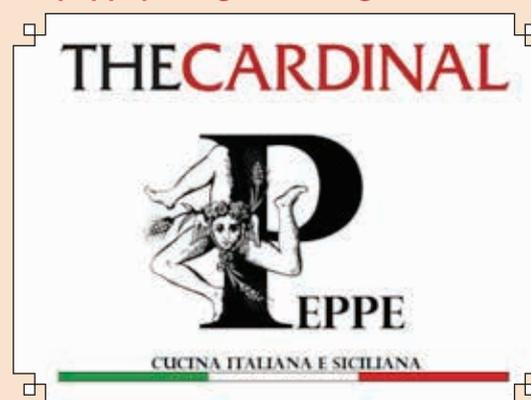


## Peppe

IL CUOCO DELLO STREET FOOD SICILIANO

Promulgare la conoscenza della cucina popolare Siciliana all'estero è il mio personale obiettivo. Sapori e tradizioni di una terra che porto nel cuore...

peppeprestigiacom@gmail.com



## THE CARDINAL PEPPE

174 Tudor Drive, Kingston upon Thames KT2 5QG

Tel: 020 8546 3885

www.peppekingston.com



# LA LETTERATURA ITALIANA E IL MONDO DEL LAVORO

Ciclo di letteratura italiana a Londra

Da marzo all'Istituto Italiano di Cultura di Londra si apre una finestra di riflessione sul mondo del lavoro attraverso l'analisi della letteratura italiana contemporanea. In un ciclo di serate si discuterà di alcuni romanzi italiani che narrano il delicato tema del lavoro, delle precarie, e a volte, pericolose, condizioni ad esso legate.

Il tema del lavoro, da sempre al

centro della vita dell'uomo nelle varie epoche, ha visto cambiare la sua fisionomia, e con esso si è modificata la vita stessa dell'individuo. Non a caso la grande Rivoluzione Industriale ha stravolto la vita dell'uomo, realizzando una nuova società all'interno della quale l'individuo ha dovuto trovare una nuova dimensione. Nella contemporaneità i cambiamenti non si sono

certo arrestati, ma come vive l'uomo il rapporto con il lavoro odierno? Quali problematiche avverte? Tutte queste tematiche verranno affrontate, con innovazione e creatività, negli incontri dell'Istituto, nei quali lo spunto per il confronto sarà la lettura di romanzi contemporanei.

Il primo incontro, in programma il 2 marzo, dalle ore 6 alle 8 pm, presso la sede di Belgrave Square, ha come

oggetto il libro "Quella metà di noi" di Paola Ceredda, (Perrone Editore), partecipante al Premio Strega 2019. Il romanzo narra le vicissitudini di una ex maestra in pensione, che si rimette in attività come badante, intorno alla quale emergono i contrasti sociali di una Torino multietnica, co-protagonista della narrazione stessa. La scrittrice, autrice delle opere "Della vita di Alfredo", 2009, "Se chiedi al vento di restare", 2014, "Le tre notti dell'abbondanza", 2015, è stata finalista per due volte al Premio Calvino, 2001 e 2009, e al Premio Rapallo Carige e Premio Asti d'Appello con "Confessioni audaci di un ballerino di liscio", 2017.

Gli incontri, condotti da Paolo Nelli, insegnante di Letteratura e cultura italiana al King's College, autore a sua volta dei romanzi "La fabbrica di paraurti", 1999, "Golden boot", 2012, "Trattato di economia affettiva", 2018, sono ad ingresso libero, comunicati

sul sito dell'Istituto Italiano di Cultura con un mese di anticipo ([www.iiclon-dra.esteri.it](http://www.iiclon-dra.esteri.it)). Nei prossimi incontri si discuterà del libro "Amianto" di Alberto Prunetti, (Edizioni Alegre), e "Ipotesi di una sconfitta" di Giorgio Falco, (Einaudi Editore).

Il circolo di lettura però non è solo un'opportunità di confronto sul tema del lavoro, ma anche un'occasione per creare un dialogo fra nazionalità diverse e appassionati della cultura italiana. Gli incontri potranno risultare infatti particolarmente utili, non solo per gli italiani presenti a Londra, anche per gli studenti stranieri di italiano, in quanto saranno svolti in un'atmosfera amichevole e informale, per incoraggiare anche chi non conosce bene la lingua. Potranno essere un momento di esercitazione prendendo spunto dalla meravigliosa narrativa e lingua italiana, di cui il mondo non smette mai di innamorarsi.

*Ilenia Valleriani*

## L'ARTE CONTRO IL CANCRO MOSTRA ALLA W3 GALLERY



L'arte al servizio della ricerca per la cura del cancro: nello spazio espositivo della W3 Gallery di Acton, West London, il pittore-fotografo-musicista Gianni Bonincontro ha ideato e organizzato dal 1 al 16 febbraio una mostra per la raccolta di fondi a favore della Macmillan Cancer Support, una charity in prima fila nella lotta contro i tumori.

L'encomiabile evento artistico è stato possibile grazie alla collaborazione e alle donazioni da parte di diversi artisti. La vendita delle opere d'arte regalate dagli autori stessi ha permesso di sensibilizzare il pubblico e di raccogliere fondi devoluti totalmente alla Macmillan Cancer Support.

"Con questo piccolo aiuto - ha dichiarato Bonincontro - non pretendiamo di far nascere un bosco, ma sicuramente nasce e cresce un bellissimo fiore di speranza per tutte quelle persone che direttamente e indirettamente combattono con dignità una lotta invisibile".

Gli artisti che hanno aderito con generosità all'iniziativa sono stati Tiziana Chard, Patrizia Capodiacci, Joe Palermo, Claudio Giulianelli, Victor Cordero Salas, Miguel Barros, Livio Lopodote, Barberini Augusto, Serg Louki, Rita Saitta, Federica De Ruvo, Stella Chaviazopoulou, Lazaridou Irini, Christine Lansdale Willis, Albino Palamara, M. Jole Serreli, Gianantonio Marino Zago, Sangeeta Weatherley, Gianluca Simone.



## SERATA DI "BASSA MAREA" CON FRANCESCHINI



Marina Vergani, Thomas Dalla Costa, Maria Pustka, Etta Carnelli, Enrico Franceschini

Il 28 gennaio scorso, Il Circolo ha avuto ospite Enrico Franceschini, per molti anni corrispondente di La Repubblica a Londra, per la presentazione del suo ultimo riuscitissimo romanzo-thriller: "Bassa Marea".

Enrico è una vera personalità nel mondo giornalistico: conosciuto e stimato da tutti, ha trascorso 35 anni come corrispondente estero con base a New York, Washington, Mosca, Gerusalemme e Londra, ove attualmente risiede.

Ha pubblicato sedici libri tra saggi e romanzi oltre ai regolari articoli giornalistici e attualmente copre anche lo spazio sugli italiani a Londra nel La Repubblica on line.

Viene accolto a casa di Etta da oltre quaranta persone, accovacciate per terra, sedute sui braccioli dei divani e anche in piedi: il salotto è affollatissi-

mo e tutti sono pronti ad ascoltare Enrico con quell'accento bolognese che non l'ha mai lasciato. Vibrante, allegro, spiritoso, egli ci intrattiene sul nuovo appassionante giallo senza rivelare troppi dettagli per non rovinarne la lettura...

Ci spiega perché ha scelto la Romagna, nota per vacanze e divertimento, come sfondo ad un giallo, perché il protagonista Andrea Muratori, detto Mura, in fondo è il suo alter ego: un giornalista in pensione, che si è "alleggerito" di tanti possessi superflui, dai libri alle due mogli, che ha degli amici

coetanei e tutti sessantenni, come lui. Mura è in pensione, vive in un capanno in riva al mare e un mattino correndo sulla spiaggia per tenersi in forma vede "qualcosa" che il mare ha restituito... e da qui prende vita la narrazione di una storia fitta e piena di misteri da svelare.

Enrico ci spiega però che non si tratta solo di un giallo, è anche un libro con riflessioni sul diventare "più grandi" ("i sessanta anni sono oggi i nuovi quaranta"), sul ricordo di un amico scomparso prematuramente, sul valore dell'amicizia e sull'affetto per una terra ricca come l'Emilia Romagna di splendidi luoghi, di importanti ricordi e - perché no - di una imbattibile cucina.

Il pubblico non lascia passare l'occasione per ascoltare di più da Enrico e chiede della sua visita a Buckingham Palace, a cena con la regina e dell'intervista a Gorbaciov nell'ultimo giorno da leader sovietico. Ci sono domande sul lavoro del giornalista di oggi, a confronto della funzione che aveva nel passato, sulla sua esperienza di reporter di guerra.

Infine Etta richiama ai tempi predisposti per la serata e invita i presenti ad un aperitivo italiano da lei offerto completo di "chiacchiere" di carnevale portate appositamente da Milano.

2 VENETI

Italian Restaurant - 10 Wigmore Street - London - W1U 2RD - 0207 637 0789 - [www.2veneti.com](http://www.2veneti.com)

GAETANO ALFANO  
Roccamora UK

VIGNALI  
ROCCAMORA  
Tormenti in Sicilia

T: +44 (0)20 8443 7310  
M: +44 (0)7785 280 267  
E: [gaetano@roccamora.co.uk](mailto:gaetano@roccamora.co.uk)  
Skype: [alfano.gaetano](https://www.skype.com/name/alfano.gaetano)

Roccamora UK  
Unit 1, Trade City  
13 Crown Road  
Enfield EN1 1TH

ORAZIO CAR SERVICE

PCO Operators  
Licence No 03721/01/05

SERVICES:

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

FOR INFO & BOOKINGS CONTACT FELICITY VOLTA ON:  
M: 0044 (0)7956 101 606 E: [felicityoraziocars@yahoo.co.uk](mailto:felicityoraziocars@yahoo.co.uk)

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

# Novità Editoriali

The Italian Bookshop - 123 Gloucester Rd, London SW7 4TE - [www.italianbookshop.co.uk](http://www.italianbookshop.co.uk)



## Bassa Marea, Enrico Franceschini- Rizzoli

Il mare prende, il mare dà. E un mattino di primavera la bassa marea consegna alla spiaggia di Borgomarina un corpo di donna. La ritrova, più morta che viva, Andrea Muratori detto Mura, giornalista in pensione, tornato nel paesino di villeggiatura dell'infanzia dopo una lunga carriera da inviato giramondo, con pochi soldi in tasca, un capanno di pescatori come casa e in pace con se stesso. Siamo in Romagna, la riviera delle vacanze di massa e del divertimentificio, cento chilometri di litorale che con il solleone diventano metropoli diffusa spalmata tra Marina di Ravenna e Gabicce, per metà West Coast all'italiana e per metà irredimibile provincia di vitelloni, malelingue e brava gente. Ma fuori stagione gli abitanti verniciano e riparano, sperperando i guadagni estivi e portando a galla vizi nascosti. Fra un clan di calabresi che traffica schiave del sesso e immigrati cinesi che spacciano erba, toccherebbe a Mura risolvere il mistero dietro il passato di Sasha, l'enigmatica russa restituita dal mare. Un'impresa troppo grande per lui, se ad aiutarlo non ci fossero altri tre sessantenni irresistibili. «Uno per tutti, tutti per uno» ripetono i vecchi amici, citando i tre moschettieri. Che poi, com'è noto, erano quattro.



## Così allegre senza nessun motivo, Rossana Campo - Bompiani

Gertrude Stein ha detto "l'America è il mio Paese, Parigi è la mia città". È così anche per Patti, Manu, Lily, Alice, Yumiko e Sandra: Parigi è la loro città, una casa scelta per (ri)costruire la propria vita quando ormai sentivano che il luogo dove erano nate non le accoglieva più o non le accoglieva abbastanza. Sono donne diversissime accomunate da una grande passione, quella per la letteratura: le loro strade infatti sono confluite nel club di lettura Les Chiennes Savantes, dove si confrontano su saggi e romanzi, e insieme raccontano sé stesse, le passioni che le animano e le difficoltà con cui spesso devono fare i conti. Una polifonia al femminile, un mosaico di splendide donne che non hanno mai smesso di essere ragazze e continuano ad affrontare la vita con la tenacia, la caparbieta e il fuoco che da sempre le anima.



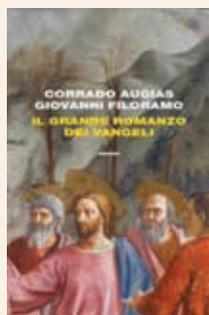
## La grande invenzione. Storia del mondo in nove scritture misteriose, Silvia Ferrara - Feltrinelli

Questo libro parla di un'invenzione ancora avvolta nel mistero: la scrittura. È ormai quasi sicuro che sia stata concepita da zero più volte nella storia. Ma come si è arrivati a questa rivoluzione? Che cosa ci ha portato a scrivere? Per aiutarci a svelare questo arcano, Silvia Ferrara ci guida alla scoperta delle scritture inventate dal nulla e di quelle rimaste indecifrate fino a oggi, non solo tra i segreti della storia, ma anche nei meandri della nostra mente. Cina, Egitto, Messico, Mesopotamia, Cipro e Creta. Gli enigmi delle isole, la grande macchina delle città e degli imperi. Gli esperimenti sulla scrittura e le invenzioni solitarie, i sistemi ancora indecifrati dell'Isola di Pasqua e della Valle dell'Indo, il manoscritto di Voynich, gli oscuri khipu inca, il disco di Festo e tanti altri. Questo libro è un viaggio nella nostra capacità illimitata di creare storie e simboli, fatto di iscrizioni sibilline, di lampi di genio nel passato, della ricerca scientifica di oggi e dell'eco, vaga e imprevedibile, della scrittura del futuro.



## Il grande romanzo dei Vangeli, Corrado Augias-Giovanni Filoramo - Einaudi

Se un viaggiatore venuto da molto lontano cominciasse a sfogliare le pagine dei Vangeli totalmente ignaro della loro origine e di ogni possibile implicazione teologica, che cosa leggerebbe? In buona sostanza quattro versioni in parte (ma non del tutto) simili della tragica vicenda di un predicatore che, avendo sfidato il potere della Chiesa e dello Stato, viene processato e condannato a morte. Ma c'è un altro elemento che colpirebbe il nostro ipotetico lettore: la folla di personaggi in cui il protagonista s'imbatta, o da cui è accompagnato, nel corso della sua breve esistenza. Il nostro ipotetico lettore sarebbe colpito dalla diversità delle reazioni, dall'odio implacabile allo smisurato amore. Noterebbe le turbe, il popolo, una folla indistinta, poveramente vestita, rassegnata o crudele, fatta di pescatori, operai dei campi e delle vigne, pastori, in genere illetterati, alcuni gravemente malati, tutti fiduciosi nella storia del loro popolo e nell'aiuto costante del loro Dio. Dallo stupore per questa umanità, dalla meraviglia per queste straordinarie presenze umane, è partito Corrado Augias a colloquio con uno dei maggiori storici del cristianesimo, Giovanni Filoramo. Augias «stringe l'inquadratura» sugli uomini e le donne che appaiono nei Vangeli. Ne esamina le vite narrate dagli evangelisti ma anche i segreti taciuti, le origini o i destini. A cominciare dalla madre del giustiziato, ad esempio, figura che dovrebbe avere carattere centrale e che - stranamente - risulta, invece, appena abbozzata, presenza sfuggente caratterizzata da rapporti spesso aspri con suo figlio. O il padre (adottivo?), piccolo imprenditore edile, più che semplice falegname, perennemente muto di fronte alle straordinarie vicende che il destino gli ha riservato. O le figure enigmatiche e sfaccettate di Giuda e della Maddalena. Con questo libro, Augias e Filoramo riescono in un'impresa difficile: narrarci in maniera sorprendentemente nuova una storia che pensavamo di conoscere.



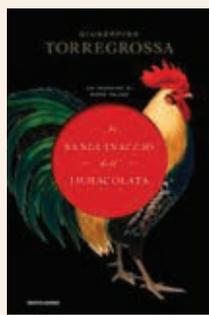
## L'architette, Melania Mazzucco - Einaudi

Giovanni Briccio è un genio plebeo, osteggiato dai letterati e ignorato dalla corte: materassaio, pittore di poca fama, musicista, popolare commediografo, attore e poeta. Bizzarro cane randagio in un'epoca in cui è necessario avere un padrone, Briccio educa la figlia alla pittura, e la lancia nel mondo dell'arte come fanciulla prodigio, imponendole il destino della verginità. Plautilla però, donna e di umili origini, fatica a emergere nell'ambiente degli artisti romani, dominato da Bernini e Pietro da Cortona. L'incontro con Elpidio Benedetti, aspirante scrittore prescelto dal cardinal Barberini come segretario di Mazzarino, finirà per cambiarle la vita. Con la complicità di questo insolito compagno di viaggio, diventerà molto più di ciò che il padre aveva osato immaginare. Melania Mazzucco torna al romanzo storico, alla passione per l'arte e i suoi interpreti. Mentre racconta fasti, intrighi, violenze e miserie della Roma dei papi, e il fervore di un secolo insieme bigotto e libertino, ci regala il ritratto di una straordinaria donna del Seicento, abilissima a non far parlare di sé e a celare audacia e sogni per poter realizzare l'impresa in grado di riscattare una vita intera: la costruzione di una originale villa di delizie sul colle che domina Roma, disegnata, progettata ed eseguita da lei, Plautilla, la prima architette della storia moderna.



## Il sanguinaccio dell'Immacolata, Giuseppina Torregrossa - Mondadori

Tutti gli anni, dal sette dicembre al sette gennaio, Palermo è in preda al demone del gioco: aristocratici, borghesi e modesti cittadini, giovani, vecchi e bambini sono vittime della medesima febbre. Sul tavolo verde si impegnano esigui risparmi o ricchi patrimoni nell'irrinunciabile rito collettivo delle feste invernali. Marò Pajno sta attraversando un periodo difficile, e il freddo che sente dentro non è legato solo alla pioggia che affligge senza sosta la città: da pochi mesi la sua storia con Sasà è finita - mentre la madre si ostina a chiederle implacabile a ogni visita perché non mette su famiglia - e, assodato che "la fimmina insoddisfatta mangia", lei si è pian piano lasciata andare e ora si trova a fare i conti anche con qualche chilo di troppo. Come se non bastasse, il questore Bellomo, che le appare come un "damerino" interamente votato agli scatti di carriera, continua a stuzzicarla con rimbrotti e inviti a prendersi cura di sé, suscitandole un misto di fastidio e curiosità. All'alba dell'Immacolata viene trovato il cadavere di Saveria, giovane pasticciere figlia del boss Fofò Russo. Il questore ordina alla dottoressa Pajno di indagare su un delitto che in apparenza non ha alcun legame con il nucleo antifemminicidio che lei dirige. Marò è costretta a ubbidire, ma presto si accorgerà che troppe cose non tornano: è strana una rapina prima dell'apertura, quando la cassa è vuota, ma soprattutto chi mai a Palermo oserebbe prendere di mira la pasticceria Perla, di proprietà di un potente boss? Poco a poco la vicequestora troverà la grinta e la passione necessarie all'indagine, cercherà indizi nella famiglia della vittima e, inoltrandosi a fondo nelle maglie di un sistema tanto articolato quanto assurdo, arriverà a sfidare apertamente Fofò Russo, scoprendo che la battaglia di una donna non può che essere condotta a nome di tutte.



## THOMAS B. TREACY FUNERAL DIRECTORS

(In the heart of Little Italy)

St. Anthony's Chapel - Repatriation to Italy  
Last Supper coffins - Memorials and memorial cards  
**020 7837 1775** (Irene Possetto)  
29-31 Rosebery Avenue, Clerkenwell, London EC1 4SL

Part of Dignity plc. A British Company



Al servizio della comunità italiana dal 1981

**Richard's Catering Agency**

SOFIA

Tel: 020 7430 1212 - Tel: 020 7439 4526

Tel: 0845 521 2900 - Mob: 07969 060 831

[richardcatering@yahoo.co.uk](mailto:richardcatering@yahoo.co.uk) - [www.richardscatering.co.uk](http://www.richardscatering.co.uk)

1<sup>st</sup> Floor - 31 Theobalds Road LONDON WC1X 8SP





**Marco Fuso**  
marco@mfpconsultancy.co.uk

## PIZZA "Sottobosco d'inverno"

Mariusz cooked it with chestnuts and mushrooms

The dough itself, is generally of a high Hydration 65-68% water on flour and require a flour with a 12.5% Protein content, however it is possible to use dough with lower hydration 59-60% of water.

### Dough Recipe

6 dough ball of 280g each,  
1 kg Type 00 or 0 Flour  
650 g water  
27 g fine sea salt  
1 g instant Yeast or 2 fresh yeast

### Dough making method

To start off, add 90% of the water and the yeast into the mixer, or (in a large bowl if you are kneading by hand) allowing the two to mix until the yeast is dissolved. Slowly add 50% of the flour in. Allow this to mix briefly. Continue to let the mixer incorporates the ingredients and gradually add the rest of the flour.

Once the dough starts to come together after about 6-7 minutes add in the salt and half of the remaining water, once salt has been incorporated add gradually the rest of the water.

Mixing time must be about 12-15 minutes (it depends of the mixer).

Finally ensure the dough has a good consistency and turn off the mixer.

Transfer the dough from the mixer to a plastic containers and allow to rest covered with cling film at room temperature (16/18 degrees) leave the dough between 12-18 hours, it won't double in size but it will be bigger, and the yeast will have done its magic.

Once the dough has rested, cut the dough into size as required.

The dough will be ready after 4-6 hour, but they will last even longer at room temperature.

If you want to keep some of dough for another day, refrigerate them as soon as they are balled up.

### INGREDIENTS FOR 12" PIZZA

Serves 2

50 G Truffle sauce

50 G SCAMORZA (Italian smoked cheese)

70 G FIOR DI LATTE

50 G WILD MUSHROOMS (clean and slice the Mushrooms and season with a pinch of salt, black pepper and a drizzle of EVO oil)

Open your dough and focus on spreading the gases to the edge, this come with the Neapolitan Characteristic of the Cornicione.

Spread the Truffle sauce with a table spoon and leave the edge clear, add the smoked cheese the fior di latte and the wild mushrooms.

Now you are ready for baking your pizza!

### COOKING

Professional Pizza Oven: Cook between 60-90 seconds at 430 C degrees.

Household Oven: If you are using a Grill Oven, place your pizza stone in and get it to Max.

The stone could get to 300 C degrees, Cook Between 3/4 minutes.

Afterwards add a drizzle of Monocultivar EVO Oil to enhance the smell and taste of these fantastic ingredients!

The long proving time will make your dough reach in aroma, Flavor and create a light and easy digestible base.

And don't forget what the Neapolitan say:

PE FA' E COSE BONE CE VO' TIEMP' (you need time to do something good)

# Celeriac Risotto Wins Prize for Young Chefs

Mariusz cooked it with chestnuts and mushrooms

Mariusz Jasinski, from London, has won the Riso Gallo Young Risotto Chef of the Year competition 2020, aimed at budding young chefs from across the UK.

Mariusz, aged 22, cooked a Celeriac Risotto with Chestnut and Trumpet Mushrooms. He is a chef at Gordon Ramsay's Michelin starred Petrus restaurant in London.

Along with the prestigious trophy, Mariusz has also been given the opportunity for a three day work experience with Jeff & Chris Galvin at the award winning La Chapelle, London.

"I am thrilled to have won this competition, and honoured to be able to work with such great chefs at La Chapelle", commented Maruisz. "I like to take a lot of flavour from simple ingredients like celeriac. I am not focused only on Italian ingredients, I like to use ingredients that I can buy anywhere, prepare them well and have a full flavoured risotto."

Paul Gayler MBE, Consultant Chef and Chairman of Judges said; "For me the Riso Gallo Young Risotto Chef competition goes from strength to strength year on year. It is undoubtedly evident we have a wealth of young talented chefs around our shores. I find it reassuring that our culinary heritage is in safe hands. I look forward to seeing what 2021 brings. It is very exciting."

"We the judges were all highly impressed with the balance of flavours and textures Maruisz brought to his dish, and the rice was cooked to al dente perfection, the mark of a great risotto", Paul added.

The high calibre judging panel included Consultant Chef Paul Gayler MBE; Adriano Cavagnini, Executive Chef at the Bvlgari Hotel London; Fabio Pisani from the prestigious Il Luogo di Aimo e Nadia in Milan; Francesco Dibenedetto, Head Chef from Claude Bosi at Bibendum and Chef and Food Journalist Elisa Roche.

Jason Morrison, MD Riso Gallo UK commented; "For over 165 years, Riso Gallo has supplied many of the top chefs across the world with Italian rice of the highest quality. We understand their passion and commitment to their craft, and the years of training they undertake. We launched this competition to help foster and reward the next generation, who can inject personality, passion and creativity into their own vibrant, exciting risotto dish. Our Young Risotto Chef of the Year has gone from strength to strength each year. And thanks to the support of some of the UK and Italy's finest chefs – Paul Gayler, Adriano Cavagnini, Danilo Cortelli, Davide Degiovanni, Francesco Dibenedetto, Fabio Pisani, Frances Atkins, and Chris and Jeff Galvin – all of this year's finalists have been offered stages at top-end restaurants. We are so pleased to be part of this and look forward to opening more doors for young chefs. Applications for next year's competition will be opening 1st April, 2020."



<http://www.youngrisottochef.com/>

The runners up were given fantastic work experience opportunities:

2nd place: Marco Lorigiola – will work with Danilo Cortellini at The Ita-

lian Embassy

3rd place: Keira Harnett was offered a stage at Bibendum with Francesco Dibenedetto

La Redazione

## The winning risottorecipe: Celeriac Risotto, with Chestnut & Trumpet and Mushrooms



### RECIPE INGREDIENTS:

Ingredients for 2 portions:

150g Riso Gallo Arborio rice

300g celeriac

250 ml milk

50g shallots

150g butter

50g celery

50g trumpet mushrooms

100 ml white wine

60g Aged parmesan

2g Barolo vinegar

60 ml olive oil

70g fresh chestnut

4g thyme

Salt, white pepper

### RECIPE METHOD:

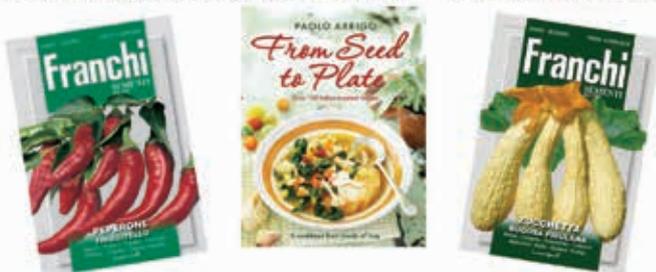
1. Peel the celeriac, place the skins in the milk and bring to the boil, remove from the stove and allow to cool down.
2. Chop half of the celeriac and sweat down in butter until soft.
3. Strain the celeriac infused milk through a chinois and reserve.
4. Blend the sweated down celeriac, slowly adding the infused milk. Blend until a smooth puree consistency is achieved, pass through a chinois.
5. For the celeriac stock, caramelize the celeriac in a pan, add 400 ml of water, 6 white pepper and thyme. Bring to the boil and simmer for 30 min. Then strain the stock through a chinois.
6. Toast then peel the chestnuts, chop half, and thinly slice the rest on a mandolin.
7. Finely chop shallot, sweat in olive oil until soft. Then add and toast the risotto rice, add white wine. Reduce completely, slowly add stock a little at a time, just enough to cover the rice. Cook for 17 minutes until the risotto is al dente, add grated parmesan, chopped chestnuts and celeriac pure.
8. Season with salt, fresh ground white pepper and Barolo vinegar.
9. Prep the trumpet mushrooms
10. Fry the trumpets in butter quickly, add little bit of stock, season with salt and cook in emulsion as will be soft.
11. Peel celery, make thin slices, put into the ice water. Then put into a bowl, season with olive oil, lemon juice and salt
12. Serve on a deep plate, with trumpet mushrooms, celery and olive oil on top, garnish with celery leaf and chestnut slice.

## 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](mailto:grow@italianingredients.com) - web: [seedsofitaly.com](http://seedsofitaly.com)



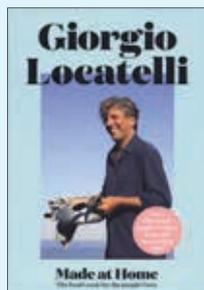
800+ Italian Seeds/Deli Provisions/Cookshop/Preserving/Gifts  
Open to the public or call for a catalogue.

Franchi Sements. Seed producers. Est. 1783, Bergamo

# tutti a tavola ...

con *Giorgio Locatelli*

Dal suo ultimo libro "Made At Home"



## Pappardelle with hare, red wine and chocolate ragù



The first trigger for this recipe was the typical northern Italian way of braising hare (lepre) in salmi.

Put a hare into a wine marinade, with onions and celery, juniper berries and rosemary, which would soften out the flavour of the strong tasting meat, as well as tenderise it. Then the important thing is to let the hare cook very slowly. Then, adding some of the cacao into the sauce and some over the hare at the last minute. As some of the cacao fell on to the hot serving plates, there was an explosion of chocolate aroma that you breathed in before you even tasted the pasta, to which the cacao added richness rather than flavour, and I thought it worked beautifully. Ask your butcher to cut the hare for you, following the joints and taking care not to smash the bones, in case they splinter.

### Serves 6

hare 1, cut into 12 pieces  
plain flour 50g  
sea salt and freshly ground black pepper  
olive oil 2 tablespoons  
onion 1, chopped  
carrot 1, chopped  
celery 1 stalk, chopped  
juniper berries 4, crushed to a paste  
bay leaf 1  
fresh rosemary 1 sprig  
good chicken stock 1 litre  
Chianti or other full-bodied wine 1 bottle  
90-100 per cent cacao 10g, grated  
fresh pappardelle 600-800g  
butter a little

### For the marinade:

full-bodied red wine 1 bottle  
carrot 1, roughly chopped  
onion 1, roughly chopped  
celery 1 stalk, roughly chopped  
black peppercorns 1 teaspoon, lightly crushed  
juniper berries 1 teaspoon, lightly crushed  
fresh rosemary 2 sprigs  
bay leaf 1  
garlic 1 clove

**1** Put the hare into a bowl. **2** Mix together all the ingredients for the marinade and pour over the meat. **3** Leave in the fridge for 24 hours. **4** When you are ready to cook, remove the hare from the marinade and keep the meat to one side. **5** Bring the marinade to the boil in a pan, then take off the heat and pass through a fine sieve into a bowl. **6** Have the flour ready in a shallow bowl. **7** Pat the pieces of hare dry and season them, then dust in the flour. **8** Heat the olive oil in a large pan, add the hare and colour on all sides, taking care not to burn the flour, then lift out and keep to one side. **9** Put the chopped vegetables and juniper berry paste into the pan and cook gently until soft. **10** Pour in the Chianti and bubble up to evaporate the alcohol and reduce the liquid by half. **11** Put back the hare and add the reserved marinade and enough chicken stock to cover. **12** Add the bay leaf and rosemary. **13** Bring to the boil, then turn down the heat, stir in half the cacao and simmer for 2 hours. **14** Take out the hare and strip the meat from the bones. Keep to one side. **15** Reduce the cooking liquid to a sauce consistency, then return the hare meat to the pan. **16** Cook the pappardelle in plenty of boiling salted water for about 3-4 minutes (if using dried pasta check the timing on the packet). **17** Drain, reserving the cooking water, and toss through the hare ragù, adding a touch of butter if you like, plus a little of the water to loosen. **18** Finish with the rest of the grated cacao.



## SOUTHERN ITALIAN COOKING

by *Francesco Mazzei*



## INSALATA DI BACCALÀ SALT COD SALAD

The inspiration for this recipe comes from a dish we often serve at Christmas as part of the main course. The festive version is quite rustic and hearty – pan-fried fish stirred into a rich stew of oily peppers and chunks of potato. This is my lighter, more elegant interpretation, which nods to the original but doesn't have its heaviness. As for my cod marinated in liquorice – the cod is only very lightly cured in the salt.

### SERVES 4

1 litre water  
150g sea salt  
1 bay leaf  
5 white peppercorns  
3 juniper berries  
500g black cod loin or good-quality cod loin  
1 tbsp lemon juice  
70ml extra virgin olive oil, plus a little extra for frying  
1 tbsp white wine vinegar  
1 tsp clear honey  
50g pitted black olives  
500g small new potatoes  
1 red chilli  
80g spring onions  
1 thyme sprig  
sea salt and freshly ground black pepper

### PREPARATION

Put the water, salt, bay leaf, peppercorns and juniper berries in a large casserole and bring to the boil. As soon as it starts to boil, take off the heat and leave to cool completely.

When the water is cold, submerge the cod fillet and leave to marinate at room temperature for about 4 hours.

Preheat the oven to 200.C /fan 180.C /gas 6. Whisk the lemon juice, oil, vinegar, honey and some salt and pepper in a bowl, until creamy.

Put the olives into a small baking tray and the pota-

toes into a roasting tin. Bake the olives for 20 minutes, then remove and leave to cool.

Bake the potatoes for about 30 minutes, until soft (it depends how big they are). Remove from the tin and leave to cool at room temperature, then peel and crush them by hand into pieces the size of an almond. Cut the chilli in half, take out the seeds and cut into very thin strips.

Put in iced water for 10 minutes. Slice the white part of the onion and set aside, then cut the green stems into very thin strips and place in the iced water.

When the cod has had its marinating time, preheat the oven to 200.C /fan 180.C /gas 6.

Drain the cod and dry it on kitchen paper. Heat a large non-stick frying pan with a few drops of olive oil and the thyme over a high heat, and fry the cod fillet for 1 minute on each side, until golden. Transfer to a piece of baking paper, fold the paper over the top and finish the cooking in the oven for 6 minutes. Allow to cool a little then flake the flesh. Lay the cod flakes in a serving dish then scatter

over the potatoes, olives and onion slices. Pour over the dressing and garnish with the drained chilli curls and green onion strips



## La Cucina Siciliana

di *Enzo Oliveri*

[info@thesicilianchef.co.uk](mailto:info@thesicilianchef.co.uk)



## Involtini di spaghetti e melanzane

It is a very intriguing first dish of the traditional sicilian cuisine, prepared mostly on Sundays and Festivities during the summer. It is very loved by everybody, in particular by children and vegetarians

### INGREDIENTS for 4 people

|                    |                        |
|--------------------|------------------------|
| 150 g of spaghetti | 1 clove of garlic      |
| 1 kg of tomatoes   | Oil for frying         |
| 3 round eggplants  | Extra virgin olive oil |
| Basil              | Ricotta salata         |
| 1 clove of garlic  | Salt                   |

### PREPARATION

Prepare the fresh tomato sauce: blanch the tomatoes and pass quickly, add to the fire with garlic until thickened and add at the end a little olive oil and basil. Clean and wash the aubergines. Cut into slices not too thin, add salt on one side, let them rest to drain the water. Fry in vegetable oil and then put them to dry well on paper towel While the eggplant fries, drop spaghetti in boiling water. Drain the spaghetti sauce and toss well in the sauce then let them cool. Roll them with the help of a spoon and a fork and place them on a slice of eggplant. Fill a pan of rolls suitable with the bottom covered with sauce, sprinkle with plenty of ricotta cheese and bake for 10 minutes at 160 ° to heat the preparation and soften the ricotta.

# 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](mailto:ambasciata.londra.esteri.it)  
[www.ambolondra.esteri.it](http://www.ambolondra.esteri.it)

## ADDETTANZA MILITARE A LONDRA

7/10 Hobart Pace, London SW1W 0HH  
T: 020 7259 4500 - F: 020 7259 4511  
[segr\\_dif@difitalia.co.uk](mailto:segr_dif@difitalia.co.uk)

## AMBASCIATA ITALIANA A DUBLINO

63-65 Northumberland Road Dublin 4  
T: +353 1 6601744 - F: +353 1 6682759  
[ambasciata.dublino@esteri.it](mailto:ambasciata.dublino@esteri.it)  
[consolare.ambdublino@esteri.it](mailto:consolare.ambdublino@esteri.it)  
[www.ambodublino.esteri.it](http://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](mailto:consolato.londra@esteri.it)  
[www.conslondra.esteri.it](http://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](mailto:consolato.edimburgo@esteri.it)  
[www.consedimburgo.esteri.it](http://www.consedimburgo.esteri.it)

## RETE CONSOLARE CIRCOSCRIZIONE DI LONDRA

### ASHFORD AGENZIA CONSOLARE

È in corso la ricerca di un nuovo titolare

### BEDFORD CONSOLATO ONORARIO

Sig. Gaetano Moliterno  
Ufficio 69 - Union Street  
Bedford MK40 2SE  
T: 01234-356647  
(Solo durante le ore di Ufficio)  
Passaporti  
(Solo su appuntamento)  
69 Union Street, Bedford MK40 2SE  
[passports@honconsulofitalybedford.co.uk](mailto:passports@honconsulofitalybedford.co.uk)  
Notarile

11 Lurke Street - Bedford MK40 3HZ  
2° venerdì di ogni mese  
Lunedì, mercoledì e Venerdì: 10:00 - 13:00  
(Solo su appuntamento)  
[notarile@honconsulofitalybedford.co.uk](mailto:notarile@honconsulofitalybedford.co.uk)

### BIRMINGHAM

#### VICE CONSOLATO ONORARIO

Dott.ssa Ilaria Di Gioia  
Birmingham Science Park Aston  
Holt Court South Jennens Rd  
Birmingham B7 4EJ  
Tel: 0121 250 3565  
(Solo durante le ore di Ufficio)  
[info@viceconsolato.co.uk](mailto:info@viceconsolato.co.uk)  
[www.vicensolato.co.uk](http://www.vicensolato.co.uk)

#### BRISTOL AGENZIA CONSOLARE

Dott. Luigi LINO  
8 London Road , Warmley BS30 5JF  
Cell: 07817721965  
[andrealino1974@gmail.com](mailto:andrealino1974@gmail.com)  
Martedì e Mercoledì 9.00 - 12.00  
Sabato 9.00 - 12.00  
(Solo su appuntamento)  
Per l'invio di documenti tramite  
posta si prega di spedire a:  
137 Purlewent drive, Bath BA1 4BE

### CARDIFF

#### VICE CONSOLATO ONORARIO

Sig. Antonino Contino  
58 Kings Road, Canton  
Cardiff CF11 9DD  
Tel/fax: 029-20341757

#### CHESHUNT AGENZIA CONSOLARE

Sig. Carmelo Nicastro  
Borough Offices  
Bishop's College - Room 15  
Churchgate, Cheshunt  
Herts EN8 9XB  
Tel/Fax: 01992 - 620866

### GIBILTERRA

#### CONSOLATO ONORARIO

Sig. Patrick H. Canessa  
PO Box 437, 3 Irish Place, Gibraltar  
T: 00350-200 47096  
F: 00350-200 45591  
[italy@gibraltar.gi](mailto:italy@gibraltar.gi)

#### GUERNSEY AGENZIA CONSOLARE

È in corso la ricerca di un nuovo titolare

#### JERSEY AGENZIA CONSOLARE

Sig.ra Serafina Venticinque  
1A Douro Terrace, Le Mont Pinel  
St Helier Jersey CI JE2 4RS  
Cell: 07797-888273  
[svitalconsuljy@gmail.com](mailto:svitalconsuljy@gmail.com)

### LIVERPOOL

#### CONSOLATO ONORARIO

Avv. Marco BOLDINI  
Oriol Chambers -14, Water Street  
Liverpool L2 8TD  
Tel.: 0151 3051060  
(Solo su appuntamento)  
[info@consolatoliverpool.com](mailto:info@consolatoliverpool.com)  
<http://consolatoliverpool.com/>

### MANCHESTER

#### CONSOLATO ONORARIO

Cav. Giuseppe TERMINI  
Suit 101, City View House, 5 Union St.  
Manchester M12 4JD  
Cell: 07467 277463  
(Solo durante le ore di Ufficio)  
Martedì, Mercoledì e Giovedì:  
09.30- 15.30 (Solo su appuntamento)  
[info@consolatomanchester.com](mailto:info@consolatomanchester.com)  
[www.consolatomanchester.com](http://www.consolatomanchester.com)

#### NEWCASTLE UPON TYNE

#### AGENZIA CONSOLARE

Sig. Roberto Ferasin  
7 Martindale Walk, Killingworth  
Newcastle upon Tyne NE12 6QT  
Cell: 07508 408047  
[robertoferasinnewcastle@outlook.com](mailto:robertoferasinnewcastle@outlook.com)

### NOTTINGHAM

#### VICE CONSOLATO ONORARIO

Dott.ssa. Valeria Passetto Riba  
Lace Market House  
54-56 High Pavement, Lace Market  
Nottingham NG1 1HW  
[info@consolatonottingham.org](mailto:info@consolatonottingham.org)

### PETERBOROUGH

#### AGENZIA CONSOLARE

Sig.ra Carmela Coccozza  
The Fleet, High Street,  
Fletton, Peterborough PE2 8DL  
T: 01733-560218 - F: 01733-893550  
Cell: 07552 913229  
[carmel63@hotmail.co.uk](mailto:carmel63@hotmail.co.uk)

#### WATFORD AGENZIA CONSOLARE

Sig. Luciano Rapa  
11, St. James Rd, Watford  
Herts WD1 8DZ  
Tel/Fax: 01923 819644  
INAS: 020 7834 2157  
[lrappa@inasitalianwelfare.co.uk](mailto:lrappa@inasitalianwelfare.co.uk)

#### WOKING AGENZIA CONSOLARE

Cav. Aldino Albertelli  
14, Oriental Road, Woking

Surrey GU22 7AW

T: 01483 760749

#### UFFICI CONSOLARI DIPENDENTI CONSOLATO ONORARIO D'ITALIA GLASGOW

Responsabile: Leandro FRANCHI  
24 St. Enoch Square, G1 4DB  
T: 0141 227 8051 - F: 0141 204 1199  
[italianconsulateglasgow@gmail.com](mailto:italianconsulateglasgow@gmail.com)

#### CONSOLATO ONORARIO D'ITALIA BELFAST

Responsabile: Olimpio D'Agostino  
42 Glenholm Drive, BT8 6LW  
T: 02890 709415 - T: 02890 333719  
[leo@dagostino42.fsnet.co.uk](mailto:leo@dagostino42.fsnet.co.uk)

#### AGENZIA CONSOLARE ONORARIA D'ITALIA, GREENOCK

Responsabile: Elisa Mazzoni Lamb  
4 Brougham Street, PA16 8AA  
T: 01475 892131 - F: 01475 720713  
[elisalamb@gmail.com](mailto:elisalamb@gmail.com)

#### COMITATO DEGLI ITALIANI ALL'ESTERO (COMITES)

20, Brixton Road, London SW9 6BU  
Tel: Non definito

[info@comiteslondra.info](mailto:info@comiteslondra.info)  
[www.comiteslondra.info](http://www.comiteslondra.info)  
20 Dale Street, 4th floor  
Manchester M1 1EZ  
Tel/Fax: 0161 236 9261  
[comitesmanchester@yahoo.co.uk](mailto: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](mailto:icilondon@esteri.it)  
[www.icilondon.esteri.it](http://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](mailto:iicedimburgo@esteri.it)  
[www.iicedimburgo.esteri.it](http://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](mailto:edu.londra@esteri.it)  
[www.conslondra.esteri.it](http://www.conslondra.esteri.it)

#### EDUCATION DEPARTMENT EDINBURGH

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

#### CORSI DI LINGUA E CULTURA ITALIANA 2018-2019 LONDRA

154 Holland Park Avenue  
London W11 4UH  
T: +447544 976 601  
[enquiries@scuolaitalianalondra.org](mailto:enquiries@scuolaitalianalondra.org)

#### LA SCUOLA ITALIANA A LONDRA

154 Holland Park Avenue  
London W11 4UH  
T: 020 7603 5353  
[info@scuolaitalianalondra.org](mailto:info@scuolaitalianalondra.org)  
[www.scuolaitalianalondra.org](http://www.scuolaitalianalondra.org)

#### COM.A.C.I.S.S.

32A, Melville Street  
Edinburgh EH3 7HW  
T: 0131 226 3169  
[comaciss@aol.com](mailto:comaciss@aol.com)

#### 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](mailto:info@italchamind.org)  
[www.italchamind.org](http://www.italchamind.org)

#### ITALIAN TRADE AGENCY

Sackville House, 40 Piccadilly, Mayfair  
London SW1J 0DR  
T: 020 7292 3910  
[londra@ice.it](mailto:londra@ice.it) - [www.ice.it](http://www.ice.it)

### ALITALIA

4th Floor, Falcon House,  
115 - 123 Staines Road,  
Hounslow, Middlesex TW3 3LL  
Reservations: 03335 665544  
[www.alitalia.com](http://www.alitalia.com)

### BANCHE

#### BANCA DITALIA LONDRA

2 Royal Exchange Buildings  
London EC3V 3DG  
T: 020 7606 42  
[www.bancaditalia.it](http://www.bancaditalia.it)

#### INTESA SANPAOLO

90 Queen Street, London EC4N 1SA  
020 7651 3000  
[www.intesasanpaolo](http://www.intesasanpaolo)

#### UNICREDIT GROUP

Moor House, 120 London Wall  
London EC2Y 5ET  
T: 020 7826 100 - F: 020 7826 1210  
[www.unicreditgroup.eu](http://www.unicreditgroup.eu)

#### MEDIO BANCA

33 Grosvenor Place  
London SW1X &HY  
T: 0203 0369 500 - F: 0203 0369 555  
[info@mediobanca.co.uk](mailto:info@mediobanca.co.uk)  
[www.mediobanca.it](http://www.mediobanca.it)

#### ENIT / ITALIAN GOVERNMENT TOURIST BOARD

1 Princes Street, London W1B 2AY  
T: 020 7408 1254 - F: 020 7399 3567  
[italy@italiantouristboard.co.uk](mailto:italy@italiantouristboard.co.uk)  
[www.enit.it](http://www.enit.it)

### PATRONATI

#### PATRONATO A.C.L.I.

Associazioni Cristiane  
Lavoratori Italiani  
134, Clerkenwell Road  
London EC1R 5DL  
T: 020 7278 0083/4 - F: 020 7278 2727  
[londra@patronato.acli.it](mailto:londra@patronato.acli.it)

#### PATRONATO INAS-CISL

Istituto Nazionale  
di Previdenza Sociale  
248 Vauxhall Bridge Road  
London SW1V 1JZ  
T: 020 7834 2157 - F: 020 7630 0169  
[mail@inasitalianwelfare.co.uk](mailto:mail@inasitalianwelfare.co.uk)

#### PATRONATO INCA-CGIL

Istituto Nazionale  
Confederale di Assistenza  
124 Canonbury Road, London N1 2UT  
T: 020 7359 3701 - F: 020 7354 4471  
[inca.cgil@btconnect.com](mailto:inca.cgil@btconnect.com)

#### PATRONATO ITAL-UIL (UIM)

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

#### MISSIONI CATTOLICHE ITALIANE

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

#### PADRI PALOTTINI

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

### PADRI SCALABRINIANI

20, Brixton Road, London SW9 6BU  
T: 020 7735 8235 - F: 020 7793 0385  
Villa Scalabrini  
Green Street, Shenley, Herts WD7 9BB  
T: 020 8207 5713 - F: 020 8381 5570

### 14 Oriental Rd, Woking

Surrey GU22 7AW  
T: 01483 760749

10 Woburn Road, Bedford MK40 1EG  
T: 01234 359 515 - F: 01234 340 626

### BRADFORD

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

### AVVOCATI

#### PINI FRANCO LLP,

22 /24 Ely Place, London EC1N 6TE  
T: 020- 7566 3140 - F: 020- 7566 3144  
[dpini@pinifranco.com](mailto:dpini@pinifranco.com)  
[rfranco@pinifranco.com](mailto:rfranco@pinifranco.com)  
[www.pinifranco.com](http://www.pinifranco.com)

#### BELLUZZO & PARTNERS LLP

38 Craven Street  
London WC2N 5NG  
[www.belluzzo.net](http://www.belluzzo.net)  
T: 020-7004 2660 - F: 020-7004 2661  
[alessandro.belluzzo@belluzzo.net](mailto:alessandro.belluzzo@belluzzo.net)

#### STUDIO LEGALE INTERNAZIONALE GAGLIONE

Hamilton House, 1 Temple Avenue  
London EC4Y 0HA  
T: 020-7489 2014 - F: 020-7489 2001  
[alessandro@gaglione.it](mailto:alessandro@gaglione.it)  
[www.gaglione.it](http://www.gaglione.it)

### NOTAI

#### SLIG NOTARIES

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

### DOTTORI

#### MEDICO FIDUCIARIO DEL CONSOLATO G.P. (N.H.S.)

D.ssa Orietta EMILIANI  
32 Eardley Crescent. London SW5 9JZ  
T: 020 7373 0140 - F: 020 7244 6617  
Mobile: 07531-728424

### AEROPORTI

HEATHROW - GREATER LONDON TW6  
T: 0844 335 1801

GATWICK - WEST SUSSEX RH6 ONP  
T: 0844 892 0322  
LONDON CITY

Hartmann Road, London E16 2PX  
T: 020 7646 0000  
STANSTED AIRPORT

Enterprise House, Basingbourn Rd,  
Stansted, Essex CM24 1QW  
T: 0844 335 1803

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

BIRMINGHAM B26 3QJ  
0871 222 0072  
CARDIFF

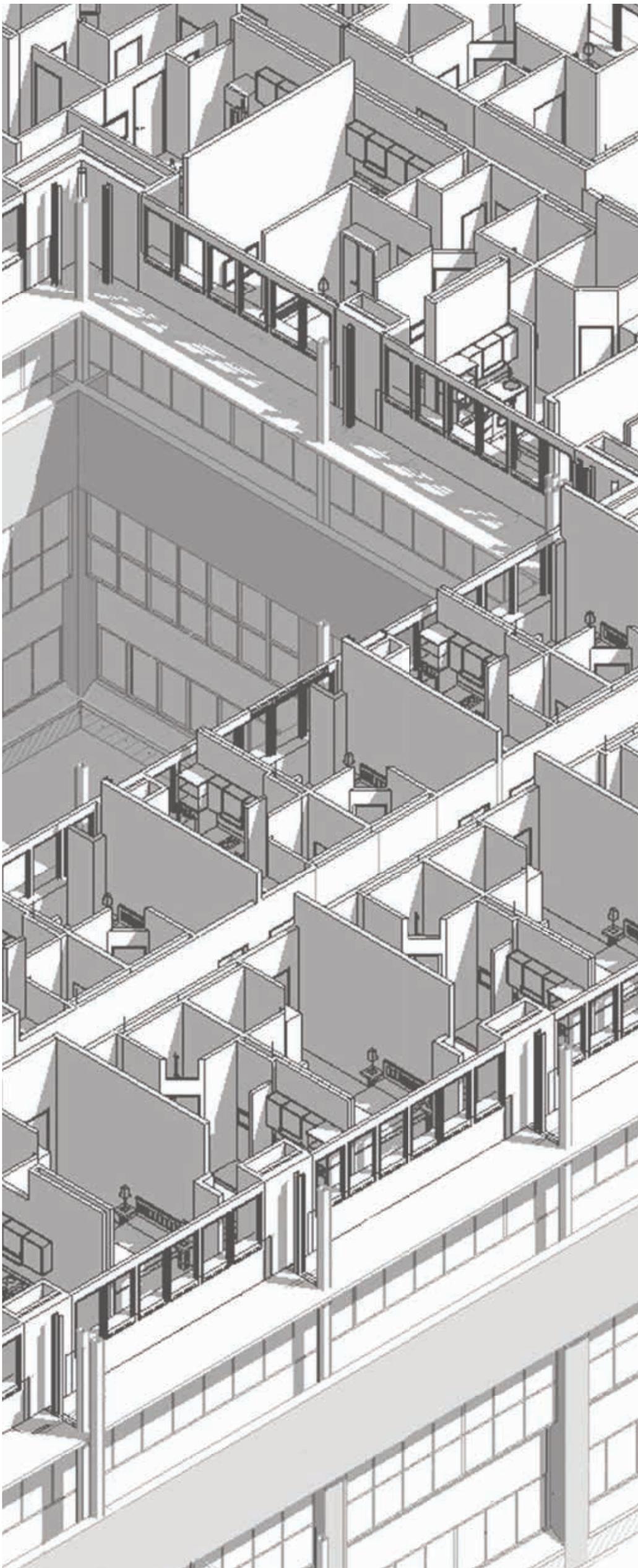
Vale of Glamorgan CF62 3BD  
T: 01446 711111

EDINBURGH EH12 9DN  
T: 0844 448 8833

DUBLIN IRELAND - T: +353 1 814 1111



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



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

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

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

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

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

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

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

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

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





# LET BEAUTY DRIVE YOU

## DISCOVER THE NEW ALFA ROMEO **STELVIO**

Featuring the latest technology in safety and infotainment, including Advanced Driver Assistance Systems with Traffic Sign Recognition Assist and Active Blind Spot Assist, an 8.8" multitouch display and wireless charger.



FORWARD COLLISION WARNING WITH AEB



TRAFFIC SIGN RECOGNITION



LANE KEEPING ASSIST



ACTIVE BLIND SPOT ASSIST

**MOTOR VILLAGE** 105 WIGMORE STREET, LONDON W1U 1QY  
TEL: 0207 399 6650 [MOTORVILLAGEUK.COM](http://MOTORVILLAGEUK.COM)

*Motor Village*  
A FIAT CHRYSLER AUTOMOBILES COMPANY **MARYLEBONE**

Official fuel consumption figures for the Alfa Romeo Stelvio range excluding Quadrifoglio mpg (l/100km) combined: 44.1 (6.4) to 28.8 (9.8). CO<sub>2</sub> emissions: 160 – 146 g/km. Fuel consumption figures determined on the basis of the new WLTP test procedure as per Regulation (EU) 2017/1347. CO<sub>2</sub> figures, based on the outgoing test cycle (NEDC), will be used to calculate vehicle tax on first registration. Only compare fuel consumption and CO<sub>2</sub> 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 the accessories fitted (post-registration), variations in weather, driving styles and vehicle load.

*La meccanica delle emozioni*

