



La Notizia LONDRA

CULTURA - SPETTACOLO - ECONOMIA - POLITICA - SPORT - INFORMAZIONE

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

smlanotizialondra@gmail.com - www.smphotoneagency.com

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



www.greennetworkenergy.co.uk

VIRUS: MATTARELLA RINGRAZIA GLI ITALIANI ALL'ESTERO

PER PARTECIPAZIONE A SOFFERENZE NELLA PENISOLA

Presidente della Repubblica
Sergio Mattarella

Il Presidente della Repubblica Sergio Mattarella ha rivolto un "pensiero pieno di affetto" a tutti gli italiani residenti all'estero, li ha ringraziati per la "partecipazione" alle "sofferenze vissute nel nostro Paese per il coronavirus" e li ha spronati ad avere fiducia nel futuro.

"So - ha sottolineato il capo dello

stato in un videomessaggio trasmesso tramite Rai Italia - con quanta partecipazione avete seguito le sofferenze vissute, nel nostro Paese, per il coronavirus. Lo avete fatto da lontano, per la distanza fisica che ci separa; eppure del tutto vicini nella coscienza che ci unisce".

Per Mattarella si è trattato di "una conferma, se ve ne fosse stato bisogno, del sentimento intenso che raccoglie le comunità italiane e di origine italiana diffuse nel mondo. Un sentimento di unità e di solidarietà per il quale vi esprimo riconoscenza. E' stata una prova che ha posto in evidenza valori di civismo e di dedizione alle persone in difficoltà. Valori che rappresentano base importante della nostra società, e alimentano la vita delle nostre istituzioni democratiche".

"Nei tanti borghi e città d'Italia questa stagione - ha affermato - è stata accompagnata da lutti e patimenti, cui si è aggiunto il dolore di non poter celebrare i funerali, dei defunti: emergenza ora, fortunatamente, superata. Adesso l'impegno è rivolto alla ricostruzione di un tessuto, capace di affrontare i rischi che si manifestano e di rilanciare la fiducia nel futuro. Il virus ha superato frontiere e distanze continentali. Ha messo in discussione

percorsi e modi di vita consolidati. Questi mesi di pandemia, per molti dei connazionali all'estero, hanno aggiunto alla preoccupazione per la salute il disagio e il rammarico di non poter raggiungere i propri cari in Italia, anche a seguito delle restrizioni nei collegamenti aerei".

"La lontananza - queste ancora le parole del Presidente della Repubblica - pesa sulle nostre comunità all'estero e tutte le istituzioni della Repubblica sono impegnate ad alleviare queste difficoltà; per la sua parte la rete consolare e delle ambasciate è volta a rafforzare l'attenzione e ad ascoltare e corrispondere alle loro esigenze. La collaborazione e il coordinamento, della comunità internazionale nel contrastare, il virus - un avversario comune e ancora largamente sconosciuto - sta riconducendo, gradualmente, alla normalità anche dei collegamenti e alle conseguenti aperture. Del resto, soltanto la conoscenza condivisa e una efficace azione corale a difesa della salute da parte di tutti i Paesi può permettere di sconfiggere la malattia. Prima della pausa - prodotta dal mese di agosto - desidero farvi giungere il sentimento, più forte, di vicinanza, della Repubblica, a tutti voi".

la Redazione



Domenico e Concetta Scolaro

Bella storia di pandemia a lieto fine per un'anziana coppia di italiani residenti a Londra: ricoverati in terapia intensiva al Barnet Hospital con i preoccupanti sintomi del Covid-19 sono guariti dopo essere stati messi uno

accanto all'altro potendo così farsi reciprocamente forza.

Concetta Scolaro, 73 anni, è stata la prima a finire all'ospedale in ambulanza il 22 giugno scorso con 39 e mezzo di febbre, difficoltà respiratorie, il vol-

Assieme sconfiggono il virus

Lieta fine per coniugi italiani a Londra

to terreo e un principio di delirio. Nove giorni dopo è stata la volta di suo marito, Domenico, di sei anni più vecchio.

"Ho pensato - ha raccontato Concetta ai media britannici - che sarei morta. Ho pensato che non avrei più rivisto mio marito, i miei figli e i miei cinque nipoti... Ad un certo punto un'infermiera mi ha svegliato dicendomi che doveva dirmi qualcosa su mio marito e ho temuto il peggio. Invece ho saputo che aveva il virus, che era stato ricoverato la sera prima e che lo sistemavano in un letto vicino al mio".

"Ho pianto ma è stato per me un incredibile motivo di conforto essere assieme e poterlo vedere. Mi ha dato forza", ha confessato la donna.

A quanto ha raccontato la loro figlia Sabrina è stato Domenico a pregare in modo appassionato di poter stare accanto alla moglie. Lo staff di terapia intensiva ha acconsentito, nella convinzione che potevano così sostenersi l'uno con l'altro e meglio lottare contro il coronavirus, e si è trattato di una strategia risultata vincente.

Domenico e Concetta abitano a Cockfosters e hanno in effetti vissuto sempre uno vicino all'altro da quando si sono sposati la bellezza di 57 anni fa, nel 1963, dopo essersi conosciuti l'anno prima ad un ballo in un club italiano nella metropoli britannica.

Sabrina ha avuto soltanto parole di encomio per il personale dell'NHS che

ha curato i suoi genitori. Ha detto che l'ambulanza per sua mamma è prontamente arrivata venti minuti dopo la chiamata e che all'ospedale tutti sono stati gentili e disponibili.

La mamma le ha fatto eco dicendo: "Sono stati degli angeli, si sono presi cura di me molto bene. Ricordo in particolare un'infermiera di nome Rachel che mi accarezzava anche i capelli".

Attaccati ai ventilatori, gli anziani coniugi - che hanno lavorato una vita nel settore della ristorazione - si sono rimessi poco a poco: Concetta è ritornata a casa l'8 luglio e Domenico il giorno dopo. Quando si riprenderanno a pieno contano di fare un viaggio in Italia.

La Redazione

PARLAMENTARI: NE BASTANO 600?

REFERENDUM IL 20 E 21 SETTEMBRE

Gli italiani, dentro e fuori dei patrii confini, sono chiamati alle urne il 20 e 21 settembre per il referendum sul taglio dei parlamentari (da 945 a 600) e, puntuale, si è di nuovo infiammato il dibattito su disservizi, abusi e frodi connessi con il voto per posta all'estero e su che cosa si deve fare per porvi rimedio.

Sull'esito del referendum non sembrano esserci dubbi (passerà alla grande il sì al taglio) e, se di dubbi ce ne fossero stati, sono stati del tutto dissipati dall'incredibile "scandalo" scoppiato il 9 agosto scorso quando si è saputo che cinque parlamentari hanno chiesto i sussidi per la pandemia riservati ai lavoratori autonomi (seicento

euro al mese) malgrado abbiano uno stipendio mensile di oltre tredicimila euro senza contare i tanti altri "fringe benefit".

All'estero qualche partito e qualche politico ha invitato gli elettori a votare no al taglio perché i parlamentari eletti dagli expats scenderebbero troppo, da 18 a 12, ma l'argomento non sembra abbia avuto molta presa.

Tra l'altro il referendum - inizialmente in calendario per lo scorso 29 marzo e poi rimandato per colpa del coronavirus - è stato confermato per il 20 e 21 settembre sebbene a fine luglio Michele Schiavone, segretario genera-

Segue a pag.4

UN NUOVO, SCINTILLANTE PONTE PER GENOVA

COSTRUITO IN TEMPI RECORD A pag. 9

TROPPI ANZIANI SENZA SETTLED STATUS

ALLARME DEL COMITES A pag. 3

GRAZIE MILLE, BREXIT!

Hai salvato l'Italia

A pag. 4

CRESCERE LA VOGLIA DI ITALIANO NEL REGNO UNITO IN AUMENTO I CORSI

CONSOLATO DI MANCHESTER: QUANDO RIAPRE? DURO SCONTRO TRA MERLO E BILLI



L'italiano è sempre più amato nel Regno Unito. Lo afferma un'analisi dell'Ufficio Scolastico del Consolato Generale di Londra: numeri alla mano, la domanda di "italiano" nelle scuole britanniche sta crescendo e nuovi corsi saranno istituiti all'inizio del prossimo anno scolastico ad Oxford, nell'area di Colchester e Croydon.

Allo stato attuale sono ben 804 i corsi nella nostra lingua che coinvolgono circa 19.000 studenti. Tutto ciò è reso possibile dai 73 docenti

d'italiano - inviati da Roma o residenti nel Regno Unito - che operano presso istituti scolastici o presso enti promotori (associazioni private che gestiscono e favoriscono la diffusione della nostra lingua). Ad esempio, nella capitale britannica è presente la "Scuola Italiana a Londra", che organizza corsi anche in Galles. A Manchester è attivo il "Centro Diffusione Lingua e Cultura Italiana" che si occupa del nord del Paese, mentre in Scozia la diffusione dell'italiano è affidata all'organizzazione non-profit "Il Girotondo".

Per rispondere a questa accresciuta voglia di "italiano", l'Ufficio scolastico del Consolato Generale di Londra ha lanciato un nuovo sito internet (<https://sites.google.com/view/italian-education/home>). La piattaforma, anche in lingua inglese, è strutturata in maniera tale da fornire informazioni ma anche scaricare materiale didattico per tutte le tipologie di studenti (da Year 1 fino a A-Level). Questi contenuti, realizzati dai docenti italiani, sono a disposizione di tutti (alunni, genitori, insegnanti). L'intento è quello di soddisfare le crescenti richieste dei connazionali e di avvicinare più persone allo studio della lingua e della cultura italiana. Nel sito è presente anche una newsletter (<https://sway.office.com/E1a8qdcX1AdTol1>) per tenersi aggiornati sui progetti e gli eventi dell'Ufficio Scolastico. Il primo numero, dal titolo "L'italiano al tempo del Covid", è una raccolta di testimonianze di dirigenti e docenti che, attraverso idee originali e didattiche a distanza, hanno provato a rispondere alla sfida dell'insegnamento durante la pandemia.

La riapertura del consolato di Manchester è stata il 31 luglio scorso al centro di un duro scontro in Parlamento tra il deputato leghista Simone Billi e il sottosegretario agli Esteri Riccardo Merlo.

Rispondendo ad un'interrogazione di Billi il sottosegretario ha assicurato che il Consolato di Manchester sarà riaperto "presto" ma il deputato leghista ha lamentato ritardi ingiustificati che a suo giudizio dimostrano il "disinteresse" del governo per gli italiani in UK.

"La Farnesina - ha indicato Merlo - ha avviato e sta ora finalizzando le procedure per la riapertura del Consolato a Manchester e si prevede che il Consolato possa presto fornire servizi al pubblico, nonostante il rallentamento che hanno subito, nei mesi scorsi, gli adempimenti amministrativi e tecnici necessari alla sua operatività, a causa della situazione legata all'emergenza sanitaria".

Dal punto di vista del personale, ha reso noto il sottosegretario, "è stato individuato il titolare della sede, il segretario di Legazione Matteo Corradini, attualmente in servizio a Pristina. È stato possibile assegnare un'unità di personale a Manchester (sui 4 posti



messi in pubblicità). Un'ulteriore unità di ruolo è stata individuata e potrebbe essere assegnata a breve. Per quanto riguarda il personale locale a contratto, è prevista la possibilità di assumere fino ad un massimo di 10 unità, inizialmente a tempo determinato. È in fase di definizione la scelta dell'immobile da prendere in locazione e nel quale insediare l'Ufficio".

"La data effettiva della piena operatività dell'Ufficio - ha precisato Merlo - dipenderà da una serie di fattori, tra cui vi è anche il trasferimento dei dati dell'anagrafe consolare dei residenti nella circoscrizione di competenza

del nuovo Consolato, che sarà possibile solo dopo lo svolgimento del referendum costituzionale indetto per settembre. Si tratta di una questione che seguo da vicino con particolare attenzione".

Le parole del sottosegretario non hanno però convinto Billi che si è detto perplesso: a suo dire si legge tra le righe che "si brancola ancora nel buio, molto personale deve essere ancora individuato, i pochi "individuati" - che significa individuati? - devono essere "assegnati" e la sede ancora non c'è, perché il governo della rivoluzione digitale aspetta il trasferimento dei dati dell'anagrafe per aprire il Consolato".

"La sinistra, oggi al governo con Conte - ha affermato il deputato leghista - dimostra ancora una volta di non avere a cuore la comunità italiana nel Regno Unito. Chiuse il Consolato a Manchester nel 2014 con Letta e Renzi ed oggi non lo riapre, nonostante la Brexit e il Covid-19 impongano una urgenza particolare. Noi della Lega continueremo a sollecitare il governo in ogni sede opportuna affinché riapra questo Consolato".

La Redazione

DECRETO RILANCIO NON DIMENTICA EXPATS

MA MOLTO RESTA DA FARE



Angela Schirò

Il governo italiano non si è dimenticato degli italiani all'estero quando a luglio ha varato "Il Decreto Rilancio" a sostegno dell'economia messa in ginocchio dalla pandemia: agli expats sono state estese le agevolazioni fiscali dell'E-cobonus per le seconde case, è stato eliminato il vincolo di un periodo minimo di residenza in Italia ai fini dell'acquisizione del diritto al Reddito di emergenza (REM), è stato deciso l'ulteriore finanziamento del Fondo per l'assistenza agli italiani all'estero in condizioni di indigenza, è stato approvato il sostegno economico a favore dei lavoratori frontalieri rimasti senza occupazione, sono state approntate azioni di promozione del "turismo di ritorno" degli emigrati italiani e si è proceduto a finanziamenti aggiuntivi a favore delle Camere di commercio italiane all'estero.

Queste "importanti" misure che riguardano la condizione degli italiani nel mondo sono state previste anche grazie alle iniziative politiche e parlamentari del PD e degli eletti all'estero", sottolinea in una nota Angela Schirò, deputata Pd eletta in Europa.

"Non è naturalmente un punto di arrivo, ma di ripartenza", indica la deputata Pd, "perché sono ancora diverse e importanti le battaglie a tutela delle nostre collettività da perseguire ed attua-

re. Ad iniziare dalla problematica dell'IMU che, nonostante i nostri caparbi tentativi, non è stata presa in esame da Parlamento e Governo".

"Sarà un nostro impegno prioritario - assicura - trovare il modo di sensibilizzare Stato e istituzioni italiani affinché l'ingiustizia subita con la Legge di Bilancio per il 2020 che ha eliminato l'esenzione per i nostri pensionati residenti all'estero, su richiesta degli organismi europei, sia emendata e sia ripristinato l'esonero dal pagamento della tassa immobiliare".

"Fuori dalle discussioni - lamenta Angela Schirò - è rimasto anche il tema dell'esenzione per i nostri connazionali del pagamento del canone RAI, per il quale avevo presentato uno specifico emendamento: imposizione da correggere visto che i nostri connazionali che vivono all'estero il canone televisivo già lo pagano nei Paesi di residenza. In materia fiscale rimangono irrisolte le anomalie e le contraddizioni della normativa italiana e delle convenzioni internazionali per cui molti contribuenti italiani residenti all'estero sono colpiti dalla doppia imposizione fiscale. In materia previdenziale ci battiamo da anni per una sanatoria degli indebiti pensionistici che riducono i già irrisori importi delle pensioni pagate all'estero quando si è chiamati a rimborsare somme già riscosse ma non dovute per gli errori dell'Inps. In materia di politiche del lavoro sarebbe auspicabile che questo Governo introducesse degli ammortizzatori sociali mirati al sostegno economico e occupazionale dei nostri giovani che rientrano in Italia ma non riescono a trovare un lavoro".

"Come si vede, - conclude Schirò - il cammino è ancora lungo e impegnativo e, per questo, il mio impegno non verrà certo a mancare per il prosieguo di questa legislatura".

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



AIRE: IL CONSOLATO AZZERA L'ARRETRATO PER LA PRIMA VOLTA IN UN DECENNIO

anni e destinata a crescere data la media di 115 iscrizioni AIRE giornaliere inviate dall'inizio dell'anno al Consolato Generale di Londra.

Da metà luglio quindi le iscrizioni AIRE vengono lavorate nell'arco di pochi giorni, come già avviene per le richieste di cambio di indirizzo. Questo risultato è stato conseguito grazie alle risorse del cd. Decreto Brexit e al supporto garantito dalla Farnesina.

Soddisfatto del lavoro della Sede il Console Generale Marco Villani che ha ribadito: "continueremo ad impegnarci per garantire sempre più servizi consolari in tempo reale: dopo i titoli

di studio, i cambi di indirizzo e le iscrizioni AIRE, ci concentreremo - superata la consultazione referendaria - al rafforzamento dell'Ufficio di Stato Civile e Passaporti, al fine di riassorbire la domanda in eccesso determinata dall'emergenza sanitaria".

Durante il picco della pandemia, il Consolato Generale non si è mai fermato ed è stato sempre a disposizione dei connazionali attraverso l'emissione di documenti d'emergenza e la Task Force Covid-19, la quale da inizio marzo ha assistito oltre 40 mila cittadini italiani.

Nei mesi più duri della pandemia (da aprile a giugno), sono stati consegna-

ti quasi 4 mila passaporti, il 18,6 % di tutti i passaporti emessi dalla rete diplomatico-consolare italiana nel mondo. In ambito medico è stata preziosissima e unanimemente apprezzata la collaborazione instaurata con due team di medici italiani ("Dottore London" e l'Italian Medical Society of Great Britain), i quali hanno fornito assistenza e prodotto delle FAQ mediche pubblicate sul sito del Consolato Generale.

Il 25 maggio, a due mesi esatti dall'interruzione dei servizi "non essenziali", l'Ufficio di Londra è stato il primo Consolato occidentale nel Regno Unito a riaprire al pubblico, procedendo con

la riconvocazione di coloro che si sono visti cancellare l'appuntamento causa Covid-19 (2750 per il solo settore Passaporti).

Sperando in un graduale ritorno alla normalità, a settembre riaprirà il Call Centre (fino ad ora le informazioni si potevano richiedere solo via email) e ad ottobre riprenderanno gli appuntamenti per i passaporti in scadenza.

"Un'ottima notizia arriva dal Consolato Generale d'Italia a Londra: si è di fatto realizzato l'azzeramento dell'arretrato nel settore AIRE", ha esultato dal canto suo Francesco Patamia, neo Segretario europeo del partito MAIE. A suo dire "la realizzazione dell'obiettivo è stata possibile grazie al sapiente utilizzo dei finanziamenti aggiuntivi del Decreto Brexit, messi a disposizione dal governo italiano; dunque, in particolare, grazie ai fondi concessi alla sede consolare di Londra attraverso i consueti canali, oltre che alla sperimentazione da remoto cui questa il Consolato Generale d'Italia a Londra ha subito aderito".

La Redazione

TROPPI ANZIANI SENZA SETTLED STATUS ALLARME DEL COMITES



Troppi italiani residenti in Uk e avanti con gli anni non hanno ancora fatto domanda per ottenere il Settled o il pre-Settled Status e cioè il permesso di soggiorno necessario per rimanere legalmente nel Regno Unito dopo la Brexit.

Secondo le stime del Console Generale di Londra Marco Villani, almeno il 10% degli italiani ultra sessantacinquenni iscritti all'AIRE, cioè circa 35000 residenti, mancano all'appello.

Il Com.IT.Es di Londra, che rappresenta gli italiani in Inghilterra e Galles, si è detto molto preoccupato della situazione e ha deciso di intervenire offrendo una serie di informazioni e di servizi con tre urgenti obiettivi di fondo:

- incoraggiare in particolare i degenti e gli anziani a presentare la domanda del permesso di soggiorno a tempo determinato (Pre-Settled) e indeterminato (Settled Status) nei tempi previsti dalla normativa locale e comunitaria;
- informare coloro che hanno già ottenuto il pre-Settled oppure il Settled Status, sugli adempimenti successivi in caso fosse necessaria la variazione dei dati personali;
- informare i cittadini italiani sulla loro nuova posizione post Brexit.

Per il Comites "è una grande preoccupazione il fatto che, leggendo le statistiche del Ministero degli Interni britannico, ci siano ancora molti italiani

residenti in questo Paese, specialmente i degenti e gli anziani ultra sessantacinquenni, che ancora non sono in possesso del permesso di soggiorno. Le domande per ottenere il permesso di soggiorno vengono fatte in massima parte attraverso un sistema online e quindi il richiedente deve essere in possesso ed avere una certa domestichezza con i mezzi di comunicazione moderni".

In collaborazione con il Consolato Generale di Londra, il Comites si propone di realizzare le seguenti attività.

1. individuazione delle zone dove maggiormente risiedono gli italiani ultra 65enni tramite una verifica con i dati AIRE del Consolato Generale;
2. attivazione di due gruppi di collaboratori che visiteranno queste località periferiche così individuate dove, in collaborazione anche con le associazioni operanti sul luogo, verranno organizzate degli sportelli Brexit, compatibilmente con le regole del Governo per il coronavirus, dove possono recarsi i connazionali che hanno difficoltà a fare le domande;
3. redazione di una lettera di sensi-

bilizzazione ed una locandina, da inviare ai presidenti delle associazioni, alle missioni cattoliche e alle case per anziani;

4. redazione di una lettera individuale da inviare agli ultra sessantacinquenni italiani, utilizzando i dati AIRE del Consolato Generale d'Italia di Londra.

5. organizzazione di spot pubblicitari da pubblicare sul nostro sito, sulla nostra pagina Facebook, sulla stampa italiana locale e su altri mezzi di comunicazione, con la finalità di sensibilizzare soprattutto i figli degli italiani ultra 65enni. Questi spot pubblicitari avranno una durata massima di circa 1-2 minuti dove verranno illustrati i punti principali del nuovo Settled Status.

6. Infineverrà aperto uno sportello di informazioni e l'indicazione a chi rivolgersi in caso particolari difficoltà.

Questo programma, da portare avanti fino al giugno 2021, ha dei costi che sono stati così quantificati e che dovrebbero essere coperti con un contributo aggiuntivo di 15.400 sterline: £2,500.00 per il reperimento di materiale informativo e realizzazione di video animazioni da parte di

programmatori con esperienza in materia; £1,500.00 rimborso tempo per assistenza sportello virtuale su pagina Facebook da parte di esperti del settore. Il costo per il tempo impiegato per rispondere alle chiamate sarà a carico del Comites.

£2,300.00 per spese di viaggio per gli operatori per raggiungere le sedi periferiche (sette persone per un costo medio di £25.00 a viaggio in otto località a cui vanno aggiunte £800.00 per eventuali parcelle agli esperti); £1,500.00 per invio di lettere e volantini nel mese di ottobre 2020, a 200 organizzazioni ed associazioni Italiane operanti nella circoscrizione consolare; £7,600.00 per invio lettere individuali e volantini a circa 10000 recapiti dove vivono italiani ultra sessantacinquenni.

A quanto riferisce il Comites a fine dello scorso giugno erano 363.600 gli italiani residenti in Uk che avevano fatto domanda per ottenere il Settled o il pre-Settled Status ma soltanto il 42% di essi ha ottenuto il Settled Status contro l'81% dei polacchi mentre il restante si è dovuto accontentare del pre-Settled Status e cioè di un permesso provvisorio.

LaR

Italian Food
Crafted, Imported & Delivered with Passion
Since 1966

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

Dairy Products

Premium Sausages

CARNEVALE
Established 1966
Prodotti di Qualità

Fresh Pasta

Cured Meats

www.carnevale.co.uk

BRANCHES

BEDFORD: 01234 607700	HUDDERSFIELD: 01484 514117
GLASGOW: 0141 882 7223	BRISTOL: 01179 374 380

REFERENDUM 20-21 SETTEMBRE 2020: NOTA DEL CONSOLATO GENERALE

Da inizio settembre circa 300 mila italiani residenti in Inghilterra e Galles hanno ricevuto via posta il materiale elettorale relativo al referendum confermativo popolare - originariamente indetto per il 29 marzo e poi sospeso - sul testo di legge costituzionale (articoli 56, 57 e 59) in materia di riduzione del numero dei parlamentari. Con questo voto si chiede agli elettori di confermare o meno tale riforma: votando SI l'elettore esprime la volontà di approvare la riforma costituzionale votata dal Parlamento, votando NO

l'elettore bocchia la riforma.

A partire dal 6 settembre gli elettori che non abbiano ricevuto il plico a casa possono richiederne un duplicato attraverso un formulario da inviare via email (londra.duplicato@esteri.it), che sarà pubblicato sul sito del Consolato Generale. Le schede votate (inserite in buste preaffrancate) dovranno pervenire tassativamente entro le ore 16 di martedì 15 settembre 2020.

NASCE IL PORTALE UNICO PER GLI EXPATS

Nasce il portale unico per gli italiani agli esteri, un sito dove gli expats potranno trovare tutte le informazioni che li riguardano, incominciando da quelle relative ai servizi offerti da consolati e ambasciate.

Il progetto sarà realizzato dal Ministero degli Esteri, su impulso della Commissione Affari esteri della Camera che ai primi di agosto ha avanzato una serie di proposte per "il miglioramento dei servizi informatici a disposizione dei nostri connazionali all'estero".

Alla Farnesiana è stato chiesto di "dare un supporto efficiente e adeguato all'odierno sviluppo tecnologico agli italiani nel mondo, sia che quelli si trovino all'estero provvisoriamente (per lavoro, studio o vacanza), o abbiano lì preso la loro nuova residenza, oppure ancora siano rimpatriati".

"Il principale obiettivo, importante, è quello di creare un unico punto di riferimento per i connazionali all'estero", ha indicato la deputata del MoVimento 5 Stelle, Elisa Siragusa, eletta nella circoscrizione Estero, dando notizia della novità.

"Nel testo approvato in commissione - spiega la parlamentare - si porgono al Ministero proposte migliorative molto chiare e definite, esortandolo ad intervenire su precise problematiche comunicative che, soprattutto recentemente, durante i primi mesi dell'emergenza sanitaria, sono purtroppo diventate manifeste. Nello specifico il nascituro portale unico per gli italiani

all'estero dovrà fornire "univoche indicazioni sui servizi consolari erogati online dalla rete di ambasciate e consolati, con l'obiettivo di omogeneizzare gli standard comunicativi"; ciò al fine di "coordinare i flussi informativi" e porre così fine alla dispersione delle comunicazioni ministeriali, frammentate fra troppi siti, applicazioni e profili di social network. In definitiva, armonizzando "il funzionamento della rete dei terminali dello Stato all'estero", e migliorando la capacità di interazione con i cittadini".

"Il documento - afferma Elisa Siragusa - impegna inoltre il Governo a stanziare risorse, e a rimodulare il personale e le dotazioni dell'Unità di crisi della Farnesina, allo scopo di potenziarne i servizi di assistenza erogati e di rafforzare la sala operativa posta a sua disposizione. Tutte queste proposte, se verranno recepite, non potranno che innovare radicalmente la strategia comunicativa della Farnesina, rendendo più efficiente la struttura ministeriale di supporto alla numerosissima comunità degli italiani nel mondo".

Cogliendo la palla al balzo, Sonia M. Spadoni, segretaria del Comites di San Francisco, ha chiesto che anche le istituzioni rappresentative degli italiani all'estero - Comites in primo luogo - possano mettere propri contenuti sul portale unico potendo così raggiungere in modo capillare i cittadini italiani residenti all'estero o momentaneamente all'estero.

"La notizia di un portale ufficiale che fornisce informazioni omogenee e valide per tutti i cittadini residenti all'estero, o che si spostano da e per l'Italia, fa ben sperare - afferma Sonia Spadoni - che venga coperta in maniera esaustiva anche l'area dei contenuti, purtroppo a volte lacunosi. Devo rilevare infatti che, tutt'ora, il sito del Ministero fornisce informazioni che andrebbero riviste alla luce delle situazioni locali. ... Sarebbe dunque auspicabile che le informazioni venissero postate sul portale dopo avere svolto un lavoro di indagine "locale" attraverso l'aiuto di Consolati, associazioni italiane e Comites (ai quali dovrebbero comunque essere forniti strumenti più efficaci per raggiungere la cittadinanza) ma anche con sondaggi mirati a raccogliere le istanze dei cittadini che stanno vivendo in prima persona le difficoltà attuali". -



Segue da pag. 1

PARLAMENTARI: NE...

le del Consiglio Generale degli Italiani all'estero, ne abbia chiesto un ulteriore rinvio avvertendo che la pandemia, ancora dirompente in molti Paesi, rischia di ostacolare seriamente la partecipazione al voto dei 4,5 milioni di cittadini italiani residenti ai quattro angoli della Terra.

Il rischio sventolato da Schiavone è ad ogni modo soltanto uno dei tanti denunciati a più riprese nel recente passato in occasione delle scadenze elettorali all'estero.

Secondo la deputata Del Movimento 5 Stelle Elisa Ragusa, eletta nella circoscrizione Europa, è "urgente e non rinviabile" una riforma del voto all'estero. A suo giudizio "tre sono le principali modifiche da effettuare: inversione dell'opzione di voto; introduzione del voto elettronico; rideterminazione delle ripartizioni".

L'inversione dell'opzione di voto per corrispondenza significa che il diritto è "esercitabile solo su richiesta dell'interessato e riducendo quindi il numero di plichi vaganti per

il mondo, inviati spesso anche ad indirizzi di residenza non più aggiornati o a persone decedute".

Sul secondo punto la deputata grillina è perentoria: "il voto elettronico è il futuro del voto all'estero". A suo avviso il numero dei parlamentari eletti all'estero deve poi tenere meglio conto del fatto che "la ripartizione Europa, con i suoi quasi tre milioni di connazionali, è dieci volte la ripartizione Africa-Asia-Oceania-Antartide (trecentomila italiani)".

"Si parla da molto tempo di riformare il voto all'estero ma - ha lamentato da parte sua Fucsia Nissoli Fitzgerald, deputata di Forza Italia eletta in Nord e Centro America - non si pone mai mano alla riforma, cosa che la presenza di un eletto all'estero, negli ultimi due governi, avrebbe dovuto agevolare e realizzare. Pertanto, mi aspetto che il Sottosegretario Merlo si adoperi in questa direzione al più presto e di concerto con tutti gli eletti all'estero".

Ugo Di Martino, Presidente del Comites di Caracas e Inter-Comites Venezuela, è intervenuto nel dibattito proponendo che proprio il Venezuela - fucina da Paese pilota per usare il sistema elettronico al posto del "già molto criticato sistema elettorale per corrispondenza".

GRAZIE MILLE, BREXIT! Hai salvato l'Italia

Chi l'avrebbe mai detto: la Brexit, giustamente fumo negli occhi per gli europei residenti in Uk, ha permesso all'Unione Europea il varo di un grosso piano di aiuti a favore dell'Italia e degli altri Paesi Ue più devastati dalla pandemia.

Il piano è stato approvato lo scorso 20 luglio a Bruxelles al termine di un vertice-fiume (quattro giorni e quattro notti) malgrado le forti resistenze dei cosiddetti "Paesi Frugali" (in testa l'Olanda) contrari a generose elargizioni a fondo perduto e favorevoli ad una specie di commissariamento europeo dei Paesi (in primis l'Italia e poi Spagna, Portogallo e Grecia a seguire) più bisognosi di aiuto.

Alla fine i piccoli "Paesi Frugali" (oltre all'Olanda Austria, Danimarca, Finlandia, Svezia) hanno chinato il capo accontentandosi di sostanziosi sconti sui loro versamenti all'Europa nei prossimi anni ma i politologi esperti d'Europa non hanno dubbi: se il Regno Unito - uscito ufficialmente dall'Ue il 31 gennaio scorso - fosse stato presente al supervertice di Bruxelles sarebbe stato molto più difficile se non addirittura impossibile raggiungere un accordo davvero "storico" perché per la prima volta nella loro storia i Paesi Ue ricorrono ad un debito comune - finanziato con una specie di eurobonds e di tasse - per far fronte ai grossi guasti provocati dal coronavirus.

Non a caso in uno dei momenti di massima tensione al vertice Ue il presi-

dente francese Emmanuel Macron si è rivolto al premier olandese Mark Rutte chiedendogli sarcasticamente se volesse assumere il tradizionale ruolo giocato dal Regno Unito a livello Eu (e cioè quello di perenne rompiscatole).

Fino a pochi mesi fa la cancelliera tedesca Angela Merkel si sarebbe feroce e opposta - al pari dell'Olanda - ad una "mutualizzazione del debito" ma stavolta su pressione francese ha ceduto e lo ha fatto anche e soprattutto per tornaconto proprio rendendosi conto che senza un forte sostegno l'Italia - molto legata alla Germania sul piano industriale - sarebbe andata a gambe all'aria con contraccolpi terribili per tutto il Vecchio Continente.

Grazie allo "storico" accordo sul cosiddetto "recovery Fund", raggiunto con la benefica assenza del Regno Unito, l'Italia riceverà nei prossimi anni la bellezza di 209 miliardi di euro (82 miliardi in sovvenzioni a fondo perduto e 127 in prestiti a tassi estremamente bassi). Per accedere a questo preziosissimo tesoretto il Belpaese deve adesso approntare un vasto piano di riforme e di progetti sulla base di due linee guida generali (digitalizzazione e sostenibilità).

Se tutto andrà per il verso giusto si potrà dire che il flagello della pandemia si è trasformato in una cruciale occasione per modernizzare un'Italia troppo spesso fanalino di coda in Europa.

La Redazione

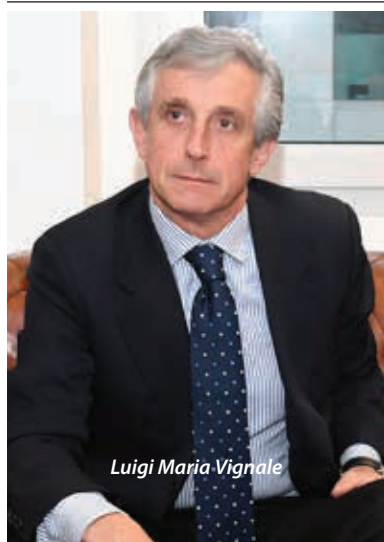
YOUR GATEWAY TO ITALY AND THE WORLD.



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





Luigi Maria Vignali

ITALO-DISCENDENTI E “TURISMO DELLE RADICI” LA PENISOLA CI PUNTA MOLTO

L'Italia vuole sviluppare al massimo il “turismo delle radici”, quello cioè che attira nella terra d'origine i tantissimi connazionali residenti all'estero e i loro discendenti.

“Si tratta di quella forma di turismo che non consiste soltanto nel ritornare in Italia, per quel bacino di utenza enorme che stimiamo tra 60 e 80 milioni di italo-discendenti nel mondo. Non

è quindi solo la scoperta della bellezza dei luoghi d'origine del nostro Paese ma anche un vero e proprio percorso emozionale alla scoperta della cultura, delle tradizioni, della lingua e spesso anche dell'albero genealogico. Questo è un turismo diverso e coinvolgente, lontano dai luoghi classici del turismo italiano ma che può rappresentare un volano”, ha indicato Luigi Maria Vignali, Direttore Generale per gli “expats” al Ministero degli Esteri, quando è stato intervistato per la trasmissione Rai “L'Italia con Voi”.

Tra le iniziative del ministero per la promozione del turismo, duramente colpito dalla pandemia, c'è proprio quello di ritorno dove sono in gioco

i ricordi, la storia e gli antenati delle famiglie emigrate e che rappresenta un importante fatturato annuo (circa quattro miliardi di euro e di almeno dieci milioni di turisti di ritorno).

“Qui parliamo – ha spiegato il diplomatico – di una sfera emotiva che consente di riscoprire l'enogastronomia e la lingua. Stiamo realizzando dei questionari all'estero per scoprire il profilo del turista di ritorno e abbiamo realizzato le prime guide sul turismo delle radici che già riguardano alcune regioni italiane. E' stato quindi attivato un primo corso universitario di turismo culturale integrato, in Calabria, proprio per sviluppare questo settore del turismo”.

Tra i turisti di ritorno si contano personaggi illustri come il grande regista Francis Ford Coppola, autore di capolavori assoluti come “Il Padrino”: il suo paese di origine è Bernalda in provincia di Matera. Le immagini di repertorio degli inizi degli anni '90 mostrano, accanto a Coppola in visita al suo paese, il cugino Michele Russo che è attore teatrale nonché interprete ne “Il Padrino 3”. Vignali ha menzionato anche l'attore Robert De Niro, il sindaco di New York Bill De Blasio, il Segretario di Stato americano Mike Pompeo: tutti personaggi di spessore che tornano in Italia alla riscoperta delle loro radici.

“Stanno nascendo anche luoghi della conservazione della nostra storia di

emigrazione ossia vari musei: mi piace ricordare l'archivio diaristico nazionale di Pieve Santo Stefano”, ha detto Vignali mettendo in evidenza che al centro del progetto culturale del turismo delle radici ci sono soprattutto i borghi: “E' dai borghi che partivano gli emigranti e purtroppo spesso questi borghi italiani bellissimi sono però abbandonati e lasciati a se stessi. Il turista di ritorno può adottare il proprio borgo e comprare casa perché questi turisti vogliono tornare più volte e questo significa far rinascere questi luoghi”.

In apertura al programma tv è stato dato spazio alla storia di Marina Giudice, blogger italoargentina di Buenos Aires, che ha rievocato il suo percorso di turista delle radici quando è tornata a Conflenti, comune con poco più di mille abitanti in provincia di Catanzaro, per andare nel santuario e vedere la Madonna alla quale era molto devoto suo nonno. “A Conflenti ho ritrovato la mia identità”, ha confessato con nostalgia la blogger.

La Redazione

PANDEMIA: SPUNTA IL VACCINO “MADE IN ITALY”

Sviluppato a Castel Romano

Sono la bellezza di 165 i vaccini contro il coronavirus in via di impetuoso sviluppo nel mondo e tra questi ce ne è uno al cento per cento “made in Italy” che a fine luglio ha avuto il via libera dell'Aifa (l'agenzia del farmaco) per la sperimentazione su cavie umane.

Si tratta di un vaccino piuttosto promettente, che ha già avuto una valutazione positiva da parte dell'Istituto superiore di sanità e del Comitato etico dell'Istituto nazionale di malattie infettive Spallanzani di Roma. Lo ha messo a punto un'azienda bio-tecnologica laziale, la ReiThera di Castel Romano.

La sperimentazione riguarda novanta volontari divisi in due gruppi (adulti tra i 18 e 55 anni e anziani tra i 65 e 85 anni), è pilotata dallo Spallanzani e dal Centro ricerche cliniche di Verona, ha l'appoggio del Ministero della Ricerca, del Centro nazionale delle ricerche e della Regione Lazio e punta a due obiettivi di fondo: verificare la sicurezza

del vaccino (in grado di provocare l'insorgenza di anticorpi nelle cavie animali) e la sua capacità di offrire un'adeguata difesa.

Chiamato “GRAD-CoV2”, il vaccino totalmente “made in Italy” è basato su un “vettore adenovirale”, alla pari di quello in via di ultimazione all'Università di Oxford con la collaborazione di un'azienda laziale, la Advent-Irbm di Pomezia.

Il ministro della Salute Roberto Speranza e quello dell'Università e della ricerca Gaetano Manfredi hanno sottolineato entrambi l'importanza che l'Italia partecipi alla corsa al vaccino.

Speranza ha parlato di “un'altra opzione sul campo che potrebbe farci uscire definitivamente dalla crisi e che dimostra come la ricerca scientifica e farmaceutica in Italia sia all'avanguardia di fronte a questa sfida globale”.

“La ricerca italiana – ha dichiarato dal canto suo Manfredi – sta lavorando senza sosta per dare presto rispo-

ste al Paese e garantire la creazione di un vaccino contro Covid in un futuro non lontano. Continueremo come Governo a monitorare i diversi gruppi di ricerca che stanno lavorando in una lotta contro il tempo”.

In effetti si stanno elaborando nel mondo vaccini contro il coronavirus basati su svariati principi e svariate biotecnologie e le tre più ingombranti potenze del pianeta – Stati Uniti, Cina e Russia – fanno a gara per arrivare per primi, soprattutto per una questione di prestigio internazionale e spesso senza esclusione di colpi (ad esempio spiandosi l'un l'altra).

Per quando riguarda il vaccino anti-Covid ChAdOx1, messo a punto dallo Jenner Institute della Oxford University con la collaborazione dell'azienda di Pomezia, le ultime notizie sono più che promettenti: ha infatti indotto “una forte risposta immunitaria e anticorpale” nei primi cinquantasei giorni di sperimentazione e mostrato “un profi-

**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

lo di sicurezza accettabile”.

“Serve ancora tempo e prudenza. Ma – ha commentato il ministro Speranza – i primi riscontri scientifici sul vaccino dell'Università di Oxford, il cui vettore virale è fatto a Pomezia e che verrà infialato ad Anagni, sono incoraggianti.

L'Italia, con Germania, Francia e Olanda, è nel gruppo di testa per questa sperimentazione. Continuiamo ad investire sulla ricerca scientifica come chiave per sconfiggere il virus”.

La Redazione

Servicing the art of Gastronomy
info@cibosano.co.uk ~ 020 8207 5820 ~ cibosano.co.uk



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

SMART WORKING? È IL CONTRARIO DI ROBIN HOOD

E METTE IN CRISI BAR E RISTORANTI

Quali sono i potenziali effetti dello smart working sulla distribuzione del reddito? Da uno studio curato dall'INAPP, Istituto Nazionale per l'Analisi delle Politiche Pubbliche, emerge che attualmente in Italia, per come è praticato, il telelavoro tende ad avvantaggiare i lavoratori con un reddito alto, in prevalenza uomini, accentuando così le disuguaglianze sociali.

Coloro che svolgono lavori caratterizzati da un'alta attitudine al lavoro da remoto hanno infatti un salario annuo più alto in media del 10% rispetto ai lavoratori con una bassa propensione allo smart working, che raggiunge il 17% tra i lavoratori con i redditi più alti.

Insomma, in una ipotetica foresta di Sherwood lo smart working è come un Robin Hood al contrario, favorirebbe i ricchi e danneggerebbe i più deboli, almeno dal punto di vista del reddito.

Sono questi alcuni dei risultati messi in evidenza dal Policy brief "Gli effetti indesiderabili dello smart-working sulla disuguaglianza dei redditi in Italia". Uno studio che utilizza una banca dati unica, creata dall'unione di due indagini, entrambe condotte dall'INAPP: l'indagine PLUS (Participation, Labour, Unemployment, Survey) con un bacino di 45.000 individui in età lavorativa (18-74 anni) e l'Indagine Campionaria sulle Professioni (ICP) che raggruppa le 800 occupazioni italiane.

Non basta: in Italia lo smartworking causa anche una riduzione dei consumi presso pubblici esercizi e ristoranti quantificabile in circa 250 milioni di euro al mese. Questo dato si aggiunge a quello dovuto alla mancata spesa turistica, per cui possiamo quantificare in circa il 35% in meno il fatturato complessivo che ancora manca alle imprese del settore. A stimarlo è Confesercenti.

Secondo i dati diffusi dal Ministero del Lavoro, al momento attuale sono 1,6 milioni i lavoratori della Penisola che prestano la loro opera in smart working a seguito delle norme sull'emergenza sanitaria. Un numero otto volte superiore rispetto alla realtà prima della diffusione del virus, quando le persone in smart working erano circa 220mila.

La possibilità del lavoro a distanza ha ovviamente svolto un ruolo cruciale nel piegare la curva dell'epidemia. Nei modi in cui si va configurando, però, la transizione verso il lavoro a distanza sta determinando elevati costi sociali, che devono essere opportunamente gestiti dalla politica economica.

Dirompente, per la sua subitanea diffusione, è l'impatto che il lavoro a distanza sta avendo sul tessuto commerciale dei luoghi dove prima si concentrava lo svolgimento delle attività lavorative. "Occorre un approccio 'laico' al tema smartworking, senza demonizzarlo ma avendo allo stesso tempo ben chiari i possibili effetti collaterali sul tessuto imprenditoriale e anche sui lavoratori", ha indicato Giancarlo Banchieri, Presidente di Fiepet, l'associazione che riunisce i pubblici esercizi e le imprese affiliate a Confesercenti. "Il lavoro agile è una rivoluzione che deve essere gestita. Servono urgentemente sostegni per le imprese del settore della somministrazione, dalla proroga della cassa integrazione in deroga ad una riparametrizzazione dei contributi a fondo perduto, che ad ora considerano solo il calo dei fatturati di aprile. Ma occorre anche dare un orizzonte temporale certo al lavoro agile. Il rischio è che in autunno migliaia di attività gettino la spugna e abbassino definitivamente la saracinesca".

L'improvvisa diffusione del Covid-19 ha pervaso e modificato la nostra vita praticamente in ogni aspetto, e uno di questi è senza dubbio l'ambito lavorativo. Con l'arrivo del virus e la successiva dichiarazione di pandemia da parte dell'OMS, il lavoro ha dovuto necessariamente cambiare i propri ritmi. Da mesi ormai risuona la parola "smart working", usata, probabilmente, in modo improprio dagli italiani, nella convinzione che si tratti di un termine di origine inglese. In realtà si tratta di uno pseudoanglicismo, in quanto, nel Regno Unito il lavoro flessibile viene piuttosto definito "working from home" o "remote working", ma le differenze tra i due paesi sul tema vanno ben oltre la terminologia.

Se a marzo l'Italia si è trovata impreparata e di fronte alla necessità di avviare una sperimentazione del lavoro flessibile in un momento di crisi mondiale, il Regno Unito ha dovuto solo implementare la struttura già avviata da anni. Uno studio di Eurofound e dell'Organizzazione Mondiale del Lavoro ha dimostrato, già nel 2017, che l'Italia si trova tra gli ultimi paesi nell'utilizzo del lavoro da casa, a differenza del Regno Unito, in testa con i paesi nordici. L'Inghilterra è tra i paesi pionieri della materia, tanto che nel 2014 il governo ha approvato la Flexible Working Regulation, che fornisce il diritto ai lavoratori di richiedere la possibilità di lavorare in remoto, rifiutabile dai datori di lavoro solo per ragionevoli motivi e in casi specifici. Il paese della Regina da tempo dimostra una particolare attenzione verso il benessere dei lavoratori, e alla ovvia necessità di riduzione dei costi da parte dell'impresa, derivanti dalla riduzione degli spazi fisici. Uno studio HSBC di-

WORKING FROM HOME: UK DAVANTI ALL'ITALIA

mostra che l'89% dei dipendenti britannici ritiene che il lavoro flessibile accresca i livelli di produttività, e una ricerca dell'azienda cinese Lenovo sottolinea che il 57% degli intervistati non avverte la necessità di recarsi al lavoro. L'emergenza dei mesi scorsi non ha quindi sorpreso gli inglesi, e molte società hanno colto l'occasione per comunicare che continueranno sulla presente linea. Se i dipendenti stanno accettando di buon grado la situazione così non sembra essere per il sindaco di Londra, Sadiq Khan, che, di fronte al deserto della City e di Canary Wharf, le zone del business della capitale inglese, ha fatto appello ai lavoratori di tornare in ufficio per evitare il fallimento dei tanti bar, ristoranti e negozietti vari presenti nell'area, che vivono del fermento diurno dei dipendenti.

La situazione italiana è invece totalmente diversa, sebbene il Parlamento Europeo abbia emanato nel 2016 il principio generale circa la creazione di condizioni del mercato del lavoro favorevoli all'equilibrio tra vita pri-

vata e professionale, il belpaese non è riuscito a tenere il passo con gran parte dei paesi del vecchio continente. Al momento non c'è ancora una legge che regolamenti tale modalità lavorativa, ma solo il Decreto Legge di maggio, inerente l'attuale situazione di emergenza, in vigore fino al mese di dicembre. Eppure il concetto non è nuovo, già quaranta anni fa il sociologo italiano Domenico De Masi citava le potenzialità di quello che, originariamente era chiamato telelavoro, sottolineandone la capacità di diminuire l'inquinamento e i costi del trasporto per i dipendenti, consentendo una migliore organizzazione del proprio tempo, oltre al notevole risparmio dell'azienda relativo alla gestione dei luoghi fisici di lavoro.

È chiaro che il definitivo passaggio ad una cultura di lavoro flessibile, come appare nel Regno Unito, richiede un'adeguata formazione, che l'emergenza sanitaria degli ultimi mesi ha impedito, costringendo i lavoratori italiani a misurarsi con una nuova realtà ancora non ben definita.

I. Valleriani


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

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

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

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



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

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



ANNESSA
FOOD & WINE IMPORTERS SINCE 1983

UNIT 1,
TRADE CITY,
13 CROWN ROAD, ENFIELD,
EN1 1TH

TELEPHONE: 020 8804 3900
FACSIMILE: 020 8804 8714
EMAIL: sales@annessa.com



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 specifics 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

Follow us  



Carlo Ferro

La pandemia ha provocato una drammatica battuta d'arresto per l'export italiano che ritornerà ai livelli del 2019 soltanto nel 2022 e se tutto va bene.

È quanto indica la XXXIV edizione del Rapporto sul commercio estero "L'Italia nell'economia internazionale" realizzato dall'Agenzia ICE in collaborazione con Prometeia, Istat, Fondazione Masi, Università Bocconi e Politecnico di Milano.

Lo studio è stato presentato il 28 luglio scorso a Roma nella sede dell'ICE, alla presenza del Ministro degli Affari Esteri e della Cooperazione internazionale, Luigi Di Maio; del Sottosegretario agli Esteri Manlio Di Stefano; del Presidente di Istat Gian Carlo Blangiardo e del Presidente dell'ICE, Carlo Ferro.

Ad aprile ICE stimava, su dati Prometeia, una flessione dell'export italiano di beni - a prezzi costanti e nell'ipotesi di stabilità della quota di mercato per paese di destinazione - nell'ordine del 12% per quest'anno, per poi crescere del 7,4% nel 2021 e del 5,2% nel 2022, anno su anno. In questo quadro, l'export del nostro Paese tornerà ai livelli del 2019 solo nel 2022. Il Covid-19 segna infatti una brusca frenata facendo "perdere" tre anni al percorso di crescita dell'export italiano, che era in

marcia dal 2010. Istat ha previsto per il 2020 un calo del 13,9%, per beni e servizi e la Commissione europea, sempre per beni e servizi, stima una flessione del 13%. D'altra parte, la difficoltà di previsione in questo scenario è evidente nell'ampiezza della forchetta con cui il WTO stima la caduta degli scambi internazionali: un 'range' che va dal 12% al 35%.

"I dati consuntivi confermano che nel 2019 l'export italiano godeva di un ottimo stato di salute. Aveva terminato l'anno - ha esordito Ferro - con una crescita del 2,3% attestandosi a 476 miliardi di euro e mantenuto la quota di mercato sul commercio mondiale stabile al 2,84%. Un risultato importante perché ottenuto in un periodo turbolento sui mercati mondiali, particolarmente per i Paesi europei, stretti nella disputa commerciale USA-Cina, pressati dai dazi americani su molti beni esportati dall'Europa e confusi nell'incertezza su tempi e termini della Brexit".

"Anche i primi due mesi del 2020 sono stati positivi per l'export: +4.7% tendenziale, nonostante a febbraio fosse già evidente il rallentamento dei flussi con la Cina", ha indicato Ferro. Poi però è arrivata la pandemia e il quadro è

completamente cambiato.

Secondo lo studio ICE-Prometeia, la ripresa degli scambi mondiali nel 2021 sarà guidata dall'aggregato degli Emergenti Asia (+10,3% e +8,2% per l'import di manufatti rispettivamente nel 2021 e 2022), Cina in testa. Il maggiore utilizzo dell'e-commerce, in questi Paesi, potrebbe diventare strutturale, agendo da volano per gli scambi, soprattutto nell'ambito dei beni di consumo. Dal punto di vista delle categorie merceologiche, i cali più importanti nel 2020 sono previsti nei mezzi di trasporto, con l'import mondiale di autoveicoli e moto in contrazione del 16% a prezzi costanti e una domanda globale di cantieristica in forte flessione (-12%).

Il ridimensionamento potrà essere più contenuto nei settori meno ciclici e favoriti nel paniere di spesa associato all'emergenza, quali la chimica farmaceutica (-9,6%), l'alimentare e bevande (-10,6%) - con una forte contrazione della domanda del canale Ho.Re.Ca - e elettronica ed elettrotecnica (-10% circa).

"Più che ragionare sui numeri è ora importante orientare l'azione combinando reazione e visione perché le sfide di oggi si giocano in un contesto globale diverso dal passato", ha sottolineato il Presidente dell'ICE. "Digitale, innovazione e sostenibilità sono le parole chiave per rivolgersi alle nuove generazioni di consumatori globali.

Per rispondere all'urgenza del momento e rafforzare il posizionamento strategico del Made in Italy sui mercati di domani è quanto mai importante l'azione di supporto del Sistema Paese. In particolare, per le PMI che rappresentano oltre il 90% delle imprese italiane e generano oltre il 50% dell'export, ma sono anche, per taglia, le più vulnerabili e, per assetto organizzativo, le meno preparate all'innovazione digitale dei processi".

"La risposta a questa sfida collettiva, in aggiunta agli interventi sulla liquidità delle imprese, è il Patto per l'Export voluto dal Ministro Di Maio e come ICE siamo impegnati a supportare il MAECI nella sua attuazione", ha ricordato Ferro. "Avevamo già avviato, a partire dallo scorso anno, una modernizzazione epocale dell'Agenzia verso il digitale e nuovi indirizzi strategici orientati al servizio alle PMI e all'innovazione tecnologica. Da novembre dello scorso anno siamo tornati sul territorio con la rete dei desk regionali. Da aprile scorso i servizi di avvio all'export da parte dei nostri 78 uffici esteri sono stati resi gratuiti per le imprese fino a 100 addetti. Allo scoppio dell'emergenza Covid abbiamo deciso l'offerta gratuita del primo modulo di partecipazione a fiere estere per il 2020 e il 2021 e i rimborsi alle imprese per gli oneri sostenuti per fiere estere non svolte".

Nel suo intervento, ferro ha anche

sottolineato come l'edizione 2020 del rapporto presenti "tre aree di focus collegate a questa visione: e-commerce, Mezzogiorno e innovazione. Le vendite on line costituiscono un mercato che si rivolge a 1.45 miliardi di consumatori nel mondo e cresce a ritmi del 9% all'anno. È pertanto fondamentale l'accesso all'e-commerce per le PMI. L'export delle regioni del Sud rappresenta solo il 10,3% dell'export nazionale e questo dato è sostanzialmente fermo da 10 anni. Proponiamo quindi uno studio che quantifica in 17 miliardi di euro il potenziale di export addizionale dalle Regioni del Sud da cogliere nel breve termine e lo declina per settore, mercato di destinazione e regione di provenienza. Il focus sull'innovazione riconosce, infine, l'internazionalizzazione come uno dei fattori chiave per lo sviluppo virtuoso di: finanziamento, innovazione e crescita delle Start-up".

"Ecco, dunque, i nuovi strumenti per reagire nella ripresa e riposizionare con visione gli strumenti di marketing internazionale. Superata l'emergenza, ne sono convinto, - ha concluso - prevarrà l'eccellenza del Made in Italy, prevarrà il riconoscimento della qualità dei nostri prodotti, perché tutti nel mondo amano l'Italia, ambiscono al suo stile di consumo e apprezzano il fascino della combinazione di storia-cultura-territorio

La Redazione

Bringing you the very best from Italy

SANCARLO
CICCHETTI
BAR | RISTORANTE | CAFFÈ | CICCHETTI

Covent Garden

30 Wellington St, London WC2E 7BD

Tel: 020 7240 6339

OPEN NOW



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

SANCARLO
CICCHETTI
BAR | RISTORANTE | CAFFÈ | CICCHETTI

215. PICCADILLY, LONDON, W1J

9HL Tel: 0207 4949435



WWW.SANCARLOCICCHETTI.CO.UK

@SC_Cicchetti

facebook.com/sancargroup



Lipari è l'isola più grande delle sette che compongono l'arcipelago delle Isole Eolie (Vulcano, Salina, Panarea, Stromboli, Filicudi e Alicudi sono le restanti sei), situate nel Mar Tirreno, a nord-est della Sicilia. Ogni isola porta una sua nota distintiva ed una sua storia intrisa di mitologia ed affrescata da una natura incontaminata e selvaggia. Oggi, la nostra attenzione si rivolge su Lipari, stretta tra Salina e Vulcano, circondata da un mare turchese dolorosamente bello, capace di provocare istantaneamente una sensazione paradisiaca e di totale relax.

A parte la sua intrinseca bellezza, Lipari ha una storia affascinante e millenaria che parte dalla preistoria e dopo la colonizzazione greca ed il periodo romano, prosegue sino ai giorni nostri con un susseguirsi tumultuoso d'insediamenti e conquiste. Nell'isola, che nella mitologia greca, prende il suo nome da Liparo, nipote di Ulisse e suocero di Eolo, dio del vento, è ancora possibile trovare chiare tracce della

sua complessa e travagliata storia. La sua dimensione storica ha fatto da cornice al riconoscimento dell'arcipelago eoliano come Patrimonio dell'Umanità Unesco. L'arcipelago rappresenta una straordinaria testimonianza di nascita ed evoluzione di isole vulcaniche. Le Eolie offrono panorami mozzafiato ed hanno villaggi affascinanti, ricche di flora e fauna, stupiscono per la bellezza della loro natura, offrendo al fortunato viaggiatore un susseguirsi di spiagge, calette, grotte, insenature, faraglioni, e ricchi fondali marini.

Per la nostra vacanza, abbiamo ritenuto opportuno pianificare con cura le nostre giornate combinando cultura, svago, relax, trekking, mare ed enogastronomia. Da non perdere, il museo archeologico che espone una monumentale serie di imponenti collezioni risalenti al Neolitico, all'età del bronzo e al periodo greco-romano. Tra le note salienti del museo da apprezzare la più grande collezione al mondo di maschere teatrali greche in miniatura.

Ci siamo diretti (a piedi) verso il Castello dell'isola, che sorge sulla sommità dell'acropoli greca. Questa bellissima struttura ha visto sovrapporsi influenze normanne, sveve e spagnole.

Dopo la nostra mattinata educativa abbiamo fatto una sosta per un pranzo veloce da Mancia e Fui (in pieno centro) per eccellenti arancini ed altre specialità della rosticceria locale. Suggerito da gente del posto è ideale per l'asporto ed è molto economico. Un circumnavigazione in barca dell'isola ci ha poi permesso di godere una vista spettacolare della natura dell'isola e di bagnarci nelle acque più limpide dell'isola. Se, invece preferite rilassarvi pigramente sulla spiaggia, vi suggeriamo di passare una giornata a Spiagge Bianche, a Canneto, dove la finissima sabbia di pomice, proveniente dalle vicine cave, crea un contrasto sbalorditivo con il blu del mare. La spiaggia è perfettamente attrezzata e rende il lido ideale anche per famiglie con bambini.

Dove alloggiare: noi siamo stati all'Hotel Rocce Azzurre, a pochi passi da Marina Piccola. L'hotel è perfettamente sospeso tra le rocce della costa, con una spettacolare vista sul mare. Se scegli questo albergo per la tua vacanza ti suggeriamo di richiedere una camera vista mare per godervi indimenticabili albe e tramonti. Al mattino potrete gustare un caffè ed un cornet-

to sulla terrazza sentendovi abbagliati dai riflessi dell'acqua e dondolati dalle onde. Vi consigliamo di prenotare un trattamento di mezza pensione, con la rassicurante cucina, semplice ma efficace, dello chef, Orazio Di Stefano. Il menù cambia quotidianamente e lo chef combina piatti locali con quelli della tradizione italiana, il tutto accompagnato da un elegante lista di vini siciliani. L'hotel dispone anche di un centro benessere e di un centro estetico situato all'ultimo piano e dalla sua terrazza sarà ancora una volta il panorama ad incantare.

Dove mangiare: Provate L'angolo del Pesce e vi suggeriamo di attenervi a tutto ciò che lo chef consiglia e non resterete delusi. Se siete alla ricerca di qualcosa di più elegante, andate alla Trattoria del Vicolo. Lo chef Giuseppe unisce in modo unico tradizione e innovazione utilizzando ingredienti di provenienza locale. Per una pizzeria, Pescecane è la migliore dell'isola.

I migliori Bar: Per un atmosfera rilassata, chiacchierando con persone del posto sorseggiando un ottimo Negroni il Caffè La Pecchia è quello che fa per voi. Per dolci e caffè tipici, consigliamo il Bar Subba, a soli dieci minuti a piedi dall'Hotel Rocce Azzurre.

Per un gelato o una granita: al caffè Avant-Garde non rimarrete delusi.

Come arrivare: voli diretti giornalieri collegano Londra Gatwick e Luton

direttamente su Catania. Voli diretti sono disponibili anche da Bristol, Edimburgo e Manchester alcuni giorni alla settimana. Da Catania si possono prendere l'autobus dall'aeroporto di Catania al porto di Milazzo con Giuntabus o Sais, il costo è di circa 20 euro a tratta a persona incluso il bagaglio. Da Milazzo a Lipari, l'aliscafo di Liberty Lines può esser prenotato sul loro sito web o essere acquistato sul posto. L'hotel organizzerà il trasferimento dal porto gratuitamente. In alternativa, l'hotel può organizzare un trasferimento privato dall'aeroporto di Catania. I prezzi partono da 80 € solo andata e includono il biglietto per l'aliscafo, la tassa di soggiorno a Lipari, il bagaglio e il transfer dal porto.

Hotel Rocce Azzurre offre un soggiorno di 7 notti a 630 € a persona. La tariffa include una camera con vista mare con balcone, il trattamento di mezza pensione, tutti i trasferimenti da e per l'aeroporto di Catania con autista privato (incluso l'aliscafo, il bagaglio, e i transfer da e per il porto), infine la tassa di soggiorno. L'offerta è valida dal 1 al 30 Settembre 2020 ed è soggetta a disponibilità.

Hotel Rocce Azzurre
Lipari Tel. +39 090 9813248
<http://www.hotelrocceazzurre.it>

Genova, dal labirinto dei vicoli all'acquario

Genova è una città ospitale ma anche inattesa, originale, dai mille volti che offre percorsi lontani dalla folla e veri tesori nascosti lontani dalle rotte più battute. Se sceglierai Genova per il tuo city break potrai vivere e assaporare tutte le suggestioni di una capitale del Mediterraneo.

Una città da camminare. Con il suo grande centro storico pieno di bellezza e labirinto dei suoi vicoli, Genova è una città che vorrai esplorare camminando, anche grazie ai nuovi itinerari a tema che ti accompagneranno da una meraviglia all'altra. Un giro lungo le "meravigliose strade genovesi, contorte, tortuose, ripide, vertiginose" di cui scriveva Henry James, ti darà l'occasione per scoprire i Palazzi dei Rolli, patrimonio dell'umanità UNESCO, antiche residenze aristocratiche nel centro della città; potrai sorprenderti davanti a piccole piazze e chiese raffinate, o alle incredibili botteghe storiche, con i loro ambienti decorati, i macchinari e le tecniche di lavorazione antichi, e tante prelibatezze della tradizione da assaggiare!

Una città di mare. Genova significa mare, fin dai tempi più antichi. Anche in autunno potrai viverlo a pieno. Puoi partire dalla Lanterna, il simbolo della città. Il faro medievale, visitabile, con i suoi 77 metri, è il più alto del Mediterraneo; dalla sua terrazza si ammira un panorama mozzafiato. Puoi visitare il Porto Antico, protagonista del passato

e del presente di Genova, trasformato dal genovese Renzo Piano. Qui si trova l'Acquario di Genova, dove potrai incontrare 12mila esemplari di 600 specie diverse, compreso un Padiglione Cetacei, sempre progettato da Renzo Piano. Se ti interessa la storia della navigazione, il posto giusto è Galata Museo del Mare, il museo marittimo più importante in Europa. Tanti i percorsi espositivi immersivi e multimediali, dalla sala dedicata alle imprese di Cristoforo Colombo, al modello della Galea alla Sala della Tempesta, dove ti troverai in balia delle onde e del vento. Se vuoi respirare il mare di Genova, puoi scegliere anche uno dei suoi borghi gioielli. Troverai a Nervi la magnifica Passeggiata Anita Garibaldi: un susseguirsi di scogliere a picco sul mare, ville, perfino un forte del '500. Accanto, nove ettari di parco con prati all'inglese, giardini romantici, rosei, macchia mediterranea e piante e tropicali, e ville che ospitano piccoli, raffinati musei. Qui potrai gustare un gelato o un aperitivo, davanti a un tramonto spettacolare. Boccadasse è un gioiello, quasi una Portofino in città: casette color pastello affacciate sulla spiaggia, stradine acciottolate, le reti stese al sole dai pescatori. Perfetta per una domenica rilassante, cullata dal rumore delle onde sugli scogli.

Dal Porto Antico puoi raggiungere (anche via mare) Pegli, altro borgo marinaro dove si trova Villa Durazzo

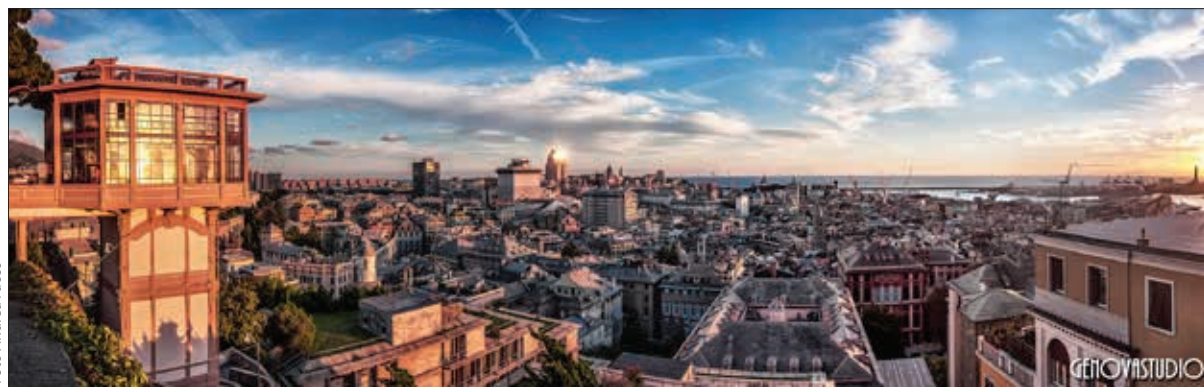


Foto Andrea Facco

Pallavicini, con il suo affascinante parco storico romantico, ricco di edifici scenografici, cascate, piante rare.

Non solo mare: Genova ti propone suggestive esperienze all'aperto anche in autunno, come gli itinerari escursionistici dei Forti e dell'Acquedotto, i parchi storici, la scoperta dell'entroterra col trenino di Casella, l'esplorazione della dimensione verticale che ti porta dal mare ai forti con gli ascensori e le cremagliere storiche. Genova è anche la porta di accesso a tutta la ricchezza della Riviera Ligure: sarà facile per te programmare escursioni in giornata per scoprire borghi affascinanti e panorami mozzafiato. Saperi di Genova: Non potrai resistere a un indimenticabile viaggio nel gusto della cucina genovese, fatta di ingredienti semplici e genuini. Tra i piatti "manifesto", le trofie con il pesto, il condimento simbolo della città, preparato secondo una ricetta tradizionale; la focaccia, regina dello street food, le torte salate di verdure, i piatti a base di acciughe, polpo o stoccafisso.

Eventi:

Rolli Days: Il 10 e 11 ottobre torna l'appuntamento che apre al pubblico le porte dei Palazzi dei Rolli, le sontuose

residenze dell'aristocrazia genovese oggi patrimonio UNESCO. L'edizione di ottobre affiancherà la consueta apertura di alcuni Palazzi a una parte digitale, con la realizzazione di visite "virtuali" a Palazzi di più difficile accesso per il pubblico

60° Salone Nautico Internazionale: Dal 1 al 6 ottobre Il Salone Nautico più grande del Mediterraneo è l'appuntamento più rappresentativo dell'eccellenza del made in Italy e accoglie ogni anno gli operatori del settore e gli appassionati del mare con oltre 200mila metri quadrati di esposizione tra terra e acqua

L'autunno BLU di Villa Croce. Dal Blu di Genova di ArteJeans all'infinito di Yves Klein, 30 settembre – Museo d'Arte Contemporanea di Villa Croce. Il BLU, idea visibile dell'infinito, il più metafisico dei colori dell'arcobaleno, è protagonista dell'autunno 2020 del Museo d'Arte Contemporanea di Villa Croce. Sarà una mostra plurima, cinque eventi espositivi in un allestimento simultaneo, dinamico e coinvolgente. Al centro, ArtJeans. Storia di un mito nelle trame dell'arte contemporanea, che presenta in anteprima assoluta 23 opere donate da altrettanti artisti alle

Collezioni Civiche di Genova e che anticipa il grande evento "Genova Jeans", che si svolgerà nel 2021.

"Deredia a Genova – La sfera tra i due mondi", 16 settembre – 30 novembre 2020.

Genova accoglie le grandi sculture dell'artista costaricano Jiménez Deredia, che diventano un potente segno nel paesaggio urbano dell'autunno genovese, dalla Stazione Brignone al Porto Antico. Otto grandi opere, delle quali 7 inedite, con le caratteristiche forme circolari e ovali ricorrenti nell'immaginario dell'artista, accompagneranno lo spettatore in un percorso nel tessuto urbano della città. Michelangelo Divino Artista, 8 Ottobre 2020 – 24 gennaio 2021. Palazzo Ducale

La mostra si concentra sugli eccezionali incontri che Michelangelo ha avuto con personaggi fra i più importanti dell'età rinascimentale. In esposizione due eccelse sculture in marmo e 60 tra disegni autografi e fogli del carteggio di Michelangelo.

Trovi le informazioni su cosa vedere e cosa fare a Genova e sul nuovo Genova City Pass su <http://www.visitgenoa.it/en/homepage>

Verona: gemma romantica d'Italia

Verona è davvero un manto pregiato che ti avvolge completamente. Colpisce il suo perfetto equilibrio, giovane città studentesca e città elegante, perfetta per una passeggiata culturale e per rilassarsi la sera, circondati da storia arte e cultura. Puoi perderti completamente nel labirinto di strade colorate circondate da un'architettura romana straordinariamente ben conservata. Verona è una città viva. Si vanta di essere la patria del capolavoro letterario forse più famoso di sempre: Romeo e Giulietta di William Shakespeare. Shakespeare e le frotte di turisti che affollano la città ogni anno, alla ricerca dei luoghi narrati nella sua opera letteraria che racconta la più affascinante storia d'amore della storia. Ma Verona è molto altro da offrire. L'Arena, costruita nel 1 se-

colo dopo Cristo, è oggi il più grande teatro lirico all'aperto al mondo. E' rimasta nei secoli ben conservata e dal 1913 ospita l'annuale festival lirico areniano. Qui gli appassionati più sofisticati possono catturare le arie dell'Aida o de La Bohème in un contesto unico al mondo.

Verona è perfetta anche per trascorrere qualche giorno girovagando tranquillamente per le sue strade, immersi nella bellezza e nella storia o come punto di sosta sulla rotta che porta al Lago di Garda o nelle innumerevoli città storiche del Veneto.

Dove fare acquisti: Via Mazzini è il posto più in dove fare shopping. I veronesi si radunano lungo il viale nel pomeriggio e la strada si trasforma in una passerella di moda. Qui si sfilava per

la via anche solo per portare a passeggio il proprio cagnolino.

Dove mangiare: Parma a Tavola è un must assoluto. Aperto a pranzo e cena, questa trattoria senza pretese, si vanta di preparare le migliori tagliatelle al ragù della città. Mentre mani esperte di dolci signore preparano la pasta fresca di fronte ai vostri occhi potete divertirvi a seguire il vigile ed animato proprietario dirigere le operazioni come fosse un direttore d'orchestra.

Per un aperitivo: durante il giorno andate a La Tradisyon. Nascosto in una stradina vicino a Piazza Bra, il bar ha un piccolo cortile esterno, circondato da piante ben curate, dove potete godervi un ottimo Aperol Spritz a soli 3 euro. La sera andate all'Archivio che offre cocktail meravigliosamente innovativi. Il locale è così piccolo e popolare che la clientela affolla la strada adiacente bloccandone il passaggio.

Per un gelato: A pochi passi dal centro città, Gelateria La Romana ha il miglior gelato di Verona. Fate attenzione all'innovativo cioccolato fuso usato per farcire il fondo del cono, si rischia



di dover far ricorso alla lavanderia.

Quest'anno la stagione lirica in programma all'Arena di Verona è iniziata il 7 agosto con Wagner e si protrarrà fino al 29 agosto. Il programma sarà più breve degli anni precedenti e renderà omaggio ai grandi della musica: Mozart, Vivaldi, Verdi, Puccini ed altri ancora. I biglietti sono in vendita a partire da € 39 a persona.

Verona è facilmente raggiungibile da

Londra. Voli diretti sono disponibili da Londra Gatwick o Londra Stansted tutti i giorni alla settimana. I prezzi partono da £ 40 solo andata.



UN NUOVO, SCINTILLANTE PONTE PER GENOVA COSTRUITO IN TEMPI RECORD

civili ed industriali, per i quali è stato necessario procedere all'esproprio; nei primi mesi, sono state spostate condutture per oltre 2,5 km di lunghezza, acquisite oltre 400 unità immobiliari, demoliti 4 edifici residenziali e 9 edifici industriali.

Nella demolizione sono state utilizzate diverse metodologie combinate tra di loro. Le travi tampone, del peso medio di 900 ton ciascuna, sono state calate a terra utilizzando la tecnologia degli Strand Jacks, mai applicata prima in Italia per la demolizione di strutture analoghe; una volta tolte tutte le travi tampone, la fase successiva è stata quella di utilizzare maxi gru per tagliare "a fette" gli impalcati, nelle parti localizzate sopra le pile, e portarli a terra; il pezzo veniva imbragato, tagliato, staccato completamente dal resto e calato in basso. Per la parte del ponte che era rimasta sul lato Levante del viadotto Polcevera si è operato con l'utilizzo dell'esplosivo, il 28 giugno 2019; le immagini hanno fatto il giro del mondo, ed hanno ripreso quei pochi istanti in cui la struttura rimanente è stata fatta crollare in modo "studiato". Pochi istanti precedenti tuttavia da un lavoro capillare di coordinamento tra la Struttura, il RINA, le imprese e gli enti preposti al controllo, la Protezione Civile, il Comune di Genova; grande era l'attenzione sul tema salute, e le opere di mitigazione hanno consentito il massimo rispetto di tutti gli obiettivi.

La ricostruzione è iniziata come detto mentre la demolizione era ancora

in corso. Le prime fasi sono consistite nell'esecuzione di pali di sottofondazione di grande diametro; a seguire, sono stati armati e gettati le strutture dei plinti di fondazione e le 18 pile, realizzate con l'ausilio di casseri rampanti che ogni circa 3 giorni venivano issati per consentire di procedere con armatura e getti. A pile ultimate, sono state varate le travi metalliche di impalcato mediante grandi gru. Travi consistenti in un corpo centrale principale e più carter laterali, le cosiddette "ali" dell'impalcato.

Non sono mancati ovviamente alcune difficoltà, risolte con l'aiuto di tutti. Una delle principali è stata la questione "amianto": al fine di tutelare al massimo la salute pubblica e degli operatori, sono stati effettuati oltre cinquecento campionamenti sulla struttura del Ponte Morandi, che hanno mostrato la presenza di fibre in quantità sempre inferiori alla quantità massima ammissibile e, nella quasi totalità dei prelievi, addirittura inferiori alla soglia di rilevabilità dello strumento. Nel marzo 2020, le attività di cantiere hanno dovuto necessariamente essere riorganizzate a seguito dell'emergenza COVID-19, che tuttavia non ha fermato l'operatività nel sito; grazie ad un rigido protocollo, che ha previsto sanificazioni, rispetto delle distanze interpersonali, uso dei DPI, tracciamento degli operatori, misurazione della temperatura ed altre regole a tutela del personale, i lavori non si sono mai interrotti, rendendo questo cantiere un modello di esem-

pio per tutti gli altri, soprattutto al riavvio delle attività nella fase 3 italiana.

Il 28 aprile l'ultima trave di impalcato è stata issata in quota, realizzando così quel collegamento fisico tra ponente e levante che da tanto tempo mancava. Le attività, a questo punto, si sono concentrate sul completamento della piattaforma e degli impianti interni ed esterni all'impalcato: era infatti necessario armare e gettare le solette, realizzare la pavimentazione stradale e portare avanti tutte le molteplici opere impiantistiche indispensabili per l'apertura al traffico.

Ultimati anche questi ultimi passaggi, ed effettuato il collaudo con 56 mezzi pesanti carichi con 44ton ciascuno, il 3 agosto il nuovo viadotto Genova San Giorgio è stato inaugurato, alla presenza delle maggiori cariche dello Stato. La giornata di allerta meteo, temuta dagli organizzatori, è stata invece trasformata da un magnifico arcobaleno, che è subito apparso come un simbolo, un coronamento delle fatiche dei 1184 lavoratori che in questo ponte hanno dato anima e corpo. Le frecce tricolori, con i loro passaggi sul nastro stradale a salutare la nuova infrastruttura, hanno sottolineato ancora di più l'orgoglio di tutti noi, italiani, che da sempre sappiamo fare opere grandi ed apprezzate in tutto il mondo, tirarci su se la vita ci pone ostacoli e costituire per tutti un esempio di coraggio, forza e ostinazione.

Ing. Chiara Tartaglia, Vice RUP della ricostruzione del Viadotto Polcevera



L'inaugurazione del ponte

Era il 14 agosto 2018 quando il crollo improvviso di parte del Viadotto Polcevera, noto come Ponte Morandi, lasciò atterrito la città di Genova, in lutto per le 43 innocenti vittime della tragedia e priva di un'arteria stradale fondamentale per il collegamento tra il ponente ed il levante della città.

Ma la città, come ha sempre sottolineato dal quel maledetto 14 agosto il Sindaco e poi Commissario per la ricostruzione, Marco Bucci, non è mai stata in ginocchio: ha saputo reagire, fiera e tenace, per risollevarsi da una situazione così difficile in breve tempo, ha saputo rimbozzarsi le maniche perché quel ponte, così importante, andava ricostruito ed al più presto, senza perdere tempo. Genova, senza il Morandi, perdeva 6.000.000 € al giorno: la gravità della situazione economica della città era ben nota al Governo che pertanto, nell'ottobre 2018, ha emanato il cosiddetto Decreto Genova, un potente strumento con cui veniva nominato un Commissario straordinario per la ricostruzione, il sindaco Marco Bucci appunto, a cui venivano dati pieni poteri per consentire la ricostruzione del ponte nel tempo più breve possibile.

Bucci, e la sua squadra di venti figure di tecnici ed amministrativi, ha così avuto la possibilità di operare derogando la normativa italiana, fatta salva quella penale, rispettando la normativa europea e riuscendo così a

procedere spedito nella demolizione e nella ricostruzione senza risentire delle lungaggini burocratiche tipiche delle leggi nazionali. In meno di un mese dalla creazione del team di supporto al Commissario, sono state approvate le specifiche tecniche propedeutiche all'avvio di una consultazione di mercato per l'appalto dei lavori di demolizione e ricostruzione, è stato affidato al R.I.N.A. l'incarico di Project Management, Direzione Lavori e Coordinamento sicurezza, e sono state individuate le imprese incaricate della demolizione e della ricostruzione, potendo così iniziare immediatamente i lavori di demolizione nelle more della stipula del Contratto, poi sottoscritto dalle parti il 18 gennaio 2019.

Da quella data il cantiere non si è mai fermato, escluso unicamente il giorno di Natale, lavorando 24h su 24, 7 giorni su 7 dall'inizio alla fine. La demolizione e la ricostruzione sono state profondamente interconnesse tra loro, per la necessità di accelerare il più possibile i tempi, e connesse altresì con le attività dell'Autorità giudiziaria, che necessitava di salvaguardare alcune porzioni di Ponte Morandi prima del dissequestro, avvenuto a step successivi. Il tutto, nell'ambito di un'area altamente densa di sottoservizi, molti dei quali hanno comportato la necessità di realizzare bypass per evitare pericolose interferenze, e densa di edifici



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

DOLCE&GABBANA PROMUOVE TRADIZIONI E SAPORI DELLA SICILIA

NEL CUORE DI CALTAGIRONE PROIETTATO "DEVOTION" DI TORNATORE

Trasudano fascino e arte le quinte barocche del centro storico di Caltagirone, riconosciuto dall'Unesco patrimonio dell'umanità. Luoghi di grande suggestione, a partire dal monumento simbolo della città della ceramica, quella Scala di Santa Maria del Monte che, con la sua maestosità e le inconfondibili maioliche che raccontano il profondo amore per un'arte raffinata e antichissima, è stata protagonista, insieme alla piazza del Municipio e alle vie attigue, la sera di mercoledì 5 agosto, della tappa di Caltagirone di un progetto speciale itinerante dedicato a cinema, tradizioni e sapori siciliani.

L'iniziativa è il primo tassello di un programma di ampio respiro mirato alla promozione e alla valorizzazione della Sicilia, patrocinato dalla Regione



Siciliana sotto la direzione creativa di Dolce&Gabbana, da sempre ambasciatore dell'Italia e della Sicilia nel mondo. A inaugurare la collaborazione uno schermo itinerante che, allestito in alcune fra le più belle piazze siciliane, fra le quali la piazza del Municipio, ha visto proiettato il film "Devotion", diretto da Giuseppe Tornatore e prodotto da Dolce&Gabbana, con le musiche inedite di Ennio Morricone.

Dopo l'anteprima mondiale del film al Teatro Antico di Taormina nell'ambito del Taormina Film Fest 2020, le proiezioni sono proseguite nel mese di agosto attraverso una serie di eventi in alcune città della regione - a Caltagirone, come detto, la sera del 5 - che, per l'occasione, si sono animate, come è accaduto per la città della ceramica, con esposizioni enogastronomiche sotto la supervisione del maestro pasticciere Nicola Fiasconaro e allestimenti tipici del folclore siciliano.

L'idea del progetto si ispira al film di Tornatore del 1988 "Nuovo Cinema

Paradiso", la cui pellicola fu restaurata nel 2014 da Dolce&Gabbana in collaborazione con Luce Cinecittà e la Cineteca di Bologna. Tanti i momenti di grande interesse, dalla sfilata con carretti siciliani, gruppi folkloristici e bande musicali (l'associazione musicale "Luigi Sturzo") dal giardino pubblico attraverso la via Roma, il ponte San Francesco e la piazza Umberto, alle bancarelle (in via Vittorio Emanuele) dedicate ai distretti e ai consorzi della Regione siciliana con le eccellenze enogastronomiche e artigianali caltagironesi del settore ceramico, alle postazioni di ceramisti che si sono esibiti in estemporanee, sino all'evento - clou in piazza del Municipio: tappeto musicale dedicato a Ennio Morricone, dimostrazione al tornio del maestro ceramista Mario Milazzo, momento culturale dedicato all'arte della ceramica (con interventi del prof. Giacomo Pace Gravina, della preside e vicesindaco Concetta Mancuso, del responsabile del Museo della ceramica

Andrea Patanè e dei presidenti di due distretti siciliani, quello dell'Arancia rossa e quello del Ficodindia, Federica Argentati e Antonio Lo Tauro), saluti istituzionali del sindaco Gino Ioppolo e dell'assessore regionale Ruggero Razza e doppia proiezione del film. Intanto nel piazzale di Sant'Orsola, si è tenuto l'apprezzato spettacolo del teatro dei pupi siciliani a cura della Primaria Compagnia Opera dei pupi siciliani di Caltagirone. In occasione dell'evento, lungo la Scala di Santa Maria del Monte è stato realizzato un disegno artistico, formato da piante e coppi, che sintetizza le tradizioni di Caltagirone. E, "dulcis in fundo", uno spettacolo pirotecnico ha reso l'evento ancora più suggestivo.

"Della Sicilia - sottolineano Domenico Dolce e Stefano Gabbana - amiamo tutto: i colori, le espressioni artistiche, gli scorci mozzafiato, le feste di paese, la buona cucina, il folclore che rivela l'anima del territorio e delle persone che lo abitano, il suo 'bello assoluto'. Quello che cerchiamo di fare con il nostro lavoro è raccontare, valorizzare e tramandare questo patrimonio culturale di straordinaria bellezza. Le cose belle devono essere preservate e mai come adesso abbiamo tutti bisogno di ripartire: come sempre, continueremo a puntare sull'Italia ripartendo da questa meravigliosa isola, fonte inesauribile della nostra creatività".

"Il genio artistico e creativo di Dolce e Gabbana - dichiara il presidente della Regione Nello Musumeci - ha contri-



buito a diffondere nel mondo l'immagine solare e positiva della Sicilia. L'originalità e la qualità delle loro creazioni sono il miglior biglietto da visita per una regione in cui natura, colori, profumi, storia e cultura si fondono in un paesaggio talmente affascinante da colpire il cuore e la mente del viaggiatore e stimolare la fantasia di chi ancora non ha visitato questa splendida terra". "Le suggestioni vissute per la prima a Taormina - rileva il sindaco Gino Ioppolo - sono state riproposte nella meravigliosa cornice del nostro centro storico, che si è trasformato in un contenitore di emozioni di straordinaria bellezza. Un grazie alla Regione, che ha individuato la nostra fra le 5 città che accolgono l'evento, e a Dolce&Gabbana, che rappresentano il volto migliore dell'Italia nel mondo. Un valore aggiunto è stata la presenza delle migliori tipicità isolate e quella dei tanti ceramisti che hanno dato prova della propria abilità. Senza dimenticare tutti gli altri che, dai gruppi folk alla banda musicale, hanno dato il proprio contributo".

La Redazione

CALTAGIRONE, STORIA DI PANDEMIA IN 50 FOTO

"Storia di una pandemia in 50 foto": il maestro Andrea Annaloro racconta per immagini l'anima della città ferita dal Covid.

L'idea delle foto è nata, quasi per una sorta di esigenza interiore, nei mesi del lockdown. "Durante marzo aprile e maggio - spiega Annaloro - ho raccolto immagini che descrivevano il mio stato d'animo e che lasciavano una traccia che desidero donare alla mia amata città". In quelle foto urgeva una storia che chiedeva di essere narrata.

Il risultato è un racconto che fa male, ma al contempo purifica e solleva. Una discesa catartica nel limbo del lockdown, in una città deserta, attanagliata dalla paura. Un itinerario che scava, con lo sguardo asciutto dell'obiettivo fotografico, dentro l'anima della città, in cui la pietas del racconto non viene suggerita forzatamente, ma emerge dallo stesso paesaggio urbano, in cui le figure di umani si muovono spaesati, come sopravvissuti alla fine del mondo.

Un invito a non dimenticare o archiviare con superficiale leggerezza

un evento drammatico, che, seppure senza toccare i picchi tragici di alcune regioni del Nord Italia, ha tuttavia lasciato la sua scia di sofferenza e morte anche nella città della ceramica. Un viaggio salutare, nel senso originario latino di salus, salute e salvezza: affinché la rimozione della storia, non ci costringa a ripeterla dolorosamente.

La foto finale apre alla speranza. "Sconfitto dal fatto che non riuscivo a chiudere la mia storia - spiega Annaloro -, ho deciso di farmi un altro giro in macchina. Casualmente ho incontrato degli amici che non vedevo da tempo. E la conclusione della storia mi è venuta incontro in Gianmaria, figlio della coppia di amici, che correva felice, scatenando tutte le sue energie represses dopo quasi tre mesi di lockdown. In quel bambino inconsapevole, con una girandola in mano e la t-shirt con scritto "va tutto bene" ho visto subito un'immagine catartica e liberatoria, che metteva la parola fine al racconto e lo apriva alla rinascita".

Giacomo Belvedere



WALES: PININFARINA IN THE BUSINESS OF BATTERIES FOR ELECTRIC CARS

In collaboration with renowned Italian design house Pininfarina the british company Britishvolt will build the UK's first large-scale battery gigaplant at the former RAF base of Bro Tathan, in Wales.

The Pininfarina legacy spans more than 90 years at the forefront of innovative automotive design, and more recently an expansion into the field of architecture. After decades of working with top brands such as Ferrari, Alfa Romeo and Peugeot – including a renovation of the Eurostar fleet operating between London and Paris – Pininfarina has an unrivalled heritage in the transport and automotive sectors. Its world-famous, revolutionary

designs will ensure that Britishvolt's gigaplant is both fit for purpose, and an elegant representation of the future of the UK's automotive industry. As an Italian studio working globally, the firm prides itself on always incorporating local culture and community needs within the creation of its spaces, to ensure the maximum positive impact on mental and physical well-being – with sustainability at the top of the agenda. Pininfarina has always been at the forefront of electric mobility, beginning in 1978 with the Ecos automotive prototype. While creating new paradigms of eco-sustainable, and zero emission mobility, the Turin-based design house is still fully com-

mitted to a significant number of electric propulsion solutions in various segments of the mobility ecosystem.

The priority for Britishvolt was to partner with a company with expertise in this field, that could design a facility that is both sensitive to its surroundings, as well as open and welcoming to the local residents. Orral Nadjari, CEO and Founder at Britishvolt, announces the project at the end of July saying: "We are honoured to collaborate with world-renowned design powerhouse Pininfarina, to create our landmark gigaplant. At Britishvolt, we believe in prioritising an innovative design to match the future quality of our lithium ion cells. With Pininfarina

bringing the full force of its elegance and heritage in automotive design to architecture, we believe we can accomplish this desire."

Britishvolt has identified the United Kingdom as the potential location for its first gigaplant. The United Kingdom is the most vibrant and progressive country for industry investments. It is where both history and the future combine to create a new era.

Britishvolt is dedicated to supporting sustainable energy storage by producing high performance lithium ion batteries. The aim is to establish the United Kingdom as the leading force in battery technology with a target product launch date of 2023.

The Britishvolt gigaplant will be situated in 80+ hectares of green industrial park, with a production capacity of up to 35 GWH. Britishvolt will be a global leader in producing high performance green lithium ion batteries and become one of the largest indu-

strial investments in British history.

Pininfarina, founded in 1930, is an internationally recognized design firm. With offices in Italy, Germany, China and the United States, it is a unique global emblem of Italian design. Pininfarina is not only the world leader in automotive design. It has also carried out more than 600 projects in diverse areas over nine decades, and has received multiple international United Kingdom as the leading force in battery technology with a target product launch date of 2023.

LaR



Silvio Pietro Angori e Lars Carlstrom

zioni Generali, Mapfre, Cattolica. Vice Presidente e amministratore delegato il fondatore, Aldo laquinta. Ad essi – accanto all'executive team storico della società, integralmente confermato – si affiancano Alessandro Bettmann, già Responsabile Reti Sinistri di Cattolica Assicurazioni, e Paolo Tolla, già Vice Presidente di Marsh.

"Abbiamo deciso di puntare sulle qualità umane e sulle competenze di un management di prim'ordine" ha ribadito l'ad Aldo laquinta, 57 anni, per oltre 20 anni agente di riferimento di Cattolica Assicurazioni a Roma. "Ci affidiamo così ad un team di comprovata e pluriennale esperienza, in grado di garantire efficienza e puntualità di risposta alla clientela. Una squadra, quella di Aimuw, capace ad esempio di accompagnare la gestione dei sinistri e dei contratti in tempo reale, garantendo grande tempestività nel riscontro delle diverse istanze della clientela".

La Redazione



Aldo laquinta

Aimuw, oggi agenzia di sottoscrizione assicurativa e riassicurativa pluri-mandataria con oltre vent'anni di attività nel suo campo e con importanti partners nazionali ed internazionali, si trasforma in Spa, completando così la "transizione verso una moderna organizzazione ad alto contenuto tecnologico, digitale e professionale". Lo annuncia una nota della società.

"La trasformazione societaria rappresenta la fisiologica conclusione della

crescita che la Società ha intrapreso nel 2000", indica Aimuw che nel 2017 ha ottenuto il prestigioso status di Coverholder at Lloyd's.

La scelta ha inoltre l'obiettivo di confermare e rafforzare il ruolo di Aimuw all'interno dell'intermediazione professionale assicurativa e riassicurativa, dando vita ad una moderna Underwriting Agency, sul modello delle più avanzate ed attuali realtà internazionali.

"Aimuw – sottolinea la nota – vuole così orientarsi verso il futuro con nuove prospettive di crescita ed un focus particolare all'innovazione ed al miglioramento dei propri servizi. Ciò sarà possibile grazie ai risultati dell'evoluzione digitale, come ad esempio l'avanzato sistema tecnologico che, attraverso la piattaforma "Aimonline", consente di beneficiare delle più moderne metodologie digitali di selezio-

ne, quotazione e delivery delle coperture assicurative in tempo reale".

"La nostra volontà –afferma Aldo laquinta, amministratore delegato di Aimuw– è stata quella di consolidare le fondamenta della nostra società perché siamo convinti che, come nella costruzione di un grattacielo, il rafforzamento delle basi sia un passo imprescindibile per continuare a crescere e costruire nuovi piani, sia per noi che per i Partner che ci affiancano, ed ovviamente per i nostri clienti".

Grazie alla fiducia dei principali attori del mercato assicurativo e riassicurativo (con mandati di Cattolica Assicurazioni, Aviva, Liberty, Berkshire Hathaway, Net Insurance, Chubb, nonché coverholders at Lloyd's) Aimuw si



Internationally renowned, multi-award-winning British actor Ray Winstone, whose film and television career spans four decades, is to front his first-ever travel TV series Ray Winstone's Sicily which will be a 6 x 60' series about the Italian island of Sicily.

Winstone has worked with Directors such as Scorsese and Spielberg as well as acting alongside Jack Nicholson, Matt Damon and Harrison Ford. With

conferma protagonista del mercato, promuovendo un sistema integrato di servizi di sottoscrizione che, partendo dalla capacità di grandi compagnie nazionali, arriva a offrire alla clientela l'accesso diretto ai più importanti mercati internazionali dell'assicurazione e della riassicurazione.

In concomitanza con la trasformazione societaria, Aimuw ha annunciato il rafforzamento del proprio management team e la definizione del collegio sindacale con i 3 membri Mauro Spagnolo, Ermando Bozza ed Alessio Santoro.

Presidente della società è stato nominato Mayer Nahum, che vanta una pluriennale esperienza in posizione di direzione di primo piano in Assicura-

Ray Winstone Packs His Bags for Sicily

With restaurateur Bruno Zoccola

a reputation as a down to earth superstar, his love for his family Premier League Football Club West Ham United is only equalled by that he has for the biggest Mediterranean island he has made his second home.

Sicily has 'got under Winstone's skin' and in this series, he sets out to find out why.

He'll travel the length of the island alongside long-time friend, restaurateur Bruno Zoccola (owner of VAL-ENTINA Deli & Kitchen), and sports broadcaster Matthew Lorenzo. With local characters and new-found

friends as their guides, they make their discoveries via Sicilian homes, kitchens, churches, temples and vineyards.

In a courageous move, Winstone, Zoccola, Lorenzo and crew will also visit and film from the summit of the active volcano, Mount Etna, the Aeolian island of Lipari and the historic yet frantic city of Palermo.

Ray Winstone's Sicily will premiere on BLAZE TV from Monday 7th September 2020. The channel is available on Freeview 63, Freesat 162, Sky 164, Virgin Media 216, online on the BLAZE website and on the free app.



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



**KEEP THE GOOD
ENERGY COMING**

#OURCUSTOMERSAREOURFAMILY

www.greennetworkenergy.co.uk



DUE STORIE DI PASSIONE A LONDRA

MIRKO (VINI) E MARIA (CAVIALE VERDE)



La passione è alla base di tutto, non c'è impresa che possa andare avanti senza passione. E Mirko e Maria incarnano a pieno questo pensiero. Entrambi infatti, ciascuno per la propria azienda, sono mossi innanzitutto da una forte passione, per importanti vini nel caso di Mirko Kusturin titolare di Satyrio Wine merchant & restaurant, e per Green Caviar ed Orange Moon nel caso di Maria Puleio che propone questi selezionati prodotti siciliani, nuovi sul mercato UK.

Proprio durante il recente lockdown, in cui tutto sembrava fermarsi, Maria scopre l'unicità di Green Caviar, ne viene travolta e sviluppa il desiderio di farlo conoscere in più ampia scala

in UK. Si tratta di un frutto che cresce bene nella sua terra d'origine, la Sicilia, si presta ad una grande inventiva culinaria ed ha tutti i requisiti per destare la voglia di garden party, drinks, healthy nibbles in un'estate diversa in cui comunque la voglia di socializzare è più forte che mai.

E' un momento questo molto duro per ogni compagnia ma sia Maria che Mirko riescono a trovare nuova grinta ed entusiasmo per il proprio lavoro illuminando una fase buia. Maria, lanciando questi due brands siciliani, ha colto come tradizione ed innovazione, coniugate insieme, possano diventare una miscela esplosiva. Punta infatti su aziende consolidate che esportano

già da lungo tempo i propri prodotti tradizionali, creando al contempo nuove linee di produzione innovative. Mirko ingrandisce il suo ristorante Satyrio, arricchendolo di un giardino nel cuore della City, che si anima e colora proprio in un momento in cui questa parte di Londra si cercano nuovi ritmi. Sembra banale dirlo ma è proprio nei momenti difficili che occorre tirare fuori tutta la forza che si ha! e poi del resto, come quando ci si innamora, non si può scegliere il momento in cui accade, l'attimo in cui una nuova passione arriva, travolge ed illumina tutto, persino una fase commercialmente depressa come questa che stiamo vivendo da marzo ad oggi.

Naturalmente gli chefs stellati ed vari operatori del mondo della ristorazione conoscono già i prodotti proposti. In particolare questo insolito agrume, un tipo di lime allungato, chiamato finger lime e conosciuto come Caviar lime per il suo aspetto, che la maggior parte delle persone non ha ancora avuto il piacere di assaggiare. Si abbina bene a molti cibi, main course di carne e di pesce, gelati, cocktails, crudité, tartare, crostacei e champagne. Ideale per un party in giardino nella City, dove lo chef Danny Martin seleziona ottime ostriche ed il sommelier Andrea

Zaninello sceglie eccellenti etichette. Satyrio infatti ha oltre 1000 etichette in carta ed è specializzato in vini da investimento e collezione. Al tempo stesso è sempre alla continua ricerca di produttori emergenti da proporre

poi ai propri clienti, sia quelli che vogliono avvicinare il mondo del vino sia ai sommelier più esperti. Un evento quello del 18 Agosto, ospitato da Satyrio in collaborazione con Green Caviar, subito replicato sabato 22 Agosto, per godere del suo nuovo spazio all'aperto, fantastico per mantenere in modo gioioso le distanze, dove assaggiare specialità gastronomiche sorseggiando champagne e vini rari in un ambiente informale e ricercato al tempo stesso.

LaR



ALITALIA: RIDISPIEGA LE ALI MOLTI PIÙ VOLI DA SETTEMBRE

nazionali che internazionali. Nel mese di ottobre Alitalia riprenderà i voli da Milano Linate verso Düsseldorf e Parigi Orly, oltre ad aumentare ulteriormente il numero di frequenze su collegamenti internazionali e nazionali da Roma e da Milano. A ottobre Alitalia effettuerà complessivamente circa 1.630 servizi alla settimana su una rete di 45 destinazioni, di cui 19 domestiche, raggiungendo così un'attività pari al 46% di quanto era stato pianificato per questo mese prima dell'inizio della pandemia da Covid-19.

In dettaglio, dall'inizio di settembre Alitalia attiva i servizi aerei dall'hub di Fiumicino per Buenos Aires, Tokyo Haneda, Algeri, Tel Aviv e, sulla rete domestica, la compagnia torna a volare da Roma a Verona con 4 servizi al giorno, fra andate e ritorni.

Si prevedono più voli da Fiumicino

per Ginevra, Bruxelles, Nizza, Tunisi, Zurigo e Il Cairo. Altri incrementi di frequenze sono in calendario sui collegamenti nazionali, come la Fiumicino-Linate e le rotte da Fiumicino verso Genova, Bari e Reggio Calabria, che raddoppieranno da 2 a 4 servizi giornalieri.

Dall'1 ottobre Alitalia ha previsto un incremento del numero dei voli da Roma verso Tel Aviv, Amsterdam, Tirana, Ginevra. Altri aumenti di frequenze sono previsti nei collegamenti domestici da Fiumicino per Napoli e Firenze.

A ottobre Alitalia opererà complessivamente oltre 1.100 voli settimanali fra l'hub di Roma Fiumicino e 42 aeroporti nazionali e internazionali. Da Milano Linate, Alitalia riattiverà a settembre i voli internazionali verso Francoforte e aumenterà le frequenze dei collegamenti per Londra Heathrow,

Parigi Charles De Gaulle (da 2 a 4 voli al giorno su entrambi gli aeroporti) e per Bruxelles.

Da Malpensa, a inizio settembre riprende il collegamento con New York (6 voli alla settimana). Successivamente, con l'inizio di ottobre, la compagnia ha in programma di riprendere i collegamenti da Milano Linate verso Düsseldorf e Parigi Orly. Inoltre, sempre da ottobre Alitalia aumenterà il numero dei voli da Linate verso Amsterdam e Francoforte. Sulla rete domestica, nel mese di ottobre cresceranno i servizi dal city airport milanese verso Bari e Napoli.

Ovviamente questa scaletta di forte riattivazione è soggetta - come è inevitabile - all'andamento, non del tutto positivo, della pandemia in Europa e nel mondo.

La Redazione



Più voli Alitalia verso destinazioni estere a partire da settembre, quando il settore dei collegamenti internazionali di medio e di lungo raggio tenta la ripresa dopo i mesi segnati dalla pandemia. La compagnia italiana punta ad aumentare i voli del +7% a settembre e del +29% a ottobre rispetto ad agosto.

Il programma dei voli Alitalia di settembre prevede la ripresa del collegamento diretto Roma-Buenos Aires e l'attivazione dei servizi da Fiumicino per Giappone, Israele e Algeria che

sono stati riprogrammati da metà agosto all'inizio di settembre a seguito dell'estensione delle restrizioni all'ingresso in questi Paesi.

Alitalia ha deciso, inoltre, il collegamento domestico da Fiumicino per Verona mentre da settembre Alitalia riprende a collegare Linate con Francoforte e Malpensa con New York, altro servizio riprogrammato dalla metà di agosto all'inizio del mese successivo.

Numerosi, a settembre, anche gli incrementi di frequenze sia su rotte

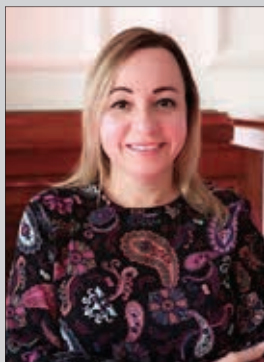
pizzeria consultancy - pizza courses

- 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
www.mfpconsultancy.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 MGB Legal, che si occupa esclusivamente di immigrazione e cittadinanza.

Email: gabriella@mgbelegal.com

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

ATTENTI AI TRABOCCHETTI DEL PRE-SETTLED STATUS

Un argomento che genera spesso confusione è l'interrelazione tra pre-settled e settled status. Poiché ci vengono fatte tante domande in proposito, oggi chiariremo i dubbi più frequenti proprio su questo punto.

Non mi è chiaro se posso fare domanda di pre-settled status entro dicembre 2020 o giugno 2021.

Questo dipende da quando è iniziato il periodo di residenza nel Regno Unito. Chi può dimostrare di essersi trasferito in UK entro le ore 23:00 del 31.12.2020, ha tempo fino alla fine di giugno 2021 per fare domanda di pre-settled status. Ma chi si trasferisce nel 2021 non potrà accedere allo schema del pre-settled/settled status e sarà soggetto alle nuove norme di immigrazione, più restrittive.

È vero che il pre-settled status non si perde se lascio il Paese per due anni? Sì, è vero. Il pre-settled status non si perde per assenze fino a due anni consecutivi però bisogna fare attenzione alle assenze totali se si vuole poi fare domanda di settled status.

Infatti, al fine di ottenere il settled status, bisogna dimostrare di essere stati presenti nel Regno Unito per almeno 6 mesi in ogni periodo di 12 mesi, per cinque anni consecutivi. Quindi se dopo aver ottenuto il pre-settled status ci si assenta per - ad esempio - un anno, si perderà la continuità di residenza e non si potrà più fare domanda di settled status alla scadenza del pre-settled.

Le uniche eccezioni a questa regola

sono un'assenza più lunga di sei mesi e fino ad un anno per seri motivi, come ad esempio malattia, studio, maternità o altro. Le varie eccezioni sono contenute nella norma che regola il regime del settled status (Appendix EU delle Immigration Rules) e nelle guide pubblicate online dell'Home Office.

Quindi se dopo aver fatto il pre-settled status mi assento per un periodo superiore a sei mesi, e non sarò in grado di fare domanda di settled status, potrò estendere il pre-settled status?

No. Chi ha ottenuto il pre-settled status e poi si è assentato può ripresentare domanda di pre-settled status, per far ripartire i cinque anni, ma solo entro dicembre 2020 (o giugno 2021). Non è invece possibile estendere il pre-settled status alla sua scadenza.

Per fare un esempio: se ottengo il pre-settled status il giorno 10 settembre 2020, dovrò fare domanda di settled status entro il 09 settembre 2025. A gennaio 2022 andrò via per 10 mesi. Al mio ritorno, potrò continuare a fare affidamento sul pre-settled status, però a settembre 2025 non potrò richiedere il settled status, a meno che le mie assenze non saranno giustificate da "seri motivi" di cui abbiamo parlato qui sopra.

Non potrò neanche richiedere che il mio pre-settled status sia "esteso" così da poter completare cinque anni di residenza continuativa. A quel punto quindi sarò soggetta alle nuove norme di immigrazione.

AIM Insurance BROKERS

POLIZZA SPECIALE PER CASE VACANZA

Nelle precedenti edizioni abbiamo illustrato il programma assicurativo "Sicuri all'estero" esclusivamente dedicato agli italiani residenti in UK, che comprende diverse coperture, dall'abitazione alla protezione della famiglia, dall'auto ai viaggi, dalle attività professionali alle attività commerciali. Il programma ha lo scopo di supportare gli italiani che attualmente risiedono nel Regno Unito, fornendo una vasta gamma di prestazioni assicurative con supporto in lingua italiana.

OGGI DI QUALE PRODOTTO PARLIAMO?

In questa edizione esaminiamo in particolare il prodotto assicurativo dedicato alle coperture relative alle seconde case all'estero (case vacanza). Si tratta di una polizza specifica dedicata che non fa parte del programma "Sicuri all'estero" ma che si propone comunque di supportare i nostri clienti nel proteggere le loro proprietà, salvaguardare la loro tranquillità quando assenti e fornire una copertura completa che comprende - a titolo di esempio - le garanzie contro furto, incendio, terremoto, grandine, alluvione, danni da acqua, peso di neve e valanghe, perdita di affitto, oltre alla responsabilità legale ed agli incidenti al personale domestico come standard.

La polizza si rivolge agli immobili situati in Francia, Portogallo, Spagna, Italia, Grecia, Germania, Belgio, Paesi Bassi, Danimarca, Svezia, Repubblica d'Irlanda, Cipro e Malta.

Inoltre poiché la proprietà potrebbe non essere sempre occupata, la nostra assicurazione sulla proprietà all'estero non impone requisiti sulla frequenza con cui essa viene controllata.

QUALI SONO I VANTAGGI DI ACQUISTARE UNA POLIZZA PER LA SECONDA CASA CON VOI?

- Attraverso la nostra conoscenza del mercato ed agli ottimi rapporti che intratteniamo con diversi broker specializzati, siamo in grado di offrire quotazioni ad hoc che soddisfino le esigenze individuali di ogni cliente, creando in questo modo programmi di protezione assicurativa ritagliati sulle loro necessità specifiche.

- Come sempre abbiamo prestato particolare attenzione all'assistenza in lingua italiana che riteniamo essere di primaria importanza in fase pre e post-contrattuale e di supporto in caso di sinistro. Sia i consulenti specializzati che i nostri collaboratori della sede di Londra sono a disposizione per ogni necessità e chiarimento.

- Abbiamo solide relazioni con primari assicuratori e broker internazionali specialisti nel settore delle coperture Marine, nonché con il mercato dei Lloyd's of London.

IN CASO DI SINISTRO?

Come anche per tutti i prodotti assicurativi del programma "Sicuri all'estero", anche per le protezioni Marine il primo riferimento per i nostri Clienti saranno le indicazioni fornite dalle Compagnie assicuratrici nei vari testi di polizza, li potranno trovare tutte le indicazioni da seguire nell'eventualità di dover denunciare un sinistro.

Ovviamente i nostri dipendenti e consulenti saranno a loro disposizione per supportarli e fornire tutte le informazioni necessarie, in modo tale che gli assicurati siano sempre seguiti in tutte le fasi del sinistro. Il nostro scopo primario è infatti quello di garantire supporto per tutte le tematiche assicurative, soprattutto nel momento in cui si dovesse verificare un sinistro.

QUALI SONO I RIFERIMENTI DA UTILIZZARE?

AIM Insurance Broker Ltd.
150 Minories EC3N 1LS
Tel. 0044 (0) 20 7347 5681



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

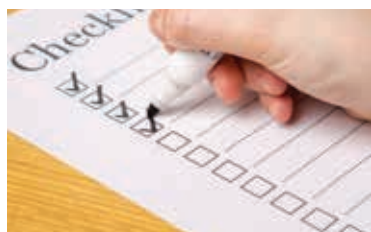


Alivini is a UK-certified organic supplier.





Consulenze ad aziende e individui
Rubrica curata da Elisa Sgubin



LE TANTISSIME VIRTÙ DELLA CHECK-LIST

È uno strumento agile per verificare l'adempimento di un compito e la sua accuratezza, affatto complesso e di rapida acquisizione, senza contare che è possibile attuarlo a costo zero. Stiamo parlando della lista di verifica, o elenco di controllo, comunemente indicata con il corrispettivo inglese 'check-list'. Trattasi di una serie standardizzata di attività che vengono via via spuntate così da accertare il completo svolgimento di una mansione, in conformità a determinati parametri che dipendono dal grado di minuzia da conseguire. Ogni punto della lista viene passato al vaglio rispetto a quanto messo in pratica e così, di punto in punto, si controlla la bontà dell'intero lavoro. Le check-list possono essere utilizzate per ogni tipo di attività, da una campagna marketing alla procedura di riordino merci, alla preparazione della valigia di viaggio, alla pianificazione di un evento. Adottando questo metodo, si evitano perdite di tempo e non si scordano elementi fondamentali. Oltretutto, chi segue una check-list, porta effettivamente a termine il compito; e questo perché dispone di uno schema sequenziale e complessivo del lavoro, che consente di iniziare avendo chiaro il piano da seguire, senza doversi soffermare e riflettere sul 'cosa faccio adesso?'

Alcuni vantaggi:

- Risparmio di tempo e di energia mentale: con la lista non si è costretti a ricordare i passaggi di un compito e non è richiesta un'intensa concentrazione: basta seguire l'ordine proposto e si andrà certamente più spediti, quindi è un modo per impiegare efficientemente il proprio tempo.
 - Numero maggiore di compiti completati in una giornata. Spuntare una parte di una mansione complessa provoca un senso di compiacimento, poiché si è raggiunto un obiettivo. L'organismo rilascia endorfine e si ottiene un effetto positivo. E magari la volta seguente si affronta un compito poco invogliante con minore reticenza.
 - Delegare diventa più facile: infatti basta passare la lista e anche chi non è pratico o non ha familiarità con il compito, è in grado di lavorare in autonomia perché dispone della procedura completa di riferimento.
 - Raggiungere un traguardo di lungo termine: un compito diviso in una sequenza di attività minori da completare diventa più abbordabile.
- E se non sono state date ancora delle ragioni convincenti, si pensi a questo aspetto:

OTTIMIZZAZIONE DEL TEMPO = RIDUZIONE COSTI

I tipi di lista

Caso	Valida per	Quando usarla
Attività/ compito	Procedura standard	Elenco dettagliato delle fasi da portare a termine, in un certo ordine.
Problema	Analizzare e sistemare una situazione	Per l'accertamento e risoluzione di un problema, nel minor tempo possibile.
Coordinamento	Progetti	Punto di riferimento per la collaborazione tra più parti o soggetti
Disciplina	Insegnamento e rispetto di un procedimento o norma	Per facilitare automatismi di comportamento
Cose da fare, lista 'To-do'	Compiti variabili, non routinari	Serie di mansioni ad hoc, valide in un'unica situazione.

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.**



WWW.ORANGEMOON.UK



Follow us on Instagram

@orangemoonchocolateuk

MAIL@ORANGEMOON.UK

52 Romney Street, London SW1P 3RE

THE INSIDER

by Claudia Galetta

www.Bellavita.shop.co.uk - www.Bellavita.academy



LA NUOVA NORMALITÀ, CONSEGNE A GO-GO OVUNQUE SIAMO



La pandemia ci ha fatto abituare ad una 'serviced culture' che la maggior parte di noi non hanno alcuna intenzione di abbandonare e con la riapertura delle economie non torneremo ai nostri vecchi modi di acquistare. Vogliamo qualsiasi tipo di articolo consegnato velocemente ovunque siamo, a casa, in ufficio o nella casa delle vacanze.

Al tempo del coronavirus il maggior successo è ovviamente stato registrato da quei rivenditori che hanno abbracciato rapidamente la nuova realtà ed hanno saputo adattare il proprio business con servizi a domicilio, rapidi e garantiti. La loro bravura è stata quella di sapersi innovare in settimane o mesi anziché anni. Eravamo noi stessi a fare il tifo per i nostri negozi di fiducia, perché ci tenevamo 'quasi' quanto loro che ce la facessero a lanciare il loro servizio di consegna a domicilio.

Sia online che nel vicinato abbiamo riscoperto i negozi indipendenti, gli artigiani ed i coltivatori diretti ed il 66% di noi ha già intenzione (poi vedremo i fatti) di non tornare ai grandi supermercati che, per dare la dovuta assistenza ai più bisognosi, ha però abbandonato tutti gli altri non avendo saputo evolvere a sufficienza per 'esserci' anche tutti. Non dobbiamo adesso dimenticare i nuovi negozi di fiducia, nostri eroi, che c'erano per noi durante il lockdown.

Moltissimi i cambi di indirizzo per le consegne a domicilio di Bellavita Shop tra i clienti londinesi. Un vero e proprio esodo da Londra verso altre cittadine per uno smart-working davvero smart e con più spazi, spesso vicino alla famiglia di origine o nel country-side.

Negli ultimi mesi, il concetto di ufficio è cambiato oltre il punto di ritorno. Secondo una statistica pubblicata dall'agenzia di consulenza Gartner, fino al 74% delle aziende prevede di rendere il lavoro a distanza parte della propria strategia e sta già trasformando lo Smart Working in un beneficio per entrambi, la prosperità dell'azienda ed il benessere del lavoratore.

Chi invece ha dovuto o preferito rientrare in ufficio ha semplicemente cambiato l'indirizzo di consegna e le deliveries arrivano comunque, comodissime, anche al desk. Non a caso Bellavita Shop ha registrato un forte aumento di consegne in ufficio sia di pranzi individuali e servizi di catering che consegna in ufficio della classica spesa che poi il cliente porta a casa da sé.

I servizi sono migliorati anche sul posto di lavoro - notato anche l'aumento delle colazioni in ufficio offerte da datori e colleghi insieme all'aumento degli ordini di frutta - c'è dunque più attenzione al benessere e un senso di comunità. La voglia di condividere è pure più forte di prima, la voglia di stare con gli altri è molto tangibile nonostante sia tutto fatto con discrezione e nel rispetto delle regole di distanziamento fisico.



il Fornaio Ltd

5 Barretts Green Road, Park Royal, London NW10 7AE

T: +44 (0)20 8961 1172 F: +44 (0)20 8961 0172

www.ilfornaio.co.uk

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



Vini Campani



EUROWINES

6 Heathman's Road, Parsons Green

London, SW6 4TJ

TEL: 0870 162 1420

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

"GENITORI E FIGLI"

Rubrica a cura di
Cristina Lavagnolo

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



Quando i genitori fanno del loro meglio, ma....

Onestamente, potete affermare di non risparmiare energie ed impegno nell'educazione dei vostri figli. Dedicate loro parecchio tempo, fate del vostro meglio per far rispettare regole e doveri. Siete genitori presenti, attenti, magari vi informate anche attraverso libri o siti specializzati. Eppure.... qualcosa non funziona!

Nonostante tutta la vostra pazienza e buona volontà, nonostante le abbiate provate proprio tutte, il vostro bambino/la vostra bambina si rifiuta di obbedire, a volte sembra che si opponga a voi per il semplice piacere di farlo, lasciandosi andare a capricci e scenate senza fine. Oppure, vostro figlio/vostra figlia, nonostante sia indubbiamente intelligente e capace, sembra non mostrare alcun interesse nello studio e non ci sono minacce o promesse di regali che gli/le facciano venire voglia di impegnarsi e portare a casa qualche buon voto. O ancora, il vostro bambino così dolce e affettuoso in famiglia, diventa un piccolo orso selvaggio quando è in un gruppo di coetanei e si rifiuta di condividere i giochi, arrivando anche a reagire con la violenza.

Sono tantissimi e vari gli esempi che potrei fare, che dipendono anche dall'età dei bambini/e o ragazzi/e e che si presentano in modi più o meno preoccupanti. Sono situazioni in cui i genitori si trovano di fronte a comportamenti dei loro figli che non sanno come gestire, nonostante tutto il loro impegno e il loro amore, comportamenti che a volte risultano esasperanti, a volte anche angoscianti, soprattutto quando coinvolgono aspetti sociali. Cito, solo per fare due esempi, il caso di bambini che manifestano un mutismo selettivo e, mentre a casa parlano normalmente, non riescono ad aprire bocca in altri ambiti, ad esempio quello scolastico, oppure quello di bambini o ragazzi che, in certe situazioni, si lasciano travolgere dall'ansia al punto di perdere il controllo delle proprie reazioni.

Comprensibilmente, di fronte a questi che appaiono come fallimenti educativi o preoccupanti segnali di un qualche disturbo del proprio figlio o della propria figlia, alcuni genitori si sentono impotenti e confusi, senza sapere cosa fare e a chi rivolgersi.

A volte, la prima reazione è quella di pensare che tanta pazienza e tanto impegno nel seguire le indicazioni degli esperti in materia sia tutto tempo sprecato e che i buoni vecchi metodi autoritari e repressivi siano forse la strada migliore e più efficace da seguire.

O semplicemente che non ci sia niente da fare, che non valga la pena darsi tanto da fare perché il proprio figlio/la propria figlia è così di carattere e non può cambiare. D'altra parte - ci si dice - le abbiamo provate proprio tutte....

A volte è proprio questo il problema: nell'apprezzabile intento di trovare la via migliore, il metodo più giusto per educare i propri figli, si tende, talvolta, ad andare per tentativi senza seguire una linea di condotta continua e coerente. Si inizia, ad esempio, seguendo una teoria educativa che sembra valida, ma si cambia direzione non appena sembra che non dia i risultati sperati, provando a seguire un'altra linea di condotta e poi, magari, un'altra ancora. Questo genera una gran confusione generale: nel bambino/a, che non riceve una guida coerente, ma anche nel genitore che non sa più quale metodo funzioni e quale no. Questo può succedere in mancanza di un'idea chiara sul progetto educativo da seguire e sui metodi per attuarlo. In questo caso, la cosa migliore da fare è accettare di mettersi in discussione e rivolgersi a un professionista che possa fornire un punto di riferimento e una guida. Rivolgersi ad un consulente genitoriale è il punto di partenza per iniziare un dialogo costruttivo con un esperto che può aiutare ad analizzare sotto un diverso punto di vista il proprio progetto e il proprio approccio come genitori, per arrivare insieme ad apportare le modifiche eventualmente necessarie per uscire dallo stallo in cui ci si era ritrovati. È una scelta molto matura e consapevole da parte dei genitori, che dimostra il loro forte impegno e la loro volontà di trovare il percorso migliore per aiutare i propri figli a crescere al meglio delle loro possibilità. È anche un gesto coraggioso, perché mettersi in discussione non è mai facile ed è tipico delle persone che non temono un confronto costruttivo.

In altri casi, può essere il bambino/la bambina o il ragazzo/la ragazza ad aver bisogno di un aiuto professionale per superare eventuali difficoltà o blocchi personali. A seconda dell'età, ma anche del singolo caso e delle preferenze personali, può essere utile l'intervento di uno psicologo o di uno psicomotricista. La terapia psicomotoria è, comunque, spesso consigliata dagli psicologi stessi come miglior metodo d'intervento, in particolare con bambini e preadolescenti, ma non solo.

La caratteristica importante della psicomotricità è che non mette al centro della seduta e della terapia il problema, la carenza, la difficoltà, ma piuttosto l'individuo con le sue peculiarità, caratteristiche, punti di forza e potenzialità. Partendo da questo, aiuta il soggetto in terapia a superare le sue difficoltà, usando e potenziando le sue abilità e i suoi punti di forza.

Altro aspetto importante è che in questo approccio terapeutico sono implicate attività di movimento e gioco che risultano divertenti e coinvolgenti per i bambini e spesso anche per i più grandi. Tutto questo fa sì che non si sentano "in terapia" o "in cura" come se fossero malati o avessero qualcosa di sbagliato o, peggio ancora, fossero loro stessi sbagliati. Al contrario, percepiscono che lì si sta aiutando ad esprimere se stessi al meglio e, soprattutto, a sentirsi bene con se stessi.

Per concludere, che si decida di chiedere consiglio ad un insegnante o al medico di famiglia, o che ci si rivolga direttamente ad uno specialista del settore, la cosa importante da tenere presente è che quando si tratta dei nostri figli la scelta non può mai essere quella di darsi per vinti e lasciar perdere. Parliamone prima di tutto all'interno della coppia genitoriale e prendiamo insieme la decisione necessaria per trovare un aiuto e un supporto.

DOMANDE ALL'AVVOCATO



SUCCESSIONE IN UK: DIPENDE DAL "DOMICILE" DEL DEFUNTO

Egregio Avvocato,

Mio padre è mancato 6 mesi fa e necessito ora di un consulto legale in materia successoria. Mio padre era cittadino italiano e residente nel Regno Unito per 20 anni. Nel 2017 ha lasciato il Regno Unito ed ha fatto ritorno alla sua città natale in Italia. Mia madre è invece mancata nel 2014. Dopo aver lasciato il Regno Unito mio padre ha venduto la sua proprietà di Londra tenendo tuttavia i suoi investimenti in titoli in Regno Unito e i suoi ISA. Nel 2016 ha disposto alcune donazioni nei confronti miei e di mio fratello in merito ad alcune proprietà in Italia ed altri investimenti. Siamo in procinto di procedere con l'apertura della successione nel Regno Unito e vorremmo il suo parere in particolare modo riguardo le donazioni di beni italiani.

Annalisa

Cara Annalisa

La tassa di successione del Regno Unito si basa sul domicilio. Se si ha il domicilio nel Regno Unito dunque si paga normalmente la tassa di successione sul patrimonio del deceduto in tutto il mondo - soggetto a determinate esenzioni. Se non si ha il domicilio nel Regno Unito verranno tassati solo i beni presenti nel Regno Unito. Tuo padre verrebbe normalmente considerato come deemed domiciled nel Regno Unito se avesse deciso di trasferirsi definitivamente nel Regno Unito. Tuttavia tuo padre ha poi deciso di rientrare in Italia in maniera permanente e quindi secondo la legge inglese è considerato come domiciled in Italia.

Se tuo padre ha vissuto nel Regno Unito per 20 anni, dovrebbe aver acquisito il deemed domicile inglese. Questo accade dopo un periodo di residenza ininterrotta di 17 anni dei precedenti 20 anni di contributi versati (prima del 6 aprile 2017). Alla luce del trattato sulle tasse di successione fra UK ed Italia, alla data del decesso di tuo padre egli però ha avuto un domicilio italiano e quindi la normativa sul deemed domiciled non si applica. Perciò, la tassa di successione UK si applicherà unicamente sui suoi beni presenti sul territorio del Regno Unito.

In merito alle donazioni di assets presenti in Italia, le stesse sono state fatte entro 7 anni dal decesso e quindi non sono donazioni esenti dall'imposizione della tassa di successione UK. Il trattato sulla Tassa di Successione UK/Italia non si applica su tasse inglesi se imposte su donazioni fatte entro i sette anni dal decesso. Perciò, dovrai corrispondere anche le tasse di successione inglesi sui beni italiani donati.

Cordialità

Domenic Pini

Si prega di notare che si deve sempre avere parere professionale specifico quando si tratta di prendere decisioni in materia successoria e di tasse sulla successione.



ASSISTENZA GRATUITA
UNIVERSAL CREDIT



L'emergenza Covid 19 ha creato una situazione di crisi economica che ha colpito anche tantissimi italiani in UK. Per dare un contributo in questo momento di necessità, l'Acli ha deciso di mettere a disposizione le sue energie e conoscenze per aiutare gli italiani residenti nel Regno Unito a presentare domanda di Universal Credit, con la speranza di dare una mano a coloro che ne hanno bisogno. Il servizio è completamente gratuito.

Per informazioni e assistenza rivolgetevi agli uffici ACLI di:

Londra: Tel. 02072780073, e-mail: londra@patronato.acli.it

Bedford: Tel. 01234 357889, e-mail: bedford@patronato.acli.it

Birmingham: Tel. 0121 4557500, e-mail: birmingham@patronato.acli.it

Nottingham: Tel. 0115 9881177, e-mail: nottingham@patronato.acli.it

Oppure si può scrivere sulla pagina Facebook: Patronato ACLI Regno Unito



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



GAETANO ALFANO
Roccamora UK

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

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



AMORE E DINTORNI

Rubrica a cura di Gianna Vazzana
notiziedalcuore@gmail.com

NON MI SENTO IN COLPA PER STORIA CON UOMO SPOSATO...

Gioia ci scrive

"Lavoro in una grande azienda, tra i miei colleghi ce n'è uno con cui ho avuto una storia clandestina durata qualche mese. Sapevo fosse sposato, ma non mi interessava una storia seria con lui, quindi non vi ho dato importanza. Purtroppo la moglie, che lavora nella stessa azienda in un altro dipartimento, è venuta a sapere tutto e mi ha fatto una scenata. Io non mi sento in colpa. Non sono io quella impegnata, è lui che ha promesso fedeltà a sua moglie, non io. Perché sono stata giudicata e anche allontanata da alcuni colleghi, se io sono single e non ho fatto nulla di male?"

Cara Gioia,

Che annosa questione: di chi è la colpa di un tradimento? Solo del fedifrago o anche dell'amante? Esistono pareri discordanti in tal proposito, io ho la mia opinione, che non significa sia la verità assoluta.

Innanzitutto, urge una precisazione: secondo me che il traditore sia uomo o donna non fa alcuna differenza. Ho sentito molte donne parlare di solidarietà femminile, dire che tra donne non bisognerebbe rubarsi i mariti, che non si dovrebbe agire da "tentatrici". Sono assolutamente in disaccordo con questa interpretazione. Il genere del traditore non ha alcuna rilevanza. Parlerò di persone, a prescindere che siano uomini o donne.

Tecnicamente, quello che dici è corretto: tu non hai promesso fedeltà a nessuno, lui ha promesso fedeltà a sua moglie. Quello che è venuto meno alla parola data è lui, non tu. Stando alla definizione del termine "tradimento", ovvero "violazione di un obbligo morale o giuridico o della parola data", tu non hai fatto niente di male.

Ma questo ti assolve dall'essere stata complice di un tradimento? Nella vita, a meno che promettiamo qualcosa a qualcuno, non abbiamo alcuna responsabilità verso il prossimo?

In ogni circostanza, possiamo fare una scelta, siamo liberi di decidere come agire. Secondo Sartre "L'uomo è condannato ad essere libero", nel senso che l'uomo è interamente responsabile delle proprie scelte. Non esiste una morale unica, universale e legittimamente imposta, tutto è dubbio e riconsiderazione. Il problema della scelta è anche centrale nella filosofia di Kierkegaard, secondo cui l'individuo diventa ciò che è come conseguenza delle sue scelte. In questa situazione, eri posta davanti ad una scelta e hai scelto la strada della gratificazione personale: desideravi un'avventura e hai fatto prevalere i tuoi bisogni sull'aspetto morale.

Non sei per questo da condannare, ma mi chiedi perché qualcuno ti ritiene responsabile.

Io sono assolutamente d'accordo con Albert Einstein quando dice "Il mondo è un posto pericoloso, non a causa di quelli che compiono azioni malvagie ma per quelli che osservano senza fare nulla". Se ti capitasse di assistere ad una scena di violenza tra un marito e una moglie mentre sei sul bus, se quel marito desse uno schiaffo a sua moglie davanti a te e tu non intervenissi, secondo me, non saresti da considerare una persona dall'animo nobile. Certo, non è colpa tua che quella donna abbia sposato un uomo violento, non è colpa tua che non lo abbia lasciato; non le hai mai promesso che nel momento del pericolo l'avresti difesa e se non lo facessi, nessuno potrebbe ritenerti direttamente responsabile. Ma, a livello morale, ti sentiresti di avere fatto la cosa più nobile?

Come ti comporti in ogni situazione, a seconda della scelta che compi in ogni momento, decidi chi sei: se resti indifferente alla sofferenza altrui, non sei una persona altruista. Se non ti metti nei panni di un'altra persona, cercando di evitarle una sofferenza, non sei una persona empatica. Se non ti impietosiisci pensando alla sofferenza altrui, non sei una persona compassionevole.

Hai la libertà di scegliere come comportarti in ogni situazione, ma devi accettare che quella scelta determina la tua "essenza". Cosa intendo te lo spiego tornando a Sartre: secondo il filosofo la natura umana non esiste, esistono solo la soggettività e l'individualità. L'uomo "non è altro che ciò che si fa", è artefice del proprio destino, è responsabile di ogni scelta per sé e per gli altri, sia perché quelle scelte hanno delle conseguenze sugli altri, sia perché diventano modelli di comportamento.

La tua scelta, di avere un'avventura, ha avuto una conseguenza: la moglie del tuo amante ha sofferto. E, sebbene tu a quell'essere umano non avevi promesso nulla, scegliendo di compiere un'azione che provoca sofferenza al prossimo, ti sei autodeterminata come essere umano poco compassionevole poco empatico e indifferente ai sentimenti degli altri.

Lui ha fallito come marito, tu come essere dotato di empatia e compassione.

In futuro, continua a fare sempre le tue scelte, ne sei padrona. Se deciderai di agire con altruismo e amore per il prossimo, bene. Altrimenti, va bene ugualmente, è la tua vita, vivila come vuoi. Ma sii consapevole che è impossibile, in situazioni del genere dire "io non ho colpa".

Ti consiglio la lettura di

L'esistenzialismo è un umanismo, di Jean Paul Sartre
I comandamenti. Ama il prossimo tuo, di Enzo Bianchi e Massimo Cacciari

OROSCOPO VERDE



GEMELLI / SUSINA

Le Stelle nell'Orto

GEMELLI / SUSINA 21/5 -21/6

Irrequieti e insofferenti, i Gemelli sono anche versatili e impazienti, specie intellettualmente: la voglia di conoscere, la sete di sapere li spinge a viaggiare e comunicare, odiano quindi la routine e i lavori sedentari. Ma come segno d'aria sono anche volubili e inaffidabili. Insomma per stargli accanto ci vuole molta pazienza e grandi doti di intrattenimento. Amano la creatività e detestano la banalità, tendono però alla presunzione perché si ritengono più inventivi e intelligenti degli altri. D'altra parte sono sotto il segno di Mercurio, il dio più vispo e smalizzato, nonché dispettoso, dell'Olimpo. Anche sagace, arguto e curioso come si dice fossero i Gemelli per eccellenza: Castore e Polluce, immortalati nell'omonima costellazione-

Principi di Sparta, ebbero due sorelle celebri: Elena e Clitennestra. Ovvero, la madre fu in comune, Leda, ma i padri no: Zeus, imbattibile nei camuffamenti, la sedusse come cigno e quindi nacquero da uova. Il consorte Tindaro pare non ci trovasse nulla di strano, in fin dei conti Leda aveva giaciuto anche con lui dopo Zeus, quindi accettò i 4 gemelli: Polluce ed Elena figli di Zeus, Castore e Clitennestra figli suoi. Le femmine causarono qualche problema con i pretendenti, ma i maschi furono l'orgoglio della famiglia. Si unirono con successo alla spedizione di Giasone e tornarono spesso utili agli Argonauti durante le tempeste, forse grazie anche alla simpatia dello zio Poseidone, che poi regalò loro degli splendidi cavalli bianchi. Per questo i divini gemelli sono rappresentati come cavalieri e diventarono i protettori dei marinai. Come ogni mortale vennero alle mani per questioni di donne e di bestiame, ma si rappacificarono sempre, divennero inseparabili e Zeus li sistemò insieme in cielo, nella costellazione che li vede abbracciati per l'eternità.

Appropriatamente, a loro è abbinata la susina, frutto dalla doppia identità: quella fresca, di cui si registrano migliaia di varietà, e quella seccata o cotta che prende il nome di prugna. In effetti si tratta di "prunus domestica" felice connubio tra pruno selvatico e ciliegio.

Già note in Cina, Giappone e Siria, sono state coltivate nell'area mediterranea dal 150 AC e Petronio le cita fra le golosità del banchetto di Trimalcione. A fare mettere radici stabili in Europa furono i monaci benedettini che tornarono dalla Terza Crociata con ceste di susine siriane, che innestarono con quelle del loro orto nell'Abbazia di Clairac. Negli anni, seguirono prodotti di colore, forma e polpa diversi, dai nomi anche fantasiosi: "Boccon del Re", Coscia di Monaca, Favorita del Sultano, Fiocco del Cardinale e Regina Claudia, in onore della prima moglie di Francesco I, che ne fece una piantagione in giardino.

Ricche di potassio e calcio, sono depurative e lassative, considerate dai medici della scuola Salernitana frutta "fredda", quindi indicata per calmare i bollori sessuali. Al contrario nei libri di magia omeopatica sono definite afrodisiache per la forma somigliante ai testicoli. In effetti nella Londra di Shakespeare piatti di prugne cotte erano esposte sulle finestre dei bordelli, mentre alcuni versi di Neruda le immortalano come "frutto della memoria", forse quella sensuale, dato il temperamento del poeta.

MM

FIANDACA

Est. 1975

WINE IMPORTER & WHOLESALE

www.harpers.co.uk



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

PIANTE MEDICINALI, AROMATICHE E DA PROFUMO LE PIANTE OFFICINALI

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



ASTRAGALO, UNA PIANTA MOLTO USATA DAI CINESI

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

Nome scientifico: *Astragalus membranaceus* Bunge, conosciuto per il nome della droga come 'huáng qí'

Famiglia: *Fabaceae*

Pianta erbacea, perenne (alta: 30-60 cm) con fusto ramificato, radice nodosa, dalla sezione cilindrica e di colore giallo-bruno. Ha un sapore che ricorda molto quello del fagiolo o della liquirizia. Le foglie sono composte, imparipennate con steli lanuginosi, di forma triangolare-ovata e di colore verde brillante. I fiori sono di colore giallo che ad inizio estate sbocciano in lunghi grappoli. I frutti sono dei baccelli



che racchiudono i semi.

Astragalus membranaceus è originario della Cina, dove cresce spontaneamente nel nord, nella provincia Hellongjiang e nelle montagne dello Sichuan, Tibet e Yunnan, ma si è diffuso anche in Corea, Mongolia e Siberia e nell'emisfero boreale (come America del Nord). In Europa è generalmente coltivato in serra o vivaio, anche se si può adattare alla crescita spontanea. Questa pianta prospera in un terreno sabbioso, ben drenato ed in pieno sole in habitat quali luoghi erbosi, ai margini o bordi di boschi caducifogli. Le varietà più diffuse e impiegate a livello fitoterapico sono *A. membranaceus* e *A. membranaceus* var. *mongolicus*. È importante non confondere *A. membranaceus* con altre specie, come *A. gummifer*, astragalo conosciuto per la produzione di gomma adragante, o come *A. molissimus*, noto con il termi-

ne inglese di locoweeds ('piante che portano alla pazzia', ovvero alla morte degli animali da bestiame; queste ultime piante contengono quantità elevate di selenio e tossine).

Dell' *Astragalus membranaceus* viene utilizzata come droga (estratto terapeutico) la radice essiccata (piante di quattro o sette anni), dalla forma cilindrica, raccolta in primavera o in autunno. Principi attivi. Le radici risultano molto ricche di tali costituenti: ammine biogene, amminoacidi liberi, flavonoidi, minerali in tracce (come ferro, magnesio, zinco), polisaccaridi (immunomodulanti, come astragalano), saponine (epatoprotettive, come gli astragalosidi), steroli. I polisaccaridi come le saponine sono maggiormente responsabili delle proprietà di questa pianta. Proprietà. L'astragalo di cui trattiamo è conosciuto già fin dall'antichità dalla medicina tradizionale cinese, usato nella terapia fu-zheng, che cura i disturbi rinforzando i meccanismi di difesa naturale dell'organismo; viene applicato anche nella medicina occidentale nella sua principale azione come immunostimolante, ossia previene le malattie infettive, soprattutto virali (quali raffreddore, tosse, influenza), rafforzando il sistema immunitario grazie ai polisaccaridi (questi ultimi,

per esempio, agiscono portando ad un aumento dell'attività dei linfociti T-dipendenti).

In Estremo Oriente il huáng qí è tradizionalmente noto come tonico e rafforzante dell'energia vitale ('il wei qi') ed in Occidente serve per ridurre lo stress, combattere la stanchezza cronica, l'astenia e superare i periodi di convalescenza grazie alla sua proprietà adattogena. È anche assunto come stimolante della capacità mnemonica e coadiuvante nell' apprendimento, come il ginseng.

Sotto l'azione delle saponine tale pianta ha un'azione epatoprotettiva, ossia protegge il fegato e ne riporta le funzionalità nella norma dopo una patologia o l'assunzione massiccia di farmaci. Di questa pianta vengono annoverate altre proprietà (antibatteriche, antinfiammatorie, antiossidanti, antispasmodiche, cardiotoniche, diuretiche, ipotensive, vasodilatatrici). Si è visto e confermato da un recente studio americano (University of Maryland Medical Centre) che l'astragalo ha anche allungato la vita e ridotto i tempi di ripresa dalla terapia in pazienti affetti da AIDS.

Uso interno. Dell'astragalo esistono estratti standardizzati secchi (capsule), fluidi (decotti, sciroppi, tinture, tisane) ad azione immunostimolante ed energizzante.

Può essere somministrato assieme ad altre droghe vegetali (nelle capsule per esempio con *Echinacea angustifolia*). In Oriente sono tipiche le fettine di radici essiccate con il miele e vendute in strisce come tonici.

Per combattere frequenti raffreddori od infezioni del tratto respiratorio (bronchite) si può preparare una tintu-

ra con la radice (200 g se secca, 400 g se fresca) in un litro di acqua mescolata con la vodka (2/3 vodka, 1/3 acqua). Bisogna lasciare la tintura a riposo per almeno due settimane, poi filtrare il contenuto (liquido) in un altro contenitore. Diluire la dose in 30ml di acqua e berla (un cucchiaino) tre volte al giorno, lontano dai pasti.

Uso esterno. Gli estratti della radice possono venire impiegati nella produzione di lozioni o creme per la cura della pelle -come nutriente vasodilatatrice- e dei capelli -come tonico.

Le radici grazie al loro apore delicato e dolce vengono spesso aggiunte in minestre e brodi vegetali (uno o due pezzi di radice secca) o macinate e mischiate a bevande, tipo frullati (in questo caso la tintura di astragalo può anche venire usata ed aggiunta al frullato prima di essere servito). Questi preparati servono come ricostituenti e per uso preventivo delle infezioni.

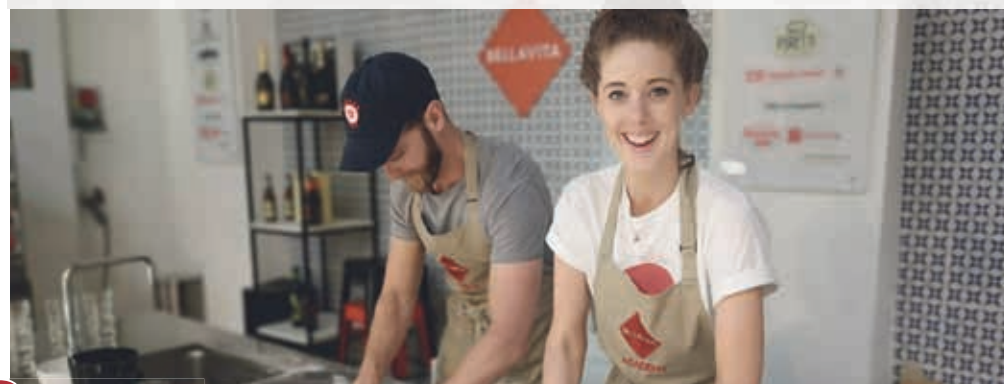
Curiosità. Il nome deriva dal latino *astragalus*, a sua volta dal greco *astrágalos* significa astragalo, un osso del tarso (tale osso proveniente dagli ovini veniva utilizzato dai greci e romani per fabbricare dadi da gioco). Tale nome però richiama anche la forma a calcagno dei fiori o spigolosa dei semi. Secondo un'altra interpretazione il nome deriva dal greco *astér* (astro) *egála* (latte) e quindi tale pianta indica nel senso più antico del termine il 'Latte delle stelle'. Il latte dell'astragalo diventa immagine di sostegno e nutrimento, rifacendoci al latte che dà vita, quindi quello materno. E il nome comune inglese (milk vetch) avvalorava questa teoria. Gli antichi ritenevano che incrementasse la produzione di latte nelle capre che se ne cibavano.

DISCOVER THE WORLD OF



EXPO

THE LARGEST MEDITERRANEAN F&B TRADE SHOW
26 - 27 Ottobre 2020 | Business Design Centre
www.bellavita.com



ACADEMY

CORSI PER PROFESSIONISTI E COOKING CLASSES
Team Building | Networking | Eventi Privati
www.bellavita.academy

BELLAVITA

SHOP & eSHOP

IL TUO DELI SHOP ITALIANO NEL CUORE DI LONDRA
Book your same-day delivery on
www.bellavita.co.uk

LOUNGE

APERITIVI, EVENTI E RELAX
Ottimi vini, birre ed il meglio del food italiano con gli amici
www.bellavita.co.uk



11C Dock Street, London, E1 8JN

L'UOMO, LA LUNA E LA SPAZZATURA

UNA PICCOLA RIFLESSIONE ECOLOGICA...

La prima foto scattata sulla superficie della Luna ritrae un sacco di spazzatura. Il 20 luglio del 1969 l'astronauta americano Neil Armstrong scese dalla capsula Apollo 11 e, toccando il suolo lunare, pronunciò una frase che entrò nella storia: "Questo è un piccolo passo per un uomo, ma un grande balzo per l'umanità".

Poi, fece la foto che vede in primo piano contenente i rifiuti viaggio. Era stato but-
allunaggio circa cin-
piede di Armstrong si

Perlopiù si trattava
alimenti consumati
anche delle "scorie"
rate nel corso del
il gesto, col senno di
filosofeggiare eco-
di semplice vandalismo. Il calcolo del carburante necessario per il viaggio di ritorno teneva conto anche del peso dei rifiuti che, per questo motivo, vennero abbandonati sulla Luna per ridurre la massa da spostare.

L'episodio ricorda quanto era straordinariamente sottile il margine di sopravvivenza dei primi astronauti, un aspetto che richiama un altro famoso commento, di John Glenn, il primo statunitense a entrare in orbita attorno alla Terra. Dopo che fu lanciato nello spazio sul vettore Atlas nel 1962, gli chiesero come si fosse sentito in cima al razzo in attesa di partire. Rispose: "Come si sentirebbe chiunque che al momento del lancio sapesse di star seduto su due milioni di componenti diversi - tutti forniti dietro contratti governativi da chi aveva fatto l'offerta più bassa..."

James Hansen/Nota diplomatica



appare qui in cui si
il sacchetto bianco
accumulati durante il
tato giù dal modulo di
que minuti prima che il
posasse sulla Luna.

degli involucri degli
durante il viaggio, ma
umane solide" gene-
volo. È evidente che
poi, si presta a tanto
gico, ma non si trattò



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



C'è chi data la sua nascita nel 1921 a Dallas negli Usa – come ristorante per auto che poi si è evoluto anche in cinema – e chi ritiene abbia visto la luce nel 1933, grazie ad una struttura nata nel New Jersey sempre negli Stati Uniti. Sta di fatto che a distanza di 100 anni il drive-in è ritornato in auge a Milano come una possibilità di andare al cinema senza stare in un locale al chiuso e quindi con un forte rischio di prendersi il coronavirus.

L'iniziativa è stata realizzata a Scalo Milano Outlet & More, l'outlet cittadino a pochi minuti dal capoluogo lombardo che ha deciso di organizzare a luglio e agosto una ricca programmazione, adatta per tutti i gusti e per tutte le età, in modo da andare incontro ai tanti milanesi rimasti in città durante un'estate senz'altro molto diversa dal solito.

Dal 23 luglio per tutti i giovedì, venerdì, sabato e domenica delle quattro settimane fino al 16 agosto, all'interno

NELL'ESTATE DEL COVID AL CINEMA IN DRIVE-IN

L'INIZIATIVA A MILANO

del parcheggio sterrato adiacente il parcheggio multipiano èNellestate stata allestita una grande area dove rivedere pellicole simbolo della storia cinematografica.

Le persone potevano prenotare il loro ingresso tramite il sito scalomilano.it/drive-in dovendo presentarsi entro le ore 20.00 nella data scelta. Le proiezioni hanno avuto inizio ogni giorno alle ore 21.00. Ma si poteva accedere al proprio parcheggio, opportunamente indirizzati dallo staff preposto, dalle ore 18.00.

La ricca programmazione si è conclusa il 16 agosto con Shall We Dance, pellicola cult con un cast stellare com-

posto da Richard Gere, Jennifer Lopez e Susan Sarandon.

Il drive-in made in Scalo Milano ha dato ai visitatori anche l'opportunità di ordinare cibo e bevande secondo quanto indicato nel volantino della serata distribuito all'ingresso.

Comodamente in macchina, ognuno ha potuto scegliere dall'ampia offerta dei ristoranti partner di Scalo Milano, decidendo se ordinare tramite whatsapp o telefonino.

Insomma Milano ha fatto rivivere nella pazzia estate del Covid un piccolo mito americano finora quasi mai sperimentato in Italia.

La Redazione

"QUARANTENA LIVE – THE FILM"

A WORLD RECORD FOR ITALY

Italy gains a world record with "QUARANTENA LIVE - THE FILM", a feature-length film shot during the lockdown, in full compliance with Italian government regulations of 8 March 2020.

The concept of "Quarantena Live" was devised by the Italian film director Giuseppe Aquino, author and director of "L'Altra Infanzia" (Cannes 2018), a film that inspired the "milk bonus" law of 400 euros in December 2019 for mothers in poverty.

QUARANTENA LIVE - THE FILM, currently in selection at the 77th Venice International Film Festival, is not only the world's first real-life film about the pandemic (the plot is a mix of fiction and true stories), but also one which establishes completely unique and innovative method of filmmaking because it has been entirely shot during the lockdown caused by the pandemic.

For the first time in the history of cinema, all the scenes are managed and directed through videoconferencing facilities, phone calls, wifi systems and a series of innovative production and post-production techniques. This method was devised and tested by the director during the previous three years as a result of work on a film about missionary saint Peter Chanel, for which a number of scenes – set in remote islands of the Pacific – would have been difficult for the film crew to manage on-site.

The methodology was put into practice for QUARANTENA LIVE – THE FILM. Each location was transformed into a film set which was supervised and managed remotely by the director, set designer, costume designer, screenwriter, scriptwriter, director of photog-



raphy, make-up artist, hairdresser and stage photographer. Everything was organised in coordination with the executive producers and admin team.

Thanks to this film, more than a hundred people were able to work during the lockdown period from March and May 2020 – a time when only companies offering "essential services" were able to operate on site in Italy, and thousands of professionals in the creative industries were without work.

Giuseppe Aquino stated that one of the key purposes of the film – which has all the characteristics of independent d'auteur cinema – was to "leave a real, historical document from which we can draw to understand life during the pandemic, and – also on a socio-anthropological level – the drama of human experience during this epic time."

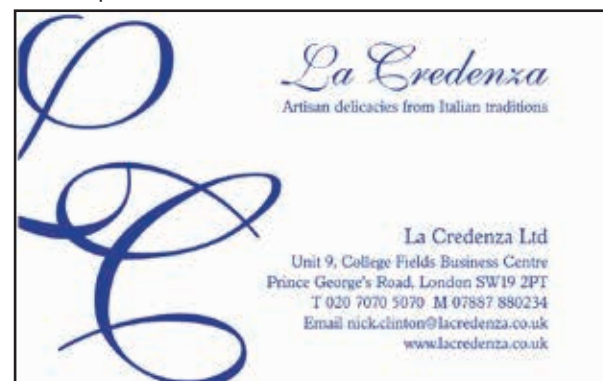
It's the Spring of 2020. The world – this is the plot of the movie – is in the grip of the Coronavirus pandemic.

Italy is badly hit and enters –following the 8 March government decree – in lockdown. People can leave the house only if strictly necessary and with self-certification. Travelling between regions is a criminal offence.

This choral film is a collection of stories set between March and May, brought together by a central storyline: a newly wedded couple forced to cut short their honeymoon because of the quarantine. The story attracts the attention of the media and a journalist reports the story under the heading of "Love in the Time of the Pandemic". The people and families in the film are mainly friends and relatives of the couple, who each act out their personal stories. This takes place in Italy and around the world. Inevitably, the quarantine and Covid become the protagonists and co-protagonists of the film.

During the film, it emerges that there are no social differences in terms of poverty or wealth. Everyone is affected and no one left unscathed. The immediate feeling is one of fear and isolation; even a simple shopping trip can be an act of heroism. The media spreads news that is more and more tragic by the day. From the lawyer to the doctor, the married couple to the nurse, the student to the worker, everyone faces a time of great uncertainty. But amongst the challenges of social distancing and hours spent on the phone, in hospital, at home, in isolation, there transpires a desire to keep hope, faith and love firm. It is a story that begins with joy and ends in hope.

La Redazione



A proposito di emigrazione... Ricordando la tragedia di Marcinelle

Incontro con Giuseppe Palladini a Morro d'Oro in provincia di Teramo



Giuseppe Palladini
con il nipote Alain

Suo padre partì con una valigia di legno allettato dalle rosee previsioni di lavoro e di guadagno in Belgio (vedi poster rosa). Ma era un cappio al collo e molti morirono soffocati. A mille metri sotto terra nelle miniere di carbone. Obbligatorio almeno un anno di permanenza e ti ritiravano il passaporto. O ti facevi sostituire dal un membro della famiglia, di robusta costituzione, sotto i 35 anni. Viaggio in carri bestia e alloggi nei campi di concentramento dove i nazisti avevano tenuto i prigionieri russi. Per ogni italiano che scendeva nei pozzi, l'Italia riceveva 20 Kg di carbone, ma le spese venivano detratte dalla paga del minatore.

Questo ed altro racconta Giuseppe Palladini, nato nel 1944, che emigrò il 16 maggio del 1953 e fu testimone della tragedia di Marcinelle, che l'8 agosto 1956 fece 262 vittime di cui 136 italiani: di questi, 60 abruzzesi, come i Palladini. Suo padre lavorava nella miniera di Boubier du Chatelet, accanto a quella di Bois du Cazier dove

successo la tragedia e anche lui rimase intrappolato per 5 giorni in una galleria che crollò: dopo non se la sentì più di tornare a 1250m sotto terra, a scavare a 33 gradi, e Giuseppe a 17 anni prese il suo posto, lasciando la scuola. "Sono stato fortunato - dice - un giorno le locomotrici che trasportavano i vagoni agli ascensori fecero un frontale. Poiché con le macchine ci sapevo fare, mi chiesero se potevo sistemarle una: rimasi da solo tutta una notte giù a 900m e le rimisi a posto tutte e due. Il direttore parlò col proprietario e mi raddoppiarono la paga: con quei soldi mi comprai la prima bici da corsa per sostituire quella che mi aveva comprato tempo addietro il parroco perché tutti i miei coetanei avevano la bicicletta e io no."

Fu la svolta della sua vita. Avendo individuato un fuoriclasse della meccanica, lo misero in officina, poi addirittura lo mandarono all'università, dove si laureò appunto in Meccanica a Charleroi e nel 1971 fu preso a raccomandare locomotive nella fabbrica Hainault Sambre, ma la sua passione e la sua salvezza fu la bicicletta.

"Tutti i miei compagni di miniera sono morti, o per incidente o per malattie polmonari - ricorda - le condizioni di lavoro erano orribili, niente controlli medici, maschere col filtro di cartone, sistemi di sicurezza inesistenti: basti pensare che per esempio a Marcinelle le porte anti incendio erano di legno e c'era un solo corridoio di salita e discesa. Nel film che hanno fatto non è vero che la colpa fu di un italiano e il regista non si è minimamente interessato a cosa successe veramente. Gli italiani non erano visti molto bene, anche perché erano quelli più robusti, tenaci e lavoravano il doppio. Così i belgi abbassarono i prezzi al metro cubo."

Intanto lui pedalava e sputava fuori la fuliggine dai polmoni. "Due miei amici che correvano per la BIC mi portarono un giorno con loro, pensando di seminarci facilmente lungo il percorso: visto che li superavo facilmente con una bici che in confronto era un ferrovicchio, mi presentarono al loro direttore sportivo. Questo vide la bicicletta, mi guardò interessato e mi portò a correre la domenica dopo. Prima arrivai col gruppo, poi li polverizzai tutti e cominciai a vincere tutti i premi. Erano gli anni 63/64 e correvo con la nazionale inglese sponsorizzata da una marca di whisky, poi per la Salvarani."

E nel 1983 istituì una gara "personale": il Gran premio Internazionale Madonna di Fatima e Sacro Cuore. Questo diventò il Mundialito Open di Morro d'Oro nel 1994 e da allora è diventato una pietra miliare del ciclismo amatoriale



che ogni anno vede impegnati ciclisti di ogni età e categoria su bellissimi itinerari che vanno dal Gran Sasso a Roseto degli Abruzzi. Il suo entusiasmo ha contagiato legioni di ciclisti in erba, ha valorizzato la conoscenza del territorio e dato un esempio di coraggio e tenacia nonché di orgoglio di razza.

Senza dimenticare il suo passato di minatore, tanto che per anni ha raccolto cimeli e testimonianze di quella dura vita da emigrante, mettendo insieme una preziosa collezione di oggetti per tramandare quanto oggi

si tende a dimenticare, oltre a fare paragoni inadeguati. Dai ferri dei cavalli accumulati alla sofferenza umana nei pozzi alle lanterne da minatore, dai caschi ai picconi, da cartoline a fotografie, dalla famosa valigia di legno alla sirena che dette l'allarme della tragedia di Marcinelle, tutto è accumulato nella rimessa di Palladini, accanto ai tantissimi trofei ciclistici: una miniera di storia che dovrebbe diventare Museo Regionale, a onore del personaggio e vanto dell'Abruzzo.

Margherita Calderoni

MAXIMUM CAR CARE LTD

Carmine or Gennaro

Accident & Mechanical Repair Specialists

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

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

maximumcarcare.co.uk



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



VI AIUTIAMO CON:

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

LONDON

+44 0207 359 3701

124 Canonbury Road
London N1 2UT

MANCHESTER

+44 075 4444 0896

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

su appuntamento a:

BRIGHTON

EDINBURGH

GLASGOW

via email:

regnounto@inca.it

su Facebook:

INCA Regno Unito



82 Putney Hig Sreet, London SW15 1RB - Tel: 020 8780 2681

53 Rupert Sreet, London W1D 7PH - Tel: 020 7734 0064

www.chaletciro1952.co.uk

LAIKA, LA BANKSY ITALIANA, CONTRO IL RAZZISMO

DA OLTRE UN ANNO OPERA A ROMA

Nella notte tra il 17 e il 18 giugno, su un muro di viale Regina Elena, vicino al Policlinico Umberto I a Roma, è apparsa un nuovo graffito di Laika, l'anonima artista che da più di un anno fa pittura sui muri della capitale.

La sua ultima fatica si intitola "Wall of Shame" ("Il muro della vergogna"), e si presenta come un collage di commenti ripresi da vari Social Network e siti internet, con tanto di nomi e cognomi degli autori.

"Ho raccolto decine di commenti, pubblicati su pagine di informazione e gruppi di discussione, che trasudano del razzismo più becero e ripugnante", spiega Laika, una specie di Banksy in versione italiana. "Ci sono persone - denuncia - che gioiscono per le morti in mare, gente che vomita odio nei confronti di ragazze e ragazzi italiani che hanno i genitori stranieri, chi inneggia alla violenza per la difesa della nazione contro una supposta invasione, chi riesce a prendersela addirittura con i bambini che vanno a scuola".

Laika ha scelto, ancora una volta, un linguaggio secco e diretto per la sua opera. E nel descriverla è ancora più dura: "ho voluto mettere su carta e muro lo schifo del mio paese, la sua parte peggiore, con tanto di nomi e cognomi, anche se non è che una goccia del mare di razzismo e ignoranza che c'è in Italia. Queste persone non possono pensare di sversare il liquame di cui sono composti senza pagarne mai le conseguenze".

Sul razzismo, per l'artista, non esistono toni concilianti: "non è qualcosa da derubricare a "libertà di espressione" e queste non sono solo parole al vento che si perdono nel web. Ogni giorno ci sono persone che soffrono, che sentono questo odio sulla propria pelle; ci sono delle vittime, sia dal punto di vista fisico che psicologico. Quella che ho messo su carta è una forma di discriminazione assolutamente evidente a tutti, ma non è l'unica, anzi. Ne esistono molte altre e molto più subdole, contro le quali è importante che ci sia



il nostro impegno, sia come società civile che come singoli".

L'artista questa volta ci tiene a specificare la sua posizione netta: "Il razzismo si nasconde dietro il controllo supplementare in aeroporto a un uomo o una donna con la pelle più scura, nel linguaggio che identifica una categoria di lavoratori con una certa nazionalità, e quindi chi fa le pulizie diventa "la filippina", o l'ambulante è per forza "marocchino". È razzismo venir accusati di spaccio di stupefacenti senza alcuna prova e che ti vengano a citofonare solo perché i tuoi genitori non sono italiani. È razzismo quando a me, donna bianca, viene offerto uno stipendio di un tipo mentre a una donna nera se ne dà uno inferiore".

Ma chi è Laika? Si sa solo che è una donna, che opera a Roma e invece di "street artist" vuole semplicemente essere chiamata "attaccina". "Io - ha detto in una delle rare interviste concesse in condizioni di assoluto anonimato - sono una persona che ha la vita di tutti i giorni e poi sono Laika. Questo è il mio personaggio... Sono una persona libera. La maschera è come il teatro: ti spogli della tua persona ed entri nel personaggio".

L'"attaccina" romana si è messa in luce con una serie di graffiti che mettono il dito nella piaga, incominciando da quello dove è raffigurato Giulio Regeni, il ragazzo torturato a morte al Cairo. Suo anche un dissacrante poster di Matteo Salvini, il leader della lega.

La Redazione





etnacoffee
sicilian street food



Cannoli



Arancini



Granita



Pinsa

☎ 020 7935 1600
54 BAKER STREET W1U 7BU

SHOP.ETNACOFFEE.NET
CLICK&COLLECT - DELIVERY









MONET E PERRY IN VERSIONE INTERIOR DESIGNER

NUOVE MOSTRE A NATIONAL GALLERY E BRITISH MUSEUM



Il virus ha lasciato il segno anche nei musei. A parte gli Uffizi, il cui direttore è ricorso all' "influencer" Chiara Ferragni - che si crede forse l'incarnazione della Musa Botticelliana - per allettare visitatori, National Gallery e British Museum riaprono i battenti con ripescaggio di nomi e opere meno altisonanti di Tiziano o Troia.

La prima ricorre a Monet e contorno di impressionisti in versione interior designers. 80 fra quadri e oggetti per rivalutare gli anni giovanili di Renoir, Pissarro, Degas, Cezanne e compagni, insieme appunto a Monet che, prima dell'exploit dei suoi arcinoti water lilies serviti in tutte le salse, non disdegnavano firmare pannelli decorativi, porte dipinte, tappezzerie e addirittura ventagli, oltre che ceramiche, per sbarcare il lunario.

Rastrellati internazionalmente per mettere insieme questa prima mostra sulle attività "artigianali" dei celebri pittori francesi, responsabili di "The Birth of Modern Decor" (Questo il titolo della mostra che, per andare sul sicuro, è programmata dall'11/9/21 al 7/1/22) i manufatti dei suddetti testimoniano il raffinato, talvolta rileccato, gusto dell'arredo di interni che si sviluppò da fine 800 ai primi 900. Dopotutto Renoir era convinto che l'arte è fatta soprattutto per "ravvivare le pareti", da cui la moda di portare la Natura dentro casa.

In effetti avere un paravento firmato Caillebotte appaga gli occhi più di una rastrelliera IKEA e magari i visitatori potranno prendere spunti per il proprio arredo urbano.

Il secondo condivide l'attenzione per oggetti artigianali meno convenzionali, che già fecero discutere nel 2011 quando Grayson Perry mise insieme "The Tomb of the Unknown Craftsman". Con lo stesso titolo si annuncia la mostra autunnale di totale riapertura del British Museum.

Setacciando oggetti delle più disparate epoche storiche conservati nel museo, questo artista dal passato di travestito che si compiace di dividere i riflettori con "l'alter ego" Claire il suo teddy bear per ricordare i suoi sofferti trascorsi infantili, sul palcoscenico del British Museum realizza una discreta pubblicità ai suoi vasi di ceramica istoriati di riferimenti contemporanei personali o sociali, contro pregiudizi, mode o fobie. Autore anche di arazzi, libri e varie forme di artigianato, sceglie quelle tramandate dai secoli che possono rapportarsi ai suoi intenti controcorrente e provocatori, coerente con lo stile che lo contraddistingue, piaccia o no.

Insomma è la mostra di un altro interior designer, più satirico forse, talvolta patetico, di sicuro più astuto in fatto di marketing degli Impressionisti, uno specchio dei nostri tempi. Personalmente, a questo specchio preferisco la cornice di firma Monet con tutte le sue ninfee, in mostra alla National Gallery.



Margreta MOSS

SPAGHETTIHOUSE
cucina italiana e pizzeria

ORGANISING A SPECIAL OCCASION?

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




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

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

SPAGHETTIHOUSE.CO.UK

 @Spagheti_House

 @Spagheti_House

 /SpaghetiHouse

Tappeti artistici italiani in mostra all'Estorick di Londra

Italian Threads: MITA Textile Design 1926-1976, originariamente in programma per la scorsa primavera alla Estorick Collection di Londra, sarà visitabile dal 30 settembre 2020 fino al 17 gennaio 2021.

Organizzata in collaborazione con

la Wolfsoniana di Genova, la mostra presenta 50 anni di eccezionali produzioni che includono esemplari per mostre commerciali di arte internazionali, case private, club e navi da crociera rappresentando di volta in volta i movimenti d'avanguardia dell'epoca, dal

Futurismo all'Espressionismo Astratto. Fondata a Genova nel 1926, MITA (Manifattura Italiana Tappeti Artistici) è stata una rinomata industria tessile che si è guadagnata la sua reputazione grazie ad una lunga collaborazione con alcuni fra gli artisti e designer italiani di più grande talento. Fra questi ricordiamo Gio Ponti, Fortunato Depero, Arturo Martini, Emanuele Luzzati, Arnaldo Pomodoro, Giò Pomodoro ed Ettore Sottsass Jr..

Per celebrare la varietà e l'abilità artigianale della produzione MITA, saranno esposte opere, design e fotografie originali, che illustrano il lavoro straordinario dell'azienda. Faranno inoltre bella mostra di sé tappeti, arazi,

pannelli commissionati in edizione limitata, tessuti stampati, sciarpe e altri importanti prodotti che sono stati portavoce dell'arte moderna dagli anni Venti fino agli anni Settanta del Novecento.

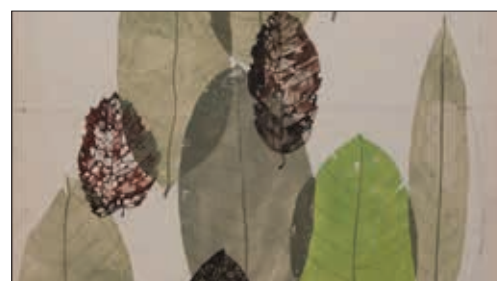
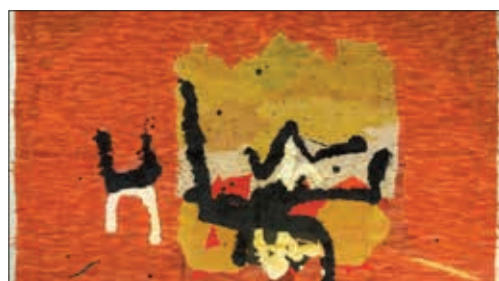
La mostra rintraccia l'evoluzione del gusto di un'epoca: i tessuti prodotti da MITA hanno attraversato il mondo, sono stati esposti in autorevoli mostre d'arte e hanno determinato l'interior design dei principali transatlantici italiani (considerati da Gio Ponti "gallerie galleggianti"), inserendo al contempo l'avanguardia nel quotidiano.

L'ingresso alla Estorick Collection of Modern Italian Art, internazionalmente rinomata per il suo nucleo di opere

futuriste, è possibile solo tramite l'acquisto di un biglietto orario precedentemente prenotato. I biglietti sono acquistabili online al sito web www.estorickcollection.com o telefonando al numero +44 (0)20 7704 9522;

A causa della pandemia il numero dei visitatori è controllato. L'entrata al museo è il più possibile contactless, con il personale del museo pronto ad aiutare e dare indicazioni quando necessario. Dispenser con il gel disinfettante per le mani sono stati installati in vari punti del museo ed i visitatori sono incoraggiati ad usarli e sono pregati di indossare una mascherina.

La Redazione



RAFFAELLO: MORÌ DI POLMONITE? EMERGE COME L'IPOTESI PIÙ PLAUSIBILE

dell'Università di Milano-Bicocca, Michael Belingheri, ricercatore presso lo stesso ateneo e i medici Maria Emilia Paladino e Marco Motta.

"Ci siamo basati su alcune fonti dirette e indirette dell'epoca - spiega Riva - che mi hanno permesso di approfondire le circostanze della morte di Raffaello. Oltre a "Le vite" del Vasari, fonte irrinunciabile ma pubblicata 30 anni dopo l'evento, ho approfondito le testimonianze di personaggi storici coevi del pittore e presenti a Roma in quel periodo, come quella di Alfonso Paolucci, ambasciatore del duca di Ferrara Alfonso I d'Este o alcuni documenti riscoperti nell'Ottocento dallo storico dell'arte Giuseppe Campori".

Primo punto fermo di questa ricerca: non fu la sifilide il morbo fatale. "C'è chi ha voluto ricollegare la scomparsa di Raffaello a una condotta di vita molto libertina - racconta Riva - ma la sifilide è una malattia dal decorso molto lungo, mentre i testimoni ci raccontano di una malattia sviluppatasi all'improvviso, che porta alla febbre e alla morte sopraggiunta dopo 8-10 giorni. Per quanto la sifilide fosse mol-

to diffusa nel '500, i sintomi descritti sullo stato di salute di Raffaello non vanno in quella direzione".

Secondo punto: esclusi anche malaria e tifo. "La malaria ha come sintomi febbri intermittenti - osserva il ricercatore di Milano-Bicocca - mentre quella di Raffaello fu continua. Inoltre, in quegli anni non vengono segnalate epidemie di tifo, malattia che, soprattutto per le condizioni igienico-sanitarie di quei tempi, aveva un alto tasso di contagiosità".

Un altro aspetto degli ultimi giorni di vita del sommo pittore non è sfuggito. "La sua malattia è stata di natura infettiva - prosegue nella sua diagnosi medico-storica Michele Riva - ha causato la comparsa di una febbre, ma non è stata invalidante: Raffaello riesce a fare testamento, a individuare gli eredi, dare gli ultimi ordini, è vigile e cosciente".

Il che porta al terzo punto, l'ipotesi forse più accreditabile. "Il decorso della malattia unito ad altri sintomi, indurrebbe a pensare a una forma di polmonite. Non possiamo affermarlo con sicurezza né possiamo ipotizzare se sia stata di origine batterica o virale come l'attuale Covid-19, ma tra le varie cause è quella che più corrisponde a quanto ci viene raccontato: un decorso acuto ma non immediato, la mancanza di perdita di coscienza, assenza di sintomi gastroenterici e febbre continua". Così fosse, stando sempre alle carte, a peggiorare il quadro clinico ci sarebbe stato anche un errore medico.

"Raffaello viene trattato con i salassi - ricorda Riva -. Secondo la teoria degli umori, derivata dalla tradizione medica ippocratica-galenica e allora in voga, si pensava che un eccesso di sangue potesse causare la febbre. Uno dei possibili rimedi era il salasso, ovvero sottrarre alla persona malata una certa quantità di sangue per riequilibrare gli umori. Cosa assolutamente sconsigliata in caso di febbre polmonare".

Ma l'errore medico fu inconsapevole. "Il Vasari ci dice che il pittore nascose ai medici i comportamenti tenuti fino al momento della malattia: era uscito spesso nelle notti precedenti per scorribande amorose. "Non confessando egli il disordine che aveva fatto, per poca prudenza" i medici "gli cavarono il sangue". Non conoscendo la condotta del paziente e non potendo inqua-

drare meglio l'origine di quella febbre, i medici avrebbero sbagliato a insistere con il salasso. Cosa che probabilmente non avrebbero fatto, se Raffaello avesse confessato la sua condotta". Anche perché la terapia del salasso - e questo è un altro aspetto messo in luce dalla ricerca - per quanto diffusa, non era una pratica accettata da tutti. "Raffaello era il pittore amato da papa Leone X e il papa lo fece assistere dai migliori medici di Roma. Le testimonianze analizzate ci offrono tante informazioni sulla conoscenza e sulla pratica del salasso nel Rinascimento. Che non era certamente un mito intoccabile".

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

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

PIÙ MADE IN ITALY SU AMAZON GRAZIE AD ACCORDO CON ICE

Cresce la vetrina di Amazon dedicata al Made in Italy: sono più di 2.000 le piccole e medie imprese e altre realtà aziendali italiane che oggi vendono i propri prodotti, espressione dell'eccellenza della produzione italiana, all'interno della vetrina dedicata esclusivamente al Made in Italy e disponibile sui siti Amazon.it, Amazon.co.uk, Amazon.de, Amazon.fr, Amazon.es e Amazon.com (quelli cioè che servono Italia, Regno Unito, Germania, Francia, Spagna e Stati Uniti).

Questa realtà è frutto di un accordo con l'Agenzia Ice, esteso fino al 15 dicembre 2020 e deciso a sostegno di un ulteriore rafforzamento delle PMI per aiutarle ad esportare, raggiungere nuovi clienti e sviluppare il proprio business.

A 5 anni dal lancio di Amazon Made in Italy il numero delle aziende è cresciuto fino a raddoppiare nel 2019, mentre la selezione dei prodotti disponibili in tutti gli store ha raggiunto quota un milione di cui 300.000 solo su Amazon.it.

Tramite i continui investimenti in strumenti e servizi per favorire la di-

gitalizzazione delle PMI, oggi oltre il 75% delle aziende presenti su Amazon Made in Italy vende all'estero in Paesi come Francia, Germania, Spagna, Regno Unito e Stati Uniti. Circa il 50% della selezione su Amazon Made in Italy è presente nella categoria Casa e Arredo (design), oltre il 30% in Abiti e Accessori (fashion), il 10% circa in Cucina e Cantina (food), mentre il 5% appartiene alla categoria Bellezza e Benessere (beauty).

L'accordo prevede la realizzazione di un piano di promozione e sviluppo per l'inserimento di nuove aziende e dei loro prodotti nella vetrina di Amazon dedicata esclusivamente al Made in Italy, per la formazione ed il supporto alle aziende nelle vendite online, e per attività di marketing che promuovano i prodotti ed accrescano le vendite all'estero.

Ad oggi, oltre 400 "nuove" aziende presentano i loro prodotti su Amazon Made in Italy grazie all'intesa con l'Agenzia ICE, di cui quasi la metà si trovava nella condizione di "zero export" (meno di 25.000 euro di fatturato all'estero), mentre da dicembre 2019

le campagne pubblicitarie hanno generato oltre 530 milioni di impression e raggiunto più di 50 milioni di clienti in Europa.

A tutte queste aziende Agenzia ICE ed Amazon hanno dedicato, nel solo 2019, 15 eventi formativi sul territorio e 36 webinar tenuti da esperti di e-commerce, oltre ad aver fornito l'accesso a materiali consultabili digitalmente su come sviluppare al meglio il percorso di vendita online. Sono previsti ulteriori corsi di introduzione alla vendita su Amazon attraverso la vetrina Made in Italy specifici per settore: food, fashion, design e beauty.

Ed è ancora al Made in Italy che Amazon.it dedica un'altra iniziativa, "Vacanze in Italia", in collaborazione con Lonely Planet: un viaggio attraverso lo Stivale, 20 itinerari, uno per regione, alla scoperta delle gemme nascoste di tutta la Penisola, delle sue mete meno conosciute e delle destinazioni più suggestive. Ogni percorso proposto racchiude anche una selezione delle eccellenze del Made in Italy tipiche del territorio, tra cui prelibatezze enogastronomiche e prodotti fatti a mano

dagli artigiani italiani. Tutti i dettagli sugli splendidi itinerari nostrani sono disponibili anche su www.amazon.it/vacanzeinitalia.

"Le abitudini di consumo stanno andando sempre più verso l'utilizzo di canali digitali, verso l'innovazione e la sostenibilità. Dobbiamo quindi - ha affermato Carlo Ferro, Presidente di Agenzia ICE - aiutare le imprese italiane, piccole e medie in particolare, a modernizzare i processi e ad adeguarsi ai nuovi paradigmi del com-

mercio mondiale e dell'innovazione tecnologica. L'e-commerce è uno dei sei pilastri del Patto per l'export e su questo fronte, come ICE, abbiamo un ruolo importante. Avevamo già avviato l'anno scorso una modernizzazione epocale dell'Agenzia verso il digitale; l'impegno ora è di accelerare nell'e-commerce e l'accordo che abbiamo in essere con Amazon rappresenta un punto fondamentale della nostra strategia che ha l'obiettivo di portare le imprese italiane in 25 piattaforme in quindici diversi paesi. Ma l'impegno è anche nel riorientare la formazione verso i digital export manager e proseguire i progetti di impiego della tecnologia blockchain per la tutela del made in Italy."

AISE



A suo giudizio la cultura aziendale fondata sull'innovazione, l'organizzazione del lavoro, l'ideologia imposta ai dipendenti e il carattere carismatico del fondatore Jeff Bezos sono gli ingredienti fondamentali del successo. Ma fondamentale è risultata anche la carenza di regolamentazione da parte degli Stati nazionali.

Durante la presentazione online l'autore, introdotto dalla direttrice dell'IIC Katia Pizzi, ha conversato con Tommaso Valletti (Imperial College), mentre il Musicatore Luigi Maio ha chiuso l'evento con il suo monologo, "Amazon", scritto per l'occasione.

AISE



In meno di venticinque anni Amazon è diventata una delle tre aziende con la più alta capitalizzazione di Bor-

UN LIBRO SU "AMAZON DIETRO LE QUINTE" PRESENTATO ALL'IIC DI LONDRA

sa. Supera i duecentottanta miliardi di dollari di fatturato, ha ottocentomila dipendenti e i tre milioni di venditori attivi sulla piattaforma di vendita.

Qual è la ricetta di un così straordinario successo? A questa cruciale domanda da' più di una risposta "Amazon dietro le quinte", un libro di Martin Angioni (Raffaello Cortina Editore) che l'Istituto Italiano di Cultura a Londra ha presentato online il 27 luglio scorso, sulla piattaforma webex.

Martin Angioni è stato un top manager di Amazon e conosce bene questa multinazionale, che resta misteriosa per chi la osserva da fuori. Nel libro

analizza luci e ombre della sua storia, da dietro le quinte. Ed è una storia che interessa tutti, perché Amazon è oggi un impero e in quanto tale pone seri problemi per la concorrenza di mercato, l'autonomia di scelta dei consumatori, la possibilità di controllo da parte dei cittadini.



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



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




FRATELLI LA BUFALA
pizzaioli nel mondo



40 Shaftesbury Avenue, Piccadilly, London W1D 7ER
Tel: 020 7734 3404
b-londonpiccadilly@fratellilabufala.com
www.fratellilabufala.com

IL MISTERO DI ROOSEVELT A CASTELVETRANO

Un libro getta nuova luce su episodio poco noto



Nel pomeriggio dell'8 dicembre 1943, quando ancora la seconda guerra mondiale infuriava a tutto spiano e mancavano ancora sei mesi al cruciale sbarco alleato in Normandia, il presidente statunitense Franklin Delano Roosevelt fece un "misterioso viaggio" a Castelvetro, nella Sicilia appena occupata dalle forze anglo-americane. Come mai? A che scopo?

Si tratta di una piccola pagina di storia, tutt'oggi sconosciuta ai più, ma di rilevanza straordinaria sia per la portata strategico-militare sia per la

cronaca storica. Fu infatti l'unica volta in tutta la seconda guerra mondiale in cui il presidente mise piede sul suolo italiano.

A riesumare e reinterpretare quest'episodio è il volume "L'Immacolata segreta del '43. Il misterioso viaggio di Roosevelt a Castelvetro" di Maurizio Tosco, pubblicato da 21 editore (Palermo).

La presentazione del libro è avvenuta il 10 luglio scorso a Catania, alla presenza di una delegazione del corpo dei Marines di stanza alla Naval Air Station (NAS) a Sigonella e dalla partecipazione dei Reenactors, componenti dell'associazione culturale no-profit "Historica XX Secolo" vestiti con uniformi del tempo.

L'autore del volume racconta per filo e per segno come e perché nel tiepido pomeriggio dell'8 dicembre 1943 il presidente degli Stati Uniti Franklin Delano Roosevelt atterra a Castelvetro, in provincia di Trapani, cosa è andato a fare in Sicilia, chi ha incontrato e per quale motivo.

Siamo nel pieno della Seconda guerra mondiale, la Sicilia è stata occupata dagli Alleati e, ufficialmente, la motivazione della visita dell'allora capo della Casa Bianca è quella di decorare alcuni sottufficiali e ufficiali che si sono par-

ticolarmente distinti nelle operazioni militari, tra i quali il generale Mark Clark. In realtà, quel mercoledì all'aeroporto di Fontanelle il presidente riunisce quel gruppo di consiglieri militari e politici fedelissimi che avevano elaborato, avviato e diretto la campagna alleata in Africa, lo sbarco in Sicilia, l'armistizio dell'Italia fascista, e che si accingono a studiare i piani per lo sbarco in Normandia e la liberazione dell'Italia.

Prima di tornare a Washington, egli vuole incontrarli lontano da inglesi e russi, per comunicare loro di persona le decisioni che ha maturato, in particolare dopo le conferenze di Casablanca e Teheran. Da quel pomeriggio Roosevelt cambierà tattica per meglio districarsi nella trama di accordi segreti, tradimenti, politica e spionaggio che i suoi alleati-concorrenti, Winston Churchill e Stalin hanno architettato per affermare la propria egemonia sul Mediterraneo e sull'Italia. Un intrigo nel quale anche i separatisti e la Sicilia sono e saranno protagonisti a lungo.

Il viaggio a Castelvetro è dunque, come si direbbe nel linguaggio spionistico, una missione coperta: il capolinea del "viaggio europeo" di Roosevelt. Un avvenimento straordinario e unico, passato sotto silenzio e quasi

ignorato dagli storici, che l'autore contribuisce per la prima volta a chiarire, svelando i misteri che ancora oggi avvolgono l'Immacolata segreta del '43.

Maurizio Tosco è un architetto che da circa quarant'anni si dedica allo studio della storia della Seconda guerra mondiale, approfondendo le vicende storiche relative allo sbarco in Sicilia e all'attività di spionaggio a esso collegata. Nel corso dei suoi studi ha stabilito contatti con associazioni di reduci statunitensi e archivi militari, e ha elaborato il progetto di turismo militare Following Heroes' steps® per il quale guida turisti, reduci e appassionati sui luoghi spesso poco conosciuti dell'operazione Husky. Inoltre ha curato presentazioni e convegni sia sullo sbarco in Sicilia sia sull'atterraggio del presidente Roosevelt a Castelvetro, anche con la proiezione dei filmati originali (backstage) girati dai cineoperatori statunitensi.

Lo sbarco alleato del 1943 in Sicilia è al centro di un altro nuovo libro appena pubblicato a Palermo: "1943: la Reconquista dell'Europa. Dalla Conferenza di Casablanca allo sbarco in Sicilia" (Giambra edizioni). Lo ha scritto un giornalista, Alfonso Lo Cascio..

Il 1943 segna la svolta della Seconda guerra mondiale. La notte tra il 9 e il 10 luglio non fu solo il momento dello sbarco degli Alleati in Sicilia ma anche il giorno in cui inizia la "Reconquista" dell'Europa, quella lunga rincorsa che si concluderà soltanto a Berlino. Ma è soprattutto la scelta operata a gennaio nella Conferenza di Casablanca della "resa senza condizioni" che determina il punto di non ritorno: dopo quella risoluzione nulla sarà più come prima.

Attraverso il racconto degli avvenimenti, il libro ripercorre quanto accadde in quei mesi. A partire dalle premesse che favorirono l'incontro di Casablanca e i contatti tra gli alleati che portarono a una maggiore unità di intenti e obiettivi comuni, le ragioni degli assenti, ma anche di coloro che furono "costretti" a prendere parte alla Conferenza e, infine, le decisioni che ne scaturirono, consegnate alla storia con la dichiarazione finale e gli accordi per il proseguimento della guerra. Presente anche una breve cronistoria dell'evento: la ricostruzione giorno per giorno di ciò che avveniva nell'Anfo Camp, la zona militarizzata, creata appositamente e posta sotto la stretta vigilanza dai soldati americani, all'interno della quale si svolse l'incontro.

Vengono descritte le conseguenze della riunione di Casablanca e le reazioni in Italia da parte del regime, della monarchia e del Vaticano, inoltre i motivi per cui gli Alleati scelsero di invadere la Sicilia e i complessi preparativi dell'Operazione Husky, il più grande intervento militare nel Mediterraneo.

Immane, quando si affronta l'argomento, un capitolo sul ruolo della mafia nello sbarco, che ha visto per molto tempo contrapporsi tesi diverse, anche alla luce dei nuovi documenti resi disponibili dagli archivi militari. E infine il momento in cui si materializzano le scelte della Conferenza: l'occupazione del "ventre molle dell'Asse", con gli Alleati che muovono il primo attacco alla "Fortezza Europa" e conquistano, in appena 38 giorni, l'intera isola.

La Redazione

THE "FULL ENGLISH PIZZA" IS BORN Created at "A Mano" in Orpington



During the bloody Battle of Monte Cassino in Italy, one of the crucial battles of War World II, Domenico Antonio Persechini harboured two British soldiers saving them from inevitable capture by the Nazis. For this bravery he later received a letter from Field Marshal Sir Harold Alexander, Supreme Allied Commander of the Mediterranean Forces, expressing his gratitude and appreciation.

Maria Zoccola, grand-daughter of the courageous Persechini, is the co-owner of A Mano Coffee Bar & Kitchen of Orpington – town of the Greater London and part of the borough of Bromley – where in commemoration of that shared moment in British and Italian history it was introduced the definitive Anglo Italian creation: 'The Full English Pizza'.

As with every A Mano pizza, the dough base is made fresh, using British Shipton Mill flour with an artisanal Italian recipe and topped with moz-

zarella, back bacon, Cumberland sausage, mushrooms, tomato, free-range egg and baked beans. A Mano Coffee Bar & Kitchen is donating £1 to The Royal British Legion of Orpington for every 'Full English Pizza' sold.

Owner, Bruno Zoccola, said, "Here at A Mano, we want to remember all of those who selflessly gave their lives at home and abroad. Their sacrifice enabled us to enjoy the peace and freedom we have today, and this our way of paying tribute to them".

Before the lockdown, at a special event on Thursday 13th February 2020, the A Mano team and members of the extended Zoccola family were joined by members of Orpington's Royal British Legion where they were presented with a framed copy of the letter from Field Marshal Sir Harold Alexander to Mr Persechini.



"The Full English Pizza" has been concocted also in celebration for the 75th anniversary of VE Day, the Victory in Europe Day which marked the end of the World War II following the formal acceptance by the Allies of Nazi Germany's unconditional surrender of its armed forces.

LaR

FRATELLI

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

La Gaffe
EST 1962
RESTAURANT

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

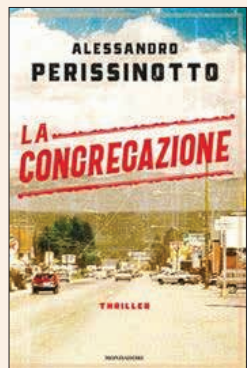
Novità Editoriali

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



STORIA DI UN FIGLIO - Andata e ritorno - Fabio Geda, Enaiatollah Akbari - Baldini + Castoldi

"Nel mare ci sono i coccodrilli. Storia vera di Enaiatollah Akbari" - bestseller amato e letto in tutto il mondo - termina nel 2008, quando Enaiat parla al telefono con la madre per la prima volta dopo il lungo e avventuroso viaggio che dall'Afghanistan l'ha condotto in Italia, a Torino. Ma cosa è successo alla sua famiglia prima di quella telefonata? In quali modi è rimasta coinvolta dalla "guerra al terrore" iniziata nel 2001? E com'è cambiata la loro vita e quella di Enaiat da quando si sono ritrovati fino a oggi, al 2020? Ora che non è più un bambino, ma con la stessa voce calda che abbiamo imparato ad amare, Enaiat ci accompagna attraverso la vita sua e non solo, lungo un pezzo di storia che riguarda tutti. Il rapporto a distanza con la madre; la violenza del fondamentalismo; l'amore e le amicizie italiane; il ritorno in Pakistan; un secondo ritorno in Italia; una nuova casa; un dolore lancinante, e la gioia enorme, inattesa dell'incontro con Fazila. Con leggerezza Fabio Geda torna a raccontare una storia pura, delicata e più che mai necessaria, in cui il dolore della perdita si mescola all'ingenua commozione di chi sopravvive. Una storia vera, che ci ricorda come su tutto vinca la solidità degli affetti, la persistenza della nostalgia e del desiderio, capace di superare le distanze.



LA CONGREGAZIONE - Alessandro Perissinotto - MONDADORI

Frisco, Colorado. Un tranquillo paese delle Rocky Mountains, a tremila metri di quota e a un centinaio di miglia da Denver. È qui, in una vecchia casa appena ereditata, che Elizabeth si trasferisce per scontare la pena che il giudice le ha inflitto per guida in stato di ebbrezza: ventiquattro mesi con la cavigliera elettronica e il divieto di superare i confini del villaggio. Per Elizabeth, spogliarellista a fine carriera, donna ancora molto bella e sempre più disincantata, Frisco è forse l'ultima occasione per cambiare vita. La piccola comunità del paese è cordiale e accogliente, ma un giorno Elizabeth inizia a ricevere sgradevoli omaggi da un ignoto personaggio che sembra molto informato sul suo passato e soprattutto sembra conoscere molto bene ciò che lei ha impiegato una vita per tentare di dimenticare. Torna così a galla un incubo degli anni '70, quando lei era solo una bambina, lo spettro di un massacro, a migliaia di chilometri da lì: la più grande strage di cittadini americani prima dell'11 settembre 2001. Sembra passata un'eternità, ma non è così ed Elizabeth se ne renderà conto quando capirà che qualcuno, dal passato, è tornato a cercarla con uno scopo preciso: finire il lavoro che la Storia aveva lasciato a metà. Elizabeth, antieroina sensuale e ironica che potrebbe essere uscita da un film dei fratelli Coen, è un personaggio di invenzione, ma gli eventi drammatici che si affollano nella sua memoria sono verità e rappresentano uno dei capitoli più bui e sconvolgenti della storia americana.



E FINSERO FELICI E CONTENTI - Giuseppe Culicchia - Feltrinelli Editore

Nel 1852 Flaubert scriveva queste parole a proposito del suo Dizionario dei luoghi comuni: "Bisognerebbe che in tutto il libro non ci fosse una parola mia, e che, una volta letto il dizionario, non si osasse più parlare, per paura di dire spontaneamente una delle frasi che vi si trovano". Anche noi, oggi, ci ostiniamo a usare parole vuote e politicamente corrette, per comodità, per pigrizia o per interesse. Viviamo nell'epoca dello storytelling e delle fake news e, magari senza accorgercene, siamo diventati attori, grandi maestri di ipocrisia. Oggi la famiglia ideale non prevede più una mamma e un papà, concetti ormai obsoleti, tradizionalisti e dunque intimamente "fascisti", ma corrisponde a quella formata da Genitore 1 e Genitore 2. I lavoratori licenziati si chiamano "esuberanti". Martina Navratilova, nove volte vincitrice a Wimbledon e lesbica dichiarata da decenni, è stata espulsa dall'associazione delle tenniste LGBT per aver detto che la competizione tra tenniste donne e tenniste transgender non era equa... Giuseppe Culicchia gioca con le parole dello spirito del tempo: ci sono gli Immigrati, i Marocchini e i Meridionali, e poi i Razzisti, i Russi, i Sovranisti, Ariana Grande e la Merkel. Un'opera di satira chirurgica e impietosa, che fa ridere e fa riflettere sulle finzioni comode e talvolta mostruose a cui siamo tutti assuefatti. "Benvenuti tra le parole di cartapesta del nostro piccolo-grande Truman Show, in cui il Grande Fratello si è incarnato nello smartphone che ci portiamo in tasca." Un dizionario allegro e feroce delle finzioni grottesche e politicamente corrette della nostra epoca.



RICCARDINO - Andrea Camilleri - Sellerio Editore

L'ultima avventura del commissario Montalbano. Anno 2005: Camilleri ha appena pubblicato La luna di carta. Sta lavorando alla successiva avventura della serie, ma in estate consegna a Elvira Sellerio un altro romanzo con protagonista il commissario Montalbano. Si intitola Riccardino. L'accordo è che verrà pubblicato poi, un domani indefinito, si sa solo che sarà l'ultimo romanzo della saga Montalbano. Anno 2016. Sono passati 11 anni durante i quali sono usciti 15 libri di Montalbano. Andrea Camilleri sente l'urgenza di riprendere quel romanzo, che è venuta l'ora di «sistemarlo». Nulla cambia nella trama ma solo nella lingua che nel frattempo si è evoluta. Né muta il titolo che allora considerava provvisorio ma al quale ormai si è affezionato e che nel 2016 decide essere definitivo. Un titolo così diverso da quelli essenziali ed evocativi e pieni di significato ai quali siamo abituati, in cui risuonano echi letterari: La forma dell'acqua, Il giro di boa, Il ladro di merendine, L'altro capo del filo. Ma Riccardino segna quasi una cesura, una fine, ed è giusto marcare la differenza sin dal titolo. Ma come è nata l'idea, e soprattutto perché? Racconta Andrea Camilleri in una vecchia intervista che a un certo punto si era posto il problema della «serialità» dei suoi romanzi, dilemma comune a molti scrittori di noir, che aveva risolto decidendo di fare invecchiare il suo commissario insieme al calendario, con tutti i mutamenti che ciò avrebbe comportato, del personaggio e dei tempi che man mano avrebbe vissuto. Ma poi, aggiunge, «mi sono pure posto un problema scaramantico». I suoi due amici scrittori di gialli, Izzo e Manuel Vázquez Montalbán, che volevano liberarsi dei loro personaggi, alla fine erano morti prima di loro. Allora «mi sono fatto venire un'altra idea trovando in un certo senso la soluzione». Ecco: la soluzione la scopriranno i suoi tantissimi affezionati lettori di questo Riccardino che pubblichiamo ricordando Andrea Camilleri con gratitudine grandissima.



Quel che affidiamo al vento - Laura Imai Messina - EDIZIONI PIEMME

Sul fianco scosceso di Kujira-yama, la Montagna della Balena, si spalanca un immenso giardino chiamato Bell Gardia. In mezzo è installata una cabina, al cui interno riposa un telefono non collegato, che trasporta le voci nel vento. Da tutto il Giappone vi convogliano ogni anno migliaia di persone che hanno perduto qualcuno, che alzano la cornetta per parlare con chi è nell'aldilà. Quando su quella zona si abbatte un uragano di immane violenza, da lontano accorre una donna, pronta a proteggere il giardino a costo della sua vita. Si chiama Yui, ha trent'anni e una data separa quella che era da quella che è: 11 marzo 2011. Quel giorno lo tsunami spazzò via il paese in cui abitava, inghiottì la madre e la figlia, le sottrasse la gioia di essere al mondo. Venuta per caso a conoscenza di quel luogo surreale, Yui va a visitarlo e a Bell Gardia incontra Takeshi, un medico che vive a Tokyo e ha una bimba di quattro anni, muta dal giorno in cui è morta la madre. Per rimarginare la vita serve coraggio, fortuna e un luogo comune in cui dipanare il racconto prudente di sé. E ora che quel luogo prezioso rischia di esserle portato via dall'uragano, Yui decide di affrontare il vento, quello che scuote la terra così come quello che solleva le voci di chi non c'è più. E poi? E poi Yui lo avrebbe presto scoperto. Che è un vero miracolo l'amore. Anche il secondo, anche quello che arriva per sbaglio. Perché quando nessuno si attende il miracolo, il miracolo avviene. Laura Imai Messina ci conduce in un luogo realmente esistente nel nord-est del Giappone, toccando con delicatezza la tragedia dello tsunami del 2011, e consegnandoci un mondo fragile ma denso di speranza, una storia di resilienza la cui più grande magia risiede nella realtà.



THOMAS B. TREACY FUNERAL DIRECTORS

(In the heart of Little Italy)

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

Part of Dignity plc. A British Company



Al servizio della comunità italiana dal 1981

Richard's Catering Agency
SOFIA

Tel: 020 7430 1212 - Tel: 020 7439 4526
Tel: 0845 521 2900 - Mob: 07969 060 831
richardcatering@yahoo.co.uk - www.richardscatering.co.uk
1st Floor - 31 Theobalds Road LONDON WC1X 8SP



MANGIATE NOSTRANO: È MOLTO PIÙ SANO

Sul perché i cibi nostrani sono meglio è presto detto: quelli importati contengono in genere una presenza irregolare di residui chimici più che tripla, con i pericoli che si moltiplicano oltre otto volte per gli ortaggi stranieri venduti in Italia.. È quanto denuncia una analisi della Coldiretti in un report del Ministero della Salute sul "Controllo ufficiale sui residui di prodotti fitosanitari negli alimenti".

Sui 10.737 campioni di alimenti (ortofrutta, cereali, olio, vino, baby food e altri prodotti) analizzati per verificare la presenza di residui di prodotti fitosanitari oltre il limite consentito, appena lo 0,6% dei campioni di origine nazionale – sottolinea la Coldiretti – è risultato irregolare, ma la percentuale sale al 1,9% se si considerano solo gli alimenti di importazione e tra questi il record negativo è fatto segnare dagli ortaggi dall'estero con il 4,9%.

Una ragione in più per acquistare Made in Italy in una situazione in cui l'82% degli italiani, secondo l'indagine Coldiretti/Ixè, privilegia nel carrello i prodotti tricolori per sostenere l'occupazione e l'economia nazionale in un momento particolarmente difficile per il Paese a causa dell'emergenza coronavirus.

Non a caso in quest'ottica la Coldiretti è impegnata nella campagna #Mangialtaliano per favorire il consumo di cibo 100% tricolore nei mercati, nei ristoranti, negli agriturismi con il coinvolgimento di numerosi volti noti della televisione, del cinema, dello spettacolo, della musica, del giornalismo, della ricerca e della cultura, ma anche di industrie alimentari e distribuzione commerciale rappresentate in Filiera Italia.



Se si evidenzia il primato del Made in Italy nella sicurezza alimentare a livello internazionale ed europeo, a preoccupare la Coldiretti è la presenza sul territorio nazionale di alimenti di importazione con elevati livelli di residui. In particolare nell'ortofrutta quasi un ortaggio straniero su 20 venduti in Italia è fuorilegge per il contenuto di scorie chimiche. Tra gli alimenti importati dall'estero – precisa la Coldiretti – che sono risultati irregolari ci sono fragole, arance, i melograni, frutta varia, pomodori, peperoni, carciofi, riso bianco, lenticchie, fagioli secchi ma una recente operazione dell'Agenzia Dogane e Monopoli ha portato al sequestro a Ravenna anche di 11 tonnellate di uva da tavola proveniente dall'Egitto e destinate a una impresa del Veneto che rifornisce i mercati ortofrutticoli del nord Italia.

L'obbligo di indicare il Paese di origine in etichetta, grazie al pressing della Coldiretti, è in vigore per la maggioranza degli alimenti in vendita, dalla frutta alla verdura fresca, dalla pasta al riso, dalle conserve di pomodoro ai prodotti lattiero caseari, dal miele alle uova, dalla carne bovina a quella di pollo fino ai salumi per i quali si attende a breve la pubblicazione del decreto.

“È però necessario che tutti i prodotti che entrano nei confini nazionali ed

europei rispettino gli stessi criteri, garantendo che dietro gli alimenti, italiani e stranieri, in vendita sugli scaffali ci sia un analogo percorso di qualità che riguarda l'ambiente, il lavoro e la salute”, afferma il presidente della Coldiretti Ettore Prandini nel sottolineare che “va esteso a tutti gli alimenti l'obbligo di indicare in etichetta la provenienza e tolto in Italia il segreto sui flussi commerciali con l'indicazione delle aziende che importano materie prime dall'estero”.

In ballo c'è anche la difesa della concorrenza sleale dell'agricoltura italiana che è la più green d'Europa con 5155 prodotti alimentari tradizionali censiti, 304 specialità ad indicazione geografica riconosciute a livello comunitario e 524 vini Dop/Igp, quasi 60mila aziende agricole biologiche.

Ma a causa di decenni di sottovalutazione sul Belpaese pesa anche la riduzione del grado medio di autoapprovvigionamento dei prodotti agricoli che secondo l'analisi della Coldiretti è sceso a circa il 75% con l'Italia che è dipendente dall'estero per quasi tutti i prodotti agricoli, dalla carne al latte fino ai cereali e fatta eccezione solo per vino, frutta e carni avicole. L'allarme globale provocato dal Coronavirus – indica la Coldiretti – ha fatto emergere una maggior consapevolezza sul valore strategico della filiera del cibo e delle necessarie garanzie di qualità e sicurezza ma ne sta però mettendo a nudo tutte le fragilità sulle quali è necessario intervenire con un piano nazionale per difendere la sovranità alimentare e non dipendere dall'estero in un momento di grandi tensioni internazionali sugli scambi commerciali.

La Redazione

IN SARDEGNA IL PECORINO PIÙ GRANDE DEL MONDO PESA QUASI SEICENTO CHILO

A Loculi, in provincia di Nuoro, cinquanta pastori sardi della zona hanno realizzato la forma di formaggio pecorino più grande del mondo. L'hanno chiamata “Il Gigante del Cedrina” e il loro record è stato ufficialmente registrato nel Guinness dei primati.

Si tratta di un pecorino di tutto rispetto, con un peso di 598,50 chili, un diametro di 1,60 centimetri e una altezza di 28 centimetri dopo 14 mesi di stagionatura.

Il prestigioso riconoscimento è stato ottenuto usando ben 4500 litri di latte ed una forma in legno ad hoc di 165 centimetri di diametro e 60 centimetri di altezza.

Per trasformare il latte in formaggio sono stati coinvolti 50 pastori di Loculi e dei Comuni limitrofi guidati dai mastri casari Pietro Deledda e Luigi Costa che hanno utilizzato 33 calderoni di rame (lapiolos).

L'impresa, risultato di anni di speri-



mentazione, è targata Comune di Loculi con il sostegno di Coldiretti Nuoro Ogliastro e rappresenta un segnale importante per la ripresa della pastorizia, dell'agricoltura e del turismo duramente colpiti dalla pandemia coronavirus.

“Un record-simbolo per la Sardegna ed il centro in particolare che abbiamo sponsorizzato fin dall'inizio sostenendo l'iniziativa dell'amministrazione comunale di Loculi – dice il presidente

di Coldiretti Nuoro Ogliastro Leonardo Salis –. Per noi ha un valore particolare, visto il ruolo che la pastorizia, soprattutto nel centro Sardegna, rappresenta non solo dal punto di vista economico ma anche sociale, culturale ed identitario”.

La Sardegna conta quasi il 50% delle pecore presenti in Italia con circa 12 mila pastori e tre pecorini riconosciuti dall'Unione Europea con il marchio Dop: il Romano, il Fiore sardo (il Sardo) ed una Igp per l'agnello di Sardegna. L'isola è la prima la prima regione del Mediterraneo in cui si pratica l'allevamento degli animali al pascolo (il 70 % della superficie isolana) con le pecore che si nutrono per l'80% dalle essenze foraggere spontanee o coltivate rendendo inscindibile il legame dei pecorini e della carne con il territorio.

La Redazione



Marco Fuso

marco@mfpconsultancy.co.uk

PIZZA “MORTAZZA”

The dough itself is generally of a high Hydration 65-68% water on flour and requires 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 incorporate 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.

Serves 2

100g buffalo mozzarella

20g crashed Pistachios

60g finely sliced Mortadella ham

30g Basil Pesto

40g ricotta

EVO Oil

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

Add the buffalo mozzarella and drizzle of EVO Oil

Now you are ready for baking your pizza!

Afterwards add the basil pesto, the Mortadella ham the ricotta and sprinkle the crashed Pistachios, EVO Oil.

Enjoy!

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.

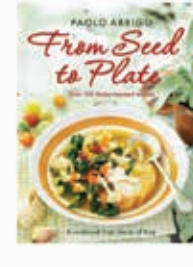
LIKE NEAPOLITAN SAYS - PE FA' E COSE BONE CE VO' TIEMP

SEEDS OF ITALY

D 2 Phoenix Ind Est Rosslyn Cres, Harrow, Middx HA1 2SP

Tel: 020 8427 5020 - Fax: 020 8472 5051

e-mail: grow@italianingredients.com - web: seedsofitaly.com



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

Franchi Sementi. Seed producers. Est. 1783, Bergamo



LOVING WINE

By CHRISTOPHER BURR, MASTER OF WINE.

THE JOY OF DIVERSITY OF ITALIAN GRAPE VARIETIES

One small consolation of "lockdown" has been the opportunity to try lots of different wines. Much as we all have our own favourites, it is most rewarding to try and discover something new and different. This is specially the case when so many parts of the world keep churning out very similar mass market wines often made by or in consultation with "travelling" wine makers. Sauvignon Blanc is now the biggest selling white wine in the UK and pretty well every country grows this grape varietal, some making more interesting wine than others. This is closely followed by Pinot Grigio and of course Chardonnay. Reds are the same with Merlot being the most popular grape, but interestingly Rioja, generally a blend of more than one grape, is the UK's best-selling red. Perhaps it is good marketing, but I suspect the more complex flavours, most often developed from ageing in oak barrels, appeals to the British taste and often works very well with British traditional cooking – roasts, chops and stews.

When it comes to Italy, to say we are spoilt for choice would be a serious understatement! There are just short of a thousand identified grape varieties grown, some 350 have been officially classified, leaving literally hundreds of very old and obscure varieties, and masses of different clones. I suppose it is not surprising as every region in Italy grows individual and often very different styles of grapes in the multitude of different climates. Grapes are grown from the foothills of the Alps and the Dolomites in the north; Aosta, and Trentino, right down to the toe of Italy; Calabria, Puglia and Sicily. With two of the most famous growing regions in the World, Piedmont in the north and Tuscany in the middle. Italy is the second biggest producer of wine in the World after France, and has a history going back to the Ancient Greek and Etruscan civilisations when they colonised Italy in around 800 BC, and

brought the Vitis Vinifera (the wine making vine) firstly to Sicily and then coastal areas of Southern Italy. Some of those ancient Greek varieties, or at least closely related clones, still exist, in parts of Campania and Calabria in some small very old and remote vineyards, one can still find old vine training systems which go back over a thousand years. But the big expansion of grape growing for wine started with the Romans following their defeat of the Carthaginians in the second century BC. The Romans were masters of the art of wine making, using amphora as well as barrels to ship their wines around their ever expanding Empire. By the end of the first century AD the Romans had spread vine growing in a big way to France (Gaul) and Spain (Hispania), and even in England, mainly in the South, but there is evidence of grapes being grown up as far north as York for the use of the Legions guarding Hadrian's Wall.

It is interesting to note that in the first century AD there was a period of about a hundred years of global warming, about two or three degrees average, which allowed this English wine production, but then it got cold again and vine growing died out. But then again, after the Norman conquest of England in 1066, there was another warm period, when the monks brought over from France and successfully planted and made wine in their Monasteries here. And today a million vines were planted in England last year and the English wine scene is booming, particularly for sparkling wine. So, nothing is new!

On the UK shelves for Italian wines it is wonderful to see so many of the exciting and interesting "new", or should I say "old", grape varieties are starting to appear. All the more delightful, as so many of these tastes and flavours go so well with the wonderfully diverse and delicious regional cooking found throughout the different Italian re-

gions. For example, we have always enjoyed good Chianti with tomato or Bolognese sauces, the bright acidity in the Sangiovese, grape grown up in the cooler hills in Tuscany, going so well with the acidity in the sauces.

For white wines, never underestimate a good Trebbiano, the grape behind Orvieto and often as a different clone, also blended with other varieties, as Frascati. But over the last few years I have fallen in love with the extraordinarily lovely, bright and complex Falanghina grape, mainly from Campania. My favourite is the Falanghina-Beneventana from around the area of Benevento to the north and east of Naples, it is a more complex clone than other Falanghinas. The Falanghina Taburno from a producer called Masseria Frattasi is a wonderful example of this grape. Drink with sea food or shell fish or with good cheeses. (see; lamiaitalia.co.uk).

Also from the same region comes Aglianico. This great dark skinned red grape, is now felt to be right up there with Sangiovese and Nebbiolo as one of the Nobel and finest grape varieties in Italy, and I particularly love the Aglianico from the Taurasi region for its elegance, structure and ability to age well. A fine example is made by Tenuta del Merrigio and found at Zonin.co.uk.

The other whites seriously worth finding are Arneis from Piedmont, Cataratto Bianco from Sicily, Pecorino from Abruzzo right down into Tuscany, Vernaccia di San Gimignano in Tuscany. For the reds; Refosco dal Peduncolo rosso from Venezia Giulia and Friuli, Lagrein from Trentino, and Frappato in Sicily. Of the near to one thousand Italian grape varieties, I hope you will find these exciting, and try to find some good dishes to accompany them from the same region, it generally works best.

Finally all sparkling wines are booming, led by Prosecco, English Sparkling Wine, and French Cremant. Champagne has some serious competition. But you must try the wonderful fizz from Trento, the Trento DOC is up there quality wise with top Champagne, made in the same way, bottle fermented, aged and later disgorged and from the same grapes as Champagne. It's cool high altitude up in the Dolomites is often cooler than Champagne, and maybe this resistance to global warming temperature rises will make this the most sought after fizz of all. Try Ferrari Brut NV, 100% Chardonnay. Ferraritent.com.

Bravo to the Italian wine makers for keeping all this variety and not following trends found in many other countries to forget their heritage and this diversity.



Danny Martin

Satyrio Italian Restaurant

SUMMER DAY IN LONDON



Serves 4

240 gr Whole salmon
2 avocados
340 gr cream cheese
2 vine tomatoes
1 lime
100 gr polenta "Bramata" type
450 ml water
10 gr keta salmon roe
1 bunch chives – finely chopped
10 gr fermented carrot juice thicken with 1 ½ gr of Xanthan Gum
1 finger lime
10 ml balsamic white wine vinegar
Demerara sugar
10 ml extra virgin olive oil
salt, pepper

1. Bring to boil 250ml of water with a pinch of salt in a big pot.
2. Rinse and dry the salmon. Marinate the fish with 80gr of salt and 80gr Demerara sugar for 5 hours. Then, rinse and dry the salmon and put it in a tray covered with some cling film to start to smoke it with "apple wood chips" (15 mins circa). Afterwards, slice it and put it in the fridge.
3. Blend the avocados with cream cheese and zests of a whole lime for about 5 minutes. Transfer the mousse in a sac à poche and put it in the fridge.
4. Start to pour the polenta into the boiling water (250ml) previously put on the stove. Start to whisk allowing it to thicken. Once it is ready, pour the polenta in a tray covered with baking foil. Put it in the oven for 45 minutes at 160 degrees (extraction mode). Alternatively, fan mode at 140 degrees until it separates from the baking foil.
5. Carve a cross at the bottom of the tomatoes and boil them in 100-150ml of salted water for 20 seconds. Then, cool the tomatoes in cold water with ice. Remove the skin and the seeds. Cut them in cubes of 1cm x 1cm. Marinate with a pinch of salt, balsamic white wine vinegar, extra virgin olive oil and chives (finely chopped).
6. Take the sac à poche with the avocado mousse and start to make small dots on a plate in a circular order (40 gr circa). Lay the salmon slices on the avocado mousse in the middle of the plate. Break the polenta chips and place it next to the salmon slices. Place the previously marinated tomatoes, the salmon roe and the finger lime seeds on each "plain" avocado mousse dots. With the help of a spoon garnish the plate with some fermented carrot juice. (See picture for guidelines)

The dish is ready to be served.

FERMENTED CARROT JUICE, PROCEDURES:

Peel and chop 2 carrots. Mix them with 100ml water, 80ml apple cider vinegar, ¼ star anise and 20gr of sugar. Place the mixture in a hair tight container and keep it in room temperature for one week. Then, keep it in the fridge for one more week and it will be ready to be used.



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

Casa Mamma
Ristorante Pizzeria



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

tutti a tavola ...

con Giorgio Locatelli

Dal suo ultimo libro "Made At Home"

Orecchiette with tomato and salted ricotta

Orecchiette, or 'little ears,' are such a typical Puglian thing, a very ergonomically shaped pasta that was being made by hand long before the invention of machines to pass the pasta through dyes, or moulds, to shape them and then dry them. When orecchiette are made by hand, the pasta dough is rolled out into thin cylinders, which are cut into little pieces and then pressed and curled into an ear shape in one deft movement. Because the strands of protein are aligned first one way, in the rolling, and then in the opposite way in the pressing and stretching, this builds a great strength into the pasta, so that it is capable of holding any sauce, especially an oily, tomato-ey one. I like to imagine that this ancient instinctive technology in the home kitchen was how we learned to build and strengthen materials for later industries, like car manufacturing – Italians always claim that everything began with pasta!

When we are on holiday in Puglia we buy our orecchiette fresh from the pastificio, where they are made with quite a rough texture so that they really cling well to whatever sauce you make, but the place that is most famous for hand-made orecchiette is Bari Vecchia, the old medieval part of Bari, which has its own community, completely different to that of the newer part of the town around the port. In certain courtyards bounded by tall houses with balconies, the women, often with their mothers, grandmothers and small children, set up tables outside their doors each morning with their homemade pasta dough, ready to make the orecchiette. There is a whole social life built around the cutting and shaping, as these women sit and chat with their neighbours, sometimes singing, and their dexterity is incredible. They work so fast, not even looking at what they are doing, and within minutes their tables are full of the little ears. At about 12 o'clock the townspeople arrive on their scooters, bicycles, in their cars or on foot to buy the orecchiette, take them home, maybe to their mothers, to cook them for lunch, and then they go back to work or their daily life.

Orecchiette are brilliant with sauces made with olive oil and vegetables, such as cime di rapa (turnip tops) with chilli and garlic, anchovies too, if you like. If you are using dried orecchiette, look for ones that have been shaped using a traditional bronze die. This gives them a slightly rough edge so that they hold on to the sauce better than a more shiny pasta cast with a teflon die.

I also love orecchiette with tomato sauce and salted ricotta. Ricotta (which means re-cooked) is a very southern Italian thing, made using the ancient idea of bringing the whey left over from cheese-making up to a high temperature in a pot, then skimming off the creamy sweet-tasting proteins that rise to the surface and draining them in rush baskets. The story goes that it was first made accidentally by a shepherd who left a pot of whey on the fire after cooking up a rudimentary cheese in a field with his flock.

Once drained, the fresh ricotta (fresca) is sold in tubs, but because it is quite delicate and cannot be kept, some of it is also salted, pressed and matured, so that it becomes semi-hard and can be sold by the piece, for grating over pasta or salads. You can keep this ricotta salata (salted ricotta) in the fridge for years, and it will never go off, because it has been both cooked, and salted and matured. Even if it grows a little mould, just scrape this off and the cheese will still be good.

I love salted ricotta, but it is a bit of an underdog in the cheese world, outshone by Parmesan and grana padano. It has a different, almost fluffier, consistency than those cheeses that makes it exceptionally elegant and velvety in the mouth. It is typically grated over pasta Norma, the Sicilian dish made with aubergines, and I like it grated over a spinach salad, or in a sandwich with honey: that combination of sweet and salty is delicious.

Serves 6

olive oil 2 tablespoons
onion 1 small, chopped
garlic 1 clove, finely chopped
ripe cherry tomatoes 500g, quartered
sea salt and freshly ground black pepper
fresh or dried orecchiette 500g
salted ricotta 200g, grated
fresh basil 5 leaves
extra virgin olive oil 2 tablespoons



1 Heat half the olive oil in a sauté pan, add the onion and garlic and cook gently until the onion is soft and translucent, taking care not to burn the garlic. 2 Put in the tomatoes, cover with a lid, simmer for 5 minutes, checking and adding a little water if the mixture dries out, then season to taste. 3 Cook the orecchiette in a pan of boiling salted water for about 8–10 minutes (or according to the packet instructions) until just al dente, then drain, reserving a little of the cooking water. 4 Toss the orecchiette in the tomato sauce, with half a ladleful of the cooking water and about a quarter of the ricotta, let it rest for a minute, so that the pasta can really suck in the sauce, then toss it again. 5 Add the basil, drizzle with the extra virgin olive oil, and scatter the rest of the grated ricotta over the top.



SOUTHERN ITALIAN COOKING

by Francesco Mazzei



POMODORO MOSCIAME E PEPERONCINO TOMATO, MOSCIAME (DRIED TUNA) AND CHILLI SALAD

THIS WAS ONE OF MY FATHER'S FAVOURITE al fresco lunches and for me very much reflects the way we eat and cook in the South. He would go to the garden, pick the basil, chillies, tomatoes and onions, run them under cold water, then arrange everything on a plate and finish by grating mosciame over the top.

Mosciame is salt-cured tuna loin from Sardinia. In some parts of the island tuna is only fished once a year so drying the expensive loin is a wonderful way of preserving it for leaner times. Methods of curing the tuna vary, but the basic principle is said to have been brought to the island by the Phoenicians and essentially involves salting the tuna for several days then rinsing it and leaving it to dry under the baking Sardinian sun and gentle sea breezes. You can serve mosciame as you would any cured meat, by slicing it, or as my father did, by shaving it into shards and tossing it through a salad. There are different types of mosciame depending on the time they have been left to age; these will range from the slightly moist and chewy to the very dry, so I'd like to encourage you to experiment to find your preference.

SERVES 4

650g mixed seasonal tomatoes
(including cherry tomatoes)
ó small Tropea red onion, finely sliced
80g mosciame (see above), finely sliced
10g basil leaves
1 green chilli, halved, deseeded and roughly
chopped
1 red chilli, halved, deseeded and roughly chopped



extra virgin olive oil, to drizzle
sea sal

PREPARATION

Slice the larger tomatoes into rounds and halve the cherry tomatoes, then place on a plate. Arrange the onion, mosciame, basil and chilli on top. Season with salt and drizzle with extra virgin olive oil, to your taste.



La Cucina Siciliana

di Enzo Oliveri

info@thesicilianchef.co.uk

Cipollata di Tonno



Cipollata di Tonno ("tunnu ca cipuddata" o "cipuddata di tunnu" in sicilian) is a very tasty second dish and of course you can appreciate it if you like the onions. You can eat it warm but it is very good also if served at the ambient temperature.

INGREDIENTS for 4 people

500 g onions blondes,
½ cup of white wine vinegar,
1 spoonful of sugar,
½ cup extra virgin olive oil,
salt and pepper.
Tuna

PREPARATION

Peel the onions, wash, dry and cut into slices not too thin.

Put them in a pan and cover with water.

Cook, stirring occasionally, over low heat and covered pan until the water will dry and the onions have softened. At this point, remove the lid, add the oil and season the onions with salt and pepper.

Cook over low heat, turning them frequently, so that they do not stick to bottom of pan.

When cooked, add the vinegar which was dissolved sugar and let it cook for a few more minutes.

Transfer, then, cipollata in a bowl and let it cool.

Cipollata serve at room temperature.

Cook tuna and serve Cipollata onto.

INDIRIZZI UTILI IN G.B.

AMBASCIATA ITALIANA A LONDRA

Residenza: 4 Grosvenor Square
London W1X 9LA
Uffici: 14, Three Kings Yard
London W1K 4EH

T: 020 73122200 - F: 020 73122230
ambasciata.londra.esteri.it
www.ambolondra.esteri.it

ADDETTANZA MILITARE A LONDRA

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

AMBASCIATA ITALIANA A DUBLINO

63-65 Northumberland Road Dublin 4
T: +353 1 6601744 - F: +353 1 6682759
ambasciata.dublino@esteri.it
consolare.ambdublino@esteri.it
www.ambodublino.esteri.it

CONSOLATO GENERALE ITALIANO LONDRA

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

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

CONSOLATO GENERALE ITALIANO EDIMBURGO

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

RETE CONSOLARE CIRCOSCRIZIONE DI LONDRA

ASHFORD AGENZIA CONSOLARE

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
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

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

www.vicensolato.co.uk

BRISTOL AGENZIA CONSOLARE

Dott. Luigi LINO

8 London Road, Warmley BS30 5JF
Cell: 07817721965

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 Purlawent 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

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
svitalconsuljsy@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
<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
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

NOTTINGHAM

VICE CONSOLATO ONORARIO

Dott.ssa. Valeria Passetti Riba
Lace Market House
54-56 High Pavement, Lace Market
Nottingham NG1 1HW
info@consolatonottingham.org

PETERBOROUGH

AGENZIA CONSOLARE

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

WATFORD AGENZIA CONSOLARE

Sig. Luciano Rapa
11, St. James Rd, Watford
Herts WD1 8DZ
Tel/Fax: 01923 819644
INAS: 020 7834 2157
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

CONSOLATO ONORARIO D'ITALIA BELFAST

Responsabile: Olimpio D'Agostino
42 Glenholm Drive, BT8 6LW
T: 02890 709415 - T: 02890 333719
leo@dagostino42.fsnet.co.uk
**AGENZIA CONSOLARE ONORARIA
D'ITALIA, GREENOCK**
Responsabile: Elisa Mazzoni Lamb
4 Brougham Street, PA16 8AA
T: 01475 892131 - F: 01475 720713
elisalamb@gmail.com

COMITATO DEGLI ITALIANI ALL'ESTERO (COMITES)

20, Brixton Road, London SW9 6BU

Tel: Non deffinito

info@comiteslondra.info

www.comiteslondra.info

20 Dale Street, 4th floor

Manchester M1 1EZ

Tel/Fax: 0161 236 9261

comitesmanchester@yahoo.co.uk

ITALIAN CULTURAL INSTITUTE LONDON

39, Belgrave Square

London SW1X 8NX

T: 020 7235 1461 - F: 020 7235 4618

icilondon@esteri.it

www.icilondon.esteri.it

ITALIAN CULTURAL INSTITUTE EDINBURGH

82, Nicolson Street

Edinburgh EH8 9EW

T: 0131 668 2232 - F: 0131 6682 7777

iicedimburgo@esteri.it

www.iicedimburgo.esteri.it

EDUCATION DEPARTMENT LONDON

83-86 Farringdon Street
London EC4A 4BL

T: 020 7583 8984 - F: 020 7822 7112

edu.londra@esteri.it

www.conslondra.esteri.it

EDUCATION DEPARTMENT EDINBURGH

32A, Melville Street

Edinburgh EH3 7HW

T: 0131 226 3169

CORSI DI LINGUA E CULTURA ITALIANA 2018-2019 LONDRA

154 Holland Park Avenue
London W11 4UH
T: +447544 976 601

enquiries@scuolaitalianalondra.org

LA SCUOLA ITALIANA A LONDRA

154 Holland Park Avenue
London W11 4UH

T: 020 7603 5353

info@scuolaitalianalondra.org

www.scuolaitalianalondra.org

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

32A, Melville Street
Edinburgh EH3 7HW

T: 0131 226 3169

comaciss@aol.com

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
www.italchamind.org

ITALIAN TRADE AGENCY

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

ALITALIA

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

BANCHE

BANCA DITALIA LONDRA

2 Royal Exchange Buildings
London EC3V 3DG
T: 020 7606 42

www.bancaditalia.it

INTESA SANPAOLO

90 Queen Street, London EC4N 1SA
020 7651 3000

www.intesasanpaolo

UNICREDIT GROUP

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

MEDIO BANCA

33 Grosvenor Place
London SW1X &HY

T: 0203 0369 500 - F: 0203 0369 555
info@mediobanca.co.uk

www.mediobanca.it

ENIT / ITALIAN GOVERNMENT TOURIST BOARD

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

PATRONATI

PATRONATO A.C.L.I.

Associazioni Cristiane
Lavoratori Italiani

134, Clerkenwell Road
London EC1R 5DL

T: 020 7278 0083/4 - F: 020 7278 2727

londra@patronato.acli.it

PATRONATO INAS-CISL

Istituto Nazionale
di Previdenza Sociale

248 Vauxhall Bridge Road
London SW1V 1JZ

T: 020 7834 2157 - F: 020 7630 0169
mail@inasitalianwelfare.co.uk

PATRONATO INCA-CGIL

Istituto Nazionale
Confederale di Assistenza

124 Canonbury Road, London N1 2UT
T: 020 7359 3701 - F: 020 7354 4471

inca.cgil@btconnect.com

PATRONATO ITAL-UIL (UIM)

Istituto di Tutela ed Assistenza ai
Lavoratori della Unione Italiana

del Lavoro (U.I.L.)

Second flor, Congress House
London WC1B 3LS

T: 020 8540 5555 - F: 020 8307 7601
ital.uil.gb@hotmail.co.uk

MISSIONI CATTOLICHE ITALIANE

197, Durants Road, Enfield
Middlesex EN3 7DE

T: 020 8804 2307

PADRI PALOTTINI

St. Peter's Italian Church
Clerkenwell Road, London EC1R 5EN

Uffici: 4, Back Hill, London EC1R 5EN
T: 020 7837 1528 - F: 020 7837 9071

PADRI SCALABRINIANI

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

14 Oriental Rd, Woking

Surrey GU22 7AW

T: 01483 760749

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

BRADFORD

68 Little Horton Lane
Bradford BD5 0HU.

T: 01274 721 612

AVVOCATI

PINI FRANCO LLP,

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

BELLUZZO & PARTNERS LLP

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

STUDIO LEGALE INTERNAZIONALE GAGLIONE

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

NOTAI

SLIG NOTARIES

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

DOTTORI

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

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

AEROPORTI

HEATHROW - GREATER LONDON TW6
T: 0844 335 1801

GATWICK - WEST SUSSEX RH6 0NP
T: 0844 892 0322

LONDON CITY

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

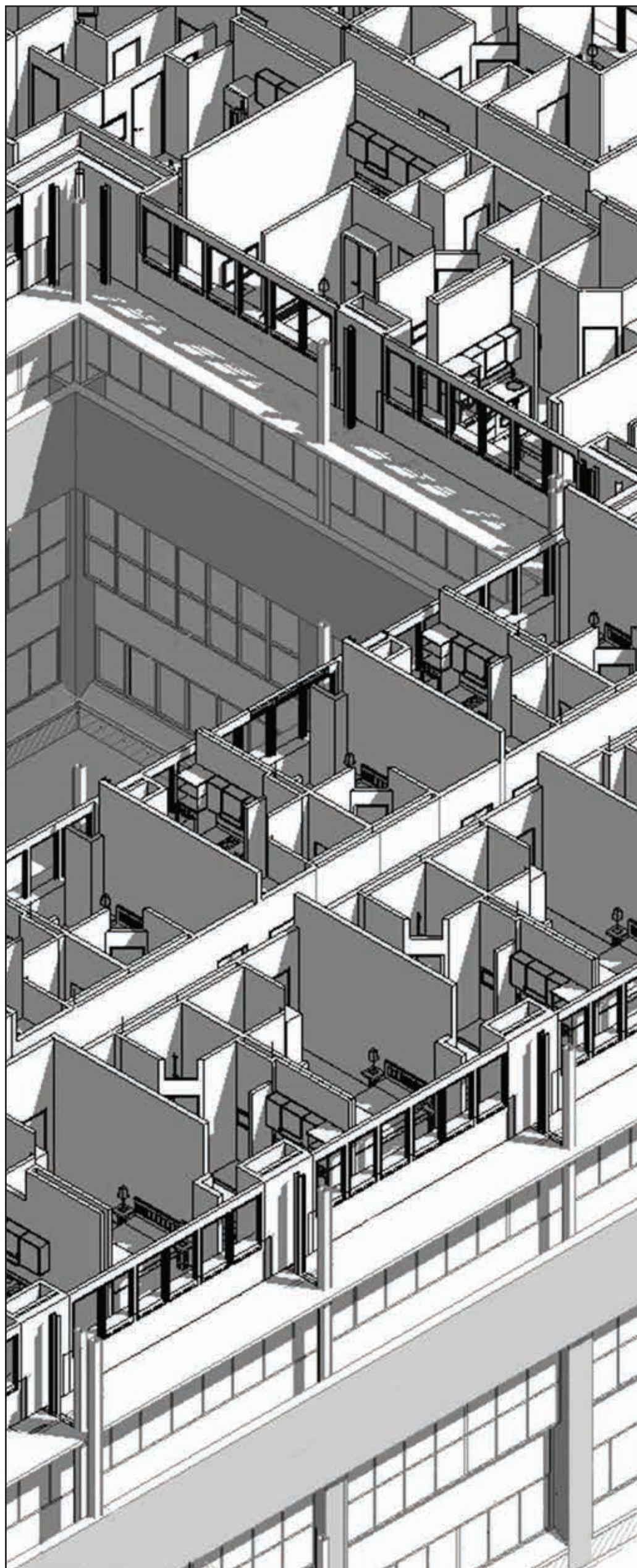
STANSTED AIRPORT

Enterprise House, Bassingbourn Rd,
Stansted, Essex CM24 1QW

T: 0844 335 1803

LUTON AIRPORT

Airport Way, Luton LU2 9LY
T: 01582 405100



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

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

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

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

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

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

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

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

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





HM Government
UK TRANSITION

Is your business ready for the UK's new start?

The UK has left the EU. Check to see the changes your business may need to make.

Find out more at gov.uk/transition

**UK'S NEW START
LET'S GET GOING** 

-  **Check**
-  **Change**
-  **Go**