



La Notizia

LONDRA

CULTURA - SPETTACOLO - ECONOMIA - POLITICA - SPORT - INFORMAZIONE

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

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



SETTLED STATUS: TROPPI ITALIANI ANZIANI MANCANO ALL'APPELLO CONSOLATO E COMITES SI MOBILITANO



Pietro Molle presidente Comites - Londra e Marco Villani Console generale a Londra

È partito il conto alla rovescia per la richiesta del settled status, il permesso di soggiorno post-Brexit che consente a tutti gli europei di continuare a vivere, lavorare e studiare in UK e parecchi italiani avanti con gli anni mancano ancora all'appello.

Al 31 dicembre 2020, ultima rileva-

zione pubblicata dall'Home Office, 4.916.280 cittadini dell'Unione Europea residenti nel Regno Unito avevano presentato domanda e gli italiani che a quella data avevano ricevuto il permesso di soggiorno erano 472.300.

C'è però una piccola ma importante percentuale che ancora non ha fatto

richiesta, e la cosa sta destando notevole preoccupazione: gli over 65.

Secondo i dati elaborati dall'Home Office solo il 2% del totale degli europei che hanno presentato domanda rientra in questa fascia d'età, complessivamente appena 111.130. Un numero troppo basso per poter essere certi che tutti coloro che ne hanno diritto abbiano fatto richiesta. Il rischio è che al termine dell'ultimo giorno utile per presentare domanda (il prossimo 30 giugno) decine di migliaia di persone anziane si ritrovino in una posizione non regolare agli occhi del governo britannico, nonostante molti di loro vivano qui da decenni.

A tal proposito il Comites di Londra, in tandem con il Consolato Generale d'Italia nella metropoli britannica, ha dato vita a una serie di attività di sensibilizzazione espressamente rivolte

Segue a Pag 3

IUS SOLI O IUS SANGUINIS? LETTA RIACCENDE IL DIBATTITO



Enrico Letta

Chi nasce in Italia dovrebbe diventare automaticamente cittadino italiano? Oppure è meglio che le cose rimangano come sono, mantenendo in vigore lo "ius sanguinis" che prevede la

cittadinanza alla nascita solo per chi ha almeno un genitore italiano?

L'ex-premier Enrico Letta, insediato a metà marzo sulla poltrona di segretario del Partito Democratico dopo le dimissioni a sorpresa di Nicola Zingaretti, ha riaperto il dibattito sulla questione schierandosi a favore dello ius soli: "Io sarei molto felice - ha affermato - se il governo di Mario Draghi, tutti insieme, senza polemiche, fosse quello in cui dar vita alla normativa dello ius soli che voglio qui rilanciare".

Il "tutti assieme, senza polemiche" auspicato da Letta, ritornato in Italia e alla politica dopo sette anni da professore universitario a Parigi, non c'è però proprio stato: "Letta e il Pd vogliono rilanciare lo ius soli, la cittadinanza facile per gli immigrati? Eh, buonanotte... Se torna da Parigi e parte così, parte male. Risolviamo i mille problemi che hanno gli italiani e gli stranieri regola-

ri, in questo momento, non perdiamo tempo in cavolate", gli ha replicato a muso duro il leader della Lega Matteo Salvini.

Anche le altre due forze di centro-destra - Forza Italia e Fratelli d'Italia - hanno reagito malissimo alla sortita di Letta: "Vedo che Letta insiste sullo ius soli. Ci sono molti modi per logorare un quadro politico. Uno di questi è insistere su proposte sbagliate", ha dichiarato il senatore di Forza Italia Maurizio Gasparri e ha aggiunto: "Regalare la cittadinanza è una scelta che l'Italia non si può permettere. Semmai le leggi in vigore andrebbero rivisitate per renderle più restrittive e per collegare a verifiche più serie la concessione della cittadinanza".

Non meno negativo il senatore Riccardo Merlo, presidente MAIE, già Sot-

Segue a Pag 2

COMITES: ELEZIONI IL 3 DICEMBRE

SI SPERIMENTERÀ IL VOTO ELETTRONICO



Gli italiani residenti all'estero saranno chiamati a votare il prossimo 3 dicembre per il rinnovo dei Comites, i loro comitati di rappresentanza.

Le elezioni sono state annunciate ad inizio aprile dalla Direzione Generale per gli Italiani all'Estero (Dgit) della Farnesina.

Eletti l'ultima volta nel 2015, i Comites restano in carica 5 anni. L'emergenza creata dalla pandemia ha fatto però prorogare di un anno il rinnovo, originariamente previsto nel 2020.

L'indizione delle elezioni verrà formalizzata tre mesi prima (il 3 settembre) con decreto di ciascun Ufficio Consolare.

La data, ha sottolineato la Dgit, consente di articolare nel più ampio margine di tempo possibile la campagna informativa su ruolo e funzioni dei Comites, nonché sulle modalità e sui tempi per l'esercizio dell'opzione di voto.

Per partecipare alle elezioni dei Comites i connazionali devono esercitare il diritto d'opzione, cioè esprimere la volontà di votare.

La data di dicembre, ha spiegato la Direzione generale, permette di evitare che adempimenti cruciali, quali la raccolta delle firme per la presentazione delle liste, avvengano nel pieno della stagione estiva.

Obiettivo della Farnesina è "facilitare una più ampia partecipazione elettorale, anche delle giovani generazioni: sia esponenti della nuova mobilità che figli, nipoti e pro-nipoti della nostra emigrazione storica".

Alle elezioni per i Comites "per la prima volta si sperimenterà il voto elettronico", ha assicurato il ministro degli Esteri Luigi di Maio il 31 marzo scorso durante un'audizione davanti alle commissioni Esteri di Camera e Senato.

In quella occasione il titolare della Farnesina ha affermato che la valorizzazione delle comunità italiane all'estero "è il cuore del lavoro delle nostre sedi consolari, che saranno chiamate a gestire tra qualche mese le elezioni dei Comites e Cgie".

Da parte sua la deputata Elisa Siragusa, eletta nella circoscrizione estero e membro della Commissione Affari esteri alla Camera, ha presentato un'interrogazione per chiedere alla Farnesina maggiori informazioni sulla sperimentazione del voto digitale e "se non sia intenzione del Governo permettere che anche la raccolta delle firme per la presentazione delle liste elettorali possa avvenire per via telematica".

La Redazione

IL PAGLIACCIO RIAPRE ALL'APERTO

"TUTTE LE SERE ABBIAMO LA FILA"

A pag.3

COME SOPRAVVIVERE A PANDEMIA, BREXIT E AMAZON?

Per imprese UK ci vuole più cooperazione

A pag.11

CHE FARE PER UNA LONGEVITÀ SANA?

ECCO I 5 CONSIGLI TOP



Antonluca Matarazzo

La popolazione del nostro Pianeta è destinata a diventare sempre più longeva: gli over 65 nel mondo raggiungeranno il miliardo e mezzo entro il 2050, mentre in Italia rappresentano già il 23.3% della popolazione, con un'aspettativa di vita media che nel giro di ottant'anni raggiungerà la soglia dei 93 anni: vivremo più a lungo, ma quali conseguenze avrà tutto questo sul tessuto sociale e sanitario? E soprattutto, quale sarà la qualità di vita dei nostri anni d'Argento?

Nella Penisola la Fondazione Valter Longo Onlus è in prima linea per garantire a tutti, in particolare alle persone svantaggiate e in condizioni di povertà, una vita lunga e sana attraverso una corretta alimentazione e uno stile di vita salutare e sta propagando "i cinque consigli per sconfiggere l'età".

«Se è vero che il nostro Pianeta è destinato a diventare sempre più longevo,

ciò che diventa essenziale – indica Antonluca Matarazzo, Direttore Generale di Fondazione Valter Longo Onlus – è poter raggiungere una longevità che sia anche sana. Di primaria importanza è, oggi, poter garantire il bene Salute ad una popolazione sempre più Senior, perché sottovalutare tale prospettiva equivarrebbe a ignorare il pesantissimo impatto sociale, clinico ed economico che ne potrebbe derivare. La pandemia da COVID-19 ha mostrato come sia fondamentale prevenire le malattie connesse all'invecchiamento, oltre ad aver acuito il divario sociale anche nell'accesso ai più elementari servizi atti a preservare il diritto alla salute».

L'alimentazione è il fattore più importante che possiamo modificare per vivere sani e può, oggi, agire come un potente "farmaco" naturale per preparare una longevità sana, sin dalla primissima infanzia. La prevenzione delle più importanti malattie croniche non trasmissibili, come le malattie cardiovascolari e autoimmuni, il cancro e il diabete, passa proprio da una nutrizione equilibrata, in grado di evitare l'insorgenza dello stato infiammatorio cronico che rappresenta un importante fattore di rischio, anche per l'insorgenza di malattie neurodegenerative, quali l'Alzheimer.

Ci sono decenni di studi sugli elementi

che determinano la salute, le malattie e l'invecchiamento, in particolare gli aminoacidi (proteine) e gli zuccheri è risaputo che attivano i meccanismi cellulari responsabili dell'invecchiamento, per cui un eccesso nel loro consumo accelera l'invecchiamento. Dunque, intervenire direttamente sull'invecchiamento nel corso del tempo, attraverso utili e fondamentali modifiche alla nutrizione e allo stile di vita, potrebbe essere una formula preventiva di molte delle più diffuse patologie.

Ma eccola la Top 5 dei consigli da seguire per tenere sotto controllo l'invecchiamento.

1. Digiuno intermittente per cellule più giovani: un'abitudine che accomuna diversi gruppi di centenari è l'assunzione dei pasti principali e degli eventuali spuntini in un arco di 12 ore per beneficiare di altrettante ore di digiuno notturno che, grazie al periodo di riposo dell'organismo, consente di rigenerare dall'interno e di riparare le cellule danneggiate, eliminando quelle ormai non più funzionali. Il risultato? Cellule più giovani e sane. Una ulteriore riduzione delle ore in cui si mangia (10 ore o meno) consentirebbe, poi, di ottenere risultati ancora migliori per quanto riguarda la riduzione del peso, ma è molto più difficile da rispettare e potrebbe anche incrementare il rischio di effetti collaterali come lo sviluppo di calcoli biliari. L'ideale è, quindi, considerare 12 ore dalla fine della cena: se avremo consumato l'ultimo pasto alle

21:00, aspetteremo a fare colazione alle 9:00 di mattina.

2. Siamo tutti centenari. . .

«La dieta della longevità recepisce le abitudini alimentari dei gruppi di centenari più sani, tra cui quelli che seguiamo in Calabria, quelli di Okinawa, di Loma Linda in California, della Costa Rica e della Grecia», spiega la nutrizionista Romina Cervigni. «A un'alimentazione a basso contenuto di proteine - simile a quella in uso presso i centenari di Molochio, in Calabria - corrisponde una minore incidenza di tumori e, in generale, una vita più lunga».

Ma quali sono gli ingredienti della dieta e le abitudini dei centenari che racchiudono l'elisir della longevità?

Sicuramente un'alimentazione con molta frutta a guscio, un po' di pesce, poche proteine animali, pochi zuccheri e pochi grassi saturi o trans e molti carboidrati complessi derivati da legumi e da altri alimenti di origine vegetale. Molti di questi centenari spesso mangiano al massimo 2-3 volte al giorno, poco la sera, e in molti casi prima che faccia buio.

3. Fibre amiche del microbiota: Nel caso in cui la dieta sia troppo ricca di proteine di origine animale, l'alimentazione può generare uno stato di infiammazione dell'organismo che rischia di compro-

mettere il buon funzionamento del sistema immunitario, alterando la flora batterica intestinale, il cosiddetto microbiota. Meglio quindi prevenire questo pericolo con un menù ricco di fibre: non facciamoci mai mancare verdura di stagione, legumi e un po' di frutta.

4. Sistema immunitario più forte con la vitamina D

Un'alimentazione varia e completa, che preveda l'assunzione del giusto quantitativo di proteine, il consumo di prodotti ricchi di omega 3 - come il pesce grasso, le noci e l'olio evo - è un'insostituibile alleata per un Sistema Immunitario efficiente. Ma per dare un vero "boost" alle difese del nostro organismo è fondamentale il giusto apporto di vitamina D, contenuta in alimenti come il pesce e i funghi, o facilmente integrabile nella dieta.

5. Metabolismo sempre attivo con lo Sport

L'attività fisica è un altro elemento fondamentale per la longevità sana: dal semplice giardinaggio, alle arti marziali, alla danza. La maggior parte delle persone che toccano i 100 anni in buona salute sono persone attive o molto attive fino a tarda età, anche se molte di loro non sanno neppure cosa significhi l'espressione "esercizio fisico".

(NoveColonneATG)

AI BRITANNICI IN ITALIA SI DISTRIBUISCE LA CARTA DI SOGGIORNO

I cittadini britannici residenti in Italia stanno ricevendo che cosa anche gli italiani installati in Uk vorrebbero tanto avere: una carta di soggiorno che certifica il loro status.

Le prime carte di soggiorno, previsto dal 1° gennaio 2021 per i cittadini britannici residenti in Italia dal Trattato di recesso del

Europea, sono state appena "I cittadini britannici residenti il deputato Massimo eletto nella Circostrizione finalmente far valere i loro limbo che in queste ultime non pochi disagi. Molti sistema Amministrazione non nati mentre datori di lavoro, continuavano a richiedere il causa della scarsa notorietà impedendo ai cittadini di compiere azioni vitali come, per esempio, il rinnovo del contratto di lavoro, la riscossione della pensione, aprire un conto corrente o richiedere la patente".

A detta di Ungaro l'arrivo delle carte di soggiorno è "una buona notizia per gli oltre 60mila cittadini britannici che studiano, lavorano e vivono nel nostro Paese, che rischiavano altrimenti di pagare il prezzo della Brexit una seconda volta".

La Redazione



Regno Unito dall'Unione sfornate.

denti in Italia - ha reso Ungaro di Italia Viva, Estero-Europa - potranno diritti e uscire dal quel settimane aveva creato mi informatici della Pubblica Amministrazione ancora stati aggiornati, commercialisti, permesso di soggiorno a dell'Accordo di Recesso,

Segue da pag.1

IUS SOLI...

tosegretario agli Esteri nel Conte 1 e nel Conte 2: a suo giudizio lo ius soli "produrrebbe, tra le altre cose, un'immigrazione di massa che, in particolare in questo periodo storico, non possiamo permetterci".

«La cittadinanza italiana - sottolinea il senatore, eletto in Sud America - è qualcosa di assai prezioso, non può essere un regalo, semmai una conquista. Altra cosa sarebbe pensare a una sorta di ius culturae, dunque la cittadinanza data a quei figli di immigrati regolarmente residenti in Italia da un minimo di anni e che abbiano portato a termine, per esempio, un percorso scolastico completo. Ma andrebbe studiata molto bene, perché sappiamo quanto gli italiani siano fieri della propria identità e quanto siano stanchi, invece, di sentirsi, purtroppo troppo spesso, stranieri nel proprio stesso Paese».

Al giorno d'oggi i figli degli immigrati regolarmente residenti in Italia possono chiedere la cittadinanza, al compimento del 18esimo anno d'età.

Per Merlo "l'immigrazione regolare può rappresentare una risorsa per l'Italia, ma quella irregolare va governata e controllata, va governata in maniera seria. Basta con gli sbarchi di centinaia di clandestini extracomunitari sulle nostre coste, soprattutto in un periodo di fortissima crisi sanitaria ed economica".

«Prima di parlare di ius soli, e dare la cittadinanza italiana a chi italiano non è, bisogna ridarla a quegli italiani che per vari motivi sono andati a vivere all'estero e avendo acquisito la cittadinanza del Paese di destinazione hanno perso automaticamente quella italiana. Essi sono italiani di sangue e di cultura, sono nati in Italia da genitori italiani e portano l'Italia nel cuore: è giusto che siano italiani anche secondo la legge», ha commentato dal canto suo Fucsia Nissoli Fitzgerald, deputata di Forza Italia eletta in Nord e Centro America.

La Redazione

SALVO

dal 1968

The Italian Food Specialists

For the restaurant and catering industry since 1968

NEW

Advanced online ordering platform

Visit:

www.salvo1968.co.uk

Segue da pag.1

SETTLED STATUS:...

agli over 65 italiani residenti nel Regno Unito. Il problema infatti è puramente culturale: per molti di loro risulterebbe inappropriato dover chiedere un permesso di residenza in un Paese che già in passato gli aveva rilasciato l' indefinite leave to remain, certificato che, come ha più volte spiegato l'Home Office, non è valido ai fini del diritto alla permanenza nel periodo post Brexit. Altri ancora ritengono che essere sposati con un partner britannico possa bastare, anche questo irrilevante ai fini del rilascio del permesso se non si è ottenuta nel frattempo la doppia cittadinanza, italiana e britannica.

Secondo i dati in possesso dal Consolato Generale d'Italia a Londra, sono più di 41mila gli over 65 italiani iscritti all'AIRE e ad essi è stata inviata a gennaio una lettera per sollecitarli a chiedere il Settled Status.

Nelle ultime settimane è stata avviata una campagna di informazione sul web e sui social per sensibilizzare i familiari più in confidenza con la tecnologia e invitarli ad attivarsi per conto dei loro parenti più anziani.

Da mercoledì 21 aprile è stato riaperto lo sportello "Settled Status" al Consolato Generale di Londra: uno strumento che permette ai connazio-

nali che hanno meno dimestichezza con il digitale di registrarsi gratuitamente e si tratta di un'iniziativa resa possibile grazie alla disponibilità del Comites di Londra, dell'associazione "The New European" e di tutti i patronati presenti sul territorio (ACLI, INAS, INCA CGIL e ITAL UIL) che hanno dislocato personale specializzato nei locali del Consolato Generale presso Harp House 83-86 Farringdon Street, EC4A 4BL.

Lo sportello è attivo settimanalmente (il mercoledì dalle ore 14 alle ore 17), ma può variare la cadenza sulla base delle necessità che emergeranno da parte della collettività. Per prenotarsi si può inviare una email a brexit@comiteslondra.info oppure si può cliccare qui [http://www.comiteslondra.info/news/pre-e-settlement-status-](http://www.comiteslondra.info/news/pre-e-settlement-status)

come-richiederli-e-che-documenti-presentare/

"Gli italiani hanno risposto molto positivamente all'invito del governo britannico a registrarsi al Settlement Scheme e la conferma giunge dagli oltre 470 mila connazionali che ad oggi hanno ottenuto il permesso - ha affermato il Console Generale Marco Villani - ma non dobbiamo lasciare indietro nessuno. Per tale motivo, insieme al Comites, abbiamo lanciato una serie di iniziative per sensibilizzare la popolazione più anziana, aiutandola in tutti i modi ad informarsi e ad effettuare la domanda. La scadenza è dietro l'angolo e queste ultime settimane sono fondamentali per non rischiare che molti connazionali si trovino in una situazione di irregolarità".

"E' importante registrarsi al Settle-

ment Scheme perché dobbiamo poter provare a tutte le Autorità del Paese che abbiamo il diritto a vivere qui" - ha dichiarato da parte sua Pietro Molle, Presidente del Comites Londra - "e tra i diritti che potremo continuare a far valere ci sono, ad esempio, l'iscrizione ad un GP, così come le cure mediche e medicinali gratuiti. Ma se non chiariamo la nostra posizione agli occhi del governo britannico, anche se viviamo qui da decine di anni, il rischio è che dopo il 30 giugno potremmo perdere questi e molti altri diritti. E' fondamentale che ognuno faccia domanda, soprattutto se rientra nella categoria degli over 65 che, secondo i dati dell'Home Office, sembrerebbe quella che si è interessata meno a questo obbligo di legge".

La Redazione

IL PAGLIACCIO RIAPRE ALL'APERTO

"TUTTE LE SERE ABBIAMO LA FILA"



Teo Catino

Teo Catino tira un sospiro di sollievo: il suo ristorante "Il Pagliaccio", consolidata realtà della ristorazione italiana a Fulham, sulla breccia dal 1992, è sopravvissuto alla pandemia e dal 12 aprile funziona di nuovo alla grande grazie ad una cinquantina di posti all'aperto.

"Sì, sono stato fortunatissimo, anche perché - ci dice - da quando abbiamo avuto la possibilità di riaprire abbiamo avuto la fila tutte le sere. Se lo spazio all'aperto di cui dispongo fosse stato cinque volte più grande l'avrei riempito totalmente ogni sera".

"I miei clienti - esulta - sono tornati alla carica. Io sono stato sempre a disposizione della comunità e con la ripartenza il calore della mia clientela

si è fatto subito sentire. In piena pandemia abbiamo dato più di 4000 pasti gratuiti a soggetti vulnerabili e la gente di qui lo ricorda. Inoltre devo dire che, nonostante non uscivano per divertirsi da mesi, sono tutti stati molto rispettosi ed attenti alle regole imposte per proteggersi dal covid. Tutti hanno capito la lezione e nessuno vuole che una potenziale ondata sia colpa di comportamenti stupidi ed insensati."

Al momento di gente avanti con gli anni se ne vede però poca nel ristorante: "In queste prime settimane l'età media della mia clientela è probabilmente sui 25 anni. Le persone più grandi continuano ad avere qualche timore, ancora non se la sentono di uscire. Anche quelli che come me hanno ricevuto entrambi i vaccini preferiscono cautela. In questo contesto la presenza di controlli credo aiuti molto ad evitare comportamenti inopportuni da parte dei più giovani."

Con un festante sottofondo di ragazze felicissime che ridono e cantano a squarciagola, Teo si dice orgoglioso che malgrado le tantissime spese affrontate e l'aumento dei costi dei generi alimentari ha lasciato al momento i prezzi invariati. Non esclude però di doverli in future aumentare, soprattutto a causa della Brexit: "Se questo dovesse succedere, spero che la clientela capisca la situazione".

Per lui la riapertura del 12 aprile negli spazi all'aperto è stata la fine di un lungo incubo: "È stata davvero dura e - confida - ce la siamo cavata. Ci siamo diversificati e siamo comunque rimasti sempre aperti. Avrei potuto chiudere, come molti altri hanno fatto, ma davvero non me la sentivo di lasciare a casa i miei dipendenti, gente che lavora con me da più di 15 anni o che semplicemente si trova a dover affrontare questa situazione con figli da mantenere e mutui da pagare. Chiudere sarebbe stata una sconfitta e in qualche maniera mi sono reinventato rimanendo aperto".

"È stato il mio stesso staff a darmi la giusta motivazione e sono loro riconoscente. La legge - ci spiega - mi obbligava a chiudere il ristorante, ma io l'ho trasformato in una delikatessen, con servizio di asporto ed un barbecue per il take away posizionato all'esterno del locale. Ho cercato di fare del mio meglio per rimanere a galla, abbiamo resistito fino ad oggi e ci siamo preparati per riaprire il 12 aprile, grazie allo spazio all'esterno di cui disponiamo".

Teo ammette che gli aiuti concessi dal governo britannico sono stati importanti: "Abbiamo avuto la possibilità di accedere ad un prestito a fondo perduto tra i 10 e i 50K, vincolato al pagamento mensile delle 'business rates', il cui ammontare determinava l'importo del prestito. Questo aiuto



tuttavia è presto evaporato e un nuovo apprezzato aiuto è quello arrivato dalla banca. Grazie alle agevolazioni governative, ho avuto accesso ad un prestito agevolato di 50K che mi ha aiutato a sopravvivere. Tutti abbiamo delle spese da affrontare ed io mi sono trovato a dover pagare le spese correnti per proseguire con l'attività ed un mutuo da saldare".

Malgrado le grosse difficoltà connesse al lockdown, Teo è rimasto socialmente utile, aiutando la comunità locale. "Su iniziativa dell'Headmaster dell'Hurlington Academy - ricorda - mi è stato chiesto di offrire pasti caldi a dei bambini di due scuole locali. Ho ricevuto una simile richiesta dalla chiesa di San Matthew che si trova qui vicino. Abbiamo gratuitamente offerto pasti alla chiesa ed abbiamo portato da mangiare pasti caldi ad una sessantina di bambini, tutti i giorni, durante tutto il periodo di chiusura delle scuole. Ho fatto tutto da volontario, accollandomi tutti i costi ed utilizzando il mio staff che ha contribuito a fare una cosa giusta ed importante per aiutare la no-

stra comunità in un momento difficile. Il Pagliaccio ha una consolidata attenzione per le cause caritatevoli ed abbiamo raccolto negli ultimi anni 300K per aiutare varie organizzazioni tra le quali, The Royal Marsden Hospital, un ospedale dedicato ai malati di cancro. Anche i miei clienti sono sempre stati generosi non facendoci mancare il loro supporto".

Il Pagliaccio ha posti per più di 250 coperti e dopo la parziale riapertura del 12 aprile Teo aspetta adesso di ripartire a pieno regime, anche al chiuso, dal 17 maggio se la road map del governo Johnson sarà rispettata. Aspetta con qualche timore: "Io personalmente ho ancora un po' di paura perché ci sono ancora tutte queste varianti e spero non ci impongano un altro lockdown. Ma la voglia di aprire tutto e ripartire come prima c'è, la gente ha voglia di riprendersi quello che la pandemia gli ha tolto e nell'aria si sente la volontà di tutti di tornare a divertirsi. Qui si fa anche un po' di musica dal vivo e noi siamo pronti a ballare e a fare il nostro 100%".

TripDigest

Italian Food
Crafted, Imported & Delivered with Passion
Since 1966

WWW.CARNEVALE.CO.UK



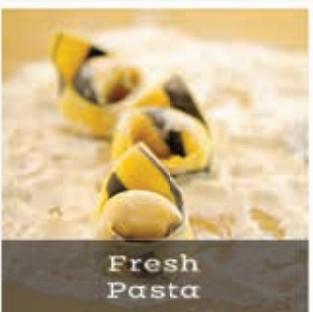
Dairy Products



Premium Sausages



CARNEVALE
Established 1966
Prodotti di Qualità



Fresh Pasta



Cured Meats

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

BRANCHES
BEDFORD: 01234 607 700
GLASGOW: 0141 882 7223
HUDDERSFIELD: 01484 514117
BRISTOL: 01179 374 380



ITALIAN DELI SINCE 1929

Delve into Fratelli Camisa website to discover the true flavours of Italy



Sign up at www.camisa.co.uk to get special offers, seasonal tips, Italian recipes and much more.

**FRATELLI
CAMISA™**
SINCE 1929

Camisa was a family business set up back in the late 1920's in Soho. It was where all the Italians living in London congregated. Now, as a registered trademark of Cibosano Ltd, it is still a family concern, delivering a wide range of specially sourced Italian artisan foods & beverages.

Contact us: sales@camisa.co.uk or 01992 804716



Follow us at @camisaonlinedeli



BREXIT & PANDEMIA: SFIDE E OPPORTUNITÀ PER AZENDE ITALIANE

SEMINARIO DI BELLUZZO INTERNATIONAL PARTNERS

Il nuovo scenario che le aziende italiane devono affrontare nel Regno Unito in conseguenza della Brexit e delle sfide causate dalla pandemia è stato il tema al centro del seminario annuale organizzato il 24 marzo scorso da Belluzzo International Partners.

Grazie alla partecipazione di esperti e business leader il webinar ha offerto una panoramica delle misure chiave varate al fine di sostenere la ripresa economica del Regno Unito e ha permesso un'analisi dettagliata delle ripercussioni dei cambiamenti in materia fiscale e di business.

L'evento - giunto alla dodicesima edizione - è stato introdotto da Massimo Carnelos, Consigliere per gli Affari Economici e Commerciali dell'Ambasciata d'Italia a Londra, e Steve Barclay, Capo Segretario al Tesoro del governo britannico. E ha avuto luogo a pochi giorni dalla presentazione del Budget 2021 del Regno Unito, ovvero la Manovra Finanziaria del Paese.

In questo contesto, l'intervento di Steve Barclay è stato accolto con grande interesse e attenzione da tutti i partecipanti mentre Carnelos ha

aperto la prima sessione del webinar, che ha visto la relazione di Ian Rogers, QC, avvocato di Monckton Chambers, sul tema "Sfide e opportunità dopo la Brexit".

Alessandro Umberto Belluzzo, founding partner di Belluzzo International Partners, ha poi fatto una panoramica degli aggiornamenti in materia legale e fiscale previsti dalla Manovra Finanziaria del Regno Unito di quest'anno. Il successivo intervento di Silvia Bocchetti, head of accounting di Belluzzo

Al dibattito hanno partecipato Emanuele Preve, managing director di Riso Hallo, Andrea Ceglia, managing director di Max Mara, Luca Botter, direttore di Botter Spa, Natalino Mongillo, managing director di EOS Investment Management e Maurizio Bragagni, Ceo e presidente di Tratos Group.

Al termine dei lavori, Alessandro Umberto Belluzzo ha dichiarato "Come sottolineato da Massimo Carnelos e Steve Barclay, che ringrazio per il messaggio di continuo supporto e cooperazione tra Italia e Regno Unito, la relazione tra i nostri Paesi resta forte. Lo dimostra anche il recente dibattito sul sistema fiscale. UK è e rimane open for business e continua a rappresentare una destinazione ideale per le imprese italiane che puntano a crescere sui mercati internazionali. Il Budget 2021 offre forti incentivi al business, mentre Brexit ha introdotto un nuovo sistema di regole; occorre dunque essere preparati per poter cogliere le opportunità del mercato e sviluppare strategie adeguate al nuovo scenario".

La Redazione



Belluzzo
International Partners

International Partners, ha quindi trattato gli effetti della Brexit sulle attività di import ed export.

Il seminario si è concluso con una tavola rotonda, presieduta da Luigi Belluzzo, founding partner di Belluzzo International Partners, dedicata all'approfondimento di come la business community italiana in UK stia rispondendo alla Brexit.

Pastore lascia la direzione dell'ICE di Londra



Ferdinando Pastore lascia la direzione dell'ICE di Londra a fine maggio, per un brevissimo passaggio alla Sede Centrale prima dell'uscita per pensionamento in agosto, e tramite La Notizia invia un messaggio di saluto "con l'auspicio che presto si possa uscire da questa profonda crisi economica derivante dalla pandemia e che il Made in Italy possa consolidare la posizione che si è costruita in questo mercato strategico".

"Concludo in pratica la mia carriera lavorativa all'ICE, lunga 40 anni, qui a Londra dove - scrive Pastore nel messaggio - sono arrivato passando da esperienze precedenti di Italian Trade Commissioner cominciate con Baghdad e proseguite in ordine di tempo con Tokyo, Bucarest, Istanbul, alternando a ciascuna di esse incarichi presso la sede centrale di Roma. In ognuna di queste sedi ho trascorso periodi prolungati, mediamente 4/5 anni, che di volta in volta mi hanno arricchito sia dal punto di vista professionale che culturale e consentito di maturare esperienze di vita significative, e con me la mia famiglia".

"La promozione del Made in Italy, con il supporto alle nostre piccole e medie imprese, ha da sempre rappresentato - sottolinea il direttore uscente dell'ICE/ITA di Londra - il fattore comune di ciascuna di queste missioni e operare negli anni in contesti geoeconomici così diversi a favore della qualità dei prodotti italiani, della nostra forte capacità innovativa e design ricercato, mi ha riempito di orgoglio patriottico, oserei dire, e ne manterrò sempre vivo il ricordo".

"Al mio arrivo a Londra - mette in risalto - ho avuto subito modo di constatare la grande sinergia e la piena collaborazione della nostra struttura con gli altri soggetti di Promozione del Sistema Italia, grazie alla sapiente regia dell'Ambasciata, e agevole è stato interagire con ciascuno di essi per il clima di rapporti positivi che i colleghi che mi hanno preceduto nell'incarico hanno saputo costruire. Ringrazio voi tutti per il costante supporto e la condivisione dei progetti che in seno all'ICE di Londra abbiamo sviluppato nel corso degli anni e un particolare riconoscimento vorrei dedicare ai miei collaboratori le cui competenze e professionalità rappresentano garanzia di continuità per i programmi future". LaR



ITALIAN
CASH&CARRY
in WEMBLEY



...Real Italian products at convenient prices!!
Huge Range of Regional Italian Products
Excellent products for your Coffe Shop, Deli + TavolaCalda...

ITALIAN CONSERVATIVES PER SHAUN BAILEY SINDACO DI LONDRA

Il candidato conservatore alla carica di sindaco di Londra, Shaun Bailey, ha partecipato a sorpresa ad un'assemblea generale online del Gruppo degli Italian Conservatives, fondato da Christian Vinante per far sentire la voce di italiani residenti in Uk dentro il partito

della destra britannica.

Bailey correrà alle elezioni municipali del prossimo 6 maggio e ha ringraziato gli Italian Conservatives per il loro sostegno.

L'assemblea generale si è tenuta lo scorso 29 marzo sulla piattaforma

zoom. E' stata aperta da Vivante, presidente onorario del Gruppo, ed è proseguita con molti altri interventi, tra cui quelli del Ministro dell'aviazione Robert Courts, del presidente dei Conservatori di Londra, Claire Hambro, del candidato GLA Tony Devenish, e di Ta-



nia Mathias.

L'assemblea ha eletto il parlamentare Marco Longhi nuovo presidente dei Conservatori Italiani mentre Massimo Segalla è stato riconfermato vicepre-

sidente.

L'incontro è stato organizzato dalla neo eletta Presidente del Gruppo Stefania Signorelli e dal Segretario James Cockram.

La Redazione

GENERAZIONE Z: POCO AMORE ALL'EPOCA DEL COVID

Niente appuntamenti, niente nuovi amori, niente di niente: i giovani della Generazione Z non sono stati colpiti dalla pandemia più di tanto sul versante sanitario ma sul piano psicologico vivono una bruttissima esperienza.

ScuolaZoo, il media brand di riferimento della Generazione Z, che comprende convenzionalmente i nati tra il 1997 e il 2010, ha indagato gli effetti della pandemia sui più giovani con un sondaggio a tema amore. Vi hanno partecipato 56.000 ragazze e ragazzi tra i 14 e i 20 anni e le risposte fanno pensare.

Il 70% dei rispondenti si dichiara svincolato da ogni rapporto d'amore e il 40% di questi confessa di esserlo "per scelta degli altri".

Le norme che limitano da un anno a questa parte la vita sociale hanno stravolto il modus vivendi di tanti: il 57% dei giovani Z non ha avuto un appuntamento durante l'ultimo anno e ben il 74% non ha avuto una relazione da quando c'è il Covid.

Per quale motivo? Non sanno come conoscere nuove persone (45%) e pensano sia imprescindibile incontrarsi di persona (36%). Il restante 19% dichiara di non "essere interessato ad avere relazioni".

E invece quel 26% che ha iniziato una nuova storia d'amore, come ha fatto? Il 64% ha conosciuto la persona sui social, ma solo il 5% su app di dating. Il restante 31% ha sfruttato in pieno le poche occasioni di socialità dal vivo che si sono presentate come la scuola in presenza, i viaggi consentiti durante l'estate del 2020 e chi addirittura al supermercato.

Tra coloro che avevano una relazione prima del lockdown il 30% è riuscito a mantenerla, mentre il 18% non ha retto agli ostacoli della lontananza e si è lasciato.

Le difficoltà maggiori tra le coppie formate prima dell'era del Covid sono state il non potersi vedere per lunghi periodi di tempo (50%), il non sapere cosa fare senza uscire (25%) e i problemi di privacy visto che si sta sempre in casa con i genitori (7%).

Dal Liceo Cannizzaro di Palermo, è intanto arrivata una bella iniziativa pensata da Azzurra Chiarella, Rappresentante d'Istituto ScuolaZoo: visti i tempi di didattica a distanza, è stata creata una bacheca virtuale dove lasciare messaggi d'amore, anche anonimi, sperando che la freccia di Cupido faccia poi il suo corso.

L'attività è stata sperimentata per la prima volta durante San Valentino, e due ragazzi si sono conosciuti e innamorati così, dopo un appuntamento alle macchinette.

La Redazione

NEGLI ITALIANI PIÙ VOGLIA DI LAVORO ALL'ESTERO LONDRA SEMPRE TOP

"Mamma, dammi cento lire che in America voglio andar..." cantava una nota canzone popolare italiana di fine Ottocento, diventata l'inno dei migranti italiani dell'epoca, che ancora oggi sembra rispecchiare il sogno dei giovani italiani.

Una recente ricerca "Decoding Global Talent Onsite and Virtual", condotta dall'agenzia Boston Consulting Group, ha infatti fatto emergere dati importanti a riguardo: ben 9 italiani su 10 dichiarano di sognare un lavoro fuori dai confini nazionali, un dato in netto aumento rispetto al precedente anno, quando solo il 57% mostrava tale volontà, rispetto al 91% degli intervistati nel 2021. Di questi, il 71% dichiara di preferire un posto di lavoro in remoto, considerato i problemi relativi alla pandemia da Covid-19.

L'attuale emergenza sanitaria ha mostrato che lo smart working o telelavoro è possibile, un fattore che probabilmente in Italia era ancora sottovalutato, e ha aperto gli occhi a molti lavoratori che, improvvisamente, si sono trovati alle prese con un nuovo modo di sgobbare, che permette di essere lontani dalla sede e pensare alla possibilità di un trasferimento virtuale.

"Il Covid ha accentuato un fenomeno già avviato - commenta Matteo Radice, Managing Director e partner di BCG - e ha favorito la transizione verso una nuova forma di mobilità fondata su una modulazione del telelavoro, che rappresenta una nuova opportu-



rità anche per le società, da impiegare, però, con attenzione". Utilizzare una forza lavoro dislocata in varie parti del mondo può rappresentare delle criticità rispetto alla tipologia contrattuale, che dovrebbe essere univoca nella forma e nell'erogazione del salario, nel rispetto delle diverse leggi dei paesi, o ancora, problematiche organizzative dovute al fuso orario nel caso di meeting o contatti del caso.

Le mete maggiormente agognate dai nostri concittadini, secondo la ricerca, sono la Svizzera, il Regno Unito e la Germania. Nonostante la Brexit, Londra rimane la città più gettonata, non solo dagli italiani, a conferma che si tratta di una città che sa offrire, accogliere e farsi amare, una città che, come cita la scrittrice italiana Simonetta Agnello Hornby nel suo libro La mia Londra (2014), riesce a farti dire sempre "ero contenta di essere a Londra". Gli italiani sembrano essere però gli unici a mostrare un aumento del desiderio di un lavoro in terra straniera, in presenza e in remoto. È curioso che l'Italia registri una percentuale di 14 punti più alta rispetto alla media globale. Forse, seppur con modalità e necessità sicuramente diverse, nell'animo, il popolo italiano resta un popolo di migranti?

Ilenia Valleriani



VI AIUTIAMO CON:

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

LONDON

+44 0207 359 3701

124 Canonbury Road
London N1 2UT

MANCHESTER

+44 075 4444 0896

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

su appuntamento a:

BRIGHTON
EDINBURGH
GLASGOW

via email:

regnounito@inca.it

su Facebook:

INCA Regno Unito



"EAT, SHOP, LEARN": LONDON EATALY IS OPEN

FROM THE 29TH OF APRIL

Eataly, the world's largest Italian food market and restaurant concept, has announced its own roadmap of key opening dates for the its London launch: from 29th April the 42,000 square feet "Italian food haven" invites Londoners to safely embrace its "Eat, Shop, Learn" mantra.

Eataly London is Located at Broadgate, London's largest pedestrianised neighbourhood, situated next door to Liverpool Street station, and - as lockdown restrictions lift - opened first of all the market and retail area, take-away eateries, and brand-new outdoor dining concept La Terrazza di Eataly.

La Terrazza offers an exclusive Italian menu of sharing dishes for the summer, and is also host to the Aperol Spritzeria, offering cocktails, wine and beer to bring a taste of the Italian sunshine to the city. Bookings have been possible from 19th April, via Eataly.co.uk

Eataly's market offers over 5,000 quality Italian and local food products, including fresh produce from their butcher, fishmonger and cured meat and cheese counters. More than 2,000 wine labels make Eataly London's biggest Italian wine cellar, a dedicated Via del Dolce (the Sweet Spot) showcases the freshly baked Italian cakes, pastry, cannoli and handmade gelato,

the cheese laboratory produces fresh mozzarella and Italian cheeses on site every day, and the bulk refill section is the first Eataly packaging-free area in the world.

From 29th April Eataly is also offering an online shop and delivery from the fresh market counters and winery.

In anticipation of diverse hospitality options to come, Eataly's ground floor proposes a selection of take-away opportunities such as Roman-style pizza by the slice at Pizza alla Pala, fresh pasta made every day at Pasta Fresca Bar, Italian paninis, focaccia, salads and classic meals to go from the Made In Eataly area.

Of course it would not be an Italian market without coffee, and the Gran Caffè illy serves Italy's favourite - illy coffee - with a gelato bar, pastries and sweets, cannoli, drinks and aperitivi for take away.

This preview phase, while indoor dining is restricted, will be followed by the grand opening on 20th May, celebrating the official launch of the two indoor restaurants, Cucina del Mercato and Pasta e Pizza, as well as the in-store bars, and seating areas around the other eateries. Terra, the finer dining destination within the site, will open its doors later in September. Bookings for Cucina del Mercato and Pasta e Pizza restaurants are

now open too.

Starting also from 20th May, Eataly's renowned cookery school, La Scuola, is going to offer classes to take customers on an Italian journey discovering and mastering classic dishes of Italian cuisine. Bookable online, classes will be hosted by house chefs and specialists both in store and online. Summer will see the launch of further activities to embrace the warmer season in the capital in true Italian style.

Eataly CEO, Nicola Farinetti, said: "We are delighted to finally open our



Eataly London doors to bring our love of Italian gastronomy to the UK at a time when consumers and hospitality professionals appreciate and need it the most. Eataly was founded with a vision to bring the biodiversity, craft and different layers of culinary experiences of Italy together under one roof, under our motto of "Eat, Shop,

Learn". Togetherness is at the heart of our brand and, while we will adhere to and implement all the necessary safety measures, we cannot wait to meet our new locals and celebrate passionate artisans and high-quality food in a dynamic and culturally diverse reality such as London."

La Redazione

ITALIAN DOCTORS

Private Medical Clinic

24E Little Russell Street, Holborn London WC1A 2HS

Ph: 020 34170790 / 07708909408

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

Bringing you the very best from Italy

San CARLO
CICCHETTI
BAR | RISTORANTE | CAFFÈ | CICCHETTI

Covent Garden

30 Wellington St, London WC2E 7BD

Tel: 020 7240 6339

OPEN NOW



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



San CARLO
CICCHETTI
BAR | RISTORANTE | CAFFÈ | CICCHETTI

215, PICCADILLY, LONDON, W1J

9HL Tel: 0207 4949435

WWW.SANCARLOCICCHETTI.CO.UK

[@SC_Cicchetti](https://twitter.com/SC_Cicchetti)

facebook.com/sancarlogroup

La Società Dante Alighieri lancia piattaforma digitale

La gloriosa Società Dante Alighieri, cruciale per la diffusione della lingua e della cultura italiana nel mondo, si apre all'universo online con una nuova, ambiziosa piattaforma che consente di affiancare alla rete tradizionale quella digitale.

Il lancio della piattaforma - chiamata Dante. Global - è avvenuto il 14 aprile scorso con una cerimonia a Roma conclusa da un intervento del presidente della Repubblica Sergio Mattarella.

"Pur in presenza di una drammatica pandemia - improvvisa nel suo insorgere e veloce nella sua diffusione in tutto il mondo - è possibile non fermarsi, non chiudersi in sé stessi, ma continuare nella propria attività svol-

gendo la propria missione e trovando strumenti innovativi. Ne è una conferma la piattaforma Dante. Global", ha sottolineato il capo dello stato quando ha preso la parola.

"Naturalmente - ha spiegato Mattarella riferendosi alla rete digitale - questa non sostituisce le persone, condizione fortunatamente impossibile, e non supera la preziosa formula dei comitati diffusi in tutti i continenti", però, di certo, "può affiancarli" e consentire loro di trovare "strumenti nuovi" che diano "un sostegno immediato nell'emergenza sanitaria e uno strumento nella nuova normalità, cui approderemo da qui a poco, per svolgere con maggiore efficacia, globalmente, le

proprie attività".

"Il digitale consente di offrire in tempo reale un'immagine degli elementi che il nostro Paese presenta - ha evidenziato ancora Mattarella -, con la bellezza dei suoi territori e dei suoi luoghi, con i prodotti e i caratteri del modello di vita italiano, con la sua cultura: sostanzialmente un'offerta a quanti sono aspiranti italiani, a quanti, cioè, apprezzano la nostra cultura e il nostro modello di vita in tutto il mondo. Ed è una platea amplissima, davvero".

La piattaforma "consente di raggiungerli in maniera efficace, affiancando così al legame tradizionale della "Dante Alighieri" con i suoi interlocutori nel



rapporto affettivo con la Patria d'origine una dimensione di empatia verso altri soggetti e altri interlocutori". Ma secondo il Presidente della Repubblica, c'è anche un altro elemento importantissimo che la "Dante Alighieri" ha dimostrato di saper cogliere: ossia quel "capitale di trasferimento di italianità che le comunità di immigrati nel nostro Paese rappresentano e costituiscono", e "che può essere sviluppato attraverso la piattaforma".

Le comunità italiane, sono a detta di Mattarella, "un veicolo importante di trasferimento dell'immagine del nostro Paese nei tanti loro paesi di origine. Anche questo è un giacimento di rapporti e di ampliamento della propria immagine, della presentazione dell'immagine del nostro Paese e di influenza del nostro Paese che, attraverso la Dante, si può realizzare, si realizzerà e si realizza già".

La Redazione

La Rete fa la forza Nasce Confassociazioni UK

Ispirata alla legge di Metcalfe nasce a Londra Confassociazioni UK. Per i molti che come noi non ne hanno mai sentito parlare, questo teorema - chiamato così in onore dell'ingegnere americano Robert Metcalfe, inventore dell'Ethernet - stabilisce che "l'utilità e il valore di una rete sono proporzionali al quadrato del numero degli utenti". Ovvero, per spiegarci con parole più semplici, a prescindere dalle nostre intenzioni quando acquistiamo per esempio un telefono contribuiamo ad uno sviluppo positivo della rete a cui questo telefono è allacciato perché un maggior numero di utenti aumenta il valore di ciascuno. Un fenomeno affascinante, sul quale si basano i moderni social media e che stimola una energia

preziosa e redditizia quando canalizzata a supporto del business.

Sulla scorta di questo principio, forti di un network nato in Italia nel 2013 e che raggruppa ad oggi 690 organizzazioni (rappresentanti più di 1 milione e 215 mila professionisti), un manipolo di consumati imprenditori italiani nel Regno Unito ha dato vita alla branca britannica di Confassociazioni. Una squadra nuova, capeggiata da Stefano Potortì (già Vice-Presidente della Camera di Commercio Italiana, attivo nei settori dell'hospitality e della formazione) e con un'ambizione: creare un ponte attraverso i confini e in controtendenza con le complicazioni conseguenti alla Brexit ed alla pandemia sfruttandone, al contrario, le enormi

occasioni.

"L'amore e l'interesse degli italiani verso il Regno Unito non sono affatto diminuiti - afferma da Roma il Presidente di Confassociazioni Angelo Deiana -. Anzi, tutt'altro, come è stato evidenziato da uno studio relativo ai rapporti tra i due paesi condotto e commissionato dall'Ambasciata britannica in Italia. Sono infatti tantissimi gli italiani che, al ripristino della normalità, desiderano tornare in UK per interessi personali e per interessi lavorativi."

Alla maniera tipicamente anglosassone dei club, ConfassociazioniUK ha aperto le iscrizioni ad una base associativa qualificata e selezionata per cooptazione (per entrare servirà essere garantiti da chi già ne fa parte) e, malgrado la recente fondazione, vanta già una serie di attività di guida per chi fa o vuole fare business con il Regno Unito; tra queste - più di recente - ha tenuto il primo di una serie di appuntamenti in collaborazione con la Camera dei Deputati in cui l'On. Simone Billi.

"Abbiamo in mente un ricco catalogo di azioni per presentarci nei prossimi mesi ai vari settori in cui il team di Confassociazioni UK vanta dei nomi di spicco - sottolinea Potortì -. Nel Board di Confassociazioni UK ho voluto al mio fianco il Presidente Emeritus Leonardo Simonelli, mentre i Vice-Presidenti coinvolti per competenze settoriali sono Roberto Costa (Ristorazione), Francesco Fanelli (Grandi Eventi e Fiere), Caterina Iodice (Sviluppo Imprenditoriale e Commerciale), Serafino Manca (Marketing & PR), Roberta Savino (Legale). Il Segretario è Annelise Pesa (Executive coaching) ed i consiglieri sono Matteo Bianchi (Interior Design) e Biagio Gaeta (Hotellerie).

Ci siamo unti per fare rete, siamo ampiamente attrezzati per la rivoluzione digitale in corso e crediamo che oggi più che mai ci sia la necessità di aggregazioni come la nostra che guardano al vantaggio comune valorizzando contemporaneamente le singole esperienze e professionalità".



Laureato in Economia Aziendale con specializzazione in Marketing Internazionale presso l'Università di Pisa, Stefano Potortì è un imprenditore Italo-Britannico che vive a Londra dal 2003. Ad oggi è fondatore di 3 società operanti in tre settori diversi: la prima si occupa di promozione agroalimentare dei prodotti italiani all'estero con attività a livello internazionale, la seconda di turismo formativo all'estero per i giovani Italiani con una sede a Londra ed una a Barcellona e la terza di servizi digitali.

Da anni siede nel board della Camera di Commercio Italiana per il Regno Unito avendo anche ricoperto l'incarico di Vice Presidente. Nel 2015 è stato selezionato da Goldman Sachs come unico imprenditore Italiano per il programma 10KSB sviluppato dalla prestigiosa università UCL.

La Redazione



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



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



HM Government



COVID-19

Meeting up again?

Stick to 6.



Stick to groups of up to six people or two households and keep a safe distance. Because the more people you meet, the more likely you are to get infected.

Let's take this next step safely.



IL CIRCOLO RIEVOCA IL CASO BEBAWI E SI OCCUPA DI TEATRO ITALIANO DEL '900



Il 16 marzo è stato ospite de Il Circolo il Presidente Francesco Caringella, magistrato penale a Milano durante "Mani pulite" e attualmente Presidente della V sezione del Consiglio di Stato. Autore di numerose pubblicazioni giuridiche, è anche romanziere e scrittore molto apprezzato.

I suoi libri si ispirano a casi giudiziari veri o immaginari e per l'evento de Il Circolo egli ha scelto di presentare: Il caso Bebawi, sul famoso omicidio della Dolce Vita romana nel 1964.

La serata è stata un successo per la spontaneità e la piacevolezza della conversazione.

Francesco Caringella ha spiegato come è nato lo scrittore di romanzi dal magistrato, raccontando che il magistrato penale segue la vicenda giuridica ed è paradossalmente più facile per lui sapere CHI ha commesso il delitto piuttosto che capire il PERCHÉ è stato commesso. Il Presidente Caringella è sempre stato attratto dagli sguardi che si incrociano al momento della

sentenza tra l'imputato, generalmente dentro la "gabbia", con le mani che stringono le sbarre, e il magistrato, il quale in un attimo esplicita il destino di questa persona come colpevole o innocente. Conclude tale riflessione affermando che come magistrato non si può indagare sul lato umano, ma come scrittore sì, si possono scandagliare le infinite pieghe dell'umanità.

Il Presidente Caringella definisce il suo romanzo Il caso Bebawi come un thriller psicologico-giudiziario, dove racconta il processo del secolo con dovizia di particolari giuridici, esaminando al tempo stesso la psicologia dei protagonisti e tutti gli aspetti del caso che sono nascosti nell'intrigo umano.

Durante la presentazione sono state poste parecchie interessanti domande indirizzate al Presidente sia dai giuristi collegati attraverso l'Avvocato Gianluca Sardi - co-organizzatore dell'evento - sia dai membri del book club riservato ai soci de Il Circolo. Infine, il

collaboratore di Cinemaltalia Uk, Lorenzo Tamburini, ha rivolto domande sulla trasposizione cinematografica di un altro romanzo del Presidente Caringella, "Non sono un assassino", con protagonista Riccardo Scamarcio.

La serata si è conclusa con la promessa formale da parte del Presidente di una visita a Londra, in persona, e con gioia Marina Fazzari accetta e assicura che Il Circolo è pronto ad accoglierlo il prossimo autunno.

Il video dell'intervista al Presidente Caringella è visibile sul canale Youtube de Il Circolo e precisamente al seguente link:

<https://www.youtube.com/watch?v=H0RWvN5vtv0>



Il 24 marzo ospite de Il Circolo è stata Alessandra De Martino, accademica del teatro, professoressa alla Warwick University, che ha presentato il suo libro "Teatro sociale del '900 italiano attraverso Eduardo De Filippo e Dario Fo".

Il campo di ricerca e di lavoro di

Alessandra è la traduzione teatrale, l'adattamento dei testi, il coaching di attori, oltre a numerosi articoli e testi sull'argomento e una carriera da regista.

Introducendo Eduardo De Filippo e Dario Fo, Alessandra ci spiega che questi attori-autori-registi sembrano differenti, ma di fatto sono accumulati nella medesima finalità dell'impostazione scenica e dell'uso del dialetto o di una lingua immaginaria e del riso come veicoli di messaggi sociali.

Seguono le possibili differenze della mimica e della gestica: per Eduardo sono le pause, l'immobilità, per Dario Fo è l'ipertestualità e il movimento da

giullare.

Alessandra ci mostra parecchi clip, dalle "maschere" di Eduardo all'introduzione del Mistero Buffo di Fo.

Siamo introdotti alla "lotta sociale" di Eduardo attraverso il suo teatro, come ad esempio il riconoscimento

dei figli illegittimi e l'interruzione della gravidanza: problematiche messe in scena da Eduardo con il monologo di Filumena.

Più avanti negli anni, lo stesso impegno politico di "controinformazione" viene portato sulla scena da Dario Fo con, ad esempio, Morte accidentale di un anarchico: un'opera politica, con gestualità giullaresca, a critica della magistratura.

Le domande ad Alessandra sono innumerevoli, tra cui quelle sul ruolo delle donne nel teatro sociale, sul significato politico dell'umorismo, sulla differenza tra riso e ironia, sulle differenze delle traduzioni di Eduardo e di Fo in inglese e le loro rappresentazioni in Inghilterra.

A fine serata Alessandra ci dice che sta preparando l'adattamento di un racconto di Stefano Benni con il Teatro "In-Stabile", fondato da Mariano Bonetto: una regia ideata, scritta e realizzata apposta per il web. Una vera innovazione.

Il video completo della presentazione della prof.ssa Alessandra De Martino è visibile sul canale Youtube de Il Circolo al seguente link:

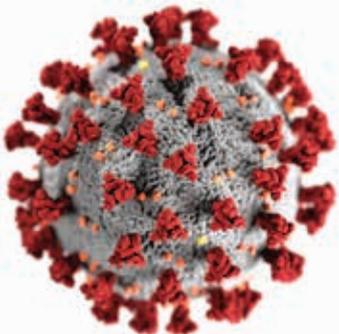
<https://www.youtube.com/watch?v=zPsJXj3qT3M>

Nonostante le restrizioni di quest'ultimo anno, Il Circolo continua a diffondere la cultura italiana e raccogliere fondi per awards, borse di studio e progetti di ricerca, come sempre ha agito negli ultimi venticinque anni.

Ogni vostro contributo è significativo e andrà totalmente a beneficio delle cause culturali scelte.

Visitate il nostro website www.ilcircolo.org.uk per iscrizioni, donazioni e partecipazione agli eventi. *Etta*

COVID, PEGGIO DELLA BOMBA ATOMICA?



Usciremo migliori dalla pandemia di Coronavirus? Più riflessivi, più attenti a quello che ci può capitare e la natura ci può regalare da un giorno all'altro?

Interessanti interrogativi a cui è difficile dare una risposta. Le nostre vite sono cambiate all'improvviso. È bastato un virus a rivoluzionare il mondo: tutto il mondo. Se il virus fosse stato creato in laboratorio a scopi offensivi, se ne stanno pentendo amaramente i soggetti che l'hanno concepito. Gli è scappato di mano. È diventato un boomerang micidiale contro chi l'ha voluto ed il mondo intero. Terribile beffa per gli "inventori", che si pentiranno a vita della loro "scoperta". Se, invece, non c'è la mano dell'uomo dietro il flagello del Covid allora, per certi versi, la situazione diventa ancora più preoccupante.

Nel primo caso, la creazione del bacillo ad opera dell'uomo, dovrà spin-

gere gli "inventori" a trovare rimedi, al di là dei vaccini. Un qualche cosa che distrugga il Covid, che lo annienti, che lo faccia scomparire allo stesso modo di com'è nato. E questo sarebbe il caso più semplice.

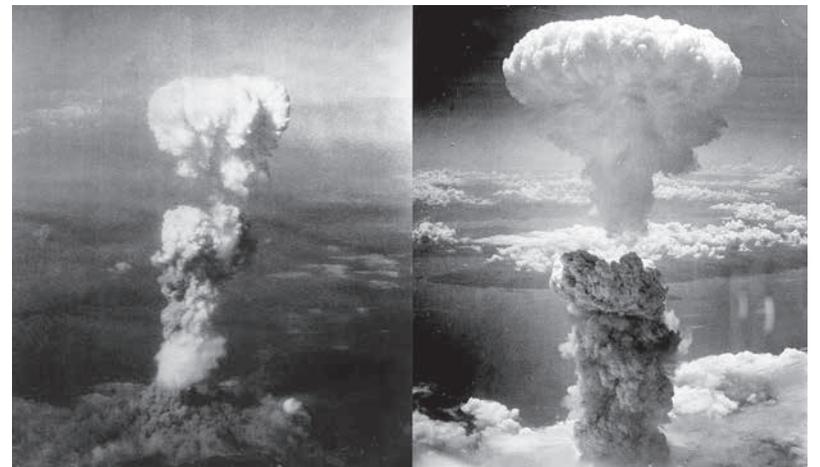
Se invece è la "natura" che l'ha inventato - com'è molto probabile - allora le cose si complicano. Perché, sconfitto il virus con la vaccinazione di massa ne potrebbe nascere un altro ancora più aggressivo, più mortale.

Una volta, quando si ipotizzava la distruzione del mondo, veniva facile pensare alla bomba atomica. Ai tanti morti innocenti di Hiroshima e Nagasaki. Eventi che sono rimasti impressi nella memoria dell'umanità per le tante vite spezzate all'improvviso, mentre vivevano la loro esistenza di ogni giorno. Ed anche ai tanti contagiati dall'atomica, che forse hanno rimpianto di non essere morti subito, per le conseguenze terribili che si sono portati dietro. Certo, la guerra. Ma a quei tempi i conflitti s'immaginavano con le armi tradizionali, con i carri armati, con le bombe. Il lancio delle prime atomiche fece dalle 90.000 alle 166.000 vittime a Hiroshima e 60.000 - 80.000 vittime a Nagasaki. Una vera ecatombe per l'epoca. Numeri, con tutto il rispetto, ridicoli se rapportati al Covid dei giorni nostri: 126.697.603 casi confermati nel mondo dall'inizio della pande-

miadi cui 2.776.175 morti ad oggi. E, purtroppo, tutto lascia prevedere che questi numeri, al di là dei vaccini, non si bloccheranno.

Il mondo sta cambiando ad una velocità siderale, anche e soprattutto per colpa dei suoi abitanti. E questo cambiamento pare non preoccupare nessuno, se non gli addetti ai lavori. Il motto di una volta: "lasciare il mondo migliore di come lo abbiamo trovato" sembra una fesseria. Uno slogan di quelli che moralmente vanno pronunciati per esaltarsi, per sentirsi migliori, ma che "trovano il tempo che trovano", come si suole dire. Insomma, una cosa è citarli con grande considerazione di sé stessi, una cosa è praticarli.

Certi comportamenti umani, ad analizzarli con un minimo d'attenzione, sono letteralmente assurdi, da psica-



nalisi. "Il bene dei figli prima di ogni cosa", è il desiderio di ogni genitore. Ma questo "bene supremo" è visto dalle angolature più diverse. C'è chi pensa che il "bene assoluto" sia la ricchezza, con cui puoi... tutto. Altri, la "salute". Altri ancora la "felicità". Insomma, ogni persona il "mondo", "l'umanità", "la vita" la squadra da un'angolazione diversa. Una visione che è il frutto della propria storia. E non è detto che i più colti, i più benestanti, i potenti, hanno la

"verità assoluta" nella loro visione. Su questa tematica se si confrontano i più umili tra gli umili e i più sapienti tra i sapienti non è proprio scontato che siano questi ultimi ad avere ragione. Anzi, spesso è proprio l'incontrario. "Il carattere di una persona è il proprio destino", è questa una massima proprio azzeccata. Ma anche e soprattutto "l'umanità di una persona è il proprio destino"... e di chi gli stanno vicino.

Elia Fiorillo



WWW.ORANGEMOON.UK



@orangemoonchocolateuk
MAIL@ORANGEMOON.UK



COME SOPRAVVIVERE A PANDEMIA, BREXIT E AMAZON?

Per imprese UK ci vuole più cooperazione

Le aziende e l'industria del Regno Unito sono nel mezzo di una vera e propria lotta per la sopravvivenza. Il settore del retail e i rivenditori indipendenti continuano a combattere contro la doppia sfida posta da una pandemia globale e dalla Brexit, con organizzazioni e governi che si ritrovano con l'acqua alla gola. Un dato la dice lunga: l'economia del Regno Unito ha subito, nel 2020, un calo record del 10% e il 2021 non è certo incominciato bene.

Non basta: I grandi centri finanziari si stanno spostando da Londra ad Amsterdam e New York, mentre con il boom dei profitti di Amazon molti dei suoi competitors meno famosi ne hanno risentito o hanno chiuso.

Il Prof. ManMohan Sodhi, docente di Operations and Supply Chain Mana-

gement alla Business School di Londra, ritiene che una via d'uscita c'è. Ci vuole una migliore cooperazione inter-aziendale nelle filiere britanniche e globali, così da aiutare a garantire che le catene di approvvigionamento del Regno Unito non rimangano vittime del Covid-19 e della Brexit. Ovviamente le sfide sono grosse e difficili.

"La ripresa economica - ci spiega il professore - è la preoccupazione numero uno. Alcune filiere non si riprenderanno più, è la pura verità e la risposta del governo che getta soldi su di loro non è la risposta giusta. Nel Regno Unito, le piccole e grandi imprese sono state colpite, molti posti di lavoro e mezzi di sostentamento

sono andati persi, incapaci di sopravvivere ad Amazon, a meno passaggio sulle strade principali, a una domanda depressa. La Brexit ha danneggiato l'economia portando incertezza - con le imprese che non investono e i consumatori che spendono meno - mentre eravamo impreparati alla nostra uscita dall'UE, anche a causa dei negoziati e del Covid."

Sodhi ritiene che tutti i commercianti siano fragili rispetto ad Amazon perché le tasse e le economie di scala favoriscono i giganti della vendita online. Ma se le aziende pensassero in maniera collaborativa e non - come al solito - in modo competitivo, potrebbero sopravvivere alla minaccia dei

giganti di internet.

"I rivenditori britannici - e le imprese che li riforniscono - devono pensare in modo cooperativo. Devono - argomenta il docente - creare risorse condivise in cui non potrebbero permettersi di investire individualmente o chiedere l'aiuto del governo per crearle. Per esempio, i negozi di Oxford Street potrebbero usare un unico sito web e condividere un unico servizio di spedizione per beneficiare di alcune economie di scala ed essere in grado di esportare in altri paesi. Le aziende potrebbero agire attraverso la Confederation of British Industry o altri organismi rappresentativi per rivolgersi collettivamente al governo e facilitare

la creazione di risorse condivise per le catene di approvvigionamento. Potrebbero trattarsi di terreni per magazzini, hub di trasporto e stoccaggio, aiuti o facilitazioni per l'esportazione e l'importazione. Gli industriali possono aiutare il governo a capire come aiutare le filiere a investire in questo senso, non solo a chiedere l'elemosina per le singole imprese".

Il Regno Unito rimane leader mondiale in materia di finanza della catena di approvvigionamento (Supply chain finance, SCF). Fare leva su questo aspetto per garantire che le grandi imprese britanniche possano cooperare anche con i loro piccoli fornitori li aiuterà a farsi strada nell'era post-Covid e post-Brexit.

"Cooperare - sottolinea il professore - può essere un bene per le grandi e le piccole imprese, poiché le prime hanno bisogno dei fornitori più piccoli per sopravvivere. Far circolare il denaro più velocemente può fare la differenza tra la vita e la morte per le piccole imprese e anche le grandi aziende beneficeranno di fornitori finanziariamente forti. Ciò che vale per il Regno Unito, vale per il mondo intero. Come pianeta, possiamo nuotare o affondare, a meno che non pensiamo in modo cooperativo".

Giulia Gandolfi

FOTOGRAFI ITALIANI SVETTANO AI SONY AWARDS 2021



Vito Fusco



Simone Tramonte



Andrea Ferro

I fotografi italiani hanno ben figurato ai prestigiosi Sony World Photography Awards 2021: si sono piazzati tra i primi tre classificati in cinque delle dieci categorie "Professional" del concorso internazionale.

Vito Fusco ha vinto nella sezione documentaristica e Simone Tramonte in quella ambiente mentre riconoscimenti sono andati anche a Luigi Bussolati (secondo posto, fotografia creativa), Andrea Ferro (secondo posto, paesaggio), Alessandro Pollio (secondo posto, natura morta) e Lorenzo Tugnoli (terzo posto, documentaristica).

La serie Bank Top ha permesso allo stimato documentarista Craig Easton (Regno Unito) di aggiudicarsi il titolo di Photographer of the Year, un premio in denaro di 25.000 dollari e un set di attrezzature fotografiche digitali di Sony.

Bank Top nasce dall'iniziativa Kick



Luigi Bussolati



Lorenzo Tugnoli

Down the Barriers, promossa dal Blackburn Museum & Art Gallery in risposta all'immagine di Blackburn come "città a più alto tasso di segregazione della Gran Bretagna" fornita dai media. Per sfidare questa narrativa, il museo ha invitato artisti e scrittori a

rappresentare in maniera solida e autentica le comunità dei vari quartieri, collaborando con i relativi residenti.

Per un anno, Easton ha lavorato a stretto contatto con gli abitanti per elaborare le storie e le esperienze locali attraverso una serie di ritratti in

bianco e nero accompagnati da didascalie.

Il concorso Open 2021, che celebra la potenza visiva di scatti singoli valutandone efficacia narrativa e caratteristiche tecniche d'eccellenza, è stato vinto da Tamary Kudita (Zimbabwe)



Alessandro Pollio

con lo sbalorditivo ritratto "African Victorian".

La Redazione



VINCENZO LTD

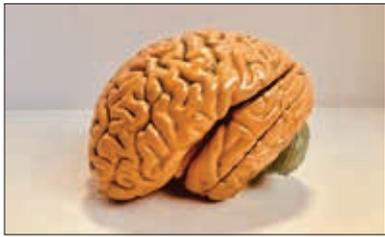
Importers & Distributors of Fine Italian and French Produce

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

IL CERVELLO UMANO ASSOMIGLIA ALL'UNIVERSO?

ARDITO CONFRONTO DI DUE STUDIOSI ITALIANI



In uno studio pubblicato sulla rivista *Frontiers of Physics*, l'astrofisico dell'Università di Bologna Franco Vazza e il neurochirurgo dell'Università di Verona Alberto Feletti avanzano un confronto ardito tra il cervello umano e l'universo nel suo insieme sottolineandone gli straordinari punti di somiglianza.

I due studiosi hanno indagato su come sono organizzati al loro interno

e quanto davvero si somigliano due dei più enigmatici e complessi sistemi che esistono in natura: la rete delle galassie che compongono l'Universo e la rete dei neuroni all'interno del cervello umano.

Nonostante l'enorme differenza di scala dei due sistemi (oltre 27 ordini di grandezza), i risultati della ricerca quantitativa - a metà tra cosmologia e neurochirurgia - suggeriscono che processi fisici completamente diversi possono formare strutture con livelli di complessità e di auto-organizzazione sorprendentemente simili.

Le funzioni del cervello umano sono determinate dalla vasta rete dei neuroni, che si stima siano circa 69 miliardi. L'Universo visibile è invece segnato da una "rete cosmica" (cosmic web) di



almeno 100 miliardi di galassie. In entrambi i casi, però, galassie e neuroni occupano solo una piccola frazione della massa dei due sistemi: meno del 30%. In entrambi i casi, galassie e neuroni si organizzano in lunghi filamenti, o nodi tra filamenti. E in entrambi i casi, circa il 70% della distribuzione di massa o energia dei due sistemi è formata da componenti che hanno un

ruolo apparentemente passivo: acqua nel caso del cervello, energia oscura per l'Universo osservabile.

I due studiosi sono partiti da queste caratteristiche comuni mettendo a confronto da un lato una versione simulata della rete di galassie e dall'altro sezioni di corteccia cerebrale e di cervelletto. L'obiettivo era osservare come le fluttuazioni di materia si distribuiscono su scale tanto diverse.

"Per entrambi i sistemi abbiamo calcolato lo spettro di potenza: una tecnica standard usata in cosmologia per studiare la distribuzione spaziale delle galassie", spiega Franco Vazza. "Da questa analisi è emerso che la distribuzione delle fluttuazioni nella rete neuronale nel cervelletto, su scale da 1 micrometro fino a 0,1 millimetri, ha lo stesso andamento della distribuzione di materia nel cosmic web, su scale che però vanno da 5 milioni di anni luce fino a 500 milioni di anni luce".

I due ricercatori italiani hanno calcolato diversi parametri che caratterizzano sia la rete cerebrale che quella cosmica: il numero medio di connessioni

per nodo e la tendenza a raggruppare molte connessioni in grossi punti centrali all'interno della rete. "Anche in questo caso, i parametri strutturali mostrano un inaspettato livello di accordo: probabilmente la connettività delle due reti evolve secondo principi fisici simili, nonostante le forze fisiche che regolano le interazioni tra galassie e neuroni siano ovviamente del tutto diverse", indica Alberto Feletti e sottolinea che "c'è una maggiore somiglianza tra la struttura di queste due reti complesse che tra la rete cosmica e una singola galassia, oppure tra la rete neuronale e l'interno di un corpo neuronale".

A partire dai promettenti risultati ottenuti in questo primo lavoro esplorativo, i due professori italiani sperano ora che nuove efficienti tecniche di analisi - sia nel campo della cosmologia che in quello della neurochirurgia - possano permettere di conoscere meglio le dinamiche profonde con le quali questi due affascinanti sistemi evolvono nel tempo.

(NoveColonneATG)

LA PANDEMIA AUMENTA I CASI DI TREMOLIO ALL'OCCHIO

Alzi la mano chi non ha mai avuto un leggero tremolio all'occhio e non si è chiesto a cosa poteva essere dovuto e come evitarlo. La maggioranza delle persone ha sperimentato almeno una volta questa sensazione nel corso della sua vita, in misura maggiore o minore.

Secondo gli esperti di www.clinicabaviera.it, una delle aziende oftalmologiche più importanti d'Europa, il tremolio oculare è dovuto ai muscoli che si contraggono ripetutamente senza che lo si possa evitare e questo movimento può essere percepito o meno da un'altra persona ma nella grande maggioranza dei casi non è evidente dall'esterno. È quasi impercettibile, perché la contrazione delle palpebre è molto leggera, come una piccola vibrazione. E di solito dura alcune ore, ma può anche protrarsi per giorni o settimane; il più delle volte si risolve comunque in poco tempo e scompare nello stesso modo in cui è apparso, cioè all'improvviso.

Solitamente questo problema si risolve senza alcun trattamento; i tremori spesso sono dovuti allo stress e sono localizzati nella palpebra, sia superiore che inferiore. Generalmente non comportano alcun problema serio ma possono essere fastidiosi. Il miglior trattamento è il riposo, l'uso di gocce lubrificanti e la pazienza. A volte però ci può volere più tempo per farli sparire.

A causa della pandemia e dello stress generale che il virus sta procurando alle persone, i consulti medici per questa patologia sono aumentati del 20% nell'ultimo anno. Il dottor Federico Fiorini, Direttore Sanitario di Clinica Baviera Bologna spiega: "Il tremolio agli occhi è uno dei motivi più comuni per consultare un oculista, dato che la stragrande maggioranza delle persone ne soffre a un certo punto della sua vita, in misura maggiore o minore. Il più delle volte i tremori sono causati da nervosismo, stanchezza, stress o uso eccessivo di schermi; arrivano senza che uno se ne renda conto e allo stesso modo all'improvviso spariscono. Da Clinica Baviera suggeriamo di seguire questi pochi con-

sigli per determinarne le possibili cause e cercare di risolverle; se il disturbo persiste meglio sempre consultare uno specialista per approfondire e capire con precisione da cosa può essere dovuto".

Gli esperti di Clinica Baviera hanno elaborato una guida in cui ne spiegano le cause principali e danno utili consigli per aiutare a risolverlo: si sa come gestire ansia e preoccupazioni e questo fa sì che i muscoli si contraggano senza volerlo, dando luogo a tremori involontari. Pertanto, si dovrebbero evitare tutte le situazioni stressanti e usare tecniche di rilassamento, anche se il momento attuale di certo non aiuta.

2. Stanchezza e mancanza di sonno. Altre possibili cause sono l'eccessiva stanchezza e la mancanza di sonno. In generale, gli adulti non dormono le ore raccomandate per il proprio benessere fisico e mentale e questo provoca affaticamento e problemi agli occhi. Per cercare di evitarlo è necessario dormire le ore raccomandate; l'ideale sarebbe riposare una media di otto ore a notte.

3. Uso eccessivo degli schermi. Tra le altre ragioni dei problemi agli occhi e dei tremori c'è l'uso eccessivo degli schermi. Passiamo sempre più ore davanti al computer, non solo al lavoro, c'è un uso generale eccessivo della tecnologia e questo causa un affaticamento degli occhi. Nel tempo libero è sempre più frequente giocare con il telefono, rispondere ai messaggi, navigare sui social, leggeri libri digitali, tutte attività che a lungo andare rendono gli occhi sempre più stanchi e irritati; è essenziale invece prendere brevi pause quando si utilizza il computer al lavoro, e nel tempo libero cercare di evitare l'uso continuato di cellulare, libri elettronici, televisione. Questo può aiutare a far riposare gli occhi e a ridurre il problema. Un buon consiglio sarebbe quello di non usare alcuno schermo dopo una certa ora, o limitarne l'uso a poche ore del giorno, cercare di uscire all'aperto, fare esercizio, camminare e non stare sempre connessi o a fissare un dispositivo.

4. Secchezza oculare La secchezza ocu-

lare può essere un'altra causa dei tremori agli occhi. Questa secchezza può essere dovuta a molte ragioni tra cui la mancanza di sonno, l'inquinamento, le allergie... Ma è facile da prevenire: è possibile utilizzare gocce specifiche per alleviarla ed evitare che la cornea si iriti ma è necessario consultare comunque uno specialista per avere l'opzione migliore per ciascuno che in qualche caso può essere semplicemente l'utilizzo di lacrime artificiali per lubrificare gli occhi.

5. Mancanza di vitamine o minerali. Anche la carenza di vitamine o minerali può causare spasmi muscolari involontari. Di solito ciò è dovuto a una mancanza di vitamine essenziali come la B12 o di minerali come il magnesio o il potassio. Mangiare e bere bene e con la giusta frequenza può migliorare questo deficit; una dieta varia è essenziale in questo caso e possono aiutare anche alcuni integratori alimentari.

6. Prescrizione errata di occhiali o lenti a contatto A volte un'errata prescrizione di occhiali o lenti a contatto può portare a problemi agli occhi come i tremori. La soluzione è facile, in questo caso basta andare in un centro che regola le diottrie e farsi consigliare il tipo di occhiali adatti o le lenti a contatto più adeguate per ciascuno.

7. Eccessivo consumo di caffeina e stimolanti I tremolii agli occhi possono essere associati anche a un consumo eccessivo di stimolanti; senza rendercene conto magari consumiamo troppo caffeina, teina, o bevande simili energizzanti ed eccitanti. Dobbiamo cercare di moderare il loro consumo perché possono influire sulla salute generale e su quella visiva.

8. Disturbo o malattia del sistema nervoso. Infine, le contrazioni degli occhi possono essere sintomo di un disturbo del sistema nervoso o un altro tipo di malattia. E' abbastanza raro ma, se non si trova una causa apparente dei tremori o se questi durano più del normale, è meglio rivolgersi a uno specialista per approfondire il problema e determinarne le possibili cause. (NoveColonneATG)

CI SARÀ DAVVERO TANTO TELELAVORO NELLA "NUOVA NORMALITÀ"?



Il senso della parola "normale" è diventato sicuramente labile con l'avvento dell'epidemia Covid, ma esiste comunque la convinzione che un giorno torneremo almeno "verso" la normalità del lavoro quotidiano.

La questione aperta è il futuro del WFH-Work From Home, il lavoro da casa. Recepito con grande entusiasmo in un primo momento dal mondo politico e dall'opinione giornalistica, ha permesso per un po' di pensare che tutto sommato le cose potessero andare avanti "come prima". La novità non è più fresca, l'ottimismo al riguardo è calato e molte grandi aziende che in un primo momento l'abbracciavano con sollievo cominciano visibilmente a fare marcia indietro. Tra le "neo-scettiche" si trovano pesi massimi come Google, Apple, Amazon, IBM e la potente banca d'affari Goldman Sachs - il cui Presidente ha recentemente definito il WFH "un'aberrazione" da superare. L'elenco cresce di giorno in giorno.

Anche chi svolge materialmente il lavoro da casa pare indeciso. Molti sondaggi indicano che una semplice maggioranza degli home worker vorrebbe procedere in maniera "ibrida", un po' sì e un po' no, magari con un paio di giorni la settimana a casa e un paio in ufficio. Se l'ufficio fosse una democrazia - per dire - potrebbe forse finire lì: ma è l'azienda che deciderà...

Il problema, a tanti livelli, ha un nome: sfiducia. Da una parte le aziende semplicemente non riescono a capacitarsi del fatto che, fuori dall'emergenza, i dipendenti possano rendere altrettanto bene anche quando non sono controllati a vista... Ne è prova - belle parole a parte - il crescente successo commerciale di applicativi di monitoraggio a distanza come Hubstaff - che monitorizza l'impiego della tastiera e del mouse - e Sneek, che scatta periodicamente foto dei dipendenti mentre lavorano sul proprio laptop e le ritrasmette ai colleghi. Entrambi hanno visto il giro d'affari più che quadruplicare durante i lockdown.

Un problema più sottile, meno ovvio, riguarda anche l'erosione "orizzontale" della fiducia tra colleghi. Secondo la ricercatrice Heidi Gardner, di Harvard, l'isolamento fisico implicito nel lavoro da casa "fa sì che sia difficile fidarsi degli altri perché elimina quel flusso di informazioni che rafforza e mantiene il rapporto... Al livello di inconscio, interpretiamo la mancanza di contatto diretto come un segnale di sfiducia".

Il monitoraggio - che in sé già suggerisce la mancanza di fiducia - non può colmare questo vuoto. Secondo la Gardner e un suo collega di Insead, Mark Mortenson, c'è pure un altro problema: la soluzione non funziona. Il dipendente, anziché lavorare per raggiungere un obiettivo, mira invece a soddisfare la semplice "misura" quantitativa, spesso trovando senza particolare difficoltà la maniera di truccarla...

Per i due studiosi, come scrivono sull'*Harvard Business Review*, l'unica soluzione per il manager è quella di fidarsi - e soprattutto di essere personalmente affidabile: "Più fiducia hanno in te, minore sarà la probabilità che tradiranno la tua di fiducia".

James Hansen/Mercoledì di Rochester

Hey Google, ask my Fiat...

Now you can talk to your 500

Fiat has announced an exclusive partnership with Google to create the new 'Hey Google' special series for the 500 family. The partnership celebrates the collaboration of technology from Google and style of the 500 family.

The special series is equipped with the Hey Google voice assistant, so customers can connect to their car even when they are away from it, using nothing but their own voice to request and receive information on the car and to interact with it. They can do so via their smartphone or the Google Nest Hub, a digital display included with the welcome kit they receive when purchasing a new 500 family Hey Google car. This user-friendly and innovative connectivity can make everyday life even easier.

The Hey Google special series increases customer interaction with the car. Even from a sofa at home, all it takes is to say "Hey Google, ask my Fiat..." to find out where the car is parked, how much fuel is left, the location of the nearest workshop.

In its interaction with the Fiat Mopar Connect telematics box, included as standard with the new Hey Google models, the Hey Google voice assistant provides all the information required to keep the vehicle status under constant control, find the car's location and monitor the journeys made - a service also useful for fleet managers. The voice assistant is always there for the customer, as it's connected to their mobile phone, smart device and the Nest Hub.

For the Hey Google special series, the stylistic languages of 500 and Google come together, to create a cool livery, a play on two colours as essential as the white and gloss black of the roof and mirror caps. Seen for the first time in the automotive landscape is the Google logo on the Hey Google badge, placed on the wheel arches of every model in the 500 family. Both central pillars are also embellished with the multicoloured 'molecules' of the Hey Google logo. Inside the passenger compartment, the same motif continues on the new seats, with a label embroidered with 'Hey Google', while the dashboard fascia is presented in matt silver with a white 500



logo. The Hey Google signature also features on the welcome screen of the seven-inch touchscreen display: an animation where 'Hey Google' appears, then moves onto the Google 'G' and eventually transforms into the Fiat logo.

With all the components of this special series designed to make using the technology in your new car even simpler, a welcome kit is included with the purchase. The bag with the Hey Google logo contains the Nest Hub device, customised with a skin to match the 500 family, a key cover, and a welcome letter detailing the four easy steps to activate the Hey Google voice assistant in the car.

In the special Hey Google version, the iconic 500 comes with the optional two-tone white and gloss black exterior, 15-inch alloy wheels, new dark interiors with height adjustable driver's seat, soft-touch sports steering wheel with built-in controls, and new matt silver dashboard fascia with the 500 logo in white. The 500 Hey Google includes Cruise Control, Uconnect™ seven-inch DAB radio with Apple CarPlay and Android Auto, six speakers and Mopar® Connect, all as standard. Available in hatchback and convertible versions, the 500 Hey Google is equipped with the 70hp Euro 6D-Final-compliant hybrid engine. It is also available in Bossa Nova White, Tech House Grey, Crossover Black, Electro-clash Grey. 500 hybrid hatchback Hey Google is priced from £16,005 OTR and 500 hybrid convertible Hey Google is priced from £18,655 OTR.

With sales of 3.5 million units since 2007, the 500 family is not a newcom-

er to keeping pace with technology. Although they share the same DNA - that perfect mix of iconic design, freshness and coolness, making up the all-Italian secret of the success of the 500, the three models target different kinds of customers: the 500 has been a Fiat icon since 1957, the city car par excellence that in 2020 - the year the full-electric New 500 was launched, 13 years after its first appearance - racked up another record market share of 17.7 per cent in Europe. The 500L is the family mover, while the 500X is the Italian crossover.

Together, the 500 family has demonstrated its ability to respond to customers' many needs, partly thanks to the special series made in collaboration with major brands. Taking shared values as a starting point and remaining true to the 500, they explore a wide range of fields from fashion, design and luxury, to music and the latest step into the world of technology. In 2018, the Mirror special series was launched, aimed at an audience always attentive to technology, while for the 120th anniversary of Fiat in 2019, the new connected and elegant 120th 500 family special series was unveiled. *LaR*

ITALIANA LA CILIEGIA PIÙ PESANTE AL MONDO



Una ciliegia italiana è entrata nel Guinness dei primati per il suo peso senza eguali nel mondo. Il frutto, della varietà Sweet Stephany, è stato coltivato nel ceraseto sperimentale dell'azienda di Salvi Vivai a Runco di Portomaggiore, in provincia di Ferrara, con la supervisione dell'università di Bologna e sulla bilancia ha fatto segnare la bellezza di 26,45 grammi, battendo così il record precedente di 23,93 grammi.

Sin dal momento della raccolta, lo scorso giugno, la maxi-ciliegia si era subito fatta notare per le dimensioni particolarmente grandi. Così, in pochissimo tempo, vista la deperibilità del frutto, è stata convocata una squadra di esperti per attivare la procedura di richiesta di inserimento del primato nella prestigiosa classifica mondiale. Le misurazioni e le attestazioni di peso e grandezza del frutto sono partite immediatamente: grazie al supporto della cooperativa Bilanciai Campogalliano.

Dopo scrupolose verifiche, da parte del notaio presente, di validità della procedura e dei parametri, è arrivata la conferma: la "Sweet Stephany" di Salvi Vivai e dell'Università di Bologna

si è guadagnata un posto all'interno dei Guinness World Records con il titolo di ciliegia più pesante al mondo.

"Dopo più di dieci anni dedicati alla ricerca e allo sviluppo di questa particolare famiglia di ciliegie, è una grande soddisfazione l'ottenimento di questo risultato, perché conferma quanto sia stato importante il lavoro realizzato in questi anni", ha dichiarato Stefano Tartarini, professore al Dipartimento di Scienze e Tecnologie Agro-Alimentari dell'Università di Bologna e neoresponsabile del progetto Sweet.

Il programma da cui sono nate le Sweet è partito più di trenta anni fa all'Università di Bologna, con il coordinamento del professore emerito Silvano Sansavini e del dottor Stefano Lugli: un lungo processo di incroci e selezioni realizzato con metodi tradizionali.

"Salvi Vivai ha accolto naturalmente con grande orgoglio questa notizia: significa infatti coronare con un riconoscimento mondiale un processo di sviluppo e ricerca avviato da tanti anni in collaborazione con Università prestigiose", ha indicato Silvia Salvi, amministratore di Salvi Vivai. "Certamente - ha aggiunto - la sperimentazione su una nuova varietà di piante comporta moltissimi investimenti. Devono essere infatti studiati gli effetti che ogni tipo di trattamento determina sul prodotto. La quantità di acqua, di elementi nutritivi da apportare, i trattamenti agronomici devono essere tarati ogni anno per ottenere un miglioramento continuo. Sapere che stiamo producendo una ciliegia da Guinness è un ulteriore coronamento del nostro lavoro di equipe".

La Redazione



Mangia sano
Mangia siciliano

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

49 Museum Street, London WC1A 1LY

Phone: 020 3581 1747

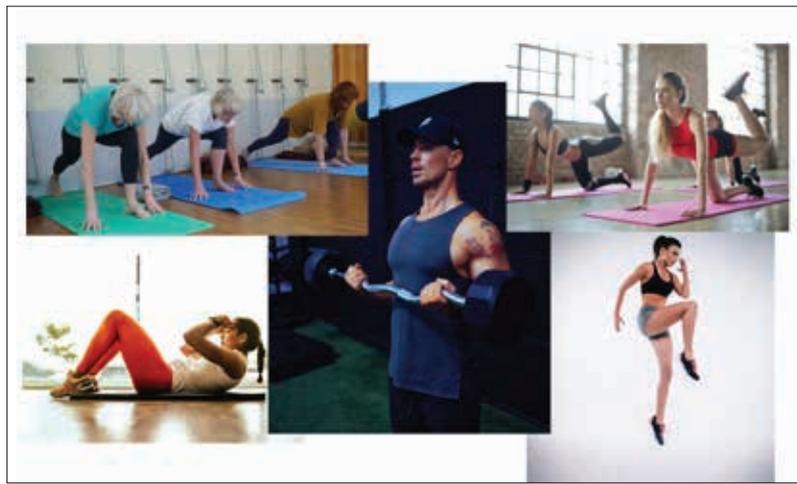
www.panecunzato.com - booking@panecunzato.com



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



ANSIA DA LOCKDOWN? FAI ESERCIZIO CHE TI PASSA

Se durante il lockdown dello scorso anno le persone avessero potuto mantenere gli stessi livelli di attività motoria, si sarebbero potuti evitare fino al 21% dei casi gravi di ansia o depressione. Lo segnala l'indagine "IO CONTO 2020", condotta fra studenti e dipendenti delle università di Pisa, Firenze, Torino, Genova e Messina e ora pubblicata sulla rivista scientifica PLOS ONE.

Lo studio, coordinato dall'Università di Pisa (Laura Baglietto, Marco Fornili e Davide Petri del Dipartimento di Medicina Clinica e Sperimentale e Carmen Berrocal del Dipartimento di Patologia Chirurgica, Medica, Molecolare e dell'Area Critica), ha consentito di raccogliere informazioni relative allo stile di vita della popolazione universitaria durante il lockdown tra aprile e maggio 2020 tramite un sondaggio online a cui hanno partecipato 18.120 tra studenti, docenti e personale tecnico-amministrativo delle università partecipanti.

La ricerca ha evidenziato elevati livelli

di ansia o depressione, soprattutto fra gli studenti con un basso reddito e fra coloro che durante il lockdown hanno interrotto la pratica dell'attività fisica.

Rispetto a coloro che sono sempre stati inattivi, chi è riuscito a praticare con continuità attività fisica durante il lockdown ha avuto un rischio di ansia e depressione ridotto del 20% mentre chi ha interrotto la pratica dell'esercizio fisico ha avuto un rischio maggiore del 50%.

Gli autori del lavoro hanno stimato che, se durante il lockdown si fossero potuti mantenere gli stessi livelli di attività fisica, si sarebbero potuti evitare fino al 21% dei casi gravi di ansia o depressione.

Questo risultato suggerisce che durante la pandemia la promozione della pratica dell'attività fisica in condizioni di sicurezza dovrebbe essere una priorità di salute pubblica per il contenimento dell'inevitabile aumento del disagio psicologico associato all'insicurezza socio-economica della popolazione.

La R

V&A Museum reopens in May with three Major Exhibitions

The Victoria & Albert Museum reopens on 19 May with three major exhibitions, new displays, and the transformed Raphael Court following a year of stop-start closures caused by the COVID-19 pandemic.

With over 200,000 objects, six floors and seven miles of gallery space, all of the museum's collection galleries will once again be accessible for the public to explore.

The reopening of the V&A will mark the unveiling of two major new exhibitions – Alice: Curi-ouser and Curiouser, and Epic Iran – alongside the return of Bags: Inside Out, as well as the first time that the public will be able to visit the newly refurbished Raphael Court, home to the Raphael Cartoons.

Exploring its origins, adaptations and reinventions over 158 years, Alice: Curiouser and Curi-ouser will offer an immersive and mind-bending trip down the rabbit hole, exploring the cultural impact of Alice in Wonderland across film, performance, fashion, art, music and photography.

Epic Iran will transport visitors through time to explore over 5,000 years of culture through over 300 objects, telling the story of Iranian art and design from 3000 BC to the present day, providing an insight into a culture often seen through a different lens in the media.

After a short-lived opening back in December, Bags: Inside Out will also reopen on 19 May. From Winston Churchill's dispatch box to celebrity 'it' handbags, Bags: Inside Out takes visitors through the style, craft and seduction of the ultimate accessory.

The Raphael Cartoons are among the greatest treasures of the Renaissance in the UK and are lent to the V&A from the Royal Collection by Her Majesty The Queen. The museum's iconic Raphael Court has been reconceived to reveal the Cartoons' extraordinary details and vibrant palette, which – together with a new interactive interpretation in the gallery – will transform the way museum visitors experience these monumental works of art.

A number of free-to-visit displays will also be available to discover. In our Painting Galleries, Renaissance Watercolours presents a series of rare gems from the museum's collections to explore the pivotal role of this often under-appreciated art form. In our Theatre and Performance galleries, On Point: Royal Academy of Dance at 100 is ready to take visitors through a century of dance history from costumes and sets to performances and films. New display Katerina Jebb/Elizabeth Parker features a large-scale photomontage by Jebb, spotlighting a rare 19th-century sampler which narrates the hardships of its young female creator, Elizabeth Parker.

Director of the V&A, Tristram Hunt said "We are delighted to be reopening the V&A with three spectacular new exhibitions. Only at the V&A can you explore the wonders of ancient Persia, jump down the rabbit hole into Wonderland, before swinging by a fashion



paradise in Bags: Inside Out and finish your day in the Renaissance serenity of the Raphael Court – and that's even before you discover our seven miles of permanent galleries. After many months of screen-time, our free galleries are ready for the public to enjoy, explore and question once again. The past year has been one of the most challenging that the museum has ever faced but our reopening programme captures the excitement and curiosity that the museum stands for. We have an abundance of space for social dis-

tancing and thousands of objects to inspire. Come and discover your V&A."

A number of measures are in place across the V&A to ensure that the museum is a safe, relaxing and inspiring place for visitors, staff and volunteers. Free timed tickets to visit the museum's collection galleries are released every two months and enable visitors to freely explore and discover the wonders of the V&A's collection within a socially distanced environment.

La Redazione



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

CHIAMATE PER PRENOTARE UN APPUNTAMENTO!!

www.patronato.acli.it

Patronato ACLI Regno Unito

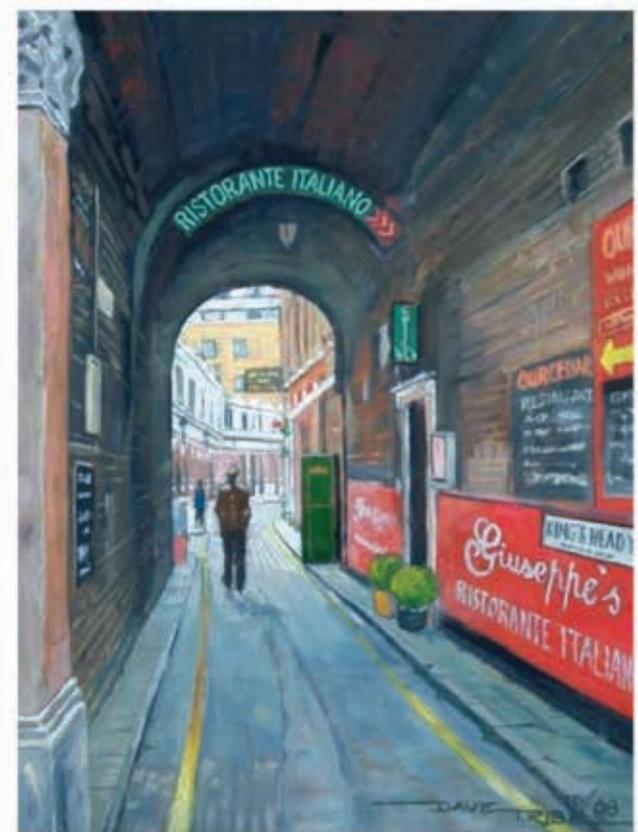
DOVE SIAMO

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

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

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

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



Giuseppe's Ristorante Italiano

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

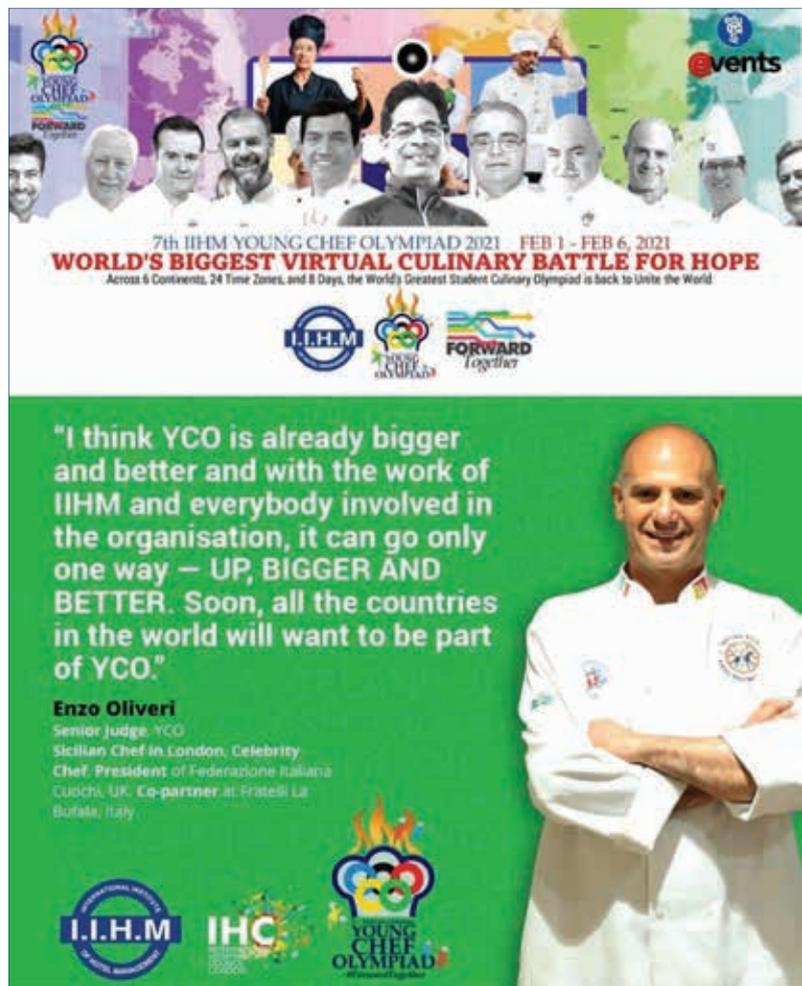
47/49 Borough High Street, London SE1 1NB

Tel: 0207 407 3451

info@giuseppesplace.com - www.giuseppesplace.com

IL VIRUS NON FERMA LE OLIMPIADI DEI GIOVANI CHEF

INTERVISTA ALLO CHEF ENZO OLIVIERI



Il Covid ha decisamente messo in ginocchio tutto il comparto della ristorazione e dell'industria dell'ospitalità e del turismo in generale.

Ma non tutto si è fermato, ed attraverso creatività ed una contagiosa voglia di resistere, alcuni grandi eventi internazionali sono stati portati avanti ugualmente.

Le Young Chef Olympiad (YCO) sono state regolarmente organizzate anche se virtuali e questo è il più grande evento culinario al mondo, THE GREATEST CULINARY OLYMPIAD ON PLANET EARTH, come piace loro definirsi. Giunte alla 7ma edizione, le YCO si sono ancora una volta rivelate di grande successo con una risonanza su

scala globale.

Abbiamo incontrato a Londra il Presidente della Federazione Italiana Cuochi UK, lo Chef Enzo Oliveri, giudice della manifestazione e da sempre un appassionato sostenitore delle Olympiad.

Chef Enzo cos'è questa manifestazione e perché te ne sei fatto assiduo sostenitore? "Questo evento è frutto del lavoro di una organizzazione che guarda al futuro dell'ospitalità con un'ottica globale."

"Le International Young Chef Olympiad - prosegue Enzo - sono, dalla loro creazione, una piattaforma che, nel pieno del loro processo formativo, consente a giovani chefs provenienti

da tutto il mondo di interagire e mostrare il proprio talento. Di crescere, insomma, mettendosi alla prova prima con se stessi e poi con i migliori giovani chefs del mondo."

L'evento è organizzato dal Comitato del Young Chef Olympiad (YCO) guidato da Suborno Bose, ed è stato creato insieme a David Foskett (MBE CMA), esperto internazionale del mondo dell'ospitalità e Chairman dell'International Hospitality Council che co-organizza la manifestazione.

Come avviene la selezione dei partecipanti? "Ogni paese segue dei meccanismi specifici anche se sempre con il preciso obiettivo di offrire un'opportunità in presenza di un'eccellenza o di un potenziale talento. In Italia ad esempio, diamo la possibilità al vincitore

della Gara Nazionale Istituti Alberghieri, promossa dal MIUR (Ministero dell'Istruzione, Ministero dell'Università e della Ricerca), di partecipare l'anno successivo alla YCO. La Gara Nazionale Istituti Alberghieri vede presenti i giudici della Federazione Italiana Cuochi che incoronano ogni anno il migliore studente.

La scorsa edizione è stata vinta da Jessica Miolo, studentessa dell'IIS Almerico Da Schio di Vicenza. Jessica è stata quindi la rappresentante italiana alle Olympiad, accompagnata e sostenuta dal suo mentore, Ivan Pintonato. Ho fatto un accordo che permette tutto questo", continua Enzo, "e Jessica ed Ivan sarebbero dovuti volare in India, dove tradizionalmente si svolgono le gare delle Olympiad. Purtroppo, la pandemia ha cambiato le regole della sfida."

Enzo ci spiega che la recente 7a edizione si è dovuta svolgere quest'anno virtualmente a causa della pandemia globale in corso: "Gli organizzatori hanno comunque voluto non fermarsi nonostante le avversità dei nostri giorni e dopo averci coinvolto, hanno rimodellato l'evento"

Chef Oliveri è nel comitato dei giudici, e nella preselezione dei partecipanti non ha fatto mancare il proprio supporto nella ricerca di chefs studenti di altri paesi, ad esempio selezionando il rappresentante per la Guinea Equatoriale.

"Questa manifestazione viene particolarmente sentita in molti paesi, lo studente selezionato segue spesso un percorso dedicato proprio per esser pronto per questa competizione. In India e nei paesi dell'Asia orientale, la competizione è molto seguita e sono soprattutto gli studenti di questi paesi a potersi concentrare in funzione del risultato delle Olympiad e questa è la ragione della loro grandissima preparazione."

"Non c'era mai stata - sottolinea Chef Oliveri - un competizione culinaria virtuale, il challenge è stato notevole. Con gli organizzatori abbiamo dovuto ragionare a lungo ed implementare un qualcosa mai fatto prima. Per le prove abbiamo ricreato, grazie a 4 telecamere (fisse e mobili) adeguatamente posizionate, un ambiente che ha fedelmente riprodotto una cucina reale permettendo a noi giudici di poter attentamente visionare tutte le fasi della preparazione. Sebbene giudicare virtualmente una competizione sul cibo possa sembrare alquanto sfidante, l'intero processo è stato accuratamente strutturato per garantire criteri il più possibile oggettivi e la massima trasparenza." E poi, Enzo aggiunge, "poiché la degustazione è una parte vitale delle competizioni culinarie, la giuria ha nominato un giudice nazionale, uno chef professionista, per ogni partecipante, che ha assaggiato i piatti e si è coordinato con la giuria, dialogando e valutando i piatti secondo precisi criteri, quali la consisten-

za, la temperatura, i sapori, l'uso dei condimenti e verificando altri aspetti secondo le domande via via poste dai giudici. Per toccarne le corde emotive veniva inoltre chiesto al valutatore in loco se lui avrebbe cucinato il piatto in questo modo e se mai lo avrebbe venduto nel tuo ristorante."

Da sempre le olimpiadi culinarie coinvolgono un giuria di altissima qualità, 23 giudici in totale, con chefs stellati Michelin come Chris Galvin e Brian Turner ed altri rinomati chef di spessor internazionale, oltre alla stesso Enzo Oliveri, quali, John Wood, Andreas Muller, Padma Shri e Sanjeev Kapoor. "Ovviamente non basta saper cucinare. I nostri giovani chefs sono stati testati su una varietà di parametri che oltre alla presentazione ed al sapore del piatto, verificavano igiene, sicurezza, tecnica e creatività."

Enzo, veniamo alla competizione: "55 studenti chefs con i loro mentori, hanno partecipato alla gara, dovevano esser più numerosi ma alcune delegazioni hanno dovuto cancellare la loro partecipazione per i limiti imposti dal lockdown. Nel primo round, i concorrenti hanno dovuto affrontare varie prove e sono stati divisi in stanze virtuali in base al loro fuso orario. Terminato il primo round, i migliori 10 partecipanti sono stati selezionati per la fase successiva, confrontandosi per il titolo e le medaglie. I partecipanti classificati tra l'11° e il 20° posto si sono anche loro sfidati per il Plate Trophy ed una serie di categorie speciali."

Per la cronaca, la rappresentante di Hong Kong, Lee Maan Ki, è stata incoronata Miglior Giovane Chef del 2021, vincendo l'ambito trofeo d'oro ed ottenendo un premio di 10.000 dollari. L'argento è andato a Srijaenthi Natraj degli Emirati Arabi Uniti mentre Jessi-

ca Louise Hoskins della Nuova Zelanda ha vinto la medaglia di bronzo.

Oltre ai tre vincitori, le YCO 2021 hanno assegnato altri premi, il Plate Trophy è andato a Andzhela Boeva della Bulgaria.... E l'Italia Enzo? "Noi vinciamo sempre qualcosa. Quest'anno oltre ad esser stati selezionati per il Plate Trophy, la nostra Jessica è stata brava e vicina a vincere l'importante riconoscimento, poi l'Italia ha anche vinto uno dei Mentor Awards.

Chef Enzo, quali sono i prossimi passi verso l'organizzazione della prossima edizione dei YCO? "Presto inizieremo a completare la selezione dei prossimi concorrenti. Quest'anno la selezione per la migliore scuola alberghiera in Italia verrà fatta nella scuola della ragazza che ha vinto la scorsa edizione, l'IIS Almerico Da Schio di Vicenza. La scuola che ospita non può partecipare alla competizione e sono 40 le scuole alberghiere italiane pronte a partecipare. Seguiamo inoltre con attenzione l'evoluzione della pandemia e per il prossimo anno stiamo lavorando su due sistemi per le Olympiad, per esser pronti con miglioramenti nel caso sia necessario ripetere l'esperienza virtuale o per tornare alla formula originaria che dal punto di vista logistico affronta challenges completamente diverse, snodandosi su varie località indiane. Io e la FIC UK continueremo nel nostro impegno, noi ci stiamo già preparando con incontri frequenti con l'organizzazione e tra di noi giudici. Per il prossimo anno ci aspettiamo un impegno ancora più significativo visto che sicuramente il numero dei partecipanti crescerà ancora così come il livello tecnico dei partecipanti."

TripDigest



etnacoffee
sicilian street food



Cannoli



Arancini



Granita



Pinsa

☎ 020 7935 1600
54 BAKER STREET W1U 7BU

SHOP.ETNACOFFEE.NET
CLICK&COLLECT - DELIVERY



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

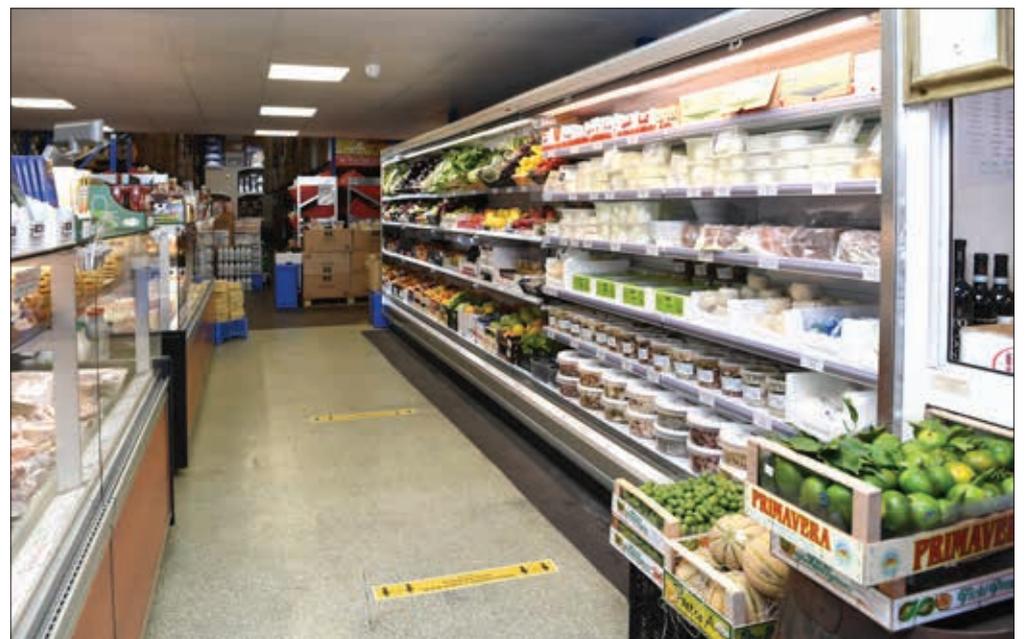


F O O D S
Aston Rd, Bedford MK42 0LJ
 Monday 8.00am - 6.00pm
 Tuesday-Friday 8.00am - 10.00pm
 Saturday 9.00am - 10.00pm
 Sunday 10.00am - 4.00pm
 Tel:01234 217733 - Fax :01234 261288
 a_rocco@btconnect.com
 Facebook: A1 Foods

Fondato nel 2006, **A1 Foods**, a Bedford, è un enorme magazzino commerciale che vende e distribuisce un'incredibile varietà di prodotti italiani che vanno da formaggi, frutta e verdura a pasta e vino.

Per gli amanti dei formaggi, **A1 Foods** è un vero paradiso. Sarete accolti non soltanto dai più noti formaggi italiani, Parmigiano Reggiano, provolone, gorgonzola, ricotta, stracchino, taleggio ed altri ancora, ma anche da una incredibile varietà di caciotte, pecorini e mozzarelle. La mozzarella di bufala di A1 Foods arriva direttamente dalla Campania ogni giovedì da produttori che utilizzano solo latte di bufala proveniente dai propri allevamenti. Oltre ha mozzarelle di formato standard, bocconcini e trecce, su ordinazione si possono, inoltre, richiedere formati da 1 Kg. Inoltre, potrete qui trovare la figliata, una mozzarella ripiena di mozzarelle, la ricotta, il caciocavallo, la burrata e le caciotte di bufala ed altre perle delle loro produzioni.

Grazie alla collaborazione con **Carola Trading**, **A1** offre la migliore frutta e verdura italiana di stagione, proveniente direttamente dal Mercato Ortofrutticolo di Milano e da selezionati produttori italiani. Riceviamo le consegne dall'Italia 2 volte a settimana, il lunedì ed il giovedì mattina, garantendo la migliore qualità per soddisfare l'esigente mercato inglese.



Da **A1 Foods**, troverete una fornitissima salumeria con salumi e formaggi provenienti da tutte le regioni italiane, il Pane di Altamura ed una incredibile varietà di olive, prodotti sott'olio ed altre delicatezze della grande tradizione gastronomica italiana. La cucina di **A1 Foods** è aperta 6/7, dal martedì al sabato dalle 08:00 alle 21:30, la domenica dalle 10:00 alle 15:30 ed offre primi piatti, arancini, calzoni, altre specialità della cucina italiana ed un'eccellente selezione di torte e pasticcini. Nell'atrio la pizzeria con forno a legna ed un bar con gelateria artigianale completano il micro universo eno-gastronomico offerto da **A1**.



Se siete innamorati dei cibi e dalle bevande di qualità, grazie ad **A1 Foods** potrete arricchire la vostra dispensa con le eccellenze del Bel-paese. In store ti aspettano i tuoi prodotti preferiti: pasta, riso, cereali, legumi, i condimenti, le conserve, i dolci, i vini e le migliori bevande ita-liane. Mille marche diverse per soddisfare anche i palati più esigenti. **A1 Foods** vi permette di portare sulla vostra tavola i sapori delle stagioni e trasformare i nostri prodotti in manicaretti de-gni della migliore tradizione culinaria italiana.



La pizzeria con forno a legna è aperta dal martedì al venerdì dalle 14:00 alle 21:30, il sabato dalle 12:00 alle 21:30 e la domenica dalle 12:00 alle 15:30. A1 offre inoltre, una sontuosa esposizione di torte e pasticcini. Qui la passione per i dolci è di casa, il cannolo, la baba, la sfogliatella ed il tiramisù vi garantiranno momenti di vera felicità.

A1 Foods vi offre qualità e convenienza, con prezzi inferiori del 25% circa rispetto a quelli di Londra. Dal nord di Londra, siamo a soli 40 minuti in auto e dal centro di Londra a 1 ora e 10 minuti senza traffico.



IL PIÙ GRANDE SUPERMERCATO ITALIANO IN INGHILTERRA



Unit 7a Spaces Business
15-17 Ingate Place - SW8 3NS
London

La nostra vasta selezione di ottima frutta e verdura proviene dalle migliori aziende agricole del territorio italiano, e con grande dedizione ci impegnamo affinché i nostri clienti abbiano il meglio che ogni stagione ha da offrire.

Inoltre, durante l'ultimo anno, abbiamo ampliato la nostra attività nell'ambito **Cash & Carry**.



**FRUTTA & VERDURA
DI STAGIONE**



**COSTRUZIONE
MIXED PALLETTS,
SERVIZI LOGISTICI
&
CUSTOM
CLEARANCE**

Il nostro dipartimento di Logistica è a vostra disposizione, per fornirvi informazioni riguardo i seguenti servizi:

-**Logistica**: ricevimento della merce, anche per conto terzi, presso la nostra piattaforma, assemblamento in bancali anche misti e trasporto fino a destinazione;

-**Pratiche doganali**: per le merci sui nostri mezzi, effettuiamo le documentazioni necessarie per le dichiarazioni di export ed import, tramite i nostri agenti doganali.



Su ordinazione tutti i prodotti di **A1 Foods**, possono essere distribuiti e consegnati presso ristoranti e delicatessen anche nella zona di Londra. Contattateci per maggiori informazioni

Per maggiori informazioni potete visitare il nostro sito www.carolatrading.com
o contattarci all'indirizzo info@carolatrading.com

Viaggio a Noto, cuore della "Santissima Trinità Barocca"

Città siciliana d'arte ma anche di eccellenze gastronomiche



Conosciuta come la capitale della santissima trinità delle città barocche, Noto è il gioiello della Sicilia orientale. Appartamenti soleggiati a nido d'ape,

palazzi fatiscanti e grandi piazze dove gli uomini si rilassano elegantemente nella calura mattutina creano una sorta di perfezione formale. C'è qualcosa

nel ritmo lento della vita qui che rende l'aria estremamente dolce.

Ma davvero la città va goduta al tramonto. La luce ocra ardente che accarezza delicatamente i capolavori architettonici del Settecento è particolarmente ipnotica. L'aria si riempie di giovani che chiacchierano davanti a fresche granite e dolci gelati.

Nell'866 Noto fu conquistata dai musulmani che innalzarono e dotarono la città di capoluogo del Val di Noto. Nel 1091 la Sicilia cadde in mano ai cristiani e in seguito Noto divenne una ricca città sotto il dominio normanno. Ma fu il terribile terremoto del 1693 a segnare una svolta nella storia di Noto. Il cataclisma la distrusse completamente e la città divenne una tela bianca per artisti e architetti, molti dei quali studiavano lo stile barocco a Roma.

All'improvviso, la città era diventata un terreno di gioco per l'immaginazione e la creatività. Sotto la supervisione del duca di Camastra, braccio destro del viceré spagnolo, tre architetti, Labisi, Sinatra e Gagliardi, si misero al lavoro e ricostruirono una città che divenne l'apoteosi del barocco siciliano. Il principale materiale da costruzione utilizzato era il calcare locale compatto, una sostanza che assorbe i raggi aurei del sole e li trasforma in una luce soffusa al tramonto. Il risultato fu la creazione di un centro urbano lineare, perfettamente proporzionato con linee parallele. La città era divisa in tre parti da tre strade che correvano da est a ovest, garantendo così l'attenzione costante dal sole. In alto viveva la nobiltà, in mezzo gli uomini del clero e in basso la massa "ordinaria".

Oggi Noto fa parte del patrimonio mondiale dell'UNESCO, perché luogo di straordinaria eccellenza. Entrando nel cuore storico della città e percorrendo Corso Vittorio Emanuele si inizia a prendere sempre più confidenza con i principali siti: Monastero del Santissimo Salvatore, Palazzo Ducezio, la Cattedrale in Piazza Municipio e la Chiesa di San Francesco all'Immacolata. Circa a metà del Corso Vittorio Emanuele si trova Piazza Municipio. A nord, seduta in maestoso sfarzo in testa allo scalone monumentale di Paolo Labisi si trova la Basilica Cattedrale di San Nicolò. Progettata da Vincenzo Sinatra la cattedrale è l'emblema di Noto. La pièce de resistance ha dovuto subire un ampio rinnovamento dopo il crollo della sua cupola durante un tempora-



le nel 1996. Quando è stata riaperta nel 2007, la cupola, con il suo bagliore color pesca, è tornata ad essere ancora una volta il punto focale dello skyline di Noto. A sinistra (ovest) si trova il Palazzo Landolina, un tempo dimora della potente famiglia Sant'Alfano. Dall'altra parte della strada c'è Palazzo Ducezio con i suoi graziosi archi.

Mettendo da parte l'architettura, chiunque si rechi in questo angolo d'Italia rimarrà poi tramortito dalle sue eccellenze gastronomiche. Il cibo è una parte viscerale di ogni viaggio ed aiuta a meglio comprendere il territorio e la cultura locale. La Sicilia è un'isola golosa e nessun posto è più dolce di Noto. Il Caffè Sicilia, gestito da quattro generazioni dalla stessa famiglia, è diventato una destinazione a sé stante, in parte ovviamente per l'episodio trasmesso su Netflix di Chef's Table, ma soprattutto per il fatto che questo locale ha la reputazione di essere la migliore pasticceria sull'isola. Il caffè senza pretese non sembra un gran che dall'esterno, ma le persone viaggiano da tutta Italia per gustare il loro gelato al latte di mandorle. Lo chef, Corrado Assenza, ha il suo mandorleto, ed è considerato un maestro nell'utilizzo in cucina delle mandorle, della ricotta e degli agrumi.

Da non perdere:

- A metà maggio, Noto celebra le meraviglie della primavera con una festa coloratissima conosciuta come l'Infiorata. Via Nicolaci diventa la patria di fioristi provenienti da tutto il mondo che creano un tappeto di bellissimi mosaici a petali ispirati al tema dell'anno. La festa si svolge quasi sempre il terzo fine settimana di maggio.

- Le spiagge intorno a Noto sono sabbiose a differenza della maggior parte dell'isola. Il nostro preferito è l'elegante Aqua Beach Club. Vale anche la pena visitare per pranzo la cittadina super chic di Marzememi, a soli 10 minuti di macchina.

- Un viaggio a Noto non sarebbe completo senza una visita alle vicine città barocche di Modica e Ragusa Ibla. Famosa per la sua produzione di

cioccolato, Modica è a soli 40 minuti di auto da Noto con una vivace atmosfera. Un po' più lontano si trova Ragusa Ibla, che è diventata una destinazione alla moda grazie ai suoi ristoranti stellati Michelin ed a eleganti boutique hotel.

- A nord di Noto si trovano la spettacolare antica città greca di Siracusa e la piccola isola di Ortigia. Nel suo periodo di massimo splendore, Siracusa era la città più grande del mondo antico, più grande di Atene e Corinto. Il teatro greco, che risale al V secolo a.C., è ancora oggi utilizzato per l'annuale Festival del teatro greco nei mesi di maggio e giugno. Ortigia è la parte più antica ed è collegata al resto della città da due ponti. Il modo migliore di esplorarla è a piedi ammirando le strade imbiancate a calce e imbattendosi nel Tempio di Apollo prima di entrare nella maestosa Piazza del Duomo. Sarà un'esperienza incantevole e romantica e non dimenticatevi di provare a catturare il tramonto: è spettacolare.

La base per il nostro soggiorno: parte della collezione Aeroviaggi, abbiamo scelto di basare il nostro soggiorno per il nostro tour della Val Di Noto al Borgo Rio Favara Village, da qui Noto si raggiunge in macchina in meno di 30 minuti. Situato nella punta più meridionale della Sicilia, questo hotel a quattro stelle offre camere luminose e spaziose con tutti i migliori comfort, una piscina, un campo da tennis, un campo di calcio, un club per bambini e una spiaggia raggiungibile a piedi con una zona esclusiva riservata agli ospiti dell'hotel. L'hotel è composto da 148 camere suddivise in case in stile mediterraneo, ed è perfetto per una vacanza rilassante anche per le famiglie. https://www.aeroviaggi.it/it_it/borgo_rio_favara_resort

Come arrivare: Noto è facilmente raggiungibile dall'aeroporto di Catania o Comiso, da Londra sono disponibili voli giornalieri diretti da Gatwick e 4 settimanali dall'aeroporto di Luton per Catania. L'aeroporto di Comiso dista poco più di 1 ora di macchina ed offre voli con Alitalia via Milano o Roma.

TripDigest



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



La Notizia

LONDRA

CULTURA - SPETTACOLO - ECONOMIA - POLITICA - SPORT - INFORMAZIONE

Seguici anche su: www.lanotizialondra.com



Un inquietante fenomeno in aumento. La storia di Sarah Everard – rapita in un parco di Clapham e uccisa - ha scosso inevitabilmente non solo il Regno Unito, ma anche tutta Europa con l'aggravante che sotto accusa per il delitto è un poliziotto di un'unità d'élite. Forse è soltanto in questi ultimi giorni che ci stiamo rendendo conto di come, in certi casi, il virus non abbia bisogno di bussare alla porta ma si palesi nelle mani assassine di un marito, ex marito, compagno o ex compagno, persino di un uomo delle forze dell'ordine.

Sarah, come molte altre donne, è rimasta vittima di un altro morbo parimenti letale e globale chiamato violenza di genere.

Sarah potevi essere tu che stai leggendo queste righe. Sarah potevo essere io che le sto scrivendo. La ragazza trentatreenne uccisa di rientro a casa pone nuovamente al centro numerosi interrogativi e suscita profonda indignazione per l'ennesima donna uccisa "in quanto donna". Donna uccisa e decurtata di qualsiasi forma di libertà. Inclusa quella relativa alla possibilità di camminare a piedi dopo una serata con amici.

Dove stiamo andando? Cos'è questo male che pervade l'odierna società?

Eppure, il sistema inglese si distingue da sempre per l'efficace capacità di arginare gli episodi di violenza di genere grazie al "Metodo Scotland", ideato da Patricia Scotland, ex ministro della Giustizia e membro della Camera dei Lords.

Il segreto dell'efficacia della rete anti-violenza anglosassone, almeno fino ad oggi, è stata l'introduzione nel 2015, da parte del premier David Cameron, di un reato che nell'ordinamento italiano tarda ad essere previsto, ossia quello di "comportamento coercitivo e controllo invasivo", che punisce con il carcere fino a 5 anni gli abusi psicologici ed emotivi estremi. Sulla scorta di un simile sistema, difatti, non è più richiesta la violenza fisica come condizione imprescindibile per punire i maltrattamenti da parte del partner o di altri membri della famiglia.

La verità è che la pandemia ha avuto, quale effetto secondario, l'aggravamento degli episodi di violenza domestica. Difatti, la condivisione di spazi ristretti, il taglio dei contatti esterni e la convivenza obbligatoria con il partner violento incrementa le occasioni di controllo e limitazione della vittima.

Ad oggi le istituzioni, non solo europee ma anche del mondo, sembrano

non tenere in debita considerazione un dato inquietante: accanto all'emergenza sanitaria è in atto una vera e propria emergenza familiare.

Vi siete mai chiesti cosa può accadere se le proprie mura domestiche diventano peggio che Guantanamo? Come il Covid-19, anche la violenza di genere è epidemica, globale e letale. È un morbo culturale capace di infettare luoghi, menti e corpi. Avete idea di che cosa significhi condividere 24 ore su 24 gli spazi familiari con il proprio maltrattante? Come si vive riducendo drasticamente i contatti con l'esterno e restando soli con se stessi?

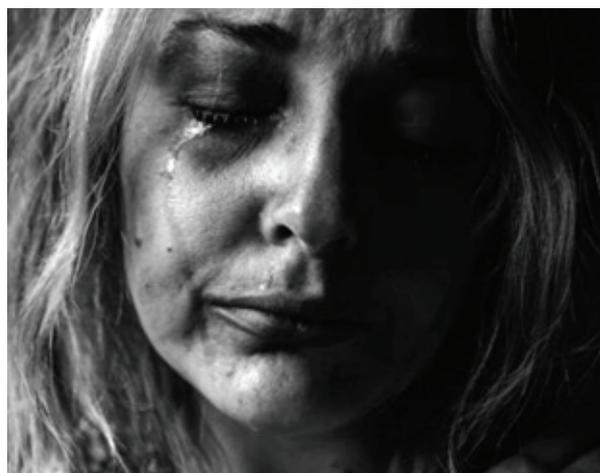
Verosimilmente, è quello che stanno passando mogli, compagne e conviventi che si trovano a dover affrontare quello che in gergo tecnico si è soliti definire "effetto week-end", che si verifica ogni volta in cui il soggetto maltrattante ha più tempo per inferire sul proprio partner. Uno scenario apocalittico, non solo fuori, ma anche dentro. Lunghe prove di resistenza, fisica e mentale, che finiscono con il consegnare le donne nelle mani del proprio aguzzino.

Una richiesta innocua, quella del restare a casa, che si trasforma in una prigione per chi proprio da quella abitazione vorrebbero fuggire. Come al solito piove sempre sul bagnato.

Che cosa succederà in queste interminabili settimane di emergenza virus? E quali saranno le conseguenze nel lungo periodo? Quanto in questo momento storico è ancor più complicato denunciare? Quando tutto questo finirà, chi aiuterà quelle donne spinte in un baratro ancora più profondo, abusate nell'indifferenza di un Paese che si vede costretto a fronteggiare un'emergenza senza precedenti?

E voi, cosa state facendo per combattere questa battaglia? Anche certe donne si trovano costantemente in trincea, non dimentichiamolo.

Anna Vagli



Open on Sunday Aperto la Domenica

BRICIOLE

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

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

Ciao Bella!

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

DOMANDE ALL'AVVOCATO



Dominic Pini

Come difendersi da un commercialista lestofante

Gentile Avvocato

Vivo a Milano e la mia occupazione principale è investire nel settore immobiliare. Nel 2016 ho creato una società inglese allo scopo di acquistare appartamenti in Italia. Gli appartamenti sono stati acquistati e registrati a nome della società. Io e la mia compagna eravamo gli amministratori della società e ognuno di noi deteneva il 50% delle azioni della società. La Società aveva un codice fiscale in Italia e aveva un capitale sociale emesso di 1000 azioni da 1 sterlina ciascuna. Conoscevo un commercialista italiano a Milano che aveva collegamenti con il Regno Unito, e lui ha costituito la società per mio conto. Si è anche occupato di tutti gli adempimenti annuali di deposito, compreso il bilancio annuale, ha operato come mio agente e si è anche occupato delle tasse da pagare alle autorità fiscali inglesi e italiane. La Companies House gli aveva inviato il codice di autenticazione, che gli permetteva di depositare online le informazioni sulla società, compresi i cambiamenti degli amministratori e il trasferimento delle azioni. Ho pagato al commercialista un compenso annuale per queste mansioni.

Nel 2020, ho deciso di vendere uno degli appartamenti e ho contattato un agente immobiliare locale che aveva trovato un acquirente. Ho firmato la Proposta D'Acquisto Immobiliare a nome della Società. Poco dopo, sono stato contattato dall'agente immobiliare che mi ha informato di aver ricevuto la visita di un commercialista che lo ha informato che non ero autorizzato a vendere l'appartamento. Ho controllato i dettagli della Società presso la Companies House e ho visto che il mio commercialista aveva rimosso me e la mia compagna come amministratori della Società e nominato se stesso come amministratore e trasferito le azioni a una società costituita nelle Isole Cayman. Il mio commercialista aveva intenzione di vendere l'appartamento e far pagare il prezzo di acquisto a lui o alla sua società. Ho scritto immediatamente al commercialista revocando la sua autorità di agire per conto della società e poi ho presentato una denuncia alla mia stazione di polizia locale nei confronti del commercialista. Sono molto preoccupato di perdere i due appartamenti a causa della frode commessa dal mio ex contabile. Ho urgente bisogno della vostra assistenza. La prego di fornirmi un consiglio. Cordiali saluti

Alessandro

Caro Alessandro

Mi dispiace per l'avvenuta frode. Quello che consiglieri è di incaricare immediatamente degli avvocati nel Regno Unito di scrivere a Companies House per notificarli di questa frode. Tuttavia, Companies House non potrà intervenire in una controversia societaria, ma indicherà internamente nei registri della società che è in corso una controversia con la società. L'unica soluzione è quella di rivolgersi alla High Court ai sensi della section 1096 del Companies Act 2006 richiedendo che venga emessa una sentenza che richieda al Registrar of Companies di rimuovere dal registro della società tutti i documenti falsi o incorretti registrati senza autorità. Se la richiesta ha successo, Companies House rimuoverà la nomina dei nuovi amministratori e il trasferimento di azioni e ripristinerà le informazioni come erano prima che l'attività fraudolenta venisse commessa. Tuttavia, non saranno in grado di alterare il Confirmation Statement (dichiarazione di conferma), poiché questo viene fatto direttamente dalla società stessa. Una volta che la sentenza è stata emessa, sarà necessario richiedere alla Companies House un nuovo codice di autenticazione, per permettere solo a lei o ai suoi legali di gestire le informazioni della società. Le consiglio inoltre di iscriversi al Companies House Proof Scheme, che consentirà solo registrazioni di informazioni o documenti online utilizzando il codice di autenticazione e rifiuterà qualsiasi documentazione cartacea. Suggestirei anche di cambiare la sede legale della società e inviare una copia di qualsiasi procedimento giudiziario nel Regno Unito all'agente immobiliare italiano e al notaio che si occupa della vendita degli appartamenti italiani. Sarà necessario agire il più rapidamente possibile e chiedere al suo avvocato di fare una richiesta urgente alla High Court.

Cordialisaluti

Domenic Pini
Pini Franco LLP

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

BREXIT: Domande Frequenti



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

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

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

Email: gabriella@mgbelgal.com

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

COME PORTARE PARENTI IN UK CON IL "FAMILY PERMIT"

Gentile Avvocata

Vivo in Inghilterra da 15 anni, ed ho il settled status. I miei genitori abitano in Italia, sono venuti a trovarmi varie volte ma ormai mancano da almeno due anni. Vorrei farli trasferire qui, però non so come fare. Mi hanno detto che serve un visto.

Grazie per il suo aiuto

Carmela

Cara Carmela,

I tuoi genitori potranno continuare a venire a trovarti e potranno rimanere con te in Inghilterra fino a sei mesi, senza bisogno di fare domanda di visto di ingresso.

I cittadini europei infatti possono entrare nel Regno Unito mostrando semplicemente la carta di identità (ma solo fino alla fine di ottobre 2021) o il passaporto.

Se invece i tuoi genitori vogliono trasferirsi in Inghilterra per più tempo, devono fare domanda di ricongiungimento familiare, e tu potrai sponsorizzarli, purché' abbia fatto richiesta di pre-settled o settled status.

La domanda di ricongiungimento può essere presentata in qualsiasi momento, ma bisogna tener presente che mentre fino alla fine di giugno 2021 basterà presentare documentazione comprovante il grado di parentela, successivamente si dovrà provare che i genitori sono "dipendenti" dallo sponsor.

Questo significa che sarà necessario allegare prove di dipendenza, innanzitutto finanziaria. Se questo non è possibile, la cosa migliore è presentare domanda entro giugno.

Altri familiari che possono raggiungere uno sponsor nel Regno Unito facendo domanda di family permit, sono figli fino a 21 anni, figli oltre i 21 anni se dipendenti, coniuge e partner non sposato.

Per quanto riguarda il coniuge, si dovrà dimostrare che il matrimonio sia avvenuto prima del 31 dicembre 2020, mentre per ottenere ricongiungimento con il proprio partner, bisognerà provare che la relazione fosse già esistente circa due anni prima della data in cui il Regno Unito ha lasciato l'Unione Europea.

AIM

Insurance BROKERS

AVETE UN CAVALLO? ALLORA FA PER VOI LA "EQUINE INSURANCE"

In questa nuova edizione, Aldo laquinta, fondatore e Amministratore Delegato della holding MAPI, ci illustra la polizza riservata ai proprietari di cavalli, la cosiddetta "equine insurance".

CHE COSA SI INTENDE PER EQUINE INSURANCE?

I cavalli, come è noto, possono rappresentare un vero e proprio bene di gran valore per il suo proprietario: si pensi, ad esempio, a cavalli di razza purosangue.

La polizza Equine che proponiamo è stata studiata per offrire una copertura completa sia per i cavalli che per i loro cavalieri/fantini.

QUALE COPERTURA POTETE OFFRIRE?

La prima tipologia di garanzia è quella che riguarda la salute del cavallo o il suo possibile decesso. Come gli altri animali domestici, anzi addirittura in misura maggiore, un cavallo è soggetto a malattie e a diversi tipi di infortuni; curarli può comportare spese anche molto elevate per il proprietario (si pensi agli onorari dei veterinari). In secondo luogo, è sempre opportuno stipulare un'assicurazione di responsabilità civile verso terzi che tuteli i proprietari da qualunque tipo di danno il proprio cavallo possa arrecare a terze parti in diverse circostanze.

Inoltre possono essere coperti: la perdita d'uso dell'animale, la selleria e l'attrezzatura, i cavalli in custodia, gli edifici e i macchinari.

COSA POTETE OFFRIRE TRAMITE LA VOSTRA SOCIETA'?

Con AIM Insurance Broker Ltd, parte del gruppo MAPI, con sede a Londra siamo in grado di assistere i nostri clienti per le loro esigenze assicurative in quanto possiamo attingere alle principali compagnie del settore con le quali abbiamo stabilito relazioni solide e durature ed alle loro soluzioni.

QUALI SONO I VOSTRI PUNTI DI FORZA?

In sintesi si possono evidenziare

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

CONTATTI

www.sicuriallestero.it
Info.sicuriallestero@aimib.co.uk
 AIM Insurance Broker Ltd.
 150 Minories EC3N 1LS
 Tel. 0044 (0) 20 7347 5681



ORAZIO CAR SERVICE



PCO Operators
Licence No 03721/01/05

SERVICES:

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

FOR INFO & BOOKINGS CONTACT FELICITY VOLTA ON:

M: 0044 (0)7956 101 606 E: felicityoraziocars@yahoo.co.uk

www.oraziocarservice.co.uk

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

il gelato di
Ariela

PASSIONATE ABOUT
GELATO

La Credenza
 Artisan delicacies from Italian traditions

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

MARKETING MADE EASY

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



SEMPRE PIÙ IMPORTANTE L'ASCOLTO SUI SOCIAL MEDIA



L'ascolto degli attuali e futuri clienti attraverso i Social Media è sempre più fondamentale. Attraverso un attento ascolto è possibile individuare opportunità e tendenze di mercato ma anche prevenire crisi e tenere sott'occhio la concorrenza.

I Social Media sono un'eccezionale opportunità di dialogo diretto con i tuoi clienti e non sei solo se non li usi ancora in quest'ottica.

Alla fine se ci pensiamo bene i Social Media sono ancora una cosa nuova. All'interno di molte aziende i professionisti più maturi e con la conoscenza del mercato non sono i più ferrati con l'uso dei Social Media e viceversa. Far lavorare insieme queste due forze aziendali è la chiave del successo nel 2021: conoscenza del mercato e nuove piattaforme digitali di comunicazione.

Per ogni piattaforma ci sono nuove regole ed opportunità in offerta ed i marchi devono continuamente cercare di trovare il miglior modo di ottenere visibilità e trasformarla poi in vendite. Ci sono piattaforme che erano fortemente acclamate qualche anno fa di cui non si sente più neanche parlare o addirittura non esistono più. Tante altre nuove piattaforme però emergono regolarmente ed è complesso identificare su quali è corretto puntare e quanto budget, tempo e personale allocare.

Dopo più di 10 anni di Instagram, Twitter, Facebook or LinkedIn ci sono ancora troppi marchi che contano solo i likes, followers o numero di posts e troppo pochi che ascoltano davvero ciò che si dice. Essere attenti ai trend del mercato, alle opinioni sul proprio marchio e sui marchi concorrenti, avere una chiara strategia e interagire attivamente con i propri attuali e futuri clienti è vitale. È importante dare la giusta importanza ai commenti negativi e positivi che il proprio marchio riceve e avere una strategia per rispondere.

I clienti sanno di poter ricorrere alle lamentele pubbliche sui social se qualcosa non va come deve andare, ma questo non deve spaventare perché il marchio deve imparare a trasformare la gestione di un problema o di un cliente difficile in opportunità. Avete mai comprato comunque un prodotto su Amazon con parecchi commenti negativi ma con molti commenti positivi? In quel caso è come se altri clienti rispondessero ai tuoi dubbi. Geniale in realtà!

Ho visto molte volte dei marchi andare in panico per un commento negativo ma anche prendere una nuova direzione aziendale basata su un singolo commento postato da un uso sui social. Tutto ha un suo equilibrio, anche i social! Tante grandi aziende poi bloccano i commenti per non dover avere il problema di rispondere ma non ascoltare non è più un'opzione nel 2021.

Il 2020 ci ha cambiati. È stato un anno di super-socializzazione virtuale. Torneremo ad incontrarci e dimenticheremo molto della reclusione vissuta ma le comodità digitali resteranno e continueranno la loro sfrenata conquista in ogni aspetto della nostra vita.

I clienti non vogliono altro che soluzioni ai loro problemi, le opportunità stanno nell'individuare come il nostro prodotto possa essere la risposta che cercano.



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

Il lavoro che cambia: i "digital nomads"



Elisa Sgubin

L'ultimo decennio va delineando una svolta rispetto alla sede lavorativa fissa. La pandemia ha accelerato il fenomeno rimuovendo gli ultimi tentennamenti rispetto al confezionamento di soluzioni mobili.

Da qualche tempo si discute su parole quali "digital nomads", letteralmente tradotto in "nomadi digitali", che caratterizzano lo stile di vita di chi non ha una sede operativa stabile in un Paese ma è libero di avere dimora, visti e permessi assolti, in nazioni straniere. Talvolta è per dettame di un progetto ad hoc, si vedano i blogger e vlogger di viaggi, talvolta per il vezzo di poter associare l'impegno lavorativo con l'esplorazione di una meta desiderata, senza interrompere l'attività.

Dal 2020, per imposizione più che per volontà, alla filosofia non convenzionale di sede lavorativa itinerante, si aggiungono la corposa schiera dei lavoratori a distanza e la percentuale di smart-workers, questi ultimi sempre più educati all'uso di piattaforme virtuali di networking e condivisione di documenti via etere (Cloud).

Ecco che ben presto echeggiano termini quali "workacion", versione spagnola, o "workation", variante inglese, derivati dall'unione di "work" e "vacation" (lavoro e vacanza). Questo favorisce l'emergere a macchia d'olio di villaggi per imprenditori digitali e lavoratori da remoto; da Madeira a Bali, alle Hawaii, alla California, alle isole caraibiche, come alle Canarie, con l'aggiunta, di mese in mese, di nuove località in passato riservate al puro mercato turistico (destinazioni offerte ad esempio dal network www.outsite.co).

I centri per i lavoratori mobili si distinguono per l'offerta di soluzioni abitative di totale comfort, dotate di una connessione internet veloce, normalmente via fibra ottica, prezzi accessibili che abbinano l'idea di casa adeguata ad un'era tecnologicamente più avanzata, a luoghi di fascino e a uno spirito comunitario di co-abitazione. Sono l'ambiente ideale per l'incontro di "expertise" diverse e lo sviluppo di

collaborazioni anche internazionali.

Non sono solo le agenzie intermedie specializzate in questa proposta abitativo-lavorativa a dominare l'emergente mercato. Nel 2021, sulla base del perdurare dei lockdown nazionali, un numero in crescita di hotel tradizionali, resorts turistici stagionali, case e ville vacanze, stanno convertendo appartamenti e spazi abitativi ammobiliati, a locali Covid-sicuri. Il costo rimane in linea con un affitto cittadino, anziché basarsi su una tariffa vacanza settimanale e, soprattutto, viene garantita la dotazione di postazioni e scrivanie digitali connesse al web, requisito primo dell'operatore fuori-sede.

Chi sono queste categorie privilegiate di lavoratori?

Può non sorprendere il fatto che i professionisti di oggi, nomadi come pure i lavoratori a distanza che optano per uno spostamento in un Paese estero rispetto alla sede aziendale, interessino tutte le fasce professionali, d'età e nazionalità, in virtù del fatto che una larga parte delle attività ha assunto domestichezza con la modalità operativa in virtuale e adeguato tecnologicamente i propri sistemi.

Tuttavia, il profilo rappresentato in maggioranza gravita nella fascia tra i 25 e i 35 anni, spesso persone con minori restrizioni in ambito familiare, con facoltà di decidere per la propria persona, e quindi liberi da scelte limitanti quali la scuola dei figli, la rata mensile del mutuo e così dicendo.

Tra gli esponenti conosciamo Francesca, coach aziendale, che nell'ultimo periodo è riuscita a condurre la propria attività verso la clientela britannica dal Nepal, dove è al gratuito servizio di

un'organizzazione non-profit locale.

C'è anche Elena, di origine russa, che in periodo pre-Covid, insegnava tedesco dalla sede di una scuola statale in Spagna. Attualmente segue gli stessi studenti online, ma da Fuerteventura, isola scelta perché, tra una lezione e la successiva, può concedersi alla passione per il surf.

Una coppia di registi freelance tedeschi, Marta e Henning, all'apertura degli spostamenti internazionali da parte della cancelliera Merkel, hanno organizzato in tempi record il cambio-sede e oggi trovano ispirazione creativa nell'arcipelago delle Canarie.

A parlare a vantaggio dei lavoratori da remoto, da una villa in condivisione con altri dipendenti aziendali a Bali, c'è la responsabile finanziaria di un'azienda inglese, uscita dal Paese pochi giorni prima dell'annuncio del terzo lockdown; c'è anche Jason, programmatore software chiamato al servizio da casa da un anno, che al momento dimora in un villaggio per nomadi in Portogallo.

Si tratta di una vita lavorativa diversa quella del tempo attuale, segnale che la società ha trovato ancora una volta la modalità per adeguarsi a circostanze in mutamento.

**Per approfondimento e curiosità, a questo link si accede ad un video inchiesta sui nomadi digitali alle Canarie: Chi sono, perché, dove, come. In inglese. <https://www.youtube.com/watch?v=yoSVAYbNI1o>*

***I contenuti di questa rubrica hanno titolo informativo. Resta responsabilità individuale quella di fare riferimento ad un consulto professionale, basato sul caso specifico, a supporto di un'eventuale scelta.*

The leading industry experts

@tripdigest

follow us on: www.tripdigest.com


TripDigest
JOIN THE DISCOVERY



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



OROSCOPO VERDE



URANIA E POMONA LE STELLE NEL FRUTTETO

SCORPIONE 23 Ottobre 22 Novovembre

Pratico, lucido, tenace, lo scorpione va diritto allo scopo con coraggio e risolutezza. Non ama la spavalderia, anzi è piuttosto riservato specie in fatto di sentimenti ed emozioni. SEGNO D'Acqua influenzato da Plutone è misterioso ed impulsivo, ma anche con un'attitudine tranquilla e rilassata che favorisce giudizio e saggezza nel suo comportamento. Grazie a dedizione e impegno nonché alla natura coraggiosa, lo scorpione ha le doti per diventare leader ed essere anche un ottimo amico. Sa gestire ogni crisi in modo obiettivo e a sangue freddo, di lui ci si può fidare a occhi chiusi e non si arrende mai. Onesto e sincero può anche ferire con la sua franchezza, detesta le mezze misure, la sua determinazione è trascinate e sa come fare il lavaggio del cervello ai suoi avversari senza che se ne rendano conto. Insomma un carattere forte, una colonna portante nel lavoro e in famiglia, talvolta un po' dominatore e aggressivo: chi pensa di aggirarlo con disonestà e inganno gli stia alla larga perché male gliene incoglierà.

Come appunto con gli scorpioni. E pensare che la costellazione dello Scorpione è una delle più belle, con una disposizione di stelle che ne ricordano appunto la figura: quasi al centro della Via Lattea, con la sua gigante rossa Antares, è di pertinenza dell'emisfero australe e purtroppo dall'Europa si può vedere solo sulle coste mediterranee, a partire dal 45esimo parallelo. Ma per lo zodiaco, il segno dello Scorpione è legato alla costellazione di Orione, perché Greci e Romani lo collegavano al mito di questo gigante bello e sportivo nonché donnaiolo. Erano tuttavia discordi su come inquadrarlo, perché ci sono leggende discordanti sulla sua nascita e sui suoi genitori. Sono però concordi sulla sua fine, avuta dalla punta letale di uno scorpione, azzatogli contro da Diana-Artemide, ma non si sa bene se per le rifiutate avances di lui o di lei. Fedele consorte o audace amante, il baldo cacciatore Orione muore e il suo fido cane Sirio abbaiò tre giorni di fila, tanto che lo spazientito Zeus lo piazzò di nuovo col suo padrone fra le stelle.

In quanto allo scorpione in molte culture simboleggia pericolo, ma in altre protezione, vedi gli Egiziani e gli è associato un frutto che in miti e leggende ha simboleggiato appunto parecchio pericolo. Da Adamo ed Eva al Giudizio di Paride alla fiaba di Biancaneve, la mela ha un fascino magico e ambiguo.

Pare sia originaria del Kazakistan, la cui più importante città - Alma Ata - significa "padre delle mele", e viaggiando lungo la Via della Seta abbia scelto come regno Germania e Nord Italia, dove è proliferata in moltissime varietà. La mela è bella, di forma, di colore, di sostanza, tutta pregi e nessun difetto: ricca di vitamine, sali minerali, antiossidanti, zuccheri semplici, sazia ed è facilmente assorbita dall'organismo. Infatti è il primo cibo del neonato dopo il latte materno. Di svariati sapori e impieghi, la mela è forse l'indiscussa regina del frutteto, a pari merito con l'arancia che però può causare acidità. La mela invece esalta salute fin dalla buccia e in alcune culture è associata all'idea di immortalità, di saggezza, di magia e addirittura eterna giovinezza nella mitologia scandinava. Con buona pace del nome che viene dal latino "malum", non è né un castigo, né una punizione, né una sofferenza mangiare le mele, anzi addentarne una conferisce una intima soddisfazione, un lusso commestibile con un pizzico di lussuria. MM

"GENITORI E FIGLI"

Rubrica a cura di
Cristina Lavagnolo

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



COME DIALOGARE CON FIGLI PREADOLESCENTI O ADOLESCENTI?

Cari genitori, chissà quante volte vi siete lamentati del fatto che i vostri figli o figlie, preadolescenti o adolescenti, non parlano con voi, se non per le essenziali "comunicazioni di servizio", che non vi raccontano la loro giornata, non si aprono, non vi parlano dei loro amici. Rispondono a monosillabi, quando non addirittura a grugniti, alle vostre domande e la risposta più prolissa che possiate aspettarvi alla classica domanda: "Com'è andata a scuola?" è un frettoloso "Tutto bene".

Tutto questo è abbastanza caratteristico della loro età e non c'è da preoccuparsi.

Però, è possibile facilitare un po' il dialogo, dando per primi l'esempio. Spesso, gli adulti non si rendono conto di sottovalutare alcune dinamiche, per niente scontate, nel rapporto con i loro figli.

Per esempio, un aspetto della relazione genitori-figli a cui, a mio parere, non si dà sufficiente importanza è la dualità e la reciprocità di questa relazione. Si tratta di un rapporto che ha due poli (i genitori o il genitore da una parte e i figli dall'altra) che hanno uguale valore e capacità di interazione attiva all'interno della relazione. Non importa se i figli sono ancora piccoli, se sono i genitori che provvedono alle necessità economiche della famiglia, che decidono le regole fondamentali di comportamento; i figli sono comunque delle persone, con emozioni, sentimenti, opinioni e hanno il diritto di essere trattati come tali. Se fin da piccoli insegniamo loro, con il nostro esempio, a riconoscere ed esprimere le proprie emozioni, quando arriveranno alla complicata fase della preadolescenza e adolescenza, saranno un po' meno restii ad aprirsi con i genitori.

Tuttavia, sia che questi "semi" siano stati gettati prima o no, arrivati all'età probabilmente più difficile da gestire, qualcosa si può ancora fare, modificando il proprio comportamento.

Ad esempio, molto spesso un genitore chiede al proprio figlio adolescente risposte dettagliate su dove è stato, con chi, cos'ha fatto nelle ore precedenti. Chiaramente, questa esigenza è dettata dal senso di responsabilità del genitore e dalla preoccupazione che il proprio figlio possa frequentare cattive compagnie, mettersi nei guai o correre pericoli. È assolutamente giusto che i genitori facciano tutto il possibile per garantire la sicurezza dei propri figli, specialmente quando la loro autonomia e libertà di movimento si espandono al di fuori delle mura domestiche. Però, fermiamoci un attimo a considerare due aspetti importanti:

- Il ragazzo (o la ragazza, ovviamente) vive queste domande come una specie di interrogatorio, di intrusione nella sua sfera personale e privata. I ragazzi a quest'età si sentono già adulti, almeno sotto alcuni aspetti, e vivono come una limitazione della loro libertà il fatto di dover render conto ai genitori dei loro spostamenti e delle loro frequentazioni.

- Al tempo stesso, i genitori entrano ed escono da casa liberamente, non raccontano necessariamente ai figli quello che hanno fatto mentre erano fuori o con chi si sono incontrati.

Se colleghiamo tra loro queste due facce della stessa medaglia, possiamo renderci conto che i figli possono percepire un disequilibrio nella relazione con i genitori, laddove invece sentirebbero di avere diritto ad un trattamento alla pari. Certamente, nella realtà gli adolescenti, e ancor meno i preadolescenti, non si possono considerare adulti a tutti gli effetti e non si può certamente lasciare loro tutta la libertà che pretenderebbero. Ciò non toglie che si possa modificare la relazione adulto-bambino nella direzione di un rapporto più alla pari. Per fare questo, i genitori dovrebbero imparare per primi ad aprirsi un po' di più con i figli, raccontando alcuni episodi della loro giornata (che si tratti di lavoro o di incontri con amici), chiedendo magari anche - perché no? - un consiglio su una particolare situazione. In fondo, l'adulto può sempre selezionare cosa raccontare e cosa no, scegliendo di dire solo ciò che ritiene adatto ed opportuno, non è certo obbligato a dire tutto ai figli. Però, in questo modo, i ragazzi si sentono considerati alla pari e rispettati. Tutto ciò li porta a modificare il modo in cui vedono i propri genitori ed il rapporto con loro, rendendoli un po' più propensi ad aprirsi a loro volta.

Altre volte, capita che i genitori si accorgano che il proprio figlio è spesso nervoso o triste, più taciturno e imbronciato del solito. Immagino che possa avere un problema, magari anche solo piccole incomprensioni con gli amici o difficoltà a scuola. Vorrebbero aiutarlo e iniziano a fargli una domanda dopo l'altra: "Cosa succede?" "C'è qualcosa che non va a scuola?" "Hai litigato con un amico?" ... o cose del genere. Il ragazzo, naturalmente, si limita a rispondere con il solito "No no, va tutto bene".

Gli adulti si stupiscono e, spesso, si dispiacciono di questa chiusura dei ragazzi, vorrebbero che questi parlassero con loro di quello che stanno attraversando, anche per poterli aiutare.

Però, raramente i genitori parlano con i figli dei propri stati d'animo, delle proprie emozioni. Ciò è probabilmente dovuto al fatto che un genitore sente di non doversi mostrare debole di fronte ai propri figli, di dover rappresentare per loro sicurezza e stabilità. Anche se questo è in parte vero, mostrare le proprie emozioni (sempre entro i limiti dell'equilibrio e del comportamento civile e rispettoso degli altri, ovviamente), non significa affatto mostrarsi deboli. Anzi, come dicevo all'inizio, è importante trasmettere ai propri figli, fin da piccoli, il messaggio che non ci si deve vergognare delle proprie emozioni. Questo vale a tutte le età. Ad esempio, una ragazza che vede la propria madre un po' giù e si sente confidare da lei che è preoccupata perché ha avuto una discussione con un'amica, non la vedrà debole ma semplicemente più simile a se stessa: capirà che anche sua madre vive esperienze e prova emozioni simili alle sue e sarà probabilmente più predisposta a confidarsi con lei.

Questi esempi dovrebbero illustrare due principi importanti: il primo è che nelle relazioni in generale, e con i propri figli in particolare, si raccoglie ciò che si semina; il secondo è che il lavoro di semina non finisce mai!



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



GAETANO ALFANO
Roccamora UK

Fenimeri in Sicilia

<p>T: +44 (0)20 8443 7310 M: +44 (0)7785 280 267 E: gaetano@roccamora.co.uk Skype: alfano.gaetano</p>	<p>Roccamora UK Unit 1, Trade City 13 Crown Road Enfield EN1 1TH</p>
--	--

17 MAGGIO: LE UNIVERSITÀ INGLESI SI PREPARANO ALLA RIPARTENZA IN PRESENZA

Si-Uk ha organizzato un evento online gratuito per districarsi nell'offerta formativa di oltre 60 atenei del Regno Unito

L'università inglese riaccende i motori, dopo il blocco causato dalla pandemia. Da marzo i corsi che hanno laboratori pratici sono già ripresi con gli studenti in classe, **mentre dal 17 di maggio è previsto il ritorno al campus di tutti gli studenti.** Una partenza per fasi, un po' come è stato per tutto il piano di riaperture varato dal Governo.

Gli studenti avrebbero preferito rientrare anche prima, in modo da godere più a lungo del beneficio di condividere la loro esperienza di apprendimento con i coetanei e i compagni, ma il Governo britannico ha preferito dare priorità alla riapertura di scuole, negozi e pub, facendo slittare il 17 maggio quella degli atenei. Una data che coincide con quella in cui dovrebbero essere riaperti i contatti a livello internazionale.

Da settembre ritorno alla tradizione Il fatto che ci sia una data all'orizzonte, comunque, sembra rassicurare in vista del prossimo anno accademico. Da settembre la vita del settore universitario riprenderà secondo tradi-

zione, quindi i giovani che in questo momento stanno valutando le opzioni per il loro futuro accademico devono considerare gli atenei britannici come un'opportunità vantaggiosa. Vale per chi risiede nel Regno Unito, ma anche per gli stranieri, europei e non, che sognano di specializzarsi con un corso di laurea in inglese. Ad aiutarli a capire meglio cosa aspettarsi e soprattutto come orientarsi penserà la University Fair organizzata da Si-Uk, che da anni si occupa di aiutare gli studenti che vogliono trasferirsi nel Regno Unito.

Sessanta università in vetrina La Si-Uk University Fair si terrà in versione virtuale il 15 maggio, dalle 11 alle 16 (orario inglese). Per l'occasione oltre 60 università tra cui King's College London, Queen Mary, la University of London, la University of Westminster, quella di Greenwich e la Brunel University metteranno i loro rappresentanti a disposizione per offrire indicazioni sui corsi e suggerimenti per tutti gli aspetti collegati ad essi. Partecipare è semplice e permetterà agli allievi di capire nel dettaglio come

funzionano gli atenei britannici, quali sono i loro punti di forza e gli aspetti di cui tenere davvero conto quando si decide di iscriversi. Anche coloro che non hanno grande esperienza con l'informatica e con le videoconferenze troveranno questa formula interessante ed iscriversi sarà semplice.

Idee su personal statement alle borse di studio

Nel corso dell'evento, che è gratuito, si potrà poi partecipare a seminari organizzati direttamente da sette università o promossi dagli esperti di Si-Uk, che si terranno ogni trenta minuti. Queste conversazioni si soffermeranno su alcuni aspetti specifici, dalla preparazione del personal statement, necessario per l'iscrizione e spesso davvero determinante per ottenere il posto nell'università che si preferisce, fino alle formule di finanziamento. In questo senso sarà anche annunciato che molte università stanno istituendo delle borse di studio specifiche per gli studenti europei. Dopo la Brexit, infatti, i giovani europei dovrebbero pagare in tasse l'equivalente di ciò che spendono gli altri studenti internazionali (circa il doppio del costo fissato per i britannici) ma molti atenei hanno creato delle scholarship che consentono di avere uno sconto significativo e rendere l'iscrizione ancora più interessante.

Ottenere un'offerta con un clic

Durante la fiera, poi, si potrà anche discutere la propria iscrizione con la università e ricevere direttamente un'offerta, ragion per cui conviene avere a disposizione sul computer i documenti e le informazioni che possono risultare utili per questa fase organizzativa, dai diplomi ai certificati. La University Fair di Si-Uk rappresenta davvero un'occasione utile per coloro che hanno un progetto da realizzare e vogliono ottenere consigli e suggerimenti. Chiunque sia interessato può iscriversi direttamente sul sito www.studyin-uk.com. E poi cominciare a sognare in grande stile.

MASCHERINA, NON TI CONOSCO!

CAPIRSI DIVENTA DIFFICILTOSO



Con la pandemia la mascherina è entrata a far parte della vita quotidiana. Indossarla è un obbligo nel rispetto della salute pubblica: in negozio e per strada, a scuola e al lavoro, addirittura a casa e in auto se si sta accanto a persone fragili. Non se ne può fare a meno, anche se spesso rende difficoltoso capirsi e complica non poco i rapporti umani.

Un gruppo di ricerca dell'Università di Trento ha dedicato uno studio sperimentale all'effetto delle mascherine sull'ascolto e sulla comprensione di una conversazione e ha scoperto l'ovvio: il bavaglio su bocca e naso provoca parecchi fraintendimenti.

Il progetto è stato realizzato da Elena Giovanelli, Chiara Valzolgher, Elena Gessa, Michela Todeschini e Francesco Pavani del laboratorio Cognition Across the Senses (CATs) del Centro interdisciplinare Mente/Cervello CIMEC dell'Università di Trento.

"In questi mesi - spiega Francesco Pavani, coordinatore dello studio - si è discusso molto di quanto le mascherine potessero influenzare la comunicazione e per alcune persone (ad esempio, chi ha una ridotta capacità uditiva) costituiscono un vero problema per le interazioni, una barriera sociale aggiuntiva".

Attraverso una ricerca condotta online durante il primo lockdown, il gruppo di ricerca dell'Università di Trento ha dimostrato come l'impossibilità di vedere la parte inferiore del volto coperto da una mascherina renda più faticoso l'ascolto e più incerta la comprensione del messaggio anche a parità di informazione acustica ricevuta.

Elena Giovanelli, prima autrice dello studio, racconta: "Abbiamo ricreato una situazione simile a una videochiamata con tre diversi scenari d'ascolto. Nel primo si vedono le persone in volto, nel secondo le persone con la mascherina, nel terzo solo i loro nomi. In tutti i casi, però, l'informazione uditiva proposta era costante: si trattava sempre dell'audio registrato senza mascherina. In questo modo abbiamo voluto separare gli effetti acustici legati all'uso della mascherina da quelli audio-visivi legati alla visione delle labbra del parlante. Abbiamo mostrato che vedere una persona che parla con la mascherina può essere equivalente a non vederla affatto. Rispetto alla condizione del volto pienamente visibile, i partecipanti hanno più difficoltà nel comprendere il messaggio e devono sostenere un maggiore sforzo di ascolto".

"Inoltre - sottolinea la ricercatrice - vedere gli altri che ci parlano con mascherina aumenta il timore di non aver compreso la conversazione in modo preciso. Ci rende meno fiduciosi in ciò che sentiamo e meno capaci di stimare se quello che abbiamo sentito sia corretto o meno".

Questa ricerca "dimostra il contributo cruciale dell'esperienza audio-visiva nella comprensione del parlato anche per le persone udenti. Inoltre, aiuta a comprendere per quale ragione le mascherine possano trasformarsi in un ostacolo invalidante alla comunicazione per tutti coloro nei quali l'ascolto può essere più difficoltoso: persone con problemi di udito, persone che stanno ancora imparando la lingua - bambini o adulti -, persone che lavorano quotidianamente in contesti rumorosi".

"Bisogna essere molto cauti - indica Elena Giovanelli e Francesco Pavani - nel mandare messaggi sull'uso delle mascherine che potrebbero essere fraintesi. Al tempo stesso si dovrebbe cogliere l'opportunità per informare le persone su come fare un uso consapevole delle mascherine e suggerire di ricorrere a soluzioni alternative (mascherine trasparenti, schermi, incontri a distanza dove però si possano vedere i volti) quando la mascherina diventa un vero ostacolo all'interazione sociale e alla comunicazione. È il caso delle persone sorde o ipoacusiche, anziane o giovani, che proprio per via di questi problemi legati alle mascherine rischiano di usarle meno o rimuoverle laddove non dovrebbero". (NoveColonneATG)

SI-UK **Credi che applicare per l'università sia difficile? Ripensaci!**
MOVE FORWARD. BE GREAT.

Register Now
ukunifair.co.uk

MAXIMUM CAR CARE LTD

Carmine or Gennaro
Accident & Mechanical Repair Specialists

Leeborn House, 859 Coronation Road, Park Royal, London, NW10 7QE
Tel (020) 8965 6565 (020) 8838 4555 Fax (020) 8963 0682
maxcarcare@btconnect.com
maximumcarcare.co.uk

BITALIAN.

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

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

GUEST ACCOMMODATION

La Gaffe
Est 1962
RESTAURANT

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

QUANDO TRA SCOZIA E INGHILTERRA C'ERANO LE TERRE DISCUTIBILI

A GREYNA GREEN CI SI SPOSAVA COME OGGI A LAS VEGAS

Com'è caratteristico degli imperi, il Regno Unito ha una storia confusa e disordinata, a partire dal suo stesso nome. L'attuale dicitura—"Regno Unito di Gran Bretagna e Irlanda del Nord"—risale solo al 1927, quando fu introdotta per riconoscere l'uscita di larga parte dell'Irlanda da ciò che dal 1801 era stato il Regno Unito di Gran Bretagna e Irlanda tout court.

Già quel regno era un prodotto della precedente fusione del 1707 tra il Regno d'Inghilterra (Galles compreso) e il Regno di Scozia che aveva dato vita al Regno di Gran Bretagna. Prevedibilmente, questi processi si lasciarono dietro delle "sbavature storiche". Ad esempio, l'Isola di Man—nel Mar d'Irlanda—e i "Baliati" della Manica, Guernsey e Jersey, non appartengono al "Regno Unito". Sono delle "dipendenze" del Governo britannico, che si occupa della loro difesa e li rappresenta nel mondo.

La più curiosa di queste situazioni è il caso delle "Debatable Lands"—le "Terre Discutibili"—una sorta di terra di nessuno localizzata tra Scozia e Inghilterra dove, per circa tre secoli, comandarono solo dei signorotti locali indipendenti dai regni maggiori, fino all'unificazione delle due Corone. Semplicemente, né gli scozzesi né gli inglesi di allora avevano i mezzi o la volontà di prenderne il controllo, una circostanza sottolineata da uno straordinario decreto parlamentare emesso congiuntamente dai due paesi alla metà del 16° secolo, aprendo una sorta di stagione di caccia agli abitanti: "Tutti gli uomini inglesi e scozzesi sono e saranno liberi di depredate, bruciare, spogliare, ammazzare, uccidere e distruggere tutte e ogni persona o persone, i loro corpi, la loro proprietà, beni e bestiame... senza far riparazioni".

L'anarchia delle "Terre" durò per oltre trecento anni fino a che, nel 1530, il Re James V di Scozia si mosse contro i clan più riottosi: specialmente contro gli Armstrong, quando fece impiccare Johnnie Armstrong di Gilnockie—un famoso brigante ed eroe popolare—insieme a oltre trenta gregari, malgrado gli avesse precedentemente garantito il salvacondotto. Poi, nel 1532, la Corona scozzese e quella inglese si accordarono finalmente sulla divisione delle terre "discutibili". Nel 1590 James VI di Scozia le dichiarò "annesse" al Regno scozzese, una mossa propedeutica all'Unione delle Corone del 1603, quando James salì anche sul trono inglese come James I d'Inghilterra.

La storia ha comunque una curiosa appendice "anarchica" che ha a che fare con i difficili tentativi della Chiesa anglicana di prendere il controllo dell'istituzione del matrimonio nelle isole britanniche. Quando, nel 1753, l'Inghilterra iniziò a regolamentare gli spozalizi—richiedendo tra l'altro la presenza di un membro del clero e il permesso da parte dei genitori per gli sposini minori di 21 anni—la ruvida Scozia non si allineò. Allora, un paesino delle ex Terre Discutibili, Greytna Green—essendo per gli inglesi il primo centro facilmente raggiungibile della



Scozia—divenne famoso per gli spozalizi veloci, senza licenza e senza prete: il più delle volte officiati dal fabbro del paese, dato che in Scozia il matrimonio era per legge un fatto personale, non "divino".

James Hansen
Nota Diplomatica

Casa Mamma

Ristorante Pizzeria



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

PIANTE MEDICINALI, AROMATICHE E DA PROFUMO LE PIANTE OFFICINALI

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



ANICE VERDE: QUANDO A LONDRA LA SI TASSAVA

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: *Pimpinella anisum* L., conosciuta come anice comune o anice verde
Famiglia: *Apiaceae* o *Umbelliferae*

Pianta aromatica, erbacea, annuale, pelosetta o glabra, alta in media dai 30 ai 70 cm, con una radice sottile ma profonda (fittonante), da cui si diramano gli steli, eretti e cavi all'interno. Le foglie, simili a quelle del prezzemolo, sono di un verde chiaro e diverse per forma a seconda della loro posizione lungo il fusto: quelle alla base sono dentate, tondeggianti con un lungo picciolo; quelle superiori sono finemente incise, piumose con un picciolo più breve.

A partire da giugno crescono i fiori, piccoli, biancastri, a forma di stella e riuniti in infiorescenze come "un'ombrella". Il frutto è costituito da due acheni piccoli, pelosi, di colore grigio-verde, all'interno di un involucro a forma ovale, noti in commercio come "semi di anice" (gli acheni hanno le sembianze di semi ma non lo sono). Il nostro naso viene attirato dall'aroma emanato dal frutto che ricorda molto quello del finocchio. Quando i frutti sono maturi (acheni bruni) tra agosto e settembre, una pioggia di semi fuoriesce dalle ombrelle, se scosse.

L'anice verde ha avuto origine in Medio Oriente e con il tempo, attraverso la via commerciale delle spezie, si diffuse anche in Occidente. La sua coltivazione iniziò nella penisola anatolica per poi radicarsi ampiamente nel bacino del Mediterraneo e in Europa. In Italia è divenuta una pianta spontanea, soprattutto in Sicilia. Altri Paesi si deliziano a coltivarlo, come l'Africa, l'Asia, l'Egitto, il Cile e il Messico. *Pimpinella anisum* prospera bene in posizioni ben soleggiate e riparate dal vento. Come per altre piante con radice fittonante il terreno ideale deve essere ben drenato e sciolto (non compatto). Si riproduce per semina verso aprile/maggio.

I frutti sono il segreto dell'aroma dolce e allo stesso tempo piccante della pimpinella. Gli acheni vengono distillati a vapore per ottenere l'olio essenziale, responsabile dell'aroma, e specialmente impiegato nella prepa-



razione di dolci e liquori.

Principi attivi. Gli acheni contengono acidi grassi, carboidrati, flavonoidi, composti aromatici, come l'estragolo, sostanze proteiche. La componente attiva più importante è costituita dall'olio essenziale, il cui principio attivo più abbondante (tra 80-90%) è dato dall'anelolo (etere fenolico), comunemente conosciuto come "anice".

Proprietà. Alla composizione fitochimica dell'olio, in particolare all'anelolo, sono riconosciute le proprietà della *Pimpinella anisum* in campo fitoterapico, di cui la più nota riguarda l'apparato digerente. In esso facilita la digestione, contrastando il gonfiore addominale, inibendo la fermentazione intestinale e la flatulenza e rilasciando la muscolatura liscia dell'intestino. Stimola anche l'appetito perché favorisce la secrezione gastrica. Questa sostanza aromatica è in grado di avere diversi effetti salutari sul nostro organismo, tra i quali quello antisettico, (l'olio è un buon disinfettante), antispasmodico (contro le coliche gassose del neonato), carminativo (favorisce l'espulsione del gas dallo stomaco ed intestino), espettorante e fluidificante (per il catarro e la tosse), galattogeno (stimola la secrezione latte), rinfrescante (migliora l'alito) e sedativo (calma verso stati d'ansia ed insonnia). Gli individui allergici all'anelolo non dovrebbero consumare l'anice comune od estratti da esso. È buona norma per le donne in gravidanza o in allattamento rivolgersi al medico prima di un suo uso.

Uso interno. Si possono preparare infusi per affrontare una digestione difficile, alleviare gonfiore addominale dopo i pasti, risolvere fermentazioni intestinali, gastriti di natura nervosa ed infiammazioni delle vie aeree (per

esempio tosse secca). Si fa bollire una tazza e mezza d'acqua in un pentolino con i semi all'interno di un colino (1 cucchiaino di semi di anice) per 7 minuti. Si lascia in infusione per altri 7 minuti e infine si beve dopo i pasti o al bisogno. Si può aggiungere un pezzo di zenzero per un'azione antifermentativa.

Uso esterno. Le tisane con i semi di anice possono essere anche impiegate per lavaggi della pelle grazie alle proprietà antibatteriche e per fare i fumacchi (inalazioni di vapore acqueo con poche gocce aggiunte di olio essenziale) per l'espulsione dei muco e del catarro dalle vie respiratorie.

In cucina. È ben conosciuto l'uso dell'anice per aromatizzare molti liquori ed aggiungere sapore al pane, focacce e dolci. A tal proposito, in epoca romana antica l'anice era considerato una spezia sia digestiva che afrodisiaca. L'adoperavano spesso come spezia per insaporire piatti salati con lo scopo di risvegliare, ossia di eccitare i sensi per combattere l'impotenza sessuale. Inoltre, l'inserivano nella preparazione di un dolce rituale, "mustaceum", servito dopo pasto per la digestione. Aveva la forma più di una focaccia preparata con farina, formaggio, mosto d'uva, aromatizzata con anice e cumino ed infine cotta sopra foglie di alloro.

Ingredienti: 500gr di farina di grano, uva rossa, 40gr di strutto, 20gr di formaggio, anice, cumino, alcune foglie di alloro (più grandi possibili):

– preparare il mosto deraspando e pestando l'uva. Bisogna evitare di schiacciare troppi semi per evitare che il mosto diventi amaro. Si rimuovono le bucce dell'uva e si lascia riposare il mosto per due o tre giorni;

– pestare in un mortaio i semi di anice e cumino. Ad essi viene aggiunto il formaggio (meglio di pecora), la farina lo strutto. Lavorare bene l'impasto versandoci a poco a poco il mosto. Poi, lasciare riposare l'impasto per una notte;

– preparare il "mustaceum", ovvero un panino di forma ovale, disposto su delle foglie di alloro. Dopo circa mezz'ora vamesso nel forno per 20-30 minuti, ad una temperatura di 170°, a cuocere sopra le foglie di alloro, come raccontava Marco Porcio Catone, nel suo *De Agri Cultura* (II secolo a.C.).

Curiosità. Ci interessa più il nome botanico di specie *animum* che proviene dal greco *anison-anisos*, che vuol dire "non eguale", per marcare la differenza con la pianta velenosa di cicuta che fa parte della stessa famiglia botanica. L'anice verde presenta una tradizione millenaria come spezia aromatica e salutare, riconosciuta fin dall'antichità. Si ricorda che nel '300 il popolo inglese adorava questa spezia e lo stesso re (Edoardo I) impose una tassa sulla sua compravendita per raccogliere il denaro necessario alla riparazione del Ponte di Londra.

Leonardo Da Vinci rivive in controversa "serie evento"



Lo sapete che Leonardo da Vinci fu rinchiuso a Milano nel Castello Sforzesco per l'omicidio di una sua musa e modella, Caterina da Cremona, e che da bambino la madre lo portò da una maga e si sentì predire il futuro?

In effetti non potete saperlo perché si tratta di "fake news" (una volta si sarebbero chiamate "licenze poetiche"), inserite in una nuova "serie evento" prodotta senza risparmio di mezzi dalla Rai, la televisione italiana di stato.

Molto strombazzata perché si tratta del primo progetto a guida italiana dell'alleanza tra tre grandi broadcaster pubblici dell'Europa continentale (Rai, France Télévisions, ZDF), la serie - trasmessa in Italia anche in 4k su un canale satellitare Rai - ha riscosso tra marzo e aprile un significativo successo di pubblico e di critica benché gli esperti di Leonardo abbiano espresso più di una perplessità sulle invenzioni creative più pacchiane e qualcuno abbia parlato di "soap opera".

In onda in prima visione in Italia dal 23 marzo per 4 puntate (8 episodi), distribuita nel mondo da Sony Pictures Television, la serie dedicata al sommo genio rinascimentale vanta a detta degli autori "un cast d'eccezione" guidato da Aidan Turner (Poldark, Lo Hobbit), Matilda De Angelis (The Undoing, I ragazzi dello Zecchino d'Oro, Tutto può succedere), Freddie Highmore (The Good Doctor, Bates Motel) nel ruolo di Stefano Giraldi e con la partecipazione straordinaria di Giancarlo Giannini nel ruolo di Andrea del Verrocchio.

"Leonardo", girato interamente in inglese e con un cast da legione straniera (creatori Frank Spotnitz e Steve Thompson, registi Dan Percival e Alexis Sweet), racconta la storia di un artista senza eguali, con una personalità complessa ed enigmatica che rimane ancora oggi un segreto avvincente. L'obiettivo è ambizioso: "svelare il mis-

tero di uno dei personaggi più affascinanti ed enigmatici della Storia". Cosa muoveva la sua infinita immaginazione? Quale travaglio nascondevano le sue più grandi creazioni? Chi era la donna misteriosa che ha ispirato il suo capolavoro perduto, Leda col cigno, di cui restano solo copie dalla simbologia enigmatica?

Leonardo era il figlio illegittimo di un notaio, Piero Da Vinci. Non riconosciuto dal padre e abbandonato dalla madre, il bambino fu affidato ai nonni paterni che lo crebbero in condizioni durissime. Osservare la natura divenne per Leonardo l'unica via di fuga possibile. La solitudine impostagli da bambino, una volta adulto, diventa un'esigenza: la condizione indispensabile per inseguire e soddisfare la sua curiosità. Usava l'arte per realizzare opere che glorificassero Dio e la scienza per creare armi, mappe e opere d'ingegneria che rafforzavano il potere di brutali tiranni. Nessun sacrificio era troppo grande, ma nessun risultato era mai abbastanza. Realizzò capolavori come l'Ultima cena, ma molte altre opere rimasero incomplete, perché non raggiungevano, secondo il suo severissimo giudizio, i traguardi impossibili che Leonardo aveva imposto a se stesso.

La serie ha inizio con il futuro pittore della Gioconda poco più che ventenne; lavora come apprendista nella bottega di Andrea Del Verrocchio a Firenze, dove incontra Caterina Da Cremona che posa come modella. Ogni episodio si concentra su una delle opere di Leonardo, alcune radicate nella memoria collettiva, altre meno note al grande pubblico: non solo dipinti, ma anche invenzioni, macchine da guerra, grandi sculture in bronzo. In ogni episodio si svela la vicenda che si nasconde dietro ogni opera per raccontare il serrato dialogo che

si stabilisce tra questa, la formazione intellettuale di un grande artista e la complessità di un uomo quale è stato Leonardo. Ogni episodio mette in luce la relazione tra vita e opera d'arte, formazione intellettuale e complessità umana di un grande artista come Leonardo.

Il successo di audience "premia - a detta del direttore di Rai Fiction Maria Pia Ammirati - la qualità internazionale di una serie che nasce dall'ambizione di rendere competitivo il racconto televisivo italiano e da una linea strategica di collaborazione internazionale che nell'Alleanza vede Rai insieme con France Télévisions".

"Leonardo - sostiene il dirigente Rai - è una sintesi che ci rende orgogliosi perché dimostra la nostra competitività ai più alti livelli della fiction globale, quanto cioè l'Italia possa essere protagonista di un immaginario universale, a cominciare dai grandi artisti come Leonardo da Vinci, orgoglio italiano ma patrimonio universale. Ed è un segno di speranza, in attesa che le frontiere si riaprano e che dal mondo si torni a visitare e ammirare l'arte e le bellezze del nostro Paese".

Per quanto riguarda le "licenze poetiche" va detto che la serie non pretende di essere una tesi universitaria di storia dell'arte e si vuole semplicemente "ispirata da eventi storici reali".

Ma bisognava proprio inventare il thriller dell'inesistente Caterina da Cremona per tener desta l'attenzione del pubblico? Bisognava ricamare oltremodo anche sull'accusa di omosessualità che in effetti rischiò di portare in prigione il poliedrico artista?

L'attrice emergente italiana Matilde De Angelis, che interpreta Caterina da Cremona, non ha dubbi: senza e invenzioni "la storia di Leonardo sarebbe stata noiosa".



MINA: A TORINO UN CONVEGNO UNIVERSITARIO PER GLI 81 ANNI DELL'ICONA POP

Nel 1978 si è ritirata dalle scene e da allora vive da reclusa di lusso in Svizzera ma non è stata assolutamente dimenticata, tanto che - evento davvero rarissimo per una cantante "leggera" - l'università di Torino le ha addirittura un convegno internazionale: "Mina, la voce del silenzio: presenza e assenza di un'icona pop".

Il convegno - il primo al mondo dedicato alla grande e celeberrima cantante - si è svolto il 25 e 26 marzo sui canali web dell'ateneo piemontese a cura di Giulia Muggeo (docente di Storia del cinema all'Università di Torino), Gabriele Rigola (docente di Storia del cinema all'Università di Genova) e Jacopo Tomatis (docente di Popular music all'Università di Torino) e ha coinciso con il 81esimo compleanno di Mina (dopo essere stato rinviato esattamente un anno fa in occasione degli 80 anni, causa covid).

Organizzato dal DAMS dell'Università di Torino, dal CRAD (Centro di Ricerca Attore e Divismo), Sylvia Scarlett Gender Media Lab dell'Università di Torino, in collaborazione con Università degli Studi di Genova, l'Université de Picardie Jules Verne, Museo Nazionale del Cinema di Torino, IASPM italiana e Portale della canzone italiana, ha visto la presenza di studiosi e studiosi da tutta Italia e relatori internazionali da Regno Unito, Australia e Francia, esperti di storia del cinema, di storia della musica, di semiotica, di moda e costume, di televisione.

C'è stata anche la partecipazione straordinaria, con interventi pre-registrati, di due ospiti di rilievo: Ivano Fossati, che ha accettato di raccontare il suo lavoro con Mina, e Massimiliano Pani, figlio di Mina e suo principale collaboratore dagli anni Ottanta a oggi, che ha conversato a lungo sul suo lavoro.

Il 25 e il 26 marzo quattro sono stati gli appuntamenti (disseMINazioni) sui canali di UniTo: La voce del silenzio, Conversazione con Massimiliano Pani, Mina sulle riviste e Conversazione con Ivano Fossati. Questi appuntamenti sono stati intervallati da otto panel di interventi preregistrati e da quattro tavole rotonde live.

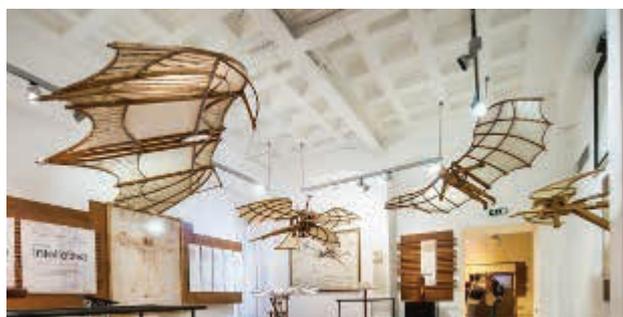
Le parti preregistrate sono state trasmesse su WebexEvents, accessibili previa iscrizione; le tavole rotonde sono state invece trasmesse su UnitoMedia e sul canale Facebook del CRAD.

Il corpo di Mina attraverso - in presenza e in assenza - gli ultimi sessant'anni di storia italiana. A partire dal suo debutto sugli schermi del Musicchiere e nei primi musicarceli tra il 1959 e il 1960, fino all'addio "fisico" alle scene nel 1978, e ancora nelle sue apparizioni "virtuali" più recenti. Icona pop, pioniera di una canzone sofisticata, simbolo di una tv raffinata ed elegante, contestato modello di indipendenza femminile, imprenditrice discografica, opinionista: Mina rappresenta - nella storia dei media e del costume italiani - un unicum, difficilmente riconducibile a paradigmi di analisi consolidati. La sua storia artistica è, inoltre, un punto di osservazione molteplice sui fenomeni culturali che hanno caratterizzato il Novecento.

Il convegno su Mina - nata il 25 marzo 1940 a Busto Arsizio, Mina Anna Maria Mazzini per l'anagrafe e soprannominata ai suoi tempi d'oro "la tigre di Cremona" - è stata anche un'opportunità per mostrare la ricchezza e la varietà dei modi possibili di studiare la cultura pop, tenendo insieme gli studi sulla cultura audiovisiva, sulla popular music, sulla televisione, sul costume, sul divismo, sul genere, sulla moda, sulla storia culturale.

Dall'altra, Mina è un caso di studio unico: per la sua storia, per la sua "assenza" - oggetto di diversi interventi - che costringe anche a riflettere sulle modalità di funzionamento del divismo nel sistema mediale contemporaneo. Comprendere meglio Mina come "icona pop" significa comprendere meglio anche il mondo in cui viviamo, in cui di fatto l'intero orizzonte di ciò che vediamo e ascoltiamo è "filtrato" attraverso i media.

La Redazione



A GENOVA UN MUSEO DELL'EMIGRAZIONE NELLA ZONA DEL PORTO

A Genova sono appena partiti i lavori per l'adeguamento funzionale e tecnologico dell'antico edificio della Commenda di San Giovanni di Prè, dove verrà ospitato il Museo Nazionale dell'Emigrazione Italiana (MEI), che nasce dalla forte volontà di restituire al grande pubblico, nazionale e internazionale, la narrazione di un patrimonio vastissimo e diversificato come quello legato alla storia dell'emigrazione italiana, un patrimonio fisicamente diffuso in numerose località, italiane ed estere, custodito da enti, istituzioni statali e locali, archivi, musei, centri di studio e ricerca, associazioni di emigrati.

Gli interventi, per un importo di circa 5,3 milioni di euro (di cui 300 mila arrivano da Fondazione San Paolo per la progettazione; 3 milioni dal MIBACT, nell'ambito del programma Grandi Progetti Beni Culturali e 2 milioni dal Patto per Genova, siglato tra Comune e Governo), riguardano l'adeguamento funzionale, il restauro e il risanamento conservativo della Commenda e dureranno circa un anno.

L'emigrazione è un tema fortemente identitario per Genova ed è strettamente legato anche all'imponente edificio scelto: la Commenda di Prè, un capolavoro di arte medievale, da sempre animato da passaggi, viaggiatori, navi. La Commenda, fin dal XII secolo era ricovero dei pellegrini diretti in Terrasanta.

Sarà un museo adatto a tutti i pubblici, anche alle scuole e alle famiglie, che potrà parlare a tutti attraverso diversi linguaggi e con modalità museologiche innovative e interattive, aiutato

da quelle tecnologie che possono facilitare la conservazione e la diffusione della memoria.

Il percorso espositivo del MEI sarà costruito intorno alle storie di vita dei protagonisti dell'emigrazione: le esperienze dei singoli saranno proposte al visitatore attraverso fonti primarie come le autobiografie, i diari, le lettere, le fotografie, i giornali, i canti e le musiche che accompagnavano gli emigranti, i documenti conservati da enti, istituzioni statali e locali, archivi, musei, associazioni di emigrati, che fanno parte della grande rete di collaborazione che il MEI sta costruendo affinché il nuovo Museo sia davvero un museo partecipato, capace di rinnovarsi.

Tutti questi documenti concorreranno alla creazione di un'unica narrazione, in grado di non appiattire il fenomeno ma mostrarlo attraverso le sue numerose sfaccettature ed articolazioni. Il MEI sarà un museo in movimento: l'emigrazione è un viaggio, e chi entrerà si troverà immerso nel viaggio tra le immagini e le storie dei milioni di italiani che hanno lasciato il nostro paese a partire dall'Unità d'Italia nel 1861 per arrivare fino ad oggi.

Le diverse "stazioni" che compongono il percorso potranno "parlare" in modo diverso a seconda dell'interlocutore che si avvicinerà: questo grazie a un meccanismo di registrazione all'ingresso che permetterà di calibrare lingue, storie e documenti in base alla specifica persona che sta compiendo il percorso. I dati sulle partenze, i ritorni, le destinazioni, il lavoro, la salute, l'alimentazione, il razzismo, l'accoglienza,

le tante motivazioni diverse per lasciare l'Italia, che rappresentano il grande mosaico della migrazione saranno comunicati attraverso strumenti che permetteranno anche di "portare a casa" i contenuti, magari per rifletterci in un secondo tempo, o per condividerli insieme attraverso le reti social.

Ci sarà anche uno spazio di riflessione, il "Memoriale" che attraverso una suggestione artistica intende essere il punto emotivamente più alto del percorso. La storia dell'emigrazione italiana è segnata infatti da una serie di episodi dolorosi, a volte collettivi. Uno spazio all'interno permetterà di approfondire gli episodi, dai fatti di Aigües Mortes (1893) alla strage di Marcinelle (1956), passando per disastri minerari e naufragi.

L'emigrazione italiana non ha avuto solo la sua destinazione all'estero e non appartiene solo al passato. Per questo il Museo racconterà anche l'emigrazione interna, declinata nelle sue due grandi direttrici, dalla campagna alla città e dal Sud al Nord e l'emigrazione contemporanea, con le forme che ha assunto dopo il 1973, anno del cambio epocale, in cui da paese di emigrazione, l'Italia diviene paese di immigrazione.

Il percorso museale integrerà anche quello del Galata Museo del Mare, che da anni offre ai visitatori un'esperienza multimediale coinvolgente con il Museo Memoria e Migrazioni, un percorso interattivo che rievoca la traversata oceanica dei migranti italiani a bordo dei piroscafi verso gli Stati Uniti e il Sud America, il Brasile e l'Argentina; e che in una sezione specifica racconta l'immigrazione contemporanea verso l'Europa.

I documenti utilizzati per la costruzione del percorso del Museo sono il frutto di ricerche e studi che hanno visto il fondamentale appoggio e la collaborazione di studiosi e istituzioni quali il Centro Internazionale di Studi sull'Emigrazione Italiana (CISEI) di Genova, la Fondazione Archivio Diaristico Nazionale di Pieve Santo Stefano, il Museo regionale dell'emigrazione Pietro Conti di Gualdo Tadino, l'Istituto centrale per i beni sonori e gli audiovisivi, l'Istituto Luce - Archivio Storico Luce, la Rai, attraverso l'Archivio Rai-Teche, l'Archivio Centrale dello Stato e l'Archivio Storico Diplomatico del Ministero Affari esteri e cooperazione internazionale. Non sono inoltre mancati contatti con musei e centri internazionali quali l'Ellis Island National Museum of Immigration, il MUNTREF - Museo de la Inmigración di Buenos Aires e il Museu da Imigração do Estado de São Paulo di San Paolo.

Ruolo fondamentale rivestono inoltre le numerose associazioni di "Italiani nel Mondo", una molteplicità di soggetti spesso molto attivi, sia in Italia che all'estero, nelle relazioni internazionali e di forte impatto sulle comunità degli italiani espatriati. Le collabora-



zioni con queste Associazioni mirano a rendere il costituendo Museo testimone della complessità dei fenomeni migratori e rappresentativo di tutte le realtà regionali del Paese. L'entusiastica risposta di molte di queste associazioni ha permesso sottoscrivere protocolli di intesa finalizzati allo scambio di documentazione, al trasferimento di conoscenze e competenze, ponendo le basi per una "assemblea dei partecipanti" del Museo stesso che potrà dare vita in futuro a iniziative ed attività sia in campo nazionale che internazionale.

Infine, il comitato ha sviluppato un importante e costruttivo dialogo con un soggetto istituzionale di grande rilevanza quale la Direzione Generale degli Italiani all'Estero (DIGIT) del Ministero degli Affari Esteri e della Cooperazione Internazionale, sottoscrivendo anche un protocollo d'intesa con Consiglio Generale degli Italiani all'estero (CGIE).

"Una grande operazione di memoria popolare e collettiva del nostro Paese - commenta Paolo Masini, presidente del Comitato di indirizzo per la realiz-

zazione del MEI - Partendo dalle singole storie personali si arriva a ricostruire un fenomeno che è nell'anima stessa delle radici dell'umanità. Donne e uomini con le storie più diverse che spesso hanno saputo trasformarsi in semi preziosi in terre generose".

"Un progetto importante per storia, cultura e turismo che oggi arriva alla fase esecutiva - dice il sindaco di Genova Marco Bucci -. Sappiamo che Genova ha avuto un ruolo strategico nella storia dell'emigrazione italiana grazie al suo porto, crocevia di persone, merci, culture. "Dovve i Zeneixi vàn, 'n'atra Zena fan" diceva, secondo la tradizione, l'Anonimo Genovese: una testimonianza della nostra storia da migranti del mondo. Storia che troverà spazio qui, in locali ristrutturati e ripensati per questo scopo. Il MEI godrà inoltre di una posizione strategica: con l'Acquario e il Museo del Mare a due passi, il Museo dell'emigrazione completerà un'offerta museale e turistica di primo livello. Grazie a tutti i soggetti che hanno collaborato alla realizzazione del museo". (aise)

Italian connections in new London Musical World premiere for "Vanara" in October

An acclaimed international creative team, including two Italians, the composer Gianluca Cucchiara and the producer Giovanna Romagnoli, have come together for a new musical, Vanara, which will premiere at Hackney Empire in London next October.

Following previous workshop performances, and an acclaimed concept album featuring some of the biggest names in musical theatre, the production will open in London next October.

Vanara is trying to craft a new language for musical theatre and with a sage of hope and resonance with the society and the natural disasters.

As disaster threatens the world they are locked in a young woman must make a choice: protect the traditions of her people or challenge everything she has been taught. With total devastation bearing down on them, will the two tribes reunite before it's too late?

Vanara has a soaring score by Gianluca Cucchiara, with lyrics by Andrew James Whelan. Produced by Giovanna Romagnoli, the musical will be co-directed by Adam Lenson and Eleesha Drennan, who will also take on the roles of Dramaturg and Choreographer, respectively.

"It is - producer Giovanna Romagnoli comments - an excitingly modern musical like nothing before, I am delighted to reunite our creative team and we are extremely excited to bring the world premiere of Vanara to London's Hackney Empire this Autumn. We look forward to welcoming audiences to discover the thrilling world we have created".



the biggest names in musical theatre, the production will open in London next October.

to craft a new language for musical theatre and with a sage of hope and resonance with the society and the natural disasters.

reunites to destroy know, two tribes age-old battle. One young woman must make a choice: protect the traditions of her people or challenge everything she has been taught. With total devastation bearing down on them, will the two tribes reunite before it's too late?

Vanara has a soaring score by Gianluca Cucchiara, with lyrics by Andrew James Whelan. Produced by Giovanna Romagnoli, the musical will be co-directed by Adam Lenson and Eleesha Drennan, who will also take on the roles of Dramaturg and Choreographer, respectively.

"It is - producer Giovanna Romagnoli comments - an excitingly modern musical like nothing before, I am delighted to reunite our creative team and we are extremely excited to bring the world premiere of Vanara to London's Hackney Empire this Autumn. We look forward to welcoming audiences to discover the thrilling world we have created".

La Redazione



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 Orplington Business Park
Faraday Way Orplington
Kent BR5 3AA
T 01689 387900
F 01689 387910

Email: info@franchi.co.uk

0800 176 176

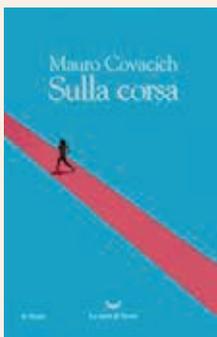
Novità Editoriali

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



Nessuna scuola mi consola - Chiara Valerio - Gransassi

Il caotico mondo della scuola visto attraverso lo sguardo di un'insegnante precaria, una Don Chisciotte che non si fa abbattere da burocrazie arrugginite e colleghi demotivati ma prova a cambiare prospettiva per denunciare e allo stesso tempo difendere un'istituzione bistrattata e abbandonata a sé stessa. Ad Alessandra Faggi, professoressa precaria di Matematica, sezioni B e L, non piace affatto la fredda burocrazia scolastica. E per questo, dopo aver scritto dettagliatamente l'incipit dei verbali dei suoi consigli di classe, passa a raccontare di sé, la storia della sua prima macchina, la sua prima sigaretta sulla spiaggia, o «come far fuori questo o quel singolo studente». Lo fa per divertirsi, ma anche per rendere più umane e migliori le ore in classe. E alcuni professori, inaspettatamente, parteggiano per lei e per la scuola che vorrebbe. Cinque di loro, smarriti e spavaldi, si fanno addirittura coinvolgere in un gruppo di ascolto notturno, con tanto di candele a dare un tocco satanico. Per discutere, sfogarsi, sopravvivere, ingaggiando una lotta, silenziosa ma non troppo, alle montagne di scartoffie, alle supplenze indesiderate, ai genitori aggressivi, ai colleghi dei docenti interminabili, alle comunicazioni del preside. Con una scrittura divertita e divertente, Chiara Valerio ha scritto un romanzo sovversivo e spietato, che ci consegna un ordine ideale raggiungibile solo con un patto: «Mai più dare del professore a chicchessia. Professore è chi ci riesce».



Sulla corsa - Mauro Covacich - La nave di Teseo

1976. Mauro ha undici anni e, insieme a un'altra cinquantina di bambini, partecipa a una gara di corsa organizzata dall'azienda del padre. È in quest'occasione che sperimenta per la prima volta le sensazioni che lo faranno innamorare della corsa, spingendolo a gareggiare per tutta la vita. Accanto al racconto sul corpo - l'impatto degli allenamenti, la scoperta dei propri limiti - c'è la riflessione sul gesto: sulla sensazione di straordinaria libertà che si prova correndo sul bordo strada, sulla dimensione introspettiva della corsa, sulla maratona come disciplina interiore, su cosa succede quando la corsa ti punge e diventa la tua malattia. Questo libro non rivela i dieci consigli per correre meglio, ma è il racconto di chi ha trovato nella corsa una forma privata di raccoglimento, il metronomo che scandisce il ritmo della propria quotidianità. Mauro Covacich scava nel mito e nell'esperienza della corsa in un'autobiografia atletica che attraversa i suoi romanzi, la vita personale, le storie di campioni leggendarie, per esplorare le ragioni di una passione inarrestabile.



Contare le sedie - Ester Armanino - Einaudi

«Sto per non essere carina. Sento che sta per succedere e che nessuno se lo aspetta da una sempre carina come me». Di quante vite è fatta la vita di una donna? Troppe, per perdersi ad assecondare il desiderio degli altri. Qui c'è una ragazza che avvita la caffettiera con la stessa forza con cui soffoca i sentimenti, una bambina che salta sul letto forsennata per disfare le trecce troppo strette, una donna con le scarpe sporche di calce che dirige gli operai nel cantiere della sua casa. E c'è una voce personalissima, ariosa, piena di accensioni, che sa raccontare i piccoli e grandi smottamenti, gli spigoli e i cambi di passo con la levità delle grandi scrittrici. L'esercizio più difficile è trovare la forza di dire semplicemente «questa sono io», mettere insieme i pezzi, e riconoscersi intera. Sembra una cosa ovvia, ma ogni ragazza sa che è una conquista. La bambina la cui prima parola è stata «betoniera», la studentessa che si appassiona ai numeri per amore di un surfista, la donna che scopre il desiderio di maternità dopo un incontro con le orche - sono tutte istantanee parziali, capaci di catturare l'essenza. La vita di una donna possiamo guardarla come un fiume che corre, o fermarla in corsa per saggiare ogni volta la trasformazione. È quello che fa Ester Armanino in questo libro curioso nella struttura, profondamente caldo. Un tassello dopo l'altro, il quadro si compone e il ritratto che ne viene fuori è tenacemente vivo, tridimensionale, fatto di attese, fughe, perdite, incontri, capacità di costruire, solitudine, fondamenta. E così, come in quel gioco delle sedie che si faceva da bambini, sottraendo un pezzo alla volta, il dolore può diventare una sfida alla pari, l'amore di sé - di tutte le donne che abbiamo dentro - un po' screanzato e finalmente possibile.



Flora - Alessandro Robecchi - Sellerio di Giorgianni

Flora De Pisis è stata rapita. La regina della tivù del dolore, Nostra Madonna delle Lacrime, la principessa del cinismo, la diva tanto umana, l'amore delle masse, la cui popolarità è in gran parte merito di Carlo Monterossi, inventore, pentito, del programma Crazy Love. Ed è a lui che il capo indiscusso della Grande Tivù Commerciale affida la delicatissima faccenda, nella speranza che la trattativa rimanga segreta. Carlo si mette al lavoro con la «sua squadra»: l'investigatore Oscar Falcone, la sua socia Agatina Cirrielli, ex sovrintendente di polizia, e Bianca Ballesi che conosce i segreti indicibili del programma di Flora. È un vero sequestro o una trovata pubblicitaria? E poi: chi sono i rapitori? Cosa vogliono? La richiesta del riscatto arriva quasi subito: dieci milioni di euro, ma soprattutto - inaudito - un'ora di trasmissione in diretta nell'orario di massimo ascolto. Libera, pirata, senza controlli né spot pubblicitari. Incredibile. Inaccettabile. A meno che... Mentre la tensione cresce, il Paese si agita alla notizia ormai pubblica, i media sembrano impazzire e la data della messa in onda si avvicina, i «terroristi» sembrano sempre più una brigata di agitatori surrealisti, guidati da una coppia che ha inventato «un piano bellissimo, oltre le stelle» e ispirati da un grande artista: Robert Desnos, poeta e resistente. In un romanzo dal ritmo denso, che dosa magistralmente poesia e suspense, si intrecciano misteriosamente mondi lontanissimi: lo show nazionale-populista della tivù, estremo esercizio di cinismo, e la Parigi degli anni Venti, delle avanguardie, delle cave e dei bistrot dove esplodeva la rivoluzione surrealista, tra amour fou e Resistenza. Alessandro Robecchi firma una delle avventure più coinvolgenti di Carlo Monterossi, ricca di tensione noir e passione letteraria, ambientata come sempre in una Milano vista dai balconi dei bar, dai salotti borghesi, dalle scrivanie degli uffici, dai marciapiedi e dalle finestre dei palazzi di periferia. I suoi romanzi - meccanismi precisi, ironia irresistibile nei dialoghi e nelle trovate - gettano sempre uno sguardo disincantato e illuminante sulla nostra società.



Gli occhi di Sara - Maurizio De Giovanni - Rizzoli

A volte un incontro inatteso spalanca le porte del passato. Succede a Sara mentre sta lottando per salvare la vita del piccolo Massimiliano, il nipotino colpito da una grave malattia. Due occhi riappaiono dalla nebbia di giorni lontani, Sara li conosce bene. Sono gli stessi che tanti anni prima aveva cercato in ogni modo di dimenticare. La donna invisibile è catapultata indietro nel tempo: Napoli, 1990. È caduto il muro di Berlino, gli stati satelliti dell'URSS sono in crisi e in Italia sono esplosi i movimenti studenteschi. Il mondo di prima si sta sgretolando, ma i preparativi fervono e la città si veste a festa per la visita di Papa Giovanni Paolo II. Sara Morozzi, detta Mora, è membro attivo della più segreta unità dei Servizi. A lei e a Bionda, la collega Teresa Pandolfi, viene affidata la missione più importante e delicata della loro carriera. Proprio in quei giorni, Sara incrocia quello sguardo. Occhi a cui è impossibile restare indifferenti. Così, mentre il tempo scorre all'indietro, la Sara di oggi deve fare i conti con le passioni e i tradimenti di ieri. In un intreccio che si dipana al pari di un perfetto meccanismo a orologeria, Maurizio de Giovanni scava tra le pieghe della nostra Storia recente e racconta gli inconfessabili segreti di Sara, come non l'abbiamo mai vista. Perché, per la prima volta, gli occhi della donna impenetrabile tradiscono un dolore misterioso e svelano la sua più sincera umanità.



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

IL VINO LOCOMOTORE PER IL RILANCIO POST-COVID IN ITALIA

SENATORE IMPOSTA STRATEGIE CON UN LIBRO



Il vino ed in generale l'agroalimentare d'eccellenza come locomotori per un più veloce rilancio turistico dell'Italia post-pandemia: in vista di questo obiettivo il senatore Dario Stefano ha scritto assieme a Donatella Cinelli Colombini un libro sul presente e sul futuro dell'enoturismo nella Penisola.

Il punto di partenza del volume - presentato in diretta online il 9 aprile sul canale you tube del Senato - è il ruolo primario dell'agroalimentare italiano come calamita dei visitatori stranieri, un ruolo attualmente superiore a quello rappresentato dall'arte e dalla cultura.

Il volume si intitola "Turismo del vino in Italia" e vuole essere una specie di manuale dove si insegnano i principi e la pratica della wine hospitality. A detta del senatore Stefano, presidente della Commissione Politiche dell'Unione Europea, va inteso come un contributo per trasformare le 25/30.000 cantine italiane aperte al pubblico in propulsori di sviluppo, un "primo mattone di una enorme costruzione che nell'auspicio di tutti, userà il vino e le eccellenze agroalimentari per una rinascita più veloce, sostenibile e duratura del nostro Paese".

Per questa "panoramica sul fenomeno dell'enoturismo in Italia, contestualizzato all'interno di un giacimento vitivinicolo unico al mondo" il parlamentare - estensore della prima normativa sul turismo in cantina - ha lavorato con Donatella Cinelli Colombini, fondatrice già agli albori degli anni Novanta del Movimento Turismo del Vino, e ne è nato un vademecum su tutto quello che c'è da sapere sulla storia del vino italiano ed sul suo inquadramento concettuale e normativo, sulla scia soprattutto dell'approvazione del decreto del 12 marzo 2019 che disciplina il settore, sempre più

asset strategico per lo sviluppo della vitivinicoltura italiana.

"Turismo del vino in Italia. Storia, normativa e buone pratiche" (Ed. Edagricole - News Business Media, nella collana "Strategia e Management", pag. 198) è anche una guida per gli imprenditori, che vi trovano raccolti consigli e regole da seguire per collocare la propria cantina tra le wine destination più ricercate e gestire l'enoturismo in una logica di sviluppo economico e sostenibilità ambientale e sociale, tenendo comunque presenti tutte le prescrizioni di sicurezza necessarie in tempo di Covid19.

A dimostrazione dell'importanza dei temi trattati dal libro sono intervenuti alla presentazione tre ministri dell'attuale governo Draghi: Dario Franceschini (Cultura), Massimo Garavaglia (Turismo) e Stefano Patuanelli (Politiche Agricole).

"Puntare sul turismo del vino come locomotore della ripartenza turistica - ha puntualizzato Donatella Cinelli Colombini, ideatrice delle giornate di Cantine Aperte, evento di punta per il turismo enogastronomico - significa dare concreta applicazione agli obiettivi europei Next Generation-Recovery. L'enoturismo infatti richiede, soprattutto in questo momento, un ampio uso della tecnologia digitale e di conseguenza richiede un netto miglioramento della connettività nelle campagne. Le prospettive sono di un turismo sempre più lento, diffuso e destagionalizzato, in grado di offrire ai giovani un futuro di vita e di lavoro in campagna ma anche di avvicinare chi produce agroalimentare a chi lo consuma, anche in termini di shopping, accrescendo la cultura alimentare e incentivando scelte nutrizionali più sane e rispettose dell'ambiente".

Cibo e vino possono dunque essere la chiave di volta di un ritorno del turismo internazionale, che ha subito una brusca frenata con le limitazioni agli spostamenti. L'enoturismo nell'anno del Covid19 ha fatto riscoprire agli italiani il turismo di prossimità, ma le presenze nazionali sono solo una piccola parte di un pubblico ben più ampio a cui si era abituati in tempi pre-epidemia. La ricetta per riportare velocemente in Italia i turisti europei prima ed americani ed asiatici più avanti - nel giro di un paio d'anni - sta anche nell'attrattività che il nostro Paese può offrirgli, in termini esperienziali. Degustazioni di prodotti agroalimentari ed enologici che danno piacere ed emozione, visite e shopping nei luoghi di produzione in primis.

La Redazione

IL RITO DEL CAFFÈ CANDIDATO ALL'UNESCO

"VA INSERITO IN PATRIMONIO DELL'UMANITÀ"

L'Italia ha chiesto all'UNESCO di inserire il "Rito del Caffè" e in subordine la "Cultura del caffè napoletano" nel patrimonio culturale immateriale dell'umanità in quanto si tratta di una "vera e propria arte".

Il 17 marzo scorso è stato compiuto un primo passo quando è terminata l'istruttoria delle proposte di candidature che ha portato il Rito del caffè espresso italiano tradizionale e la Cultura del caffè espresso napoletano ad essere incluse nell'Inventario dei Prodotti agroalimentari italiani (INPAI).

Il Gruppo di lavoro UNESCO del Mi-paaf (Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali) ha deciso all'unanimità di proporre le candidature e di inviare la documentazione alla Commissione Nazionale dell'Unesco che dovrà decidere l'avvio del procedimento per l'inserimento nel patrimonio immateriale dell'umanità di un elemento che ha importanti risvolti culturali, sociali, storici e di tradizione.

La priorità per l'elemento Rito del caffè espresso italiano tradizionale, a parità degli elementi costitutivi del dossier, è stata determinata dalla presentazione della relativa proposta all'inizio del 2019 mentre quella della Cultura del caffè espresso napoletano



risale alla metà dello scorso anno.

Quasi la totalità delle torrefazioni presenti in Italia, parte del Consorzio di Tutela del Caffè Espresso Italiano Tradizionale, si è mobilitata per sostenere la candidatura Unesco del rito del caffè espresso italiano. Lo scopo è "la promozione, la valorizzazione e la tutela del caffè espresso tradizionale".

"Quello del caffè espresso in Italia è molto più di un rito quotidiano - spiega Giorgio Caballini di Sassoferato, Presidente del Consorzio di tutela del caffè espresso italiano tradizionale - Ci auguriamo che il Ministero delle Politiche agricole ci supporti a pieno nel percorso verso il riconoscimento di Patrimonio immateriale dell'umanità".

Il Rito quotidiano del Caffè - sottolinea Mario Cerutti, Presidente del

Comitato Italiano del Caffè di Unione Italiana Food - abbraccia tutta l'Italia, da Nord a Sud. È importante sostenere iniziative capaci di valorizzare questo patrimonio straordinario".

Una richiesta unanime, che arriva in un momento di enorme difficoltà per tutto il paese che mai come ora ha bisogno di sentirsi Comunità, anche attraverso un riconoscimento che dia valore a un patrimonio di tutti gli Italiani, quel rito del caffè espresso colpito dalle restrizioni imposte dalla pandemia. Infatti, aggiunge Cerutti, "di tale riconoscimento potrebbe beneficiare tutto il comparto caffè. Stiamo parlando di un settore strategico per tutta l'economia nazionale e che esporta nel mondo la cultura, i valori e la qualità del prodotto italiano". Sostegno forte alla candidatura Unesco non solo dai protagonisti della filiera ma anche da parte dei consumatori stessi, che sono stati chiamati a sostenere la candidatura lasciando sul sito www.ritodelcaffè.it una firma e un proprio contributo creativo che racconti un'esperienza personale legata al rito quotidiano per eccellenza, sotto forma di poesia, fotografia, racconto scritto o disegno.

La Redazione

Sangiovese e Visparola i vini italiani "capostipiti"

Lo dice una ricerca genetica sui vitigni

In origine furono il "Sangiovese" e il "Visparola": questi sono i capostipiti della famiglia dei vitigni italiani, secondo un importante studio genetico del germoplasma viticolo compiuto da otto istituzioni scientifiche e pubblicato sulla rivista internazionale "Frontiers in Plant Science".

Allo studio ha partecipato con una posizione di primo piano Claudio D'Onofrio, professore al Dipartimento di Scienze agrarie, alimentari e agro-ambientali dell'Università di Pisa.

Indagando i profili genetici di centinaia di varietà conservate nelle collezioni italiane e internazionali, la ricerca ha permesso di delineare un atlante delle parentele dei vitigni italiani, atlante che vuole contribuire alla valorizzazione del patrimonio viticolo.

È indubbio che la valorizzazione passi anche attraverso la possibilità di riconoscere e descrivere in modo univoco i diversi vitigni, valutare le parentele tra loro esistenti e individuare i tipi ancestrali, cioè i capostipiti. Nello specifico, sono stati individuati vitigni omonimi e sinonimi, si sono confer-



mati o rigettati rapporti di parentela già ipotizzati e, infine, sono emerse molte nuove relazioni genetiche del tipo genitore-figlio. "È emerso come il germoplasma tradizionale italiano discenda, in buona parte, da pochi vitigni primari, alcuni dei quali hanno impresso la loro impronta genetica in aree geografiche specifiche, mentre altri hanno esteso la loro impronta a tutto il territorio nazionale", spiega il professor D'Onofrio.

Ne sono esempi lo "Srinto porcino", insieme al "Sangiovese", il "Mantonico bianco" e l'"Aglianico", principali capostipiti dei vitigni meridionali; "Visparola", "Garganega" e "Bombino bianco", che hanno lasciato la loro maggiore impronta genetica nell'Italia Centrale;

"Termarina (Sciaccarello)" "Orsolina" e "Uva Tosca", capostipiti di numerose varietà locali diffuse nell'Italia nord-occidentale e centrale".

La ricostruzione dei pedigree ha evidenziato in particolare la centralità nell'origine del germoplasma italiano della "Visparola", un vitigno per il quale si può ipotizzare una migrazione dal Sud verso il Nord Italia lungo il versante orientale, così come del "Sangiovese", migrato verosimilmente dal Sud al Centro Italia lungo il versante occidentale.

Il mondo viti-vinicolo italiano ha ora a disposizione un importante strumento genetico dalle numerose ricadute applicative: "È utile per la propagazione e la scelta dei vitigni, che sono ora dotati di un passaporto molecolare che li individua in modo univoco, risolvendo omonimie e sinonimie e assicurando un controllo varietale certo - indica il prof. D'Onofrio - mette a disposizione del miglioramento genetico dettagliate informazioni genotipiche e serve ai produttori per valorizzare e difendere i vini tradizionali, che sono l'eccellenza del territorio con un impatto significativo a livello locale. Infatti, aggiungere al territorio il fascino della storia costituisce un importante volano di sviluppo e un ulteriore elemento di riconoscibilità e caratterizzazione del prodotto".

LaR

SM PHOTONEWS
THE ONLY LIFESTYLE MAGAZINE YOU NEED
Follow as on: www.smphotonews.com

PASTA: I DIECI COMANDAMENTI PER LA COTTURA PERFETTA

I pastai italiani lanciano un format multimediale on line sull'ABC della pasta, per chi la ama da sempre e per gli absolute beginners. Il primo topic è dedicato alla cottura perfetta, da sempre metro di giudizio della pasta, visto che la tenuta al dente per gli italiani è sinonimo di qualità.

Tra l'altro per 7 italiani su 10 non serve attenersi scrupolosamente ai minuti di cottura indicati sulla confezione, conta l'assaggio e l'esperienza...

Pastai, gastronomi e uno chef stellato (Cristina Bowerman) intervengono ora per rivelare "i segreti della cottura perfetta" e lo fanno dopo che il 2020 della pandemia ha segnato per gli italiani la riscoperta della pasta, tornata a essere percepita alimento essenziale, cibo di conforto per eccellenza, elemento insostituibile di uno stile di vita sano e mediterraneo.

Saper cuocere la pasta è di sicuro il primo passo per ottenere un primo piatto perfetto ed eccoli i dieci comandamenti iniziali per un primo piatto perfetto.

1. QUANTA ACQUA PER 100G DI PASTA? La giusta quantità di acqua consente alla pasta di cuocere in modo omogeneo senza attaccarsi e con un perfetto grado di salatura. La regola della nonna è che per ogni etto di pasta serve un litro d'acqua. Oggi la qualità della pasta è più alta di 40 o 50 anni fa e rilascia meno amido in cottura e possiamo anche cuocere il nostro etto di pasta in 0,7 litri di acqua... o anche meno se stiamo preparando una one-pot pasta, dove la pasta viene cotta a risotto assieme al suo condimento. E anche la ricetta ci dice quanta acqua andrebbe usata. Cuocere la pasta in meno acqua concentrerà l'amido e renderà più facile legare con il condimento

2. L'ACQUA DI COTTURA, TENETENE SEMPRE UN PO' DA PARTE Un mestolo di acqua di cottura andrebbe sempre tenuto da parte nel caso la pasta si asciugasse troppo o per legare la pasta con il condimento in mantecatura. Ma l'acqua residua si può riutilizzare anche dopo che ha fatto il suo "dovere", ad esempio, per la cottura al va-



pore o come base per brodi, zuppe e minestre. E ancora, l'acqua "amidosa" è perfetta per pulire a fondo le stoviglie e pulire attrezzi di cucina, oppure una volta raffreddata, per innaffiare le piante... e addirittura per il pediluvio!

3. OCCHIO ALLA TRASPARENZA DELL'ACQUA È opaca? È trasparente? Di norma la pasta italiana, per la tenacità della semola di grano duro, in cottura è la più "trasparente" del mondo. Ma alcune produzioni vengono "progettate" per rilasciare più amido e favorire la mantecatura.

4. IL SALE: QUALE, QUANTO E QUANDO? Va aggiunto quando l'acqua inizia a bollire vistosamente e prima di buttare la pasta. La quantità consigliata varia dai 7 ai 10 grammi per ogni etto di pasta. Si può ridurre ulteriormente se il condimento è già sapido, o se il formato di pasta scelto richiede tempi di cottura più lunghi. Meglio il sale grosso o quello fino? È lo stesso, ma a parità di volume, un cucchiaino di sale fino contiene più cloruro di sodio rispetto al sale grosso.

5. PASTA, VA "CALATA" NON BUTTATA NELLA PENTOLA Anche questa gestualità è un'arte: la pasta non si butta, ma va calata delicatamente, per evitare che si rompa o si fessuri. Va messa in pentola tutta insieme e solo quando l'acqua è effettivamente in ebollizione e mescolata spesso con un mestolo di legno durante i primi minuti di cottura, per non farla attaccare. Girarla delicatamente permetterà all'acqua di avvolgere la pasta uniformemente.

6. PASTA-SITTER: COSA FARE QUANDO CUOCE... Anche quando cuoce, la pasta andrebbe sempre tenuta d'occhio... e non solo. Oltre ai check visivi sull'acqua di cottura, la qualità della

pasta si sente anche... con il naso: un buon profumo di grano è un indizio della qualità del prodotto. La cottura va sentita prima in pentola (con il mestolo di legno per saggiarne la resistenza e flessibilità) e poi assaggiata in bocca (per vedere se è al dente ed è salata al punto giusto).

7. LA PENTOLA, QUELLA GIUSTA. E IL MESTOLO, MEGLIO SE DI LEGNO. Da scegliere in base al formato e alla quantità di acqua necessaria. La pasta corta si accontenta di una casseruola larga e bassa, mentre per linguine, bucatini, spaghetti & co è preferibile sceglierne una dai bordi alti, da riempire con acqua non oltre i due terzi della capienza, per evitare che il liquido fuoriesca in cottura. Nei primi minuti di cottura va mescolata con delicatezza con un mestolo di legno per evitare che si attacchi o si sfaldi. E se lo appoggiamo sul bordo della pentola è un salva-fornelli perfetto: la differenza di temperatura tra l'utensile e l'acqua in ebollizione fermerà la fuoriuscita del liquido.

8. COPERCHIO: QUANDO SERVE E QUANDO NO. La pentola va coperta per accelerare il bollore dell'acqua, ma quando si butta la pasta, il coperchio andrebbe sempre tolto. La pasta si cuoce scoperta, a meno che non la stiamo facendo in pentola a pressione o con cottura passiva.

9. LA PROFEZIA DELLO SCOLAPASTA: IL MOMENTO GIUSTO IN BASE ALLA RICETTA La pasta continua a cuocere anche dopo essere stata scolata e per mantenerla al dente al momento dell'assaggio bisogna tenerne conto in preparazione. Andrà scolata con qualche minuto di anticipo se pianifichiamo di legarla in padella con il condimento, mentre una pasta fredda andrebbe tolta dal fuoco a due terzi di cottura e messa in un recipiente per la cottura a campana.

10. QUALCHE ACCORTEZZA IN PIÙ PER PACCHERI & CO I formati più grossi, come conchiglioni, fusilloni e paccheri andrebbero cotti con attenzione per evitare che si rompano o perdano la forma. Un pacchero rotto o "seduto", la cui struttura cede fino a far unire e sovrapporre i due lati, è uno degli incubi del maestro pastaio. Per evitare che si rompa e che la forma resti quella ottimale, basta spegnere il fuoco qualche minuto prima del tempo di cottura consigliato e concluderla cottura a fuoco spento e pentola coperta.

NoveColonneATG



Recipe by Davide De Simone
info@garofalouk.com

Spaghetti Lamb Ragù with Baby Spinach and Pea and Mint Purée



Ingredients for 4 people:

360g Garofalo Spaghetti
320g lamb fillet
1 carrot
1 white onion
1 piece of celery
50g butter
120g Parmesan cheese
100g baby spinach
200g fresh peas
150g vine tomatoes
1 glass white wine
Olive oil
Thyme
Sage
Mint
Salt
Pepper

Method:

For the Pea Purée:

In a pan, add the peas with half a white onion chopped, a touch of oil and salt. Cover with water and boil for 5 min.

Add the fresh mint and blend until smooth, adding a drizzle of olive oil.

For the Lamb Ragù:

Cut the lamb, carrot, onion and celery into thin, small cubes.

Cook the lamb in a pan with a touch of olive oil.

Add all the diced vegetables to the lamb.

Cook until golden brown creating a nice caramelisation in the pan.

Add the glass of white wine and the herbs.

Remove the seeds from the tomatoes, chop very thinly and add to the pan.

Season with salt and pepper.

In salted boiling water cook the spaghetti for about 8 min. Once al dente add to the pan with the lamb ragù.

Now add the baby spinach and cook for few minutes.

Stir in the butter and Parmesan.

Serve the pasta with the pea purée, add mint and Parmesan cheese to finish.

Buon appetito!

Davide De Simone is the executive chef at the three Caccari's restaurants in South Kensington, Earl's Court and Portobello Road and the proud UK ambassador for Pasta Garofalo.

Pasta Garofalo PGI was established in 1789 in Gragnano, making it one of the oldest pastas, and has since been a benchmark for quality and excellence. A brand that is dedicated to tradition, Garofalo is appreciated and recognised throughout Italy and the world

SEEDS OF ITALY
D 2 Phoenix Ind Est Rossllyn 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



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

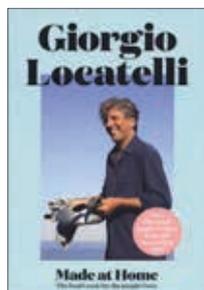
020 7837 1775 (Irene Possetto)

29-31 Rosebery Avenue, Clerkenwell, London EC1 4SL

Part of Dignity plc. A British Company

*tutti a tavola ...**con Giorgio Locatelli*

Dal suo ultimo libro "Made At Home"



Milanese and gremolata panini



My mum still says that she makes the best chicken milanese. When I phone her, she will tell me that someone in the village wasn't well, so she took them a milanese and 'now they are feeling better already.'

Thin slices of chicken, veal or pork, passed through some egg, flour and breadcrumbs and panfried, were so much the story of my childhood and my teenage years. While Plaxy would have been out in London watching bands like The Clash, I was at home in Corgeno eating scaloppine, the affectionate word for the little pieces of meat that my mother and grandmother would buy from the butcher in the village. They would make two or three scaloppini Milanese each for me and my brother when we came home from school, and we would always be reminded how lucky we were to have them. That was the message, after the war, that to have any meat at all was a sign of wealth. It is not that long ago, and yet if I tell that to Jack or Margherita they look at me as if to say, 'What are you talking about?'

The milanese were also one of the many examples of the importance of saving leftover bread. My grandmother would have any that didn't go into soup drying beside the oven, and then she would grate it into crumbs which were kept in jars: some very fine ones for meatballs, and some bigger ones for mixing with herbs to coat fish before baking it. The ones that were for the milanese were put into the oven to dry out and take on a little colour.

The Italian boys in the kitchen at Locanda have the same attachment to milanese, so they must have it once a week when they all sit down to eat before the evening service. I like milanese every way, but topped with some gremolata and sandwiched inside some focaccia, it is a brilliant snack. In Milan, you see sandwiches like this under glass on the counter of every bar, or being sold from stalls in the markets.

If you want to make your own focaccia, use the recipe, but omit the cherry tomatoes.

Makes 6
 silverside of rose veal or chicken breast 6 slices
 plain flour 200g
 eggs 3, beaten with a little sea salt and freshly ground black pepper
 Parmesan 100g, grated
 dried breadcrumbs 400g
 sunflower or seed oil, for frying
 plain focaccia 1
 For the gremolata:
 garlic 2 cloves
 fresh parsley a small bunch
 lemons grated zest of 2

1 To make the gremolata, on a chopping board crush the garlic into a paste with the back of a large knife. **2** Chop the parsley on top so that they mix together, add the lemon zest and mix well. Keep to one side. **3** Put the slices of veal or chicken between two sheets of clingfilm and flatten with a meat hammer or a rolling pin until about 6mm thick. **4** Have the flour and eggs in separate shallow bowls. **5** Mix the Parmesan and breadcrumbs together in another shallow bowl. **6** Pass each slice of veal or chicken through the flour, so that it is just lightly dusted. Lift up with a fork and dip into the egg, then the Parmesan and breadcrumbs. Press this coating on to the meat so that it is completely covered. **7** Heat some oil in a large sauté pan, put in the coated veal or chicken and sauté until golden on each side. Lift out and drain on kitchen paper. **8** Cut the focaccia into six squares and slice each one in half horizontally. **9** Spoon some gremolata on top of each slice of veal or chicken and sandwich between the slices of focaccia.



SOUTHERN ITALIAN COOKING

by Francesco Mazzei



PASTA FAGIOLI E COZZE PASTA WITH BEANS AND MUSSELS

The chances are, if you've been to Italy, you've tried a version of this hearty thick soup, as there are as many variations as regions, provinces, cooks and ingredients. But while you will encounter pasta fagioli all over Italy, more than likely, you'll only find it served with mussels in Naples. Both economical and filling, the dish hails from the cucina povera style of cooking and it is its thick, creamy consistency that makes it so unique. By cooking the pasta in the 'soup' – the bean and vegetable base – you ensure that all its starchiness is retained and thickens the soup. Combined with the creamy beans, it is an incredibly comforting, rib-sticking dish. For an authentic pasta fagioli e cozze, it is important to add the liquid the mussels are cooked in for the fishy flavour they add.

SERVES 4 AS A MAIN COURSE,
6 AS A STARTER

100g cannellini or borlotti beans, soaked overnight in plenty of cold water
 ó celery stick, finely chopped
 ó small carrot, peeled and finely chopped
 ó banana shallot, finely chopped
 1 bay leaf
 1 tbsp extra virgin olive oil
 . garlic clove, finely sliced
 . red chilli, deseeded and finely sliced
 250g mussels, cleaned
 2 tbsp white wine
 50g dried tubettini
 15g flat-leaf parsley, roughly chopped
 sea salt and freshly ground black pepper

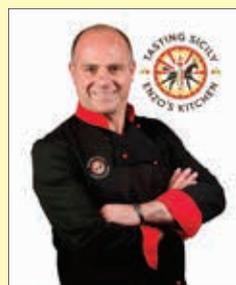
Drain the beans, wash them with cold water and place in a casserole. Add the vegetables and bay leaf and pour in enough water just to cover (do not add salt). Bring to the boil then lower the heat and simmer for 1 – 1.5 hours until they are really soft, leaving the lid half on. Keep checking the level of the liquid and top up with more boiling water if necessary. Turn off the heat and leave the beans in their liquid.

In a deep saucepan heat the oil with the garlic and chilli



over a medium heat and when the garlic is golden add the mussels and the wine. Immediately cover with a lid and cook on a high heat for about 2 – 4 minutes, shaking the pan occasionally, until all the mussels have opened (discard any that haven't), then remove from the heat. Remove the mussels from their shells and put in a bowl. Strain the cooking liquid through a fine sieve into a bowl and reserve.

Using a slotted spoon, remove a third of the cooked beans and place them in a bowl with the reserved mussel cooking liquid. Blend to a smooth cream. Return the creamed beans to the pan and bring to the boil. Check the seasoning and adjust accordingly. Meanwhile cook the pasta in salted boiling water for half the time suggested on the packet, drain it and add to the pot of boiling beans for the second half of the cooking time. When the pasta is cooked to your liking, remove from the heat, add the mussels, check the seasoning and transfer to a warm serving dish. Finish by scattering over the parsley and serve immediately.



La Cucina Siciliana

di Enzo Oliveri

info@thesicilianchef.co.uk



Sogliola alla Saccense

This is a classic and savoury recipe of Sciacca, a historic fishing port on the southern coast of Sicily, in the province of Agrigento.

"Saccense" means "of Sciacca", town of 40,000 inhabitants famous for its fish dishes and also for fishing techniques like "pesca alla lampara".

INGREDIENTS

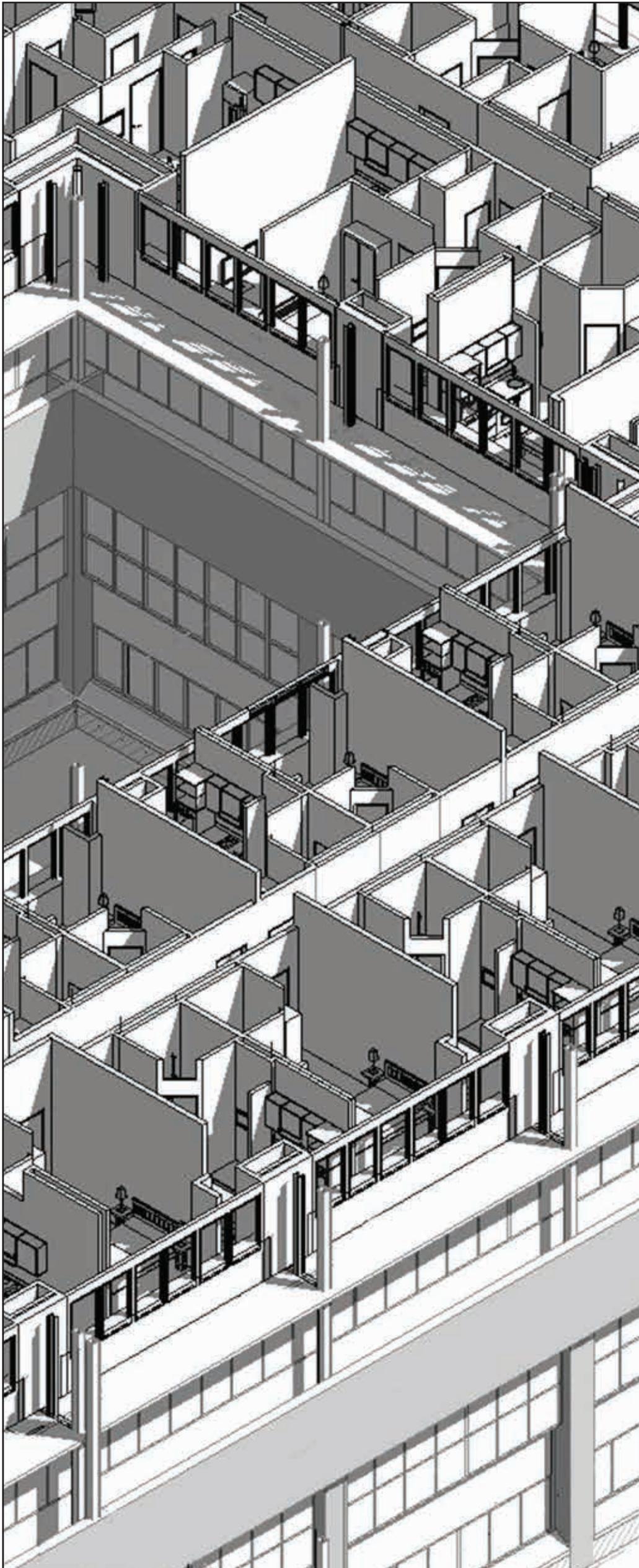
Serve 4

1 fennel
 4 fillets of sole
 2 oranges
 60 g of breadcrumbs

salt
 oil
 Black olives

PREPARATION

Cut the fennel into thin slices and distribute it on a baking sheet covered with parchment paper lightly oiled. Place the sole fillets over the bed of fennel and sprinkle with orange juice. Complete with the breadcrumbs, salt and a little oil. Finally, add the black olives. Cook the sole to 180 °, a convection oven, for about 10 minutes.



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





Save 20%
 On all Pasta Garofalo lines
 at online wholesaler

GUSTALIA

Enter code **20LN** at the checkout

www.gustalia.com
 Premium online Italian
 wholesaler for delis,
 shops and restaurants
**MOQ 1 case with free
 delivery**



Garofalo



Pasta Garofalo offers all the fullness of tradition enhanced by the choice of superior wheat with an extraordinary taste to boot! Widely available in the UK.

TRADE: Available from local distributors, including Ticcò, Cotswold Fayre, Holleys Fine Foods, Gustalia, Gastronomica.
 Email for direct supply information - info@garofalouk.com

RETAIL: Available from [Ocado.com](https://www.ocado.com) / [Amazon.co.uk](https://www.amazon.co.uk) / Local Stockists.
 @pastagarofaloUK
www.pasta-garofalo.com

CONTACT US:
info@garofalouk.com /
 01438 813444
 07970 295806

Recipe: Garofalo Schiaffoni with Prawns, Crab and Asparagus created by chef Davide De Simone.