



La Notizia LONDRA

CULTURA - SPETTACOLO - ECONOMIA - POLITICA - SPORT - INFORMAZIONE

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

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



Draghi: "Prenotate le vacanze in Italia, siamo impazienti di accogliervi"

A pag.2

"Un'app per gli italiani in Uk"

A pag.8

NON SI SBATTANO GLI ITALIANI IN DETENZIONE!

PER IL SOTTOSEGRETARIO DELLA VEDOVA È INACCETTABILE



Benedetto della Vedova

Lo scandalo degli italiani finiti in centri di detenzione solo perché sbarcati a Londra per lavoro senza l'apposito visto è stato l'argomento più spinoso affrontato dal sottosegretario agli Esteri Benedetto della Vedova nel corso di una visita di due giorni nella capitale britannica.

L'Italia - ha indicato l'esponente del governo Draghi - non contesta la nuova normativa britannica post Brexit in materia di controlli ai confini e sui visti necessari per venire nel Regno Unito

con motivazioni di lavoro o studio ma considera "decisamente sproporzionati" e "inaccettabili" i provvedimenti di detenzione in celle di centri di raccolta per migranti clandestini come è capitato nelle settimane scorse a parecchi italiani.

"Lo abbiamo spiegato in modo educato ma fermo", ha sottolineato il sottosegretario con delega per gli italiani all'estero che è stato dal 27 al 29 maggio in missione a Londra e ha discusso con il viceministro dell'Home

Office Kevin Foster di modalità alternative "come l'affidamento" a familiari residenti o il permesso temporaneo dietro pagamento di una cauzione prima del rimpatrio. A suo giudizio il confronto è stato "positivo" essendosi il governo Johnson impegnato a "codificare meglio" le condizioni d'ingresso libero senza visto, incluso per quanti sbarchino temporaneamente per un colloquio di lavoro. Parlando con Foster, competente per i problemi dell'immigrazione, il sottosegretario ha espresso anche il timore che un certo numero di italiani installati nel Regno Unito - in particolare "i più fragili" e cioè gli anziani poco informatizzati - non rispettino la scadenza ultima del 30 giugno per la richiesta del permesso di soggiorno post-Brexit e

ha chiesto "comprensione" ricevendo l'assicurazione di un "approccio pragmatico".

Al Foreign Office Della Vedova si è confrontato con i viceministri lord Ahmed di Wimbledon e Wendy Morton sull'accordo bilaterale post-Brexit che Roma e Londra intendono firmare entro il 2021 su temi come la politica estera e di sicurezza, l'energia, la cul-

tura, l'ambiente nel pieno rispetto del trattato commerciale di libero scambio fra Londra e l'Ue sul dopo Brexit e in linea con "l'attuazione di tutte le sue parti incluso il protocollo sull'Irlanda del Nord". "È necessario - ha messo in risalto Della Vedova - lavorare insieme per rilanciare gli scambi economici e turistici con Londra dopo la Brexit e per la ripresa post Covid". LaR

VIENI A LONDRA IN CERCA DI LAVORO? CHIEDI IL VISTO! SE NO RISCHI GROSSO

Alla larga dal Regno Unito se volete venirci in cerca di un lavoro o di un lavoretto, semmai mentre migliorate il vostro inglese, come ai vecchi tempi pre-Brexit: rischiate l'espulsione se no avete l'apposito visto.

Prima che a metà maggio il governo Johnson decidesse una linea più soft si rischiava addirittura di finire in un centro di detenzione per clandestini.

Molti giovani europei se la sono vista brutta. Prendete i casi di due ragazze italiane: Marta Lomartire, 24 anni, pugliese, e una ventenne mantovana di

nome Laura.

Marta è partita per Londra per fare la ragazza alla pari da un cugino microbiologo ma senza il necessario visto di lavoro. È stata fermata, detenuta all'Immigration Removal Centre di Colnbrook e poi espulsa. "All'aeroporto mi hanno annunciato che mi avrebbero mandato in prigione. Non me ne capacitavo. Non avevo fatto nulla di male. E invece: filo spinato, sbarre alle finestre, cancelli enormi blindati. È stato uno shock. Sono scoppiata a piangere", si è sfogata.

Laura, sbarcata nella metropoli britannica con l'idea di lavorare in un pub, è stata bloccata anch'essa all'aeroporto e rispedita in Italia. "Sono stata trattata come una clandestina", si è lamentata.

Da quando a fine 2020 c'è stato il taglio definitivo dei legami con l'Unione europea si sono moltiplicate le storie di giovani - tedeschi, greci, italiani, romeni e spagnoli - finiti nei guai per aver tentato di entrare nel Regno Uni-

Segue a Pag 2

Come vi va tra Brexit e Covid? Il Comites Londra sonda gli italiani in UK

L'uscita dall'Unione Europea ha modificato i tuoi piani? Vivere in un paese senza più mercato unico e libera circolazione delle persone ha alterato i tuoi progetti? La campagna vaccinale del governo britannico ha compensato il senso di abbandono vissuto durante la gestione iniziale della pandemia? Quanto la pandemia ha modificato la tua quotidianità, sul fronte del lavoro e del rapporto con gli altri?

Il Comites di Londra invita gli italiani residenti nel Regno Unito a risponde-



re a queste e a molte altre domande partecipando ad un sondaggio che intende, una volta concluso, offrire un

quadro sullo stato attuale della comunità italiana in UK messa a dura prova prima dalla Brexit e poi dal Covid.

I due eventi (potremmo chiamarli flagelli) stanno intaccando notevolmente le scelte di vita di tantissime persone. Parecchi sono quelli che hanno deciso di rientrare in Italia proprio nel corso dell'ultimo anno, come riporta una recente ricerca realizzata dall'associazione "Manifesto di Londra", pub-

Segue a Pag 2

IL FISCO UK TI HA DATO DEL POTENZIALE EVASORE?

SEI IN BUONA COMPAGNIA

Da alcuni mesi il fisco britannico sta inviando lettere agli italiani in UK chiedendo loro di chiarire la propria posizione su eventuali redditi non dichiarati maturati in Italia, soprattutto legati a immobili di proprietà e conti bancari. Chi riceve questa lettera, come si deve comportare? Quali sono le informazioni richieste alle quali bisogna rispondere correttamente? C'è da preoccuparsi? Come è meglio muoversi?

Sono tanti i dubbi e le paure e il Comites Londra ha organizzato lo scorso 27 maggio un webinar gratuito con l'esperto Piero Soteriou, accountant britannico di origini italiane esperto in materie fiscali e convenzioni stipulate tra i due paesi.

Durante il webinar il dottor Soteriou ha offerto una panoramica molto ampia su come funziona la regolamentazione in merito da parte della HMRC. Nello specifico HMRC, Her Majesty's Revenue and Custom, così

Segue a Pag 7

MAYOR OF LONDON AT EATALY FOR THE "PASTA RIBBON"

GRAND OPENING FOR THE BROADGATE STORE

A pag.6



IL SENATORE FANTETTI ENTRA IN NUOVO PARTITO

COSÌ HAN FATTO 4 ELETTI IN EUROPA SU 7

Il senatore Raffaele Fantetti, uno dei sette parlamentari eletti nella circoscrizione Europa, ha cambiato partito: a fine dello scorso marzo ha lasciato il Maie (dove era entrato due mesi prima) e ha aderito a "Cambiamo", il piccolo partito di centro-destra guidato dal governatore della Liguria Giovanni Toti.

"L'impegno ed il riferimento europeista è sempre stato – ha spiegato Fantetti, eletto in quota Forza Italia nel 2018 - il faro della mia presenza nella arena politica nazionale: in coerenza con decenni di esperienza professionale in giro per l'Europa ed in rappresentanza degli interessi di milioni di cittadini italiani iscritti all'AIRE che mi hanno continuamente espresso la loro fiducia, con preferenze personali di voto. I moderati, centristi ed europeisti di "Cambiamo", il partito politico guidato da Giovanni Toti, sono l'alveo ideale per continuare con coerenza il mio impegno politico, al di fuori dei partiti tradizionali. Credo che l'Italia abbia bisogno, oggi più che mai, di una rappresentanza moderata che riprenda con coerenza la lezione federalista dei padri fondatori e abbia la forza ed il coraggio d'interpretarla modernamente ed autonomamente, senza ce-



Raffaele Fantetti

dimenti ad una sinistra ideologica o sudditanza nei confronti di sovranisti e neo-sovrani.

Alle ultime elezioni politiche, nel 2018, la Circoscrizione Europa ha espresso cinque deputati e due senatori. Dei cinque deputati due (Massimo Ungaro e Alessandro Fusacchia) hanno cambiato partito. Lo stesso si dica dei due senatori (Laura Garavini e Raffaele Fantetti). Fantetti e Fusacchia (quest'ultimo eletto all'origine nelle liste di +Europa) hanno già cambiato partito non una ma due volte.

Dulcis in fundo: il 27 maggio scorso il nuovo partito di Fantetti ha cambiato a sua volta nome su iniziativa di Toti e del sindaco di Venezia Luigi Brugnaro diventando "Coraggio Italia"... LaR

Segue da pag.1

VIENI A LONDRA...

to per lavorarci senza permessi e senza visti.

I dati forniti a maggio dall'Home Office, il ministero degli Interni britannico, parlano molto chiaro: nei primi tre mesi del 2021 i cittadini Ue respinti alle frontiere UK sono stati in tutto 3294. Di questi 738 sono stati espulsi dopo aver messo piede sul suolo britannico mentre gli altri sono stati bloccati alla partenza, ad esempio al terminale parigino dell'Eurostar. Nei primi tre mesi del 2020 analoga sorte era toccata in tutto a 493 europei.

"I cittadini fermati hanno denunciato le condizioni di detenzione, che a causa del Covid si è addirittura protratta fino a 7 giorni in alcuni casi. Una situazione del tutto impensabile fino a pochi mesi fa ma ora resa possibile dalla sciagurata Brexit", ha tuonato il deputato di Italia Viva Massimo Ungaro, eletto nella circoscrizione Europa.

Il parlamentare ricorda che "dal 1 Gennaio 2021 è possibile viaggiare nel Regno Unito senza visto solo per turismo mentre se si va per lavorare occorre un visto prima di partire".

A giudizio di Ungaro "la reazione delle autorità britanniche è stata del tutto sproporzionata e, come ha giustamente denunciato

il Sottosegretario Ivan Scalfarotto, i cittadini italiani non possono essere trattati come criminali. Negli ultimi anni sono stati concessi al Regno

Unito tempi supplementari per concludere gli accordi di recesso, ora è giusto accordare ai cittadini europei il tempo necessario e la giusta flessibilità per abituarsi alle nuove regole, anche se oggi per il Regno Unito sono cittadini di un paese terzo".

Secondo il deputato "sarebbe inoltre opportuno organizzare delle campagne informative adeguate per assicurarsi che i nostri cittadini siano al corrente di tutte le nuove regole in tema di visti e accesso al Regno Unito per evitare che un errore in buona fede possa diventare un vero e proprio incubo".

Da parte sua la senatrice di Italia Viva Laura Garavini, Vicepresidente della Commissione Esteri, ha presentato un'interrogazione urgente al Ministro degli esteri sul caso di Marta Lomartire che è sembrato riflettere "un atteggiamento discriminatorio nei confronti di chi arriva dall'Europa. Oltre che una triste rappresentazione delle politiche migratorie post-Brexit".

L'Ambasciata d'Italia a Londra si è prontamente mossa e ha chiesto alle autorità britanniche che "vengano rispettate le previsioni del diritto consolare internazionale" e che "le nostre

autorità diplomatiche vengano informate immediatamente in caso di detenzione di cittadini italiani affinché possa essere prestata loro assistenza consolare".

Il sottosegretario agli Esteri Benedetto della Vedova ha sollevato questo problema con l'Ambasciatrice del Regno Unito a Roma, Jill Morris.

Dopo che si sono mosse ambasciate e ministeri degli Esteri di mezz'Europa il governo Johnson è sceso a metà maggio a più miti consigli e ha "aggiornato" le linee-guida su come vanno trattati gli stranieri – cittadini europei compresi – in attesa di espulsione perché privi dei necessari permessi di lavoro. Non saranno più automaticamente sbattuti in un centro di detenzione "salvo alcuni casi in cui è appropriato" ma rimarranno in aeroporto in attesa di un volo di rientro o se non ci fossero voli disponibili in tempi brevi sarà loro concesso un "immigration bail" e cioè un ingresso temporaneo e condizionato in UK.

Il governo Johnson ha altresì sottolineato di essersi impegnato da parecchi mesi in una vasta e massiccia campagna informativa sul fatto che con la Brexit non c'è più libertà di movimento per i cittadini europei verso il Regno Unito e soltanto i turisti sono esentati dalla necessità del visto.

La Redazione

ISCRITTI AIRE POSSONO FARSI VACCINARE IN ITALIA

Gli italiani iscritti all'Aire e temporaneamente in Italia possono farsi vaccinare in patria.

In una nota Simone Billi, deputato leghista eletto nella Circoscrizione Europa, ha segnalato che a metà maggio sono state "finalmente" pubblicate "le linee attuative per fare la vaccinazione anticovid agli italiani residenti all'estero e temporaneamente in Italia".

"In breve, per farsi il vaccino bisogna essere iscritti al Sistema Sanitario Nazionale. Gli AIRE non sono iscritti al Sistema Sanitario e avranno uno specifico codice per la vaccinazione", ha spiegato il parlamentare sottolineando che si tratta di "un altro importante risultato per gli italiani all'estero".

Le "Linee attuative" sono contenute in un'ordinanza di 4 pagine in puro stile burocratese e con riferimento a decine e decine di leggi e leggine emanata dal commissario straordinario per l'emergenza Covid Francesco Paolo Figliuolo. L'ordinanza, per gli amanti del genere, è disponibile al sito https://www.governo.it/sites/governo.it/files/CSCovid_Ord_7_20210424.pdf

In Italia intanto si discute della possibilità di farsi vaccinare a luglio e agosto nel proprio luogo di vacanza senza dover tornare alla propria residenza primaria. Molti lo vorrebbero (Vacanze uber alles!!!) ma in un paese poco informatizzato e non molto organizzato si tratta di una sfida difficile.

Segue da pag.1

Come vi va...

blicata nel dicembre del 2020 e consultabile al sito <https://manifestodilondra.org/covid-19/>.

In sinergia con il gruppo di lavoro organizzato dal Manifesto che ha curato la prima fase della ricerca, il Comites di Londra ha lanciato ad inizio maggio una nuova sondaggio rivolto sempre ai connazionali che vivono, studiano e lavorano nel Regno Unito per capire come questo anno di pandemia sommato ai primi quattro mesi della fase post Brexit stiano influenzando le loro vite.

Sono 460.420 gli italiani residenti in UK regolarmente iscritti all'AIRE (dato aggiornato al 26 aprile 2021 su rilevazione del Consolato Generale italiano di Inghilterra e Galles e Consolato Generale italiano di Scozia e Irlanda del Nord). Ad essi vanno aggiunti (e parliamo di qualche centinaia di migliaia) quanti presenti sul territorio ma che ancora non hanno effettuato l'iscrizione.

Potete partecipare al sondaggio andando al sito <https://docs.google.com/forms/d/e/1FAIpQLSd7Rt4jaa5VAZrhckEDaRwakRKf9kZcHozV24MZOdCUX8m-qQ/viewform>

"Nell'ultimo anno il Regno Unito - affermano Andrea Pisauro e Alessandro Gaglione, coordinatori del progetto per conto del Comites Londra - ha visto profonde trasformazioni delle sue prospettive. La Brexit e una delle crisi sanitarie più gravi al mondo indotta dalla pandemia hanno avuto un enorme impatto anche sulla comunità italiana. Per questo il Comites di Londra è in prima linea per cercare di capire cosa sia cambiato per la nostra comunità. Con questo importante lavoro di ricerca iniziato dal Manifesto di Londra vogliamo capire cosa sta succedendo e cosa occorre fare per gli italiani nel Regno Unito, a partire dalle fasce più fragili".

"Come già evidenziato dalla prima fase dell'indagine, pandemia e Brexit - indica Francesca Alice Guidali del 'Manifesto di Londra' - hanno largamente modificato le dinamiche dei flussi migratori tra Italia e UK. Decine di migliaia di concittadini, in prevalenza giovani, sono tornati in Italia durante l'ultimo anno. La seconda fase di questa indagine è importante per capire come evolvono questi flussi e i bisogni della nuova emigrazione, e siamo grati al Comites di Londra per l'impegno profuso nel progetto".

LaR

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

DRAGHI: "PRENOTATE LE VACANZE IN ITALIA, SIAMO IMPAZIENTI DI ACCOGLIERVI"

Sulle ali di una campagna vaccinale che dopo stentati inizi viaggia spedita Mario Draghi ha invitato gli stranieri a tornare in massa nella Penisola per l'estate: "Prenotate le vacanze in Italia, siamo impazienti di accogliervi", ha detto il premier il 4 maggio scorso quando ha partecipato in videoconferenza ad una Riunione Ministeriale della Presidenza Italiana del G20 dedicata al settore del turismo.

"La pandemia ci ha costretto a chiuderla ma l'Italia è pronta a ridare il benvenuto al mondo", ha sottolineato Draghi e ha promesso "regole chiare, semplici per garantire che i turisti possano venire da noi in sicurezza".

La videoconferenza del 4 maggio è stato uno dei primi appuntamenti del G20 sotto presidenza italiana "ed è appropriato e simbolico perché - ha sottolineato il premier - se c'è un Paese che è intrecciato col turismo e vive col turismo, è il nostro... Le nostre montagne, le nostre spiagge, le nostre città, le nostre campagne stanno riaprendo. Alcuni settori sono destinati a restrin-

gersi, ma altri a crescere. E io, come ho già detto, non ho dubbi che il turismo tornerà come prima, più forte di prima".

A capo di un governo che spazia dalla sinistra alla destra passando per il centro, il rispettatissimo ex-presidente della Banca Centrale Europea ha approfittato della videoconferenza per annunciare che in anticipo sul passaporto vaccinale europeo l'Italia ha deciso l'introduzione di un pass verde nazionale per permettere di spostarsi tra le regioni senza limitazioni per motivi di turismo a partire dalla seconda metà di maggio.

Questa specie di salvacondotto attesta che la persona è vaccinata, oppure guarita dal Covid oppure ha effettuato un tampone antigenico o molecolare nelle 48 ore precedenti. La certificazione viene rilasciata dai centri che hanno effettuato il vaccino, dai laboratori e dalle farmacie che eseguono i test, dagli ospedali dove si è stati ricoverati per covid e dai medici di famiglia.

Obiettivo del "green pass": consentire

al turismo italiano di tornare ad essere "un forte settore come era prima della pandemia, se non ancora più forte".

Non basta: il governo Draghi ha annullato tampone e quarantena a partire da metà maggio per chi arriva in Italia dai Paesi Ue, dal Regno Unito e da Israele.

Con il suo intervento al G20 sul turismo Draghi ha voluto palesemente lanciare un segnale fortissimo di incoraggiamento ad un settore durissimamente colpito dalla pandemia al quale ha promesso ulteriore supporto economico in attesa di tempi migliori. A suo giudizio è chiaro che bisogna andare verso un turismo "più sostenibile e inclusivo" in grado di "proteggere ambiente e includere le attività locali".

L'Italia ha nel 2021 la presidenza del G20, foro internazionale che comprende le principali economie del pianeta e per il turismo ha formulato le sue principali priorità in una serie di Linee Guida che si basano su sette aree di intervento: Mobilità Sicura, Gestione delle Crisi, Resilienza, Inclusione, Tra-



sformazione Verde, Transizione Digitale, Investimenti e Infrastrutture.

La prima priorità - garantire una mobilità sicura - è fondamentale per ripristinare la fiducia nei confronti del turismo internazionale e per l'economia in generale.

Il G20 punta anche alla trasformazione verde dell'industria del turismo e alla necessità di orientare l'evoluzione del turismo globale in una direzione sostenibile.

La Redazione

VERSO ACCORDO DI COOPERAZIONE ITALIA-UK DI MAIO IN MISSIONE A LONDRA



Il ministro degli Esteri Luigi Di Maio è stato in mission a Londra dal 3 al 5 maggio per un vertice G7 che ha segnato il ritorno alla diplomazia "in carne e ossa" dopo un anno di forzate videoconferenze per colpa della pandemia e che lo ha visto in prima linea su vari dossier incominciando da quello libico.

A margine del vertice Di Maio ha avuto modo di incontrare il premier britannico Boris Johnson ("Ci vediamo

in Italia tra pochi mesi in occasione del G20!", gli ha detto riferendosi al vertice tra le venti maggiori economie del pianeta in programma a Roma sotto presidenza italiana a fine ottobre) e il capo del Foreign Office Dominic Raab.

I due ministri hanno parlato dei progressi fatti per arrivare ad un accordo bilaterale di cooperazione tra Italia e Uk e di come il 2021 veda i due Paesi particolarmente vicini anche per il comune coinvolgimento nell'organizza-

zione dell'importante vertice mondiale "Cop26" sul clima in calendario per il prossimo novembre a Glasgow.

Il capo della diplomazia italiana ha approfittato del vertice londinese tra i ministri degli Esteri delle sette maggiori potenze occidentali per sottolineare che la Penisola sta lavorando per accogliere turisti stranieri in Italia, in totale sicurezza: "Siamo pronti a dar loro il benvenuto nelle nostre incantevoli regioni", ha messo in risalto.

Di Maio ha chiesto ai ministri degli Esteri dei Paesi G7 "collaborazione e sostegno per la stabilità della Libia in generale ma in particolare per creare nuove opportunità di investimento economico che aiutino il popolo libico ma che permettano anche alle nostre imprese di avere più opportunità".

"Le imprese italiane - ha spiegato Di Maio - ricominceranno a costruire nei prossimi mesi l'autostrada dal confine

tuniso a quello egiziano e l'aeroporto di Tripoli e dopo l'incontro con la ministra degli Esteri abbiamo avviato un percorso per la ricostruzione dell'aeroporto di Bengasi".

La Libia, da dove a detta del G7 dovrebbero essere ritirate "tutte le forze straniere e dei mercenari senza ulteriori ritardi", è molto importante per l'Italia anche per i flussi immigratori e almeno a parole Di Maio ha incassato impegni di una collaborazione "che ci permetterà di gestire un fenomeno epocale con i nostri partner".

Malgrado in genere l'Italia faccia di tutto per mantenere buoni rapporti commerciali con Cina e Russia Di Maio ha sottoscritto al pari degli altri sei ministri degli Esteri un comunicato finale durissimo nei confronti delle due potenze, sempre più antagonistiche nei confronti dell'Occidente. I ministri G7 si sono detti "profondamente preoc-

cupati dal "comportamento irresponsabile e destabilizzante della Russia" e a questo proposito sono state menzionate "l'ampio ammassamento di forze militari russe ai confini dell'Ucraina e nella Crimea annessa illegalmente, le attività maligne che puntano a minare i sistemi democratici di altri Paesi, le attività informatiche maligne e l'uso della disinformazione".

Alla Cina, che preoccupa per "un'ampia rete di campi di rieducazione politica" e per le notizie di sistemi di lavori forzati e di sterilizzazioni forzate, è stato chiesto "di rispettare i diritti umani e le libertà fondamentali", in particolare in Tibet e nello Xinjiang".

La Redazione

Italian Food
Crafted, Imported & Delivered with Passion
Since 1966

Dairy Products

Premium Sausages

CARNEVALE
Established 1966
Prodotti di Qualità

WWW.CARNEVALE.CO.UK

Fresh Pasta

Cured Meats

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

BRANCHES

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

*We are
What you Eat*

Est. 1984
CIBOSANO®
AUTHENTICALLY ITALIAN

B2B

www.cibosano.co.uk

We are... Authentically Italian!!!

A family run business with experience in the F&B sector since 1984. An extensive range of Italian chilled, frozen, and ambient speciality products created by both artisans through to medium/large business enterprises. We are truly passionate about bringing home wonderful regional foods, that inspire authentic Italian flavours, taste, and menus!

To open an account, call us at 01992 804 716
or email enquiries@cibosano.co.uk

[@cibosanoltld](#)
[in](#) [@](#) [f](#) [t](#)

Retail

www.camisa.co.uk

The Finest Italian Deli to Your Door!

The Camisa family opened their first delicatessen in Berwick Street, Soho in 1929, one of the first pioneers importing fresh Italian foods into the UK. Now, as a registered trademark of Cibosano Ltd, it is still a family concern, delivering to your door a wide range of specially sourced Italian artisan foods & beverages.

Save 20%

LANOTIZIA21

Enter code at the checkout

Contact us: sales@camisa.co.uk
[@camisaonlinedeli](#) [f](#) [@](#)

FLASCONARO

Gentilini

Leone
forno 1897

Marino

Contadini

Leonecini

SALCIS
SIENA

CLAI

MONTANARI
GRUZZA
In milk we trust since 1930

CAROZZI
VALDARNO

La Bottega
Casertina

Scalia

Esenzioni IMU per pensionati AIRE: chi ne ha diritto

La senatrice Garavini puntualizza

Possono beneficiare dell'esenzione del 50% della tassa Imu sulla loro prima casa in Italia i pensionati residenti all'estero, iscritti all'Aire, che percepiscano una pensione in pro-rata, cioè calcolata sulla base della somma dei periodi contributivi maturati in almeno un altro paese, oltre che in Italia. Indipendentemente da quale Paese si tratti.

Lo ha puntualizzato in una nota la senatrice Laura Garavini in risposta a parecchi connazionali che le hanno segnalato "problemi con i loro comuni di residenza in Italia che si rifiutano di riconoscere il diritto all'esenzione IMU" e al fatto che "purtroppo alcuni consulenti fiscali hanno diffuso interpretazioni errate della legge".

La legge - indica la parlamentare di "Italia Viva" - prevede espressamente "l'esenzione fiscale sull'Imu sulla prima casa di proprietà in Italia dei pensionati Aire", resa possibile "dall'art. 1 comma 48 della legge n. 178/20, che recita testualmente come "a partire dall'anno 2021 per una sola unità immobiliare a uso abitativo, non locata o data in comodato d'uso, posseduta in Italia a titolo di proprietà o usufrutto da soggetti non residenti nel territorio dello Stato che siano titolari di pensione maturata in regime di convenzione internazionale con l'Italia, residenti in uno Stato di assicurazione diverso



dall'Italia, l'imposta municipale propria di cui all'articolo 1, commi da 739 a 783, della legge 27 dicembre 2019, n. 160, è applicata nella misura della metà e la tassa sui rifiuti avente natura di tributo o la tariffa sui rifiuti avente natura di corrispettivo, di cui, rispettivamente, al comma 639 e al comma 668 dell'articolo 1 della legge 27 dicembre 2013, n. 147, è dovuta in misura ridotta di due terzi".

"L'esenzione del 50% dell'Imu - traduce la senatrice dal pesante legalese in vigore in Italia - è destinata ai percettori di pensione maturata in regime di convenzione internazionale con l'Italia, residenti all'estero, a prescindere dalla nazionalità, che siano proprietari di immobile in Italia (vale solo per una unità immobiliare a uso abitativo), non locata o data in comodato d'uso ed a prescindere dal Paese di residenza "residenti in uno Stato di assicurazione diverso dall'Italia".

Per "pensione in regime di convenzione internazionale" si intende una pensione maturata tramite la totalizzazione di contributi versati in Italia con quelli versati all'estero in un Paese convenzionato, comunitario ed extra-comunitario".

"Alcuni connazionali - afferma Laura Garavini - mi riferiscono come venga loro fatta un'obiezione sul concetto di 'pensione maturata in regime di convenzione internazionale con l'Italia e che alcuni siti di informazione fiscale on line escludono questo regime come possibilità per i cittadini di svariati paesi. Si tratta di una notizia sbagliata...I connazionali che debbano presentare dei documenti al proprio Comune a conferma del diritto acquisito, possono presentare direttamente le indicazioni fornite dall'Inps a questo link: <https://www.inps.it/prestazioni-servizi/informazioni-utili-sulle-pensioni-in-regime-internazionale>."

Non hanno invece diritto all'esenzione coloro i quali percepiscono una pensione frutto dei contributi maturati in un solo paese, in base ad una formulazione che si è resa necessaria per superare una possibile procedura di infrazione da parte dell'Europa che vedeva nell'esenzione Imu rivolta solo ai pensionati italiani una discriminazione tra cittadini comunitari.

La Redazione

UN SITO WEB PER AGGIORNARE IL PERMESSO DI SOGGIORNO UK

NEL CASO CHE CAMBIATE DOCUMENTO DI IDENTITÀ

Non dimenticatevi che se cambiate documento di identità dovete prontamente aggiornare i dati del vostro settled o pre-settled status in modo da non avere brutte sorprese alle frontiere.

L'update è adesso più facile, grazie al fatto che il governo di Sua Maestà ha attivato una apposita pagina web:

<https://www.gov.uk/update-uk-visas-immigration-account-details>

Di questa novità ha dato notizia a metà giugno il deputato leghista Simone Billi che ne ha avuto conferma dall'ambasciata britannica in Italia.

"Sollecito tutti gli italiani residenti nel Regno Unito a fare l'aggiornamento - indica il parlamentare eletto nella circoscrizione Europa - nel caso abbiano cambiato il proprio documento di identità dopo aver chiesto il Settlement Status, in modo da non aver problemi alla frontiera."

The leading industry experts

@tripdigest

follow us on: www.tripdigest.com

TripDigest
JOIN THE DISCOVERY



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...

MAYOR OF LONDON AT EATALY FOR THE "PASTA RIBBON"

GRAND OPENING FOR THE BROADGATE STORE



The Mayor of London Sadiq Khan attended the grand opening of Eataly London at Broadgate alongside Global CEO Nicola Farinetti, Eataly Founder Oscar Farinetti, Italian Ambassador to the UK Raffaele Trombetta and Sally Jones, Head of Strategy & Technology at British Land.

The event took place the 20th of May,

was marked by a 'pasta ribbon' cutting ceremony and was the culmination of Sadiq Khan's London "Let's Eat" campaign, driving diners and customers back to the city to enjoy hospitality after the long months of lockdown.

The 'pasta ribbon' cutting ceremony is a tradition for the brand and being able to do this alongside such key fi-

gures from London really made this a memorable moment for the business.

Eataly is the world's largest Italian food market and restaurant concept and has over 40 stores across 15 countries around the world, with the London one being the first in the UK and employing more than 300 people.

Opening its first London restaurant in the middle of a pandemic was not easy for Nicola Farinetti who said that London has been on its radar for several years: "It's been pretty challenging. It's been difficult working remotely from the head office in Milan, understanding Covid regulations from a different geographic area, hiring people, training people," said Farinetti during an interview while seated in Pasta e Pizza, one of two restaurants in the new Broadgate location, situated next to Liverpool Street station.

The brand pushed back the original opening date in the second half of last

year as the pandemic took hold and the restrictions "made it impossible" to launch the 42,000 square foot space that includes restaurants, bars and a retail concept.

Eataly opened the market and retail space on April 29 along with its takeaway offering and outdoor dining concept, La Terrazza di Eataly. Its indoor ground-floor restaurant began serving customers on May 17 in line with the government regulations while its new restaurants Cucina del Mercato and Pasta e Pizza opened with the ceremony attended by the London Mayor.

Farinetti explained that hiring staff in London has been a challenge. Like many hospitality businesses, finding 300 workers to staff its new store was also no easy feat because as venues reopened to the public last month, hospitality employers were struggling to recruit waiters and chefs to fill the

355,000 positions lost during the pandemic: "We've been able to find good talent but it's going to be a challenge for quite some time. A restaurant job has been a hard position to handle in the last year so many people are deciding to transition, or maybe they feel it's not a job they feel secure in anymore."

The business is however promising: Eataly London has more than 20,000 reservations in June for the two restaurants and the response to the opening of its other dining outlets has also been positive. Considering that the amount of people let into the store is actually much smaller than what planned before the pandemic, the London Italian megastore was visited by more than 100,000 customers in the first 15 days after its opening. Almost 10,000 people a day ate in the outside space and the retail is going very well.

With the UK's Covid restrictions set to be lifted fully from June 21, Mr Farinetti expects an even higher footfall in the summer. "People cannot wait, they are ready to go out. They understand how Covid works and what they need to do to be careful. The number of vaccinations is growing, there is trust in the scientific community. So I'm not worried. I just know I need to be patient", he said. *La Redazione*

I 50 MIGLIORI NEGOZI DI GASTRONOMIA NEL MONDO?

HIT PARADE DEL FINANCIAL TIMES DIVENTA VANGELO IN ITALIA

C'è molta Italia nella hit parade dei "50 migliori negozi di gastronomia nel mondo" compilata a metà maggio dal Financial Times e ripresa da parecchi media italiani (Corriere della Sera e Sole 24 Ore in testa...) come se fosse il Vangelo.

Nella classifica del quotidiano finanziario (frutto delle segnalazioni e dei commenti di nove giornalisti) fanno bella mostra di sé tredici botteghe alimentari in qualche modo all'insegna della cucina "made in Italy": sette si trovano nella Penisola, tre negli Stati Uniti e tre nel Regno Unito dove in effetti i posti dove comprare genuine e raffinate delikatessen italiane davvero non mancano.

Se si dà un minimo di credibilità al Financial Times, a Londra gli aficionados di delicatessen con inflessioni italiote troverebbero il meglio del meglio a **Italo** e **Lina Stores**.

Di **Italo** - situate a Vauxhall e presente

online come italodeli.co.uk - l'FT scrive testualmente: "Located in a leafy square, this cornshop deli was opened in 2008 by Luigi di Lieto (scion of the family who ran the Di Lieto bakery in Stockwell for 20 years), Charlie Boxer and Frank Boxer (son and grandson of food writer Arabella Boxer). They pride themselves on sourcing rarer items such as Kouttone panettone, Grenada chocolate and Myatt's Field honey, as well as on their highly readable community newsletters that combine food updates with resident notices. Perfect if you want to enrol in hula-hoop or steel-pan workshops".

Come si vede, il negozio - un modesto negozio di angolo con una scelta limitata di prodotti e un modesto spazio bar - non è stato scelto per la sua italianità: il panettone pasquale - venduto a 35 sterline - è ad esempio una variazione turca sul tema inventata da un certo Cem Altinsoy che si è ispirato

anche al dolce austriaco Kouglof, il cioccolato viene dall'isola di Grenada mentre il Myatt's Field honey è miele prodotto nientedimeno che nel sud di Londra...

I due **Lina Stores** - uno a Soho e l'altro a King's Cross - sono finiti invece nella hit parade per la qualità della pasta: "Go - sprona il quotidiano della City - for the fresh hand-made pasta: everything from vegan pici to classic tagliatelle to truffled ricotta-filled agnolotti and the traditional gnocchi".

Il terzo negozio britannico apparentato alla cucina italiana è **Valvona&Crolla**, che si trova a Edimburgo ed è stato aperto nel 1934 da una coppia di emigrati italiani.

Soggettiva e discutibile come tutte le imprese di questo tipo, la Hit Parade del Financial Times ha selezionato all'interno della Penisola un famoso negozio di Milano (**Peck**, "known simply as the temple of Italian gastro-



Italo

nomy, this Milanese institution needs little introduction: meat, seafood, cheese, chocolate, pastries, pasta, gelato, wine..."), due negozi a Roma (**Roscio** - **li Salumeria con cucina** e **Beppe e i suoi Formaggi**) e altrettanti a Venezia (**Casa del Parmigiano** e **Mascari**).

Gli ultimi due sono in centri minori: la **Bottega Fratelli Ciapponi** a Morbegno, in provincia di Sondrio, aperta dal 1883, e la **Macelleria Norcineria Sergio Falaschi** a San Miniato, in provincia di Pisa.

Provare per credere....

LaR



Private Medical Clinic

24E Little Russell Street, Holborn London WC1A 2HS

Ph: 020 34170790 / 07708909408

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



VI AIUTIAMO CON:

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

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

Elezioni Comites: il Cgie chiede il rinvio

SI IPOTIZZA SLITTAMENTO ALLA PRIMAVERA 2022



Vanno rinviate le elezioni per i Comites, in calendario per il prossimo 3 dicembre: la pandemia continua a imperversare in molte zone del pianeta e ci sono ancora troppi problemi organizzativi e istituzionali irrisolti. Lo slittamento è stato chiesto a gran voce dal Consiglio generale degli italiani all'estero e una buona parte della classe politica sembra d'accordo.

I Comites, rappresentanza democratica degli "expats" italiani, dovevano essere rinnovati già nel corso del 2020 ma il coronavirus ha già provocato un rinvio. Annunciata pochi mesi fa dal ministero degli Esteri, la data del 3 dicembre 2021 - con tanto di sperimentazione del voto elettronico - ha sollevato da subito parecchie perplessità.

La battaglia per uno slittamento delle elezioni al 2022 è condotta in prima linea dal segretario generale della Cgie Michele Schiavone, che ha

argomentato il suo punto di vista nel corso di una riunione plenaria online con la partecipazione dei 18 parlamentari eletti all'estero, dei presidenti delle Commissioni Esteri di Camera e Senato, Piero Fassino e Vito Rosario Petrocelli, dei rappresentanti dei partiti e dei presidenti di alcuni comitati nel mondo, del Direttore generale per gli italiani all'estero Luigi Vignali.

Per Schiavone è urgente "fare chiarezza" sul processo organizzativo e sulle modalità di voto, alla luce delle incertezze prodotte dal covid che limita sia la mobilità che i servizi consolari in sedi in cui si lavora a distanza e con turni settimanali, modalità per altro protratta fino alla fine del 2021. Poco personale significa tanti "arretrati da recuperare", non è quindi il caso di metterci anche il carico delle operazioni di voto.

"C'è forte incertezza - ha sostenuto il

segretario generale della Cgie quando ha giustificato la richiesta di rinvio - sulla preparazione dell'amministrazione che sarebbe circoscritta a 3 mesi dall'indizione del voto. C'è bisogno di più tempo per informare, ridurre i disagi per la raccolta delle firme a sostegno delle liste o la composizione dei comitati elettorali e, da ultimo, svolgere una sana campagna elettorale". Senza contare "l'esiguità dei fondi" stanziati dalla legge di bilancio, cioè 9 milioni di euro - di cui 1 destinato alla sperimentazione del voto telematico - "insufficienti per permettere a tutti di partecipare al voto".

Obiettivo del Cgie, ha indicato Schiavone, è quello di "avvicinarsi alle elezioni con un approccio condiviso e una gestione trasparente", possibilmente "in un momento in cui saremo più liberi di muoverci, per rafforzare gli organismi di rappresentanza e rilanciarli da qui ai prossimi anni".

D'accordo con il rinvio del voto i due presidenti delle Commissioni esteri di Camera e Senato. Per Fassino il rinvio è "ragionevole" perché "il covid non è sconfitto". Petrocelli, si è detto disponibile alla stesura di una risoluzione sulle elezioni dei Comites come proposto da Fassino.

Alla riunione online della Cgie si è imposto in modo chiaro - pur tra qualche distinguo - il sì al posticipo alla primavera 2022 ma non mancano i paladini del 3 dicembre 2021. Massimo Unga-

ro, deputato di Italia Viva eletto nella Circoscrizione Estero-Europa, si è detto ad esempio totalmente contrario ad un ulteriore slittamento elettorale.

"Ogni rinvio - ha dichiarato il parlamentare - lede la già esile credibilità istituzionale di questo importante organo di rappresentanza democratica delle nostre comunità all'estero... Senza rinnovo nel tempo i Comites, i cui consiglieri ricordo sono tutti volontari

non retribuiti, semplicemente si spengono. È vero che in molti paesi la pandemia è ancora in corso, ma ricordo che le elezioni dei Comites avvengono con il voto postale e non in presenza e che il Parlamento ha stanziato risorse per la sperimentazione del voto elettronico. Inoltre chi ci dice che la pandemia sarà sotto controllo in tutto il mondo entro la prossima primavera?".

La Redazione

Segue da pag.1

IL FISCO UK

si chiama l'agenzia delle entrate britannica ha incominciato a spedire lettere intitolate "I tuoi redditi o plusvalenze esteri". Lo scopo: invitare i contribuenti ad aggiornare la propria posizione fiscale includendo redditi finora non dichiarati.

Questa azione mirata non ha valenza solamente per gli italiani, ma per molti altri individui provenienti da nazionalità differenti. Ciò avviene attraverso il trasferimento automatico di informazioni finanziarie tra il Regno Unito, le banche e le autorità fiscali competenti dei diversi Paesi in cui vigono questi accordi. Sono infatti oltre 100 i paesi che si sono impegnati a scambiare informazioni su base multilaterale nell'ambito del Common Reporting Standard (CRS) dell'Organizzazione per la cooperazione e lo Sviluppo Economico. Questa attività rientra in quella che gli inglesi chiamano Worldwide Disclosure Request.

Molti italiani, ricevendo queste lettere, sono rimasti sorpresi perché completamente ignari di dover dichiarare redditi e plusvalenze percepiti in Italia, o anche in altri paesi dove hanno maturato dei redditi, spesso erroneamente credendo di aver rispettato tutti i loro obblighi fiscali avendo presentato dichiarazioni dei redditi e pagato le tasse in Italia e in UK.

Alcune delle fonti più comuni di reddito e plusvalenze non divulgati sono i redditi da locazione da immobili italiani, i redditi da titoli italiani e plusvalenze sulla cessione di proprietà italiane. Nella nudge letters, così come tecnicamente vengono definite, è incluso un Certificate of Tax Position ("Certificato"). Il periodo di tempo ricoperto dal Certificato non è limitato da un solo anno, ma è esteso a tutti gli anni.

Per meglio approfondire tutti i passaggi di questo particolare e delicato processo il dottor Piero Soteriou insieme al suo studio di esperti ha compilato un dettagliato documento sia in lingua italiana che inglese, che può essere consultato e scaricato direttamente sul sito del Comites Londra.

Il succo è però chiaro: bisogna mettersi in regola, dichiarando al fisco britannico tutti i redditi percepiti anche fuori del Regno Unito.

Ufficio Stampa COMITES

Bringing you the very best from Italy



Covent Garden

30 Wellington St, London WC2E 7BD

Tel: 020 7240 6339

OPEN NOW



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



215, PICCADILLY, LONDON, W1J

9HL Tel: 0207 4949435



WWW.SANCARLOCICCHETTI.CO.UK

@SC_Cicchetti

facebook.com/sancarlogroup

WEB RADIO ENIT PER PROMUOVERE L'ITALIA NEL MONDO

L'Italia, alle prese con il problema del rilancio del turismo internazionale post-pandemia, si è dotata di un nuovo strumento di promozione: una web radio.

Enit, l'Agenzia nazionale del turismo, forte di 27 sedi distribuite nei continenti Europa, Americhe, Asia, Oceania, l'ha creata e l'ha chiamata VisitItaly Web Radio. Si tratta della prima web radio internazionale per la promozione e il rilancio del turismo italiano attraverso l'intrattenimento musicale. Ricco il palinsesto: notiziari multilingua, dirette live con corrispondenti da 23 nazioni, podcast, aggiornamenti minuto per minuto sul turismo, programmi tematici, travel talk show, rubriche sulle novità della letteratura e sui viaggi, interviste esclusive a personaggi noti a livello nazionale e internazionale ma soprattutto tanta musica italiana quale potente strumento di diffusione della cultura, storia, tradizioni e del lifestyle italiano. VisitItaly Web Radio, il suono dell'Italia nel mondo, per raccontare il nostro Paese in Italia e all'estero. Ad arricchirla una selezione di brani musicali distinta in vari "Special" per categorie e generi per assaporare e scoprire la Penisola attraverso le interpretazioni di artisti stranieri legati all'Italia, l'opera in musica, i migliori musicisti del panorama italiano jazz e swing, i magnifici anni '30-'40-'50 e l'Italia dance music.

Ci sono anche rubriche ad hoc sull'andamento del turismo nazionale e internazionale, sull'arte, la cultura, l'enogastronomia, l'active, la sostenibilità, il folklore con uno sguardo che restituisce la percezione dell'Italia su scala mondiale.

La radio è ascoltabile attraverso il player sul sito ufficiale dell'Italia (Italia.it) e sul sito di Enit.it, su mac app store, google play, huawei app gallery, amazonalexa e google home. Punta ad essere uno strumento non solo per avvicinarsi e innamorarsi ancora di più dell'Italia ma anche per imparare la lingua e la cultura attraverso la musica e il divertimento.

È partita in grande stile come la web radio ufficiale del Giro D'Italia 2021, in programma dall'8 al 30 maggio 2021. Enit ha firmato anche una serie di contenuti video per dare il massimo visibilità alle località toccate dalla competizione ciclistica ha attraversato l'Italia per promuovere la Penisola e la sostenibilità dalla prospettiva della bici, segnando un nuovo indirizzo del settore.

"Per la sua natura itinerante - ha spiegato il Presidente di Enit Giorgio Palmucci - il ciclismo è lo sport, che più di ogni altro, riesce a raccontare le bellezze dei territori, arrivando nelle case e nei cuori delle persone, e piace soprattutto agli stranieri: il 61 per cento dei cicloturisti che percorrono l'Italia viene dall'estero. Cresce l'attrattività del turismo sportivo italiano sui mercati esteri e in tempi pre Covid segnava un +19,7% pari a 4 milioni di pernottamenti e un + 9,4% equivalenti a 484 milioni di euro di spesa".

"E' un sogno - ha indicato dal canto suo Giovanni Bastianelli, Direttore Enit e ideatore del progetto - potere realizzare VisitItaly Web Radio. Lo scopo principale è quello di implementare la conoscenza dell'Italia attraverso uno strumento capillare e amabile come la radio. Un mezzo che attraversa il tempo con la sempre rinnovata capacità di reinventarsi. La radio è capace di arrivare ovunque e di fare la differenza, permette di chiudere gli occhi e sognare di essere in qualsiasi luogo e vivere qualsiasi emozione, come il turismo".



È nata Complitaly e si tratta della prima "applicazione multi servizi" dedicata alla comunità italiana in UK, consultabile su smartphone e tablet in versione Android o Apple.

Gli ideatori di Complitaly si sono dati una missione ambiziosa: "cercare di cancellare la confusione nella comunicazione e nella diffusione di informazioni, offrire supporto di vario genere grazie a professionisti del settore o al contatto con le istituzioni, mettere a disposizione un numero sempre più grande di prodotti italiani consegnati a domicilio in tutto il Regno Unito in sole 24 ore, creare un punto di riferimento turistico con aggiornamento sulle regole di viaggio, tour e ticket per musei e attrazioni".

La app vuole "supportare a 360 gradi l'italiano interessato al Regno Unito sia come metà turistica che come scelta di vita; senza dimenticare la connessione tra aziende, professionisti, realtà lavorative e istituzioni".

Nella sezione "News & Update" trovate, oltre all'attualità, i comunicati del Consolato Generale d'Italia a Londra, gli aggiornamenti governativi, una sezione dedicata alle truffe e alle procedure di tutti i giorni. Non mancano poi approfondimenti sul calcio e la versione digitale del nostro giornale,

UN'APP PER GLI ITALIANI IN UK Si chiama Complitaly

"La Notizia".

La sezione "Live in UK" permette l'accesso a numerosi professionisti, pronti a risolvere le problematiche che il vivere all'estero può a volte mettere sul cammino delle persone. Dalle traduzioni certificate al supporto contabile e legale, fino a quello per comprendere le procedure istituzionali. Presenti inoltre i supporti notarili, le lezioni di lingua, la possibilità di richiedere una virtual assistant fino alla ricerca immobiliare con il property finder. C'è persino un supporto per il Curriculum Vitae.

Nella sezione "Our Products" avete a disposizione "un numero sempre più alto di prodotti italiani a prezzi competitivi, che mettono al centro il risparmio dell'utente". Punto di forza è la consegna in tutto il Regno Unito in sole 24 ore, per tutti gli ordini ricevuti prima delle 9:30 di mattina. Si spazia dai prodotti di prima necessità come pasta, sughi, formaggio e biscotti a quelli per i primi mesi del bambino. Molto interessante è la sezione Superprezzi, con prodotti di importo inferiore ad una sterlina.

Infine ecco la sezione "Movie & Fun", con una grande selezione di contenu-

ti italiani nata dalla collaborazione tra Complitaly e i più famosi Youtuber e produttori indipendenti del Bel Paese. Ogni mese sono disponibili nuovi contenuti e produzioni e i video spaziano dalla divulgazione scientifica all'intrattenimento, dal fitness alla meditazione passando per la puericultura.

Complitaly strizza l'occhio anche ai film del passato mettendo a disposizione pietre miliari della cinematografia mondiale come Il Generale di Buster Keaton, Gold Rush di Charlie Chaplin e le risate intramontabili di Braccio di Ferro e Betty Boop. Molto importante, per chi volesse migliorare la comprensione della lingua inglese, senza rinunciare al divertimento, è la presenza di numerosi video ispirati alle più famose saghe cinematografiche degli ultimi tempi: Star Wars, Harry Potter, Il signore degli Anelli, Batman e Lupin.

Nella app fa infine bella mostra di sé un angioletto per gli amanti della cucina, con tutorial sulla preparazione di ricette curate dallo chef Luca Pappagallo, in contrapposizione con l'ironia culinaria di Chef Ruffi.

La Redazione

VI INTERESSA STUDIARE IN UK? NEED ONE PUÒ AIUTARVI NEL 2021 UNIVERSITÀ ANCORA GRATIS PER EUROPEI

Lo sapete che a dispetto della Brexit gli europei in possesso di permesso di soggiorno, si tratti di Pre-Settled o Settled Status, possono proseguire gratuitamente gli studi nel Regno Unito, ricevendo anche sussidi e finanziamenti? Almeno nel 2021, mentre nel 2022 si vedrà...

Chi è interessato a beneficiare di questo percorso di studi universitari in UK può avvalersi della preziosa consulenza gratuita di Need One, un'organizzazione che lavora a stretto contatto con gli atenei britannici.

Non si tratta solo di puntare ad un titolo accademico degno di grande riconoscimento ovunque nel mondo. Si può anche essere interessati ad un percorso educativo arricchente, affascinante, carico di stimoli. Non importa se si hanno diciotto, trenta o cinquantacinque anni. La bellezza della vita risiede nel non smettere mai di imparare e di mettersi alla prova, attraverso nuove strade.

Alla fine dell'esperienza ciò che vi resta è senz'altro un arricchimento culturale che ha nutrito la mente e lo spirito, e nel cuore il ricordo di un percorso che inevitabilmente lascerà un genuino segno indelebile.

Tutto ciò che serve per iniziare sono i documenti e nient'altro, a parte la gioia di intraprendere una nuova avventura!

Per tutto il resto Need One è a disposi-

zione per coloro che sono intenzionati a iscriversi, o anche solo interessati a sapere maggiori informazioni, rispondendo a dubbi e curiosità sul mondo delle università nel Regno Unito.

Il servizio è INTERAMENTE GRATUITO, poiché si tratta di un'azienda che lavora per conto delle università stesse, ideata per aiutare i futuri studenti. Sono disponibili centinaia di corsi diversi alcune università accettano anche studenti senza diploma.

Per coloro che non hanno raggiunto un livello d'inglese sufficiente per ini-

ziare, è disponibile un anno supplementare in cui lo studente incrementa le sue conoscenze linguistiche e getta le basi culturali per ciò che andrà a studiare nei successivi anni.

In base alle esigenze dei singoli sono disponibili diversi orari. Si può scegliere tra lezioni mattutine o serali, due/tre giorni a settimana.

I corsi variano tra college, bachelor e master.

Need One raccoglie i documenti, li verifica e invia l'applicazione, il tutto avviene interamente online, semplice e veloce.

Negli anni decine di centinaia di studenti hanno ricevuto supporto, intraprendendo percorsi universitari che hanno spianato la strada del loro futuro.

La funzione di Need One è quella di semplificare il processo che agli occhi delle persone, ambiziose di diventare studenti, sembra impegnativo e tortuoso.

Ora, per tutti quanti interessati a saperne di più, non vi resta che contattare gli student advisor di Need One, che sapranno darvi consiglio, aiutarvi e sostenervi nei passi che vi introdurranno all'encomiabile ambito delle università inglesi.

Whatsapp: +44 07435705777
E-mail: italian@britishstudy.org.uk



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

STUDIA IN THE UK! 2021-2022
Cogli l'occasione che cambierà la tua vita!

- SENZA IL DIPLOMA
- STUDIA 2 GIORNI/SETTIMANA
- RICEVI 9.000 - 20.000 £/anno dal Governo British
- AIUTO GRATUITO DA PARTE NOSTRA
- REGISTRAZIONE ONLINE IN 1 GIORNO
- INGLESE DI BASE
- PREPARAZIONE PER IL COLLOQUIO

LONDRA - BIRMINGHAM - MANCHESTER

CHIAMACI: (0044) 743 570 5777
SCRIVICI A: italian@britishstudy.org.uk
Website: https://www.studyinlondon.org.uk/
Address: E1 Studios, Office number: NH. 305
7 Whitechapel Road, London, E1 1DU

needone



Maurizio Bragagni, CEO of Tratos UK, which has production facilities in the UK and Italy and offices in more than 50 countries, has been awarded an OBE "for services to the UK business community". He received this honour – quite rare for an Italian – just a few days after winning IoD Chartered Director status and joining a select group of the world's best company directors.

When he received news of the award from Her Majesty the Queen, Bragagni admitted he was overwhelmed: "I am humbled and honoured by this incredible recognition: Officer of the British Empire (OBE)!"

Born into an Italian chicken farmer's family his first love was law and he went on to enrol at the University in Pisa to study. Newly qualified with a doctorate in law he changed his plans dramatically when he accepted an offer to work in the family business. He moved to the UK to learn the lan-

guage and begin a 20-year journey to build the business, continue to educate himself professionally and, most importantly, uphold the family values upon which his company was built.

While taking the cable manufacturing business to growth through global markets, he felt it was important to lead by example. "People", he says, "are important, they are how business is done."

He set up the Tratos Academy to foster talent, promote continuous professional development and nurture colleagues' ambitions. The Academy welcomes international engineering students, from a range of UK and international universities and seeks to inspire and help ignite a stronger spirit of innovation within the profession's next generation. He fell in love with his new life, the family business – and Britain. And he fell in love with learning. Soon an MBA from Bayes (formerly Cass Business School) was

added, followed by Chartered Director status precursors – the Institute of Directors' Certificate and Diploma.

On entering a community of fewer than 2,000, who hold the 'Chartered' title, he was joining the world's best business leaders. An honorary doctorate from the University of Bolton and a Senior Honorary Visiting Fellow at Bayes Business School ensured his business insights – from family-held companies to international trade – are shared with tomorrow's business professionals. His commitment to education goes further. He believes access to good quality education is what has the potential to change lives.

Bragagni's family business' mission is

'to create jobs in deprived areas.' Tratos is a long-term supporter of charitable foundation Esharelife, which exists to bring those opportunities for changes and chances, to children and young people in some of Kenya's worst slums – supporting school places and vocational training courses.

A staunch campaigner for higher safety standards in the cabling industry he is focused on delivering more sustainable business. In 2019 he led his business to win a Queen's Award for Enterprise: Innovation, and his company's new sustainability strategy owes much to Tratos' ability to foresee incoming challenges and find greener, cleaner ways to meet them – for the

family business and for the companies that look to it to help deliver their own environmental ambitions.

The company is also partnering Spanish standards Aenor to develop the technology to allow companies to measure, and so manage their individual carbon footprints.

"Today – he says – I have a great deal to thank Britain for. I am the same man, but a changed one, fully at home and fully committed. I have been honoured to contribute to the planning for the incoming challenges of Brexit, working with the Minister for International Trade as an industry advisor.

La Redazione

BRAGAGNI AWARDED AN OBE BY THE QUEEN FOR SERVICES TO THE UK BUSINESS COMMUNITY



La Notizia

LONDRA

CULTURA - SPETTACOLO - ECONOMIA - POLITICA - SPORT - INFORMAZIONE

Seguici anche su: www.lanotizialondra.com



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



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 Ticco, Cotswold Fayre, Holleys Fine Foods, Gustalia, Gastronomica. Email for direct supply information - info@garofalouk.com

RETAIL: Available from Ocado.com / Amazon.co.uk / Local Stockists.



@pastagarofaloUK
www.pasta-garofalo.com

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

ACQUA SULLA LUNA: METODO ITALIANO PER PRODURLA

Produrre acqua sulla Luna non è più un problema grazie ad un processo chimico-fisico messo a punto in Italia.

Il metodo permette di estrarre l'ossigeno dalla regolite (sabbia lunare) ed è stato affinato nel corso di esperimenti condotti dal Politecnico di Milano e da OHB Italia, Prime Contractor, nell'ambito della missione dimostrativa ISRU (In-Situ Resource Utilisation), un progetto finanziato da ESA, Agenzia Spaziale Europea, e con l'importante contributo di ASI, Agenzia Spaziale Italiana.

Il progetto punta alla colonizzazione umana della Luna, prevede l'utilizzo in loco delle risorse lunari e la produzione di acqua è ovviamente un capitolo essenziale.

Il gruppo di ricerca del Politecnico, guidato dalla Professoressa Michèle

Lavagna, ha utilizzato per la messa a punto del suo metodo di produzione d'acqua un impianto realizzato ed installato presso i laboratori del Dipartimento di Scienze e Tecnologie Aero-spaziali del Politecnico e si è avvalso delle differenti competenze presenti in Ateneo e alle capacità sistemiche di OHB Italia.

Alimentando l'impianto con sabbia simulante il suolo lunare polare, i ricercatori italiani sono riusciti a produrre il quantitativo di acqua atteso, estraendo ossigeno dagli ossidi presenti nei minerali che compongono il terreno del nostro satellite.

Il sottile strato di sabbia polverosa che ricopre la Luna, contiene minerali che si trovano anche sulla Terra consentendo l'impiego di processi di trasformazione chimica noti nelle ap-

plicazioni industriali terrestri. La capacità di produrre acqua in loco, e quindi di ossigeno e idrogeno, rappresenta un passaggio chiave per le prossime missioni umane sul nostro satellite, in quanto si tratta di elementi fondamentali per il supporto alla vita di un equipaggio per periodi prolungati; tale capacità produttiva, inoltre, svincola le future basi lunari dall'uso di sistemi a ciclo aperto che richiedono continuo rifornimento da Terra, semplificando la logistica e riducendo i costi relativi al trasporto di materiali.

"Il risultato ottenuto dal Politecnico di Milano e da OHB Italia - ha dichiarato la professoressa Lavagna - apre nuove stimolanti prospettive nell'ambito dell'esplorazione lunare e di una presenza umana permanente e sostenibile. Si tratta di un processo che



Foto PoliMi - Team del Politecnico di Milano

presenta elementi innovativi di matrice squisitamente italiana che pone il nostro Paese in una posizione di rilevanza internazionale nello scenario delle prossime attività di esplorazione umana extra-terrestre."

"Per viaggiare nello Spazio e creare basi abitative sulla Luna e su Marte, abbiamo bisogno di realizzare tecnologie pronte per sostenerci la presenza umana. Produrre ossigeno in ambiente lunare - ha spiegato l'Amministra-

tore Delegato di OHB Italia, l'ingegner Roberto Aceti - testimonia come la stretta collaborazione tra scienza, ricerca universitaria e imprese possa portare a sviluppare un prodotto industriale di altissimo valore tecnologico in grado di cambiare le prospettive del nostro futuro oltre a riconfermare le altissime competenze spaziali dell'Italia sulla scena mondiale".

La Redazione

ALMENO 33.000 I RICERCATORI ITALIANI ALL'ESTERO 6000 QUELLI IN UK

Quanti sono i cervelli italiani in fuga? Un sondaggio informale tra le sedi diplomatiche ne ha contati più di 33mila e parliamo soltanto di quanti lavorano per la ricerca in laboratori e atenei stranieri.

Il gruppo più grande è negli Stati Uniti: dove è stimato lavorino più di 15.000 ricercatori italiani. Seguono il Regno Unito, circa 6000, la Francia e la Germania con circa 3500 ricercatori italiani a testa. Altrettanti si stimano nella penisola iberica.

Quelli più a Nord? I 500 in Norvegia. Quelli più lontani dalla madrepatria? I 500 dell'Australia; 100 sono a Singapore, 150 in Giappone, 50 in Cina, 120 in Sudafrica. Non ne mancano in Vietnam, in Corea, in India.

Il sondaggio è stato compiuto in occasione della Giornata della ricerca italiana nel mondo che si celebra il 15 aprile, data di nascita di Leonardo da Vinci (anche lui per molti anni un cervellone in fuga).

La rete diplomatica italiana cerca di tenersi in contatto con questa categoria di expats favorendo la formazione delle associazioni dei ricercatori italiani all'estero.

La "Piattaforma Innovitalia", serve proprio per mantenere il collegamento dei ricercatori all'estero con il sistema scientifico e tecnologico nazionale e la diplomazia scientifica. Organizza attraverso la rete degli Addetti Scientifici italiani iniziative di aggregazione e condivisione, al fine di favorire collaborazioni e scambi con l'Italia. Allo scopo, la rete degli addetti scientifici è stata recentemente incrementata del 50%, e conta oggi 44 esperti accreditati presso le sedi diplomatiche estere di tutti e cinque i continenti.

Nell'ambito di questo impegno a sviluppare in modo aperto il dialogo con i Paesi esteri la Farnesina ha messo a punto i Protocolli esecutivi di cooperazione scientifico-tecnologica attivati nell'ultimo quinquennio (2015-2020) che hanno consentito di co-finanziare - con il contributo del MUR, del Ministero della Salute e del Ministero dell'Ambiente - oltre 1.000 progetti di ricerca e di mobilità di ricercatori tra l'Italia e il resto del mondo.

In questa prospettiva si iscrive l'iniziativa che accompagna la giornata della ricerca; si tratta di brevi e intensi video promozionali delle eccellenze scientifiche e tecnologiche italiane, realizzate grazie alla collaborazione dei maggiori enti di ricerca italiani.

Malgrado i ricercatori italiani lavorino spesso e volentieri all'estero per mancanza di adeguate opportunità in patria il ministro degli Esteri Luigi di Maio ha mandato loro il 15 aprile un messaggio di ringraziamento: "Assieme a loro - scrive - puntiamo a trasmettere un forte messaggio al mondo di un'Italia portatrice di scienza, tecnologia e innovazione. L'Italia è al 7° posto nelle classifiche mondiali per numero di pubblicazioni scientifiche e di ricerca, nonché all'8° posto per la qualità di queste pubblicazioni. Scienza e ricerca sono componenti strategiche della proiezione esterna dell'Italia e i ricercatori italiani all'estero, con il loro lavoro, contribuiscono non solo ad espandere la frontiera del sapere umano, ma anche a testimoniare nel mondo il valore dell'alta formazione del nostro Paese. Ogni loro successo è un successo per l'Italia".

La Redazione

LA CHIESA FA BEATO IL 'GIUDICE RAGAZZINO'



Per la prima volta nella sua storia millenaria la Chiesa Cattolica ha fatto beato un magistrato. L'onore è toccato lo scorso maggio a Rosario Livatino, "il giudice ragazzino", ucciso a 38 anni nel 1990 dalla mafia siciliana che combatteva senza quartiere anche in nome della sua fervente fede religiosa.

Livatino - giudice a latere al tribunale di Agrigento, tra i primi a utilizzare la confisca dei beni nella lotta alla mafia - morì il 21 settembre 1990 in un agguato nei pressi di Canicattì sulla strada tra Agrigento e Caltanissetta. Qualche capomafia lo aveva soprannominato "il santocchio" perché quasi ogni giorno andava in chiesa a pregare. "Picciotti, che vi ho fatto?", avrebbe detto ai suoi assassini prima di cadere a terra.

Proprio nella cattedrale di Agrigento è stato proclamato beato dal cardinale Marcello Semeraro che di lui ha detto: "Nella vita del martire Livatino ritorna

il motto S.T.D. che ordinariamente s'intende come Sub Tutela Dei e che il nostro beato inseriva, magari sovrastato dal segno della Croce, in pagine speciali dei suoi scritti. I giusti, scriveva un autore del XII secolo, si collocano sotto la Croce, si pongono, cioè, sub tutela divinae protectionis e così si saziano dei frutti dell'albero della vita. È quanto è accaduto al giudice Livatino, il quale è morto perdonando come Gesù ai suoi uccisori".

Nel giorno della beatificazione di Rosario Livatino, la Ministra della Giustizia, Marta Cartabia, ha rivolto un invito ad "alzare lo sguardo verso un autentico modello di operatore di giustizia". La testimonianza del primo magistrato italiano proclamato beato ci è offerta dalla sua vita spesa per la causa della giustizia, prima ancora che dal suo supremo sacrificio. Per lui, "rendere giustizia" - ha sottolineato la Guardasigilli - determinava un modo

d'essere, oltre che uno stile nell'esercizio delle sue funzioni. L'uno e l'altro scevri da "ogni vanità e soprattutto da ogni superbia" - come amava ripetere. E qui si radica la sua autorevolezza salda, autentica, credibile".

"Ora che è beato, dobbiamo stare attenti a non farne un "santino" da invocare o da celebrare. Il miglior modo per ricordarlo è invece imitarlo nel suo luminoso esempio di virtù civili e cristiane", ha affermato da parte sua don Luigi Ciotti, un famoso prete molto impegnato nel sociale. Secondo il sacerdote Livatino "ha vive nella memoria di chi l'ha conosciuto. Vive nel lavoro della cooperativa di giovani che porta il suo nome, e coltiva le terre confiscate ai boss. Vive nell'ammirazione di tanti magistrati, giuristi e studenti che a lui si ispirano nel coltivare l'amore per il diritto e soprattutto per i diritti di ogni persona. Vive nell'impegno di chiunque si spenda contro ogni forma di prepotenza, violenza e sopraffazione dell'uomo sull'uomo".

Su Livatino è stato girato nel 1994 da Alessandro di Robilant un bel film intitolato "Il giudice ragazzino", con Giulio Scarpati nel ruolo del protagonista. Fu il defunto presidente della Repubblica Francesco Cossiga a definire "giudici ragazzini" una serie di giovani magistrati molto attivi sul fronte della lotta alla mafia e più in generale sul fronte della repressione della criminalità organizzata.

LaR



WWW.ORANGEMOON.UK



@orangemoonchocolateuk

✉ MAIL@ORANGEMOON.UK

LA MASCHERINA FA MALE ALL'AMBIENTE

IN PARTICOLARE, A QUELLO MARINO

È il dispositivo di protezione più utilizzato da quando è in atto la pandemia da Covid-19: leggera e comoda da indossare. Ma una singola mascherina chirurgica gettata irresponsabilmente - dai marciapiedi alle spiagge - rilascia migliaia di fibre microscopiche che minacciano l'ambiente, in particolare quello marino.

L'allarme è stato lanciato dal Dipartimento di Scienze dell'Ambiente e della Terra dell'Università di Milano-Bicocca, sulla scia di una ricerca chimica pubblicata sulla rivista *Environmental Advances*.

Lo studio milanese ha permesso di scoprire nei dettagli il meccanismo di degradazione foto-ossidativa delle

fibre di polipropilene presenti nei tessuti delle mascherine chirurgiche e ha fornito un primo dato quantitativo relativo alla cessione di microplastiche.

Per le mascherine, infatti, così come succede per molti altri oggetti di uso quotidiano, il dato relativo alla stabilità oltre il limite di utilizzo non era disponibile in letteratura. Il lavoro sperimentale è stato condotto sottoponendo mascherine usa e getta disponibili commercialmente ad esperimenti di invecchiamento artificiale, designati per simulare ciò che avviene nell'ambiente, quando una mascherina abbandonata inizia a degradarsi a causa dell'esposizione agli agenti

atmosferici e, in particolare, alla radiazione solare. Un processo che può durare diverse settimane prima che il materiale giunga al mare, dove è poi sottoposto a stress meccanici prolungati indotti dal moto ondoso. È qui che avviene il maggior rilascio di microfibre.

Le misure condotte con tecniche di microscopia elettronica e spettroscopia infrarossa hanno evidenziato come una singola mascherina chirurgica esposta alla luce UV-A per 180 ore sia in grado di rilasciare centinaia di migliaia di particelle del diametro di poche decine di micron.

Gli effetti di queste microfibre sugli organismi marini sono ancora da de-



terminare con esattezza ma di sicuro non si tratta di effetti benefici. A questo proposito è in corso una collaborazione con i ricercatori del MaRHE center, il centro di ricerca e alta formazione dell'Ateneo alle Maldive. Come già acclarato per altre tipologie di microplastiche, quali ad esempio quelle prodotte dalla degradazione dei materiali utilizzati per il confezionamento di alimenti o generate durante il lavaggio di tessuti sintetici in lavatrice, sono possibili sia danni da ostruzione in seguito ad ingestione, sia effetti tossicologici dovuti alla veicolazione di

contaminanti chimici e biologici.

Preoccupa inoltre la presenza di frazioni sub-micrometriche, potenzialmente capaci di attraversare le barriere biologiche. «Speriamo che questo nostro lavoro possa sensibilizzare verso un corretto conferimento delle mascherine a fine utilizzo e promuovere l'implementazione di tecnologie più sostenibili», hanno commentato Francesco Saliu e Marina Lasagni, rispettivamente ricercatore e docente del dipartimento di Scienze dell'Ambiente e della Terra di Milano-Bicocca.

DALLA PESTE AL COVID: IN ITALIA UNA MOSTRA RACCONTA LA MILLENARIA LOTTA CONTRO I VIRUS



Dalle cronache dello storico Tucidi- de, che evoca la peste tra il 430 e il 427 avanti Cristo ad Atene, "male che non aggrediva mai due volte", alla pandemia da Covid 19, che ha reso indelebile il 2020 e rischia di fare lo stesso con il 2021. È un racconto per immagini e parole - come "contagio", "immunità", "vaccinazione" - quello che offre "Con cura, con amore, con rigore. Viaggio nella storia dei vaccini", una mostra itinerante in giro per l'Italia con molte tappe in Toscana. inaugurata nei giorni scorsi a Firenze, a Palazzo Strozzi Sacratì.

Ventisei pannelli illustrano la battaglia incessante dell'uomo contro virus e malattie, ma anche l'impegno di scienziati e medici che grazie alle loro scoperte hanno salvato migliaia di vite.

L'idea della mostra ha preso forma all'interno del Museo delle Arti sanitarie dell'Ospedale degli incurabili di Napoli. Dopo le tappe di Napoli e Roma, grazie alla volontà di Regione Toscana e di Ausl Toscana-Centro, in collaborazione con Fondazione Santa Maria Nuova Onlus, la mostra è rimasta a Firenze nel Palazzo Strozzi Sacratì per

quasi tutto lo scorso maggio, per poi proseguire nei principali hub vaccinali della Toscana: a Empoli, Pistoia e Prato. Infine, tornerà a Firenze per un nuovo allestimento, tra dicembre e gennaio 2022, all'interno dell'Ospedale Santa Maria Nuova.

Tra documenti storici, fotografie, illustrazioni e infografiche, il percorso espositivo spiega nel dettaglio come la medicina abbia affrontato il tema delle epidemie, dai dottori della peste con le loro inconfondibili maschere a becco d'uccello, antesignane delle nostre mascherine chirurgiche, alle varie tipologie di vaccini che abbiamo a no-

stra disposizione. Si scopre allora che i passaporti vaccinali di cui si discute oggi, erano previsti già nel Settecento e si chiamavano "Fede di sanità". E che il primo "lazzaretto", cioè il luogo in cui venivano isolati i malati per evitare il diffondersi del contagio, fu costruito a Venezia nel 1423. Si scopre anche che, dal vaiolo all'influenza, il tema dei vaccini ha sempre scatenato reazioni opposte. Elisa Bonaparte, nel 1800, fu una grande sostenitrice del vaccino. Elvis Presley, negli Anni Cinquanta, fu uno dei testimonial della campagna antipolio. Mentre tra i No-Vax troviamo l'antroposofa Rudolf Steiner.

Un capitolo della mostra viene dedicato espressamente alla Toscana, una terra che è sempre stata all'avanguardia sul fronte delle vaccinazioni e della ricerca, con l'ottocentesco Istituto Vaccinogeno Fiorentino e con la Sclavo di Siena, dove nel 1950 venne prodotto il vaccino che sconfisse la poliomielite. Chiude la mostra la storia dell'Ospedale Santa Maria Nuova di Firenze, fondato nel 1288 da Folco Portinari, padre della Beatrice di Dante, e ancora oggi attivo, anche sul fronte della lotta al Covid.

(NoveColonneATG)



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

EIGHT REASONS TO GO TO RAGUSA IBLA



One of the major tourist attractions in Sicily (and the prettiest), Ragusa Ibla is set amid the rocky peaks, northwest of Modica. It's a fairy-tale town with labyrinths of honey hued houses, traditional trattorias and tangled medieval streets which spill onto squares of opulent baroque façades and churches.

Situated in the region of Ragusa which has three UNESCO World Heritage Sites coupled with an incredible gastronomic scene, Ragusa Ibla is a dainty town where with an infectious atmosphere. For those who know, this corner of Sicily is an artistic playground. Besotted by Sicilian baroque architecture, this legacy endures making it a hub of 18th of century piazzas, golden churches anchored by tiers of Corinthian columns.

We give you eight reasons why you should explore Ragusa Ibla and its surrounding area.

The baroque façades

After the devastating earthquake of 1693 which destroyed most of this region, the towns and cities gradually rose up from the rubble and were rebuilt with aristocratic-like architecture. Most of the architects and artists drew inspiration from the baroque tide that was already turning in Rome, and the results are astonishing. The abundance of baroque façades earned Ragusa Ibla the title of a UNESCO World heritage Site, deeming it a pla-

ce of extraordinary excellence. After the earthquake Ragusa was built two baroque towns: Ragusa Superiore (on the top of the hill) and Ragusa Ibla (way down below on a rocky crest). The church of San Giuseppe was designed by Rosario Gagliardi between 1739 and 1775 and remains a beacon of Sicilian baroque.

The church of Santa Maria dell'Itria
The powder blue dome is probably the most famous image of Ragusa Ibla and with good reason. Founded by the Knights of Malta in the 17th century, Santa Maria dell'Itria has an original bell tower covered with Caltagirone ceramic tiles. Inside you can admire a canvas of San Giuliano, attributed to Mattia Preti.

Montalbano

Ragusa Ibla is the home to the much-loved "Il commissario Montalbano" series. Many of the Vigata scenes are filmed in and around Ragusa Ibla's Piazza Duomo, which is overshadowed by the impressive church of San Giorgio. Montalbano himself is a regular lunchtime client of Trattoria La Rusticana which poses as Trattoria San Calogero in the series. The overbearing Circolo di Conversazione, once a meeting place where the town's gentry could chat, and drink, also features heavily in the series. The panoramic shots of Ragusa Ibla that set the scene for many of the episodes are taken from the Church of Maria delle Scale,

which lies midway between Ragusa Superiore and Ragusa Ibla.

The Ibleo Garden

The recently renovated Giardino Ibleo – also called Villa Comunale – is the green plush garden of the city that overlooks the Irmínio valley. Built in 1858, it covers over 15,000 square meters, containing impressive rows of palm trees and a great variety of beautiful plants and flowers – both Mediterranean and non-Mediterranean varieties. There are also three churches inside the Garden: San Domenico, the Capuchin church and San Giacomo, the latter was built on the remains of the temple of Lucina, the goddess of fertility.

The Palaces

Plunging back into the atmosphere and the narrow alleys of the centre, you can see the overbearing palaces that dominated the skyline. Palazzo La Rocca features seven balconies, imposing sculptures and a wide opulent staircase. The heart of the town features the 16th century Palazzo Arezzo di Sanfilippo which houses an art nouveau gallery and the elegant Palazzo Arezzo Veninata. Palazzo Maggiore and Palazzo Majorana are also beautiful and evocative and belonged to Ragusa's noble family.

Donnafugata Castle

Perhaps the most famous castle in the region, Donnafugata which literally means 'the woman who fled' is located a short distance from Ragusa, deep in the south of Sicily. A treasure box waiting to be discovered, the castle remains an extraordinary example of Royal residency. As the name Donnafugata denotes romantic connotations, the history of the castle has resulted in many myths and legends, namely that Queen Blanche of Navarre, widow of King Martin I of Aragon, was hiding from Count Bernardo Cabrera who was courting her and hid at Donnafugata Castle. Rather disappointingly, most historians agree that actually that the name of the castle derives from linguistic corruption that originated from the Arabs. What we do know is that the building was bought by the noble Arezzo – La Rocca family in 1648 and the magnificent structure was built upon extensively throughout the 17th and 20th centuries by wealthy aristocrats who called it their home. The sumptuous abode boasts more than 120 rooms with a luscious Mediterranean garden. Most of what you see today was completed during the 19th century by Sicilian politician Baron Corrado Arezzo who transformed the structure into a Neo-Gothic castle. The reason for this style was because at that time, Italian aristocracy looked to England as a leading example for architectural beauty and innovation. The baron was inspired by Hampton court and wanted to emulate Henry VIII in Sicily. In fact, he was so inspired that he decided to build a replica of the King's aristocratic pastime – a labyrinth. Designed exactly like the one in Hampton Court but in stone rather than hedges, Corrado Arezzo was able to emulate Royal English pleasures in rural Sicily.

Modica and Scicli - the surrounding UNESCO World Heritage sites

Situated southwest of Modica, Scicli is authentic, up-and-coming, relaxed and like all other towns of the region, a showpiece of baroque style. The town makes regular cameos on the famed TV series Inspector Montalbano.

Like Ragusa, Modica too rose up from the rubble and was branded with a World Heritage status. A town famous for producing chocolate, Antica Dolceria Bonajuto is well into its sixth generation making it the oldest chocolate factory in Sicily. Being part of the Spanish kingdom meant that Sicily was one of the first recipients of food imports from South America and chocolate was left behind in Modica some 500 years ago. This union was very important in establishing the chocolate as we know today and its generally agreed that Sicily was the first to introduce sugar to chocolate. The factory still makes chocolate as they did 150 years ago when it opened.

Marina di Ragusa

If sipping on a cold beer and picking apart fresh fish right on the waterfront is your idea of a day well spent, well there's plenty of opportunities for you to do this here. During the sum-



mer months, Italians come and spend their long summer days leisurely by this tiny medieval village port. Marina di Ragusa is one of the southernmost areas of the island and benefits from a wonderfully mid climate most of the year. Enriched with holiday homes, hotels, sandy beaches endowed with tall palm trees and restaurants on the waterfront, the port has a tangibly relaxed atmosphere. Along the port are yachts and small boats which you can rent and visit Malta for the day.

For more information, you can contact the tourist board of Ragusa:

www.comune.ragusa.gov.it

+ 39 366 874 2621

Infotourist.ibla@comune.ragusa.gov.it

Trip Digest

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

**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



HM Government

NHS

Test and Trace

Rapid Covid-19 tests show results within 30 minutes. They also show you're doing what you can to protect your loved ones.

Most people catch Covid-19 from those they spend most time with, like family. You can now easily get free rapid tests twice a week, if you don't have symptoms.

Let's take this next step safely.

**FREE, RAPID
COVID-19 TESTS**

**NHS.UK
/GET-TESTED**

UN'ACCADEMIA PER IL GELATO ARTIGIANALE

È NATA A ROMA

Non tutti i gelati sono uguali e di certo un gelato semplice, fatto di pochi ingredienti, a basso contenuto calorico, che rispetti le materie prime stagionali, è quello da promuovere sul mercato italiano e internazionale per il bene dei consumatori.

Insomma bisogna battersi per il gelato verace di cui tanto si parla ma che ancora oggi non ha un riconoscimento normativo ed è questa la missione che si è UN'Accademia data l'Accademia del Gelato Artigianale "Alberto Pica" creata qualche mese fa a Roma su impulso della locale Camera di Commercio.

In un momento storico in cui perfino le vendite del gelato crollano facendo precipitare i fatturati a livello nazionale su una media del -40% in un anno, avere una struttura che si faccia garante per valorizzare il mestiere dell'artigiano gelatiere può rappresentare una svolta importante.

"Tra gli obiettivi dell'Accademia, oltre quello di fare formazione e di accompagnare le imprese italiane ad affacciarsi con consapevolezza sui mercati internazionali, c'è - ha indicato Lorenzo Tagliavanti, presidente della Camera di Commercio di Roma - la promozione di un gelato di qualità. In attesa di un riconoscimento normativo di un gelato di qualità, infatti, il nostro obiettivo è favorire il made in Italy e gli accordi di filiera, come quello che abbiamo sottoscritto con Coldiretti. Ringrazio i rappresentanti politici oggi presenti e coloro che non sono potuti venire ma che hanno manifestato grande interesse per il progetto e assi-



curato tutto il loro sostegno".

Ad oggi l'Accademia conta 4200 iscritti (di cui 1300 nel Lazio), offre corsi di formazione per i gelatieri e per tutti coloro che vorranno diventarlo, assistenza, demo dimostrative, incontri di approfondimento e stage. Si avvale, infatti, di un team di docenti specializzati e di collaboratori qualificati e oltre all'attività di formazione offre servizi di consulenza tecnica e business per imprenditori che vogliono trasformare o avviare un'attività di gelateria in Italia e/o all'estero.

Tra le iniziative immediatamente rese possibili dall'Accademia, la realizzazione di una guida sul gelato nella quale si possono trovare ricette sfiziose e soprattutto gelati a basso contenuto calorico e fatti con ingredienti di prima qualità, e stagionalità che aiutano la scelta di un gelato che possa sostituire un pasto e che è completo anche da un punto di vista nutrizionale.

La guida vuole essere un valore aggiunto per la valorizzazione del gelato artigianale italiano e un volano per tutto il settore del mondo del gelato ma anche tra i consumatori al fine di diffondere un prodotto interamente made in Italy non solo sul nostro territorio, ma in tutto il mondo. (aise)



GABRIELE GORELLI È IL PRIMO ITALIANO "MASTER OF WINE"

gnanti, studiosi, sommelier, giornalisti e ogni forma di addetti all'enologia.

Per entrare nella più esclusiva e influente organizzazione al mondo degli ambasciatori del vino, servono almeno tre anni durante i quali si frequentano seminari e si compie un percorso formativo con l'aiuto di un Master of Wine tutor. Gli esami sono tre e possono essere ripetuti per un massimo di cinque volte dopodiché o si è promossi o si è definitivamente bocciati.

Il primo esame è una sorta di preselezione che viene effettuata tramite l'assaggio bendato di 12 vini. L'obiettivo della prova non è riconoscere la tipologia, ma rispondere alle domande su ciò che c'è nel bicchiere, argomentando in modo chiaro le risposte e in base alle quali l'istituto londinese vuole capire se si è in grado di agire come un futuro Master of Wine.

Segue poi il vero e proprio esame che verte sugli aspetti produttivi tramite un assaggio di 36 vini - sempre alla cieca - suddivisi in batterie da 12.

A seguito di queste degustazioni si deve rispondere a circa 40 domande su origine, metodi di produzione, potenziale commerciale e infine presentare una relazione di 10 mila parole su un tema inedito frutto di una ricerca personale.

Gabriele Gorelli è un esperto di vino, designer e brand builder. È nato e cresciuto in Toscana in una delle grandi patrie italiane del vino: Montalcino. Il suo legame con il vino risale al nonno, piccolo e apprezzato produttore di Brunello di Montalcino. Ha una laurea in lingue straniere e nel 2004 ha fondato Brookshaw&Gorelli, un'agenzia di design specializzata nella comunicazione visiva dei vini di pregio, e nel 2015 ha dato vita ad una società di consulenza per la vendita e il marketing del vino, KH Wines. Partecipa regolarmente a concorsi enologici nazionali e internazionali come presentatore e giudice.

In un'intervista al Gamberorosso Gorelli ha spiegato che per diventare Master of Wine "ci si deve spogliare di tutte le conoscenze che si hanno, acquisire una nuova mentalità rispetto al mondo vinicolo e studiare secondo un percorso nuovo, conforme alle loro regole", tenendo conto che il Regno Unito è "un paese nato per trattare il vino a livello commerciale, anche se ora si parla della produzione, e tratta l'argomento con meno poesia e più pratica commerciali".

A proposito della sua cooptazione nell'Institute of Masters of Wine ha detto: "Sono contento per l'Italia, il mio non è il successo di un singolo, vorrei aver fatto capire l'importanza del nostro Paese e livello internazionale e aver aperto una porta a coloro che vogliono tentare davvero, con dedizione e impegno".

La redazione

LA VESPA COMPIE 75 ANNI, PIÙ IN SALUTE CHE MAI



La Vespa, scooter-icona senza tempo, uno tra i maggiori successi del "made in Italy", festeggia i 75 anni dall'alto di 19 milioni di esemplari venduti dal 1946 ad oggi e appare più in salute che mai. Per celebrare il traguardo l'azienda ha lanciato una serie speciale Vespa 75th, disponibili

le per Vespa Primavera (nelle cilindrata 50, 125 e 150 cc) e per Vespa GTS (nelle cilindrata 125 e 300 cc), in limited edition 2021.

La scocca di Vespa 75th si colora dell'inedito metallizzato Giallo 75th che reinterpretata in chiave contemporanea le cromie in auge negli anni Quaranta. Sulle fiancate e sul parafango anteriore il numero 75, come anche nella vista frontale dove la tradizionale "cravatta" è in tinta opaca giallo pirite.

Dopo tre quarti di secolo di storia e tecnologia all'avanguardia Vespa è oggi commercializzata in 83 paesi in tutti i continenti. A metà degli anni 2000 la produzione annua si attestava intorno alle 50mila unità, da allora una crescita costante fino a superare quota 100mila nel 2007 e le 200mila dal 2018.

Più che mai oggi marchio globale, il celebre scooter italiano è prodotta al giorno d'oggi in tre stabilimenti: Pontedera (in provincia di Pisa) per l'Europa, l'America e tutti i mercati occidentali (il sito originario, in funzione dal 1946), Vinh Phuc in Vietnam, che serve il mercato locale e i Paesi del Far East e in India, nel modernissimo impianto di Baramati, aperto nel 2012, per il mercato indiano e del Nepal.

Diciannove milioni di Vespa sono ovviamente altrettante storie di ragazze e ragazzi che, in tutto il mondo, hanno in qualche modo conquistato la libertà cavalcando una "due ruote" che ha avuto un'incredibile pubblicità planetaria grazie a "Vacanze Romane", un film hollywoodiano del 1953 dove si vedono due popolarissimi divi americani del tempo che fu - Audrey Hepburn e Gregory Peck - scorrazzare per Roma a bordo di una Vespa.

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

DOVE SIAMO

LONDRA

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

BEDFORD

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

BIRMINGHAM

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

NOTTINGHAM

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

CHIAMATE PER PRENOTARE UN APPUNTAMENTO!!

www.patronato.acli.it



Patronato ACLI Regno Unito



A ROMA LA PRIMA PIZZERIA AUTOMATICA AL MONDO

IMPASTA E SFORNA IN TRE STUPEFACENTI MINUTI

Si chiama Mr. Go, la prima è stata installata a Roma nella zona di piazza Bologna e si vanta di essere la prima pizzeria automatica al mondo: inserite i soldi, come fate con tutte le altre macchine distributrici di cibi e bevande, e nel giro di 3 minuti - 24 ore su 24, 7 giorni su 7 - eccovi una pizza fresca di cottura e con tutti i "topping" comandati.

È una novità di cui si sentiva la mancanza? Be' sì, se vi viene voglia di pizza alle tre di notte e in casa non ne avete una congelata da cucinare.

In teoria nulla da eccepire: il macchinario opera come un vero e proprio efficientissimo pizzaiolo.

Mr.Go garantisce l'utilizzo di ingredienti freschi di prima scelta e invita il cliente a osservare con i propri occhi come si dà vita all'agognata pizza. Il

macchinario miscela la farina con l'acqua creando un panetto da 160 grammi che viene impastato e pressato fino a prendere la classica forma a disco. Segue la spalmatura del pomodoro e poi è la volta dei condimenti, conservati sottovuoto fino al momento dell'uso.

Una volta finita la fase preparatoria, la pizza viene cotta a 380 gradi: "Il mix di farine utilizzato - spiegano quelli di Mr.Go - contiene una piccolissima quantità di agente lievitante e zucchero che attivano il processo di lievitazione durante la fase di cottura".

Il gioco è fatto: la pizza calda finisce in un cartone, "pronta per essere gustata". Il tutto in stupefacenti tre minuti.

Al momento Mr.Go propone quattro diversi tipi di pizza con prezzi dai 4,5 ai

6 euro: margherita, diavola, pancetta e margherita quattro formaggi.

La tecnologia alla base di Mr.Go è frutto della ricerca di una start up internazionale attiva nell'ambito del food tech che ha brevettato il distributore sotto il marchio Let's Pizza. Al progetto partecipa il Cibo Labs di Bolzano.

Mr. Go assicura che gli ingredienti non solo sono di prima qualità ma vengono monitorati attraverso un sistema remoto che consente di verificare le quantità di prodotto nella macchina e la scadenza per ciascuno in modo da offrire sempre la garanzia di eccellenza di questo prodotto.

I detrattori ovviamente non mancano e a detta dei giornali romani parecchi dopo averla provata hanno sentenziato che la pizza è più o meno ok ma quella di qualità è un'altra cosa.



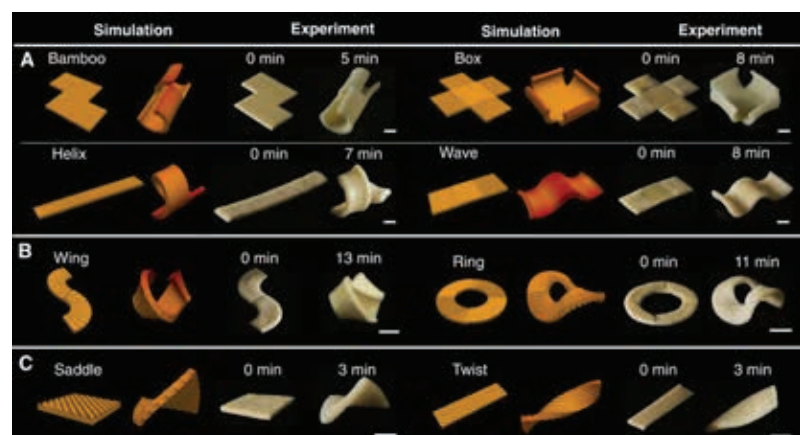
Chi si trovasse a Roma e volesse andare in pellegrinaggio al punto vendita di Mr.Go sappia che è situato in via Catania 2, a due passi dalla Città Universitaria, dal Policlinico Umberto I e dal Teatro Italia, ed è facilmente rag-

giungibile con la Metro B scendendo alla fermata Bologna.

La vicinanza alla Città Universitaria non è casuale: gli studenti (in genere di bocca buona...) sono in effetti il primo target di Mr. Go. *LaR*

ARRIVA LA PASTA PIATTA

SERVIRÀ A SALVARE IL PIANETA...



Negli Stati Uniti, per l'esattezza al Morphing Matter Lab della Carnegie Mellon University di Pittsburgh, è stato appena scoperto un modo per produrre una pasta ecologicamente più sostenibile: è piatta, si compone di piccoli rettangoli e durante la cottura si trasforma in uno dei formati tradizionali diventando - come d'incanto

- maccheroni, penne, fusilli, farfalle, conchiglie, bucatini e così via. Insomma nasce 2D (bidimensionale) e diviene 3D (tridimensionale).

Se ne sentiva il bisogno? A detta di Lining Yao, direttore del Morphing Matter Lab, assolutamente sì perché "il confezionamento degli alimenti è una delle maggiori fonti di rifiuti al mon-

do". La forma piatta rende possibile sistemare la pasta dentro contenitori molto più piccoli che sarebbero più semplici anche da portare nello spazio per il sostentamento degli astronauti. Prendete i maccheroni: il 60% del pacchetto è occupato da aria. Il risparmio su scala globale è chiaro se si pensa che ogni anno vengono prodotti nel mondo più di 14 milioni di tonnellate di pasta.

In Italia, se si crede ai dati snocciolati dai ricercatori della Carnegie Mellon University, circa l'1% delle emissioni di gas serra sarebbe provocato dalla cottura della pasta (in effetti sembra un'esagerazione ma così hanno detto e possiamo far finta di crederci...)

e quella piatta di fresca invenzione avrebbe anche il merito di cuocere più velocemente.

Non basta: la pasta piatta dovrebbe rivelarsi più semplice da produrre, con conseguente riduzione dei costi e miglioramento dell'efficienza produttiva.

"Nel confezionamento la nostra pasta piatta potrebbe risparmiare oltre il 60% rispetto a quella convenzionale pur mantenendo la stessa sensazione in bocca, sapore e consistenza", assicurano al Morphing Matter Lab. Lining Yao racconta di averla testata in occasione di un'escursione: l'ha messa nell'angolo di uno zaino, nessun problema di rottura durante il trasporto e a destinazione è stata cotta molto facilmente con un fornellino da campo.

La vecchia, gloriosa pasta è già soggetta a processi di trasformazione durante la cottura quando si dilata e ammorbidisce e a Pittsburgh hanno sfruttato questa potenziale malleabilità stampando sulla pasta - che rimane composta esclusivamente di farina e acqua - minuscole scanalature che

durante la bollitura tradizionale ne stimolano la trasformazione in un prefissato formato tradizionale.

A detta di Wen Wang, a capo della squadra di ricercatori che hanno lavorato in concreto al progetto, la pasta piatta sarebbe addirittura più gustosa perché le scanalature faciliterebbero un maggiore assorbimento della salsa. "Siamo stati ispirati dai mobili imbalsati in modo piatto e dal modo in cui hanno risparmiato spazio, reso più facile lo stoccaggio e ridotto l'impronta di carbonio associata al trasporto", ha indicato Lining Yao riconoscendo quindi implicitamente il debito nei confronti di una multinazionale come Ikea.

Altra ovvia ispirazione: la pasta cinese, i noodles, spesso compressi in una piccola mattonella.

La ricerca sulla pasta piatta è stata pubblicata sul numero di maggio della rivista "Science Advances" e bisognerà adesso vedere se avrà o no presa sul mercato.

La Redazione

Chalet Ciro
1952
I make you happy

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

Learn Italian at
Hello Italia
Subscribe Now! language School

September 2021 | Every Friday
www.italianschool.co.uk - 07961575454



FOODS

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, **conserven di pesce**, prodotti sott'olio ed altre delicatezze della grande tradizione gastronomica italiana. La cucina di A1 Foods è aperta 7/7, il lunedì dalle 08:00 alle 14:00, 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 Belpaese. In store ti aspettano i tuoi prodotti preferiti: pasta, riso, cereali, legumi, i condimenti, le conserve, i dolci, i vini e le migliori bevande italiane. **Da non dimenticare l'ampia selezione di liquori nostrani (disponibili solo per la vendita al dettaglio), il caffè, con un'ampia selezione di miscele Borbone (cialde e A Modo Mio) e il nostro olio extravergine d'oliva 100% Italiano.** 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 degni 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 e' di casa, il cannolo, il babà, **i mille sapori della torta babà**, 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



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.

DOMANDE ALL'AVVOCATO



Dominic Pini

Da Italia per lavoretto in pizzeria UK? Scordatelo!

Caro Avvocato

Non ho mai vissuto nel Regno Unito ma recentemente mio cugino, che si trova nel Regno Unito da molti anni, mi ha informato che ha aperto una pizzeria a Northampton. Avrei piacere di imparare l'inglese prima di andare all'università a Roma. Mio cugino mi ha proposto di andare a vivere con lui per un periodo di tempo, forse per 6 mesi o più a lungo. Mi offrirebbe un alloggio in casa sua e mi pagherebbe una piccola somma per aiutarlo part-time in pizzeria. Questo sarebbe l'ideale per me perché potrei lavorare e studiare allo stesso tempo. Speravo di poter venire nel Regno Unito come visitor senza richiedere un permesso. Potrebbe consigliarmi qual è il modo migliore per entrare nel Regno Unito?

Cordiali saluti
Cecilia

Cara Cecilia

Puoi venire nel Regno Unito senza un permesso come visitor per un periodo temporaneo (di solito fino a 6 mesi), per scopi come turismo, visite ad amici o familiari o intraprendere un breve corso di studi.

Ci sono restrizioni su ciò che una persona può e non può fare come visitor. I visitor non possono lavorare nel Regno Unito, a meno che ciò non sia espressamente consentito dalle "permitted activities" stabilite dalle Immigration Rules. Per lavoro si intende assumere un impiego nel Regno Unito o svolgere un lavoro per un'organizzazione o un'impresa nel Regno Unito. Lavorare nella pizzeria di tuo cugino conta come lavoro, perciò non potrai entrare come visitor. Se l'ufficiale di frontiera ti permette di entrare come visitor dipenderà dalla sua interpretazione delle tue intenzioni. Pertanto, se hai intenzione di cominciare un lavoro nella pizzeria di tuo cugino questa intenzione sarà ciò che non ti permetterà l'ingresso nel Regno Unito.

Qualora venissi interrogata alla frontiera le domande principali saranno: Qual è il motivo principale della visita nel Regno Unito? Hai un volo di ritorno prenotato? Hai abbastanza fondi per coprire i costi della tua visita?

Non c'è diritto di fare ricorso al rifiuto d'ingresso. L'unico modo per contestare una decisione di rifiuto è quello di avviare urgentemente un procedimento di judicial review che è un rimedio legale costoso.

Ti suggerirei di non accettare l'offerta di tuo cugino a meno che tu non richiedi in anticipo un visto che ti permetta di entrare nel Regno Unito, ad esempio come skilled worker. Questo tipo di visto non può essere ottenuto alla frontiera; la domanda deve essere presentata tramite il sito web del governo. Tuttavia, è improbabile che tu riesca ad ottenere un visto come lavoratore qualificato a causa dei requisiti di reddito e di lingua. Se entri come visitatore lavori comunque per tuo cugino, potresti essere soggetta ad espatrio obbligatorio, il che ti renderebbe molto difficile entrare nel Regno Unito in futuro e tuo cugino sarebbe soggetto a una sanzione finanziaria.

L'alternativa per te è di entrare come studente, ma questo richiede che tu sia stata accettata da un'istituzione britannica accreditata per un periodo di studio non superiore a 6 mesi.

Cordiali saluti
Domenic Pini
Pini Franco LLP

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

AIM Insurance B R O K E R S

ANDARE PER MARE TRANQUILLI E ASSICURATI

Aldo Iaquina, fondatore e Amministratore Delegato della holding MAPI, interviene in questa edizione per illustrare una soluzione assicurativa riservata alle imbarcazioni.

OGGI DI QUALE PRODOTTO PARLIAMO?

Oggi esaminiamo in particolare la polizza dedicata alle coperture relative a navi da diporto, yacht, natanti commerciali e motoscafi. Si tratta di prodotti specifici e dedicati che non fanno parte del programma "Sicuri all'estero" ma che si propongono di supportare i nostri clienti anche per le loro eventuali esigenze assicurative del settore Marine.

QUALI SONO I VANTAGGI DI ACQUISTARE UNA POLIZZA PER LA PROPRIA IMBARCAZIONE CON NOI?

- Attraverso la nostra conoscenza del mercato ed agli ottimi rapporti che intratteniamo con diversi broker specializzati, siamo in grado di offrire quotazioni ad hoc che soddisfino le esigenze individuali di ogni cliente, creando in questo modo programmi di protezione assicurativa ritagliati sulle necessità specifiche dei nostri assicurati.
- Come sempre abbiamo prestato particolare attenzione all'assistenza in lingua italiana che riteniamo essere di primaria importanza in fase pre e post-contrattuale e di supporto in caso di sinistro. Sia i consulenti specializzati che i nostri collaboratori della sede di Londra sono a disposizione per ogni necessità e chiarimento.
- Abbiamo solide relazioni con primari assicuratori e broker internazionali specialisti nel settore delle coperture Marine, nonché con il mercato dei Lloyd's of London.

IN CASO DI SINISTRO?

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

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

QUALI SONO I RIFERIMENTI DA UTILIZZARE?

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

Mangia sano
Mangia siciliano

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

49 Museum Street, London WC1A 1LY

Phone: 020 3581 1747

www.panecunuzato.com - booking@panecunuzato.com

**Caffè Ristorante Rosticceria**

Outside Catering Available

55-57 Park Road, Kingston upon Thames, Surrey KT2 6DB

Tell: 020 8549 8021



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

Smart Working: qualche consiglio per rimanere in salute



Elisa Sgubin

Viviamo e lavoriamo in una realtà sempre più digitale e i rovesci della medaglia non mancano: si sta chiusi in casa, spesso senza più orari ben definiti e il nostro benessere fisico e mentale ne può quindi risentire.

Che fare quindi quando gli ultimi diciotto mesi e la pandemia hanno predisposto la condizione ideale per un'impresvita quanto istantanea coabitazione di realtà lavorativa, casa e tecnologia, rafforzando la comune dipendenza verso una strumentazione fatta di smart-phone, laptop, ipad, piattaforme online?

Il nostro quotidiano si è trasformato non poco. Seppure in Regno Unito si stia riscoprendo la "normalità", il lavoro da remoto non verrà accantonato ma è destinato a diventare un'abitudine possibilità lavorativa.

La lontananza fisica dagli uffici ha giustificato l'eventualità di essere raggiunti in orari "alternativi" perché, si sa, "lavori da remoto, ricevi le richieste in smart, puoi dare feedback in qualsiasi momento".

Forse mai come ora, il lavoratore avverte la pressione di dover essere disponibile alla risposta in tempo reale. Scatta la trappola dell'aspettativa di una soluzione comunicata all'ultimo minuto. La stessa attesa/pretesa dei messaggi istantanei, inviati da amici e conoscenti attraverso i social media, che richiedono l'attenzione del ricevente.

In situazioni diverse, tutti ormai siamo target o promotori di queste abitudini che si ripercuotono sul benessere mentale. Al giorno d'oggi la capacità d'attenzione individuale è minima.

Certe persone trascorrono troppo tempo sui social, in altri prevale il giudizio di uno scrutinio lavorativo h24 e la concentrazione diminuisce rapidamente. Abbiamo quindi una minore

produttività e il verificarsi di errori di distrazione. Da non sottovalutare la stanchezza mentale: se la situazione persiste, può condurre alla perdita di interesse per il lavoro e al rischio di burnt-out, senso di forte stress fisico-emotivo.

Come recuperare la tranquillità e affrontare questa gravosa e inevitabile routine?

. Pause sistematiche: anche di breve durata, un paio di minuti sono sufficienti; meglio se programmate e annotate in agenda, come fossero comuni appuntamenti. Soste dedicate ad un pensiero sereno, un'idea, un ricordo, la foto di un momento speciale, uno stacco meditativo per la presa di coscienza del proprio respiro, tutto questo è determinante nel modificare il nostro stato emotivo.

Per informazione e monitoraggio: lo zampino della tecnologia è presente anche in questo campo con delle applicazioni, come Focus Booster o Super Productivity, che facilitano la gestione degli intervalli lavorativi seguendo la 'Pomodoro Technique'.

. Momenti dedicati per il pranzo e la cena, o per uno snack: è importante nutrirsi consapevolmente. Evita uno spiacevole aumento di peso e non ci si interroga: "Ma ho mangiato?"

. Il riposo ristorativo pomeridiano: conosciuto come la pennichella e reso più attraente nell'espressione internazionale di power nap. Trovandoci già a casa, abbiamo la comodità del nostro letto, 10-20 minuti di totale sconnessione dal lavoro e dal digitale aiutano la ripresa lavorativa.

. Connessione e riconnessione con la natura: un giro all'aria aperta, uno spazio verde, una passeggiata lungo un fiume o al mare, esercitano un effetto rigenerativo. Studi scientifici documentano la significativa riduzione del

livello di cortisolo dopo una passeggiata. Non solo, al rientro da un'attività all'esterno, attenzione e creatività risultano superiori. È dimostrato come bambini che studiano in aule con accesso visivo ad un parco o altra vista naturale, ottengano risultati migliori rispetto ai bambini che frequentano scuole circondate da edifici.

Dedicare la maggior parte delle ore ai mezzi digitali, distoglie dalla relazione con l'ambiente naturale. Viene meno l'esposizione alla luce solare, si fa meno esercizio fisico e un regime di sedentarietà finisce per diventare la norma.

Sembra un paradosso nel contesto di questo articolo, ma la tecnologia può essere d'aiuto nel ristabilire il benessere psico-fisico. Troviamo soluzioni per contrastare i rumori all'interno di una stanza, come i generatori di rumore bianco che simulano suoni naturali atti a rilassare, facilitare la concentrazione e, soprattutto, isolare i disturbi uditivi presenti nell'ambiente, come i ronzii degli elettrodomestici.

Inoltre, efficaci sia ad evitare lo stress geopatologico, che nella schermatura dall'elettrosmog domestico, sono gli apparecchi EMF, che generano onde di risonanza Schumann, capaci di annullare gli effetti nocivi dell'esposizione alle onde elettromagnetiche emesse dai dispositivi elettronici e riportare il nostro organismo in equilibrio.

Accanto ai fautori e ai critici della tecnologia pervasiva, pensiamo "Digitali sì, ma consapevolmente."

***I contenuti di questa rubrica hanno titolo informativo. Resta responsabilità individuale quella di fare riferimento ad un consulto professionale, appropriato al caso.

MARKETING MADE EASY

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



FARE CENTRO CON IL TRADE MARKETING NUOVO VOLANO DI SVILUPPO PER MOLTI BUSINESS



Il Trade Marketing, volto a educazione, informazione e coinvolgimento dei buyers B2B, è il nuovo strumento di sviluppo del business per molte aziende. Alimentato dal content marketing B2B, che a sua volta è alimentato dai social media, offre un'enorme trazione nel mercato, credibilità aumentata, qualità & ottimizzazione del costo delle vendite, crescita delle raccomandazioni peer2peer e vantaggio strategico sulla concorrenza.

I buyers indagano su tutti gli aspetti prima di entrare in contatto con un'azienda, ecco perché la qualità dei contenuti è così importante. Il 70% del ciclo di acquisto viene completato prima che un potenziale cliente abbia deciso di interagire con il rappresentante commerciale di un'azienda fornitrice.

Che differenza può fare il content marketing per la tua azienda? Offre un'enorme opportunità per alimentare i potenziali clienti con informazioni riguardanti il tuo marchio e il tuo prodotto ancora prima che loro stessi sappiano che saranno interessati. Inoltre i contenuti di qualità permettono di interagire con più potenziali clienti e convertire più vendite. Cercare attivamente leads con i metodi classici porta un risultato tre volte più basso e costa circa tre volte di più.

Ecco i 5 ingredienti vitali per creare un efficace piano di Content Marketing:

1. Visione strategica e a lungo termine. Le tattiche a breve termine non durano!

- In linea con l'obiettivo aziendale
- KPI & Obiettivi misurabili
- Unique Selling point - benefici unici & chiari stand-out dai concorrenti
- Chiara strategia e priorità per l'acquisizione dei dati

2. Persone e risorse

- Abbiamo le capacità in casa o abbiamo bisogno di externalizzare?
- Siamo creativi?
- Siamo in grado di creare e sviluppare idee da soli?

3. Segmentazione per tipo di persona

- Identifica il tuo pubblico di destinazione e definisci chiaramente a cosa sono interessati e cosa dovresti dire loro. Persone diverse guardano a cose diverse.
- Non targhetizzare una fascia di mercato troppo ampia. Meglio selezionare un target e cominciare a lavorare con esso raccogliendo le informazioni di chi è molto interessato Vs chi visita semplicemente il tuo sito web

4. Una chiara mappa del customer journey

- Cosa è interessato a leggere il mio cliente tipo? Formazione, casi di studio, interviste, statistiche
- Ottenere coinvolgimento - il nostro obiettivo è quello di ottenere dati, informazioni da loro.
- Coinvolgerli a fondo - Contenuti meno sull'educational e più pensati a come portare il potenziale cliente ad agire. Il linguaggio man mano diventa più da vendita e i social media sono ottimizzati (OMU) per convertire interessi in vendite.
- Condividi - passaparola, forum. L'obiettivo è diventare noti per la qualità del contenuto e avere credibilità per questo nel mercato, come ad esempio partecipando ad eventi di prestigio come speaker, concedere interviste ed ottimizzare opportunità editoriali.

5. Qualità e quantità

- Qualità
 - Investi nel design affinché sia piacevole da vedere
 - Punta sulla diversità e l'utilità dei tuoi contenuti
- Quantità
 - Assicurati che i dati siano accurati per accrescere credibilità
 - Crea, cura, ri-crea riformattando ogni volta che è necessario
 - Condividi regolarmente
 - Serializza i contenuti

Per ottenere risultati positivi è quindi fondamentale avere obiettivi chiari, pianificare le attività e walk the walk - questo a sua volta consolida il brand identity aziendale e la fiducia che i lettori pongono nel marchio. Buon lavoro!



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

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@lacreddenza.co.uk
www.lacreddenza.co.uk

STRESS DA PANDEMIA: TRE MODI PER COMBATTERLO

Di Eleonora Bottini



Prendersi cura di se stessi

Curare se stessi viene definito in inglese come "self-care", un termine che indica tante pratiche che ci aiutano a stare bene. Le tante pratiche di self-care, si possono suddividere in diverse tipologie. Alcune investono principalmente la dimen-

La pandemia da COVID-19 ci ha messo di fronte a situazioni tragiche, traumatiche e stressanti. Si tratta di un trauma collettivo, le persone hanno dovuto fronteggiare circostanze diverse, inaspettate e assolutamente nuove. Fortunatamente la conoscenza medica del problema gradualmente aumenta, e questo aiuta nell'andare verso una sua risoluzione nel tempo.

Per far fronte a questo momento, sia in situazioni di lockdown che di post-lockdown, diventa importante attivare modalità positive anti-stress come prendersi cura di se stessi, praticare la consapevolezza delle proprie emozioni, gestire i propri confini personali.



sione fisica, ad esempio fare attività sportiva, seguire una dieta bilanciata, prendere una pausa durante la giornata di lavoro per fare una passeggiata, dormire sufficientemente. Altre pratiche riguardano la dimensione emotiva, alcuni esempi sono: fare qualcosa di creativo, scrivere un diario su come è stata la giornata per riflettere sulle proprie emozioni, suonare uno stru-

mento musicale. Altre ancora quella mentale: leggere un libro, vedere un film che ci ispira, fare un puzzle, visitare un museo, studiare un argomento che ci interessa. Per quella sociale: contattare un amico, mantenere rapporti regolari con le persone care, organizzare un evento con un gruppo di amici, condividere un hobby insieme ad altri. E infine per la dimensione spirituale: fare yoga, meditare, staccarsi della tecnologia e dai social media per un certo periodo di tempo, praticare la compassione di sé.

Ogni pratica investe più livelli, ad esempio lo yoga può coinvolgere sia la dimensione spirituale che fisica. Ogni persona ha interessi diversi e può sentirsi maggiormente coinvolta da alcune pratiche, sta quindi a ciascuno cercare ciò che funziona meglio per sé. Quando ci sono impedimenti che ostacolano la cura di sé, e soprattutto si presentano difficoltà relazionali, può essere importante intraprendere un percorso terapeutico per ritrovare le risorse necessarie.

Regolare la propria attività quotidiana o settimanale in termini di self-care, e magari svolgere attività che coinvolgono vari livelli esperienziali, è utile a mantenere un'armonia psico-corporea, aiutando il nostro corpo e non rimanere per troppo tempo in uno stato stressante. A volte può essere difficile dati i tanti impegni, e non bisogna colpevolizzarsi se non si riesce a portare avanti la cura di sé con regolarità. Basta anche iniziare da piccoli passi, ad esempio prendere cinque minuti al giorno e dedicarsi a qualcosa che ci fa stare bene, e che si fa solo per sé stessi. Con il tempo, questa o queste attività possono entrare nella routine quotidiana e costituire uno spazio protetto nel quale si possono recuperare risorse e ritrovare l'energia.

Praticare la consapevolezza delle proprie emozioni

Tutti sappiamo cosa sono le emozioni. Possiamo descrivere le emozioni come stati psicologici che coinvolgono il corpo, i pensieri e i comportamenti e che vengono generati da stimoli esterni ed interni. Le emozioni mutano continuamente nel tempo, influenzano il nostro umore, e spesso non ne siamo consapevoli. A volte siamo portati a negarle ed agirle, soprattutto quando sono potenti, senza avere la possibilità di comprenderle e poterle utilizzare proficuamente.

Alcune emozioni caratterizzano la maggior parte delle culture secondo lo psicologo statunitense Paul Ekman, e sono: rabbia, paura, tristezza, gioia, sorpresa, disgusto. Ci sono poi emozioni che includono un processo di riflessione su di sé: vergogna, senso di colpa, orgoglio e imbarazzo. Sono legate a come valutiamo noi stessi,

quindi a valori sociali e culturali della persona e del gruppo. Le emozioni possono essere alterate da stati di stress e traumi collettivi.

La repentina modifica del modo di vivere gli spazi e i tempi nelle nostre vite può aver catapultato, a livello psichico, molte persone in uno spazio limbico di attesa incerta nel quale le emozioni, influenzate dalla grave minaccia sanitaria, possono aver assunto diverse e nuove conformazioni. Può essere quindi diventato più difficile riconoscerle e gestirle nel nuovo sistema di vita personale e collettivo.

È importante essere consapevoli delle proprie emozioni, per quanto a volte sia difficile, dato che la consapevolezza delle emozioni permette di fare scelte che seguono e rispettano i nostri bisogni e desideri profondi. Quando siamo molto stressati, diventa difficile rendersi conto di ciò che stiamo vivendo, ma possiamo rintracciare più facilmente l'espressione fisica delle emozioni, come muscoli tesi, stanchezza, sentire che il battito cardiaco è accelerato.

Quando percepiamo questi segnali, innanzitutto è bene prendersi cura di sé sul momento anche a livello fisico. Successivamente è importante capire le motivazioni di questo stato fisico, e cercare di capire quali emozioni lo generano, emozioni che magari non sono state percepite a livello mentale.

Prendersi del tempo per praticare la



affettive.

Con il cambiamento improvviso delle modalità con cui abitare gli spazi familiari e sociali, molte persone si sono ritrovate a dover ridefinire i propri confini nella nuova situazione, e per molti può essere stato un processo stressante. In diversi casi, anche per motivazioni legate a questioni di opportunità, risorse economiche e sociali, può essere stato in questo periodo particolarmente difficile mantenere i confini personali rispettando il proprio equilibrio psicofisico.

È comunque fondamentale continuare a pensare in termini di gestione dei confini, e chiedersi come poter rispettare i propri bisogni fisici, emotivi e mentali mentre stiamo attraversando i tanti cambiamenti dovuti alla pandemia. Saper dire di no, comunicare i propri confini in maniera assertiva, scegliere su quali relazioni investire, ritagliare del tempo da dedicare a se stessi. Questi sono alcuni modi per gestire i propri confini a partire dai propri bisogni e rispettando i propri desideri.

Continuare con pratiche che aiutano il nostro benessere è importante in questo periodo di pandemia. Più, infatti, ci si trova in situazioni stressanti, più è opportuno prendersi cura di sé. La mentalità di mettere da parte noi stessi limita la possibilità di gestire il nostro benessere ascoltando i nostri bisogni e desideri.

Praticare la cura di sé, la consapevolezza delle emozioni e la gestione dei propri confini a partire da livelli autentici di noi stessi è centrale per il nostro benessere e, in questo periodo storico, può rivelarsi fondamentale.

Eleonora Bottini: psicologa di Changing Patterns, vive tra Roma e Londra e offre diversi servizi di supporto online, tra i quali il sostegno psicologico individuale, percorso individuali mirati e laboratori di gruppo. Potete trovare più informazioni sul sito changingpatterns.net



Giuseppe's Ristorante Italiano

is one of the South Banks oldest family run italian restaurant

47/49 Borough High Street, London SE1 1NB

Tel: 0207 407 3451

info@giuseppesplace.com - www.giuseppesplace.com

consapevolezza delle emozioni da soli

o con l'aiuto di persone dotate di una buona dose di intelligenza emotiva, e in casi specifici con un professionista, è importante perché ci riporta al senso autentico di noi stessi, e ci permette di fare scelte in linea con ciò di cui abbiamo veramente bisogno, e che può venire confuso in questo stato generalizzato di allerta traumatica.

Gestire i propri confini personali

I confini personali sono confini psicologici e possono essere descritti come i limiti che mettiamo in relazione agli altri nei contesti nei quali viviamo. Servono a preservare il nostro spazio mentale, le nostre emozioni, il nostro corpo, i nostri affetti, la nostra salute. Sono legati alla capacità di dire no e di scegliere come gestire il nostro tempo e le energie mentali ed



etnacoffee
sicilian street food



Arancini



Cannoli



Granita



Pinsa

☎ 020 7935 1600
54 BAKER STREET W1U 7BU

SHOP.ETNACOFFEE.NET
CLICK&COLLECT - DELIVERY



GENERAZIONE Z: 2 SU 3 SI AFFIDANO AGLI INFLUENCER MA ANCHE LE ALTRE GENERAZIONI NON SCHERZANO

La generazione Z, e cioè i ragazzi e le ragazze tra i 18 e 24 anni, sembrano parecchio condizionati dagli influencer: in Italia – dove esiste una incontrastata regina degli influencer nella figura di Chiara Ferragni – due su tre li segue per i propri acquisti e per scoprire nuovi brand e prodotti.

“Il processo di acquisto non è più un viaggio individuale ma è ormai diventato sociale. La Generazione Z si affida ai propri pari più che alle marche nelle scelte di consumo: amici, familiari e influencer sono touchpoint fondamentali del processo”, ha indicato Gianluca Perrelli, CEO di Buzzoole, la “martech company” che ha condotto un’indagine per fare piena luce sul ruolo che gli influencer hanno nei processi di scelta di un prodotto o di un servizio da parte dei ragazzi italiani.

Le interviste sono state effettuate su un campione di 2.000 ragazzi tra i 18-24 anni, rappresentativo della popolazione italiana per sesso, età, area geografica ed ampiezza dei centri abitati. Su oltre 4 milioni di giovani italiani in quella fascia 2 su 3 si affidano agli influencers in cui vedono modelli da seguire per scegliere cosa comprare.

Le informazioni più rilevanti per la scelta di un prodotto o di un servizio sono quelle che arrivano dai propri pari: recensioni online (75%), passaparola da persone della propria cerchia (74%), foto e opinioni sui social network di altri consumatori (70%). La voce ufficiale dei brand continua ad essere rilevante, sebbene le informazioni fornite su sito, pagine social e rivenditori siano messe a confronto con la voce autorevole di esperti (67%), blogger (66%), influencer esperti del prodotto (58%) e siti di comparazione prezzi (68%). Nonostante un processo sempre più digitalizzato, il prodotto e la “prova sul campo” si confermano fondamentali anche per questa generazione (68%), consegnando al punto vendita un rinnovato vigore.

Nel tempo libero navigare su internet è l’attività principale per il 74% dei ragazzi della Generazione Z. L’utilizzo delle app di messaggistica (72%) supera quello dei social media (66%). Tra quelli utilizzati abitualmente, In-

stagram è in testa (56%), al secondo posto c’è Youtube (42%), al terzo Facebook (37%) e a seguire: Tik Tok (10%), Twitter (12%), Pinterest (7%), Twitch (4%), LinkedIn (3%).

Dal punto di vista della frequenza di utilizzo, circa 3 ragazzi su 4 ricorrono ai social almeno una volta all’ora, con il 42% di heavy user, che li utilizza più volte in un’ora. La tv, a dispetto di quanto si potrebbe immaginare, è ancora molto presente nella dieta mediatica della Generazione Z (64%), che non disdegna la lettura di un buon libro (57%), la visione di film al cinema (52%), la lettura di giornali o riviste (36%), l’ascolto della radio (31%) e la frequentazione del teatro (15%).

A detta di Perrelli non bisogna fare di ogni erba un fascio: “Siamo davanti – ha spiegato il CEO di Buzzoole – ad una generazione che, a dispetto dell’età, si presenta già molto caratterizzata e stratificata. Una segmentazione che i brand devono gestire nelle loro strategie di marketing”.

Non tutti i ragazzi hanno lo stesso approccio al consumo: c’è chi cerca in esso un appagamento personale e chi all’opposto esibisce prodotti e servizi come marcatore sociale.

Sulla base dei differenti bisogni, aspettative e comportamenti di acquisto, la ricerca ha identificato sette profili rappresentativi della Generazione Z italiana: il leader, il narcisista, l’attivista, il classico, il funzionale, l’affettivo e l’edonista. Si passa, così, ad esempio, dal profilo del leader, che cerca la propria affermazione a tutti i costi e si affida per gli acquisti ad influencer esperti nel proprio settore, al profilo del funzionale, tipico delle grandi città metropolitane, che negli acquisti è mosso da una forte componente razionale, abituato a comparare prezzi e a valutare le caratteristiche prestazionali del prodotto, indipendentemente dalle marche.

In Italia i ragazzi della Generazione Z non sono ad ogni modo i soli influenzati dagli influencers. In tutto sono infatti circa 20 milioni gli italiani tra i 18 e i 54 anni che seguono almeno un influencer. Di questi, il 48% segue un macro influencer. Una categoria che



Chiara Ferragni (Pinterest)

include non solo persone, ma anche brand editoriali con profili social di spicco nelle community di riferimento, riconosciuti come autorevoli in nove campi specifici: salute e benessere, famiglia e figli, intrattenimento, tecnologia e scienza, bellezza e personal care, fashion, food e beverage, viaggi e turismo, auto e moto

In testa nella hit parade degli influencers c’è Chiara Ferragni (citata dal 85% del campione), seguita da Giallo-Zafferano (72%) e da Benedetta Rossi (71%).

L’influencer ricopre vari ruoli: può essere il “tutor” che spiega un prodotto (per il 54% degli intervistati), specialmente in ambito food e nel beauty, lo scopritore in grado di far conoscere nuovi beni (per il 47%) nel tech e beauty, l’amico che sa indicare dove e quando fare un acquisto (41%), soprattutto per quanti sono appassionati di auto e moto, oppure, ancora, il trend setter per eccellenza (27%).

NOMADISMO DIGITALE: MODA PASSEGGERA O TREND DURATURO?

Fino a poco tempo fa la possibilità di essere nomade digitale veniva associata a uno stile di vita un po’ hippy, fatto di avventure “zaino in spalla” e di abbastanza poco tempo dedicato al lavoro. Un’immagine stereotipata, associata per lo più a giovani Millennials desiderosi di fuggire dal quotidiano e di divertirsi. Con la pandemia è tutto cambiato e il Nomadismo Digitale ha conosciuto un’accelerazione fenomenale dimostrando come il lavoro da remoto, lo smart working (e lo smart living), siano una possibilità concreta per tutti. Le tecnologie digitali, in primis quelle mobile come lo smartphone, in questo senso diventano uno strumento per permettere a chiunque di seguire le proprie aspirazioni ed esigenze personali senza sacrificare la crescita lavorativa.

Il Nomadismo Digitale, è diventato un vero e proprio “modus vivendi”, “un movimento globale di professionisti, desiderosi di vivere nuove esperienze, di scoprire nuove destinazioni e di conoscere nuovi territori ricchi di cultura e tradizioni, ma al tempo stesso di lavorare e fare impresa in luoghi dove si può vivere meglio, dove i ritmi sono rallentati e dove c’è un rapporto più intimo con la natura”, sottolinea Alberto Mattei, fondatore del progetto e della community Nomadi Digitali, interpellato da Wiko, brand di telefonia franco-cinese da sempre attento ai nuovi trend del digitale.

Insomma il Nomadismo Digitale non è affatto una scorciatoia per scansafatiche ma un modo per lavorare da remoto senza vincoli di spazio, scegliendo il luogo migliore da cui lavorare, anche in base al momento di vita che si sta attraversando. Questo si traduce in un miglioramento della qualità della vita delle persone e offre alle aziende l’opportunità di accedere ai migliori talenti del mondo, ovunque siano.

Oggi sono molte le realtà lavorative che stanno adottando modelli organizzativi più flessibili e, tra i Paesi che hanno intuito le opportunità di questo nuovo trend, è già iniziata la sfida per capire come attrarre i nuovi professionisti digitali senza ufficio e badge. È una scelta per giovani. Non è assolutamente vero che questo fenomeno coinvolge esclusivamente gli under 30. Per molti, infatti, potrebbe essere una sorpresa sapere che la maggior parte dei professionisti nomadi digitali sono più adulti, non vivono costantemente in giro per il mondo con uno zaino sulle spalle, non sono solo single e non sono necessariamente freelance.

Sicuramente agli occhi dei giovani, il nomadismo rappresenta una realtà più fattibile, soprattutto in relazione alla necessità di saper cogliere nuove opportunità ovunque si trovino. Le

nuove generazioni, infatti, sono meno disposte a sacrificare la loro vita per le necessità aziendali. Vogliono viaggiare, conoscere altri paesi e culture e mettere a frutto la propria creatività e il proprio talento per uno scopo, per fare qualcosa che abbia un impatto significativo sulla loro vita e quella di altre persone. Presto la distinzione tra lavoro e viaggio potrebbe quindi non esistere più. Occorre essere geek e possedere strumenti hi-tech di alto livello. Nelle competenze digitali rientra un universo infinito di abilità tecnologiche, che spaziano da quelle di base fino a quelle più specifiche e più evolute come lo sviluppo software, la robotica, l’intelligenza artificiale, ecc. Sicuramente chi sceglie di lavorare da remoto e vivere da nomade digitale, in base al lavoro che svolge, deve possedere delle abilità nell’utilizzo delle tecnologie dell’informazione, della comunicazione e degli strumenti di collaborazione. Tuttavia, scegliere di utilizzare tecnologie di alto livello o premium non è un prerequisito essenziale. Più importante, piuttosto, scegliere strumenti affidabili, con autonomie long lasting, per evitare spiacevoli inconvenienti e compromettere il proprio lavoro e produttività. Serve essere benestanti per poterselo permettere. No, assolutamente. La verità è che ci sono tantissimi modi diversi di essere, di lavorare e di vivere da Nomade Digitale. Ognuno può e deve scegliere quello più adatto alle proprie esigenze.

Il Nomadismo Digitale non è infatti un “modus operandi”, ma piuttosto un “modus vivendi”, ovvero un modo totalmente nuovo di intendere la propria vita e il proprio lavoro, che ci offre anche la possibilità di scegliere paesi, luoghi o città dove il costo è molto più basso e la qualità della vita migliore. Per alcune categorie di persone non è possibile essere Nomadi Digitali. Come ogni scelta nella vita, anche quella di vivere e lavorare da Nomade Digitale richiede delle rinunce e dei compromessi. Gli ostacoli sicuramente possono essere maggiori o minori in base alla condizione di partenza, ma non esiste un profilo univoco di Nomade Digitale. Questo neologismo non descrive una specifica categoria professionale, un target ben definito di persone e nemmeno un loro preciso modus operandi: molti hanno scelto di muoversi per lavorare in luoghi che li rendano più felici, magari lontani dagli affollati centri urbani; altri hanno deciso di voler riscoprire la bellezza e il valore del tempo vissuto più lentamente; altri ancora hanno un lavoro che li porta a viaggiare per il mondo. Essere Nomade Digitale significa, quindi, scegliere un proprio stile di vita. (NoveColonneATG)

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

LE PIANTE OFFICINALI

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

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



Lino selvatico per andare di corpo

Nome scientifico: *Linum bienne*
Millero Linum usitatissimum
var. angustifolium (Hudson)
Famiglia: *Linaceae*



Pianta erbacea, annuale caratterizzata da fusticini alti, eretti a base lignificata. Le foglie sono lanceolate con apice acuminato, i fiori solitari peduncolati con corolla azzurrognola. Il frutto è una capsula tondeggiante contenente diversi semi. Vegeta dalla riva del mare alle zone montane, in ambienti soleggiate e freschi sia di macchia, che di aree boscate. Si raccoglie nella tarda estate, prima che si aprano i frutti che si pongono ad essiccare, selezionando poi solo i semi, gli unici di interesse officinale.

Principi attivi

I principi attivi si trovano nei semi di cui si prepara anche una specifica farina.

Proprietà

Emollienti, antinfiammatorie, regolatore intestinale, infiammazioni cutanee.

Uso interno: stitichezza.

Con un cucchiaino di farina di semi

di lino preparare una tisana con 100 gr di acqua calda; fare riposare x 15 minuti filtrare e consumare tre tazze al giorno.

Regolatore intestinale: preparare una bevanda con un cucchiaino di semi in un bicchiere d'acqua e bere tutto d'un fiato.

Uso esterno: antiinfiammatorio.

Per le infiammazioni cutanee si prepara un cataplasma con semi di lino (circa 60 gr di semi in 100 ml di acqua); la poltiglia ottenuta si pone in una garza e si applica sulla zona interessata. L'operazione va ripetuta fino a guarigione completa.

Attenzione!

Le fibre del lino possono interagire con l'assorbimento di alcuni farmaci che si legano alle proteine del lino divenendo inassorbibili; si consiglia quindi di assumere i farmaci ad almeno 3 ore di distanza dall'assunzione del rimedio a base di semi di lino.

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

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

"GENITORI E FIGLI"

Rubrica a cura di
Cristina Lavagnolo

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



Gli effetti negativi del lockdown sui più piccoli

Fortunatamente niente di irreparabile

La pandemia da Covid-19 ha portato con sé conseguenze importanti anche sul piano dei rapporti sociali. La convivialità e la vicinanza fisica sono un ricordo lontano, almeno per chi è stato finora attento a seguire le norme vigenti. Per noi adulti si tratta di una rinuncia temporanea, prima o poi speriamo di poter tornare alle vecchie abitudini.

Ma che impatto ha avuto e sta avendo tutto ciò sui bambini? Per loro l'esperienza costituisce una parte importante del processo di apprendimento e, specialmente i più piccoli, non hanno avuto in quest'ultimo anno e mezzo (quasi due, se considerati come anni scolastici) una normale esperienza di contatto e comunicazione con i coetanei. Quando hanno potuto frequentare l'asilo nido o la scuola dell'infanzia, o incontrare un amichetto o due al parco, gli è stato detto di non abbracciarsi, di non passarsi materiali o giocattoli con i compagni, di stare lontani l'uno dall'altro.

Il linguaggio verbale costituisce solo una parte delle nostre interazioni sociali. Queste si attuano anche grazie ad un dialogo tonico-emotivo che, attraverso il contatto, lo sguardo, la mimica, la gestualità, trasmette e comunica emozioni e sentimenti. Questo linguaggio corporeo si impara e si perfeziona "sul campo", dapprima attraverso il dialogo tonico primario con la mamma e poco dopo anche con il papà, successivamente si apre ad altri adulti e poi, finalmente, si arriva alle prime interazioni con i coetanei. In un secondo tempo, a questa modalità di comunicazione si aggiunge e si integra anche il linguaggio verbale.

Per i bambini, soprattutto per i più piccoli, il canale verbale non è la modalità privilegiata di comunicazione, specialmente quando si tratta di sentimenti ed emozioni. Per loro è molto più importante il linguaggio corporeo, dalla mimica facciale alla gestualità, per non parlare del dialogo tonico che si attua attraverso il contatto corporeo, la tensione e il rilassamento muscolare.

Inoltre, imparare a condividere spazi e oggetti è un elemento fondamentale dell'esperienza che fanno frequentando il nido o la scuola dell'infanzia e molto importante per la loro crescita dal punto di vista socio-emotivo. Si potrebbe dire che è la base della loro educazione alle competenze sociali che li porterà a diventare, in futuro, adulti socialmente ben inseriti ed integrati.

In questa particolare e drammatica situazione che stiamo vivendo da più di un anno, dobbiamo chiederci che tipo di carenze possano loro derivare dall'assenza della vicinanza, del contatto fisico e dello scambio con i coetanei, dato che, comunque, anche in caso di frequenza scolastica, è stato necessario il mantenimento della distanza fisica e l'evitamento del contatto.

Naturalmente, la vicinanza e il contatto fisico, gli scambi di sguardi e abbracci vengono mantenuti in famiglia, quindi questo canale di comunicazione è mantenuto attivo. È, però, ovviamente molto diverso sperimentare ed esercitare queste dinamiche con mamma e papà, o con i fratelli e le sorelle, dal confrontarsi con coetanei estranei al nucleo familiare.

I più grandi sono in una fase più avanzata del loro sviluppo, hanno già accumulato delle esperienze di gioco con i coetanei, di frequenza e routine scolastiche, hanno un bagaglio di memoria che gli permette di pensare e di riadattarsi ad un ritorno alla normalità. Un bambino che ha sperimentato il lockdown all'ingresso della scuola dell'infanzia, invece, non aveva molte esperienze precedenti rispetto allo stare a scuola, all'adattamento a ritmi diversi, alla condivisione di spazi e materiali didattici con i compagni, al rispetto dei turni.

Per i bambini la regolarità della routine, che è un elemento fondamentale nella scuola, è molto importante: per esempio per creare il senso dello spazio-tempo e fornire un contenimento rassicurante. È importante nelle prime fasi dello sviluppo, ma lo rimane per tutta l'infanzia. Oltre a questo, la scuola fornisce ai bambini la possibilità di fare e incamerare nuove esperienze, al di fuori del contesto familiare, esperienze che poi raccontano. In questo modo, costruiscono, passo dopo passo, la loro storia personale come individui.

La pandemia da Covid-19 ha privato i bambini di tutto questo e non solo. Ha anche diminuito di molto le loro possibilità di movimento, di stare all'aria aperta; li ha privati dell'esperienza corporea e delle relazioni sociali, con i coetanei ma anche con figure affettive molto importanti come i nonni.

Nei bambini della fascia d'età approssimativamente tra i due e i quattro-cinque anni, questa temporanea sospensione delle attività che dovrebbero essere per loro normali potrebbe aver provocato una dilazione nei tempi di costruzione della loro memoria corporea. La memoria corporea è la memoria implicita, procedurale, sensoriale, quella che richiede più tempo per consolidarsi, ma che, una volta consolidata, dura più a lungo. Per fare un esempio esplicativo molto pratico, ci vuole tempo per imparare e, soprattutto, per automatizzare abilità come quelle di nuotare o andare in bicicletta. Però, una volta che le abbiamo fatte nostre, entrano a far parte della nostra memoria corporea e, anche dopo anni che non esercitiamo queste capacità, sappiamo perfettamente come riprendere ad usarle senza bisogno di impararle di nuovo.

Le varie esperienze citate precedentemente che sono mancate ai bambini durante le varie fasi della pandemia, sono quelle che normalmente contribuiscono a costituire questa memoria corporea. Inoltre, come ho già detto, l'apprendimento e consolidamento da parte loro delle competenze sociali (rispetto dei turni, condivisione, empatia, adeguamento ai ritmi e ai tempi, per citarne alcune) è stato sicuramente rallentato, se non impedito, dalla mancanza di vere e proprie relazioni sociali al di fuori della famiglia.

Fortunatamente, non c'è niente di irreparabile. La ripresa della scuola in presenza e, si spera, la possibilità di allentare le misure di sicurezza, almeno tra bambini, offriranno loro nuove esperienze da interiorizzare e mettere a frutto. Un equilibrato sviluppo sociale, cognitivo e motorio può anche essere stimolato e aiutato da sessioni di psicomotricità, specialmente se in piccoli gruppi, naturalmente, dalla costante e amorevole attenzione dei genitori ad offrire un contesto familiare sufficientemente ricco di stimoli, ma anche contenitivo e rassicurante grazie ad appropriate regole e routine.



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

BITALIAN.

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

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

"Carola Trading LTD, ALL-IN-ONE Company"

Abbiamo incontrato Pietro De Paoli, Managing Director di **Carola Trading Ltd**, azienda specializzata nella selezione dei prodotti ortofrutticoli freschi e alimentari tipici italiani, adesso con i nuovi dipartimenti LOGISTICA e CUSTOM SERVICE, ponendogli una serie di domande per meglio comprendere la realtà del suo business. Come nasce Carola Trading e cosa vi proponete?

"L'idea di fondare una ditta innovativa, senza costi fissi ed intermediari, è nata dopo aver maturato una grande esperienza lavorando tanti anni per la First Choice Produce, azienda leader nel catering, che annovera tra i suoi clienti i più importanti ristoranti e alberghi di Londra e Regno Unito."

Cosa vi rende differenti da altri business simili?

"Noi compriamo direttamente dalle principali aziende e maggiori mercati, e soprattutto consegniamo direttamente dai fornitori ai nostri clienti in UK."

Eliminando intermediari all'acquisto e consegnando direttamente dalla fonte, non solo abbattiamo i costi, ma possiamo fornire il prodotto sempre freschissimo, che staziona mai in magazzini e celle frigo prima di essere consegnato."

Tutto il prodotto è costantemente monitorato dalla partenza all'arrivo."

Quali sono i vostri punti di forza?

"Essendo nel settore da molti anni, conosciamo praticamente tutte le maggiori aziende produttrici e mercati in Italia."

Abbattimento dei costi, velocità nelle consegne, brevissima catena del freddo mai interrotta, e la più vasta gamma di prodotti e fornitori, ci permettono di fornire un prodotto qualitativamente unico, seguendo le zone di produzione migliori, a seconda delle stagioni."

Vero punto di forza, i nostri diversi uffici, acquisti, contabilità, commerciale e gestione import-export, sono gestiti da elementi giovani e dinamici e soprattutto affiatati, il che ci dà senz'altro una marcia in più."

In breve, come sono nati e cosa offrono i nuovi dipartimenti di Logistica e Custom service?

"Dovendo ottimizzare costantemente la logistica, rendendola sempre più agile e veloce per il nostro prodotto fresco, e nello stesso tempo dovendo ottemperare al meglio tutte le documentazioni di legge per l'Import-Export, abbiamo creato i dipartimenti specifici, che sono in grado di offrire lo stesso servizio a chiunque abbia esigenze in merito."

Questo servizio sta avendo un eccellente successo e sta incrementando molto velocemente"

Progetti per il futuro?

"Stiamo costantemente aumentando il nostro raggio di azione, e



nel prossimo futuro apriremo uffici in altre zone del Regno Unito. Tendiamo a diventare una "ALL-IN-ONE" Company, spaziando dalla ricerca dei migliori prodotti ai migliori prezzi, ai servizi di logistica, trasporto, sdoganamento e import declaration."

Dove siete basati e come strutturate la distribuzione dei vostri prodotti?

"Carola Trading Ltd consegna direttamente coi propri bilici, a bancali, a grossisti, distributori e operatori del catering, ed ha la base a Londra, al New Covent Garden Market."



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 impegniamo 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.

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



Le hanno dato il soprannome di "mamma Erasmus" perché ha ideato e costruito il Programma Erasmus per l'interscambio degli studenti tra le università europee e lo scorso 20 aprile l'università romana della Sapienza le ha reso omaggio conferendole il dottorato di ricerca honoris causa in Psicologia sociale, dello sviluppo e della ricerca educativa.

Nata a Roma nel 1934, Sofia Corradi ha rievocato il glorioso progetto al termine della cerimonia quando in diretta streaming ha tenuto una Lectio magistralis dal titolo "Da studentessa di Giurisprudenza a mamma Erasmus".

La nascita del Programma Erasmus si deve a un'idea maturata da Sofia Corradi al termine di una esperienza di studio svolta presso la Columbia

L'UNIVERSITA' DI ROMA RENDE OMAGGIO A "MAMMA ERASMUS"

University, durante il quarto anno di Giurisprudenza. Vincitrice di una borsa Fulbright, la Corradi frequentò la Graduate School of Law della prestigiosa università statunitense dove conseguì il master in Diritto comparato. Tornata in Italia, chiese, senza successo, il riconoscimento degli esami sostenuti all'estero.

In veste di consulente scientifico della associazione dei Rettori delle università italiane Sofia Corradi elaborò già nel 1969 il suo primo progetto Erasmus che divenne realtà nel 1987 ed è considerata a oggi considerata l'esperienza comunitaria di maggiore portata educativa a livello mondiale.

Il programma Erasmus - dal quale il Regno Unito è uscito nel quadro del-

la Brexit dandosi da sola la zappa sui piedi - consente agli studenti universitari di compiere uno o due semestri di vita e di studio in un'università di un Paese diverso dal proprio, con pieno riconoscimento dei crediti conseguiti all'estero. Le istituzioni accademiche coinvolte accettano in maniera elastica le differenti metodologie di studio e di contenuti in base al "principio della stima e della fiducia reciproca". Gli obiettivi generali dell'Erasmus si possono riassumere in due punti fondamentali: la promozione della pace attraverso l'amicizia tra i giovani di Paesi diversi e la democratizzazione del diritto allo studio offrendo a un gran numero di studenti un'esperienza formativa all'estero che non ritarda il con-

seguimento del titolo di studio.

Il Programma prevede un contributo finanziario a favore dei partecipanti in modo che tale esperienza non costituisca un privilegio di pochi, ma un'opportunità per chiunque "capace e meritevole", che desideri coglierla. A partire dal 2014 il programma europeo è stato potenziato come Erasmus Plus, coinvolgendo a oggi più di dieci milioni di persone, circa 69mila organizzazioni, fra università e istituzioni di istruzione superiore in 33 Paesi e copre ambiti quali istruzione scolastica, educazione degli adulti e istruzione superiore-universitaria, sport.

Sofia Corradi ha raccontato tutti i suoi sforzi per dar vita al progetto Erasmus in un libro pubblicato nel 2015. *LaR*

L'ITALIA TRIONFA ALL'EUROVISION CON I MANESKIN NON VINCEVA DAL 1990



Non succedeva da trentun anni: l'Italia ha vinto l'edizione 2021 dell'Eurovision Song Contest, grazie al gruppo rock i Måneskin.

La band formata da Damiano, Victoria, Thomas ed Ethan ha trionfato con una canzone, "Zitti e buoni", che li ha visti arrivare primi anche all'ultimo Festival di Sanremo.

"Rock'n'roll never dies, tonight we made history. We love u.", hanno commentato sui social i quattro ragazzi subito dopo la vittoria. E dai social è arrivata pronta ed esultante la reazione del mondo politico italiano che si è complimentato con il gruppo rock per la vittoria al festival canoro euro-

peo come se si trattasse dello sbarco su Marte.

In effetti l'Italia, pur vantandosi di essere il Paese del Bel Canto, non ha mai brillato più di tanto all'Eurovision che prima dei Måneskin ha vinto soltanto due volte: nel 1964 con "Non ho l'età per amarti" di Gigliola Cinquetti e nel 1990 con "Insieme 1992" di Toto Cutugno.

I Måneskin hanno iniziato a esibirsi live da giovanissimi nelle strade di Roma e con la loro carica fuori dal comune hanno conquistato il pubblico, spazzando via stereotipi di genere, mescolando influenze e stili in un mix originalissimo e unico, arrivando a col-

lezionare oltre 18 dischi di platino e 6 dischi d'oro.

Alla finale dell'Eurovision Song Contest 2021, che si è svolta lo scorso 22 maggio a Rotterdam in Olanda, i quattro roccettari italiani hanno fatto centro con la loro travolgente energia.

Scritto e composto interamente dalla band, "Zitti e Buoni" (doppio disco di platino e oltre 45 milioni di streaming), con sonorità crude e distorte, ha portato all'Eurovision il graffio rock che caratterizza l'attitudine del gruppo. Un brano che parla principalmente di redenzione e voglia di spaccare il mondo con la musica, una sfida contro i pregiudizi, tema centrale nelle produzioni del gruppo.

La direzione creativa dello staging dei Måneskin era stata curata dallo studio milanese Giò Forma di Claudio Santucci, Cristiana Picco e Florian Boje, tra i più importanti esponenti del design di set e produzioni concertistiche e di eventi a livello internazionale. Insieme ai Måneskin, hanno immaginato una messa in scena in cui l'energia della band fosse al centro di tutto, con un gioco di luci, video e movimenti ad esaltare le peculiarità dei quattro componenti per esplodere poi sul finale con giochi pirotecnici ad amplificare la carica rock della performance.

La Redazione

SOPHIA LOREN: DAVID DI DONATELLO PER "LA VITA DAVANTI A SÉ"



Sophia Loren ha aumentato il suo bottino di premi quando lo scorso 11 maggio nel corso di una serata di gala sono stati assegnati i "David di Donatello", una specie di Oscar italiani giunti alla loro 66esima edizione: a lei è andato il trofeo della migliore attrice per il film "La vita davanti a sé", diretto da suo figlio Edoardo Ponti, disponibile su Netflix.

Nel corso dell'evento, trasmesso dagli studi televisivi "Fabrizio Frizzi"

e dal Teatro dell'Opera di Roma, Laura Pausini ha cantato una versione esclusiva del brano "Io sì", il singolo premiato agli ultimi Golden Globes come migliore canzone originale e tratto proprio dal film "La vita davanti a sé".

Elio Germano è stato premiato come miglior attore per "Volevo Nascondermi" che racconta la storia del pittore Antonio Ligabue. Questa pellicola è stata scelta anche per la miglior regia (di Giorgio Diritti) e come miglior film.

Pietro Castellitto ha vinto il David di Donatello assegnato al miglior regista esordiente per il film "I Predatori" mentre a Matilda De Angelis - diventata all'improvviso famosa grazie ad una partecina nel seriale "Undoing" con Hugh Grant e Nicole Kidman - è andato il David di Donatello 2021 come migliore attrice non protagonista per "L'incredibile storia dell'isola delle rose" (un altro bel film italiano visionabile su Netflix).

Standing ovation e grande commozione durante la cerimonia di consegna dei David di Donatello all'annuncio del premio postumo alla migliore sceneggiatura originale che è andato per il film "Figli" a Mattia Torre, lo sceneggiatore e regista scomparso nel 2019 a soli 47 anni. A ritirare il premio la moglie e la figlia.

Durante la cerimonia di premiazione sono state consegnate in tutto venticinque David di Donatello, un David alla Carriera, due David Speciali e tre targhe denominate David 2021 - Riconoscimento d'Onore. Il David alla Carriera 2021 è andato a Sandra Milo, straordinaria interprete per registi come Antonio Pietrangeli e Federico Fellini, Roberto Rossellini e Gabriele Salvatores, Gabriele Muccino e Pupi Avati, Jean Renoir e Claude Sautet.

Due i David Speciali assegnati nel corso di questa edizione: a Monica Bellucci, una delle attrici italiane più conosciute e apprezzate a livello globale, e a Diego Abatantuono, fra le voci più originali e poliedriche dello spettacolo in Italia.

"Tolo Tolo" scritto, diretto e interpretato dal comico Checco Zalone, è risultato il film vincitore del David dello Spettatore e non è un caso essendo stato campione di incassi prima della pandemia. *LaR*

MAXIMUM CAR CARE LTD

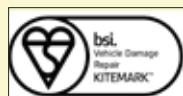
Carmine or Gennaro

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





AMORE E DINTORNI

Rubrica a cura di *Gianna Vazzana*
notiziedal cuore@gmail.com

Quando un grande amore rispunta dal passato e chiede di riprovarci

Jennifer ci scrive:

"Ho 30 anni. Sette anni fa è finita la storia con il ragazzo che, all'epoca, consideravo l'amore della mia vita. Abbiamo preso strade diverse e ci siamo allontanati. Adesso sto frequentando altri ragazzi, nulla di serio, ma ho fatto alcune conoscenze interessanti e, spero, di incontrare presto la persona giusta. Il problema, però, è che il mio ex si è fatto risentire. Abbiamo parlato tanto, per giorni, e ad un certo punto, inaspettatamente, mi ha detto che gli manco e vorrebbe che ci riprovassimo. Non viviamo più nella stessa città. Lui ha un buon lavoro, quindi dovrei essere io a spostarmi e lasciare amici e prospettive di carriera. Io non l'ho mai dimenticato. Dovrei seguire il cuore?"

Cara Jennifer,

È proprio il caso di dirlo: il primo amore non si scorda mai.

Ho fatto due conti. Sette anni fa avevi 23 anni. Per carità, non più una bambina, ma sicuramente non la donna che sei adesso.

Uno studio della American Psychology Association, iniziato negli anni 1950, ha dimostrato che la personalità cambia drasticamente nel corso della vita. I partecipanti sono stati sottoposti a vari test, prima da giovani e poi, nuovamente dopo 60 anni. Gli studiosi non sono riusciti a trovare nessuna coerenza o costanza temporale: sarebbe stato impossibile riconoscere ciascun volontario comparando le risposte date da adolescente a quelle date da adulto. Per dirla con le parole di Lewis Carroll: "È inutile tornare a ieri, perché ero una persona diversa". E anche il mitico Dr. Who conferma: "Tutti cambiano, quando ci pensi. Siamo tutti persone diverse nel corso della nostra vita".

Sono d'accordo. Se provassi a riconoscere la me stessa di oggi nella persona che ero 20, 15 o 10 anni fa, farei parecchia fatica. Sono stata una bambina molto timida, poi un'adolescente estroversa con mille amici, che adorava la discoteca. Sono stata un'universitaria impegnata politicamente, con la passione per la filosofia e il rock and roll. Sono stata una giovane donna insicura, disillusa, cinica. Sono, adesso, un po' di tutto ciò, ma anche tante altre cose, che confonderebbero chi ha il ricordo di me diciassettenne.

Probabilmente, dunque, quel ragazzo che sette anni fa era la tua metà perfetta, oggi non lo conosci più. Chi è diventato? La persona che tu sei oggi è compatibile con la persona che lui è oggi?

Queste domande, secondo me, sono il punto da cui partire. Ma non significano che io stia liquidando il tuo desiderio di riavvicinamento a questa persona, come irrazionale.

Stai provando nostalgia, cioè, come la definisce Martin Heidegger "il dolore per la vicinanza del lontano", ovvero di qualcosa separato temporalmente da te, che ormai non ti appartiene più, di cui non hai più l'affetto o il controllo. Qualcosa da cui sei stata separata, ma che senti vicino.

La lingua greca dà ragione al filosofo: la parola nostalgia è composta da νόστος (nostos = ritorno) + άλγος (algos = dolore) e, secondo Friedrich Nietzsche "la felicità è l'oblio. Chi non riesce a sedersi sulla soglia dell'attimo, dimenticando tutto il passato, chi non può star fermo in un punto come una dea della vittoria senza giramenti di testa e paura, costui non saprà mai che cosa sia la felicità, e ancora peggio: non farà mai niente che renda felici gli altri". Ovvero, non bisogna fossilizzarsi nel passato, perché è solo un'immagine che conserviamo nella nostra memoria. Ci proiettiamo nel passato perché abbiamo paura del futuro, incerto e imprevedibile, diventando incapaci di agire nel presente. La soluzione proposta da Nietzsche è l'oblio: gli animali privi di memoria vivono senza il fardello del passato, liberi di vivere il presente fatto di una piccolissima, ma costante, felicità.

Allora, nel tuo caso, oblio significa che, poiché quella persona fa parte del passato, lì deve restare e tanti saluti, giusto? Non necessariamente.

Questa persona esiste anche nel presente e, nel presente, se vuoi la puoi incontrare.

Ti sto solo chiedendo di lasciare andare la vostra storia passata e fare finta di averlo conosciuto oggi.

Per una persona che hai conosciuto oggi e con cui hai parlato poche volte al telefono lasceresti amici, città e carriera? Oppure cercheresti di andarlo a trovare e che lui ti venga a trovare per trascorrere un po' di tempo insieme e conoscervi? Nessuna delle due opzioni è giusta o sbagliata. Se senti di voler lasciare tutto per una persona conosciuta da pochi giorni, è giustissimo che tu lo faccia. Desidero solo che tu non ti lasci influenzare nella decisione dalla vostra storia passata.

Mi hai parlato, nella tua domanda, del passato e del futuro: mi racconti della vostra storia passata e mi chiedi cosa fare nel futuro. E se invece la risposta fosse nel presente? Cosa faresti nel presente? Cosa hai voglia di fare, adesso, in questo momento? Organizzare il finesettimana nella sua città, senza preoccuparti di come andrà dopo? Bene. Fai quello. Il momento in cui dovrai prendere delle decisioni arriverà, ma se non sei pronta a prenderle, significa che il momento non è ancora arrivato e stai forzando la mano. Ti lascio con l'augurio di risolvere il tuo dilemma e una citazione di Paulo Coelho, che vale la pena di stampare e appendere al frigorifero: "Io non vivo né nel mio passato, né nel mio futuro. Possiedo soltanto il presente, ed è il presente che mi interessa. Se riuscirai a mantenerti sempre nel presente, sarai un uomo felice. La vita sarà una festa, un grande banchetto, perché è sempre e soltanto il momento che stiamo vivendo"

Ti consiglio la lettura del libro "Il potere di adesso" di Eckhart Tolle

OROSCOPO VERDE



URANIA E POMONA LE STELLE NEL FRUTTETO

SAGITTARI 23 Novembre - 21 Dicembre

Impulsivi, entusiasti e vitali, i Sagittari sono ottimisticamente sicuri di sé. Indipendenti e schietti, vivono con grande sprezzo del pericolo in cerca di avventure, il che, trasportato nella sfera personale, non sono esattamente affidabili in campo matrimoniale. Sono tuttavia molto attaccati alla famiglia di origine e credono fermamente nell'amicizia. La loro sensualità è esuberante, non portano rancore, sono generosi e adorano lo sport all'aria aperta. Insomma oscillano fra l'essere altamente idealisti o gli avventurieri in cerca di piaceri materiali. È quindi il segno della doppia natura dell'uomo, fra spirituale e materiale, con tendenza all'irascibile. Forse per questo i Greci identificarono nel Sagittario la figura del Centauro, metà uomo e metà cavallo, che tende il suo arco verso le costellazioni vicine. Esprimendo fra le righe il desiderio dell'uomo di identificarsi col cavallo e le sue virtù: potenza, eleganza, intelligenza.

Centauro, la cui paternità mitologica è un po' confusa ma era di sangue divino e quindi un po' bizzarro, si unì appunto a delle bellissime giumente che pascolavano sul monte Pelio. Ne nacquero degli ibridi col corpo equino su cui era innestato torso e testa di uomo: non si registrano casi femminili. I centauri si distinguevano per estrema saggezza (il più famoso Chirone, ebbe per discepoli il fior fiore dei nobili rampolli storici, vedi Giasone e Achille) o per inaudita crudeltà. Il medioevo, che li scambiò con satiri e fauni figli del dio caprino Pan) li etichettò ovviamente come demoni che con i capelli in fiamme correvano a infilzare buoni e cattivi con arco e frecce. D'altra parte li troviamo pure nell'Inferno di Dante, dove veloci e possenti fungono da giustizieri dei dannati per violenza contro il prossimo. Dentro la loro dura scorza, i centauri potevano tuttavia avere un cuore dolce, come l'ananas.

Coltivato da Atzechi e Maya, lo "xanananas" fu importato in Europa da Colombo e Vespucci, riscuotendo un grande successo. Sassetti lo descrisse come una grossa pigna profumata che cresce su una pianta tipo carciofo. Era il frutto preferito di Luigi XV e i nobili fecero a gara per garantirsi la coltivazione nei loro parchi e giardini, ma fu una faccenda stenta, quindi si preferì importarlo. (È l'emblema delle Hawaii)

Prelibato e costoso, l'ananas era un "must" per le cene vip e anche oggi ha un posto di rilievo nelle fruttiere per le sue mille risorse. Bello, colorato, dolce e profumato non è solo esotico, ma ricchissimo di vitamine e minerali. Diuretico e depurativo, antinfiammatorio e antiossidante, digestivo e antiglicemico, mette allegria e fa simpatia, oltre a far venire l'acquolina in bocca fosse solo per evocare spiagge tropicali di sogno e la pelle liscia delle sorridenti hawaiane che vi ballano la Hula.

MM

2 VENETI

Venetian Restaurant • 10 Wigmore Street - London • W1U 2RD • 0207 637 9789 • www.2veneti.com

GAETANO ALFANO
Roccamora UK

VIGNALI
ROCCAMORA
Terminanti in Sicilia

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

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

SEEDS OF ITALY

D 2 Phoenix Ind Est Rosslyn Cres, Harrow, Middx HA1 2SP
Tel: 020 8427 5020 - Fax: 020 8472 5051
e-mail: grow@italianingredients.com - web: seedsofitaly.com

Franchi

800+ Italian Seeds/Deli Provisions/Cookshop/Preserving/Gifts
Open to the public or call for a catalogue.
Franchi Sementi. Seed producers. Est. 1783, Bergamo

QUANDO LA NATURA SI SPOSA CON LA FANTASIA

“FANTASTIC BEASTS” AL NHM DI LONDRA

Al Natural History Museum, che ha riaperto i battenti lo scorso 17 maggio dopo lunghi mesi del lockdown, è possibile immergersi nel mondo fantastico di creature inventate con addentellati reali apre grazie a “Fantastic Beasts”, una mostra che si propone come fantastica attrazione per tutta la famiglia e – Covid permettendo – rimarrà aperta fino al prossimo 3 gennaio.

Rispolverando fossili di animali insoliti o estinti, che fra l'altro erano la passione di Richard Owen, fondatore del NHM, e rivestendoli di aloni magici alla maniera di JK Rowling, si ha un fantasioso connubio di Harry Potter con il regno animale che, grazie anche

ad animazioni spettacolari e avanzata tecnologia, non può mancare di affascinare grandi e piccoli.

La mostra non vuole essere la celebrazione del film “Fantastic Beasts”, ma è indubbio che ci pesca a piene mani, citando lo stregone zoologo Scamander del libro fin dall'inizio e, fra le righe, facendo intravedere come la Rowling abbia attinto anche lei a piene mani dalle creature favolose e mostruose rammentate nei testi antichi, tipo le arpie, le chimere, le sirene greche o i calamari giganti e i serpenti marini di Verne...Contemporaneamente dimostra che anche la Natura può essere fonte di infinite sorprese e 300 ricercatori del museo hanno rovistato

fra volumi antichi ed esemplari fossili che testimoniano l'esistenza di animali a dir poco insoliti, che hanno ispirato miti di creature magiche. Vedi i Draghi, che “discendono” dai dinosauri, e i 5 metri di pelle di cocodrillo nella teca della prima sala, o i famigerati Unicorni e i lunghi corni intarsiati di avorio conservati sotto vetro. Vedi le Sirene e il corpo mummificato di un torso di scimmia cucito a una coda di pesce o lo spettacolare scheletro di un calamaro gigante di 8 metri. Tutti esemplari per stuzzicare la curiosità e riportarci sul piano reale, per esempio facendo ammirare alcuni esemplari delle 200.000 specie di insetti e farfalle che esistono in natura o la collezione di ra-



gni e altri animali veri che esprimono la fantasia della Natura.

A questi sono associate le bestiole inventate e descritte da Scamander, come quelli che proteggono gli alberi o quelli che vivono nelle teiere, rimbalzando l'attenzione del visitatore da animali reali come iguane e armadilli riesumati nel museo, a quelle scaturite dalle fantasiose deformazioni della Rowling. L'attenzione è anche portata a quelle specie in via di estinzione

come le tigri della Malesia o i falchi della Nuova Zelanda, cosicché la mostra diventa anche una esperienza educativa per conoscere e proteggere la Natura, troppo spesso offesa dall'uomo, nonché riscoprire animali storici esistiti molto prima di Harry Potter, che tuttavia contribuisce a riportarli in vita in questo “magico” viaggio zoologico, fantasticamente allestito in questo splendido museo.

MMoss



The National Gallery has selected The Battle of San Romano by Paolo Uccello as the source of inspiration for the 26th annual Take One Picture exhibition where is showcasing artworks by primary school children from across the UK from the 17th of June to the 12 of September.

Each year the Gallery invites primary

schools nationwide to focus on one of its paintings and respond creatively to its themes and subject matter, historical context, or composition. The programme aims to put art at the centre of children's learning across the curriculum, inspiring a lifelong connection with artists' work, museums and galleries.

PAOLO UCCELLO INSPIRATION FOR CHILDREN

AT NATIONAL GALLERY EXHIBITION

This year the National Gallery has selected The Battle of San Romano, painted probably about 1438–40, one of three battle scenes by Uccello showing the Florentine army's victory at San Romano in 1432, an important battle in a war over Florence's access to the port of Pisa. The others are now in the Louvre, Paris and the Uffizi, Florence. This large and busy painting shows a key moment in the war, with the commander Niccolò da Tolentino leading an attack at the small town of San Romano in Tuscany. The flowers and oranges show that it took place during high summer.

Battles are notoriously hard to depict, and Uccello has shown not the chaotic reality of a bloody conflict but a formal, almost courtly, scene. The Florentine commander, Niccolò da Tolentino, rides a white charger and wears a magnificent red and gold hat. He leads a cavalry charge from the left, while at the right a knight on a white horse fights off three others.

Uccello was intensely interested in linear perspective – using lines to create an impression of three-dimensional space within a painting (at the time a relatively recent discovery) or by experimenting with the laws of perspective to impose order on a chaotic scene. He depicts the broken lances in the foreground with a formal grid-like pattern, and scattered pieces of armour are shown at various angles. The thick hedge and the rising fields behind could be an attempt to show the battle's location which was described as taking place in a long hollow, overgrown with vine and brambles. He mixed traditional and new techniques, using real silver and gold leaf for armour and fabrics. The whole impression, with the milling crowds, the clumsy perspective and rather doll-like horses, is almost more like that of a tapestry than a painting

Ranging from armoured beasts and shining shields to plumed helmets and printed flowers, the exhibition will feature a range of works reflecting the richness of children's creative responses to Uccello's painting. One of the reasons for the choice of painting was the hope that it would inspire children to talk about conflict and resolution, encouraging them to think about valuable life skills including fortitude and resilience in the face of great difficulty. Many of the projects were created during lockdowns in the UK when activities were limited due to Covid-19 restrictions, echoing the battle with a global pandemic. From their artworks it is clear that they were thinking about the things we can fight

for, and against, and how we can overcome different challenges. The creative responses show children engaging with enduring concepts from this Renaissance painting through their own contemporary experience, which still resonates deeply today.

“The children's wonderful responses show - Karen Eslea, Head of Learning and National Programmes at the National Gallery, said - that when art is at the centre of learning it ignites curiosity and inspires children to research, to create and to develop important literacy and life skills. It also encourages them to connect to their communities and to inspire adults to engage with art and with other people.”

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

Email: info@franchi.co.uk

0800 176 176

SM **PHOTONEWS**

THE ONLY LIFESTYLE MAGAZINE YOU NEED

Follow as on: www.smphotonews.com

OCS
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

PER BENIGNI LEONE D'ORO ALLA CARRIERA

LO RICEVERA' ALLA MOSTRA DI VENEZIA



L'attore e regista Roberto Benigni, famoso in tutto il mondo per il film-capolavoro "La vita è bella", riceverà il Leone d'oro alla carriera alla prossima Mostra Cinematografica di Venezia in programma dall'1 all'11 settembre. La decisione è stata annunciata con parecchi mesi d'anticipo dal cda della Biennale di Venezia, su proposta del direttore della Mostra Alberto Barbera.

"Il mio cuore - ha commentato Roberto Benigni - è colmo di gioia e gratitudine. È un onore immenso ricevere un così alto riconoscimento verso il mio lavoro dalla Mostra Internazionale d'Arte Cinematografica di Venezia".

"Sin dai suoi esordi, avvenuti all'in-

segna di una ventata innovatrice e irrispettosa di regole e tradizioni, Roberto Benigni - ha sottolineato da parte sua Alberto Barbera - si è imposto nel panorama dello spettacolo italiano come una figura di riferimento, senza precedenti e senza eguali. Alternando le sue apparizioni su palcoscenici teatrali, set cinematografici e studi televisivi con risultati di volta in volta sorprendenti, si è imposto in tutti in virtù della sua esuberanza e irruenza, della generosità con cui si concede al pubblico e della gioia appassionate che costituisce la cifra forse più originale delle sue creazioni. Con ammirabile eclettismo, senza mai rinunciare a essere se stesso, è passato dal vestire i panni dell'attore comico tra i più straordinari della pur ricca galleria di interpreti italiani, a quelli di regista memorabile in grado di realizzare film di enorme impatto popolare, per trasformarsi da ultimo nel più apprezzato interprete e divulgatore della 'Divina Commedia' dantesca. Pochi artisti hanno saputo come lui fondere la sua comicità esplosiva, spesso accompagnata da una satira dissacrante, a mirabili doti d'interprete - al servizio di grandi registi come Federico Fellini, Matteo Garrone e Jim Jarmusch - nonché di avvincente e raffinato esegeta letterario".

Benigni è nato a Misericordia (Castiglion Fiorentino, Arezzo) il 27 ottobre 1952. Ha iniziato la sua carriera artistica nei primi anni '70, ed è presto diventato uno dei più amati e popolari attori, registi e sceneggiatori italiani. Con "La vita è bella" (1997), da lui scritto e diretto, ha ottenuto nel 1998 il Gran premio della giuria al Festival di Cannes, e nel 1999, ha ottenuto i premi Oscar per il miglior film straniero e il migliore attore (oltre a quello per le migliori musiche assegnato a Nicola Piovani). Con lo stesso film, sempre nel 1999, ha vinto come Miglior attore protagonista anche lo Screen Actor Guild e il Bafta.

"La vita è bella" è la pellicola con il maggior seguito di pubblico del cinema italiano: 9,7 milioni di spettatori. Ed è nella storia del cinema italiano il film che ha totalizzato il più alto numero di spettatori nel mondo.

Oltre ai quattro David di Donatello e ai quattro Nastri d'argento vinti per "La vita è bella", Benigni ha ottenuto il David per "Il piccolo diavolo" (1988) e "Johnny Stecchino" (1991), e il Nastro per "Daunbailò" (1986), "Johnny Stecchino" (1991), "La tigre e la neve" (2005) e recentemente, come miglior attore non protagonista, nel ruolo di Geppetto, per "Pinocchio" (2019) di Matteo Garrone.

La Redazione

NERONE, VITTIMA DELLA MACCHINA DEL FANGO?

IL BRITISH MUSEUM INSTILLA IL DUBBIO



QUO VADIS fu il film dove 70 anni fa furoreggiò Peter Ustinov nelle vesti di Nerone, oggi il museo londinese intende dimostrare che quelle vesti gli andavano un po' strette. Fu un eterno adolescente viziato e soffocato da una madre ambiziosa e volitiva, tanto da finire psicopatico omicida o solo un disadatto al ruolo impostogli, travolto da incalzanti tensioni politiche interne ed esterne a Roma, tanto da lasciarla alla sua morte in balia di guerre civili?

Thorsten Oppen, curatore della mostra "Nero, the man behind the myth", in calendario dal 27 maggio al prossimo 24 ottobre, vorrebbe appunto che la gente si interrogasse sulla figura dell'ultimo discendente di Augusto, che per ingarbugliate vicende a colpi di assassinii, si ritrovò appesantito dalla porpora imperiale a soli sedici anni. Dopo la sua morte nel 68, cruenta, pare che Tacito e Svetonio seguissero il motto "blame it on Nero", descrivendo una figura totalmente negativa: insolente, libidinoso, avido, crudele a dirne bene, responsabile del caos in cui piombò l'impero, prima di assestarsi con Vespasiano.

Non parliamo di Tertulliano e Lattanzio, che fanno risalire a lui le prime persecuzioni cristiane e per l'appunto San Pietro e Paolo furono martirizzati nel 67, ma l'editto vero e proprio contro in cristiani fu di Domiziano, parecchio dopo. Quello che comunque si vede nella mostra è un paffuto ragazzotto con la tipica frangetta e la tipica aria viziata, a cui mancò la guida paterna e fu frastornato da adulatori poco affidabili in una Roma dove spadroneggiavano liberti e pretoriani, con un Senato allo sbando. Agrippina - la madre - aveva un polso fermo, ma le sue idee di governo inospettivano la classe dirigente: le donne politiche non erano ben viste, forse perché furono cruciali nelle successioni dopo Augusto. Tanto dissero e tanto fecero che il tigratto si rivoltò contro la tigre e fu accusato pure di matricidio. In effetti non fece una bella riuscita come discepolo di Seneca, che oltre tutto mandò a morte, tuttavia...

"Nerone ereditò un impero difficile"



spiega Oppen nella sezione "Guerra e Diplomazia" - Per esempio la Britannia fu conquistata 40 anni prima e le acque erano ancora turbolente fra le tribù, specie se rimestate da governatori inetti e avidi. Infatti Boudicca, regina degli Icenii, dette parecchio filo da torcere ai Romani: famosa è la sanguinosa conquista di Camolodunum nel 60, da cui non scampò nessuno, nemmeno le statue di Nerone.

In mostra vediamo una sua giovanile testa bronzea, ritrovata nel fiume Alde nel Suffolk nel 1907, inizialmente scambiata per Claudio, affiancata da una piccola scultura intera di Nerone, prestata dal Museo Archeologico di Venezia, in UK per la prima volta. Abbiamo poi il Fenwick Hoard, il piccolo tesoro rinvenuto nel 2014 sotto il pavimento di un negozio di Colchester; probabile fosse stato sepolto da residenti in fuga dal saccheggio di Camolodunum, un veloce arraffamento di monete, gioielli e ornamenti militari molto simili a quelli trovati a Pompei ed Ercolano.

Poi ci sono vari oggetti bellici testimoni del conflitto con i Parti, messi in riga solo da Traiano, per l'annosa questione della supremazia sull'Armenia. Grossi problemi arrivarono giusto con l'ascesa al trono di Nerone che inviò il generale Corbulone a sistemare le faccende. Questa, dal 58 al 63, fu l'unica campagna militare di rilievo sotto Nerone, che si prese la gloria di un compromesso finale a favore dei Romani, oltre a crogiolarsi della repressione della rivolta di Boadicea del 61, grazie al proconsole Svetonio Paolino.

All'ora militare diede lustro a quello di artista: nella sezione Spettacolo e Splendore, Nerone appare veramente nel suo centro. "Il popolo amava Nerone, perché opprimeva i grandi ma era lieve con i piccoli" (Napoleone Bonaparte) In effetti la passione per lo spettacolo e il teatro lo portò a spendere molto nell'intrattenimento popolare, incoraggiando un "colloquio" fra imperatore, senato e popolo. Il grande anfiteatro di Roma per corse coi carri e lotte fra gladiatori, il teatro di Pompei, le elargizioni alla plebe dimostrano un'attenzione al "social" che i precedenti imperatori avevano trascurato.

Nerone voleva essere amato, o almeno applaudito, aveva l'indole dell'attore che desidera consenso di pubblico. Questo fece storcere il naso al Senato e alle classi elevate, forse anche a madre e mogli, e infatti aveva gladiatori per guardie del corpo. Elaborati elmi e fantasiose armi di gladiatori sono in mostra provenienti da Pompei e prestatati dal Louvre, insieme a stupefacenti affreschi di attori e maschere prestati dall'Archeologico di Napoli. Anche graffiti ironici su Nerone e Poppea, seconda moglie molto discussa, descritta dai soliti Tacito e Svetonio come ambiziosa e senza scrupoli, che istigò il marito a uccidere la suocera. Più probabile fossero gli intrighi di corte a istigarla, comunque morì durante la seconda gravidanza nella splendida villa di Oplontis, non certo presa a calci da Nerone, che l'amava molto.



Il quale non era nemmeno presente quando scoppiò il grande incendio di Roma nel 64, essendo ad Anzio. Undici distretti andarono in fumo, ma gli incendi non erano rari, essendo le case di legno, certo questo fu disastroso. Andò a fuoco anche la villa di Nerone e di sicuro lui non stette in terrazza a cantare "La Presa Di Troia" sulle ceneri della città. Anzi attivò subito i pompieri e dette ospitalità agli scampati nella sua proprietà e perfino Tacito ipotizza che l'incendio fosse cominciato accidentalmente dal Circo Massimo. Oppure dolosamente per colpa di qualche fanatica setta cristiana per vendetta contro i soprusi dell'Imperatore, in ogni caso questo sembra aver solo approfittato dell'occasione per una riqualificazione edilizia. Il Palatino fu costellato di belle ville e Nerone sbizzarì il suo estro artistico e l'amore per il lusso edificando la spettacolare Domus Aurea in pieno centro. "Di questa vediamo stupendi affreschi che, con suppellettili e vasellame prezioso da Pompei, fanno pensare ad una società prospera e dinamica" dice Oppen "per quanto piena di tensioni interne in ebollizione, che scatenarono la guerra civile dopo la morte di Nerone".

La mostra non è apertamente una riabilitazione dell'ultimo discendente della Gens Giulia- Claudia, ma almeno uno spunto per interrogarsi se fosse davvero quel mostro degenerato dipinto dagli storici successivi. I fatti la sua reputazione fu distrutta, come pure ogni menzione, ogni statua, qualcuna magari riusata con qualche scalpellatura per raffigurare Vespasiano. Niente giudizi su buono o cattivo, dunque, forse un immaturo rovinato dalle donne? Certo tentò un approccio democratico prematuro, perché la plebe rimase in balia dell'aristocrazia fondiaria e dei ricchi finanzieri, lui almeno la fece divertire. La mostra è un'ottima occasione per rinfrescare l'importanza dell'Arte e Cultura Romana, "oltre ad offrire spunti di riflessione su paralleli con la nostra epoca," aggiunge il direttore Fischer del Museo " ugualmente afflitta da sfide economiche e sociali, fatti contestabili e polarizzazione di opinioni.

Margherita Calderoni



Casa Mamma

Ristorante Pizzeria



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

“ASTROSAMANTHA” COMANDERA’ LA STAZIONE SPAZIALE

UN “FIRST” PER UN’ASTRONAUTA EUROPEA



Una vera e propria consacrazione: l’astronauta italiana Samantha Cristoforetti ricoprirà il ruolo di comandante della Stazione Spaziale internazionale della Expedition 68: sarà la prima donna europea a ricoprire questo ruolo e volerà sulla ISS a bordo della navetta Dragon di SpaceX, insieme ai compagni Kjell Lindgren e Bob Hines della NASA, nel corso del 2022.

Lo ha annunciato l’Agenzia Spaziale Europea (ESA) e il presidente di quella italiana (ASI) Giorgio Saccoccia ha subito esultato per una scelta “che arriva a coronamento di un percorso professionale ineccepibile e a riconoscimento dell’eccellenza nello spazio dell’Italia e dell’Europa”.

Samantha, ribattezzata “AstroSamantha”, è milanese di nascita e ha compiuto 44 anni lo scorso 26 aprile. Si è unita al corpo degli astronauti europei durante l’ultima campagna di reclutamento nel 2009 ed è stata già sulla Stazione Spaziale per 200 giorni, ritornando a terra l’11 giugno 2015.

“Non vedo l’ora di attingere all’esperienza che ho acquisito nello spazio e sulla Terra per guidare una squadra molto capace in orbita”, ha dichiarato l’astronauta italiana che ha un compagno francese e due figli.

La Redazione



Recipe by Davide De Simone
info@garofalouk.com



Garofalo Spaghetti Lunghi aglio, olio e peperoncino with creamy cod fish mantecato

This is a superb combination of Southern and Northern Italian cuisine. With a rich and creamy sauce, Garofalo Spaghetti Lunghi is the perfect match, just please don’t break it!

Ingredients for 2

For the cod

400g cod, filleted, without skin
150ml double cream
2 cloves of garlic
2 bay leaves
100g potato (roughly 1 potato)
500ml milk
Extra virgin olive oil
Salt & pepper

For the pasta

200g Garofalo Spaghetti Lunghi
2 cloves of garlic, sliced thinly
1 red chili, chopped
Small handful of chives, chopped
Extra virgin olive oil
Salt

Method

Place the cod in a pot and cover with the milk, salt, garlic and bay leaves.

Cook for about 25 minutes over a low-medium heat, until the fish is broken and overcooked. After 25 minutes, drain the fish and allow to cool down.

In a pan, place the double cream and gently cook until reduced by about 30%. Set aside.

Peel the potato and boil in salted water until very soft. Save the potato water for cooking the spaghetti.

Put the cod, cream and potato into a blender and gently mix until well combined and creamy. Season with salt and pepper and place into the fridge.

Bring the potato water back to the boil and cook the Garofalo Spaghetti Lunghi until al dente. Take a cup of the pasta cooking water and set aside.

Whilst the pasta cooks, over a medium heat cook the garlic and a good dash of olive oil until golden and crispy. Remove the garlic chips and keep for later.

Add the chili to the garlic oil, along with a spoonful of the pasta cooking water and a touch of salt. This will create a nice emulsion.

Once the pasta is ready, finish cooking in the garlic and chili sauce, adding some more of the pasta water to maintain a creamy texture.

Add in some more olive oil, along with the chopped chives and stir together well.

Serve the pasta with a generous spoonful of the creamy cod fish, garlic chips and a touch of olive oil.

Hendon Cemetery and Crematorium

Grande burial chambers and mausoleums

Available for immediate or future use with a variety of personalisation options available

For further advice visit the cemetery office or call:

☎ 020 8359 3370

✉ HendonCemeteryandCrematorium@barnet.gov.uk

Novità Editoriali

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



Quello che possiedi - Caterina Soffici - Feltrinelli Traveller

Clotilde Brunori Princi ha ottantadue anni, è elegante, impeccabile ed eccentrica come è sempre stata: il tempo e la malattia hanno sbiadito la sua bellezza, ma non la sua tempra. Sua figlia Olivia è in piena crisi di mezza età: vegetariana, ossessionata dalla forma fisica, corre per non pensare alla propria vita intrappolata fra un marito sempre più distante, i figli ormai cresciuti e quella madre così difficile. Una mattina d'autunno Clotilde sparisce da Villa del Grifo, la dimora di famiglia sulle colline di Firenze. Non è uno dei brevi viaggi - molto chiacchierati dagli avventori del bar tabacchi delle Tre Vie - di quando, prima ragazza e poi giovane sposa, partiva a bordo della sua Lancia Aurelia. Nessuno può saperlo, ma la nuova fuga ha a che fare con qualcosa di doloroso accaduto nel suo passato, qualcosa che è sempre stato occultato dietro la ricchezza e il privilegio. Ma quello che possiedi finisce per possederti: con l'approssimarsi della fine Clotilde è costretta ad affrontare i suoi demoni, e Olivia si ritrova suo malgrado coinvolta nella resa dei conti. A lei la scelta se continuare sulla strada della sottomissione e della negazione o prendere in mano il suo destino, per dimostrare prima di tutto a se stessa che ognuno può scrivere il proprio futuro. Caterina Soffici ci racconta le ferite e il coraggio di una madre e di una figlia, una storia di ribellione e riscatto che è anche l'affresco di una città e di una di società che, quanto più vede crollare le proprie certezze, tanto più si abbarbica ai suoi vezzi e alle sue cerimonie.



E verrà un altro inverno - Massimo Carlotto - Rizzoli

Bruno Manera e Federica Pesenti sembrano una coppia felice. Lui è un ricco cinquantenne, lei di anni ne ha trentacinque ed è l'erede di una dinastia di imprenditori della "valle", operoso distretto del Settentrione dove dominano i maggiorenti, l'élite dei capitani d'industria che ha costruito l'ordine del duro lavoro per tanti, del profitto per pochi e delle menzogne per tutti. Su insistenza di Federica, Bruno accetta di trasferirsi in paese, varcando la frontiera invisibile della provincia profonda. Ma quando Manera comincia a subire una serie di gravi atti intimidatori, la situazione precipita. Ad aiutarlo c'è solo Manlio Giavazzi, un vigilante dalla vita sfortunata, convinto che certe faccende vadano risolte tra paesani. Poi il caso gioca un tiro mancino e in una girandola di fulminanti colpi di scena scivoliamo nelle pieghe di un mondo marcio - il nostro - in cui l'amicizia è il vincolo di un'associazione a delinquere, l'amore una speculazione, il matrimonio un campo di battaglia, la solidarietà tra conterranei un patto d'omertà e la famiglia una connection criminale. Massimo Carlotto strappa la maschera a personaggi avvelenati dagli inganni delle loro doppie vite, perché l'avversario è chi ti dorme accanto e il nemico è colui di cui ti fidi. Nel segno della fatalità sovverte la logica del poliziesco, mostrando senza reticenze la ferocia inconfessabile della brava gente e inchiodandoci all'enigma che nessuna detection può risolvere: il mistero di chi siamo davvero.



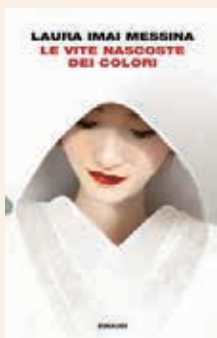
L'inverno dei leoni - Stefania Auci - Casa Editrice Nord

Hanno vinto, i Florio, i Leoni di Sicilia. Lontani sono i tempi della misera putia al centro di Palermo, dei sacchi di spezie, di Paolo e di Ignazio, arrivati lì per sfuggire alla miseria, ricchi solo di determinazione. Adesso hanno palazzi e fabbriche, navi e tonnare, sete e gioielli. Adesso tutta la città li ammira, li onora e li teme. E il giovane Ignazio non teme nessuno. Il destino di Casa Florio è stato il suo destino fin dalla nascita, gli scorre nelle vene, lo spinge ad andare oltre la Sicilia, verso Roma e gli intrighi della politica, verso l'Europa e le sue corti, verso il dominio navale del Mediterraneo, verso l'acquisto dell'intero arcipelago delle Egadi. È un impero sfolgorante, quello di Ignazio, che però ha un cuore di ghiaccio. Perché per la gloria di Casa Florio lui ha dovuto rinunciare all'amore che avrebbe rovesciato il suo destino. E l'ombra di quell'amore non lo lascia mai, fino all'ultimo... Ha paura, invece, suo figlio Ignazziddu, che a poco più di vent'anni riceve in eredità tutto ciò suo padre ha costruito. Ha paura perché lui non vuole essere schiavo di un nome, sacrificare se stesso sull'altare della famiglia. Eppure ci prova, affrontando un mondo che cambia troppo rapidamente, agitato da forze nuove, violente e incontrollabili. Ci prova, ma capisce che non basta avere il sangue dei Florio per imporsi. Ci vuole qualcos'altro, qualcosa che avevano suo nonno e suo padre e che a lui manca. Ma dove, cosa, ha sbagliato? Vincono tutto e poi perdono tutto, i Florio. Eppure questa non è che una parte della loro incredibile storia. Perché questo padre e questo figlio, così diversi, così lontani, hanno accanto due donne anche loro molto diverse, eppure entrambe straordinarie: Giovanna, la moglie di Ignazio, dura e fragile come cristallo, piena di passione ma affamata d'amore, e Franca, la moglie di Ignazziddu, la donna più bella d'Europa, la cui esistenza dorata va in frantumi sotto i colpi di un destino crudele. Sono loro, sono queste due donne, a compiere la vera parabola - esaltante e terribile, gloriosa e tragica - di una famiglia che, per un lungo istante, ha illuminato il mondo. E a farci capire perché, dopo tanti anni, i Florio continuano a vivere, a far battere il cuore di un'isola e di una città. Unici e indimenticabili.



Una porta nel cielo: Un'autobiografia (Storie e miti) - Roberto Baggio - Limina

Pubblicato vent'anni fa, "Una porta nel cielo" è il ritratto più autentico di Roberto Baggio, calciatore e uomo, colto in quel preciso momento, a un paio di stagioni dal ritiro: una fotografia dai colori ancora brillanti, una testimonianza preziosa, una storia che non si può dimenticare. Da tempo introvabile, e circondata da un alone di culto, torna finalmente disponibile l'autobiografia di Roberto Baggio, l'unico testo cui il grande campione ha affidato senza reticenze, ma con il suo stile sempre misurato, i ricordi, le confidenze, le rivelazioni, gli «sfoghi gentili» della sua carriera di calciatore: l'esordio precocissimo, la serie A, il tormento senza fine del ginocchio infortunato; i rapporti con gli allenatori, con le società, con i «colleghi» e con i tifosi; il numero 10, la Nazionale e i rigori; ma anche gli affetti, gli amici, le piccole cose di ogni giorno, il richiamo della natura, e soprattutto la scoperta della dimensione spirituale della vita. Uno sportivo capace di sacrifici impensabili, un campione dotato di un talento purissimo, un uomo riservato che non si è mai arreso... Pur a distanza di anni "Una porta nel cielo" resta una lettura ricca ed emozionante: la fotografia di un momento preciso, di svolta. Una manciata di mesi prima del ritiro, alla domanda «Che futuro ti attende?», Roberto Baggio rispondeva: «Non lo so. Allenare professionalmente, al momento, non è in cima ai miei pensieri. Ho una gran voglia di contemplare la natura, di dedicare tempo a me stesso e agli altri. Credo che farò una vita appartata, lontano dal frastuono, dai luccichii ingannevoli. Come sempre ho fatto. Cercherò di essere d'aiuto a me stesso e, soprattutto, ad altri». Oggi sappiamo che è esattamente quello che ha fatto, e anche da questo si misura la grandezza, oltre che dello sportivo, dell'uomo. «L'aspirazione di chi gioca a calcio con passione, specie se fantasista, non è tanto quella di segnare, ma di segnare in maniera originale, mai banale. Quel momento vale tutto. Questa, per me, è l'essenza del calcio. Un'invenzione continua».



Le vite nascoste dei colori - Laura Imai Messina- Einaudi

Nero mezzanotte con una punta di luna, indaco che sa di mirtillo, giallo della pesca matura un attimo prima che si stacchi dal ramo: Mio sa cogliere e nominare tutti i colori del mondo. Ha appreso l'arte dei dettagli invisibili guardando danzare ago e filo sui kimono da sposa, e ora i colori sono il suo alfabeto, la sua bacchetta magica, il suo sguardo segreto. Aoi, invece, accompagna le persone nel giorno più buio: lui prepara chi se ne va e, allo stesso modo, anche chi resta. Conosce i gesti e i silenzi della cura. All'inizio sembra l'amore perfetto, l'incanto di chi scopre una lingua comune per guardare al di là delle cose. Ma il loro incontro non è avvenuto per caso. Laura Imai Messina torna al romanzo con una storia luminosa e potente come un talismano, che ha il dono di guarire tutte le ferite. Compresa quella dell'anima.



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

tutti a tavola ...

con *Giorgio Locatelli*

Dal suo ultimo libro "Made At Home"



Vincisgrassi



Baked pastas play an important part in our family eating, and vincisgrassi, a speciality of the Marche region, known for its cured hams, butter and wild mushrooms, is one of the simplest, which kids seem to love. I would make up batches of it to keep in the freezer for Margherita, but with peas instead of mushrooms. The most extravagant recipes, such as the legendary vincisgrassi my friend Franco Taruschio used to make at the Walnut Tree Inn near Abergavenny, are a big celebration of only fresh porcini (ceps) in season, but a mixture of wild mushrooms is fine. You can include some fresh porcini if you like when the mushrooms appear in the autumn (sometimes you can also find frozen porcini, which are excellent).

The pasta is supposed to have been created in 1799 for a dinner to honour Prince Windischgratz, who was commander of the Austrian forces in Ancona in the Marche region during the Napoleonic wars. However, as always in Italian culinary history, there is a dispute over the story, since an earlier, similar dish called princisgras was mentioned in a book called Il Cuoco Maceratese ('The Cook of Macerata' – Macerata being a province of the Marche region), published in 1871 by Antonio Nebbia, which looked at the fashionable foods of the day.

Serves 6

- good chicken stock 400ml
- dried porcini mushrooms 30g
- butter 50g
- garlic 2 cloves, lightly crushed
- sliced Parma ham 150g, chopped
- mixed wild mushrooms 400g, sliced
- white wine 1 glass (70ml)
- Parmesan around 200g, grated
- dried lasagne 20 sheets

For the béchamel:

- milk 2 litres
- sea salt and freshly ground black pepper
- butter 140g
- plain flour 140g

1 In a large pan, bring the chicken stock to the boil, add the dried mushrooms, then take off the heat straight away and leave to infuse for 1 hour. **2** For the béchamel, bring the milk to the boil in a pan, and season. **3** In a separate pan, melt the butter, whisk in the flour and cook gently for 3 minutes over a low heat. **4** Gradually whisk in the milk and continue to whisk over a low heat for 2 minutes, until you have a thick sauce. **5** Take off the heat and keep warm. **6** Lift the dried mushrooms from the stock (but retain this) and chop them finely. **7** Melt the butter in a large pan, add the garlic, Parma ham and chopped dried mushrooms and cook for 2 minutes, taking care not to burn the garlic. **8** Put in the sliced mixed mushrooms and cook for another 3 minutes to release their liquid, then add the white wine, bubble up to evaporate the alcohol, and finally pour in the reserved chicken stock. **9** Bring to the boil, then stir in threequarters of the béchamel sauce and take off the heat. Keep the rest of the béchamel to one side. **10** Preheat the oven to 180°C/gas 4. **11** In a large ovenproof dish, ladle some of the béchamel, mushroom and ham mixture over the base and cover with four of the pasta sheets, overlapping them a little if necessary so that there are no gaps. **12** Ladle in another layer of the béchamel mixture, followed by about 2 tablespoons of grated Parmesan. **13** Repeat the whole process of layering twice more, but use the reserved, plain béchamel for the final layer, and top with plenty of Parmesan. **14** Put into the preheated oven for 20–25 minutes, until golden and crispy on top.



SOUTHERN ITALIAN COOKING

by *Francesco Mazzei*



LINGUINE CON GAMBERETTI, LIMONE E PREZZEMOLO

LINGUINE WITH PRAWNS, LEMON AND PARSLEY

If there were any need to prove to you how simple southern Italian cooking is, this dish is it. To me, it says 'summer on a plate'. Serve it al fresco: stick the pot in the middle of the table and let everyone dive in. A crisp glass of Vermentino rounds off the picture perfectly.

SERVES 4

- 320g dried linguine
- 1 garlic clove, thinly sliced
- 1 red chilli, thinly sliced
- 3 tbsp extra virgin olive oil
- 500g raw tiger prawns, peeled and roughly chopped
- grated zest of 1 lemon
- 50g flat-leaf parsley, roughly chopped

Bring a pan of salted water to the boil, add the linguine and cook for 3 minutes less than advised on the packet. Put the garlic and chilli into a saucepan with 2 tablespoons of the olive oil and fry until the garlic is golden brown. Pour 100ml of water from the linguine pan into the pan of garlic. Drain the linguine, then add it to the pan of garlic and cook the linguine for the final 3 minutes of its cooking time. When there are just 30 seconds of the cooking time left add the prawns and quickly stir them through,



then take the pan off the heat and add the lemon zest, parsley and remaining tablespoon of olive oil until you have a creamy sauce. The heat from the pan will cook the prawns in seconds. Transfer to a heated serving dish and serve immediately.



La Cucina Siciliana

di *Enzo Oliveri*
info@thesicilianchef.co.uk



Panelle

Panelle are very tasty fritters and a very popular street food in Palermo, where they have been created and where you can eat them inside sandwiches called "mafalde", covered with sesame seeds. Nowadays they are prepared almost everywhere in Sicily and they became a simple and important example of Sicilian cuisine.

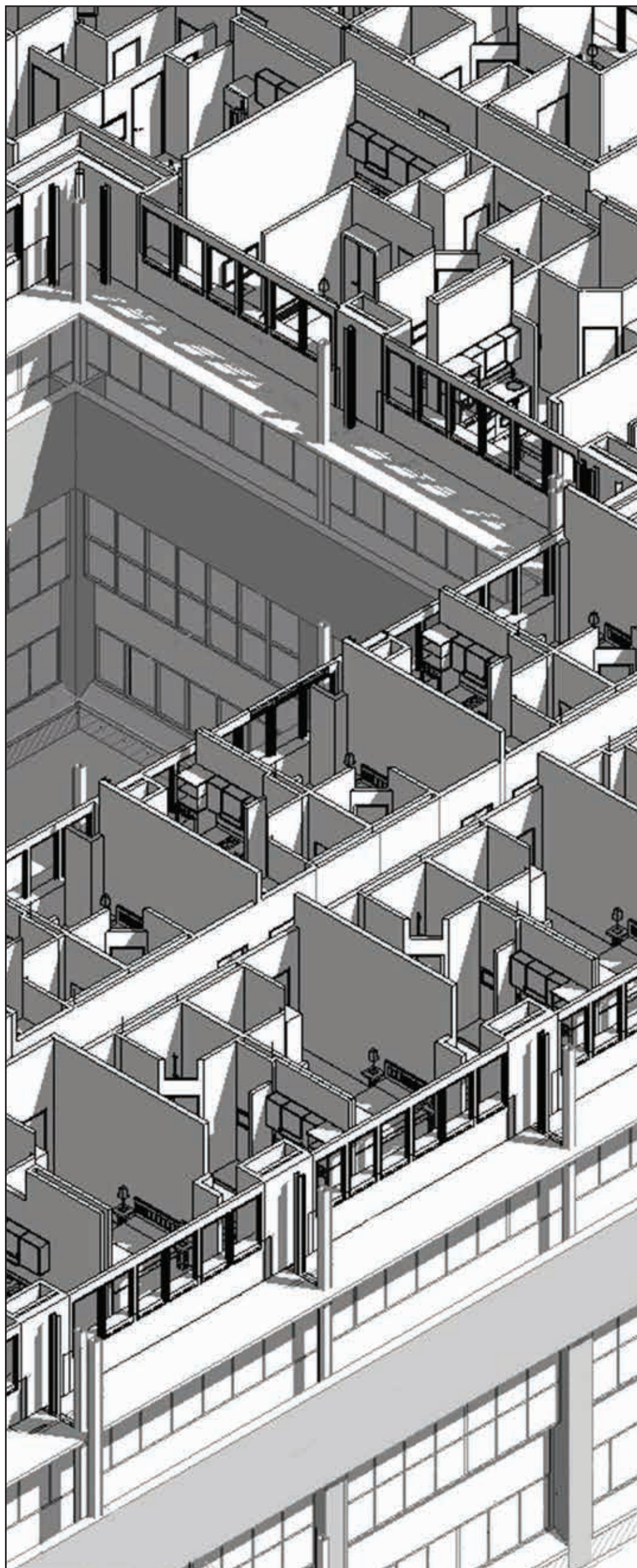
INGREDIENTS

Serve 4

- | | |
|-----------------|---------------------------|
| chickpea flour, | ground black pepper salt. |
| water, | |

PREPARATION

The fritters are thin slices of chickpea dough fried in oil and have a rectangular shape (4 x 8 cm). To prepare pour into a non-stick pan 500 g of chickpea flour and add 1.5 litres of water, salt and pepper to taste, cook over medium heat and stir constantly to dissolve the flour in the water for about 30 minutes, careful to avoid lumps. Then pour the contents of the pan into a cylindrical container or wooden mould, letting the dough thicken. After the preparation is cooled down and set, cut into slices about 0.5 cm in order to obtain more or less regular rectangles. The slices are fried at about 180 ° for a few minutes in a pan with vegetable oil. Drain and season.



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

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

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

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

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

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

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

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

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





HM Government



COVID-19

Meeting up?

You're safest outdoors.

Around 1 in 3 people who have Covid-19 have no symptoms and can spread it without knowing so it's safest to meet outside because the fresh air blows Covid-19 particles away.

Let's take this next step safely.

