XVII N°5 Settembre - Ottobre 2021 FREE

SM PhotoNews

La Notizia LONDRA

CULTURA - SPETTACOLO - ECONOMIA - POLITICA - SPORT - INFORMAZIONE

Direttore Salvatore Mancuso Tel: 020 8879 1378 Mob: 07976 299 725
smlanotizialondra@gmail.com - www.smphotonewsagency.com
SMPhotoNews – La Notizia Londra riceve i contributi previsti dalla legge per la stampa italiana all'estero

COMITES
COMITATO DEGLI ITALIANI ALL'ESTERO

Ecco come si vota per il Comites

Bisogna attivarsi!

A Pag 3

FAIR PLAY? NEMMENO I FLEMMATICI INGLESI SANNO PERDERE

In teoria i sudditi di Sua Maestà hanno inventato la difficile arte del "fair play", in pratica però alla finale del campionato europeo di calcio nello stadio di Wembley hanno dimostrato di non saperla sempre praticare.

Che il "fair play" non fosse di casa lo scorso 11 luglio quando Italia e Inghilterra hanno disputato la finale nello stadio londinese lo si è capito fin dall'inizio quando i tifosi locali hanno fischiato di brutto l'inno di Mameli.

La totale mancanza di "fair play" si è palesata alla fine del match, vinto dagli azzurri per 4 a 3 ai rigori grazie a migliori tiri in porta e migliori parate: al momento della premiazione, con una scorrettezza esecrabile, i giocatori inglesi si sono subito tolti dal collo la medaglia di vicecampioni. Come dire che non accettavano la vittoria degli azzurri, come dire che loro dovevano vincere per qualche diritto divino, a prescindere.

Gran parte del pubblico inglese presente a Wembley si è d'altronde avviato alle uscite senza nemmeno aspettare la premiazione, anche qui con totale mancanza di rispetto per i vincitori.

L'erede al trono William, presente all'incontro assieme alla moglie Kate e al primogenitor George, si è ben guardato dal partecipare alla cerimonia di premiazione e se ne è andato via alla chetichella. Avrebbe fatto lo stesso se avesse trionfato l'Inghilterra?

Nella nota italiana di Wembley nemmeno la polizia britannica è stata all'altezza quando si è trattato di impedire a centinata di scalmanati di irrompere nello stadio anche se senza biglietti.

Davanti agli accadimenti di Wimbledon lo scrittore napoletano Maurizio De Giovanni, autore di apprezzati best-sellers anche fuori dai patrii confine, non è riuscito a contenere il suo sdegno: "Principe, principessa e principino – ha tuonato in un tweet – che scappano per non premiare i vincitori. Giocatori che si tolgono sprezzanti le medaglie dal collo prima ancora di scendere dal palco. Centinaia di vigliacchi che aspettano i tifosi italiani all'uscita per aggredirli, col favore degli addetti alla sicurezza".

A giudizio dello scrittore partenopeo gli inglesi non hanno perso sul campo ma per come si sono comportati.

Un tifoso inglese si è addirittura premurato di inviare all'ambasciata d'Italia a Londra una lettera piena di insulti e recriminazioni sostenendo che la partita era truccata e gli azzurri – incapaci di fare "un gioco corretto" - hanno vinto "con la violenza, l'inganno e l'intimidazione". Quanta birra avesse in corpo questo tifoso quando ha

Segue a Pag.4

La Madonna ritorna in processione a Clerkenwell

Dopo la battuta d'arresto nel 2020

A Pag.2

MACCHÉ BREXIT,TUTTA COLPA DEL COVID

IL COMODO ALIBI DEL GOVERNO JOHNSON

Marco Varvello (Corrispondente RAI)

Alla fine la "B word" è stata davvero bandita dal linguaggio politico e pubblico. Di Brexit non si parla più, come voleva il Premier Johnson già dal settembre dell'anno scorso, quando affidò ad una nota interna per i Ministri la disposizione di non usare più questo termine. Al massimo di Brexit si può parlare come un obiettivo ormai raggiunto, appartenente alla storia. Non alla nostra quotidianità di cittadini residenti in questo Paese. Se non fosse per l'irrisolvibile questione nordirlandese e alla petulanza dei politici locali dell'Ulster, la B word non si sentirebbe più echeggiare in alcuna aula parlamentare o "Talk show" televisivo.

Ovviamente la scomparsa di un vero dibattito sulla Brexit non è solo frutto del diktat di governo. Inevitabile che nell'ultimo anno la B-word sia stata sostituita dalla C-word. Il Covid domina l'attenzione e la preoccupazione di tutti. Lo stato d'emergenza a cui la pandemia ha costretto anche il Regno Unito sta ancora oscurando ogni effetto dell'uscita dall'Unione europea. Soprattutto in campo economico il Covid è la perfetta copertura per il calo della produzione e dell'interscambio commerciale. Nessuno potrà mai dire davvero dove finisce l'effetto Covid e dove comincia quello Brexit. Per questo Johnson ha buon gioco a far credere che l'uscita dall'Unione europea sia ormai una operazione conclusa. Magari a strappi, tra l'uscita formale, bandiera ammainata a Bruxelles il 31 gennaio 2020, e l'entrata in vigore delle nuove procedure commerciali il primo gennaio 2021. Ma ormai appunto, fatta e finita.

Invece è appena cominciata, come sappiamo bene noi Italiani d'Inghilterra, assieme agli altri Europei residenti. Chissà poi quanti siamo davvero. L'Home Office non conferma alcuna cifra ufficiale, anche se "off the records" si viene a sapere che le domande di Settled status ricevute entro il 30 giugno sono state oltre 6 milioni. Se si considerano i tanti che hanno la doppia cittadinanza si capisce come le stime di 3 milioni e mezzo di Europei stabilmente nel Regno Unito vadano almeno raddoppiate. Su questo fronte l'Home Office ha fatto capire, sempre informalmente, che continuano ad esaminare e "processare" anche le domande arrivate dopo la scadenza ufficiale. Per ora non si registrano provvedimenti verso chi non si è messo in regola. Le lettere di "Deportation" ricevute da alcuni Europei e finite anche sui giornali non hanno toccato la comunità italiana. Ma anche questo rimane un fronte aperto.

Sicuramente molti mancano all'appello, soprattutto nelle generazioni di immigrati più anziani. Si rischiano sgradevoli interventi nei prossimi mesi verso chi non ha ottenuto il Settled status, che sarebbe stato giusto concedere automaticamente in base agli anni di residenza. Ma come sappiamo "Brexit means Brexit" diceva già Theresa My e con Johnson è passata alla fine la linea più dura.

Già cominciati ad esempio i "respingimenti" di chi viene a cercare lavoro senza avere la nuova documentazione richiesta. Da gennaio il Consolato generale italiano di Londra è intervenuto per meno di una ventina di casi, fornendo assistenza ma non potendo certo evitare che i nostri incauti connazionali fossero rimandati indietro.

Segue a Pag.2

Sei stanco di Londra e dunque della vita?

Per Caterina Soffici non è detto

A Pag 26

Segue ***da Pag.6***

MACCHÉ BREXIT...

Anche nell'interscambio commerciale con il mercato unico e - per quanto ci riguarda di più - con l'Italia l'effetto Covid per ora è preponderante, nascondendo le difficoltà che autotrasportatori, spedizionieri e aziende di logistica denunciano da mesi. Eccesso di burocrazia. "Paperwork" moltiplicato, che costringe a servirsi spesso di società esterne per il disbrigo delle pratiche. Rallentamenti alle dogane, soprattutto per gli alimentari. Finora il "periodo di grazia" adottato sul versante doganale britannico, esteso fino a fine anno, ha attutito gli effetti. Basta guardare però i dati ICE sull'interscambio Italia-Regno Unito per capire che i conti non tornano. Se comprensibilmente il 2020 ha segnato un calo complessivo di quasi il 15 per cento, i primi sei mesi del 2021 hanno visto una ripresa del 5 per cento. Le esportazioni dall'Italia si fermano ad un + 4 per cento. Morale: siamo ancora a meno 10 per cento rispetto ai livelli pre-pandemia, nonostante l'economia britannica stia segnando una ripresa migliore delle aspettative (+ 4,8 per cento nel secondo trimestre 2021). Difficile dire se dipenda dalla chiusura dei ristoranti e locali pubblici durata fino alla intera primavera, con conseguente minore richiesta di molti prodotti dall'Italia. Oppure dai nuovi certificati sanitari su animali e piante, dalle nuove operazioni doganali, dall'imposizione della VAT a seconda dei Paesi di destinazione. O da entrambi i fattori. L'impatto vero è insomma rimandato a gennaio ma segnali preoccupanti sono già evidenti.

I conti cominciamo a farli davvero. Alzi la mano chi aveva davvero creduto che dopo Brexit le compagnie telefoniche avrebbero mantenuto il roaming gratuito con i Paesi europei. Un classico esempio di quanto l'Unione ci avesse migliorato concretamente la vita. C'erano voluti decenni. Solo nel 2017 le autorità europee erano riuscite ad esercitare tutto il loro peso per imporre di togliere il roaming a pagamento. Una misura di contenimento delle tariffe che è logica conseguenza della libera circolazione delle persone in tutti i 27 Paesi. E così altrettanto logicamente dopo Brexit Oltremanica si innesta la marcia indietro. Man mano in queste settimane estive tutti i gestori britannici stanno annunciando che "purtroppo" saranno costretti a far pagare di nuovo un supplemento per chi si azzarda a superare la Manica.

Insomma, il Covid ha steso una cortina fumogena su tutto, anche sulla Brexit.Ma non basta bandire il termine o cercare di ignorarne gli effetti. Perché Brexit non è da archiviare come conclusa. Anzi, è appena cominciata. Purtroppo.

Marco Varvello

B WORD PROIBITA
SOSTITUITA DA **C** WORD
MA NON PER EUROPEI: SETTLED STATUS + NO RIENTRI + ROAMING
IMPORT EXPORT, DAI PACCHI AI TRASPORTI INTERNAZIONALE
DATI ICE
FINE ANNO TORNERÀ PREPOTENTE, *con buona pace del diktat di Johnson la* ***B*** *word tornerà perché la Brexit in fondo è appena cominciata.*

Elezioni Comites: a Londra e in altre 8 città si sperimenterà il voto elettronico

A Londra e in altre otto grandi città si sperimenterà il voto elettronico in occasione delle elezioni del 3 dicembre per il rinnovo dei Comites ma si tratterrà soltanto di una simulazione.

il voto cartaceo "resterà l'unico valido" e quindi "chi voterà nella sperimentazione voterà due volte e lo farà a carattere volontario", ha indicato Luigi Maria Vignali, direttore generale per gli italiani all'estero al ministero italiano degli Esteri.

Partecipando lo scorso 4 agosto ad un incontro tra Benedetto Della Vedova, Sottosegretario agli Affari Esteri, e Michele Schiavone, Segretario Generale del Consiglio Generale degli Italiani all'Estero (Cgie), Vignali ha fornito chiarimenti sulla sperimentazione del voto elettronico e ha spiegato che la scelta delle sedi-pilota (oltre a Londra: Berlino, Houston, Johannesburg, Aja, Marsiglia, Monaco di Baviera, San Paolo e Tel Aviv) è stata "dettata dall'utilizzo del portale Fast-it, dalla dimensione della circoscrizione, dalla diffusione dello Spid e del codice fiscale, e da quali abbiano un fuso orario che possa andare bene per l'assistenza da Roma".

L'alto funzionario ha sottolineato che sarà soltanto una sperimentazione e in quanto tale "non deve compromettere l'esito elettorale".

Sta di fatto che la sperimentazione prevista per le elezioni Comites dovrebbe fare da apripista ad un uso sempre maggiore del voto elettronico. Non a caso il 29 luglio scorso il partito postfascista di destra Fratelli d'Italia ha presentato al Senato un disegno di legge per l'istituzione del voto elettronico nelle Circoscrizioni estere a partire dalle prossime elezioni politiche.

"In Italia – ha indicato il responsabile del Dipartimento Italiani nel mondo del partito, Roberto Menia - è corretto che si continui a votare con la propria matita nelle urne e sulla scheda di carta, discorso diverso è per l'estero dove il sistema che si utilizza attualmente per i quasi 6 milioni di cittadini italiani è quello per corrispondenza, un voto che dimostra ormai di essere 'antico' e di non rispondere alle esigenze di trasparenza, segretezza, genuinità del voto".

All'incontro del 4 agosto con la CGIE Vignali ha anche elencato le tappe che porteranno all'appuntamento elettorale del 3 dicembre: si parte il 3 settembre, con l'indizione delle elezioni e la partenza ufficiale della campagna comunicativa; poi ancora il 13 settembre (decimo giorno successivo all'indizione), la Farnesina trasmetterà l'elenco ufficiale degli aventi diritto al voto; a seguire il 3 novembre, che è il termine ultimo per iscriversi e ricevere il plico; poi, ancora il 13 novembre, giorno in cui dovrebbero arrivare tutti i plichi; e infine il 19 novembre, data a partire dalla quale si potrà richiedere un duplicato del plico se non correttamente arrivato.

Vignali ha assicurato come la rete diplomatico-consolare sia stata "tempestivamente informata" e come il ministero degli Esteri sia impegnato nel coordinamento di una corretta informazione", attraverso il "regolare invio di informazioni dettagliate e nel supporto tecnico".

Da parte sua il sottosegretario Della Vedova ha confermato che le elezioni per il rinnovo dei Comites si terranno tassativamente il 3 dicembre malgrado le reserve della CGIE sulla opportunità di una consultazione elettorale quando ancora la pandemia imperversa.

LaR

Commissione per italiani all'estero: sì della Camera

La Camera dei deputati ha approvato in via definitive lo scorso 4 agosto la creazione di una commissione parlamentare bicamerale per gli italiani all'estero, che vedrà la luce quando (e se) ci sarà l'imprimatur del Senato.

Cambierà qualcosa e in meglio per gli expats grazie alla bicamerale? Se si crede ai politici che però vanno sempre presi con le molle, sì.

A detta del deputato di Italia Viva Massimo Ungaro la nascita della bicameral - di cui si parla da ormai vent'anni - "sarebbe un grande risultato".

"Gli italiani all'estero - sostiene Ungaro - sono quasi 6 milioni e hanno bisogno di nuove forme di accompagnamento istituzionale, soprattutto alla luce della riduzione del numero di parlamentari: anche se di meno, con la bicamerale potranno contare di più. Con la bicamerale l'Italia potrà valorizzare ancora di più le comunità italiane all'estero, che possono costituire un vero e proprio strumento di politica estera".

"L'approvazione nella commissione Esteri della Camera, in sede legislativa, del testo unificato relativo alla istituzione della Commissione parlamentare sugli italiani nel mondo rappresenta un concreto atto di assunzione di responsabilità verso le Comunità italiane nel Mondo", hanno commentato dal canto loro in una nota congiunta le deputate del partito democratico Lia Quartapelle, Angela Schirò e Francesca La Marca e il responsabile del Pd Italiani nel Mondo Luciano Vecchi.

"A nessuno – affermano - può sfuggire l'importanza della creazione di un organismo autorevole per la sua composizione e per la sua trasversalità politica. Esso potrà studiare il fenomeno emigratorio nella sua dimensione più profonda, monitorare i nuovi flussi di mobilità, interloquire con il governo sulle scelte in questo campo, focalizzare le politiche culturali e valutare quelle di promozione dell'internazionalizzazione nel quadro della proiezione globale del Sistema Paese. Ci sarà un osservatorio diretto sulla comunità degli italiani nel mondo e una leva di sostegno delle azioni ad essa rivolte nell'interesse sia dei destinatari che del Paese, vitalmente interessato a trovare nella dimensione globale le condizioni della sua ripresa e del suo rilancio".

"Tra gli obiettivi della commissione che noi abbiamo fortemente voluto c'è – ha indicato la deputata del Movimento Cinque Stelle Mirella Emiliozzi – la promozione di politiche di sostegno degli italiani all'estero, con particolare attenzione alle nuove migrazioni dei nostri connazionali con specifico riferimento a giovani diplomati e laureati che lasciano il nostro Paese per lavoro, studio e ricerca" .

La Redazione

CGIE A MATTARELLA: RINVIATE LE ELEZIONI DEL COMITES!

Il Consiglio Generale degli Italiani all'Estero (CGIE) si è appellato direttamente al presidente della Repubblica Sergio Mattarella perché' siano rinviate al giugno 2022 le elezioni del prossimo 3 dicembre per il rinnovo dei Comites.

In una lettera al Capo dello Stato il segretario generale della CGIE Michele Schiavone, in rotta di collisione con il governo Draghi che ha invece confermato senza se e senza ma la consultazione del 3 dicembre, sostiene che "le condizioni sanitarie nel mondo non permettono ovunque la partecipazione dei nostri connazionali per la scelta dei propri rappresentanti e, quindi, senza un rinvio delle elezioni, si rischia una Caporetto per la credibilità e l'immagine di questa istituzione basilare".

"Dal 2015, inoltre, in sostituzione del suffragio universale, per i Com.It.Es. è stata apportata – sottolinea Schiavone - la grave limitazione dell'"opzione inversa, per cui ogni avente diritto deve manifestare la volontà di voto con dichiarazione scritta e firmata, accompagnata da un documento ufficiale comprovante la cittadinanza italiana. La modalità di partecipazione introdotta con l'opzione deve essere presentata alle sedi diplomatico–consolari, già in grave affanno da anni per la carenza di funzionari dall'Italia, di personale locale, in generale di risorse umane e finanziarie per l'organizzazione delle consultazioni e di strumenti digitali e informativi adeguati per gestire questa importante scadenza. A ciò si aggiunge, come detto, la pandemia che

Michele Schiavone

infuria ancora in molti Paesi dell'emisfero australe e registra una tendenza in notevole crescita anche nell'emisfero boreale".

La Cgie avverte che nel contesto attuale con tutti i problemi irrisolti esistenti voterebbe non più del due per cento degli aventi diritto, una vera e propria catastrofe. *LaR*

La Madonna ritorna in processione a Clerkenwell

Dopo la battuta d'arresto nel 2020

La Madonna del Carmine è ritornata in processione per le vie di Clerkenwell lo scorso 18 luglio dopo la battuta d'arresto nel 2020 per colpa del Covid ma ci è ritornata in un formato necessariamente ridotto perché la pandemia è sempre in agguato.

La processione è senz'altro la funzione più conosciuta e frequentata dagli italiani residenti in Londra e si si tiene la prima domenica dopo il 16 luglio dal lontano 1883 quando la polizia di Holborn dette il benestare all'evento prendendo atto del permesso concesso direttamente dalla Regina Vittoria.

Da allora e fino ai nostri giorni, la processione ha animato ogni anno a luglio le strade di Londra che delimitano la "Little Italy" nella zona di Clerkenwell. Due sono state le sciagure che hanno impedito questa ormai secolare tradizione: la Seconda guerra mondiale e il Covid-19.

Quest'anno, anche se in forma ridotta per via della pandemia, la statua della Madonna del Carmine è uscita dalla St.Peter's Church per benedire la piccola folla che si era radunata dentro e fuori della chiesa.

Certo, la cerimonia stessa era ben lontana da quella descritta da Padre Bonomi nei primi anni del dopoguerra, dove una folla di italiani gremiva Clerkenwell Road e "maestosi archi trionfali, ghirlande di fiori e festoni, bandiere e lampioncini colorati, ricche e sfarzose tappezzerie, riproduzioni delle più celebri Madonne di Raffaello, statue sacre ed altari" sfilavano e andavano in processione per Little Italy.

È mancato il volo delle tre colombe, sono mancati i soldati romani, è mancata la festa nelle stradine intorno alla chiesa con le lasagne fatte in casa, i panini con la porchetta, i dolci e la musica italiana che ti invitava a ballare in mezzo alla strada.

Ma Padre Andrea e Padre Giuseppe hanno voluto in ogni caso celebrare questa ricorrenza e l'hanno fatto con solennità, in modo che anche in questo periodo così provato da noi tutti, non ci dimenticassimo delle nostre tradizioni anche in terra straniera.

P.Molle

COMITES
COMITATO DEGLI ITALIANI ALL'ESTERO

Ecco come si vota per il Comites

Bisogna attivarsi!

Il prossimo 3 dicembre si terranno le elezioni per il rinnovo dei Comitati degli Italiani all'Estero (Com.It.Es). Tutti i cittadini italiani maggiorenni iscritti all'AIRE hanno diritto a partecipare alle elezioni.

Contrariamente a quanto avviene per le consultazioni elettorali di carattere nazionale (ad esempio Elezioni Politiche e Referendum) in occasione delle quali l'elettore riceve direttamente al proprio indirizzo di residenza il plico elettorale, per le elezioni dei Com.It.Es. l'elettore deve previamente manifestare la propria volontà di prendere parte al voto esercitando la. "opzione" entro il prossimo 3 novembre.

COME SI ESERCITA L'OPZIONE?

• Attraverso l'applicativo FAST IT: l'elettore può esercitare l'opzione attraverso l'apposita funzionalità della piattaforma FAST IT;

• Per posta elettronica ordinaria: scrivendo una mail a londra.elettorale@esteri.itavente come oggetto "ELEZIONI DEI COMITES 2021 – Opzione di voto" allegando il modulo di opzione, debitamente compilato e corredato da copia del documento di identità dove compare la firma del titolare;

• Per posta elettronica certificata: scrivendo una PEC a con.londra.anagrafe@cert.esteri.itavente come oggetto "ELEZIONI DEI COMITES 2021 – Opzione di voto" allegando il modulo di opzione, debitamente compilato e corredato da copia del documento di identità dove compare la firma del titolare;

• Di persona (preferibilmente in occasione di un appuntamento consolare o tutti i giorni dalle 15 alle 17) consegnando alla reception in busta chiusa il modulo di opzione, debitamente compilato e corredato da copia del documento di identità dove compare la firma del titolare. Sulla busta deve essere apposta la dicitura "ELEZIONI DEI COMITES 2021 – Opzione di voto".

• Per posta: inviando il modulo di opzione, debitamente compilato e corredato da copia del documento di identità dove compare la firma del titolare, al Consolato Generale (sito in 83-86 Farringdon Street, EC4A 4BL), indicando sulla busta la dicitura "ELEZIONI DEI COMITES 2021 – Opzione di voto";

I cittadini italiani residenti in Inghilterra e Galles eleggeranno due Com.It.Es., uno per la circoscrizione consolare del Consolato Generale d'Italia a Londra e uno per la futura circoscrizione consolare del Consolato d'Italia a Manchester. La cartina allegata mostra nel dettaglio le due circoscrizioni consolari e, pertanto, il Com.It.Es. per il quale l'elettore esercitante l'opzione voterà. Si specifica che Gibilterra e le Isole del Canale rimarranno nella circoscrizione consolare di Londra, mentre l'Isola di Man sarà inclusa in quella di Manchester.

L'elettore che ha esercitato l'opzione riceverà a casa il plico, contenente:

• il certificato elettorale;
• la scheda elettorale;
• la busta bianca per l'inserimento della scheda;
• la busta preaffrancata con l'indirizzo dell'Ufficio consolare;
• un foglio informativo con le modalità di voto;
• il testo della Legge.

Una volta votato, l'elettore dovrà spedire il plico al Consolato Generale utilizzando la busta preaffrancata.

Il Consolato Generale invierà agli elettori che hanno esercitato l'opzione di voto il plico contenente il materiale elettorale dopo il 3 novembre. I plichi dovranno pervenire entro il 3 dicembre 2021 al Consolato Generale.

È previsto che elezioni saranno formalmente indette con apposito decreto il 3 settembre 2021. A seguito di tale data saranno comunicate le varie scadenze per la presentazione delle liste elettorali.

SM La Notizia LONDRA

LA GRANDE MUSICA RISUONA NELLA CHIESA ITALIANA

GRAZIE ALLA ST. PETER'S OF CLERKENWELL CAMERATA

La musica di Pergolesi, Handel e Vivaldi è risuonata nella chiesa italiana di St.Peter's of Clerkenwell quando lo scorso 10 luglio si è tenuto un concerto molto speciale organizzato dalla nuova nata Associazione Culturale St.Peter's of Clerkenwell Camerata, in collaborazione con l'inglesissima Academy of St.Mary le bow Orchestra.

Sotto la direzione del M. Antonio P. Riccio sono stati eseguiti lo Stabat Mater di G.B. Pergolesi, il Concerto Grosso in Si b maggiore di Handel e il concerto per due flauti in DO di Antonio Vivaldi.

La scelta di eseguire – con le voci del soprano Luciana Di Bella e del mezzosoprano Caitlin Goreing l- lo Stabat Mater di Pergolesi, composizione di scuola napoletana del 1734 nata per la ricorrenza del Venerdì Santo, è stata fatta sia a celebrazione di Maria, ma anche come tributo a tutte le vittime della pandemia.

Naturalmente entro i limiti consentiti dai regolamenti, la chiesa italiana nel cuore di Londra si e' riempita di un pubblico che ha accolto il concerto con compostezza e attenzione, per terminare infine in un' esplosione di applausi ed entusiasmo.

L'Associazione culturale St. Peter's of Clerkenwell Camerata è nata dalla volontà del Maestro di Cappella Antonio P. Riccio che è anche il direttore artistico dell' Associazione, del soprano Luciana Di Bella (anche direttore di produzione) e del Presidente dell'Associazione Padre Andrea Fulco.

Obiettivo dell'dell'iniziativa: portare nuova energia alla Chiesa degli italiani a Londra, che è un importante punto di riferimento umano, spirituale e adesso anche culturale della folta comunità italiana, in un momento storico di grande difficoltà.

Oltretomba: andata e ritorno

Con il Teatro della Trinacria

È tornato a Londra, dove aveva mosso i suoi primi passi, lo spettacolo realizzato dal Teatro della Trinacria, una compagnia che ha radici che affondano nella cultura italiana e inglese grazie alla partecipazione attiva di professionisti e appassionati che giungono proprio da questi territori.

Il Teatro della Trinacria sta attualmente intraprendendo un nuovo e ambizioso progetto su grande scala che vanta il sostegno dell'Arts Council England, con il patrocinio del Comites Londra, e al Drayton Arms Theatre di Londra ha messo in scena la performance "The Hades & Persephone Project".

Gli spettatori sono stati condotti in un viaggio nell'Oltretomba e ritorno, lungo secoli attraverso amore e violenza, mito e verità, vita e morte.

Come punto di partenza la performance utilizza tre miti siciliani di amore interrazziale che hanno lasciato un segno indelebile nella cultura isolana: Ade e Proserpina, Mata e Grifone e Lisabetta e Lorenzo. La produzione esplora l'impatto di una relazione proibita che attarversa la storia, dagli antichi Dei fino al Medioevo, arrivando fino ai giorni nostri.

Il Teatro della Trinacria usa la sua miscela unica di impegno comunitario e teatro fisico per raccontare una storia che intreccia tre storie molto personali, come anticipato tratte da miti siciliani ma reinterpretate per un pubblico globale. Ideata e creata collaborativamente insieme alla comunità siciliana che ne ha ispirato l'origine, la performance combina narrazione attraverso il movimento, elementi tecnici minimalisti e musica, per condurre lo spettatore attraverso la fusione emozionante di tre miti. La performance ha iniziato il suo sviluppo proprio a Londra nel giugno 2019, per poi proseguire il suo viaggio nell'estate dello stesso anno durante il soggiorno artistico a Pezzolo e Pistunina, in provincia di Messina.

A causa della pandemia in atto, "The Hades & Persephone Project" ha subito un arresto per riprendere proprio in queste settimane tornando dove tutto ha preso vita: Londra.

Ufficio Stampa Comites

Segue da ***Pag.1***

FAIR PLAY?...

guardato la partita non è ovviamente possibile saperlo.

L'odio non si è ad ogni modo riversato soltanto sui poveri italiani, rei di aver primeggiato. Sui social media britannici sono subito spuntati come funghi pesanti insulti razzisti all'indirizzo dei giocatori inglesi di colore - Bukayo Saka, Marcus Rashford e Jadon Sancho - che ai rigori non hanno fatto centro provocando così la sconfitta.

Quando la frustrazione dei tifosi ha preso questa brutta piega anche il premier Boris Johnson si è sentito in dovere di intervenire: "Questa squadra – ha reagito - merita di essere lodata come una squadra di eroi e non di essere abusata razzialmente sui social media. I responsabili di questi spaventosi abusi dovrebbero vergognarsi di sé stessi".

Anche l'allenatore della nazionale inglese Gareth Southgate ha detto la sua bollando come "imperdonabile" il fatto che alcuni dei giocatori siano stati bersagliati da insulti razzisti e ha aggiunto; "Siamo stati importanti, credo, nel far sentire le persone unite, nel mostrare dove possiamo arrivare quando il nostro Paese resta unito, e mette insieme energie e ottimismo. Quei messaggi sono il contrario di ciò per cui lottiamo".

Né Johnson né Southgate hanno comunque definito imperdonabile la totale mancanza di rispetto dei tifosi inglesi nei confronti degli italiani che evidentemente ai loro occhi rientra nel nazionalismo buono.

Come se non bastasse sui social è stata lanciata una petizione per chiedere il bis della finale perché quella giocata a Wembley sarebbe stata inficiata dalla condotta dell'arbitro, colpevole di non aver espulso Chiellini per un fallo su Saka al 95esimo minuto.

I piu' sfegatati tifosi della nazionale inglese hanno anche proposto il boicottaggio dei ristoranti italiani e delle vacanze in Italia e hanno proposto una raccolta di fondi per mandare ai loro calciatori la coppa "scippata" dagli italiani.

Che sia meglio, la prossima volta, lasciarli vincere questi inglesi frustrati al massimo perché da tempo immemorabile non vincono con la nazionale lo straccio di una competizione internazionale di football? *LaR*

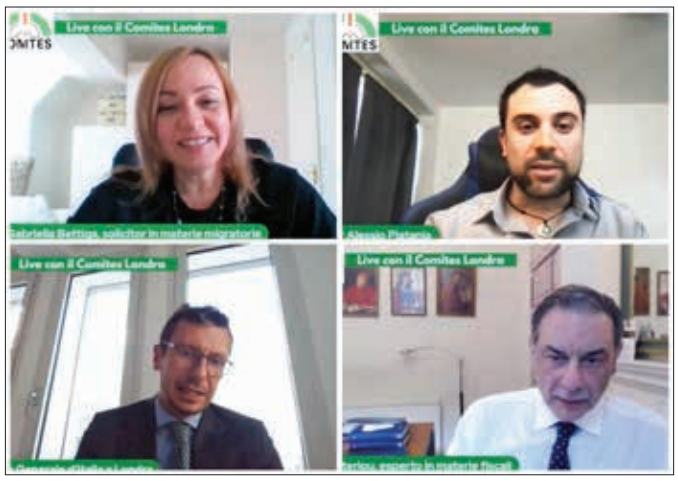
ITALIAN DOCTORS
Private Medical Clinic
24E Little Russell Street, Holborn London WC1A 2HS
Ph: 020 34170790 / 07708909408
www.italiandoctors.co.uk - info@italiandoctors.co.uk

inca
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

IL COMITES ACCELERA SUPPORTO ALLA COMUNITÀ PER BREXIT E PANDEMIA

Il Comites di Londra ha dato un'accelerata alle proprie iniziative per essere ancora più di supporto alla comunità italiana nel Regno Unito durante un periodo delicato come questo, caratterizzato dalla fase post Brexit e dalla pandemia durante, il quale la gestione sanitaria tra i due paesi, quello dove si vive e quello d'origine, è diventata di fondamentale importanza.

Proprio durante gli scorsi mesi, il Comites Londra ha organizzato una serie di webinar informativi a partecipazione gratuita ai quali hanno aderito migliaia di persone che comodamente seduti dai loro uffici o da casa, hanno potuto seguire i professionisti ospiti ponendo loro delle domande sia nei giorni prima che in diretta live.



Si è partiti con quello dedicato alle lettere inviate dall'HMRC agli italiani in UK per chiarire la propria posizione su eventuali redditi non dichiarati maturati in Italia, soprattutto legati a immobili di proprietà. A spiegare la procedura e a rispondere alle domande è stato il dottor Piero Soteriou, accountant britannico di origini italiane, esperto in materie fiscali e convenzioni stipulate tra i due paesi.

Il secondo argomento trattato è stato il Settlement Scheme in vista della chiusura delle domande all'Home Office fissata allo scorso 30 giugno. Ospite del Comites è stata la solicitor Gabriella Bettiga, esperta in materie migratorie locali e internazionali.

Il terzo appuntamento online ha riguardato la sanità, in considerazione del rilascio delle certificazioni per i doppi vaccinati utili per poter viaggiare in tutta sicurezza e rientrare nelle città di origine per le agognate vacanze. In questo caso il professionista è stato il dottor Alessio Platania, GP presso NHS.

Quarto appuntamento, prima della pausa estiva, ha riguardato l'iscrizione all'AIRE, quali sono i diritti che si acquisiscono e cosa cambia nel ruolo di cittadini verso l'Italia, organizzato in tandem con il Consolato Generale d'Italia a Londra. Infatti, dopo l'introduzione a cura del Console Generale Marco Villani e del presidente del Comites Londra Pietro Molle, la parte tecnica è stata affidata al Console Francesco De Angelis.

Tutti e quattro i webinar sono attualmente consultabili gratuitamente sulla pagina Facebook del Comites.

In parallelo, sempre lo stesso Comitato degli italiani in UK ha portato avanti altre attività per cercare di raggiungere il maggior numero di connazionali presenti nel Regno Unito, intensificando l'attività svolta sul proprio sito web e sui profili social Facebook e Twitter diventando così un punto di riferimento per chi necessitava di informazioni di vario genere. L'attività si è tramutata in una crescita di letture degli articoli e di followers segno che la stessa comunità ha risposto in maniera positiva apprezzando quanto il Comites Londra sta svolgendo a suo favore.

Accanto ai webinar, infatti, sono state organizzate delle attività informative compreso il lancio di un sondaggio realizzato col supporto dell'associazione Il Manifesto rivolto sempre ai connazionali che vivono, studiano e lavorano in UK per capire come questo anno di pandemia sommato ai primi mesi della fase post Brexit stiano influenzando le loro vite.

Un'altra attività che è risultata molto seguita è stata quella riguardante una campagna di informazione per agevolare soprattutto il pubblico più anziano nella procedura di iscrizione al Settlement Scheme. Anche durante le settimane tipiche della pausa estiva, il Comites Londra ha cercato di essere sempre d'aiuto ai connazionali rispondendo ai numerosi messaggi ricevuti, ma soprattutto diffondendo notizie utili, in particolar modo sulla questione dei rientri e dei documenti necessari dato che l'estate, come è ben noto, rappresenta uno dei periodo dove si intensifica il flusso dal Regno Unito verso l'Italia da parte degli expat.

Ufficio Stampa Comites

**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!

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

Since 2005 ®
Tentazioni UK LTD
ITALIAN FOOD IMPORTER

ITALIAN CASH&CARRY in WEMBLEY

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

SM La Notizia

Corso gratuito di Marketing Digitale per 70 italiani residenti in Inghilterra

Siete italiani residenti in Inghilterra, disoccupati o in cassa integrazione? Per voi la Camera di Commercio Italiana nel Regno Unito organizza un corso di formazione nel settore del Digital Marketing,

Promosso dal Consolato Generale d'Italia a Londra e finanziato dal Ministero degli Affari Esteri, il progetto è aperto ad un massimo di 70 persone che desiderano avere maggiori conoscenze di marketing digitale, essere in grado di costruire strategie di marketing e divenire esperti in un settore sempre più rilevante per il mondo del lavoro.

I candidati selezionati potranno frequentare senza alcun costo di partecipazione un corso di 50 ore suddiviso in 9 moduli online e tenuto da esperti del settore.

Oltre ad ottenere il certificato ufficiale della Camera di Commercio al termine del corso, ai partecipanti verrà richiesto di superare la certificazione "Fundamentals of Digital Marketing" rilasciata da Google e accreditata da Interactive Advertising Bureau Europe (IAB Europe) e The Open University. Ciò consentirà loro di aggiungere un ulteriore titolo al proprio CV, dimostrando a potenziali datori di lavoro che hanno una chiara comprensione dei concetti fondamentali del marketing digitale e forti competenze nel settore. Al termine del corso sarà organizzata a Londra una cerimonia di consegna dei certificati, in presenza.

"Siamo molto felici - ha affermato Alessandro Belluzzo, presidente della Camera di Commercio di Londra. - di lanciare questa nuova iniziativa in collaborazione con il consolato generale d'Italia a Londra, dando così un supporto concreto ai cittadini italiani in questi tempi particolarmente difficili. Grazie alla nostra rete capillare di associati saremo in grado di offrire ai nostri studenti non solo una conoscenza teorica approfondita che consentirà loro di ottenere una certificazione riconosciuta a livello internazionale in un settore in rapida crescita, ma anche approfondimenti e opportunità di confronto con esperti leader nel settore, apportando valore aggiunto alla loro formazione".

"È per noi un motivo di orgoglio - ha indicato Marco Villani, console generale d'Italia a Londra - annunciare l'avvio di questo programma di aggiornamento e riqualificazione professionale, che", rappresenta il secondo di questo genere promosso dal Consolato Generale dopo la felicissima esperienza di quello realizzato nel settore dell'ospitalità la scorsa primavera. Si tratta di iniziative importanti, che vanno a beneficio dei nostri cittadini e che speriamo possano rappresentare un punto di partenza o di ri-partenza per coloro che sono stati colpiti dalla crisi connessa alla pandemia. In generale, ritengo il progetto importante anche come segnale di attenzione e vicinanza dello Stato alla nostra comunità nel Regno Unito".

La procedura di selezione sarà aperta sino a venerdì 3 settembre 2021. Il corso avrà inizio a metà settembre 2021.

Maggiori informazioni sul programma del corso, i criteri di selezione e i termini di partecipazione sono disponibili nei documenti allegati. Per ulteriori informazioni, potete contattare Carolina Sanfratello, Project Manager – Training & Innovation a learning@italchamind.org.uk.

La Redazione

L'ITALIA PUNTA ALLE MACCHINE VOLANTI ELETTRICHE

UN POLO STA NASCENDO A TORINO

L'Italia punta ad avere un ruolo importante nella costruzione di velivoli elettrici volanti a decollo e atterraggio verticale: a Torino è stato appena lanciato il progetto "Sky Gate" che si propone da acceleratore di startup italiane ed internazionali in diversi settori come la propulsione ibrida, l'accumulo dell'energia, i sistemi a decollo verticale, le tecnologie di volo autonomo e servizi accessori per la mobilità, la pianificazione dei voli, l'addestramento, la manutenzione e la logistica.

L'acceleratore torinese sarà quindi un catalizzatore di tutte le attività imprenditoriali relative all'ambito della mobilità aerea urbana, anche in sintonia con il progetto della Città dell'Aerospazio che mira a rilanciare il ruolo internazionale del capoluogo piemontese nel settore aeronautico.

L'interesse per le macchine volanti non sorprende: si stima infatti che, entro il 2035, voleranno nel mondo oltre 35mila velivoli elettrici a decollo e atterraggio verticale per trasporto passeggeri e centinaia di migliaia di droni, in un mercato della mobilità urbana e del cosiddetto Advanced Air Mobility che potrebbe arrivare a valere 241 miliardi di euro.

Di questi, 141 miliardi verrebbero generati dal segmento trasporto passeggeri, mentre i restanti deriverebbero dal trasporto merci e dai segmenti della gestione delle emergenze e della sorveglianza. Un mercato quindi dall'enorme potenziale, ancora largamente inespresso. L'Italia ambisce ad essere tra i grandi protagonisti grazie a Torino che sta diventando la prima città italiana e tra le poche al mondo in grado di offrire un ecosistema completo di servizi per la mobilità verticale ed il primo vertiporto per velivoli a decollo ed atterraggio verticale, nelle rinnovate infrastrutture dell'aeroporto Torino Aeritalia.

Promosso dalla holding Always e dalla partecipata DigiSky (società di ingegneria e servizi aeronautici, che vede tra i suoi fondatori Paolo Pari e l'astronauta Maurizio Cheli), il progetto "SkyGate" ha portato ad un accordo per la certificazione di ANN2, primo velivolo eVTOL a propulsione elettrica ibrida, con turbina e batterie, che offrirà capacità di decollo e atterraggio verticale combinate per il trasporto di passeggeri su tratte interurbane di qualche centinaio di chilometri, volando a 300 chilometri orari.

Sviluppati da Manta Aircraft - primo progetto italiano per lo sviluppo di "macchine volanti" - e progettati nel suo stabilimento di Sesto Calende da alcune delle migliori professionalità al mondo per il volo verticale, i primi prototipi di ANN2 saranno sperimentati all'aeroporto Torino Aeritalia ai fini della certificazione del velivolo secondo i nuovi requisiti EASA (European union Aviation Safety Agency) che consentirà l'impiego di questi velivoli sia negli spazi aerei urbani che commerciali.

Per la sperimentazione, SkyGate metterà in campo quale pilota collaudatore d'eccezione, proprio Maurizio Cheli, che vanta un'esperienza di volo straordinaria: dalla sua missione orbitale con lo Space Shuttle Columbia nel 1986 fino alle prove in volo di aerei militari di elevate prestazioni, come Project Pilot Eurofighter. Lo stesso astronauta, nel 2009, ha sperimentato sempre all'aeroporto Aeritalia uno dei primi velivoli elettrici al mondo, lo SkySpark, con il quale ha registrato un record del mondo di velocità, anticipando letteralmente di oltre dieci anni l'avvento delle tecnologie che oggi rendono possibile l'Advanced Air Mobility. Per accelerare il suo percorso di validazione, l'ANN2 verrà integrato all'interno dello "Urban Air Mobility Digital Twin", ovvero l'ambiente di simulazione digitale che SkyGate sta sviluppando in collaborazione con Enav ed il Politecnico di Torino per facilitare la valutazione e certificazione dei nuovi velivoli negli spazi aerei urbani.

ITALUIL
ITAL UIL
ISTITUTO TUTELA E ASSISTENZA LAVORATORI
UNIONE ITALIANA DEL LAVORO
UIM

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

Lista MANI UNITE
3 DICEMBRE 2021 - ELEZIONI COMITES
Comitato degli Italiani all'Estero di Londra

MANI UNITE

Si ripresenta alle elezioni come una lista civica e apartitica la cui unica finalità è quella di essere al servizio della Comunità Italiana in UK

Per maggiori informazioni
Avv. Alessandro Gaglione – *email: alessandro@alessandrogaglione.com* - tel/whattsapp: +447789274510
oppure tramite la pagina Facebook della Lista Mani Unite

A Londra primo evento dal vivo con Real Italian Wine & Food

Dopo più di un anno di Zoom

È stato piacevole dopo più di un anno poter partecipare di nuovo ad un evento dal vivo invece che usare il famosissimo Zoom. La Confartigianato e l'ITA, l'Italian Trade Agency, hanno portato a Londra lo scorso 22 luglio Real Italian Wine & Food, con una selezione di circa 35 compagnie fra cibo e drink. Obiettivo: aprire un'unteriore porta all'esportazione dell'eccellenza italiana.

Organizzato alla Truman Brewery in Brick Lane, l'esposizione è stata estremamente attenta alle disposizioni per prevenire qualsiasi contagio Covid con tavolini ben distanziati e situati in due grandi spazi dove ventilazione e ogni altro accorgimento è stato reso disponibile per chi dopo moltissimi mesi si è trovato di nuovo a socializzare.

Le ditte presenti hanno coperto buonissima parte delle regioni Italiane con prodotti tipici oltre a novità gastronomiche ed enologiche egregie. Con il trend sempre più sentito per le birre artigianali, la Birra Il Mastio in provincia di Macerata, ha portato il meglio della sua produzione fra cui hanno spiccato la Bionica creata con Orzo biologico ed acqua pura dei Monti Sibillini con il pregio di essere Gluten Free.

Essendo amante della cioccolata non ho resistito davanti all'esposizione della Confetteria Maxtris di Somma Vesuviana in provincia di Napoli che ha portato deliziosissimi dragees ricoperti di cioccolato con un cuore di mandorla d'Avola oltre a presentare un'anteprima, il Vesuviotto, un cioccolatino a forma di Vesuvio con un interno morbidissimo come la lava.

Grazie a Gianluca del Ristorante La Pizzica, è stato possibile assaggiare della pasta fresca condita con Pesto genovese del Pastificio Delfino. Le trofie con il pesto sono state gradite da tutti i visitatori che hanno potuto assaggiarle fino all'ora di chiusura dell'evento.

Gli appassionati di buon vino hanno potuto assaggiare le varie proposte portate da Winederful UK con una selezione di vini dell'Azienda Vinicola Ippolito 1845 e prodotti calabresi di Calabria&Calabria.

Il Tartufo, in questo caso proveniente dalle Marche era rappresentato dagli ottimi prodotti della ditta Bosco d'Oro con una selezione di tartufi in barattolo affettati, macinati o impiegati come maggior ingrediente in burro, sale, miele ed altri prodotti.

Divertenti e colorati ed anche gustosi i cocktails pronti e venduti in confezioni quadrate e piatte per singole porzioni della Nio Cocktails UK, una compagnia fondata a Milano e con un catalogo di cocktail pronti da bere "disegnati" dal Master Mixologist Patrick Pistolesi. Fra la scelta di classici cocktails anche 2 opzioni non alcooliche.

Fra le eccellenze italiane non poteva mancare l'olio extra vergine d'oliva. Il Frantoio Gabrielloni di Recanati ha portato i suoi olii sia di produzione mono varietale che con un mix di olive. Il frantoio è quasi nella sua settima decade di produzione ed è ancora a conduzione familiare.

Con la riapertura degli eventi dal vivo, la Confartigianato e l'ITA hanno accolto alcune aziende italiane nella speranza che possano trovare un importatore in modo che anche chi vive qui in Gran Bretagna possa avere l'opportunità di poter gustare prodotti di altissimo livello che in vista delle nuove direttive commerciali recenti, può essere più complicato se ordinato direttamente in Italia. La giornata calda e soleggiata ha fatto da cornice al ritorno alla normalità dopo un anno di segregazione.

Cristina Polizzi

Bringing you the very best from Italy

San CARLO
CICCHETTI
BAR | RISTORANTE | CAFFÈ | CICCHETTI

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

OPEN NOW

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

San CARLO
CICCHETTI
BAR | RISTORANTE | CAFFÈ | CICCHETTI

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

WWW.SANCARLOCICCHETTI.CO.UK

@SC_Cicchetti facebook.com/sancarlogroup

"Esportare la Dolce vita": *c'è ancora molto potenziale*

"Esportare la Dolce vita": c'e' ancora molto potenziale

Il Bello e Ben Fatto italiano vale 135 miliardi di euro, rappresenta una parte consistente delle esportazioni complessive dell'Italia ed è trasversale a tutti i principali comparti dal Made in Italy, seppure in maniera più marcata nei settori afferenti alle 3 "F" di Fashion, Food and Furniture.

Le eccellenze italiane si dirigono prevalentemente verso i mercati avanzati, che insieme ne assorbono circa 114 miliardi di euro. Ammonta invece a oltre 20 miliardi di euro il quantitativo di eccellenze esportato verso i paesi emergenti, che, per il loro dinamismo offrono margini di crescita maggiori, a fronte comunque di rischi più elevati.

Questa la fotografia scattata dal Rapporto "Esportare la Dolce Vita", realizzato dal Centro Studi Confindustria in collaborazione con Unicredit e presentato a Roma lo scorso 20 luglio alla presenza del Ministro degli Affari Esteri Luigi Di Maio..

Il rapporto evidenzia che puntando sulla sua immagine di produttore di alta qualità l'Italia ha un margine potenziale di incremento delle esportazioni pari a 82 miliardi di euro (per oltre tre quarti nei paesi avanzati e per la restante parte negli emergenti).

Gli Stati Uniti sono il mercato con il più alto potenziale in termini assolu¬ti, 15,5 miliardi di euro di possibile export aggiuntivo. Potenziale elevato anche per Francia, Germania e Regno Unito, che com¬plessivamente potrebbero valere fino a 13,7 miliardi di euro di export addizionale

Tra i paesi emergenti, la Cina è quello che offre maggiori margini di migliora¬mento anche nel medio-lungo termine. Le stime sullo stock attuale della classe media benestante e sull'aumento dei nuovi ricchi al 2025 e 2030, mostrano che i mercati asiatici sono gli asso¬luti protagonisti tra i mercati emergenti. La Cina si colloca al primo posto sia per dimensione attuale della classe benestante (265,6 milioni) che per la crescita nel prossimo quinquennio (70,2 milioni).

Attenzione però alla Cina: le eccellenze italiane restano abbastanza protette, ma l'upgrading dei prodotti cinesi è sempre più pressante. Nel 2020, la Cina è stato uno dei pochi paesi al mondo a registrare una crescita positiva (oltre il 2%) e, secondo le ultime stime del Fondo Monetario Internazionale, nell'anno in corso farà regi¬strare un tasso di crescita del PIL superiore all'8%.

Alcune eccellenze del made in Italy hanno continuato a crescere anche nel 2020, e si sono mostrati particolarmente resilienti malgrado l'emergenza del virus Sars-Cov2 che ha avuto un impatto significativo sul commercio internazionale e ha penalizzato non poco i settori legati alla Moda

"Bello e ben fatto" è "l'immagine del nostro Made in Italy che si unisce ai tratti inconfondibili del patrimonio culturale italiano. Il commercio internazionale - ha detto del ministro Di Maio - è la chiave per la crescita del nostro export, che sta raggiungendo livelli record con i primi 5 mesi del 2021 che hanno superato i volumi di esportazioni dei primi 5 mesi del 2019, anno del boom. Ma non ci fermiamo qui, ed è per questo che la priorità dell'Italia nel presiedere il G20 è rafforzare un multilateralismo efficace. Per superare momenti come quelli vissuti a causa della pandemia e rilanciare l'economia, tutti i Paesi devono collaborare e stabilire condizioni condivise. Insieme, più forti verso la piena ripartenza".

La crisi da Covid-19, ha commentato Barbara Beltrame Giacomello Vicepresidente di Confindustria per l'Internazionalizzazione, "ha avuto un effetto propulsivo sulle tendenze in atto, provocando un salto di velocità nelle trasformazioni sociali e, di riflesso, dell'economia. Soprattutto un'ulteriore spinta alla digitalizzazione".

Il Made in Italy è vivo e lotta. La sfida – ha concluso - ora è capire come trasformare le nostre imprese: rafforzare i canali di vendita digitale, stabilizzare le relazioni internazionali e preservare e aumentare la riconoscibilità del Made in Italy". LaR

VENDEMMIA IN ITALIA: MENO VINO MA DI BUONA QUALITÀ

Al via con più di sette giorni di anticipo rispetto allo scorso anno la vendemmia 2021 in Italia, con le ondate di calore causate dai cambiamenti climatici che hanno fatto schizzare le temperature oltre i 40 gradi accelerando la maturazione delle uve al Sud, mentre al Nord si stima un ritardo medio di dieci giorni. E' la fotografia scattata della Coldiretti in occasione dello stacco del primo grappolo a livello nazionale nell'azienda agricola "Dei Principi di Spadafora" nel Comune di Monreale (Contrada Virzì tra Alcamo e Camporeale) con le uve bianche Chardonnay, le prime a essere raccolte.

La produzione italiana quest'anno – prevede la Coldiretti - si stima in calo del 5-10% a livello nazionale per un quantitativo compreso tra i 44 e i 47 milioni di ettolitri, ma molto dipenderà sia dall'evoluzione delle temperature che influiscono sulla maturazione sia dall'assenza di nubifragi e grandinate che hanno un impatto devastante sui vigneti e sulle quantità prodotte. In Italia si attende comunque una annata di buona/ottima qualità anche se l'andamento della raccolta sarà influenzato molto dal resto del mese di agosto e da quello di settembre per confermare le previsioni anche sul piano quantitativo.

Nonostante il calo a livello nazionale l'Italia quest'anno – precisa la Coldiretti – sara' il primo produttore mondiale di vino mentre per il secondo posto si prospetta una sfida tra Francia e Spagna che hanno subito un contenimento dei raccolti, anche se più marcato per i cugini d'Oltralpe.

Da nord a sud della Penisola la raccolta parte tradizionalmente con le uve Pinot e Chardonnay in un percorso che – precisa la Coldiretti – prosegue a settembre ed ottobre con la Glera per il Prosecco e con le grandi uve rosse autoctone Sangiovese, Montepulciano, Nebbiolo e si conclude addirittura a novembre con le uve di Aglianico e Nerello su 658mila ettari coltivati a livello nazionale.

La produzione tricolore può contare su 607 varietà iscritte al registro viti, il doppio rispetto ai francesi, con le bottiglie Made in Italy destinate per circa il 70% a Docg, Doc e Igt con 332 vini a denominazione di origine controllata (Doc), 76 vini a denominazione di origine controllata e garantita (Docg), e 118 vini a indicazione geografica tipica (Igt) riconosciuti in Italia e il restante 30% per i vini da tavola a dimostrazione del ricco patrimonio di biodiversità su cui può contare l'Italia che vanta lungo tutta la Penisola la possibilità di offrire vini locali di altissima qualità grazie ad una tradizione millenaria. (NoveColonneATG)

SCOMPARSA "L'ITALIANA PIÙ FAMOSA DI LONDRA"

Gaia Servadio

Era considerata "l'italiana più famosa di Londra", dove viveva dal lontano 1956 frequentando la crema dell'intellighenzia britannica: Gaia Servadio, giornalista, scrittrice e promotrice culturale nonché prima suocera dell'attuale primo ministro Boris Johnson, è morta lo scorso 20 agosto a Roma a 83 anni d'età.

Nel corso della sua vita ha collaborato con moltissimi media – da "Il Mondo" a "la Stampa", dal "Corriere della Sera" alla BBC e alla Rai, dal "Telegraph" all'"Observer" e al "Times" - compresa la nostra testata.

Era nata a Padova nel 1938 in una famiglia ebraica ("Giudei" è il titolo del suo ultimo e apprezzato romanzo semi-autobiografico, uscito nei mesi scorsi da Bompiani) e si era stabilita a Londra per studiare grafica. Nella capitale britannica, grazie anche al grande fascino, non aveva avuto difficoltà ad entrare nei più esclusivi ambienti letterari. Dal 1961 al 1989 è stata sposata con lo storico britannico William Mostyn-Owen dal quale ha avuto tre figli: Owen, Allegra e Orlando. In più di un'intervista ha raccontato come cercò in tutti i modi di ostacolare il matrimonio della figlia Allegra con Boris Johnson che detestava ("Uno di estrema destra, un giornalista senza etica…. Un uomo inaffidabile e bugiardo, anche oggi che è premier").

Sposata in seconde nozze con con l'arisrocratico inglese Hugh Myddelton Biddulph, Gaia Servadio abitava a Belgravia nel cuore della Londra posh ma non ha mai nascosto le sue simpatie di sinistra. In tutto ha pubblicato 37 libri tradotti in numerose lingue che spaziano dalla narrativa alla saggistica. Il primo di questi libri, il romanzo satirico "Tanto gentile e tanto onesta", era apparso nel 1967.

Nelle interviste non ha nemmeno nascosto di avere avuto tanti amori e a più riprese ha rievocato un lungo e intenso flirt con il defunto presidente della Fiat Gianni Agnelli. Ad una domanda su chi fosse Agnelli nell'intimità rispose: "Era Intelligente, galante, pieno di sorprese. Ma anche dispettoso, uno che ti metteva sempre alla prova. Passavamo ore a discutere di marxismo. Lo divertivo".

La Redazione

Pane Cunzato PIZZA & MORE

Mangia sano
Mangia siciliano

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

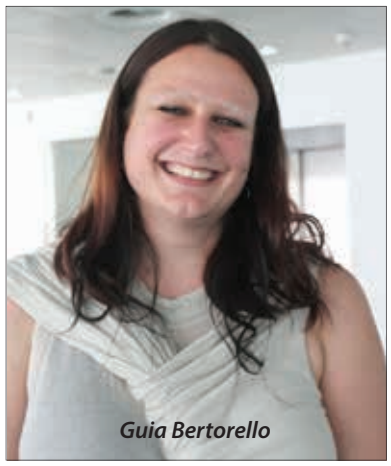
49 Museum Street, London WC1A 1LY
Phone: 020 3581 1747
www.panecunzato.com - booking@panecunzato.com

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

Seguici anche su: *www.lanotizialondra.com*

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

In mostra a Londra giovanissima fashion designer genovese

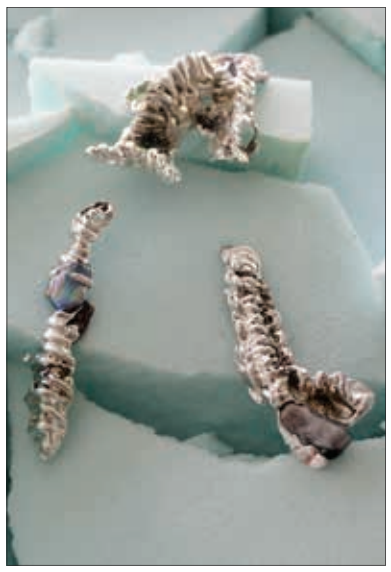

Guia Bertorello

Guia Bertorello è una giovanissima artista e fashion designer, laureata alla Università di Brighton che appena uscita dall'ambiente accademico si è vista offrire la sua prima mostra personale: "Numen", una parola latina che indica lo "spirito o potere divino che presiede a una cosa o a un luogo".

Attraverso le opere esposte si indaga la loro pratica attraverso incarnazioni in abbigliamento, immagini in movimento, suoni e sculture. Una parte dello spazio è dedicata alla visualizzazione del processo e della ricerca, oltre a presentare il lavoro del progetto di laurea di Guia e un cortometraggio in collaborazione con l'image maker Matthew Esselen e il DOP Ben Leggett.

La mostra, allestita fino all'8 agosto a Londra presso l'Offspace di Clear Channel House, Cluny Mews, è stata curata da Underground Flower, prodotta da Sophie Ellis e facilitata da Harlesden High Street.

Guia Bertorello è una ragazza genovese che fin da piccola ha respirato arte e moda in casa a partire dal suo bisnonno, industriale di tessuti a Milano per passare poi per sua madre, disegnatrice di gioielli e scrittrice di un libro di ricette, uno zio ex creatore artistico per importanti case di moda internazionali ed ora acclamato artista. Non mi meraviglio di come fin dalla più tenera età Guia sia stata esposta ad un ambiente creativo. Nonostante questo importante sfondo familiare, lei è venuta a studiare a Londra, prima facendo un Foundation Course al Ravensbourne College a Greenwich e poi trasferendosi a Brighton dove questo anno ha conseguito il suo diploma. È riuscita a forgiare connessioni e lavorare in ogni campo nel mondo della moda e dell'arte durante i suoi anni di studio, unendo appunto il corso universitario al lavoro sul campo ed ottenendo finalmente un riconoscimento veramente raro per una studentessa senza conoscenze importanti e nell'ambiente artistico e della moda in Gran Bretagna. I suoi gioielli sono delle piccole sculture impreziosite da perle e pietre semi preziose, ogni gioiello è un pezzo unico. I suoi vestiti sono anche loro delle sculture con l'uso di corde marinare per creare volume ed intrecci e che richiamano al suo luogo di nascita, Genova, una delle Repubbliche marinare.



Sono molti i progetti che Guia ha nel suo futuro fra cui Odious Rot, una pubblicazione annuale che è come un Coffee Table book, pieno di immagini e concetti, oltre ad essere un DJ fisso per Internet Public Radio, stazione radio online indipendente con sede a Guadalajara. Guia Bertorello, un nome, un'artista, una fashion designer da tenere d'occhio.

Cristina Polizzi

Una "Puglia Experience" nel cuore di Fulham

Organizzata dall'Accademia Apulia UK

Leonardo Di Pilato, Graziana Pastore, Marco Fedele

Accademia Apulia UK ha organizzato ad agosto a Londra un evento dal nome "ESPUGLIATI MEETS TACCO - AN APULIAN EXPERIENCE", dedicato ai pugliesi che da anni oramai si sono stabiliti nel territorio britannico senza dimenticare le loro radici.

Presentato dal suo presidente, Marco Fedele, l'evento è stato sponsorizzato dalla Regione Puglia con il patrocinio di ITA, Italian Trade Agency, e si è svolto in due giornate, interamente dedicate alla Puglia a 360 gradi.

Una prima giornata incentrata sul settore HORECA con la presenza di "tecnici" come chef, sommelier e wine buyer ed una seconda giornata sugli amanti privati della regione con tanto di "Sharing Experiences" dei pugliesi che vivono in UK.

All'evento hanno partecipato anche figure tecniche come Andrew Johnson, direttore di Wood Winters, prestigioso importare inglese di vini internazionali, e Matt Piece, wine buyer del gruppo Enoteca Da Luca.

La Puglia è stata a centro dell'evento non solo con le storie dei tanti Pugliesi oramai radicati in Inghilterra, ma anche sotto forma di degustazione di prodotti di eccellenza come Maglio, produttore di cioccolata artigianale, Antica Masseria Caroli con olii extravergini di oliva, continuando con i salumi biologici di Fattibene fino al formaggio pluri premiato Don Carlo della azienda In Masseria.

Oltre al food ci sono state anche degustazioni di vini pugliesi Polvanera, Cantele ed altri. Per finire una mostra delle ceramiche della artista salentina Monica Righi.

Il tutto nella caratteristica cornice di Tacco, una deli nel cuore di Fulham dedicata alle eccellenze Pugliesi.

La Redazione

SM La Notizia

CON STOP A OBBLIGO MASCHERINE SI RISPARMIA

MA POTREBBE SALIRE IL CONTO DEL DENTISTA...

Con le mascherine che sono diventate obbligatorie solo al chiuso o nei luoghi affollati le famiglie italiane possono risparmiare fino a 50 euro sulle spese sanitarie dei prossimi sei mesi. La stima e' dell'Unione europea delle cooperative (Uecoop) su dati Istat.

Nella Penisola dallo scorso 28 giugno non è necessario indossare le mascherine all'aperto in zona bianca e si tratta di una misura – evidenzia Uecoop – che dà letteralmente un po' di respiro agli italiani almeno nelle situazioni meno a rischio.

Nell'ultimo anno di pandemia la spesa per le mascherine è entrata a pieno titolo nei bilanci delle famiglie italiane con quelle chirurgiche che oltre a essere le più diffuse sono anche le meno care soprattutto dopo che all'inizio si erano registrati fenomeni speculativi e accaparramenti dei dispostivi di protezione individuale.

Fra gli italiani – sottolinea Uecoop – la mascherina è ormai un oggetto di uso comune da portarsi sempre dietro come le chiavi di casa e in un cero senso è diventato anche un fenomeno di moda se si pensa a quelle personalizzate e firmate.

L'addio alla mascherina all'aperto ha permesso un ritorno del sorriso come scambio sociale e si sa che il sorriso stimola le endorfine, le sostanze che aiutano a sentirsi bene e, allo stesso tempo, riduce gli ormoni dello stress nel corpo - il cortisolo del 39%, l'epinefrina del 70% e la dopamina del 38% - e aiuterebbe persino a dimagrire.

Ma quali sono le regole d'oro per un sorriso perfetto?

L'odontoiatra Clotilde Austoni – alias "The Smiling Doctor" – ha lanciato per l'estate 2021 la campagna #Salutiamo la mascherina, torniamo a sorridere! con l'obiettivo di premiare i migliori Selfie di sorrisi senza mascherina e quelli più divertenti e ha fornito cinque consigli fondamentali a chi vuole sfoggiare il miglior sorriso possibile. Eccoli:

1. Pulizia del tartaro ogni sei mesi:

Da quanto tempo non facciamo la pulizia dei denti? Se sono passati più di sei mesi è arrivato il momento. In tanti hanno rimandato l'appuntamento con il dentista, all'inizio per il timore di uscire di casa durante il lock-down, poi forse per pigrizia. Ma una bocca piena di tartaro e placca, oltre a non essere bella da vedere, non è sana. E se le gengive ogni tanto sanguinano, ecco una ulteriore conferma che abbiamo bisogno di fare una seduta di igiene professionale. Non sottovalutiamola.

2. La regola del tre per due e l'importanza del filo interdentale:

Cosa facciamo veramente per il nostro sorriso? Lavare i denti nel modo e nei tempi corretti è senza dubbio il primo passo. Sono sufficienti tre minuti almeno due volte al giorno, mattina e sera. Possiamo utilizzare lo spazzolino elettrico così come quello manuale, seguendo i consigli del nostro dentista, che saprà raccomandarci il migliore in base alle nostre esigenze. E poi non facciamoci mancare il filo interdentale, "obbligatorio" almeno la sera, per completare il lavoro delle setole dello spazzolino, che non arrivano sempre tra un dente e l'altro. Il consiglio in più: ricordate di cambiare lo spazzolino ogni tre mesi.

3. Attenzione a Soft Drinks e bevande acide…

Se assunti abitualmente, cibi e bevande acide come le spremute di agrumi, la coca cola e in generale i soft drinks, corrodono i denti. Ma ammettiamolo, rinunciarci, soprattutto d'estate non è semplice. Per questa ragione subito dopo, beviamo un bicchiere di acqua e aspettiamo 20-30 minuti prima di lavare i denti. In questo modo la saliva avrà il tempo di riequilibrare il pH della bocca e di ridurre il rischio di erosione.

4. Spazzolino dimenticato? Arrivano in aiuto i Chewing-Gum senza zucchero: E se dimentichiamo lo spazzolino da denti? Di certo non lo sostituisce, ma un ottimo trucco è quello di masticare per cinque o sei minuti una gomma senza zucchero che contenga lo xilitolo. La gomma di per sé stacca i residui di cibo più grandi e stimola la produzione di saliva che deterge e "risciacqua" la bocca. Inoltre, lo xilitolo non piace ai batteri che causano la carie, questo non viene metabolizzato e quindi i batteri non rilasciano gli acidi pericolosi per lo smalto. Il consiglio in più: attenzione a non esagerare. Masticare i chewing-gum più del dovuto affatica i nostri muscoli masticatori e può causare problemi all'articolazione.

5. Sorriso bianco e luminoso? Occhio ai prodotti "miracolosi" (che non funzionano!):

Se desideriamo un sorriso luminoso e bianco, acquistare inutili pennette, dentifrici o lucette sbiancanti non è certamente la soluzione. L'unico modo per avere i denti bianchi è eseguire lo sbiancamento dentale professionale che utilizza un gel a base di perossido di idrogeno; tutti i prodotti che si possono acquistare in autonomia per legge non possono contenerne più dello 0,1%. Ecco perché "i prodotti miracolosi" non funzionano…

Da questi consigli è chiaro che quanto si risparmia in mascherina rischia di non bastare se diventa necessaria una visita dal dentista.

La Redazione

Energia verde? Campa cavallo….

L'ultimo decennio di martellante propaganda ed eclatanti gesti politici a favore delle energie rinnovabili ha ottenuto molto poco a livello globale. Dieci anni fa i carburanti fossili— petroliferi e carbone—soddisfacevano poco più dell'80 percento del fabbisogno energetico mondiale. Dopo due lustri di intenso sviluppo delle fonti alternative, soprattutto solare e eolica, la quota/consumo di energia fossile nel mondo è calata dall'80,3% del 2009 all'80,2% nel 2019.

Sì, di un decimo di un punto percentuale secondo il "Renewables 2021, Global Status Report" di REN21, un think tank finanziato da Onu, Banca Mondiale, Commissione Europea, Usa e altri governi, nonché da Greenpeace e WWF. L'Executive Director di REN21, Rana Adib, ha spiegato: "Ci accorgiamo ora dell'amara realtà, le promesse climatiche fatte negli ultimi dieci anni sono state perlopiù parole a vuoto. La quota di carburanti fossili nel consumo di energia in pratica non si è spostata di una virgola". A leggere i media, l'adozione delle energie "pulite" sembrava una marcia trionfale. Eppure, a vedere i numeri, non si direbbe. Non c'entra la malafede, è che l'attenzione è puntata sulle realtà vicine. Un esperto osserva: "Gli analisti tendono a trascurare il fatto che non è, poniamo, la Svezia ad esprimere le importanti tendenze in campo energetico, è l'Asia".

Il caso della Cina è emblematico. L'anno scorso il Paese, il più grande mercato per le rinnovabili, ha messo in funzione impianti a energia eolica per 52 gigawatt—un record mondiale assoluto. Nello stesso periodo però ha dato il via alla costruzione di un numero di impianti di generazione a carbone superiore rispetto a quelli rimossi dal servizio in tutto il resto del mondo. Il risultato netto globale è negativo. Non deve sorprendere che paesi relativamente poveri con una base industriale ancora perlopiù "carbonifera" come la Cina, l'India, la Russia o la Polonia, mettano davanti a tutto la crescita economica —costi quel che costi in termini ecologici—se non altro per garantire la pace sociale e la stabilità politica.

Al "global warming" ci penseranno poi, quando potranno permetterselo. Forse stiamo dimenticando che l'Occidente non è più l'ombelico del mondo. Un caso di questi giorni riguarda l'annuncio del "Fit for 55" dell'Unione Europea. L'Ue intenderebbe imporre unilateralmente una "carbon tax" sulle importazioni dai paesi che non si allineano alla regolamentazione europea in fatto di purezza ecologica. All'inizio, si sperava di agire in concerto con altri grandi blocchi economici, ma l'accordo non è stato trovato: "forse più in là" è stata in sostanza la reazione americana. L'annuncio, una sorta di "ghe pensi mi" di Bruxelles, ha provocato sconcerto e una certa ilarità all'estero.

Una parte del commento internazionale ha citato la versione anglosassone, più blanda, di un modo di dire italiano riguardo al marito che si "evira" per fare un dispetto alla moglie. L'autorevole editorialista economico del Telegraph inglese, Ambrose Evans-Pritchard, ha scritto: "L'obbiettivo dell'Ue è ammirevole, ma tenta di imporre le sue regolamentazioni interne e i suoi metodi sul mondo intero… come se fosse la potenza globale egemonica. Non è l'hegemon"

La Redazione

UN TAMPONE NASALE PER IL PARKINSON

MESSO A PUNTO A VERONA

Un tampone nasale capace di prevedere il Parkinson, prima che la malattia si manifesti con i disturbi motori. L'ha messo a punto un team di ricercatori di livello internazionale, coordinati dall'Università di Verona.

Sottoponendo a tampone nasale alcuni pazienti affetti da disturbi comportamentali del sonno, il team è riuscito a identificare l'alfa-sinucleina patologica, proteina che causa la malattia di Parkinson e ne è la spia. Poiché i disturbi comportamentali del sonno (iRBD), insieme ai disturbi dell'olfatto, fanno parte delle manifestazioni precliniche della malattia di Parkinson, la novità consiste nell' aver dimostrato che in una fase in cui non sono presenti i disturbi motori il processo patologico è già attivo.

La ricerca è stata pubblicata dalla rivista internazionale Brain. Sono stati sottoposti a brushing nasale 63 pazienti con iRBD ed il 45% presentava una positività del tampone per l'alfa-sinucleina patologica e di questi il 78% presentava un deficit dell'olfatto e nei soggetti negativi solo il 22% presentava deficit olfattorio. Quindi i dati ottenuti mostrano una correlazione tra positività al brushing nasale ed i sintomi preclinici di malattia di Parkinson.

"Lo studio – ha spiegato Gianluigi Zanusso, docente di Neurologia nel dipartimento di Neuroscienze, biomedicina e movimento e coordinatore del lavoro - è iniziato tre anni fa e, Covid-19 permettendo, stiamo programmando un follow-up clinico dei pazienti per vedere quali e quanti abbiamo sviluppato i sintomi della malattia di Parkinson".

"Questi risultati – ha sottolineato Zanusso - rappresentano un notevole passo avanti nella ricerca, in quanto l'evidenza dell'alfa-sinucleina patologica in una fase preclinica permetterebbe di poter fermare la malattia in una fase pre-motoria o di rallentarne lo sviluppo verso la malattia di Parkinson conclamata. Infatti, la ricerca della cura è indirizzata ad ottenere farmaci specifici che blocchino la propagazione dell'alfa-sinucleina patologica nel cervello, determinando un danno a carico dei neuroni delle aree deputate al controllo motorio con conseguente sviluppo dei sintomi motori tipici della malattia di Parkinson". (NoveColonneATG)

ORANGE MOON

WWW.ORANGEMOON.UK

Follow us on Instagram

@orangemoonchocolateuk

MAIL@ORANGEMOON.UK

VACCINO IN GRAVIDANZA? SÌ, PROTEGGE IL NASCITURO

ANCHE GLI ADOLESCENTI VANNO IMMUNIZZATI

Molte donne in gravidanza o che allattano sono alle prese con un difficile dilemma: vaccinarsi o no contro il Covid? Gli esperti non hanno dubbi: meglio che si immunizzano!

Lo stesso vale per gli adolescenti, malgrado parecchi genitori siano incerti.

In aiuto delle donne "in dolce attesa" è arrivata la Società Italiana di Ginecologia e Ostetricia (Sigo), che si è mobilitata a fianco delle istituzioni regionali e nazionali per rendere maggiormente fruibili tutte le informazioni necessarie alle donne per arrivare con serenità alla consapevolezza che vaccinarsi contro il Covid 19 protegge loro e il nascituro dal rischio di contagio.

Durante la fase iniziale della pandemia l'American Journal of Obstetrics and Gynecology aveva portato all'attenzione dell'opinione pubblica la mancanza di dati per guidare il processo decisionale sui vaccini per le donne in gravidanza a causa della loro esclusione dagli studi iniziali. Oggi però lo scenario è cambiato.

Diverse evidenze scientifiche dimostrano che "la vaccinazione per il Covid-19 – ha spiegato Irene Cetin, membro del comitato scientifico della Fondazione Asm, direttore del reparto di ostetricia e ginecologica dell'ospedale dei Bambini 'Vittore Buzzi' e membro del direttivo SIGO - stimola, così come qualsiasi altro vaccino che viene somministrato in gravidanza, la risposta immunitaria della mamma, che trasmette gli anticorpi al bambino attraverso la placenta e il latte materno".

Uno studio, condotto dai ricercatori del Brigham and Women's Hospital e del Massachusetts General Hospital, ha coinvolto 131 donne in età riproduttiva (84 donne in gravidanza, 31 in allattamento e 16 donne non gestanti) che hanno ricevuto due dosi del vaccino Pfizer / BioNTech o Moderna mRNA Covid-19 dal 17 dicembre al 2 marzo scorso, e ha rilevato che la vaccinazione innesca una forte risposta immunitaria.

Sulla base del meccanismo di azione di questi vaccini, gli esperti ritengono improbabile che essi rappresentino un rischio per le donne in gravidanza e in allattamento.

I vaccini a mRNA vengono rapidamente degradati senza penetrare nel nucleo cellulare. Un registro sanitario americano - al quale il 14 giugno 2021 risultavano iscritte 124.000 donne incinte al momento della vaccinazione Covid-19 - ha già fornito risultati preliminari molto rassicuranti.

Dal canto loro i pediatri italiani hanno lanciato una campagna a favore della vaccinazione dei ragazzi dai 12 ai 16 anni, nella convinzione che ci sia soltanto da guadagnare dall'immunizzazione dei più giovani.

"Evitare una malattia pericolosa per sé e per gli altri, i rari decessi, i ricoveri per complicazioni, la sindrome Long-Covid, l'interruzione della frequenza scolastica e delle attività sociali, e poi contenere i contagi di parenti anziani e di compagni di scuola non vaccinati o non pienamente immunizzati, contribuire al controllo della pandemia e delle varianti del virus e infine creare consapevolezza dell'importanza che ciascuno faccia la propria parte anche tra gli adolescenti. Queste le nostre indicazioni per i genitori italiani che si accostano con mille domande alla vaccinazione dei loro figli adolescenti", ha spiegato nel corso di un webinar il Presidente della Federazione Italiana Medici Pediatri (FIMP) Paolo Biasci:. A suo giudizio "con l'immunizzazione dei ragazzi ci guadagna la loro salute, quella dei nonni e dell'intera comunità".

"Le nuove varianti – ha indicato dal canto suo Mattia Doria, Segretario nazionale alle Attività Scientifiche ed Etiche della FIMP - emergono laddove i tassi di copertura vaccinale sono bassi. Ed è ormai dimostrato che i minori si ammalano con la stessa incidenza degli adulti, pur con percentuali di gravità fortunatamente più basse, e che rappresentano una potenziale fonte di diffusione del virus in tutti gli ambiti di vita frequentati: dai luoghi di aggregazione, alle palestre, alla scuola. Non va inoltre dimenticato l'impatto psicologico che il primo lockdown totale e il secondo a singhiozzo dell'inverno hanno avuto sui nostri ragazzi. Dobbiamo mettere in atto tutte le misure che ci permettano di evitare che accada ancora: la vaccinazione è una di queste misure. Tanto più vincente quanto più diffusa".

"Non dobbiamo mai abbassare la guardia sulle vaccinazioni dell'età pediatrica – ha incalzato Giorgio Conforti dell'Area Vaccini FIMP- non solo per il Covid-19, ma per tutte le vaccinazioni del Calendario che nel primo lockdown hanno subito un crollo, diventato poi trasversale e diffuso. La contrazione è stata meno sensibile per il Ciclo Primario (fino a 2 anni) e in quelle Regioni dove a vaccinare è il Pediatra di Famiglia. D'altro canto, è stata la stessa Organizzazione Mondiale della Sanità a raccomandare di far coincidere le immunizzazioni con i Bilanci di salute, che sono passaggi chiave della nostra presa in carico del bambino. Come abbiamo voluto ricordare anche nel nostro decalogo, proteggere i piccoli è proteggere l'intera comunità. Per farlo basta un vaccino".

La Redazione

Diabete: molto importante il rapporto tra medico e paziente

Endocrinologo pubblica versione italiana di guida NHS

Dott. Giuseppe Maltese

"Sono tanti i benefici per il paziente con diabete quando la comunicazione con il medico non è centrata sulla malattia ma sull' individuo", ne è convinto il Dott. Giuseppe Maltese, Consultant in Endocrinologia e Diabetologia agli Ospedali Universitari di Epsom e St Helier di Londra, che - con il patrocinio dell'ambasciata d'Italia a Londra e di altre istituzioni - ha appena pubblicato la versione italiana di una guida dell'NHS su questo tema.

La comunicazione nella relazione tra sanitario e persona con diabete - dice lo specialista, che è anche Honorary Clinical Lecturer al King's College London - tradizionalmente veniva compresa nei curricula delle scuole di medicina quale parte disciplinare, senza tuttavia dare specifica attenzione alle capacità di comunicazione tra medico e paziente.

Nel 2018, in occasione della "Giornata Mondiale del Diabete", l'NHS ha pubblicato una guida sull'importanza del rapporto tra paziente e medico nella cura del diabete. Questa guida intitolata "Language Matters: Language and Diabetes" è stata creata con lo scopo di facilitare la comunicazione tra gli operatori sanitari e le persone con il diabete per promuovere risultati favorevoli.

La persona con diabete ottiene benefici terapeutici semplicemente manifestando le proprie preoccupazioni ad un medico che applica un modello di intervento "centrato sulla persona". Un linguaggio appropriato e suggerimenti pragmatici possono aiutare a risolvere i problemi e impostare uno strutturato piano d'azione.

"Per questo motivo – sottolinea Maltese – ho accolto con entusiasmo l'invito del professore Partha Kar, consulente Nazionale per il diabete dell'NHS, a realizzare una versione italiana del documento, che è stato già tradotto in più lingue"

Questa iniziativa è stata promossa anche da qualificate personalità del mondo accademico italiano: il professore Stefano del Prato, ordinario di Endocrinologia all'Università di Pisa e il professore Giorgio Sesti, ordinario di Medicina interna alla "Sapienza" di Roma.

Il primo Presidente della European Association for the Study of Diabetes e il secondo ex-presidente della Società Italiana di Diabetologia.

Nella sua prefazione Prato afferma: "Non esiste il modo corretto di comunicare, ma la conoscenza della teoria e l'esercizio corretto della comunicazione mediante strategie e protocolli consolidati, evidence-based, offrono la possibilità di instaurare un colloquio efficace anche nelle situazioni più delicate".

L'acquisizione di abilità di linguaggio e di comunicazione è, quindi, fortemente raccomandata anche nel campo della diabetologia, dove, tuttavia, mancano oggi specifiche raccomandazioni in lingua italiana.

Della stessa idea è Sesti: "Sono stati fatti enormi passi avanti nella comprensione delle emozioni generate dalla persona con il diabete al momento della diagnosi e nella vita di tutti i giorni. In questo cambio di direzione la Diabetologia Italiana ha sicuramente contribuito, promuovendo un approccio alla persona con diabete nella sua interezza".

Le parole, il linguaggio, sia quello verbale che quello del corpo, unito al tono di voce, conclude Maltese, possono profondamente influenzare il rapporto dell'operatore sanitario con la persona con diabete. Cambiare i modelli di relazione utilizzati per anni non è semplice e può richiedere sforzi, così come richiesto per ogni tipo di cambiamento.

E' nostro obbligo morale cercare di migliorare le nostre capacità di ascolto e accettare ogni persona con la propria cultura e la propria diversità. Empatia, volontà di prendere in considerazione i punti di vista della persona con il diabete e condivisione di obiettivi, rappresentano l'ambito (setting) ideale per raggiungere esiti favorevoli.

Oggi "umanizzare" il rapporto medico – persona con diabete è un sentire sempre più comune.

L'importante documento è stato patrocinato dalla Ambasciata italiana a Londra, dal Consolato Italiano, dall'Italian Medical Society of Great Britain e da Società Scientifiche Italiane nel campo della diabetologia.

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

SM La Notizia

PIPISTRELLI: RICERCATORI ITALIANI NE PRENDONO LE DIFESE

"NON ANCORA DIMOSTRATO RAPPORTO CON COVID"

Poveri pipistrelli: da ormai più di un anno e mezzo sono demonizzati in tutte le salse perché - ma non è affatto scontato - sarebbero all'origine del coronavirus, con conseguenze potenzialmente allarmanti per la stessa sopravvivenza di questa intera specie.

A prendere le difese di questi mammiferi è uno studio coordinato dal professor Sandro Bertolino, docente del Dipartimento di Scienze della Vita e Biologia dei Sistemi all'Università di Torino.

Secondo i ricercatori italiani i pipistrelli sono stati al centro di una discutibile "bolla mediatica". Nel 2020, pochi mesi dopo la notizia della diffusione di SARS-CoV-2 oltre i confini cinesi, molti giornali, siti web e social network, li hanno spesso e volentieri identificati come responsabili certi della diffusione del virus all'uomo.

La squadra coordinata dal professor Sandro Bertolino ha voluto quantificare la dimensione di questa "bolla mediatica" che ha colpito i pipistrelli associandoli al COVID-19. Il lavoro è stato pubblicato sulla prestigiosa rivista scientifica "Mammal Review". Il team ha cercato di analizzare se, in concomitanza con la diffusione del Covid, fosse avvenuto un aumento delle ricerche su internet sui pipistrelli. Su Google Trends i ricercatori hanno verificato come, dal 2016 al 2019, ci fosse una predominanza di termini non direttamente associati ai pipistrelli, come halloween e baseball (baseball bat è la mazza da baseball). Dal 2020, le ricerche della parola "bats" su Google e Wikipedia sono aumentate notevolmente. Inoltre, il termine "bats" è stato in prevalenza correlato a parole come "Wuhan", "China", "Virus", "eating", a indicare la percezione in molte persone di un legame diretto tra i pipistrelli e la pandemia da Covid-19.

Il fenomeno è stato osservato su scala globale, esaminando le ricerche in 8 lingue e per 21 Paesi. Lo stesso risultato è stato ottenuto consultando il Television News Archive, un archivio contenente la raccolta completa di notizie quotidiane diffuse dalle nove maggiori emittenti televisive degli Stati Uniti.

"Televisioni e giornali hanno enfatizzato il ruolo dei pipistrelli nella diffusione di SARS-CoV-2, dando spesso per scontato ciò che è ancora dibattuto a livello scientifico - spiega Sandro Bertolino -. L'immagine pubblica di questi mammiferi, importanti fornitori di servizi ecosistemici quali il controllo di molti insetti, anche dannosi per l'uomo, potrebbe quindi essersi deteriorata. I media hanno riportato notizie circa uccisioni di pipistrelli per paura che potessero diffondere il COVID-19. Lo studio lancia un allarme e sottolinea la necessità di fornire informazioni scientificamente accurate sui pipistrelli e su SARS-CoV-2 per evitare inutili cacce alle streghe".

Ma come possono i pipistrelli coesistere con i virus, compresi vari tipi di coronavirus, senza soffrire delle malattie?

Dal canto loro i ricercatori del Center for Complexity&Biosystems dell'Università di Milano hanno studiato questa interessante questione e hanno scoperto che il successo nelle tenere a bada i virus deriva dalle variazioni di temperatura corporea caratteristiche dei pipistrelli, rappresentati da più di 1.400 specie (circa un quarto di tutte le specie di mammiferi).

In un articolo appena pubblicato sul Journal of Royal Society Interface, i ricercatori del CC&B guidati da Caterina La Porta, docente di patologia generale presso il Dipartimento di Scienze e Politiche Ambientali dell'Università degli Studi di Milano e Stefano Zapperi, docente di fisica teorica presso il dipartimento di Fisica della stessa università, hanno dimostrato che le peculiari variazioni della temperatura corporea dei pipistrelli sono al centro della loro non convenzionale coesistenza con i virus. Utilizzando un modello minimo di interazione virus-ospite e analizzando i dati sperimentali della letteratura, i ricercatori sono stati in grado di valutare il contributo del torpore quotidiano nel mantenimento delle infezioni virali croniche nei pipistrelli. "Abbiamo dimostrato che il torpore quotidiano contribuisce anche a una riduzione della risposta immunitaria, prevenendo i rischi correlati ad una infiammazione cronica" spiega Caterina La Porta. "Il nostro modello di interazione tra virus e risposta immunitaria presenta interessanti caratteristiche matematiche che mostrano come un attrattore quasi periodico non caotico rende il sistema più robusto contro le perturbazioni del ciclo sonno/veglia", conclude Stefano Zapperi.

Alcune specie di pipistrelli sono capaci di andare in letargo durante la stagione invernale, quando la temperatura diminuisce, le prede sono scarse e il fabbisogno di cibo può facilmente superare le risorse disponibili. Durante il giorno, la maggior parte dei pipistrelli diminuisce la propria attività ed entra in torpore per cacciare all'alba quando la temperatura esterna è più bassa e il cibo è più abbondante.

La Redazione

IL COVID AUMENTA SPRECHI AGROALIMENTARI

Le aziende corrono ai ripari

In Italia gli sprechi nel settore agroalimentare sono aumentati in modo "significativo" – dal 5 al 15 per cento - per colpa della pandemia.

"Le cause? Sicuramente - ha spiegato il professor Fabio Iraldo della Scuola Superiore Sant'Anna. di Pisa - i lockdown e le restrizioni sul mercato dei consumi fuori casa hanno costretto i produttori, laddove possibile, a spostarsi su segmenti di mercato alternativi, non sempre facili e immediati da individuare. Rilevanti inoltre gli impatti diretti sulle loro attività, come la complessità nel gestire il personale e la logistica in uno scenario incerto e in costante cambiamento".

Il professor Iraldo ha preso spunto per i suoi commenti da una ricerca effettuata per conto della catena di supermercati METRO Italia proprio dalla Scuola Superiore Sant'Anna di Pisa

La ricerca - presentata alla Camera dei Deputati a luglio nel corso di una conferenza-stampa – ha coinvolto oltre 230 produttori della filiera alimentare, in particolare i fornitori di prodotti tipici italiani che si sono trovati con i clienti fermi per molto tempo e sono stati costretti a fronteggiare il possibile spreco di alimenti prodotti in eccesso.

L'indagine si è soffermata sulle difficoltà incontrate durante la produzione, sulle tipologie di eccedenze generate, sulle soluzioni che i produttori sono riusciti mettere in atto per rispondere con più efficacia a un mercato in cambiamento e sulle misure attuate per prevenire e/o ridurre al minimo eccedenze ed eventuali sprechi.

"La riduzione degli sprechi alimentari è uno degli otto ambiziosi obiettivi della strategia "Farm to Fork" approvata in queste settimane dall'Unione Europea. Con orgoglio - ha ricordato la deputata Maria Chiara Gadda, prima firmataria di una legge anti-spreco nella filiera agroalimentare - posso affermare che in Italia siamo partiti ben prima e la legge ne è una testimonianza diretta. Continueremo a monitorare e a lavorare per rendere il nostro Paese sempre più all'avanguardia e un modello di riferimento anche per gli altri Stati membri dell'UE in tema di riduzione dello spreco alimentare e, più in generale, di sviluppo di modelli circolari e sostenibili".

In risposta alle sfide poste dalla pandemia il 42% dei produttori coinvolti nella ricerca ha reagito ottimizzando i packaging e nel 28% dei casi sono stati introdotti nuovi formati con minori quantità di prodotto. Per il 23% delle aziende è stata anche l'occasione di proporre confezioni più sostenibili. Il tema del packaging risulta importante soprattutto se si considera che il 30% delle aziende dichiara di aver ricevuto maggior richiesta di prodotti confezionati.

Nonostante le evidenze mostrate, sono molteplici le azioni che le aziende intervistate stanno cercando di mettere in campo per prevenire la produzione di eccedenze e, se presenti, per fare in modo che non diventino uno spreco.

Il 60% dei produttori ha indicato che è fondamentale effettuare consegne con volumi ridotti di prodotto. Questo comportamento è aumentato del 21% rispetto al pre-pandemia.

C'è invece ritardo nell'utilizzo di applicazioni digitali che favoriscano la rivendita di prodotti in mercato secondari. Simili applicazioni, oggi, non vengono adottate dal 75% degli intervistati. L'8% dichiara però di aver iniziato ad utilizzarle durante l'emergenza sanitaria per gestire le eccedenze generate proprio nei mesi di lockdown.

La Redazione

Marco Scarmagnani

COPPIE IN CRISI AL TEMPO DEL COVID

ECCO COME EVITARE IL DIVORZIO

Il Covid non rinsalda affatto il legame di coppia: secondo l'Associazione nazionale avvocati divorzisti nel 2020 le richieste di separazione delle coppie italiane sono aumentate del 60% rispetto all'anno precedente, per effetto del Covid.

La causa dirompente della crisi - ha messo in evidenza il presidente dell'associazione Matteo Santini - è "la convivenza forzata che è poi la fonte di tutti i problemi principali che ci sono all'interno di una coppia", in quanto «comporta un'esplosione emotiva che porta al desiderio di allontanamento e alla richiesta di separazione.

Marco Scarmagnani, consulente familiare e giornalista specializzato sul tema, sostiene che al trend negativo ci può pero' porre rimedio e in realtà ci sono molte coppie che "al contrario, con il lockdown hanno intensificato e riscoperto la loro relazione". Tutto dipende da come si sa o non sa gestire le crisi.

Sull'argomento Scarmagnani ha scritto una specie di vademecum, "Crisi di coppia. Come uscirne in 10 mosse". Consulente di coppia da oltre venti anni, alla fine del 2019 ha fatto un esperimento pubblicando online un articolo dal titolo "Dieci modi per rovinare la tua relazione". "Mi è servito – spiega - a focalizzare i principali motivi di rottura, frutto degli incontri che faccio quotidianamente con le coppie in difficoltà: spesso nascono da cose apparentemente banali, ma hanno un forte potenziale distruttivo".

In poche settimane l'articolo ha avuto moltissime visualizzazioni e condivisioni sui social, tanto da spingerlo a capovolgere la prospettiva: "Una volta individuati i dieci fattori che portano a una crisi sempre più ingarbugliata ho focalizzato - sottolinea - altrettante soluzioni".

Non riflessioni generiche sulla coppia, ma azioni concrete, misurabili, su temi precisi come la cura di sé, la sessualità, il litigio, la gestione del tempo.

"La tesi che espongo in questo libro – indica – è che la crisi di coppia nasca quando uno o entrambi i partner smettono di lavorare sulla loro relazione. Spesso per descrivere una relazione che non va si usano termini mutuati dalla meccanica: è logora, si è consumata, si è rotto qualcosa. Ma come un motore, anche la relazione si può aggiustare e se curata può aumentare le proprie prestazioni. Non bastano però consigli generici, occorre individuare cosa non funziona e sapere dove mettere le mani. È quello che mi sono proposto di fare in questo libro".

Marco Scarmagnani è laureato in Scienze dell'Educazione e in Psicologia dell'educazione. È sposato da 25 anni, ha tre figli e diverse esperienze di affidamento familiare.

La Redazione

VIAGGIO NEI MEANDRI DEL PROFUMO

AL MUSEO VILLORESI DI FIRENZE

Se c'è uno che ha esaltato l'odorato fra i 5 sensi è Baudelaire. L'olfatto inebria, seduce, repelle, è il reame della metafora, è il senso privilegiato della memoria con la capacità evocativa di percezioni originate dagli altri sensi, a cui fra l'altro si ricorre per la rappresentazione di un profumo: intenso, leggero, dolce, penetrante, carezzevole… Insomma un grande profumo vale una sintonia, un bel quadro, un'ode poetica, come dice Rovesti e la profumeria diventa un'arte.

Lorenzo Villoresi le conferisce anche un'aura magica. La creazione di un suo profumo deriva da impulsi, desideri, visioni che prendono forma quasi in una pittura mentale in cui trovano posto anche miti e leggende del passato. Laureato in filosofia antica e abituato a viaggiare fin da piccolo, è stato sedotto dai ricordi e dagli aromi di culture diverse. Fragranze di luoghi e memorie che rievocano pini mediterranei come cedri del Libano, agrumi siciliani come spezie indiane, fiori selvatici come foglie di tabacco.

Vedendo i profumi Villoresi sugli scaffali di Fortnum&Mason a Londra, sono andata alla loro origine in Firenze. Nell'antico palazzo di famiglia dell'aristocratica Via de Bardi, sono stata accolta dalla consorte, contessa Ludovica Passi, che condivide la stessa passione per i profumi e dirige con dedicata cognizione il Museo Villoresi dedicato appunto all'Arte del Profumo. Inaugurato il primo giugno 2019, primo esempio in Italia, chiamarlo museo è tuttavia inesatto e riduttivo. E' piuttosto un itinerario profumato di storia, esperienza, tecnica, fantasia, scienze botaniche, mitologia, glossario, divulgazione e apoteosi di quanto la Natura offre in fatto di profumi e di come l'uomo li imbottiglia.

Al suo tavolo di lavoro, all'ultimo piano del palazzo che si apre su una visione da cartolina della "Città dell'Iris", circondato da centinaia di flaconcini con le essenze più disparate, Villoresi elabora idee sulla scia di visioni oniriche, che si materializzano in effluvi inebrianti ed evocatori. Quasi come i geni delle Mille e una Notte vengono imbottigliati e distribuiti in più di 40 paesi per esalare fragranze e sensazioni magiche di tempi e luoghi da fiaba.

Prima di approdare a questo atelier personale, l'olfatto viene "educato" nel percorso espositivo su tre livelli, a cominciare da ricerche storiche sugli aspetti rituali ed estetici del profumo, che esulano dalla iniziale sfera sacrale della purificazione.

Aspetti che assumono pure significati edonistici e sociali, oltre ad avere funzioni terapeutiche e cosmetiche nel corso della storia. Di sala in sala di reminiscenze rinascimentali, si incomincia con il glossario dei profumi, definiti con parole che ne spiegano la fragranza, per passare all'iniziazione storica e antropologica grazie ad un filmato. Si ha quindi la nozione scientifica del sistema olfattivo e quella di istinto ed emotività suscitate dai profumi, dagli odori del mondo animale agli incensi.

La via delle spezie dalla carta geografica si materializza in contenitori con la spezia stessa per "inspirarla" e dare informazioni di base dal mirto al ginepro alla vasta gamma degli agrumi, dalla cannella, al pepe, al sandalo, al cardamomo, abbinati ai vari procedimenti di estrazione e distillazione. Si arriva così al cuore del museo, l'Osmorama, la "biblioteca" degli odori, unica nel suo genere in Europa a disposizione del pubblico.

Villoresi lavora con 1300 ingredienti da sintesi dei 150 in natura. Gli oli essenziali si scindono in diramazioni di odori come accordi musicali e al pari delle sinfonie si spandono in combinazione di essenze che toccano corde intime personalissime di gradimento. Come le pietanze, i profumi denotano il gusto individuale, sottolineano la personalità di chi li usa: non è più un fatto di deodorarsi ma di distinguersi, l'affermazione di una seduzione "su misura", di uno stile.

Se c'è una cosa No Global, è il profumo, asserisce Ludovica Passi Villoresi mentre procede a illustrare con orgoglio le teche con le materie prime, i procedimenti di estrazione, le famiglie di fragranze, la loro definizione. Dai Miti greci di Narciso, Dafne, Giacinto, si passa all'uso del computer per scegliere un paese, la lista delle materie prime e divertirsi con la scheda di lavorazione, poi un tuffo nell' Aromaterapia, cioè profumo e benessere, apoteosi della cura del corpo: profumo e mito della Giovinezza. (fra le più antiche fragranze di questo settore c'è la cera d'api, l'ambra, il sandalo, il muschio)

Insomma dagli antichi riti religiosi e filtri magici, il prestigio del profumo si è consolidato su basi stimolanti, vivificanti, terapeutiche ed erotiche oltre che narcisiste. Infatti la florida industria dei profumi continua a sfruttare i desideri inconsci evocati dagli aromi: purificazione, intimità ed esotismo. Profumi quali agenti manipolatori? Sarà, ma è una manipolazione così bella e rilassante… Come entrare nei "giardini di delizia" del passato, luoghi di piacere appannaggio dei signori medievali e rinascimentali, dove stare in pace col corpo e con lo spirito, in contemplazione della Natura e immersi nei suoi effluvi profumati.

A proposito di giardino, Palazzo Villoresi vanta variopinte terrazze fiorite a completamento della visita del museo, dove la contessa stessa cura le piante della sua ricca collezione: un altro modo per "toccare con mano" quanto poi distillato in aromi preziosi. A coronamento di quello che dice suo marito: "Ho una visione. Che da origine a un'emozione. Che si trasforma in profumo."

MARGRETA MOSS

"L'olfatto è il senso dell'immaginazione" (GG Rousseau)

Mask or not Mask, dipende se sei di destra o di sinistra….

Variante "Delta" permettendo, dovremmo stare lentamente tornando verso una vita più o meno normale - non esattamente come prima, ma almeno con un nuovo "tran tran" che somigli a quello ante-epidemia, compresa una qualche regolare presenza in ufficio, forse in forma diversa, ma comunque in compresenza con i colleghi.

Certo, alcune delle regole di comportamento acquisite in quest'anno e mezzo di terrore sanitario dovranno essere riviste. La questione delle "distanze sociali" tenderà a risolversi da sola. Già ci regoliamo abbastanza automaticamente in questo senso. Il vero problema sarà la mascherina: o c'è o non c'è, vie di mezzo non ce ne sono. Finché l'uso della mascherina è regolato in maniera esplicita, almeno si sa come ci si dovrebbe comportare. Nel routine quotidiano dell'ufficio invece, saremo al "si salvi chi può". Inevitabilmente ci sarà chi la considera un fastidio superfluo e chi invece la mascherina la pretende anche se non c'è più l'obbligo.

Nei paesi anglosassoni, la scelta di continuare a mascherarsi o meno è spesso legata alle appartenenze ideologiche. In Inghilterra è perlopiù considerato "di sinistra" insistere sulla mascherina e "di destra" liberarsene. Per dire, tendenzialmente chi ha votato "Brexit" vuole andare senza, mentre chi ha votato "Remain" preferisce mascherarsi. C'è una simile distinzione negli Usa tra i Repubblicani - più restii a coprirsi - e i Democratici.

Sarebbe più facile se ci fossero prove inequivocabili riguardo all'efficacia delle mascherine, ma i risultati degli studi sono ambigui: chi è a favore trova le "sue" ricerche, chi invece è scettico ne trova altre. L'unico elemento di chiarezza obbiettiva è quello fisico. L'aerosol - il virus Covid mentre si muove nell'aria - è estremamente piccolo, sull'ordine di grandezza dei 100 nanometri (100 miliardesimi di metro), mentre le porosità della superficie filtrante delle maschere "chirurgiche" blu sono fino a mille volte quella dimensione - per non parlare di quelle delle mascherine in stoffa, anche 500mila volte più grandi.

Ciò non vuol dire che le mascherine non servano - se non altro, bloccano le gocce di saliva eiettate da chi tossisce - ma l'efficacia nell'intercettare il virus nell'aria è molto limitata. Comunque, ormai non è tanto una questione scientifica quanto dell'impellente necessità di sentirsi "protetti", e dunque un problema sociale. Da gestire quindi non tanto "da laboratorio" quanto con le regole della cortesia comune. Se, durante un incontro, qualcuno si senta più protetto con la mascherina, allora ci si deve mascherare.

Alla lunga, le maschere scompariranno con il Covid - sempre che scompaia… Nel frattempo però, dato il ruolo sociale che stanno assumendo, forse sono destinate a diventare degli accessori di moda - come quelle, del tutto inutili, dei primi anni Cinquanta che appaiono nell'immagine in alto.

James Hansen/Mercoledì di Rochester

SM La Notizia LONDRA

Isola Bella, a Treasure Island in Sicily

Most locations in Sicily come with a long and complicated narrative, spanned across centuries, and often require a history book to shape our understanding and ultimately our appreciation. Although Isola Bella belongs in the prestigious category of symbolic 'places to see' in Taormina, few if any, know about this tiny islet. It doesn't come with a long historic narrative. It's mysterious but that's part of its appeal.

From an aesthetic point of view, Isola Bella is rough and unabashedly wild. Reaching the island is not like taking a boat out for the day to island hop. You actually reach it by foot via a long, narrow and sandy footpath that has rather remarkably, remained embedded in the sea after all these years. Once you arrive, it feels more like a secluded nature reserve where the overgrown cacti, olive trees, citrus plants, and Mediterranean flower beds make you feel like you've discovered a small Garden of Eden.The island is even home to several species of birdsand lizards. At the top, you can find a house carved completely out of stone with mysterious secret passageways, pockets of cool caves and tiny stairs that even children would need to bend down.

What we do know is that in 1806, the King of Sicily, Ferdinand I of Bourbon, gifted the island to the town of Taormina. In 1890, English noblewoman Florence Trevelyan, cousin of Queen Victoria, purchased the island from the local council for 14,000 lire and it is her that the island is closely associated with. She planted exotic trees and plants which thrived in the Mediterranean heat and commissioned a house where her and her husband Salvatore Cacciola spent most of their days. After they died, it was sold and passed over to several wealthy families and was then completely abandoned until the 1950's when it was bought by the Bosurgi family who restored the island after years of neglect. But the asset was short-lived. In 1984, the family was declared bankrupt, and the island was subsequently abandoned again until 1990 when it was purchased by the Department of Cultural Heritage for around ten billion lire. Isola Bella has since remained public property, been restored to its former glory and you can visit the house by paying a small entrance fee.

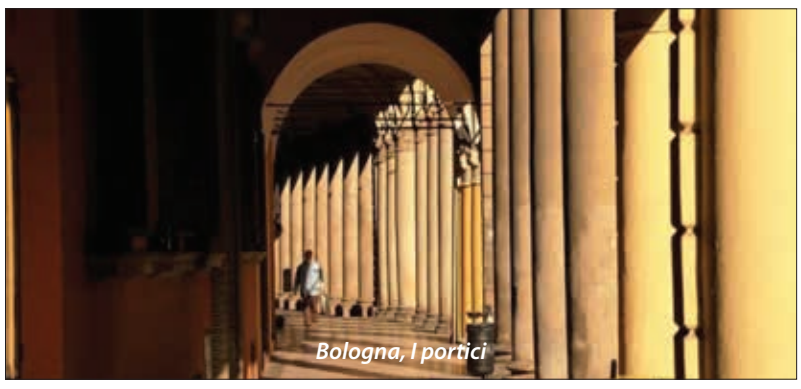
Although Isola Bella attracts numerous crowds each year, nothing beats the excitement of exploring in and around the island for the day. It is incredibly rocky, not for those who enjoy the feeling of sand in between their toes. But, if you are keen to skip the crowds, we suggest heading here in late September when the water is still warm, and you'll feel as though you have the island all to yourself.

If you're looking for a place to stay in Taormina, Sparviero Luxury Suites are two wonderful apartments that can be rented separately or in exclusive use as a villa. The incredibly charming owner, Dorotea, is superb. You are well-looked after here and is the kind of place that tends to be rebooked at checkout for the following year. But we have to say that the best thing about this place is the view – the terrace is literally in front of Isola Bella and is probably the only place in Taormina where you can see the island in its entirety. There's nowhere better than here to collapse and enjoy a long lazy lunch on the terrace in the late afternoon heat.

The apartments comfortably sleep two people each (the sofa bed can sleep an additional two people on request). Additional services such as cook, transfers and boat excursions can be arranged.

TripDigest

Padova, Cappella degli Scrovegni



Bologna, I portici

Montecatini, Le terme

TRE NUOVI SITI ITALIANI NEL PATRIMONIO UNESCO

A Padova, Bologna e Montecatini

I cicli pittorici trecenteschi a Padova con Giotto capofila, i portici che si snodano per chilometri e chilometri nel centro di Bologna e le imponenti Terme di Montecatini sono stati inseriti nel Patrimonio Mondiale dell'Umanità. La decisione è stata presa a fine luglio nel corso di un summit dell'organizzazione Onu per la cultura e l'educazione che si è svolto a Fuzhou in Cina.

Salgono così a 58 i siti italiani nella prestigiosa World Heritage List. Nessun altro paese ne vanta così tanti e non a caso il ministro dei Beni Culturali Dario Franceschini ha esultato per il risultato "straordinario".

A Padova il "sito seriale" UrbsPicta comprende tutti i preziosi grandi cicli affrescati del Trecento conservati in otto edifici e complessi monumentali della città: la Cappella degli Scrovegni, la Chiesa dei Santi Filippo e Giacomo agli Eremitani, il Palazzo della Ragione, la Cappella della Reggia Carrarese, il Battistero della Cattedrale, la Basilica e il Convento di Sant'Antonio l'Oratorio di San Giorgio e l'Oratorio di San Michele.

Ad affrescare le pareti di questi luoghi, nel corso del 14° secolo, alcuni dei più straordinari artisti dell'epoca: Giotto, che con gli affreschi della Cappella degli Scrovegni realizza il suo capolavoro assoluto, Guariento di Arpo, Giusto de' Menabuoi, Altichiero da Zevio, Jacopo Avanzi e Jacopo da Verona.

Bologna vanta la bellezza di 62 chilometri di portici, inizialmente regolamentati con gli Statuti Comunali del 1288, e non c'è dubbio che questa particolarissima forma di spazio al coperto sia una delle meraviglie del Belpaese. Il Comitato Unesco ha riconosciuto il valore mondiale eccezionale di questo sito quale straordinario esempio di spazio privato ad uso pubblico, rappresentativo del sistema urbano di percorsi coperti che definisce l'identità urbana della città di Bologna, contribuendo al senso del luogo e alle dinamiche sociali.

"Un'immensa soddisfazione e un grande riconoscimento che ci rende felici - ha commentato il sindaco Virginio Merola - l'iscrizione dei portici di Bologna tra i siti patrimonio dell'umanità UNESCO è il raggiungimento di un obiettivo da tempo …Questo titolo rappresenta un grande onore e una grande responsabilità per Bologna, saremo all'altezza di questo riconoscimento".

L'Unesco ha inserito nella World Heritage List Montecatini – assieme ad altre dieci città termali del Vecchio Continente - quale eccezionale testimonianza di un fenomeno specificatamente europeo che ha avuto la sua massima espressione a partire dal XVIII fino agli anni '30 del XX secolo. "Le Grandi Città termali d'Europa" rappresentano un importante interscambio di idee innovative che hanno dato impulso a progressi nel campo della medicina e della balneologia e all'incremento delle attività ricreative attraverso la valorizzazione delle sorgenti naturali e lo sviluppo di città, quartieri, parchi, architetture e infrastrutture dedicati alla salute e al tempo libero, influenzando lo sviluppo e la popolarità delle città termali in tutta Europa e in altre parti del mondo.

La Redazioe

Patronato Acli

Per i servizi sociali dei lavoratori e dei cittadini

SERVIZI

Pensioni italiane, inglesi ed estere
Pensioni complementari italiane, inglesi ed estere
Estratti contributivi italiani, inglesi ed esteri
Detassazione delle pensioni italiane
Trasmissione Modello RED – INPS
Trasmissione Certificati di esistenza in vita
Rilascio certificazione INPS (CU e Obis M)
Richiesta National Insurance Number
Richiesta Modello U1 (per indennità di disoccupazione)
Richiesta benefit inglesi (Pension Credit, PIP ed ESA)
Successioni italiane
Dichiarazione dei redditi in Italia
Pagamento IMU e TASI
Assistenza per pratiche consolari (Iscrizione AIRE, codici fiscali)
Informazioni Brexit e Settled Status

DOVE SIAMO

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

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

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

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

CHIAMATE PER PRENOTARE UN APPUNTAMENTO!!

www.patronato.acli.it

Patronato ACLI Regno Unito

Podere Bocci

A Traditional Tuscan Sojourn

Tuscany is all about delicate simplicity. Characterised by the immense waves of endless pea green vineyards, rows of fragrant cypress trees so tall that you feel they touch the sky, golden wheat fields, craggy medieval hilltop villages and a superb cucina povera- the cooking of the poor – Tuscany is all about rolling up your sleeves and enjoying the simple earthly pleasures in life.

Yes, this central part of Italy is by no means somewhere new, but as travel destinations come in and out of fashion, enjoying the constant ebb and flow of cultural phenomena, Tuscany remains absolute. It is a timeless destination, a travel utopia that seems to never go out of style.

To best appreciate Tuscany, you have to get back down to basics and one of the ways to do this is by staying in agriturismi– farm stays- which are rapidly gaining momentum among those who want to travel authentically. Dubbed as homestays, agriturismi provide guests with imitate, unpretentious and more importantly affordable dwellings, often paired with sprawling pastoral views.

For our time here, we had the immense pleasure of staying at Podere Bocci, a nearly 500-year-old Tuscan estate which we (rather delightfully) called home for the next few days and where, Italian literary writer and journalist Emma Perodi, chose as a countless setting for her stories. Approaching Podere Bocci feels like you are stumbling upon a traditional sanctuary. Planted in the middle of a wide-open dramatic landscape where you can enjoy the undulating rolling hills, Podere Bocci is deep in the countryside, secluded (in the best possible way) and offers you the possibility of channelling the character and charm of old Tuscany.

Designed with a traditional palette, the rooms are rustic and charming with big lofty ceilings, bare brick walls and good-sized bathrooms. There are two apartments each sleeping six people, and both can be rented separately or in exclusive use, taking it entirely as a villa. It is a self-catered property so there's ample kitchen space in both apartments for you tuck in with friends and family and enjoy the collective experience of cooking together. But the real joy of this place is lounging outside, where you can embrace the remote and peaceful open space during the spring and summer months and enjoy long lazy lunches or supper with great company.

About a 30-minute drive from Arezzo, Podere Bocci is located in Poppi and you absolutely must have a car with you. Although one of the great things about this property is that in less than two hours you can reach the Tuscan classics like Florence and Siena, or for somewhere further afield Assisi or Spoleto in Umbria. But these places harbour too familiar a cultural reference point and we are interested in exploring the lesser known but equally enchanting nearby places. Tuscany gets extremely hot during the summer months, so we suggest planning your activities early or in the late afternoon when the sun isn't so oppressive. Enjoy your middays by dipping in the pool and or reading a book under the shaded area.

Places to explore nearby:

Poppi

The town of Poppi is about a 10-minute drive and great for an afternoon walk. The skyline is dominated by the overbearing Castello dei Conti Guidi which we come to learn housed the supreme poet Dante when exiled from Florence. It is said that he composed canto XXXIII of Inferno within these very walls.

Stia

Then there's the delightful nearby village of Stia, a 15- minute drive away and is surrounding by the perfect scenery for those who love nature, mountains and hiking. You can find countless churches and a nearby convent La Verna which Francesco d'Assisi became a custodian.

Parco Nazionale delle Foreste Casentinesi, Monte Falterona e Campigna

Stretching between Tuscany and Emilia-Romagna, the park is one of Europe's densely forested areas grazed with wild animals (you might get a glimpse of a deer) and a soul stirring oasis of green.

The monastery of Camaldoli

The Monastery of Camaldoli is in the heart of a secular forest, in one of the wild and impenetrable areas of the central Appennine ridge. It was built there in 1024, on the Tosco-romagnolo Apennines near Arezzo, by San Romualdo, a monk and Benedictine abbot, who made it the hub and center of the Camaldoli Congregation. The monastery now houses seven mangificnet panel paintings by Giorgio Vasari.

A day trip to Arezzo:

Older than Egypt's Alexandria, Arezzo was once a vibrant Etruscan trading post who grew the city to be an independent republic from as early as the 10th century. In support of the Ghibelline cause in the violent battles between pope and emperor, Arezzo was eventually subjugated by Florence in 1384. Nowadays, while Florence's economy has become over-reliant on tourist traffic, Arezzo has been going on its own path and in recent years has been taken more seriously as a place to visit in Tuscany.

Adorned with impressive churches, museums, a monthly antique fair (the biggest in Italy) and a central piazza that appeared in Roberto Benigni's classic film La Vita è Bella (Life is Beautiful), Arezzo is a fabulous Tuscan affair. Watch the locals spill along the length of shop-clad Corso Italia for the ritual late-afternoon passeggiata (stroll) whilst sipping on your aperitivo.

What to see in Arezzo:

Basilica of San Francesco

Piero della Francesca's frescoes, considered one of the most treasured Renaissance artworks in Italy, can be found at this very cathedral.

Dedicated to St. Francis of Assisi, this Gothic-style Basilica is considered to be the main focal point of Arezzo especially because it houses the fresco cycle Legends of the True Cross. The painting of the chancel began with a commission by the Aretine family Bicci, who called the painter Bicci di Lorenzo to paint the large cross-vault. In 1452, at Bicci's death, only the four Evangelists had been painted in the vault, as well as the triumphal arch with the Last Judgement and two Doctors of the Church. Piero della Francesca was called in to complete the magnificent series of interior frescoes depicting Cupid, St. Louis, St. Peter, St. Augustine, St. Ambrose and St Mary Magdalene which are still in near-perfect order.

Museo di Casa Vasari

Built and sumptuously decorated by Arezzo-born painter, architect, and art historian Giorgio Vasari (1511–74), this museum is where Vasari lived and worked, and where the original manuscript of his Lives of the Most Excellent Painters, Sculptors and Architects (1550) – still in print under the title The Lives of the Artists – is kept

The Antiques Fair

Held the first Sunday of the month and then every subsequent Saturday, the Arezzo Antiques Fair draws dealers from across Italy and takes over the Piazza San Francesco, Piazza Grande,and Logge Vasari. Launched in 1968 by Tuscan collector Ivan Bruschi, it's far more than just a flea market: There are 500 exhibitors selling furniture, paintings, books, historic prints, modern antiques, toys, watches, porcelain, glass, fabrics, iron and copper objects, as well as unexpected treasures that defy categorization. Don't leave without a beautifully bound book.

Don't miss:

Saracen Joust

The Saracen Joust is a tournament that takes place in June and September in which locals wearing colourful costumes, horses accompanied by the town's ancient banners and the sound of trumpets create a festive medieval atmosphere.

Date: Sunday, 5 September 2021.

Podere Bocci is open from January – October and in 2022 will be open all year round. Prices start from €180 a night with a minimum stay of five nights. Maximum number of guests is 12 for the villa in exclusive use.

(www.poderebocci.it). *Trip Digest*

Travel Hashtag, torna in presenza a Milano

Bleisure ospiterà la terza edizione, Etihad Airways main partner

Il conto alla rovescia è partito: mancano pochi mesi al ritorno di Travel Hashtag. L'evento itinerante, giunto alla sua terza edizione (debutto a Roma nel 2019, pillola digitale in occasione della Milano Digital Week 2020), tornerà in presenza il 16 novembre 2021 con un format innovativo che promette di far coesistere networking, business matching e speech concretamente visionari.

Nato grazie all'intuizione di Nicola Romanelli, ex manager Club Med, founder di brandsavetheworld e co-ideatore del web format "20:21 il Turismo della sera", Travel Hashtag scalda dunque i motori, forte di un nuovo sito web in lavorazione e di un team rinforzato con il recente innesto di professionisti con background internazionale.

#inspiringtomorrow: quali saranno i travel trending topics di domani? Quali le leve strategiche per sedurre i viaggiatori del prossimo decennio? Le domande che hanno caratterizzato le prime due edizioni di Travel Hashtag tornano più potenti che mai.

«Stiamo lavorando ad un'edizione fuori dagli schemi che darà ampio spazio al networking e che vedrà presenza di diversi volti noti del mondo dei viaggi, alcuni dei quali avranno modo di presentare, durante la conferenza, la propria visione rispetto al turismo che verrà» – spiega Nicola Romanelli, Founder & Chairman di Travel Hashtag. «Inoltre, la partnership con Etihad Airways, il supporto del Comune di Milano attraverso il brand dedicato alla promozione della città YES MILANO e la partecipazione, con mesi di anticipo, di player importanti come Trenord e Life Resorts, sono segnali che testimoniano, in un momento delicato come quello che stiamo vivendo, la disponibilità del mercato a confrontarsi trasversalmente sui temi chiave legati agli scenari futuri del turismo in tutte le sue forme».

L'evento si terrà al Bleisure, nuovissima lounge di design nel pieno centro di Milano frutto dell'idea di IVH Group S.p.A., in cui business e leisure si incontrano. Elegante e tecnologica, parte della riqualificazione globale della zona di San Babila, Bleisure nasce per favorire lo scambio tra aziende, hotel e professionisti di settore.

La Redazione

A1 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 it aliani, 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 incredible varietà di olive, **conserve 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 alle15:30. 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 PIÚ GRANDE SUPERMERCATO ITALIANO IN INGHILTERRA

SM La Notizia LONDRA

A family run business since 2006 based in Bedford, **A1 Foods distribute an extensive range of authentic Italian products and ingredients to the surrounding area and London.**

We cater for everything you need to make your perfect pizza or to deliver a genuine Italian menu at your restaurant.

A1 Foods provides authentic regional Italian products, imported and delivered to your doorstep including dairy products with a dedicated line for professional use, all pasta shapes, cured meats, quality fruit and vegetables by boxes, a fantastic variety of olives, preserved fish, non-alcoholic drinks, oils and much more. Yes, we have everything you need for your business!

We supply to restaurants, coffee shops and the catering industry including independent retailers, convenience stores and other establishments. We supply brands from leading producers such as Caputo, Mutti, Borbone, Il Sole di Napoli, Caseificio Valle Verde, Salumi Veroni and hundreds of your favourite brand as well as niche quality products at competitive prices, offering outstanding value for money.

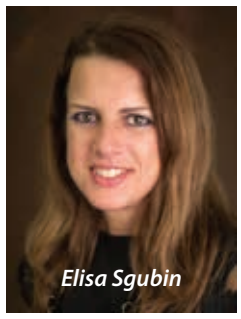
For advanced orders and for direct supply information, contact us via phone 01234 217733, fax 01234261288 or via e-mail a_rocco@btconnect.com

A1 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

LAVORO: LONDRA SVETTA IN BARBA A BREXIT E COVID


Elisa Sgubin

Londra rimane una certezza. Brexit e Covid-19 hanno influito in maniera ridotta sull'appetibilità lavorativa della capitale britannica, come pure del Regno Unito, rispetto ad altre realtà Paese.

Osserviamo qualche dato emerso dalla ricerca 'The Global Talent Survey', condotta dall'agenzia internazionale di consulenza Boston Consulting Group (BCG), il motore The Network e la piattaforma Totaljobs per l'area specifica britannica. Lo studio ha interessato il trend di impiego, la mobilità estera e i sistemi di selezione di talenti di 209.000 partecipanti in 190 Stati.

Londra è prima in classifica tra le città in cui lavorare mentre la Grande Mela è slittata all'ottavo posto, cedendo il passo e la seconda posizione ad Amsterdam, che assieme a Berlino (quarto) è considerata un centro innovativo e aperto alla sperimentazione di aziende start-up. Cresce l'interesse anche per gli Emirati Arabi rappresentati da Dubai (3°) e Abu Dhabi (5°). Tra i primi dieci figurano i nomi di Tokyo (6°) e Singapore (7°) quali esponenti dell'est asiatico.

Roma scende dal 19imo al 25imo gradino mentre Madrid, sorprendentemente, perde dal 2018 ben 21 posizioni classificandosi al 32imo posto.

Nonostante gli ultimi due anni abbiano determinato su scala globale una minore propensione al trasferimento estero e si preferisca la soluzione della flessibilità virtuale, i Paesi più appetibili per l'espatrio si sono rivelati il Canada, primo sul podio, a discapito degli storici Stati Uniti ora secondi, e terza l'Australia.

Risultato ad ogni modo ottimo per il Regno Unito che si riconferma al quinto posto, come nella ricerca del 2018.

La valutazione è stata determinata dalla capacità percepita di gestione della situazione pandemica da parte dei singoli Paesi e dalla valutazione generale sulla cultura interna. Una visione a 360 gradi e piani efficienti di fronte alla sfida Covid-19 hanno decretato il consenso di fondo.

L'offerta londinese vince l'oro nel mondo, ma vale lo stesso in Europa? Attrae il capitale umano?

Sembrerebbe proprio di sì, Londra rimane l'ambita meta di professionisti, in particolare nei settori legale, medico, finanza, assicurazione e media digitali. La capitale britannica per gli europei è seconda solo a Berlino, segnale che seppure la scissione inglese dalla UE abbia in parte condizionato le scelte dei lavoratori expat, Londra mantiene il potere di conquistare talenti su scala sovranazionale. Secondo Nick South, uno dei direttori e partner della BCG, le carte vincenti sono la molteplicità d'offerta, il dinamismo delle realtà aziendali e lo stimolo al progresso interno di carriera. Vengono premiati gli organi di direzione capaci di riconoscere il vantaggio competitivo della City; coloro che assegnano ai diversi dipartimenti mezzi e risorse adeguate a creare modelli lavorativi "smart", rispondenti alle esigenze di flessibilità e trasferta virtuale, incentivate dalla pandemia.

Si va consolidando l'idea che una proposta d'impiego a distanza renda disponibile personale altamente qualificato, nel settore informatico, quanto in quello medico, spesso di stanza in uno stato estero e riluttante al trasferimento. I dati hanno esposto a livello mondiale una diminuita volontà di spostamento oltre i confini nazionali. Se nel 2014 il 64% degli intervistati era favorevole all'espatrio in concomitanza alla firma di un contratto d'ingaggio, quest'anno il 50% si è confermato tale, mentre l'altra metà ha rimarcato l'opzione del cambio d'azienda in remoto, senza la necessità di adottare una nuova residenza evariarestile di vita, abitudini, circolo sociale.

Il concretizzarsi della scelta di mobilità virtuale corrisponde ad una riduzione di costi legati alle risorse umane per l'azienda stessa; basti considerare l'abbattimento della voce "spese vive e incentivi per il trasferimento estero" o il diverso trattamento retributivo. Inoltre, in un'ottica di attenzione alla diversità e integrazione lavorativa di persone dalle esperienze e bagagli etnico-culturali diversi, Londra si fa rappresentante di un'offerta di qualità e d'avanguardia. Si pensi all'introduzione sempre più diffusa nelle aziende di politiche di incentivo alla socializzazione in 3D e allo sviluppo di programmi di lavoro di gruppo, in ambienti di realtà virtuale.

Ancora una volta, la capitale britannica è capofila, precedendo di gran lunga le altre concorrenti.

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

SMARTPHONE AI FIGLI? NON PRIMA DEI 14 ANNI!

"A un anno e mezzo abbiamo regalato un triciclo a nostro figlio, dopo lo abbiamo fatto salire su una bicicletta, prima con le rotelle e poi senza. Col tempo, la bicicletta è diventata sempre più grande. Ora che ha tredici anni, magari il nostro ragazzo è alto un metro e ottanta, ma non per questo gli permettiamo di guidare una moto o un'auto. Con lo smartphone, il tablet o il computer dovrebbe funzionare allo stesso modo: dovremmo evitare che bambini e preadolescenti ne abbiano uno personale fino ai quattordici anni. La ragione è semplice: disporre di un dispositivo proprio che consente l'accesso alla rete non risponde ai loro bisogni e interferisce con la loro crescita. Il fatto che i nostri figli abbiano una confidenza che sembra innata con questi mezzi non significa che li sappiano usare davvero, che siano capaci di gestire la dipendenza o l'enorme esposizione che il mondo online, con i videogiochi o con i social, può dare".

Questi sono solo alcuni dei molti motivi che gli esperti di psicologia dell'età evolutiva Alberto Pellai e Barbara Tamborini illustrano in un manuale coraggioso, controcorrente e più che mai necessario, in uscita a settembre e intitolato "Vietato ai minori di 14 anni. Sai davvero quando è il momento giusto per dare lo smartphone ai tuoi figli?".

Guidati dalla loro esperienza e dalle testimonianze dei genitori che incontrano, e sostenuti dai risultati delle più recenti ricerche scientifiche che indagano il rapporto tra minori e dispositivi, gli autori propongono un percorso di accompagnamento all'uso delle tecnologie che consentirà ai nostri figli di gestire in modo consapevole la loro futura vita online. Con molti esempi tratti dalle situazioni di tutti i giorni, gli autori ci suggeriscono alcune strategie per riempire il tempo dell'attesa, o quantomeno ritardare il più possibile il momento in cui i nostri figli avranno un dispositivo tutto per loro.

Ecco, a giudizio dei due esperti, dieci buoni motivi per non dare lo smartphone ai tuoi figli sotto i 14 anni:

Non è adatto ai loro bisogni
Riduce la probabilità di successo scolastico
Interferisce con lo sviluppo della mente in età evolutiva
Impatta sullo stato di salute organica dei nostri figli
Riduce le competenze empatiche
Influisce sulle reazioni emotive
Crea ansia e dipendenza
Genera diseducazione sessuale
Interferisce con il bisogno di sonno
Non aumenta il senso di protezione e sicurezza. *(NoveColonneATG)*

MARKETING MADE EASY

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

Le aziende e la trasformazione sostenibile

Esattamente come già successo per la trasformazione digitale, che ha travolto chi abbia cercato di riesisterla, ora non è più possibile ignorare la responsabilità delle aziende verso la sostenibilità, il pianeta, i dipendenti e la comunità.

Future-proofing il proprio buisness significa sapersi adattare e saper cambiare quando necessario.

Il ruolo del marketing ritorna quindi ad avere un ruolo fondamentale nelle aziende. Non è più sufficiente pubblicizzare l'unicità del prodotto, bensì è necessario comunicare come quel marchio possa fare la differenza nella comunità, nell'ambiente, nell'industria e fino nella vita di ognuno. Il compito del marketing viene quindi rivalutato e passa da dipartimento 'costoso' a contributo fondamentale anche nelle aziende più piccole.

Il marketing sostenibile è un ottimo strumento di promozione degli aspetti e progetti sostenibili delle aziende, ma bada che il consumatore vuole risultati, numeri e concretezza. Mentre nel passato era accettabile lanciare piccole iniziative eco-sostenibili per poi ricavarci auto-promozione, oggi il consumatore cerca genuinità.

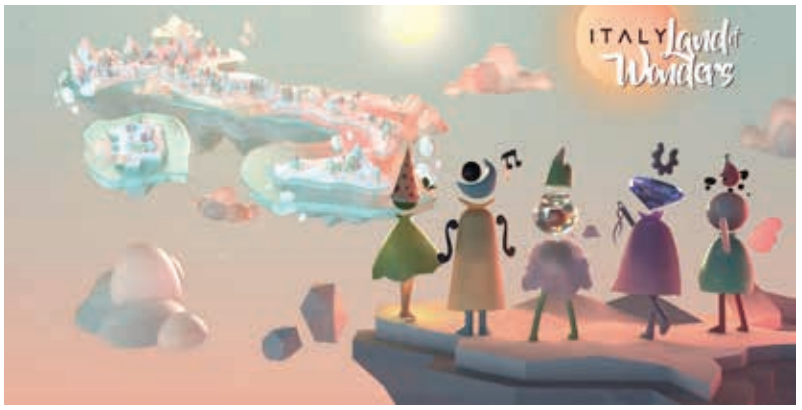
Nel mercato si vedono sempre più spesso termini quali biologici, biodegradabili, ecologici e bollini verdi di varia natura. La scelta può però essere lasciata al consumatore. Ai giorni d'oggi, un cliente su tre preferisce avere l'opzione di scegliere un prodotto più 'verde'. Per esempio molte aziende propongono prodotti simili dove uno è più economico e l'altro, simile, moralmente migliore perché' connesso a progetti di sostenibilità. Non è quindi l'intera gamma di prodotti e servizi ad essere connessa ad un progetto sostenibile ma l'azienda ne offre l'opzione e lascia la scelta al cliente. In questo modo il progetto e l'investimento aziendale può ampliarsi come e quando possibile nel tempo.

Mentre le piccole aziende è giusto che si concentrino su una comunicazione locale, quelle medie possono promuovere i propri progetti a livello nazionale. Le grandi aziende tendono ad avere campagne internazionali e ambiscono a premi di settore.

I progetti non devono obbligatoriamente essere unici e individuali di ogni azienda, esistono molti progetti già collaudati a cui si può dare supporto – l'importante è selezionare strategicamente i propri partners.

I programmi sociali ed ambientali devono far parte del piano di sviluppo aziendale a lungo termine – parliamo quindi di anni. I risultati devono essere tangibili, reali e comunicabili. L'impatto su larga scala deve avvenire in un lasso di tempo che ne dimostra l'impegno dell'azienda. Sarebbe al quanto confusa la comunicazione di un'azienda che per un mese supporta la salvaguardia dei fondali marini ed il mese dopo lanci una campagna sul suo impegno verso la lotta contro il cancro al seno. In azienda ci deve essere continuità, logica ed un preciso piano strategico mentre all'esterno il consumatore necessita una comunicazione chiara per far si che le attività aumentino il valore etico del marchio.

SM La Notizia LONDRA



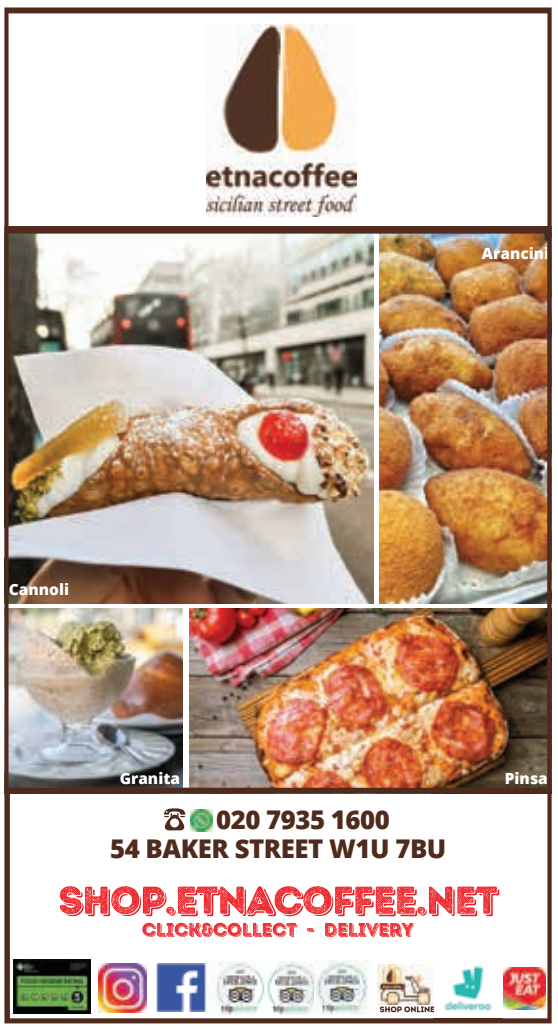
UN VIDEOGIOCO PER FAR CONOSCERE L'ITALIA NEL MONDO

LANCIATO DALLA FARNESINA

Il ministero degli Esteri lancia ITALY. Land of Wonders, un videogioco per far conoscere l'Italia, il suo patrimonio culturale e le sue meraviglie al pubblico straniero, e in particolare ai giovani. Curato nella grafica e adatto ai grandi come ai piccoli, ITALY. Land of Wonders racconta bellezza e tradizione del nostro Paese in maniera interattiva e divertente. Totalmente gratuito e disponibile in 11 lingue, è disponibile in tutto il mondo dallo scorso 19 luglio nelle versioni per iOS e Android, smartphone e tablet su italiana.esteri.it, il nuovo portale della Farnesina per la cultura italiana nel mondo.

Elio è l'anziano guardiano del faro che, ogni mattina, con l'aiuto di 20 scintille recuperate nel corso della notte dalle 20 Regioni d'Italia, accende il Sole che splende meravigliosamente sul nostro Paese. All'inizio del gioco vediamo Elio al tramonto – il riferimento è al mito greco del dio Helios – in cerca di un aiutante per portare a termine il suo gravoso compito. Ha convocato un misterioso personaggio ai piedi del Faro: il giocatore, coinvolto in un'avvincente avventura notturna in giro per l'Italia, per recuperare le 20 scintille, accendere il Faro e fare sì che il Sole torni a brillare.

Nel suo viaggio, il giocatore incontrerà 5 Custodi che lo guideranno alla scoperta di Natura, Gastronomia, Arte, Spettacolo e Design, i 5 settori fondamentali del nostro patrimonio culturale. Alla fine del percorso, la grande sorpresa: il giocatore prenderà il posto di Elio, diventandoUn video Giu simbolicamente il nuovo Guardiano del Faro, con la missione di proteggere le bellezze del nostro Paese. Ma prima dovrà superare ben 100 avvincenti livelli di 'puzzle game', ognuno con la sua ricostruzione 3D di un luogo simbolo dei tesori dell'Italia. Un vero e proprio appassionante percorso a tappe, attraverso mari e montagne, città e castelli, tradizioni e miti del nostro Paese. Pensato per chi già conosce l'Italia, ma anche e soprattutto per chi ha voglia di scoprirla – e magari di migliorare la conoscenza della lingua –, Italy. Land of Wonders si propone anche come guida di viaggio, grazie a 600 testi pieni di storie, notizie, curiosità raccolti in un album sfogliabile. Infine, da non dimenticare le musiche! Composizioni originali ispirate a grandi classici della musica italiana, dal melodramma al barocco a famose colonne sonore, fanno da cornice a un gioco che è anche uno strumento didattico, divertente e informativo, per le scuole in cui si studia l'italiano come lingua straniera. Come tutta la programmazione culturale di italiana.esteri.it, ITALY. Land of Wonders si inserisce nella strategia generale di programmazione della Farnesina a sostegno delle industrie culturali e creative italiane post-Covid. (9Colonne).



"GENITORI E FIGLI"

Rubrica a cura di

Cristina Lavagnolo

https://pedagogistapsicomotricista.wordpress.com/

Se hai un figlio con talenti speciali: incoraggialo ma non forzarlo

Al giorno d'oggi sembra esserci una specie di ossessione per il talento, tanto che i palinsesti televisivi abbondano di talent show di ogni genere. Ma quali sono le conseguenze di questa spinta ad affermarsi grazie ad una, reale o presunta, eccellenza in qualche campo?

È naturale che i genitori facciano tutto il possibile per incoraggiare i propri figli a coltivare ed esprimere al meglio le loro potenzialità. In particolare, quando dei genitori riconoscono nel proprio figlio (o figlia, ovviamente) un talento che ritengono eccezionale, il primo istinto è quello di spingerlo ad investire e di investire loro stessi in quella capacità.

Questo atteggiamento ha anche un fondamento razionale e pratico assolutamente condivisibile: in un mondo in cui per i giovani è sempre più difficile costruirsi un futuro, avere una carta speciale da giocarsi non è certo un'opportunità da sprecare!

Articoli di giornale e programmi televisivi ci raccontano spesso di come quel famoso e ricchissimo tennista è arrivato ai massimi livelli grazie all'impegno suo, ma anche di uno o entrambi i genitori, nel coltivare quel suo speciale talento, attraverso un investimento economico, oltre che di tempo, fatica e sacrifici. Lo stesso vale per il geniale informatico o scienziato che è arrivato ai massimi livelli della sua professione dedicandosi alla sua amata disciplina a tempo pieno fin da piccolo. Succede anche in campo artistico, quando si parla di celebri ed eccellenti musicisti, cantanti lirici o direttori d'orchestra.

Ritengo, però, molto importante fare dei distinguo.

Il primo di questi riguarda l'intensità e, diciamo così, l'ampiezza di questa spinta. Anche se il ragazzo ama veramente lo sport, la scienza o la disciplina artistica in cui eccelle, un genitore attento e responsabile cercherà di evitare che la dedizione a questa sua passione occupi ogni aspetto della sua giornata e della sua vita. Una sana vita sociale, attività di svago e di movimento all'aria aperta, oltre che la normale frequenza scolastica, devono essere mantenute e garantite. Troppo spesso, se il ragazzo nutre una grande passione per un'arte, una scienza o uno sport, non solo lui tende a dedicarcisi totalmente, ma viene anche incoraggiato, se non spinto fortemente, dai genitori in questa dedizione totale, in vista di una futura brillante e remunerativa carriera. Questo, purtroppo, porta questi ragazzi talentuosi a sacrificare aspetti fondamentali della loro infanzia e giovinezza, talvolta perfino a saltare queste importanti e imprescindibili fasi della loro vita. Nessuna carriera, per quanto brillante e appagante, vale un prezzo così alto. Quello che un genitore dovrebbe fare in questo caso sarebbe preservare gli aspetti fondamentali sopra menzionati, senza per questo impedire al figlio di seguire la propria passione. Quindi, pur sostenendolo ed incoraggiandolo ad esercitare e sviluppare il suo talento, dovrebbe ricordargli che nella vita esistono altre cose altrettanto importanti ed esortarlo a non trascurarle. Se necessario, potrebbe addirittura cercare di forzargli delicatamente ed affettuosamente la mano in questa direzione, proponendogli occasioni di svago o spingendolo ad accettare gli inviti dei coetanei. Ad esempio, nel caso di un ragazzo tutto preso dallo studio e dalla pratica di uno strumento, i genitori (magari con la complicità di fratelli e/o sorelle) potrebbero cercare, ogni tanto, di "trascinarlo" in qualche attività all'aria aperta. Se si tratta di un bambino, è consigliabile, nonostante le sue probabili rimostranze, iscriverlo ad una attività sportiva che diventerà un'occasione sia di movimento ed esercizio fisico, sia di incontro e socializzazione con i coetanei. Ovviamente, è importante assecondare i suoi gusti ed inclinazioni e se uno sport non dovesse proprio piacergli od essere per lui fonte di frustrazione, se non fosse proprio portato, sarebbe giusto cambiare e cercare quello che più gli si addice. Nel caso opposto, di un bambino tutto dedito ad uno sport che lo appassiona, pur non impedendogli di allenarsi con costanza e riconoscendo e apprezzando le sue doti, è importante anche assicurarsi che non trascuri lo studio (e magari qualche buona lettura aggiuntiva) e la compagnia anche di quegli amici che non praticano quello sport.

Una situazione che rischia di portare a conseguenze ancora più serie è quella in cui i genitori individuano nel proprio figlio un talento eccezionale e decidono di investire "anima e corpo" in quello, senza tener conto delle reali aspirazioni del figlio. Può succedere che il ragazzo, nonostante il suo talento, non senta un trasporto tale per quello sport, o quella disciplina artistica, o qualsiasi altra cosa in cui sia così dotato, da pensare di farne la sua futura professione e neppure da pensare di dedicarcisi così intensamente nel presente. Per fare un esempio molto banale, può capitare che un ragazzo estremamente portato per il tennis, che dimostri di apprenderne le tecniche con facilità e di possedere doti eccezionali, pur divertendosi a fare qualche partitella con gli amici o i familiari, non possieda per quello sport la passione necessaria a farne la sua attività principale. Al contrario, potrebbe vedere nel suo futuro una professione totalmente diversa, magari addirittura lontana dall'ambiente sportivo. Questa divergenza di intenti può portare ad una dinamica molto controproducente, in cui il ragazzo avverte la pressione a compiacere le aspettative del genitore e, per assecondarle, trascura di seguire quella che sente essere la sua strada per intraprendere invece quella tracciata per lui dal genitore.

Non sono rare le storie di padri (o madri) manager che hanno forzatamente indirizzato i propri figli ad una carriera nel mondo dello sport o dello spettacolo, senza tener conto delle loro reali ambizioni. Certo, questi figli hanno, almeno in alcuni casi, conquistato successo e fama, ma a che prezzo? A cosa hanno dovuto rinunciare? Chissà quanto spesso si chiedono se sarebbero stati più felici seguendo la strada per cui si sentivano più portati, il percorso che li avrebbe fatti sentire veramente se stessi.

Per questo motivo, mi sento di consigliare a tutti genitori di considerare i talenti dei propri figli come potenziali strumenti per la realizzazione del loro progetto personale e non come un investimento da far obbligatoriamente fruttare.

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

bsi. Vehicle Damage Repair KITEMARK

AIM Insurance BROKERS

COME ASSICURARE AL MEGLIO CASA O AUTO DI LUSSO

Nuovo appuntamento con Aldo Iaquinta, presidente e fondatore della AIM Underwriting Agency UK, che attraverso la sua branch nel Regno Unito ha ideato il programma "Sicuri all'estero" con lo scopo di supportare gli italiani che attualmente risiedono nel Regno Unito, fornendo una vasta gamma di prestazioni assicurative con supporto in lingua italiana.

OGGI DI QUALE PRODOTTO PARLIAMO?

Oggi esaminiamo in particolare il prodotto assicurativo dedicato agli appartamenti ed auto di lusso, parte del nostro programma assicurativo globale "Sicuri all'estero".
La polizza si rivolge ai proprietari di appartamenti di elevato valore e/o di auto di particolare pregio (High Net Worth).

QUALI SONO I VANTAGGI DI ACQUISTARE UN PRODOTTO PER LA TUTELA DELLA PROPRIA ABITAZIONE ED AUTO DI LUSSO CON VOI?

- Per le abitazioni si tratta di un prodotto specifico diviso in moduli con cui si può proteggere la propria casa dai danni provocati da Incendio, Furto, Responsabilità Civile ed altri eventi dannosi. La copertura può essere integrata con l'assistenza di figure professionali come elettricisti, idraulici, fabbri etc.
- Per le auto invece parliamo dina polizza assicurativa creata su misura per ogni automobilista che possiede un veicolo di lusso del valore superiore a £ 40.000.00. La responsabilità civile auto copre gli eventuali danni causati a persone, cose o animali durante la circolazione.
- Inoltre abbiamo dato particolare focus 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.
- Il nostro sito specifico www.sicuriallestero.it tramite il quale si possono richiedere i preventivi senza dispendio di tempo.
- I principali assicuratori con cui collaboriamo tra i quali AXA, DUAL, ACI Andrew Copeland Insurance, Arthur J. Gallagher, City Underwriters, Epic, Howden, Newline Group, Policyfast primarie compagnie del mercato internazionale.

IN CASO DI SINISTRO?

Come per tutte i prodotti assicurativi del programma "Sicuri all'estero" il primo riferimento per i nostri Clienti saranno le indicazioni fornite dalle Compagnie assicuratrici nei vari testi di polizza, lì potranno trovare tutte leindicazioni da seguire nell'eventualità di dover denunciare un sinistro.
Ovviamentei 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.
Questo è proprio lo scopo primario con cui è nato il Programma, dare supporto per tutte le tematiche assicurative.

QUALI SONO I RIFERIMENTI DA UTILIZZARE?

www.sicuriallestero.it
Info.sicuriallestero@aimuw.it
AIM Underwriting Agency UK
150 Minories EC3N 1LS
Tel. 0044 (0) 20 7347 5681

OROSCOPO VERDE

URANIA E POMONA
LE STELLE NEL FRUTTETO
CAPRICORNO 22 Dicembre-23 Gennaio

Segno di personalità forti, un po' ombrose ma dentro una scorza refrattaria brucia il fuoco della passione. Per il potere, il guadagno, il raggiungimento dei propri scopi. Anche se può apparire riservato e prudente, il capricorno può dare anche l'anima se vede che ne vale la pena. Questo sul lavoro come negli affetti. Se si lega a qualcuno è per sempre e se da la scalata al successo è per sé e familiari. Ambizioso, tenace e risoluto, è tuttavia vulnerabile e non perdona i tradimenti. Ama circondarsi di cose belle e persone importanti, sono raramente impulsivi, tuttavia piuttosto sensuali e disinibiti. Preso per il suo verso, si può sempre contare su un Capricorno. Insomma, è simile ad un frutto dalla scorza pelosa, ma dalla polpa assai benefica.

Il kiwi è un toccasana per l'organismo, fa bene a tutti, proprio a tutti, contiene acido folico, magnesio, potassio, rame, vitamine A, C, E, antiossidanti, anticolesterolo, anti malattie cardiovascolari. Scoperto in Cina 3000 anni fa, ha fatto il suo trionfale ingresso nel resto del mondo solo nel 1900 quando una neozelandese ne importò in patria i semi. Un successo così strepitoso che, con una variante del'"Uva spina cinese" ad opera dell'orticoltore Hayward Wright, ebbe il battesimo europeo al mercato di Covent Garden di Londra nel 1952, dove andò a ruba. Da allora fu ribattezzato Kiwi, in onore dell'uccello che rappresenta la Nuova Zelanda, anche lui pelosetto e poco estetico, ma prediletto dal dio delle foreste, Tane Mahuta, secondo una leggenda maori.

Trapiantato in Italia negli anni '60, la sua coltivazione è cresciuta in modo esponenziale, grazie al clima, tanto che il nostro paese è diventato il secondo esportatore di kiwi nel mondo e lui si è guadagnato a ragione un posto onorifico tra la frutta mediterranea, con quel suo tocco corroborante e acidulo, specie nei frullati tricolore con fragole e banana.

MM

The leading industry experts
@tripdigest
follow us on: *www.tripdigest.com*
TripDigest
JOIN THE DISCOVERY

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

GUEST ACCOMMODATION
La Gaffe
Est 1962
RESTAURANT

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

19 B 82
Belluzzo
International Partners

38 Craven Street, London WC2N SNG
Tel: +44 (0)20 7004 2660 - Fax: +44 (0)20 7004 2661
london@belluzzo.net
www.belluzzo.net

SM La Notizia

PIANTE MEDICINALI, AROMATICHE E DA PROFUMO LE PIANTE OFFICINALI

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

ASPARAGO DI MARE

Provatelo come contorno col pesce

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

Nome scientifico: *Salicorniaeuropaea (L.,1753), comunemente conosciuta come asparago di mare*

Famiglia botanica: *Chenopodiacee (come gli agretti, le barbabietole, le biete e gli spinaci)*

L'asparago di mare è una pianta annuale (alta 5-45 cm), erbacea, selvatica e succulenta. Come l'aloe, è in grado di sopravvivere a lunghi periodi di siccità. Si presenta sotto forma di un cespuglio di rametti carnosi, eretti, ramificati, molto simili agli asparagi selvatici. Alle loro ascelle si sviluppano le foglie che hanno piuttosto la forma di una piccola scaglia appiattita e succulenta. Se la parte apicale è carnosa, quella basale ovvero la radice è più fibrosa e legnosa. In primavera questa pianta è di una colorazione verde brillante che inizia a virare verso il rossastro con la fioritura, tra la tarda estate e l'autunno (fine agosto-settembre). Il cambio di colore ci permette di riconoscere i fiori ermafroditi (molto piccoli e verdi, solo le antere sono gialle) che vengono impollinati con il vento. Generalmente possiamo trovare da uno a tre fiori, che si trovano alloggiati tra le brattee. Da questi si formano le capsule (il frutto), coperte dal tepalo spugnoso a forma di sacco. Le capsule contengono il sale e sono perciò chiamate "estrattori di sale".

La *Salicornia europaea* ha avuto origine in Europa occidentale e si è largamente diffusa alle latitudini temperate dell'emisfero nord, dall'Europa all'Asia (America settentrionale, Cina, Corea, Giappone, India, Russia). In Europa, questa pianta succulenta prospera sulle aree costiere che si affacciano sull'Oceano Atlantico, sul Mar Baltico, sul Mare del Nord e nel bacino del Mediterraneo. In Italia, per esempio, cresce spontaneamente sulle coste dei mari Adriatico e Tirreno. La ritroviamo nei terreni salini delle aree litoranee specialmente sul bagnasciuga delle maree, a ridosso degli scogli a contatto con l'acqua, in prossimità di acquitrini o ristagni salmastri e di lagune e paludi. Così, crescendo in questo habitat intollerabile per la maggior parte delle piante, forma un ecosistema particolare, il salicornieto.

Il momento ideale per raccogliere l'asparago di mare partirebbe da fine maggio e durerebbe per tutta l'estate fino a settembre. Una volta raccolti i fusti o le cime tenere in fase di germoglio, devono venire riposti in frigo, se non consumati subito.

Principi attivi

Salicornia europaea è una pianta benefica per il nostro organismo, apportando anche poche calorie ad esso (22 kcal per 100gr). Principalmente è un concentrato di acqua e sali minerali, in primis il sodio (15,8mg) e molti altri, tra cui il bromo, lo iodio, il calcio, il ferro e il potassio. Altri elementi rilevanti sono le fibre, le vitamine (A, C e del gruppo B), le mucillagini, gli ossalati e le pectine. Inoltre, è fonte di acidi grassi essenziali, gli omega 3.

Proprietà

L'asparago di mare viene riconosciuto come una pianta antiscorbutica, depurativa, diuretica, rinfrescante. In particolare, per il contenuto di acqua e fibre la salicornia regola e migliora la funzionalità intestinale e mantiene l'idratazione del corpo e della pelle. Quindi viene consigliata, soprattutto agli sportivi, nei mesi estivi quando si perdono liquidi e sali minerali con la sudorazione. La presenza significativa della vitamina C permette di aumentare le difese immunitarie e di prevenire lo scorbuto. Lo iodio la rende perfetta per chi soffre di ipotiroidismo. In più, grazie al bromo, esercita un effetto calmante.

In linea generale, viene indicata nelle diete dimagranti, per chi ha problemi di drenaggio, contro l'ipercolesterolemia ed è invece controindicata per chi soffre di ipertensione arteriosa, considerato il suo elevato contenuto di sale.

In cucina

Salicornia europaea riporta in tavola i ricordi dei sapori dei sali marini. Se abbiamo l'occasione di raccoglierla, la possiamo cucinare e presentare assieme al pesce o ai crostacei ("è la sua morte") ma anche come contorno vicino alla carne, nelle insalate estive (cruda o cotta al vapore), nelle frittate (come gli asparagi, può essere accostata alle uova) e nelle zuppe. I rami possono venire bolliti e serviti con olio, sale e limone, proposti sott'olio/sott'aceto o resi croccanti in tempura. Però, prima di tutto devono venire lasciati in ammollo per un giorno per rimuovere parte del sale. In più, possono venire essiccati in polvere come condimento. Il sale aromatizzato alla salicornia può essere usato al posto del dado. Bisogna, comunque, fare sempre attenzione a non salare troppo il cibo!

Per questa pianta propongo una ricetta che mi ha incuriosito; si tratta della salicornia accompagnata alla trota o al salmone, che io ho avuto l'occasione di assaggiare a Londra.

Trota affumicata (o salmone fresco) alla salicornia con uova

Ingredienti: 8 patate piccole, novelle, non sbucciate; 200 g di salicornia, risciacquata; 4 uova; 500 g di trota affumicata o salmone fresco; 2 cucchiai di foglie di prezzemolo fresco; 2 cucchiai di succo di limone; 3 cucchiai di olio extravergine d'oliva; 2 cucchiai di senape (meglio di Digione); sale e pepe:

- cuocere in acqua salata le patate finché non sono tenere;
- bollire la salicornia in acqua non salata per 10" circa e scolarla in acqua corrente, fredda;
- sfilare da ogni ramo la parte legnosa all'interno;
- mescolare la salicornia con la salsa da condimento (limone, olio, senape, sale e pepe);
- tagliare a metà le patate e condirle con la salicornia;
- bollire le uova per un tuorlo morbido (1' circa); intanto, riscaldare il forno a 180°;
- riscaldare il pesce avvolto in un foglio di alluminio per 10' circa finché non è caldo;
- decorare il pesce a piacimento assieme alle patate, uova e salicornia.

Curiosità

Il nome deriva dal latino *sal* (sale) e *cornus* (corno, per la forma dei rami). Invece, gli inglesi la conoscono come "glasswort" per il suo uso che si faceva nel processo di produzione del vetro a base di carbonato di sodio, che si ricavava dalle ceneri della salicornia. Comunque, è una pianta il cui uso è molto antico: i Vichinghi già si cibavano di essa per le sue proprietà depurative e diuretiche durante i loro viaggi in mezza Europa.

BOLOGNA ONORA LUCIO DALLA CON UNA STATUA

NELLA PIAZZA GRANDE DELL'OMONIMA CANZONE

Nei giardini di Piazza Cavour, la Piazza Grande di una delle sue migliori e più popolari canzoni, Bologna onora Lucio Dalla con una bella statua che è stata inaugurata lo scorso 10 luglio dal sindaco della città, Virginio Merola.

La scultura è opera dell'artista Antonello Paladino ed è stata donata al Comune di Bologna da Lino Zaccanti, cugino ed erede del cantante, morto a 68 anni nel 2012 dopo essere stato uno dei più innovativi cantautori italiani.

"Ricordo – ha detto Lino Zaccanti all'inaugurazione - quando con Lucio e tanti amici giocavamo nel giardino di Piazza Cavour, Eravamo bambini, portavamo i calzoni corti e questo era per noi il centro dell'universo. A Lucio la mia famiglia ed io siamo sempre stati molto legati ed era importante per me provare a restituirgli con questo omaggio tutto l'affetto che ci ha sempre dimostrato. Mi emoziona vedere questo mio desiderio finalmente realizzato e sono felice di poter contribuire a ricordare questo grande uomo e questo grande artista". #

La statua e; entrata a far parte del patrimonio del Comune di Bologna che ne assicurerà la conservazione negli anni.

Dalle incise "Piazza Grande" nel 1972 e la presentò quell'anno al festival di Sanremo, piazzandosi soltanto all'ottavo posto. Alcuni versi della canzone *("«Una famiglia vera e propria non ce l'ho/E la mia casa è Piazza Grande/A chi mi crede prendo amore e amore do, quanto ne ho»)* sono diventati celebri e milioni di italiani li conoscono a memoria.

Luca Zaccanti è a capo della Fondazione Lucio Dalla che intende "accogliere, condividere e dare vita ad un grande ricordo corale" incentrato sul cantautore bolognese. Nel prossimo biennio sono previste celebrazioni del prossimo biennio in occasione del decennale della scomparsa e degli ottanti anni dalla nascita, Bologna sarà centrale, ma il desiderio della Fondazione è quello di dare al ricordo e al racconto un respiro ampio, con un coinvolgimento di tutta l'Italia. *LaR*

PER LA PRIMA VOLTA A PADOVA UNA DONNA RETTORE

CI SONO VOLUTI OTTO SECOLI DI STORIA

Daniela Mapelli

Cade un altro bastione maschile: per la prima volta nei suoi otto secoli di vita l'università di Padova, fondata nel lontanissimo 1222., sarà guidata da una donna.

Daniela Mapelli ha 56 anni, è nata a Lecco sul lago di Como e ha due figli. Prenderà il timone dell'ateneo il prossimo 1 ottobre. Si è laureata a Padova nel 1991 in Psicologia sperimentale, si è quindi dottorata a Trieste e per due anni si è formata all'estero, alla Carnegie Mellon di Pittsburgh. Ci ha messo dodici anni per diventare ricercatrice a tempo indeterminate e uscire dal precariato, diciannove anni per avere una cattedra. Al momento insegna Neuropsicologia e Riabilitazione neuropsicologica.

"In otto secoli – ha dichiarato la professoressa dopo l'elezione - questo ateneo non solo non aveva mai avuto una guida femminile, ma non aveva visto neppure una candidata al rettorato. Questa volta eravamo in tre su quattro partecipanti. Abbiamo capito, noi donne, che vale la pena mettersi in gioco, che essere donna è un valore aggiunto. Esistono uomini molto capaci e così è tra noi. Precludersi, come genere femminile, la competizione a una leadership significa rinunciare a un 50 per cento di possibilità di scegliere la persona giusta. Sono stata travolta da una campagna elettorale davvero impegnativa e adesso, certo, non scimmiotterò una leadership maschile".

La Redazione

Visconti esce malconcio dal Sundance Film Festival London

Courtesy of Sundance Institute

Visconti esce malconcio dal Sundance Film Festival London

Al Sundance Film Festival di Londra il cinema italiano e' stato evocato con qualche tocco inquietante da un documentario svedese, "The Most Beautiful Boy in the World", incentrato su Björn Andrésen e gli effetti devastanti che ha avuto nella vita la fama guadagnata quando comparve nel film "Morte a Venezia" girato da Luchino Visconti nel 1971.

Andrésen aveva solo 16 anni quando è uscito il film, non era preparato a diventare immediatamente una celebrità internazionale e l'indifferente Visconti, dall'alto della sua sicumera, non mostro' il minimo interesse a prendersi cura del giovane ed inesperto attore .

Il documentario mostra filmati di repertorio durante le riprese di Morte a Venezia, e' inframezzato da interviste e racconti di Björn Andrésen e persone da lui conosciute durante gli anni in cui questa improvvisa fama lo porto' in giro per il mondo. Il titolo prende spunto da un commento che Visconti fece su Andrésen alla prima del film a Londra, quando venne intervistato ed accompagnato dal giovane svedese.

Oltre al documentario che offre un ritratto poco lusinghiero di Visconti l'Italia era presente al Sundance Film Festival edizione 2021 soltanto per una coproduzione insieme alla Germania e la Danimarca per il film "Human Factors".

Il Sundance Film Festival e' il festival cinematografico annuale organizzato dal Sundance Institute che si svolge ogni gennaio a Park City, Utah, Salt Lake City e al Sundance Resort, ed è il più grande festival cinematografico indipendente degli Stati Uniti. Dal 2012 e' approdato a Londra, inizialmente all O2 a Greenwich per poi trasferirsi al PictureHouse Central cinema in Piccadilly dal 2016. L'edizione di questo anno e' avvenuta dopo la pausa del 2020 a causa della pandemia globale che ha interrotto qualsiasi evento pubblico e le porte del cinema si sono aperte al pubblico due settimane dopo la fine delle restrizioni anti-Covid in Uk.

. I film presentati sono stati principalmente prodotti in Gran Bretagna e Stati Uniti con qualche eccezione in arrivo dal Nord Europa.

Cinema indipendente non vuol dire solo attori poco conosciuti e la prova e' stata la proiezione di "Nest" che ha visto fra i protagonisti Jude Law in questa coproduzione fra Gran Bretagna e Canada. E cinema indipendente non vuol dire solo film seri e drammatici che grazie al debutto di Manuel Crosby e Darren Knapp, sceneggiatori e registi del film " First Date", ha regalato momenti di umorismo in questa commedia dark. Anche questa edizione, come le tre precedenti ha visto il film a sorpresa proiettato l'ultimo giorno del festival, rivelato agli spettatori che hanno comprato il biglietto "al buio" senza sapere quale film fosse . Il mistero si e' sciolto quando i titoli di testa sono apparsi sullo schermo, con l'onore questo anno andato ad "Herself" per la regia di Phyllida Lloyd, presentato in anteprima al Sundance Film Festival 2020. La regista e' stata presente durante il secondo giorno del Festival per una masterclass in cui ha parlato della sua carriera fino ad oggi e della sua pratica cinematografica.

Cristina Polizzi

BE ITALIAN.
Be Italian Catering, a taste of real Italian flavours at your events.
info@beitaliancatering.com - www.beitaliancatering.com - T. +44 (0)20 35423604

Unit C34 Hastingwood Trd Est, 35 Harbet Road, London N18 3HU
Tel: 020 88035344
info@ilgelatodiariela.com
www.ilgelatodiariela.com
il gelato di Ariela
PASSIONATE ABOUT GELATO

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

Learn Italian at
Hello Italia
Subscribe Now!
lenguage School
September 2021 | Every Friday
www.italianschool.co.uk - 07961575454

SM La Notizia LONDRA

I MÅNESKIN ALLA GRANDE SU SPOTIFY

SONO GLI ARTISTI ITALIANI PIÙ ASCOLTATI

I Måneskin sono gli artisti italiani più ascoltati al mondo sul servizio di streaming musicale Spotify, con oltre 34 milioni di ascoltatori al mese, e hanno conquistato la prima posizione della Top 50 Global Chart di Spotify con il brano "Beggin'", oltre ad avere altri due brani nella classifica mondiale: "I Wanna Be Your Slavee "Zitti E Buoni".

I pezzi fanno parte del nuovo album "Teatro d'Ira - Vol. I", uscito il 19 marzo, certificato disco di platino e che ora conta più di 400 milioni di streaming. Dopo la vittoria memorabile all'Eurovision Song Contest 2021 i Måneskin hanno scalato le classifiche globali ottenendo risultati mai raggiunti prima da artisti italiani: sono la prima band italiana della storia con due singoli contemporaneamente nella Uk Singles Chart, e collezionano ogni settimana nuove certificazioni non solo in Italia, ma anche all'estero, dalla Grecia alla Finlandia, dalla Russia all'Olanda.

Sulla scia di questo trionfo il gruppo ha intrapreso un tour eccezionale che sui palchi dei più importanti Festival europei a fianco dei grandi nomi della musica mondiale.

Gruppo rivelazione del 2017, i Måneskin, il cui nome significa "chiaro di luna" in danese, sono: Damiano cantante, Victoria al basso, Thomas alla chitarra e Ethan alla batteria. Alcuni dei componenti si conoscono fin dai tempi delle medie, ma è solo nel 2015 che i ragazzi hanno incominciato a suonare insieme.

Il sound della band è caratterizzato dalle diverse influenze musicali dei membri: un mix di rock, rap/hip hop, reggae, funky e pop, il tutto tenuto insieme dalla voce soul di Damiano, frontman del gruppo. Tutto ciò si rispecchia anche nel look della band, grazie al loro gusto ricercato che caratterizza lo stile di ogni membro. Durante i live show di X Factor 11, i giovani artisti hanno avuto modo di distinguersi e di colpire l'immaginario del pubblico, mostrando un'insolita padronanza del palco, estremamente notevole vista la giovanissima età. *LaR*

IL PAPA AMA IL CINEMA NEOREALISTA

PER IL SUO "VALORE UNIVERSALE"

"I film del neorealismo ci hanno formato il cuore e ancora possono farlo. Direi di più: quei film ci hanno insegnato a guardare la realtà con occhi nuovi". Parola di Papa.

In un'intervista Papa Francesco racconta come abbia ereditato dai genitori l'interesse per la settima arte: "Quando ero bambino - confida - frequentavo spesso il cinema di quartiere, dove si proiettavano anche tre film di seguito. Fa parte dei ricordi belli della mia infanzia: i miei genitori mi hanno insegnato a godere dell'arte, nelle sue varie forme. Il sabato, ad esempio, con la mamma, insieme ai miei fratelli, ascoltavamo le opere liriche che trasmettevano alla Radio del Estado, oggi Radio Nacional. Ci faceva sedere accanto all'apparecchio e prima che cominciasse la trasmissione ci raccontava la trama dell'opera. Quando stava per iniziare qualche aria importante ci avvertiva: 'State attenti, questa è una canzone molto bella'. Era una cosa meravigliosa".

"E poi – rievoca il pontefice - c'erano i film al cinema, per i quali i miei applicavano lo stesso metodo: come facevano con le opere, ce li spiegavano per farci orientare".

"Tra i film che i miei vollero assolutamente che noi conoscessimo c'erano proprio quelli del neorealismo. Tra i dieci e i dodici anni – ricorda - credo di aver visto tutti i film con Anna Magnani e Aldo Fabrizi, tra cui 'Roma città aperta' di Roberto Rossellini che ho amato molto. Per noi bambini in Argentina, quei film sono stati molto importanti, perché ci hanno fatto capire in profondità la grande tragedia della guerra mondiale. A Buenos Aires la guerra l'abbiamo conosciuta soprattutto attraverso i tanti migranti che sono arrivati: italiani, polacchi, tedeschi… I loro racconti ci hanno aperto gli occhi su un dramma che non conoscevamo direttamente, ma è anche grazie al cinema".

L'intervista e' stata dtata a monsignor Dario Viganò, che l'ha pubblicata nel suo ultimo libro: "Lo sguardo: porta del cuore. Il neorealismo tra memoria e attualità" (Effatà editrice).

Papa Bergoglio dice di aver apprezzato moltissimo questo libro che a suo giudizio coglie "un aspetto fondamentale" e cioè "il valore universale di quel cinema e la sua attualità quale importante strumento per aiutarci a rinnovare il nostro sguardo sulla realtà che stiamo vivendo, segnata a fondo dalla pandemia, genera preoccupazione, paura, sconforto: per questo servono occhi capaci di fendere il buio della notte, di alzare lo sguardo oltre il muro per scrutare l'orizzonte. Oggi è tanto importante una catechesi dello sguardo, una pedagogia per i nostri occhi spesso incapaci di contemplare in mezzo all'oscurità la 'grande luce' che Gesù viene a portare".

La Redazione

GLI ABITI REALI IN MOSTRA A KENSINGTON PALACE

Appuntamento per gli amanti della moda e della Famiglia Reale

Una delle risposte culturali di Londra alla riapertura dopo il lockdown per il Covid-19 celebra il patrimonio reale britannico, in particolare l'abbigliamento, che da sempre contraddistingue i Windsor, contribuendo a dare forma all'immagine pubblica della monarchia, oltre che a sostenere il comparto dell'industria inglese nel mondo.

Al Kensigton Palace, nella storica Orangery, fino al 2 gennaio 2021, si tiene la mostra "Royal style in the making", esposizione sartoriale degli abiti reali più significativi, dei bozzetti originali, di campioni di tessuto e fotografie inedite, provenienti dalla Royal Ceremonial Dress Collection, una collezione di circa 10 mila articoli di abbigliamento curati dalla Fondazione Historic Royal Palace.

L'esibizione, realizzata in collaborazione con le gioiellerie di Corte, Garrard, e sostenuta dalla famiglia Blavatnik, che esplora l'intimo rapporto tra stilista e cliente monarchico, è un imperdibile evento per gli appassionati di moda.

"La mostra estiva a Kensington Palace - spiega il curatore Matthew Storey - mette in luce alcuni dei più grandi talenti del design britannico, il cui lavoro è stato determinante nel plasmare l'identità visiva della famiglia reale nel XX secolo. Esploriamo come ha funzionato la collaborazione tra ogni designer e cliente, rivelando il processo dietro la creazione di una serie di commissioni sartoriali tra le più importanti nella storia reale".

L'abito più interessante, definito la ciliegina sulla torta dell'intera esibizione, è il vestito nuziale indossato il 29 luglio 1981 dalla Principessa del Galles, Diana, alle nozze con l'erede al trono, il Principe Charles, celebrate nella Cattedrale di Saint Paul. Disegnato dalla coppia di stilisti Elisabeth e David Emanuel, definito dal Time Magazine come l'abito più iconico e copiato di sempre, ammirato in diretta mondovisione da 750 mila spettatori, il vestito nuziale è stato in custodia del fratello della defunta Lady Diana, Charles Spencer, fino al 2014, anno dell'ultima esposizione al Cincinnati Museum Center. Da quel momento, è stato ereditato dai figli, William e Harry, per espressa volontà della principessa, che desiderava accadesse dopo il compimento del trentesimo anno di età di entrambi. Il vestito detiene il record di essere il più lungo della storia reale, con 7,62 metri di velo e 90 metri di tulle, ha un corpetto con pannelli di pizzo carrickmacross che apparteneva alla bisnonna dello sposo, la Regina Mary, grandi maniche a sbuffo con fiocchi e ruches di taffetà, gonna con miriadi di sottovesti a rete rigida. Le scarpe, modello slipper, di raso e pizzo, decorate con più di 100 perline e 500 paillettes, riportano le iniziali degli sposi incise nella suola, con un cuore tra le due lettere.

Altro capo di abbigliamento esposto, chiacchierato e ammirato da sempre, che suscita grande interesse, è il famigerato vestito di velluto blu notte, definito "Travolta Dress", acquistato all'asta da Historic Royal Palace, nel 2019, al costo di 220.000 sterline, indossato da Lady D nel 1985, alla Casa Bianca, che il gossip definì particolarmente sexy proprio per colpire dopo le clamorose dichiarazioni di infedeltà del marito. In quell'occasione la principessa ballo' con John Travolta.

Tra gli abiti presenti, sempre appartenuti a Diana, icona indiscussa di stile, fa bella mostra di sé anche l'outfit floreale sui toni del blu, chiamato "Caring Dress", disegnato dallo stilista David Sassoon, che la Principessa del Galles ha sfoggiato per alcune visite negli ospedali nel 1988.

Seppur gli abiti appartenuti a Diana, ambasciatrice di moda ancora oggi, dopo anni dalla sua prematura scomparsa, sono probabilmente le chicche della mostra, non sono però gli unici pezzi rari, numerosi tra abiti e bozzetti originali sono infatti presenti. A tal proposito, da citare, ad esempio, il prototipo dell'abito indossato dalla Regina madre Elisabeth, consorte di Re George VI, durante l'incoronazione, nel 1937, disegnato dalla sua stilista preferita Madame Handley-Seymour, in raso e seta con emblemi nazionali dorati dipinti a mano, completato dal panno di lino originale usato nell'occasione.

Info: biglietti secondo le restrizioni vigenti, da 11 £ a 23 sterline, comprendente anche il tour negli appartamenti reali e giardino, acquistabili al seguente link https://www.hrp.org.uk/kensington-palace/visit/tickets-and-prices/#gs.zug4r3.

Ilenia Valleriani

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

A BELLOCCHIO LA PALMA D'ORO D'ONORE IL FESTIVAL DI CANNES GLI RENDE OMAGGIO

Palma d'Oro d'Onore a Marco Bellocchio. Il Festival cinematografico di Cannes ha cosi' reso omaggio, "al talento e alla carriera di un Maestro che ha percorso oltre mezzo secolo di storia".

La cerimonia di premiazione è avvenuta nella serata finale della 74esima edizione del Festival che si è svolta dal 6 al 17 luglio scorso. Alla rassegna Bellocchio ha presentato in anteprima mondiale la sua ultima pellicola - "Marx può aspettare"- dove tenta di esorcizzare il dolore mai sopito per il suicidio del gemello Camillo, morto il 27 dicembre 1968 a soli 29 anni.

Il regista ha definito il film presentato a Cannes "un'ultima occasione per fare i conti con qualcosa che era stato censurato, nascosto a tutti noi, da me e dalla mia famiglia", un qualcosa che è diventato ""paradossalmente il mio film più privato e anche il mio più libero, leggero, senza i condizionamenti che mi avevano impedito di riflettere su questo dramma, prima la salvaguardia di mia madre, poi la politica, poi la psicanalisi".

"Ora finalmente – ha confidato - sono sereno, ma non per questo assolto. Quello che è capitato a me e ai miei familiari non è un crimine, un delitto, ma qualcosa di molto comune a tanta gente: noi non avevamo capito, non avevamo interpretato il suo silenzio né intuito cosa stava passando mio fratello, una persona che viveva con noi e questa forse è l'universalità, il motivo per cui tanti si stanno emozionando al film".

Autore di capolavori come "I Pugni in tasca" (1965, l'opera di esordio) e l'acclamato "Il Traditore" (2019), Bellocchio – 82 anni il prossimo novembre – è sempre rimasto legato alle proprie origini. Nel 2014 è stato nominato Presidente della Fondazione Cineteca di Bologna e nella natia Bobbio - in Val Trebbia, Appennino piacentino - ha fondato e presiede la Fondazione "Fare Cinema", centro di alta formazione cinematografica che offre ogni anno corsi progettati e costruiti coinvolgendo, nella direzione didattica e nella docenza, registi, sceneggiatori, autori e professionisti del settore, di altissimo profilo artistico. Grazie a lui, è attivo da anni il Bobbio Film Festival, manifestazione che ogni anno propone la migliore cinematografia italiana

di recente produzione.

Dopo "Marx può aspettare", che ha ricevuto il patrocinio della Regione Emilia-Romagna, Bellocchio sta ultimando per conto della Rai "Esterno Notte", una serie sullo statista democristiano Aldo Moro, ucciso dalle Brigate Rosse nel 1976, e sta già lavorando a un progetto importante che troverà realizzazione proprio in Emilia-Romagna.

Leone d'Argento alla regia nel 1967 per "La Cina è vicina", Orso d'argento, gran premio della Giuria nel 1991, Premio d'onore al Festival internazionale del Cinema di Mosca nel 1999: questi sono solo alcuni dei premi che, in oltre 50 anni di carriera, Marco Bellocchio ha meritatamente collezionato grazie ai suoi oltre 25 film, alle decine di documentari, cortometraggi e titoli che hanno segnato storia del cinema, dai "Pugni in tasca" del 1965 a "L'ora di religione" del 2002, fino a "Fai bei sogni" del 2016 e l'ancora più recente "Il Traditore" del 2019, sul mafioso e poi collaboratore di giustizia Tommaso Buscetta. Ora a 10 anni dal Leone d'Oro alla carriera ricevuto a Venezia, è arrivata – come consacrazione finale - la Palma d'oro d'onore.

"Marco – ha dichiarato Pierre Lescure, presidente del Festival di Cannes - ha sempre messo in discussione le istituzioni, le tradizioni, la storia personale e collettiva. In ciascuna delle sue opere, quasi involontariamente, o almeno nel modo più naturale possibile, rivoluziona l'ordine costituito". "Siamo orgogliosi di premiare Marco Bellocchio, uno dei grandi maestri del cinema italiano dopo 56 anni di affascinante lavoro. Onorarlo con la Palma d'oro onoraria è ovvio per tutti coloro che ammirano il suo lavoro", ha sottolineato Thierry Fremaux, delegato generale del Festival di Cannes -.

Con Marco Bellocchio sono sette i registi hanno ricevuto il prestigioso riconoscimento del Festival cinematografico di Cannes: tra questi, Bernardo Bertolucci, Agnès Varda, Manoel de Oliveira e Jodie Foster.

La Redazione

RIPARTIRE CON L'ARTE DECLINATA AL FEMMINILE

È LA SFIDA DI "WE RESTART

Utilizzare l'arte come strumento per sostenere la ripartenza post-covid, lasciandosi ispirare dal mondo femminile. È la missione di **WE** REST**ART**, un'organizzazione no-profit con sede a Londra lanciata in lancio, annuncia la partnership con. **ART**, il dominio digitale del mondo dell'arte.

L'iniziativa vuole essere una "risposta alla profonda necessità di immaginare un nuovo inizio in seguito alla crisi economica, sociale, culturale e mentale che ha toccato ogni angolo del pianeta.

"Questo bisogno di ricostruzione della nostra quotidianità – spiegano gli ideatori - ha reso evidente come in realtà le nostre vite siano, sono state e sempre saranno, storie che possono essere raccontate attraverso atti e fatti di ordinaria e straordinaria perseveranza, guarigione e ripartenza. Mai come prima ci siamo resi conto di quanto sia fondamentale sostenere, valorizzare e difendere la forza mentale e la creatività che gli individui e le comunità sono in grado di mettere in campo nei momenti di crisi e quanto universale e senza tempo sia la ricerca di una ripartenza".

WE REST**ART** si fonda sul principio che l'arte sia uno degli strumenti indispensabili in tempo di crisi per la ricostruzione personale e sociale e per questo ha identificato come propria missione la produzione e supporto a livello internazionale di progetti artistici (arti visive, performative, prodotti editoriali e video) che raccontino tematiche di ripartenza, o dove l'arte operi come atto o strumento di resilienza, guarigione, resistenza o ricostruzione di identità.

I principi fondatori di **WE** REST**ART** sono stati inseriti in un vero e proprio **Manifesto** che il pubblico è invitato a visionare e, se ne condivide i punti, a sottoscrivere.

Il core value del Manifesto è l'identificazione della donna e del mondo femminile, in tutte le sue sfaccettature, quale esempio e simbolo di resilienza, resistenza e forza trainante nei momenti di crisi e processi di ripartenza. Adesso più che mai, le donne possono essere un faro per il nuovo inizio.

L'approdo sul prestigioso dominio. art nasce proprio dalla partnership stretta con. ART, l'indirizzo digitale della comunità artistica internazionale e tale sinergia trova fondamento su una comune visione di empowerment digitale e sociale della comunità creativa femminile. **ART** è riconosciuto nel mondo come il dominio digitale del mondo dell'arte. Libero da vincoli commerciali e geografici, è un luogo dove artisti, istituzioni, professionisti e creativi possono registrare un indirizzo web che identifichi la loro professione e appartenenza al mondo dell'arte.

La missione di **.ART** è quella di sostenere la comunità artistica, proteggere e rafforzare l'identità digitale dei suoi membri e generare valore dall'arte.

.ART è costantemente attivo nello stringere sinergie che permettano di collegare tecnologia, arte e finanza – digitalmente, ma rifacendosi sempre ad una scala di valori umani.

Nel corso degli anni, **.ART** ha supportato e dato vita a progetti educativi nell'ambito museale, oltre che a iniziative a favore di donne, bambine e persone con disabilità.

Il primo progetto a vedere la luce è la campagna di crowdfunding Secret Art, lanciato all'inizio del mese di luglio e che coinvolge 100 artiste provenienti dal tutto il mondo le quali doneranno una propria opera per raccogliere fondi per finanziare i primi progetti di WE RESTART a favore di un pubblico internazionale. A fronte di una donazione, una delle opere verrà selezionata in maniera del tutto casuale e spedita al donatore che scoprirà la propria "secret art" solo quando sarà recapitata.

Le artiste che desiderano partecipare alla campagna possono fare domanda online https://werest.art/secret-art.

Seguirà la collaborazione con il nuovo musical Vanara che debutterà in anteprima mondiale il 22 ottobre 2021 all'Hackney Empire Theatre di Londra. Questa sinergia tra **WE** REST**ART** e uno tra gli spettacoli più attesi sui palcoscenici londinesi, sarà mirata a coinvolgere giovani e adolescenti il cui percorso è reso complicato da situazioni di disagio psicologico, dovuto al delicato momento di passaggio della loro vita e/o dallo stress inflitto dal trauma della pandemia.

In linea con la propria mission, **WE** REST**ART** creerà un vero e proprio ponte tra l'arte performativa e questi ragazzi, i quali avranno la possibilità di incontrare e dialogare con gli artisti che saliranno sul palcoscenico ma anche con i creativi che con il loro lavoro

rendono possibile la messa in scena dello spettacolo. I ragazzi potranno così fare esperienza di come l'arte possa essere, e sia stata per molte persone, uno strumento e una preziosa risorsa di rinascita e ripartenza.

WE REST**ART** donerà gli ingressi allo spettacolo a questi giovani, affinché trovino inspirazione nella storia di Ayla, la giovane donna protagonista di Vanara che sfidando il suo destino che appare segnato trova la via per un nuovo inizio.

Per leggere e firmare il Manifesto https://werest.art/manifesto.

La Redazione

Casa Mamma
Ristorante Pizzeria

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

SM La Notizia LONDRA

IL DECAMERONE? L'HA SCRITTO DANTE

I PEGGIORI STRAFALCIONI DELLA MATURITÀ 2021

Il Decamerone l'ha scritto Dante Alighieri, la poesia L'Infinito è opera di D'Annunzio, l'Italia prese parte alla Prima Guerra Mondiale a partire dal 1918, Hitler e Mussolini non sono erano alleati ma anche cugini....

Beata ignoranza: la Maturità 2021 ha dimostrato ancora una volta che in Italia parecchi ragazzi e ragazze sono capaci di incredibili strafalcioni all'importante esame che per il secondo anno consecutivo si è ridotto ad una prova orale a causa della pandemia.

In effetti non c'è esame di Stato che può dirsi veramente concluso senza la rassegna degli strafalcioni usciti fuori dalla bocca degli studenti (ma a volte anche dei professori).

Così, tra impreparazione e amnesie passeggere, anche quest'anno le aule delle superiori sono state testimoni di scempi ai danni di qualsivoglia materia, non risparmiando neppure le norme sul protocollo anti-Covid da adottare. Lo dimostra la raccolta degli 'orrori' collezionata dal portale Skuola.net grazie alle testimonianze della propria community.

Si sa, la letteratura italiana - compresi i pilastri della lingua di casa nostra - è quella che più spesso si presta, suo malgrado, a farsi bistrattare dai maturandi in balia dell'ansia da esame. Alcuni esempi? "Se questo è un uomo" secondo qualcuno sarebbe stato scritto da Italo Calvino (e non da Primo Levi); mentre per altri il "Decamerone" è stato firmato da Dante e non da Boccaccio. Il Sommo Poeta, inoltre, viene facilmente confuso – chissà perché' - con Umberto Saba, come se si trattasse di autori di stile e periodo storico

simile.

Immortali anche i consueti inciampi su Giacomo Leopardi: al 'Giovane Favoloso', infatti, è stata tolta la paternità dell'Infinito, attribuita invece a D'Annunzio.

Ma, ovviamente, non è solo la letteratura a mettere in crisi gli studenti; anche la storia si conferma un terreno impervio per molti maturandi. In particolar modo, molti ragazzi hanno trovato ostiche da metabolizzare date e dettagli inerenti i principali conflitti del Novecento.

L'ingresso dell'Italia nella Prima Guerra Mondiale? Avvenuto nel 1918. Ma ce n'è pure per i protagonisti del XX secolo: c'è chi ha sostenuto che Mussolini e Hitler erano ben più di semplici alleati uniti da un obiettivo comune; per uno studente, infatti, erano addirittura cugini.

Per concludere la carrellata degli orrori pronunciati dai maturandi 2021, come non menzionare la studentessa che avrebbe scoperto la vera natura degli esseri umani: secondo lei saremmo tutti anfibi. Mentre un'altra malcapitata ha impiegato oltre trenta minuti del suo esame orale spiegando e approfondendo dettagliatamente i più piccoli particolari di un'opera d'arte, scoprendo solo alla fine di averla chiamata con un nome sbagliato per tutto il tempo. Ma, come anticipato, non sono stati solamente i ragazzi a fallire clamorosamente; anche i professori ci hanno messo del loro. A partire dalla diffusa inosservanza - volontaria e no - del protocollo sanitario: da chi ha inventato patologie strane e sconnesse all'emergenza Covid soltanto per potersi togliere la mascherina, fino ad arrivare ai commissari che non hanno neanche fornito una giustificazione per averla lasciata abbassata o legata al braccio per tutta la durata del colloquio.

Per non parlare poi di quella povera lavagna interattiva messa k.o. dall'eccessivo zelo della commissione, che ha insistito per riempire di gel igienizzante la penna elettronica preposta, causandone il blocco.

Chiudono la rassegna degli sfondoni con due episodi eclatanti di colpi di calore: un maturando, mentre era interrogato, ha totalmente rimosso la natura del progetto che avrebbe dovuto presentare riguardante i suoi percorsi di PCTO (l'alternanza scuola lavoro); un suo collega, invece, nel momento dei saluti finali, uscendo dall'aula, si è rivolto alla presidente della sua commissione d'esame chiamandola "mamma". Per fortuna, nel loro caso, non si è trattato di beata ignoranza ma di un brutto scherzo giocato dalla tensione. *LaR*

Sei stanco di Londra e dunque della vita?

Per Caterina Soffici non è detto

Dopo aver vissuto a Londra gli ultimo dieci anni facendo su e giù con l'Italia, convinta che il mitico Samuel Johnson avesse in fondo ragione a dire che "quando un uomo è stanco di Londra è stanco della vita", la giornalista e scrittrice Caterina Soffici si è stufata della metropoli britannica "soprattutto per via della Brexit" e sulle pagine del quotidiano "La Stampa" ha snocciolato cinque buone ragioni per andarsene dalla metropoli britannica.

"Non sono – assicura Caterina Soffici - la sola italiana a essere stufa, complice anche la pandemia, la difficoltà degli spostamenti e la sensazione di clausura dell'isola (e che isola, quella dove quando c'è nebbia sulla Manica pensano che ad essere isolato sia il continente)".

Nella congiuntura attuale l'aforisma di Samuel Johnson, illustre letterato inglese morto nel 1784 a 75 anni d'età, non le appare più una dichiarazione, ma una domanda. Dall'incerta risposta.

A suo giudizio ci sono "cinque buone ragioni per essere stanchi di Londra" incominciando dal tempo che dopo la Brexit sembra rendere il cielo
più plumbeo e la pioggia più fastidiosa. "Sì, ci siamo ridotti – scrive la scrittrice su "La Stampa" - a parlare del tempo, la cosa più British che ci sia. Con la differenza che gli inglesi il cattivo tempo d'estate non lo notano neppure, mentre per noi italiani è motivo di sconforto e disperazione. Dopo lunga permanenza sull'isola, ho la certezza che in Inghilterra esistano solo tre stagioni: l'autunno, l'interminabile inverno e una prova di primavera."

Altra fondamentale ragione per essere stufi di Londra: la mancanza di un buon gelato, dato che quello inglese "è una spuma gonfia e dolcissima" e "sta al gelato italiano come la pizza con l'ananas sta alla vera margherita".

Altra ragione per fare le valigie: per colpa della famigerata Brexit il famoso «pacco da giù» con il provolone, la marmellata della zia, le melanzane sott' olio del nonno e il pezzo di parmigiano non arriva più. "O meglio, arriva dopo aver stazionato minimo dieci giorni in dogana e con il pagamento di tasse la cui entità ancora ai più non è chiara".

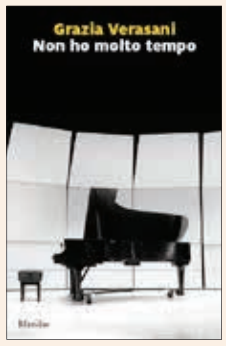
A Caterina Soffici – fiorentina, una lunga e ricca esperienza nel mondo dei giornali - non piace nemmeno "il rischio Singapore" e cioè che la Londra multiculturale "è fortemente minacciata dal sistema di ingresso a punti, necessario anche per trovare il classico lavoretto con cui mantenersi mentre si inseguono i propri sogni" e al contempo arrivano sempre più numerosi nababbi da ogni angolo del pianeta, principalmente asiatici e cinesi, carichi di soldi e di velleità immobiliari spingendo ancora più sui prezzi già esorbitanti delle case.

E che dire poi della caccia alla volpe? Era "la cifra dell'eccentricità britannica che prima di Brexit ci piaceva osservare divertiti, come gli stravaganti cappellini delle signore alle corse di cavalli ad Ascot, gli stivali da campagna, i pudding, il tè con gli scones, le divise e le medaglie della Royal Family, i club per soli uomini, le uniformi delle scuole e tutte le tradizioni a cui i britannici sono attaccati in maniera morbosa" ma adesso è chiaro che non si tratta di "innocue eccentricità" ma sono "il sottile substrato del nazionalismo che ha portato gli inglesi a scegliere la Brexit e di isolarsi dal continente dietro la cortina di nebbia della Manica".

La redazione

Novità Editoriali

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



Non ho molto tempo - Grazia Verasani - Marsilio

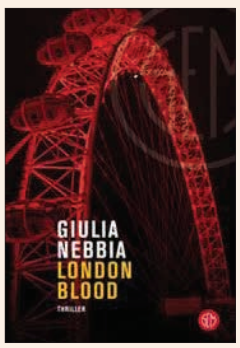
Alla morte prematura del compositore e direttore d'orchestra Ezio Bosso, Grazia Verasani decide di scrivere un diario a posteriori per raccontare la loro amicizia, improvvisa e solida, come spesso sono le amicizie tardive. Da questo gesto memoriale, affettivo, altrettanto improvviso e solido, viene fuori il ritratto inedito e forte di un uomo straordinario, non solo sul palco, ma anche al tavolo di un'osteria. Un uomo che ha testimoniato, con ogni sua azione, ogni sua intemperanza, ogni sua parola o nota, che la vita è fatta per discutere, che gli amici sono fatti per discutere, che la musica è fatta di punti e contrappunti, cosi come l'amore. È difficile scrivere di persone morte alle quali si è voluto bene senza tentare, come scriveva Yourcenar, di legarle al carro dei vivi, è difficile scriverne senza sottolineare le loro qualità per cancellarne i difetti, è difficile, insomma, lasciarli umani.

Jack is back - Stefano Tura - Kindle Edition

Derrick Brainblee è un ottimo poliziotto, accurato, affidabile, ha un fiuto che molti nel dipartimento gli invidiano. Negli ultimi tempi, però, i blackout che lo perseguitano da quando aveva venticinque anni stanno diventando sempre più frequenti e dolorosi, facendogli temere una sospensione dal lavoro, la sua unica ragione di vita. Un giorno, riprendendo coscienza dall'onda nera che lo ha avvolto, vede sul suo profilo Instagram un'immagine scioccante: una donna barbaramente uccisa, la gola squarciata, accompagnata dall'hashtag #jib. Pochi istanti dopo la foto è scomparsa, ma per Brainblee quello è solo il primo tassello di una strada lastricata di terrore. Anche perché a ogni risveglio nella sua mente sono impresse immagini raccapriccianti e il suo corpo porta i segni dello scontro. Ma di ciò che abbia fatto in quei momenti non gli resta alcun ricordo. Le indagini di Derrick si intrecciano alle vite di una moltitudine di personaggi, da una detective apparentemente infallibile a una giovane studentessa appassionata di delitti dell'epoca vittoriana, da un giovane sadico appartenente alla più alta nobiltà a un esperto di criminologia. Sono tutti attori di uno spettacolo che cela una realtà terribile: c'è un killer tra le strade di Londra che vuole mostrare ogni sua mossa. Perché non c'è gusto nell'uccidere, se non c'è un pubblico a guardare.

Ferragosto - Enrico Franceschini - Rizzoli

Spiagge traboccanti di turisti, mare invaso di pedalò e un caldo da scoppiare quasi Ferragosto sulla Riviera romagnola. Al Bagno Magnani una moglie sospetta che il marito la lasci ogni giorno da sola per raggiungere l'amante. Nel frattempo, un fotografo noto per il via vai di ragazze nel suo studio viene ritrovato assassinato in posa oscena. A investigare è Andrea Muratori detto Mura, giornalista in pensione e detective dilettante per vincere la noia, che a sessant'anni suonati si è ritirato in un capanno con il principale obiettivo di pescare, giocare a basket e ripetere vecchie storielle insieme ai "tre moschettieri", i suoi ex compagni di scuola. Ma dietro a quelli che sembrano una banale questione di corna e un delitto a sfondo pornografico affiora un segreto che risale alla fine del fascismo: la scomparsa del tesoro che Mussolini portava con sè prima di essere catturato e giustiziato dai partigiani. Fra scaltre ballerine della Martinica, trans brasiliane dal cuore dolce, nostalgici del ventennio e sbronze di rhum (e olio di ricino), Mura si ritrova coinvolto in una corsa senza tregua per trovare la soluzione del duplice intrigo e, forse, lo scoop che potrebbe riportarlo in prima pagina. Tra commedia gialla e fantasmi del passato, Enrico Franceschini torna con una nuova avventura del Grande Lebowski romagnolo: un'indagine su un misterioso episodio della nostra storia, un viaggio erotico e dissacrante attraverso il mito nazionalpopolare dell'estate italiana.



London blood - Giulia Nebbia - SEM

Il passato di Gillian Moore, ventiduenne italoinglese, torna ogni notte nei suoi incubi. Sono trascorsi dieci anni dalla tragedia che ha sconvolto la sua famiglia, il suicidio della madre. In seguito, il padre Henry l'ha spedita contro la sua volontà a studiare in Italia, distruggendo così il loro legame. Gillian ha cercato con tutte le sue forze di seppellire nelle profondità del suo animo il senso di colpa per la morte della madre, i conflitti con il padre e le sue stesse tendenze sociopatiche, ma negli anni tutto questo l'ha portata a isolarsi. Non ha una vita sentimentale e trascorre le sue giornate tra studio e lavoro. Il passato riemerge ancora una volta quando riceve uno strano messaggio audio da quel padre tanto assente. La sua voce è flebile e allarmata. Gillian capisce che è successo qualcosa di grave e parte per Londra. Aiutata da Michael, ispettore di Scotland Yard, ex delinquente ed ex allievo di arti marziali di Henry, scopre che suo padre è stato rapito da un serial killer. Sullo sfondo di una Londra insanguinata da una serie di efferati omicidi, quando le indagini ufficiali non riescono a svelare l'identità di un assassino che non lascia tracce, Gillian capisce di essere non solo l'unica in grado di fermarne la furia omicida, ma anche l'ultima speranza per suo padre...

Tre - Valérie Perrin - E/O

1986. Adrien, étienne e Nina si conoscono in quinta elementare. Molto rapidamente diventano inseparabili e uniti da una promessa: lasciare la provincia in cui vivono, trasferirsi a Parigi e non separarsi mai. 2017. Un'automobile viene ripescata dal fondo di un lago nel piccolo paese in cui sono cresciuti. Il caso viene seguito da Virginie, giornalista dal passato enigmatico. Poco a poco Virginie rivela gli straordinari legami che uniscono quei tre amici d'infanzia. Che ne è stato di loro? Che rapporto c'è tra la carcassa di macchina e la loro storia di amicizia?

il Fornaio ltd
EST. 1984
THE HOME OF FINE ITALIAN BREAD
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

SM La Notizia

PASTA, 10 RICETTE PERFETTE PER I FORMATI PIÙ AMATI

Per passare dalla teoria alla pratica, i pastai italiani propongono accanto al corso virtuale #PastDiscovery, una miniguida di 10 ricette perfette per i formati che più spesso popolano la nostra dispensa. Con l'invito a sperimentarne altre…

1. Spaghetti al pomodoro

Lo spaghetto è l'ID della pasta, come il sugo al pomodoro lo è delle salse. Da questo incontro nasce il primo piatto più amato, e il perché lo spiega anche la scienza sensoriale: al tono dolce della pasta si unisce il tipico umami della salsa al pomodoro e della spolverata di parmigiano, in un mix di sapori che il nostro organismo accetta in modo innato. Specie quando lo spaghetto avvolge in un abbraccio sensuale il sugo di pomodoro e, nella masticazione, ne bilancia l'intensità.

Stanno bene anche con: aglio e olio, sughi all'olio, sughi di pesce, Carbonara

2. Penne Rigate all'Arrabbiata

Un altro connubio perfetto e inossidabile: le Penne rigate, semplici e accoglienti, riescono a farci gustare la piccantezza dell'Arrabbiata senza prolungare il boccone troppo a lungo.

Stanno bene anche con: Pasta alla Norma, insalate fredde di pasta, pasticci al forno.

3. Fusilli alla puttanesca

Quando in cucina restano solo i barattoli, di solito si ricorre alla tradizionale puttanesca. Mescolando olive verdi e nere, pomodori ciliegino, capperi, acciughe e peperoncino si ottiene un sugo saporitissimo da spadellare con una pasta ben al dente. Normalmente si usano le Mezze penne, ma i Fusilli possono rendere questa pasta ancor più divertente, trattenendo gli ingredienti tra le loro spire.

Stanno bene anche con: insalate di pasta, pesti, sughi con ricotta

4. Rigatoni al ragù

Un formato possente, abbastanza ruvido da accogliere la salsa e catturarla nel suo interno, abbastanza persistente da non lasciarsi sovrastare dalla potenza del condimento. Con buona pace degli inglesi che, anche di fronte alla realtà dei fatti, al ragù continuano ad accompagnare gli Spaghetti, formato troppo "leggero" per legarsi a dovere.

Stanno bene anche con: sughi corposi, verdure, salsiccia, timballi al forno con sughi di carne

5. Farfalle profumate fredde con tonno, capperi e limone

Un formato che riesce a trattenere il sugo grazie alle sue ali, mentre la pinzatura centrale offre una consistenza diversa che prolunga la masticazione ed esalta il condimento. Per questo sono perfette per condimenti quattro stagioni. Da provare in versione fredda per un'insalata di pasta estiva e profumata con tonno, olive, capperi e zeste di limone, aromatizzate con timo e finocchietto selvatico. Un trionfo mediterraneo per il naso e per la bocca.

Stanno bene anche con: sughi semplici all'olio, salse primaverili, sughi ai formaggi e verdure.

6. Linguine alle vongole

Un regalo di Napoli all'Italia, in cui le Linguine assorbono tutto il sapore delle vongole veraci saltate con aglio, olio e prezzemolo. Linguine e non Spaghetti: la forma più schiacciata di questo formato offre una superficie maggiore per far aderire sughi e pesti, e la parte più sottile ai lati (le cosiddette "alette") rilascia la quantità di amido perfetta per emulsionarsi con l'olio e creare la "cremina".

Stanno bene anche con: sughi semplici di pesce, pesto alla genovese

7. Lumachine al formaggio

Un formato amato per la sua capacità di racchiudere sughi e condimenti in piccoli bocconi di gusto, il cui sapore esplode in bocca. Da mangiare con il cucchiaio per goderne al meglio. Da provare con un filante sformatino al formaggio profumato con besciamella e noce moPastascata, per una versione all'italiana del popolarissimo "Mac 'n' cheese" che tanto piace a inglesi e americani

Stanno bene anche con: Sughi a base di carne e verdure, zuppe di verdure e legumi.

8. Bucatini all'Amatriciana

Questa ricetta nasce con gli Spaghetti, ma la tradizione romanesca e i bucatini hanno fatto il resto, aggiungendo il tocco di grazia. Un formato forte, che avvolge e si fa avvolgere dal pomodoro, e in bocca ha una struttura potente che riempie e si fa masticare, rispondendo con intensità al guanciale.

Stanno bene anche con: Gricia, sughi strutturati con pomodoro e formaggi

9. Mezze Maniche alla Carbonara

Le Mezze Maniche sono il terzo incomodo nel derby storico tra Spaghetti e Rigatoni che ha qualcosa in più: mentre gli Spaghetti avvolgono il condimento nelle loro spire, e i Rigatoni nelle loro valli, con le Mezze Maniche il boccone diventa un tutt'uno: un formato abbastanza ruvido da attrarre l'uovo, abbastanza ampio da catturare i cubi di guanciale, abbastanza spesso da rendere perfetta ogni forchettata senza sovrastarla.

Stanno bene anche con: pomodoro fresco o sughi semplici al burro

10. Lasagne di Carnevale

Bologna al Nord e Napoli al Sud da sempre si contendono i natali e l'ortodossia della pasta a strati, che con il suo condimento diventa un tutt'uno e che oggi vive una seconda giovinezza in tante ricette green e antispreco. Unione Italiana Food guarda alla tradizione della lasagna napoletana di Carnevale, che cela un mondo al suo interno: Ricca, trasgressiva, esagerata, rito popolare che da secoli sfida miseria e gerarchie sociali, almeno per un giorno.

Stanno bene anche con: sughi ricchi di carne, formaggi e verdure.

La Redazione

SPAGHETTI, PENNE E FUSILLI LA FANNO DA PADRONE

I PASTAI ITALIANI TENTANO DI CAMBIARE IL TREND

Di tipi di pasta ne esistono ben trecento ma gli italiani si concentrano su una decina di essi consumando in prevalenza Spaghetti, Penne Rigate e Fusilli.

Gli italiani sono (come è ovvio, essendo una loro invenzione) i più appassionati pasta lover al mondo, ma spiando tra gli scaffali dei supermercati l'Unione Italiana Food ha scoperto che gli abitanti della Penisola sono anche amanti poco… "fantasiosi": se è vero che pur avendo in teoria a ddisposizione 300formati di pasta ne scelgono sempre gli stessi e che un piatto di pasta su cinque è a base di spaghetti.

I pastai della Unione Italiana Food hanno commissionato questa ricerca con l'obiettivo di valorizzare al meglio tutte le forme della pasta evidenziandone la versatilità e tenendo conto che in media un italiano mangia la pasta cinque volte alla settimana.

L'Unione Italiana Food ha promosso un ciclo di incontri virtuali (#PastaDiscovery) dedicati all'ABC della pasta per chi la ama da sempre, per quanti la stanno riscoprendo e per gli absolute beginners in cucina. Vive sui canali social di WeLovePasta, con tanti contenuti multimediali che spaziano dai talk ai consigli pratici, alla storia, scienza e cultura della pasta, alle guide e ai test di assaggio, fino alle interviste e ai contributi video di gastronomi, pastai, food blogger e i consigli di Cristina Bowerman, chef stellato e presidente dell'associazione Ambasciatori del Gusto.

Ma quali sono i formati di pasta più amati dagli italiani? La Top 10 costituisce quasi 900mila tonnellate di pasta su 1,4 consumate annualmente e vede in testa gli Spaghetti, che rappresentano un piatto di pasta su 5 in Italia (e uno su 3 nel mondo), davanti a Penne Rigate e Fusilli. Ai Rigatoni la medaglia di Legno. A seguire, Farfalle, Linguine, Lumachine, Bucatini, Mezze Maniche e Lasagne. Ma su questa classifica nazionale ci sono delle variabili regionali. Al Sud, per esempio, Ziti, Ditalini, Orecchiette e Pasta Mista risalgono le posizioni.

Una ricerca DOXA-Unione Italiana Food approfondisce ulteriormente di che pasta siano gli italiani: in generale, preferiscono la pasta corta a quella lunga e la pasta rigata alla liscia. Anche se, in realtà, il parametro di ogni scelta dovrebbe essere la ricetta che si va a preparare…

WeLovePasta, la community della pasta che riunisce 30mila utenti, sottolinea che almeno un pasta lover su cinque non si attiene a questa regola e non sceglie il formato di pasta sempre e solo in funzione del condimento. E non è un dettaglio da poco, secondo Giuseppe Di Martino, pastaio di Unione Italiana Food: "L'abbinamento della pasta è una materia tipicamente italiana. Se guardiamo alle forme, in Cina, nel Sud Est asiatico o in Giappone hanno solo noodles o ravioli, mentre noi italiani abbiamo creato nei secoli oltre 300 formati, figli della diversità, del territorio e della creatività del pastaio… Con questa tavolozza la nostra pasta non è mai noiosa, eppure nelle nostre dispense entrano in media solo 4-5 formati. Con Pasta Discovery vogliamo dare agli italiani gli strumenti per capire le regole dell'abbinamento perfetto e stimolarli a lanciarsi in questo gioco di riscoperta. E rendere sempre più divertente un'abitudine quotidiana.

La Redazione

Recipe by Davide De Simone
info@garofalouk.com

Baked creamy pasta with Parmesan cream and truffle

Quite literally, Garofalo Pasta, cream, cheese and truffle, what more could you ask for?

So easy and delicious, it's deadly.

Ingredients for 2

180g Pasta Garofalo (any shape)
220 ml double cream
160g Parmesan cheese, grated
Black truffle (as much as you want)
Salt
Pepper

Method

1. Preheat the oven to 200 degrees.
2. In a pan heat the double cream until boiling. Allow it to boil for a couple of seconds then remove from the heat and add half of the grated Parmesan. Stir until all the cheese has melted and add a pinch of salt and pepper.
3. Cook the Garofalo pasta until very al dente (at least 4 minutes before the time stated on pack).
4. Drain the pasta and stir into the cream and Parmesan sauce ensuring the pasta is fully coated.
5. Sprinkle the remaining Parmesan over the top of the pasta and sauce and bake in the oven until the cheese has started to brown on top (this should take around 5 minutes).
6. Serve with more Parmesan and grated truffle!

tutti a tavola ...

con Giorgio Locatelli

Dal suo ultimo libro "Made At Home"

Pan-fried cauliflower salad with anchovies and chilli

When I was cooking at the Savoy I thought of myself as the King of the Cauliflower, because one of my jobs was to make the cauliflower soup, and I made a cauliflower cheese that was a work of art, really light and perfectly glazed. But the truth is I never liked cauliflower much. In the cooking of countries like India it is treated to interesting spices, but in European cuisine it often seemed like the boring enemy of gastronomy. In Italy they used to say that cauliflower was for priests, because it kept the sex drive down. But my opinion changed for ever a few years ago when I tasted a cauliflower pizza made for me by a husband and wife team, Graham and Kate, when I was a judge at the BBC Radio 4 Food and Farming Awards.

This sweet couple, who now have a restaurant in Bristol, drove around in a bright yellow Defender van with a wood-fired oven called Bertha in the back, and they would come to your party and make maybe 70 or 80 pizzas in a night. Back then it was quite a revolutionary thing to do. I asked them to make me a pizza margherita and another one of their choice.The margherita arrived and it was unbelievably light, Neapolitan style, and I was already thinking, 'These guys are good,' when they brought out their anchovy and cauliflower pizza. Graham had sliced raw cauliflower very thinly and used it instead of cheese. I cannot even describe the way in which it was almost melting and yet it kept its structure and flavour, and its tanginess worked so well with the flavour of the anchovy and a little touch of chilli and lemon zest. It was so delicious and like nothing I had tasted on a pizza before.

When someone presents to you, in such a different way, a vegetable that you have put into a certain compartment of your mind for years and years, it is a total shock. I went back to the kitchen at Locanda and I immediately said to the boys, 'Do we have some cauliflower?' Of course we didn't, because I didn't like it. So I had to go and buy some. We played around with a lot of ideas, and this way of pan-frying the cauliflower and incorporating it into a salad with anchovies, in a little echo of the pizza flavours, was the one we loved the most.

When a cauliflower is quite big and loose it is easy to break it into small florets of the same size which will cook evenly, as I suggest here, but if it is smaller and very hard and compact, it can be easier to cut a cross in the base and cook it all in one piece, until just tender. As it cools down, the heat will penetrate evenly all the way through to the centre. Then you can cut it into slices. It's your call, depending on the size and density of the cauliflower.

Or, if you prefer to roast the cauliflower in the oven, you can spread the florets over a baking tray and roast them at 180°C/gas 4 for 20 minutes, sprinkled with a little olive oil. When they have turned golden, remove the tray from the oven and allow them to cool down.

Serves 6
salted anchovies 6
cauliflower 2 heads, separated into florets
olive oil
hard-boiled eggs 3, chopped
black olives 15, stones removed
capers in vinegar 1 tablespoon, drained and rinsed
chopped mild red chilli 1 teaspoon
chopped fresh parsley
1 tablespoon Giorgio's dressing 200ml
sea salt and freshly ground black pepper

1 Rinse the salt from the anchovies and dry them. Run your thumb gently along the backbone of each anchovy – this will allow you to easily pull it out and separate the fish into fillets. **2** Blanch the cauliflower in boiling salted water for 2 minutes. The florets should still be crunchy. Drain them. **3** Heat a little olive oil in a pan, put in the cauliflower and saut. Until golden all over. Lift out into a large serving bowl. **4** Add the anchovy fillets, eggs, olives, capers, chilli and parsley. Drizzle in the dressing, mix everything together very gently so that you don't break up the egg yolks any further, and season to taste.

SOUTHERN ITALIAN COOKING

by Francesco Mazzei

CAVATELLI N'DUJA, POMODORO E RICOTTA DURA

CAVATELLI WITH N'DUJA, TOMATOES AND AGED RICOTTA

If there's one thing, I am very proud of, it's having helped to start a food trend in the UK. Until recently, the Calabrian spiced pork paste, n'duja, was practically unknown in this country but once I put it on the menus I created for Pizza Express, news of its rich, porky flavour and fiery heat spread and it has been hailed as an extraordinary Italian discovery.

Cavatelli is another Puglian pasta but you will find it all over South Italy, and like the majority of fresh pasta dough recipes from the South, it is eggless, so it is economical but also easier to work with than the softer, stretchier egg doughs.

SERVES 4
60g n'duja
250ml Tomato Sauce (see page 272)
50g aged ricotta
2 tsp extra virgin olive oil
basil leaves
FOR THE PASTA DOUGH
400g semola rimacinata flour, sifted
220ml warm water
pinch of sea salt

For the pasta dough, put the flour in a bowl. Make a well in the centre and pour in the water then the salt. Using a fork, slowly swirl the flour into the water, beginning with the inner rim of the well, until a dough begins to form. Gather the dough into a mass, work into a ball, then knead for about 10 minutes, until smooth. Let the dough rest, covered with cling film or a clean tea towel, for 2 hours.

Divide the dough in half, flatten and cut the portions into 2.5cmwide strips. Using the palms of your hands, roll the dough into 'ropes' roughly 1.5cm thick. Lay these ropes on a lightly floured work surface and roll out to 0.5cm in diameter. Cut the rope of dough into 1.5cm lengths. Lightly dust with flour and place on a floured tray, covered with a tea towel, while you repeat this process with the remaining dough.

To shape the cavatelli, lay a piece of dough on the surface and pull the dough toward you with two fingers using medium pressure. It should roll as you pull. The first few might be difficult and may not be beautiful, but don't worry – shaping gets easier as you develop a feel for the dough. To stop the pasta going hard and enable you to keep it for longer I always blanch the cavatelli at this stage. Drop them into a pan of salted boiling water and as soon as they float lift them out with a slotted spoon. Mix them with a little olive oil so they don't stick then put them into sealable packets in the fridge, if using shortly, or the freezer if you want to keep them.

When ready to serve, blanch the cavatelli in salted, boiling water until they float (you can also cook them straight from frozen), then drain, reserving a ladleful or two of the cooking water.

For the sauce, fry the n'duja in a pan set over a medium heat just until it melts. Add the tomato sauce, then two-thirds of the ricotta and mix well.

Toss the pasta with the sauce, adding a little of the reserved pasta water to loosen it. Spoon into heated serving dishes and serve with the remaining ricotta grated on top, the olive oil drizzled over and some fresh basil leaves.

La Cucina Siciliana

di Enzo Oliveri
info@thesicilianchef.co.uk

Frittedda

Frittedda is a simple and delicious dish of the traditional Sicilian cuisine. Its name sounds like a fried specialty but actually you have just to boil and season the vegetables of the recipe, which have to be very fresh.

Frittedda is served as hors d'oeuvre or side dish, cold or warm, but in today's world you can also have it as main dish or as a rich sauce for a pasta dish. You can also choose to have it in "agrodolce" (sweet and sour), adding some sugar, as they like in Palermo

INGREDIENTS
Serve 4

Peas
broad beans
artichokes
onion

oil
vinegar
pepper
salt

PREPARATION

Sauté the onion in a pan with plenty of oil.
Combine equal amounts of fresh peas, broad beans without skins.
Cut the artichokes into thin slices (around 1cm), salt, and pepper to flavour mixing for a few minutes.
Add three tablespoons of strong vinegar and stir to reduce; then pour a cup of boiling water and cook over moderate heat.
When cooked, the sauce should be creamy but not pureed.

SM La Notizia LONDRA

INDIRIZZI UTILI IN G.B.

AMBASCIATA ITALIANA A LONDRA
Residenza: 4 Grosvenor Square
London W1X 9LA
Uffici: 14, Three Kings Yard
London W1K 4EH
T: 020 73122200 - F: 020 73122230
ambasciata.londra esteri it
www.ambolondra.esteri.it

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

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

CONSOLATO GENERALE ITALIANO LONDRA
"Harp House", 83/86, Farringdon Street
LONDON EC4A 4BL
T: 020 7936 5900 - F: 020 7583 9425
Cel. emergenza 0044 (0) 7850 752 895
consolato.londra@esteri.it
www.conslondra.esteri.it
Prenotazioni appuntamenti passaporti circoscrizione Londra T: 0203 327 6290
Lunedi/Venerdi dalle 08:15 alle 12:30
È possibile prenotere appuntamenti on line atraverso il sito del Consolato

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

RETE CONSOLARE CIRCOSCRIZIONE DI LONDRA

ASHFORD AGENZIA CONSOLARE
È in corso la ricerca di un nuovo titolare

BEDFORD CONSOLATO ONORARIO
Sig. Gaetano Moliterno
Ufficio 69 - Union Street
Bedford MK40 2SE
T: 01234-356647
(Solo durante le ore di Ufficio)
Passaporti
(Solo su appuntamento)
69 Union Street, Bedford MK40 2SE
passports@honconsulofitalybedford.co.uk
Notarile
11 Lurke Street -Bedford MK40 3HZ
2° venerdì di ogni mese
Lunedì,mercoledì e Venerdi:10:00 – 13:00
(Solo su appuntamento)
notarile@honconsulofitalybedford.co.uk

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

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

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

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

GIBILTERRA CONSOLATO ONORARIO
Sig. Patrick H. Canessa
PO Box 437, 3 Irish Place, Gibraltar
T: 00350-200 47096
F: 00350-200 45591
italy@gibraltar.gi

GUERNSEY AGENZIA CONSOLARE
È in corso la ricerca di un nuovo titolare

JERSEY AGENZIA CONSOLARE
Sig.ra Serafina Venticinque
1A Douro Terrace, Le Mont Pinel
St Helier Jersey CI JE2 4RS
Cell: 07797-888273
svitalconsuljsy@gmail.com

LIVERPOOL CONSOLATO ONORARIO
Avv. Marco BOLDINI
Oriel Chambers -14, Water Street
Liverpool L2 8TD
Tel.: 0151 3051060
(Solo su appuntamento)
info@consolatoliverpool.com
http://consolatoliverpool.com/

MANCHESTER CONSOLATO ONORARIO
Cav. Giuseppe TERMINI
Suit 101, City View House, 5 Union St.
Manchester M12 4JD
Cell: 07467 277463
(Solo durante le ore di Ufficio)
Martedi, Mercoledi e Giovedi:
09.30- 15.30 (Solo su appuntamento)
info@consolatomanchester.com
www.consolatomanchester.com

NEWCASTLE UPON TYNE AGENZIA CONSOLARE
Sig. Roberto Ferasin
7 Martindale Walk, Killingworth
Newcastle upon Tyne NE12 6QT
Cell: 07508 408047
robertoferasinnewcastle@outlook.com

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

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

WATFORD AGENZIA CONSOLARE
Sig. Luciano Rapa
11, St. James Rd, Watford
Herts WD1 8DZ
Tel/Fax: 01923 819644
INAS: 020 7834 2157
lrapa@inasitalianwelfare.co.uk

WOKING AGENZIA CONSOLARE
Cav. Aldino Albertelli
14, Oriental Road, Woking
Surrey GU22 7AW
T: 01483 760749

UFFICI CONSOLARI DIPENDENTI

CONSOLATO ONORARIO D'ITALIA GLASGOW
Responsabile: Leandro FRANCHI
24 St. Enoch Square, G1 4DB
T: 0141 227 8051 - F: 0141 204 1199
italianconsulateglasgow@gmail.com

CONSOLATO ONORARIO D'ITALIA BELFAST
Responsabile: Olimpio D'Agostino
42 Glenholm Drive, BT8 6LW
T: 02890 709415 - T: 02890 333719
leo@dagostino42.fsnet.co.uk

AGENZIA CONSOLARE ONORARIA D'ITALIA, GREENOCK
Responsabile: Elisa Mazzoni Lamb
4 Brougham Street, PA16 8AA
T: 01475 892131 - F: 01475 720713
elisalamb@gmail.com

COMITATO DEGLI ITALIANI ALL'ESTERO (COMITES)

20, Brixton Road, London SW9 6BU
Tel: Non deffinito
info@comiteslondra.info
www.comiteslondra.info
20 Dale Street, 4th floor
Manchester M1 1EZ
Tel/Fax: 0161 236 9261
comitesmanchester@yahoo.co.uk

ITALIAN CULTURAL INSTITUTE LONDON
39, Belgrave Square
London SW1X 8NX
T: 020 7235 1461 - F: 020 7235 4618
icilondon@esteri.it
www.icilondon.esteri.it

ITALIAN CULTURAL INSTITUTE EDINBURGH
82, Nicolson Street
Edinburgh EH8 9EW
T: 0131 668 2232 - F: 0131 6682 7777
iicedimburgo@esteri.it
www.iicedimburgo.esteri.it

EDUCATION DEPARTMENT LONDON
83-86 Farringdon Street
London EC4A 4BL
T: 020 7583 8984 - F: 020 7822 7112
edu.londra@esteri.it
www.conslondra.esteri.it

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

CORSI DI LINGUA E CULTURA ITALIANA 2018-2019 LONDRA
154 Holland Park Avenue
London W11 4UH
T: +447544 976 601
enquiries@scuolaitalianalondra.org

LA SCUOLA ITALIANA A LONDRA
154 Holland Park Avenue
London W11 4UH
T: 020 7603 5353
info@scuolaitalianalondra.org
www.scuolaitalianalondra.org

COM.A.C.I.S.S.
32A, Melville Street
Edinburgh EH3 7HW
T: 0131 226 3169
comaciss@aol.com.uk

CO.SC.AS.IT.
111,Piccadilly , Manchester M1 2HY
T: 0131 2253726

CHAMBER OF COMMERCE AND INDUSTRY FOR THE UK
1 Princes Street,London W1R 8AY
T: 020 7495 8191 F: 020 7495 8194
info@italchamind.org.uk
www.italchamind.org.uk

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

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

BANCHE

BANCA DITALIA LONDRA
2 Royal Exchange Buildings
London EC3V 3DG
T: 020 7606 42
www.bancaditalia.it

INTESA SANPAOLO
90 Queen Street, London EC4N 1SA
020 7651 3000
www.intesasanpaolo

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

MEDIO BANCA
33 Grosvenor Place
London SW1X &HY
T: 0203 0369 500 - F: 0203 0369 555
info@mediobanca.co.uk
wwwmediobanca it

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

PATRONATI

PATRONATO A.C.L.I.
Associazioni Cristiane
Lavoratori Italiani
134, Clerkenwell Road
London EC1R 5DL
T: 020 7278 0083/4 - F: 020 7278 2727
londra@patronato.acli.it

PATRONATO INAS-CISL
Istituto Nazionale
di Previdenza Sociale
248 Vauxhall Bridge Road
London SW1V 1JZ
T: 020 7834 2157- F: 020 7630 0169
mail@inasitalianwelfare.co.uk

PATRONATO INCA-CGIL
Istituto Nazionale
Confederale di Assistenza
124 Canonbury Road, London N1 2UT
T: 020 7359 3701- F: 020 7354 4471
inca.cgil@btconnect.com

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

MISSIONI CATTOLICHE ITALIANE

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

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

PADRI SCALABRINIANI
20, Brixton Road, London SW9 6BU
T: 020 7735 8235 - F: 020 7793 0385
Villa Scalabrini
Green Street, Shenley, Herts WD7 9BB
T: 020 8207 5713 - F: 020 8381 5570
14 Oriental Rd, Woking
Surrey GU22 7AW
T: 01483 760749
10 Woburn Road, Bedford MK40 1EG
T: 01234 359 515 - F: 01234 340 626

BRADFORD
68 Little Horton Lane
Bradford BD5 OHU.
T: 01274 721 612

AVVOCATI

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

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

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

NOTAI

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

DOTTORI

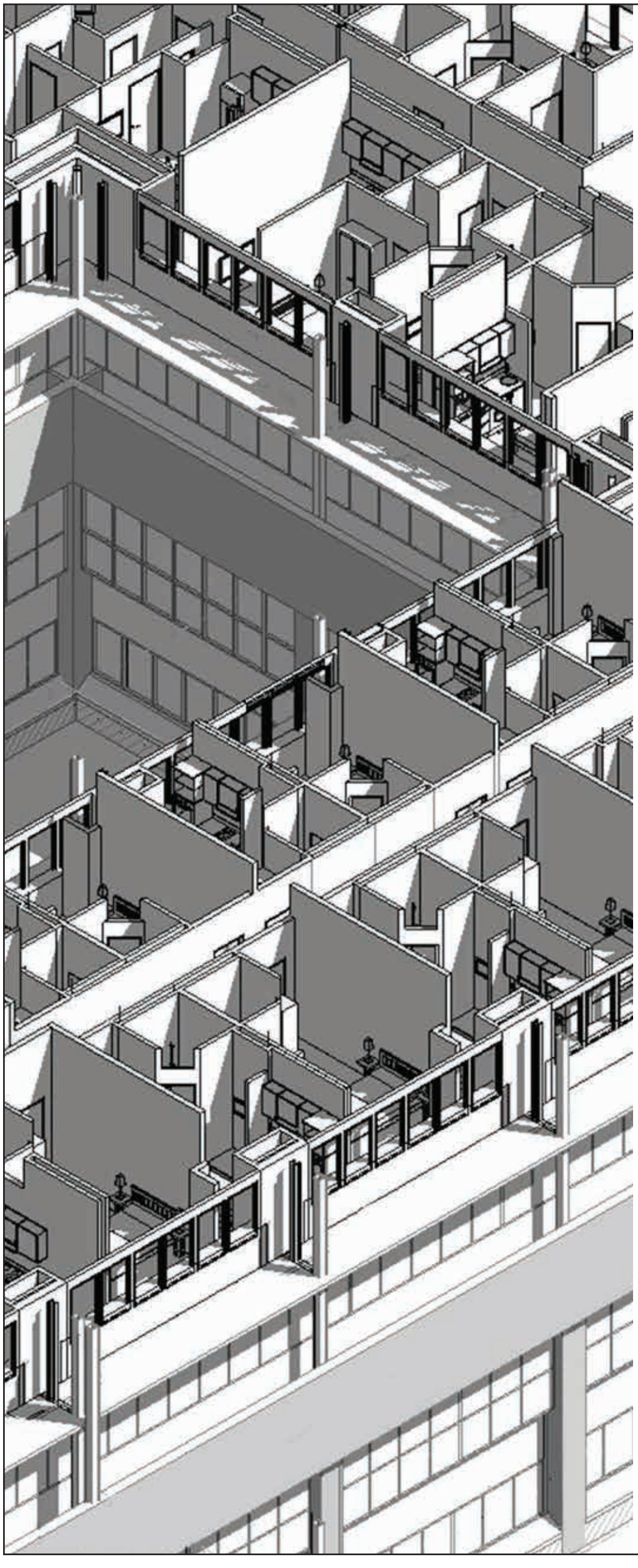
MEDICO FIDUCIARIO DEL CONSOLATO G.P. (N.H.S.)
D.ssa Orietta EMILIANI
32 Eardley Crescent. London SW5 9JZ
T: 020 7373 0140 - F: 020 7244 6617
Mobile: 07531-728424

AEROPORTI

HEATHROW - GREATER LONDON TW6
T: 0844 335 1801
GATWICK - WEST SUSSEX RH6 0NP
T: 0844 892 0322
LONDON CITY
Hartmann Road, London E16 2PX
T: 020 7646 0000
STANSTED AIRPORT
Enterprise House, Bassingbourn Rd,
Stansted, Essex CM24 1QW
T: 0844 335 1803
LUTON AIRPORT
Airport Way, Luton LU2 9LY
T: 01582 405100
BIRMINGHAM B26 3QJ
0871 222 0072
CARDIFF
Vale of Glamorgan CF62 3BD
T: 01446 711111
EDINBURGH EH12 9DN
T: 0844 448 8833
DUBLIN IRELAND - T: +353 1 814 1111

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

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



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

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

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

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

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

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

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

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

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

CHAS Constructionline SafeContractor APPROVED The Parliamentary Review BEST PRACTICE REPRESENTATIVE

We are What you Eat
Est. 1984
CIBOSANO®
AUTHENTICALLY ITALIAN
B2B
Est. 1984
CIBOSANO®
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
@cibosanoltd
Retail
FRATELLI CAMISA™
SINCE 1929
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%
LANOTIZIA
Enter code at the checkout
Contact us: sales@camisa.co.uk
@camisaonlinedeli
FIASCONARO
Gentilini
Leone
I Contadini
Leoncini
SALCIS SIENA
CLAI
MONTANARI & GRUZZA
CAROZZI
SCALIA