



La Notizia

LONDRA

CULTURA - SPETTACOLO - ECONOMIA - POLITICA - SPORT - INFORMAZIONE

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

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



IL SOGNO DEL PRESEPE ITALIANO A LONDRA

Il racconto di Anna

Nel 1975 sono partita per una visita, vacanza, lavoro con destinazione Londra. Non ero mai salita su un aereo, avevo solo 15 anni ma moltissimi sogni e tante speranze. Portai con me una piccola valigia, non avrei mai immaginato di essere ancora qui nel 2021, con 2 figlie e 4 nipotini nati qui. Ho conservato dentro di me tutte le mie usanze specialmente culinarie di quel poco che ricordavo, mia madre era morta che io avevo 13 anni quindi sapevo fare poche cose.

Ho insegnato alle mie figlie tutta le mie conoscenze, usi e costumi e lingua sia italiana che siciliana. Con gli anni, nel periodo di Natale avevo sempre il ricordo del grande presepe che si faceva a casa mia, per me era la vera magia del Natale. Quando sono diventata nonna nel 2009 ho incominciato davvero a cercare di fare un piccolo presepe a casa mia a Londra per poter almeno far conoscere questa magia che avevo portato immaginariamente dentro la mia valigia circa 46 anni fa quando decisi di partire.

Nel 2009 chiesi a mia sorella (più grande di me) di mettere in valigia almeno carta roccia cielo stellato, la famiglia sacra qualche pastorello e i re maggi. Nel frattempo, imparai ad andare su EBay, scrissi "presepi" e come per incantesimo spuntarono meravigliosi presepi, personaggi etc. Li guardavo



e ritornavo bambina, sognavo un presepe grandissimo pieno di luci, personaggi e cose in movimento come il mulino, il fabbro, le cascate etc.

Così cominciai piano piano a comprare da EBay Italiano anche se con il materiale comprato non sapevo cosa fare ma ero felice lo stesso, sapevo che mi sarei inventata qualcosa. Successivamente curiosando su YouTube ho incominciato a seguire i tutorial che mostravano come costruire i presepi, ero incantata, insaziabile ne avrò visti a centinaia, la mia fantasia galoppava ero estasiata ma Natale era ancora lon-

tano. Finalmente arriva ottobre, vado in soffitta e scendo giù tutto ciò che avevo, chiedo polistirolo e cartone a tutti, vado da Poundland, mi fornisco di pistola a colla calda e colla (per uso scolastico) e tutto ciò che potevo trasformare in qualcosa per il presepe, la mia fantasia il mio sogno poteva avverarsi, avrei finalmente potuto fare un presepe grande grande come quello che avevo da bambina, insomma con pochissime sterline e tutto il materiale che avevo acquistato in Italia non avevo limiti.

Feci un presepe enorme, le mie figlie, le mie sorelle, i miei fratelli, i miei nipoti e amici rimasero incantati davanti all'enorme presepe, alcuni come me, sono tornati indietro nel tempo, facendo riaffiorare i bei ricordi che ogni bambino porta nel cuore e che conserva gelosamente a vita. E fu così che la magia del Natale della mia infanzia, si è materializzata anche nella mia casa a Londra. Con il lockdown del 2019, non potendo uscire e per non deprimermi, iniziai a pensare a come fare dei piccolissimi presepi in box di acrilico per le mie figlie, cercai su Amazon e ne comprai 3, realizzando, modestamente, dei meravigliosi presepi che si potevano mettere via in un angolo facilmente. Nel settembre del 2020 quando mi preparavo per la realizzazione del presepe, ho pensato

che quella volta avrei voluto anche la nebbia e la neve; infatti, comprai i macchinari e mi feci aiutare da Elisabetta Giganti e Fabrizio Zaccagnino 2 giovani italiani anche loro venuti qui a cercare "fortuna".

Beh, la fantasia di Elisabetta e Fabrizio superano la mia, con un super presepe enorme da sogno (circa 12 mq!) anche se sapevo che nessuno l'avrebbe potuto vedere vista la pandemia, ma che sarebbe stato importante per la mia serenità mentale. Intanto era l'ultimo anno di elementare per la mia prima nipote Alexia, quella che nel lontano 2009 aveva scatenato in me il desiderio di avere il presepe in casa e mia figlia Mari mi chiese se potessi fare un presepe regalo dell'ultimo anno di

scuola. Mi scatenai, feci un piccolo presepe con tutti i materiali da riciclaggio che avevo accumulato, casa mia era piena di cartoni e polistirolo, anche in quella occasione riuscì a realizzare un bel presepe. Vidi che la mia nipotina Alexia era incantata e fiera di quello che la nonna era riuscita a fare, tutta la scuola si era complimentata con lei. Motivata da queste molteplici emozioni, decisi di comprare una piccola valigia e fare il presepe solo per mia nipote Alexia così un giorno, quando Dio vorrà e deciderà che è arrivato il mio momento, la mia principessa scoprirà, aprendo quella valigia, il grande sogno che sua nonna si è portata con sé dalla sua amata terra."

Anna Mundus

COVID: PERCHÉ MOLTI PIÙ MORTI IN UK CHE IN ITALIA?

LA SPIEGAZIONE-DENUNCIA DEL PROF. RICCIARDI
 A Pag. 10

A NAPOLI PRESEPE CON GREEN PASS

Come farebbero i Re Magi senza?

A Pag. 11

ELEZIONI COMITES: LATITANO I VOTANTI

A Pag. 9

Pasta "made in UK" nei negozi italiani del Regno Unito Colpa della Brexit e del Covid

Il combinato disposto di Brexit e Covid ha messo in ginocchio l'export di pasta dall'Italia verso il Regno Unito, al punto che quella "made in UK" - fino a poco tempo fa quasi inesistente - sta persino entrando nei negozi britannici dove si vendono delikatessen "made in Italy".

Al trend ha dato molto risalto a metà novembre il domenicale "Sunday Times" e si capisce: è un trend senza

precedenti, causato dal fatto che per colpa delle pastoie doganali e burocratiche della Brexit è diventato difficile importare spaghetti, fusilli e compagnia bella dalla Penisola.

L'esportazione di pasta verso il Regno Unito è diminuita del 25% nei primi sette mesi di quest'anno. Oltre alle complicazioni doganali un grosso freno è rappresentato dalla carenza di autotrasportatori e dalla congestione

dei porti britannici. Non aiuta nemmeno che il grano di semola dura - quello utilizzato dai produttori italiani - è cresciuto molto di prezzo.

L'amministratrice delegata di una ditta bolognese che rifornisce Sainsbury e altri supermercati britannici - Natasha Linhart, di "Atlante" - ha detto al "Sunday Times" di avere settanta con-

Segue a pag. 13



NEMMENO LA PANDEMIA BLOCCA ESODO DA ITALIA NEL 2020 ALTRI 109MILA IN FUGA

Nemmeno la pandemia ha stoppato l'emorragia degli italiani in cerca di un futuro migliore fuori dei patrii confini: nel 2020 più di 109 mila, soprattutto giovani, hanno lasciato il Belpaese per lavoro privilegiando le destinazioni europee.

L'unica Italia che cresce demograficamente è quella che mette radici oltre confine, sottolinea la sedicesima edizione del Rapporto italiani nel mondo della Fondazione Migrantes presentato lo scorso 9 novembre a Roma.

Gli oltre 109 mila che hanno lasciato l'Italia per l'estero nel corso del 2020 sono partiti in prevalenza dal Centro-Nord (69,5%), con Lombardia e Veneto – due delle regioni più ricche della Penisola - nelle prime due posizioni a riprova che in Italia c'è qualcosa di profondo che proprio non va.

Più di tre quarti, il 78,7% ha scelto l'Europa. Niente più Australia o Usa. Ai primi posti nel 2020 il Regno Unito, dove si sono iscritti all'Aire 33.293 (molti già presenti da anni in UK) e poi a seguire i Paesi Ue con Germania (13.990) e Francia (10.562) che, da sole, coprono il 52,8%.

Delle oltre 33 mila iscrizioni nel Regno Unito, il 45,8% - si legge nel rapporto - riguarda italiani tra i 18 e i 34 anni, il 24,5% interessa i minori e il 22,0% sono giovani adulti tra i 35 e i 44 anni. "Si tratta, quindi, della presenza italiana tipica per il Regno Unito: giovani e giovani adulti, nuclei familiari con minori che la Brexit ha obbligato a far emergere attraverso la procedura di richiesta del settled status, il permesso di soggiorno a tempo indeterminate". In un messaggio per la presentazione del rapporto di Migrantes, ente della Conferenza episcopale italiana (Cei), da sempre vicino ai connazionali all'estero con le sue missioni cattoliche sparse nel mondo, il presidente della Repubblica Sergio Mattarella ha sottolineato il "valore inestimabile" degli expats "nell'ambito di quel soft-power che consente di collocare il nostro Paese tra quelli il cui modello di vita gode di maggior attrazione e considerazione".

La Redazione



Al cimitero militare di Brookwood, vicino a Londra, nella sezione riservata alle tombe degli italiani, si è svolta lo scorso 7 novembre la cerimonia annuale per onorare i caduti italiani.

All'appuntamento al cimitero - che si trova a 40 km dal centro di Londra ed è raggiungibile in treno partendo dalla stazione di Waterloo - erano presenti l'Ambasciatore d'Italia nel Regno Unito, Raffaele Trombetta, il Console Generale d'Italia a Londra, Marco Villani, e l'Addetto per la Difesa, Enrico Pederzoli mentre la partecipazione del pubblico è stata limitata dall'emergenza Covid.

Come da programma, c'è stata la deposizione di corone di fiori, la celebrazione della Messa e infine l'omaggio ai caduti.

Proprio cent'anni fa, il 4 novembre 1921, i caduti italiani sono stati onorati alla grande con la tumulazione del Milite Ignoto all'Altare della Patria a Roma.

Per la selezione del Milite Ignoto un'apposita commissione esplorò tutti i luoghi nei quali si era combattuto durante la Prima Guerra Mondiale e scelse una salma ignota e non identificabile per ognuna delle zone del fronte: Rovereto, Dolomiti, Altipiani, Grappa, Montello, Basso Piave, Cadore, Gorizia, Basso Isonzo, San Michele, tratto da Castagnevizza al mare.

Undici salme furono trasportate nella Basilica di Aquileia dove venne operata la scelta tra undici bare identiche. A guidare la sorte fu una popolana di Trieste, Maria Bergamas, il cui

figlio Antonio - disertore dell'esercito austriaco e volontario nelle fila italiane - era caduto in combattimento senza che il suo corpo potesse essere identificato.

Il feretro prescelto fu trasferito a Roma su ferrovia, con un convoglio speciale a velocità ridotta sulla linea Aquileia-Venezia-Bologna-Firenze-Roma, ricevendo gli onori delle folle presso ciascuna stazione e lungo gran parte del tracciato.

Tutte le rappresentanze dei combattenti, delle vedove e delle madri dei Caduti, con il re in testa, e le bandiere di tutti i reggimenti attesero l'arrivo del convoglio nella capitale e mossero incontro al Milite Ignoto per rendergli solenne omaggio.

L'epilogo avvenne il 4 novembre 1921 con una solenne cerimonia. Più di trecentomila persone accorsero per quel giorno a Roma da ogni parte d'Italia e più di un milione di italiani fece massa sulle strade della Capitale.

Dinanzi al gran monumento, in piazza Venezia, uno smisurato picchetto fu schierato in quadrato, mentre 335 Bandiere dei reggimenti attendevano il feretro.

Prima della tumulazione, un soldato semplice pose sulla bara l'elmetto da fante.

La Redazione

SALVO

dal 1968

The Italian Food Supplier

All the best of the Italian food for your restaurants, pizzeria, coffee shop and delis

An easy way to shop 24/7 through our website
Choice between our trade accounts and click & collect service
A friendly, knowledgeable and dedicated team
An online postcode checker to ensure on-time delivery
Monthly promotions on a selected range of products
Three temperature product ranges: ambient, chilled and frozen.

Shop online
Salvo1968.co.uk



BOND STREET AWARDS

BOND STREET AWARDS IS BACK

Ritorna il "Bond Street Awards" (BSA), un riconoscimento internazionale nato - nelle intenzioni degli ideatori - "per promuovere e premiare la cultura del lavoro e assegnato a lavoratori, imprenditori, manager e professionisti, che si sono distinti per intuito e capacità, di gestione, sviluppo, innovazione e ricerca con i più elevati standard etici e professionali".

La consegna dei premi è in calendario a Londra il 9 dicembre al ristorante il GRANAIO di Piccadilly, che si trova nell'edificio dello storico teatro "CRITERION".

L'edizione 2021 ha un focus dedicato alla capacità di creare lavoro da parte delle imprese piccole e medie (SME) - la cui vitalità rappresenta uno degli indicatori del benessere dell'economia - e alle iniziative di "HR mindset" capaci di accompagnare e migliorare le competenze dei giovani che vogliono fare impresa.

Negli anni il BOND STREET AWARDS è stato riconosciuto quale "player facilitatore dei processi di espansione internazionale, grazie alla sua capacità di supportare e contribuire alla crescita dell'economia promuovendo iniziative e politiche del lavoro". Un Networking Event di livello internazionale per rimanere in contatto con la business community, raccogliere informazioni, condividere conoscenze, fare rete e trovare soluzioni per le sfide di oggi e di domani.

The BOND STREET AWARDS is back, nella convinzione di poter dare un contributo importante soprattutto in uno scenario così fluido e mutevole che necessita di player capaci di trovare soluzioni concrete sia nella grande sfida di chi vuole fare Impresa e creare occupazione sia nel dialogo tra Imprenditore e lavoratore.

Sponsor e partner dell'iniziativa le società CENTAUR Corporate Management e ASSIMPRESA UK.

Il Granaio ha preso il posto del leggendario ristorante CRITERION, che ha annoverato tra i frequentatori e gli ospiti Edgar Wallace, Bertrand Russell, Sherlock Holmes e Winston Churchill catalizzando l'attenzione anche per i suoi ricchi mosaici, le decorazioni murali ed il soffitto ricoperto con foglie in oro giallo.



IL TRENO MEZZO SOSTENIBILE PER IL FUTURO

INIZIATIVA DI TRENITALIA PER COP26

Trenitalia ha confermato il suo impegno per la sostenibilità e la riduzione delle emissioni di CO2 nel settore trasporti collaborando all'allestimento di un convoglio ferroviario - Climate Train COP26 - che il 30 ottobre è partito dalla stazione londinese di Euston alla volta di Glasgow con a bordo esponenti delle delegazioni istituzionali italiane, inglesi ed europee invitate all'importantissima conferenza dell'Onu sul clima che si è tenuta nella città scozzese sotto presidenza congiunta di Italia e Regno Unito.

L'iniziativa è nata dal partenariato tra Avanti West Coast ed Eurostar. Con il viaggio sui binari si è voluto esaltare il fatto che rispetto ad automobile e aerei il treno è un mezzo più sostenibile. Avanti West Coast è una società di trasporto ferroviario inglese partecipata da FirstGroup (70%) e Trenitalia (30%)

e l'8 dicembre 2019 ha iniziato a gestire il franchising ferroviario West Coast Partnership.

I delegati in transito verso Glasgow sono arrivati da Amsterdam e Bruxelles alla stazione di St. Pancras e si sono poi uniti al servizio di Avanti West Coast partito dalla stazione di Euston.

Gli ospiti a bordo del treno speciale sono stati accolti dal Managing Director di Trenitalia UK, Ernesto Sicilia. Fra questi, l'Ambasciatore d'Italia in Regno Unito, Raffaele Trombetta, l'Ambasciatore della Rappresentanza EU nel Regno Unito Vale de Almeida, il Ministro britannico per i Trasporti Chris Heaton-Harris, il Direttore dell'ICE a Londra Giovanni Sacchi e il professore dell'University College of London (UCL) Paolo Taticchi.

Avanti West Coast offre servizi da

Londra a Birmingham, Manchester, Liverpool, Preston, Chester, Edimburgo e Glasgow. Sono 250 i collegamenti giornalieri che, con 76 treni, trasportano ogni anno 39 milioni di passeggeri. La partnership, annunciata nel 2019, è tesa a migliorare e ampliare il servizio dell'intera flotta di 56 treni Pendolino, ammodernandola e introducendo 25mila nuovi posti per i passeggeri. Entro il 2022 arriveranno 10 nuovi treni elettrici e 13 treni ibridi, con maggiore capacità e minori emissioni di CO2 (-61%).

Il marchio Avanti West Coast sottolinea come la missione è garantire un servizio ferroviario innovativo già pronto per oggi e adatto al futuro. Il logo è un triangolo arancione brillante, che simboleggia l'estensione geografica della linea, 650 chilometri. Il franchising prevede anche l'intro-

duzione dei servizi sulla nuova linea alta velocità (High Speed 2) Londra - Birmingham (160 km) che, una volta

completata, collegherà circa 30 milioni di persone.

La Redazione



L'ITALIA ALLA RICONQUISTA DEI TURISTI BRITANNICI

Ministro Garavaglia a Londra per il WTM



Con il peggio del Covid che dovrebbe essere ormai alle spalle l'Italia è ripartita alla conquista dei turisti britannici. Lo ha fatto partecipando al Wtm (World Travel Market 2021) che si è svolto all'Excel Centre di Londra dall'1 al 3 novembre, con tutte le regioni italiane e con il coinvolgimento di oltre 130 stakeholders. Il ministro

del turismo Massimo Garavaglia ha inaugurato lo stand Italia assieme a Zurab Pololikashvili (segretario generale dell'organizzazione Onu per il turismo), al Console Generale d'Italia Marco Villani, all'amministratrice delegata Enit Roberta Garibaldi, al presidente dell'Agenzia Nazionale del Turismo Giorgio Palmucci e al consigliere Enit

Sandro Pappalardo. "È - ha dichiarato Giorgio Palmucci - Un nuovo inizio che porta con sé valori rinnovati su cui puntare, un revenge travel che segna il grande ritorno al viaggio dopo un anno di limitazioni e che vede i turisti più motivati che mai. Si torna a parlare di incoming e l'Italia è la seconda destinazione più cercata in Europa (12,2

mln di voli ricercati) e la terza nel mondo". Prima della drammatica battuta d'arresto del Covid i turisti dal Regno Unito erano ai primi posti della classifica turistica italiana con 13,7 milioni le presenze negli esercizi ricettivi. La spesa turistica dei viaggiatori dal Regno Unito si aggira intorno ai 3,8 miliardi di euro e aumenta tendenzialmente del +7%.

Le regioni su cui investono di più gli inglesi sono Lazio (655,3 milioni di euro), Lombardia (536 milioni di euro) e Campania (514 milioni di euro) che acquisiscono il 45% circa del totale della spesa. Gli alberghi e villaggi turistici percepiscono il 55,2% della spesa

totale dei viaggiatori da UK pari a 2,1 miliardi di euro (+1,1%). Seguono l'ospitalità di parenti e amici con 564,7 milioni di euro (+28,6%) e gli agriturismi e B&B con 473,4 milioni di euro (-2,6%).

I tipi di vacanza prediletti sono: culturale per cui si spende il 36,7% del totale della spesa, circa 1,4 miliardi di euro. Segue la vacanza balneare con circa 600 milioni di euro (+3,7%). La spesa per la vacanza sportiva cresce del +27%, passando da 44 milioni di euro a 56 milioni di euro, l'incremento più elevato.

La Redazione



Italian Food
Crafted, Imported & Delivered with Passion
Since 1966

WWW.CARNEVALE.CO.UK



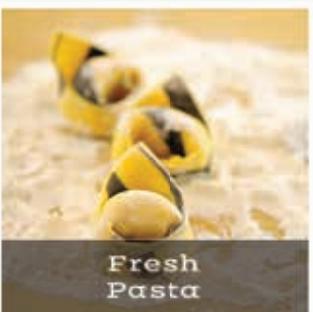
Dairy Products



Premium Sausages



CARNEVALE
Established 1966
Prodotti di Qualità



Fresh Pasta



Cured Meats

C. CARNEVALE LTD

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

BRANCHES

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



CIBOSANO
Authentically Italian

UK EXCLUSIVE DISTRIBUTOR

ARTE PASTICCERA SICILIANA

FIASCONARO
SINCE 1929

B2B



Est. 1984
CIBOSANO
Authentically Italian

www.cibosano.co.uk

The B2B online platform for the trade.
Discover our Christmas Collection and our Comprehensive Range of Italian Food and Beverages for your business!

For more info, email: enquiries@cibosano.co.uk
or call us at 01992 804 716

@cibosanoldt

Online Retail

FRATELLI CAMISA
SINCE 1929

www.camisa.co.uk

The Finest Italian Deli to Your Door!

Discover the perfect gift for your loved ones this festive season!
Also available on Pre-orders Only: Italian Charcuterie, Cheese Boards & Gourmet Foods. You can choose from our Small, Medium and Large Gift Boxes!



For more info,
email: sales@camisa.co.uk or
call us on 01992 804 716

@camisaonlinedeli



Italy-UK: How to Build Business Relations in the New World?

Annual Conference of the Chamber of Commerce

“The Future of Business Relations between Italy and the UK: Effects of Covid-19, Brexit and Climate Change” was the ambitious theme of this year’s Conference of the Italian Chamber of Commerce and Industry for the UK, which took place on the 18th November at the Royal College of Surgeons with the patronage of the Italian Embassy in London.

The Conference, established in 1981, has become an unmissable appointment in the agendas of businessmen and bankers, both for the topics covered and for the participation of internationally renowned speakers and guests of honour, including ministers and representatives of the business development between Italy and the UK.

The event started with an inspiring speech by the keynote speaker, the Tv journalist Piero Angela, followed by the first panel moderated by Deborah Bonetti (Director, Foreign Press Association) which included Betta Maggio, President, U-Earth, Marco Pesce, Sustainability Coordinator, ARB S.p.A, Paolo Taticchi, Professor in Strategy and Sustainability, UCL and Martin Townsend, Global Head of Sustainability and Circular EconomyBSI.

The second panel moderated by Simone Filippetti (Senior Reporter, IISole24Ore) included Giuseppe Calcagni, President, Besana Group, Nicola Fari-netti, CEO, Eataly, Franco Ferrante, General Manager North Europe, Luxottica S.p.A, Alberto Mancuso, UK&MEA Country Manager, Intesa Sanpaolo,



Ambassador Raffaele Trombetta and President of the Italian Chamber of Commerce Alessandro Belluzzo

London Branch and Pietro Mattioni, CEO, Zonin1821.

This year the Chamber of Commerce and Industry for the UK decided to combine two other events during the same day: a gala dinner and the Talented Young Italians and Keynes Sraffa Awards.

These awards celebrate talented young Italians who have succeeded in their endeavour in the UK, keeping at the same time a link with Italy and fostering exchanges between the two

countries. The most distinguished individuals are awarded in each of the following categories: Finance and Services; Industry and Commerce; Research and Innovation; Media and Communication/Charity.

Among the requisites for the award, apart from being under 40 years of age and a UK resident, the candidates must have a track record of positive collaborations with Italy. The winners for each category have been chosen by a committee of senior representatives, who have evaluated the applications by using their expertise in each field.

For the 2021 the winners were: Olga Venosa, Founder and Chair, We Are Stronger Charity, Martina Andretta, Digital Engagement Manager, openDemocracy, Federica Stanelli, Senior Marketer, Aviva Investors, Gilberto

Marcheggiano, Senior Portfolio Manager, Partner, Citadel, Crescenzo Petrone, Head of Model Research and Evaluation, Willis Towers Watson, Carlo Ciliberto, Associate Professor, UCL, Andrea Bonaceto, Partner, Eterna Capital and Flavia Brutti-Righetti, Director, FBR Luxury Hotel Consulting.

The Keynes Sraffa Awards have the aim to celebrate Italian and English leading personalities who epitomise the co-operation between Italy and the UK. The prestigious awards were given this year to two undeniably high profile of the Italian-British Community: Professor Mario Draghi, Prime Minister of Italy and Professor Mariana Mazzucato, professor in the Economics of Innovation and Public Value.

Sponsors of the events were Intesa Sanpaolo, Intesa Sanpaolo Innovation Center, Leasys and Ferrero.



First Panel



Second Panel



Winners and sponsor



ITALIAN
CASH&CARRY
in **WEMBLEY**



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

Unit G1 Silverbox - 56 Magnet Rd - Wembley HA9 7FP - Tel: 020 84276336 - www.tentazioni-uk.com



CALA EXPORT ALIMENTARE ITALIANO VERSO UK

GRAZIE BREXIT!

La Brexit mette in pericolo l'export agroalimentare italiano verso la Gran Bretagna che nel 2021, per la prima volta da almeno un decennio, risulta in calo: di almeno il 2% su un valore annuale di circa 3,6 miliardi di euro.

L'allarme è stato lanciato dalla Coldiretti in una congiuntura molto delicata per il Regno Unito: la fortissima riduzione degli autotrasportatori europei attivi in UK e/o nell'import-export con il Vecchio Continente ha creato grosse difficoltà di approvvigionamento per benzina e cibo, con crescenti preoccupazioni per le tavole natalizie britanniche. E di certo le pastoie doganali non aiutano.

La Gran Bretagna si classifica al quarto posto tra i partner commerciali del Belpaese per cibo e bevande dopo Germania, Francia e Stati Uniti. Dopo il vino, con il prosecco in testa, al secondo posto tra i prodotti agroalimentari italiani più venduti in Gran Bretagna ci sono i derivati del pomodoro, ma rilevante è anche il ruolo di pasta, formaggi (Grana Padano e Parmigiano Reggiano in testa), salumi e olio d'oliva.

Nel primo semestre del 2021 le esportazioni agroalimentari Made in Italy in Gran Bretagna sono calate in netta controtendenza all'aumento del 12% che si è registrato in valore sul mercato mondiale, secondo l'analisi

della Coldiretti su dati Istat. A pesare è stato il calo delle spedizioni dall'Italia di pasta (-27%) salsa di pomodoro (-14%), di formaggi (-6%) e vini e spumanti (-2%).

A frenare l'export alimentare italiano verso UK sono le difficoltà burocratiche ed amministrative che interessano le nuove procedure doganali e riguardano anche l'aumento dei costi di trasporto dovuti a ritardi e maggiori controlli.

La mancanza di trasportatori pesa sulla filiera agroalimentare con la Gran Bretagna che produce appena la metà del cibo che consuma ed è costretta pertanto a ricorrere alle importazioni dall'Unione Europea (30%), dalle Ame-

riche (8%), dall'Africa (4%), dall'Asia (4%), da altri paesi del mondo. Il problema riguarda soprattutto prodotti deperibili come la frutta e verdura che per circa 1/3 viene dall'Unione Europea con oltre 250 milioni dall'Italia lo scorso anno.

Le difficoltà nei rapporti tra Gran Bretagna ed Unione Europea rischiano peraltro di favorire l'arrivo di cibi e bevande extracomunitarie non conformi agli standard sicurezza Ue ma anche contraffazioni ed imitazioni dei prodotti alimentari Made in Italy, dal Parmigiano al Chianti. Si tratta purtroppo di un rischio reale come dimostrano - sottolinea la Coldiretti - le vertenze Ue del passato nei confronti

di Londra con i casi della vendita di falso Prosecco alla spina o in lattina fino ai kit per produrre in casa finti Barolo e Valpolicella o addirittura Parmigiano Reggiano. La Gran Bretagna potrebbe infatti diventare un cavallo di troia per l'arrivo del falso Made in Italy che nel mondo fattura 100 miliardi e che vedono tra i maggiori contraffattori gli Usa, con i quali il governo capeggiato da Boris Johnson sta negoziando un accordo commerciale privilegiato, ma anche il Canada e l'Australia che fanno parte del Commonwealth.

Per fortuna il Consiglio europeo ha varato lo scorso 28 settembre un fondo di 5 miliardi di euro che aiuterà gli Stati membri ad affrontare l'impatto negativo della Brexit.

Il fondo assisterà le regioni, i settori e le comunità più duramente colpiti a coprire i costi supplementari, compensare le perdite o contrastare altri effetti economici e sociali negativi derivanti direttamente dall'uscita del Regno Unito dall'Unione europea. *LaR*

BELLAVITA LONDON 2021: LECCORNIE A GO-GO



È stato un successo per presenze con espositori venuti dall'Italia e dalla Spagna e per affluenza di visitatori l'edizione londinese 2021 di Bellavita che questo anno ha visto per la prima volta anche una piccola partecipazione di produttori vinicoli in arrivo dalla Slovenia.

Durante l'evento, che si è svolto il 25 e 26 ottobre scorso al Business Design Centre di Islington, sono stati consegnati da parte della Camera di Commercio Italiana in UK i premi 2021 Ospitalità Italiana per i ristoranti di qualità.

I premi sono stati attribuiti a Lizzie's Cucina, Osteria Romana, Osteria Napoletana, Santo Mare, Locanda Locatelli, Briciole, Satyrio, Caldesi ed Enoteca Turi.

Bellavita London 2021 ha potuto contare su Carmelo Carnevale come chef residente e a lui è toccato - dopo aver animato vari Talk nei due giorni dell'evento - concludere l'evento con l'offerta di piatti della cucina italiana preparati dai cuochi dell'associazione APCI di cui è presidente.

Durante i due giorni di kermesse si è percepita una grande voglia di ripresa. I prodotti esposti, come oramai siamo ben abituati, sono stati di altissima qualità ed hanno incontrato l'entusiasmo di buyers, giornalisti del settore e critici.

I Bellavita Awards hanno premiato meritatamente i prodotti votati da una giuria di chefs, giornalisti ed altri esperti del settore ed alla conclusione dell'evento Enrico Longobucco, Business Development Manager del Team Bellavita, ha annunciato i vincitori.

Il salumificio Fenoglio ha vinto il premio "Taste Explosion" con il suo salame di campagna, eccellente grazie anche al metodo di allevamento dei suini portato avanti da questa azienda a carattere familiare di Mondovì in provincia di Cuneo.

Il premio "Best Storytelling" è stato assegnato all'Acetaia Midolini, un'altra azienda a carattere familiare dove la produzione dell'aceto balsamico arriva fino a poche selezionate bottiglie ricoperte da una foglia d'oro invecchiato a 50 anni.

Entrambi i premi sono stati consegnati dal Console Generale Marco Villani.

Nella categoria "One to Watch" ha vinto a pieno titolo l'azienda Stainer con un Cioccolato al Pesto che ha veramente sorpreso i giudici che lo hanno assaggiato. Il connubio di dolcissimo cioccolato bianco con un cuore di pesto dove il basilico ha sprigionato i suoi profumi lo ha poriettato al ruolo di vincitore assoluto.

Il riconoscimento "Chefs' Choice" è andato alle tagliatelle all'uovo Amatrice Terraviva che hanno trovato molti estimatori, anche se allo stand dell'Associazione Terra di Amatrice - una Onlus che mira a rilanciare il territorio ed i prodotti di Amatrice dopo il terribile terremoto del 2016 -, è stato difficile decidere quale fosse il miglior prodotto perché l'offerta che andava dai prodotti di norcineria, ai formaggi, fra cui un pecorino al tartufo ed uno stracchino stagionato, ai dolci è stata di qualità eccelsa.

Per il premio "Sommeliers' Choice", consegnato da Federica Zanghirella,

vicepresidente dell'Associazione Sommelier UK, il vincitore è stato Mirabella Franciacorta con il vino Demetra Franciacorta DICG 2015.

Il premio "Ready to Market" è stato assegnato al Birrifico Angelo Poretti per la 4 Luppolo Originale, un prodotto che già è possibile trovare in commercio in Gran Bretagna e visto già negli scaffali del Tesco, giusto per citare un supermercato veramente diffuso su tutto il territorio.

L'azienda di pasta fresca all'uovo Grafico con i Balanzoni ha sventato nella categoria per il migliore Prodotto di Food & Beverage, mentre come miglior vino l'ha spuntata la casa vinicola Dogliotti 1870 per il loro Moscato d'A-

sti Berlet Dogliotti.

Tantissimi altri prodotti avrebbero meritato la vittoria sia per le loro storie o credenziali ecologiche, o per innovazione e bellezza del packaging; quindi, la competizione è stata molto alta e il lavoro dei giudici molto difficile.

I segni di una ripresa economica ci sono ad ogni modo tutti, e sicuramente tante ditte presenti questo anno a Bellavita 2021 - visitata il primo giorno dall'Ambasciatore Italiano nel Regno Unito Raffaele Trombetta - avranno avuto contatti proficui che ci faranno sperare di poter vedere i loro prodotti presto nei negozi qui nel Regno Unito.

Cristina Polizzi



Tasting  Italy

020 7839 5142

info@tastingitaly.uk

www.tastingitaly.uk

38 Panton Street
London SW1Y 4EA



Pizzeria Eco Opens New Restaurant

From Clapham to Kingston



Sami, Laura e Charmain Wasif

On Monday the 18th of October the family-run restaurant Eco opened its doors to their new Kingston venue, following plans to expand across the capital.

Since 1993 the 'relaxed, neighbourhood restaurant' in Clapham has allowed locals to experience authentic Italian cuisine firsthand, including homegrown sourdough pizzas. Now, founder Sami Wasif is looking forward to reaching a whole new audience in South West London.

Sami has spent 30 years perfecting his dough recipe, experimenting with all elements until it was just how he wanted it. However, he admits that perfection isn't something that is achievable when making dough, with changes in the moon, water and even the hands that make it, contributing to a slight difference in taste every day.

Alongside fresh-out-the-oven fer-

mented sourdough pizza, Eco's guests has the chance to enjoy delicately crafted pasta dishes as well as an array of other traditional Italian recipes. The restaurant's menu also boasts an extensive selection of cocktails to be tasted by over-18s. Those with a sweet tooth won't be disappointed as the



The chefs

menu is packed full of Italian favourites such as Tiramisu and Affogato.

Accessibility has long remained a key value of founder Sami in the development of Eco, and this continues to show in the new venue's reasonable pricing.

In Kingston Eco is situated next to the River Thames, introducing even more history to this ancient market town. The family-run restaurant stands out among the various chain eateries currently available along the riverside.

The name 'Eco' was inspired by Italian author and professor, Umberto Eco: a film based on one of his novels, 'The Name of a Rose', was playing next door at The Clapham Picture House during Eco's establishment.

Born in Beni Suef, Egypt, Sami grew up surrounded by culinary craftsmanship. His grandfather, Geroges, was praised locally for his expertise in sourdough making, a skill he passed down generationally. Today, Sami honours his roots by incorporating traditional Egyptian sourdough into authentic Italian recipes, serving one of the most remarkable sourdoughs London has to offer. LaR



GLI ALPINI DI LONDRA A MESSA PER IL LORO 149ESIMO ANNIVERSARIO

Alla chiesa italiana di San Pietro in Clerkenwell, nel cuore di Londra, lo scorso 24 ottobre è stata celebrata una messa a ricordo di tutti gli alpini in occasione del 149esimo anniversario della fondazione del corpo, avvenuta il 15 ottobre 1872 per iniziativa dell'allora Capitano Perrucchetti.

Durante la funzione e prima di leggere la Preghiera dell'Alpino, il Presidente di Sezione Bruno Roncarati ha fatto presente che questa è la prima occasione d'incontro ufficiale dopo due anni di "clausura covidiana", interrotta purtroppo da quattro funerali di alpi-

ni vittime della pandemia, tra i quali il 98enne Reduce di Russia Sergente Adolfo Dellapina.

Alla funzione religiosa ha preso parte l'Addetto Militare Enrico Pederzoli, Generale di Brigata Aerea, che al termine della messa ha rivolto alcune parole di saluto alla congregazione tessendo le lodi del glorioso Corpo degli alpini, il più vecchio Corpo di truppe da montagna del mondo. Presente anche il Consigliere d'Ambasciata Paolo Mari in rappresentanza dell'Ambasciatore Raffaele Trombetta.

B. Roncarati

Bringing you the very best from Italy



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

OPEN NOW



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



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



WWW.SANCARLOCICCHETTI.CO.UK

@SC_Cicchetti

facebook.com/sancarlogroup

"FREEDOM OF THE CITY OF LONDON" A DOMENICO MELITI

Importante riconoscimento per Domenico Meliti: all'imprenditore edile italiano, attivo da anni a Londra, è stata assegnata la "Honorary Freedom of the City of London" per il successo del suo impegno lavorativo.

Nato a Monza nel 1976, installato nella metropoli britannica dal 1999, l'architetto Meliti ha visto i suoi interessi imprenditoriali spaziare dal settore delle costruzioni a partnership importanti nel settore della ristorazione e nel settore dell'ingegneria specializzata in impianti ed infrastrutture per il settore Oil & Gas. Più recentemente il suo gruppo Tecnomec è stato protagonista di grossi investimenti nella

ricerca di nuove tecnologie per lo sviluppo di nuove forme di energia rinnovabili, insieme al suo partner l'Ing Carlo Maria Martino e con una solida partnership di ricerca con il Politecnico di Bari.

Il riconoscimento gli è stato dato proprio alla vigilia della conferenza Onu di Glasgow sul clima alla quale Meliti è stato invitato per portare il suo contributo in vari incontri strategici assieme al gruppo Baker Hughes e per presentare la sua azienda. La Tecnomec si è di recente aggiudicata un grosso progetto in Iraq per la riduzione delle emissioni.

La Redazione



Leonardo Simonelli Santi, Murray Craig, Domenico Meliti

Electric Fiat 500 shows its green credentials at Rally of Scotland

In the day of the UN Climate Change conference Cop26 in Glasgow an electric Fiat 500 and other electric cars of the Stellantis Group took part in the EV Rally of Scotland helping to showcase the capabilities of modern electric cars and the UK's electric vehicle charging infrastructure over a 1,234-mile 'e-Tour of Scotland'. The EV Rally of Scotland took place between November 8th-12th in order to highlight the clean transport solutions already available to buyers.

Showcasing the breadth of the Stellantis electric vehicle range, PEUGEOT, Citroën, DS Automobiles, Fiat, and Vauxhall, were each supplying models for the rally.

The rally started from Glasgow and worked its way through some of Scotland's most scenic and remote parts. The vehicles were not to be charged overnight, but rather charged while on the road to provide participants a more realistic experience of electric vehicle use.

Stellantis - one of the world's leading automakers and a mobility provider - is committed to the switch to electric, having earlier announced it will invest €30 billion between now and 2025 in electrification and software, with a plan to have

low emissions vehicles account for 70% of total sales in Europe by 2030. From 2028, Vauxhall will only sell full-electric vehicles, whilst from 2025, DS will only sell full-electric and plug-in hybrid vehicles, with both brands being several years ahead of the UK Government's ban on the sale of new petrol and diesel cars and vans



Dopo la forzata pausa di 18 mesi causa Covid è tornato ad Olympia Kensington l'European Pizza and Pasta Show, l'evento dedicato alla Pizza con tutte le novità dagli ingredienti agli strumenti per pizzerie.

Durante i due giorni dell'evento, forte di un palco allestito con forni ed un banco lavoro, si sono alternati pizzaioli da tutto il mondo per l'ambito trofeo UK Pizza Chef of the Year Championship. A presentare la competizione è stata l'attrice Helen Scott. I giudici Marco Fuso, Enzo Oliveri, Theo Randal e Michael Eyre - hanno assaggiato un numero incredibile di pizze ed hanno avuto difficoltà a decidere il vincitore perché le varie proposte sono state eccellenti. Alla fine, il titolo di Pizza Chef of the Year è andato a Dan Hall.

Girando per gli stands, impegnatissimi a ricevere clienti abituali ed a formare nuovi accordi, si sono visti diversi prodotti interessanti. Il distributore Cibosano era presente con i suoi prodotti di altissima qualità, dando spazio alla selezione della Mutti con formati adatti a pizzerie. Il Gelato di Ariela ha avuto un gran successo grazie alla sua gamma di gelati gustosissimi, 60 diversi e tutti fatti in maniera artigianale,



PIZZA E PASTA PER TUTTI I GUSTI A OLYMPIA KENSINGTON



perché non ci sta niente di meglio che finire un pasto a base di pizza con un buon gelato alla frutta o alle creme.

Fra i nuovi prodotti, una deliziosa scoperta è venuta da un progetto nato durante il lockdown, la pasta di Gragnano Rapigrano voluta da Francesco e Vincenza Rapicano che dopo la forzata chiusura della loro pizzeria a Lewisham si sono reinventati e, aggiunge, con successo proponendo un prodotto buono e di eccezionale qualità.

Pochissimi gli espositori venuti dall'estero. La Spiga Food, di Montecompatri in provincia di Roma ha portato le sue basi per pizza sia per consumo domestico ed anche per pizzerie o street food. La Rusticana Biologica Focaccia Romana con ricetta tradizionale è stata fra le più gustate dai visitatori dell'evento. Da Cetara in provincia di Amalfi ha invece proposto i suoi prodotti ittici la ditta Armatore, portando le alici della Costiera Amalfitana, perfette per la pizza e la Colatura di Alici, oltre ad una Ventresca di Tonno Rosso tenerissima e gustosa.

L'Accademia Pizzaioli con sede in UK ha presieduto il secondo giorno alla premiazione dello European Pizza Championship Awards dove è stato incoronato miglior pizzaiolo d'Europa Florin Tudor dopo una combattuta gara fra 14 pizzaioli giudicati da Thier-

ry Graffagnino, Massimo Costanzo, Giorgio Riggio, Andrea Alestra e Ovidiu Cheabac. Il secondo giorno ha visto anche una piccola esibizione di acrobazie con la pizza che con il sottofondo musicale di canzoni napoletane ha divertito i visitatori dell'evento che hanno applaudito le evoluzioni di Giorgio Riggio, pizzaiolo al Crazy Pizza di Marylebone dove nel locale fra una pizza e l'altra intrattiene gli avventori.

Il pubblico è stato "viziato" dall'offerta continua dei vari stands che sfornavano pizze gustose ad ogni momento della giornata con lo stand della Farina Caputo preso d'assalto. L'affluenza di visitatori fa ben sperare per un settore che fra pandemia e legislazioni restrittive dopo la Brexit soffre di una carenza di personale nei ristoranti e con cautela sta cercando di rimettersi in piedi.

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

BROGLI ELETTORALI ALL'ESTERO:

SCOPPIA IL CASO DEL SENATORE CARIO

Si riparla ancora una volta di brogli nell'elezione dei parlamentari all'estero, questa volta per colpa di un imprenditore di origine calabrese eletto in Argentina, Adriano Carlo, che sarebbe diventato senatore grazie anche alla "spintarella" di oltre duemila schede taroccate.

Una perizia calligrafica della Procura di Roma, fatta dopo una dettagliata denuncia presentata da un candidato del Pd, Fabio Porta, è arrivata ad una conclusion-choc: 2140 schede elettorali sono state compilate dall'entourage di Carlo e vanno quindi considerate false.

Da anni le elezioni parlamentari all'estero - organizzate per corrispondenza, con l'invio dei plichi a casa degli iscritti all'Aire - sono al centro di pesanti sospetti che il caso di Adriano Carlo sembra purtroppo avvalorare. Tra l'altro un altro parlamentare sudamericano, Eugenio Sangregorio, eletto deputato, sarebbe al centro di un'analoga inchiesta.

Il caso Carlo è deflagrato a metà novembre dopo che la giunta per le elezioni di Palazzo Madama, presieduta

dal senatore Maurizio Gasparri, ha validato con voto segreto l'elezione del senatore a dispetto della perizia della Procura di Roma.

Subito sono scoppiate le polemiche, con il Pd che ha accusato i partiti di centrodestra di avere "salvato" Carlo che - tramite il suo difensore legale - ha avanzato due obiezioni: una procedurale, relativa alla tardiva presentazione del ricorso, l'altra sostanziale, in quanto l'esiguo numero di schede coinvolte non avrebbe modificato l'esito delle elezioni.

Due parlamentari di Italia Viva eletti nella circoscrizione Europa, il deputato Massimo Ungaro e la senatrice Laura Garavini, se la sono presa anche con i grillini.

"Il voto della Giunta per le elezioni al Senato - ha commentato Ungaro - ha dell'incredibile. Si tratta di brogli elettorali che costituiscono un reato gravissimo contro la nostra democrazia e che privano del diritto di rappresentanza i cittadini italiani residenti all'estero. Ma questo non ha impedito ai membri della giunta di Lega, Forza Italia e del M5S di votare a favore di



Cairo. Ma il M5S non era quello che gridava 'onestà' nelle istituzioni?"

Non meno sferzante la Garavini, a detta della quale "il voto espresso dalla Giunta per le autorizzazioni rischia di dequalificare lo stesso Senato perché di fatto convalida l'elezione di una persona che, secondo una perizia calligrafica della Procura di Roma, avrebbe palesemente truccato oltre 2mila schede elettorali".

La Redazione



ELEZIONI COMITES: LATITANO I VOTANTI

Soltanto una piccola minoranza di italiani residenti all'estero si è fatta avanti per votare alle elezioni del 3 dicembre per il rinnovo dei Comites, i loro organi di rappresentanza.

Nella circoscrizione di Londra gli "optanti" (quelli cioè che hanno esercitato l'opzione di voto facendone richiesta al consolato) sono stati in tutto non più di 6.500, appena il 2,58% degli aventi diritto. A Manchester ci si è fermata a 2700 (il 4,09% degli aventi diritto).

Su scala globale, a fronte di 4.732.741 potenziali elettori, sono in tutto appena 177.835 gli italiani all'estero che hanno segnalato ai consolati entro il termine massimo del 3 novembre di voler partecipare - per corrispondenza - alle elezioni dei Comites. Si tratta di una percentuale del 3,76%.

Il numero maggiore di "optanti" si è registrato in America Latina (6,28%), seguita da Africa, Asia e Oceania (4,82%), quindi l'America Centrale e Settentrionale (2,71%) e, infine, - incredibile fanalino di coda - l'Europa (2,37%).

Il Consiglio Generale degli Italiani all'estero (CGIE) ha segnalato che "il livello di iscrizione al voto attraverso l'opzione è numericamente inferiore a quello del 2015, e mostra un calo di circa 80.000 registrazioni, un risultato ulteriormente negativo se si tiene conto anche dell'aumento degli iscritti all'Aire nel 2021 rispetto al 2015".

"Le operazioni di presentazione e ammissione di liste in tutto il mondo - fa notare polemicamente il Cgie - non sempre si sono svolte in base a procedure e decisioni omogenee e trasparenti. A questo si aggiungono il fallimento della campagna informativa, che non ha raggiunto la maggior parte dell'elettorato, e la farraginosità dei meccanismi di iscrizione all'elenco degli optanti. Essendo pienamente cosciente di questi pericoli, da tempo il CGIE aveva ripetutamente chiesto al Governo e al Parlamento di rinviare la data delle elezioni non soltanto a causa del COVID ma anche in vista della riforma della legge istitutiva dei Com. It. Es., datata 2003, alla luce dei profondi cambiamenti del tessuto delle comunità italiane all'estero per adeguarla alle nuove consistenti realtà migratorie".

Dal canto suo la deputata Elisa Siragusa, eletta nella circoscrizione Europa in quota Movimento Cinque Stelle - ha sottolineato la necessità di una "riforma coraggiosa e complessiva degli organismi di rappresentanza degli italiani all'estero". A suo giudizio bisognerebbe abolire il Consiglio generale degli italiani all'estero, "ormai anacronistico e pleonastico" e sostituirlo con un Congresso dei Presidenti dei Comites, "ossia, una riunione annuale, plenaria e territoriale, da svolgersi a Roma, che permetta ai coordinatori Comites di ogni Paese di relazionare la Farnesina sui bisogni, le necessità e i problemi delle proprie comunità".



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



Our services

Fruit & Veg by pallet,
from Milan directly to your warehouse

Logistic and customs

Contact us for the best quotation!



C/O Logistica Coop Niente Di Male
Via Cesare Lombroso, 54
Ortomercato Milano
20137 Milano (MI), Italy

Contact via WhatsApp 24/7
+39 350 093 1199
or

@ info@alpidor.it
www.alpidor.eu





ITAL UIL
ISTITUTO TUTELA E ASSISTENZA
LAVORATORI
UNIONE ITALIANA DEL LAVORO



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

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

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



DA PANDEMIA A INFODEMIA: RICERCA TIRA LE ORECCHIE AI MEDIA

una piaga di informazioni eccessive e contraddittorie se non false.

Il ruolo dei mezzi di comunicazione nella pandemia da COVID-19 è stato studiato per la prima volta in profondità da una ricerca internazionale coordinata dal Dipartimento di Medicina molecolare dell'università romana La Sapienza, in collaborazione con l'Università dell'Insubria, con la Banca del Sangue della Toscana nord-occidentale, con l'AristotleUniversity in Grecia e con l'Università spagnola di Valencia.

Gli errori dei media hanno "finito col

creare paure infondate nel pubblico e, soprattutto, significativi danni alla credibilità delle istituzioni", sottolinea Guido Antonelli della Sapienza, coordinatore del lavoro.

"Gli scienziati - sostiene - dovrebbero tendere a non accettare indiscriminatamente inviti sui social media e nei dibattiti, ma ad aumentare il loro impegno sui canali di comunicazione ufficiali. Naturalmente, anche i giornalisti dovrebbero stare alla larga da qualsiasi sensazionalismo".

La ricerca si conclude con tre consi-

gli: le istituzioni sono invitate a "porsi, tramite i portavoce, come principali interlocutori con la stampa"; i giornalisti sono pregati di "citare gli atti istituzionali, più che le esternazioni dei singoli ricercatori"; agli esperti si consiglia di "responsabilizzare la propria comunicazione senza eccedere in manie di protagonismo".

Difficile dire se questi inviti hanno qualche probabilità di essere seguiti. In Italia, ad esempio, i virologi - grazie alla loro onnipresenza in tv - sono addirittura diventati i nuovi sex symbol.

"L'intelligenza - ha spiegato a questo proposito la dottoressa Rosamaria Spina ai microfoni di Radio Cusano Campus - è sexy e ha un certo ascendente sulle persone, il termine "sapiosexual" intende proprio questo, una attrazione fisica e sessuale da parte delle persone, la parte mentale che attira sessualmente il singolo. In questo caso i virologi ci stanno insegnando come questo modello di sapiosexualità sta effettivamente prendendo molto piede".

La Redazione

CHE SI POSSA SCEGLIERE IL COGNOME MATERNO! BATTAGLIA DELLA SENATRICE GARAVINI

La senatrice Laura Garavini, eletta nella circoscrizione Europa chiede a gran voce una legge che consenta agli italiani la scelta tra il cognome paterno e quello materno o la possibilità di tenere entrambi i cognomi.

"Il cognome materno - argomenta la parlamentare del partito "Italia Viva" - è una questione di civiltà. Non può esistere ancora una scelta aprioristica del cognome da tramandare, legata semplicemente al genere maschile. Come Italia Viva siamo promotori di un disegno di legge che mira a riconoscere il diritto alla scelta del cognome da tramandare. Materno, paterno o di entrambi i genitori, sulla scia di quanto accade nel resto d'Europa".

La senatrice lamenta il fatto che un disegno di legge da lei stessa presentato alla Camera nel 2014 "ora è fermo in Senato". A suo giudizio non basta che "in Senato si promuova un convegno alla presenza della ministra Bonetti per promuovere l'attenzione su un tema troppo a lungo rimandato", "non basta riaccendere il dibattito". "Questa volta - chiede la Garavini - il Parlamento ne discuta sul serio. E lo faccia in fretta!".

La Redazione



Come è possibile che in UK nei mesi scorsi siano morte di Covid ogni giorno, nell'indifferenza generale, molte più persone che in Paesi come l'Italia malgrado gli analoghi livelli di vaccinazione?

Ascoltato consulente per le questioni internazionali del ministro della Salute Roberto Speranza, docente universitario, rappresentante dell'Italia nell'Organizzazione Mondiale della Sanità, il prof. Walter Ricciardi non ha dubbi: tutta colpa del governo Johnson, in particolare del "liberi tutti" deciso lo scorso luglio quando è stato rimosso l'obbligo delle mascherine e del distanziamento e sono state cancellate tutte le altre misure restrittive.

"Gli inglesi - afferma Ricciardi in una intervista al quotidiano "La Repubblica" - hanno sbagliato tutto dall'inizio. Prima, come ha certificato il loro Parlamento, la scelta di aspettare a fare il lockdown ha prodotto una catastrofe.

COVID: PERCHÉ MOLTI PIÙ MORTI IN UK CHE IN ITALIA?

LA SPIEGAZIONE-DENUNCIA DEL PROF. RICCIARDI

Poi non hanno mai introdotto misure di prevenzione come noi. Infine, si sono illusi che la campagna vaccinale avesse risolto tutto e il 17 luglio hanno riaperto, venendo investiti dalla Delta. La loro strategia produce anche decine di migliaia di casi di Long Covid, anche tra i bambini".

A suo giudizio c'è un nesso palese tra le varianti e le strategie del governo Johnson: "Hanno fatto nascere la variante inglese, poi hanno fatto entrare in Europa la Delta, chiudendo i voli da

Bangladesh e Pakistan ma non dall'India. E ora, facendo circolare il virus in modo incontrollato, agevolano la formazione di nuove varianti. La Delta plus ha variazioni strutturali sulla proteina Spike molto preoccupanti".

Le varianti potrebbero nascere ovunque "ma quelle dominanti per ora sono nate o entrate in Europa dal Regno Unito", denuncia Ricciardi.

La Redazione

Italian
Christmas
Bazaar
2021



Chelsea
Old Town
Hall
KING'S ROAD,
LONDON SW3 5E

Saturday 4th Dec 12.00 - 18.00 (last entry)
Sunday 5th Dec 10.30 - 18.00 (last entry)
suggested donation £3.00

ilCircolo

Il Circolo Italian Cultural Association Ltd 22-24 Ely Place, London EC1N 6TE
Charity Number 110894 (England & Wales) - Limited Company No 03485097

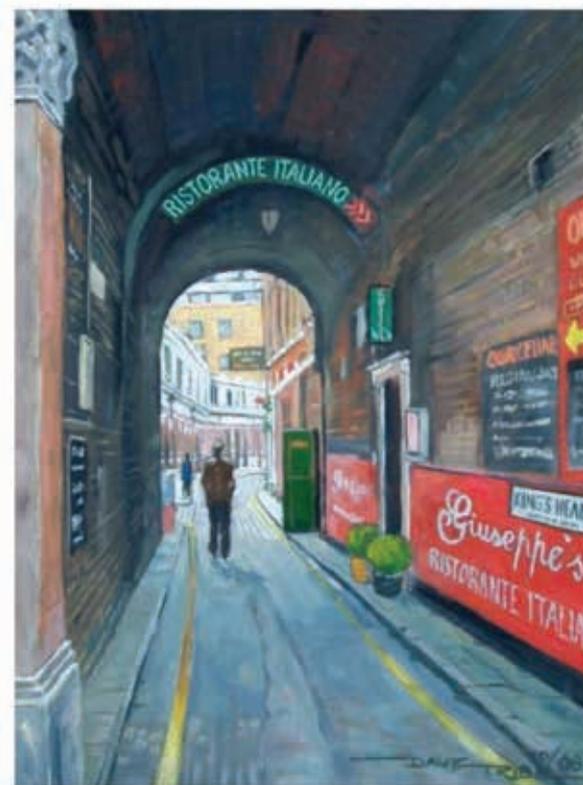
ITALIAN CHAMBER OF COMMERCE
AND REGISTERED FOR THE UK
London, Manchester & Edinburgh

THE LITTLE ITALY
Little Italy
SOHO, LONDON

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

Bar Italia

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



Giuseppe's Ristorante Italiano

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

47/49 Borough High Street, London SE1 1NB

Tel: 0207 407 3451

info@giuseppesplace.com - www.giuseppesplace.com

A NAPOLI PRESEPE CON GREEN PASS

Come farebbero i Re Magi senza?

Sotto forma di Green Pass, indispensabile in Italia da metà ottobre anche per andare al lavoro, la pandemia è entrata nel Presepe Napoletano del Natale 2021: ci ha pensato la bottega di Marco Ferrigno, che nel cuore della città partenopea porta avanti un'attività incominciata nel lontano 1836.

“Quest’anno, dato anche il momento che stiamo vivendo, abbiamo voluto portare una novità e un tocco di ironia nel nostro Presepe Napoletano introducendo i Re Magi con il Green Pass. Con questa novità abbiamo voluto semplicemente mettere in scena l’attualità senza alcuna provocazione e senza alcun riferimento politico”, ha sottolineato Ferrigno che ha bottega in via San Gregorio Armeno, la stradina dove si affollano negozi e negoziet-

ti che vendono meravigliose statuine del presepe.

A detta di Ferrigno è chiaro che per i Re Magi “era obbligatorio avere il tanto discusso Green Pass, dal momento che stanno per cominciare un lungo viaggio che li porterà verso la stalla dove nascerà il Bambino Gesù. Naturalmente anche il loro green pass avrà una scadenza, la sua validità infatti è fino al 6 Gennaio”.

La novità non è però piaciuta a tutti: “Sul mio profilo instagram - ha indicato l’artista dei presepi - ci sono state accuse forti, anche pesanti. Tuttavia, io ho sempre portato avanti il mio progetto, ossia quello di proporre la mia arte con ironia, portando in scena anche situazioni della vita attuale. Non ho fatto niente di diverso dal solito,



aggiornare il presepio introducendo personaggi o situazioni del momento. L’anno scorso misi la mascherina

ai Re Magi, quest’anno li ho dotati di Green Pass. E’ solo un messaggio ironico, nessuna volontà di fare polemica.

Anzi l’unico nostro intento era quello di stemperare certe tensioni che esistono. Nulla di più”. *LaR*

Christmas with alcohol-free cocktails

It’s the new, healthier trend



Is it possible to reconcile health, lightness and taste with tradition? Apparently yes, and it is precisely this that in the world of mixology is illuminating the trend of Low and No Alcohol Cocktails.

There is an old adage, a joke played on students in bartending schools when they first start attending courses. To the question: what is the most drunk cocktail in the world? The teacher’s provocative answer is: cappuccino. Cocktails are beverages obtained through a proportionate and balanced mixture of different liquids, a cappuccino can in effect be considered as a hot non-alcoholic cocktail, made with two ingredients (milk and coffee). ...

To make a cocktail, it’s not enough to mix two liquids, there needs to be context, technique and dexterity of not just your average “daytime bartender,” but of a professional.

For matching intrinsically different worlds (for example wine and food pairings, or, as in this case, alcoholic and non-alcoholic) you can choose to do so “by similarity or by contrast.” Non-alcoholic cocktails have their historical roots by following these two main trends: to resemble the most famous alcoholic drinks and provide a valid substitute for those who cannot take advantage of them, or to counteract the spread of alcohol and block its growth and spread.



It was precisely Prohibition that encouraged the creation of recipe books and public spaces dedicated to non-alcoholic drinks and their diffusion. In fact, between the end of the 19th century and the beginning of the 20th century, the fight against alcoholism, especially in English-speaking countries, caused the birth of the most varied solutions to restore “righteousness” to the habits of consumers (and counter the issue of alcoholism) such as the Gin Acts issued by the British government between 1729 and 1751 to limit the consumption of gin among the working classes. If American Prohibition is famous, which ended only in 1933, earlier initiatives in this sense had become increasingly numerous and not only in the United States.

Even if by now historical memory appears lost on the topic, England had, between the end of the 19th and the beginning of the 20th century, so-called Temperance Bars (synonym at the time for sobriety, moderation), also known as Alcohol-free Bars, Sober Bars or Dry Bars. This type of establishment did not serve alcoholic beverages, and it is precisely in places like these that many recipes for Mocktails developed: here there was fertile ground for the development of soda drinks, such as Coca Cola (which saw its first European market in these very bars) and for lesser-known drinks such as Cream Soda, Dandelion and Burdock, and Sarsaparilla. These places, also thanks to the support of some religious groups such as the Methodists, had great development and popularity at the time and became a symbol of a lifestyle.

If all this seems to be part of the distant past, it may be interesting to discover that the Fitzpatrick Herbal Health in Rawtenstall, one of the first and most original temperance bars, has survived to this day. The Lancashire venue, firstborn of a reality that in its heyday had come to count as many as 24 family-run shops throughout the region, is still offering soft drinks, herbal remedies and bottles of cordials.

*by Federico Silvio Bellanca
photo by Michele Tamasco*

UNA BAMBOLA PER IL NATALE PANDEMICO



A volte c’è qualcosa di confortante nella capacità commerciale americana. La “variante delta” e gli altri contorni della pandemia Covid hanno finora ucciso oltre 725 mila cittadini Usa - continuando a mietere circa duecento vittime al giorno - ma l’opportunità ludica (e di guadagno) non è passata inosservata.

La vita continua e dimostra che “non tutto il male vien per nuocere (ai conti)”... La bambola che appare qui - “Lulu Achoo”, (dove “achoo”

esprime in inglese il suono di uno starnuto, come l’ecce italiano) - è, negli States, in assoluto tra i giochi più ricercati da mettere sotto l’albero per il prossimo Natale. Lulu è una vittima interattiva. Quando non sta bene, il nasino e la fronte si illuminano di rosso per far vedere che ha la febbre. Starnutisce, tossisce e cerca di coprirsi la faccia con le manine. È anche possibile farle soffiare il naso, con tutti gli effetti sonori del caso, come illustra uno stomachevole filmato su YouTube.

Il cuoricino di Lulu batte e può essere “auscultato” con lo stetoscopio giocattolo in dotazione, fornito ovviamente insieme al termometro per misurare la temperatura. C’è il fazzoletto per pulirle il nasino e un “tablet medico” con delle schede diagnostiche che permettono alla sua “mamma” di identificare il malanno e di curare la bambola a dovere. C’è anche il cucchiaino per darle la medicina (finta).

Lulu, secondo la consuetudine Usa, è disponibile in diverse tonalità di pelle. La bambola è sui listini di tutti i principali giocattolai americani a un prezzo che si aggira intorno ai \$53 - circa €48. Amazon la offre in sconto a \$40, ma con i costi di spedizione si torna comodamente in linea con i prezzi degli altri dettaglianti. Per farla arrivare in Europa costerebbe comunque altri \$30. Potrebbe, nel caso, anche essere un’idea investire in una scorta di pile per evitare una tragedia domestica il giorno in cui il cuore di Lulu dovesse smettere di battere.

James Hansen/Nota Design



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
info@vincenzoltd.co.uk - www.vincenzoltd.co.uk

DANTE, UNO SPOT PER RAGAZZI E UNA MOSTRA

INIZIATIVE DEL CONSOLATO DI LONDRA



Un breve spot di 120 secondi per far conoscere Dante ai ragazzi e una mostra artistica. Così il Consolato Generale di Londra ha partecipato alle tante iniziative per il settimo centenario del-



By Nell Brookfield

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

la morte del "Sommo Poeta".

Lo spot rivolto agli adolescenti per "digitare" l'autore della Divina Commedia stuzzicando la curiosità sul personaggio è stato fatto da Luca Vullo seguendo la filosofia del "ludendo discere" ed è stato presentato all'Istituto Italiano di Cultura lo scorso 27 ottobre in occasione della XXI settimana della lingua italiana nel mondo, quest'anno dedicata proprio alla figura di Dante Alighieri.

"Spot Dante è rivolto ai ragazzi all'estero che di Dante non sanno nulla ma sanno tutto sui social", dice l'autore. Ecco, quindi, l'invito di una statua parlante di Dante, rivolto ad una ragazzina di nome Beatrice, di scoprire il profilo del "Sommo Poeta" sullo smartphone.

Nel sette centenario dalla scomparsa, questo "profilo" è stato tirato per i capelli in molti modi, in una gara di modernizzazione di immagine che ha fatto storcere il naso ai tradizionalisti, specie se si vuole adeguare la lingua di Dante alle alterazioni in corso, grazie appunto ai social.

D'altra parte, per divulgare un'opera, non ci si può sempre attaccare all'Accademia della Crusca e, in un clima di generale ignoranza letteraria, un approccio giocoso, vivace e frizzante può dare i suoi risultati. Certo che poi l'Uomo, il Politico, il Poeta, il Teologo va spiegato nel contesto storico in cui visse e scrisse, tuttavia lo spumeggiante approccio tecnologico di Vullo può stimolare l'inizio di un percorso linguistico che sta poi agli insegnanti di sviluppare.

Durante la presentazione dello spot, il Console Generale Marco Villani ha ricordato l'importanza della diffusione della nostra lingua all'estero, soprattutto in un Paese come il Regno Unito dove più di 20 docenti di scuole primarie e secondarie sono inviati dal Ministero degli Esteri per insegnare ai

più giovani l'italiano. Proprio per questo, grazie ai fondi per la promozione integrata del sistema Italia, si è ritenuto realizzare un progetto che possa aiutare a raggiungere tale obiettivo istituzionale.

La Direttrice dell'IIC di Londra Katia Pizzi, che ha presentato il video assieme al Console Generale, ha voluto rimarcare la fiorente vitalità della lingua di Dante nel Regno Unito e la giusta ambizione di un progetto che, veicolando i contenuti linguistici fondanti della cultura italiana, si rivolge ai giovani e ai meno giovani di tutto il mondo.

Il Consolato Generale di Londra ha anche promosso la realizzazione della mostra "On Reflection" curata dall'artista Tess Tomassini.

La rassegna artistica, ricompresa nella programmazione delle attività di promozione integrata del Ministero degli Affari Esteri, ha raccolto le opere di diversi artisti, i quali offrono prospettive nuove sul Sommo Poeta. Ogni autore, infatti, ha interpretato il significato delle opere di Dante e ciò che i suoi scritti, attraverso opere artistiche, possono dirci a distanza di 700 anni.

La mostra, gratuita ed aperta al pubblico fino al 21 novembre, è stata allestita nella coinvolgente location della Crypt Gallery della St Pancras New Church di Londra. Una percentuale del ricavato della mostra, derivante dalla vendita del libro che raccoglie tutte le opere esposte, è destinata alla HVH Arts Foundation e alla Open Door Community Kitchen.

La rassegna ha compreso opere realizzate durante un workshop che la cu-



By Nour El Saleh



Collaborative drawing by Luci Evers, Alex Heard and Tess Tomassini

ratrice Tess Tomassini ha tenuto assieme alla HVH Arts Foundation, durante il quale ha fatto conoscere Dante ad

un gruppo di bambini, creando disegni ispirati all'immaginario dantesco.



L'INFERNO PIÙ BELLO

IN AMBASCIATA A LONDRA

Per la prima volta in mostra a Londra un esemplare decorato della prima edizione della Divina Commedia, stampata nel 1481 a Firenze, con 20 incisioni su disegni di Sandro Botticelli. L'opportunità è stata fornita dall'ambasciatore d'Italia a Londra Raffaele Trombetta che a conclusione delle celebrazioni per il settimo anniversario della morte di Dante ha aperto lo scorso 16 novembre le porte della sua residenza per la visione del prezioso esemplare.

In occasione dello straordinario evento, chiamato "L'Inferno più bello - Dante illustrato da Botticelli", sono stati presentati i risultati del Dante Project a cura della Polonsky Foundation. Si tratta di un viaggio nel tempo alla scoperta delle prime copie della Divina Commedia e dei suoi proprietari, in un censimento di tutti gli esemplari ancora esistenti, per scoprire chi fossero i primi lettori del Sommo Poeta e come prendevano appunti sui loro libri.

Due video illustrativi hanno portato i visitatori nel mondo di Dante: nel primo, Jon Snow e Zeinab Badawi hanno dato voce ai versi della Divina Commedia che ispirarono Botticelli; nel secondo, è stata ricostruita la storia dei primi lettori di Dante e di cosa scrivevano sui loro libri: ricette, conti e ogni altra annotazione.

La Redazione



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 UI, 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

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

Seguici anche su: www.lanotizialondra.com



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

DROGHE EMERGENTI: UN'ITALIANA DI LONDRA TRA GLI ESPERTI TOP

È Italiana e vive a Londra una ricercatrice di punta all'avanguardia nello studio delle "droghe emergenti". Incontriamo la Professoressa Ornella Corazza all'Hilton Hotel di Kensington, dove ci ha raccontato la sua impressionante ed ammirevole carriera accademica e allertato sui rischi delle nuove sostanze stupefacenti, spesso e volentieri create in laboratorio.

Arrivata a Londra nel 1998 per scrivere la sua tesi di laurea conseguita all'Università di Padova sull'allora molto diffusa, ma poco studiata, MDMA (Ecstasy), Ornella Corazza si innamora della metropoli britannica e decide di iscriversi ad un Master in Antropologia Medica alla School of Oriental and African Studies dell'Università di Londra, dove ottiene poi anche il suo PhD, sempre in materia di dipendenze.

Continuando gli studi sulle droghe emergenti, in collaborazione con il Professor Fabrizio Schifano, inizia a creare una squadra di esperti e ricercatori prima al King's College di Londra e poi all'Università dell'Hertfordshire. Si tratta di uno dei primi studi mondiali sulle nuove droghe e sulla loro diffusione su internet, che non si era mai vista prima. Le ricerche col tempo attirano l'attenzione di vari enti governativi a livello mondiale e quella delle Nazioni Unite.

Nel 2003, viene premiata all'Ambasciata italiana in quanto riconosciuta una delle migliori giovani ricercatrici italiane all'estero. Grazie a vari "grant" della Commissione Europea, il suo team di ricerca riesce ad identificare



oltre 1.000 nuove sostanze psicoattive in pochi anni; nel 2013 Corazza riceve il prestigioso European Health Award da parte dell'European Health Forum, conosciuto come il "Davos della Medicina" per la ricerca scientifica.

Lavora a collaborazioni internazionali con esperti in varie materie correlate allo studio e lancia con il suo gruppo una serie di conferenze sulle nuove Sostanze Psicoattive, con partecipanti da oltre 50 Paesi a livello mondiale e il supporto formale di Nazioni Unite, European Monitoring Centre for Drugs and Drug Addiction (EMCDDA), World anti-Doping Agency e molte istituzioni accademiche che si ritrovano annualmente per fare il punto della situazione.

La Professoressa Corazza, autrice di vari libri e centinaia di pubblicazioni scientifiche, nonché consulente per le Nazioni Unite, ci spiega che il prin-

cipale problema deriva dagli oppioidi e dai cannabinoidi sintetici molto potenti, commercializzati sul web a sul dark web. Il fatto molto grave è che su internet chi commercia droghe può raggiungere più facilmente anche i giovanissimi.

Nel 2019, Ornella Corazza è stata eletta Presidente della nuova "Società Internazionale per lo Studio delle Droghe Emergenti" e ha appena pubblicato un nuovo libro assieme al dottor Olivier Rabin (WADA): "Emerging Drugs in Sport" (Le droghe emergenti nello Sport)". Sempre più diffuse nella società sono, infatti, le "Image and Performance Enhancing Drugs" assunte al fine di alimentare le capacità fisiche e intellettive.

(Christian Vinante Giovannini per l'Aise)

Segue da pag.1

Pasta "made in UK"...



tainers di pasta e salsa di pomodoro bloccati al porto di Felixstowe.

Un altro esportatore italiano ha affermato che dopo la Brexit è più facile portare pasta in Giappone piuttosto che nel Regno Unito.

Si è aperta dunque un'autostrada per la pasta "Made in UK", incominciando da quella della "Yorkshire Pasta Company", una ditta fondata nel 2019 da una giovane coppia - Kathryn e Thomas Bumby - a Malton, nel North Yorkshire. "Il business - ha indicato Kathryn - cresce in modo esponenziale. Penso che la gente faccia uno sforzo consapevole per mangiare prodotti locali. Vendiamo anche a negozi italiani".

I produttori britannici hanno optato per grani più teneri (e più a buon mercato), una licenza poetica che si possono permettere perché i consumatori su questa sponda della Manica sono meno interessati alla pasta al dente. Su questa via si è avviato anche il Pastificio Carleschi di Londra. "Noi - detto al "Sunday Times" il fondatore, Giovanni Carleschi - non copiamo la pasta italiana. Creiamo una nuova varietà, ridefinendo un prodotto storico italiano con l'uso di materie prime locali in modo da creare un'alternativa britannica".

Non è ancora successo ma chissà se un giorno - somma umiliazione! - la pasta "made in UK" non sarà addirittura esportata in Italia... **LaR**

PAPA LUCIANI DIVENTA BEATO

PER GUARIGIONE MIRACOLOSA



Nel biglietto che gli scrive suo padre, dandogli il consenso a entrare in seminario, si legge: "Spero che quando tu sarai prete, starai dalla parte dei poveri, perché Cristo era dalla loro parte". Parole che Luciani metterà in pratica durante tutta la sua vita.

"In poche settimane di pontificato - ricorda sempre il media del Vaticano - era entrato nel cuore di milioni di persone, per la sua semplicità, per la sua umiltà, per le sue parole in difesa degli ultimi e per il suo sorriso evangelico. Attorno a quella morte improvvisa e inaspettata si sono costruite molte teorie su presunti complotti che sono serviti per vendere libri e produrre film. Una ricerca documentata sulla morte, che chiude definitivamente il caso, è stata firmata dalla vicepostulatrice del processo di beatificazione, Stefania Falasca (Cronaca di una morte, Libreria Editrice Vaticana)" si legge sempre su Vatican News, secondo cui "la fama di santità di Albino Luciani si è diffusa molto presto" e "tante persone lo hanno pregato e lo pregano". Tante persone semplici e anche un intero episcopato - quello del Brasile - hanno chiesto l'apertura del processo che ora, dopo un iter ponderato, è arrivato alla sua conclusione".

"Ha portato a San Pietro la semplicità e la concretezza della nostra gente ma, nonostante il suo pontificato sia durato soltanto un mese, il sorriso e la dolcezza del suo accento veneto hanno conquistato il mondo. A nome di tutti i veneti esprimo la gioia e l'orgoglio per la notizia del decreto che apre la via della beatificazione di Giovanni Paolo I", ha affermato il presidente della Regione Veneto Luca Zaia esprimendo la soddisfazione per il passo verso la beatificazione compiuto dalla Congregazione per le Cause dei Santi. **La R**

Celebrazioni 2021

Per Pensare **Per Non Pensare**

CONFEZIONE REGALO €30
CONFEZIONE FORMATO FAMIGLIA!
STIMOLANTE
GUSTO
CROCCANTE
ALCOOL
TUTTO ALCANTARA
MODERNO
PIZZE
FAMIGLIA
AROMATIZZATO
SOPRATTO

PAGABILE ANCHE A RATE!

Ciao Bella!

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

WWW.ORANGEMOON.UK

Follow us on **Instagram**
@orangemoonchocolateuk
MAIL@ORANGEMOON.UK

GLI ETRUSCHI POPOLO AUTOCTONO ITALIANO

STUDIO SU DNA ESCLUDE LEGAME CON ORIENTE



La misteriosa e avanzata civiltà degli etruschi, fiorita nell'Italia centrale durante l'età del ferro prima dell'irresistibile ascesa di Roma, ha incuriosito gli storici per millenni partendo dai tempi del greco Erodoto. Si tratta di una civiltà autoctona o sono arrivati nella Penisola dall'Oriente?

Un nuovo studio su "Science Advances" coordinato dalle Università di Firenze, Jena e Tubinga e basato

sull'analisi sul genoma di 82 individui dell'Italia centrale e meridionale, vissuti tra l'800 a.C. e il 1000 d.C., pretende di dire la parola definitiva sulla questione: gli etruschi, che si distinguevano dai loro vicini contemporanei per le notevoli abilità metallurgiche e per l'uso di una lingua non indoeuropea ormai estinta, non hanno antenati venuti dall'oriente. Nonostante le loro espressioni culturali uniche, erano

strettamente imparentati con i loro vicini italici.

La ricerca (davvero di ampio respiro, avendo coinvolto ricercatori di quattro università italiane e di cinque Paesi) mette insieme informazioni genomiche su un arco temporale di quasi 2000 anni, in relazione a dodici siti archeologici, e arriva ad una conclusione chiara e netta: non ci sono prove genetiche di arrivi da popolazioni dall'Anatolia (l'attuale Turchia). Gli Etruschi condividono il profilo genetico dei Latini della vicina Roma e gran parte del loro genoma deriva da antenati provenienti dalla steppa Eurasiatica durante l'età del bronzo.

Rimane però un nodo irrisolto: considerando che i gruppi legati alla steppa furono probabilmente responsabili della diffusione delle lingue indoeuropee, ora parlate in tutto il mondo da milioni di persone, la persistenza di una lingua etrusca non indoeuropea in Etruria è un fenomeno intrigante e ancora inspiegabile che richiederà un'ulteriore indagine archeologica,

storica, linguistica e genetica. "Questa persistenza linguistica, combinata con un ricambio genetico, sfida la tesi - afferma David Caramelli, docente di Antropologia all'Università di Firenze - secondo cui i geni siano uguali alle lingue e suggerisce uno scenario più complesso che potrebbe aver coinvolto l'assimilazione dei primi popoli italici da parte della comunità linguistica etrusca, forse durante un periodo prolungato di mescolanza nel secondo millennio a.C."

Non ci sono però più dubbi: a cavallo tra l'età del ferro e il periodo di Roma repubblicana il patrimonio genetico etrusco è rimasto lo stesso per almeno 800 anni. Soltanto durante il successivo periodo imperiale romano l'Italia centrale ha subito un cambiamento genetico su larga scala, derivante dalla commistione con le popolazioni del Mediterraneo orientale, che probabilmente includevano schiavi e soldati trasferiti attraverso l'Impero Romano.

Guardando al più recente Alto Medioevo, i ricercatori hanno invece identificato antenati dell'Europa settentrionale che si sono diffusi in tutta la penisola italiana in seguito al crollo dell'Impero Romano d'Occidente.

Questi risultati suggeriscono che i migranti germanici, compresi individui associati al Regno Longobardo di nuova costituzione, potrebbero aver lasciato un impatto rintracciabile sul paesaggio genetico dell'Italia centrale. Nelle regioni della Toscana, del Lazio e

della Basilicata c'è continuità nel patrimonio genetico della popolazione tra l'Alto Medioevo e oggi.

Il dato lascia intendere che il principale pool genetico delle persone attuali dell'Italia centrale e meridionale si sia in gran parte formato almeno 1000 anni fa. Sebbene sia necessario ottenere ulteriori dati di DNA antico da tutta Italia per supportare questa ipotesi, i cambiamenti di discendenza in Toscana e nel Lazio settentrionale simili a quelli riportati per la città di Roma e i suoi dintorni suggeriscono che gli eventi storici durante il primo millennio d.C. abbiano avuto un impatto importante sulle trasformazioni genetiche in gran parte della penisola italiana

La Redazione



GENOVA OMAGGIA IL CONDOTTIERO CHE PORTÒ IL BASILICO IN CITTÀ



Se a Genova sono stati in grado di inventare il pesto lo si deve prima di tutto ad un capitano di galea, Bartolomeo Decotto, che nel 1101, tornando dalla prima crociata in Terrasanta,

portò nel capoluogo ligure i semi e la prima pianta di basilico dopo averne apprezzato gli effetti medicinali in Palestina.

Con oltre nove secoli di ritardo Ge-

nova ha adesso reso omaggio all'uomo che per primo l'ha introdotta all'essenziale materia prima della celebre salsa verde. Lo ha fatto dedicandogli un piazzale.

Alla cerimonia per l'inaugurazione del "Piazzale Bartolomeo Decotto", nel quartiere di Prà, culla del pesto alla Genovese, erano presenti la mattina dello scorso 28 ottobre molte autorità locali e anche Maria Luisa Decotto, discendente del condottiero che non si limitò a portare la basilica a Genova ma tra un imbarco e l'altro ne iniziò la coltivazione come pianta officinale secondo le tecniche apprese in Palestina.

La leggenda narra che un giorno, lavorandone le foglie con il pestello nel mortaio da speziale ed aggiungendo olio d'oliva per farne un impiastro contro gli eczemi, ne rovesciò una parte sopra del pane. Incuriosito, ne avrebbe poi assaggiato un boccone: da allora il basilico fu utilizzato anche come alimento.

Questa denominazione toponomastica rafforza ulteriormente il legame tra il quartiere del ponente, il basilico ed il suo più celebre prodotto gastronomico: il pesto. Prà è infatti unanimemente riconosciuta capitale del basilico per le sue particolari condizioni microclimatiche e l'eccellenza delle secolari tradizioni dei propri agricoltori, abili a produrre la migliore qualità dell'ingrediente fondamentale per la preparazione del pesto alla genovese.

Gli esperti stanno ad ogni modo ancora dibattendo su come e quando fu inventato il pesto. La prima ricetta

codificata risale all'Ottocento anche se le sue origini affondano nelle antiche salse pestate come l'agliata a base d'aglio e noci, diffusa in Liguria durante la pubblica marinara genovese[4], e il pistou francese.

La prima ricetta scritta del pesto la si trova sulla Vera Cuciniera Genovese

di Emanuele Rossi (1852)[5], dove si spiega come preparare il Pesto d'Aglio e Basilico. Con molta probabilità anticamente, almeno nella ricetta nata nelle case contadine, non era prevista la presenza del Parmigiano-Reggiano, poiché formaggio raro sulle mense popolari liguri, ma soltanto il pecorino; non il sardo, ma quello prodotto artigianalmente dai pastori dell'Appennino genovese. I palati contadini delle epoche passate erano abituati ad aromi e sapori molto più intensi e, a volte, rustici di quelli attuali.

La Redazione

Open on Sunday Aperto la Domenica

BRICIOLE

RISTORANTE GASTRONOMIA

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

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

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

SPIGOLATRICE SEXY A SAPRI ED È POLEMICA



Come vestiva una lavoratrice dei campi nella metà dell'Ottocento? L'interrogativo è d'obbligo dopo che la spigolatrice di Sapri - personaggio di fantasia della famosissima poesia di Luigi Mercantini ispirata alla fallita spedizione antiborbonica di Carlo Pisacane a Sapri nel 1857 - è stata riprodotta in abiti piuttosto sexy in una nuova statua inaugurata dal comune del Cilento, alla presenza tra gli altri dell'ex premier Giuseppe Conte.

La statua non lascia quasi nulla all'immaginazione: la spigolatrice è immortalata nei panni di una donna procace, con il sedere in bell'evidenza. Una rappresentazione non piaciuta a molte donne in politica, a cominciare dalla ex-speaker della Camera dei Deputati Laura Boldrini che da sempre fa delle politiche di genere una delle proprie

battaglie principali: "La statua appena inaugurata a Sapri e dedicata alla Spigolatrice - ha tuonato - è un'offesa alle donne e alla storia che dovrebbe celebrare. Ma come possono perfino le istituzioni accettare la rappresentazione della donna come corpo sessualizzato? Il maschilismo è uno dei mali dell'Italia".

Dello stesso tenore il commento della senatrice Monica Cirinnà, autrice della legge sulle unioni civili, che ne ha chiesto la rimozione: "A Sapri uno schiaffo alla storia e alle donne che ancora sono solo corpi sessualizzati. Questa statua della Spigolatrice nulla dice dell'autodeterminazione di colei che scelse di non andare a lavoro per schierarsi contro l'oppressore borbonico". E ancora la deputata verde Rossella Muroli ha ricordato come "la spi-

golatrice di Sapri lavorava duramente nei campi, ogni giorno, e non era decisamente questo l'outfit che indossava. Ma niente, non si riesce a omaggiare una donna senza la sessualizzazione del suo corpo. Possiamo, per favore, essere migliori di così? Sarebbe ora".

Il Comune di Sapri, ma anche il senatore M5S Francesco Castiello, finanziatore dell'opera, difendono la scelta dell'artista Emanuele Stifano, il quale a sua volta si è sfogato in un lungo post: "Mi sono state rivolte accuse di ogni genere che nulla hanno a che vedere con la mia persona e la mia storia. Quando realizzo una scultura tendo sempre a coprire il meno possibile il corpo umano, a prescindere dal sesso. Nel caso della Spigolatrice, poiché andava posizionata sul lungomare, ho "approfittato" della brezza marina che la investe per dare movimento alla lunga gonna, e mettere così in evidenza il corpo. Questo per sottolineare una anatomia che non doveva essere un'istantanea fedele di una contadina dell'800, bensì rappresentare un ideale di donna, evocarne la fierezza, il risveglio di una coscienza, il tutto in un attimo di grande pathos".

Nella famosa poesia di Mercantini (*Eran trecento, eran giovani e forti, e sono morti!*...) è la spigolatrice in persona a raccontare la fallita spedizione di Sapri di Carlo Pisacane che aveva lo scopo di innescare una rivoluzione antiborbonica nel Regno delle Due Sicilie. La R



Scomparso il "Padre del Tiramisù"

Il celebre dolce fu creato per sbaglio

È scomparso a 93 anni d'età il ristoratore che viene considerato a detta dei più "il papà del Tiramisù".

Si chiamava Ado Campeol, patron dello storico ristorante 'Alle Beccherie' di Treviso ed è lì in quel ristorante - appartenete alla sua famiglia dal 1939 - che per la prima volta all'inizio degli Anni Settanta spuntò sul menu il dolce italiano al cucchiaio poi diventato il più famoso al mondo.

L'invenzione del dolce, rivendicata negli anni anche da altri chefs, non è stata mai brevettata dalla famiglia Campeol, il che ha favorito il fiorire di varie ricette e ricostruzioni sulla sua origine. La ricetta originale del tiramisù di Ado Campeol è stata ad ogni modo depositata e registrata con atto notarile all'Accademia Italiana della Cucina nel 2010.

Il tiramisù - all'epoca praticamente sconosciuto anche dentro i patrii confini - venne per la prima volta alla ribalta delle cronache nel 1981 quando ne scrisse il gastronomo Giuseppe Maffiol. E da allora la sua ascesa nel mondo della gastronomia è stata inarrestabile.

La ricostruzione più accreditata vuole che ad inventare nel 1970 il tiramisù nel ristorante Le Beccherie di Campeol siano stati sua moglie Alba e lo chef Roberto Linguanotto. Lo fecero per sbaglio, in seguito a un "incidente": durante la preparazione di un gelato alla vaniglia. Allo chef cadde del mascarpone nella ciotola contenente uova e zucchero; assaggiando il cucchiaio "sporco" del nuovo composto, ne rimase estasiato e, a quel punto, Linguanotto e la signora Alba decisero di provare quell'impasto su alcuni savoiardi bagnati con il caffè amaro.

Chiamato all'origine in veneto "Tirame Su", il nuovo dessert veniva preparato su piatti rotondi d'argento, lasciandolo riposare alcune ore in frigo e spolverandolo di cacao amaro solo nel momento in cui doveva essere servito. Nel 1972 entrò ufficialmente nel menù del ristorante Le Beccherie. E il resto è storia. La R

Buon Natale

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

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

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

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

[f](https://www.facebook.com/pastagarofaloUK) [i](https://www.instagram.com/pastagarofaloUK) @pastagarofaloUK
www.pasta-garofalo.com

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



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

Fondato nel 2006, **A1 Foods**, a Bedford, è un enorme magazzino commerciale che vende e distribuisce un'incredibile varietà di prodotti italiani che vanno da formaggi, frutta e verdura a pasta e vino, scelti dal fondatore Alberto Rocco che annovera 40 anni d'esperienza nel settore.

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

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



Da **A1 Foods**, troverete una fornitissima salumeria con salumi e formaggi provenienti da tutte le regioni italiane, il Pane di Altamura ed una incredibile varietà di olive, **conserven di pesce**, prodotti sott'olio ed altre delicatezze della grande tradizione gastronomica italiana. La cucina di A1 Foods è aperta 7/7, il lunedì dalle 08:00 alle 14:00, dal martedì al sabato dalle 08:00 alle 21:30, la domenica dalle 10:00 alle 15:30 ed offre primi piatti, arancini, calzoni, altre specialità della cucina italiana ed un'eccellente selezione di torte e pasticcini. Nell'atrio la pizzeria con forno a legna ed un bar con gelateria artigianale completano il micro universo eno-gastronomico offerto da A1.



Se siete pronti per le festività natalizie? Cosa evoca meglio il Natale di una tavola imbandita con mille leccornie da gustare con i nostri cari? **A1 Foods** è il posto ideale per soddisfare i vostri dolci desideri. **Panettoni e pandori**, farciti e tradizionali, torroni, mostaccioli, proseccchi, spumanti ed una bottiglia memorabile, **A1** vi offre le migliori marche italiane ed una gamma di prodotti capace di soddisfare anche i palati più esigenti. 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 e il nostro olio extravergine d'oliva 100% Italiano. **A1 Foods** vi permette di portare sulla vostra tavola i sapori delle stagioni e trasformare i nostri prodotti in manicaretti degni della migliore tradizione culinaria italiana.



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

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



IL PIÙ GRANDE SUPERMERCATO ITALIANO IN INGHILTERRA



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



Over 40 years
of experience



F O O D S

Aston Rd, Bedford MK42 0LJ

Monday 8.00am - 6.00pm

Tuesday-Friday 8.00am - 10.00pm

Saturday 9.00am - 10.00pm

Sunday 10.00am - 4.00pm

Tel:01234 217733 - Fax :01234 261288

a_rocco@btconnect.com

Facebook: A1 Foods

Tendenze, Business, Cultura del Lavoro

Meta world & meta meetings: verso riunioni in realtà virtuale



Elisa Sgubin

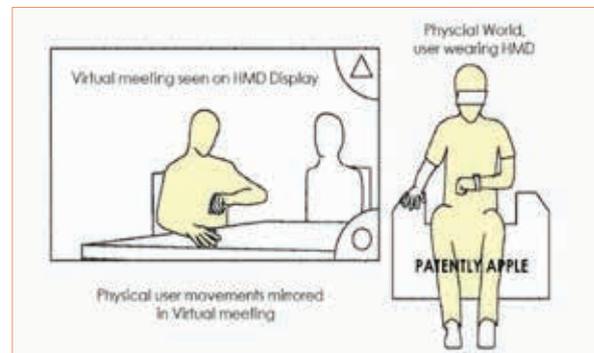
La realtà virtuale sta diventando sempre più reale. Non si parla più di dominio esclusivo dei videogiochi o degli addestramenti militari, ormai essa si offre all'uso comune, nelle sale operatorie, nella vita aziendale più complessa, con riunioni via etere tra divisioni commerciali e filiali in vari Stati, fino ad entusiasmare i social media e quindi il pubblico allargato.

La quotidianità in reclusione conosciuta durante la pandemia ha normalizzato i contatti online e predisposto gli individui ad una più veloce accettazione di nuove modalità di interazione.

Ecco, dunque, che le aziende tecnologiche d'avanguardia hanno afferrato la palla al balzo accelerando lo sviluppo di dispositivi di virtual reality per facilitare le interazioni aziendali e umane a distanza.

Nei giorni precedenti l'annuncio di Facebook del proprio cambio nome in Meta, abbreviativo di Meta Platforms Inc, l'ufficio brevetti americano US Patent & Trademark Office ha reso pubblico un brevetto depositato da Apple per rendere possibili le riunioni virtuali nell'innovativo Metaverse.

Gli abori dei meta-meetings: nell'immagine a destra, un individuo dotato di dispositivo-visiera HMD che controlla l'ora. Nella figura di sinistra è rappresentata la trasposizione in realtà virtuale del soggetto nell'atto di controllo dell'orario; soggetto che si comprende essere ad una riunione in una sala simil-reale, condivisa da altri partecipanti anch'essi esistenti virtualmente e presenti ad una sessione di lavoro.



Fonte: <https://www.patentlyapple.com/a/6a0120a5580826970c0282e12eccfa200b-pi>

Metaverse: si sente sempre più spesso menzionare questo termine. Ma che cos'è quest'universo dal nome avveniristico?

Per fare un paragone semplice, si pensi alla perfetta traslazione di spazi reali, oggetti ed elementi del mondo fisico, in un parallelo immaginario, il videogame simulato iperrealistico e di ultima generazione, la clonazione esatta della dimensione terrena in un ecosistema contemporaneo fantastico.

Per arrivare ad una rappresentazione tanto accurata della realtà così come la conosciamo, si sono incontrati tre elementi: la dimensione 3D (VR e AR, ovvero virtual reality e augmented reality, realtà virtuale e realtà aumentata), strutture decentralizzate di blockchain e la versione più avanzata del world wide web, ovvero il Web 3.0. Sistemi

quali i social media, la creazione di contenuti, le piattaforme di condivisione (sharing platform) e di scambio (trading platform) hanno trovato un punto comune di comunicazione in uno spazio artificiale.

Affascinante prospettiva se si comprende che questo non è più il futuro ma il presente più prossimo, l'ambiente sociale, lavorativo, educativo, interattivo e, in generale, di vita di un domani davvero vicino.

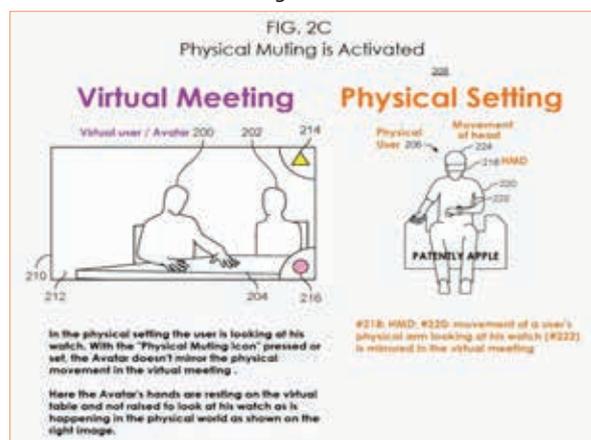
Seppure la condizione attuale rappresenti lo "Stadio 1" di queste innovazioni, gli operatori dal fiuto sopraffino sono già in lista d'attesa per testare i nuovi sistemi e allineare le procedure aziendali.

Se le applicazioni in ambito educativo, nell'interazione commerciale come nella promozione di prodotto, nell'efficienza progettuale e produttiva sono senza dubbio di interesse, è necessario altresì considerare i potenziali risvolti nocivi, quali la limitazione della privacy, la dipendenza da una dimensione virtuale, la perdita del senso della realtà, l'eventuale manipolazione e diminuzione della libertà di pensiero e della capacità decisionale.

È chiaro che la regolamentazione del settore sarà la chiave per la gestione e la prevenzione di possibili aspetti degenerativi. A parte questo, il progresso incalzante ha un fascino indiscutibile.

Come spesso accade, gli autori di fantascienza, uno fra tutti Neal Stephenson nel romanzo Snow Crash, hanno visto e anticipato, o forse meglio, hanno ispirato, i creatori del Metaverse.

L'immagine a destra rappresenta l'ambiente reale del partecipante ad una riunione virtuale. L'individuo indossa i dispositivi che consentono l'esperienza sensoriale online ma il visore che registra il movimento degli occhi e la fascia sul braccio sono posti dall'individuo in modalità 'off'. La modalità 'off' è trasposta nell'ambiente virtuale nell'avatar del partecipante in perfetta immobilità. I movimenti dell'ambiente reale non risultano mimati nel meeting virtuale



Fonte: <https://www.patentlyapple.com/a/6a0120a5580826970c028bdefe6d40200c-pi>

Approfondimento: <https://www.patentlyapple.com/patently-apple/2021/11/apple-has-invented-an-advanced-hmd-virtual-meetings-app-for-the-coming-metaverse.html>

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

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

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

LONDRA - BIRMINGHAM - MANCHESTER

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

needone



PROPOSTO IL NUOVO REGIME DI ACCISE

Il Budget appena presentato dal cancelliere Sunak prevede il congelamento del previsto aumento del 5% delle imposte sull'alcol, fino all'introduzione di un nuovo e semplificato regime di accise che entrerà in vigore il primo febbraio 2023.

La proposta di un nuovo sistema pienamente funzionante è sottoposta comunque a consultazione che si chiuderà il 30 gennaio 2022.

La semplificazione del sistema attuale ridurrà il numero di aliquote da 15 a 6 e introdurrà la tassazione delle bevande alcoliche avvalendosi di un calcolo proporzionale al grado alcolico delle stesse.

Le nuove categorie saranno ridotte a tre: birra, sidro e vino/distillati.

Table 4.A: Existing duty rates

ABV	Beer	Cider	Still Wine, Made-Wine	Sparkling Wine, Made-Wine	Spirits
0-1.2%	Nil				
1.3-2.8%	£8.42/hL%	£40.38/hL	£91.68/hL	£91.68/hL	£28.74/lpa
2.9-4%	£19.08/hL%	£40.38/hL	£91.68/hL	£91.68/hL	£28.74/lpa
4.1-5.5%	£19.08/hL%	£40.38/hL	£126.08/hL	£126.08/hL	£28.74/lpa
5.6-6.8%	£19.08/hL%	£40.38/hL	£297.57/hL	£288.10/hL	£28.74/lpa
6.9-7.5%	£19.08/hL%	£50.71/hL	£297.57/hL	£288.10/hL	£28.74/lpa
7.5-8.4%	£24.77/hL%	£61.04/hL	£297.57/hL	£288.10/hL	£28.74/lpa
8.5-15%	£24.77/hL%	£297.57/hL	£297.57/hL	£381.15/hL	£28.74/lpa
15.1-22%	£24.77/hL%	£396.72/hL	£396.72/hL	£396.72/hL	£28.74/lpa
22%+	£24.77/hL%	£28.74/lpa	£28.74/lpa	£28.74/lpa	£28.74/lpa

hL% = per hectolitre per cent alcohol, hL = per hectolitre, lpa = per litre of pure alcohol

Table 4.B: New duty rates (per litre of pure alcohol) from 1 February 2023

ABV	Beer	Cider	Wine, Made-Wine and Spirits
0-1.2%	Nil		
1.3-3.4%	£8.42		
3.5-8.4%	£19.08	£8.78	£22.50
8.5-22%	£25.88		
22%+	£28.74		

L'effetto delle proposte dal 1° febbraio 2023

- * L'accisa su una bottiglia da 750ml di vino fermo 12% vol aumenterà da £ 2,23 per bottiglia a £ 2,33 (+10p);
- * L'accisa su una bottiglia da 750ml di vino fermo 15%vol aumenterà da £ 2,23 a £ 2,91 (+68p);
- * L'accisa su una bottiglia da 750 ml di vino sparkling 12%vol scenderà da £ 2,86 a £ 2,33 (-53p);
- * L'accisa su una bottiglia da 750 ml di vino fortificato 17%vol aumenterà da £ 2,98 a £ 3,30 (+32p);
- * L'accisa su una bottiglia di vodka da 70 cl con 37,5% vol rimarrà a £ 7,54;
- * L'accisa su una bottiglia di gin da 70 cl con 40% vol rimarrà a £ 8,05.

Pertanto si ravvisano aliquote più favorevoli per i nostri produttori di vini bianchi, rose' e soprattutto di Prosecco, come anche di tutti i vini frizzanti e spumantizzati; infatti se la consultazione confermasse l'impianto proposto, l'accisa su questi ultimi, ad esempio con 12%vol, diminuirebbe da £2.86 a £2.33. Medesimo effetto favorevole si registra per i vini a basso contenuto alcolico per i quali ad esempio si stima la diminuzione, dato un tasso alcolico del 6,5%, di circa £1 a bottiglia da 750ml.

Al contrario un significativo aumento si prospetta per i vini (ribadiamo non più classificati per tipologia) che recano un titolo alcolometrico che si attesta tra 15%vol e 22%vol, con l'unica eccezione di quelli che recano 16%vol (+ 13p).

NUOVA RUBRICA "OSSERVATORIO UK"

Brexit in pillole si arricchisce della nuova rubrica 'Osservatorio UK' che conterrà note di approfondimento sulla situazione economica e commerciale in Gran Bretagna.

Il primo numero della rubrica riguarda la congiuntura economica ed il commercio estero in Regno Unito.

RIMOSSO L'OBLIGO DEL CERTIFICATO VI-1 PER I VINI IMPORTATI DA UE

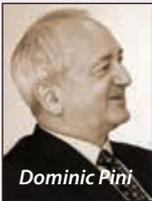
Il Regno Unito rimuoverà la certificazione VI-1 per tutte le importazioni di vino originariamente prevista dal 1° gennaio 2022.

Ricordiamo a tutti che, dal 1° ottobre 2022, il vino commercializzato in Gran Bretagna dovrà riportare in etichetta il nome e l'indirizzo di un importatore o imbottigliatore basato nel Regno Unito.

Fonte Gov.uk: <https://bit.ly/3n2pJs8>

HELP DESK BREXIT
brexit@ice.it
www.ice.it
www.export.gov.it
www.ice.it/mercati/regno-unito

ita-london-italian-trade-agency
@ITALondon
@italondon
Italian Trade Agency

DOMANDE ALL'AVVOCATO

I datori di lavoro possono obbligarmi a fare il vaccino?

Caro Avvocato

Ho 37 anni e lavoro da 5 anni in una cucina che prepara il cibo per una catena di ristoranti asiatici di sushi per ordini da asporto e consumazione all'interno dei locali all'ora di pranzo. Il mio lavoro mi richiede di supervisionare che tutti gli ordini di ogni ristorante della catena vengano evasi, in modo che ogni ristorante consegni pasti freschi pronti per il pranzo. Recentemente, la sede centrale ha emesso una COVID policy che chiede a tutti i dipendenti di essere vaccinati con due dosi di vaccino al primo gennaio 2022 e possibilmente anche con il booster. Sono preoccupato che questo requisito ci possa essere imposto. Il mio contratto di lavoro non prevede alcun obbligo di questo tipo. È giusto che mi possano imporre un tale obbligo e se non lo faccio possono licenziarmi dal mio impiego?

Sarei grato di ricevere il Suo parere

Cordiali saluti

Antonio

Caro Antonio

Attualmente, circa il 68% della popolazione del Regno Unito ha due dosi di vaccino contro il COVID-19 e, mentre i dipendenti tornano gradualmente al loro posto di lavoro, i datori di lavoro spesso si chiedono quali misure potrebbero prendere per garantire che l'ambiente lavorativo sia sicuro.

Al momento, il governo non ha il potere legislativo di rendere obbligatoria la vaccinazione COVID a tutta la popolazione del Regno Unito, anche se ci sono piani per renderla tale per il personale NHS nel prossimo futuro. Tuttavia, il governo ha raccomandato che le persone in determinate categorie si debbano vaccinare, come gli adulti che vivono o lavorano in case di cura e quelli di età pari o superiore ai 65 anni, e sta promuovendo in generale la campagna di vaccinazione in tutti gli ambienti, compreso il luogo di lavoro.

Dall'11 novembre 2021 le case di cura regolamentate possono legalmente richiedere ai propri dipendenti di essere vaccinati, tuttavia, non ci sono diritti legali simili che si applicano ad altri luoghi di lavoro e, nell'aprile 2021, la Convenzione europea sui diritti umani ha indicato che una politica di vaccinazione obbligatoria generalizzata e applicata in modo inflessibile è probabilmente illegale. Questo perché il vaccino non è adatto a tutti e potrebbe anche causare rischi di discriminazione.

Pertanto, anche se alcuni datori di lavoro hanno in programma di rendere la vaccinazione obbligatoria, un datore di lavoro al di fuori del settore delle case di cura dovrebbe considerare alcune questioni correlate. Per esempio, richiedere che i dipendenti siano vaccinati senza il loro consenso come condizione per effettuare il proprio lavoro potrebbe equivalere a una violazione del contratto, autorizzando i dipendenti a rivendicare un constructive dismissal. Inoltre, il datore di lavoro dovrebbe anche tenere a mente le potenziali implicazioni sulla protezione dei dati nel richiedere ai dipendenti di fornire informazioni sul loro stato di vaccinazione.

Recentemente sono stati pubblicati dei consigli per i datori di lavoro per sostenere il proprio personale a farsi vaccinare, piuttosto che imporre un obbligo generale per tutti. Viene fatto riferimento ad alcuni passi utili che potrebbero essere fatti dai datori di lavoro. Per esempio, i datori di lavoro possono trovare utile parlare con il loro personale del vaccino per diffondere la consapevolezza e condividere i benefici delle vaccinazioni. Questo potrebbe includere discutere le ultime informazioni del governo sul vaccino, come avere accesso alla vaccinazione, autorizzare il personale se avrà bisogno di tempo libero dal lavoro per farsi vaccinare e organizzare conversazioni informali tra il personale che ha avuto il vaccino e chiunque sia ancora incerto su di esso. Questo potrebbe aiutare i datori di lavoro e i dipendenti a concordare una policy di vaccinazione appropriata per il luogo di lavoro specifico, considerando le esigenze del personale e dell'organizzazione.

Inoltre, la guida indica che se qualcuno non volesse il vaccino, il datore di lavoro dovrebbe ascoltare le sue preoccupazioni senza costringerlo a farsi vaccinare. Si raccomanda inoltre che i datori di lavoro che intendono introdurre una policy sui vaccini ottengano una consulenza legale per evitare potenziali problemi con i dipendenti in futuro.

Cordiali saluti

Domenic Pini

Pini Franco LLP

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

AIM



Insurance BROKERS

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

"CARCOPTER", IL PRIMO DRONE-TAXI ITALIANO PRESENTATO A ROMA

Si chiama "CarCopter" ed è il primo drone-taxi interamente progettato in Italia. Può trasportare tre persone ed è capace di muoversi normalmente nel traffico cittadino per poi decollare verticalmente grazie a rotori elettrici. Lo hanno sviluppato per rendere più rapidi e sostenibili i collegamenti in ambito urbano nel prossimo futuro.

Questo originale progetto è stato presentato in anteprima lo scorso 18 novembre durante "Roma Drone Conference 2021", settima edizione dell'evento nazionale di riferimento nel settore degli Unmanned Aerial Systems (UAS), che si è svolto all'Università Europea di Roma.

Il "CarCopter" è stato progettato da due aziende hi-tech, la casertana TopView e la torinese Zona Engineering, che sono ora alla ricerca di partner per finanziarne lo sviluppo. Ha le dimensioni di un'auto familiare di classe C con circa 4 metri di lunghezza ed ha un peso senza passeggeri di quasi 8 quintali. È dotato di propulsione ibrida, con un motore endotermico che



gli consente di percorrere su ruote le strade urbane, ricaricando contemporaneamente le batterie di sei rotori per la fase di volo con un'autonomia di circa 30 minuti.

Durante la conferenza di Roma i massimi esperti italiani di Mobilità Aerea Avanzata hanno avuto modo di confrontarsi sulle prospettive tecnologiche e commerciali di questi innovativi velivoli elettrici che presto potranno essere impiegati nelle città.

Sono stati anche presentati alcuni nuovissimi progetti di mezzi aerei a decollo ed atterraggio verticali sviluppati in Italia per il trasporto di persone

e anche di merci pesanti.

Un altro nuovissimo progetto presentato alla conferenza romana è stato il "Manta Ann2", un'originale auto-volante con un design da Formula 1: ideato dalla società italo-svizzera Manta Aircraft, è un velivolo a propulsione ibrida dotato di otto rotori, costruito in materiali compositi e con due posti in tandem, capace di raggiungere una velocità di circa 300 chilometri all'ora e un'autonomia di oltre 600 chilometri.

Questi droni del futuro non trasporteranno solo persone, ma anche merci: è il caso dei grossi droni "Sumeri" e "Flying Basket FB3" presentati dal gruppo Leonardo, capaci di trasportare rispettivamente carichi del peso di 25 e 100 chilogrammi a decine di chilometri di distanza. Il gigante industriale dell'aerospazio italiano ha anche resi noti i risultati di alcuni voli con droni ad ala fissa per sperimentare il trasporto urgente di materiale medico, svolti in collaborazione con l'Ospedale Pediatrico Bambino Gesù di Roma. (NoveColonneATG)

MARKETING MADE EASY

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



CHE "TONO DI VOCE" HA IL TUO PRODOTTO?

Il tono di voce del tuo marchio contraddistingue la personalità del tuo prodotto, il suo carattere, e gli permette di distinguersi dalla concorrenza.

Il carattere è comunicato attraverso tutto ciò che scriviamo e diciamo. Iniziano dal nome del marchio alla strapline e da tutti i materiali di comunicazione per non dimenticare ogni post sui social e tutte le foto e video. Questo vale sia per i prodotti quanto per il proprio personal branding. Dopodiché coerenza e costanza sono fondamentali affinché ciò che si dice non diventi mai una falsa promessa.

Il modo in cui decidi di scrivere, esprimerti e come vieni percepito dagli altri è il tono di voce del tuo prodotto, la sua personalità che emerge. Per esempio, ecco tre diversi toni di voce che un negozio potrebbe scegliere di adottare:

1. Selezioniamo con orgoglio i migliori prodotti artigianali
2. Dietro ogni prodotto artigianale c'è un artigiano. Vieni a conoscerli.
3. STOP AL CIBO MEDIOCRE. Meriti l'eccellenza artigianale!

Quando crei la strategia di comunicazione è importantissimo che tu abbia ben identificato in precedenza con chi vuoi parlare, per chi è il tuo messaggio. Una stessa frase o concetto può avere un significato completamente diverso da persona a persona per mille ed una ragione come età, etnia, residenza in città o in campagna, etc..

Ricordate le meravigliose pubblicità di Hiscox a few years back? Tra il tantissimo ricordo il tacco a spillo con la parola 'pleasure' e poi accanto la stessa immagine con la parola 'pain'. Lo stesso concetto era poi ripetuto con un peperoncino, prima contraddistinto con la parola 'pleasure' e poi la stessa immagine con la parola 'pain'. È tutto un punto di vista - devi sapere a chi ti vuoi rivolgere, a chi vuoi fare arrivare un tuo messaggio perché saranno (quasi) solo loro ad interessarti e saranno solo loro che ti dovranno distinguere il tuo Unique Selling Proposition e acquistare il tuo prodotto. Un marchio di trainers per teenagers parlerà un linguaggio adatto al suo target audience, esattamente come lo farà un marchio che vende calzature ortopediche per la terza età.

Tutti all'interno dell'azienda dovranno comunicare con lo stesso tono di voce. Le indicazioni per farlo correttamente devono essere chiare e concise e contenere esempi pratici di best e worst practice.

Inoltre, un tono amichevole - sorridente - e con meno formalismo è più comune in questi giorni. Ad esempio, per confermare un meeting è meglio dire 'certo, ci sarò piuttosto che dire: Confermo la mia disponibilità per giovedì 6 alle ore 15. Poi è importante andare dritto al punto: nessuno ha più tempo per ascoltare dettagli e parole inutili quindi cerca di dire 'sono d'accordo' piuttosto che 'facendo seguito a quanto discusso e notando che le altre opzioni sono meno interessanti per il business, mi trovo in accordo con te'. L'ultimo consiglio è di avere coraggio. Differenziati con una promessa e lavora duro per non deludere mai i tuoi clienti.



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

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

"GENITORI E FIGLI"

Rubrica a cura di
Cristina Lavagnolo

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



IL RILASSAMENTO COME TERAPIA

C'è una sostanziale differenza tra il rilassamento in senso terapeutico e il rilassamento nell'accezione più comune del termine

Rilassamento, rilassarsi, rilassante... sono termini che richiamano alla mente qualsiasi pratica che possa favorire un certo senso di "dolce far niente" o di sollievo dalla tensione o dalla stanchezza (dall'ascoltare musica a fare un bagno caldo). Si tratta della soddisfazione naturale di un bisogno che tutti, adulti e bambini hanno, anche se a volte non se ne rendono conto o non riescono ad esprimerlo.

La vita è frenetica e stressante, anche se in modo diverso, sia per i genitori che per i figli. Per questo motivo, concedersi ogni tanto, meglio ancora se quotidianamente, qualche momento di relax costituisce una preziosa ricarica di energie fisiche e mentali, nonché una benefica valvola di scarico delle tensioni accumulate.

Per gli adulti sono senz'altro necessari degli intervalli rilassanti individuali (come leggere qualche pagina in solitudine e silenzio o dedicarsi al proprio hobby preferito o alla meditazione, per fare solo qualche esempio), ma anche alcuni bambini sono capaci di trovare, autonomamente o con l'incoraggiamento di un genitore, dei momenti di tranquillità in giochi rilassanti o nella lettura.

Attenzione, però, a non scambiare per rilassamento l'assorbimento ipnotico provocato dai videogiochi o dalla visione di cartoni animati e video vari. L'effetto dell'uso, per lo più passivo, di questi strumenti tecnologici è, contrariamente a come può sembrare, tutt'altro che rilassante. Anzi, pediatri, neuropsichiatri infantili, pedagogisti e psicologi mettono in guardia contro gli effetti fortemente dannosi derivanti da un'esposizione eccessiva a schermi video da parte di bambini e adolescenti. A sostegno di questi avvertimenti esistono anche parecchi studi scientifici. Se vi interessa approfondire questo argomento, ho appena pubblicato un articolo sul mio sito <https://pedagogistapsicomotricista.com/2021/11/04/dispositivi-elettronici-gioie-e-dolori%ef%bf%bc/>

Tornando alle attività rilassanti e alla capacità dei bambini di dedicarsi autonomamente, non tutti ci riescono. Dipende dall'età, sicuramente, ma anche dalla personalità e dal carattere del bambino, dalla sua capacità di riconoscere la propria tensione e il conseguente bisogno di rilassarsi.

In questo caso, la mamma o il papà che riconosca nel proprio figlio questo stato di tensione, stanchezza o nervosismo può convincere il bambino a fare qualcosa di piacevole insieme, proponendo qualcosa di tranquillo e rasserenante: leggere un libro, disegnare, impastare con acqua e farina o modellare figure con plastilina o materiali simili, anche fare un dolce insieme, perché no... le attività da scegliere possono essere tante e variano in base all'età e ai gusti. Sicuramente, alla fine, sarà divertente e rilassante sia per i figli che per i genitori.

Se, però, il livello di tensione del bambino fosse tale da impedirgli di riuscire ad interessarsi ad una attività di questo tipo (cosa che, a volte, può capitare per troppa stanchezza, specialmente ai più piccoli), si può aiutare il bambino a lasciarsi andare e calmarsi. Per esempio, gli si può suggerire di fare dei bei respiri profondi, meglio ancora se lo si fa insieme con lui, dandogli l'esempio. Ai più piccoli può bastare anche un abbraccio avvolgente o un delicato massaggio. Online, nei siti e blog dedicati a mamme e papà, si trovano molte idee per attività che aiutino a far rilassare i più piccoli.

Fin qui, però, ho parlato di rilassamento in termini più generici e quotidiani, nel senso della risposta al desiderio o alla necessità, di lasciare andare le tensioni, riuscire a "staccare la spina" per un po', insomma... rilassarsi, nell'accezione più comune del termine.

Invece, l'impiego professionale di specifiche tecniche di rilassamento deriva da motivazioni che vanno oltre questa esigenza naturale e spontanea. Una seduta e, soprattutto, un percorso di rilassamento è qualcosa che va ben al di là della soddisfazione di questo bisogno naturale e che ha applicazioni molto più varie e con risultati duraturi nel tempo.

Le tecniche di rilassamento a cui mi riferisco sono il risultato della ricerca e del perfezionamento da parte di esperti del settore e hanno una finalità terapeutica, cioè quella di rispondere alla richiesta di chi desidera superare una situazione vissuta come patologica o, almeno, disturbante e limitante. Esistono metodi di rilassamento appositamente studiati per essere utilizzati a scopo terapeutico con adulti e/o bambini. Attraverso un percorso di questo genere, si può ottenere, o quantomeno coadiuvare, la soluzione di problematiche di vario tipo: stati tensionali o ansiosi, iperattività, inibizione, tic... e molte altre.

Il rilassamento così inteso è uno strumento terapeutico per eccellenza, che trova le più varie applicazioni. Per esempio, può aiutare a superare insicurezze, blocchi e paure, da quelle che impediscono di dare il meglio di sé nei test scolastici fino alla paura di parlare in pubblico o ad ansie di tipo sociale. In campo sportivo, può far ottenere un miglioramento delle prestazioni sportive o aiutare a superare ansie da prestazione.

Tutto ciò vale sia per i bambini che per gli adulti, con la sola differenza del tipo di tecnica di rilassamento utilizzata. Ne esistono diverse, studiate da medici, psicologi e psicomotricisti in modo da rispondere non solo ad esigenze diversificate in base all'età, ma anche da corrispondere al tipo di personalità del destinatario e ai risultati che desidera o ha necessità di ottenere. Queste tecniche vengono applicate da professionisti preparati, che guidano il bambino, il ragazzo o l'adulto in un processo di apprendimento graduale. Durante questo percorso, di durata variabile a seconda della tecnica e anche, in alcuni casi, a seconda della risposta del destinatario, quest'ultimo diventa man mano in grado di gestire il proprio rilassamento in maniera autonoma. In questo modo, non solo potrà sostenere il percorso terapeutico ripetendo a casa quanto appreso, ma farà suo uno strumento che gli sarà utile in molte occasioni in futuro.

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





TALISMANI - LA MAGIA IN TASCA...

Parte seconda DRAGONE ROSSO

I Draghi hanno sempre riscosso un grande successo in miti e leggende che vanno quasi di pari passo con la storia dell'uomo. Il Drago suggestiona, affascina terrorizza, salva: da quello cinese a quello gallesse, da quello Maya a quello degli aborigeni australiani, questa creatura possente di mare, cielo e terra, nonché di fuoco, imperversa e incanta finché la solita Chiesa lo precipita all'inferno come impersonificazione del Male.

E pensare che un certo Drago Rosso ha un pedigree addirittura biblico, garantito come potente talismano nientemeno che da Salomone. Questo, in fase di costruzione del fatidico Tempio, si avvale dell'opera di tale Iram Abid, figlio di una vedova ebrea della tribù dei Leviti, che fu raccomandato dalla Regina di Saba come architetto eccelso. Il medesimo invio con lui oro, argento e tutto il legno di cedro de Libano.

A parte la criminale deforestazione, Salomone apprezzò i doni ed elesse Iram direttore dei lavori. Non solo, lo iniziò pure ai sacri misteri delle Scienze Occulte e gli regalò un piccolo drago rosso di metallo magnificamente elaborato. Lo accompagnò con le parole "Va e tieni a tua disposizione 3 maestri, 70000 operai, 170.000 apprendisti. In virtù di questo drago tutti ti obbediranno ciecamente. Ma tutti i giorni all'alba devi recitare le parole che il celebre mago Anacharsis insegnò a Mosè: Fobsa, Falma, Afa. Poi darai al drago un piccolo chicco di canfora e lo riporrai nella sua borsa di panno dicendo: Adonay, Almanach, Elohai, la vostra sapienza e il vostro potere siano meco ora e sempre, così sia."

Ciò avrebbe garantito rispetto da re e dai popolo, sapienza smisurata, bellezza, gioventù e ricchezza. Sembra quasi un estratto da Harry Potter, ma antichi manoscritti ebraici assicurano tali doti del Drago Rosso, uno dei più rari talismani esistiti in Egitto: Mosè lo tenne per molti anni, a fortunato coronamento delle sue imprese.... Francamente suona un po' blasfemo, ma religione e superstizione, incluse pratiche magiche sono sempre andate di pari passo, scosse forse solo dal Nuovo Testamento.

Comunque, visto che quello di Mosè è sparito, se si vuole fabbricare il suddetto talismano, bisogna avere la lega dei sette metalli esercitanti l'influenza dei sette pianeti. Il lavoro deve essere eseguito da esperti iniziati in tutte le scienze occulte, di giovedì, in occasione della luna in congiunzione col sole. Vista tale problematica confezione, non ci si meraviglia che i dragoni Rossi in commercio funzionino poco, ma se metallo, parole, abluzioni e conoscenze iniziatiche sono ottenute, il fortunato possessore potrà domandare qualsiasi cosa che verrà concessa. Se no c'è un difetto rituale, o magari la canfora non è di gradimento al drago, e si potrà sempre dare la colpa a Salomone. MM

PIANTE MEDICINALI, AROMATICHE E DA PROFUMO LE PIANTE OFFICINALI

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



AMARANTO COMUNE UNA PIANTA BUONA ANCHE PER BISCOTTI E CROCCHETTE

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: *Amaranthus retroflexus* L., conosciuto come *amaranto comune*

Famiglia botanica: *Amaranthaceae*

Pianta annuale (alta mediamente 80-100 cm), erbacea e spontanea. Ha un fusto eretto, quasi legnoso alla base, pubescente, striato-solcato, con diverse ramificazioni alla sua base che fanno assumere alla pianta una forma cespugliosa. Ha un'eccellente capacità fotosintetica che gli permette di assorbire in maniera efficiente una notevole quantità di nutrienti dal terreno, sottraendoli alle colture estive, in particolare quelle sarchiate (es. mais, soia e tabacco). Come il fusto, anche le foglie sono ricoperte di peli a livello del picciolo e delle nervature, soprattutto evidenti sulla pagina inferiore. I fiori li troviamo riuniti in spighe corte e dense, provviste da brattee rigide e pungenti. La spiga terminale all'apice del fusto - vista più come una pannocchia - è leggermente più lunga e retroflessa.

L'*Amaranthus retroflexus*, originario del continente americano, venne introdotto casualmente in Europa con i primi viaggi nel Nuovo Mondo. Oggi è largamente diffuso ovunque. Predilige suoli aridi e soleggiati perché non ha grandi esigenze idriche. La possiamo ritrovare anche in suoli argillosi ricchi in composti azotati. Il suo habitat include bordi dei sentieri, campi coltivati, fossi, prati, ruderi, vigneti, greto dei fiumi, sia in pianura che alta collina e montagna.

L'amaranto comune è una pianta



completamente edule: foglie, fusto, radici e semi. A fine primavera si possono raccogliere le foglie, il fusto o la pianta intera e, dall'estate (inizi di giugno) fino all'autunno (fine ottobre), anche i semi. Bisogna fare molta attenzione a non confondere le giovani foglie dell'amaranto con la morella (*Solanum nigrum*) che è velenosa (la distinzione è nel colore dell'apparato radicale).

Principi attivi. In generale l'amaranto comune contiene acqua, amido, aminoacidi (come la lisina), fibre, grassi non-saturi, minerali (come calcio, ferro, fosforo), mucillagini, proteine, sali minerali, vitamine (come vit. A, gruppo vit. B, C ed E). Nella pianta fresca i componenti principali sono dati dalla vit. A e C, ferro, calcio e magnesio, mentre nei semi troviamo proteine vegetali, lisina, grassi vegetali, ferro, fosforo e calcio. I semi garantiscono un valore nutrizionale eccezionale dovuto sia alle proteine ad alta digeribilità, superiori a quelle del latte, e sia alla lisina di cui i cereali, come altre verdure, ne sono carenti.

Proprietà medicinali. Questa pianta infestante veniva già apprezzata come pianta medicinale dai nativi americani: i Cherokee l'adoperavano come astringente per un ciclo femminile corposo mentre i Keres per i problemi gastrointestinali. Tuttora tale pianta è considerata per le proprietà astringente, emostatica e remineralizzante nelle emorragie intestinali e nelle mestruazioni abbondanti grazie alle vitamine A e C ed i sali di calcio e ferro. Invece, per il valore nutrizionale dei semi, ricchi di proteine e fibre, viene consigliata per rivitalizzare gli individui defedati. Un punto a favore dell'amaranto è che non contiene glutine e diviene quindi una valida alternativa per i ce-

liaci.

In cucina. Questa specie comune è altamente valutata nel settore culinario, soprattutto quello vegano, per le proteine vegetali molto nutrienti, quasi al pari di quelle animali. La pianta giovane può essere consumata intera, sia cruda che lessata, come gli spinaci. Le sue foglie, che contengono molto più ferro degli spinaci, vengono spesso servite crude con l'insalata, accompagnate a salse o creme oppure sbollentate ed inserite nelle minestre. Esse sono un ingrediente fondamentale nelle diete a carenza di ferro in Oriente, soprattutto in India.

Il suo fusto, prima dell'infiorescenza, può essere consumato a guisa degli asparagi. Invece, i suoi semi li possiamo trovare nelle colazioni cotti assieme ad altri cereali, al latte, al miele ed all'uva passa; oppure cucinati assieme alla quinoa o al cous cous con altre verdure di stagione, ed in altre varie ricette. Possono venire ridotti in farina che è ideale per i biscotti e per i prodotti da forno non lievitati.

Per la panificazione tale farina si mescola con altre farine (es. di grano) perché, essendo priva di glutine, lievita male. Ad ogni modo, per qualsiasi uso non bisogna mai usare l'acqua di bollitura perché l'amaranto è in grado di sintetizzare i nitrati, quindi risulterebbe inquinata. Si consiglia sempre di raccogliarlo lontano dai campi coltivati a concimazione nitrica. Vi propongo una ricetta originale, gustosa, perché si tratta di una frittura, ma al tempo stesso genuina: Crocchette fritte di patate ed amaranto comune.

Ingredienti: 1 Kg di patate farinose asciutte; una manciata di foglie di amaranto; 100 gr di formaggio grattugiato; 3 uova; farina; prezzemolo tritato; sale; pepe; aggiunta di erbe aromatiche (es. timo):

- lessare separatamente le patate e le foglie d'amaranto in acqua salata;
- pelare e schiacciare le patate;
- scolare, strizzare e tritare le foglie;
- fare riposare il tutto prima di unire le patate con amaranto, formaggio, uova, prezzemolo, erbe aromatiche, sale e pepe;
- mescolare bene l'impasto ed aggiungere un po' di farina se risulta troppo morbido;
- formare delle crocchette di forma sferica un po' appiattita e passarle nella farina; friggerle in olio bollente fino a completa doratura ed infine servirle su carta assorbente.



franchi®

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

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

also at
144-146 Kentish Town Road
London NW1 9QB
T 020 7267 3138
F 020 7485 4637

329-331 Gray's Inn Road
London WC1X 8PX
T 020 7278 8628
F 020 7833 9049

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

Email: info@franchi.co.uk

0800 176 176



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

La stanza degli schiavi: una nuova eccezionale scoperta a Pompei

Nuova, eccezionale scoperta a Pompei. Dagli scavi della villa di Civita Giuliana è emerso un nuovo ambiente in buonissimo stato di conservazione: una stanza dove dormiva un gruppo di schiavi.

Lo scavo offre uno sguardo straordinario su una parte del mondo antico che normalmente rimane all'oscuro, dalla quale affiora uno spaccato rarissimo della realtà quotidiana degli schiavi.

Grazie all'affinamento della tecnica dei calchi inventata da Giuseppe Fiorelli nell'Ottocento, sono stati portati alla luce letti e altri oggetti in materiali deperibili, che permettono di acquisire nuovi interessanti dati sulle condizioni abitative e di vita degli schiavi a Pompei e nel mondo romano.

"Questa nuova incredibile scoperta a Pompei dimostra che oggi il sito archeologico è diventato non soltanto una meta tra le più ambite al mondo, ma anche un luogo dove si fa ricerca e si sperimentano nuove tecnologie", ha sottolineato il ministro della Cultura Dario Franceschini.

La villa suburbana di Civita Giuliana si trova a nord di Pompei e ha già restituito un carro cerimoniale e una stalla con i resti di tre cavalli.

La stanza degli schiavi è stata rinvenuta non lontano dal portico della villa dove, nel gennaio 2021, fu scoperto il carro cerimoniale attualmente in restauro. A pochi passi da lì emerge ora uno dei modesti alloggi degli addetti che si occupavano del lavoro quotidiano in una villa romana, inclusa la manutenzione e la preparazione del carro.

Nell'ambiente sono state trovate tre



brandine in legno e una cassa lignea con oggetti in metallo e in tessuto che sembrano far parte dei finimenti dei cavalli. Inoltre, appoggiato su uno dei letti, è stato trovato un timone di un carro, di cui è stato effettuato un calco. I letti sono composti da poche assi lignee sommariamente lavorate che potevano essere assemblate a seconda dell'altezza di chi li usava. Mentre due hanno una lunghezza pari a 1,70 m circa, un letto misura appena 1,40 m per cui potrebbe essere di un ragazzo o di un bambino. La rete dei letti è formata da corde al di sopra delle quali furono messe coperte in tessuto, anch'esse conservate come cavità nel terreno e restituite attraverso il metodo dei calchi. Al di sotto delle brandine si trovavano pochi oggetti personali, tra cui anfore poggiate per conservare oggetti, brocche in ceramica e il "vaso da notte".

La stanza degli schiavi era illuminata da una piccola finestra in alto e non presentava decorazioni parietali. Oltre a fungere da dormitorio per un gruppo di schiavi, forse una piccola famiglia come lascerebbe intuire la brandina a misura di bambino, serviva come ripostiglio, come dimostrano

otto anfore stipate negli angoli lasciate appositamente liberi per tal scopo.

La nuova scoperta è "una finestra nella realtà precaria di persone che appaiono raramente nelle fonti storiche, scritte quasi esclusivamente da uomini appartenenti all'élite, e che per questo rischiano di rimanere invisibili nei grandi racconti storici", ha indicato il direttore generale del parco archeologico di Pompei, Gabriel Zuchtriegel.

"L'archeologia - ha aggiunto Zuchtriegel - ci aiuta a scoprire una parte del mondo antico che conosciamo poco, ma che è estremamente importante. Quello che colpisce è l'angustia e la precarietà di cui parla questo ambiente, una via di mezzo tra dormitorio e ripostiglio di appena 16 mq, che possiamo ora ricostruire grazie alle condizioni eccezionali di conservazione create dall'eruzione del 79 d.C. È sicuramente una delle scoperte più emozionanti nella mia vita da archeologo, anche senza la presenza di grandi 'tesori': il tesoro vero è l'esperienza umana, in questo caso dei più deboli della società antica, di cui questo ambiente fornisce una testimonianza unica".

La Redazione

"From Venice to London": a Londra il cinema del Festival di Venezia



L'Istituto italiano di Cultura di Londra ha organizzato per la prima volta una rassegna cinematografica - "From Venice to London" - per riproporre una selezione di sette pellicole presentate all'ultima edizione del Festival di Venezia.

La rassegna è stata messa a punto. In collaborazione con La Biennale di Venezia e le pellicole sono state messe in calendario nelle sale Curzon della metropoli britannica dal 18 al 22 novembre, con la partecipazione speciale di registi e membri dei vari casts

Dopo il successo di critica al Festival del Cinema di Venezia a settembre, "The Lost Daughter" - diretto da Maggie Gyllenhaal - è stato scelto per l'apertura della rassegna mentre a "The Hand of God" diretto da Paolo Sorrentino (il film designato dall'Italia per gli Oscar) è stato dato l'onore della serata finale.

Gli altri cinque films inseriti nel programma di "From Venice to London" sono "Il buco" di Michelangelo Frammartino, "La santa piccola" di Silvia Brunelli, "La ragazza ha volato" di Wilma Labate, "Qui rido io" di Mario Martone e "Ariaferma" di Leonardo Di Costanzo.

La Redazione

GIUSEPPE BARETTI UN ITALIANO A LONDRA DA RISCOPRIRE (E AMMIRARE)



Sapete dove ha vissuto a lungo quello che è considerato "il padre del giornalismo culturale e della critica letteraria militante in Italia"? A Londra! Si chiamava Giuseppe Baretti, era nato a Torino nel 1719 ed è morto nella metropoli britannica nel 1789.

Di lui abbiamo un ritratto di Joshua Reynolds, suo amico, che lo ritrae intento a leggere un libro con aria critica. Infatti "faceva le pulci" a testi letterari ed è stato uno dei nostri più brillanti e acuti intellettuali. Celebrazioni per il tricentenario dalla nascita (24 aprile 1719) organizzate da un comitato nazionale hanno rispolverato questo energico promotore della cultura lette-

raria italiana, sfrondata dagli orpelli settecenteschi di "addobbi e ornamenti che risultano un mero ricamo".

Baretti, spirito libero, buttò la tonaca alle ortiche e si fece le ossa su Pulci, Berni, Ariosto, Machiavelli. Ciò gli affinò il gusto satirico che contrastava la mellifluisa e frivola produzione dell'Accademia dell'Arcadia, che andava di moda. Baretti detestava l'artificiosità e il provincialismo, la letteratura doveva abbracciare non solo parole, ma pensieri, attingere ai migliori autori toscani e a una lingua Viva, genuina, diretta e chiara. Per Baretti il compito di uno scrittore è quello di essere "custode" della lingua, arginando anche l'introduzione indiscriminata di forestierismi sintattici e lessicali, per evitare che "la lingua, invece di crescere in perfezione, diminuisca". Una cosa che dovrebbero ricordarsi parecchi scrittori di oggi, per non parlare dei giornalisti.

Una scrittura tersa, pulita, chiara che nasce dall'esperienza con la ragione congiunta" della lettura continua di testi buoni o cattivi, senza che sia disgiunta dalla riflessione, cioè dal contesto in cui è stata scritta. Un metodo che richiama quello scientifico di Galileo: "Tra i modi sicuri per conseguire la verità è l'anteporre l'esperienza a qualsiasi discorso". Con buona pace dei tanti parolai contemporanei.

Non ebbe vita facile, come tutti quelli che hanno ingegno per riflettere e non si adeguano al "sistema". Specie quando fondò il giornale "La Frusta Letteraria" con spirito innovativo e dissacrante, che regolarmente incappò nella censura veneta. Fu la goccia che fece traboccare il vaso e Baretti tornò definitivamente in Inghilterra dove aveva già annusato aria libertaria nel 1751. Padroneggiando rapidamente la lingua, entrò in contatto con Fielding, Richardson, Reynolds e Johnson, benvenuto nei più importanti circoli letterari e artistici di Londra. Tornatovi nel 1786, frequentò The Literary Club, the Royal Academy of Arts e gli fu offerta pure la cattedra di Italiano al Trinity College di Dublino.

Baretti si impegnò a dotare il mondo inglese di strumenti adeguati alla migliore comprensione della lingua e cultura italiana, studiando anche le altre culture europee e le loro "sacche" di provincialismo, addirittura ebbe scambi di opinioni con Voltaire, anche se dissenzienti. Insomma, parlò pari a pari con i grandi dell'epoca senza perdere coerenza o senso dell'umorismo, dall'ironia alla satira verso certi "parrucconi" letterari. Lo stesso spirito che animò la Frusta Letteraria, che un secolo dopo Carducci commentò come "sfogo di un uomo novo che nell'uso di più sane e pratiche letterature aveva perduto pazienza delle vanità e grullerie paesane" Aria fresca nella critica letteraria, "senza raggiri di frasi, senza la minima leccatura di periodi", bando alle imposture, largo all'intellettuale "eretico": un'eredità lasciata a Papini, Prezzolini, ma anche Sciascia e Pasolini, ma che difetta parecchio nei giornalisti culturali contemporanei.

Morì nel 1789 in un modesto alloggio a Marylebone, in affitto presso lo scultore Joseph Wilton, suo caro amico, ma non si hanno più notizie della sua tomba. La sua memoria, tuttavia, andrebbe tenuta in alta considerazione, perché Baretti mantenne autonomia e originalità di pensiero maggiori di altri intellettuali della sua epoca e soprattutto fu instancabile promotore della lingua e cultura italiana all'estero, con stile e cognizione di causa.

Margherita CADERONI

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@lacreidenza.co.uk
www.lacreidenza.co.uk

L'ANTICO
CAFÉ · RESTAURANT · PIZZERIA BAR

BAE · RESTAURANT · L'ANTICO · PIZZERIA

L'Antico

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

100 anni fa nasceva a Londra la sezione del partito fascista

Nel novembre del 1921 iniziarono a Londra i preparativi per il lancio della Sezione del Partito nazionale fascista italiano nel Regno Unito (PNF). Già esisteva una sezione del fascio di combattimento fondata il 12 giugno del 1921 da otto uomini capeggiati da Camillo Pellizzi che insegnava all'University College London. Le iscrizioni al fascio cominciarono in agosto, al numero 25 di Noel Street, e pochi mesi dopo venne pianificata la prima marcia di camicie nere italiane per le strade di Londra.

Ma in questa prima uscita in pubblico i fascisti incontrarono alcuni intoppi. Ecco cosa avvenne esattamente 100 anni fa secondo il programma pubblicato sul giornale italiano di Londra 'La



Gruppo di fascisti italiani a Londra

Cronaca.

Ai fascisti era stato ordinato di trovarsi il 4 novembre per marciare "in ordine militare" fino all'Abbazia di Westminster. A guidarli doveva essere la bandiera fascista, il "gagliardetto", che era stato "battezzato" con champagne durante una festa nel ristorante Molinari. Ci fu un primo intoppo causato da una telefonata. Al fascio di combattimento che si trovava al numero 13 di Store Street giunse una chiamata "laconica" per dire che questo corteo non si poteva fare. La telefonata, proveniente dall'Home Office o da Scotland Yard, diceva che in periodo di sedute parlamentari i cortei nella zona di Westminster erano proibiti. "Questa ragione non ci convince ma ci adatteremo" scrisse il segretario del fascio di combattimento su 'La Cronaca', "vuol dire che andremo alla spicciolata."

Il programma rivisto prevedeva que-

sto. Messa alle 9,30 nella Chiesa cattolica di Saint Peter a Clerkenwell col gagliardetto in mostra, quindi marcia "alla spicciolata" in camicia nera fino a Westminster. Ma ecco il secondo intoppo. Ci si mise un prete. Si chiamava Domenico Crescitelli. Davanti alla chiesa intimò che il gagliardetto fascista nella navata non ci poteva entrare. Ma perché? Il prete spiegò che non era stato benedetto. Ne venne fuori un litigio. Lo sappiamo perché tra il prete e Camillo Pellizzi ci fu uno scambio di corrispondenza acerba pubblicata su 'La Cronaca'. A Don Crescitelli la benedizione del gagliardetto con lo champagne non bastava. O forse non gli piacevano i fascisti.

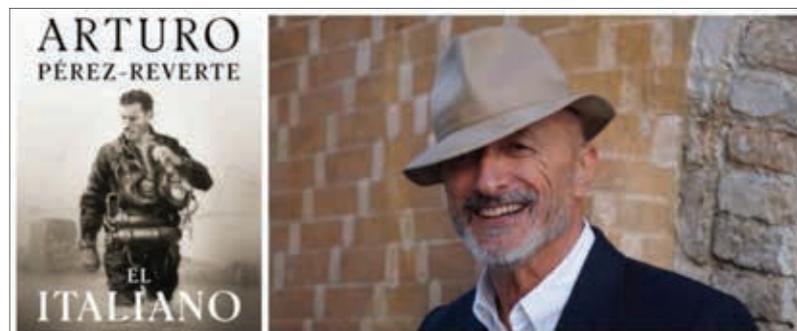
La sua resistenza non durò molto. In quegli stessi giorni i fascisti stavano preparando il lancio della Sezione di Londra del Partito nazionale fascista che poi tenne la prima assemblea nel gennaio del 1922. È da lì che cominciò l'annessione sistematica della comunità italiana nel Regno Unito. L'ospedale italiano, la società Dante Alighieri, le

scuole italiane, i circoli ricreativi, i sindacati, le associazioni come la Mazzini-Garibaldi e il Club Cooperativo - tutti i centri socioculturali finirono un po' alla volta sotto il fascismo.

E nel 1940 furono gli stessi italiani a pagarne lo scotto quando dopo la dichiarazione di guerra di Mussolini al Regno Unito del 10 giugno ci fu un blitz di arresti contro gli italiani ritenuti "dangerous characters" o elementi pericolosi. I servizi segreti inglesi si erano fatti una lunga lista di appartenenti al fascio. Oltre settecento italiani furono imbarcati sull' 'Arandora Star' che doveva portarli in Canada. La nave venne affondata il 2 luglio con la perdita di oltre 450 italiani. Sta di fatto che se la comunità italiana non fosse finita sotto il fascismo e se Mussolini non avesse dichiarato guerra al Regno Unito quella tragedia non ci sarebbe mai stata. Fu dunque con il lancio della sezione londinese del Partito fascista 100 anni fa che venne compiuto il primo passo verso quella tragedia.

Alfio Bernabei/Aise

Un romanzo spagnolo sugli italiani della Decima Mas



A fine settembre uno dei più celebri scrittori spagnoli, Arturo Pérez-Reverte, ha pubblicato in patria un romanzo dove rievoca con simpatia e ammirazione le imprese dei sommozzatori italiani della Decima Mas durante la

Seconda guerra mondiale, per l'esattezza tra il 1942 e 1943.

Il romanzo si intitola El Italiano e lo scaltro scrittore iberico ci ha inserito anche una bella storia d'amore, quella tra Elena Arbués (una libraia spagnola)

non ha mai goduto di molta buona stampa perché associate al regime che ha portato l'Italia in Guerra con conseguenze disastrose. Non ha certo aiutato il fatto dopo l'armistizio dell'8 settembre 1943 il troncone della Xa Flottiglia MAS rimasto al nord. Proseguì la guerra per la repubblica mussoliniana di Salò combattendo al fianco dei tedeschi contro l'esercito anglo-americano.

Lo scrittore spagnolo non si limita ad ogni modo a celebrare le gesta della Decima Mas ma più in generale punta a sfatare il cliché - ancora piuttosto vivo nella storiografia britannica - che vuole gli italiani molto poco abili in guerra.

L'azione del romanzo non è ad ogni modo soltanto incentrata sulle imprese di Gibilterra. Teseo Lombardo e Gennaro Squarzialupo vengono fatti entrambi prigionieri degli inglesi e finiscono in India dove a quel punto i loro destini si dividono: Teseo ripudia il passato fascista e accetta di battersi a fianco degli ex nemici, mentre il secondo rimane fedele a Mussolini, resta nel campo di prigionia e rientra in patria soltanto a guerra finita.

La Redazione

e un militare della Decima Mas, Teseo Lombardo. La donna lo trova ferito e privo di sensi sulla spiaggia di Algeciras. Lui è reduce da una tentata incursione contro la base navale inglese di Gibilterra.

Teseo è "el italiano" del titolo e appartiene ai sommozzatori della Decima Mas che a bordo dei cosiddetti "maiali" (una specie di incrocio tra il siluro e il Un Rminisommergebile) diedero non poco filo da torcere agli inglesi riuscendo ad affondare a Gibilterra la repubblica mussoliniana di Salò a 14 navi nemiche per la gioia della propaganda dell'Italia fascista.

Pérez-Reverte presenta gli uomini della Decima Mas come gente audace e coraggiosa, una specie di eroi, ma va detto che nella Penisola le imprese di quella unita' special della marina Militare

I MÅNESKIN A LONDRA IL PROSSIMO 6 FEBBRAIO



I Måneskin esi esibiranno il prossimo 6 febbraio a Londra, alla O2 Academy di Brixton. Il gruppo musicale italiano attualmente più in auge incomincerà proprio nella metropoli britannica la sua tournée europea "Loud Kids" che per i primi mesi del 2022 prevede in tutto sedici tappe, da Parigi a Mosca, da Kiev ad Amsterdam.

Nelle settimane scorse i Måneskin hanno portato per la prima volta la loro inesorabile carica live oltreoceano, con due speciali show negli Stati Uniti, il primo a

New York e il secondo a Los Angeles, confermandosi una presenza musicale di livello globale.

Con oltre 3,4 miliardi di streaming su tutte le piattaforme digitali e più di 38 milioni di ascoltatori mensili su Spotify, Victoria, Damiano, Thomas e Ethan hanno conquistato con "Mammamia", il singolo pubblicato l'8 ottobre e accompagnato da un videoclip, la posizione #24 della Classifica Global di Spotify nel weekend di uscita: si tratta del più alto debutto in classifica fra le nuove uscite e il più alto di sempre per la band.

Con il loro sound crudo, energico e distorto i Måneskin stanno riportando il rock'n'roll ai vertici delle classifiche internazionali in un perfetto mix con i gusti contemporanei.

Victoria (basso), Damiano (voce), Thomas (chitarra) ed Ethan (batteria), tutti ventenni, hanno iniziato come buskers suonando per le strade di Roma nel 2015

e, nel giro di pochi anni, hanno conquistato tutto il mondo diventando fra i più popolari musicisti rock della nuova generazione. Contano attualmente oltre 3,4 miliardi di streaming su tutte le piattaforme digitali e più di 43 milioni di ascoltatori mensili su Spotify.

Dopo il successo dell'album "Il ballo della vita" (uscito il 26 ottobre 2018), a cui è seguito un lungo tour in tutta Europa e nei principali club e festival italiani, il 30 ottobre 2020 i Måneskin hanno pubblicato il nuovo singolo "VENT'ANNI". Hanno vinto la 71a edizione del Festival di Sanremo con il brano "ZITTI E BUONI" e hanno trionfato all'Eurovision Song Contest a Rotterdam, conquistando il primo posto, con un successo internazionale consacrato in poche settimane da numerosi dischi d'oro e di platino collezionati in oltre 15 Paesi nel mondo.

La R



etnacoffee
sicilian street food



Cannoli



Arancini



Granita



Pinsa

☎ 020 7935 1600
54 BAKER STREET W1U 7BU

SHOP.ETNACOFFEE.NET
CLICK&COLLECT - DELIVERY










Belluzzo
International Partners

38 Craven Street, London WC2N 5NG
Tel: +44 (0)20 7004 2660 - Fax: +44 (0)20 7004 2661
london@belluzzo.net
www.belluzzo.net

With the 2021-2022 Season La Scala plans to resume its normal high-profile artistic programming of operas, ballets and concerts.

Thirteen are the opera productions, only one of which has already been seen by the Milanese audiences: nine are new, while three are performances from other theatres.

The centrality of the Italian tradition is confirmed with eight operas but also masterpieces from the French, Russian, Austrian, German and English repertoire will be performed. Giuseppe Verdi is the only composer with three operas. Alongside the Music Director Riccardo Chailly, great masters such as Daniel Barenboim, Valery Gergiev, Esa-Pekka Salonen and Christian Thielemann will be at La Scala next year.

Chailly conducts two new productions of Verdi operas: the season-opening *Macbeth*, directed by Davide Livermore and with a cast including Anna Netrebko, Luca Salsi, Francesco Meli and Ildar Abdrazakov, and *Un ballo in maschera* with Sondra Radvanovsky, Francesco Meli and Luca Salsi: an occasion for the directorial debut of Marco Arturo Marelli, appreciated in European theatres for his elegant and essential style.

Vincenzo Bellini, who is the least performed of the great Italian opera composers of the 19 century, returns to La Scala: *I Capuleti e i Montecchi* is conducted by Evelino Pidò, directed by Adrian Noble, also in his first opera at La Scala, with an ideal cast consisting of Lisette Oropesa, Marianne Crebassa, René Barbera and Michele Pertusi.

The third directorial debut is with the volcanic Olivier Py, who is entrusted with Massenet's *Thaïs* conducted by

Lorenzo Viotti with the splendid voices of Marina Rebeka, Ludovic Tézier and Francesco Demuro.

Valery Gergiev offers another masterpiece of the Russian repertoire with Tchaikovsky's *The Queen of Spades* directed by Matthias Hartmann, starring Asmik Grigorian (alternating with Elena Guseva) and Najmiddin Mavlyanov.

Frédéric Chaslin, a cultured and original conductor and composer, makes his debut at La Scala with *La Gioconda* by Amilcare Ponchielli in a production by Davide Livermore, starring Sonya Yoncheva, Daniela Barcellona, Judit Kutasi, Fabio Sartori, Roberto Frontali and Erwin Schrott.

The Teatro alla Scala presents a new production of *Rigoletto* twenty-eight years after Gilbert Deflo's and entrusts it to a leading director like Mario Martone and a young conductor like Michele Gamba, with Enkhbat Amartüvshin, Nadine Sierra and Piero Pretti in the leading roles.

Very rich also the 2021/2022 Season as far as the ballet is concerned: there are seven programs, including a triptych and a diptych: two world premieres, three debuts of well-known works never before presented on our stage, and five titles taken from our repertoire.

The season, the first conceived by the new Ballet Director Manuel Legris, opens with the debut of Rudolf Nureyev's *La bayadère*, which has never been performed by any com-

pany other than the Paris Opera Ballet for which it was created in 1992. The novelties continue in January with a triptych: a world premiere of *Solitude Sometimes*, a new creation entrusted to Philippe Kratz; a national debut of *Anima Animus* by David Dawson, created in 2018 for the San Francisco Ballet to music by Ezio Bosso. The return to the stage of *Bella Figura*, a jewel created in 1995 and premiered by our artists in 2009 is a tribute to Jiří Kylián, through one of his masterpieces.

More debuts are expected in June and July with an evening event entirely designed by Wayne McGregor and all in the name of Igor Stravinsky. McGregor entrusts the La Scala company with the national debut of *Af-Rite*, his first creation for the American Ballet Theatre (2018), a new and original interpretation of *Le Sacre du printemps*, and a new creation, on another milestone in the history of music and ballet: *Les noces*.

Numerous innovations concern access strategies to the theatre, subscriptions and prices. The Teatro alla Scala, like all theatres after the pandemic, needs a strategy of inclu-



sion and revitalization of the audience, and has already given some important signals for the next season. The subscription shifts have been reduced from 5 to 4 and the number of titles in the subscription has decreased. In the past, La Scala has had a very high percentage of seats in the highest price bracket: the entire stalls and a large part of the seats in the boxes.

The theatre's layout has been reshaped by introducing the second price band in the stalls and differentiating prices within the boxes, further redu-

cing the price of seats with poor visibility.

One project that is particularly close to our hearts is "Un palco in famiglia", which will allow adults who buy a full-price seat in some boxes to buy additional seats at 15 euros for under-18s. Subscriptions and previews also continue for the Under30s, which for years have been bringing young adults closer together and helping to form the new La Scala audience.

La Redazione

A new Season for a post-Covid Scala

The ambitions of the Milanese Theatre

ROMANO VIAZZANI E IL LONDON TANGO

Romano Viazzani è di nuovo su piazza, con una nuova band e una nuova missione: diffondere il tango argentino con un "twist" londinese.

Dopo un concerto a settembre, The Romano Viazzani Ensemble si è esibito lo scorso 30 ottobre a St Georges Hall, Harrow.

Tanti si ricorderanno Romano Viazzani, il fisarmonicista e capo orchestra di L'Orchestra Rara che dal 1981 al 2002 hanno allietato tantissimi dinner & dance e matrimoni nella comunità italiana con la sua bellissima ed autentica musica.

Dopo lo scioglimento del complesso nel 2002, Viazzani ha girato il mondo per 5 anni con Gilad Atzmon and the Orient House Ensemble, un gruppo di Jazz contemporaneo che nel 2003 vinse il BBC Jazz Award per miglior album. In quel decennio Viazzani ha suonato anche insieme alla cantante Grace Jones, il chitarrista di Roxy Music Phil Manzanera e poi con La BBC Concert Orchestra per la premiere della sua composizione *Valceno - Concerto for Accordion and Orchestra*, e con altre orchestre sinfoniche come la Royal Liverpool Philharmonic e orchestre da teatro per vari "musicals". Ha suonato spesso anche in vari cabaret per cantanti dai teatri del West End come Frances Ruffelle, Joanna Strand, Jacqui Tate con la cantante Italiana Silvia Olari, una finalista dello show *Amici*.

Negli ultimi anni Viazzani si è stabilito di nuovo come capo orchestra di un ensemble da concerto che si specializza in tango argentino, tango tradizionale e la musica di Astor Piazzolla. Nel 2020 appena prima del primo lockdown avrebbero dovuto lanciare il suo nuovo album *London Tango*, un album del suo repertorio tipico ma anche con sei nuove composizioni di Viazzani basati sul tango argentino ma con un "twist" londinese. Uno di questi è una collaborazione con il famoso fisarmonicista Italiano Barimar.

Purtroppo per via del lockdown ha dovuto rimandare fino ad ora i concerti organizzati per lanciare l'album.



Caruso, Corelli and Di Stefano

La Scala Celebrates three Great Tenors

The year 2021 marks the centenary of the death of Enrico Caruso together with the birth of Giuseppe Di Stefano and Franco Corelli, three legendary tenors who represented and spread Italian culture throughout the world.

The Italian Ministry of Foreign Affairs has promoted the online exhibition "Caruso, Corelli, Di Stefano 1921 - 2021 / Myths of Italian Singing" produced by the Teatro alla Scala and realized by the Museo Teatrale alla Scala. The exhibition is available online on italiana.esteri.it, the Ministry of Foreign Affairs' portal dedicated to the promotion of the Italian language, culture and creativity in the world, and on the Teatro alla Scala website teatroallascala.org. The exhibition is curated by music critic Mattia Palma.

The Ministry is continuing its commitment to spreading Italian culture around the world, together with La Scala, which has been one of the most effective ambassadors of Italian art and excellence for over two centuries, with its 161 tours and 896 curtain openings on four continents from 1878 to 2020, and the strength of its world-famous history. In order to reach a global audience and to serve as a vehicle for the Ministry's cultural initiatives in various countries with the support of Embassies, Consulates and Cultural Institutes, the exhibition will be entirely virtual and can be visited free of charge online in various languages.

Punto Rec Studio, a multimedia factory for culture, art and music based in Turin, has created a virtual space that reproduces real areas of the Teatro alla Scala, immediately recognizable at an international level, incorporating a virtual and architectural layout designed by Lorenzo Greppi (Studio Greppi).



The exhibition is divided into several rooms in which the visitor can move freely and, through interaction with sensitive points (hotspots), discover the themes and contents of each section, including the videos made by Punto Rec using material provided by

Rai Teche and the listening sessions made available by the collaboration with Warner Classics.

<https://www.teatroallascala.org/en/Caruso-Corelli-Di-Stefano-Miti-canto-italiano-mostra-virtuale.html>

SEEDS OF ITALY

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

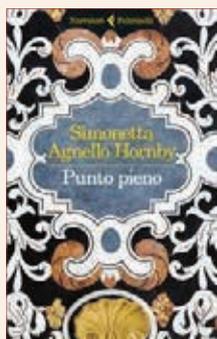




800+ Italian Seeds/Deli Provisions/Cookshop/Preserving/Gifts
Open to the public or call for a catalogue.
Franchi Sementi. Seed producers. Est. 1783, Bergamo

Novità Editoriali

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



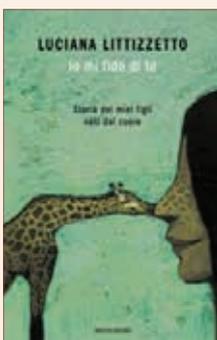
Punto Pieno - Simonetta Agnello - Feltrinelli

Andrea Sorci, in preda a uno dei suoi accessi di rabbia, uccide la sua domestica "continentale". Il romanzo si apre proprio su questo omicidio e sul suo insabbiamento a opera del potentissimo Peppe Vallo, l'Americano, figlio illegittimo del vecchio barone Sorci e trait d'union tra politica, mafia e imprenditoria. Il delitto viene fatto passare come opera di mano ignota, anche se Rico, figlio del fratello maggiore e prediletto di Andrea, conosce la verità. Uomo da sempre tormentato, ama la moglie Rita eppure non può fare a meno di tradirla; crede che la Sicilia possa trasformarsi, ma deve fare i conti con un ritorno della mafia sempre più aggressivo. E' deluso. E, di volta in volta, trova conforto in donne diverse. Il mondo femminile è molto più vasto e ospitale di quanto appaia. Tre donne, che la famiglia Sorci ha ribattezzato "le Tre Sagge", sanno dar forma, in un'antica sagrestia, al Circolo del Punto Pieno, dove ricamano corredi, tovaglie, lenzuola, asciugamani. Si crea così una sorta di adunanza femminile dove si discute, si commenta, ci si consola, e si "rammendano" traumi sociali e famigliari. Il mondo avanza, l'uomo vola sulla Luna, gli studenti si ribellano. La tensione positiva dei movimenti a cavallo fra gli anni sessanta e settanta si scontra con le contraddizioni della nuova Sicilia. Lo schianto dell'esplosione di Capaci rimbomba feroce dentro le vicende della famiglia Sorci. Rita, anziana e lucida, effonde finalmente la sua saggezza, e raccomanda di non lasciarsi mai intimidire.



Il Grembo Materno - Chiara Gamberale - Feltrinelli

Dov'è che impariamo ad amare? Com'è che ci s'ammala dentro, com'è che si guarisce? Ci sono persone che, quando le incontriamo, "ci bussano al sangue" : e Adele, quando incontra Nicola, è certa di avere trovato la persona con cui sentirsi finalmente intera. Ma Nicola è legato da un patto antico a un'altra donna, con lei ha due figli, mentre Adele cresce sua figlia da sola, dopo una vita di sfide e fughe che pare incastrarla in un'eterna adolescenza. Quando l'intesa con Nicola comincia a vacillare, proprio quell'adolescenza le chiede, prepotente, ascolto. Così, in una notte fatale, che segnerà per sempre il destino dell'umanità, Adele torna come in sogno al paese dove è nata, marchiata da un soprannome, Senzaniante, che è pesato sulla sua famiglia perfino dopo che il padre, Rocco, ha sfidato la miseria e conquistato il benessere. La storia fra Adele e Nicola s'intreccia allora alla storia di Adele e suo padre, in una spola sempre più serrata fra passato e presente, dove quello che ci è stato tolto quand'eravamo bambini rischia di diventare l'unica misura di quello che il mondo ci potrà offrire. Fra medici che dovrebbero curare e invece mettono in pericolo, una donna che guarda dalla finestra il capodanno degli altri e un'altra che danza con uno straccio, nessuno degli indimenticabili personaggi di questo romanzo riesce a tenere stretto quello che è convinto di desiderare, mentre l'intrinseca violenza delle relazioni si mescola alla loro intrinseca dolcezza. E una televisione sempre accesa si prende gioco dello sforzo di tutti di credere alla propria esistenza.



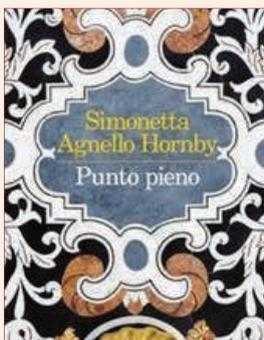
Io mi fido di te - Luciana Littizzetto - Mondadori

"Te che non sei nato dalla mia pancia ma dal mio cuore. Te che hai una faccia diversa dalla mia, anche se tutti dicono che mi somigli. Te che la vita è bastarda, perché ti ha fatto nascere in un posto e rinascere in un altro. E non hai potuto scegliere. Nessuna delle due volte." C'è una storia nella vita della comica più amata d'Italia. Una storia complicata, ma anche piena di momenti divertenti, che nasce con l'affido di due ragazzi da un istituto e continua negli anni con tutto quello che comporta crescere dei figli: i dubbi, gli spaventi, i ricevimenti professori, i fidanzati, i tatuaggi, la stanchezza, il senso di colpa, di inadeguatezza, costante: "Dio come le ho odiate queste mamme perfette, genitrici naturali di figli perfetti. Pitonesse dagli occhi a mirtillo sempre pronte a farti sentire inadeguata e inutile come il mignolo per le arpiste. A spampanarti il cuore, a te che ti danni l'anima nel tentativo di trasformare quel mucchio di detriti in un bambino tranquillo e felice. Provaci tu, madre gaudiosa, a inventarti madre a quarant'anni di due bambini di nove e undici anni senza un minimo di tirocinio...". Luciana Littizzetto racconta questa storia privata in un memoir potente e originale, senza risparmiarsi niente, nemmeno i momenti più duri, "quando il cuore si scartavetra, si corrode a forza di ruminare lacrime, e ti convinci che non hai capito una mazzetta, un tubo di niente e di niente". Si racconta con sincerità e grazia, spingendo la scrittura umoristica verso una nuova frontiera, mettendola al servizio dei sentimenti più profondi e contraddittori: "l'amore è un puttanaio infinito, un guazzabuglio che ti fa battere il cuore e saltare i nervi, a volte nello stesso momento. In sincrono. E qui si tratta d'amore".



La Divina Commedia di Dante Alighieri Geronimo Stilton

Il viaggio immaginario di Dante Alighieri, tra Inferno, Purgatorio e Paradiso: un racconto che evoca luoghi incredibili, animati da personaggi memorabili. Un classico liberamente adattato da Geronimo Stilton.



Storie della buonanotte per bambine ribelli. 100 donne italiane straordinarie - Mondadori

La serie bestseller internazionale delle Bambine Ribelli si arricchisce di un nuovo volume interamente dedicato a 100 donne straordinarie che hanno lasciato il segno nella storia d'Italia. Biografie come quella della prima pilota di linea Fiorenza de Bernardi, della virologa a capo dello Spallanzani Maria Rosa Capobianchi, dell'attrice Anna Magnani, dell'imprenditrice Chiara Ferragni, della fumettista Takoua Ben Mohamed o della schermitrice Bebe Vio non potranno che rimanere impresse nel cuore dei lettori. Sono tutte testimonianze di vite indimenticabili, di donne che hanno lottato per le loro passioni e i loro ideali, che hanno saputo cambiare il mondo in cui viviamo e che hanno fatto da apripista a tante bambine e bambini che, come loro, sognano in grande.



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

SACRILEGIO IN FRANCIA: LA MOZZARELLA BATTE IL CAMEMBERT



Sembra incredibile: i francesi, piuttosto sciovinisti quando si tratta di formaggi, preferiscono la mozzarella al camembert. Per la prima volta i consumi di mozzarella (vaccina e bufala insieme) hanno superato quelli del formaggio simbolo dell'Esagono.

Il sorpasso è avvenuto lo scorso settembre, grazie al ruolo fondamentale giocato dalla mozzarella di bufala campana Dop, che ha proprio nella Francia il Paese leader per l'export (+9,7% nel 2020 rispetto al 2019). Al

momento attuale una mozzarella su tre esportate finisce sulle tavole francesi.

"Proprio da una recente indagine di Nomisma, commissionata dal Consorzio di Tutela, emerge che il 70% dei francesi tra i 18 e i 65 anni hanno consumato almeno una volta nell'ultimo anno la Bufala Campana Dop, un dato che ci rende orgogliosi di questo prodotto e ci sprona a farlo conoscere sempre di più Oltralpe", ha dichiarato la direttrice del Consorzio, Pier Maria Sacconi.

"Mai come oggi le specialità culinarie italiane sono state apprezzate nel mondo, in particolare, in Francia. Per la prima volta in Francia, la curva delle vendite di camembert, in calo regolare del 3% all'anno, è passata al di sotto delle vendite di mozzarelle che conosce, da parte sua, una crescita annuale del 5%", ha precisato dal canto suo al quotidiano francese "Figaro" Fabrice



Collier, presidente di Snfc, un sindacato che riunisce i produttori di Camembert della Normandia.

Dall'inizio dell'anno e fino allo scorso settembre sono state vendute in Francia 29.230 tonnellate di camembert contro le 33.170 tonnellate di mozzarella. Si mangia camembert nei ristoranti o durante i pasti casalinghi più tradizionali, mentre la mozzarella sta bene in molti piatti facili da fare e più trendy.



VADE RETRO, PROSEK! ITALIA IN TRINCEA CONTRO LA CROAZIA

La Croazia si è messa in rotta di collisione con l'Italia presentando alla Commissione europea la richiesta che il prosecco di sua produzione sia riconosciuto a pieno titolo come "Prošek".

La Conferenza delle Regioni e delle Province autonome, presieduta dal governatore del Friuli Venezia Giulia Massimiliano Fedriga, ha fatto fuoco e fiamme quando la Commissione europea ha considerato la richiesta croata "rispondente ai requisiti di ammissibilità e validità" e ha chiesto ai "soggetti interessati" di avanzare eventuali obiezioni.

A detta delle Conferenze delle Regioni l'iniziativa croata rappresenta un pericolo "non solo per le tre denominazioni riguardanti il Prosecco - Prosecco DOC, Conegliano Valdobbiadene Prosecco D.O.C.G. e Asolo Prosecco D.O.C.G. -, ma anche per gli effetti su tutto l'impianto regolatorio della protezione delle indicazioni geografiche". Si tratta di "un tentativo di evocare la qualità delle produzioni italiane ai soli fini commerciali, attraverso lo sfruttamento della notorietà mondiale acquisita da un prodotto italiano", ma può "compromettere la credibilità dell'intero sistema europeo, specie nei confronti dei paesi terzi che, nell'ambito degli accordi bilaterali, non saranno più disposti ad accettare il principio

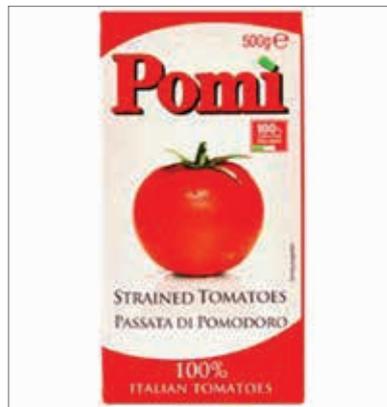
cardine delle Indicazioni Geografiche".

"Per questo motivo abbiamo chiesto al Ministro Patuanelli - ha spiegato il presidente della Conferenza delle Regioni, Massimiliano Fedriga - che siano attivate tutte le iniziative possibili per una decisa opposizione alla richiesta della Repubblica di Croazia, e ci siamo resi disponibili a supportare le conseguenti azioni che il Governo intenderà promuovere".

La Coldiretti si è anch'essa mobilitata per "fermare una decisione scandalosa che colpisce il vino italiano più venduto nel mondo".

Il via libera dell'Ue alla pubblicazione della domanda per il Prošek croato - denuncia l'associazione degli agricoltori italiani - rovina il record storico dell'export di Prosecco nel mondo, cresciuto del 35% nei primi sei mesi del 2021, ma contraddice anche in maniera clamorosa la recente sentenza della Corte di Giustizia dell'Unione Europea che ha dichiarato illegittimi proprio i nomi truffa che evocano in modo strumentale ed ingannevole prodotti a denominazione di origine riconosciuti e tutelati dall'Unione Europea come la star delle bollicine italiane che quest'anno dovrebbe raggiungere il record di 700 milioni di bottiglie prodotte, la più grande denominazione al mondo. *LaR*

NASCE COLOSSO DEL POMODORO MADE IN ITALY



Pomodoro (Ccdp), proprietario dei brand Pomi e De Rica e leader nella coltivazione, lavorazione e distribuzione del pomodoro da industria con una capacità di trasformazione di oltre 560mila tonnellate di pomodoro fresco ed una quota di export superiore al 70%.

Il Consorzio Casalese è presente in oltre 60 Paesi nel mondo e si contraddistingue per una crescita costante del fatturato, passato negli ultimi 20 anni dai 35 milioni di euro del 2001 ai 338 milioni del 2020 (+10% rispetto al 2019).

La distribuzione internazionale è affidata alle attività commerciali interne e a due società controllate: SAC, con sede a Carmagnola (Torino), operante principalmente nel mercato francese e del centro-nord Europa e la Pomi USA attraverso cui il celebre marchio rag-



giunge oltre 20mila punti vendita del mercato nordamericano.

Il 2020 è stato un anno particolarmente positivo proprio per il brand Pomi, sia in Italia (+26,2% dei ricavi) sia nell'export (oltre il +40% dei ricavi rispetto al 2019), cresciuto ancora sui mercati dove era già presente (oltre Stati Uniti, Germania, Austria e Medio Oriente) oltre che su mercati emergenti.

Il Consorzio Casalese è nato nel 1977 a Rivarolo del Re, in provincia di Cremona, come una organizzazione di produttori di pomodoro e, nel 2015, si fonde con Agricoltori Riuniti Piacentini (Arp), grande società fondata nel 1958 che opera nella coltivazione, trasformazione e distribuzione nella provincia di Piacenza. Così il Calasco diventa il primo gruppo di produzione e trasformazione di pomodoro da industria in Italia e terzo in Europa. Attualmente raggiunge la quota di 550 aziende agricole conferenti che coltivano più di 7mila ettari localizzati tra le province di Piacenza, Cremona, Parma e Mantova.

La Redazione

IL CHIANTI A LONDRA CON 28 PRODUTTORI E 173 ETICHETTE



Il Consorzio del Vino Chianti è sbarcato per la prima volta a Londra e lo ha fatto in grande, con 28 produttori e 173 etichette. Si tratta della prima importante iniziativa di promozione delle etichette a cui il Consorzio ha preso parte dopo lo stop imposto dalla pandemia da Covid-19 e soprattutto la prima occasione in cui le aziende sono tornate a viaggiare e a proporre in presenza i loro prodotti. Una chance ancora più allettante considerata l'importanza del mercato inglese dopo la Brexit e nel nuovo panorama commerciale europeo del post Covid.

L'evento - "Simply Italian Wine" - ha radunato lo scorso 21 ottobre alla Church Westminster di Londra 28 produttori di vino Chianti per un "walk around tasting" riservato agli operatori di settore.

Le aziende presenti rappresentavano 173 etichette di vino Chianti. Per avvicinare il pubblico inglese al mondo dei Chianti Lovers si è svolto un seminario di Luca Alves, Wine Ambassador del consorzio.

Le aziende produttrici del Chianti hanno avuto l'occasione di confrontarsi con una dimensione nuova e stimolante dopo l'uscita del Paese dall'Unione Europea. Questo evento in programma nella capitale è stato anche un'ottima opportunità per tornare finalmente a promuovere le etichette in presenza e rappresenta una reazione importante allo stallo imposto dal Covid, nonché l'occasione di riscoprire il mercato del Regno Unito all'indomani della pandemia. *La Redazione*

ORAZIO CAR SERVICE

PCO Operators Licence No 03721/01/05

SERVICES:

- AIRPORT TRANSFERS
- BUSINESS TRIPS
- TOURS

- CARS
- MINI BUSES
- COACHES AVAILABLE
- VIP SERVICE AVAILABLE

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

www.raziocarservice.co.uk

PANETTONE: PASTICCIERE CASERTANO IL CAMPIONE MONDIALE

Il maestro pasticcere Pietro Sparago è stato premiato a Roma con due medaglie d'oro e una menzione speciale nell'ambito del Campionato mondiale 'The best panettone of the world 2021'.

Il concorso ideato dalla Fipgc (Federazione internazionale pasticceria, gelateria, cioccolateria) ha visto

il pastry chef casertano confrontarsi con delegazioni provenienti da Cina, Giappone, Australia, Stati Uniti, Brasile e gran parte d'Europa. Scelto fra oltre trecento candidati, Sparago – titolare della pasticceria 'Re di dolci' e socio di Confcommercio Caserta – ha ottenuto un riconoscimento per il suo panettone classico realizzato con cu-

betti d'arancia, uvetta e cedro ed un ulteriore premio per il panettone innovativo al gusto 'strega e cioccolato fondente' che ha conquistato la giuria per la qualità dei prodotti, la cura dei dettagli, la riconoscibilità dei sapori e l'identità conferita al panettone dal suo profumo.

"Queste medaglie – ha dichiarato



al termine della cerimonia il maestro pasticcere – mi riempiono di orgoglio perché sono il risultato di anni di lavoro e sperimentazioni. Chi utilizza il lievito madre sa che si tratta di un prodotto in continua evoluzione che

richiede esperienza, grande cura e soprattutto creatività. La ricetta, infatti, non è mai uguale a se stessa e impone sempre passi in avanti se si vuole crescere e migliorare. Il riconoscimento della Federazione riveste per me un valore enorme perché conferma che sono sulla strada giusta.

'Le eccellenze casertane – ha sottolineato il presidente provinciale di Confcommercio Caserta, Lucio Sindaco – ancora una volta conquistano la scena internazionale mostrando competenze, talento e creatività e garantendo al tempo stesso una importante vetrina per la promozione dei prodotti tipici locali. Tutto ciò fa bene al made in Italy e contribuisce ad alimentare una filiera certificata e di qualità'.

La Redazione



Che il cacao fosse un dono divino lo sapevano anche Maya e Atzechi, ma furono gli Europei a "confezionare" questo dono importato nel XVI secolo. C'è discordanza di attribuzioni su chi abbia "inventato" i cioccolatini o la tavoletta di cioccolato, tuttavia, secondo il motto "Non chi comincia, ma chi persevera", con buona pace degli svizzeri, l'Italia ha maturato un'esperienza di altissimo livello, da Torino a Messina.

In Bellavista a ottobre l'apoteosi della variopinta produzione della ditta Andrea Steiner di Pontremoli.

Lo stand colpiva a prima vista per la varietà e raffinatezza delle confezioni, dalla singola pralina alla scatola gourmet. Dai barattoli di zenzero candito al cioccolato all'astuccio di cacao in polvere, dalle buste di cioccolata in tazza alle gelatine incartate. Per non parlare delle scatole personalizzate e

UN'APOTEOSI DEL CIOCCOLATO "MADE IN ITALY"

confezioni natalizie. Un trionfo di colori e di gusti: cioccolato ai liquori, alla frutta e fiori e soprattutto le tavolette Gold Gourmet che dispiace quasi scartare per le bellissime immagini di tucani, pappagalli, iguane, puma, armadilli, tutte di ispirazione alla policroma fauna sudamericana.

Anche il cacao viene dal Sudamerica e diventa terapia associato a miele e propoli, miele e ginseng, limone e papaya, arancia e cannella, si unisce al latte ma di capra e cocco, si imbe-

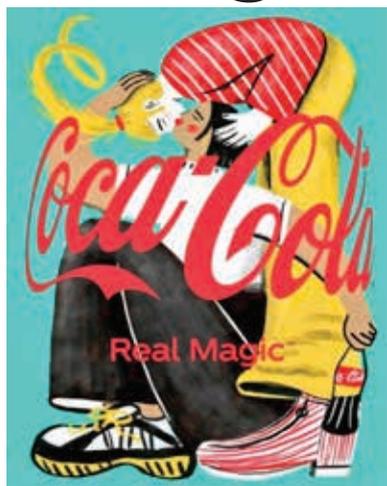
ve di grappa, limoncello e rum, ma si associa anche all'olio d'oliva, perfino a pesto e aceto balsamico. Per quanto rimanga fedele al fondente o magari alla pralina con crema di caffè, quella con crema di tartufo è da provare, quelle con lampone, zabaione, mandarino da ripetere.

Particolarmente accattivanti i preparati per dessert senza zucchero e senza cottura, quelli per gelato senza gelateria, quelli per sorbetti, addirittura prodotti da forno per fare il pane al

cacao. Un rutilante catalogo di novità che arricchisce la linea classica con innovazioni spezzate che sono un amalgama di fantasia e tradizione oltre che di eccellente materia prima. Il tutto grazie alla creatività del patron dell'azienda Pierangelo Fanti, che unendo studio e passione meriterebbe di vedere i suoi prodotti in un museo quali opere d'arte: un trionfo della cioccolata e del buon gusto italiano.

Margherita CALDERONI

Coca, Usa e la bottiglia invisibile



Coca-Cola" e "America" sono praticamente sinonimi - e il nuovo millennio non è stato generoso né con una né con l'altra. Le vendite dell'estesissima linea di bibite del popolare marchio si sono appiattite a partire dall'inizio degli anni Duemila.

Secondo la rivista del settore Beverage Digest, il consumo negli Stati Uniti del prodotto chiave, la Coca-Cola "classica", si sarebbe ridotto del 22 per cento tra il 2000 e il 2010 - anche se in parte è stato possibile recuperare con altri prodotti di secondo livello. Poi, proprio quando sembrava che il peggio fosse passato grazie ad alcuni lanci innovativi, è arrivata la pandemia Covid

a sopprimere le occasioni di consumo. In un solo trimestre il fatturato globale della società è crollato del 28%.

L'azienda ha reagito con un radicale sfoltoimento dell'offerta che ha dimezzato i prodotti dal fantastico numero totale di circa 400 a qualcosa attorno ai 200, "ammazzando" tra l'altro alcuni articoli dall'enorme successo ormai tramontato - come "Tab", una cola dietetica, la prima del suo genere, introdotta nel lontano 1963 e finalmente abbandonata nel 2020.

Ora la Coca-Cola rilancia con un interessante - forse geniale - rifacimento del logotipo base, mantenendo fedelmente la grafica tradizionale, ma "avvolgendola" attorno a una bottiglia invisibile - quella classica della Coca ovviamente. È una concettualizzazione che il marketing aziendale chiama "the hug", l'abbraccio, ovviamente condita con gli ammiccamenti verso i temi dell'inclusività e dell'ambiguità di genere che caratterizzano la società americana di oggi.

L'esecuzione - della Wieden+Kennedy London - è notevole, ma il tema di fondo, l'abbraccio per l'appunto, è rischioso. La pandemia volge davvero al termine? Potremo davvero tornare ad abbracciarci? Speriamo abbiano ragione.

James Hansen/Nota Design



Recipe by Davide De Simone
info@garofalouk.com



Schiaffoni with prawns, crab and asparagus

A decadent and refreshing taste of the sea. This dish combines a rich prawn bisque with crunchy asparagus, soft crab meat and perfectly al dente Garofalo Schiaffoni.

Ingredients for 2 people

220g Garofalo Schiaffoni
100g pasteurized crab meat
8 King prawns
10-12 stalks of asparagus, thinly sliced
150g cherry tomatoes
2 cloves of garlic, finely sliced
Half white onion, roughly chopped
1 sweet chili, finely chopped
Fresh basil and parsley to serve
Salt
Extra virgin olive oil

Method

Remove the heads and shells of the prawns and set aside.

In a medium pot add the prawns shells, heads, onion, half of the garlic, 50g tomatoes and glug of olive oil. Cover the ingredients with cold water and allow to simmer over a low-medium heat until the mixture reduces by half.

Once the mixture has reduced, blend together to form a bisque and strain well through a fine sieve. Set the bisque aside.

In a large pan, gently cook the chili and garlic for a minute or so, then add the prawns and remaining tomatoes.

Next add the sliced asparagus and the prawn bisque to the pan and cook for 3-4 minutes. Add the crab meat to the sauce and remove the pan from the heat.

Add the Schiaffoni to a pan of salted boiling water and cook for 10 minutes.

Once cooked, drain the pasta and add to the sauce pan. Return to the heat and finishing cooking for another 5-6 minutes until the pasta is al dente and fully coated in the creamy sauce.

Stir in a dash of olive oil and serve with some chopped basil and parsley.

Enjoy!

tutti a tavola ...

con Giorgio Locatelli

Dal suo ultimo libro "Made At Home"



Osso buco



I have never put osso buco on the menu at Locanda, but I thought that if I didn't include a recipe for it in this book, I would be a traitor to my heritage, as it was so much a part of our family eating when I was growing up. My grandmother made it, not with veal calves raised in the cruel crate system that was finally outlawed in the UK in 1990, and in Europe in 2007, but with local mountain calves that wandered free.

I have often made osso buco at home in London with rose veal, because Margherita could eat everything that goes into the pan. It is a really simple recipe that is all about the flavour from the veal shin bones. Osso buco means 'bone with a hole', or 'hollow bones', and it is the marrow inside this hollow that makes the meat so unctuous and delicious when you cook it slowly over a few hours. Right at the end, you add the big kick of flavour that comes from the gremolata: lemon zest, chopped parsley and garlic, which will always liven up any stew. In our family we would always serve osso buco in the traditional Milanese way with saffron risotto, which you can start to make about twenty minutes before the meat is ready.

Serves 6

plain flour 4 tablespoons
sea salt and freshly ground black pepper
rose veal shin bones 6, around 4–5cm thick
olive oil 4 tablespoons
onions 2, finely chopped
carrots 2, finely chopped
celery 2 stalks, finely chopped
white wine 1 glass (70ml)
tomato purée 1 tablespoon
good beef stock 3 litres
bouquet garni 1,
made with 1 sprig of fresh rosemary,
5 fresh sageleaves,
2 bay leaves and
1 clove of garlic tied inside a piece of muslin
For the gremolata:
lemons 2 zest of
fresh parsley a small bunch, finely chopped
garlic 2 cloves, finely chopped

1 Have the flour ready in a shallow bowl. 2 Season the shins and then dust them in the flour. 3 Heat the oil in a large pan, add the shins and sauté until golden on both sides. 4 Lift them out to a plate, then put all the vegetables into the pan and sauté for 3–4 minutes, until the onions are soft and translucent. 5 Add the white wine and bubble up to evaporate, then stir in the tomato purée and return the shins to the pan. 6 Pour in the stock, put in the bouquet garni, bring to the boil, then turn down the heat, cover with a lid and cook very, very slowly for 26 hours. 7 Lift out the shins and bubble up the liquid in the pan to reduce it to a sauce consistency. 8 Transfer to a warmed serving dish. 9 Mix the lemon zest, parsley and garlic together for the gremolata and sprinkle on top. Remind everyone to prize out all the marrow from the bones with a knife.



SOUTHERN ITALIAN COOKING

by Francesco Mazzei



GNOCCHI DI PATATE CON BACCALÀ E STRASCINATO

POTATO GNOCCHI WITH COD AND PAPRIKA BREADCRUMBS

THERE'S A STRONG TRADITION OF BREAD-MAKING in my region, particularly in my hometown, Cerchiara, whose bread (named after the town) is widely considered one of the best in Italy (see page 256). For many families, bread is at the heart of a meal and family life – it nourishes and sustains, but it has also provided livelihoods for the many bakers you will still find in the South. So it follows that there will always be breadcrumbs and where I come from they are considered the 'cheese of the poor'. During lean times, when there wasn't much to eat, breadcrumbs were a canny way of adding flavour, texture and bulk to meals and you will find them featuring in many old recipes from Puglia, Calabria and Basilicata. 'Strascinato' is the word used for the breadcrumbs in this dish, literally meaning 'dragged' because they are dragged through paprika and oil. Dried out in the oven until crisp and extremely crunchy, they provide a wonderful, flavoursome

SERVES 4

FOR THE COD: 200g cod fillet, cut into 1.5cm cubes
100g coarse salt
200ml milk
about 500ml sunflower oil, for deep-frying
100g plain flour
FOR THE BREADCRUMBS: 75g fresh breadcrumbs (ideally from a coarse bread, such as ciabatta)
3 tbsp extra virgin olive oil
½ garlic clove, crushed with the back of a knife
6–8 anchovy fillets
½ red chilli, sliced
1 tbsp sweet paprika contrast to the very soft gnocchi and fish.
FOR THE GNOCCHI: 400g Cyprus potatoes
1 medium egg yolk
150g '00' flour
400g cime di rapa (turnip tops)
sea salt and freshly ground black pepper
FOR THE SAUCE: 1 garlic clove, thinly sliced
1 red chilli, thinly sliced
4 tbsp extra virgin olive oil
10 tinned anchovy fillets
1 tsp garum (anchovy water)

Start by preparing the cod. Place the fish in a tray, cover with the salt and leave to marinate for 3 hours. Preheat the oven to 100.C /fan 80.C /gas 1/4. Place the breadcrumbs on a baking tray in the oven and leave for 30 minutes, until dry and hard. Remove and leave to cool, then use your hands or a food processor to crush into fine crumbs.



In a saucepan, heat the oil with the garlic, anchovies and chilli over a medium heat. Cook gently until the garlic is golden brown and the anchovies are melted, then remove from the heat, add the paprika and mix well. Pass the mixture through a sieve and pour over the breadcrumbs. Return to the oven for about 20 minutes or until dry.

For the gnocchi, wash the potatoes but don't peel them. Place them in a large saucepan, cover with cold water and add plenty of salt. Bring to the boil and cover with a lid. Simmer for about 10–12 minutes, until the potatoes are tender but not falling apart. When cool enough to handle, peel them and mash with a potato masher and, while still warm, add the egg yolk and flour. Mix and knead by hand until you have a smooth dough.

Turn the dough out on to a work surface lightly dusted with flour and divide it into four. Roll out each piece of dough until it is about 1cm thick. Using a sharp knife, cut the dough into pieces about 1cm long and roll gently with a fork to shape the gnocchi. Wash the cod with cold water, then leave to soak in the milk for about 20 minutes. Heat the sunflower oil in a deep saucepan or fat fryer until it reaches 170.C.

Drain the fish, dust with flour and deep-fry in batches for about 2 minutes per batch, until the fish is crisp and golden brown.

Drain on kitchen paper.

For the sauce, put the garlic and chilli into a saucepan with the oil and fry for about 5 minutes, until soft. Add the anchovies and fry until the garlic is golden brown, then remove the pan from the heat.

Bring a large saucepan of salted water to the boil. Add the cime di rapa and boil for 1 minute, lift out with tongs and set aside, then add the gnocchi to the boiling water.

As soon as the gnocchi float, drain them well, reserving the water, and add them to the pan of garlic, along with the cime di rapa and about 120ml of the reserved cooking liquid. Mix well and finish by stirring through the anchovy water. Serve in warm bowls.



La Cucina Siciliana

di Enzo Oliveri

info@thesicilianchef.co.uk

Cannoli

(good also for the Christmas dinner)



The most famous pastry of the Sicilian cuisine, the deep-fried cylindrical cannoli were originally prepared as a treat during Carnival but now are eaten all the year and are very often part of the Christmas Dinner.

For wraps: wheat flour, lard, eggs, sugar, white wine, vanilla.

For the filling: cottage cheese, sugar, candied peel, chocolate, pistachio.

Knead the flour (800 g) with 150 g of lard, 4 egg yolks, 2 egg whites, 75 g of sugar, a glass of wine (or dry white muscat or Marsala), a pinch of vanilla and warm water if needed. Then roll into thin layers and cut squares of about 10 cm, which should be wrapped in stalks of cane (or metal), so that the two opposite points of the square join at the centre of the stem. The casings are fried in hot oil.

As soon as the pasta takes the typical bronze colour, they are ready to be stuffed.

The filling is prepared with fresh ricotta, possibly little or no salt, preferably sheep; cottage cheese (1 kg) must be mixed with a fork or whisk, enough to become creamy and almost fluid (possibly combine a bit 'of milk); then add 350 g of refined sugar, keep working and then add 200 g of candied fruit in small cubes and flakes of dark chocolate; fill wraps, sprinkle with powdered sugar and ground or chopped pistachio.

The leading industry experts

@tripdigest

follow us on: www.tripdigest.com



TripDigest

JOIN THE DISCOVERY

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@difitalia.co.uk

AMBASCIATA ITALIANA A DUBLINO

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

CONSOLATO GENERALE ITALIANO LONDRA

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

Prenotazioni appuntamenti passaporti
circoscrizione Londra T: 0203 327 6290
Lunedì/Venerdì dalle 08:15 alle 12:30

È possibile prenotare appuntamenti on
line attraverso il sito del Consolato

CONSOLATO GENERALE ITALIANO EDIMBURGO

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

RETE CONSOLARE CIRCOSCRIZIONE DI LONDRA

ASHFORD AGENZIA CONSOLARE

È in corso la ricerca di un nuovo titolare

BEDFORD CONSOLATO ONORARIO

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

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

BIRMINGHAM

VICE CONSOLATO ONORARIO

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

BRISTOL AGENZIA CONSOLARE

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

CARDIFF

VICE CONSOLATO ONORARIO

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

CHESHUNT AGENZIA CONSOLARE

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

GIBILTERRA

CONSOLATO ONORARIO

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

GUERNSEY AGENZIA CONSOLARE

È in corso la ricerca di un nuovo titolare

JERSEY AGENZIA CONSOLARE

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

LIVERPOOL

CONSOLATO ONORARIO

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

MANCHESTER

CONSOLATO ONORARIO

Cav. Giuseppe TERMINI
Suite 204, 111 Piccadilly
Manchester M1 2HY
Cell: 07467 277463
(Solo durante le ore di Ufficio)
Martedì, Mercoledì e Giovedì:
09.30- 15.30 (Solo su appuntamento)
info@consolatomanchester.com
www.consolatomanchester.com

NEWCASTLE UPON TYNE

AGENZIA CONSOLARE

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

NOTTINGHAM

VICE CONSOLATO ONORARIO

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

PETERBOROUGH

AGENZIA CONSOLARE

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

WATFORD AGENZIA CONSOLARE

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

WOKING AGENZIA CONSOLARE

Cav. Aldino Albertelli
14, Oriental Road, Woking

Surrey GU22 7AW

T: 01483 760749

UFFICI CONSOLARI DIPENDENTI CONSOLATO ONORARIO D'ITALIA GLASGOW

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

CONSOLATO ONORARIO D'ITALIA BELFAST

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

AGENZIA CONSOLARE ONORARIA D'ITALIA, GREENOCK

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

COMITATO DEGLI ITALIANI ALL'ESTERO (COMITES)

20, Brixton Road, London SW9 6BU

Tel: Non definito

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

ITALIAN CULTURAL INSTITUTE EDINBURGH

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

EDUCATION DEPARTMENT LONDON

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

EDUCATION DEPARTMENT EDINBURGH

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

CORSI DI LINGUA E CULTURA ITALIANA 2018-2019 LONDRA

154 Holland Park Avenue
London W11 4UH
T: +447544 976 601
enquiries@scuolaitalianalondra.org

LA SCUOLA ITALIANA A LONDRA

154 Holland Park Avenue
London W11 4UH
T: 020 7603 5353
info@scuolaitalianalondra.org
www.scuolaitalianalondra.org

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

32A, Melville Street
Edinburgh EH3 7HW
T: 0131 226 3169
comaciss@aol.com

CO.SC.AS.IT.

111, Piccadilly, Manchester M1 2HY
T: 0131 2253726

CHAMBER OF COMMERCE AND INDUSTRY FOR THE UK

1 Princes Street, London W1R 8AY
T: 020 7495 8191 F: 020 7495 8194
info@italchamind.org
www.italchamind.org

ITALIAN TRADE AGENCY

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

ALITALIA

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

BANCHE

BANCA DITALIA LONDRA

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

INTESA SANPAOLO

90 Queen Street, London EC4N 1SA
020 7651 3000

www.intesasanpaolo

UNICREDIT GROUP

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

MEDIO BANCA

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

ENIT / ITALIAN GOVERNMENT TOURIST BOARD

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

PATRONATI

PATRONATO A.C.L.I.

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

PATRONATO INAS-CISL

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

PATRONATO INCA-CGIL

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

PATRONATO ITAL-UIL (UIM)

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

MISSIONI CATTOLICHE ITALIANE

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

PADRI PALOTTINI

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

PADRI SCALABRINIANI

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

14 Oriental Rd, Woking

Surrey GU22 7AW

T: 01483 760749

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

BRADFORD

68 Little Horton Lane

Bradford BD5 0HU.

T: 01274 721 612

AVVOCATI

PINI FRANCO LLP,

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

BELLUZZO & PARTNERS LLP

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

STUDIO LEGALE INTERNAZIONALE

GAGLIONE

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

NOTAI

SLIG NOTARIES

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

DOTTORI

MEDICO FIDUCIARIO DEL

CONSOLATO G.P. (N.H.S.)

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

AEROPORTI

HEATHROW - GREATER LONDON TW6
T: 0844 335 1801

GATWICK - WEST SUSSEX RH6 ONP
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

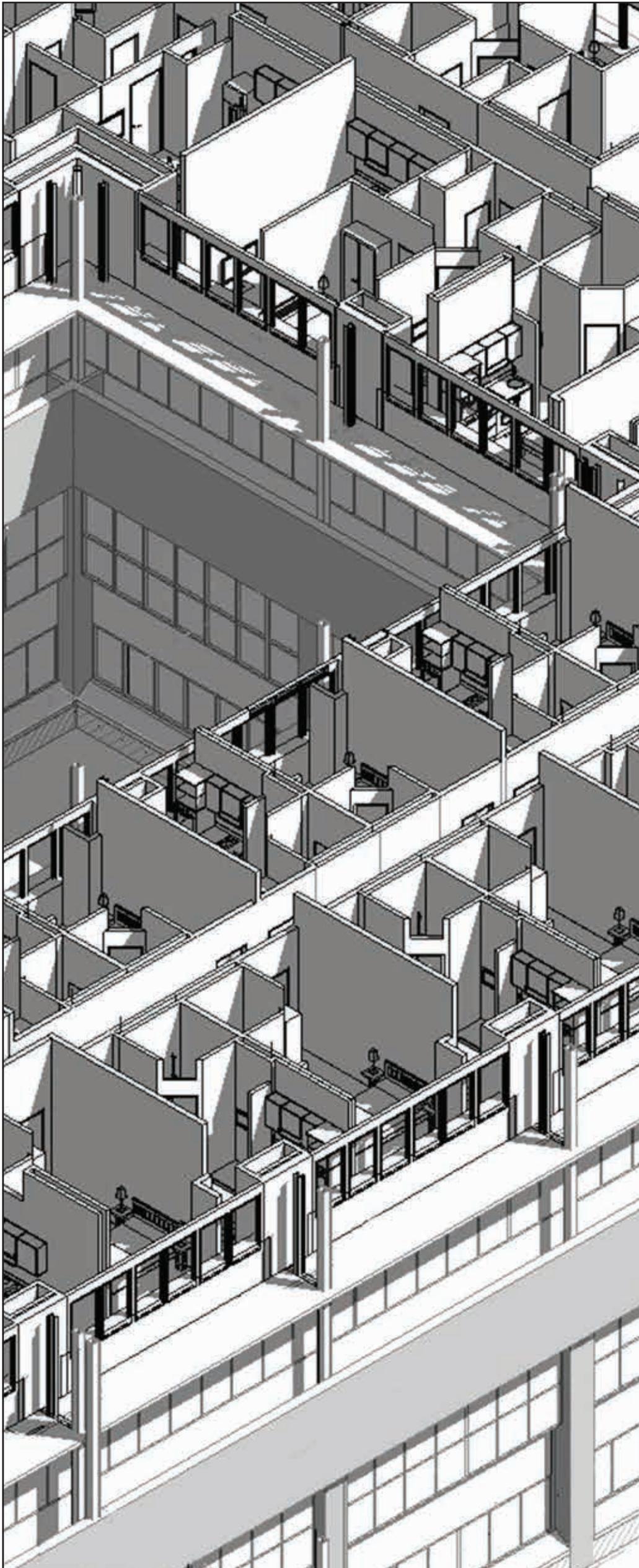
CARDIFF
Vale of Glamorgan CF62 3BD
T: 01446 711111

EDINBURGH EH12 9DN
T: 0844 448 8833

DUBLIN IRELAND - T: +353 1 814 1111



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



LEASYS MILES

ALL NEW ALL-ELECTRIC ALL 500

RANGE FROM £178 PER MONTH PLUS £178 INITIAL RENTAL*

For a bespoke quote please contact us at: salessupport.uk@leasys.com

*Personal Contract Hire. All new, All-Electric Fiat 500 range MY21 from £178 per month plus £178 initial rental, 21.6p incl. VAT per mile travelled, invoiced monthly. First 500 miles of contract, no additional charge. Model shown Fiat 500C Electric 87KW La Prima 42KWh incl. Celestial Blue paint at £1,700. £340 per month plus £340 initial rental. 48 month term. Valid until 31/12/21. Subject to status. Leasys, SL1 OWU.

About Leasys

Leasys is the pioneer of a new mobility concept: flexible, integrated and sustainable.

Leasys, a Stellantis Brand, and a subsidiary of FCA Bank, a 50:50 joint venture between Stellantis and Crédit Agricole, was established in September 2001. Leasys offers a complete and innovative system of mobility services to individuals, professionals and businesses of all sizes: from short to medium and long-term rentals. With the Clicker brand, Leasys is also one of the leading Italian online and offline retailers of pre-owned company cars to individuals, professionals and companies.

Headquartered in Italy, Leasys is active in 12 European countries and has built a strong reputation based on understanding the needs of our customers, and providing highly

competitive terms across our award winning range of cars and commercial vehicles.

With the acquisition of Easirent in July 2021, Leasys now also provides short-term solutions and subscription services thus operating as a 360-degree mobility leader in the UK and mainland Europe.

Since its debut, Leasys UK has enjoyed five years of continuous growth in the FN50 rankings managing a fleet of more than 18,000 vehicles. In 2016 Leasys were recognised as the fastest growing UK contract hire company by the FN50.

This growth is led by the popularity of our new mobility solutions such as 'Leasys Miles', the pay per mile innovative UK motor industry first contract hire solution and

'Unlimited' dedicated to hybrid and electric models with one initial payment and unlimited miles.



Sebastiano Fedrigo, Managing Director, Leasys UK

Maserati Ghibli
Hybrid GT Auto

£693
per month* excl. VAT

*Business Contract Hire. Maserati Ghibli Saloon Hybrid GT 4dr Auto MY22. Initial rental of £6,237. 36 month term. 8,000 miles p.a. Valid until 31/12/21. Subject to status. Leasys, SL1 OWU.

Inauguration of Italian Chamber of Commerce's new Offices

On 21st September 2021, Leasys attended the reopening of The Italian Chamber of Commerce brand-new London offices. Leasys

were present with the iconic all new, all-electric, Fiat 500C La Prima. Discover the latest 500e offers by visiting: leasys.com



The Italian ambassador Raffaele Trombetta with Sebastiano Fedrigo MD of Leasys at the inauguration of the new offices of the Italian Chamber of Commerce in London.

Italian Chamber of Commerce's 42nd Annual Conference

Leasys, a long-standing Patron Member of the Italian Chamber of Commerce were proud sponsors of their 42nd Annual Conference and "Talented Young Italian 2021" and the Keynes Sraffa Awards. The event held at the Royal College of Surgeons in London on 18th November focused on "The future of business relations between Italy and the UK: effects of Covid-19, Brexit and climate change".

UNLIMITED

UNLIMITED MILES - JUST TO KEEP YOU GOING

LEASE YOUR ELECTRIC VEHICLE OR PLUG-IN HYBRID WITH LEASYS UNLIMITED

DISCOVER MORE

Leasys UK continues to grow

Leasys continues its record of success in the latest influential FN50 rankings, rising 10 places to 14th position in 2021 from 24th place 5 years ago.

Sebastiano Fedrigo, managing director Leasys UK commented; "The ability to adapt to a rapidly changing marketplace has been a key element in Leasys' continued growth. Whilst the past 18 months have provided many challenges, Leasys has been able to adapt its offering and support our customers, brokers and retailers by introducing innovative new products and enhancing the efficiencies of our processes. Now with a stronger industrial partner, we are looking at the future with renewed confidence in our capacity to keep growing with and within the ever more important mobility market".



Existing customers, download and explore our **Leasys App**

Discover our offers at www.leasys.com

