XVIII Nº3 Luglio - Agosto 2022

FREE

SM PhotoNews

La Notizia LONDRA

CULTURA - SPETTACOLO - ECONOMIA - POLITICA - SPORT - INFORMAZIONE

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

A Pag. 13

PADRE CARMELO IN VISITA A LONDRA

A Pag. 9

Un amore improbabile a Londra: lo racconta Marco Varvello nel suo nuovo romanzo

Due solitudini in apparenza distanti ed inconciliabili. Lei giornalista in carriera, lui camionista deluso e scontroso. Si incrociano nel limbo della pandemia. Un amore improbabile che pure si accende in una Londra deserta, ridotta al silenzio.

Su questo spunto Marco Varvello, corrispondente della Rai dal Regno Unito, ha scritto un romanzo - "Londra Anni Venti" - che racconta un tempo complicato in una città complicata, che cerca sempre di correre verso il futuro ma non ha ancora fatto i conti con le ferite degli anni più recenti.

È una notte d'inverno quando George, autista di TIR, si ritrova minacciato con una pistola nel porto di Belfast, dove aspetta di tornare a Londra. Senza volerlo si trova coinvolto nel rapimento di un funzionario della dogana da parte di un gruppo di terroristi irlandesi. Un destino che si ripete per lui, figlio di nordirlandesi emigrati. Un conflitto che lo insegue, suo malgrado. Ex tassista a Londra, George è un uomo amaro eppure integro. Un inglese "con la

Segue a Pag. 26

UN "MOSAICO DI PIZZA" PER IL GIUBILEO DELLA REGINA

Il maestro pizzaiolo reggino Giorgio Riggio, pluricampione mondiale di pizza e da molti anni a Londra, ha trovato un modo davvero originale per celebrare il "Platinum Jubilee" della regina Elisabetta: ha rappresentato il volto della sovrana, sul trono dal lontano 6 febbraio 1952, con uno speciale "mosaico di pizza"

Con le mani in pasta ed il suo inconfondibile sorriso, tassello dopo tassello, con diverse cotture che hanno consentito le sfumature necessarie, Giorgio Riggio è riuscito a creare il mosaico di pizza servendosi dell'immagine della regina così come impressa sulle banconote britanniche.

Si e' trattato di un lavoro certosino che conferma l'estro e lo spirito artistico del pizzaiolo italiano installato nella metropoli britannica.

Non e' ad ogni modo la prima volta che Giorgio Riggio fa notizia con le sue gesta: riscuote l'apprezzamento degli inglesi anche per le sue performance di pizza acrobatica, alle quali si può assistere al "Crazy pizza" di Flavio Briatore, dove presta la sua attività.

Il mosaico dedicato a "Queen Elisabeth" è stato esposto il 5 di giugno nella chiesa cattolica "Our Lady of Dolours" in Fulham Road, nel quartiere posh di Kensington & Chelsea, nell'ambito delle iniziative celebrative per il settant'anni di regno di Elisabetta II messe in calendario su scala nazionale dal 2 al 5 giugno.

La Redazione

PIÙ DI 13.000 GLI ITALO-BENGALESI IN UK

Sul "caso" uno studio del Comites Londra

A Pag. 8

NIENTE VISTI UK A LAUREATI DI UNIVERSITÀ ITALIANE

È GIUSTO O "INACCETTABILE"?

A Pag. 6

UCRAINA: IL PAPA CRITICA LA NATO

PER "L'ABBAIARE ALLE PORTE DI MOSCA"

A Pag. 4

REFERENDUM SULLA GIUSTIZIA: COLOSSALE FLOP

IN UK HA VOTATO SOLO IL 17% DEGLI ISCRITTI AIRE

A Pag. 13

SM La Notizia LONDRA

Il Comites Londra fa il punto sui diritti post-Brexit degli italiani in UK

Diego Solinar - Pietro Molle - Manuela Travaglini - Alessandro Gaglione

Il Comites di Londra porta avanti la sua battaglia a difesa dei diritti post-Brexit degli italiani residenti in UK e lo fa con un rapporto che fa il punto sulla realtà, non semplice, talvolta contraddittoria, che si è creata nel Regno Unito dopo l'uscita dall'Unione Europea.

Il rapporto è stato presentato al Consolato Generale d'Italia a Londra, dove a fare gli onori di casa c'era il Console Diego Solinas, presenti Manuela Travaglini (che ha supervisionato il progetto), Pietro Molle (presidente del Comites che ha varato il progetto) e l'attuale presidente Alessandro Gaglione.

Nella prima parte del rapporto Matteo Scarano esamina la rispondenza delle norme sulla libera circolazione previste dalla Direttiva 38/2004 e dal Regolamento 883/2004, mettendo in luce le contraddizioni e le incongruenze strutturali che queste norme presentano nel Withdrawal Agreement. Tali contraddittorietà sono state fatte presenti al gruppo dei negoziatori europei, tramite l'Ambasciata italiana a Londra che ha seguito le trattative passo passo.

Nella seconda parte Manuela Travaglini (avvocato, consulente dell'Ambasciata in materia di Brexit e diritti dei cittadini) analizza le implicazioni del Withdrawal Agreement e del Trade and Cooperation Agreement per quanto riguarda le nuove norme in tema di libera circolazione, sicurezza sociale e assistenza sanitaria.

La sua analisi fa capire il peso che queste norme hanno sulla tutela dei diritti non solo dei cittadini comunitari già residenti nel Regno Unito nel post-Brexit, ma anche sui flussi migratori futuri provenienti dall'Unione Europea.

Con questo lavoro, il Comites di Londra esegue uno dei compiti principali assegnati dalla legge istitutiva che è quello di contribuire ad individuare le esigenze di sviluppo sociale, culturale e civile della propria comunità di riferimento, attraverso studi e ricerche

Lo studio può essere consultato e scaricato in formato PDF gratuitamente sul sito del Comites Londra

ComITEs Londra Press

Doppia onorificenza per la famiglia Garagnani

Il chirurgo Lorenzo Garagnani è stato nominato Cavaliere dell'Ordine della Stella d'Italia lo scorso 30 maggio durante una cerimonia all'Ambasciata di Londra che ha visto suo nonno Antonio insignito della Medaglia d'Onore alla memoria.

Lorenzo Garagnani ha ricevuto l'onorificenza come riconoscimento per la carriera e le innovazioni da lui apportate a livello internazionale nel campo della Chirurgia della Mano e del Polso e per l'attività di volontariato e di coordinamento di altri medici volontari della Italian Medical Society of Great Britain (IMSoGB) nell'ambito della task-force Covid-19 istituita durante la pandemia dal Consolato Generale d'Italia a Londra sotto la guida e direzione del Console Generale Marco Villani.

Il medico è Direttore dell'Unità di Chirurgia della Mano del Guy's and St Thomas' Hospital e Professore Associato onorario presso la Facoltà di Medicina dell'Università King's College London e svolge attività di insegnamento, formazione specialistica e ricerca nell'ambito di innovative tecniche chirurgiche che sono state riconosciute a livello internazionale.

Il Dr. Lorenzo Garagnani è inoltre l'attuale Segretario Generale dell'IMSoGB, il Presidente e socio fondatore della Società di Chirurgia della Mano Pediatrica Internazionale (Paediatric Hand International Society of Surgeons - PHISOS), membro della Commissione d'Esame del Diploma Europeo di Chirurgia della Mano e membro di altre Commissioni e Società scientifiche internazionali.

L'Ambasciatore d'Italia a Londra Raffaele Trombetta gli ha consegnato l'onorificenza e ha poi insignito con la Medaglia d'Onore alla memoria suo nonno Antonio Garagnani, deportato ed internato per due anni in campo di concentramento e lavoro in Germania dai nazisti durante la Seconda Guerra Mondiale in quanto militare del regio esercito che si rifiutò di aderire al fascismo e alla costituenda Repubblica di Salò.

La famiglia Garagnani è di Bagnacavallo (RA) e ha antiche origini bolognesi. Paolo Garagnani, padre del chiirurgo, ha ritirato a nome del proprio padre Antonio l'onorificenza. *LaR*

SALVO
dal 1968
The Italian Food Supplier

All the best of the Italian food for your restuarants, 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

RIAPRE (8 ANNI DOPO...) IL CONSOLATO DI MANCHESTER

Dopo una chiusura di otto anni riapre il Consolato italiano di Manchester, a partire dal 18 luglio, sotto la guida di Matteo Corradini.

Ritorna dunque in funzione un fondamentale presidio per gli oltre 110mila italiani iscritti all'Aire che risiedono mel nord dell'Inghilterra.

A partire dallo scorso 30 maggio i cittadini che risiedono nella nuova circoscrizione devono prenotare gli appuntamenti direttamente presso il Consolato di Manchester e pertanto per loro non è più possibile accedere ai servizi di prenotazione offerti dal Consolato Generale d'Italia a Londra.

Per quanto riguarda i servizi consolari richiesti per posta (es. passaporti per minori di 12 anni, dichiarazioni di valore, rinnovo patenti e certificati di rimpatrio), da fine maggio devono essere richiesti direttamente al consolato di Manchester.

Sotto la competenza del Consolato d'Italia a Manchester ricadono il Consolato Onorario a Liverpool, i Vice Consolati Onorari di Birmingham e Nottingham e l'Agenzia Consolare Onoraria a Newcastle-Upon-Tyne.

"Si tratta di un'ottima notizia che attendevamo da anni, un impegno che avevo assunto con gli elettori durante la campagna elettorale del 2018 e che per tanti motivi, non da ultimo la crisi pandemica, aveva subito molti rinvii da quando a dicembre 2017 l'allora Viceministro Enzo Amendola aveva annunciato la decisione di riaprire il Consolato chiuso nel 2014 a seguito dei programmi di austerità", ha esultato Massimo Ungaro deputato di Italia Viva eletto nella Circoscrizione Europa.

Riapertura con battibecco, verrebbe però da dire perché Simone Billi, unico eletto del della Lega Salvini Premier nella Circoscrizione Europa, ha attribuito al suo partito il merito di aver riportato in vita il consolato di Manchester. "Sono sorpreso – ha detto - che il PD e Italia Viva cerchino di attribuirsi meriti per questa vittoria, quando ai tempi del Decreto Brexit erano all'opposizione, e non hanno fatto niente quando successivamente sono andati al Governo con i 5 Stelle. Oggi, che noi della Lega siamo tornati al governo, abbiamo portato a termine il lavoro!".

A LONDRA CELEBRATA LA FESTA DELLA REPUBBLICA 2022

Dopo una pausa di due anni causa pandemia Covid La Festa della Repubblica italiana è stata celebrata in presenza a Londra con due eventi ufficiali: un primo ricevimento organizzato lo scorso 31 maggio 2022 dal Consolato Generale all'Hotel Baglioni e un secondo ricevimento in Ambasciata il 7 giugno 2022.

STELLA DEL LAVORO A OTTO ITALIANI IN UK

CERIMONIA AL CONSOLATO DI LONDRA

Otto italiani residenti in UK sono stati insigniti della Stella Al Merito dl Lavoro lo scorso 15 giugno nel corso di una cerimonia al Consolato di Londra.

Saverio Buchicchio, Liborio Caltagirone, Alessandro De Luca, Giambattista Gurrieri, Mauro Maini, Angelo Sorelli, Antonio Rancatore e – unica donna – Mirella Sorarui hanno ricevuto l'onorificenza dalle mani del console generale Marco Villani.

Ecco in sintesi le motivazioni:

Saverio Buticchio. Dopo aver conseguito la "Qualifica di Sala e Bar" a seguito di diversi tirocini all'estero decide di trasferirsi in Gran Bretagna. Nel corso della sua carriera presso vari hotel del nord dell'Inghilterra riesce a raggiungere la posizione di Direttore di ristorante, anche grazie a serietà ed entusiasmo. Socio di vare associazioni di categoria fra cui si annoverano Academy of Food and Wine Service e la prestigiosa Royal Academy of Culinary Arts britannica, ha partecipato come giudice in un elevato numero di competizioni nell'ambito della ristorazione.

Liborio Caltagirone. Al termine della scuola primaria, inizia a lavorare come apprendista barbiere a Cattolica Eraclea e poi a Palermo. Nel 1964 si trasferisce in Gran Bretagna. Trova lavoro a Tooting prima come parrucchiere e, in seguito, come responsabile, ruolo ricoperto con dedizione e professionalità fino al pensionamento nel 2013. Attivo nell'associazionismo, partecipa a manifestazioni di caratere assistenziale organizzate da associazioni locali. È membro del Comitato Esecutivo dell'Associazione Italo-Britannica di Cultura Italiana di Wimbledon e membro fondatore dell'Associazione USEF (Unione Siciliani Emigrati e Famiglie).

Alessandro de Luca. Completato il servizio militare con il grado di Caporal Maggiore, si trasferisce in Gran Bretagna dove viene assunto dalla Ibstock Brick, uno dei più grossi produttori di laterizi per costruzioni del Paese. Nel corso degli anni viene promosso a Supervisore di magazzino, ruolo che ricopre con abnegazione fino al pensionamento. Partecipa a manifestazioni di carattere assistenziale organizzate da associazioni locali. Dal 2011 e nel 2017 è Vice Presidente dell'AMICO (Associazione Militari in Congedo) e gli è stato assegnato il Diploma d'Onore dal Comitato Tricolore per gli Italiani nel Mondo per i servizi di volontariato.

Giambattista Gurrieri. Si è trasferito in Gran Bretagna dopo aver completato le scuole CEMM. Trova lavoro presso il Ristorante "Spaghetti House" di Sutton nel gennaio 1969, inizialmente come cameriere e, in seguito, come assistente capo cameriere di sala e bar. Nel 1972 viene promosso assistente direttore, responsabile della gestione e della formazione del personale.

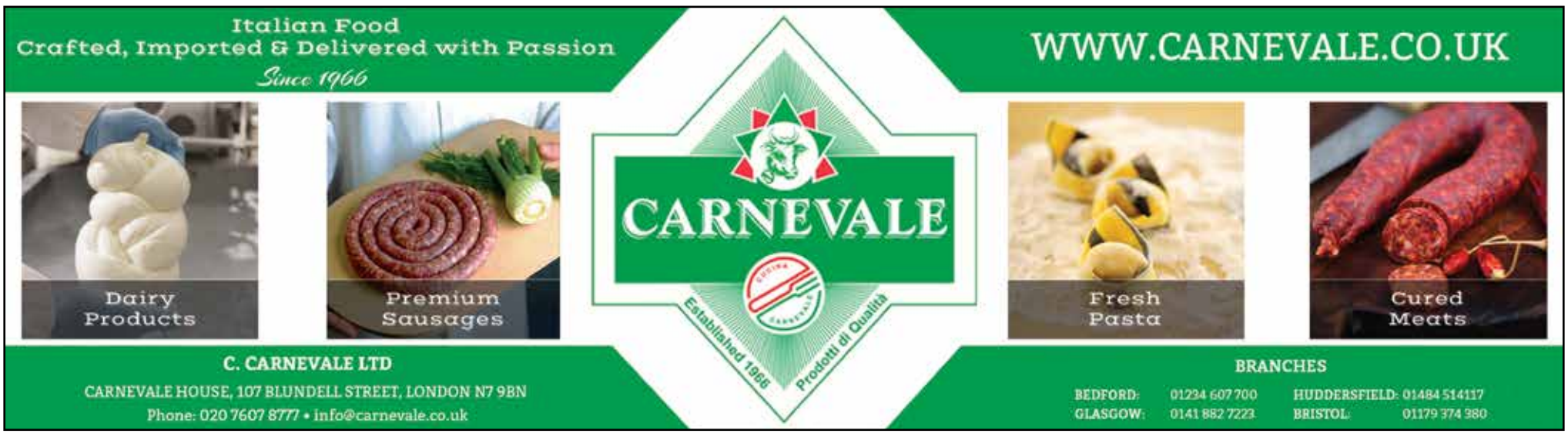
Mauro Maini. Assunto da Cremonini SpA nel 1992, ricopre vari ruoli all'interno dell'azienda: responsabile di un punto di vendita Burghy, assistente del Direttore Operativo di Chef Express, Direttore Operativo di Chef Express. Anche grazie alla sua estrema professionalità e alla capacità di raggiungere i target prefissati, gli viene chiesto di trasferirsi a Londra nel 2012. La sua vasta esperienza professionale testimonia il contributo da lui dato allo sviluppo delle relazioni commerciali tra Italia e Regno Unito in un settore che tradizionalmente incarna il primo strumento di penetrazione economica all'estero di molte eccellenze agro-alimentari italiane.

Antonio Rancatore. Trasferitosi in Gran Bretagna dopo aver completato l'Istituto Professionale per l'Industria e l'Artigianato Galileo Galilei di Torre Annunziata (NA), lavora presso alcune società come tecnico riparatore prima di essere assunto da British Telecom, dove fa carriera fino a diventare Tecnico Business Club, un ruolo che ha svolto con dedizione e competenza. È ben inserito nella comunità italiana locale ed ha svolto opere di volontariato presso la missione cattolica di Bradford.

Mirella Sorarui. Dopo aver conseguito la qualifica professionale di Segretaria Stenodattilografa in Italia, si trasferisce in Gran Bretagna. Comincia a lavorare per varie aziende fino ad essere assunta da Alivini Company Limited nel 1982 per un periodo di 5 anni e successivamente, nel marzo 1991, nel reparto Sales and Marketing in qualità di assistente responsabile dei Direttori, un ruolo che ha svolto con precisione, affidabilità, professionalità e competenza.

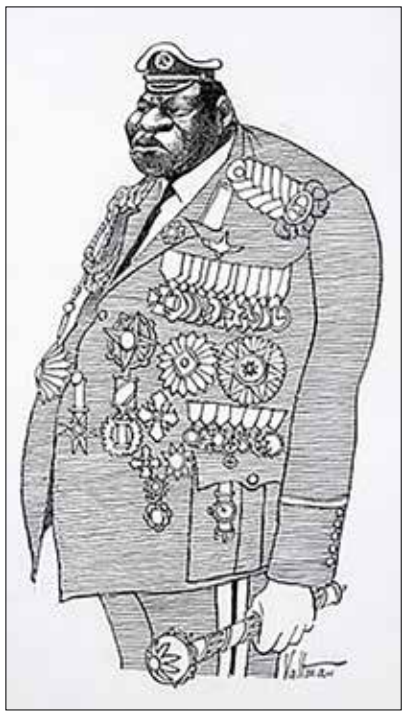
Angelo Sorelli. Dopo aver conseguito Diploma di Tecnico elettricista presso l'Istituto Volontà di Roma, arriva in Gran Bretagna nel 1968, dove trova lavoro come e chef barista. Tra i vari ristoranti e bar dove viene impiegato figura il London Hilton, dove ricopre il ruolo di Responsabile del ristorante e del bar. Nel 1993 è stato insignito del titolo di "Miglior Direttore di Ristorante" del Gruppo Hilton International Hotel.

LaR



SM La Notizia LONDRA

PUTIN È PAZZO E BIDEN SENILE?



Non ci sta con la testa, ha un tumore incurabile, è rincretinito dall'età'.... Spesso si attribuiscono ai Capi di Stato che non ci piacciono malattie o disfunzioni mentali che inficiano la loro capacità di esercitare il potere che detengono. Al momento, metà del mondo considera Vladimir Putin un 'pazzo', mentre l'altra metà pensa che il Presidente americano Joe Biden sia 'senile'.

Hitler, Stalin, Saddam Hussein, il serbo Slobodan Milosevic, Robert Mugabe, come anche Idi Amin dell'Uganda, furono tutti considerati - spesso per buoni motivi - dei pazzi omicidi. Siccome i grandi leader sono comunemente anche bersagli di feroci campagne propagandistiche, è difficile sapere dove stia - lì per lì almeno - la verità. È però un dato di fatto che, visto col senno di poi 'storico', ci sia stato spesso un fondo di verità nei sospetti, malgrado gli sforzi spesi per sopprimere i dubbi.

Fino a che punto può la consapevolezza della sua prossima morte avere condizionato lo Scià, Reza Pahlavi, nella gestione dell'Iran che portò poi alla rivoluzione khomeinista e la nascita nel 1979 dell'attuale 'Repubblica Islamica'? Malgrado l'aspetto pubblico di grande vitalità, lo Scià soffriva da tempo di una leucemia incurabile diagnosticata fin dal 1974. La malattia lo uccise finalmente poco dopo la rivoluzione, nel 1980, in una clinica del Cairo.

Anthony Eden fu il Primo Ministro britannico a cui toccò la paternità del più grande disastro di politica estera della storia inglese: la 'Crisi di Suez' del 1956 che, a giudizio di molti, segnò effettivamente la fine dell'Impero britannico. Eden all'epoca era regolarmente imbottito - fin sopra i capelli si potrebbe dire - di anfetamine. A un suo consigliere confidò: "Praticamente, vivo di benzedrina". Il farmaco lo aiutava a tirare avanti malgrado una debilitante infiammazione del dotto biliare ma, scrive un commentatore, "durante il periodo la macchina di governo democratico cessò praticamente di esistere".

Anche John Kennedy aveva seri problemi con le anfetamine - prescritte in dosi pesantissime da un medico compiacente - che prendeva per resistere agli effetti della 'malattia di Addison' di cui era affetto: una patologica insufficienza surrenale, causa di debolezza cronica e affaticamento. Per fortuna, JFK resse meglio di Eden alla propria grande crisi, quella dei missili nucleari sovietici a Cuba nell'ottobre 1962. Un altro Presidente americano la cui condizione di salute venne attentamente nascosta al pubblico fu Woodrow Wilson, colpito da un ictus cerebrale nel 1919 che causò - tra gli altri sintomi allarmanti - la completa paralisi del lato sinistro del corpo e un impedimento al parlare. Rimase comunque alla presidenza fino al 1921 e fu perlopiù la moglie ad agire al posto suo - al punto che gli storici la descrivono ora come "l'unica presidentessa americana". I casi di leader importanti incapaci fisicamente o mentalmente di governare non sono rari. I Capi di Stato sono spesso abbastanza anziani quando arrivano al potere, a volte dopo vite già logoranti. Forse il punto essenziale è che anche loro sono degli esseri umani come chiunque altro, e con gli stessi difetti. La differenza sta nel fatto che hanno ogni interesse - e posseggono gli strumenti e i poteri per farlo - a nascondere la verità sulle proprie debolezze fino a quando non è, in una maniera o l'altra, 'troppo tardi'.

James Douglas Hansen

"SEGUE" DI PRIMA PAGINA:

UCRAINA: IL PAPA CRITICA LA NATO

PER "L'ABBAIARE ALLE PORTE DI MOSCA"

Papa Francesco ha condannato a più riprese l'invasione russa dell'Ucraina ma a maggio ha avuto parole dure anche nei confronti della Nato: a suo giudizio l'alleanza atlantica con a capo gli Stati Uniti avrebbe "facilitato" la guerra con il suo "abbaiare alla porta della Russia" e cioè con la sua espansione nei Paesi dell'Europa orientale ex-comunista dopo il crollo dell'URSS.

Nel corso di un'intervista al quotidiano "Correre della Sera" il capo della Chiesa Cattolica ha reso noto di essersi mosso diplomaticamente in tutti i modi per poter andare a Mosca e negoziare la pace con il presidente russo Vladimir Putin ma di non aver ricevuto segnali di disponibilità da parte del Cremlino.

"Cos'ha scatenato questa guerra? Probabilmente – ha affermato il pontefice - l'abbaiare della Nato alla porta della Russia... Un'ira che non so dire se sia stata provocata, ma facilitata forse sì",

Il papa ha approfittato dell'intervista anche per svelare il tenore di una videochiamata che ha avuto con il patriarca ortodosso di Mosca Kirill, sostenitore di Putin e della guerra. "Ho parlato con Kirill – ha raccontato - 40 minuti via zoom. I primi venti con una carta in mano mi ha letto tutte le giustificazioni alla guerra. Ho ascoltato e gli ho detto: di questo non capisco nulla. Fratello, noi non siamo chierici di Stato, non possiamo utilizzare il linguaggio della politica, ma quello di Gesù. Siamo pastori dello stesso santo popolo di Dio. Per questo dobbiamo cercare vie di pace, far cessare il fuoco delle armi. Il Patriarca non può trasformarsi nel chierichetto di Putin. Io avevo un incontro fissato con lui a Gerusalemme il 14 giugno. Sarebbe stato il nostro secondo faccia a faccia, niente a che vedere con la guerra. Ma adesso anche lui è d'accordo: fermiamoci, potrebbe essere un segnale ambiguo".

Sull'invio di armi all'Ucraina in modo che resista all'assalto russo, tema molto controverso in Italia, Papa Francesco non si è pronunciato in modo netto: "Non so rispondere, sono troppo lontano, all'interrogativo se sia giusto rifornire gli ucraini. La cosa chiara è che in quella terra si stanno provando le armi. I russi adesso sanno che i carri armati servono a poco e stanno pensando ad altre cose. Le guerre si fanno per questo: per provare le armi che abbiamo prodotto. Così avvenne nella guerra civile spagnola prima del secondo conflitto mondiale. Il commercio degli armamenti è uno scandalo, pochi lo contrastano. Due o tre anni fa a Genova è arrivata una nave carica di armi che dovevano essere trasferite su un grande cargo per trasportarle nello Yemen. I lavoratori del porto non hanno voluto farlo. Hanno detto: pensiamo ai bambini dello Yemen. È una cosa piccola, ma un bel gesto. Ce ne dovrebbero essere tanti così". *LaR*

CRAVATTA NAPOLETANA PER IL 9 MAGGIO DI PUTIN

FA PARTE DELLA SUA COLLEZIONE E.MARINELLA

Vladimir Putin si ostina a fare da imbarazzante modello della moda "made in Italy": a marzo il presidente russo aveva sfoggiato un costoso piumino Loro Piana da dodicimila euro durante un'oceanica riunione nello stadio Luzhniki di Mosca a favore della guerra in Ucraina, lo scorso 9 maggio – in occasione della ricorrenza della vittoria sovietica suilla Germania nazista – il suo tocco tricolore stava nella cravatta, marchio E.Marinella.

""Penso proprio fosse una delle nostre, mi sembra proprio sia una delle mie. È inconfondibile. Si tratta di un modello punta a spillo blu e bianco, forse regalatagli da Silvio Berlusconi o forse facente parte di uno stock mandato al presidente Putin. Si tratta di un modello classico, elegante, che di solito si mette nelle occasioni importanti". ha indicato Maurizio Marinella, a capo della ditta di famiglia nata nel 1914 quando Eugenio Marinella apri' un'elegante boutique di cravatte a Napoli.

Le cravatte E.Marinella hanno moltissimi affezionati clienti tra i grandi della Terra e Putin ne avrebbe nel suo guardaroba addirittura trecento. L'ultima fornitura gli e' arrivata un anno fa.

A differenza di Loro Piana, che aveva reagito alla notizia del piumino da dodicimila euro con parole di ferma condanna per l'invasione russa dell'Ucraina, E.Marinella ha evitato commenti sulla guerra e si è limitata a sottolineare con soddisfazione il grande successo delle sue cravatte. *LaR*

La Camera di Commercio conferma Belluzzo presidente

Durante assemblea annuale

Con una panoramica sui rapporti commerciali tra Italia e Regno Unito l'ambasciatore d'Italia a Londra Raffaele Trombetta ha aperto lo scorso 3 maggio l'Assemblea Generale Annuale della Camera di Commercio e Industria Italiana per il Regno Unito che ha approvato il suo bilancio per il 2022, fatto il punto sulle sue attività e confermato Alessandro Belluzzo nella funzione di presidente.

L'assemblea ha avuto luogo per la prima volta negli uffici camerali londinesi in 1 Princes Street, Oxford Circus, recentemente rinnovati, e si è svolta in forma ibrida con una partecipazione in presenza di oltre cinquanta soci.

Oltre alla panoramica sull'interscambio con la Gran Bretagna l'ambasciatore Trombetta si è soffermato sul ruolo fondamentale delle istituzioni italiane nel Regno Unito.

Dopo la sua rielezione per un secondo mandato alla Presidenza della Camera di Commercio Alessandro Belluzzo si è detto "onorato di portare avanti il nuovo percorso iniziato nel 2019 grazie al supporto del rinnovato Consiglio e dei nostri soci sempre più numerosi che esprimono al meglio il Made in Italy nel mondo".

Sir Rocco Forte (Chairman di Rocco Forte Hotels) e Alberto Mancuso (UK&MEA Country Manager di Intesa Sanpaolo) sono stati rieletti vicepresidenti, insieme a Maurizio Fazzari che è stato riconfermato tesoriere. Due nuovi membri sono entrati nel Consiglio di Amministrazione: Philippe Steyaert, Amministratore Delegato di Ferrero UK e Nicolò Aggogeri, Amministratore Delegato di Eni UK. Tony Castagnetti, Partner di Belluzzo International Partners, è stato eletto nuovo Honorary Auditor e affiancherà Maurizio Ghirga, Chief Representative di Banca d'Italia, la cui nomina a Honorary Auditor è stata riconfermata. L'Assemblea Generale è terminata con un rinfresco offerto dal socio Macellaio RC.

Fondata nel 1886, la Camera di Commercio e Industria Italiana per il Regno Unito (ICCIUK) è un'organizzazione privata senza scopo di lucro che rappresenta la comunità imprenditoriale italo-britannica locale e promuove le relazioni commerciali tra Italia e Regno Unito. Grazie ai suoi soci e alla vasta rete di partner, offre informazioni vitali, contatti e assistenza su misura ad aziende e organizzazioni che esplorano le prospettive del commercio bilaterale tra i due paesi. Aiuta le aziende italiane a entrare nel mercato del Regno Unito dalla fase iniziale della fondazione dell'attività fino alla ricerca di partner commerciali idonei e a ottenere visibilità grazie alle opportunità di networking, pubblicazioni e campagne di marketing.

BRITISH ITALIAN CONSERVATIVES WELCOMED AT WESTMINSTER

On Wednesday, 18 May, The British Italian Conservative Association, founded with the aim to create a bridge between the Italian community in London and across the UK and the Conservative Party at all levels, was welcomed at Parliament in Westminster.

The interparliamentary committee, chaired by the honorable Alberto Costa MP, and Daniel Kawczynski MP, welcomed a delegation of representatives of the British Italian community living and operating in the UK.

Business operators, entrepreneurs, journalists and the leaders of Italian trade associations have gathered to manifest their support to the initiative, on the day when official appointments to the Committee were ratified.

La Redazione

SM La Notizia LONDRA

VOLETE STUDIARE IN UN'UNIVERSITÀ UK? ECCO UNA GUIDA CHE FA PER VOI

Siete interessati a trasferirvi in UK per frequentare un'università britannica, malgrado la Brexit renda l'impresa molto più costosa? C'è una guida che fa per voi, scritta da studenti italiani e pubblicata in formato e-book scaricabile gratuitamente.

La pubblicazione - "Universitari Oltremanica" - rientra nelle iniziative sostenute dal Consolato Generale Italiano a Londra all'interno del programma di promozione integrata "Vivere all'italiana" del Ministero degli Affari Esteri, è stata realizzata da Italia Notizie 24, cooperativa di giornalisti che edita il sito Londra Notizie 24, portale di informazione del Sistema Italia in UK.

Il vademecum è stata presentato lo scorso 18 maggio al Consolato Generale d'Italia a Londra, presente il Console Generale, Marco Villani, il direttore di Londra Notizie 24, Pietro Nigro, il Presidente della United Italian Societies, Umberto Belluzzo, e gli autori dell'ebook Camilla Alcini, Fabio Carolla, Tommaso Corno e Rebecca Gnignati, giovani italiani che studiano in università inglesi e che collaborano come giornalisti alla redazione di Londra Notizie 24.

Essere universitari Oltremanica, cioè vivere e studiare in uno degli atenei britannici per qualsiasi studente straniero è non solo una importante esperienza di vita, ma anche un buon viatico per entrare nel mondo del lavoro dalla porta principale. Non stupisce, dunque, che il sistema universitario britannico attiri anche un gran numero di studenti italiani, che affrontano ogni genere di difficoltà: trasferimento, iscrizione, ricerca dell'alloggio e tanti altri aspetti. Per questo è nata l'idea di affidare a un gruppo di giovani autori la realizzazione di una guida che, partendo dalla loro stessa esperienza di vita e di studio a Londra, possa aiutare altri giovani italiani ad orientarsi nel panorama accademico britannico.

A Camilla Alcini si deve la prima parte della pubblicazione, che illustra le caratteristiche delle università, degli alloggi e più in generale della vita a Londra. Fabio Carolla cura invece il capitolo che spiega, con dovizia di dati, stime e statistiche, quanto costa effettivamente vivere, studiare e laurearsi nelle città universitarie del Regno Unito e come è possibile sostenere questi costi. A sua volta, Tommaso Corno illustra tutte le tappe dell'iter con cui ci si iscrive alle università britanniche, dalle application ai requisiti necessari, ai vari test da sostenere. E infine, nel quarto capitolo, Rebecca Gnignati ricostruisce la mappa di tutte le principali università britanniche, ciascuna con gli elementi identificativi e i pregi dei corsi.

Il Regno Unito ha un'offerta universitaria di eccellenza, costruita su una antica tradizione di insegnamento qualificato e su una ampia e diversificata capacità di produrre ricerca scientifica in ogni settore, nonché su un articolato sistema di inserimento ed accoglienza che comprende anche le Students Societies, tra cui hanno un ruolo rilevante anche le Italian Societies, basate in ogni Ateneo britannico. L'e-book nasce infatti anche dal rapporto con la "Italian Societies Students' Network", la Rete delle Associazioni degli Studenti Italiani, che si è costituita grazie all'impegno di studenti italiani, tra i quali Mattia Villani, il quale ha redatto l'introduzione della guida.

La Redazione

Politecnico di Milano

NIENTE VISTI UK A LAUREATI DI UNIVERSITÀ ITALIANE

È GIUSTO O "INACCETTABILE"?

Snobbati alla grande i laureati dalle università italiane: non potranno partecipare al programma britannico "High Potential Individual Visa" che punta ad attrarre giovani talenti nel Regno Unito con l'offerta di visti di lavoro. E la ragione è semplice: negli ultimi anni nessun ateneo della Penisola è mai entrato nella hit parade dei migliori al mondo.

Per Massimo Ungaro, deputato di Italia Viva eletto nella circoscrizione Europa, l'assenza di università come il Politercnico di Milano o la Normale di Pisa è un fatto inaccettabile e alquanto inspiegabile" perché' la graduatoria è "basata su tre classifiche internazionali pubblicate da due enti privati britannici e una università statale cinese che comunque non impedisce a Londra di inserire nell'elenco di 37 atenei una università tedesca, una università francese e una università polacca, ma nessun ateneo italiano".

"Chiediamo a Londra – dice Ungaro in una nota - di chiarire, sperando che si tratti di un errore. Non mi sembra un buon segnale per i rapporti bilaterali e nemmeno tra il Regno Unito e l'UE, proprio mentre da alcuni mesi si sta negoziando un possibile nuovo trattato tra Roma e Londra".

L'appello del deputato sembra destinato a cadere nel vuoto perché – indipendentemente da possibili favoritismi - è un dato di fatto: per il suo programma il governo britannico ha utilizzato tre classifiche che vanno per la maggiore (World University Rankings, Quacquarelli Symonds World University Rankings, The Academic Ranking of World Universities) e in questa classifiche nessun ateneo tricolore compare tra i Top 100.

Nella graduatoria 2021 figurano ad esempio 37 atenei in tutto, in gran parte americani e con una significativa presenza asiatica. Ovviamente ci sarebbe da chiedersi quanti possano essere i laureati delle maggiori universita' statunitensi interessati ad un visto di lavoro di due anni in UK (trasformabile in visto permanente dopo il biennio).

Brexit o no Brexit, nella graduatoria 2021 sono entrate soltanto cinque università europee: due svizzere (i politecnici di Losanna e Zurigo), una francese (Paris Sciences et Lettres), una svedese (l'Istituto Karolinska di Stoccolma) e una tedesca (la Ludwig-Maximilians-Universität di Monaco di Baviera). Probabilmente invece di tuonare contro inaccettabili o inspiegabili esclusioni bisognerebbe che le università italiane – tra le più vecchie al mondo e dal passato spesso prestigioso - si dessero una mossa e cercassero di salire nelle hit parade internazionali dove brillano per assenza.

A partire dallo scorso 30 maggio possono ad ogni modo fare richiesta del visto HPI (High Potential Individual) quanti si sono laureati negli ultimi cinque anni in università comprese nelle graduatorie dal 2016 in poi. Chi risponde a questo requisito (bisogna che vi siate laureati proprio nell'anno in cui la vostra università compare in graduatoria ma non c'è bisogno di avere in tasca già un contratto di lavoro e non conta la vostra nazionalità) viene considerato una manodopera di potenziale beneficio per l'economia britannica.

Ma nemmeno in questo caso ci sono da aspettarsi ponti d'oro: per la richiesta del visto HPI bisogna pagare una tassa di 715 sterline e per il primo biennio in UK bisognerà eventualmente pagare di tasca propria anche l'accesso all'NHS.

La Redazione

SM La Notizia LONDRA
CULTURA - SPETTACOLO - ECONOMIA - POLITICA - SPORT - INFORMAZIONE
Seguici in digitale anche su
COMPLITALY
A THOUSAND SOLUTIONS IN A SINGLE APP
Available on the App Store
GET IT ON Google Play

ADL | ADL SOLICITORS
ADL Solicitors is an English and Italian well established law firm based in the city of London
· Italian and English Probate · Will Drafting · Litigation · Franchising
· Medical Negligence/No Win No Fee · Commercial & Corporate Law
***Avv. Gerardo Aprovitolo** is one of the firm's founding Partners*
131-133 Cannon St, London EC4N 5AX - Telephone: 0207 929 4311 - Mobile: 07888 840318
gerardo@adlsolicitors.com www.adlsolicitors.com

IN UK VENTO IN POPPA PER I VINI ITALIANI

LO CONFERMA LA "BORSA 2022"

Nel Regno Unito i vini italiani hanno il vento in poppa ed è stato quindi nel contesto di significativi incrementi dell'export che lo scorso 10 maggio si è svolta la Borsa Vini Italiani, edizione di Londra 2022, con la partecipazione di 50 aziende italiane, di cui 11 toscane, 7 pugliesi, 6 venete e a seguire in rappresentanza di 15 regioni del Bel Paese.

L'evento, dedicato alla promozione delle realtà vitivinicole italiane e dei loro prodotti nel mercato inglese, si è svolto nella suggestiva cornice del Landing Forty Two e ha registrato la presenza di quasi 200 operatori suddivisi equamente tra importatori, distributori, giornalisti di settore, retailers. L'Italia è il primo paese esportatore nel Regno Unito in volume, con una quota di mercato per volumi in litri totali del 20,55% nel 2021.I vini italiani sono anche i primi in classifica in termini di volumi scambiati e valore nel canale Ho.Re. Ca. nello stesso anno.

Dopo due anni finalmente i produttori hanno potuto incontrare fisicamente gli operatori inglesi e condividere con loro la voglia di ripartenza e di creare nuove sinergie idonee ad accontentare le richieste dei consumatori. Le nuove tendenze e abitudini di consumo vedono i clienti di ristoranti, negozi, piattaforme di vendita online avventurarsi fuori dalla loro zona di comfort nel 2022, allontanandosi dalle tradizionali etichette francesi e bevendo vini dalle denominazioni provenienti da regioni meno conosciute di tutta Italia e del resto d'Europa.

Oltre alle regioni meno conosciute, si prevede anche un crescente desiderio di vini con una storia ed economicamente accessibili. Gli acquirenti sono più che mai interessati a conoscere la narrativa che si cela dietro i prodotti e i produttori di vino dietro ogni bottiglia. I consumatori si stanno anche concentrando sugli aspetti legati alle tipicità dei luoghi e sulle pratiche agricole responsabili.

A causa dei problemi di approvvigionamento fatti registrare nei primi periodi del dopo Brexit, vedremo il settore continuare a promuovere una gamma più diversificata di vini. Mentre la scoperta diventa cruciale per necessità, i consumatori di vino che sono naturalmente curiosi coglieranno l'opportunità di espandere e diversificare le loro scelte. Vedremo più innovazioni del settore per raggiungere una fascia demografica più giovane, i millennials, soprattutto perché sul mercato i competitor sono altre bevande alcoliche e alternative analcoliche.

I consumatori stanno diventando sempre più aperti al rosato in inverno, ed è per questo che Borsa Vini ha fortemente voluto realizzare all'interno dell'edizione di quest'anno una Masterclass sui rosé italiani. La stessa è stata condotta da Sarah Abbott MW che ha passato in rassegna e guidato la degustazione di 12 vini rosati provenienti da 7 regioni diverse, dalla Puglia alla Liguria al Piemonte. La misura del successo che ha riscontrato tale evento ci è data dalla partecipazione entusiastica degli operatori trade, registrando il tutto esaurito. Segno che, oltre la Provenza che detiene le quote maggiori di mercato in questo segmento, gli importatori vogliono diversificare la loro offerta e sono attenti ad offrire una gamma più ampia di prodotti, con una narrativa alternativa, dalle denominazioni e uve più conosciute tra i consumatori come nebbiolo, primitivo, montepulciano a quelle meno diffuse a quelle più adatte a produrre vini frizzanti e spumantizzati.

Un'altra tendenza che ormai è stabile presso i consumatori inglesi è quella di ricercare vini a basso contenuto di solfiti e, ora più che mai, stiamo iniziando a vedere che i consumatori di vino scelgono di supportare marchi che condividono gli stessi valori personali, con un'attenzione particolare all'ambiente e che investono nel benessere dei propri dipendenti. Quando si tratta di questioni sociali e sostenibilità, i consumatori inglesi vogliono spendere in modo coerente con i loro valori. Ecco perché continueremo a registrare una sempre più crescente attenzione alle persone che sono dietro il successo dei vini.

Vino Totale quantità - litri

	On - Trade Still Wine Country Of Origin	Last 12 months (to 01.01.2022) Volume (000s HLs)	% Change Y-o-Y	Value (£m)	% Change Y-o-Y	Price Per Litre	% Change Y-o-Y
1	Italy	276	34	788	37	£28.53	2
2	France	159	31	616	46	£38.74	11
3	USA	64	21	130	25	£20.24	4
4	Australia	64	19	137	19	£21.65	0
5	Chile	48	18	114	20	£23.92	2
6	Spain	40	23	119	22	£29.55	-1
7	New Zealand	36	28	120	36	£33.65	6
8	South Africa	35	17	88	21	£25.24	3
9	Argentina	20	26	57	36	£27.77	8
10	Germany	3	10	6	27	£21.23	15

Bringing you the very best from Italy

San CARLO
CICCHETTI
BAR | RISTORANTE | CAFFÈ | CICCHETTI

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

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

San CARLO
CICCHETTI
BAR | RISTORANTE | CAFFÈ | CICCHETTI

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

WWW.SANCARLOCICCHETTI.CO.UK
@SC_Cicchetti facebook.com/sancarlogroup

SM La Notizia LONDRA

PIÙ DI 13.000 GLI ITALO-BENGALESI IN UK

SUL "CASO" UNO STUDIO DEL COMITES LONDRA

Nel Regno Unito esiste una folta comunità di bengalesi con passaporto italiano: a luglio del 2021 circa tredicimila cinquecento persone con radici in quel paese asiatico risultavano iscritte all'Aire, a riprova che si tratta di "un caso particolarmente rilevante nelle sue dimensioni e per le sue specificità".

Per saperne di più su questo "caso" il Comites di Londra ha commissionato un approfondito lavoro di ricerca, volendo meglio capire "come stanno evolvendo le tipologie di emigrazione che si stanno sviluppando nel paese, e quali sono le collegate necessità dei cittadini italiani che vivono nel Regno Unito".

Dei 13.599 italo-bengalesi iscritti all'Aire nello scorso luglio 8.883 (65.50%) erano maschi e 4.676 (34,5%) femmine. Tra coloro che hanno espressamente dichiarato la doppia cittadinanza italo-bengalese, la rispettiva distribuzione di genere appare analoga con 1.571 (65,93%) individui di sesso maschile e 812 di sesso femminile (34,97%).

Nel complesso, la stragrande maggioranza è nata in Bangladesh (99%), mentre soltanto 48 individui risultavano nati in Italia.

La maggior parte degli italo-bengalesi risiede nelle vaste aree metropolitane dell'Inghilterra e del Galles. La comunità più numerosa si trova a Londra nelle zone di Newham, Tower Hamlets e Redbridge. Comunità moderatamente numerose si trovano a Leicester nella zona di Stoneygate e Manchester, zona Longsight.

I cittadini italo-bengalesi sono dunque una parte importante della comunità italiana a Londra, ma anche di altre città inglesi, e con la loro presenza multi culturalmente vibrante hanno enormemente arricchito non soltanto il melting pot della capitale, ma persino lo stesso Comites che nel 2015 ha visto l'elezione nelle sue file di un membro di questa comunità: Golam Maula Tipu, il quale ha dato un prezioso contributo nel mettere il gruppo di ricerca in contatto con la comunità italo-bengalese.

Dall'analisi dei dati raccolti e delle interviste condotte risulta che le aspirazioni di ascesa socio-economica per i migranti e per i loro figli rappresentano uno degli aspetti fondamentali alla base della loro doppia migrazione: dal Bangladesh verso l'Italia e dall'Italia verso l'UK con particolare riferimento a Londra.

La percezione di poter superare gli ostacoli all'occupazione e ottenere gli avanzamenti di carriera - e col tempo riattivare la mobilità verticale sia sociale che lavorativa - appare come una delle motivazioni principali alla base della loro migrazione secondaria. Anche molti altri ricercatori, nei precedenti anni, hanno ipotizzato che la migrazione secondaria sia parte di una strategia reattiva per sfuggire alla dilagante disoccupazione e incertezza economica che colpisce determinate aree e paesi d'origine.

Lo studio su questo gruppo fa parte di un nuovo progetto in più fasi dedicato allo studio della migrazione secondaria riguardante la comunità italiana nel Regno Unito.

I successivi step si focalizzeranno sulla comunità italo-brasiliana e le migrazioni di seconda e terza generazione.

Il progetto gode del patrocinio del Consolato Generale d'Italia a Londra, elaborato attraverso un finanziamento del Ministero degli Affari Esteri.

Lo studio (insieme alle foto ufficiali, alle video interviste e alla diretta della presentazione) può essere consultato e scaricato in formato PDF gratuitamente sia in italiano che in inglese all'indirizzo *https://www.comiteslondra.info/news/migrazione-secondariail-della-comunita-italo-bengalese-nel-nuovo-progetto-del-comites-londra/*

Ufficio Stampa Comites

C.G. Marco Villani , Ricercatori con membri del comitato organizativo

UNA STORIA ITALIANA TRA ARTE E PROFUMI

INCONTRO A LONDRA CON CELEBRE "NASO"

Appuntamento con l'arte dei profumi all'Istituto Italiano di Cultura di Londra: Laura Bosetti Tonatto - uno dei "nasi" più famosi del mondo – ha spiegato gli elementi che sono alla base della creazione di una fragranza e come i profumi ci aiutino a fissare nella memoria i momenti più significativi della nostra vita.

Nel corso dell'incontro, intitolato "Una storia italiana tra arte e profumi", Laura Bosetti Tonatto ha parlato anche delle interazioni dei profumi con la poesia e la pittura e del percorso che l'ha portata a realizzare il profumo del "Suonatore di liuto" di Caravaggio al Museo Hermitage di Pietroburgo, della "Flora" di Francesco Melzi, allievo di Leonardo Da Vinci, esposta alla National Gallery, ma soprattutto un profumo personale per la Regina Elisabetta II.

"Ringrazio il Consolato Generale d'Italia e l'Istituto Italiano di Cultura di Londra – ha detto Laura Bosetti Tonatto – per l'opportunità di raccontare il fantastico mondo dei profumi: la storia, l'artigianalità italiana, ma anche i legami con la pittura, la musica, la letteratura… Un mondo nel quale lavoro da quasi 40 anni e che mi ha permesso di avvicinare persone meravigliose in molti Paesi tra cui, last but non least, il Regno Unito".

"Promuovere le eccellenze italiane all'estero è uno dei compiti principali della Farnesina e con questo evento – ha indicato dal canto suo il Console Generale Villani che ha invitato la superesperta in profumi nel quadro del programma di promozione integrata del Ministero degli Affari Esteri – vogliamo divulgare ulteriormente l'attività di Laura Bosetti Tonatto attraverso un racconto che fa riscoprire, in una dimensione assolutamente originale, l'immenso tesoro artistico italiano".

La Direttrice dell'Istituto di Cultura Katia Pizzi ha posto l'accento sulla "sensorialità e sull'espressione artistica della cultura italiana, la quale si nutre di intrecci tra arte, storia e letteratura: nulla meglio di un profumo può evocare le note più originali e segrete di tali intrecci".

In occasione della Festa della Repubblica italiana (2 giugno), Laura Bosetti Tonatto ha creato "Italia": un viaggio sensoriale ispirato al nostro Paese con sentori di fiori, boschi, prati ed agrumi che si affiancano alle note marine del Mediterraneo.

La Redazione

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

ITA AIRWAYS FLIGHTS FROM THE HEART OF LONDON TO MILAN

ITA Airways, the new National Airline of Italy, launched a new 3 times a day service from London City to Milan Linate Airport, providing conveniently scheduled flights (morning, early afternoon and evening) from the heart of London to Milan.

For the promotion of this service (no other airline offers it between the two airports) Ita Airways held on the 11th May an event with London City Airport at Boisdale's in Canary Wharf.

Present was a mix of key trade partners such as CWT, Trailfinders, Reed & Mackay, BCD as well as top corporate customers such as Morgan Stanley, JP Morgan, Mediobanca and Nokia.

In addition to London City, ITA Airways offers a double daily service from London Heathrow to both Milan Linate and Rome Fiumicino.

Alfredo Frassoni, Tony Paschina and Andrew Bunn,

ITA Airways was represented at the Canary Wharf event by Andrew Bunn, Alfredo Frassoni, Tony Paschina and Fabrizio Ghiandai.

La Redazione

"SEGUE" DI PRIMA PAGINA:

PADRE CARMELO IN VISITA A LONDRA

GUARDA CHI SI RIVEDE!

Rientrato nel 2013 in Italia e attivo a Ostia, Padre Carmelo ha fatto una rimpatriata di circa un mese a Londra dove ha vissuto per la bellezza di 43 anni, a partire dal 1970, diventando un personaggio di spicco della comunità italiana grazie al suo incessante lavoro nella chiesa di Saint Peter a Clerkenwell.

Il popolare e battagliero sacerdote è stato accolto a braccia aperte nella sua vecchia parrocchia e a più riprese fonti gruppi di fedeli hanno voluto stringersi attorno a lui.

In un libro uscito l'amo scorso in Italia, "Una porta aperta. 4 Back Hill, Londra", padre Carmelo racconta la sua lunga e fruttuosa attività di prete a Londra dove si mise particolarmente in luce nel difficile recupero dei drogati e nel sostegno agli italiani finiti in carcere.

Prima di ripartire per l'Italia il sacerdote – entusiastico sostenitore di Papa Francesco - è stato lo scorso 21 maggio l'ospite d'onore alla Festa annuale degli emigrati piacentini a Londra, che si è svolta nella grande sala di Villa Scalabrini, presenti quasi trecento persone.

All'evento hanno partecipato il presidente di Piacenza nel mondo Giovanni Piazza, il consigliere regionale e presidente della Consulta emiliano-romagnoli nel mondo Marco Fabbri e due sindaci del piacentino: Luigi Merli (Cortemaggiore) e Paolo Calestani (Morfasso).

La Redazione

Calcio: sul lato business la Serie A ha ancora molto imparare dalla premier League

Nel 1992 nasceva in Inghilterra la Premier League. Trent'anni dopo, il massimo campionato di calcio inglese è uno dei "prodotti" di maggior successo del Regno Unito. Un successo sportivo, economico e gestionale che ha riguardato in particolare alcuni club, divenuti "marchi" globali.

In Italia invece la Serie A e le società calcistiche, dopo essere state punto di riferimento per tutto il mondo del pallone negli anni '80 e '90, hanno seguito una traiettoria meno evolutiva, negli stessi anni in cui la nazionale italiana di calcio ha disputato 2 finali mondiali (1994 e 2006) e tre dell'Europeo (2000, 2012 e 2021), vincendo due titoli (2006 e 2021).

Sono risultati apparentemente in contraddizione. Restano però le differenze a favore della Premier in termini di volumi d'affari, risultati delle squadre di club nelle competizioni europee, seguito tra gli appassionati. A questo successo hanno contributo senza dubbio anche calciatori, allenatori e dirigenti italiani, che hanno portato in Inghilterra competenze e qualità uniche, grazie alle quali hanno conquistato vittorie e sono entrati nella storia dei club nei quali hanno militato.

Di tutto questo e degli spunti che la Serie A ed il nostro calcio potrebbero trarre dall'esperienza inglese si e' parlato in Ambasciata a Londra lo scorso 28 aprile, in un evento pensato con Stefano Boldrini, già storico corrispondente a Londra della Gazzetta dello Sport, oggi al Messaggero.

E' stata – come aveva anticipato l'ambasciatore Raffaele Trombetta – "un'occasione per riflettere sui numeri del calcio inglese e sul suo contributo non solo all'immagine, ma anche al PIL nazionale".

L'evento ha permesso di analizzare le ragioni del successo, anche economico, dell'esperienza della Premiere League, partendo dalle voci di diversi protagonisti italiani di questa storia. Il calcio non è solo sport e passione, ma anche una componente imprescindibile dell'industria dell'intrattenimento, con effetti sull'economia reale ed il benessere delle comunità che attorno ad esso ruotano.

La Redazione

Un invito agli inglesi: andate a scoprire i Monti Dauni!

L'Accademia Apulia UK e Gal Meridaunia hanno unito le loro forze per far conoscere a Londra un'area della Puglia un po' nascosta, la zona dei Monti Dauni, tramite un evento - "Daunia Experience" - che lo scorso 25 aprile ha riunito alla Bellavita Academy, sette produttori enogastronomici in arrivo da quella bellissima zona montuosa tutta da scoprire.

Daniele Borrelli, Direttore del Gal Meridaunia e Luigi Casoria, Project Coordinator dei "Servizi Integrati Turistici dei Monti Dauni" hanno illustrato con un video il territorio ricco di storia e pieno di bellezze architettoniche che vanno da resti Romani e medievali a tradizioni millenarie. Lo chef Mirko Esposito del ristorante Coquus a Lucera ha cucinato durante la giornata usando i prodotti a disposizione da parte dei produttori e si è cimentato in una piccola masterclass su un menu che andava dall'antipasto al secondo.

La pasta ha avuto il suo momento di gloria grazie alla produzione artiginale di Masseria Canestrelloe alle salse bio dell'Azienda Agricola Ricci, perfette anche con il pesce. La Crema di Cime di Rapa e la Crema di Zucca sono state un immediato successo. Taglieri fragranti di salumi della ditta Fattibene insieme a tagli di formaggi del Caseificio Gisoldo Fabio sono stati protagonisti sia usati nelle ricette dello chef Esposito oltre che essere gustati al momento con un pezzetto di pane pugliese. Lo stesso pane ha fatto da supporto agli olii dei Fratelli D'Achino con la loro linea "Artigiano" prodotta con olive Coratina, Leccino e Peranzana in un crescendo da vellutato a più speziato.

Una masterclass tenuta dall'enologa Giusy Andreacchio è stata incentrata sulla Daunia, con un occhio di riguardo ai vini di Cantina Alberto Longo, oltre a quelli della cantina La Marchesa, tutti prodotti con uve autoctone.

Come ogni regione italiana che si rispetti non è mancato il caffè grazie alla torrefazione Caffè Duetto. Se il primo giorno dell'evento è stato dedicato a chi è nel settore alimentare ed enologico, il secondo giorno è stata organizzata una piccola sagra a Spitalfields Market dove chiunque ha potuto assaggiare e comprare i prodotti presentati il giorno prima.

Gal Meridaunia è un'azienda nata con l'obiettivo di far conoscere e sviluppare il turismo nei territori della Daunia che comprendono 16 comuni situati nella parte settentrionale della Puglia. Una zona che non ha accesso al mare e che forse per questo non è ancora nel mirino del turismo internazionale. Un'area che ha un potenziale incredibile, perfetto per una vacanza enogastronomica legata all'arte, una zona da esplorare dove l'ideale è affittare un'auto e visitare i 16 comuni che ne fanno parte, scoprendo bellezze naturali ed assaggiando tesori alimentari.

L'Accademia Apulia UK con questo evento ha gettato le basi per divulgare la conoscenza di questa parte della Puglia in provincia di Foggia, uno dei tanti obiettivi che questa associazione promuove per mantenere questa splendida Regione nella mente del turista internazionale.

Cristina Polizzi

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

SM La Notizia LONDRA

Finalmente a East London è possibile bersi una birra accompagnata da gustosi

PER ETNA COFFEE UNA SUCCURSALE A EAST LONDON

DELIKATESSEN SICILIANE ANCHE A LALALAND

arancini siciliani nella versione finger food. Oppure, se avete lo "sweet tooth", assaggiare un 'altra prelibatezza "made in Sicily": il cannolo. Semmai accompagnato da un espresso come Dio comanda...

Tutto questo è possibile perché Etna Coffee, istituzione siciliana a Baker St nel cuore di Londra, ha appena aperto una succursale a Shoreditch, nel "street food market" Lalaland.

"Lalaland - dicono a Etna Coffee – è esattamente quello che siamo noi nell'anima e cioe' street food. Per questo abbiamo portato là il nostro famoso caffè, il nostro imbattibile espresso siciliano, i nostri cannoli e arancini, più alcuni dolci e panini con un menù ridotto rispetto a Baker St."

"Per noi – mettono in risalto - è stato un momento molto importante, perché' abbiamo appena superato la pandemia ed abbiamo deciso di investire in questa nuova apertura che si affianca a quella di Baker Street completamente rinnovata. Londra è in fermento ed in piena rinascita e noi siamo pronti".

La Redazione

L'ulivo restaurant opens at the strand

Enzo Olivieri appointed Patron Chef

L'Ulivo Restaurant (The Olive Tree) that has been located in Villiers Street for over 15 years serving authentic Italian food is opening another new venue at 409 Strand, London, WC2R 0NS.

Enzo Oliveri, the Sicilian celebrity chef will be the patron and he will introduce a new menu inspired by his traditions and seasonal ingredients, it will be possible to sample his signature dishes that put him on the map among the Italian chefs in UK and that will be available at both venues.

The appointment of Enzo Oliveri as the patron chef of L'Ulivo, will bring many of his V.I.P. friends to visit him at the new venue. A genuine pizzaiolo will prepare the perfect pizza with toppings

L'Ulivo Restaurant has been in Villiers Street for the last 15 years serving delicious Italian dishes using fresh and seasonal ingredients inspired by all regions in Italy from risotto from the North to fresh fish from the South. The welcoming atmosphere and the warmth of its team makes L'Ulivo the perfect choice for a great dining experience. The menu is quite various with also an eye for dietary requirements and vegan choices and its extensive wine list as well as a selection of pizza with toppings sourced from fresh and high quality ingredients.L'Ulivo Restaurant aims to become among the top of the Italian restaurants in UK.

Enzo Oliveri is an Italian-born celebrity chef who specialises in Italian cuisine. He was born in Palermo and since his arrival in UK in the 1990s he has opened and managed several Italian restaurants working also with Italian companies trading in UK. One of these has been the pizza chain Fratelli La Bufala UK. He's the President of the Federation Italian Chefs [FIC] in the United Kingdom; he is on the board on the International Hospitality Council [IHC]

and is one of the Judges of the Italian National Young Chefs and Young Chef Olympiad [YCO] in India.

Enzo Oliveri, who appeared in several TV shows with other renowned chefs like Gordon Ramsey, Michel Roux Jr and Aldo Zilli, has been awarded by the President of Italy, the honorary Cavaliere Ufficiale OSI, the equivalent of the English MBE, for the work done has an Ambassador of Italy in the World True Hospitality Food and Culture and it has been the official Executive Chef to the Italian National Cycling team for 7 years.

La Redazione

A SUTTON RITORNA LA FESTA DI SANT'ANTONIO

CON MINI-PROCESSIONE

Dopo due anni di stop causa pandemia, le comunità italiane di Sutton, Croydon, Wimbledon ed Epsom hanno ripreso una tradizione a loro cara: onorare Sant'Antonio, la cui statua campeggia in bella mostra nella chiesa di Nostra Signora del Rosario a Sutton.

La festa dell'amato Santo e' stata celebrata 12 giugno quando una messa solenne nella chiesa di Sutton e' stata preceduta dal saluto del parroco, padre Jym,che ha invitato i presenti pregare affinché' l'intercessione di Sant'Antonio contribuisca alla fine definitiva della pandemia e della guerra in Ucraina.

La messa é stata officiata da padre Giandomenico Ziliotto che - cadendo la domenica 12 giugno nella Solennità della Santissima Trinità - ha messo l'accento nell'omelia sulla necessita' di "ritrovare la freschezza della propria fede".

Al termine della messa, con grande emozione, dopo due anni di sospensione è ripresa anche la vecchia usanza della Processione a Sant'Antonio. Quest'anno impreziosita dalla presenza di 6 bambini freschi di prima comunione che hanno offerto al santa un giglio.

La processione è stata breve ma molto partecipata, con la preghiera del rosario alternata a canti in onore della Trinitá.

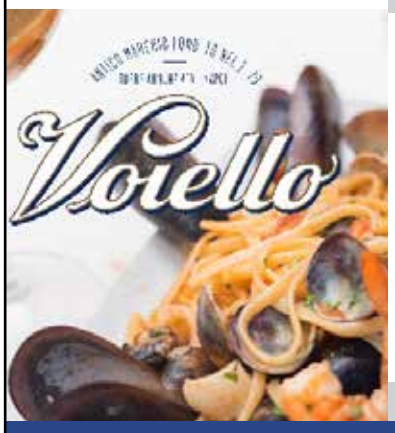
La statua poi si é fermata all'ingresso del salone delle feste, assestata su un tavolo prediposto anteriormente. Padre Giandomenico e padre Jym hanno dato la benedizione finale.

Il presidente del Comitato di Sant'Antonio, Vincenzo Auletta.ha annunciato che padre Jym proprio in quel giorno compiva gli anni e allora tutti i partecipanti si sono uniti nel canto augurale di Happy Birthday.

Padre. Ziliotto ha ringraziato Auletta e tutti i membri del Comitato per aver preparato sia la liturgia e il buffet che ha concluso l'evento.

La gente ha sicuramente una grnade voglia di ritornare a incontrarsi dopo i bienni pandemico e questo è un bel segno per il futuro. Il prossimo anno il comitato della festa punta a ritornare al più lungo itinerario originale della processione e con tanto di banda musicale.

La Redazione



alivini
SINCE 1975
IMPORTER & DISTRIBUTOR OF WINES & PROVISIONS
www.alivini.com

The Uk's favourite Italian product specialist since 1975

We pride ourselves in supplying only quality produce to ensure that the experience you receive is a true representation of what the product should taste like.

Voiello linguine allo scoglio & L'Albereta Vernaccia di S. Gimignano Riserva

UNITS 2-3, 199 EADE ROAD LONDON N4 1DN • T 0208 880 2526 • london@alivini.com • alivini-company-limited

STARTUP ITALIANE IN MISSIONE A LONDRA

ANCHE CON "NASO" FIUTA-FRESCHEZZA...

Dal naso elettronico che fiuta la freschezza degli alimenti al dispositivo indossabile per esperienze virtuali altamente immersive passando per il controllo vocale dei software... Forti di questi e di altri progetti rivoluzionari, trentasette innovative startup della Penisola sono sbarcate a Londra "in cerca di opportunità" e hanno partecipato ad un evento organizzato per loro da Smau, piattaforma italiana di incontro tra startup e imprese consolidate.

La metropoli britannica si e' affermata sulla scena mondiale come città all'avanguardia per l'innovazione e malgrado Brexit e pandemia continua a mantenere salda la sua leadership nel vecchio continente come destinazione privilegiata per le aziende che nascono con una forte proiezione nel futuro digitale (Fintech, Intelligenza Artificiale, Healthcare e EdTech).

La terza edizione di "Smau Italy RestartsUp in London", evento realizzato in collaborazione con ICE, l'agenzia per la promozione all'estero, ha visto le trentasette startup impegnate il 26 e 27 maggio in un programma fitto di appuntamenti, con la possibilità di incontrare imprese, istituzioni e innovatori Uk.

Grandi imprese italiane come A2A, Angelini Consumer, Edison, Ferrovie dello Stato Italiane, Intesa Sanpaolo Innovation Center, Siram Veolia, Sky, Snam hanno partecipato all'evento – preceduto il 25 maggio da un ricevimento all'Ambasciata d'Italia a Londra - per ampliare le proprie strategie di Open Innovation guardando oltre i confini nazionali.

Una serie di panel ha permesso di parlare di innovazione applicata al settore della mobility e delle smart communities, di nuove soluzioni per l'agrifood, per il settore dei servizi, dei media e della salute. In chiusura della giornata del 26 maggio la community Italian Founders Office Hours, creata da una trentina di ragazzi italiani che lavorano in altrettanti fondi di investimento sparsi in tutto il mondo, ha offerto una visione su come l'ecosistema italiano dell'innovazione viene visto dall'estero.

Il 27 maggio i rappresentanti delle 37 startup italiane hanno fatto un tour nei principali luoghi dell'innovazione, con la visita di alcuni incubatori e acceleratori di Londra, per stimolare la creazione di partnership.

Le startup tricolori portate a Londra da Smau sono arrivate un po' da tutta Italia, pronte a proporre soluzioni di profondo rinnovamento in diversi settori dell'economia.

Wart, startup nata a Siena e con sede anche a Milano, ha presentato ad esempio all'evento TouchDIVER, un dispositivo indossabile che permette di fare esperienze virtuali altamente immersive. Il dispositivo riproduce con alta fedeltà la sensazione di toccare le superfici ed è unico nel fornire contemporaneamente forza, temperatura e feedback sulla consistenza degli oggetti. Si indossa sulla punta del dito in pochi secondi e si adatta alle dimensioni delle dita.

Non sono mancate le idee nate con l'intenzione di rivoluzionare il settore agroalimentare: Enismaro, startup di Salerno, ha realizzato una piattaforma che consente di rappresentare, aggiornare e consultare la storia delle principali caratteristiche di un prodotto agroalimentare in modo da garantire, in maniera oggettiva, univoca e trasparente che le caratteristiche di qualità dei prodotti enogastronomici siano rispettate lungo tutta la filiera produttiva.

Sempre con l'obiettivo di fornire strumenti innovativi per la tutela dei consumatori la startup Farzati Tech ha invece sviluppato sistemi di tracciabilità per la filiera agroalimentare con BluDev®, un sistema che, attraverso l'acquisizione della matrice chimica di un elemento organico, è in grado di definire la Digital Bio Finger Print, un'impronta inequivocabile che permette di dare tracciabilità di certa origine ad un prodotto finito, una materia prima o un semilavorato, garantendo sicurezza, trasparenza e consapevolezza dal campo alla tavola.

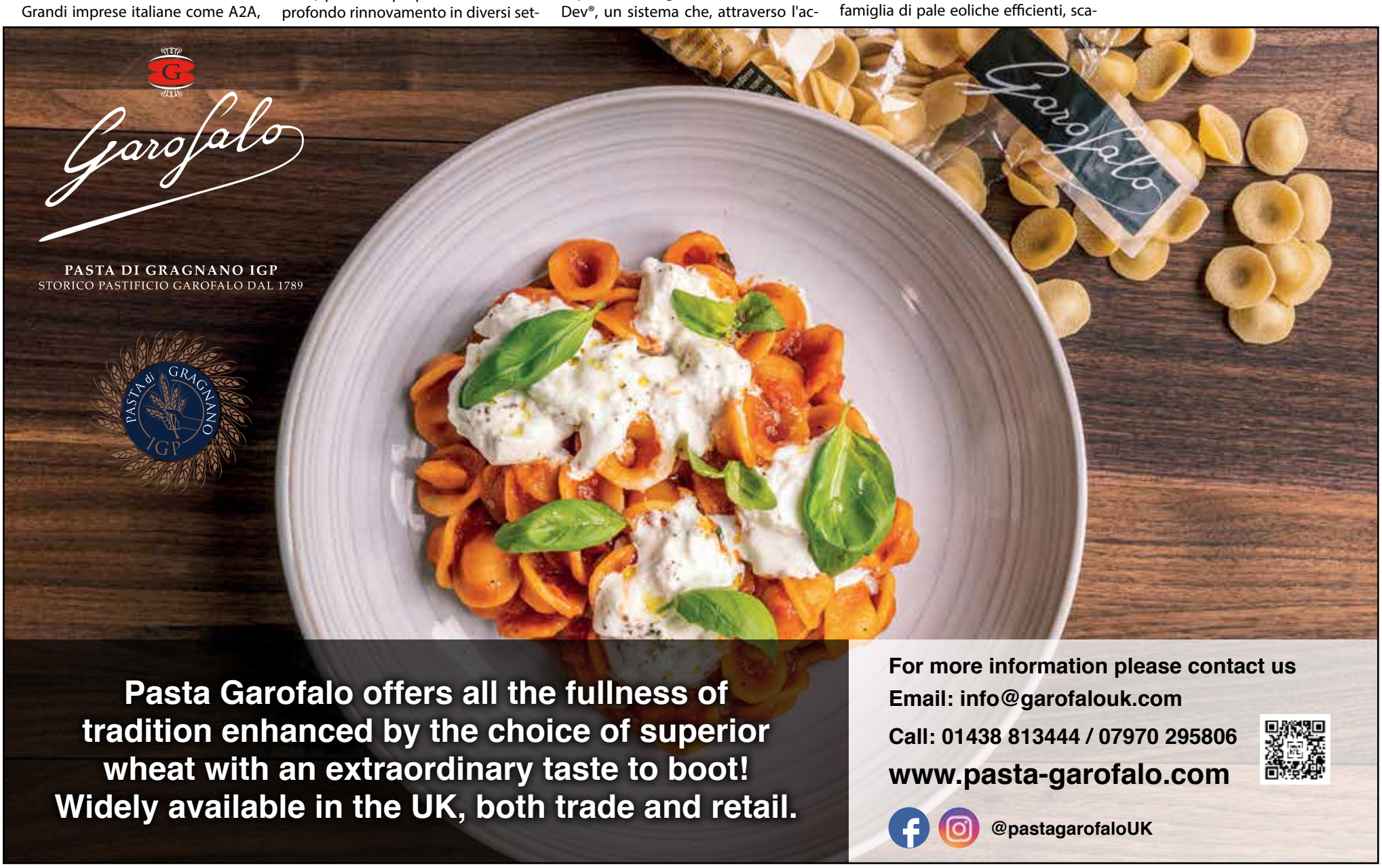
Anche l'innovazione della maceratese Senior va nella direzione di garantire una maggiore sicurezza alimentare alle persone. Il naso elettronico Mastersense - frutto di un lungo lavoro di ricerca con l'Università di Milano - è un dispositivo facile da usare che non necessita di personale qualificato e risponde all'esigenza del consumatore di essere informato sulla freschezza degli alimenti che sta per acquistare o consumare.

In ambito green Rithema ha proposto soluzioni tecnologiche per l'ottimizzazione dell'utilizzo delle risorse naturali. Tra i progetti realizzati, una famiglia di pale eoliche efficienti, scalabili e a basso impatto visivo e Komposta, la prima cappa da cucina, in grado di produrre compost.

A fornire supporto alle imprese del manifatturiero interviene Screevo, un assistente vocale per l'Industria 4.0 in grado di controllare ogni sistema software tramite voce, senza alcuna integrazione necessaria. La startup con sede a Roma offre un assistente vocale capace di guidare l'utente attraverso i processi industriali, automatizzando l'inserimento dati e consentendo a operatori e tecnici di concentrarsi su compiti a maggiore valore aggiunto.

Per supportare il lavoro dei tecnici in contesti rischiosi c'è poi Cloudvision, una piattaforma di Assisted Reality che incorpora nativamente tecnologie di Intelligenza Artificiale per fornire supporto ai lavoratori equipaggiati di smartglasses professionali e smartphone.

La Redazione



SM La Notizia

MANGIATE MEDITERRANEO E VIVRETE SANI

LA RICETTA DELLO CHEF CARMELO CARNEVALE

I tanti benefici della dieta mediterranea sono stati al centro dell'evento 'Cibo e salute' organizzato dall'Italian Medical Society of Great Britain (IMSOGB), con ospite d'eccezione lo chef Carmelo Carnevale che ha parlato del suo progetto 'Chef Méd, The Mediterranean Way' e di quanto fa per tenersi in forma.

L'evento si è svolto o scorso 5 maggio all'Istituto Italiano di Cultura, presente anche il Console Generale Marco Villani.

Durante la serata lo Chef Carmelo Carnevale ha raccontato quanto la dieta mediterranea sia stata fondamentale per il suo ristorante di successo Lizzie's Cucina anche per il suo proprio benessere e forma fisica.

Al centro della serata quindi la dieta mediterranea, segreto di longevità dei centenari italiani (sardi innanzitutto) e base di abitudini alimentari salutari come l'abbondante consumo di olio extra vergine di oliva.

Lo chef, che è anche Presidente dell'Associazione Professionale Cuochi Italiani - UK branch, ha invitato il pubblico a riflettere sul fatto che un corretto stile di vita non consista in esercizio fisico esagerato ed in regimi alimentari restrittivi. Le diete con restrizione calorica esagerata infatti possono avere un effetto controproducente e alterare il metabolismo. "Mangiare un po' di tutto, in giuste quantità e con moderazione ma soprattutto essere felici, fare ciò che ci piace e concederci il giusto riposo": ecco per Carmelo Carnevale il segreto di una vita lunga e in salute.

Katia Pizzi, C.G.Marco Villani. Aurora Almadori, Carmelo Carnevale e Kito Fusai

Alcune curiosità emerse nel corso dell'incontro: i peperoni sembrano contenere una quantità di vitamina C più abbondante persino delle arance, ed il polipo sembra essere uno degli alimenti marini con il più basso contenuto di calorie!

La Redazione

LA BRITISH-ITALIAN SOCIETY AL TRAGUARDO DEGLI 80 ANNI

La British-Italian Society, nata con la missione di promuovere la conoscenza e diffusione della cultura italiana nel Regno Unito e incoraggiare gli studi di lingua e cultura italiana nelle università britanniche, ha compiuto 80 anni nel 2021 ma a causa della pandemia ha festeggiato soltanto lo scorso 28 maggio - con una cena di gala al Queen's Club di Londra - questo importante traguardo.

"Durante questi 80 anni la BIS - ha dichiarato Richard Northern, Chairman della Society - ha avvicinato migliaia di persone, in particolare britannici, alla cultura italiana, sia attraverso le centinaia di seminari - su temi che spaziano dall'arte moderna e contemporanea alla storia e la letteratura - sia attraverso la promozione e il supporto finanziario di centinaia di progetti culturali.Negli ultimi vent'anni la BIS ha visto una costante crescita nel numero dei soci e di pubblico. Siamo molto orgogliosi oggi di poter contare sul supporto di circa 400 soci e speriamo di poter continuare a crescere per potereoffrire ancora più supporto a nuovi progetti culturali sia privati che universitari".

Oltre a molti soci, familiari e amici sono intervenuti alla serata di gala per l'ottantesimo anniversario alcuni rappresentati delle istituzioni italiane quali la consigliere Aurora Russi, capo ufficio stampa e affari culturali dell'Ambasciata d'Italia e la direttrice dell'Istituto Italiano di Cultura Katia Pizzi. Erano presenti anche esponenti di organizzazioni legate alla cultura italiana e alle relazioni interculturali tra l'Italia e il Regno Unito, quali il Club di Londra, Venice in Peril Fund e Il Circolo.

Nel corso della sua storia la BIS ha organizzato più di 1000 seminari e nel 2019 ha dato vita ai British Italian Society Prizes, il premio biennale (per incoraggiare gli studi di lingua e cultura italiana nelle università del Regno Unito. Dallo stesso anno finanzia i Warwick University Translation Prizes in favore delle traduzioni dall'italiano all'inglese degli studenti "undergraduate".

Tra le attività della Society, che dal 1967 ha lo status di charity, vi è anche la pubblicazione annuale di Rivista - stituita già nel 1946 - che riporta i momenti salienti dei seminari svolti durante l'anno e alcuni articoli di interesse di cultura generale.

Il risultato di questa intensa attività si può trovare sul sito website www.british-italian.org

La Redazione

Giovanni Pallante , Enzo Oliveri , Daniel Kawczynski, Domenico Meliti, Leonardo Santi Simonelli e Simone Billi

NATA NUOVA ASSOCIAZIONE PER COMMERCI TRA UK E ITALIA

A Londra è nata una nuova associazione "con l'obiettivo di favorire il dialogo fra Italia e Regno Unito e per creare opportunità di sviluppo nelle relazioni commerciali" tra i due Paesi. Si chiama Assimpresa UK e ha visto la luce lo scorso 7 giugno tra le mura dell'Hurlingham Club.

A presenziare sono state personalità del mondo imprenditoriale, istituzioni e rappresentanti dei media, italiani e britannici che nel corso della serata hanno condiviso idee di sviluppo, proposizioni e networking durante il corso della serata.

"Assimpresa UK è nata da poco ma abbiamo percorso già molta strada, essendo riusciti a «cucire» esperienze, personaggi e personalità passando anche per Westminster il 18 maggio scorso, ma soprattutto ascoltando le imprese ed il territorio, riuscendo ad offrire soluzioni" , ha sottolineato il fondatore dell'associazione Giovanni Pallante.

All'evento hanno partecipato il deputato britannico Daniel Kawczynski, il deputato italiano Simone Billi, Leonardo Santi Simonelli (Pres. Emerito Camera di Commercio italiana in UK), Domenico Meliti (Pres. Assimpresa UK) e lo Chef Enzo Oliveri (Direttore Assimpresa UK).

La cena di gala per il lancio di Assimpresa UK è stata realizzata dallo chef Olivieri.

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

ORANGE MOON

WWW.ORANGEMOON.UK

Follow us on Instagram

@orangemoonchocolateuk

MAIL@ORANGEMOON.UK

"SEGUE" DI PRIMA PAGINA: 1

Il meglio del "Food and Wine" italiano a Bellavita Expo 2022

Gabriella Migliore, Ambasciatore Raffaele Trombetta e Aldo Mazzocco

Il meglio del "food and wine" italiano ha fatto bella mostra di sé all'edizione 2022 di Bellavita Expo che si è svolta il 22 e 23 giugno scorso in un contesto più grande rispetto alle sette edizioni precedenti: Olympia a Kensington, dove vengono organizzate le più grandi ed importanti fiere.

In passato allestita al Business Design Centre, l'edizione 2022 è stata intitolata "The Mediterranean Food and Wine Trade Show" perché ha visto di nuovo la partecipazione di Ibérica Expo con una selezione di prodotti di altissima qualità ed è stata rafforzata dall'"European Pizza & Pasta Show" dove sono stati esposti prodotti ed attrezzature per pizzerie.

Come sempre Bellavita Expo collabora con Cibus e Vinitaly per portare a Londra, oltre che nel mondo, le eccellenze alimentari ed enologiche Italiane e ancora una volta ha fatto registrare un ottimo successo per partecipazione e numero di visitatori.

Uno dei punti alti della manifestazione è stato lo chef Giorgio Locatelli che ha preparato per il pubblico intervenuto alla sua masterclass dei fagottini farciti di ricotta, noci e borragine. Il Master Wine Peter McCombie ha invece tenuto delle masterclass su vini regionali mentre lo chef Carmelo Carnevale, presidente della APCI UK, ha tenuto una masterclass sui benefici della dieta mediterranea ed insieme agli chef Aldo Venturi, Giuseppe Silvestri ed Antonio Alderuccio ha preparato la Pasta alla Nerano oltre ad una versione vegana.

I giudici del Bellavita Award hanno avuto un difficile compito nel giudicare e decretare con i loro voti i vincitori delle varie categorie, vista l'eccelsa qualità dei prodotti in gara.

Il secondo giorno una masterclass sugli olii extra vergine di oliva e sul loro accompagnamento è stata animata da Selena Pellegrini, fondatrice di Woop EVO dove vengono tenuti corsi di conoscenza sugli olii e dove e' attivo un punto vendita, Livia Rinaldi di Italia Olivicola, consulente di Organizzazioni di Produttori in programmi di assistenza tecnica in olivicoltura e di promozione dell'olio extra vergine di oliva in Italia e all'estero.

Dal canto suo lo Chef Carmelo Carnevale ha preparato un risotto, ha condito pomodori e burrata e proposto un semplice gelato di vaniglia condito con un filo di olio che e' stata una sorpresa per il palato.

Fra gli espositori hanno spiccato i distributori storici come Carnevale ed Alivini che hanno mostrato solo una parte del loro nutrito catalogo di marchi italiani che grazie a loro hanno avuto l'opportunita' di essere conosciuti nel Regno Unito e che ora sono reperibili sia in deli che anche nella grande distribuzione.

Lo stand con un altissimo numero di visite è stato quello del Molino Caputo, grazie anche ai pizzaioli di Rosso Pomodoro che hanno sfornato pizze tutto il giorno usando impasto fatto con la Farina Caputo Nuvola, leggera e in grado di creare un cornicione sofficissimo e gustoso. La ditta Caputo è la scelta per eccellenza dei pizzaioli che anche all'estero la eleggono come farina di prima scelta. Un motivo di orgoglio per la famiglia Caputo, proprietaria del marchio fin dal 1924 che ha recentemente lanciato sul mercato farine di riso, di piselli, di lenticchie rosse e farina di polenta.

. Questo anno il premio per il prodotto più innovativo è andato alla ditta Neromonte con il marchio 3330 Sweet Taste of Sicily, una selezione di marmellate per formaggi, carni e pesci dagli accoppiamenti insoliti e gustosissimi.

Il prodotto vincitore era una marmellata di Pere e Gin, ma è da menzionare altri connubi deliziosi come Bergamotto e Lavanda, Ciliege e Anice Stellato o Mandarino e Curcuma. La lista sarebbe lunghissima.

Il Bellavita Award vincitore assoluto per i prodotti italiani è stato il Panettone Morettone della ditta Natura Dolce che ha ricevuto il trofeo dal Console Francesco De Angelis. Per il miglior prodotto spagnolo ha vinto il Bellavita Award la ditta Torrencinas con il prosciutto Pata Negra.

Nella parte riservata all'European Pizza & Pasta Show, si è tenuto lo European Pizza Championship che ha visto al terzo posto Aldo Brancato, al secondo Carmine Mastrocinque e vincitore Mauro Alba.

Questa ottava edizione di Bellavita Expo ha avuto un carnet ricco di avvenimenti con gare, premiazioni, conferenze e tanto ottimo cibo e vino che buyers e professionisti del settore hanno potuto assaggiare. L'augurio è di poter trovare questi prodotti unici, presto disponibili nel Regno Unito.

Cristina Polizzi

Rosana Gómez Movellán, Vincitore primo premio e Francesco de Angelis

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

"SEGUE" DI PRIMA PAGINA: 1

REFERENDUM SULLA GIUSTIZIA: COLOSSALE FLOP

IN UK HA VOTATO SOLO IL 17% DEGLI ISCRITTI AIRE

"Volete voi che sia abrogato il decreto legislativo 27 gennaio 2006, n.25, recante «Istituzione del Consiglio direttivo della Corte di cassazione e nuova disciplina dei consigli giudiziari, a norma dell'art. 1, comma 1, lettera c) della legge 25 luglio 2005, n.150», risultante dalle modificazioni e integrazioni successivamente apportate, limitatamente alle seguenti parti: art.8, comma 1, limitatamente alle parole "esclusivamente" e "relative all'esercizio delle competenze di cui all'art.7, comma 1, lettera a)"; art.16, comma 1, limitatamente alle parole: "esclusivamente" e "relative all'esercizio delle competenze di cui all'art.15, comma 1, lettere a), d) ed e)".

Questo era uno dei cinque referendum abrogativi sulla giustizia sui quali gli italiani – compresi quelli residenti all'estero iscritti all'Aire – sono stati chiamati a pronunciarsi lo scorso 12 giugno e non c'è quindi da sorprendersi se davanti a quesiti così astrusi su una materia estremamente complicata siano andati a votare in pochi e tutta la faccenda si sia risolta in un colossale flop.

Alla fine soltanto un italiano su cinque si è recato alle urne (per l'esattezza il 20,9% degli aventi diritto) quando invece i cinque referendum sulla giustizia promossi da radicali e Lega sarebbero risultati validi se fosse stato raggiunto il fatidico "quorum" e cioè se fosse andato ai seggi almeno il 50% più uno degli aventi diritto.

All'estero ha disertato il voto referendario ben l'84 per cento degli iscritti all'Aire (83% nel regno Unito).

L'affluenza complessiva del 20,9%, segna la peggior performance in assoluto nella storia dei 67 referendum abrogativi organizzati nella Penisola dal 1967 ad oggi. Consola poco i promotori la vittoria del sì a tutti e cinque i quesiti, tra l'altro con sensibili differenze nelle percentuali tra un quesito e l'altro: se i sì infatti valicano la soglia del 70% nei quesiti sulla separazione delle funzioni dei magistrati, sul diritto di voto agli avvocati nella valutazione dei magistrati e sull'abolizione delle firme per le candidature al Csm, molto meno schiacciante è la loro prevalenza sull'abolizione della legge Severino e sui nuovi limiti alla carcerazione preventiva, quesiti in cui i 'no' superano il 40 per cento.

Malgrado la difesa d'ufficio fatta da radicali e leghisti non si capisce come si possa pensare di riformare l'inefficiente, ingiusta giustizia italiana a colpi di referendum abrogativi, tra l'altro non di iniziativa popolare (quelli del 12 giugno sono stati chiesti da nove consigli regionali a maggioranza di centro-destra), quando questa delicatissima materia dovrebbe essere gestita dal parlamento essendo prima di tutto l'Italia una repubblica parlamentare.

Sebbene da anni si parli di una modifica dei sistemi di votazione all'estero anche per gli ultimi residenti ancora un a volta fuori dei patrii confini si è votato per corrispondenza, con i plichi mandati a casa a pioggia (qualche volta fuori tempo massimo...) e con tutte le possibili frodi connesse, già ampiamente documentate per il passato.

La Redazione

19 B 82
Belluzzo
International Partners
38 Craven Street, London WC2N SNG
Tel: +44 (0)20 7004 2660 - Fax: +44 (0)20 7004 2661
london@belluzzo.net
www.belluzzo.net

SM La Notizia LONDRA

A LONDRA VA IN SCENA L'ITALIAN SHOW

Gare culinarie tra chef, masterclases enologiche, creazione di cocktails… Al Leonardo Royal Hotel St. Paul's si è svolto lo scorso 30 maggio l'Italian Show con in azione il meglio della Penisola nel campo del cibo e delle bevande.

L'Italian Show ha fatto da ombrello alla quinta edizione dell'evento "Best UK Sommelier, Villa Sandi Award, Graduation and Walkaraound Tasting" e alla prima edizione del "Best Chef of Italian Cuisine - Parmigiano Reggiano Award" organizzato dalla Federazione Italiana Chefs in UK coadiuvati da I Love Italian Food, un network internazionale che promuove e difende l'autentica cultura di cibo e vino italiani.

Oltre a queste due manifestazioni, l'evento – d'ora in poi a cadenza annuale - è stato un carnet fitto di attività con cooking shows presentati da chef rinomati come Giancarlo Caldesi, Enzo Oliveri, Carmelo Carnevale ed Aldo Zilli, masterclasses enologiche con sezioni dedicate ai prodotti di Villa Sandi, del Consorzio Lugana e del Brunello di Montalcino, oltre a mixology shows tenuti dalla UKBG dove gli associati bartenders hanno creato cocktails usando anche ingredienti presenti nello spazio esposizione ed inusuali come per esempio drinks con l'Aceto balsamico Giuseppe Giusti.

Il palco in sala è stato subito occupato dai 6 chefs finalisti che sono stati selezionati da precedenti tappe che hanno ridotto il numero di quasi 200 partecipanti iniziali a 6 per aggiudicarsi il Parmigiano Reggiano Award. In un'ora e mezzo gli chefs hanno dovuto preparare un secondo piatto che doveva rispondere a determinati requisiti e presentare le loro creazioni culinarie ad un pannello di giudici.

I finalisti sono stati Francesco Bisceglie, Costantino Nuzzo, Pio Iassogna, Luca Sanna, Alessandra Menta ed Andrea Calistro che hanno cucinato davanti alla giuria formata da Enzo Oliveri, Presidente della Federazione Italiana Chefs in UK, Chris Galvin, Alberico Penati, Carmelo Carnevale e Massimo Rossi.

È stato difficile per i giudici scegliere il vincitore perché' tutti i piatti sono stati di un livello eccelso, ma alla fine vincitore è risultato lo chef Luca Sanna, che vive a Londra dal 2015 ed è Chef Tournant a Al Mare Restaurant Jumeirah Carlton Tower London.

Il vincitore ha ricevuto un premio di 1000 sterline oltre ad un set di pentole Agnelli professionali, personalizzate per l'evento. Al secondo posto la chef Alessandra Menta, ternana, Executive Chef presso Morgan Mediterranean Brasserie a Dartford ed il terzo premio è andato a Francesco Bisceglie, Head chef al The Ned ristorante nella City che hanno ricevuto un trofeo oltre al set di pentole professionali Agnelli dato a tutti i finalisti.

Durante la gara i giudici ed il presentatore Christopher Cooper hanno interagito con gli chefs a lavoro, gli uni per controllare le varie fasi di procedimento dei piatti e l'altro per conoscere meglio i partecipanti.

Lo stesso presentatore è poi stato sul palco per la gara "Best UK Sommelier Villa Sandi" dove i partecipanti hanno dovuto passare alcune "tasks" come abbinare i vini giusti ad un menu. Il vincitore di questa gara è stato Christopher Parker dell'Inn The Park Winchester mentre secondo è arrivato Giuseppe D'Aniello dell'Edition Hotel Berners Tavern London e terzo Francesco Varone de Il Borro Tuscan Bistrot London.

Durante tutta la giornata gli chefs della Federazione Italiana Chefs in UK hanno cucinato per i visitatori usando i prodotti degli espositori. Frutta e verdura è stata fornita da Vincenzo Ltd, oltre a Cibosano che ha procurato altri ingredienti di qualità in modo che i quasi 1000 visitatori che hanno partecipato all'evento hanno potuto assaggiare paste gustosissime con sughi appetitosi. Lo spazio espositivo della manifestazione è stato occupato da produttori venuti dall'Italia, sia di prodotti alimentari che di case enologiche, oltre a molti residenti nel Regno Unito. È stato uno spettacolo del buono con prodotti di qualità che sono stati offerti ai visitatori, tutti nel mondo della ristorazione, che si sono aggirati fra i tavoli degustando le saporite alici della Rizzoli, marchio sin dal 1906, il bolognese caffè Filicori Zecchini, torrefazione storica sin dal 1919, i prosciutti ed il parmigiano reggiano, portati da Parma 2064 e dal prosciuttificio San Nicola.

Fra le masterclasses è stato possibile assistere ad una dimostrazione organizzata da Parmigiano Reggiano dove un esperto ha spiegato le varie fasi di produzione del parmigiano finendo con l'apertura "in diretta" di una ruota del re dei formaggi, con conseguente assaggio di scaglie appena prodotte.

Cristina Polizzi

A DELIVERY ROBOT FOR THE ITALIAN FOOD

CO.I.P. UK GOES HIGH TECH

CO.I.P. UK, the cooperative of 40 Italian Producers which offers the best artisan food produce from every region of Italy directly to kitchens in the UK presented several of their members during the AIS Sommeliers and FIC Chefs competition and show at the Leonardo Royal Hotel London St Paul's, on May 30th.

It was a special day: so many passionate people about Italian Food & Wine, so many trade guests, so many professionals!

The visitors to the Cooperative's stands were all pleasantly surprised by the high quality and selection of wines from the different regions of Italy, from Sicily to Friuli.

The Italian producers have decided to ship and stock part of their production to the UK, for fast delivery and orders, from a few boxes to mixed pallets.

Through Chelmsford's CO.I.P UK commercial office, orders are made directly to the single producers, utilizing the portal www.coiporder.co.uk.

"We – they said at CO.I.P. UK - are going through a very delicate period. The search for restaurant staff is and will be increasingly complicated and difficult to solve in the short and medium term.

COIP has decided to support our customers by helping to search for cutting-edge and non-invasive technological solutions so as not to lose the connection with its consumers".

The aim is not to replace manpower but to lighten the workload of the increasingly stressed staff: Keenon's T5 is a food delivery robot that can improve service efficiency, reduce labor costs and create service capabilities for the restaurant industry. In addition to serving dishes in restaurants, it can also be used to serve tea and water in offices, send and receive express deliveries, deliver take-out food, and provide merchandise distribution services for the hospitality industry.

La Redazione

SE INVESTI SUL CLIMA RIDUCI IL RISCHIO DI GUERRE

IL PROFESSOR BUIZZA AL CLUB DI LONDRA

Tra clima, energia e guerra c'è "un'interconnessione chiara" che spiega molti dei problemi e degli assetti geopolitici nel mondo attuale. E investendo contro il surriscaldamento climatico si riduce al contempo anche il rischio di guerre.

Il professor Roberto Buizza, attaché scientifico dell'ambasciata italiana in UK, ha sviluppato questo nodo cruciale per la storia dell'umanità quando lo scorso 15 giugno è stato invitato come speaker ad una serata del Club di Londra.

"La continua richiesta di accesso a fonti di energia – ha detto Buizza, docente alla Scuola Superiore Sant'Anna di Pisa - è spesso una delle cause dei conflitti. Purtroppo, anche il cambiamento climatico, causato dal fatto che generiamo energia principalmente utilizzando combustibili fossili, agisce da catalizzatore, e trasforma situazioni di tensione in guerre, civili e fra stati".

Il legame tra il cambiamento climatico e la guerra era stato messo in chiara evidenza dal Comitato Nobel già nel 2007, quando era stato assegnato a 'Intergovernmental Panel on Climate Change' (IPCC) e ad Al Gore il premio Nobel per la Pace.

Per il prof. Buizza "ci sono relazioni di causa ed effetto tra energia e clima, energia e guerra, e guerra e clima. Interconnessioni complesse, che agiscono sia nella dimensione geografica, spaziale, che nell'asse temporale". Queste relazioni "coinvolgono sia popoli della stessa generazione geograficamente localizzati in Paesi diversi, spesso localmente vicini, che generazioni diverse dello stesso popolo". Il cambiamento climatico ha espanso come forse mai prima, la dimensione temporale delle interconnessioni. E questo forse – ha sostenuto l'attache' scientifico - è forse uno dei motivi per cui è così difficile, ad oggi, prendere azioni per affrontarlo.

Il continuo aumento della domanda di energia, il fatto che oggi il 90% dell'energia viene prodotta con combustibili fossili che sono geograficamente localizzati in pochi Paesi, e la volontà dei Paesi di garantirsi accesso alle fonti di energia hanno spesso causato guerre.

La conclusione a detta del professore italiano è chiara: "Riuscire a disaccoppiare la generazione di energia dai combustibili fossili, e a diversificare la sua generazione utilizzando fonti rinnovabili può rendere il mondo più sicuro e ridurre la probabilità di guerre. Il cambiamento climatico causato dall'uomo ha già oggi impatti sostanziali sulla stabilità di molti Paesi, e contribuisce all'insorgere di situazioni di tensione e guerre. Disaccoppiare la generazione di energia dai combustili fossili è un passo necessario per controllare il riscaldamento ed evitare che superi i 2 oC entro il 2100".

La strada maestra e' dunque "investire circa il 2% del GDP annuale per de-carbonizzare" avendo così "il duplice effetto di aumentare la sicurezza e affrontare il cambiamento climatico, dato che spezzerebbe le relazioni di causa ed effetto tra accesso all'energia e guerra, tra produzione di energia e cambiamento climatico".

inca

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

LONDON
+44 0207 359 3701
124 Canonbury Road
London N1 2UT

MANCHESTER
+44 075 4444 0896
2nd Floor Albion Wharf
19 Albion Street
Manchester M1 5LN

su appuntamento a:
BRIGHTON
EDINBURGH
GLASGOW

via email:
regnounito@inca.it
su Facebook:
INCA Regno Unito

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

SM La Notizia LONDRA

BELLE SENZA BISTURI? SI PUÒ, SE SI CURA IL SISTEMA LINFATICO

A chi non piacerebbe fermare il tempo per vivere un'eterna giovinezza? Mantenere un corpo tonico, una pelle levigata, un viso luminoso senza quelle fastidiose rughe che compaiono intorno agli occhi e alla bocca. Eppure, il tempo è un orologio che non può essere fermato. O meglio che tante donne cercano di fermare con la chirurgia estetica.

Ma ci sono alternative al bisturi? In Italia è cresciuta una rete di centri estetici anti-age che propone – in alternativa alla chirurgia plastica – una opzione "naturale", "in armonia con il proprio corpo". La rete si chiama Marco Post - The Italian Beauty. l'ha fondata Marco Postiglione.

In un'intervista all'agenzia "Nove Colonne" Postiglione ha spiegato l'approccio seguito nei suoi centri anti-age. "Per ottenere risultati concreti e duraturi, l'anti-age – ha indicato - deve essere uno stile di vita. Si tratta di avere un approccio del tutto antitetico a quello che la società attuale ci propone, fondata su modelli estetici artefatti, plastico si e assolutamente irreali. È necessario attivare il ringiovanimento naturale del nostro corpo, potenziando la bellezza già presente in ognuno di noi e valorizzando l'armonia delle forme senza ricorrere a interventi drastici, punturine e diete estreme che snaturano il nostro modo di essere. Agire esclusivamente sulla componente esterna preclude la possibilità di un reale e duraturo risultato".

La bellezza esteriore è legata a doppio filo con l'interno del nostro corpo. A Marco Post - The Italian Beauty, la più estesa rete di centri estetici anti-age senza bisturi in Italia, dicono che bisogna modificare lo stile di vita per poter ottenere risultati duraturi, avvicinandosi a quello che viene definito "metodo olistico", facendo attenzione ad un nemico "invisibile": il ristagno linfatico. Problemi come pelle opaca, secca, rughe e, perfino, cellulite e adipe sono influenzati - sostiene Postiglione - dal rallentamento del sistema linfatico, che ha il compito di ripulire il corpo dalle tossine e dai liquidi che, se in eccesso, possono accelerare l'invecchiamento dei tessuti.

Quindi, anche se siamo abituati a usare cosmetici, a sottoporci periodicamente a trattamenti estetici e alimentarci in modo sano, se non lavoriamo sulla pulizia interna dell'organismo, rendendo efficace il sistema linfatico, sarà difficile raggiungere risultati duraturi. "Abbiamo dedicato anni di ricerca allo sviluppo dell'unica tecnologia brevettata al mondo, capace di riattivare l'organismo a partire dall'ottimizzazione della postura - afferma Postiglione - si tratta del Linfodrenabed, uno speciale lettino dotato di un sistema meccanico funzionale allo scioglimento delle tensioni muscolari che possono rallentare l'azione del sistema linfatico.

Durante i trattamenti antiage si ha un vero e proprio lavoro a quattro mani: mentre l'AntiageSpecialist lavora in modo combinato sui tessuti, contestualmente l'azione del lettino stimola il risveglio del sistema linfatico, responsabile degli inestetismi più fastidiosi".

I trattamenti sul lettino Linfodrenabed sono uno degli aspetti più innovativi del metodo anti-age Marco Post, frutto di un lavoro durato ben 15 anni di un team di medici, nutrizionisti ed estetiste, coordinato e supervisionato da Cristina Bortolussi, direttrice tecnica e ideatrice dei protocolli tecnici, in cui nulla è stato lasciato a caso per combattere gli "inestetismi" legati all'avanzare dell'età.

La Redazione

Legendary Paolo Rossi lives again

In documentary screened in London

On Monday 30 May the Italian Cultural Institute in London, directed by Katia Pizzi, hosted a screening of the feature documentary "Paolo Rossi - A Champion is a Dreamer that Never Gives Up" to a full house. The documentary, which traces the life and career of the legendary Italian football player, was directed by Ivo Romagnoli and Michela Scolari who wrote it with Gianluca Fellini.

This loving tribute to Paolo Rossi and to a sport so many millions love across the globe allowed the audience to re-live the magical, heart-stopping moments of the game's incredible history. Vintage championship footage and first-hand accounts by the greatest players themselves were beautifully woven into a touching and exciting story of Rossi's ups and downs in the context of shocking world events. As football has evolved into a billion-dollar business, this film powerfully reminds you that dreams can come true when you follow rule number one: never give up!

Under the patronage of the United Nations, on January 18th2021, the feature documentary Paolo Rossi - A Champion is a Dreamer Who Never GivesUp has been awarded with the "The Global Sport and Peace Award".

Starring are Diego Armando Maradona, Pelè (Edson Arantes do Nascimento), Roberto Baggio, Zbigniew Kazimierz Boniek, Michel Platinì, Paulo Roberto Falcão, Karl-Heinz Rummenigge, Zico (Arthur Antunes Coimbra), Kurt Hamrin, Junior (LeovegildoLins da Gama Júnior), Giancarlo Antognoni, Marco Tardelli, Dino Zoff, Antonio Cabrini.

Introducing the film is Samuel Robert Petre, with special contributions by Gianni Infantino, Gabriele Gravina, Arnaldo Cesar Coelho,Fedele Confalonieri, Franco Carraro, Andrea Agnelli, Gianni Minà, Alberto Cerruti, Giuseppe Farina, Luciano Moggi.

The film has been produced by Film In Tuscany SRL, in partnership with Fundatia Parada and FIFA Foundation.

Rossi played as a forward and led Italy to the 1982 FIFA World Cup title. He is regarded as one of the greatest Italian footballers of all time,He died on 9 December 2020, aged 64.

Amici Ref: 8867244

30 North Street, Ashford, TN24 8JR

Leasehold: £119,950, Annual Rent: £12,000

Highly regarded Italian restaurant
Town centre location
58 cover restaurant
36 external seating
Strong turnover & profits
Energy Rating C

CHRISTIE & CO

christie.com

ITALIAN RESTAURANT BUSINESS OPPORTUNITIES
Keith Bridgen
Business Agent – Hospitality & Leisure
T +44 (0) 1622 656000
M +44 (0) 7732601751
E Keith.bridgen@christie.com

ITALUIL 1952-2022 SETTANT'ANNI DI PATRONATO

UIM UNIONE ITALIANI NEL MONDO

SERVIZI

- PENSIONI ITALIANE, UK ED ESTERE
- RICHIESTA BENEFITS
- PRATICHE CONSOLARI
- DICHIARAZIONI REDDITUALI

E MOLTO ALTRO

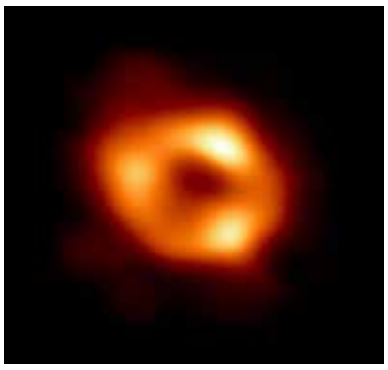
SEDE
Second Floor, Congress House,
23-28 Great Russell Street
LONDON, WC1B 3LS

CONTATTI
TELEFONO: 020 8540 5555
EMAIL: ital.uil.gb@hotmail.co.uk

INCONTRI NELLE SEDI ZONALI:

WOKING: Ultimo sabato del mese
WIMBLENDON: L'ultimo venerdi del mese
WORTHING: Primo sabato del mese

Saremo inghiottiti da un buco nero?



Saremo inghiottiti da un enorme buco nero al centro della nostra galassia? La domanda è legittima dopo che a maggio un team internazionale di astronomi (italiani compresi) ha ottenuto una spettacolare conferma fotografica sull'esistenza di un buco nero "supermassiccio" proprio nel cuore della Via Lattea.

Tra tutti i "corpi celesti" finora inventariati il buco nero è senz'altro quello più inquietante: è una specie di gorgo con un campo gravitazionale così intenso da non lasciare sfuggire né la materia, né la radiazione elettromagnetica.

La realtà in questione si trova a circa 27 mila anni-luce dalla Terra ed è chiamata Sagittarius A* (Sgr A*). Non emette luce ma il gas che brilla attorno ad essa possiede un aspetto distintivo: una regione centrale scura (chiamata "ombra") circondata da una struttura brillante a forma di anello.

L' immagine è stata ottenuta grazie ad una rete globale di radiotelescopi, la rete Event Horizon Telescope (EHT) che coinvolge oltre 300 ricercatori e otto osservatori radio-astronomici in tutto il mondo, come un unico telescopio virtuale dalle dimensioni del pianeta Terra. L'Italia ha contribuito al progetto con ricercatrici e ricercatori dell'Istituto Nazionale di Astrofisica, dell'Istituto Nazionale di Fisica Nucleare, dell'Università Federico II di Napoli e dell'Università di Cagliari.

Il nuovo risultato segue la scoperta del buco nero al centro della galassia lontana M87 avvenuta nel 2019 rf è frutto di un notevole sforzo tecnologico, poiché Sagittarius A* è molto più piccolo.

Cruciale per strappare la conferma fotografica sull'esistenza del buco nero è stato l'apporto di ALMA, l'Atacama Large Millimeter/submillimeter Array, il più potente radiotelescopio esistente, che dal deserto di Atacama, in Cile, scruta il cosmo in banda radio a lunghezze d'onda millimetriche e submillimetriche. L'Italia partecipa ad ALMA attraverso l'ESO, lo European Southern Observatory, e ospita il nodo italiano del Centro regionale europeo ALMA presso la sede dell'Istituto Nazionale di Astrofisica (INAF) di Bologna.

"È uno straordinario risultato della cui portata riusciremo a renderci conto davvero solo con il tempo", ha commentato il ministro dell'Università e della Ricerca Maria Cristina Messa.

"Complimenti - ha sottolineato - al grande e globale gruppo di lavoro che ha consentito di raggiungerlo e, all'interno di questo, alle scienziate e agli scienziati italiani. Questa scoperta dimostra come le reti collaborative di ricerca internazionale siano fondamentali per il progresso di tutti, di come sia importante per l'Italia farne parte investendo, in modo continuo e stabile negli anni, in grandi infrastrutture di ricerca e di dati, per rafforzarle e implementarle sempre di più, e di come si debba fare uno sforzo per preservare queste reti anche in momenti di crisi".

La nuova scoperta è descritta in una serie di articoli pubblicati a metà maggio su un numero speciale della rivista The Astrophysical Journal Letters.

La Redazione

Come ti chiami?
Mario Ammazzalamorte Stampachiacchiere?
L'italia ammette per i figli il doppio cognome

Mario Ammazzalamorte Stampachiacchiere. In Italia qualcuno potrebbe presto chiamarsi così dopo che nella Penisola si è aperta la possibilità per i genitori di imporre ai propri figli sia il cognome del padre sia quello della madre.

La decisione è sacrosanta ma, come tutte le vittorie "simboliche", è anche un'indicazione di come la questione sia già largamente superata dai fatti. Per ora, non si sa esattamente come i nuovi doppi cognomi dovrebbero funzionare. Daranno delle noie alla Pubblica Amministrazione. Senza arrivare a scomodare i due signori italiani che hanno il magnifico cognome di 'Quondamangelomaria'- detentore del 'record' nazionale di lunghezza - è praticamente inevitabile che figli delle gens Ammazzalamorte e Stampachiacchiere si uniranno per dare alla luce una figlia che si chiamerà Mariaddolorata, scompigliando terribilmente la modulistica. Quisquilie comunque, specialmente da quando i cognomi sono già sulla via del tramonto.

Negli Usa e in Gran Bretagna - paesi che hanno probabilmente ispirato la novità italiana - c'è stato un ulteriore passo in avanti: il crescente ricorso ai cognomi di semplice fantasia. Una logica c'è: se le mamme non devono subire l'imposizione del nome di famiglia del compagno, allora i figli non dovrebbero essere tenuti a tollerare le preferenze dei genitori in materia di cognomi. Perché mai una persona non può chiamarsi 'Maria Teresa Finedelmondo' o 'Riccardo Troppofico' se lo vuole?

Certo, questo significa che i cognomi non comunicheranno più né una stabile identità né nessuna informazione sulle origini e sulle appartenenze di chi li porta. Dal punto di vista dell'onomastica -la scienza dei nomi - è forse un disastro, ma non è una novità. Nella storia l'uso dei cognomi è stato un fenomeno peregrino, qualche volta sì e qualche volta no. A seconda di cosa si intende per "cognome", l'usanza è o molto antica oppure storicamente abbastanza recente.

Vaghe tracce della pratica risalgono al 2850 a.C. in Cina, sotto l'impero di Gu Hsi. In epoca romana, per i cittadini dell'Impero era d'uso comune il sistema praenomen - nomen-cognomen, perlopiù scomparso però dopo le invasioni barbariche.

In Occidente l'uso del cognome in senso moderno appare con il Concilio di Trento del 1564, che sancì la regola per le parrocchie di possedere un registro dei battesimi con nome e cognome, anche se l'usanza da parte degli aristocratici di precisare in circostanze formali la propria 'casata' è parecchio più antico. Il moderno obbligo - comune seppur non totalmente universale - di possedere un cognome cresce con l'arrivo dello Stato "forte" e ha molto a che fare con l'esazione fiscale e, in generale, con il controllo della popolazione.

Ormai però, con la crescente informatizzazione della società, i nomi e cognomi, propriamente parlando, non servono più a molto - i computer sanno perfettamente chi siamo… Allora potremmo forse finire come nel 15° secolo? Per lo Stato, o almeno per le sue banche dati, siamo già in sostanza dei numeri. Pertanto, c'è la possibilità che in futuro i nostri nomi 'veri' non verranno imposti dai genitori e nemmeno dalla burocrazia. Potrebbero tornare a essere quei nomignoli attribuiti casualmente - non sempre in maniera felice - dalle persone con cui cresciamo o che frequentiamo. Vedremo. Abbonarsi gratuitamente cliccando qui risposte

Sostanze psicoattive: ricercatrice italiana allerta il Parlamento britannico

La professoressa Ornella Corazza, attiva all'Università dell'Herfortshire con un suo team, ha presentato ai Comuni il risultato delle numerose ricerche d'avanguardia che ha compiuto sulle sostanze psicoattive.

Queste ricerche sono state attentamente esaminato dalla Commissione Parlamentare Britannica per gli affari Interni (Home Office Affairs Select Commetee) in vista di una possibile revisione dell'attuale sistema legislativo.

Per questo la Professoressa Corazza, che è anche Presidente della Società scientifica internazionale sulle droghe e consulente per le Nazioni Unite, è stata invitata al Palazzo di Westminster per fornire evidenze dal vivo sulle droghe emergenti e sulla loro diffusione online e specialmente nel Dark Web.

Il suo gruppo di studio è stato il primo a esporre un quadro completo sulla situazione già nel 2000.

Durante la sua visita al Parlamento, la ricercatrice italiana ha avuto modo di incontrare l'ex Ministro per il Crimine Lord John Taylor e discutere su come si possa costituire una relazione più intensa fra gli ambienti accademici e quelli politici, specialmente per quel che riguarda la diffusione delle sostanze in rete.

(christian vinante giovannini\aise)

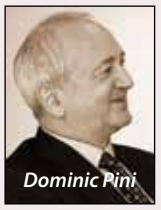
Pane Cunzato
PIZZA & MORE
Mangia sano
Mangia siciliano

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

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

SM La Notizia LONDRA

DOMANDE ALL'AVVOCATO



Ho diritto allo smart working? (Sorry, no!)

Gentile Avvocato

Lavoro in un'agenzia commerciale dove forniamo consulenza finanziaria e commerciale ai nostri clienti, in particolare alle imprese che desiderano espandere il proprio mercato. Siamo in grado di analizzare i loro mercati e di consigliare nuove strategie commerciali. Ho avuto successo nello sviluppo di piccole imprese che sono cresciute fino a diventare aziende di medie dimensioni e ora mi occupo del settore alberghiero.

La nostra agenzia ha un ufficio nel centro di Londra dove incontriamo e presentiamo il nostro business ai nostri clienti. Prima del COVID, lavoravo dall'ufficio di Londra e occasionalmente visitavo i clienti. Dall'inizio della pandemia ho continuato a lavorare da casa, recandomi dai clienti quando necessario. Questa soluzione mi si addice molto perché ho famiglia e dunque aiuto mia moglie nella cura dei bambini. Di recente è stata nominata un nuova CEO, che desidera tornare alla routine d'ufficio per tutti perché, a suo dire, favorisce il lavoro di squadra e permette di scambiare meglio idee sul futuro dell'agenzia. Ho 43 anni e sono un dirigente senior dell'agenzia. Il mio contratto non prevede alcuna clausola riguardo il lavoro da casa e prevede che io debba lavorare in ufficio. Non voglio tornare a lavorare in ufficio a tempo pieno, ma il nuovo amministratore delegato insiste perché torni. Devo tornare a lavorare in ufficio a tempo pieno? Posso insistere per lavorare a distanza?

Cordiali saluti

Riccardo

Caro Riccardo

In ogni contratto di lavoro è implicito che il datore di lavoro abbia il dovere di garantire la sicurezza sul posto di lavoro. In base alle norme previste, i datori di lavoro hanno la responsabilità di attuare misure di tutela alla salute e sicurezza dei dipendenti e trattarli in modo equo. Ciò include l'esecuzione di una rigorosa valutazione del rischio COVID-19 e, a seconda delle circostanze, il sostegno ai dipendenti che non possono o non vogliono tornare in ufficio a causa del COVID-19. Tuttavia, se è stata condotta un'adeguata valutazione dei rischi e non ci sono problemi legati alla salute/sicurezza dei dipendenti nell'ambiente di lavoro, Lei non ha il diritto legale di rimanere a lavorare da casa se la richiesta del datore di lavoro di tornare in ufficio è ragionevole. Può presentare una richiesta di lavoro flessibile, ma il datore di lavoro può rifiutarla per motivi aziendali consentiti, che possono includere per esempio problemi di costi e di prestazioni.

Se continua a lavorare da casa, il suo datore di lavoro potrebbe trattare la sua assenza dall'ufficio come un congedo non autorizzato e potrebbe avviare un'azione disciplinare e licenziarla. Tuttavia, il datore di lavoro dovrà seguire una procedura equa e motivare il licenziamento in modo corretto. Se ritiene di essere stato trattato ingiustamente durante il processo e non riesce a risolvere la questione con il datore di lavoro, potrebbe avere il diritto di presentare una richiesta di licenziamento ingiustificato all'Employment Tribunal. Un licenziamento ingiusto può verificarsi se il datore di lavoro ignora le sue preoccupazioni in materia di salute e sicurezza e se ha gravi condizioni di salute classificate come disabilità. Se in questi casi il datore di lavoro non tiene conto delle sue preoccupazioni e non apporta ragionevoli modifiche all'ambiente di lavoro, può rischiare che il Tribunale possa valutare il suo comportamento come un comportamento discriminante per motivi di salute.

Le suggerisco di discutere con il Suo datore di lavoro e verificare se è possibile concordare un periodo in cui può lavorare a distanza, o se è possibile concordare per esempio il passaggio al lavoro in ufficio in modo graduale.

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.

AMORE E DINTORNI

Rubrica a cura di Gianna Vazzana
notiziedalcuore@gmail.com

GRATITUDE FOR SIMPLE GESTURES OF CARE? YES, YOUR BOYFRIEND IS RIGHT!

Sandra writes:

"My boyfriend and I have lived together for two years. A week ago, he seemed upset, and I asked him why. He told me that he does not feel appreciated by me. He said that he does many things to make me smile (like cooking my favourite food and buying me my favourite ice cream). I do appreciate it, but I don't see it as something I need to thank him for. They're normal gestures that are necessary for any relationship to work out. It's not like he does something extraordinary every day. And when he does, I do thank him. Am I right to think that he's too sensible?"

Dear Sandra,

I can see why you think that only extraordinary gestures need gratitude: because it's what most people believe.

See, for example, how the bible uses miracles to tell us that we should be in awe of extraordinary and astonishing events attributed to the divine?

Jesus only needs to say, "Lazarus, come out", for the once deceased man to get up and appear from his grave.

As a wedding guest, he turned water into wine on another occasion since they had run out.

Miracles are evidence of divine power: after witnessing these out of the ordinary facts, men would believe that Jesus was the son of God and linked to a higher power. They have the "wow" factor. When we watch Jesus "perform", we are witnessing something out of the ordinary, something that doesn't happen "normally", and it catches our attention. It wouldn't be the same if Jesus said, "Oh, we ran out of wine? Well, let me go and buy more for everyone". Witnessing something like that, we wouldn't focus on how kind and generous the offer is. We'd just think, "meh, an ordinary dude, everyone can go to the local shop".

True that everybody can. But would everybody do it?

Personally, I would be in awe if someone were so selfless and caring to leave a party, walk many miles, find a wine merchant, purchase the wine, and walk the whole way back carrying the heavy barrels.

But, as humans, we find it easier to be in awe of the supernatural, the magic, the grand gesture, not the everyday kindness.

Think about the Romantic Comedies that we all love. In "Ten Things I hate about you", sisters Bianca and Kat are the victims of a strange rule imposed on them by their father. Bianca (the youngest) cannot date unless her sister has a boyfriend. Kat is not very social, so Bianca knows that she will never be dating unless she takes matters into her hands. So she comes up with a plan: she convinces her perspective boyfriend to find someone that would ask her sister out. The boy chosen to date Kat is Patrick, this good looking, rebel teenage boy. Patrick agrees, only because he's offered money, to invite Kat to Prom. Kat agrees, and, obviously, they catch feelings for each other. However, Kat finds out that Patrick accepted money to take her out and dumps him on the spot, incredibly disappointed and heartbroken.

And what do you think Patrick did? Went to her house and asked her to talk? Wrote her an apology letter?

Of course not! He picks up a microphone, and from the roof of the High School they both attend, he serenades her with "Can't take my eyes off of you", while the school's marching band, in agreement with him, plays away.

The grand gesture. We like that film because it gives us the wow factor. We would get bored watching a movie where for 2 hours, a gentle husband cooks dinner for his wife when she's tired and runs her a hot bath. It's not very entertaining.

And I get it. I wouldn't want to watch that film either. But life is not a movie. Life is the sum of every moment that goes by, and what matters is what meaning we assign to each of these moments.

When your boyfriend buys your favourite ice cream, his only intention is to put a smile on your face. Sure he didn't have to climb Mount Everest or fight a hoard of angry trolls to achieve that. He only went to the local shop and spent a couple of pounds. But it's the intention behind it that makes the difference.

I am not trying to say that this isn't the bare minimum required for any relationship; in my opinion, it is. I wouldn't want to entertain anyone who doesn't treat me with care and affection. However, I still don't take it for granted. I believe that if we express gratitude for any small thing given to us freely, we will appreciate the beauty of life in general, not only in our relationship.

According to Rhonda Byrne, in the book "The Magic", the secret to going through life experiencing only joy, excitement and, as the title suggests, magic is hidden in the words of the Gospel of Matthew in the Holy Scriptures: "Whoever has will be given more". Whoever was given what? According to the author, there is a missing word in this statement: "Whoever has gratitude will be given more".

So, when you stop for a second and think, "he didn't have to cook my favourite food, but he did, and I'm thankful", not only you are making him feel seen and appreciated, you're doing yourself a favour because you're attracting even more loving gestures your way. So how is this not a win win situation?

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

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

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

Tendenze, Business, Cultura del Lavoro

BRAINSTORMING IN VIDEO: COME FARLO FUNZIONARE

Elisa Sgubin

Pensare nuove idee online, interconnessi e sempre presenti in video conferenza: più facile, più difficile oggi?

In questo strano e difficile 2022 è evidente quanto i modelli lavorativi prepandemici si siano inceppati. I pattern operativi hanno visto un cambio in corsa negli ultimi 24 mesi, con un richiamo in corner all'appello "ragazzi, si torna tutti in ufficio", fino ad assestarsi ad una fase che rimane di transizione e un benestare estorto a soluzioni "ibride", con il lavoro parte in azienda e parte da remoto, casa o altro posto.

In questa realtà mista, le riunioni adottano di sovente la modalità virtuale.

In verità, è un po' di tempo che si elogiano i privilegi degli incontri in video, collegati da sedi diverse, a distanza. Skype faceva le prime apparizioni già nel 2003. La popolarità di piattaforme concorrenti è cresciuta nell'ultimo decennio subendo una forzata accelerazione con il Covid nel 2020. Certamente è utile e comodo seguire un appuntamento direttamente dallo schermo del cellulare mentre si raggiunge una sede esterna; lo è pure collegarsi contemporaneamente a eventi programmati allo stesso orario. In passato non era un'opzione prevedibile.

È ottimo il fatto che il supporto online venga impiegato per seguire meglio i clienti, risolverne i dubbi, presentare soluzioni e spiegare visivamente i passaggi tecnici, in tempo reale. Facilita la comprensione e crea man mano una relazione di fiducia con l'interlocutore.

Sul piano della relazione, come messo in luce da varie ricerche, la comunicazione non verbale è decisiva nell'interpretazione e risposta dell'ascoltatore. Un incontro video, dove non sia possibile la presenza fisica, se ben utilizzato, può dare risultati migliori rispetto a sterili corrispondenze via email. Questo vale sia nel rapporto con i clienti che nella condivisione di progetti tra team di colleghi dislocati sul territorio.

Ma che dire del "brainstorming" in video? Siamo così capaci di dar vita a proposte brillanti, di esporci e esporre al tavolo virtuale la più originale delle trovate durante un'animata sessione di "tormenta di cervelli", al fine di formulare idee nuove?

Contrariamente a quanto proposto, provato e ridiscusso nella letteratura aziendale, l'esercizio del "brainstorming" con l'invito a indicare nuove risposte, in diretta, in particolare se non vi è stata alcuna preparazione e preavviso, si riduce a un impiego ben poco produttivo di parte dell'incontro. La modalità virtuale amplifica le difficoltà già note del mezzo: la reticenza di alcuni membri nel prendere la parola per timore del giudizio altrui, la propensione alla mentalità di gruppo e pertanto ad appoggiare la prima proposta condivisa da alcuni, la reverenza verso le personalità di spicco e il sostegno incondizionato delle loro opinioni, la comune tendenza a vedere il problema di un'idea innovativa, anziché la possibilità insita.

L'online è limitato inoltre nell'utilizzo di fogli di lavoro da condividere e modificare durante la sessione, ma su tale fronte i fornitori di servizi hanno già sviluppato delle funzioni per permettere il contributo dei singoli partecipanti anche via computer, vedi le lavagne virtuali "Zoom whiteboards" e le piattaforme "visual collaboration" di Conceptboard.

Quindi, come muoversi? Due spunti che sembrano interessanti:

Approccio 1: condividere la questione e il risultato cui si aspira; assegnare a chi parteciperà alla riunione il compito di portare da dieci a quindici idee per arrivare ad un determinato risultato. Aggiungere una scadenza ravvicinata, 24-48 ore per la pressione temporale, creare un senso d'urgenza che spinge a massimizzare l'attenzione per un tempo limitato ed ottenere il prodotto migliore.

Tra le decine di proposte, accanto a quelle più comuni usciranno anche le 2-3 inusuali, brillanti, vincenti. Le menti creative contribuiranno con probabilità a tali soluzioni, ma poi saranno i membri logici, perfetti esecutori e realizzatori dell'idea, ad entrare in gioco e portare il team all'obbiettivo. Si parla di "brainstorming" inserito in un impegno di gruppo dove la diversità delle competenze consente di generare proposte e metterle in atto per servire il fine ultimo dell'azienda.

Approccio 2: dopo una fase preliminare di chiarimento sul problema e pre-selezione di 2-3 idee principali, la riunione verterà sull'esclusiva elaborazione delle stesse. Questo perché il confronto di idee multiple online esclude automaticamente i soggetti che per natura ragionano e pensano meglio fuori dal gruppo e le cui capacità spiccano se esercitate dando un tempo per la preparazione.

Inoltre, recenti studi sulla modalità di "video conferencing", hanno sottolineato il riflesso negativo sulla nostra creatività, poiché la mente si concentra su una superficie ridotta, lo schermo, restringendo campo e focus cognitivi. Invece sembrerebbe che l'abilità di analisi e selezione delle idee rimangano inalterate, pertanto,in un incontro virtuale, siamo bravi a riflettere sulle alternative, ma perdiamo in genialità inventiva (fonte: Rivista scientifica Nature.com *https://www.nature.com/articles/s41586-022-04643-y*).

La morale non cambia: continua attenzione al cambiamento e volontà di adattamento.

MARKETING MADE EASY

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

SVILUPPA IL TUO BUSINESS IMPOSTANDO LE GIUSTE PARTNERSHIPS

La partnership è una relazione tra due o più aziende, reciprocamente vantaggiosa. I "deliverables" di ogni partnership dipendono dagli obiettivi di ogni parte in causa. Potrebbe includere attivazioni grandi o piccole, long-term o brevi, e prevedere grandi investimenti o scambi reciproci di servizi.

Possono essere connesse principalmente al marketing e ad attivita' di sviluppo del brand awarness oppure avere un forte obiettivo commerciale ed essere alleanze strategiche che andranno a cambiare il business e l'entità stessa dell'azienda. Oggi affronteremo più da vicino le partnership connesse alle attività di brand awarness.

Il primo step sarà per te quello di individuare quei marchi nel mercato che hanno un pubblico simile al tuo, ma vendono un prodotto diverso. Altrettanto importante sarà identificare quali marchi operano nel segmento del mercato in cui tu vorresti entrare. Tali marchi complimenterebbero la tua strategia e solo ideali partners.

Una volta identificati i potenziali partners devi valutare quali vantagi, unici, puoi offrire loro affinche' vogliano lavorare con te e non con tuo concorrente. Deve essere una relazione win-win per i marchi partners e anche per il pubblico.

Come in tutte le relazioni decise a tavolino l'abilità di negoziazione è fondamentale per iniziare la collaborazione su basi solide, obiettivi ben chiari e definiti. Alcuni degli obiettivi saranno comuni mentre altri saranno specifici per ogni marchio. Le attivazioni che possono essere incluse in un plan di partnership sono le stesse di un tradizionale marketing plan.

Ogni aspetto va discusso e approvato perché' la definizione di 'successo' per un marchio non è la stessa dell'altro partner. Ricorda di non trascurare mai la parte umana della relazione, di dare importanza ai piccoli gesti e di costruire sempre un rapporto di fiducia e collaborazione.

Grazie a questa nuova collaborazione riuscirai a comunicare con il pubblico del tuo partner. Sarà il tuo partner stesso a gestire le attività e la comunicazione con il suo pubblico e questo è molto vantaggioso per te perché' essere introdotto permetterà al pubblico di maturare nel tuo marchio, la stessa fiducia che ripongono nel tuo partner. Durante tutta la relazione sorveglierai l'operato del partner e punterai ad acquisire sia nuove competenze che nuovi clienti.

Il compito più complesso è senza dubbio il saper stipulare accordi con i partner giusti.

I marchi che imparano a collaborare ed essere innovativi nel mercato ergeranno come leaders. Questa è la legge della natura. Lo diceva Darwin e lo dicono tantissime case study nel mercato.

ITA ITALIAN TRADE AGENCY

ETICHETTATURA BEVANDE SPIRITOSE

HELP DESK BREXIT

Fonte: *https://www.goy.uk/quidance/labelling-spirit-drinks*

I 6 maggio 2022 il Dipartimento per l'ambiente, l'alimentazione e gli affari rurali (DEFRA) del Regno Unito ha pubblicato le linee guida relative all'etichettatura delle bevande spiritose. È confermato che queste linee guida non differiscono sostanzialmente da quelle dell'Unione Europea.

Le regole si applicano alle bevande spiritose destinate alla vendita nel Regno Unito e ad altre bevande e alimenti contenenti bevande spiritose. Le line guida includono le nome sulla visualizzazione del nome della bevanda, l'uso di termini composti, l'uso di allusioni e la registrazione di indicazioni geografiche (IG).

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

ita-london-italian-trade-agency
@ITALondon_
@Italondon_
Italian Trade Agency

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

SM La Notizia LONDRA

Mauro Vignali,
co-founder of Trust Meat and Alivini, dies

The anglo-italian community lost one of its most popular figures: Mauro Vignali, founder of Alivini and Trust Meat, for many years active in the Mazzini Garibaldi Club, died on the 20th of March. He was 83.

He was born in Torino in 1938 and at the age of 14 his family came to London, being allowed to do so because Mauro`s mother Desolina had been born in the UK. He had a number of early jobs, including working at the Moka Bar in Soho and later on for Lino and Yole Quaradeghini. Indeed it was Lino who generously encouraged Mauro to pursue a career supplying meat to restaurants.

In 1964, still only in his mid-20`s and determined to make a go of it, he established Vignali Leader with Bernard Leader in Smithfield Market.

In 1974 Vignali Leader merged with Rudy Hogg to form Trust Meat Limited operating from premises in Camden. That business rapidly gained an outstanding reputation in the catering industry for the consistency and quality of its supplies.

In 1975 Mauro, with his brother Giuseppe, Toni Pirozzi and Claudio Mussi founded Alivini Limited, an entity that quickly became one of the leading Italian wine and food distribution companies in the UK.

Both Trust Meat and Alivini became household names and not only within the wide Italian community. They became phenomenally successful and this was a fitting testament to Mauro`s business acumen.

He had become a renowned connoisseur of fine wine and he also understood the intricacies of the demanding meat industry.

Aside from his work Mauro really enjoyed football (playing from 1970 onwards for the Mazzini Garibaldi Football Club), squash and golf. He was a founder of `the Philosophers`, a group of close friends who played golf all over the world. He also helped to organise a number of golf tournaments for the many charitable causes that he – and others – supported. This included the Italian Hospital, the Anglo-Italian Golf Society, the M G Club and the Associazione Valceno.

In the early 1980`s he was instrumental in setting up the Anglo-Italian Football League and later became its much-respected President, a post he held for 10 years. In 2005 he become also president Mazzini Garibaldi Club.

In 2009 Mauro was awarded an important accolade by the President of Italy who nominated him Commendatore della Stella d` Italia.

"He - said the anglo-italian judge John Zani in the eulogy for his dead friend - was so rightly proud of that award; a fitting testimony for all the hard work he had carried out for the Italian community in London and beyond over many years".

"Mauro – added judge Zani - was a truly great friend to us all, a larger than life man who loved the finer things in life. With his booming voice, good humour and tall stature, you always knew when he was in the room... In all the various committees that he joined, just like in his sport and his work, Mauro always gave 100 %. He was very much a `doer`. He gave generously of his time for all the causes that he enthusiastically supported".

Mauro Vignali had four children, eight grandchildren and one great-grandson.

La Redazione

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

"GENITORI E FIGLI"

Rubrica a cura di
Cristina Lavagnolo
https://pedagogistapsicomotricista.wordpress.com/

EDUCARE I FIGLI A RISPETTO E AMORE VERSO SE STESSI

Se, generalmente, è considerato importante e quasi ovvio che un genitore insegni ai propri figli il rispetto per le altre persone, per l'altrui proprietà, per gli animali e per l'ambiente circostante, non appare altrettanto ovvia l'importanza del rispetto e dell'amore verso se stessi.

Bisogna fare, però, un importante distinguo: il rispetto di sé è una cosa totalmente diversa da egocentrismo o egoismo. Si tratta di imparare a riconoscere e apprezzare il proprio valore, le proprie capacità e potenzialità, la propria specificità e unicità come individuo unico ed irripetibile; questo porta a volersi bene e a sentirsi degni di rispetto, né più né meno degli altri e vale sia sotto il profilo mentale e di personalità, sia per quello che riguarda il proprio corpo e il proprio aspetto fisico.

Chi possiede questa consapevolezza, nella vita saprà probabilmente farsi rispettare per quello che vale, sia pure sempre in modo corretto ed educato, e sarà in grado di reclamare giustamente ciò che gli è dovuto. Non solo, un adeguato livello di sicurezza e autostima potrebbe anche fornire una maggiore protezione contro il rischio di subire emarginazione, bullismo o violenze (fisiche o psicologiche) o, almeno, potrebbe aiutare a trovare il coraggio di difendersi e denunciare.

La situazione opposta, cioè la mancanza di rispetto per se stessi, potrebbe, invece, portare a subire la sudditanza psicologica nei confronti di personalità apparentemente più forti, anche se disturbate, con conseguenze anche molto serie come, ad esempio, quella di cadere nella trappola di ritenere l'accaduto addirittura una propria colpa, sentendosi erroneamente una persona incapace, inadeguata, non degna di rispetto.

Quindi, è molto importante che i genitori siano in grado di fornire al proprio figlio o ai propri figli gli strumenti necessari per strutturare una personalità equilibrata e fornita di una giusta dose di autostima, amore e rispetto per se stessi. Per raggiungere questo obiettivo, è fondamentale scegliere un modello educativo che sia rispettoso del bambino, dei suoi diritti e della sua individualità. Il genitore, anche quando insegna al proprio figlio le regole o lo riprende per qualcosa, dovrebbe mantenere un atteggiamento rispettoso nei confronti del bambino o del ragazzo. Sono, quindi, da evitare giudizi negativi che si riferiscano all'intera persona, invece che solo al fatto in questione e, ovviamente, parole che suonino come insulti. Anche le etichette sono assolutamente controproducenti: un bambino che si sente dire che è "sempre il solito pigrone" o "sempre il solito combina-guai", finirà per fare sua quell'immagine e per comportarsi di conseguenza, senza nemmeno provare ad essere diverso da quell'etichetta impostagli.

Dare delle regole non dovrebbe basarsi su un'imposizione autoritaria, ma su spiegazioni calme e razionali.Non si tratta di dire "si fa così perché lo dico io"o "perché altrimenti ti punisco", ma bisogna spiegare le motivazioni che stanno alla base di ogni regola o indicazione di comportamento. Per esempio, spiegare che vivere in un ambiente ordinato fa stare meglio e aiuta a pensare più lucidamente o che avere orari regolari fa sentire più rilassati; spiegare anche che le regole che riguardano il rispetto degli altri e delle cose altrui sono simmetriche, quindi valgono anche per gli altri nei propri confronti…

Importantissimo, poi, è dare l'esempio: non si può "predicare bene e razzolare male", soprattutto con i propri figli, perché i bambini sono abilissimi a cogliere l'incoerenza e si rischierebbe di perdere la loro fiducia! Invece, insegnare ai bambini il valore intrinseco delle regole e aiutarli a capirne le motivazioni, li porta a sviluppare dentro di sé il senso di ciò che è giusto e di ciò che non lo è. Inoltre, un bambino che sente di meritare il rispetto del genitore, perché questo gli dimostra di ritenerlo in grado di capire le sue spiegazioni e gli dedica del tempo, sarà più propenso a sviluppare una buona autostima e ad essere altrettanto rispettoso nei confronti degli altri.

Dare sempre un ascolto attento e rispettoso ai propri figli. Un bambino che si è sentito sempre ascoltato dai genitori, imparando ad apprezzare il valore delle proprie idee, dei suoi stati d'animo e delle sue emozioni, molto probabilmente farà lo stesso con gli altri e sarà più portato ad immedesimarsi, a provare empatia per gli stati d'animo altrui. Inoltre, forte del rispetto e dell'attenzione ricevuta, non si sottometterà facilmente alla prepotenza, ma sarà in grado di far valere la forza delle sue convinzioni e del suo senso di giustizia.

Molto importante è anche insegnare la conoscenza, l'amore e il rispetto del proprio corpo oltre che di quello dell'altro. Anche attraverso i più piccoli e quotidiani gesti di cura e di valorizzazione, fin dalla prima infanzia dei propri figli, si può dimostrare il proprio amore ed apprezzamento per loro. Questo vale anche per le gratificazioni verbali. Non ha senso avere il timore che, come si diceva un tempo, "diventino troppo vanitosi"! Amare anche la propria immagine esteriore, oltre che il proprio valore interiore e le proprie capacità intellettive, è un'importante fonte di sicurezza e autostima, nonché una protezione contro la voglia di mettersi alla prova in modi sbagliati e pericolosi. Chi ha sviluppato un adeguato ed equilibrato livello di amore e rispetto sia per il proprio corpo che verso la sua persona nella sua totalità, molto probabilmente ne avrà più cura e si terrà alla larga da rischi inutili. Prima di tutto, perché non si mette in pericolo ciò che si ama e si rispetta e poi, perché, quando si è sufficientemente consapevoli del proprio valore sotto tutti gli aspetti, normalmente, non si ha bisogno di dimostrare niente, né a se stesso né tantomeno agli altri.

Chiaramente, un bambino il cui genitore si vergogna del proprio corpo, lo trascura o, addirittura, lo danneggia, cedendo al vizio del fumo o del bere, difficilmente imparerà ad amare e rispettare il proprio corpo. Quindi, a costo di risultare ripetitiva, non mi stancherò mai di ribadire l'importanza di dare il buon esempio, di predicare bene sì, ma di "razzolare" anche meglio!

MAXIMUM CAR CARE LTD
Carmine or Gennaro
Accident & Mechanical Repair Specialists
Leeborn House, 859 Coronation Road, Park Royal, London, NW10 7QE
Tel (020) 8965 6565 (020) 8838 4555 Fax (020) 8963 0682
maxcarcare@btconnect.com
maximumcarcare.co.uk
bsi. Vehicle Damage Repair KITEMARK

IL DOTTORE RISPONDE

Rubrica a cura di
Dr Simone Rofena
Specialista in Ostetricia, Ginecologia ed Infertilità di Coppia
Consultant presso DottoreLondon – Clinica Italiana a Londra
mailto:simone.rofena@dottore.london

ALLARME INFERTILITÀ: SCATTA DOPO FALLIMENTI DA 6 A 12 MESI

"Dottore, Ho 38anni e da sei mesi sono senza successo in cerca di una gravidanza. Devo preoccuparmi? Devo iniziare a fare accertamenti?"

Gentile Signora,

Secondo l'Organizzazione Mondiale della Sanità (OMS) l'allarme infertilità scatta nel caso di impossibilità per una coppia di concepire dopo almeno 12 mesi di rapporti sessuali mirati, regolari e non protetti durante la fase fertile della donna.

Tale periodo può essere ridotto a 6 mesi qualora l'età della donna sia superiore ai 38 anni e questo a causa della nota correlazione tra età e riduzione della fertilità.

Le cause di infertilità possono essere attribuibili all'uomo (30%), alla donna (30%) o ad entrambi (20%), ma esistono anche situazioni in cui non è possibile stabilirne con certezza la causa, nel qual caso si definisce infertilità inspiegata o idiopatica stimata in circa il 20% .

Le cause di sterilità femminile sono da ricercare principalmente nei seguenti fattori:

- Età della donna: a partire dai 35 anni il potenziale riproduttivo diminuisce e dopo i 40 anni si ritiene che la possibilità di concepimento naturale sia inferiore al 10-15%.
- Fattore tubarico: quando le tube di Falloppio hanno subito una lesione di qualsiasi tipo che possa provocarne l'ostruzione o il malfunzionamento.
- Fattore endocrino/ovulatorio: quando vi siano dei fattori che impediscono la regolare ovulazione della donna, il più frequente dei quali è senza dubbio costituito dalla sindrome dell'ovaio policistico.
- Altri fattori di rischio: fibromi uterini, malattie sessualmente trasmissibili, malattie croniche quali diabete e patologie della tiroide, anoressia e basso peso corporeo, assunzione di medicinali in particolare antidepressivi.

Quanto all'uomo, le principali cause di infertilità maschile prevedono:

- Alterazioni od ostruzioni del tratto genitale che rendono impossibile depositare il seme nel fondo della vagina durante il coito.
- Problemi di erezione.
- Alterazioni qualitative e/o quantitative nella produzione dello sperma che possono essere congenite e/o dovute ad esposizione a fattori ambientali.
- Situazione anomala del tratto urinario quali curvatura molto pronunciata del pene o dimensioni fortemente ridotte.
- Obesità estrema.

Le indagini consigliate da effettuarsi in caso di infertilità femminile prevedono uno screening ormonale volto ad evidenziare eventuali disfunzioni ovulatorie o insufficienza ovarica precoce/premenopausa. Essenziale anche l'esecuzione di una ecografia pelvica transvaginale che permetterà di individuare eventuali disfunzioni anatomiche soprattutto a carico di utero ed ovaie, da completarsi eventualmente con uno studio della pervietà delle tube effettuabile contestualmente all'ecografia (isterosonografia) qualora lo specialista lo ritenga opportuno.

Per quanto riguarda invece le indagini diagnostiche nell'uomo, un semplice esame del liquido seminale o spermiogramma permette di analizzare il numero, l'attività e la forma degli spermatozoi.

Un risultato idoneo per il concepimento sarebbe un conteggio degli spermatozoi superiore a 39 milioni di spermatozoi nell'eiaculazione totale, con almeno il 32% degli spermatozoi con movimento progressivo e almeno un 4% di forma normale. Quando si rilevano parametri inferiori a quelli descritti la probabilità di concepimento naturale può scendere considerevolmente e ulteriori accertamenti ed eventuali interventi terapeutici saranno pertanto consigliati dallo specialista a seconda della specifica situazione del paziente.

In conclusione e dato il costante aumento nell'incidenza dell'infertilità di coppia soprattutto nei paesi industrializzati a causa di fattori socio economici e ambientali, può essere consigliato effettuare uno screening del potenziale di fertilità della coppia anche prima del concepimento, volto ad evidenziare precocemente eventuali problematiche e ad intraprendere tempestivamente il trattamento più adeguato, aumentandone considerevolmente le possibilità di successo.

PIANTE MEDICINALI, AROMATICHE E DA PROFUMO
LE PIANTE OFFICINALI

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

IL CARCIOFO

contro il logorio della vita moderna e non solo

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: *Cynara cardunculus* L. ssp. scolymus (L.) Hegi, "il nostro carciofo coltivato"

Famiglia botanica: *Asteraceae*

Specie erbacea, perenne che si riproduce per via gamica (seme) o per via agamica. Per esempio, in questo secondo caso, la pianta presenta un rizoma - fusto sotterraneo- dalle cui gemme basali si originano nuovi getti (polloni) detti *carducci o cardon*i, steli ed infiorescenze. Nella coltivazione questo si esplica attraverso un ciclo poliennale. Praticamente, durante il primo anno si formano sempre più carducci con radici avventizie fibrose che crescendo s'ingrossano; negli anni successivi le radici aumentano di lunghezza, i fusti rizomatosi si trasformano in steli fiorali che possono raggiungere un'altezza massima di 150 cm e che terminano con un'infiorescenza definita capolino. Inoltre, si caratterizzano per essere carnosi, cilindrici, eretti, robusti, con striature longitudinali e foglie alterne di una diversa tonalità (di un colore verde intenso-grigiastro sulla pagina superiore, di un verde quasi cinereo, con della peluria, su quella inferiore).

Negli ambienti con inverno mite sia l'attività produttiva che riproduttiva delle piante di carciofo avvengono a partire dall'autunno fino alla primavera per poi fermarsi durante l'estate. Nel momento della fioritura il fusto, sviluppandosi in altezza, dopo la formazione del capolino principale o terminale, si ramifica in maniera dicotomica producendo dai sei ai sette capolini di 2° e 3° ordine. Il capolino - la parte edule del carciofo, chiamata anche *calatide* - è costituito da una parte basale ovvero il ricettacolo carnoso, sul quale s'inseriscono nella parte esterna le brattee o squame, coriacee e serrate, e in quella interna i fiori ermafroditi, di colore viola a completa maturità. Le brattee più vicine al centro del ricettacolo costituiscono con esso "il cuore" del carciofo. I capolini, qualora consumati come ortaggio, devono essere colti prima di maturare negli acheni (frutti) dal colore grigiastro provvisti di pappo (appendice piumosa indispensabile per la disseminazione). In commercio si trovano molte varietà di carciofo, delle quali le più note ed apprezzate sono: il "Romanesco", conosciuto come "Mammola", grande, rotondo e compatto e con un foro all'apice, "il Violetto di Provenza", affusolato e buono anche crudo e il "Verdiano", precoce e molto produttivo.

Origine e habitat. Il carciofo è originario del bacino del Mediterraneo, la sua coltura attualmente è soprattutto concentrata in Italia (in particolare in Campania, Lazio, Puglia, Sardegna, Sicilia e Toscana), facendone il primo produttore mondiale, seguito da Francia e Spagna. Ha bisogno per il suo ciclo biologico autunnale-primaverile di un clima mite e sufficientemente umido, infatti si osserva che la crescita e la produzione si spostano, nelle regioni più fredde, verso la stagione primaverile-estiva. La temperatura ottimale per la crescita si aggira tra i 20-22° C di giorno e i 12-14° C di notte; nonostante resista abbastanza bene fino a temperature di 0°C, è sensibile sia alle brinate e alle temperature inferiori ai 0°C, che possono provocare danni alle infiorescenze e alle foglie, sia ai ristagni d'acqua, che causano marciumi radicali. Il carciofo risente anche delle temperature elevate, in tal caso la fase di riposo vegetativo si verifica tra la primavera e l'estate. Predilige terreni di medio impasto, profondi e ricchi di sostanza organica ben decomposta con un pH vicino alla neutralità.

Parti usate. Il destino del *Cynara cardunculus* L. ssp. scolymus è come tutti sanno diretto verso la produzione commerciale dei capolini sia utilizzabili allo stato fresco che dall'industria conserviera, come prodotti sott'olio, salamoie e surgelati. Nel complesso, una carciofaia può produrre dai 50 ai 100 mila capolini ad ettaro, che vengono raccolti a mano assieme allo stelo e alle foglie. La qualità dei capolini si valuta in base alla pezzatura, alla compattezza e ad altre caratteristiche, quali la freschezza e la sanità. Meno conosciuti sono invece gli impieghi fitoterapici delle sue foglie, dalle proprietà medicinali e dal sapore amaricante dei loro estratti; quest'ultimo attira assai l'industria liquoristica. In più, il sottoprodotto delle foglie della carciofaia diviene un alimento fresco per gli animali.

Principi attivi. Questo ortaggio è straordinariamente ricco di acqua (85%) ma anche di antiossidanti (es. luteina), carboidrati (es. l'inulina), fibra grezza, flavonoidi, grassi, sali minerali (soprattutto ferro e rame), sostanze amare e vitamine, in particolare la vitamina C. Le sue proprietà medicinali si devono principalmente alla presenza di cinarina -un polifenolo derivato dall'acido caffeico- che conferisce il sapore amarognolo al carciofo.

Proprietà. Gli estratti di carciofo ricavati dalle foglie risultano dei buoni alleati per l'apparato gastro-intestinale, il fegato, il metabolismo glucidico e lipidico, i reni ed aiutano a contrastare le infezioni intestinali ed infiammazioni sulla pelle, come l'eczema. Possono esercitare queste azioni attraverso le loro proprietà che sono: antiossidante, epatoprotettiva, colagoga, coleretica, depurativa, diuretica, ipocolesterolemizzante e ipoglicemizzante. Per esempio, questi estratti curano il fegato contro possibili danni provocati da sostanze tossiche in quanto intrappolano i radicali liberi; in più, la cinarina agisce sulla secrezione e sul metabolismo biliare, facendo aumentare la produzione della bile e, conseguentemente eliminare gli acidi biliari ed i sali ricchi di colesterolo; ciò comporta una riduzione sia del colesterolo che dei grassi. Inoltre, questi estratti arrecano benefici anche in caso di digestioni lente con i tipici sintomi, come bruciore di stomaco, nausea e meteorismo.

Bisogna fare attenzione che in caso di calcoli biliari questi estratti non devono venire assunti perchè potrebbero provocare delle coliche biliari. Vanno evitati anche in caso di allattamento ed in gravidanza.

Usi. Essendo questa pianta un buon disintossicante e digestivo, come possiamo preparare un suo liquore digestivo?

- Si possono macerare, per 10 giorni, in un 1 litro di alcol alimentare contenuto in un barattolo di vetro con chiusura ermetica,3 carciofi tagliati a fette con la scorza di un limone, 2 chiodi di garofano, un pezzo di cannella;
- durante questo periodo il barattolo va mosso quotidianamente;
- infine, si filtra il liquido e si aggiunge uno sciroppo (1 litro di acqua e 400 g di zucchero) e lo si lascia riposare prima di consumarlo.

Curiosità. Il nome *Cynara* può derivare dalla parola greca "cinere" o dal latino "cinis-cineris" che in entrambi i casi significa cenere proprio per l'abitudine di concimare questa pianta con la cenere. Secondo la mitologia greca antica il colore di questa cenere lo si attribuisce a quello dei capelli di una ninfa sedotta da Giove, che, dopo essere stato rifiutato, la trasformò in una pianta che le fosse simile, appunto un carciofo. Proprio per la sua natura duale, "terribile fuori per via delle brattee serrate o delle spine" e "dolce dentro", il carciofo è stato protagonista non solo della mitologia ma anche fonte d'ispirazione di artisti, come il poeta Pablo Neruda che gli dedicò una poesia, "Ode al Carciofo", descrivendolo come "un guerriero dal tenero cuore". Invece, nel corso della storia molti popoli hanno avuto modo di conoscerlo: già coltivato al tempo degli Egizi, dagli antichi Greci e Romani e dagli Etruschi. Dopo il periodo dell'antica Roma e il Medioevo, gli Arabi tra il IX e l'XI secolo riportarono il carciofo in Italia, precisamente in Sicilia dove iniziò l'addomesticamento della varietà selvatica, *Cynara cardunculus*, in quella coltivata di oggi.

SM La Notizia LONDRA

INAUGURAL LECTURE FOR THE CENTRE FOR ITALIAN POLITICS AT KING'S COLLEGE

The Centre for Italian Politics of the King's College held its inaugural lecture at the Italian Embassy on 14 June with a lecture given by Marco Buti, chief of staff of the European Commissioner for economy Paolo Gentiloni, who spoke about the last two "European crises".

The lecture offered an insider's view of the European political process in the last few years and was followed by a reception offered by the Italian ambassador Raffaele Trombetta.

The aim of the Centre is to introduce students, scholars and the general public audience to Italian politics in the context of its insertion into European integration and world politics.

The Centre will organise events allowing interested audiences to assess in an informed way past and current developments in Italy and the relationship between Italy, Europe and the world, in order to identify enduring and changing features of Italian politics and economics.

The centre joins a strong core of researchers in Italian politics, foreign policy, history, political economy, language and culture based in the Department of European and International Studies (EIS) which have an established research track record in European and transnational studies, with key research on Italian politics and economics, migration, Mediterranean Relations, political theory and cultural studies. *LaR*

Alessandro Nesta, Alessandro Motta, Carlo Ferro e Tim Marlow

CALCIO RIMA CON DESIGN

A LONDRA UNA MOSTRA RICCA DI CIMELI

Quello tra calcio e design è un rapporto che con gli anni è diventato sempre più stretto. Un binomio capace di attirare sempre di più l'attenzione di tifosi, appassionati e di addetti ai lavori nei due ambiti, tanto che il Design Museum di Londra ha deciso di dedicare una mostra temporanea all'argomento.

All'interno di "Football: designing the beautiful game" (aperta fino al prossimo 29 agosto) ci sono cimeli provenienti da ogni parte del mondo come magliette indossate da campioni, schemi di gioco messi in atto dai più celebri allenatori, ricostruzioni di stadi che hanno ospitato match memorabili, ma anche e soprattutto oggetti che raccontano l'evoluzione del calcio dal punto di vista tecnico e tecnologico, tra fashion e design, a partire dai fischietti degli arbitri, diventati sempre più hi-tech per sovrastare il frastuono dei tifosi, passando al pallone o ai guanti dei portieri, solo per citarne alcuni.

La mostra intende esplorare in particolar modo la storia dietro al mondo del calcio, svelando come il design è stato utilizzato per spingere il gioco a nuovi limiti. Il viaggio proposto attraverso gli oltre 500 oggetti, film e interviste su prestazioni sportive, si sviluppa anche attraverso le architetture di stadi e le eredità lasciate da nomi del calibro di Pelé, George Best e Diego Maradona.

L'area espositiva è strutturata intorno a sei argomenti: stadi, grafiche, kit, corpi degli atleti, media e comunità, e inoltre presenta anche alcuni preziosi cimeli prestati dal Museo del Calcio di Coverciano, nell'ottica di rinsaldare sempre di più il legame con le altre realtà museali internazionali. Nello specifico, gli oggetti prestati al Design Museum sono: la maglia indossata da Roberto Baggio il 27 maggio 1994 in un'amichevole contro la Finlandia, poco prima del mondiale statunitense; un paio di guanti della nazionale del 1962, e due poster dei Mondiali, uno relativo alla Coppa del Mondo ospitata dall'Italia nel 1934 e l'altro inerente alla manifestazione disputata in Svizzera nel 1954. Inoltre su speciali display si possono rivivere gli highlights di alcuni incontri disputati dall'Italia, tra i quali anche quello contro l'Inghilterra vinto per 1 a 0 su gol di Fabio Capello nel 1973. Mentre una riproduzione di Ciao, la mascotte dei mondiali di Italia 90 campeggia tra i simboli più importanti del calcio mondiale, come la coppa di campione della Premier League inglese.

Per evidenziare ancora di più il ruolo del Belpaese, dal punto di vista della fashion, del design e della tecnologia applicati al mondo del calcio, il Design Museum ha organizzato una serata dedicata proprio all'Italia con una presenza d'eccezione: Alessandro Nesta, ora ambasciatore della Seria A nel mondo. Insieme al campione, a fare gli onori di casa il direttore del museo Tim Marlow e Carlo Ferro, presidente dell'ITA – Italian Trade Agency, che ha curato tutti gli aspetti della serata, oltre ad Alessandro Motta deputy Head of Mission dell'Ambasciata italiana a Londra.

"L'Italia – ha detto Alessandro Nesta – ha dato e sta dando molto nel mondo del calcio a livello internazionale ma negli ultimi tempi è fuori discussione che il calcio inglese, attraverso la Premier League, ha catturato più fans, più interesse e soprattutto più investimenti economici. L'Italia può e deve fare, per tornare ai fasti di una volta, sono certo che ci riusciremo nel giro di poco perché abbiamo tutte le carte in regola per farlo".

La Redazione

franchi®

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

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

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

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

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

Email: info@franchi.co.uk

0800 176 176

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

Mare di colori, profumi e bellezza a Genova

Euroflora è tornata!

Dopo due anni di stop è tornata a Genova Euroflora, la mostra internazionale del fiore e delle piante ornamentali, ospitata quest'anno ai parchi di Nervi, dove stupore e meraviglia hanno accompagnato un viaggio di rara bellezza tra giardini incantati e incomparabili viste sul mare.

La XII edizione di Euroflora si è svolta dal 23 aprile all'8 maggio, ha fatto registrare circa 240mila presenze complessive italiane e estere, a conferma di come la mostra genovese sia il più importante evento europeo per la promozione delle eccellenze florovivaistiche.

Presenti 300 espositori espressione delle eccellenze produttive italiane da nord a sud e 90 giardini, il più grande di circa 3.500 metri quadrati realizzato dai floricoltori della collettiva della Regione Liguria. La rassegna di Euroflora, alla quale sono abbinati 256 concorsi per la valorizzazione delle eccellenze floreali, ha stupito il pubblico con le sue grandi sequenze di ruscelli, fontane e le suggestive visuali dei Parchi di Nervi, un complesso ottocentesco formato oltre otto ettari di giardini e da tre musei che ha offerto ai visitatori scorci davvero unici.

Tra le novità e le rarità in esposizione la più attesa è stata la presentazione della "Rosa di Genova" una pianta a cespuglio grande con petali di colore bianco e rosso, colori simbolo della città di Genova. La rosa è un ibrido nato dalla collaborazione tra il Garden Club di Genova e Nirp International iniziata sette anni fa ed è ora visibile nel roseto di Villa Grimaldi, in compagnia delle circa 200 varietà già presenti.

Parole e foto di Sonia Figone - IG @ soniafigone

600 years of collecting Italian books in the UK

A day-long exploration at the British Library

With a "Study Day" the British Library gave the public the opportunity of exploring the amazingly rich variety of Italian printed book collections in the UK, from Dante to Elena Ferrante, and the ways they've been acquired and read over the last 600 years.

The day-long exploration of the amazing diversity of these Italian books in the UK took place on the 17th of June at the Knowledge Centre with the help of specialists from libraries, the book trade, publishing and academia.

Found in major public institutions as well as hidden away in lesser-known collections, the presence of these books reflects the long history of Anglo-Italian relations, from the Grand Tour to the Risorgimento and beyond.

After a series of talks on individual collections "Tthe Italian Collections in UK Libraries: Past, Present & Future Study Day" - which lasted from 9AM to 6PM - ended with a round-table discussion looking at ways of using and promoting this important historical legacy as well as at the issues surrounding the publication and current acquisition of Italian books in a digital age.

La Redazione

BREAKING THE (REAL AND FAKE) NEWS

EXHIBITION AT THE BRITISH LIBRARY

News has the power to make and break elections. Turn everyday people into overnight superstars. And bring them crashing back down to earth. We base our opinions, decisions and arguments on it. It shapes the world around us – and the way we make sense of it.

But can it ever be truly objective? And is the news you consume the same as everyone else's?

If you want to challenge (and, maybe, change...) the way you think about news there is an exhibition for you. It is organized by the British Library and it prompts big questions about the news we consume: How do your opinions and beliefs influence the news you choose? When does news become propaganda? Why do we devour crime stories and sensationalism? Who decides which stories to suppress and which to spotlight?

The exhibition, open until the 21st of August at the British Library, explores five centuries of UK news through broadsheets, blogs and objects from our own collection and re-examine era-defining stories close-up.

From reporting on Jack the Ripper to the Profumo Affair. Covert newspapers operating under Nazi suppression. Or political power struggles faced by Margaret Thatcher. And coverage of the Grenfell Tower fire to the war in Syria. Plus chart the rise of social media with fallouts from the celebrity clashes of #WagathaChristie to public outrage in light of the boy on the hospital floor.

The news is where conflicting ideas and ideologies are held up and fought over. But it can also kick-start movements. Entertain and uplift us. And change the world for the better.

La Redazione

I VIOLINI STRADIVARI SONO DAVVERO I MIGLIORI?

SÌ, PER QUALITÀ TIMBRICHE

I violini del leggendario Antonio Stradivari hanno davvero un suono speciale, di una piacevolezza senza eguali? Una squadra multidisciplinare coordinata dal Consiglio Italiano delle Ricerche (CNR) ha cercato di rispondere a questa domanda coinvolgimento 70 liutai in un esperimento di ascolto per valutare a fondo e con criteri il più possibile scientifici le qualità sonore di uno Stradivari e di altri tre violini.

Ebbene sì: lo Stradivari – indica lo studio, pubblicato su "The Journal of the Acoustical Society of America" - è stato il più apprezzato, per un particolare equilibrio nelle proprietà del timbro.

I violini Stradivari sono riconosciuti in tutto il mondo come un'eccellenza nell'artigianato, un modello per i liutai e un miraggio per collezionisti e musicisti. Tuttavia, diverse ricerche hanno mostrato in passato come violinisti esperti, se bendati, sembrino preferire a questi strumenti dei violini moderni. Da qui la necessità' di vederci più chiaro tramite l'esperimento condotto sotto la supervisione del CNR.

I ricercatori hanno invitato 70 liutai cremonesi ad analizzare e valutare comparativamente il timbro sonoro dei quattro violini - due moderni, uno di fabbrica e uno Stradivari - rispetto al suono di un violino Stradivari di riferimento.

Basandosi solamente sull'ascolto di cinque note gli ascoltatori hanno mostrato una spiccata preferenza per un violino in particolare, in questo caso lo Stradivari. I ricercatori hanno poi individuato una sorta di 'firma' che distingue il suono del violino preferito da quelli considerati meno piacevoli.

"Grazie ad un'analisi approfondita delle descrizioni fornite dagli ascoltatori e a misure vibro-acustiche effettuate sugli strumenti siamo stati in grado di descrivere il suono preferito come quello che ha un particolare bilanciamento di 'apertura', 'chiarezza' e 'nasalità'", chiarisce Carlo Andrea Rozzi di Cnr-Nano, primo autore dello studio. "Si tratta - spiega Massimo Grassi di UniPadova - di un esperimento di ascolto in doppio cieco, ovvero condotto senza che gli ascoltatori e noi sperimentatori sapessimo quale violino stesse suonando al momento dell'ascolto. Abbiamo usato uno stimolo sonoro molto semplice, la scala musicale, in modo che i giudizi fossero guidati solo dal timbro del violino e non da altri fattori come la 'simpatia/antipatia' per un particolare brano suonato".

"Stabilire quali aspetti del suono contribuiscono a rendere piacevole il timbro di uno strumento è - sottolinea Fabio Antonacci del Politecnico di Milano - importante per la liuteria in quanto apre la strada alla realizzazione di strumenti con proprietà timbriche desiderate. Le misure vibratorie effettuate su questi violini hanno anche lo scopo di costruire, in prospettiva, un repository di dati che permetta di stimare la relazione tra i modi di vibrare dello strumento ed il timbro".

I risultati suggeriscono che non tutti gli strumenti sono creati uguali, indipendentemente dal fatto che siano stati costruiti da Stradivari, ma piuttosto che nel timbro di uno strumento è possibile trovare qualità che lo rendono più apprezzato dagli ascoltatori.

L'esperimento è stato condotto nel segno dell'eccellenza: grazie alla disponibilità del Comune di Cremona i ricercatori hanno avuto a disposizione violini della collezione Storica del Museo del Violino di Cremona e l'ottima acustica della sala dell'Auditorium per le prove di ascolto. "La partecipazione numerosa e attenta di maestri liutai e studenti della Scuola Internazionale di Liuteria ci ha permesso di ottenere dati molto affidabili", assicura Carlo Andrea Rozzi.

Il liutaio Antonio Stradivari, morto a Cremona nel 1737, costruì nel corso della sua attività 960 violini e di questi circa 450 sono sopravvissuti fino ad oggi costano un occhio della testa.

La Redazione

SM La Notizia

LA "NAVE PIRATA" ITALIANA CHE FECE STORIA 100 ANNI FA A LONDRA

ALFIO BERNABEI LA RACCONTA NEL SUO PRIMO ROMANZO

Fine agosto 1922, due mesi prima della marcia su Roma. È in Galles che si presenta l'opportunità di mettere in imbarazzo Mussolini e il fascismo sul piano internazionale. Al porto di Cardiff è in arrivo la prima nave con un equipaggio formato interamente da fascisti. Si decide di boicottarla. La protesta ha inizio in un caffè gestito da italiani e frequentato da anarchici, comunisti e repubblicani.

Gli eventi prendono una svolta drammatica quando il boicottaggio dei portuali produce un'escalation in cui si trovano coinvolti sindacati britannici, ministeri, Downing Street, fino a giungere a una tragica e amara conclusione.

Una storia poco conosciuta che poteva cambiare le sorti dell'Italia mentre muove i primi passi verso il baratro del fascismo. Una storia che il giornalista Alfio Bernabei racconta in un romanzo, "L'estate prima di domani".

Il libro è pubblicato da Castevecchi Editore e può essere richiesto dall'Italian Bookshop di Londra,123 Gloucester Road, London SW7 4TE – 0207 240 1634, italian@esb.co.uk

PERCHÉ HO SCRITTO "L'ESTATE PRIMA DI DOMANI"

Alfio Bernabei

Ho preso a cuore la turbolenta storia degli italiani in Inghilterra fin da quando girai il documentario Dangerous Characters per Channel 4 trasmesso più di trent'anni fa, ora accessibile anche su Youtube. In quelle due puntate raccolsi testimonianze di tanti che non sono più con noi – inclusi personaggi nel giro della Little Italy di Clerkenwell e di St. Peter's Church - con i loro racconti di esperienze di vita negli anni prima, durante e dopo la Seconda guerra mondiale.

Mi riuscì di intervistare anche sei superstiti della tragedia dell'Arandora Star, la nave che venne affondata il 2 luglio del 1940 mentre stava trasportando civili italiani internati da Liverpool verso il Canada - ne morirono più di 400. Storie tristi, ma anche guizzi di straordinaria vitalità – come nel caso di Lorenzo Dadomo che vendeva ghiaccio: "Cominciai girando per Londra con un solo cavallo, ma ero così bravo che mi diedero la pariglia";o di Damiano Cesari che aveva imparato a vendere vino accanto a damigiane più grandi di lui: "Ero piccolo, ma sapevo darmi da fare, avevo undici anni". Sono sicuro che l'applauso che scoppiò nella sala di Firenze dove il documentario venne proiettato al Festival dei Popoli e vinse il premio di miglior ricerca, fu in buona parte diretto con un pensiero a questo tipo di intraprendenza mostrata da italiani desiderosi di farsi strada nella vita. Per me questa ricerca sugli italiani inun Paesecon la sua cultura a porte girevoli, a tratti straordinariamente aperte e a tratti sottilmente stridenti, non è mai finita. Ne ho tratto libri di storia, centinaia di articoli e numerosi saggi. Ma per dirla tutta ci voleva un salto con libertà d'immaginazione – ci voleva un romanzo.

È quello appena uscito col titolo L'estate prima di domani che mi è costato quasi dieci anni di lavoro. Dieci anni! Com'è possibile? Avevo un punto di partenza: un episodio su cui focalizzare la narrativa,ma volevo personaggi capaci di dar vita sia alle problematiche di un certo periodo di tempo che alle emozioni individuali nella corrente di passioni, di impegni, e anche di storie d'amore. Ho incentrato il romanzo nel quadro di un'estate di cento anni fa, il 1922. All'epoca gli italiani in Inghilterra erano poco più di ventimila. In quell'anno furono testimoni di una cruciale trasformazione, un cambiamento epocale, irreversibile. Prima di quell'anno la storia della nostra migrazione era rimasta radicata nella tradizione mazziniana e malatestiana caratterizzata dalla Little Italy di Clerkenwell e di Soho. Giuseppe Mazzini, in esilio a Londra intorno alla metà del 1800, aveva lasciato uno strascico di riferimenti ad attività sociali e culturali, come le scuole italiane e la Società per il progresso dei lavoratori che si occupava di aiuti agli italiani più bisognosi, donne e bambini in particolare. Dopo di lui era arrivato Errico Malatesta, attivista anarco-sindacalista che aveva attirato un vasto seguito di sostenitori sia tra italiani che inglesi, affascinati dalle sue idee di progresso sociale basate su principi di eguaglianza. Basti dire che quando venne minacciato di espulsione dal Regno Unito, i cortei a suo favore partiti da decine di boroughs riempirono Trafalgar Square.

Cosa avvenne nel 1922 da cambiare tutto aprendo una nuova pagina?Si può dire che a seguito della prima assemblea della sezione di Londra del Partito nazionale fascista del 15 gennaio 1922 al 25 di Noel Street nulla rimase più come prima. Il fascio prese di mira la progressiva annessione di tutti i centri sociali e culturali italiani, inclusi il Club cooperativo, l'Ospedale Italiano di Londra, la Società Dante Alighieri che si occupava della scuole e la stessa Società Mazzini-Garibaldi. Come scrisse all'epoca in lettere maiuscole il settimanale italiano pubblicato a Londra, La Cronaca, la colonia italiana doveva adeguarsi alla nuova realtà e imparare ad "OBBEDIRE".

È in questo quadro che per il mio romanzo ho fatto tesoro di un episodio rimasto quasi sconosciuto che avvenne nell'agosto di quell'anno. Una nave partita da Napoli con un equipaggio costituito interamente da fascisti, 44 per l'esattezza, venne bloccata a Cardiff dietro ordine dei sindacati britannici. La definirono una "nave pirata". Emisero un comunicato dicendo che nessuno doveva toccarla. Da una parte la National Union of Railwaymen ed altri sindacati di trasportatori insieme ai portuali agirono sulle basi di resoconti dall'Italia che dipingevano, specie sul Daily Herald, una situazione incandescente in cui bande armate assaltavano sedi sindacali, incendiavano Case del Popolo e centro sociali, manganellavano oppositori e seminavano terrore sia nei centri urbani che attraverso le campagne; dall'altra si può dire che le trade unions inglesi intuirono per prime la minaccia che si profilava per il resto dell'Europa. Fatto sta che a seguito del boicottaggio della nave scoppiò un putiferio: proteste, minacce di rappresaglie contro navi britanniche, Mussolini inferocito. Ne venne fuori un caso che fece titolo sui giornali e obbligò i rappresentanti dei governi dei due Paesi a scendere in campo per cercare di risolvere la questione Un'estate torrida, a dir poco. Questi i fatti.

Ma i romanzi hanno le loro esigenze d'invenzione. La vicenda storica è vista in gran parte attraverso gli occhi di una famiglia italiana che gestisce un caffè. Una famiglia venuta a piedi dall'Italia, cosa che oggi può sembrare incredibile, ma che un tempo avveniva per i più poveri con i fagotti in spalla. Volevo illustrare una pagina della nostra migrazione e allo stesso tempo tenermi vicino a personaggi pensanti in forma di saga famigliare – genitori, figli, amici, amanti, con il loro ventaglio di aspirazioni, lotte, fatalità e innamoramenti. Italiani immersi e trascinati nella corrente della storia, ma determinati a rimanere a galla - ambiziosi, imprevedibili e disubbidienti con quella voglia di riuscire e soprattutto la determinazione a non lasciarsi ingannare.

Alfio Bernabei

MATTEO BOCCELLI PROVIDES THE SOUDTRACK FOR A SPECIAL FIAT 500

"Tempo", the new single written and performed by Matteo Bocelli, son of Andrea, the most popular living tenor in the world, is the soundtrack of the new communication campaign for the launch of the New 500 "La Prima by Bocelli".

The single has been released at the beginning of May and reinforces the strong link between FIAT and music, a perfect combination of design, art and creativity that expresses all the excellence of Made in Italy in the world.

"Matteo Bocelli represents a new generation of Italian musical talent and his new song is exactly like our New 500: cheerful, elegant, timeless and rooted in Italian culture. I am delighted that "Tempo" becomes the soundtrack of the New 500 - says Olivier Francois, CEO FIAT and CMO Stellantis -, and very proud of Matteo's choice of featuring our electric 500 in his music video to drive us in style, and silently, through the beauty of his land, Tuscany."

"'Tempo' said Matteo Bocelli - was one of the very first songs I co-wrote last year in Italy, and I immediately fell in love with it. It is such a fun, up-tempo, moving song. I really believe in it, and I hope it will be the soundtrack for this summer. I am very honored FIAT chose 'Tempo' to be the soundtrack of their new campaign."

The official video of the song features the elegant and innovative New 500, which sets the pace for a madcap adventure through Tuscany. After Bocelli's friends interrupt his rehearsal at Pisa's "Giuseppe Verdi" theater, they embark on a whirlwind trip throughout the region where he grew up, ending at the Manolo Valdes Opera at the iconic Teatro del Silenzio in Lajatico, taking in the natural beauty of the land and the coast.

The single by Matteo Bocelli, released in English and Spanish – and with a line in Italian -, is from his debut album, which will be released in 2023 on Capital Records.

Matteo Bocelli began learning piano at age six and at 18 he made his official stage debut, at the Rome Colosseum.

The New 500 "La Prima by Bocelli" is the first electric city car in the world equipped with JBL "Virtual Venues" technology, which provides an unmatched audio experience. In order to make the JBL sound system perfectly bespoke to the vehicle, FIAT called upon the experience of maestro Andrea Bocelli.

La Redazione

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

ITALIAN WOMEN FILMMAKERS CELEBRATED IN LONDON

WITH MOVIE SEASON AT THE CINÉ LUMIÈRE

To celebrate the many new female filmmakers working in Italy today: this was the aim of "The Wave", the new film season that CINECITTÀ organized in London from June 15 – 19 at the Ciné Lumière, in Kensington.

London audiences were able to sample a rich and diverse programme where they could revisit or discover the early works from some of the most prolific female Italian filmmakers working today, plus some classics.

Italy has seen a surge in female filmmakers over the past decade and prior to this, the only notable female directors were Liliana Cavani, Lina Wertmuller, and very few others.

Opening the season was Chiara Bellosi's SWING RIDE (Calcinculo, 2022), which had its world premiere at this year's Berlin Film Festival. The film follows Benedetta, an obese fifteen-year-old yearning for attention, who falls in love with a young transvestite, Amanda. The film details a story of intoxication and family rebellion as Benedetta completes her rite of passage into adulthood.

Additional festival highlights included Alice Rohrwacher's feature directorial debut feature film HEAVENLY BODY (Corpo Celeste, 2011) which observes 13-year-old Marta, who is struggling to adjust to life after relocating from Switzerland to the deep south of Italy. Marta undergoes the right of confirmation, joining the Catholic Church. As time passes, she begins to challenge the church and for the first time shapes her life on her own terms.

Another interesting movie was Laura Bispuri's directorial debut feature SWORN VIRGIN (Vergine Giurata, 2015) which stars Alba Rohrwacher as Hana, a woman who escapes her future as a subservient housewife, to live under a male guise as a sworn virgin in an isolated Albanian community. She begins to the resist her current lifestyle and decides to undergo a journey of rediscovery.

Other titles included in the programme were: Maura Delpero's heart breaking MATERNAL (2019) which details the story of three women living in a Catholic refuge in a sensitively realised portrait of motherhood. Adele Tulli's NORMAL (2019) a genre-bending documentary, reflects on how female and male identities are performed in everyday interactions by capturing some of the most intimate moments in people's lives. Michela Occhipinti's FLESH OUT (Il Corpo Della Sposa, 2019) tells the story of a modern woman challenging the Mauritanian tradition of arranged marriage. Emma Dante's A STREET IN PALERMO (Via Castellana Bandiera, 2013) observes the lengths that two women will go after their cars come face to face in a narrow street in Italy. What ensues is a cutting tale of stubbornness, with neither woman willing to back down. Susanna Nicchiarelli's COSMONAUT (Cosmonauta, 2009) explores the fractured relationship of two die-hard communist siblings as they follow the progress of the space race in the early sixties.

The programme showed also two classic titles from female filmmakers that paved the way for the filmmakers in our contemporary selection which include: Lina Wertmüller's directorial debut THE BASILISKS (I Basilischi, 1963) which follows the uneventful lives of three men living in an impoverished town in Southern Italy, observing the trappings of their lack of enthusiasm for life. Elvira Notari's 'A SANTANOTTE (1922) explores the relationship between an oppressed young girl, Nanninella and her abusive father.

Finally, as a tribute to actress Monica Vitti, who passed away last February and whose unforgettable starring roles made history in Italian cinema, Cinecittà put in the programme of its season DUCK IN ORANGE SAUCE (L'anatra all'arancia, 1975) by Luciano Salce, the story of the fallout of a wife asking to leave her husband. Her husband agrees but orchestrates an elaborate plan over their final weekend together which includes his own secretary and his wife's lover.

Thanks to this initiative the London audiences were also acquainted with an intriguing selection of short animation films.

"Wave" was organized by Cinecittà with the support of the Italian Cultural Institute in London. Cinecittà is the state-owned company whose main shareholder is the Italian Ministry of Culture. It holds one of the most important European film and photographic Archive, Istituto Luce, inscribed by UNESCO in the registry "Memory of the World". Since July 2017, Cinecittà has been also managing the legendary Cinecittà Studios (founded in 1937), where Federico Fellini's films have been filmed.

La Redazione

A Lot of Music in London for "Europe Day"

Concert with the Romano Viazzani Ensemble

Music fans from London and all over the UK proudly waved EU and ukrainian flags at a concert in St John's Smith Square London on the 8th of May 2022 in occasion of the "Europe Day" and despite the Brexit.

The show was courtesy of The Romano Viazzani Ensemble with guest stars Joanna Strand, Jacqui Tate and Alessandro Fisher.

The Romano Viazzani Ensemble, brings together seven outstanding musicians from the worlds of classical, jazz and Latin-American music to play and create tango and tango-inspired music. Based on the line up of Astor Piazzolla's famous quintet they recreate music that ranges from Piazzolla's own works to classic European tango. They also arrange music in the style of tango and write their own original tango-inspired music with a twist of swinging London.

The concert – a huge opportunity for all to joyfully celebrate Europe Day in a London venue with uplifting music, having fun, waving flags and meeting friends - was supported by the group 'Thank EU for The Music' in association with the European Movement and the Festival of Europe. There was

also a co-sponsorship by the company Seeds of Italy, who provided a packet of Sunflower seeds for all concert goers and made a donation to Ukrainian charities.

The group 'Thank EU for The Music' - born after the 2016 referendum won by theBbrexiters - distributed EU flags and berets at the Last Night of the Proms in recent years and his italian leader – Paolo Arrigo – has a dream: to hold a concert at the Royal Albert Hall.

"Brexit – he says - has done so much damage to the music Industry and has frustrated efforts by musicians to travel freely around Europe playing their music. There were no borders before Brexit".

Prior to the concert there was a rally outside Europe House with the philosopher and author A C Grayling, Mike Galsworthy, co-founder of Scientists for Europe, and Louise Brown, co-founder of Northeast4EU.

La Redazione

Mahmood racconta sé stesso e la sua musica

Il cantautore Mahmood, al secolo Alessandro Mahmoud, ha avuto modo di incontrare a comunità italiana e gli addetti del settore musicale londinese nella meravigliosa cornice dell'Ambasciata d'Italia a Londra,

L'incontro si è svolto lo scorso 3 maggio nell'ambito delle azioni di promozione straordinaria del Made in Italy e Nation Branding che ricadono sotto la campagna "beIT".

Vincitore per due volte del Festival di Sanremo e rappresentante dell'Italia al Eurovision Song Contest 2022 di Torino, Mahmood è stato presentato dall'Ambasciatore Raffaele Trombetta quale esponente di uno stile italiano giovane, accattivante e moderno, che incarna la nuova scena della musica contemporanea italiana, innovativa e portatrice di nuove sensazioni e valori, ma anche una nuova identità delle generazioni italiane nate dopo il 2000.

"Mahmood è un talento, un simbolo della diversità, della passione e dello stile italiani. È un artista musicale che rappresenta appieno tutti i valori italiani che abbiamo promosso attraverso la campagna beIT, cominciata alla fine del 2021", ha detto l'Ambasciatore, che ha poi lasciato spazio ad una conversazione tra il cantante ed il giornalista Antonio Zappulla, direttore della Thomson Reuters Foundation, incentrata sull'esperienza del concerto londinese della sera precedente, sulle impressioni dell'artista rispetto ad un tour europeo lungamente rinviato e che lo vede presentarsi per la prima volta ad un pubblico composto sia da italiani all'estero che nuovi fan internazionali, e sulle aspettative rispetto alla partecipazione ad Eurovision.

Al termine Mahmood ha dedicato un momento agli incontri con la stampa, nonché con i suoi numerosi fan accorsi per l'occasione.

„beIT" è un'iniziativa comunicativa congiunta della Farnesina e di ICE - ItalyTradeAgency che ha una dimensione globale e due obiettivi principali: raccontare al pubblico internazionale in maniera originale e innovativa l'Italia, i suoi valori e talenti, le sue competenze e le straordinarie potenzialità. Inoltre, mira a sostenere l'internazionalizzazione delle filiere del nostro sistema produttivo, ampliando e diversificando i mercati esteri di riferimento per le piccole e medie imprese italiane.

La Redazione

VIGNALI ROCCAMORA
Terramenti in Sicilia
GAETANO ALFANO
Roccamora UK
T: +44 (0)20 8443 7310
M: +44 (0)7785 280 267
E: gaetano@roccamora.co.uk
Skype: alfano.gaetano
Roccamora UK
Unit 1, Trade City
13 Crown Road
Enfield EN1 1TH

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

SM La Notizia LONDRA

"SEGUE" DI PRIMA PAGGINA:

Un amore improbabile...

schiena dritta", naturalmente conservatore, ovviamente sostenitore della Brexit.

Niente di più diverso da Allegra, giornalista arrembante del domenicale "Sunday Times". Le scuole giuste, le amicizie giuste. Si fa notare per le sue inchieste che simpatizzano per la gente di provincia, lontano dalla metropoli troppo internazionale. Scrive di Brexit sia correndo al seguito dei politici schierati a favore, sia immergendosi tra il popolo, nei tanti paesi della dura campagna inglese. Quella gente che alla fine ha deciso per l'uscita della Gran Bretagna dall'Europa.

Entrambi sono arrabbiati, spinosi, carichi di nodi irrisolti. Il loro incontro sfocia in una relazione che si nutre di segretezza nei mesi chiusi della pandemia: un nido, un rifugio fuori da tutto in cui possono essere se stessi per qualche ora, qualche notte. Ma la realtà preme, chiede risposte, impone scelte.

Il ritratto secco e impietoso di una città e di un mondo. La storia di due persone che devono fare i conti con il cambiamento radicale del loro Paese, che lo vogliano o no. Diventando così metafora di una intera epoca inglese, i turbolenti anni Venti del nuovo Millennio.

Lo scorso 20 maggio Varvello ha presentato il suo nuovo libro – 208 pagine, prezzo 17 euro, Bompiani editore - all'Istituto italiano di Cultura di Londra in conversazione con Matt Frei (Channel 4) e Deborah Bonetti (Foreign Press Association), introdotti da Katia Pizzi.

"QUESTI ANNI VENTI NON SONO TEMPI NORMALI"

VARVELLO SPIEGA GENESI DEL NUOVO ROMANZO

"Racconto una storia d'amore, improbabile, anzi pressoché impossibile in tempi normali. Ma questi nostri anni Venti, quelli che stiamo tutti vivendo adesso, non sono tempi normali", dice Marco Varvello parlando del suo nuovo romanzo: "Londra Anni Venti".

"Tanto più non normali - spiega il corrispondente Rai dal Regno Unito in un'intervista - ***da questa parte della Manica dove oltre a Covid e alla guerra era avvenuta ben prima anche la Brexit, cioè l'uscita del Paese dall'Unione europea dopo quasi mezzo secolo. Un vero terremoto. Chiunque viva da queste parti, come anche moltissimi Italiani espatriati, lo respira e sperimenta tutti i giorni. Così la storia d'amore tra Allegra e George, i due protagonisti, come tutte le vicende umane e personali, non si snoda in un vuoto fatto solo di romanticismo e poesia ma fa i conti con quello che succede attorno a loro. Nella piccola storia di una coppia travagliata cerco di raccontare la storia e i cambiamenti epocali di questo inizio di decennio. Abbiamo tutti studiato le vicende degli anni Venti di un secolo fa: effervescenti, creativi, turbolenti tra le due guerre mondiali. Ma anche i nostri contemporanei anni Venti non scherzano!".***

Che Regno Unito descrive come sfondo della storia del romanzo? Come definirebbe il Regno Unito degli anni Venti?

"Un Paese più chiuso in se stesso, che ha staccato molti legami con il Continente, basti pensare agli scambi di studenti tramite programmi europei tipo Erasmus e al crollo di studenti europei nei college e Università inglesi, Lo vediamo tutti, il Paese e' diventato un po' più isolano e meno accogliente. La spaccatura della Brexit, che ha diviso a metà i Britannici, si vede ancora, nonostante il Premier Johnson sembri il comandante in capo, sempre ottimista e spavaldo. Sono ferite lunghe da rimarginare, anche nella storia d'amore tra Allegra e George. In ogni caso nei momenti di crisi come la pandemia prima e la guerra in Ucraina prevale sempre il senso nazionale, qui più che in Italia. E così i disastri del Covid hanno mascherato quelli della Brexit e la solidarietà all'Ucraina prevale su tutto. In fondo Johnson è un uomo fortunato, ha potuto scaricare all'esterno tante tensioni e squilibri della società britannica".

Resiste comunque una speranza di condivisione e di futuro insieme sia per i protagonisti del libro sia per il Paese intero?

"Allegra e George si buttano uno nelle braccia dell'altro. La pandemia ha ricordato a tutti quanto fragile sia la nostra vita, quanto preziosa. Si amano nonostante siano così diversi. Provengono da mondi distanti ma si ritrovano, appassionati e incuranti del giudizio altrui. Come ogni sentimento forte riescono ad amarsi quando non si fanno condizionare dagli altri, familiari o presunti amici. Solo facendosi sorprendere dall'amore inatteso, non soffocandolo con convenzioni e stereotipi possono continuare a condividere la vita. Ce la faranno? …. Occorre arrivare alla fine del mio romanzo per saperlo!", Io ho raccontato la loro storia, tra Belfast e Londra, tra Brexit e Covid. Nessuna vicenda personale o di coppia galleggia sul nulla, senza essere immersa cioè nel proprio ambiente sociale, politico, storico. Nell'improbabile amore tra i due ho cercato di descrivere un intero periodo, pieno di travaglio e di cambiamenti soprattutto qui in Inghilterra."

La Redazione

FIRST SOLO SHOW IN LONDON FOR ITALIAN VISUAL ARTIST MARINELLA SENATORE

Marinella Senatore's first solo show in London, 'Afterglow' opened on the 9th of June at Mazzoleni London and across the city in public art installations and performances.

Taking her inspiration from Southern Italy's luminarie, the elaborate light structures that traditionally adorn cities and re-create cathedrals, piazzas, and other architectural elements for outdoor public celebrations and religious festivities, the italian visual artist inserted her own site-specific light sculptures on the facades and forecourts of significant buildings across London, including Battersea Power Station and the Ukrainian Association Centre which shares a building with SIAL (the International Italian School in London).

Senatore is renowned for her multidisciplinary and participatory practice, which is best illustrated by the School of Narrative Dance (SOND), an organisation she founded ten years ago which counts a network of over 6.5 million participants across 23 countries. A free of charge, nomadic school, SOND focuses on exploring new ideas of community, empowerment, and emancipation through different disciplines, such as music, dance, and spoken words.

On Thursday 9 June, the selected locations were linked by a bus journey involving folk and opera singers and musicians, as well as collectors, curators, and journalists (defined by the artist as "storytellers"). The bus stopped at selected locations to "activate" the public installations with a series of participatory performances: at Ukrainian Association Centre the SIAL school choir took part in a singing recital and Senatore's Bodies in Alliance (2021) lighted up the facade of the building; while Assembly (2021), a work comprising two monumental outdoor light installations, illuminated the Grade II* listed Power Station where a series of 'public actions' happene on the opening night.

The performances taking place at Battersea Power Station were quite memorable, including the South-London based Melodians Steel Orchestra UK, who performed a specially commissioned up-tempo version of David Bowie's "Life on Mars" for the first time.

Alongside all of this there was an exhibition of Marinella's works including a new body of sculpture and drawings at the gallery.

It's worth noting too that alongside her exhibition at Mazzoleni London, which will close on the 26th of August, Senatore also has the solo show art meets city in Baden-Baden between 15 July and 4 September and will present a series of performances, workshops, and displays at the Palais de Tokyo in Paris this year in celebration of SOND's 10th anniversary.

Marinella Senatore (Cava de' Tirreni, 1977) was able to explain her work on the 8th of June, during an evento ad the Embassy of Italy where she presented the project with the display of two new light sculptures. She is a multidisciplinary artist trained in music, fine arts, and cinema. Her practice is characterised by a strong collective and participatory dimension; her work combines aesthetic research with the transformative power of social engagement. Senatore's works and performances have been commissioned and exhibited by Italian and international institutions alike, in

La Redazione

Giuseppe's Ristorante Italiano

is one of the South Banks oldest family run italian restaurant

47/49 Borough High Street, London SE1 1NB

Tel: 0207 407 3451

info@giuseppesplace.com - www.giuseppesplace.com

Novità Editoriali

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

Le madri non dormono mai - Lorenzo Marone - Einaudi

Un bambino, sua madre. Due vite fragili tra altre vite fragili: donne e uomini che passano sulla terra troppo leggeri per lasciare traccia. Intorno, a contenerle, un luogo che non dovrebbe esistere, eppure per qualcuno è perfino meglio di casa. Lorenzo Marone scrive uno struggente romanzo corale, un cantico degli ultimi che si interroga, e ci interroga, su cosa significhi davvero essere liberi o prigionieri. Diego ha nove anni ed è un animale senza artigli, troppo buono per il quartiere di Napoli in cui è cresciuto. I suoi coetanei lo hanno sempre preso in giro perché ha i piedi piatti, gli occhiali, la pancia. Ma adesso la cosa non ha più importanza. Sua madre, Miriam, è stata arrestata e mandata assieme a lui in un Icam, un istituto a custodia attenuata per detenute madri. Lì, in modo imprevedibile, il ragazzino acquista sicurezza in sé stesso. Si fa degli amici; trova una sorella nella dolce Melina, che trascorre il tempo riportando su un quaderno le Â«parole belleÂ»; guardie e volontari gli vogliono bene; migliora addirittura il proprio aspetto. Anche l'indomabile Miriam si accorge con commozione dei cambiamenti del figlio e, trascinata dal suo entusiasmo, si apre a lui e all'umanità sconfitta che la circonda. Diego, però, non ha l'età per rimanere a lungo nell'Icam, deve tornare fuori. E nel quartiere essere più forte, più pronto, potrebbe non bastare.

Lontano dalla vetta - Caterina Soffici - Ponte alle Grazie

C'è chi va in montagna in cerca del midollo della vita, per sfuggire ai propri fantasmi e alle ansie metropolitane. E chi - come l'autrice - ci si trova per caso. Sognava il caldo, il mare e le spiagge del Mediterraneo, ma un Accadimento l'ha portata in una baita sulle Alpi ,a 1700 metri; in un borgo sotto il ghiacciaio del Monte Rosa. Lì ha scoperto - grazie a un gregge di caprette, un branco di lupi, un'aquila, e alcuni personaggi che sembrano usciti da una favola- che si può condurre una vita più semplice e trovare (forse) la felicità nelle piccole cose. Basta poco per cambiare ritmo e vivere come i cittadini hanno dimenticato: camminare, respirare, spaccare la legna, spalare la neve, fare yoga o stare semplicemente seduti su un masso caldo di sole. Lì ha scoperto che non è necessario correre per raggiungere la cima, perché il vero scopo non è arrivare sempre più in alto, ma riappropriarsi di un tempo antico e dilatato. Più facile se lo fai con un cielo blu sopra la testa e dentro il cuore. Blu come sono le montagne in lontananza. Blu come le sfumature dell'acqua del mare: il colore della vastità, dell'incontenibile e del desiderio. Un diario di montagna che è anche e soprattutto molto altro, uno sguardo intelligente, poetico, dolce, ironico e disincantato.

La cuntintizza - Simonetta Agnello Hornby - MONDADORI

Questo libro nasce da un'intesa, quella fra Simonetta e la nipote Costanza, dalla consuetudine dei loro incontri palermitani e da occasionali considerazioni sul piacere legato al rito dell'aperitivo, ponte fra generazioni e culture diverse. Da quelle considerazioni è stato quasi automatico arrivare alla contemplazione di tutte le piccole ragioni della bellezza del vivere che costellano la quotidianità del nostro sentire. Con altrettanta naturalezza Simonetta e Costanza sono arrivate a scoprire che quelle "piccole ragioni" ben potevano essere ospitate nell'accogliente guscio di quella che, nel patrimonio linguistico siciliano, suona come cuntintizza . Ecco dunque questo fascinoso duettare che, con ricchezza di episodi e di memorie famigliari, evoca il sottile piacere di arrotolare una pallina di zucchero e caffè, la sensualità dell'affondare le mani nella pasta frolla, il conforto di quel "quanto basta" che abita nelle ricette, lo struggimento con cui si accarezza l'oggetto appartenuto a una persona scomparsa, la meraviglia che dispiegano le pale puntute del fico d'India, la delicata cascata di calici, bicchieri e bicchierini colorati. Un esempio di cuntintizza? Eccolo. "Adoro mondare la verdura fresca appena raccolta nell'orto, sbucciare patate e cipolle, lavare e tagliare menta e basilico. Mentre risciacquo e tolgo gli insetti rimasti, tra le mie mani, i miei occhi e le foglie ancora piene di linfa si crea un rapporto, come se ambedue, io e la verdura, fossimo consce di far parte del ciclo della sopravvivenza: noi esseri umani e la pianta da cui spunteranno altre foglie."

La Cuicina in valiggia - Gaia Servadio - Neri Pozza

La celebre frase di Aby Warburg: «il buon dio si nasconde nel particolare» è perfetta per raccontare questo piccolo libro. Solo che qui è un susseguirsi di particolari, e attorno a questi particolari più che il buon dio c'è il mondo intero, frequentato, cercato, raccontato, alle volte persino ricreato, di Gaia Servadio. Un libro laterale, ufficialmente di ricette di cucina, dalle più semplici a quelle più bizzarre. Ma attorno alla cucina ci sono le storie, attorno al cibo c'è il racconto di una vita, c'è uno sguardo diverso. Gaia Servadio racconta i suoi viaggi, i luoghi che l'hanno colpita, le inchieste che ha condotto per giornali e televisioni, a cominciare dalla BBC. Londra, l'Italia, in particolare la Sicilia («prima dell'arrivo di Dolce & Gabbana»), la Cina, e naturalmente il Medio Oriente, ma in generale un po' tutto il mondo. L'autrice non dà ricette sulla vita e sull'esistenza, le ricette di questo libro sono proprio vere e servono a preparare una buona cena, o un pranzo. Attraverso gli alimenti sa spargere una leggerezza che contagia il lettore. Una leggerezza di storie, incontri, eventi, che sembra dirci molto più del mondo di tanti libri e di tanti saggi seri e rigorosi. Alla fine, la lettura di queste storie ci conferma ancora una volta, come la vita sia sempre e solo una questione di stile e di misura. «Secondo alcuni la vita è un viaggio. Lo è senz'altro nel mio caso, e in valigia mi porto dietro la cucina. Non una necessità, ma una passione che ha accompagnato la mia storia».

La coscienza di Montalbano - Andrea Camilleri - Sellerio Editore

Sono sei i racconti qui chiamati a raccolta, con un evidente cambio di scala rispetto ai romanzi. Storie riunite per la prima volta in volume, scritte in tempi diversi e non incluse nelle antologie che Camilleri ha pubblicato in vita. Le inquadrature brevi, la rapinosità del ritmo, la giustapposizione scorciata delle trame, la scrittura sghemba e senza incespichi, la cifratura del talento umoristico, sono a tutto vantaggio della resa aguzza dei testi e delle suggestioni che i lettori sono portati a raccogliere. I racconti conciliano un diverso modo di leggere, in una più stretta complicità con le malizie del narratore. Per altra via assicurano lo stesso godimento offerto dalle storie larghe dei romanzi di Montalbano. In un caso la giocosità narrativa di Camilleri, allusivamente codificando in una storia un'altra storia, apre al racconto giallo un più ampio spazio fatto di richiami e dissonanze. Accade nel terzo racconto che, già nel titolo, La finestra sul cortile, riporta al film di Hitchcock; ma per raccontare, in totale autonomia narrativa, tutt'altra vicenda: la storia strana e misteriosa dell'"omo supra al terrazzo... d'infacci", sospettosamente provvisto di corda e binocolo; un caso tutto nuovo, e di imprevedibile soluzione, per il commissario in trasferta a Roma. I casi (anche umani; non solo delittuosi) che Montalbano si trova a dover sbrogliare offrono alle indagini indizi minimi, di problematica decifrazione, che impongono approcci di cautela o sottili giochi di contropiede: sia che si tratti di un corpo di donna barbaramente "macellata";della scomparsa di un anello prezioso...

il Fornaio ltd
EST. 1984
THE HOME OF FINE ITALIAN BREAD
il Fornaio ltd
5 Barretts Green Road, Park Royal, London NW10 7AE
T: +44 (0)20 8961 1172 F: +44 (0)20 8961 0172
www.ilfornaio.co.uk
For job opportunities
please email:
tais@ilfornaio.co.uk
all inquiries welcome

SM La Notizia LONDRA

Lizzie's Cucina al traguardo del primo anno

Alti indici di gradimento su Trip Advisor

Carmelo Carnevale

Ha festeggiato il suo primo anno di attività Lizzie's Cucina, il ristorante italiano di Carmelo Carnevale e di Franca Bongiorno Roberts. Il ristorante ha avuto un immediato successo scalando velocemente le classifiche di gradimento, divenendo rapidamente uno dei migliori locali di Londra in base alle reviews di Trip Advisor.

Un risultato, secondo le parole del suo artefice, dovuto alla passione, sua e del suo staff, per la scelta delle materie prime, la continua voglia di migliorarsi, l'attenzione al dettaglio ed il costante tentativo di far sentire il cliente sempre un po' speciale.

Il ristorante si trova nel nord di Londra, nella zona di Oakwood al numero 85 di Bramley Road N14 4EY ed è frequentato sia da clientela locale che da coloro che da anni apprezzano la cucina di Carmelo Carnevale.

Lizzie's Cucina offre oltre ad una moderna sala interna, un ampio spazio all'aperto, un giardino rilassante e romantico perfetto per l'incombente stagione estiva. Il menù è ricco e variegato e la mano di Carmelo si vede tutta nella lavorazione dei piatti di a base di pesce, nelle paste cucinate sempre utilizzando prodotti di stagione ed in quel tocco di sicilianità che si ritrova in alcuni dei sui piatti.

Il 2 giugno a latere dell'evento che festeggiava il primo compleanno di Lizzie's Cucina abbiamo incontrato Carmelo per cercare di scoprire qualcosa in più sul suo progetto e sulla sua storia.

Carmelo, quali sono state le difficoltà che hai dovuto affrontare per avviare Lizzie's Cucina e quali quelle che devi affrontare ora dopo un anno di vita? "Tutto nasce dal progetto di Chef Med, creato per promuovere non soltanto i benefici della dieta mediterranea, ma anche per preservare i valori della cultura anche gastronomica italiana qui in Gran Bretagna. L' apertura di Lizzie's è parte di questo progetto sviluppato anche grazie all' energia di Franca Bongiorno Roberts ed il nome lo abbiamo scelto proprio prendendo spunto dal nome della sua amata e splendida figlia. Di difficoltà ne abbiamo incontrate molte, legate non soltanto alla pandemia ma anche ad alcuni problemi con la ditta a cui avevamo commissionato i lavori di ristrutturazione del locale ed anche dovendo affrontare l'endemica difficoltà di trovare il personale giusto per la nostra filosofia".

Quando sei arrivato a Londra è dove ti sei formato? "21 anni fa. In Italia mi ero diplomato presso l'istituto alberghiero di Siracusa. Arrivato in Inghilterra già avevo esperienza ma qui mi sono evoluto ed ho potuto sviluppare i miei skills lavorando in alcuni tra i migliori ristoranti di Londra tra cui l' Harry's Bar, guidato dello chef stellato Alberico Penati, Novikov ed Osteria Romana; ho poi lavorato in vari paesi europei compreso in Francia, Germania ed in Russia. Nel 2014 ho iniziato la mia collaborazione con il gruppo Aman, una delle più rinomate catene luxury del settore alberghiero, come Executive Chef per il gruppo e grazie a loro ho lavorato girando il mondo e spendendo molto tempo anche nel nord Africa ed in Asia".

Con tutta l'esperienza anche internazionale che hai acquisito se devi scegliere tra tradizione ed innovazione cosa scegli? "Non poi essere innovativo se non parti dalla tradizione, se non hai le basi. Tradizione in primis, innovazione poi, questo perché serve sempre creare qualcosa di diverso altrimenti ti fermi. Per me la cucina è espressione ed evoluzione. Questo è un lavoro dove devi sempre alzare l'asticella ponendoti nuovi limiti. Anche un classico deve esser sempre rivisitato. Io all'Osteria Romana più di quattro anni fa, ho rilanciato la cacio e pepe, ora in voga in quasi tutti i ristoranti di Londra. Un grande classico che io ho rivisto senza stravolgerne l'essenza. Da uno dei miei maestri, lo chef stellato Alberico Penati, ho imparato che i piatti della grande tradizione italiana vanno rivisitatati combinandoli con la creatività contemporanea L'etica alla base della mia cucina è quella di ricreare gli squisiti sapori e profumi dell'Italia utilizzando i migliori prodotti che scelgo accuratamente focalizzandomi su stagionalità e sull'origine del prodotto".

Spendi molto tempo per ricercare i prodotti giusti per la tua cucina? "Inizialmente la mia è stata una ricerca quasi ossessiva. Poi, trovati prodotti di qualità per me giusti, ho provato a lavorarli il meno possibili cercando di valorizzarli, esaltandone i sapori, i colori e le flagranze".

Oltre la cucina italiana qual è quella straniera che preferisci di più? "Quella giapponese. Radicata nella sua tradizione, sana, gustosa e rispettosa della qualità dei suoi prodotti locali. I giapponesi hanno inventato la parola umami creando il cosiddetto quinto gusto, un gusto non categorizzabile in uno dei 4 gusti base percepiti dalla lingua umana: salato, amaro, dolce, acido.

C'è qui a Londra un cuoco italiano che apprezzi particolarmente? Giorgio Locatelli per me è fonte d' ispirazione. Uomo di grande classe, eleganza e portatore di una conoscenza pazzesca. I suoi piatti lo riflettono perfettamente".

Professionalmente di cosa sei più fiero? "Sicuramente la presidenza dell'Associazione Professionale Cuochi Italiani nel Regno Unito (APCI-UK). Intorno a me si è creato un gruppo di professionisti affiatati che fa rete portando avanti la cultura della cucina italiana attraverso eventi ed iniziative dedicate. Inoltre all'EXPO di Milano nel 2015 sono stato insignito del titolo di ambasciatore della cucina siciliana nel mondo. Poi sono molto fiero per aver cucinato per il Refettorio, un progetto nato da Massimo Bottura per aiutare poveri e soggetti vulnerabile. Aiutare le persone bisognose per me non ha prezzo. Poi, non ti nego di esser orgoglio di aver cucinato anche per tanti personaggi famosi tra i quali Bill Gates, membri della famiglia reale, Sean Connery ed anche per Papa Wojtyla.

Ti sei trovato ad aprire un ristorante poco dopo la Brexit". Come la sua introduzione ha impattato la ristorazione italiana? "Ritorniamo sempre alla ricerca del prodotto. Sicuramente la Brexit ha frenato l'importazione. Alcuni prodotti non sono più facilmente reperibili, altri restano talvolta bloccati alla dogana per vizi amministrativi, e poi l'aumento dei dazi doganali. I prezzi sono saliti e non sempre il cliente è disposto a recepire questi aumenti. Inoltre la manodopera scarseggia, mancano lavoratori stagionali, coloro che volevano fare un'esperienza lavorativa nel Regno Unito e gli studenti che qui volevano formarsi. Tutte categorie che non si trovano più".

Dove vedi Carmelo Carnevale tra 5 anni? "Da imprenditore spero di continuare ad aver successo ed il mio obbiettivo e di tornare su Mayfair. Per me ogni ristorante rappresenta un progetto ad-hoc che deve basarsi sulla zona e sulla clientela che lì vive e lavora. Mi piace affrontare continuamente nuove sfide".

Se tutti fossi un cliente nel tuo Lizzie's Cucina cosa ordineresti? "Ho costruito il mio menu partendo da piatti che a me piacciono, difficile scegliere. A me piace tantissimo il pesce e probabilmente opterei per un Polpo alla Griglia, un Tagliolini alle Vongole e per chiudere la mia Panna Cotta con il Mango ed i Frutti di Bosco. Ho strutturato questo menu per tenermi dentro certi parametri. Per 3 portate ho fatto in modo da contenere il costo per il cliente entro le 50 sterline. Ed ad ogni piatto vorrei davvero fare un goal. Voglio che il mio cliente provi un'emozione ogni volta che assapora un mio piatto e vorrei che si sentisse trasportato nei meravigliosi luoghi dell'Italia. Questa è la mia ambizione. Poi vedremo, magari ed anche grazie alle ottime recensioni che stiamo ricevendo, anche per la guida Michelin saremo presto degni di nota. Le sfide mi appassionano …." *TripDigest*

Recipe by Davide De Simone
info@garofalouk.com

SAN MARZANO TOMATO AND BURRATA ORECCHIETTE

Ingredients for 4 people
- 440g Garofalo Orecchiette
- 1kg San Marzano tomatoes
- 400g Passata
- 250g Burrata (roughly 2 burrata balls)
- 1 clove of garlic, chopped
- Extra virgin olive oil
- Salt & pepper
- Handful of fresh basil

1. Make a cut at the top of the tomatoes and cook in boiling water for 30 seconds. Plunge the tomatoes into ice cold water and allow to cool.
2. Once cool, peel off the skin and remove the seeds, leaving just the tomato pulp. Cut this into small pieces.
3. In a large pan, cook the garlic, oil and tomato pulp over a medium heat.
4. Add the passata to the pan and cook for around 15 minutes until the sauce has thickened.
5. Meanwhile, break up the burrata and season with salt, pepper and olive oil.
6. Next, add the Orecchiette to a pan of salted boiling water and cook for a minute less than stated on the pack.
7. Once al dente, using a slotted spoon, add the Orecchiette to the tomato sauce and stir well.
8. Add the basil to the pan and stir together again.
9. Serve in warmed bowls with the burrata on top.
10. Finish with olive and basil.

2021 Travellers' Choice Tripadvisor

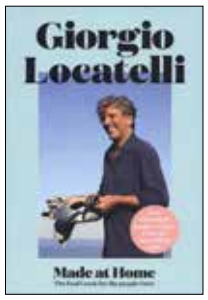
etnacoffee
sicilian street food

Arancini ***Granita e brioche*** ***Cannoli***

54 Baker Street - W1U7BU
17-19 Great Eastern St - EC2A 3EJ
@Lalaland - Shoreditch
info@etnacoffee.com
www.etnacoffee.net
020 7935 1600

tutti a tavola ...

con Giorgio Locatelli



Dal suo ultimo libro "Made At Home"

CARROT CAKE

Everyone loves a good carrot cake, and I am sure we convince ourselves to feel less guilty about having an extra piece because it has a vegetable in it! This recipe has a real generosity of carrot flavour over sweetness. Plaxy used to make it without the frosting and put a slice in Jack's lunchbox, or have it ready for him when he came home from school, and the addition of pineapple was one of her tricks to add sweetness without more sugar. You don't notice it is there in terms of the flavour, but it does its job.

I love everything about carrots, so I want them to have a real presence in the cake. Remember that different varieties of carrots are sweeter than others, and they also have their seasons, so at certain times of the year, when they are fully mature, their natural sugars will be at their peak, something we forget because carrots are in the supermarket all year round. Also, all carrots will sweeten when they cook, so if you taste them when they are raw and they are very sweet you could even increase the quantity and reduce the sugar a little more without upsetting the texture of the cake. The way you grate the carrots makes a difference, so I would say if you are making the cake to have with a cup of tea in the afternoon then grate them quite chunkily, but if you are making it as an after-dinner cake and piping the frosting to make it look elegant, you might prefer the more refined texture that comes from finer grating.

There is only a little olive oil in the cake, but try not to use a really strong one. If you have the choice between a Ligurian oil and a Tuscan one, for example, choose the gentler Ligurian one.

This is quite a big cake, but don't be scared of that, as it retains its moisture well if you keep it in a cake tin.

Makes 1 x 27cm round cake

butter and plain flour a little, to prepare the tin
demerara sugar 225g
eggs 3
sunflower oil 160ml
olive oil 65ml
baking powder 1 teaspoon
bicarbonate of soda 1 teaspoon
ground ginger a pinch
ground cinnamon 10g
vanilla seeds from 1 pod
plain flour 225g
carrots 160g, grated
pecan nuts 30g, finely chopped
pistachio nuts 30g, finely chopped
walnuts 30g, finely chopped
fresh pineapple 65g, finely chopped

For the syrup:
caster sugar 100g

For the mascarpone and lemon cream frosting:
unsalted butter 65g
icing sugar 165g
mascarpone 100g
lemon zest of 1

To garnish:
pumpkin seeds (optional)

1 Preheat the oven to 160ÅãC/gas 3. 2 Prepare a 27cm deep round cake tin, with a removable base: grease it with a little butter, tip in some plain flour and swirl it around to dust all over the base and sides, then tip out the excess. 3 In a large bowl, mix the sugar with the eggs and the two oils. 4 Mix together the flour, baking powder, bicarbonate of soda, ground ginger, cinnamon and vanilla seeds, then fold into the sugar, egg and oil mixture. 5 Finally fold in the carrots, all the nuts and the pineapple. 6 Spoon the mixture into the prepared cake tin and smooth the top. 7 Put into the preheated oven and bake for 1 hour, or until a skewer inserted into the centre comes out clean. 8 Remove from the oven and turn out. Leave to cool.

9 To make the syrup, put the sugar into a pan with 100ml of water and bring to the boil for just long enough for the sugar to dissolve and give a pale syrup. 10 Take off the heat and leave to cool.

11 To make the frosting, beat the butter with half the icing sugar in a bowl until creamy. 12 Add the rest of the icing sugar and the mascarpone and carry on beating until they are incorporated. 13 Mix in the lemon zest. 14 Leave to set in the fridge for about 30 minutes.

15 Cut the cake in half horizontally and brush each half with some of the syrup. 16 Spread half the frosting mixture on to the base layer with a palette knife, then reassemble. 17 Brush the top of the cake with the rest of the syrup and cover with the rest of the frosting. 18 Decorate, if you like, with pumpkin seeds.

SOUTHERN ITALIAN COOKING

by Francesco Mazzei

GAMBERONI ARROSTO SU MACCO DI CECI E ANICE NERO

ROAST KING PRAWNS WITH CHICKPEA MASH

THE MOORISH INFLUENCE on the history of southern Italy is still very evident in much of our cooking and if I were to try and describe this dish I would say, imagine a hummus with some king prawns as your dipper. It's the fennel and tomatoes that root the dish in Italy and my touch is to add a splash of dry Marsala wine to sweeten the prawns and the sauce.

You will make more prawn stock than you need but it freezes well and can be kept for up to a month.

SERVES 4
20 raw king prawns, in their shells
½ shallot, roughly chopped
20g fennel, roughly chopped
2 tbsp extra virgin olive oil
¼ tsp tomato purée
¼ tsp anise seeds or fennel seeds
1kg ice cubes
sunflower oil, for deep-frying
120g cherry tomatoes, halved
100g Savoy cabbage, leaves separated
1 red chilli, halved, deseeded and cut lengthways into fine strips
4 tsp Greco di Bianco or Marsala wine
5g dill
fine sea salt and freshly ground black pepper
FOR THE CHICKPEA MASH
175g chickpeas, soaked overnight in cold water
½ shallot, roughly chopped
20g peeled carrot, roughly chopped
20g trimmed celery, roughly chopped
½ tsp black anise seeds

For the chickpea mash, put the chickpeas into a casserole with the shallot, carrot and celery. Pour in just enough water to cover, bring to the boil, then simmer for about 1 – 2 hours until they are tender but still have a slight bite. Add a few pinches of fine salt.

Peel and devein the prawns but leave the heads and tails on. In a saucepan, sweat the shallot and fennel in 1 tablespoon of olive oil, add the prawn shells and toast for 1 minute, then add the tomato pureÅLe, the anise or fennel seeds, then cover with the ice. (Using ice cubes for the stock is a good trick as they will take a lot longer to come to the boil than water does, which means the shells have more time to release their flavour.) Bring to the boil and cook for 45 minutes.

Remove from the heat, leave to cool then pass through a sieve. Reheat just before you continue with the chickpea mash.

Remove a couple of heaped tablespoons of chickpeas (no liquid) and set aside. Add the black anise seeds to the pan of chickpeas, then transfer the pan's contents to a food processor and blend until you have a smooth but thick pure. Add 50ml of the prawn stock if it's too thick, check the seasoning and adjust the salt.

Start to heat a deep saucepan or fat fryer with sunflower oil until the oil reaches 170.C. Heat an overhead grill to high.

Place the cherry tomatoes, cut-side up, on a baking tray and grill until browned, then set aside.

Deep-fry the reserved chickpeas until crispy, then remove with a slotted spoon and drain on kitchen paper.

In salted boiling water, blanch the cabbage leaves for 1 minute then place in iced water to cool.

Heat a frying pan with 1 tablespoon of olive oil over a medium–high heat, cook the prawns in batches, searing them on each side until pink and just cooked through, and adding more oil as necessary. Remove and set aside.

Drain the cabbage leaves well then add them to the pan and sear for 1 minute on each side, then add the chilli and season with salt and pepper. Pour in the wine, allow to evaporate over a high heat then add enough of the prawn stock to get a creamy sauce.

Transfer the prawns to a warm serving dish, top with the grilled tomatoes and sauce and garnish with the dill. Serve the chickpea mash and cabbage in a separate serving dish, topped with the crunchy chickpeas.

La Cucina Siciliana

di Enzo Oliveri
info@thesicilianchef.co.uk

Pasta con tenerumi

INGREDIENTS 4 people:

Tenerumi (courgette leaves) a bunch (about one kg)
tomatoes 3
Garlic
Two cloves
Broken spaghetti, 250 grams
Extra virgin olive oil. salt and pepper q.s.

METHOD:

Clean tenerumi, eliminating the tough outer leaves, then wash them well in plenty of water and boil them in lightly salted boiling water for about 15 minutes. Drain well and keep the cooking water.

Brown the garlic (or onion finely chopped) in oil, add the tomatoes (seeded) and a ladle of water and cook over medium heat for about ten minutes, then add also tenerumi and coarsely chopped let it go.

Cook the spaghetti. When ready, drain and add to the pan with a ladle of the cooking water.

SM La Notizia LONDRA

INDIRIZZI UTILI IN G.B.

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

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

AMBASCIATA ITALIANA A DUBLINO
63-65 Northumberland Road
Dublin 4
T: +353 1 6601744 - F:+353 1 6682759

ambasciata.dublino@esteri.it

consolare.ambdublino@esteri.it
www.ambodublino.esteri.it

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

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

RETE CONSOLARE CIRCOSCRIZIONE DI LONDRA

ASHFORD AGENZIA CONSOLARE
Sig. Antonino COMPARETTO
Cell. 07941612319
ashford.onorario@esteri.it
Solo su appuntamento

BEDFORD CONSOLATO ONORARIO
Sig. Gaetano Moliterno
69 Union Street, Bedford MK40 2SE
T: 01234356647*(Durante le ore di Ufficio)*
Passaporti *(Solo su appuntamento)*
Lunedì,mercoledì e Venerdi:10:00 – 13:00
passports@honconsulofitalybedford.co.uk
Notarile *Venerdì: 12:00 – 16:00*
11 Lurke Street -Bedford MK40 3HZ
notarile@honconsulofitalybedford.co.uk

BIRMINGHAM VICE CONSOLATO ONORARIO
Dott.ssa Ilaria Di Gioia
Birmingham Science Park Aston
T: 0121 250 3565(Durante le ore di Ufficio)
(Solo su appuntamento)
Holt Court South Jennens Rd
Birmingham B7 4EJ
Giovedì, venerdì e sabato: 12.00-15.00
www.vicensolato.co.uk
birmingham.onorario@esteri.it

BRISTOL AGENZIA CONSOLARE
Dott. Luigi LINO
Avondale Business Centre
Woodland Way, Kingswood
Bristol BS15 1AW
Cell: 07817721965
Lunedì, martedì, mercoledì, giovedì dalle 10:00 alle 14:00 (Solo su appuntamento)
bristol.onorario@esteri.it

CARDIFF VICE CONSOLATO ONORARIO
Dott.ssa Bruna CHEZZI
58 Kings Road, Cardiff CF11 9DD
Tel: 020 4537 0338
Lunedì, mercoledì e venerdì: 9:00 –13:30
appuntamenti telefonare 9:00 - 11:00
cardiff.onorario@esteri.it

CHESHUNT AGENZIA CONSOLARE
Sig. Carmelo NICASTRO
Borough Offices
Bishop's College - Room 15
Churchgate,Cheshunt,Herts EN8 9XB
Tel: 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@gmail.com
(Solo su appuntamento)

GUERNSEY AGENZIA CONSOLARE
Sig. Stefano Renzo FINETTI
Goose Hollow, Damouettes Lane,
St Peter Port, Guernsey GY1 1ZT
T: 1481 710034
Da lunedì a venerdì 9:00 –17:00
(Solo su appuntamento)

JERSEY AGENZIA CONSOLARE
Dott. Alessandro BRANCATO
Ap. 106, Century Building, Patriotic Place, St Helier, Jersey JE2 3AF
Cell: 07700 723113
jersey.onorario@esteri.it
Lunedì, mercoledì e venerdì: 9:00 –13:30
Sabato: 9:00 –13:00

LIVERPOOL CONSOLATO ONORARIO
Dott. Rocco Cristiano MENTE
Oriel Chambers -14, Water Street
Liverpool L2 8TD
T: 0151 3051060 - 01513051061
liverpool.onorario@esteri.it
(Solo su appuntamento)
Da lunedì a venerdì: 9.30 – 13.00
14.00 – 18.30, Sabato: 9.30 – 13.00

MANCHESTER CONSOLATO ONORARIO
Cav. Giuseppe TERMINI
Suite 204, 111 Piccadilly
Manchester M1 2HY
Cell: 07467 277463*(Solo ore di Ufficio)*
Martedi, mercoledi e giovedi:
09.30 - 13.30 (Solo su appuntamento)
www.consolatomanchester.com
info@consolatomanchester.com

NEWCASTLE UPON TYNE AGENZIA CONSOLARE
Temporaneamente chiusa (in attesa dell'assunzione del nuovo titolare)

NOTTINGHAM VICE CONSOLATO ONORARIO
Dott.ssa. Valeria Passetti Riba
T: 0115 950 3133
(Solo su appuntamento)
info@consolatonottingham.org

PETERBOROUGH AGENZIA CONSOLARE
Sig.ra Carmela Cocozza
The Fleet, High Street,
Fletton, Peterborough PE2 8DL
Cell: 07552 913229
(Solo su appuntamento)
peterborough.onorario@esteri.it

WATFORD AGENZIA CONSOLARE
Temporaneamente chiusa (in attesa dell'assunzione del nuovo titolare)

WOKING AGENZIA CONSOLARE
Sig. Domenico MINARDI
14 Oriental Road, Woking
Surrey GU22 7AW
T: 0148 376 0749
Da lunedì a venerdì dalle 9:00 alle 12:00
e dalle 14:30 alle 18:30
woking.onorario@esteri.it

UFFICI CONSOLARI DIPENDENTI

CONSOLATO ONORARIO D'ITALIA GLASGOW
Cav. Ronnie CONVERY
Anderson Strathearn, George House,
50 George Square, Glasgow, G2 1EH
Cell: 07450 616552
glasgow.onorario@esteri.it

CONSOLATO ONORARIO D'ITALIA BELFAST
Dr Federica Ferrieri
72, University Street, Belfast BT7 1HB
Cell: 07747 830654
belfast.onorario@esteri.it

CONSOLATO ONORARIO D'ITALIA, ABERDEEN
Vacante

AGENZIA CONSOLARE ONORARIA D'ITALIA, GREENOCK
Vacante

COMITATO DEGLI ITALIANI ALL'ESTERO (COMITES)

20, Brixton Road, London SW9 6BU
Cell: 07562776264
Lunedì– Venerdì 10:00 –15:00
info@comiteslondra.info
www.comiteslondra.info
20 Dale Street, 4th floor
Manchester M1 1EZ
Tel/Fax: 0161 236 9261
comitesmanchester@yahoo.co.uk

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

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

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

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

CORSI DI LINGUA E CULTURA ITALIANA LONDRA
154 Holland Park Avenue
London W11 4UH
T: 020 7544 976 601
enquiries@scuolaitalianalondra.org

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

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

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

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

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

ITA Airways
Customer service
Italia: 0039 06 8596 0020
Regno Unito: 0044 1904 211300
www.ita-airways.com

BANCHE

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

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

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

MEDIO BANCA
33 Grosvenor Place
London SW1X 7HY
T: 0203 0369 500 - F: 0203 0369 555
info@mediobanca.co.uk
wwwmediobanca it

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

PATRONATI

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

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

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

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

MISSIONI CATTOLICHE ITALIANE

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

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

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

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

AVVOCATI

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

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

ADL SOLICITORS LTD
131-133 Cannon St
London EC4N 5AX
T: 0207 929 4311 - M: 07888 840318
gerardo@adlsolicitors.com
www.adlsolicitors.com

NOTAI

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

DOTTORI

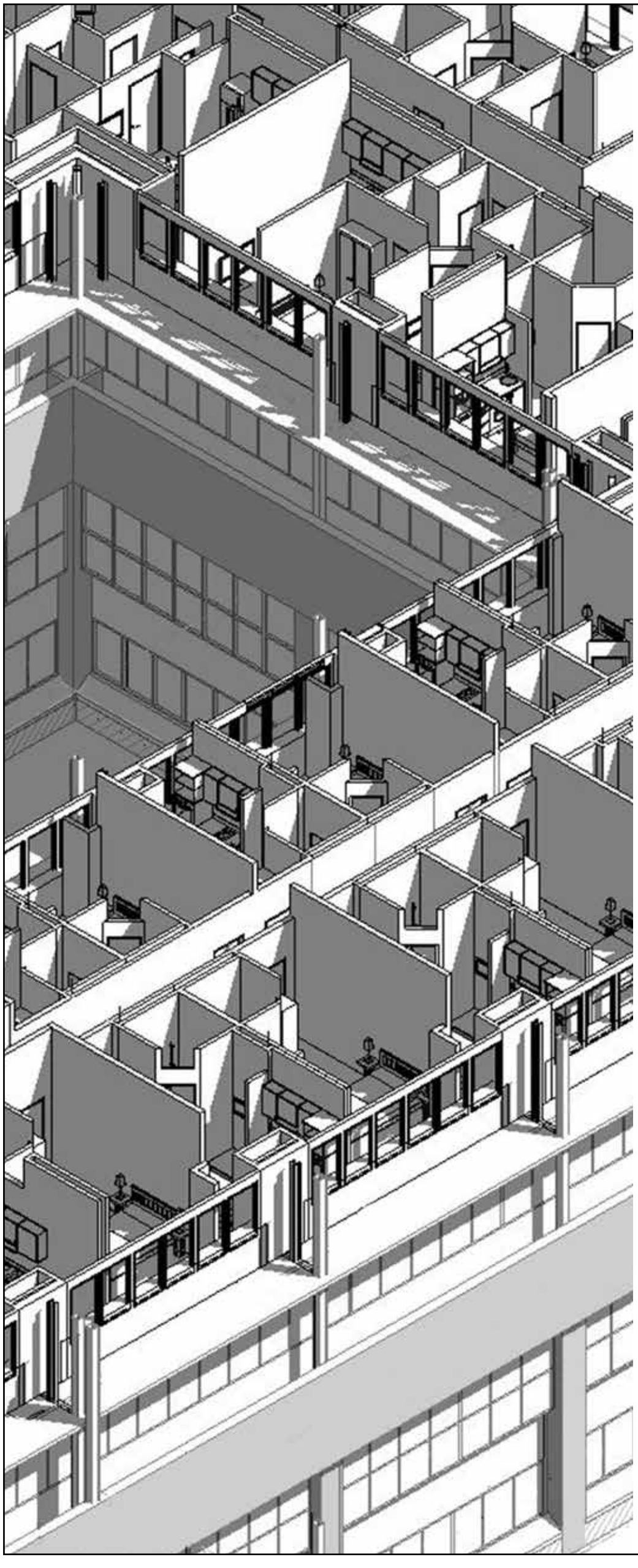
MEDICO FIDUCIARIO DEL CONSOLATO G.P. (N.H.S.)
D.ssa Orietta EMILIANI
32 Eardley Crescent. London SW5 9JZ
T: 020 7373 0140 - F: 020 7244 6617
Mobile: 07531-728424

AEROPORTI

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

SM La Notizia LONDRA

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



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

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

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

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

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

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

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

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

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

CHAS Constructionline A UK GOVERNMENT CERTIFICATION SERVICE SafeContractor APPROVED The Parliamentary Review BEST PRACTICE REPRESENTATIVE

SM La Notizia LONDRA

Ministry of Foreign Affairs and International Cooperation

ITA ITALIAN TRADE AGENCY

Real Italian Wine & Food

L'undicesima edizione del **Real Italian Wine & Food** (RIWF), evento dedicato alla promozione del vino e dell'agroalimentare italiani nel Regno Unito, si svolgerà quest'anno presso **The Royal Horticultural Halls dalle ore 11 alle ore 19, giovedì 14 Luglio 2022**

Di consolidata tradizione, il **Real Italian Wine & Food** rappresenta un noto riferimento per molti operatori britannici interessati ai prodotti agroalimentari e vinicoli italiani.
È prevista la presenza esclusiva degli operatori di settore, essendo un evento marcatamente B2B.

Questa edizione si caratterizza per la collaborazione tra **Agenzia ITA/ICE, Confartigianato e Confagricoltura.**
La giornata di workshop prevede la partecipazione di buyers, distributori/Importatori, chefs, sommeliers, critici e opinon makers, i quali avranno modo di incontrare le circa **30 aziende Confartigianato e 20 aziende Confagricoltura.**

Le delegazioni di buyer avranno la possibilità di incontrare e conoscere la migliore offerta espositiva della produzione agroalimentare e vitivinicola italiana.

IN COLLABORAZIONE

Confartigianato Imprese

Confagricoltura