



La Notizia

LONDRA

CULTURA - SPETTACOLO - ECONOMIA - POLITICA - SPORT - INFORMAZIONE

Direttore Salvatore Mancuso Tel: 020 8879 1378 Mob: 07976 299 725

smlanotizialondra@gmail.com - www.smphtonewsagency.com

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



**ELEZIONI: ATTIVATEVI
SE NON RICEVETE
IL PLICO ENTRO
L'11 SETTEMBRE!**

A Pag. 2

DOPO DRAGHI L'ANTI-DRAGHI GIORGIA?

LA DESTRA FAVORITA PER ELEZIONI IL 25 SETTEMBRE



Mario Draghi

Sarà Giorgia Meloni a prendere il posto di Draghi? Dopo la caduta del "governo dei migliori" con a capo l'ex-presidente della Banca centrale europea Mario Draghi gli italiani in patria e all'estero sono chiamati alle urne il prossimo 25 settembre per il rinnovo anticipato del parlamento e

i pronostici sono tutti concordi: Giorgia Meloni, 45 anni, leader del partito "post-fascista" Fratelli d'Italia, soprannominata "la ducetta", è in pole position per la carica di primo ministro. Negli ultimi due anni è cresciuta nei sondaggi in modo spettacolare proprio facendo un'incalzante opposizione ad un governo di "unità nazionale" che sostanzialmente vedeva solo lei e il suo partito fuori del perimetro della maggioranza.

Nella Penisola nessuno teme il ritorno della dittatura fascista ma dal secondo dopoguerra ad oggi la repubblica italiana ha sempre fatto professione di antifascismo utilizzando da pietra fondatrice e quindi la novità è molto grossa e potenzialmente molto controversa. Tra l'altro Giorgia Meloni - romana di borgata, iscritta a 15 anni al partito neofascista Movimento Sociale Italiano, paladina dei valori più tradizionali (Dio, Patria, Famiglia) - ha grosse probabilità di insediarsi a Palaz-



Giorgia Meloni

zo Chigi proprio nel centenario della famigerata marcia su Roma che a fine ottobre del 1922 portò alla formazione del primo governo con al comando il duce Benito Mussolini... Dice di aver consegnato alla storia il fascismo ma

Segue a Pag. 6

BYE BYE, BORIS! AL SUO POSTO LIZ TRUSS

Nuova "Iron Lady" a Downing Street?

Di Marco Varvello - Corrispondente RAI da Londra



Elizabeth Truss

Pronostico rispettato, era da settimane che Elizabeth Truss, detta Liz, dominava nei sondaggi, un vantaggio incolmabile l'ha costantemente divisa dall'altro candidato, Rishi Sunak.

E così è stato. Truss, 48 anni, attuale Ministra degli Esteri, è la nuova leader

del partito conservatore britannico, terza donna nella storia dopo Margaret Thatcher e Theresa May a diventare Premier, nominata dalla Regina, con la formazione del nuovo governo e un veloce passaggio in Parlamento, dove i Tories godono di una ampia maggioranza.

Se la sfida è stata dunque senza sorprese, tra le righe incuriosiscono altri aspetti. Il più clamoroso: se fosse stato per gli iscritti al partito Boris Johnson sarebbe ancora a Downing Street. Sondaggi inequivocabili. Nonostante partygate e altri scandali e scandaletti, nonostante l'incerta iniziale gestione della pandemia, l'esplosione del debito pubblico, l'economia a pezzi, il 49 per cento dei Conservatori avrebbe lasciato Boris al suo posto. Gradimento maggiore di quello dei due sfidanti messi insieme (39 per cento, 12 per cento indecisi. Fonte: YouGov).

Opinione della base che vuol dire due cose. Condanna implicita del colpo di palazzo consumato all'interno del gruppo parlamentare Tory alla Came-

ra dei Comuni. E scarsa considerazione per i candidati che si sono contesa la leadership, entrambi considerati "lightweight", pesi leggeri, senza particolare storia politica né carisma.

Solo buon viso a cattivo gioco dunque se alla fine hanno scelto Truss. Visto che comunque hanno dovuto scegliere il successore a Johnson, i 160 mila iscritti (dato non ufficiale. Il partito non comunica le cifre dei tesserati) i più hanno prevedibilmente votato per la Ministra, nonostante un curriculum di medio livello e giravolte ideologiche sulla Brexit che pesano tuttora.

Rishi Sunakinfatti si porta dietro lo stigma di essere stato il pugnolatore di Johnson. Fu lui (assieme al ministro della Sanità Sajid Javid), il primo esponente di peso del governo (era Cancelliere dello Scacchiere) a dimettersi ai primi di luglio, dando il via alla valanga di defezioni che costrinsero Johnson a gettare la spugna.

Tra un traditore e una scialba esecu-

Segue a Pag. 15

Nuovo Console Generale d'Italia a Londra

Nuovo Console Generale d'Italia a Londra: ad agosto Domenico Bellantone, calabrese, classe 1972, in arrivo da Washington, ha preso il posto di Marco Villani.

In un messaggio di saluto inviato tramite il nostro giornale, il neo-console promette che "non verrà lesinato alcuno sforzo per rendere il più possibile efficienti ed accessibili i nostri servizi e per individuare soluzioni - anche digitali - attente alle necessità di una comunità dinamica, creativa e all'avanguardia".

Nativo di Reggio Calabria, laurea con lode in Relazioni Internazionali alla LUISS di Roma, Bellantone è entrato in diplomazia nel 2000, dopo aver prestato servizio come Ufficiale di Complemento nella Guardia di Finanza e aver conseguito un diploma di specializzazione in Studi Diplomatici e un altro in Commercio Estero presso l'ICE di Roma.

Dal 2000 al 2004 ha lavorato alla Direzione Generale per l'Integrazione Europea del Ministero degli Esteri

e dal 2004 al 2008 è stato assegnato all'Ambasciata d'Italia in Libia, prima come Responsabile dell'Ufficio Culturale e poi come Capo dell'Ufficio Economico-Commerciale.

Dal 2008 al 2011 è stato Responsabile dell'Ufficio Politica Estera nell'Ambasciata d'Italia in Egitto per ritornare poi dal 2011 al 2013 in Libia con funzioni di Consigliere e Vice Capo Missione: questi anni trascorsi al Cairo e a Tripoli lo hanno visto testimone diretto dei sommovimenti innescati dalle "primavere arabe" ed in particolare della caduta dei regimi di Gheddafi e Mubarak.

Rientrato a Roma nel 2013, Bellantone è stato "speech writer" nel Gabinetto del Ministro degli Esteri assumendo poi nel 2016 l'incarico di Capo delle Segreteria del Segretario di Stato agli Affari Esteri Vincenzo Amendola.

Nel 2018 è stato inviato all'Ambasciata d'Italia negli Stati Uniti dove come Capo dell'Ufficio Affari Consolari e Sociali ha coordinato la più ampia rete consolare italiana all'estero.



Domenico Bellantone

Messaggio di saluto del nuovo CG tramite il nostro giornale

È con grande piacere che rivolgo dalle colonne de "SM La Notizia Londra" un caloroso saluto alla comunità italiana della città di Londra e del resto della Circonscrizione, che abbraccia una vasta area del territorio del Regno Unito. È per me un onore avere l'opportunità di servire, in questo incarico, voi tutti e il nostro Paese e di guidare una sede consolare che, con oltre 360 mila iscritti AIRE, è la prima al mondo per servizi erogati.

Le dimensioni del bacino d'utenza, equiparabile a quello di una città italiana delle dimensioni di Bologna o Firenze, rendono il mio incarico particolarmente stimolante. Assolverò a questo impegno con dedizione ed entusiasmo, nella piena consapevolezza che dietro l'erogazione ogni servizio consolare ci sono le esigenze di vita, i bisogni e le priorità di ciascuno di voi.

Insieme alla squadra del Consolato non verrà quindi lesinato alcuno sforzo per rendere il più possibile efficienti ed accessibili i nostri servizi e per individuare soluzioni - anche digitali - attente alle necessità di una comunità dinamica, creativa e all'avanguardia. Una comunità di cui andiamo fieri: un'inestimabile risorsa per l'Italia e un patrimonio umano unico anche nel quadro del consolidamento dei già saldissimi legami che uniscono i nostri due Paesi.

Il Console Generale d'Italia a Londra Domenico Bellantone

SI VA ALLE URNE CON SISTEMA NÉ CARNE NÉ PESCE



Fatevene una ragione: gli italiani vanno a votare il 25 settembre per il rinnovo anticipato del parlamento con una delle più pasticciate leggi elettorali degli ultimi decenni, un misto insensato di proporzionale e maggioritario ulteriormente complicato dal fatto che sulla scia di un'iniziativa del Movimento 5 Stelle avallata da tutti gli altri partiti i deputati scendono da 630 a 400 e i senatori da 315 a 200.

L'attuale legge elettorale è nota come Rosatellum dal nome del senatore di Italia Viva Ettore Rosato ed è in vigore dal 2018. Prevede che un terzo dei seggi di Camera e Senato sia eletto in collegi uninominali (quindi tramite un sistema maggioritario), mentre i restanti due terzi sono divisi tra i partiti in base ai percentuali ottenuti (quindi tramite un sistema proporzionale).

Nei 148 collegi uninominali della

Camera e nei 74 del Senato diventa deputato o senatore il candidato con più voti e i partiti hanno quindi tutto l'interesse a presentarsi in coalizione.

Gli altri seggi (252 alla Camera, 126 al Senato) sono assegnati in collegi plurinominali dove i partiti presentano una lista di candidati e ricevono un numero di seggi in proporzione al numero di voti ricevuti se a livello nazionale ottengono almeno il 3% dei consensi.

Altro dettaglio controverso: gli elettori non possono esprimere preferenze sui nomi dei candidati. Devono votare il partito. I candidati vengono eletti in base all'ordine dei nomi sulle liste. Sono dunque i leader dei partiti a decidere chi portare in parlamento, da qui il rischio che finiscano in parlamento soprattutto yes man (o women).

In Italia le leggi elettorali si cambiano con un'estrema disinvoltura a seconda delle convenienze congiunturali della classe politica, grazie al fatto che basta una maggioranza semplice per modificarla. Quella prima del Rosatellum, in vigore dal 2006 al 2017, non era meglio tanto da essere ribattezzata Porcellum ed essere dichiarata parzialmente illegittima dalla Corte Costituzionale.

La Redazione

ELEZIONI: ATTIVATEVI SE NON RICEVETE IL PLICO ENTRO L'11 SETTEMBRE!

I Consolati inviano i plichi elettorali a casa degli Italiani all'estero (iscritti all'Aire) a partire dal 7 settembre.

Se non ricevete il plico entro l'11 settembre, richiedetelo al vostro Consolato via email, in genere ad un email apposito che si trova sul sito, oppure recandovi di persona.

Il plico contiene le schede elettorali di Camera e Senato, il certificato elettorale, una busta piccola in cui inserirle, una busta grande preaffrancata, le

liste dei candidati, un foglio esplicativo sulle modalità del voto, il testo della Legge 459/2001 sul voto all'estero.

Per votare, nella scheda elettorale della Camera, barrate il simbolo del partito di vostra scelta ed esprimete eventuali preferenze.

Nella scheda del Senato barrate il simbolo del partito di vostra scelta.

Inserite entrambe le schede nella busta piccola, chiudetela e inserite la busta piccola nella busta grande.

Prendete il certificato elettorale, tagliate il tagliando elettorale nella parte tratteggiata del certificato e inserite il tagliando nella busta grande assieme alla busta piccola. Infine, chiudete la busta grande e speditela.

La busta grande ha l'indirizzo del Consolato stampato sopra ed è preaffrancata, non spendete nulla.

Ricordatevi: il plico votato deve pervenire al Consolato entro il 21 settembre.



ANCHE 18ENNI VOTANO PER SENATO

SOPPRESSO IL LIMITE MINIMO DEI 25 ANNI

Alle elezioni del 25 settembre basterà avere 18 anni per votare anche per il Senato mentre in precedenza ci volevano almeno 25 anni.

Chi alla data delle elezioni politiche avrà compiuto la maggiore età potrà, dunque, esercitare a pieno titolo il diritto di elettorato attivo.

Il limite minimo dei 25 anni di età per scegliere i rappresentanti della camera alta del parlamento italiano è stato soppresso il 18 ottobre 2021 con la modifica apportata all'articolo 58, comma 1, della Costituzione dalla legge costituzionale.

MINISTERO PER GLI ITALIANI NEL MONDO: SARÀ RIPRISTINATO, PROMETTE BERLUSCONI

"Se il centrodestra vincerà le elezioni, ripristinerà il ministero per gli Italiani nel mondo". Lo ha promesso Silvio Berlusconi, leader di Forza Italia, quando in un'intervista al giornale La Voce di New York ha parlato del programma di governo che ha messo a punto con gli altri due leader della coalizione, Giorgia Meloni (Fratelli d'Italia) e Matteo Salvini (Lega) in vista delle elezioni anticipate del 25 settembre.

"Siamo stati noi a istituire il Ministero per gli italiani nel mondo, noi abbiamo consentito loro di votare per eleggere i loro rappresentanti nel Parlamento italiano", ha sottolineato l'ex-premier italiano e ha aggiunto: "Troppo spesso l'Italia è stata una madre distratta verso quei suoi figli lontani, che sono orgogliosi di essere e sentirsi italiani. Verso di loro abbiamo un debito morale che il nostro governo saprà onorare".

Il ministero per gli Italiani nel mondo fu creato nel 1991 dal governo Andreotti VII (caduto l'anno dopo) e poi è esistito a fasi alterne in tre governi Berlusconi fino al 2006.

"È da tempo - ha detto all'agenzia 9colonne Simone Billi, deputato della Lega eletto nella circoscrizione Europa, a commento della promessa di Berlusconi - che anche noi della Lega lavoriamo per promuovere un Ministero per gli Italiani nel Mondo, in alternativa alla Bicamerale per gli Italiani nel Mondo, su cui abbiamo lavorato durante questa legislatura".

"Questo nuovo Ministero - ha spiegato Billi - sarebbe importante per portare avanti le istanze della Comunità Italiana all'estero in modo più forte ed istituzionale, dai problemi della Rete Consolare, agli Enti Gestori dei corsi di lingua e cultura italiana, alle scuole, ai periodici, alle associazioni. Inoltre, potrebbe essere utile per promuovere il Sistema Italia in modo più organico, efficace ed efficiente, organizzando una cabina di regia organica".

La Redazione

SALVO

dal 1968

The Italian Food Supplier

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.

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

Shop online
Salvo1968.co.uk



QUATTRO POLI SGOMITANO PER IL VOSTRO VOTO

Il partito democratico con in pole position il virologo Andrea Crisanti? La coalizione di centro-destra (Forza Italia, Lega, Fratelli d'Italia) che promette tasse più basse per tutti? Il Movimento 5 Stelle che vanta il reddito di cittadinanza e il bengodi dei bonus edilizi? Oppure l'alleanza centrista tra Azione e Italia Viva con capofila Carlo Calenda e l'ex-premier Matteo Renzi dietro le quinte?

Per le elezioni politiche del 25 settembre gli italiani hanno la scelta tra quattro "poli" l'un contro l'altro armato, se si escludono le liste minori con portata massima del 2-3 per cento.

Anche in UK, parte della Circoscrizione Europa, dove si tratta di eleggere un senatore e tre deputati, questi quattro "poli" sgomitano per il vostro voto evitando (se è possibile...) di spaventarvi per il caro-bollette e l'inflazione galoppante.

Il partito democratico ha fatto notizia (e scalpore...) scegliendo come capolista per il Senato nella Circoscrizione Europa un virologo diventato molto celebre grazie alle innumerevoli apparizioni in tv per discutere di pandemia, Andrea Crisanti, affiancato da Michele Schiavone, segretario uscente

del Consiglio Generale degli Italiani all'Estero.

In rilievo mediatico Crisanti - rappresentato dal comico genovese Maurizio Crozza come una specie di Dracula perché a favore di ferrei lockdown anti-pandemia - ha senz'altro battuto tutti gli altri candidati esteri anche perché ha innescato dure polemiche da parte del centro-destra.

La Lega lo ha attaccato frontalmente ("Il tele-virologo Crisanti candidato col Pd. Credo che ora si capiscano tante cose", ha commentato Matteo Salvini) sostenendo che "l'italianità all'estero ha bisogno di soluzioni e di rappresentanti competenti, non di pseudo

star o paracadutati". A proposito della candidatura di Crisanti Forza Italia ha parlato di "specchietto per le allodole di natura puramente mediatica e una mancanza di rispetto per i milioni di italiani che all'estero ci vivono veramente". "Il professore non si è mai visto da queste parti, anche se leggo che ha una bellissima casa a Chelsea, a pochi passi dalla sede della mia attività commerciale", ha rincarato la dose Vincenzo Zaccarini, imprenditore italiano, a Londra dagli anni '80, delegato di Fratelli d'Italia in Gran Bretagna.

Per la Camera il Pd propone in Europa Toni Ricciardi, Mariza Antonietta Giuditta Bafle mentre la deputata



LA CAMPAGNA ELETTORALE CORRE SU TIKTOK

Una volta, in prossimità delle elezioni, le strade delle città venivano tappezzate di manifesti elettorali, con il faccione del candidato o della candidata di turno, l'immane slogan di accompagnamento e il simbolo. Oggi, di quei manifesti se ne vedono sempre meno in giro, mentre aumentano in maniera esponenziale i post sui canali social che tutti usiamo quotidianamente, diventati di fatto la nuova arena del dibattito politico per cercare di incontrare il consenso degli elettori.

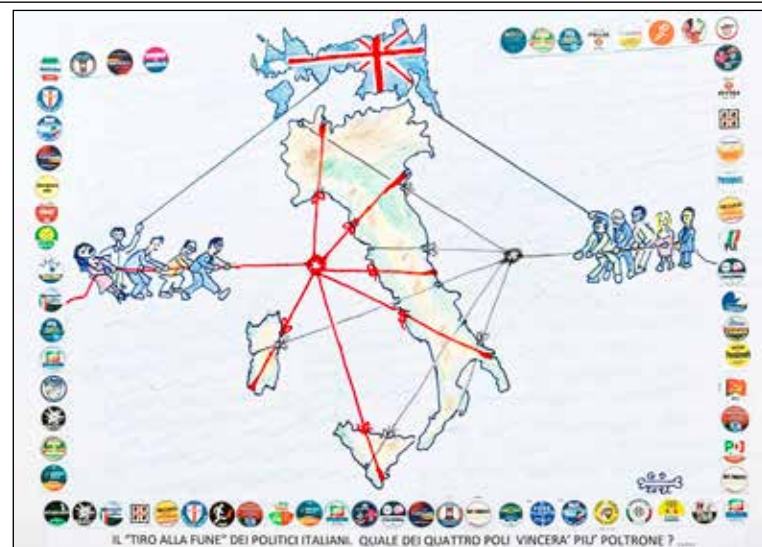
Secondo i dati di Telpress, il nuovo "ufficio stampa" dei politici è Twitter dove, in 140 caratteri, condensano concetti, lanciano messaggi e, talvolta, chiudono o danno vita ad alleanze. Il social dell'uccellino azzurro si conferma lo strumento di riferimento nella comunicazione multimediale dei leader politici italiani, ma attenzione

al sempre più crescente appeal che gli stessi hanno nei confronti di TikTok, soprattutto per quanto riguarda i leader del centrodestra Giorgia Meloni e Matteo Salvini.

La piattaforma cinese di condivisione video per adolescenti, giunta in Italia soltanto cinque anni fa, è infatti raggiunta oggi da ben il 67% di utenti di età superiore ai 25 anni e, grazie al suo particolare algoritmo di base che privilegia la musica, manifesta una virilità di gran lunga maggiore rispetto a quella di tutti gli altri social tradizionali. E per chi in questi numeri vede semplici utenti è bene ricordare che, al contrario, si tratta di cittadini, molti dei quali votanti, alcuni addirittura alla loro prima votazione di sempre.

Ecco spiegato lo sbarco dei leader, l'ultimo in ordine di tempo è Carlo Calenda, anche su TikTok. A proposi-

to del fondatore di Azione, secondo Telpress si tratta del leader politico italiano con il maggior numero di pubblicazioni sui social, toccando la vertiginosa quota di 474. Segue distaccato Salvini con 230, terzo Letta con 150. La maggior presenza sui social nelle ultime settimane, però, ce l'hanno Meloni e Salvini: la presidente di Fratelli d'Italia raggiunge il leader del Carroccio. I social, quindi, sono diventati la nuova agorà? No. O meglio, non proprio. Sono indubbiamente il luogo in cui è possibile arrivare più rapidamente a informazioni e scambi di opinione, ma è chiaro che la vita reale sia esterna ad essi, seppur talvolta influenzata. Lo sa bene anche la politica, pure se preferisce investire di più in post sponsorizzati che in manifesti da affiggere sui muri delle città. (NoveColonneATG)



uscente Angela Schiro' ha rinunciato alla candidatura perché non è stata scelta come capolista e ha fatto fuoco e fiamme denunciando il ruolo subalterno delle donne nelle liste Pd.

Nel centro-destra il deputato uscente Simone Billi è di nuovo in lizza assieme a Giuseppe Arnone e Antonio Cenini mentre al Senato sono schierati Luigi Billi e Alessandro Zehenter.

Il Movimento 5 Stelle, che aveva

stravinto le elezioni del 2018? Mette in pista per la Camera Marcello Pilato, Diego Renzi e Piergiuseppe Pusceddu e per il Senato Andrea Bardin e Stefano Balbi.

L'alleanza tra Azione e Italia Viva si presenta in Europa con Massimo Ungaro, Laura Garavini (entrambi parlamentari uscenti) e Tatiana Gaudimonte per la Camera mentre al Senato candida Alice De Santis e Tipu Golam.

COME SI VOTA ALL'ESTERO (PER POSTA, COME AL SOLITO...)

Da qualche anno si parla con sempre più insistenza di come il voto per corrispondenza usato all'estero per le elezioni sia molto vulnerabile a frodi e molte sono le denunce documentate. La classe politica ne è cosciente da tempo. Come si voterà dunque alle elezioni anticipate del prossimo 25 settembre?

Per posta, come al solito!

I parlamentari non hanno trovato né il tempo né il modo per modificare la legge 27 dicembre 2001, n. 459, in base al quale i cittadini italiani residenti all'estero iscritti nelle liste elettorali della Circoscrizione estero votano per posta.

I cittadini residenti all'estero ricevono i plichi elettorali a casa per posta e sempre per posta devono rispediti.

Per loro l'unica novità all'orizzonte è la riduzione dei loro rappresentanti parlamentari: finora erano 18, scendono a 12 in linea con le sforbiciate decise per Camera e Senato.

Il Regno Unito fa parte della circoscrizione Europa che alle elezioni del 2018 ha espresso cinque deputati e due senatori ma sarà rappresentata nella nuova legislatura da appena tre deputati e un solo senatore, eletti con il sistema proporzionale puro a diffe-

renza di quello misto in vigore dentro i patrii confini.

In tutto sono 4.871.731 gli elettori italiani residenti all'estero chiamati al voto per le elezioni politiche del prossimo 25 settembre. La maggior parte si trova in Europa (2.645.030). Seguono America Meridionale (1.535.804), America Settentrionale e Centrale (437.802) e Africa, Asia, Oceania e Antartide (253.095).

Altra piccola novità: Le elezioni politiche del 25 settembre saranno le prime in cui i voti degli italiani all'estero non saranno più scrutinati solo a Roma, ma in altre 4 diverse città e cioè Milano, Bologna, Firenze e Napoli.

A Roma rimarranno le schede che giungeranno dal Sud America; a Napoli saranno scrutinate, invece, quelle di Centro e Nord America e Asia, Africa, Oceania e Antartide. I voti della ripartizione Europa, la più numerosa, saranno suddivisi tra Milano, Firenze e Bologna. Le schede in arrivo dal Regno Unito finiranno nel capoluogo toscano di Milano.

I voti degli italiani all'estero arriveranno in Italia da venerdì 23 a domenica 25 settembre per essere scrutinate insieme a quelle "nazionali" lunedì 26 settembre.

Italian Food
Crafted, Imported & Delivered with Passion
Since 1966



Dairy Products



Premium Sausages





Fresh Pasta



Cured Meats

WWW.CARNEVALE.CO.UK

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

BRANCHES

BEDFORD: 01234 607 700	HUDDERSFIELD: 01484 514117
GLASGOW: 0141 882 7223	BRISTOL: 01179 374 980



IL CONSOLATO DI MANCHESTER È REALTÀ

INAUGURATO DAL SOTTOSEGRETARIO DELLA VEDOVA

Il Sottosegretario agli Affari Esteri Benedetto Della Vedova ha inaugurato lo scorso 11 luglio il Consolato d'Italia a Manchester, nel corso di una cerimonia che ha visto la folta presenza di autorità britanniche e rappresentanti della collettività italiana nel Regno Unito.

Insieme all'Ambasciatore d'Italia a Londra, Raffaele Trombetta, al Console d'Italia, Matteo Corradini, e al Direttore Generale per gli Italiani all'Estero e le Politiche Migratorie, Luigi Maria Vignali, il Sottosegretario Della Vedova ha evidenziato come l'ufficio consolare a Manchester, il terzo dopo quelli di Edimburgo e Londra, renderà più facile e diretto il contatto con i connazionali residenti nel nord dell'Inghilterra. Allo stesso tempo, tale presenza

istituzionale nel centro della Gran Bretagna promuoverà le interazioni tra gli attori italiani e le istanze britanniche e incrementerà i già eccellenti legami culturali, commerciali, accademici e scientifici.

Incontrando successivamente i rappresentanti dei connazionali, Della Vedova ha riaffermato il convinto impegno a sostegno degli italiani nel Regno Unito a seguito della Brexit, mentre Vignali ha valorizzato l'incessante lavoro svolto in questi ultimi anni dalla Farnesina e dalla rete consolare, che ha consentito di migliorare il livello dei servizi offerti nel Paese a fronte di quasi 500.000 italiani registrati all'AIRE.

All'inaugurazione ha preso parte anche il Sottosegretario britannico per la migrazione sicura dell'Home Office

Kevin Foster, con il quale il Sottosegretario ha avuto un incontro bilaterale in cui si è discusso dell'importanza di tutelare i diritti dei cittadini italiani nel Regno Unito ai sensi dell'Accordo di Recesso, della necessità di continuare a facilitare la mobilità dei rispettivi studenti e ricercatori e del comune sforzo di accoglienza a favore degli ucraini in fuga dall'invasione russa.

Il Consolato a Manchester copre l'area da Birmingham al confine con la Scozia più l'Isola di Man, una circoscrizione che ad oggi conta poco meno di 110.000 iscritti AIRE distribuiti su tutto il territorio. Ad esso fanno capo gli uffici consolari di Liverpool, Birmingham, Newcastle upon Tyne, Nottingham, e Hull.

La Redazione

COMITES MANCHESTER

ai connazionali: proponeteci progetti!

Il Comites di Manchester ha invitato i connazionali residenti nella sua area di azione a presentare progetti di intervento a favore della comunità.

L'invito è stato rivolto il 28 luglio, durante una riunione del Comites che ha preso in considerazione i progetti finanziabili dal Ministero degli Affari Esteri e ha sollecitato 'idee originali ed innovative, nel solco dei settori di interesse determinati dal ministero'.

Il Comites si è impegnato a esaminare questi progetti proposti dal basso durante la sua prossima assemblea.

I settori di interesse individuati per i progetti di iniziativa

civica sono: 1) Sostegno componente femminile, 2) Turismo delle radici, 3) Assistenza nuova mobilità, 4) Sostegno ai canali informativi ed alla costituzione di reti per i connazionali all'estero, 5) Valorizzazione del ruolo storico delle comunità italiane.

I progetti dovranno essere dettagliatamente descritti ed accompagnati da un preventivo delle spese che si intendono sostenere con il contributo ministeriale. Dovranno poi essere inviati dal Comites al Consolato italiano a Manchester, entro e non oltre il 30 Settembre 2022.

La Redazione

COMITES VA IN TRASFERITA A BEDFORD



Prima trasferta dopo la pandemia di Covid e doppio appuntamento con la comunità italiana per il Comites Londra a Bedford. Sabato 9 luglio la riunione ufficiale del Consiglio che rappresenta gli italiani all'estero si è tenuta a Santa Francesca Cabrini, la chiesa di Bedford che da quasi sessant'anni è il cuore e il punto di riferimento per la più consistente comunità italiana del Regno Unito dopo Londra.

E la riunione, oltre che trasmessa in diretta Facebook, è stata dedicata anche all'incontro dei consiglieri del Comites Londra con i cittadini, i rappresentanti delle istituzioni e delle associazioni locali che fanno parte della comunità italiana di Bedford e di altri centri e città della regione.

Diversi i punti all'ordine del giorno che sono stati esaminati e approvati presoché all'unanimità dai componenti del Comites Londra. I più significativi riguardano i progetti sostenuti dai fondi ordinari e da quelli integrativi da richiedere al Ministero degli Esteri entro settembre.

Tra i progetti approvati rientra il potenziamento delle attività di informazione dei cittadini avviato l'anno scorso attraverso le dirette video, il sito, i webinar e le notizie diffusi dall'ufficio stampa sul web, sui media e sui social. A questo si aggiungerà la produzione di una serie di documentari video dedicati alle maggiori comunità italiane nel territorio dei tre consolati di Londra, Manchester ed Edimburgo.

Allo stesso modo, sarà finanziata la seconda fase della mappatura delle comunità italiane con doppia cittadinanza, che viene svolta con la collaborazione dei ricercatori del King's College di Londra. Dopo la comunità degli italiani di origine bengalese, sarà ora la volta degli italiani con passaporto brasiliano.

Infine, il Comites ha deliberato anche il sostegno a diverse iniziative culturali e sociali, che contribuiscono in vario modo e da diverse prospettive a conoscere e valorizzare l'identità culturale della comunità italiana e delle sue componenti nel Regno Unito. La Redazione

La Redazione

Premio Italy Made Me 2022

L'Ambasciata d'Italia a Londra ha invitato i ricercatori e ricercatrici italiani a inizio carriera attivi in UK a presentare domanda per il premio 2022 "Italy Made Me".

I premi sono assegnati a ricercatori e ricercatrici italiani a inizio carriera che operano nel Regno Unito e che si sono formati, almeno in parte, in Italia e vogliono essere un riconoscimento per risultati di rilievo in tre campi del sapere, come definiti dall'European Research Council (ERC):

- Life Sciences (LS)
- Physical and Engineering Sciences (PE)
- Social Sciences and Humanities (SH)

Questa iniziativa è coordinata dall'Ambasciata italiana a Londra con la collaborazione dalla Association of Italian Scientists in the United Kingdom (AISUK).

Per maggiori informazioni sui criteri di ammissione e su come proporre la propria candidatura, è consultabile il bando per Italy Made Me (edizione 2022). Le domande devono pervenire entro il prossimo 15 settembre.

I premi saranno consegnati alla presenza dell'Ambasciatore d'Italia a Londra nell'autunno del 2022. Eventuali sponsor interessati a contribuire all'iniziativa sono pregati di contattare londra.scienza@esteri.it





PRODUCT CATALOGUE 2022
AVAILABLE TO DOWNLOAD

www.cibosano.co.uk

E: enquiries@cibosano.co.uk @cibosanoltld
T: 01992 804 716

A family run business with experience in the F&B sector since 1984. We are truly passionate about bringing home wonderful regional foods, that inspire authentic Italian flavours, taste, and menus!

IL BUSINESS DEVE ESSERE SEMPRE PIÙ SOSTENIBILE

FOCUS A LONDRA



Sostenibilità e business: questo il focus della ventunesima edizione di Italy4Innovation che si è svolta lo scorso 29 giugno all'Ambasciata Italiana a Londra e che ha avuto come relatore il professor Paolo Taticchi della Scuola di Management di University College London.

Nell'intervento l'accademico - menzionato dal Sole 24 Ore come l'Italiano under 40 più influente al mondo - ha sottolineato l'importanza di integrare strategie di sostenibilità nelle strategie aziendali, l'urgenza di questo, e il possibile beneficio in termini di competitività, opportunità commerciali e

capacità di gestire rischi.

Taticchi ha poi moderato un panel con dirigenti che hanno condiviso esperienze a prospettive diverse sul tema.

Sabrina Lucini, direttore digitale di Yamamay, ha condiviso il percorso della sfida intrapresa dal noto brand per rendere i consumatori più sensibili al tema ed ha parlato delle sinergie fra trasformazione digitale e ecologica.

Salvatore Amitrano, managing director di Tecno International, ha sottolineato l'importanza di misurare correttamente la performance aziendale in ambito ESG al fine di sviluppare strategie appropriate. Ha inoltre parlato della crescente domanda per progetti di carbon assessment e sustainability reporting.

Simon Sylvester Chaudhuri, managing director di CIV:LAB, ha portato l'esperienza della propria azienda not-for-profit che opera fra UK e US, e coordina importanti progetti di CSR in collaborazione con grandi multina-

zionali con focus su climate action e resilient cities.

Nicole Della Vedova, direttore corporate finance del gruppo Enel, ha illustrato come Enel investa nella sostenibilità come mezzo per creare valore economico e finanziario per i propri stakeholders; nel 2020 Enel ha lanciato il primo sustainability-linked bond al mondo riscuotendo grandissimo interesse da parte degli investitori.

A chiudere il pannello, Claudio Scardovi, amministratore delegato di HOPE, il quale ha esposto l'importanza di un futuro sostenibile per gli investimenti privati; accanto al rispetto per l'ambiente, la sostenibilità inizia dall'impegno etico-morale nel mondo finanza.

L'evento - aperto dall'Ambasciatore Raffaele Trombetta e dal Consigliere per gli Affari economici e commerciali Massimo Carnelos - ha attratto un pubblico di 150 professionisti a conferma dell'interesse per questa importante topic.

La Redazione

Da Napoli a Londra: grazie all'evento "Italy4Innovation", organizzato lo scorso 21 luglio in Ambasciata, Tecno International ha illustrato per la prima volta ad un pubblico britannico come porterà in UK e fuori EU servizi alle aziende con un focus sulla trasformazione sostenibile e digitale.

Tecno International fa parte del gruppo italiano Tecno, leader in Italia specializzata nell'offerta di soluzioni digitali e consulenza nell'ambito della sostenibilità economica, ambientale e sociale d'impresa.

L'azienda, fondata nel '99 dal Presidente Giovanni Lombardi che lo scorso anno ha vinto il premio Bocconi come Imprenditore-Mecenate dell'anno, da oltre 20 anni è riconosciuta a

TECNO INTERNATIONAL OPERATIVA IN UK

livello nazionale e internazionale per la qualità dei propri servizi. Con oltre 3600 clienti in Italia, Tecno attualmente svolge attività nell'ambito del SustainTech, con l'obiettivo di diffondere pratiche di impresa responsabili e strumenti digitali.

Con la costituzione di Tecno International cresce il progetto del Polo della Sostenibilità, una iniziativa promossa dal Gruppo Tecno in partnership con V-Finance per aggregare in un unico

polo multidisciplinare competenze qualificate e specialistiche nell'ambito della sostenibilità e dei servizi ESG. Il Progetto Polo della Sostenibilità era stato presentato in occasione di un evento in Borsa Italiana lo scorso 14 Dicembre.

"Da anni accompagniamo le aziende nei percorsi di trasformazione sostenibile e digitale - dichiara Salvatore Amitrano, managing director di Tecno International. Con Tecno International

facciamo ingresso nell'ecosistema SustainTech Londinese, con l'obiettivo di offrire servizi a nuovi clienti internazionali ed ampliare il nostro network di partners".

Tecno international è già operativa con progetti in UK: alcune settimane fa è stato dato il via ad un progetto di ricerca con la prestigiosa University College London e KPMG Italy che ha portato all'attivazione del primo "Osservatorio Italiano sulla Sostenibilità



delle Piccole e Medie Imprese" coordinato dal Paolo Taticchi, Professore Ordinario a UCL e membro del Board di Tecno.

LaR



FOR JOBS OPPORTUNITY
PLEASE EMAIL:
INFO@TENTAZIONIUK.COM
ALL INQUIRIES WELCOME

Italian top quality Food

TENTAZIONI UK

EST. 2005

FIRST LONDON'S

ITALIAN CASH & CARRY AND WHOLESALE
(CASH & CARRY NOW OPEN TO PUBLIC)




UNIT G1, 56 MAGNET RD, WEMBLEY HA9 7FP

T 020 8427 6336 - WWW.TENTAZIONI-UK.COM - EMAIL INFO@TENTAZIONEUK.COM



Fabio Lazzerini

ITA AIRWAYS SHOWCASES ITS NEW AIRBUS A350 AT UK AIR SHOW

ma, President of ENAC, the National Civil Aviation Authority in Italy.

During the event, Fabio Lazzerini, illustrated the Company's achievements over the last nine months and its commitment to sustainability. Indeed, ITA Airways aims to become the greenest airline in Europe, with 75% of its fleet featuring environmentally-friendly aircraft by 2025.

Centre stage at the event was taken by ITA Airways' Manifesto of Sustainability which represents the commitment of the Company towards the planet and the people. The Company's sustainability strategy combines business growth with the creation of long-term sustainable values.

Key symbols of ITA Airways' dedication to sustainability are the six new Airbus A350 ordered. One of these, named after the excellence of Italian Sport Enzo Bearzot, was exhibited at the airshow. The new A350 is distinguished by the Company's new contents, including the new interiors designed by Walter De Silva, which demonstrate ITA Airways ability to combine elegance

with sustainability.

The new A350 represents the first step toward a sustainable future for the Company because it is lighter, quieter, and more efficient than any previous generation aircraft.

Cutting-edge aerodynamics and the highly efficient Rolls-Royce aero-engine (the Trent XWB) optimize range and payload for greater efficiency. In fact, thanks to the new aircraft, ITA Airways will benefit from a reduction of more than 25 percent in fuel consumption and CO2 emissions per seat. More new generation aircraft will join the ITA Airways fleet, such as the Airbus A220-300, which is scheduled to arrive in autumn.

The air connection between the United Kingdom and Italy has always been a priority to ITA Airways. Therefore, in the last months, the Company has established more than 90 weekly roundtrips between London and its two hubs: Rome Fiumicino and Milan Linate. Two are the daily flights from Rome and Milan Linate to London Heathrow, offering a total of 28 weekly

round-trip flights from Rome FCO and Milan LIN, respectively, and 36 weekly round-trip flights from Milan LIN to London City airport. From these two destinations, passengers from the UK will be able to continue flying with ITA Airways to 6 intercontinental, 30 international and 21 Italian destinations.

Before the Farnborough International Airshow ITA Airways held on the 28th of June a media event at the Italian Chamber

of Commerce Offices, in order to promote itself to the press in the UK, and to announce its participation at the Business Travel Show at Excel. The airline was represented at the event by Pierfrancesco Carino, Carla Catuogno and Simona Marchetto from Head Office in Rome, and the ITA UK team of Andrew Bunn, Alfredo, Frassoni, Tony Paschina and Yaax Rosas.

La Redazione



Alfredo, Frassoni, Simona Marchetto, Carla Catuogno, Tony Paschina, Pierfrancesco Carino, Andrew Bunn

Segue da pag. 1

DOPO DRAGHI...

nel simbolo di partito ha conservato la fiamma tricolore del Movimento Sociale fondato nel 1946 da ex fascisti e membri della Repubblica Sociale Italiana.

In concorrenza con il leader della Lega Matteo Salvini per i voti degli elettori sovranisti, euroscettici e anti-immigrazione, in sintonia con molti movimenti europei di estrema destra, Giorgia Meloni dovrebbe essere proiettata a capo del prossimo governo tricolore sulla base di due fattori: la sua coalizione (formata assieme a Forza Italia di Silvio Berlusconi, alla Lega e ad alcuni partiti centristi) è data per vincente da tutti i sondaggi e Fratelli d'Italia dovrebbe avere quindi diritto di esprimere il primo ministro grazie ad un consenso molto superiore a quello goduto dagli altri partiti della coalizione.

Berlusconi e Salvini - compromessi da una trascorsa e nemmeno tanto trascorsa vicinanza con la Russia di Vladimir Putin che in passato osannavano a tutto spiano - dovrebbero prendere assieme meno voti di Giorgia Meloni, che è decisa a diventare la prima donna chiamata alla guida di un governo italiano e fin dall'inizio della guerra si è schierata senza esitazioni dalla parte dell'Ucraina sposando posizioni "atlantiste" (e cioè filo-americane e anti-russe).

Benché sia sceso in campagna elettorale tuonando contro il "fascio-sovranoismo" della trimurti Meloni-Salvino-Berlusconi il partito democratico - baluardo del centro-sinistra - non sembra aver alcuna possibilità di vittoria dopo la traumatica rottura con il suo potenziale alleato e cioè i grillini anti-sistema del Movimento Cinque Stelle (M5S). Proprio questi ultimi - capitanati dall'ex-premier Giuseppe Conte - hanno innescato a fine luglio la crisi del governo Draghi rifiutandosi di votare la fiducia su un provvedimento di sostegno all'economia. Il leader del PD Enrico Letta ha detto no ad un'alleanza con i grillini per l'improvviso, sgraditissimo "Draghicidio" e non è nemmeno riuscito ad aggregare a sé Carlo Calenda, a capo del partito centrista Azione, che assieme all'ex-premier Matteo Renzi ha preferito dar vita ad un "terzo polo" dall'incerto futuro.

La crisi che ha portato alla caduta di Draghi è stata provocata in primis dal leader grillino Conte, che non ha mai digerito di essere stato defestrato nel febbraio del 2021 a favore di Draghi ma a sorpresa il governo dell'ex-presidente della Banca Centrale Europea - senz'altro l'italiano più conosciuto e apprezzato all'estero - è rovinosamente crollato come un castello di carte perché Salvini e Berlusconi hanno colto la palla al balzo e anche loro si sono sfilati dalla maggioranza anticipando quindi al 25 settembre le elezioni legislative in calendario per la prossima primavera.

La Redazione

"Science, She Says!" un premio per giovani ricercatrici all'estero



Il Ministero degli Affari Esteri ha istituito il premio "Science, She Says!" per riconoscere un'eccezionale giovane scienziata che ha notevolmente contribuito al progresso della scienza e della tecnologia, mentre svolge la sua ricerca all'estero.

Il termine per la presentazione delle candidature

delle giovani ricercatrici italiane (massimo 40 anni) è il 15 settembre. I premi, che consisteranno in una medaglia e in un diploma del Ministero degli Affari Esteri verranno assegnati nell'autunno 2022 (la data è ancora in via di definizione) durante l'annuale Conferenza degli Addetti Scientifici in servizio presso la rete delle Ambasciate italiane nel mondo.

Tutti i dettagli per partecipare alla prima edizione del premio sono consultabili su Internet.

La Redazione

CiBi Market
cibimarket.co.uk
Est. 2015

https://cibimarket.co.uk

info@cibimarket.co.uk

+44 208 459 8101 Office

+44 7454 965212 Rosa

+44 7454 889128 Aldo

ITALIAN FOOD DISTRIBUTION CENTER

Unit 8 Artesian Close Industrial Estate, Brentfield Road, London NW10 8RW

IN UK SI BEVONO SEMPRE PIÙ SUPERALCOLICI ITALIANI SECONDI SOLO A FRANCIA NELLE VENDITE



Le importazioni di superalcolici dall'Italia verso il Regno Unito sono in continuo aumento ed hanno registrato nel 2021 un valore di quasi 138 milioni di sterline, un incremento dell'11,21% rispetto all'anno precedente. La Penisola si piazza al secondo posto dopo la Francia, con una quota di mercato del 16,63%.

Da qui l'interesse italiano ad una robusta presenza alla dodicesima edizione di IMBIBE LIVE che ha avuto luogo il 4 e 5 luglio nella struttura fieristica di Olympia a Londra.

La manifestazione rappresenta un appuntamento di riferimento per il Regno Unito e di anno in anno ha visto crescere il numero degli espositori, la componente internazionale e i

visitatori.

Il consumo di superalcolici, in special modo nella preparazione dei cocktails, intercetta le fasce più giovani di consumatori all'interno delle quali l'elemento di curiosità e ricerca prevale sulle logiche di prezzo e consente di superare anche la perdita di competitività del prodotto europeo generata dalla Brexit.

Il Regno Unito è un mercato chiave per quanto riguarda il commercio globale del vino e delle bevande spiritose (sono esclusi birra, sidro e RDT's). Questo settore è ammontato a 21.2 miliardi di sterline (dati CGA & Nielsen) che rappresenta un aumento del +15% anno su anno (YoY). Il 2021 evidenzia un notevole aumento nelle vendite di

alcolici nel canale on-trade grazie alla riapertura del settore dopo le forzate chiusure del 2020 ed i periodi limitati in cui gli esercizi pubblici sono stati aperti. La crescita totale delle vendite nello scorso anno è incrementata del +41% in volume.

Tutte le categorie di bevande alcoliche hanno segnalato una crescita sia in volume che in valore, anche se non hanno ancora raggiunto i livelli pre-Covid.

Per quanto riguarda le quantità, l'Italia nel 2021 è passata dal quarto posto come fornitore del Regno Unito (dopo la Francia, l'Irlanda e la Germania) al secondo posto dopo la Francia con una quota di mercato dell'11,40%. L'aumento delle importazioni dall'Italia nel 2021 è stato del 40,37% in più rispetto al 2020.

La collettiva ICE Agenzia a IMBIBE LIVE ha occupato una superficie di circa 225 mq all'interno della quale, oltre ad desk istituzionale, sono state collocate 14 postazioni allestite. Per incrementare la visibilità della presenza italiana, la partecipazione alla fiera è stata pubblicizzata con una newsletter elettronica circolarizzata dalla rivista di settore "Drinks International" ai loro abbonati

La Redazione



MDL ORGANIZZANO BBQ DI BENEFICENZA

Centotrenta persone hanno partecipato lo scorso 27 giugno ad un BBQ di beneficenza organizzato nella sua tenuta dal Console dei Maestri del Lavoro (MdL) Vincenzo Auletta e dalla consorte Bianca, in una splendida giornata di sole e con vasta scelta di pietanze italiane ed inglesi

Prendendo brevemente la parola Auletta ha menzionato i due anni di mancata socializzazione a cause del COVID durante i quali sono venuti meno "tanti cari amici e conoscenti". Ha in particolare elogiato "il devoto MdL Vincenzo Costanzo, sempre presente a tutte le manifestazioni e festeggiamenti".

Auletta ha sottolineato "quanto sia importante sentirsi parte della comunità ed avere quei sani principi di aiutarsi a vicenda quando si ha bisogno" e ha annunciato l'ospite d'onore: Nicolo Matteo Luca Battisti, Senior Adult

Oncology specializzato nella ricerca di tumori al Marsden Hospital. Il medico ha spiegato con passione e con parole semplici e comprensibili l'immenso lavoro involto nel loro laboratorio.

Il dott. Battisti ha ricevuto in donazione tremila sterline (£2000 dei MdL del U.K. e £1000-00 dell'Associazione Lucani U.K.) e ha ringraziato sottolineando quanto contributi simili siano importanti per portare avanti le ricerche su queste devastanti malattie.

Tra i presenti - per la stragrande maggioranza soci MdL, simpatizzanti, amici ed alcuni membri del 'Rotary Club' - c'erano rappresentanti del Consolato Italiano in Londra, dei COMITES, del CGIE e di altre associazioni e il maggior numero Al termine dei discorsi e stata allestita anche una ricca tombola e un'asta, con tanti premi donati da MdL e benefattori.

La Redazione

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

Sfizziosità italiane alla Royal Horticultural Halls



Zafferano del Vesuvio, maionese al tartufo nero, salicce al fegato, ravioli con ripieno di ricotta e cipolla rossa di Tropea, cappuccino al caramello sono soltanto alcune delle delikatesen in mostra alla undicesima edizione l'evento eno-gastronomico Real Italian Wine & Food organizzato dall'Italian Trade Agency insieme alla Confartigianato, la Confagricoltura, la Regione Campania e Real Italian Wine & Food.

Questa edizione si è svolta lo scorso 14 luglio alla Royal Horticultural Halls a Victoria e vi hanno partecipato più di 70 aziende, un patrimonio enologico e gastronomico guidato oggi dalle più giovani generazioni ma che ha fatto visto i primi passi nel secolo scorso se non in tempi più antichi.

All'evento – preceduto la sera prima da una presentazione all'Istituto italiano di cultura di Londra - c'è stata una buona presenza di produttori provenienti dalle Marche, fra cui La Pizzeria, con la sua selezione di ortaggi arrosto sottolio sia per consumo casalingo che per la ristorazione, oltre a pizze già pronte da mettere in forno, gustosissime, niente a che vedere con i prodotti che troviamo nei supermercati britannici.

L'azienda Strada del vino Vesuvio e dei prodotti tipici vesuviani ha portato una selezione di vino e conserve ottenuti dalla frutta e dai vegetali che nascono sulle pendici del Vesuvio e che grazie alla composizione della terra hanno un sapore particolarissimo.

Barattoli di pomodorini del Piennolo, marmellata di albicocche e zafferano del Vesuvio sono solo due chicche che spero i distributori non si siano lasciati sfuggire.

Una storia affascinante è quella del Principato di Lucedio nel Vercellese, dove la coltivazione del riso è stata presente fin dal 1123 nell'Abbazia cistercense di Lucedio.

Azienda vinicola sin dagli inizi del XIX secolo è Cobue, rilevata nel 1971 dalla famiglia Gettuli Castoldi: si trova nell'area del Lugana proprio all'ombra della Torre di San Martino della Battaglia, storica locazione che ricorda i caduti delle guerre del Risorgimento per l'unità d'Italia. I vini prodotti sono specialissimi per via del territorio par-



ticolare e del vitigno Turbiana, esclusivo di quell'area.

Non poteva mancare una delle eccellenze alimentari Italiane, il tartufo, e fra gli espositori Lord Truffle di Alba ha portato dei prodotti di altissima qualità, dal tartufo fresco fino a prodotti particolari come la maionese al tartufo nero, salsa Alfredo al tartufo nero, crema di parmigiano e tartufo nero e altre deliziose proposte.

La provincia di Caserta era presente con La Cantina di Lisandro, una selezione di vini bianchi e rossi in eleganti bottiglie e 100% uso di vitigni locali Pallagrello e Casavecchia.

La Calabria ha portato, con Calabrian Pasta, le sue ricette tipiche racchiuse in ravioli surgelati, perfetti sia per il consumo domestico che per la ristorazione. Ripieni come ricotta e 'nduja di Spilinga, o ricotta, cernia e bergamotto, oppure Ricotta e Cipolla rossa di Tropea, sono solo una minuscola parte delle ricette presentate da questa giovanissima azienda. Sempre dalla Calabria l'azienda Mandarino ha portato i salumi tipici della zona, salicce al fegato, soppressata, 'nduja oltre a pancetta e guanciale.

L'olio pugliese è conosciuto ovunque per il suo gusto particolare dovuto alla coltura di Coratina e l'azienda Mazzone ha portato il suo prodotto dove le olive vengono raccolte come raggiungono la maturazione ottimale, ancora sui rami senza aspettare la caduta.

Una novità assoluta è stata quella della ditta Piuma d'Oro con lo snack "Chiacchiere", una busta di piccoli retangoli di chiacchiere, o frappe come molti le conosceranno, leggerissime e dolci quanto basta. Probabilmente il prodotto più innovativo.

Da bravi Italiani non poteva mancare il caffè con la Torrefazione Karoma dalla provincia di Salerno presente sia con caffè tradizionali in grani, in polvere ed in capsule ma anche con una selezione di capsule dai gusti nuovi per una bevanda diversa come Macaroon al Pistacchio, Cioccolato e Menta o Cappuccino al Caramello solo per nominarne alcuni.

L'evento è stato un successo di partecipazione e pubblico con la speranza che nei negozi nel Regno Unito possano apparire negli scaffali i prodotti portati in esposizione.

Cristina Polizzi



Garofalo

PASTA DI GRAGNANO IGP
STORICO PASTIFICIO GAROFALO DAL 1789





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

For more information please contact us
Email: info@garofalouk.com
Call: 01438 813444 / 07970 295806
www.pasta-garofalo.com



@pastagarofaloUK



FEEL THE YARN

I FILATI ITALIANI FANNO TAPPA A LONDRA

Il 13 e 14 Luglio ha luogo a Londra l'edizione Autunno/Inverno 23-24 di Feel the Yarn, il trade show che mette in mostra le collezioni dei filati italiani nelle principali capitali mondiali della moda.

Feel the Yarn è il marchio registrato del Consorzio Promozione Filati, gruppo di 38 filatori italiani.

L'evento fa tappa per la seconda volta a Londra quest'anno, dopo il grande successo dell'ultima edizione svoltasi a febbraio dedicata alla collezione Primavera/Estate.

Ventinove espositori provenienti

dalle principali regioni del filato italiano hanno sfruttato il trade show per promuovere il Made in Italy ed esplorare la possibilità di tessere ulteriori partnership e nuove collaborazioni con buyers di settore specializzati, fashion designer e stilisti britannici.

Il workshop è stato anche occasione per invitare riviste e influencer britannici del settore a visitare la collettiva con l'obiettivo quindi di affiancare alla natura più propriamente trade dell'evento anche uno scopo divulgativo del messaggio be IT.

Agenzia-ICE Londra ha organizzato

questa edizione presso le Galleries della suggestiva location "One Marylebone", chiesa neoclassica concepita dall'architetto John Soane, attualmente utilizzata come spazio espositivo ed eventi.

Il Regno Unito - quarto mercato in Europa per importanza nel settore tessile - soddisfa la propria domanda interna di tessuti approvvigionandosi per il 55,2% da mercati esteri rispetto ai quali l'Italia è primo partner a livello europeo. L'importanza di un evento trade a Londra - focalizzato sui filati italiani - è ulteriormente avvalorata



dagli ultimi dati import-export del settore secondo cui l'Italia ha esportato nel Regno Unito durante il corso del primo quadrimestre 2022 un +21% rispetto al primo quadrimestre pre-pandemia 2019 a dimostrazione

quindi della ripresa dei rapporti commerciali tra i due Paesi dopo il brusco rallentamento subito dal settore causato dalla Brexit e dal diffondersi della pandemia.

La Redazione



Parmigiano Reggiano was one of the stars of the Traveller Food Festival which the National Geographic organized at the Business Design Centre in London on the 16th and 17th of July and where the chef Gennaro Contaldo demonstrated how you can use at the best the most famous Italian cheese,

made authentically in the Parma area for nearly 1,000 years.

A few months before the Food Festival the Consorzio del Formaggio Parmigiano Reggiano launched its first ever television advertising campaign in the United Kingdom, featuring Contaldo, Parmigiano Reggiano's UK

PARMIGIANO REGGIANO

STAR OF TRAVELLER FOOD FESTIVAL

brand ambassador.

The advert is a natural next step in the longstanding partnership between Gennaro Contaldo and Parmigiano Reggiano, which has seen the celebrity chef travel to Parmigiano Reggiano's area of origin in order to show its production.

Taking inspiration from the beauty, style, and serenity of the Italian way of life, the advert aims to inspire British viewers to slow down and enjoy every moment with the taste of Parmigiano Reggiano.

Elaborating on the cheese's traditional, all-natural production methods, the advert aims to spread the message that Parmigiano Reggiano is the one and only Parmesan cheese, despite many imitations in the UK market. It

is an authentic product that has been naturally crafted for nearly 1,000 years, making it a quality cheese for everyone to eat.

"I am thrilled - Contaldo said - to have been representing Parmigiano Reggiano for several years now, as those who have followed me for a while will know that Parmesan has always been a staple in my kitchen - and there's no substitute for the real thing! I hope our advert will make people dream of Italy and provide them with some cooking inspiration".

"We - Nicola Bertinelli, president of the Consorzio del Formaggio Parmigiano Reggiano, said - are incredibly excited to be launching our first television campaign in the United Kingdom, with none other than one of the

UK's favourite Italian chefs, Gennaro Contaldo. Our aim is to celebrate the unique and inimitable qualities of the only Parmesan. From its PDO certification, all-natural production and ingredients, and thorough quality-check process, it is a one-of-a-kind cheese that can be used in so many different dishes."

Born in the Amalfi Coast, Gennaro Contaldo lives in London since 1969. He's the author of five award-winning cookbooks, has starred in the BBC Two television series Two Greedy Italians, appeared on many of Jamie Oliver's television shows, and even won a Guinness World Record for most ravioli made in two minutes.

La Redazione

IL PASSITO DI PANTELLERIA

IL MIGLIOR VINO DOLCE

PROSECCO FA FAVILLE IN UK

Il miglior vino dolce della Penisola? La Fondazione Italiana Sommelier non ha dubbi: è il Passito di Pantelleria imbottigliato dalle cantine Pellegrino.

Il passito (edizione Nes 2020) l'ha spuntata su Orvieto Classico Pourriture Noble 2019 e su

Caluso Passito Sulé 2017 quando a Roma la Fondazione Sommelier ha assegnato gli Oscar Bibenda 2022 nel corso di un evento-degustazione. Il passito prodotto nell'isola siciliana dalla ditta Pellegrino si conferma quindi come una delle più grandi realtà enologiche italiane.

L'Oscar Bibenda è arrivato dopo un percorso iniziato pionieristicamente dalla cantina sull'isola di Pantelleria nel 1992. Nella perla nera del Mediter-

aneo oggi nascono alcune tra le più importanti espressioni di Pellegrino: l'Isesi, elegante vino bianco Pantelleria doc, il Moscato Pantelleria doc e il Passito Pantelleria doc,

Cantine Pellegrino coltiva l'uva zibibbo, che essiccata naturalmente al sole d'agosto su graticci di canne, dà vita al Passito di Pantelleria, di cui il Nes rappresenta la versione più nobile e pregiata.

"Credo che questo premio - afferma Nicola Poma, uno dei tre enologi della cantina, specializzato nella produzione di vini di Pantelleria - sia il risultato di anni di esperienza in questo territorio così peculiare. La conoscenza del terroir maturata in tanti anni ci ha guidato nella selezione delle migliori uve

a varie altitudini ed esposizioni, dalle zone costiere a quelle di alta collina. La scelta degli acini più pregiati dal punto di vista olfattivo e gustativo, unita all'utilizzo sapiente delle tecniche di appassimento naturale, regala al Nes quella straordinaria freschezza ed aromaticità che sono alla base di questo riconoscimento".

La famiglia Pellegrino, per scelta, non ha mai voluto acquistare terreni propri sull'isola. Ha sempre preferito affidarsi alle tradizioni locali dei suoi abitanti, custodi e detentori di un sapere millenario che si tramanda di padre in figlio. Una scelta volta a sostenere l'economia di questo piccolo microcosmo. Benedetto Renda, Presidente delle Cantine, afferma: "È grazie alla forza



e al lavoro eroico dei nostri 350 conferitori che la Pellegrino è oggi leader del mercato nella produzione di vini di Pantelleria. Nel 2021 abbiamo dotato la Cantina del più grande impianto fotovoltaico privato ad energia rinnovabile, attualmente l'unico al servizio di un'attività produttiva sull'isola. Questo permette all'azienda di produrre una quota di energia da fonti rinnovabili tale da essere quasi autosufficiente, tutelando questo ambiente fragile e meraviglioso di cui intendiamo preservare intatta la bellezza. Una scelta che significa tradurre in azioni concrete la parola sostenibilità, nello spirito che da sempre anima Cantine

Pellegrino".

Nel settore degli spumanti continua intanto l'irresistibile successo del Prosecco, in particolare nel Regno Unito dove è sempre più Prosecco-mania, con la bollicina veneto-friulana che nel primo quadrimestre di quest'anno è riuscita nell'impresa di superare da sola le vendite in valore di tutti i vini fermi italiani messi assieme. Un risultato senza precedenti, che fissa la crescita sul pari periodo dell'anno precedente del 127% a valore e del 74% a volume.

Il Prosecco vale ormai da solo oltre i 2/3 dei volumi di spumanti importati in UK da tutto il mondo.

La Redazione



VINCENZO LTD

Importers & Distributors of Fine Italian and French Produce

D34-35 F&V Market, New Covent Garden, LONDON SW8 5LL - Tel: +44 (2) 20 7720 3721 - Fax: +44 (2) 20 7627 8475

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

L'ITALIA BEST DESTINATION COUNTRY

E VANTA IL BEST HOTEL PER LETTORI TIMES



Per il sesto anno consecutivo l'Italia vince il premio Best Destination Country e Best Hotel (con Lil Grand Hotel a Villa Feltrinelli, sul lago Garda).

Mezzo milione di lettori del Times hanno votato il Bel Paese come migliore destinazione e si tratta in genere di un pubblico esigente e poco attento alle spese, stando al profilo dell'inglese tipo che preferisce l'Italia.

I premi vengono assegnati con un sistema di voto da parte dei lettori ai più importanti stakeholders del mondo del turismo ed a destinazioni turistiche come: città preferita, Paese preferito, miglior tour operator, migliore compagnia di crociere. Quest'anno è stato introdotto anche un premio per la sostenibilità e per la migliore destinazione emergente.

Nella categoria Best Destination Country la Penisola è seguita dal Regno Unito mentre al terzo posto si è piazzata la Grecia.

"L'Italia continua a ispirare la scena internazionale e accresce la propria reputazione mettendo a disposizione location memorabili per sognare, viaggiare e vivere esperienze esclusive.

Questi riconoscimenti non sono solo motivo d'orgoglio ma sono sintomatici della fiducia che viene accordata al nostro Paese dall'opinione pubblica e dai viaggiatori di tutto il mondo", commenta l'ad di Enit Roberta Garibaldi.

"L'offerta turistica italiana post pandemia - sottolinea il consigliere Enit Sandro Pappalardo - ha concentrato maggiormente le energie per implementare la qualità dei servizi e dell'accoglienza dimostrando grande resilienza e capacità di reinventarsi".

Alla serata di premiazione ha partecipato, fra gli altri, il presidente della Regione Basilicata, Vito Bardi secondo il quale "dopo due anni di pandemia l'Italia è al centro del turismo internazionale".

La Redazione



approvvigionamento di prodotti provenienti dall'Italia, le quali hanno incoraggiato ancora una volta il mercato della contraffazione".

Nel Regno Unito il prodotto fake italian ha un costo inferiore fino all'80% rispetto all'autentico prodotto Made in Italy.

La Redazione

IN UK TROPPI RISTORANTI HANNO

DI ITALIANO SOLO IL NOME

Il Regno Unito pullula di ristoranti italiani che di italiano hanno solo il nome. Lo denuncia Fabrizio Capaccioli, che per distinguere l'autentico dal falso ha ideato il "Protocollo di certificazione ITA0039 | 100% Italian Taste Certification".

Capaccioli è amministratore delegato di ASACERT, che all'Hilton Deansgate di Manchester ha premiato "il miglior ristorante 100% italiano d'Inghilterra". Il riconoscimento è stato assegnato a Buccelli's, autentico ristorante italiano di Lancaster, "che si è distinto per il suo

Menu, oltre che per la vendita di una lunga lista di prodotti italiani: dalla pasta, al vino, ai salumi e formaggi".

"A seguito degli audit svolti dai tecnici ITA0039 nei ristoranti italiani nel mondo, è emerso - ha reso noto Capaccioli - che su 107 ristoranti ispezionati, 40 non hanno ricevuto il certificato di conformità. La metà di questi fa parte del Regno Unito. E aumentano anche le segnalazioni da parte dei consumatori di prodotti fake italian venduti all'estero. Il principale prodotto contraffatto risulta essere la Mozza-

rella, con storpiature del nome come "Zottarella",

Dopo la Mozzarella i prodotti tricolori più contraffatti sono il Parmigiano Reggiano, il Pecorino Romano, la Mortadella e diverse varietà di sughi

Ad avviso dell'ad di ASACERT sono ancora troppi, in Inghilterra e nel mondo, i prodotti che vengono spacciati per italiani e che hanno dato vita al fenomeno dell'italian sounding, gravando sull'economia della Penisola. Si stima che, a causa dell'italian sounding, più due prodotti agroalimentari

tricolori su tre nel mondo siano falsi.

"A seguito della Brexit - spiega - la nostra attività è diventata ancora più necessaria e fondamentale. Per comprendere meglio la gravità della situazione, basta guardare i dati registrati dai nostri audit e alle segnalazioni dei consumatori attraverso la nostra App", Capaccioli si è detto convinto che "quello di ASACERT è un impegno più che mai necessario in Inghilterra dove a seguito della Brexit ha visto i lavoratori italiani del settore food affrontare innumerevoli difficoltà di

UNGARO: CHI SONO E

PERCHÉ MI RICANDIDO

Sono Massimo Ungaro e per le prossime elezioni politiche in Italia sono il capolista, nonché più giovane candidato alla Camera dei Deputati nella circoscrizione Estero-Europa, per la lista Azione-Italia Viva - Calenda. Vogliamo portare avanti l'Agenda Draghi e una politica riformista, europeista, liberale per contrastare populisti e sovranisti e riportare serietà e competenza nelle istituzioni.

Ho vissuto in tre diverse città europee e abito a Londra dal 2005. Nel 2018 sono stato il primo degli eletti per numero di preferenze alla Camera dei Deputati in Europa grazie al fondamentale sostegno degli italiani del Regno Unito. Sono stato capogruppo in Commissione Finanze, segretario della Commissione Regeni e segretario d'aula, in questi 4 anni ho redatto oltre 240 atti e 150 interventi, con oltre il 90% di presenze in aula (nel resto del tempo ho visitato le nostre comunità in tutta Europa).

In Parlamento ho ottenuto più risorse per i consolati, soprattutto per la riapertura di quello di Manchester e il potenziamento di quello di Londra, l'esenzione al 50% dell'IMU per i pensionati in convenzione internazionale e l'accesso al vaccino Covid per i cittadini AIRE temporaneamente in Italia. Ho lavorato per proteggere gli italiani in UK dalle conseguenze della Brexit estendendo gli sgravi fiscali per il rientro e la validità in Italia delle patenti britanniche.

Sono sposato con Hannah e prima della politica ho lavorato per 10 anni nel settore finanziario. Ho studiato alla London School of Economics, a Sciences-Po e alla Columbia University di New York dove mi sono laureato nel 2014 grazie a una borsa Fullbright.

Per l'Italia e gli italiani in UK c'è ancora tanto da fare. Innanzitutto investendo sulla rete consolare e una maggiore digitalizzazione dei servizi, è inaccettabile aspettare mesi semplicemente per rinnovare un passaporto. Vanno semplificate le procedure per CIE, SPID, AIRE, il riconoscimento dei titoli di studio, abolire l'IMU sulla casa in Italia e aumentare le risorse per corsi d'italiano e scuole all'estero. Londra è la quinta città d'Italia eppure non è possibile conseguire la maturità italiana nella capitale britannica a differenza di tante altre città europee. Perché non aprire un liceo italiano a Londra? Ma gli italiani di Londra sanno che serve una politica forte anche per rilanciare l'Italia: servono riforme per attuare il PNRR, aumentare la produttività, la concorrenza e per ridurre la burocrazia. Solo così riusciremo a rendere la crescita inclusiva e sostenibile, rilanciando gli investimenti per la ricerca, l'innovazione e la transizione ecologica. Trovate il mio programma completo e il resoconto delle mie attività in parlamento sul sito www.ungaro2022.eu.

Istruzioni di voto: i cittadini AIRE votano per posta, apponendo una croce sulla lista e scrivendo il cognome del candidato. Se dopo il 12 Settembre non hai ricevuto il plico elettorale a casa richiedi un duplicato al Consolato. Il Consolato deve ricevere la scheda entro il 22 Settembre.

www.ungaro2022.eu

L'Europa, > sul serio

> **MASSIMO UNGARO**
Il candidato degli italiani nel Regno Unito

SETTEMBRE 2022 - ELEZIONI CAMERA DEI DEPUTATI
Massimo Ungaro, candidato capolista della lista Azione - Italia Viva nella circoscrizione Estero-Europa, residente nel Regno Unito
#EuropaSulSerio

IN EUROPA SI VOTA COSÌ - FAI UNA X E SCRIVI "UNGARO"

UNGARO

SEI UN ITALIANO IN UK? Inviaci questa cartolina su Whatsapp inquadrando questo QR code

Voglio che la tua voce sia ascoltata. Sto chiedendo a tutte e tutti voi, italiani all'estero come me, di scrivermi un messaggio e aiutarmi a migliorare la quotidianità di chi vive in Europa.

mi MASSIMO UNGARO

L'ondata di calore che ha caratterizzato la situazione meteorologica delle ultime settimane in Europa è legata principalmente a tre fattori: la circolazione atmosferica a grande scala, la temperatura del Mediterraneo e la siccità. Il cambiamento climatico causato dalle emissioni di gas serra legate all'uso di combustibili fossili rende questo tipo di fenomeni più intensi e più frequenti.

A luglio, la circolazione atmosferica a grande scala, a circa 5.000 metri di quota, è stata caratterizzata da una zona di alta pressione con una forma a 'omega' che ha bloccato il flusso di perturbazioni dall'Atlantico verso l'Europa, deviandole verso nord. Questo ha favorito, negli strati bassi dell'atmosfera, vicino alla superficie, flussi di aria molto calda dall'Africa Nord-occidentale.

Lunedì 18 e martedì 19 luglio, a seguito del continuo flusso di aria calda dai giorni precedenti, varie città del Regno Unito hanno osservato temperature al di sopra dei 38,7 °C, il valore record osservato nel 2019. Quindi martedì 19 luglio è stato registrato il record di temperatura massima di 40,3 °C a Coningsby, in Lincolnshire. In quei giorni, in tutta l'Europa occidentale e centrale si sono osservate temperature estremamente alte, con valori massimi record registrati, ad esempio, sia a Madrid che a Parigi.

E' interessante notare che in questo periodo oltre all'Europa, anche la Cina ed il Nord America hanno vissuto condizioni di caldo intenso e siccità. Il fatto che questi fenomeni accadano in contemporanea nei tre continenti, e che quindi abbiano un impatto sulla vita di più di circa 2 miliardi di persone, è legato alla configurazione



PERCHÉ L'ONDATA DI CALORE DI LUGLIO?

Record inaudito di 40.3 °C nel Regno Unito

del flusso atmosferico in quota su tutto l'emisfero nord, in particolare alla posizione della corrente a getto. Una configurazione quasi-stazionaria, che ha variato molto poco col passare dei giorni, e che ha favorito al suolo flussi di aria calda da sud in tutte queste regioni. Una domanda fondamentale su cui stanno lavorando gli esperti di meteorologia e clima è se, con il continuo riscaldamento globale, questa configurazione meteorologica possa diventare più frequente.

Oltre alla configurazione del flusso atmosferico in quota, altri due fattori hanno contribuito e continuano a contribuire alla situazione attuale, soprattutto nelle regioni Mediterranee: le temperature del mar Mediterraneo e la siccità.

Tra il 16 ed il 24 luglio, a parte una piccola regione lungo la costa della Turchia, la temperatura del Mediterraneo occidentale è stata tra 2 e 7 gradi °C più calda che la media stagionale. Se guardiamo ai mesi prima, troviamo che da metà maggio il Mediterraneo era stato caratterizzato da temperature al di sopra della media stagionale. Questo fatto ha ridotto la capacità del mare di agire come pozzo di calore, come elemento refrigerante, ed ha favorito il riscaldamento degli strati bassi dell'atmosfera.

Il terzo fattore che ha contribuito alla situazione Europea è la siccità, che ha colpito in particolare l'Italia. Con il continuo flusso di aria calda alla superficie di luglio, in particolare tra il 16 ed il 24, la zona colpita da condizioni di

siccità si è estesa ulteriormente, tanto che a fine luglio anche il Regno Unito ha dichiarato che una situazione così asciutta non succedeva dal 40 anni. La siccità favorisce temperature più alte in atmosfera, e stabilizza la situazione di circolare a grande scala: due fattori che hanno sicuramente reso la situazione così severa (un simile impatto delle condizioni del suolo sulle temperature Europee era stato osservato durante l'ondata di calore del 2003).

Se pensiamo in particolare all'Italia, il fatto che abbia piovuto molto poco dall'inizio dell'anno e che quindi il Paese si trovi in condizioni estreme di siccità, ed il fatto che i mari attorno alla penisola abbiano avuto una temperatura molto più alta della media stagionale, hanno contribuito a rendere

la situazione particolarmente grave. A questo si è aggiunto il flusso in alta quota con il 'blocco-a-omega', che per settimane ha continuato a deflettere la propagazione di perturbazioni verso Nord, e a rendere quindi molto difficile un cambiamento sostanziale della situazione meteo.

Il continuo riscaldamento della Terra dovuto alla continua emissione di gas serra legati dalle attività umane ha reso più probabile che fenomeni di questo tipo accadano. Sappiamo infatti che con il cambiamento climatico ondate di calore diventano non solo più frequenti ma anche più intense. S. Belcher (Chief Scientist del servizio Meteorologico del Regno Unito) ha detto in un'intervista rilasciata sul sito del Servizio Meteorologico del Regno Unito che le temperature osservate la settimana del 17-24 luglio 2022 nel Regno Unito erano fisicamente impossibili con il clima del passato, con una concentrazione di gas serra attorno a 300-330 parti per milione (il valore preindustriale).

Occorre ridurre le emissioni di gas serra, dovute all'utilizzo di combustibili fossili (carbone, olio combustibile e metano), in maniera sostanziale ed al più presto, del 5-7% l'anno a partire da subito, se si vuole controllare il riscaldamento futuro, ed evitare che porti la temperatura media globale oltre i 2 °C (oggi la temperatura media globale è circa 1,2 °C più alta che all'inizio del 1900).

Roberto Buizza (Addetto Scientifico, Ambasciata d'Italia a Londra) - 28 luglio 2022

ELEZIONI POLITICHE 2022
CANDIDATA ALLA CAMERA
CIRCOSCRIZIONE ESTERO EUROPA

LAURA GARAVINI

SAPER FARE

UN VOTO UTILISSIMO
www.garavini.eu

ALLA CAMERA VOTA



GARAVINI

SCHEDA GRIGIA

ELEZIONI POLITICHE 2022
CANDIDATO AL SENATO
CIRCOSCRIZIONE ESTERO EUROPA

Al Senato voto:
Golam Tipu



Elezioni politiche settembre 2022

COSTRUIAMO INSIEME UN'ITALIA MIGLIORE
DI QUELLA CHE ABBIAMO LASCIATOTRACCIA UNA CROCE SUL SIMBOLO
E SCRIVI

Crisanti

ANDREA
CRISANTICAPOLISTA SENATO
CIRCOSCRIZIONE ESTERO EUROPA

Sostienici su



Visita il sito

VIA DA CASA MA VICINO
A MAMMA E PAPÀ

Andare a vivere da soli, lasciare il "nido familiare", magari trasferirsi in un'altra città: sono alcuni dei momenti

fondamentali della crescita di ognuno, una sorta di passaggio verso una fase di maggior indipendenza della pro-

pria vita.

In Italia però molti giovani preferiscono prendere due piccioni con una

fava: scegliendo di andare a vivere da solo o con il proprio partner ma senza allontanarsi troppo dalla casa di mamma e papà.

Difficoltà a recedere il cordone ombelicale? In realtà, non proprio. Almeno secondo quanto emerge dalla ricerca svolta dal celebre portale Immobiliare.it, su un campione di oltre tremila utenti alla ricerca di un'abitazione.

Il primo dato che balza all'occhio è che sei giovani su dieci cercano casa vicino a quella dei genitori; il 47%, però, lo fa soprattutto per essere di supporto a loro o per intervenire in caso di problemi. Oltre l'80% dei partecipanti al sondaggio sarebbe favorevole a vivere nella stessa città di mamma e papà, la restante parte invece non avrebbe problemi ad andare in un altro luogo, a patto che la distanza non sia eccessiva e che possa tornare a casa di genitori per qualunque evenienza in tempi ragionevoli. Se poi i genitori sono anche nonni, è chiaro che la vicinanza è vista come qualcosa di basilare. Un terzo delle persone che hanno partecipato al sondaggio, infatti, ha spiegato che la scelta è dettata dalla necessità di avere un aiuto nella gestione dei figli.

In una panoramica geografica, questo trend riguarda soprattutto il Sud, dove il 69% degli abitanti sta cercando un'abitazione nei pressi di quella dei genitori. L'esatto opposto accade invece al Centro, dove il 40% ha dichiarato infatti di voler allontanarsi dalla casa della propria infanzia.

Archivate le questioni legate all'aiuto da dare ai genitori o a quello che loro stessi possono dare nella gestione dei figli, quali sono le altre motivazioni che spingono invece a cercare casa lontano dalla propria famiglia d'origine? Per il 32% la questione è legata ad opportunità lavorative, nello specifico metà delle risposte arrivano da giovani under 30, mentre il 20% per esigenze familiari, magari una convivenza in una diversa città. Invece, un 35% pare volersi allontanare per altre motivazioni, che non riguardano né lavoro né affetti; insomma, il semplice desiderio di "cambiare aria".

Qualunque sia la motivazione, appare chiaro come chi voglia allontanarsi da casa dei genitori opti, in un modo o nell'altro, per la propria macroarea geografica, ad eccezione di chi proviene soprattutto dal Sud e dalle Isole.

(NoveColonneATG)



UN VIAGGIO MULTISENSORIALE NELLE ECCELLENZE PUGLIESI

“So far so close - an Apulian experience”: l'Associazione Pugliesi nel Regno Unito ha organizzato un vero e proprio viaggio multisensoriale alla scoperta del lifestyle, delle tradizioni, dei sapori e dei profumi pugliesi; Lo ha fatto a Londra, il 15 e 16 luglio scorsi, nei locali La Tana e La Pizzica.

Principale obiettivo dell'evento: rafforzare la connessione tra terra d'origine e Regno Unito basata sulla condivisione di esperienze, creazione di networking ed uno storytelling incentrato su eccellenze enogastronomiche e identità culturale pugliese.

Nelle due giornate, Accademia Apulia UK ha cercato di animare il turismo “delle radici”, prendendo parte a soggiorni culturali in Puglia e a “experiences” enogastronomiche immersive in selezionate cantine vinicole ed aziende agroalimentari.

Le due giornate sono state caratterizzate dallo Sharing Experiences dei pugliesi che vivono in UK per lo sviluppo di networking tra i giovani ‘artisti’ (chef, bakery chef, sommelier, etc) della buona cucina pugliese operanti a Londra e dalla promozione dell'identità culturale e delle eccellenze Made

in Puglia per favorire lo sviluppo di occasioni di business su più livelli (enogastronomia, turismo, artigianato).

La prima giornata è stata incentrata su profumi e sapori autentici, cooking show, masterclass e degustazioni di specialità pugliesi tipiche minuziosamente “raccontate” piatto dopo piatto e bicchiere dopo bicchiere da personale rigorosamente pugliese.

La seconda giornata, invece, riservata a professionisti del canale ho.re.ca e realizzata con il supporto di esperti in internazionalizzazione e animazione B2B, ha avuto un taglio più “business”



volto a creare le condizioni per sviluppare occasioni di promozione e commercializzazione B2B e B2C per le filiere del turismo e dell'enogastronomia pugliese, favorendo la costruzione ed

il consolidamento di collaborazioni e rapporti commerciali e di scambio.

Pugliesi nel mondo, così lontani eppure così vicini, ancora una volta grazie ad Accademia Apulia UK. *LaR*



Dopo due anni di assenza per via della pandemia e un'edizione in sordina a Brick Lane, Pure London è ritornata alla sua sede prestigiosa di Olympia Kensington dal 17 al 19 luglio. Questo evento di moda raccoglie centinaia di espositori che anticipano per i buyers la moda ed i trend del prossimo anno e la Regione Sicilia – presente grazie al supporto dei fondi della Comunità Europea – ha brillato per la raffinatezza dei prodotti esposti, i colori e l'ispirazione alle arti tradizionali.

Ogni ditta presente, nata a conduzione familiare, alcune in attività da 50 anni o più, altre recenti, hanno portato il colore ed il calore della Sicilia.

La ditta Pikla ha suscitato molto interesse fra i buyers con le sue borse dalle stampe digitali rappresentanti i dipinti tipici dei carretti siciliani e le maioliche siciliane in colori brillanti. Lo stesso tema dell'arte ispirata ai carretti siciliani è stato ripreso dalla ditta Scocca Papillon che ha fatto della cravatta a farfalla il suo marchio caratteristico. Anche qui oltre a papillon tradizionali sono stati mostrati tessuti coloratissimi ispirati appunto ai carretti ed alle maioliche. Anche una serie di cerchietti per capelli hanno interessato i visitatori della fiera con le stesse fantasie di tessuti coloratissimi.

La ditta Danié oltre alle fantasie dei

LA SICILIA IN MOSTRA A EVENTO FASHION

Partecipa con successo a Pure London

carretti siciliani riprodotte su borse, copricostumi e ventagli, ha esposto le tipiche coffe siciliane in paglia con fodere in brillanti colori e una ceramica di Testa di Moro applicata sulla borsa, un altissimo lavoro di artigianato.

A portare la coppola siciliana, reinventata nei tessuti più lussuosi ci ha pensato il sarto Ferdinando Paterno, che oltre ad una selezione di coppole in alpaca, cashmere, seta e cotone ha anche esposto alcuni pezzi unici di abbigliamento per uomo e donna, mostrando tessuti vintage di seta dipinta a mano trasformati in giacchine e abiti eleganti, oltre a meravigliose giacche da uomo dal taglio impeccabile e giacche in pelle realizzate con vari intarsi. Le borse di Marinella Stornello, elegantissime in pelle con i manici fatti usando perle di ceramica cotte tre volte e dipinte a mano, sono state un'altra attrazione di questa fiera della moda che ha sempre migliaia di

presenze nei suoi 3 giorni di attività.

Le coffe siciliane stanno diventando molto popolari ed anche la ditta Syrtaria ha portato la sua versione con inserti di tessuti tradizionali, con applicazioni di pompom e frange oltre ad essere sostenibili usando qualsiasi ritaglio di stoffa per abbellire le loro creazioni e avendo così un prodotto unico.

Sulla stessa linea della sostenibilità la ditta Melilli ha esposto dei capi colorati dove la tecnica del “patchwork” è stata usata per ottenere pezzi unici creati dall'artista e fashion designer Eugenio Vazzano.

Durante i tre giorni di fiera le ragazze presenti al padiglione della Regione Sicilia hanno indossato i favolosi gioielli di Fiori d'Arancio creati con la tecnica del pizzo chiacchierino usando filato laminato in argento od oro 24 carati ed abbellito con pietre semi preziose e cristalli. La ditta Curtis ha

portato le sue borse per far conoscere soprattutto il suo lavoro che fa da anni con le case di moda più famose del mondo che si rivolgono a loro per far confezionare le proprie borse in Europa. Sicuramente l'ultima borsa vista fra le mani di qualche VIP è stata prodotta a Licata.

Per finire una ditta nata da una giovane che all'origine non era per niente legata al mondo della moda ma che in pochi anni è riuscita a far crescere la sua etichetta. Ayounè è una collezione di abiti ed accessori dal mood vacanziero. Vestiti boho, sandali in corda e tutto ciò che può essere il perfetto bagaglio per una vacanza al mare.

Ogni ditta presente ha portato l'artigianato tradizionale aggiornandolo ai tempi moderni e questa raffinatezza di prodotti ha fatto conoscere un altro lato della Sicilia conosciuta già per l'eccellente cibo e i paesaggi meravigliosi.

Cristina Polizzi

LA LOCANDA LOCATELLI FESTEGGIA I SUOI PRIMI 20 ANNI

Nel 2002 Giorgio Locatelli e la moglie Plaxy aprivano a Seymour Street, nel cuore di Londra, un ristorante – la Locanda Locatelli – che è diventato un punto di riferimento per la miglior cucina italiana e che vanta una stella Michelin. Il ventennale è stato festeggiato alla grande lo scorso 26 giugno dal celebre chef italiano, con uno speciale “20th Anniversary Party” al quale erano presenti molti suoi colleghi chef e anche la più famosa “food writer” britannica, Nigella Lawson.

Figlio d'arte (la sua famiglia gestiva un ristorante stellato), cinquantenne anni compiuti lo scorso aprile, il lombardo Locatelli ha lasciato il Paese natio nel 1983 ben deciso a approfondire all'estero la sua passione per i fornelli e ha sfondato proponendo una cucina italiana rivisitata con estro partendo dalla tradizione.



Dopo essere sbarcato in UK nel 1983 e aver lavorato per quattro anni al Sa-

voy Hotel di Londra Locatelli si è spostato a Parigi per ritornare poi definitivamente nella metropoli britannica nel 1995. Il suo primo grande successo è stato il ristorante Zafferano, insignito di una stella Michelin nel 1999.

In patria è diventato popolare negli ultimi anni grazie alla sua partecipazione a molte trasmissioni televisive, incominciando da MasterChef Italia dove troneggia ancora oggi come giudice.

Malgrado la stella Michelin la Locanda Locatelli ha avuto anche momenti difficili: nel 2014 il ristorante di Marylebone è andato infatti a fuoco a causa di una fuga di gas. E non è stato nemmeno semplice per lo Chef – proprietario di un altro ristorante a Dubai dentro un hotel a cinque stelle – rimettersi in pista dopo i lunghi lockdown dovuti alla pandemia. *LaR*



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



Umbria ovvero andar per olivi, casolari e torri antiche

L'Umbria è stata sempre chiamata il cuore verde dell'Italia e infatti ha tante "arterie" di itinerari fra boschi, valli e borghi che incantano. Prendi **GIANO dell'UMBRIA**, antico insediamento rurale fra i **Monti Martani**, di origine romana vicino alla via Flaminia Vetus. Furono poi i Longobardi a trovarsi a loro agio (molti paesi del circondario si chiamano Gualdo, da Wald, "foresta" in tedesco) e il certificato di nascita di Giano, dal latino Castricianum, ossia castrum Jani, risale al 760 AD: poderoso castello fortificato conteso dalle vicine **Spoletto, Foligno e Todi** e naturalmente lo Stato Pontificio.

Come ogni posto in Italia vide passare Goti, Bizantini, Lombardi, ma ha mantenuto quasi intatto il suo **aspetto medievale**, vantando due serie di mura circolari con porte, torri e pusterle, sviluppandosi a spirale verso

l'alto. Di origine medievale anche il municipio con merlatura ghibellina, le piazzette lastricate, le vie strette come le case, fra cui si aprono archi panoramici sui dintorni: un tappeto ondulato e compatto di vigne e olivi, innegabile vanto della zona. Oltre alle immancabili chiese della Madonna delle Grazie e di San Michele, il **convento fuori le mura di San Francesco** è considerato uno dei primi grandi complessi francescani umbri (1200 AD) forse voluto proprio dal Santo in persona. La chiesa infatti è sempre stata meta di pellegrinaggi: **indulgenza plenaria** è garantita ai visitatori fin dal 1291 e vale la pena visitarla, oltre che pregarci, per gli antichi arredi lignei e i pregevoli affreschi del 1300.

Ricco di spiritualità ma soprattutto dell'Oro Verde che scaturisce dai frantoi, Giano dell'Umbria è sede di fatto-

rie e famiglie che producono olio da generazioni, orgogliose di perpetuare metodi tradizionali e risultati eccellenti. Per esempio Farchioni. Presenti anche al recente evento **Bellavita di Londra**, le loro bottiglie sono esportate da tempo in ristoranti e supermercati di alto livello inglesi. A differenza dell'on-

nipresente Berio, oggi di proprietà cinese, che tratta oli vari mediterranei, la famiglia Farchioni produce olio dal 1780 e la legittimità è confermata dal numero 8 che appare prima del codice a barre in ogni prodotto fatto veramente in Italia.

Uno dei più antichi oleifici nazionali, è stato il primo al mondo a mettere la certificazione di origine sulle bottiglie: "La selezione delle olive è molto accurata e unisce secolare esperienza con tecnologia avanzata, nel pieno rispetto dell'ambiente" dice **Cecilia**, ultima

generazione della "dinastia". Un ambiente che nel tempo si è allargato e il business è cresciuto, vedi quello della produzione artigianale della birra, il cui stabilimento dei **MAESTRI BIRRAI** si trova a **Gualdo Cattaneo**, altra perla di borgo umbro, dove non può mancare anche una fornita cantina Farchioni di vini locali. Onore quindi al merito, distillato in una cornice di bellezze naturali conservate con cura come gli incantevoli borghi umbri, mete di vacanze rilassanti nel verde.

Margherita Calderoni



POMPEI INCANTA ANCORA UNA VOLTA IL MONDO

SCOPERA CASA DEL "CETO MEDIO" CON MOLTI OGGETTI

Pompei incanta ancora una volta il mondo: dagli scavi è emersa a sorpresa una casa del "ceto medio" con piatti, vasi, anfore, oggetti in vetro e terracotta lasciati in bauli e armadi, abbandonati frettolosamente durante la catastrofica eruzione vulcanica del 79 d.c. e recuperati con gli strumenti dello scavo stratigrafico.

La casa, modesta rispetto alle ville dei ricchi e potenti che in genere vengono associate con la dolce vita a Pompei, è stata rinvenuta attorno al sontuoso larario con raffigurato un "giardino incantato", già scavato nel 2018. Getta nuova luce sulla vita della città prima che il Vesuvio ne facesse scempio.

Tra gli oggetti riemersi anche un

prezioso bruciaprofumi decorato e un gruppo unico di sette tavolette cerate raccolte da un cordino, di cui è stato possibile realizzare un calco.

Si tratta dell'ultima scoperta di Pompei nell'area nord nella cosiddetta Regio V, uno dei grandi quartieri della città antica, già interessata da scavi nel 2018, nell'ambito del più ampio intervento di manutenzione e messa in sicurezza. In quest'area, con accesso dal vicolo di Lucrezio Frontone, nel 2018 emerse un lussuoso larario riccamente decorato e cioè di un ambiente adibito al culto, che presentava su una parete una nicchia sacra ai "Lari", numi tutelari della casa e al di sotto due grandi serpenti "agatodemoni" (demone buo-

no), simbolo di prosperità e buon auspicio. E tutt'intorno pareti dipinte con paesaggi idilliaci e una lussureggiante natura con piante e uccelli e su un lato una intera parete con scene di caccia su fondo rosso.

Nel 2021 un progetto di scavo e di restauro del Parco archeologico di Pompei ha previsto l'estensione dell'indagine archeologica degli ambienti superiori al primo livello e quelli del piano terra, posti di fronte ai larari: così sono venute alla luce quattro stanze (due sopra e due sotto) che celavano ancora diversi arredi di cui è stato possibile realizzare i calchi, e di oggetti di uso quotidiano.

"Pompei - sottolinea Massimo Osanna, Direttore generale dei Musei - è una scoperta continua. Ma soprattutto si conferma essere un inesauribile

laboratorio di studio e ricerca, che consente di non mettere mai un punto finale alla ricerca, ma al contrario di aggiungere nuovi dati alla storia della città. Il Grande progetto Pompei, con il quale attraverso superiori esigenze di tutela si sono determinati altri scavi, ha consegnato al Parco archeologico un'esperienza e una metodologia che oggi viene perseguita in un regime ordinario, nell'ambito del quale

continuano ad emergere eccezionali risultati".

"Pompei davvero non finisce di stupire ed è una bellissima storia di riscatto, la dimostrazione che quando in Italia si lavora in squadra, si investe sui giovani, sulla ricerca e sull'innovazione si raggiungono risultati straordinari", ha commentato il Ministro per la Cultura, Dario Franceschini.

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

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 Arovitolo 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

IL TIFO DA CASA? È INTENSO COME ALLO STADIO

MA GLI INTERISTI PIÙ TALEBANI DEI MILANISTI



Si tifa di più allo stadio o a casa? Se qualcuno si è tormentato con questo interrogativo lo saprà: non c'è alcuna sostanziale differenza anche se allo stadio seguendo la partita dal vivo i tifosi sembrano spesso molto più scalmanati.

Che non sia strettamente necessario essere allo stadio per vivere una partita come allo stadio lo dimostra l'istituto di ricerca SWG, che ha indagato i "riti" e i comportamenti messi in campo dai tifosi quando gioca la propria squadra del cuore. Si può trasformare il proprio divano nella curva della loro squadra senza nulla perdere in pathos.

Il 45% degli intervistati preferisce il salotto di casa alle tribune degli stadi e il 60% ospita volentieri pure tifosi delle squadre avversarie. Con grosse differenze: i tifosi del Milan sono disposti ad ospitare avversari nel 67% dei casi, mentre gli interisti "accoglienti" sono solo il 46%, la percentuale più bassa tra le squadre del massimo

campionato.

Per gli under 30 la visione comune con gli "avversari" è subordinata alla condizione di classifica delle due squadre, mentre l'11% eviterebbe in ogni caso di assistere alla partita con i rivali di tifo per scongiurare spiacevoli dissapori; tra gli juventini la percentuale tocca il 16% in questo caso. Pur di veder vincere i propri colori, c'è anche chi è disposto a rinunce culinarie, specie quando si ordina qualche pietanza in delivery da gustare magari tra il primo e il secondo tempo.

I tifosi del Milan sono ben felici di cedere agli altri la scelta quando si ordina il gelato (38%), quelli della Juve sacrificerebbero l'ultima patatina (32%) per veder trionfare la Vecchia Signora, mentre in casa Inter, più di ogni altra tifoseria, sarebbero disposti a rinunciare al proprio piatto preferito per un mese (30%) pur di vedere Luka, Lautaro Martinez e compagni esultare a fine match.

Secondo il sondaggio di SWG, il calcio non è propriamente una scienza, ma è soprattutto passione e, perché no, anche in parte misticismo. Lo dimostra il fatto che il 32% dei tifosi ha uno o più rituali scaramantici anche tra le mura domestiche. Tra questi cantare l'inno della propria squadra a squarciagola prima dell'avvio del match (11%), occupare sempre lo stesso posto a tavola o sul divano (10%), vedere la partita sempre con le stesse persone (8%) e infine non dimenticare mai la sciarpa (5%).

LaR

Segue da pag. 1

BYE BYE,...

trice, meglio la seconda.

Se questo è il passato, in che direzione la Premier porterà ora il Paese in questa fase difficile, che si preannuncia ancora più drammatica nei prossimi mesi?

Difficile dirlo e il motivo è semplice: finora Truss ha parlato solo alla base del partito perché aveva bisogno dei loro voti. Una base che numericamente rappresenta solo lo 0,4 per cento dell'elettorato britannico. Campione irrilevante dunque, anagraficamente anziano, socialmente ricco, very British e bianco, residente nel sud del Paese. Questo però è stato il target che nelle settimane di "Hustings", comizi e campagna elettorale, la Truss ha dovuto compiacere.

Solo così si spiega la sua insistenza nel promettere un taglio immediato delle tasse, totalmente irrealistico - come le ricordava l'ex cancelliere Sunak - in tempi di inflazione a due cifre e di economia alle soglie della recessione. Ma la base ha gradito, rassicurata anche dal pugno di ferro promesso da Truss sull'immigrazione (progetto Ruanda in testa), contro gli scioperi nei servizi pubblici, contro i fannulloni nella pubblica amministrazione e nell'NHS. E ovviamente graditissimi sono stati i toni da Lady di ferro sull'Ucraina.

Insomma finora Truss ha suonato la musica di un conservatorismo estremo, liberista e radicale, sicura ricetta per ottenere il gradimento dei propri iscritti. Ma ora che deve governare la ricetta potrebbe cambiare. Non a caso la neo leader si è tenuta finora le mani libere sulle misure urgenti per alleviare l'impatto dei costi dell'energia e in generale del carovita. Ha ripetuto che ci sarà un "Emergency budget" senza entrare nel merito. Certamente rientrerà così dalla finestra quel pacchetto di aiuti che Sunak prometteva e lei ha finora sempre escluso.

Di fronte all'inflazione al 13 per cento (BOE) ma indirizzata oltre il 18% (Citigroup-Resolution Foundation) e al crollo del potere d'acquisto (meno 2,25 per cento l'anno prossimo (BOE), mai successo dagli anni Sessanta) il nuovo governo non potrà limitarsi a concedere un taglio delle tasse, semmai sarà approvato. Gli effetti si vedrebbero solo nel medio periodo. Nell'immediato ci sarebbero invece lacrime e sangue per larghe fasce della popolazione. Né potrà solo condannare gli scioperi, mentre si stanno trasformando in vera rivolta sociale, come si è visto nelle scorse settimane. Se insistesse su questa linea avrebbe probabilmente ragione uno dei tanti ex ministri che Truss si troverà ora come oppositore tra i "Backbenchers" conservatori: Dominic Raab, che ha definito i suoi piani "una promessa di suicidio elettorale".

Alla scadenza del 2024 (se non prima) i conservatori dovranno infatti far i conti non con la propria base ma con i 47 milioni di elettori britannici. I sondaggi estivi sono impietosi: avere lasciato il Paese senza governo per due mesi a causa della faida interna dei conservatori ha fatto balzare i Laburisti in testa nelle preferenze di voto, con scarti che non si vedevano da un decennio.

Elizabeth Truss, detta Liz, nella migliore delle ipotesi ha meno di due anni per recuperare, affrontando una congiuntura economica e di politica estera difficilissima, una fronda interna al partito agguerrita e un sornione Johnson che non farà certo mancare la sua voce nemmeno da semplice deputato. La nuova Thatcher rischia di aver vinto solo la battaglia dei Tories, non la guerra del Paese.



GIUSEPPE ARNONE

Candidato alla Camera dei Deputati - Circoscrizione Europa

Votano gli Italiani iscritti all'Anagrafe Estera (AIRE)

#italianintheheart

Scrivi

ARNONE

Tel. 327 7828090



- ✓ Diffonderemo la cultura italiana
- ✓ Promuoveremo il turismo di ritorno
- ✓ Difenderemo il "Made in Italy"



TRA UOMINI E DONNE ANCHE LA GUERRA DEL TERMOSTATO

Molte ricerche sottolineano la differenza nei 'gusti termici' tra maschi e femmine. In genere, le donne preferiscono un ambiente di alcuni gradi più caldo rispetto agli uomini.

In ufficio, il fenomeno è notoriamente la fonte di una sorta di "guerra del termostato".

Negli Usa - sicuramente il paese più 'aria-condizionato' che ci sia - il dibattito è stato prevedibilmente associato al perdurante contrasto tra i generi che affligge i paesi anglosassoni. Gira al riguardo l'osservazione sarcastica secondo cui "Il 49% della popolazione determina la temperatura che l'altro 51% deve subire". Mentre la battuta rispecchia la leggera predominanza delle donne nella popolazione generale americana, negli uffici la presenza femminile domina ancora più nettamente.

Di norma, sono i capi a controllare il termostato. Alcuni di questi hanno delle preferenze davvero eccentriche. Mark Zuckerberg, il "deus e dominatore" di Facebook (ora 'Meta'), notoriamente tiene i suoi uffici a un decisamente fresco 60 gradi Fahrenheit (15° C) perché pensa che la bassa temperatura tenga "svegli" i suoi collaboratori...

Uno studio del 2019 condotto su 543 studenti universitari tedeschi che avevano il compito di risolvere problemi matematici, verbali e cognitivi



lavorando in ambienti variamente climatizzati - dai 61° Fahrenheit ai 91° F (dai 16° ai 33° C) - ha effettivamente dimostrato che, entro certi limiti, Zuckerberg non ha tutti i torti: a basse temperature i soggetti maschili hanno reso di più, mentre con l'incremento del riscaldamento il loro rendimento calava leggermente.

Nel corso della stessa ricerca è però emerso che con l'aumento della temperatura cresceva invece il rendimento femminile, e di parecchio: per ogni grado in più la produzione migliorava mediamente del 1,8%, mentre il declino maschile è risultato modesto al punto da non avere significatività statistica. Ciò implica che, con un aumento di 5 gradi Fahrenheit (+2,8° C) le donne potrebbero rendere il 10% in più mentre la produzione maschile resterebbe sostanzialmente invariata.

Oltre alla constatazione che allora lo spazio per un compromesso 'termico' in ufficio dovrebbe dunque esserci, è piacevole poter riferire che i risultati riguardano le prove matematiche e verbali, ma non quella cognitiva. Pensiamo più o meno bene indipendentemente dall'aria condizionata o dal riscaldamento - anche se l'esecuzione magari va in pezzi...

James Hansen

L'aumento della speranza di vita provoca un aumento delle fratture provocate dalla fragilità ossea connesse con la vecchiaia avanzata. Come allora ridurre questo rischio, ultimamente accresciuto negli anziani per le limitazioni alla mobilità imposte dalla pandemia con i suoi lockdown?

Gli esperti del sito www.nutritienda.com, negozio online leader nei prodotti di salute e bellezza, avvertono che per poter avere delle ossa forti fin da giovani è molto importante avere delle sane abitudini, svolgere regolarmente attività fisica e seguire un'alimentazione equilibrata. Non mancano gli alimenti che rinforzano le ossa, eccoli:

1. Latte, yogurt e formaggio

Il calcio è il minerale più abbondante nel nostro corpo ed è fondamentale per l'organismo, poiché partecipa a molte funzioni, tra le quali il funzionamento dei muscoli ed è indispensabile per la salute delle ossa e dei denti. L'assunzione giornaliera media di calcio deve essere intorno ai 1.000 milligrammi negli adulti sani, gli alimenti che contengono più calcio sono il latte, il formaggio e lo yogurt naturale.

2. Salmone

Il salmone è un pesce ricco di benefici: è fonte di vitamina B3, che favorisce il normale funzionamento del sistema nervoso, vitamina A, vitamina B12, è ricco di zinco, ferro, potassio, fosforo, iodio e vitamina D che tra le altre funzioni, favorisce l'assorbimento e il normale utilizzo del calcio e del fosforo e aiuta a preservare le condizioni delle ossa. Il salmone è importante

COME RINFORZARE LE OSSA IN VISTA DELLA VECCHIAIA

anche per il suo elevato contenuto di Omega-3, il suo consumo nelle giuste quantità e una dieta sana aiutano a preservare la vista e la salute cardiovascolare. Tra i 40 e i 60 anni la maggior parte delle persone perde il 20% della massa muscolare, questa diminuzione provoca le fratture con maggiore facilità, per cui è fondamentale avere uno stile di vita attivo e consumare alimenti nutrienti. Il salmone viene gustato soprattutto tramite cottura al forno o alla griglia.

3. Pollo

Il pollo è una delle carni con la maggiore quantità di proteine ad alto valore biologico e contiene tutti gli amminoacidi essenziali; insieme al coniglio è la carne magra più ricca di proteine, dei macronutrienti che favoriscono l'aumento e la conservazione della massa muscolare e il mantenimento delle ossa durante le attività quotidiane, soprattutto se desideriamo aumentare la nostra massa muscolare; inoltre il pollo è fonte di vitamine come la niacina e la vitamina B6. Questo alimento può essere gustato in vari modi: negli stufati, alla piastra, al forno, con le insalate, ecc...

4. Mandorle

Le mandorle costituiscono una fonte

di proteine, fibre, minerali e vitamine, tra cui la vitamina E, dall'elevato potere antiossidante. Inoltre contengono calcio, magnesio e fosforo, minerali che aiutano a preservare le ossa e i denti, per cui sono lo snack ideale da portare con te in palestra o durante i percorsi di montagna. Grazie al ferro le mandorle favoriscono il normale funzionamento del sistema nervoso perciò il loro consumo giornaliero è ottimo per la salute.

Possiamo gustare questo alimento come snack o lo possiamo aggiungere agli stufati, ai dolci e alle insalate.

5. Sardine

Le sardine rappresentano uno degli alimenti più completi perché contengono numerosi nutrienti e apportano diversi benefici al nostro organismo: forniscono vitamine, ferro, iodio e sono ricche di Omega-3, che favorisce il normale funzionamento del cuore, che pompa l'ossigeno ai muscoli. Le sardine sono ricche di calcio, che migliora la qualità delle ossa e sono ricche di vitamina D, che rinforza il sistema immunitario ed è fondamentale per l'assorbimento del calcio. Questo alimento può essere cotto al forno, alla piastra ed è disponibile anche in lattine, ma non bisogna abusare di queste ultime e, ultimo ma non meno importante, sono fonte di: iodio, potassio, selenio, fosforo, niacina e vitamina B12.

6. Spinaci

Gli spinaci sono fonte di proteine, fibre, ferro, potassio, folati, calcio, vitamina C, A, E e b-caroteni. Per quanto riguarda i minerali, ricordiamo il "ferro non-eme", che viene assorbito con maggiore difficoltà rispetto alla forma

"eme", che troviamo nella carne e nei suoi derivati. Questa verdura contiene vitamina C, che migliora l'assorbimento del ferro: il ferro aiuta a ridurre la stanchezza, un sintomo tipico della debolezza muscolare e articolare. È preferibile consumarla cruda perché con la cottura la luteina perde la maggior parte dei suoi benefici.

7. Semi di sesamo

I semi di sesamo sono fonte di minerali, vitamine, fibre, proteine, fosforo e contengono un'altissima quantità di calcio, possiedono acidi grassi insaturi, acidi grassi polinsaturi, ferro, zinco, potassio, tiamina, niacina, vitamina B6, folati, magnesio e vitamina E. I semi di sesamo sono i semini presenti sul pane degli hamburger ma la maggior parte delle persone non sa che sono uno degli alimenti più ricchi di calcio, perciò sono ottimi per le ossa e la salute in generale, inoltre il loro elevato contenuto di fibre favorisce la salute dell'apparato digerente. Possono essere utilizzati per la preparazione del pane, delle insalate e dei dolci in generale oppure possiamo lasciarli idratare in un bicchiere d'acqua durante la notte e gustarli il mattino seguente.

8. Arance

Le arance contengono vitamina C, ottima per le ossa e per la formazione del collagene e importante per il funzionamento del sistema immunitario; inoltre possiedono grandi quantità di acidi idrossicinnamici, acido ferulico, acido caffeico e p-cumarico, composti dall'azione antiossidante che possono aiutare a rallentare l'invecchiamento che danneggia le ossa e le articolazioni. Le arance possono essere spremu-

te, tagliate a fettine o gustate con le insalate e le macedonie di frutta.

9. Avocado

L'avocado apporta innumerevoli benefici alla salute: è ricco di vitamina E, un potente antiossidante presente in piccole quantità negli altri tipi di frutta, vitamina C e vitamina B6. La vitamina C favorisce la formazione del collagene, importante per il corretto funzionamento delle ossa mentre la vitamina B6 aiuta a ridurre la stanchezza e la fatica. Per quanto riguarda i minerali, l'avocado contiene potassio, che contribuisce al normale funzionamento dei muscoli e del sistema nervoso.

10. Nocciole

L'autunno è la stagione durante la quale viene raccolta la maggior parte della frutta secca, come le nocciole. Questo alimento fornisce energia ed è molto nutriente, è fonte di vitamine come la niacina, la tiamina e la vitamina B6, che favoriscono il metabolismo energetico e contengono minerali come il calcio, imprescindibile per la salute delle ossa, il ferro e il potassio, che contribuisce al normale funzionamento dei muscoli. Le nocciole possono essere gustate come snack o le possiamo aggiungere alle insalate o alle creme.

11. Cavoli

I cavoli sono un alimento ricco di vitamina C, potassio, importante per il funzionamento della muscolatura e calcio, che aiuta a preservare la salute in generale e in particolar modo la salute ossea. Il 99% dei depositi di calcio del nostro organismo si trova nelle ossa e nei denti, se non ingeriamo una quantità sufficiente di calcio il corpo prenderà questo minerale dalle ossa, per cui è molto importante consumare alimenti ricchi di calcio, come i cavoli. Possiamo gustarli in vari modi: zuppa di cavolo cappuccio, cavolfiore gratinato, insalata di cavolo riccio o cavolo al vapore.

12. Integratori di vitamina D e Calcio



Amici

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

ITALIAN RESTAURANT BUSINESS OPPORTUNITIES

Keith Bridgen

Business Agent – Hospitality & Leisure

T +44 (0) 1622 656000

M +44 (0) 7732601751

E Keith.bridgen@christie.com

Ref: 8867244

ITALIANI SEMPRE PIÙ LONGEVI PIÙ DI 17MILA GLI ULTRACENTENARI

Sempre più longevi gli italiani. Al 1° gennaio 2021, si nella Penisola 17.177 persone con sulle spalle cento e più anni e nell'83% dei casi si trattava di donne.

In un rapporto - "Centenari in Italia, una popolazione in aumento" - l'Istituto centrale di statistica (Istat) ha segnalato che dal 2009 al 2021 i centenari sono saliti da poco più di 10 mila a oltre 17 mila, mentre quelle di 105 anni e oltre sono più che raddoppiate (+136%), passando da 472 a 1.111.

A differenza delle altre fasce di età di popolazione anziana, per chi ha raggiunto o superato i 105 anni di età non si è osservata una crescita rilevante dei decessi nel corso del 2020 quando la pandemia di coronavirus infuriava. Questo dato è verosimilmente legato al fatto che la popolazione ultra-vecchia è "geneticamente selezionata" e più resistente.

A oggi la persona vivente più anziana in Italia è una donna residente nelle Marche che è alle soglie dei 112 anni; tra gli uomini il decano vive in Toscana e ha quasi 110 anni.

La maggior parte delle persone di almeno 105 anni di età - indica l'Istat - risiede nel Nord Italia: 284 nel Nord-ovest e 243 nel Nord-est, al Sud sono 238, al Centro 225 e nelle Isole 121; a livello regionale, la maggior parte dei centenari risiede nel Nord Italia.

La regione con la percentuale più alta di vecchi con più di 105 anni è il Molise (4,1 per 100 mila), seguita da

Valle d'Aosta (3,2 per 100 mila), Friuli-Venezia Giulia, Liguria e Abruzzo (3,0 per 100 mila in tutte e tre le regioni).

La Lombardia, nonostante abbia il maggior numero di residenti con almeno 105 anni in valore assoluto (161), presenta un rapporto di 1,6 per 100 mila, leggermente sotto la media nazionale (1,9 per 100 mila).

La Redazione



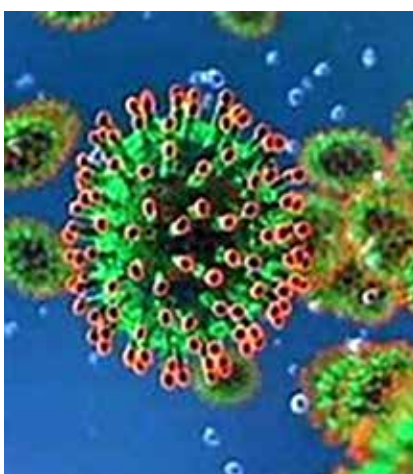
LONG COVID 19: COLPISCE ANCHE BAMBINI E ADOLESCENTI

IN ALLARME I PEDIATRI ITALIANI

Come si è potuto apprendere nelle fasi immediatamente successive all'ondata pandemica, c'è chi non riesce a liberarsi del tutto del Covid. Il nome che è stato dato a questa situazione medica è Long Covid 19, ovvero una sindrome clinica caratterizzata dalla presenza di alcuni dei sintomi legati all'infezione da Sars-CoV-2, che insorgono e persistono anche per settimane o mesi dopo la guarigione dal Covid.

Un problema che, purtroppo, non colpisce solo la fascia adulta della popolazione, ma anche bambini e adolescenti, nonostante una sintomatologia lieve o addirittura assente durante la malattia.

Di questo tipo di Long Covid 19 legato a giovani e giovanissimi se ne è parlato in una relazione scientifica, pubblicata sulla rivista "Italian Journal of Pediatrics", che ha valutato come su otto regioni italiane, tra più di 650 bambini che si sono ammalati di Covid tra ottobre 2020 e giugno 2021, il 24% di essi ha sofferto di disturbi correlati all'infezione da Sars-CoV-2 a distanza



di almeno due mesi dalla guarigione, con picchi fino a nove mesi dalla stessa.

Sembra, infatti, che aver sviluppato sintomi in fase acuta aumenti significativamente il rischio di Long Covid-19, portandolo dal 11,5% al 46,5%.

I sintomi più frequentemente lamentati dai piccoli pazienti sono stati affaticamento (7%), problemi di natura neurologica come difficoltà di concen-

trazione, sensazione di annebbiamento e cefalea (6,8%) e sintomi respiratori (6%). Nella fascia di età maggiore i sintomi più tipici sono, invece, ansia, agitazione e disturbi del sonno e del comportamento.

L'incidenza di Long Covid 19 raddoppia, poi, negli adolescenti passando dal 18,3% (nella fascia 0-5 anni) al 21,3% (in quella 6-10 anni), fino ad arrivare al 34,4% di rischio (tra gli 11 e i 16 anni).

I risultati emersi nello studio confermano l'importanza della vaccinazione in età pediatrica come strumento di prevenzione, anche dall'insorgere della patologia da Long Covid 19. Infatti, dal momento che bambini e adolescenti superano l'infezione acuta da Sars-CoV-2 con una sintomatologia spesso lieve o addirittura assente, molti di loro non giungono all'attenzione del pediatra ed eventuali sintomi che si presentano a distanza dalla fase acuta possono non essere correttamente riconosciuti dai genitori né associati al Covid 19.

La Redazione



Anche il capo vuol mollare

Si è scritto - e anche letto - fin troppo della "Great Resignation", la forte e sorprendente epidemia delle dimissioni nelle aziende anglosassoni da parte dei dipendenti che vogliono andarsene per seguire i propri sogni - o almeno per guadagnare di più - due cose che a volte coincidono...

Il fenomeno è assolutamente reale, e prosegue, per quanto non faccia più notizia. C'è però un'inaspettata novità: anche i capi, tanti, vogliono andarsene. Un approfondito sondaggio fatto dalla Deloitte su 1.050 dirigenti di prima linea negli Usa, nel Regno Unito, in Canada e in Australia ha rilevato che, di questi "senior executives", quasi il 70 per cento starebbe prendendo "seriamente in considerazione" l'ipotesi di lasciare la propria posizione per cercare un maggiore "well-being", il "benessere personale". Uno spettacolare 81% è arrivato a dichiarare che, in questo momento, "ritrovare il proprio equilibrio" è più importante che "cercare ulteriori scatti di carriera".

Più dei tre quarti degli alti dirigenti interpellati (il 76%) ha risposto che il passaggio della pandemia ha avuto l'effetto di peggiorare la qualità di vita e lo stato di salute. Il 36% si è dichiarato "esaurito", il 41% "stressato" e il 35% "sopraffatto". È interessante e forse utile sapere che questi esiti rispecchiano da vicino quelli ottenuti da un simile sondaggio condotto su un campione di pari dimensioni tra i loro dipendenti, ma, mentre il 70% dei dirigenti medita di mollare, i loro dipendenti sono più cauti: "solo" il 57% ammette di essere "stufo" al punto di volersene andare.

È probabile che il messaggio in tutto questo sia che anche i dirigenti di prima linea sono degli esseri umani - anche se a volte non sembra... Sono stanchi, oberati dal lavoro e "bruciati", forse più ancora dei propri dipendenti. Ed è anche vero - per quanto forse ci dispiaccia ammetterlo - che in non pochi casi i capi lavorano come delle bestie, e senza la "protezione" di un orario prestabilito...

Sorprenderà, ma un recente sondaggio LinkedIn negli Usa ha rilevato che tra i manager di medio e medio-alto livello - gli aspiranti "grandi capi" - il sostegno all'idea della settimana "corta" di quattro giorni è più forte che tra gli impiegati semplici.

James Hansen

SUL WEB I FARMACI SCALZANO GLI SMARTPHONES



Lo sapete qual è il prodotto che i consumatori italiani cercano maggiormente sulla Rete? I farmaci. Colpa della pandemia e della percezione della salute che ci hanno lasciato in eredità questi due anni, o forse a causa di un cambio dello stile di vita che pone decisamente al centro la salute e il benessere.

Difficile trovare una risposta immediata, ma quel che è certo è che i prodotti per la cura della salute e i farmaci da banco sono al primo posto nella lista delle ricerche digitali nel Paese.

A dirlo è l'osservatorio del portale Trovaprezzi.it, nell'ambito di un'analisi che riguarda le ricerche svolte nel

primo semestre del 2022. Italiane e italiani pongono al centro delle proprie ricerche digitali la salute e la cura delle persone, visto che i primi quattro posti della classifica sono occupati da farmaci da banco, integratori, vitamine, prodotti per la salute e il benessere. Giusto per quantificare la platea, stiamo parlando di venti milioni di ricerche sul web; insomma, numeri davvero importanti. E siccome "quando c'è la salute c'è tutto", dopo questi prodotti i più ricercati sono i cellulari e gli smartphone, con quasi sei milioni di ricerche; sono proprio questi ultimi a essere stati scalzati dai dispositivi sanitari e medici, nello specifico a partire

dal 2020, quando la pandemia è entrata a far parte delle nostre vite.

Tra i prodotti più ricercati anche sneakers e scarpe sportive, che superano le ricerche di condizionatori, deumidificatori, frigoriferi e congelatori.

Sempre restando nell'ambito casalingo, tra i primi dieci prodotti ricercati sul portale anche stufe, camini, impianti di riscaldamento, per concludere quindi con televisori e prodotti per il viso, rispettivamente al nono e decimo posto della classifica stilata dal portale Trovaprezzi.it. Tornando ai prodotti "driver" di questa classifica, ovvero quelli relative alla salute delle persone, è possibile vedere anche le differenze di ricerche in base al sesso.

Le donne, infatti, per quanto riguarda la categoria dei farmaci da banco, rivolgono particolare attenzione alla forma fisica, con un focus specifico su quei prodotti che aiutano a combattere gli inestetismi della cellulite.

Gli uomini, invece, focalizzano maggiormente le proprie ricerche su prodotti vasoprotettori e venotonici. Ma, su una cosa, uomini e donne convergono: per quanto riguarda la cura del viso, entrambi sono interessati ai prodotti antimacchie.

La Redazione

BE ITALIAN.

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

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

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

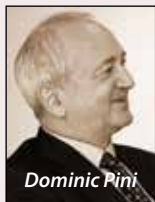
BIRMINGHAM
Birmingham Science Park,
Jennens Road
Birmingham B7 4EJ
Tel. 0121 4557500
birmingham@patronato.acli.it

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

DOMANDE ALL'AVVOCATO

Dominic Pini

Un accordo pre-nozze a difesa dei beni di famiglia

Gentile Avvocato

Vorrei un consiglio in merito a un regalo che sto per fare a mia figlia. Io vivo a Treviso, ma mia figlia vive a Londra. Ha partecipato a un programma Erasmus e studiava al Kings College University di Londra, laureandosi in informatica. Era una studentessa di spicco e le è stato offerto un lavoro in una start up del settore tech che ha avuto molto successo. Vive a Londra da 6 anni e ha il settled status e un passaporto britannico.

Recentemente, ha incontrato un musicista a Londra e sta progettando di sposarsi. Vorrebbe acquistare un appartamento a Londra, ma il suo compagno non può contribuire al prezzo di vendita perché non guadagna abbastanza. Vorrei aiutarla ad acquistare l'appartamento, ma sono preoccupato in caso di rottura del matrimonio. Ho sentito che i tribunali inglesi possono emettere un ordine di vendita della casa coniugale. Cosa posso fare per proteggere il mio contributo all'acquisto dell'appartamento? C'è qualcosa che si può fare per tutelare la donazione che farò a mia figlia secondo la legge inglese?

Cordialità

Riccardo

Caro Riccardo

Se il matrimonio si dovesse sciogliere, i tribunali inglesi hanno ampi poteri discrezionali ai sensi del Matrimonial Causes Act 1973 (MCA 73). I tribunali hanno il potere discrezionale di emettere ordini di vendita della proprietà e possono prevedere una divisione del ricavato netto tra le parti. Il Tribunale ha anche il potere di emettere ordini finanziari utilizzando la sua discrezione per distribuire equamente il patrimonio coniugale tra le parti, tenendo conto del loro tenore di vita, della loro età e della durata del matrimonio, nonché di eventuali disabilità.

Se desidera proteggere la somma di denaro che vorrebbe dare a sua figlia, potrebbe acquistare Lei stesso l'appartamento e concedere a Sua figlia e a suo marito un contratto di affitto a un canone contenuto o un contratto di locazione che consenta loro il possesso dell'immobile per un certo numero di anni. Ciò significherebbe che l'immobile non sarebbe considerato proprietà matrimoniale e non sarebbe soggetto all'MCA 1973. Tuttavia, ciò comporterà delle implicazioni in termini di imposta di bollo, successione e imposte italiane che Lei potrebbe voler evitare.

Il modo più semplice per evitare un potenziale problema futuro è suggerire a Sua figlia di stipulare un accordo prematrimoniale prima di sposarsi.

Un accordo prematrimoniale è un accordo tra sua figlia e suo marito in cui concordano che i beni che possiedono prima del matrimonio apparterranno a ciascuno di loro singolarmente in caso di rottura del matrimonio. Questo include il regalo che Lei intende fare a sua figlia.

Di norma, il Tribunale darà seguito a un accordo prematrimoniale stipulato liberamente da entrambe le parti, con piena consapevolezza delle sue implicazioni, a meno che, date circostanze particolari del caso, non sia giusto/equo riconoscere l'accordo. Un accordo prematrimoniale è un documento piuttosto complicato che richiede un'attenta preparazione. Le suggerisco di rivolgersi a un avvocato inglese che contatterà Sua figlia e preparerà l'accordo.

Cordiali saluti

Domenic Pini

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.

"GENITORI E FIGLI"

Rubrica a cura di
Cristina Lavagnolo

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



PAROLACCE E OFFESE ... COME COMPORTARSI CON IL BAMBINO?

Il vostro bimbo ha tre/quattro anni. Normalmente, è tanto carino, dolce, a volte buffo ... se escludiamo qualche momento un po' "burrascoso" e "piagnucoloso". Non si è mai rivolto a voi o ad altri usando toni offensivi.

Un giorno, all'improvviso, mentre il piccolo sta giocando al parco giochi con altri bambini, probabilmente come conseguenza del fatto che uno di loro gli è passato davanti sullo scivolo o per un altro motivo del genere, ecco che quella parola rimbomba nell'aria come il tuono di un temporale estivo! Sulla bocca di quella piccola, dolce, normalmente inoffensiva creatura, quella parola volgare ha un effetto ancora più devastante. Siete come paralizzati e oscillate tra l'imbarazzo dovuto allo sguardo allibito e indignato di un paio di mamme vicine, la sorpresa assoluta di sentir uscire quella parola dalle labbra del vostro angioletto e la difficoltà a trattenere una risata nel vedere l'espressione soddisfatta dipinta sul volto del vostro piccolino. Appena riuscite a "scongellarvi", vi precipitate da lui e, istintivamente o forse per reagire al giudizio degli altri genitori che vi sentite addosso, lo rimproverate, dicendogli cose come: "Dove hai imparato quella brutta parola? Non si dice! Adesso andiamo via così non mi fai più fare queste brutte figure."

Purtroppo, l'unico risultato che potete ottenere in questo modo è di rendergli più interessante quella parola e di far sì che il suo utilizzo, che avrebbe potuto essere un isolato episodio casuale, si ripeta più volte nell'immediato futuro. Diciamo che vi va già bene se il vostro angioletto non vi risponde candidamente: "L'hai detto tu stamattina in macchina, mamma (o papà)!" A volte qualche parola non proprio nobile può scappare in un momento di nervosismo, in mezzo al traffico o parlando di qualcuno che si è comportato male nei nostri confronti, per esempio. Certo, non si dovrebbe fare, ma siamo esseri umani. Il problema è che a volte non ci accorgiamo che i nostri figli, pur sembrando totalmente assorbiti in qualcos'altro, ci stanno ascoltando.

Quindi, la cosa migliore è sempre quella di mantenere la calma, fare finta di niente nella certezza che il piccolo non abbia idea di quello che è uscito dalla sua bocca e, se proprio non resistete alla pressione del giudizio degli altri, esclamare ad alta voce, con un sorriso serafico sulle labbra: "Chissà dove l'ha sentita quella parola, non certo da noi!"

In caso l'episodio dovesse ripetersi, allora sarà il caso di spiegare con calma a vostro figlio che quella parola che gli avete sentito dire non è bella e fa stare male gli altri, quindi meglio non dirla perché non è divertente. Va data una spiegazione molto semplice, senza dilungarsi troppo o usare toni troppo seri, perché altrimenti si rischia di dare troppa importanza all'accaduto e aumentare l'interesse per la parola o le parole in questione.

Andando avanti con l'età dei bambini, la situazione può complicarsi un po'.

A quattro/cinque anni i bimbi, a volte, possono diventare sgarbati, scorbutici e offensivi, pur se, spesso, non intenzionalmente.

A questa età le possibilità di linguaggio espressivo del vostro bambino sono molto aumentate e continuano a svilupparsi: sta ampliando moltissimo il suo vocabolario, dall'uso di aggettivi appropriati per descrivere cose, persone, stati d'animo fino, purtroppo, alla capacità di offendere con le parole. In parte, quest'uso del linguaggio, per quanto duro e scortese possa sembrare, è ancora inconsapevole. Il vostro piccolo probabilmente non sa che una determinata parola può ferire o che urlare "Ti odio!" alla mamma non è un modo indolore per farle capire che è arrabbiato.

Dato che molti di questi comportamenti hanno lo scopo, più o meno consapevole, di attrarre la vostra attenzione, è sicuramente molto meglio, sia per voi che per lui, ignorarne alcuni, soprattutto gli insulti e specialmente nella foga del momento.

Se, comunque, avete la sensazione che il vostro bambino non sia consapevole della valenza negativa di queste parole, sicuramente potrà essere utile dargli delle spiegazioni. Per esempio, potete usare un libro illustrato per sottolineare le diverse caratteristiche fisiche dei personaggi e chiedere al vostro bambino come una di quelle persone potrebbe sentirsi se il suo aspetto fisico venisse descritto in modo offensivo.

L'empatia non si insegna, ma certamente potete accompagnare vostro figlio nella giusta direzione, sia attraverso le spiegazioni che, ancora di più, con l'esempio.

A quest'età, piuttosto che usare divieti e creare tabù, è molto più appropriato dal punto di vista educativo spiegare che le parole hanno un potere e che alcune sono offensive e fanno stare male le persone a cui sono rivolte.

Può aiutare anche il fatto di fornire ai bambini un repertorio linguistico alternativo che dia loro un modo diverso di esprimere lo stesso sentimento o stato d'animo. Si può insegnare loro a spiegare con parole appropriate come si sentono di fronte, per esempio, a quello che ritengono un torto subito.

Anche voi, però, dovrete fare uno sforzo per esprimere i vostri stati d'animo in modi più appropriati, senza usare espressioni volgari.

Come dicevo prima, vostro figlio vi ascolta e assorbe il linguaggio che usate, anche quando siete nervosi o arrabbiati. Se voi usate regolarmente parolacce vicino a lui, non stupitevi di sentirle comparire sulla sua bocca. Sarebbe irragionevole aspettarsi che non vi imiti. Inoltre, in una situazione del genere, vietare le parolacce significherebbe praticamente dar vita ad una specie di braccio di ferro, nel quale non avreste nessun ragionevole argomento per spuntarla, se non le minacce e le punizioni... ma sulla base di quale credibilità?



Mangia sano
Mangia siciliano

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

49 Museum Street, London WC1A 1LY

Phone: 020 3581 1747

www.panecunuzato.com - booking@panecunuzato.com

MAXIMUM CAR CARE LTD

Carminc 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



Tendenze, Business, Cultura del Lavoro

MESSAGGI CHIARI PER TEMPI DIFFICILI



Elisa Sgubin

La situazione internazionale e le ripercussioni sui mercati stanno interessando aziende di molteplici settori, dalle storicamente più solide realtà, punti di riferimento per dimensione e stabilità gestionale, alle piccole e medie imprese con minore potere negoziale e accesso al credito.

Non sorprende che all'ordine del giorno vengano comunicate dure decisioni ai collaboratori dipendenti. Tagli e riorganizzazioni per mitigare le perdite e ottimizzare le risorse riempiono le colonne dei giornali.

La preoccupazione per l'impennata inflazionistica e lo spettro di una recessione globale hanno spinto anche nomi quali Netflix e Twitter a rallentare, se non a congelare, le assunzioni e a ridimensionare i dipartimenti rispondenti al titolo di "secondari".

Chiamato ad esporsi dallo scomodo podio è il vertice aziendale nella persona dell'amministratore delegato. Qualcuno delega alle Risorse Umane, qualcuno tergiversa, qualcuno sale sul palco e regala alla storia una lezione dirigenziale.

La nota a firma Sunak Pichai, CEO di Alphabet (Google), espressa ai "Googlers", i suoi uomini, a inizio luglio è una magistrale fusione di carisma, comprensione umana e capacità comunicativa. Un esempio di responsabilità e assoluta certezza alla guida aziendale nell'annuncio di difficili scelte che le parole di Pichai trasformano in punti di forza e motivazione alla conquista di ambiziosi risultati.

Alla base del messaggio c'è il freno a nuovi inserimenti per la seconda parte

del 2022 e una serie di rivalutazioni di costo nei diversi comparti. Eppure l'attenzione viene portata alla missione aziendale, organizzare l'informazione del mondo e darne accesso globale, nel memo originale *"I turn to our mission: to organize the world's information and make it universally accessible"*, e l'incertezza presente è un'ulteriore opportunità per concentrarsi sui fattori determinanti e essere compatti nel percorso verso lo scopo.

La coerenza alla linea aziendale porta l'A.D. di Google a chiedere l'aiuto di tutti perché è tempo di indirizzare il lavoro su quanto si sa fare meglio, essere una sicurezza per milioni di utenti fornendo un servizio d'eccellenza. Non ha dubbi sul consenso interno perché la ragione per cui lui stesso ha voluto accettare l'incarico 18 anni prima era la condivisione della cultura da parte dell'intera azienda: ogni volta che ci si è trovati di fronte a momenti di cambiamento e instabilità globale, Google si è data una risposta univoca, rimbocarsi le maniche e darsi da fare, senza indugi; non si è guardato alla complessità dello scenario come ad un ostacolo bensì come l'occasione per un impegno mirato e l'investimento nel lungo periodo (originale *"Something I cherish about our culture is that we've never viewed these types of challenges as obstacles. Instead, we've seen them as opportunities to deepen our focus and invest for the long term"*).

Ciò significa che se per il 2022 e 2023 saranno chiave i profili esperti nei soli rami di intelligenza artificiale, funzione di ricerca, Cloud, Youtube e altre

piattaforme, in tali aree si continuerà a inserire personale. Da non dimenticare che l'organico è stato ampliato di ben 10.000 unità durante i primi sei mesi e che Google è pronta a fronteggiare il presente ed i tempi ardui che indubbiamente seguiranno. Ma si può riuscire solo con l'impegno e la collaborazione di tutti. Con un richiamo a mettersi subito all'opera, Pichai introduce tre sole parole *"scarcity breeds clarity"*, il limite delle risorse induce una limpida chiarezza, per andare avanti ognuno è chiamato a "sposare" una mentalità imprenditoriale, a lavorare spingendo sull'acceleratore, a raffinare il focus alimentandolo con un'illimitata sete di risultati (originale *"Moving forward, we need to be more entrepreneurial, working with greater urgency, sharper focus, and more hunger"*).

I limiti stimolano le risposte creative e grazie ad essi, i Googlers svilupperanno prodotti di qualità superiore, utili all'universo di persone connesse in Internet grazie all'ottimizzazione dell'esperienza d'uso in un momento cruciale della storia.

La circolare interna non poteva che concludersi in un climax, tant'è che il capo Google sottolinea ancora una volta, come questa sia un'impagabile opportunità per tutti e di essere entusiasti perché sa che tutti loro dimostreranno di essere all'altezza e apriranno la strada a mete impensabili (originale *"Scarcity breeds clarity -- It's what drives focus and creativity that ultimately leads to better products that help people all over the world. That's the opportunity in front of us today, and I'm excited for us to rise to the moment again."*).

È con questa mirabile sequenza di parole che il primo esponente di un'azienda trova l'accordo collettivo, rende chiara la logica delle decisioni dettate da cupe evidenze economiche e rinvigorisce la volontà del singolo.

Quando notizie dalle brutte sembianze si trasformano in nuovo stimolo e brillanti idee. Un format che tutti possiamo adottare.

(Per la versione integrale della nota si rimanda alla seguente fonte e link: 12.07.22

<https://www.theverge.com/2022/7/12/23206113/google-ceo-sundar-pichai-memo-hiring-slowdown-2022>)



Caffè Ristorante Rosticceria

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

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

MARKETING MADE EASY

by Claudia Galetta

www.glocalexperiences.co.uk

claudia.galetta@glocalexperiences.co.uk



MARKETING: FATEVI AIUTARE DALL'INTELLIGENZA ARTIFICIALE



Nel marketing si fa sempre più uso dell'intelligenza artificiale (AI), un sistema in grado di eseguire compiti che normalmente richiedono l'intelligenza umana, utilizzato a ritmi crescenti per automatizzare dei processi che in precedenza venivano svolti da esseri umani.

Un esempio di AI nel marketing sono le pubblicità sui social media o sul tuo browser che possono essere personalizzate secondo ciò che il sistema riconosce come le tue abitudini e preferenze.

AI non è una forza aliena e non ha nulla di parascientifico. Il suo utilizzo nel marketing ti permette migliorare la conversione in vendite delle tue campagne commerciali perché in modo molto più mirato fa arrivare il tuo messaggio a coloro che ha già individuato. essere i tuoi potenziali clienti. Come è possibile?

Tutti quei dati che mettiamo volontariamente online, addizionati a tutte le nostre preferenze catturate da web sites e apps ad ogni click e scroll, raccontano molto di noi. Analizzarli ti permetterà di capire meglio i tuoi attuali e potenziali clienti e creare per loro delle campagne marketing mirate.

Se prima era possibile lavorare con un Data Analyst adesso i dati sono moltissimi ed investire in AI aiuta a sveltire e rendere più efficienti ed efficaci le tue campagne marketing.

In futuro AI sarà sicuramente in grado di analizzare i dati e personalizzare ogni messaggio marketing inviato a potenziali clienti, in autonomia. Saprà come far leggere il tuo messaggio o far vedere il tuo prodotto ad una persona piuttosto che ad un'altra e quando.

Viviamo in 'un mondo di contenuti' che poi nessuno legge. Esigiamo che ci sia concretezza dietro ogni prodotto ma poi due righe da leggere ci sembrano già troppe. Ecco dunque l'importanza di AI, che può arrivare ad identificare chi già sta cercando un prodotto come il tuo o chi ancora non sa di volerlo ma che lo vorrà.

Un pessimo esempio di AI sono, a mio parere, le chatbox, ovvero quelle chat automatizzate sui web sites che emulano un essere umano nel rispondere a domande frequenti dei clienti. Le risposte sono così standard e, ovviamente, fredde e senza emozioni che è impossibile apprezzarle. In un futuro prossimo AI emulerà gli umani molto meglio e ci sembrerà di ricevere risposte da un vero essere umano in carne e ossa.

Ci si sentirà allora sempre più in sintonia con un prodotto/marchio. La nostra loyalty sarà con chi ci fa stare bene, ci capisce e ci presenta prodotti adatti a noi, al nostro stile di vita e saprà stupirci ed incuriosirci.

Come consumatori possiamo scegliere ma come business il momento giusto di investire è adesso.

needne Studia in Inghilterra nel 2022/2023!

- Lezioni 2/3 giorni a settimana
- Sistema ideale per continuare a lavorare durante gli studi
- College, bachelor e master degrees
- Anche senza diploma di scuola superiore (almeno due anni di esperienza lavorativa)

STUDENT FINANCE copre l'intero costo del corso, più £7.2000 all'anno di supporto economico. C'è la possibilità di pre-sellecto (senza studi)!

Non esiste un età giusta per studiare, studenti accettati fino ai 60 anni.

Contattaci per ricevere la lista dei corsi e dei documenti necessari!

+44(0)7435705777 @italian@britishstudy.org.uk
@https://www.studyinlondon.org.uk/it/

IL NOSTRO SUPPORTO è GRATUITO!!!

Siamo un agenzia partner delle principali università inglesi. Forniamo per semplificare le procedure di ammissione e richiesta di Student Finance, o del visto studentesco per chi non risiede ancora in UK.

UNIVERSITÀ PARTNER: SOLENT, CECOS, DURHAM, LONDON, BRIGHTON, LUTON, READING, SWINBURNE, UCL, UEA, YORKE, ecc.

E1 Studios, Office number: MH 305, 7 Whitechapel Road, London, E1 1DU e tanti altri

il Pagliaccio

182-184 Wandsworth Bridge Rd
Fulham, London SW6 2UF
Phone: 020 7371 5253
www.paggs.co.uk

PROVERBI ITALIANI UN TESORO DI SAGGEZZA



Un proverbio è l'espressione di una saggezza popolare che trasmette un insegnamento tratto dall'esperienza. Insomma un colorito modo di dire popolare che si riferisce a fatti concreti osservati nella quotidianità, senza pastoi di "politically correctness".

Prendiamo i debiti. Farli e non onorarli era una faccenda molto seria, almeno in passato. E chi ne rimane-

va impastoiato era oggetto di azioni legali ma anche di pubblico ludibrio. "Essere in braghe di tela" nel padovano significava aver perso i propri beni e accumulato debiti. La punizione per soddisfare la gente prima dell'erario era di costringere il malcapitato a sedere in mutande su una pietra di granito in piazza, a gridare la propria colpa a monito e divertimento della popolazione.

In Toscana, terra sanguigna di gente più maligna che pietista, si diceva "essere col culo per terra". E non metaforicamente. A Firenze, al centro della loggia del Mercato Nuovo, o del Porcellino, c'è una pietra circolare incassata nel pavimento, detta "pietra dello scandalo" o "dell'accusata". Riproduce a grandezza reale una ruota del Carroccio, dove veniva issato il gonfalone della Repubblica di Firenze. Nella città dei mercanti, un commerciante fallito era forse peggio di un assassino. Il colpevole veniva quindi incappettato e tirato su con carrucole a chiappe al vento, per poi lasciato andare a sbattere tre volte sulla suddetta pietra fra sghignazzi e impropri. Se non si fracassava le ossa, questa pubblica umiliazione lo rendeva immune dal linciaggio fisico dei creditori, se non libero dei suoi problemi finanziari, che passavano al vaglio della legge. Un'azione un po' brutale ma che insegnava più di mille prediche

Parenti serpenti, cugini assassini, fratelli coltelli è un concetto universale che



rispecchia come i rapporti familiari possano degenerare, specie se ci sono questioni di quattrini o di donne. Prendiamo un caso eclatante storico. Nella famiglia Visconti non si andò mai per il sottile per accaparrarsi il potere. Tra veleno e pugnale non si badava molto ai legami di sangue per mantenere la Signoria di Milano. Luchino. Giovanni e Stefano erano tre fratelli che dovevano convivere a regnare finché decisero che erano in troppi e i primi due avvelenarono il terzo. Vedendo che tutto sommato erano complementari per l'economia del regno tirarono avanti finché il primo morì nel 1349 e per 5 anni Giovanni rinsaldò la Signoria Viscontea con pugno

ferreo. Essendo un arcivescovo, non lasciò eredi diretti e le redini passarono ai nipoti Matteo, Galeazzo e Bernabò, figli di Stefano. Come da copione, il primo fu avvelenato dagli altri due che si spartirono il Ducato spiandosi vicendevolmente e macchinando giochi di potere matrimoniali finché anche Galeazzo morì. Suo fratello, detto non a caso Il Diavolo, non si preoccupò di essere sospettato e si preparò a diventare unico signore di Milano, ma non aveva fatto i conti col nipote Gian Galeazzo che, studiata la storia di famiglia, non si fece in seguito scrupolo di eliminare lo zio, diventato poi anche suocero, dopo averlo tenuto mesi prigioniero con la scusa che era un tiranno e che i sudditi erano stanchi dei suoi soprusi. Dal 1385 Gian Galeazzo rimase quindi unico signore del Ducato e passò anche per sovrano illuminato e precursore del Rinascimento, a parte la famigerata "istituzione della "Quaresima", raffinata tortura che prevedeva tagliare un pezzo al giorno del malcapitato, ma quasi nessuno arrivava al 41esimo giorno.

MM

PIANTE MEDICINALI, AROMATICHE E DA PROFUMO LE PIANTE OFFICINALI

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



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.

Elicriso

il fiore dell'amore eterno

(buono anche contro la tosse)

Nome scientifico: *Helichrysum italicum* (Roth) G. Don, noto come perpetuino, semprevivo

Famiglia botanica: *Asteraceae*

Pianta aromatica (specie se strofinata), perenne e spontanea della macchia mediterranea. Viene vista come un piccolo arbusto per il fatto che forma un cespuglio alto quasi fino a 70 cm., con ramificazioni legnose nella sua parte basale e di consistenza erbacea in quella superiore. Questa pianta è, perciò, definita "suffruticosa". Così crescendo, il fusto si riveste di queste ramificazioni che hanno un andamento ascendente - a guisa di un arco rivolto all'insù - e un colore grigiocenerino per il tomento di peli lisci, grigio-biancastri. Quest'ultimi, dalla funzione protettiva, sono presenti almeno fino allo stadio giovanile dell'elicriso; con il tempo questo strato di peli tende a distaccarsi. Le foglie, anch'esse pubescenti su entrambe le facce, sono dotate di una colorazione che varia dal grigio al verde-argento, di una forma appuntita, filiforme, con l'estremità rivolta verso il basso e di un aroma caratteristico simile al curry o alla liquirizia; per tale forma e colore queste foglie ricordano molto quelle della lavanda. Le infiorescenze a corimbo di questa pianta sono molto vistose e si sposano bene con la stagione della loro fioritura che inizia a fine giugno e termina a metà settembre: sembrano il simbolo dell'estate con i loro piccoli "soli dorati" rappresentati da capolini floreali, posti all'apice del fusto, profumati, tubulari e dal colore giallo-oro brillante. Da essi, dopo la fioritura, si svilupperanno i frutti ovvero acheni piumosi dall'aspetto di noce.

Origine e habitat. Il genere *Helichrysum* è nativo dell'Europa meridionale ma lo ritroviamo distribuito anche in Africa, Asia ed Australia. La specie *italicum*, invece, cresce come pianta selvatica nel Mediterraneo. Vive e lo si coltiva in zone con un'esposizione diretta alla luce solare (*pianta eliofila*) ed in terreni aridi che non richiedono una grande risorsa d'acqua (*pianta xerofila*). Ritroviamo il perpetuino abbondante sulle pareti che si affacciano sul mare, nelle zone aride dell'entroterra costiero, nelle pietraie e scarpate fino a 600-800 m. di altitudine.

Parti usate. Le sommità fiorite vengono prevalentemente impiegate per gli scopi officinali costituendo la fonte dell'olio essenziale, conosciuto per



le sue proprietà terapeutiche. Viene infatti ricavato da esse attraverso un processo di distillazione in corrente di vapore. Oppure si può preparare un *oleolito* sempre dai suoi capolini, che vengono raccolti all'inizio della fioritura e posti ad essiccare in un luogo ombroso e ventilato. Successivamente vengono fatti macerare in un olio di mandorle dolci o di oliva (500 ml.) in modo che i principi attivi liposolubili passino dal fiore all'olio. Nondimeno importanti sono le foglie che vengono spesso applicate in cucina come aromatizzanti, soprattutto con le carni bianche, e nella preparazione di infusi. **Principi attivi.** Nei capolini si fonde il fitocomplesso del semprevivo composto principalmente da acidi (tra cui l'acido caffeico), fitosteroli (come il sitosterolo), flavonoidi (come l'elicrisina), olii essenziali, sostanze coloranti, tannini, triterpeni ed altre sostanze.

Proprietà. L'elicriso con il suo fitocomplesso è considerato un concentrato dalle virtù benefiche. In particolare, sotto forma di *olio essenziale*, è in grado di contrastare patologie, sia di natura allergica che infettiva, che contrastano la nostra respirazione, per mezzo delle sue proprietà antibatteriche, antinfiammatorie, antistaminiche ed espettoranti. Tra l'altro, può favorire l'eliminazione del catarro bronchiale, sedare la tosse ed attenuare gli spasmi causati dall'asma. A queste proprietà si aggiungono quella decongestionante e lenitiva. Può agire come un balsamo per sfiammare le irritazioni, i pruriti della pelle nonché cicatrizzare i suoi inestetismi (vedi le smagliature) e levigare le rughe. Diventa un valido alleato in caso di eczemi, herpes, psoriasi e di danni provocati dal freddo come i geloni. Inoltre, può avere effetti vantaggiosi contro l'emicrania e il mal di testa per la sua azione analgesica. Oltre a ciò, la sua proprietà antiedemigena riduce i gonfiori e i rossori fortificando le pareti venose e riducendo i versamenti e la dilatazione delle vene. È, per esempio, consigliato in caso di artriti, emorroidi e reumatismi acuti. Attenzione: questa pianta non presenta noti effetti collaterali ma può provocare reazioni negli individui allergici alla pianta di per sé o ad uno dei suoi componenti. È sconsigliata nei casi di gravidanza, allattamento e prima di un'operazione chirurgica.

Usi interni. Contro la tosse o la congestione nasale si possono preparare degli infusi con i fiori di elicriso, che vengono lasciati in acqua bollente per

10 minuti. Questo preparato poi viene filtrato ed assunto due volte al giorno. **Usi esterni.** I decotti sono ottimi per lenire e decongestionare gli arrossamenti della pelle. Vengono sempre adoperati i fiori che vengono portati all'ebollizione in acqua. Una volta raggiunta tale temperatura, si lascia il composto per 10 minuti e poi lo si filtra. Così ottenuto, lo si può applicare come impacco sull'arrossamento senza bisogno di risciacquare. Questi impacchi hanno anche la capacità di riattivare la circolazione sanguigna nei soggetti che soffrono per esempio di geloni.

Oltre ai decotti, un'altra applicazione esterna può essere rappresentata dall'*oleolito*, che a sua volta può essere preparato in casa, ricordando che si ricava dai capolini essiccati e fatti macerare con dell'olio (per esempio extravergine di oliva): 100 gr. di fiori essiccati vengono posti all'interno di un contenitore di vetro scuro con il coperchio ermetico assieme all'olio che li deve coprire interamente. Per evitare che si formino muffe all'interno, il macerato deve essere scosso ogni giorno, per circa 40 giorni. Dopodiché si può filtrare l'olio adoperando una garza di cotone e spremendo il residuo. L'*oleolito* così ottenuto può venire adoperato per i rossori, le screpolature della pelle, la psoriasi, i rash cutanei e, in estate, per le scottature solari.

Curiosità. Il nome botanico dell'elicriso si ricava da due parole greche ovvero "helios" (sole) e "chrysos" (oro), che rimandano alla conformazione a raggiera dei petali ed al loro colore dorato molto luminoso. Quest'ultima caratteristica assieme al profumo floreale non fu tralasciata dai popoli antichi che erano soliti adornare le statue di Apollo e Minerva intrecciandole con collane di questi fiori che non andavano mai in putrefazione. Infatti, i capolini dell'elicriso mantengono la forma, il colore ed il profumo per lungo tempo, anche quando appassiscono. In questo senso si può intuire la ragione dei suoi appellativi di "perpetuino" e "semprevivo"; inoltre, nel linguaggio dei fiori, l'elicriso rappresenta l'amore eterno ed immortale.

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



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

PESCE IN SCATOLA RIDUCE IL RISCHIO DI TUMORE AL COLON RETTO

Mangiate almeno due porzioni alla settimana di pesce in scatola sott'olio se volete ridurre il rischio di tumore del colon retto. Lo ha scoperto l'Istituto di Ricerche Farmacologiche Mario Negri di Milano studiando l'effetto del consumo di pesce in scatola separatamente da quello di pesce fresco.

I risultati parlano chiaro: si riduce del 34% il pericolo rischio di insorgenza di quel tipo di cancro nei soggetti che consumano almeno due porzioni alla settimana di pesce in scatola sott'olio (pari a 80 grammi ciascuna), sul rischio di tumore al colon-retto.

I risultati emersi dallo studio – spiega Carlotta Franchi, ricercatrice del Dipartimento di politiche per la salute dell'Istituto Mario Negri – sono un ulteriore passo avanti per sostenere che il consumo di pesce in scatola sott'olio può essere incluso all'interno di una dieta sana ed equilibrata, essendo minimamente processato, perché cotto a vapore, pulito, messo sott'olio e inscatolato senza conservanti. Le impli-



cazioni per la salute pubblica possono essere molto rilevanti. Parliamo infatti di un tumore che presenta elevata incidenza e alta mortalità, sia nei Paesi ad alto reddito che in quelli a basso e medio reddito, e di un alimento sempre più consumato, grazie alla sua praticità e la sua accessibilità economica.

“La ricerca – precisa Carlo La Vecchia, docente di Epidemiologia all'Università degli Studi di Milano – ha analizzato

i dati di due studi caso-controllo che, grazie al sostegno di Fondazione AIRC, sono stati condotti tra il 1992 e il 2010 in diverse aree italiane, coinvolgendo un totale di 2.419 pazienti con diagnosi di tumore al colon-retto e 4.723 controlli non affetti dal tumore”.

“La riduzione del rischio di insorgenza – aggiunge Barbara D'Avanzo, ricercatrice del Dipartimento di politiche per la salute dell'Istituto Mario Negri – è confermata anche nel caso che il tumore del colon e quello del retto vengano considerati separatamente. È possibile che i benefici siano collegati al contenuto di acidi grassi omega-3 o ad altri nutrienti presenti nel pesce stesso”. “Questo – conclude Giuseppe Remuzzi, direttore dell'Istituto Mario Negri – è un esempio concreto delle attività che stiamo conducendo con l'Italian Institute for Planetary Health (IIPH) che, tra i suoi obiettivi, si propone di valutare il ruolo che gli alimenti hanno nella prevenzione delle patologie”.

La Redazione



È PADEL MANIA, MA ATTENTI A NON FARVI MALE

Moda dell'estate? No, è proprio lo sport dell'anno. Stiamo parlando del padel, disciplina che appare come un crocevia tra tennis e racchettoni e che sta attecchendo sempre di più, come dimostra il continuo fiorire di giocatori e di campi da padel.

Ma, con il divertimento, tra un match e l'altro possono arrivare anche gli infortuni. Nel padel, i traumi maggiori riguardano il gomito (20%), seguiti da caviglia (19%), rachide lombare (14%), spalla e ginocchio (12%).

L'indiziata principale per gli infortuni da padel? La mancata coordinazione del gesto tecnico, ma anche i numerosi cambi di direzione e l'uso più intenso della racchetta che comportano stress ripetitivi sull'apparato muscolo-scheletrico e articolare.

Come fare, quindi, a godersi nel migliore dei modi questo sport tanto divertente quanto sempre più in voga e, al tempo stesso, evitare di incorrere in infortuni o dolorosi stop?

“La catena cinetica – spiega l'ortopedico Paolo Arrigoni, membro del team della Prima Ortopedica dell'ASST Gaetano Pini-CTO (nonché appassionato di padel) – inizia dai piedi e coinvolge le ginocchia, le anche, il rachide lombare e il tronco, la spalla, il gomito, il polso fino alla mano e alla racchetta. Quando il trasferimento di energia non è ben coordinato, la catena si interrompe, determinando un sovraccarico a una o più articolazioni”.

Nel padel, diversamente dal tennis, si eseguono soprattutto colpi 'overhead', per esempio i cosiddetti 'bandeja', 'vibora', 'smash', quasi sempre

piatti o in 'backspin', con sovraccarichi funzionali a tutte le articolazioni. Per questo le articolazioni degli arti superiori sono più suscettibili a lesioni croniche, da overuse e microtraumi ripetuti. Le articolazioni degli arti inferiori, invece, sono più colpite da lesioni acute. Anche il padel, come il tennis, non è esente da quei problemi che riguardano l'area del gomito, con i tendini, tra cui soprattutto il tendine estensore radiale breve del carpo, che messi sotto stress dalle vibrazioni e dai contraccolpi della racchetta, possono infiammarsi, con dolori di cui si può fare volentieri a meno.

Attenzione anche alle spalle, con il rischio di rottura dei tendini della cuffia dei rotatori, un complesso muscolo-tendineo che, lavorando in sinergia con il deltoide, permette di sollevare la spalla. Tra i segnali da non sottovalutare la riduzione di forza e la comparsa di dolore durante l'elevazione della spalla, che potrebbero denotare una tendinopatia o una lesione della cuffia dei rotatori.

Il nome padel deriva dallo spagnolo pádel, a sua volta mutuato dall'inglese paddle. Questo sport si pratica a coppie in un campo rettangolare e chiuso da pareti su quattro lati, con l'eccezione delle due porte laterali di ingresso. Si gioca con una racchetta dal piatto rigido con cui ci si scambia una pallina uguale a quella da tennis, ma con una pressione interna inferiore, che permette un maggior controllo dei colpi e dei rimbalzi sulle sponde.

La Redazione

DALL'AVOCADO ALL'ECOVADO “MADE IN UK”

L'avocado - con la 'a' davanti - è un frutto tropicale che, specialmente nei paesi anglosassoni, gode di favore tra gli appartenenti alla generazione 'woke' al punto che il suo consumo frequente è considerato quasi una sorta di dichiarazione d'appartenenza ideologica.

Il nome del frutto - tecnicamente una sorta di 'bacca' - deriverebbe, tramite lo spagnolo e poi l'inglese, da una parola in nahuatl - la lingua azteca - che significa 'testicolo', presumibilmente per la sua somiglianza alla forma e alla rugosità dell'organo maschile umano.

Oltre all'origine infelice del nome - e al fatto che sia effettivamente buono da mangiare - l'avocado per certi versi si adatta male agli ideali del principale pubblico di destinazione. È caro, perlopiù arriva da lontano - spesso in aereo da coltivazioni geograficamente molto distanti - è difficile da conservare e, soprattutto, richiede risorse notevoli per arrivare alla maturazione. Si stima, per esempio, che ogni singolo frutto consumi fino a 320 litri d'acqua nella fase di crescita. L'avocado è tutt'altro



che 'ecologico'.

Questi 'difetti d'origine' sono particolarmente marcati per gli estimatori del frutto in Inghilterra, un paese davvero poco tropicale. Ora però una designer di origine iraniana che lavora a Londra, Arina Shokouhi, ha pensato di risolvere il problema con la creazione dell'Ecovado, un succedaneo artificiale dell'avocado.

La sua versione è fatta con un impa-

sto di fave e nocciole. La pelle rugosa è di cera e il 'seme' è una noce o una castagna. Shokouhi ammette che probabilmente sarebbe stato più semplice lavorare l'impasto con l'olio d'oliva, ma nemmeno quello viene prodotto in Inghilterra e farlo arrivare dall'Italia avrebbe comportato un ulteriore aumento delle risorse necessarie per la produzione.

La Redazione



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.

Delicious sausages "In punta di coltello" & Nizza D.O.C.G. Cremosina - Bersano

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

SCIENZA E TECNOLOGIA

Al "Joint European Torus" (JET) si lavora alla fusione nucleare

La fusione nucleare ha la possibilità di generare energia a bassissime emissioni di gas serra ed in modo sicuro. Il 'Joint European Torus' (JET) di Culham è la più grande e più avanzata macchina 'tokamak' al mondo, dove si studia la fusione nucleare.

I reattori a fusione nucleare potrebbero risolvere i problemi energetici del futuro, e garantire una sorgente sicura e a bassissime emissioni di gas serra di energia. Le uniche emissioni di gas serra sono legate alla costruzione degli impianti, mentre la produzione di energia avviene senza alcuna emissione.

Mentre con i reattori a fissione che operano oggi, l'energia viene prodotta spezzando atomi pesanti, con la fusione nucleare, dove energia viene prodotta fondendo due nuclei di atomi leggeri in un atomo più pesante, quali deuterio e trizio per formare elio.

Per riuscire a fondere due atomi di deuterio e trizio, occorre avvicinarli così che si possano fondere. All'interno di un tokamak, la fusione avviene prendendo un plasma di atomi di deuterio e trizio, che viene confinato e scaldato in modo che si innescino reazioni di fusione. Occorre contemporaneamente sia confinarli in modo che rimangano vicini e quindi possano interagire, sia scaldarli ad una temperatura sufficientemente alta (circa 100 milioni di gradi, la temperatura che si osserva in stelle quali il sole) in modo che si fondano.

Il problema tecnologico principale della fusione è il confinamento di una massa sufficiente di plasma di deuterio e trizio, in modo che l'energia prodotta sia maggiore dell'energia immessa nella macchina per innescare la fusione. Più il plasma viene scaldato, e più gli atomi che lo costituiscono tendono ad allontanarsi gli uni dagli altri, e quindi a raffreddarsi quando colpiscono le pareti della macchina in cui il plasma è confinato. In un tokamak, come quello del JET (Fig. 1), si cerca di confinare gli atomi utilizzando potenti campi magnetici con geometrie tali che riescano a mantenere il plasma 'accesso' alle temperature richieste.

Per scaldare il plasma e per creare il campo magnetico che confina il plasma, energia viene iniettata nella macchina. Una volta innescata una reazione di fusione nucleare, energia viene prodotta ed estratta dalla macchina, assorbita come calore dalle pareti della macchina, calore che viene quindi utilizzato per generare vapore e quindi elettricità.

JET è il contributo europeo alla ricerca sulla fusione nucleare. Rimane ad oggi l'unica macchina in grado di funzionare con una miscela di plasma di deuterio e trizio, la stessa miscela che verrà utilizzata in un futuro reattore a fusione commerciale. Da quando ha iniziato ad operare, nel 1983, JET ha dato contributi sostanziali ed unici alla scienza della fusione. I risultati dei suoi esperimenti sono stati fondamentali per progettare la macchina che seguirà JET, ITER.

ITER, la nuova macchina per la fusione disegnata sulla base dei risultati ottenuti al JET, dovrebbe essere la macchina che dimostra la fattibilità commerciale della fusione nucleare. E' sempre basata sulla geometria tokamak. ITER è in costruzione al sud della Francia, dove dovrebbe entrare in funzione nel 2025, e quindi negli anni 2025-2035 dovrebbe dimostrare che è possibile estrarre più energia di quella che viene utilizzata per scaldare e confinare il plasma.

Roberto Buizza, Addetto Scientifico, Ambasciata d'Italia a Londra



Il cuore del Joint European Torus (JET): la camera dove viene confinato (da potenti campi magnetici) e scaldato il plasma di deuterio e trizio, per innescare reazioni di fusione nucleare (fonte: JET/EUROfusion).



Come, quando e dove uno dei più agguerriti predatori, il lupo, si è trasformato nell'amico più fedele dell'uomo?

Un gruppo di studiosi inglesi e italiani uniscono le forze per rispondere a questo interrogativo.

La domesticazione del cane è diventata il fulcro del nuovo progetto di ricerca FIDO (Following Dog Domestication, Origin and dynamics from Late Pleistocene in Italy), finanziato dalla National Geographic Society e guidato da Elisabetta Cilli, professoressa al Dipartimento di Beni Culturali dell'Università di Bologna.

Per rispondere a questa domanda, i

COME I LUPI SONO DIVENTATI I CANI?

STUDIOSI INGLES E ITALIANI CERCANO RISPOSTA

ricercatori dell'università di Oxford, di Torino, di Ferrara, del Museo della Preistoria "Luigi Donini" di San Lazzaro di Savena e dell'Istituto Superiore per la Protezione e la Ricerca Ambientale si concentreranno - sotto la guida della professoressa Cilli - sull'analisi genetica di reperti di lupo risalenti al tardo Pleistocene provenienti da Cava a Filo - sito in provincia di Bologna che ha un ruolo chiave per lo studio dell'Ultimo Massimo Glaciale in Italia (circa 20.000 anni fa). Saranno presi in esame anche resti di cani antichi provenienti da altre parti della Penisola.

I cani hanno avuto origine da un'antica popolazione di lupi in Europa: per millenni, questi predatori hanno conteso con gli uomini il controllo del territorio e delle prede, poi, seguendo il processo di domesticazione, sono diventati i loro amici più fedeli. Ma il dibattito è ancora aperto tra gli studiosi su quanti siano stati gli eventi di

domesticazione, così come su quando e dove siano avvenuti.

Il periodo su cui la ricerca si concentrerà sarà il paleolitico, grazie alla coevoluzione tra umani e lupi in quei tempi. Durante l'ultimo Massimo Glaciale - quando circa 20.000 anni fa si registrò la massima espansione dei ghiacci dell'ultima glaciazione - l'Europa meridionale ha ospitato diverse aree rifugio per gli uomini e per molte specie animali. In questo contesto, informazioni interessanti sono emerse dal sito di Cava a Filo, nei pressi di Bologna (dove gli scavi riprenderanno a settembre). Da alcuni resti fossili di lupo è infatti stato possibile estrarre campioni di DNA che indicano un continuum genetico con i cani moderni. Una scoperta che diventa ancora più interessante considerato che dagli stessi livelli stratigrafici sono emerse anche tracce della presenza di antichi uomini paleolitici.

LaR

E INTANTO SI LAVORA AI CANI ROBOT (PER LA GUERRA)

Nel mondo è in corso una sorprendente quantità di ricerche sulla robotizzazione dei cani. I progetti perlopiù si focalizzano su due campi molto diversi fra di loro: da una parte i giocattoli e dall'altro le applicazioni militari e nel settore allargato della sicurezza.

I giocattoli sono, beh, giocattoli. Si limitano a imitare qualche movimento e gli 'effetti sonori' degli animali veri per la gioia dei bambini. I cani robot che dovrebbero - almeno in un prossimo futuro - accompagnare autonomamente i militari in perlustrazione e nei combattimenti sono ovviamente un'altra cosa.

Vale la pena chiedersi cosa c'è che non va nei veri cani 'da guerra' che già oggi partecipano nelle azioni militari accanto ai soldati umani. Per certi versi, sono troppo intelligenti. Malgrado addestramenti feroci - e costosi - tendono a volte, comprensibilmente, a voler scappare davanti agli spari. Mangiano, vanno curati con attenzione, possono ammalarsi, gli possono capitare semplicemente delle giornate 'no', sono difficili da trasportare e non si



'spengono' a fine servizio. Presentano, per dire, difetti molto simili agli esseri umani...

In sé, costruire una macchina che ha le movenze di un cane 'biologico' non presenta difficoltà insormontabili. Il problema è come controllarlo. Se è necessario delegare un milite a seguire attentamente le azioni del 'cane' con un laptop e un mouse, non si è guadagnato molto. Proprio per questo motivo, ha destato un notevole interesse una recente dimostrazione australiana di una tecnica di controllo mentale dei cani robot basata sulla lettura delle onde cerebrali del suo 'operatore' umano.

A maggio, due soldati australiani - i sergenti Damian Robinson e Chandan Rana - hanno comandato con successo un cane robotico facendolo spostare sul campo attraverso l'utilizzo di un sistema di 'augmented reality' che permetteva di identificare sul terreno le destinazioni desiderate per il robot. Le indicazioni venivano lette direttamente dalla corteccia visiva dei cervelli dei due soldati attraverso dei biosensori applicati alla testa che intercettavano i dati provenienti dai loro occhi, trasformandoli in comandi per l'animale elettromeccanico.

Dal lato umano, la procedura è semplice e intuitiva. Il sergente Robinson ha detto che gli sono bastate due sessioni di addestramento da otto ore per acquisire la tecnica. Quello che non è stato detto è che tanta tecnologia è un po' sprecata per spiegare a un simulacro di cane dove debba andare. In effetti, apre le porte al controllo mentale di tanti tipi di sistemi di armamento. È il futuro ed è anche parecchio allarmante.

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



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

il gelato di **Ariela**

PASSIONATE ABOUT GELATO

La Credenza
Artisan delicacies from Italian traditions

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

Anche giovani promesse italiane alla Central Saint Martins



Luigi Pensa

Chiunque faccia parte o sia appassionato di arte, moda, fotografia e tutte le discipline collegate, sa perfettamente cosa sia il Central Saint Martins. Questa scuola londinese ad indirizzo universitario, è conosciuta maggiormente per i suoi corsi di moda e tra i designer usciti da questa prestigiosa università e diventati famosi spiccano Antonio Berardi, Mary Katrantzou, Alexander McQueen, Riccardo Tisci e Matthew Williamson, solo per citarne alcuni, ma l'elenco è lunghissimo. Anche Turner Prize Laure Prouvost e la cantante Paloma Faith possiedono il diploma di questa fucina di menti creative.

Questo anno è stato il primo show in presenza dopo i due anni di pausa forzata per pandemia e vedere l'energia creativa dei 1400 diplomati, tutti sotto lo stesso tetto, è stata un'esperienza intensa. I lavori esposti andavano dalla moda, al design di mobili, alle idee tecnologiche oltre all'arte.

Frequentata da tantissimi studenti stranieri perché il diploma della CSM è un ottimo passaporto per un lavoro creativo, la scuola ha in prevalenza studenti stranieri provenienti dall'Asia, ma anche gli Italiani sono presenti anche se non in numeri rilevanti.

Durante la mia visita allo show di fine anno ho trovato delle proposte molto interessanti da alcuni studenti italiani. Il primo è Luigi Pensa, di Milano, che ha esposto alcuni pezzi unici di arredo-

damento, come sedie e tavoli ricavati esclusivamente da oggetti recuperati nelle discariche, assemblandoli e dipingendoli in colori brillanti. Il pannello di una porta è diventato il piano di un tavolino il cui sostegno è stato sempre ricavato usando altri pezzi trovati accanto a cassonetti. Sedie coloratissime rimesse in sesto aggiungendo pannelli di legno a gambe non più in funzione ed il tutto dipinto in colori accesi. In questo momento dove il riciclo è visto come una soluzione al non spreco ed alla diminuzione di rifiuti nelle discariche, questi elementi di arredamento sono una delle tante risposte.

Un'altra studentessa italiana, Valnerina Amati, toscana, anche lei molto attenta all'ambiente, ha presentato una sua collezione di gioielli creati usando argento riciclato con pietre cabochon. La sua collezione di fine anno è stata ispirata ad Eva con il metallo che richiama la durezza dei giudizi pronunciati sulle donne dalla Genesi, le forme tortuose del metallo si ricollegano al serpente mentre le pietre scolpite a mano sono il frutto proibito.

Originale è il lavoro di Gabriella Timanti che con il suo progetto "Seeing Sound" esplora come la musica e l'acustica possono essere catturate visivamente e quindi interpretate attraverso un risultato tessile intrecciato. Dati sono stati raccolti e inseriti in un software di animazione durante la registrazione di musica dal vivo, inoltre le vibrazioni sonore sono state catturate visivamente tramite il movimento di materiali come inchiostro, carta e acqua posti sopra un amplificatore per chitarra. La collezione finale è una serie di tessuti bidimensionali e tridimensionali usando diverse tecniche.

L'augurio è per questi giovani designers di potersi affermare e portare la creatività italiana nel mondo. Molto attenti all'ambiente, questi esempi di produzione fanno ben sperare in una generazione impegnata a preservare la Terra senza forzare le risorse naturali.

Cristina Polizzi

ELEZIONI POLITICHE 25 SETTEMBRE 2022

PER GLI ITALIANI ALL'ESTERO

ANTONIO CENINI

Scrivi CENINI

CANDIDATO ALLA CAMERA DEI DEPUTATI

CIRCOSCRIZIONE ESTERO-EUROPA

SALVINI BERLUSCONI MELONI

CAMERANTE ELETTORALE ANTONIO CENINI

DALL'EUROPA UN VOLTO NUOVO PER LA POLITICA ITALIANA

È il reggiano Antonio Cenini, 53 anni, il candidato del centrodestra per la Camera dei deputati nella Circoscrizione Europa per le elezioni che si terranno il 25 settembre. Una vita dedicata alla promozione dell'Italia in Europa, si tratta della sua prima candidatura per il Parlamento italiano.

Padre di tre figli, una laurea in Scienze diplomatiche conseguita presso l'Università di Bologna, sede di Forlì seguita da una specializzazione in studi politici europei a Bruxelles e Londra, è un dirigente dello Stato con un'esperienza istituzionale ultraventennale, prima presso la Presidenza del Consiglio a Roma e, successivamente, a Bruxelles presso il Parlamento, il Consiglio e la Commissione dell'Unione Europea. Cenini, va detto, non è certamente nuovo a compiti di rappresentanza. È infatti membro del Consiglio Generale degli Italiani all'Estero, cofondatore e presidente del Circolo Esperia (associazione culturale attiva a Bruxelles) e tra i fondatori dell'Associazione Genitori della Scuola Europea Bruxelles IV. Si presenta oggi nelle file di Forza Italia con un piano mirato e volto a risolvere i problemi più pressanti per i cittadini italiani residenti all'estero. Punti centrali del suo programma sono, tra gli altri, l'abolizione dell'IMU sulla prima casa in Italia per i cittadini residenti all'estero, la semplificazione della procedura per l'ottenimento del passaporto e, non ultimo, un'attenzione particolare ai servizi di assistenza sociale nei consolati.

www.antoniocenini.eu - <https://www.facebook.com/profile.php?id=100083966479267>
<https://www.instagram.com/antoniocenini/?igshid=YmMyMTA2M2Y%3D>

ORANGE MOON

WWW.ORANGEMOON.UK

Follow us on Instagram
 @orangemoonchocolateuk
 MAIL@ORANGEMOON.UK

Belluzzo
 International Partners

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

Troppo poche le registe in Italia

Lo si è visto a South Kensington



Dal 15 al 19 giugno nel quadro del festival "The Wave" il Cine Lumiere, a South Kensington, ha proiettato dieci film diretti da donne registe italiane, compresa una chicca del 1922. La rassegna, organizzata dall'Istituto Italiano di Cultura, l'Istituto di Cultura Francese, Istituto Luce Cinecittà e Cine Lumiere, ha messo in risalto quante poco abbiano contato le donne nel mondo cinematografico della Penisola. Fino agli anni 2000, gli unici due nomi che si potevano citare a livello internazionale erano quel-

li di Liliana Cavani e di Lina Wertmüller.

Ancora adesso che una nuova "ondata" di cineaste donne ha iniziato ad affermarsi, i numeri sono sempre molto bassi, si parla di un misero 16% di registe.

Il festival ha comunque mostrato un panorama interessante e ha incluso solo un film diretto da un uomo, per celebrare la carriera di Monica Vitti, scomparsa recentemente e che gli organizzatori del festival hanno voluto ricordare con "Anatra all'Arancia" diretto da Luciano Salce. La pellicola è stata preceduta da un'introduzione del professore Richard Dyer che ha parlato della vita e della carriera della Vitti, mostrando foto e anche un paio di piccoli estratti dai suoi film più famosi, ricordando che se all'estero Monica Vitti era famosa per i film di Michelangelo Antonioni nella sua trilogia dell'incomunicabilità, ma lei era soprattutto un'attrice brillante.

Il film che ha aperto la rassegna è stato "Calinculo", di Chiara Bellosi che alla fine della proiezione ha parlato del film e risposto a domande poste dal pubblico, presente anche il produttore del film Carlo Cresto Dina.

Tutti i film in programma sono stati preceduti da un brevissimo cartone animato, anche questi diretti da donne. La maggior parte dei film hanno visto come protagonisti attori non professionisti, proprio per dare più veridicità alle storie, come nel caso di "Hogar" di Maura Delpero, girato in Sud America in un'istituzione religiosa che accoglie ragazze madri minorenni, dove le interpreti erano le stesse ragazze che nella realtà vivono in case famiglia.

Anche "Il Corpo della Sposa" di Michela Occhipinti è stato girato con interpreti non professionisti in Mauritania e racconta del gavage, una tradizione in cui la futura sposa viene nutrita più volte al giorno a costo di sentirsi male per l'ingrassamento pre-matrimoniale.

Una gemma di film, restaurato dal Centro Sperimentale di Cinematografia, è stato "A Santanotte" di Elvira Notari, datato 1922, probabilmente il primo esempio di "sceneggiata" che negli anni 80 erano popolarissime interpretate da Mario Merola. Il film muto della durata di un'ora ha avuto l'accompagnamento di pianoforte dal vivo di John Sweeney e didascalie in napoletano con sottotitoli in inglese.

Il festival è stato chiuso dal bellissimo "Vergine Giurata" di Laura Bispuri con Alba Rohrwacher, un film girato a Bolzano in italiano ed albanese che parla del "Kanun", un sistema arcaico dell'entroterra albanese dove donne che vogliono godere degli stessi diritti degli uomini, sacrificano la propria identità per trasformarsi in uomini, cambiando nome, e costringendo il corpo in fasciature strettissime ed abiti maschili.

Il numero di registe donne sta piano piano aumentando ma i numeri sono sempre molto bassi e difficilmente i film realizzati hanno budget milionari come quelli delle loro controparti maschili, ma qualcosa si muove. Nei ruoli professionali della cinematografia le donne sono forti in alcune nicchie come costumiste (76%) e truccatrici (70%) mentre negli effetti speciali sono appena l'8% e alle colonne sonore al 7%.

Cristina Polizzi

COMPAGNIA TEATRALE PUGLIESE SBARCA IN SCOZIA

Una compagnia teatrale pugliese ha animato il Fringe Festival che si è svolto ad agosto a Edimburgo.

Dal 16 al 20 agosto la Compagnia Torre del drago aps di Bitritto in provincia di Bari ha proposto lo spettacolo "Caino? Il figlio del primo" di George Gordon Byron nell'adattamento di Luigi Facchino.

I pugliesi sono andati in scena nel Paradise in Augustines, una chiesa funzionante che durante il Festival viene adattata per fornire spazi per spettacoli. Qui, guidati dal regista, sul palco sono saliti Francesco Latorre, Antonio Passaro e Alessandro Valerio, giovani attori rispettivamente di 28, 24 e 18 anni.

Il lavoro di Facchino, che si avvale di musiche firmate da Leonardo Lamacchia,, mette insieme due tipi di teatro: quello della parola e quello fisico, attraverso un intenso scambio di battute e di movimenti studiati ad hoc.



Poesia e azione si fondono tra lotte

fisiche e verbali tra Caino e Lucifero e tra il primo figlio e il fratello Abele.

La Redazione

UNA STELLA A HOLLYWOOD PER LUCIANO PAVAROTTI

Nuova stella italiana nella Walk of Fame di Hollywood: è stata assegnata al grande tenore italiano Luciano Pavarotti, scomparso nel 2007 all'età di 71 anni. Lo ha annunciato la Camera di Commercio di Hollywood che ha organizzato la cerimonia di inaugurazione per il 24 agosto alla presenza della figlia del popolarissimo cantante lirico, Cristina.

In occasione della cerimonia è stata varata a Los Angeles una serie di celebrazioni in ricordo di Pavarotti con il sostegno del Ministero della Cultura italiano, della Regione Emilia-Romagna e delle città di Modena e Pesaro.

Cuore delle celebrazioni californiane: la proiezione di due testimonianze storiche audiovisive italiane, mai trasmesse prima negli Stati Uniti, che rappresentano due momenti importanti del lungo e intenso percorso artistico di Luciano Pavarotti.

La prima è l'esecuzione nel 1970 della Messa da Requiem di Giuseppe Verdi con l'Orchestra Sinfonica Rai di Roma e il Coro Rai di Milano e Roma diretto da Claudio Abbado. La seconda è una selezione di cinque brani musicali dell'ultimo dei tre recital tenuti da Pavarotti al Teatro alla Scala nel 1983.

Il "tema" scelto per le celebrazioni ruota attorno ad un nuovo cortometraggio del pittore, illustratore, regista e artista italiano Gianluigi Toccafondo



foto di Primo Gnani, 1987

- dal titolo "Luciano Pavarotti, la Stella" - un omaggio poetico alla forza espressiva di Pavarotti e alla dedizione che il tenore aveva per i giovani artisti.

Nel corso della sua incredibile carriera artistica, che lo ha visto percorrere i palcoscenici mondiali per 43 anni, Luciano Pavarotti, attraverso la sua voce e la sua arte, ha aiutato le persone a scoprire e amare l'opera, rendendola

accessibile a un pubblico ampio e trasversale.

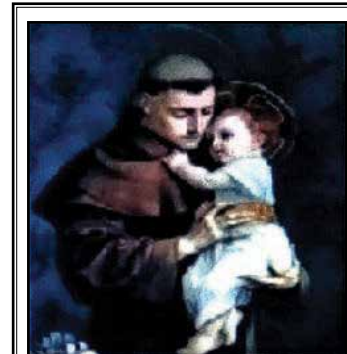
La stella a Hollywood sottolinea ancora una volta il valore internazionale dell'opera italiana, che è stata nominata per entrare, nel 2023, nella lista del patrimonio culturale immateriale protetto dall'UNESCO.

La Walk of Fame è percorso di due lunghi marciapiedi che corrono lungo quindici isolati a Hollywood. Al momento contiene più di 2700 stelle, comprese quelle di due presidenti americani (Ronald Reagan e Donald Trump).

Con Pavarotti salgono a sedici gli italiani immortalati nella Walk of Fame. Si tratta di tre attrici: Anna Magnani, Sofia Loren, Gina Lollobrigida. Di un attore: Rodolfo Valentino. Di cinque cantanti: Enrico Caruso, Beniamino Gigli, Renata Tebaldi, Licia Albanese e Andrea Bocelli. Di due direttori d'orchestra: Arturo Toscanini e Annunzio Paolo Mantovani. Di due musicisti: Ennio Morricone e Ezio Pinza. Di un regista: Bernardo Bertolucci.

È in arrivo anche una sedicesima stella italiana: per l'attore Giancarlo Giannini.

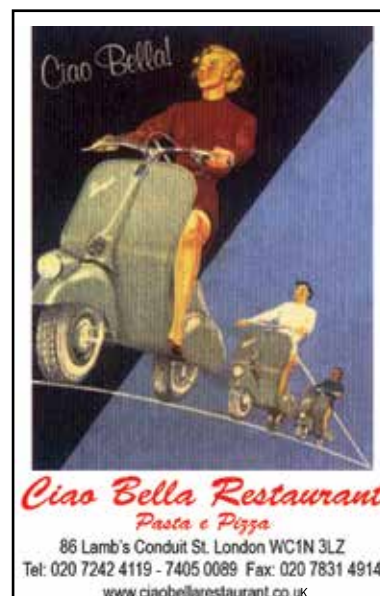
La Redazione



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



NATIONAL GALLERY: CÉLINE CONDORELLI

ARTIST IN RESIDENCE 2023

Céline Condorelli, a French-Italian artist who now lives and works in London, is the National Gallery's new Artist in Residence for 2023, the third to be chosen for this role since the launch of the Gallery's new Modern and Contemporary Programme, following the appointment of Rosalind Nashashibi in 2019 and Ali Cherri in 2021.

The award is a collaboration with the Contemporary Art Society, while the UK Partner Museum for this residency is the Royal Albert Memorial Museum & Art Gallery, Exeter (RAMM).

Céline Condorelli's work addresses the boundaries between public and private, art and function, work and leisure, in order to reimagine what culture and society can be, and the role of artists within them. Often using forms of architecture, design, or sculptural objects, Condorelli's installations make interventions to the way that people navigate or use a space, whether that is in the context of a museum or gallery, or a children's playground, a

public garden or an artist's studio.

Condorelli – born in 1974 – has been invited to respond to works in the collections of the National Gallery and RAMM. Since September 2022 she will work over the course of a year in the National Gallery's on-site artist's studio, benefiting from the close proximity to the collection and archives. This will culminate in a publication and a display featuring Condorelli's work at the National Gallery (13 September 2023 – 7 January 2024.) With the support of the Contemporary Art Society, one of the works relating to the residency will enter RAMM's collection.

The jury was impressed by Condorelli's ability to engage a range of audiences through her imaginative architectural interventions in gallery spaces, while drawing focus to materials, and the notions of leisure and labour in society.

'I feel - Céline Condorelli says - hugely honoured to have been invited to be artist in residence at the National Gal-



lery. Being given the opportunity to spend time in the company of such a rich collection is incredible, and I look forward to getting to know the museum inside and out. This feels like an important moment to address cultural institutions and their social responsibilities with fresh eyes, as well as the role of artists within them.'

She is co-founder of Eastside Projects in Birmingham and is currently Professor at NABA (Nuova Accademia di Belle Arti) in Milan.

La Redazione

IL REGISTA MICHELI A GLYNDEBOURNE

CON OPERA DI HANDEL



Fino al 24 agosto gli amanti dell'opera lirica attirati nell'East Sussex dal Festival di Glyndebourne hanno potuto potuto gioire di un tocco di italianità. Quel tocco lo ha portato il regista Francesco Micheli, quarto italiano nella storia del celebre festival operistico inglese a firmare una produzione.

In questo caso, Micheli ha firmato la regia di "Alcina", opera di Georg Friedrich Händel. Sul compositore e sull'opera, ma forse anche un po' sui tempi che stiamo vivendo, Micheli ha detto: "Händel mette in scena un mondo al tramonto, il mondo incantevole e nobile dell'epoca cavalleresca dell'Orlan-

do Furioso di Ariosto, e lo fa con un'opera piena di magia e di effetti speciali. Ho quindi pensato questo spettacolo come un inno a ciò che di più magico ma anche di più concreto io conosco: il teatro. Il mondo dell'epica cavalleresca che tramonta si specchia quindi nel teatro di rivista, che ha conosciuto la sua massima popolarità tra gli anni Trenta e Cinquanta del secolo scorso, per poi essere travolto dalla modernità. In questo momento in cui il nostro continente rischia di esplodere è salutare adottare, come santo protettore, un compositore tedesco, formatosi in Italia e affermatosi in Inghilterra".

Prima di Micheli, che ha proposto "Alcina" al pubblico di Glyndebourne per una dozzina di volte dall'8 luglio al 24 agosto, i registi italiani che si sono confrontati con il palcoscenico del Festival di Glyndebourne sono stati Franco Zeffirelli nel 1968, Franco Enriquez nel 1971 e Damiano Michieletto lo scorso anno.

Nel suo ruolo di regista, Micheli è stato affiancato da Edoardo Sanchi per la realizzazione delle scene, da Alessio Rosati per i costumi e da Bruno Poet per le luci. Le coreografie erano di Mike Ashcroft.

il Festival di Glyndebourne – giunto alla ottantottesima edizione – attira ogni estate circa centocinquantamila spettatori che grazie ad un intervallo di 90 minuti previsto per ogni opera possono godersi il tradizionale picnic nel giardino (tempo permettendo...).

Dopo la trasferta britannica Francesco Micheli progetta di mettere in scena il prossimo 20 novembre l'opera "L'ao nell'imbarazzo" nella sua città natale, Bergamo, per il Festival Donizetti Opera di cui è, peraltro, Direttore Artistico.

Lab Redazione

Luigi Pericle:

alla Estorick una mostra-riscoperta



Con una mostra in calendario dal 14 settembre al 18 dicembre l'Estorick Collection di Londra punta ad una riscoperta di un artista italo-svizzero, Luigi Pericle (1916-2001), che grazie al suo immaginario intenso ed enigmatico fu oggetto di numerose esibizioni nel Regno Unito durante i primi anni Sessanta.

Non molto tempo dopo, Pericle si ritirò dal sistema dell'arte e trascorse il resto della sua vita lavorando in una casa isolata sul Monte Verità in Svizzera. Sebbene caduto nell'oblio per molte decadi, il suo lavoro è stato incredibilmente riscoperto nel 2016 con l'acquisto della residenza un tempo appartenuta all'artista, nella quale erano custoditi un grande numero di dipinti e lavori grafici.

sarà visitabile alla Estorick Collection dal 14 Settembre fino al 18 Dicembre 2022.

Pittore svizzero di origini italiane, Pericle fu anche illustratore, scrittore e studioso di filosofie esoteriche quali l'astrologia, la teosofia e l'alchimia. Durante gli anni Sessanta la sua produzione artistica fu molto ammirata da figure quali il critico Herbert Read e l'artista Ben Nicholson. Le opere di Pericle, caratterizzate da tratti pennellate ampie e calligrafiche, stabilirono l'artista come uno dei protagonisti chiave dell'astrazione del dopoguerra, sebbene nel 1965, all'apice del suo successo, decise improvvisamente di ritirarsi dal mondo dell'arte. Per il resto della sua carriera, Pericle si dedicò a studi filosofici e alla creazione di lavori luminosi e complessi nei quali le forze cosmiche e gli stati psichici trascendentali venivano esplorati attraverso un repertorio altamente personale di forme geometriche e simboli mistici e totemici.

Il processo, ancora in corso, di conservazione, catalogazione e ricerca della vasta opera di Luigi Pericle è supervisionato dall'Archivio Luigi Pericle di Ascona, con il quale questa retrospettiva è stata organizzata.

La mostra „Luigi Pericle: A Rediscovery“ è accompagnata da un catalogo pubblicato da Paul Holberton, con saggi a firma di James Hall, Thomas Marks, Martina Mazzotta e Marco Pasi e con il patrocinio non oneroso di Warburg Institute, Centre for History of Hermetic Philosophy and Related Currents University of Amsterdam e Eranos Foundation.

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



GAETANO ALFANO
Roccamora UK

Formenti in Sicilia

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

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



2 VENETI

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



Luca Bianchini e l'Italian Bookshop hanno una collaborazione che va ben oltre il semplice rapporto d'affari. Luca ed Ornella Tarantola, la "libraia" di Lon-

Luca Bianchini presenta a Londra il suo primo thriller

È ambientato a Polignano in Puglia

dra, hanno un così bel rapporto che potrebbero stare anni senza vedersi e poi come si ritrovano, riprendere dal momento in cui si erano lasciati.

In una calda serata di giugno, Luca Bianchini ha incontrato i suoi lettori fedelissimi al cinema Garden, una piccola gemma nascosta di cinema essayi che nonostante sia stato inaugurato a marzo del 2022 ha un'ambientazione art déco' meravigliosa. In una delle due sale di proiezione, gli ospiti sono stati portati con la mente a Polignano, il luogo dove è ambientato il libro "Le mogli hanno sempre ragione". Qui i

protagonisti dei suoi precedenti libri "Io che amo solo te", "La cena di Natale" e "Baci da Polignano", si trovano alle prese con un delitto consumato in casa, mentre tutti erano presenti, quindi tutti presunti colpevoli.

Durante la presentazione, ne sono stati letti alcuni brani, ma senza spoilers visto che essendo un racconto giallo, non si poteva andare troppo addentro e prendere brani "rivelatori".

L'innata simpatia dello scrittore ha dato l'impronta per una distesa e divertente chiacchierata fra amici, visto che per le tante visite di Luca a Londra,

moltissimi degli intervenuti hanno partecipato a diverse presentazioni, sia in una delle prime sedi dell'Italian Bookshop nel cuore di Londra ed infine, quando la lista dei partecipanti si è fatta più nutrita, si è dovuto ricorrere ad ambienti più grandi. Finita la presentazione, c'è stata la fila per poter farsi firmare il libro oltre ad avere un selfie con l'autore.

Una cosa è certa, dopo aver letto questo libro, tra l'altro il colpevole si capisce davvero all'ultima pagina, la voglia di partire per Polignano credo sia venuta a tutti perché i luoghi sono

descritti in una maniera eccelsa.

Questo è il primo libro giallo scritto da Luca Bianchini che in passato ha scritto romanzi, sempre con il suo stile leggero e spiritoso, solo che non si era mai addentrato nel mondo del mistero, del delitto. Poi durante il lockdown, stando a casa e avendo notevolmente più tempo a disposizione ha iniziato a corteggiare l'idea di un romanzo giallo. Durante la presentazione lo scrittore ha raccontato di come avesse chiesto una consulenza ad un amico carabiniere, essendo completamente all'oscuro di come venga fatta un'indagine. Come prima prova credo sia andata a gonfie vele e l'augurio è di poter leggere ancora altri misteri ambientati in Puglia sempre con quel pizzico di ironia che fa amare i libri di Luca Bianchini dal primo all'ultimo.

Crisitna Polizzi

SOLD-OUT PER IL MUSICAL DEGLI ITALIANI

SERATA CON 360 OSPITI AL BRITTEN THEATRE

Sold-out con 360 ospiti per "The Way Home - La Strada di Casa", il Musical degli Italiani andato in scena lo scorso 16 luglio, al Britten Theatre di South Kensington, dentro il Royal College of Music. "Lavorare a questo progetto comunitario e poter portare il nostro Musical sul palco è stato semplicemente meraviglioso e non avremmo potuto sognare una serata migliore", hanno sottolineato gli ideatori e realizzatori di questo progetto artistico e linguistico "nato per dare voce alle famiglie e alle diverse generazioni di italiani a Londra".

Il progetto è stato avviato più di un anno fa, con una serie di laboratori gratuiti che hanno coinvolto più di 45 bambini e ragazzi bilingui e successivi incontri virtuali a cui hanno partecipa-

to genitori e nonni.

"Per raccontare gli italiani a Londra abbiamo scelto la strada del community project: il nostro Musical è un prodotto collettivo, che raccoglie idee, esperienze ed emozioni di tutti coloro che a vario titolo hanno partecipato al progetto", ha spiegato Eleonora Giovannardi, producer del Musical. "Fin dai primi incontri la trama ha iniziato a delinearsi intorno a una serie di temi ben precisi: il concetto di casa, di appartenenza, di identità; le paure, i dubbi, gli ostacoli; la famiglia, la comunità".

C'è tutto questo e molto altro nel primo musical bilingue (italiano e inglese) creato per raccontare in modo davvero inconsueto gli italiani a Londra. Al centro della storia una famiglia, una

decisione improvvisa, le incomprensioni tra figli e genitori e un'avventura piena di magia che porta tutti i protagonisti a mettersi in discussione prima di ritrovare la strada di casa.

Uno spettacolo adatto a tutta la famiglia, con musiche inedite e un copione in doppia lingua che hanno portato in scena dubbi ed emozioni in cui genitori e figli hanno potuto riconoscersi, con tanto divertimento e la leggerezza tipica di un musical, che strizza l'occhio e porta in scena con ironia tipicità e diversità culturali ben note a chi fa di un altro paese la propria casa.

Sul palco, oltre a due attori professionisti, è salito un ensemble composto dalle 50 persone comuni che hanno partecipato alla community performance call dello scorso novembre. Si tratta di 30 bambini e ragazzi dai 9 ai 21 anni e di 20 adulti che da gennaio si sono impegnati nelle prove, coordinati da Anna Landi, Luke Saydon e Annarita Mazzilli, rispettivamente regista, compositore e coreografa del Musical.

Il Musical degli Italiani a Londra è un progetto senza scopo di lucro: i pro-



venti derivati dalla vendita dei biglietti sono destinati ad essere utilizzati per coprire i costi di realizzazione dello spettacolo.

I promotori dell'iniziativa hanno tenuto a ringraziare "i nostri partner e sponsor che hanno creduto in questo progetto e hanno deciso di sostene-

re non solo noi ma tutta la comunità italiana a Londra, rendendo possibile tutto questo". Tra i partners c'erano il Consolato Generale, il Comites, l'Istituto Italiano di Cultura, la SIAL School e il Circolo.

La Redazione






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 venerdì del mese

WORTHING:
Primo sabato del mese



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



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



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



Italica. Il Novecento in trenta racconti (e tre profezie) - Giacomo Papi - Rizzoli

La letteratura è un documento. Questo libro ricapitola gli ultimi cent'anni attraverso le voci e gli sguardi degli scrittori e delle scrittrici che erano vivi mentre quei fatti accadevano. Si apre così questa vertiginosa raccolta in cui Giacomo Papi intreccia trenta racconti italiani con una sua personale lettura del Novecento, fatta anche di statistiche, relazioni parlamentari, articoli di giornale. Leggeremo capolavori di Natalia Ginzburg, Primo Levi, Elsa Morante, Malaparte, Fenoglio o Ortese, e intanto scopriremo quanto costava un chilo di pane nel 1958 o quanto erano alti i soldati di leva nel 1940, quante case si costruirono negli anni Cinquanta e quante donne si laurearono nei Sessanta. Ascolteremo un transgender parlarci della sua vita in un racconto di Mario Soldati del 1929, conosceremo le prostitute spedite in manicomio nel Ventennio e andremo in gita con Fantozzi alla Fiera di Milano. Incontreremo autrici di grande interesse letterario, come Mura, Paola Masino, Anna Rinonapoli, Leda Muccini e Rosa Rosà. La Grande guerra, il fascismo, le leggi razziali, la Liberazione e la Repubblica, la riforma agraria, le fabbriche e gli impiegati, la legge Merlin, la mafia, il calcio, i computer, la pillola, il terrorismo, l'eroina, la valanga di Mani pulite fino alle navi cariche di migranti. Tutto questo, e molto altro, ha segnato il Novecento e continua a condizionarci perché fa parte di noi. E come in un film in bianco e nero che pian piano, mentre la pellicola scorre, diventa a colori, Giacomo Papi ci accompagna lungo il secolo fino alle tre profezie finali, dove appare il nostro presente.



Vacanze in giallo - Gaetano Savatteri - Marco Malvaldi - Antonio Manzini - Francesco Recami - Alessandro Robecchi - Gaetano Savatteri - Sellerio Editore Palermo

Il racconto giallo è un genere delicato e difficile. L'estensione breve della storia richiede che da una situazione normalissima sprizzi d'improvviso la sorpresa, come un'esplosione. Qui la situazione di normalità, in cui si mettono alla prova gli svariati investigatori, è l'estate: precisamente le vacanze d'estate. Sperano in una sosta, "senza indagini, senza pericoli, senza misteri". Ma il vento caldo li porta lontano, fuori sede e spesso fuori di testa. Carlo Monterossi, l'eroe di Alessandro Robecchi, si trova in una posizione insolita per un investigatore benché divo della televisione, quella del truffato; e così prepara il "contropacco". I vecchietti del BarLume, usciti dal talento comico di Marco Malvaldi, sono in montagna, con la Settimana delle Poste, e si infilano in una storia di eversione: assurdamente, ma l'assurdo è la loro dimensione. Saverio Lamanna, il protagonista dei gialli di Gaetano Savatteri così vicini alla cronaca siciliana, intuisce una verità inconfessabile (nel senso più proprio del termine) durante un convegno antimafia. Rocco Schiavone, il triste tenebroso di Antonio Manzini, scopre un piccolo ributtante intrigo sul volo per le vacanze e rischia di provocare, con l'aria che tira, un grosso guaio. Petra Delicado, la paladina di verità e di giustizia venuta dal genio di Alicia Giménez-Bartlett, stavolta senza il vice Fermín (lo sente al telefono) in un club vacanze, inciampa in un boss, spinta dai bambini del compagno...



La settimana luna - Piergiorgio Pulixi - Rizzoli

La notizia è di quelle che richiedono un brindisi speciale. Su una terrazza incastonata nel Supramonte, in uno degli hotel più incantevoli della Sardegna, il vicequestore Vito Strega sta festeggiando la nascita della nuova unità investigativa sui crimini seriali. Con lui ci sono le inseparabili ispettrici Eva Croce e Mara Rais. Finalmente tutto sembra andare per il verso giusto. Ma una telefonata li riporta alla realtà e i tre devono salutare il cielo terso e il sole dell'isola. Nelle terre paludose del Parco del Ticino è stato ritrovato il corpo di una ragazza. Quando l'ispettrice Clara Pontecorvo arriva sul posto, stenta a credere ai propri occhi: la vittima ha le mani legate dietro la schiena e indossa una maschera bovina. Mancava solo questo per Clara, che ha già un grosso problema: è alta 1,98, non trova mai dei vestiti adatti a lei. Tantomeno un uomo. L'istinto le dice che quella scena del crimine potrebbe essere la riproduzione di un altro delitto avvenuto anni prima in Sardegna. E nessuno, meglio di Strega, Rais e Croce, conosce quel caso, che aleggia ancora nelle loro vite come un'ossessione. Ora a piede libero c'è un emulatore, che vuole i riflettori puntati su di sé... I poliziotti dovranno essere più uniti che mai, e Vito Strega, per la prima volta così vulnerabile, si troverà a fare i conti con il proprio passato. Piergiorgio Pulixi, in un romanzo dal passo ritmato di danza, si addentra nei meandri oscuri dell'umano e interroga l'essenza più intima di una terra impenetrabile. Dall'inizio alla fine, una domanda, come un tarlo, accompagna Strega e noi lettori: sono i poliziotti a dare la caccia al killer o è lui a dare la caccia a loro?



La carrozza della Santa (Le indagini del vicequestore Vanina Guarrasi Vol. 6) Cristina Cassar Scalia - Kindle Edition

La notizia di un omicidio scuote Catania, gelando gli ultimi entusiasmi della più sentita ricorrenza cittadina. Mentre nell'aria si avverte ancora l'odore acre dei fuochi d'artificio, Vanina Guarrasi è alle prese con un caso che fa scalpore. È la mattina del 6 febbraio, la festa di Sant'Agata si è appena conclusa e «la Santa», come tutti la chiamano, è rientrata nella cattedrale. Nell'atmosfera distratta, da fine evento, che pervade strade e popolazione, un uomo viene ritrovato in una pozza di sangue nell'androne del Municipio, dentro una delle Carrozze del Senato. L'opinione pubblica è sconvolta e il sindaco in persona sollecita l'intervento della Guarrasi. La vicenda si presenta subito ingarbugliata, un intrico di piste che conducono sempre alla vita privata e familiare del morto, Vasco Nocera. Vanina, però, fatica a dedicare all'indagine l'attenzione che meriterebbe. A Palermo sta accadendo qualcosa che esige la sua presenza; è un richiamo che non può ignorare. Stavolta più che mai per la soluzione del mistero saranno importanti l'aiuto della sua squadra e l'impegno del commissario in pensione Biagio Patanè, che a dispetto dell'età non si ferma davanti a niente. «Vanina è una di noi e ci fa ridere perché nelle sue battute ritroviamo un'antica ragionevolezza, arma di sopravvivenza imperitura nei mondi difficili»



Il tuffatore - Elena Stancanelli - La nave di Teseo

Nel tuffatore convivono eleganza e passione per il rischio. Raul Gardini aveva imparato da ragazzino a tuffarsi dal molo di Ravenna. Bello, seduttivo, sempre abbronzato, erede acquisito di una delle più potenti famiglie industriali italiane, aveva l'ambizione di cambiare le regole del gioco e la spregiudicatezza per farlo. Spinto dal desiderio, dall'ossessione di andare più dritto e veloce verso la risoluzione di qualsiasi problema. A qualunque costo. Elena Stancanelli racconta la parabola di Raul Gardini come il romanzo di una generazione scomparsa, fatta di uomini sconfitti dalla storia, fieri del loro coraggio, arroganti, pronti a rischiare fino all'azzardo. Uomini a cui era difficile resistere. La vicenda di un imprenditore partito da Ravenna per conquistare il mondo entra nella vita e nei ricordi della scrittrice, intreccia le canzoni di Fabrizio De André, si muove sullo sfondo di una provincia romagnola tra fantasmi felliniani, miti eroici, ascese improvvise e cadute rovinose. Intorno, i sogni di gloria di un paese che guarda all'uomo della provvidenza con speranza prima, e con sospetto poi. Fino a quando tutto crolla. E il tuffatore resta lassù, da solo, sospeso in volo tra la vita e la morte.



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

MARCHIO DI QUALITÀ PER LE PIZZERIE ITALIANE NEL MONDO

Nasce il marchio Ospitalità Italiana per le pizzerie italiane nel mondo. L'iniziativa, promossa da Unioncamere con il supporto tecnico-scientifico di Isnat (Istituto nazionale di ricerche turistiche), vuole identificare, qualificare e valorizzare le strutture che puntano a qualità e italianità.

Gli ultimi dati disponibili dicono che i ristoranti e le pizzerie gestite da italiani all'estero sono 72mila e incassano oltre 27 miliardi di euro l'anno. Otto milioni le pizze vendute ogni giorno solo in Italia, mentre 5 miliardi quelle in tutto il mondo.

Dall'Italia, dove ha avuto origine, la passione per la pizza si è ormai diffusa in ogni angolo del pianeta.

Gli americani sono i maggiori consumatori con 13 chili a testa mentre in Europa gli italiani guidano la classifica con 7,6 chili all'anno. Al secondo posto gli spagnoli, al terzo, a pari merito, francesi e tedeschi.

In questo scenario così complesso e con una diffusione così ampia nel consumo di pizza, il marchio Ospitalità Italiana nel Mondo per le pizzerie italiane diventa uno dei più importanti provvedimenti istituzionali per la difesa dai numerosi tentativi di plagio di questo simbolo della tradizione italiana e per la tutela delle caratteristiche tradizionali del suo processo produttivo e della primarietà degli ingredienti.



Dopo i ristoranti e le gelaterie anche le pizzerie potranno quindi vantare un riconoscimento distintivo capace di farle emergere dal mercato grazie agli elementi qualità e di italianità, accertati con verifiche oggettive e imparziali.

Il disciplinare per le pizzerie italiane nel mondo consente di prendere in considerazione ogni tipicità di pizza caratteristica delle diverse regioni italiane (es. pizza napoletana, pinsa, pizza romana, etc.) e si compone di 10 regole che vanno dalla professionalità dei pizzaioli, al servizio offerto, ai prodotti utilizzati per le ricette e/o offerti nel menu e nella carta delle bevande, alla presenza di alcune tipologie di ricette particolarmente presenti sul territorio italiano, con un'attenzione rivolta all'utilizzo della lingua italiana per alcuni passaggi specifici che inte-

ressano la comunicazione.

Proprio su quest'ultimo aspetto è focalizzata l'iniziativa, con strumenti studiati ad hoc per le imprese che superano il percorso Ospitalità Italiana, sia "tangibili" come attestati e targhe che "virtuali" come quelli nel social kit appositamente creato a corredo della promozione digitale delle realtà che vogliono distinguersi come imprese fedeli alla tipicità italiana.

Ottenere il marchio Ospitalità Italiana è un modo per preservare e promuovere, attraverso la cultura agroalimentare di qualità, il sistema produttivo italiano e la capacità dell'Italia di mantenere viva l'attenzione dei suoi estimatori, ispirandone anche nuovi ma è anche una opportunità per tutti quegli imprenditori che vogliono entrare a far parte di un network riconosciuto a livello internazionale che conta più di 2200 imprese tra ristoranti e gelaterie made in Italy, in 60 paesi del mondo e in 456 grandi città. Una rete nata nel 2009 e che si amplia anno dopo anno, grazie alla collaborazione delle Camere di Commercio italiane all'estero, con nuove imprese e nuovi disciplinari per certificare e promuovere le attività che più rappresentano la gastronomia ma anche la cultura e la storia della Penisola.

La Redazione

VINI TOP NEL MONDO: TUTTI LEGATI DA UN FILO ROSSO

Un filo rosso lega i terroir dove nascono i vini più pregiati del mondo, come Borgogna, Bolgheri, Napa Valley, Bordeaux ed alcuni terreni dell'Alto Adige: un particolare minerale di natura argillosa (mixed-layer clays) rende il suolo particolarmente fertile e predisposto alla coltivazione di vitigni di alta qualità.

Questo minerale è stato identificato grazie alla recente scoperta di un ricercatore italiano, il geologo Carlo Ferretti, fondatore di GIR (Geo Identity Research), una società nata nel 2018 a Bolzano per aiutare le imprese vitivinicole a conoscere a fondo i propri territori e vigneti, offrendo soluzioni mirate alla produzione e valorizzazione di prodotti di qualità.

"Il minerale scoperto grazie alla mia ricerca è un elemento fondamentale che aiuta lo sviluppo eco-fisiologico della vite e favorisce la qualità delle sue uve", spiega Carlo Ferretti.

A suo giudizio "il fatto che sia presente anche in alcuni vigneti dell'Alto Adige, come in altre zone rinomate del mondo, consentirà ai produttori di investire strategicamente sui vigneti migliori e di produrre ottimo vino. Queste argille sono molto importanti per la fertilità del terreno, in una componente che arriva al 50% della sostanza organica. Non solo, grazie a questo minerale il suolo è più predisposto a trattenere l'umidità: tutto questo si



traduce in una maggiore sostenibilità ecologica della vigna e in una più favorevole predisposizione all'agricoltura biologica".

Il terroir è largamente influenzato dal suolo, per cui la conoscenza precisa delle sue caratteristiche mineralogiche e delle sue funzioni è indispensabile per la gestione della qualità e la produttività del vigneto.

L'analisi scientifica sui dati mineralogici qualitativi e quantitativi ha permesso di capire quali tipi di minerali argillosi sono più importanti e in quali quantità sono significativi sia per l'ecofisiologia di una vite che per la qualità delle sue uve.

Ferretti ha dunque sviluppato un approccio analitico multi-tecnico, testato

su 50 campioni di terreno prelevati da vigneti di tutto il mondo, per produrre un database preciso e comparabile di tutti i componenti minerali del suolo.

La ricerca - presentata lo scorso luglio ad un convegno internazionale in Francia, a Bordeaux - ha permesso di distinguere e misurare un tipo specifico di argilla, i cosiddetti "mixed-layer clays" (fasi intermedie cristalline tra argille come illite e smectite), minerali molto piccoli e difficili da rilevare, che in diversi vigneti rappresenta l'elemento più caratteristico del suolo. Questi minerali sono un elemento che accomuna alcuni vigneti molto rinomati (ad esempio Bolgheri, Borgogna, Napa Valley, Bordeaux e Alto Adige).

La Redazione



Recipe by Davide De Simone
info@garofalouk.com



Black garlic and soy sauce, tuna crudo Whole Wheat Spaghetti

This recipe combines the texture of Garofalo Whole Wheat Spaghetti, with silky tuna crudo and the sweet and saltiness of yellow pepper and soy sauce!

Ingredients for 2

- 90g Garofalo Whole Wheat Spaghetti
- 5/6 cloves of black garlic
- 1 clove of garlic
- 80g tuna, sushi grade, diced to your preference
- 1 yellow pepper, deseeded and sliced
- 1 tbsp soy sauce
- Chilli flakes
- 1 lemon, zested and juiced
- Olive oil
- Salt
- Coriander leaves, to garnish

Method:

1. Place a large pan over a medium heat and add a dash of olive oil. Once warm, add the peppers, salt to taste and a glug of hot water to allow them to cook.
2. Cook the peppers until very soft and the water is absorbed. Remove from the pan and allow to cool slightly.
3. Once cool, blend until creamy and thick.
4. On a large tray covered in baking paper, spread a thin layer of the pepper cream and bake in the oven at 75 degrees for 2 hours.
5. Once crispy, remove from the oven, allow to cool and blend into a fine powder.
6. In another pan, add a touch of oil and slowly cook the black garlic. Add a touch of water and soy sauce and then stir until combined together.
7. Mix the tuna with a dash of olive oil, chilli flakes and a pinch of lemon zest. Set aside.
8. In a large pan of salted boiling water cook the Spaghetti until al dente.
9. Once cooked, drain and add the Spaghetti to the garlic and soy sauce pan.
10. Plate up the pasta and add a dusting of the yellow pepper powder. Finish each dish with half of the tuna crudo, a drizzle of olive oil and garnish with coriander leaves.



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"



Deep-fried monkfish with prawn mayonnaise



One time when Plaxy went to buy some monkfish for dinner the ones she brought back were so tiny, what was I going to do with them? I decided to make something else for the main dish, and instead use the monkfish to make these little goujons as a starter.

You could put them out with plain mayonnaise or aioli, but they are really delicious with prawn mayonnaise, which you can also use in other ways. We spooned it on to fresh tuna burgers for the boys in the kitchen one evening it went down very well.

Serves 6
olive oil
prawns 200g, in their shells
tomato purée 1 teaspoon
monkfish fillets 600g, cut into strips
semolina 200g
vegetable or seed oil, for deep-frying
For the prawn mayonnaise:
egg yolk 1
white wine vinegar 1 tablespoon
English mustard 1 teaspoon vegetable oil 500ml
sea salt and freshly ground black pepper
lemon juice about 1 tablespoon, or to taste
cayenne pepper, a pinch

1 Heat a little olive oil in a pan, add the prawns in their shells and sauté for a couple of minutes, until the shells turn red. 2 Add the tomato purée and sauté for a couple more minutes. 3 Add enough water just to cover the prawns and simmer for 10 minutes. 4 Take off the heat, then push through a fine sieve into a clean pan and allow to bubble up and reduce until you have a rich, thick juice. 5 Take off the heat and keep to one side. 6 To make the mayonnaise, in a bowl whisk the egg yolk with the vinegar and mustard and then slowly, slowly begin to add the vegetable oil, whisking continuously and only adding more when the last addition has been incorporated. If it feels too thick, whisk in a little cold water (this will also help to stop it splitting). 7 Stir in 2 tablespoons of the reserved prawn purée to begin with, taste and season, and add more of the prawn purée if you need more flavour. 8 Finally add lemon juice to taste and a touch of cayenne pepper, and keep the mayonnaise in the fridge until ready to serve.

9 Have the in a shallow bowl, season it and pass each strip of monkfish through it, shaking off the excess. 10 Heat some vegetable oil to 180°C in a deep-fryer (alternatively, heat the oil in a large pan, no more than a third full – if you don't have a kitchen thermometer, drop a little flour into the oil and it will sizzle very gently). 11 Lower in the coated monkfish and deep-fry until golden. 12 Lift out and drain on kitchen paper. 13 Sprinkle with sea salt and serve with the prawn mayonnaise.



SOUTHERN ITALIAN COOKING

by *Francesco Mazzei*



BACCALÀ MARINATO ALLA LIQUIRIZIA COD MARINATED IN LIQUORICE

BACCALÀ, OR SALT COD (not to be confused with dried cod, which is very different), is not considered particularly glamorous. Historically it was food for the poor as it was cheap and in abundant supply – the salt cure preserved the fish so it could be kept for several months. However, the salting has another practical side: cod flesh is very flaky but salting keeps it firm so that it holds its shape when cooked.

Salt cod is typically soaked for about 3 days to rinse off all the salt but in this recipe I've made my life – and yours – easier, so I've lightly salted plain cod fillet myself for just 3 hours so that it still has that beautiful firm flesh but you don't have to wait for it (or have the smell of the salty fish in your house). I then marinate it in three different types of liquorice: sticks, for their bitter aroma, powder for its sweetness, and liqueur, which softens and partially cooks the fish (for more on liquorice see page 237). With a final punch from the red chilli and a touch of luxury from the Prosecco, for me this is a perfect dish.

SERVES 4

900g black cod fillet, with skin 70g coarse sea salt
30g fine sea salt

FOR THE MARINADE

50ml dry Prosecco 100ml liquorice liqueur 3 liquorice sticks

1/2 tsp liquorice powder 25g clear honey
1 red chilli, halved

Remove any bones from the cod fillet, place in a shallow dish and cover it with a mixture of the two salts. Set aside for 45 minutes.

Meanwhile, in a shallow dish large enough to hold the cod flat, mix together all the ingredients for the marinade.

Rinse the cod with cold water then pat dry and place in the marinade. Turn the fish several times to ensure it is well coated, then leave to marinate for



about 12 hours.

Preheat the oven to 200°C /fan 180°C /gas 6. Drain the cod from the marinade and place in a roasting tin lined with baking paper. Bake for about 5 minutes until slightly pink in the middle then place under a very hot grill for about 3 minutes to finish the cooking – watch it carefully to make sure it doesn't burn. Serve immediately.

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



Cipollata di Tonno

INGREDIENTS 4 PEOPLE

Ingredients for 4 people
500 g onions blondes
½ cup of white wine vinegar
1 spoonful of sugar
½ cup extra virgin olive oil
salt and pepper
Tuna

METHOD:

Peel the onions, wash, dry and cut into slices not too thin.

Put them in a pan and cover with water.

Cook, stirring occasionally, over low heat and covered pan until the water will dry and the onions have softened. At this point, remove the lid, add the oil and season the onions with salt and pepper.

Cook over low heat, turning them frequently, so that they do not stick to bottom of pan.

When cooked, add the vinegar which was dissolved sugar and let it cook for a few more minutes.

Transfer, then, cipollata in a bowl and let it cool.

Cipollata serve at room temperature.

Cook tuna and serve Cipollata onto.

The leading industry experts

@tripdigest

follow us on: www.tripdigest.com


TripDigest

JOIN THE DISCOVERY

INDIRIZZI
UTILI IN G.B.

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

ADDETTANZA MILITARE A LONDRA
7/10 Hobart Pace, London SW1W 0HH
T: 020 7259 4500 - F: 020 7259 4511
segr_dif@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
Lunedì/Venerdì dalle 08:15 alle 12:30
È possibile prenotare appuntamenti on
line attraverso il sito del Consolato

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

RETE CONSOLARE CIRCOSCRIZIONE DI LONDRA

ASHFORD AGENZIA CONSOLARE
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 Venerdì: 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*)
Martedì, mercoledì e giovedì:
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 Coccozza
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.
111 Piccadilly, Manchester M1 2HY
T: 0131 2253726

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

ITALIAN TRADE AGENCY

Sackville House, 40 Piccadilly,
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.unicredgroup.eu

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

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

PATRONATI

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

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

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

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

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

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

PADRI SCALABRINIANI
20, Brixton Road, London SW9 6BU

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

BRADFORD
68 Little Horton Lane
Bradford BD5 0HU.
T: 01274 721 612

AVVOCATI

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

BELLUZZO & PARTNERS LLP
38 Craven Street
London WC2N 5NG
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 ONP
T: 0844 892 0322

LONDON CITY
Hartmann Road, London E16 2PX
T: 020 7646 0000

STANSTED AIRPORT
Enterprise House, Bassingbourn Rd,
Stansted, Essex CM24 1QW
T: 0844 335 1803

LUTON AIRPORT
Airport Way, Luton LU2 9LY
T: 01582 405100

BIRMINGHAM B26 3QJ
0871 222 0072

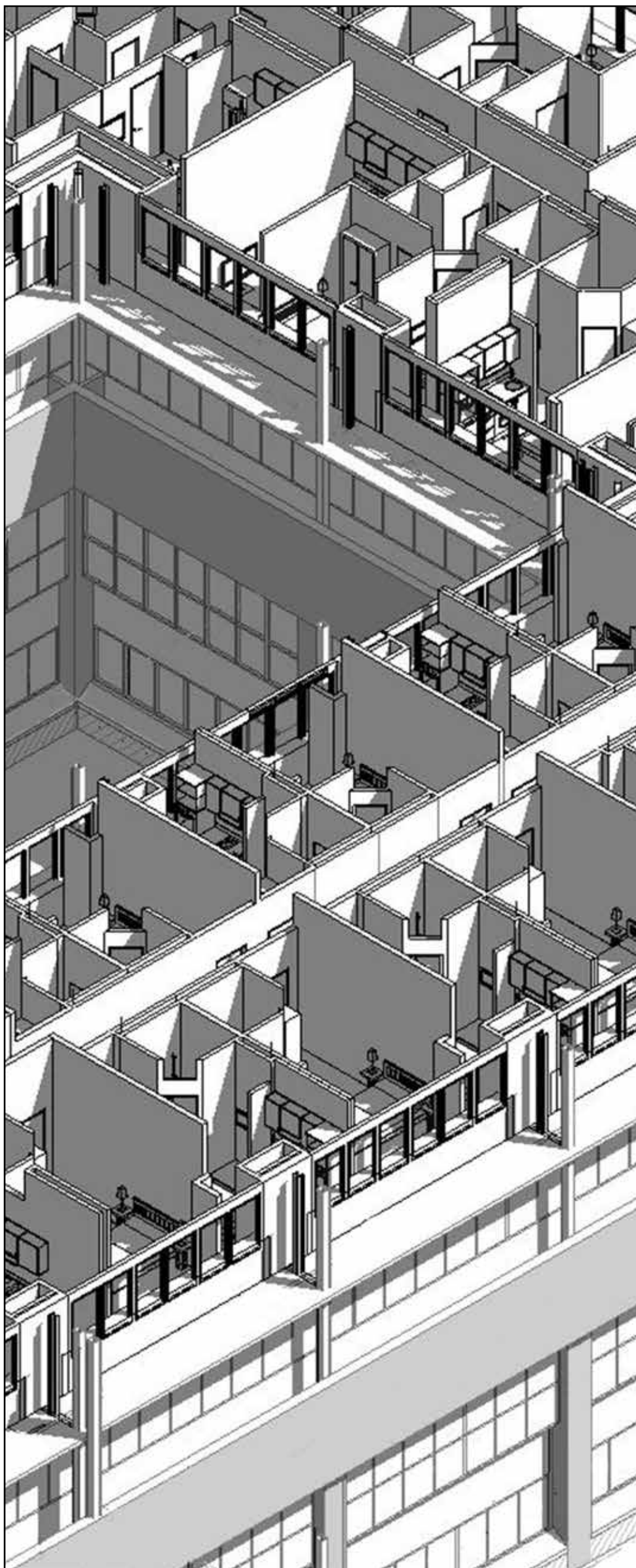
CARDIFF
Vale of Glamorgan CF62 3BD
T: 01446 711111

EDINBURGH EH12 9DN
T: 0844 448 8833

DUBLIN IRELAND - T: +353 1 814 1111



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



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

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

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

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

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

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

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

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

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





“*Napule è mille culure*”

Mille colori e mille sapori legano la storia di Napoli a quella del nostro Mulino.
Una storia fatta di passione, generosità e rispetto della tradizione.



@mulinocaputo
mulinocaputo.it



CAPUTO
Il mulino di Napoli