



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



Private Medical Clinic

www.italiandoctors.co.uk

FURIA ANTI-IMMIGRAZIONE IN UK: ANCHE GLI ITALIANI NE FANNO LE SPESE

di Marco Varvello (corrispondente Rai a Londra)

È il destino degli anni elettorali: mettere in scena uno spettacolo di fuochi d'artificio di annunci e promesse, che quasi sempre sono validi solo per la propaganda dei rispettivi partiti. Tanto più quando la maggioranza di governo - come quella Tory- da mesi si sente come il tacchino a Natale, pronta a essere fatta arrosto. Per evitare la sconfitta i Conservatori di Rishi Sunak devono premere sull'acceleratore soprattutto su temi di bandiera come l'immigrazione. Come gli Europei, noi Italiani compresi, sanno bene questo è stato uno dei punti chiave della Brexit:

"get back control" alle frontiere, per ridurre il flusso di immigrati dal Continente, visto come inarrestabile a causa delle norme sulla libera circolazione delle persone. Anche su questo fronte però il bilancio è desolante, sia sul versante dell'immigrazione legale sia di quella clandestina.

Ancora una decina di anni fa David Cameron da Premier prometteva di ridurre sotto i centomila i nuovi residenti all'anno. L'anno scorso gli arrivi stabili dall'estero sono invece balzati addirittura a 745 mila. Immigrati legali ovviamente. Meno Europei, causa la

reintroduzione dei visti di lavoro e di studio. Più - molti di più - extracomunitari.

Un ritmo insostenibile che alimenta la retorica anti immigrati, anche se negli ultimi tempi le cifre sono state gonfiate dai generosi visti di ingresso per cittadini di Afghanistan, Ucraina e Hong Kong. Eventi dunque eccezionali. La cifra "monstre" di oltre 700 mila dovrebbe insomma essere spiegata meglio. Invece è usata in chiave elettorale per alimentare la mentalità ideologicamente anti-migranti di cui è vittima il partito di governo e soprattutto la sua ala destra.

Nonostante questa retorica il quadro è fallimentare anche sull'altro versante, quello degli arrivi clandestini sulla Manica, che la ex Ministra degli Interni Suella Braverman non esitò a descrivere come "invasione, frutto di un sistema fuori controllo". Nel 2022 si è toccato infatti il picco di 45 mila persone sbarcate illegalmente e poi richiedenti asilo. Mai successo prima. Nel 2023 gli arrivi sono calati di un buon terzo, grazie ad accordi bilaterali con Paesi come l'Albania e maggiori controlli congiunti sulla costa francese ma al posto di rivendicare questo successo e continuare sulla stessa strada, il governo si è incagliato sul progetto Ruanda.

Segue a pag. 9



to order e print: www.giodouk - T: 0755 2899528

Giorgia Meloni "Uomo dell'anno" ed è polemica



"Libero", quotidiano di destra-destra con una tiratura di poco più di ventimila copie al giorno, ha avuto un mucchio di pubblicità gratuita a fine dicembre per aver proclamato "Uomo dell'anno" Giorgia Meloni, la prima donna a diventare in Italia capo del governo. La provocazione ha dato la stura a un mucchio di polemiche.

Ex-portavoce di Giorgia Meloni, il direttore di "Libero" Mario Sechi ha scritto che la premier si merita la nomea di "Uomo dell'anno" innanzitutto perché nel 2023 avrebbe governato in modo inappuntabile e poi perché avrebbe addirittura cancellato la guerra dei sessi, superando stereotipi di genere, diventando un simbolo di forza e decisionismo e - udite, udite! - "superando

la boria dei maschi e lo sconfittismo delle femmine".

"Non ha rotto il tetto di cristallo, l'ha dissolto", ha sottolineato Sechi riferendosi sempre al suo adorato idolo e in effetti si è potuto permettere la provocazione per un risvolto non secondario: Giorgia Meloni ha messo in chiaro che non vuole essere chiamata La ma il presidente del Consiglio. E ciò malgrado ai suoi comizi del passato si sia spesso presentata urlando queste parole: "Io sono Giorgia, sono una madre, sono una donna, sono italiana e sono cristiana".

"Giorgia Meloni uomo dell'anno? Una grave resa", ha commentato la leader del partito democratico Elly Schlein alla quale sembra grave che



Superga, Monviso e luna per la foto Nasa di Natale

La Basilica di Superga, il Monviso e la luna crescente in un sorprendente allineamento al tramonto: è arrivata da Torino l'eccezionale a foto che l'ente spaziale americano (Nasa) ha postato il giorno del Natale 2023 per la serie "Astronomy

Segue a pag. 11

Sempre più probabile l'e-voto per gli italiani all'estero

A pag. 2

CONSOLATO DI LONDRA TRA LE SEDI-PILOTA PER DIGITALIZZAZIONE AVANZATA

A pag. 3

IN VOLO TRA LONDRA E ROMA CON IL WIFI

A pag. 10

The Top 10 Trends for Food 2024, from AI to the Smart Plants...

A pag. 12

"che arrivi da parte della presidente del Consiglio questo tipo di approccio: questo governo ogni giorno fa scelte contro le donne, nonostante sia guidato dalla prima presidente del Consiglio donna".

"Perché non "donna dell'anno"? È chiaro: ad essere simbolo di (presunto, in questo caso) successo non può che essere un uomo. Del resto, lei stessa ha deciso di farsi chiamare al maschile: il presidente del Consiglio", ha commentato acida un'altra esponente di spicco della sinistra, Laura Boldrini.

"Giorgia Meloni Uomo dell'anno" non è piaciuto nemmeno ad un altro quotidiano di destra, "Il Secolo d'Italia", perché sarebbe molto meglio mettere in risalto l'identità femminile della premier, anziché oscurarla.

Alle critiche Sechi ha risposto accusando la sinistra di mancato senso dell'ironia e di memoria e ha ricordato un manifesto radicale del 1999 che definiva Emma Bonino "Finalmente l'uomo giusto" per la sua candidatura alla Presidenza della Repubblica.

LaRedazione

A QUANDO L'ABOLIZIONE DEL CANONE RAI TV PER GLI EXPATS?

“È una tassa ingiusta”: per questo Fabio Porta, deputato eletto in America Meridionale per il PD, il principale partito di opposizione, è ritornato alla carica insistendo perché sia abolito il canone Rai per gli italiani residenti all'estero con a loro disposizione una casa nella madrepatria.

“Con la Legge di Bilancio per il 2024 il Canone RAI – ha indicato il parlamentare del partito democratico – passa a partire dall'anno euro ma si tratta comunque italiani proprietari di casa in stero. L'esenzione totale dal è una richiesta annosa, mol- nostra emigrazione e che ha Nella maggioranza dei casi i tari di immobili in Italia se e rimangono solo per brevi di utenze elettriche attive none RAI anche se non usu- televisive e anche se i loro adibiti a residenza o dimora normativa”.

“Anche nelle passate legislature – afferma Porta – ho presentato numerosi emendamenti alle leggi di bilancio e ad altri provvedimenti per chiedere l'esonero del pagamento del Canone Rai da parte dei nostri connazionali all'estero che considerano questa tassa una vessazione”.

Al canone tv è praticamente impossibile sfuggire dal 2016 quando il pagamento viene inserito direttamente in bolletta dai gestori di fornitura elettrica in dieci rate mensili, da gennaio a ottobre di ogni anno. Grava su chiunque possieda apparecchi televisivi, intesi come tutti gli “apparecchi atti od adattabili alla ricezione delle radioaudizioni”, e fino all'anno in corso ammonta a 90 euro annuali.

Trattandosi di un'imposta sulla detenzione dell'apparecchio, il canone deve essere purtroppo pagato indipendentemente dall'uso del televisore o dalla scelta delle emittenti televisive su cui sintonizzarsi. È sufficiente, perciò, solo il possesso di un apparecchio per esser soggetti alla tassa.

“Continuerò – promette Fabio Porta – a proporre di esonerare dal pagamento del canone di abbonamento alla RAI i nostri connazionali residenti all'estero e iscritti all'AIRE (o comunque prevedere una riduzione del canone) per ovvie ragioni di equità tributaria e a patto che gli immobili posseduti in Italia non siano locati o dati in comodato d'uso”.



no prossimo da 90 a 70 di una tassa ingiusta per gli Italia i quali risiedono all'e- pagamento del Canone Rai to sentita dal mondo della una sua logica stringente. residenti all'estero proprie- quando tornano in Italia periodi ma essendo titolari sono tenuti a pagare il Ca- fruiscono delle trasmissioni immobili non sono luoghi come invece previsto dalla

Sempre più probabile l'e-voto per gli italiani all'estero



Si fa sempre più probabile l'introduzione del voto elettronico per gli italiani all'estero dopo una riuscita simulazione che ha coinvolto 2681 elettori digitali a Londra e in altre tre città europee (Monaco di Baviera, Stoccolma e Charleroi).

La simulazione è stata condotta il 13 e 14 dicembre scorsi su iniziativa del ministero degli Interni: i 2681 che si sono prestati a fare da cavia si sono autenticati sulla piattaforma E-vote e hanno poi espresso online il loro voto.

L'iniziativa non era collegata ad alcun evento elettorale reale: è stata simulata una elezione politica nella Circoscrizione Estero a cui hanno potuto partecipare sia gli iscritti all'Anagrafe degli Italiani Residenti all'Estero (AIRE), che i cittadini italiani temporaneamente presenti (per motivi di lavoro, studio o cure mediche) nei quattro ambiti consolari.

Potevano esprimere il proprio voto i cittadini in possesso di una identità digitale (CIE, SPID, CNS): il campione coinvolto nella simulazione è stato concretamente costituito dai circa 13.000 connazionali iscritti nel portale dei servizi consolari FastIt e, per tale motivo, informato dell'iniziativa e della possibilità di prendervi parte.

Per il ministero degli Interni la partecipazione è stata “buona”: dei 2681 elettori che si sono autenticati, hanno deciso di completare la procedura digitale di voto 2557 gli elettori con riguardo alla scheda del Senato e 2596 elettori a quella della Camera.

Più del 70% dei partecipanti alla simulazione si collocava nella fascia di età tra 20 e 40 anni e circa il 20% tra 40 e 60 anni. A Londra si è registrato il maggior numero di contatti e di voti con ben 1534 elettori digitali.

Il Ministero sta ora analizzando i dati in modo più specifico “in ordine alla funzionalità, intuitività e sicurezza della piattaforma E-Vote”.

Da tempo si discute il passaggio al voto elettronico per gli italiani all'estero dopo che quello cartaceo per via postale si è rivelato fonte di brogli elettorali. L'introduzione dell'e-voto permetterebbe tra l'altro anche un notevole abbattimento dei costi.

LaRedazione

AL VIA IL LICEO DEL MADE IN ITALY, ISCRIZIONI APERTE DAL 23 GENNAIO

Prende forma il liceo del Made in Italy che il governo Meloni vuole aggiungere ai licei e istituti tecnici già esistenti: le materie riguarderanno prevalentemente argomenti di tipo giuridico-economico, saranno previste anche filosofia, due lingue straniere, inoltre saranno attivati i percorsi di tirocinio con le imprese per rafforzare la connessione col tessuto economico-produttivo di riferimento.

A questo nuovo liceo – che diventerà realtà nell'anno scolastico 2024-2025 – il parlamento ha dato definitiva luce verde lo scorso dicembre quando ha approvato un disegno di legge “per la valorizzazione, la promozione e la tutela del made in Italy”. Con questo provvedimento si crea anche la Giornata Nazionale del Made in Italy, per celebrare la creatività e l'eccellenza italiana. La data fissata è il 15 aprile.

Nelle intenzioni dei promotori il liceo del Made in Italy si inserisce nell'articolazione del sistema dei licei, al fine di promuovere, in vista dell'allineamento tra la domanda e l'offerta di lavoro, le conoscenze, le abilità e le competenze connesse al made in Italy.

“La finalità principale in sintesi è quella di formare una nuova classe dirigente che conseguirà le competenze per occuparsi delle eccellenze italiane nel mondo”, ha indicato Paola Frassinetti, sottosegretario all'Istruzione e al Merito.

Con una circolare il ministero dell'Istruzione ha indicato che il nuovo percorso liceale del Made in Italy potrà essere scelto dalle famiglie sulla piattaforma UNICA a partire dal 23 gennaio 2024.

“L'istituzione di questo Liceo – ha dichiarato il Ministro dell'Istruzione Giuseppe Valditara – è una parte qualificante del percorso di valorizzazione, promozione e tutela delle eccellenze italiane: fornirà agli studenti la possibilità di approfondire gli scenari storici, geografici, arti-



stici e culturali dello sviluppo industriale e del tessuto produttivo del nostro Paese, ma anche di proiettarsi nel futuro con una solida formazione di base soprattutto nei campi economico, giuridico e tecnologico: questo mix virtuoso si inserisce nella grande riforma della scuola secondaria superiore, che si propone di avvicinare l'istruzione al mondo dell'imprenditoria nazionale e quindi del lavoro, riducendo la distanza fra le competenze richieste dai settori produttivi e quelle fornite dalla scuola”.

“Il nostro Paese – ha commentato dal canto suo il Ministro delle Imprese e del Made in Italy Adolfo Urso – si dota così di un innovativo percorso scolastico, che coniuga tradizione e innovazione, strettamente connesso al mondo imprenditoriale, per formare i talenti e i futuri motori della nostra economia, che saranno chiamati a valorizzare al meglio la qualità che caratterizza il nostro Made in Italy. La missione del Liceo sarà fornire una preparazione completa, abbracciando sia le discipline umanistiche che le materie STEM con l'obiettivo di sostenere e promuovere le eccellenze italiane, la creatività e l'imprenditorialità che hanno da sempre posizionato il nostro Paese al vertice della scena globale.” LaR

SALVO

dal 1968

The Italian Food Supplier

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

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

Shop online
Salvo1968.co.uk





CONSOLATO DI LONDRA TRA LE SEDI-PILOTA PER DIGITALIZZAZIONE AVANZATA

Il Consolato Generale d'Italia a Londra sarà una delle sedi pilota per introdurre tecnologie innovatrici di digitalizzazione che renderanno più facile l'accesso ai servizi consolari.

Lo ha reso noto Luigi Vignali, Direttore Generale per gli Italiani all'Estero e le Politiche Migratorie al Ministero degli Esteri, durante una missione compiuta a Londra il 5 e 6 dicembre scorsi.

Accompagnato dal Console Generale d'Italia a Londra Domenico Bellantone, Vignali ha parlato del "Consolato del futuro" quando ha partecipato ad una conferenza organizzata dal Business Club Italia.

Alla presenza di un'ampia platea di esponenti della comunità italiana e di

numerosi giornalisti, l'alto funzionario della Farnesina ha spiegato che la pubblica amministrazione ramificata nel mondo, che assiste quasi 7 milioni di connazionali all'estero, sta programmando il futuro dei servizi consolari, fra tecnologie innovatrici, semplificazione e comunicazione per dialogare con i cittadini.

Il diplomatico ha tratteggiato i contorni di quello che sarà il "Consolato del futuro", sempre più proiettato verso la digitalizzazione dei servizi e l'impiego dell'intelligenza artificiale quale strumento volto a facilitare tali processi.

Vignali ha indicato che il Consolato Generale d'Italia a Londra, uno dei

più grandi della rete diplomatico-consolare italiana nel mondo, sarà una delle sedi pilota individuate per questi nuovi progetti, a partire da quello del chat bot, l'assistente virtuale che sarà lanciato nelle prossime settimane sulla pagina web del Consolato Generale.

Nel corso dell'incontro Bellantone ha da parte sua illustrato i risultati raggiunti dal Consolato Generale nel corso dell'anno e le innovazioni introdotte per rendere i servizi consolari sempre più efficienti ed accessibili con l'obiettivo di soddisfare al meglio le esigenze di una comunità in costante crescita e che supera ormai 380 mila iscritti Aire.

Non ti sei iscritto all'Aire? Rischia una bella multa!

Vivi fuori dai confini patrii e non ti sei iscritto all'AIRE, l'anagrafe degli italiani residenti all'estero? Sappi che dallo scorso primo gennaio rischi una multa da duecento a mille euro per ogni anno di inadempienza.

Il giro di vite è contenuto nella legge di bilancio 2024 che il governo Meloni ha fatto approvare dal parlamento a fine dicembre.

Un articolo di questa legge, in sostituzione di norme sull'AIRE in vigore dal 1954, prevede anche più incentivi alle pubbliche amministrazioni "nella direzione di un accertamento più solerte". Il che vuol dire che le pubbliche amministrazioni dovrebbero dare l'allerta se c'è qualche sospetto di una residenza all'estero senza iscrizione all'Aire.

L'accertamento e le multe - recita la nuova legge - vanno notificate, pena decadenza, entro il 31 dicembre del quinto anno successivo a quello in cui risulti l'inadempienza.

La prescrizione dopo cinque anni fa sì che nel peggiore di casi si può arrivare ad una multa complessiva di cinquemila euro.

Attenti però: la multa è individuale e non si fanno nemmeno ai minori. Quindi una famiglia inadempiente di quattro persone potrebbe essere multata fino ad un massimo di ventimila euro.

Già la precedente legislazione imponeva l'obbligo di iscrizione all'Aire da parte degli expats.

Non è chiaro fino a che punto le nuove norme potranno essere applicate (lo scetticismo si impone) ma in teoria i proventi delle multe sono destinati alle casse dei comuni italiani che hanno riscontrato la violazione.

LaR



DELEGAZIONE DI FRATELLI D'ITALIA A WESTMINSTER

Una delegazione di Fratelli d'Italia, il partito di destra con a capo l'attuale premier Giorgia Meloni, è stata ricevuta lo scorso 11 dicembre al parlamento britannico su invito del deputato conservatore Paul Scully.

La delegazione, capeggiata dal Roberto Menia, responsabile del Dipartimento Italiani all'Estero di Fratelli d'Italia, comprendeva anche Vincenzo Zaccarini e Domenico Meliti (rispettivamente responsabile di Fratelli d'Italia Regno Unito e dei Conservatori Italiani Britannici).

"È per me un onore - ha affermato il senatore Menia - essere stato presente

in questa sede così storica e prestigiosa, per raccontare di un impegno che continua: Fdi ha avviato ormai da tempo un percorso di relazioni politiche e istituzionali con il mondo conservatore europeo e a Londra abbiamo aggiunto un altro tassello al grande disegno di Giorgia Meloni. Una consapevolezza che è nata ben prima della vittoria alle scorse elezioni politiche e che, oggi, acquisisce sempre di più la certezza di uno sforzo armonico e di ampio respiro.

L'incontro, durato quasi due ore e con l'interlocuzione del pubblico, ha toccato - si è appreso da fonti della dele-

gazione FDI - diversi temi dell'agenda politica, dalla comune visione sulla postura internazionale a proposito dei temi della guerra russo Ucraina e Israele Hamas, al contrasto all'immigrazione clandestina, dalle politiche della ripresa economica e delle opportunità imprenditoriali nel rapporto Italia-GB, dalla difesa dei comuni valori occidentali contro il pensiero unico, alle sfide dell'intelligenza artificiale.

"Siamo pronti alle elezioni europee, così come lo siamo stati - ha sottolineato il senatore - alle politiche. La dimostrazione si avrà certamente nelle urne, ma arriveremo al giugno 2024



dopo un lavoro preparatorio in lungo e in largo anche in paesi come il Regno Unito che hanno scelto una strada diversa, ma dove è forte il mondo conservatore. Si allarga così la rete di Fratelli d'Italia".

"L'Inghilterra - ha dichiarato dal canto suo Zaccarini - è stata sempre stata

un faro di democrazia ed è stato motivo di onore e di orgoglio essere ricevuti House of Parliament. Con l'attuale governo l'Italia ha conquistato una rilevanza e una credibilità che non aveva da tempo. Ringraziamo Giorgia Meloni anche di questo».

LaRedazione

Italian Food
Crafted, Imported & Delivered with Passion
Since 1966

WWW.CARNEVALE.CO.UK



Dairy
Products



Premium
Sausages



CARNEVALE
Established 1966
Prodotti di Qualità



Fresh
Pasta



Cured
Meats

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

BRANCHES

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

I giovani ricercatori italiani attivi in UK sono stati al centro di una quadruplice premiazione che si è svolta lo scorso 7 dicembre all'ambasciata d'Italia a Londra.

Questi quattro premi - "Talented Young Italians", "Italy Made Me", "Youth Mental Health Award" e la borsa di studio "Paravani-Mellinghoff" - vogliono valorizzare il lavoro degli italiani nei campi della scienza e dell'innovazione, attività che confermano il contributo della Penisola alla ricerca ed all'avanzamento tecnologico non solo nel Regno Unito, ma anche a livello internazionale.

"Talented Young Italians", sponsorizzato dalla Camera di Commercio Italiana nel Regno Unito e dall'associazione "Talented Young Italians" e giunto alla decima edizione, punta a segnalare giovani di talento che hanno avuto un impatto nel loro settore di attività e per il 2023 ha premiato Stefania Signorelli, Donato Boccardi (Finanza e Servizi), Flavio Mondello Malvestiti (Industria e Commercio); Eleonora Chiarella, Martina Bet, Gianluca Avagnina (Media e Comunicazione); Matteo Augello e Piero Tommasoni (Arte e Cultura).

"Italy Made Me", sponsorizzato quest'anno da David Y Mason Foundation, Dottore Londra, Il Circolo, Pirelli e Trenitalia, è volto ai ricercatori che hanno svolto almeno una parte della

QUADRUPLICE PREMIAZIONE PER GIOVANI TALENTI ITALIANI IN UK



loro formazione in Italia ed è stato assegnato a Aurora Almadori, Laura Malpetti, Letizia Gionfrida, Sophie Morse, Fabio Battaglia e Arianna Gentilini per la performance dimostrata in settori che spaziano dalla microbiologia alla robotica.

Lo "Youth Mental Health Award" dell'Associazione culturale Il Circolo riconosce progetti di ricerca e lavoro nel campo della salute mentale dei giovani ed è andato a Eleonora Aiello e Luisa Fassi.

La borsa di studio "Paravani-Mellinghoff" sostiene una studentessa per un Master nel campo STEM (scienza, tecnologia, ingegneria e matematica) all'Università di Cambridge ed è stata vinta quest'anno da Giulia Ortame.

Durante l'evento, i vincitori hanno avuto la possibilità di illustrare brevemente il loro percorso formativo e lavorativo e raccontare i loro progetti futuri, mentre gli sponsor hanno illustrato le loro attività e le ragioni del loro coinvolgimento in queste inizia-

tive.

L'evento del 7 dicembre è stato anche occasione di annunciare il nuovo progetto di collaborazione tra Italia e Regno Unito, lo "Young Leaders Programme - YLP", previsto dal Protocollo d'Intesa firmato dal Primo Ministro Britannico Rishi Sunak e dalla Presidente del Consiglio Giorgia Meloni, in occasione della sua visita a Londra nell'aprile scorso.

Questa nuova iniziativa congiunta italo-britannica punta a individuare

giovani capaci di distinguersi per le loro qualità di leadership e capacità di instaurare rapporti interpersonali che portino a collaborazioni su progetti internazionali. I vincitori seguiranno un programma di visite istituzionali presso parlamenti, ministeri e associazioni industriali a Roma e Londra, volte ad ampliare le conoscenze teoriche e pratiche ed a creare una rete di relazioni durature nel tempo. Al termine del programma, i partecipanti continueranno a rimanere in contatto grazie ad un network virtuale attraverso cui sviluppare ulteriormente le loro abilità, fare da mentor alle generazioni successive e condividere idee ed iniziative innovative. Per la prima edizione di YLP, i vincitori verranno selezionati dal Management Board del progetto, co-presieduto dai due Ambasciatori, sulla base delle proposte che arriveranno dalle due Ambasciate. Nel caso dell'Ambasciata d'Italia a Londra, i nominativi presentati saranno individuati tra i vincitori dei quattro premi assegnati proprio nella serata del 7 dicembre.

LaRedazione

GREEN JOBS: ECCO DOVE SI TROVA LAVORO

In tutti i Paesi europei cresce l'offerta di green jobs e non fa eccezione l'Italia dove tra il 2023 e il 2027 il mercato del lavoro avrà bisogno di quasi 2,4 milioni di occupati con competenze ecologiche di livello almeno intermedio e oltre 1,5 milioni di livello elevato.

La domanda - al momento molto superiore all'offerta, lamentano le imprese - coinvolgerà trasversalmente la maggioranza dei lavoratori che saranno ricercati dai settori dell'agricoltura, dell'industria e dei servizi (inclusa la Pubblica Amministrazione).

Il 2023 fa già scuola: l'anno scorso le imprese hanno programmato l'attivazione di oltre 5,5 milioni di contratti di lavoro (a tempo indeterminato o determinato) per i quali nel 41,8% dei casi era richiesto il possesso di competenze per il risparmio energetico e la sostenibilità ambientale.

Questo tipo di competenze viene richiesta maggiormente ai tecnici della produzione e preparazione alimentare, ai tecnici delle costruzioni civili, ai tecnici della gestione di cantieri edili, ai docenti di scuola primaria, ai tecnici della sicurezza sul lavoro.

Nella filiera formativa sono richieste green skill agli insegnanti allo scopo di sensibilizzare gli alunni alle tematiche ambientali e di risparmio energetico, sempre più importanti nella vita quotidiana e nel mondo lavorativo. A titolo di esempio, per i tecnici della filiera agroindustriale la richiesta di competenze verdi si traduce nella conoscenza delle tecniche di riciclaggio, di gestione degli scarti alimentari, per la commercializzazione dei prodotti alimentari biologici, per la gestione dei procedimenti che maggiormente rispettino le direttive aziendali sul ri-

sparmio energetico.

Nell'ambito delle costruzioni la domanda di competenze green riguarda invece il possesso di conoscenze nei campi del fotovoltaico, delle energie rinnovabili, della normativa edilizia in materia di risparmio energetico, della progettazione a basso impatto energetico, nella propensione all'utilizzo di tecnologie di ultima generazione (domotica, ecc.).

Oltre alla domanda di competenze green trasversalmente diffusa per professioni già presenti nel mercato del lavoro, è possibile individuare anche un nucleo più ristretto di green jobs, cioè di profili più specificatamente richiesti per soddisfare i bisogni emergenti della green economy e supportare trasversalmente le attività verdi. Nel gruppo delle professioni scientifiche e di elevata specializzazione, si



stimano programmati nel 2023 circa 160mila contratti per green jobs, tra cui gli ingegneri dei materiali, i progettisti di impianti per la produzione di energia, gli esperti in energie rinnovabili, i chimici, gli ingegneri edili/ambientali e gli architetti green. Tra le 333mila assunzioni per green jobs programmate nel 2023 tra le professioni tecniche, si possono individuare figure emergenti quali i tecnici della produzione di energia termica ed elettrica, i designer di sistemi fotovoltaici, i tecnici del risparmio energetico. Figure professionali sempre più caratterizzate in ottica green emergono, poi,

anche tra i tecnici del marketing e della vendita e distribuzione (ad esempio esperto di marketing ambientale, esperto commercializzazione prodotti di riciclo, promotore edile di materiali sostenibili).

Rispetto alle altre professioni, i green jobs sono caratterizzati da una richiesta più intensa di conoscenze per la gestione di soluzioni innovative, di competenze matematiche, informatiche e digitali e competenze di problem solving. Anche per la combinazione di queste caratteristiche, i green jobs risultano più difficili da trovare per le imprese.

LaR

CIBOSANO
AUTHENTICALLY ITALIAN
20 ANNIVERSARIO

@cibosanoldt

Head Office
☎ 01992 804 716 ✉ orders@cibosano.co.uk
📍 Unit 4, I.O. Centre, Lea Road, Waltham Cross, Waltham Abbey, EN9 1AS

Scotland Branch
☎ 01506 901 557 ✉ scotlandorders@cibosano.co.uk
📍 Unit 19, Inchwood Park, Starlaw Road, Bathgate, Edinburgh, EH48 2FY

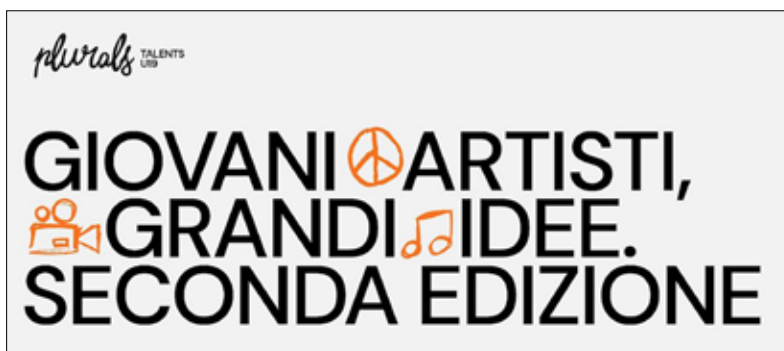
GIOVANI TALENTI ITALIANI ALL'ESTERO CERCANSI

Avete da 13 a 18 anni, vivete all'estero, siete di cittadinanza italiana e pensate di avere del talento per diventare artisti, fotografi, musicisti, scrittori, giornalisti, designer, filmmaker, attori, danzatori, architetti e citymaker?

Ecco allora un concorso per voi, "Talents U19", indetto da Farm Cultural Park, con il patrocinio del Ministero della Cultura, e giunto alla seconda edizione. Vi possono partecipare gli studenti delle Scuole italiane all'estero secondarie di I e II grado, statali, paritarie e non paritarie, e delle sezioni italiane presso le scuole straniere e internazionali, incluse le scuole europee.

Il concorso, "ha lo scopo di sostenere e di promuovere il talento dei giovani" e si articola in

sette categorie: 1) Social Art, tesa a promuovere attività creative finalizzate alla trasformazione della società, l'ingaggio sociale e la partecipazione con pittura, scultura, installazione, video arte, fumetti, fotografia; 2) City Making, ovvero urban e street art, architettura, rigenerazione urbana, placemaking, agricoltura urbana, pop-up food, temporary stores; 3) Music for Change, indirizzata a cantautori, rapper, dj o musicisti che compongono una band formata da teenager tra i 13 e i 18 anni; 4) Write for Good, incentrata sui temi della giustizia e dell'equità nelle comunità locali e globali e destinata a poeti, scrittori, giornalisti, editori under 19; 5) Mov(i)e. Do Something!,



finalizzata a promuovere l'attivismo civico e indirizzata a giovani filmmaker, purché i loro progetti non abbiano una durata superiore ai 9 minuti; 6) Design for All, finalizzata a promuovere la diversità umana, l'inclusione sociale e l'uguaglianza e destinata ad artigiani, stilisti, illustratori e grafici, social designer; 7) Street Fighter, incentrata sulle arti performative, cioè teatro sociale, busker, street dance e dance crew.

Per ogni categoria la giuria costituita da Farm Cultural Park sceglierà più vincitori, che potranno aggiudicarsi quattro diversi premi: premi in denaro da 100 a 2.500 euro, ma anche buoni per viaggi, biglietti Interrail e buoni Amazon; Plurals Exhibition, ovvero la possibilità per finalisti e vincitori di esporre il proprio lavoro in una esibizione che si terrà presso la sede di Farm a Mazzarino a partire dal 18 dicembre 2024; borse di studio e residenze creative offerte da una delle

organizzazioni partner di Talents U19; mentorship, cioè opportunità di tutoraggio con artisti affermati per aiutare i vincitori a prepararsi per una carriera artistica.

Per iscriversi al concorso i partecipanti dovranno caricare le loro opere nella piattaforma online sul sito plurals-broadenhorizons.com, includendo una breve descrizione di ciò che rappresentano, entro e non oltre la mezzanotte italiana del 18 maggio 2024.

Ogni partecipante potrà presentare al massimo 2 file, che raccontino attraverso foto, video, scrittura e altro il proprio talento e l'opera che viene presentata. I lavori devono avere il seguente formato: Video: 3GP, AAC, AVI, FLV, MP4, MPEG-2/ risoluzione non inferiore a FullHD; Immagini: PNG, JPEG, JPG/20 MB max; Documenti: PDF, WORD, docx/20MB max; Audio: MP3, OGG/500 MB max.

LaR



UNCONVENTIONAL CHRISTMAS CONCERT AT THE ITALIAN CHURCH

The air of St Peter's Italian Church in London was filled by the music of an unconventional Christmas program when on the 9th of December the Soprano Luciana Di Bella, along with pianist, composer, and arranger Massimiliano Pace, and a string trio, beautifully performed in "Per Amore, il Concerto delle Feste".

The repertoire of the concert ranged from the spiritual "My Lord What a Morning" to Italian songs like Battisto's "La Cura" and Dalla's "La Sera dei Miracoli," including an unusual and fascinating reinterpretation of "Jingle Bells". The world premiere of Pace's Ave Maria dedicated to all women victims of violence was also performed.

On some pieces adult choir members joined in, leading to a thrilling finale with the Youth Choir, adult choir, and some students of Di Bella, directed by Julius Christopher Aguas.

The finale engaged the audience, who accompanied the concluding piece clapping hands for a true celebration of music and love.

All proceeds from ticket sales and audience donations are to be allocated to the restoration of the precious, magnificent organ of the church.

The event was attended by Consul Alessandro Mignini, who also spoke at the end of the concert, along with representatives of some of the most important Italian associations in London. The concert was produced by Luciana Di Bella and sponsored by Giuseppe Masella.

LaRedazione



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

ESHARELIFE ANNUAL GALA DINNER

raises funds for schools in Kenya



Approximately 140 guests from diverse backgrounds - including Ambassadors, Patrons, Testimonials, Volunteers and Supporters from various parts of the world - gathered together on November 15th for the Esharelife Annual Gala Dinner 2023 at the in & Out Naval Military Club in London to commemorate another fruitful year of the charity.

The fundraising event was dedicated to generating steadfast support for the ongoing and new projects implemented by Esharelife's partner organisation - AVSI Kenya. Maurizio Bragagni, Founder & Chairman of the Esharelife Foundation, directed and mastered every detail of the gala dinner on behalf of the entire network of Esharelife supporters and

expressed his satisfaction with the wide participation in this event and his admiration for the dedication of attendees to "share their life, their so valuable time, their success and their sorrows" and yet to be determined to give back to society. The attendees confirmed their pledge to support Esharelife's mission of providing access to quality education to young people living in under-privileged areas. Upon arrival at the event, the welcome team (consisting of Domenico Aiello, Giulia Bragagni, Lubov Chernukhin and Zilah Skerritt) made their priority to create a welcoming and comfortable environment for all guests. The event received the patronage of institutions including the Consulate General of Italy, the Consulate of San Marino, the Regent Group, the University of Bolton and Tratos. The Guest of Honour, the Chancellor of Exchequer Jeremy Hunt MP, through a video message praised Esharelife for its successful work in

helping young people in Kenya to get access to better education and emphasised the paramount importance of education, living a meaningful life and giving back to society. In his remarks, the Dean of Diplomatic Corps to St James's Court Ivan Romero-Martinez expressed gratitude to Esharelife for the warm welcome and emphasised the crucial role education plays in societal progress along with the significance of establishing and fostering an inclusive society.

A pivotal moment during the Gala dinner occurred when the Esharelife Ambassadors Lubov Chernukhin and Antonino Masuri, AVSI Project Manager, provided an overview of educational support initiatives, as well as measures taken to improve the well-being of children and their parents, guardians, including adult literacy, access to microcredit programs, vocational training, and hygiene products in Kenya. In his closing remarks, Chairman Bragagni thanked each and every one who generously contributed to this successful event. The funds raised during this Gala Dinner will be transferred to AVSI Kenya without any deduction and will ensure adequate support to children in 11 schools in Kenya to complete another academic year.

LaRedazione



THREE NEW KNIGHTS OF SAN MARINO IN LONDON

On the 15th of last november Maurizio Bragagni, consul of San Marino in Uk, presided over the Award Ceremony of the Order of St Agatha, given to the Italian lawyer Gerardo Arovitolo

and two conservative MPs: Sheryll Murray and Lisa Cameron. The ceremony was held at the In&Out Naval Military Club, with the presence of Paolo Rondelli, an MP from the

small republic who previously served as Captain Regent. The Equestrian Order of Saint Agatha is a State Order established by the Grand and General Council of the Re-

public of San Marino on 5 June 1923. It is bestowed upon foreign nationals who have made significant and positive contributions through charitable endeavours or outstanding civil or military services to the Republic. Arovitolo was made Cavaliere (Knight) of the order for assisting the Honorary Consulate to mobilize help for the Republic during the COVID-19 pandemic, as well in providing free legal consultancy to San Marino citizens

resident in the UK and commercial companies of both countries. Lisa Cameron and Sheryll Murray were given the same title for "supporting the freedom of the Republic" during the Covid-19 emergency and advancing the parliamentary cooperation and use of the parliamentary dimension to strengthen bilateral cooperation between the UK and San Marino.

LaRedazione



Domenico Basilea - Email: dom@aquawm.co.uk



FINANCIAL ADVISERS IN ST ALBANS

- SAVINGS & INVESTMENTS
- PENSIONS
- MORTGAGES
- PROTECTION
- INHERITANCE TAX PLANNING
- LONG-TERM CARE
- HELP WITH DIVORCE
- EQUITY RELEASE
- TRUSTS

AQUA WEALTH MANAGEMENT LTD

Heath House 156a Sandridge Road St Albans Herts AL1 4AP

www.aquawm.co.uk | 01727 899 244 | info@aquawm.co.uk

Aqua Wealth Management Ltd is authorised and regulated by the Financial Conduct Authority. As a mortgage is secured against your home, it could be repossessed if you do not keep up the mortgage repayments. Equity released from your home will be secured against it. The Financial Conduct Authority does not regulate Trust planning and most forms of Inheritance Tax planning.



SCAN ME

YOUR FIRST MEETING IS AT OUR COST



Belluzzo
International Partners

38 Craven Street, London WC2N 8NG
Tel: +44 (0)20 7004 2660 - Fax: +44 (0)20 7004 2661
london@belluzzo.net
www.belluzzo.net

MDL IN UK FESTEGGIANO I 25 ANNI DELLA LORO SEZIONE



Gruppo Maestri del Lavoro Centro Scalabrini 22 Ottobre 2023



C.G. Domenico Bellantone durante la presentazione delle Onoreficenze MdL a Vincenzo Forza e Antonio Ribauda il 23 Novembre 2023

MdL Vincenzo Auletta quando ha distribuito la Medaglia della commemorazione del Centenario e il libro.

Musica, danze e tombola non sono mancate in nessuno dei due eventi che hanno permesso la raccolta di fondi per la beneficenza. *LaR*



Gruppo Maestri del Lavoro Hotel Hilton di Kensington 10 dicembre 2023

Negli ultimi tre mesi del 2023 i Maestri del Lavoro (MdL) attivi a Londra si sono riuniti due volte: la prima per festeggiare i 25 anni di presenza della loro associazione in UK, la seconda per il pranzo natalizio.

Il primo evento si è svolto lo scorso 22 ottobre al centro Scalabrini, nella zona sud di Londra, presente la console d'Italia Rossella Gentile si è trattato del pranzo annuale e per l'occasione tutti i MdL hanno ricevuto un attestato creato specificatamente per il venticinquesimo anniversario della sezione MdL nel Regno Unito.

Il pranzo natalizio è stato invece organizzato lo scorso 10 Dicembre all'Hotel Hilton di Kensington, presente all'evento il console d'Italia Alessandro Mignini

"Abbiamo abbinato la celebrazio-

ne del Centenario della nascita della stella al Merito del Lavoro 1923-2023, svoltasi in Italia il 6 Dicembre e l'uscita del libro "STORIA del MAGISTERO del LAVORO", ha indicato il console dei



VIAGGIO TRA I CAPOLAVORI ITALIANI DELLA NATIONAL GALLERY

I capolavori italiani custoditi alla National Gallery di Londra sono stati il focus di un tour gratuito dentro il museo organizzato per la terza volta lo scorso 2 dicembre dall'Associazione "Mondoitaliano", rappresentata dall'Avv. Alessandro Gaglione.

All'evento hanno partecipato parecchi italiani (e non solo) che - guidati da Renato Marinacci, storico dell'arte laureato in Beni Culturali presso l'Università Cattolica di Milano - hanno potuto effettuare un viaggio attraverso le opere di Piero della Francesca, Michelangelo, Caravaggio, Artemisia Gentileschi ed altri ancora.

"E" molto importante, per noi italiani all'estero - ha dichiarato l'avv. Gaglione - mantenere viva la consapevolezza del patrimonio artistico e culturale che il nostro Paese può offrire, sia in Italia che all'estero, e tramandarla alle nostre figlie ed ai nostri figli".

L'evento ha registrato il tutto esaurito e moltissime sono le persone in lista d'attesa per iniziative simili.

Per restare sempre aggiornati sulle iniziative dell'Associazione "Mondoitaliano" è possibile scrivere un'e-mail a info@mondoitaliano.org, inviare un mess WhatsApp al numero 07789274510 oppure unirsi ad un gruppo informativo WhatsApp.



LaRedazione

Bringing you the very best from Italy



Covent Garden

30 Wellington St, London WC2E 7BD

Tel: 020 7240 6339

OPEN NOW



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



215. PICCADILLY, LONDON, W1J

9HL Tel: 0207 4949435



WWW.SANCARLOCICCHETTI.CO.UK

@SC_Cicchetti

facebook.com/sancarlogroup

Carte di debito e di credito: attenti a non confonderle



Gilberto Busti

Le carte di debito e quelle di credito sono ormai gli strumenti più utilizzati per effettuare le nostre transazioni quotidiane o fare operazioni agli ATM, i quali presenti praticamente ovunque. Conviene però fare un po' di chiarezza e capire la differenza tra le due carte.

La carta di debito è una carta collegata ad un conto corrente bancario che ci consente di fare una serie di operazioni basiche ed utilizzare il nostro denaro. Ad esempio: versare, prelevare dei contanti oppure semplicemente fare degli acquisti in negozi ed online. La particolarità è che quando facciamo queste operazioni, l'importo viene scalato dal nostro conto corrente in modo istantaneo, quindi se al momento dell'operazione non abbiamo fondi sufficienti sul conto, la transazione verrà rifiutata, a meno che non ci sia attivo un fido sul conto corrente, concordato con la banca, che permetta al cliente di andare in "rosso" di un ammontare limite e quindi poi "livellare" quel limite nei tempi stabiliti senza incappare in degli interessi che spesso sono alti.

Le carte di debito quindi possono essere considerate come uno strumen-

to che da accesso diretto ai fondi del cliente depositati in banca.

La maggior parte delle carte di debito rilasciate dalle banche oggi in Gran Bretagna sono gratuite, mentre in Italia ci sono ancora alcune banche, soprattutto quelle tradizionali (oggi esistono le "ebank", banche a tutti gli effetti ma virtuali, che non hanno filiali fisiche ma gestiscono i conti correnti ed il servizio clienti completamente online, abbattendo i costi di gestione così da permettersi di emettere le carte ed offrire alcuni servizi gratuitamente) dove viene applicata una piccola tassa mensile per il possesso ed il servizio della carta di debito.

Per quanto riguarda la carta di credito, invece, il funzionamento è differente. Quando si fanno delle operazioni con questa tipologia di carte, che sia un acquisto oppure un prelievo di contante, la somma corrispondente non ci viene scalata immediatamente dal conto corrente ma verrà "prelevata" dalla banca il mese successivo, generalmente nel giorno in cui viene generato l'estratto conto della carta stessa. A tutti gli effetti chi utilizza la carta di credito, per un breve periodo, si indebita nei confronti della banca o dell'istituto finanziario che la emette. C'è da aggiungere anche che ogni cliente ha a disposizione un "plafond" (limite di spesa mensile che la banca stabilisce al momento del rilascio della carta) soldi, sostanzialmente, che la

banca presta al cliente per un tempo brevissimo. Se però il cliente non dovesse riuscire a coprire il debito temporaneo maturando durante il mese di utilizzo della carta, questo diventerebbe un debito di fatto con interessi che si aggirano generalmente tra il 20 ed il 30 per cento.

Gli interessi delle carte di credito sono notoriamente tra i più alti, quindi è bene fare attenzione, tracciare le spese ed essere certi di potere ripagare il debito temporaneo alla banca entro il giorno della scadenza. Se da un lato questa flessibilità può rivelarsi vantaggiosa per alcuni, permettendo di spendere dei soldi che momentaneamente non sono disponibili (ma con la certezza di poterli restituire alla banca il mese successivo dopo l'accredito dello stipendio, ad esempio) dall'altro lato c'è il rischio che, sapendo di avere a disposizione una certa somma, si perda il controllo delle spese e non si riesca a coprire il debito temporaneo, incappando negli interessi e abbassando anche l'indice personale dell'affidabilità creditizia, il cosiddetto "Credit Score". Quest'ultimo è importante averlo sempre in positivo e con un punteggio molto alto per avere accesso a prestiti o mutui.

In realtà si dovrebbe utilizzare la carta di credito quando si ha l'assoluta certezza di poter azzerare il debito temporaneo allo scadere della data prevista e di spendere esattamente quello



che in effetti ci si può permettere e non andare oltre il budget prefissato.

Inoltre, bisogna aggiungere che alcune carte di credito in Gran Bretagna hanno un canone annuo che varia da banca a banca, in base anche ad una serie di servizi connessi alla carta stessa, come ad esempio il cashback in alcuni negozi o l'assicurazione per i viaggi, oppure i servizi di lounge gratuita in aeroporto o il servizio di concierge, dove un operatore aiuta il possessore della carta con prenotazioni di voli, taxi, ristoranti o shopping online fungendo da vero e proprio assistente personale. Queste carte, solitamente, sono riconosciute come carte "gold" o "platinum" per sottolineare il livello del servizio offerto. Ovviamente, più servizi sono offerti, maggiore sarà il canone annuo per il possesso della carta. Va detto anche che questa tipologia di carte viene concessa a clienti che hanno un consistente salario annuale, il quale generalmente viene accreditato sul conto corrente della banca che rilascia la carta, motivo per cui, spesso è la banca stessa a proporre questi

prodotti al cliente, conoscendone già i flussi finanziari. A volte però questo canone annuo viene azzerato da parte della banca in base a quanto e come il cliente utilizza la carta.

Molte delle carte di credito non hanno un canone da pagare, sono quindi gratuite in Gran Bretagna, tuttavia si tratta di carte base e con plafond ridotti. In Italia, invece, la maggior parte delle carte di credito in circolazione è soggetta ad un canone annuale che varia dai 30 ai 60 Euro in media.

Le carte di credito utilizzano i circuiti che sono riconosciuti a livello globale e quindi sono accettate pressoché ovunque nel mondo e anche per fare acquisti sul web. Si tratta dei circuiti Mastercard, Visa e American Express.

Infine, è in base alle necessità ed alle possibilità personali che ognuno decide quale metodo di pagamento utilizzare quotidianamente. Al giorno d'oggi, la tecnologia ci aiuta anche ad essere più attenti con le spese e tenere traccia delle transazioni in modo da comprendere meglio le nostre esigenze e fare le scelte migliori.

WHERE TO BUY
GAROFALO PASTA

amazon

ocado

Email: info@garofalouk.com
 Call: 01438 813444 / 07970 295806
www.pasta-garofalo.com
 @pastagarofaloUK

Cinema "made in Italy" in cerca di sbocchi a Londra

connettersi, condividere esperienze e conoscenze, e creare nuove opportunità di collaborazione. L'evento si svolge in un contesto internazionale che favorisce lo sviluppo di partnership, la vendita di prodotti e servizi, nonché la promozione di nuove location per i prossimi successi del grande e piccolo schermo.

La collettiva italiana ha presentato la sua offerta per le produzioni cinematografiche internazionali. Nella giornata del 6 Dicembre, sono intervenuti davanti ad un'ampia platea di produttori, distributori ed esperti del settore il Direttore dell'Ufficio ICE di

Londra Giovanni Sacchi insieme alla presidente dell'Italian Film Commission Cristina Priarone per introdurre "ITALY, YOUR FIRST-CLASS FILMING DESTINATION". La presentazione è stata occasione per sottolineare l'importanza della presenza italiana ad eventi internazionali di rilievo come Focus, evidenziando la ricchezza e la diversità del panorama artistico, paesaggistico e culturale del nostro paese oltre ai principali incentivi disponibili per il settore audiovisivo. E' stata coinvolta ciascuna Film Commission italiana presente ed e' intervenuto anche Matteo Garnero, direttore dell'agenzia

regionale per la promozione turistica 'In Liguria'.

L'Agenzia-ICE ha organizzato la presenza italiana in sinergia con il DGCA-MiC e l'Italian Film Commission che hanno avuto un ruolo fondamentale nell'identificare le opportunità offerte da FOCUS e nel coordinare gli sforzi delle diverse Film Commission e aziende coinvolte. La presenza italiana a FOCUS ha aperto la strada a nuove collaborazioni e progetti. La possibilità di stabilire contatti diretti con produttori e professionisti del settore dal Regno Unito e dal mondo è stata una importante opportunità. *LaR*



Il mondo italiano della settima arte ha avuto una grande visibilità lo scorso 5 e 6 dicembre al Business Design Centre di Islington in occasione di FOCUS, evento di risonanza internazionale dedicato ai produttori cinematografici, televisivi e dell'animazione nel Regno Unito.

Le Film Commission di Calabria, Genova-Liguria, Roma-Lazio, Sardegna,

Veneto, Valle d'Aosta e Trentino, unite alle aziende Cinefonie e CWA, erano presenti all'evento sotto l'egida dell'Agenzia-ICE in collaborazione con il DGCA-MiC e l'Italian Film Commission.

FOCUS rappresenta uno degli eventi più importanti nel settore della produzione cinematografica e televisiva nel Regno Unito. Si tratta di un'occasione unica per professionisti del settore di



Bond Street Awards 2023

The Rear Admiral Nicola de Felice, the writer Pietro Buttafuoco and the singer Cesare Rascal are among the 15 personalities which received the Bond Street Awards 2023, "designed to recognize excellence in a multitude of fields" and presented annually since 2016 "to companies, entrepreneurs and managers, whose business culture corresponds to only the highest ethical and professional standards".

The Bond Street Awards 2023 were announced on the 7th of December during an event held on the Terrace at the Houses of Parliament in London, after a gala dinner the night before. Among the recipients there are also the London-based lawyer Francesco Meduri, the entrepreneur Vito Santarsieri and the aristocrat Paolo di Tocco.

"This year – the organizers said - was a truly international affair with individuals, professionals and corporates coming together from across the globe. The Bond Street Awards has nominees from all walks of life business the arts, culture and politics. We come together regardless of political persuasion or religion to celebrate outstanding achievements across a range of expertise".

The Bond Street Awards core team is chaired by Giuseppe Masella and meet several times a year to discuss nominations for the awards. The winners are selected according to their achievements in their respective field. This can be the Arts, Culture, Philanthropy, Business, Politics or Social engagement. *LaR*



Marco Varvello

Segue da pag.1

FURIA ANTI-IMMIGRAZIONE....

La boccia-tura della Corte suprema e le dimissioni della Braverman e

del sottosegretario Jenrick, responsabile dell'immigrazione, che avrebbero voluto far partire gli aerei in barba alle sentenze, hanno fatto riesplodere la faida all'interno del partito conservatore.

L'immigrazione, come già era avvenuto con la Brexit, spacca il partito e indebolisce ancora di più Sunak. La sua reazione è giocata tutta in chiave elettorale: "stop the boat". Così per mostrare i muscoli il neo Ministro degli Interni Cleverly ha subito annunciato una legislazione d'emergenza. Il Ruan-da è stato dichiarato "Paese sicuro" dal governo e dal Parlamento, aprendo un altro potenziale conflitto con la magistratura. Le nuove norme sono state approvate in prima lettura solo con un compromesso: l'astensione di chi vorrebbe misure più drastiche. La battaglia in aula si ripeterà nei prossimi passaggi legislativi.

Gli aderenti all'ERG (European Research Group), gli stessi che furono promotori della "Hard Brexit", e la nuova corrente dei "New Conservatives" avrebbero voluto infatti l'uscita dalla Convenzione europea dei diritti umani per evitare che la Corte di Strasburgo (che non ha nulla a che fare con l'Unione europea) possa di nuovo mettere i bastoni tra le ruote. I moderati del partito (il gruppo "One Nation") invece pa-

ventano una deriva a destra che danneggia il ruolo internazionale del Paese.

Insomma sembra di essere tornati ai lunghi coltelli dell'era di Theresa May, Boris Johnson e Liz Truss. Forti dei sondaggi a loro favore i laburisti non muovono un dito. Starmer siede sulla riva del Tamigi aspettando soltanto di vedere galleggiare il cadavere politico di questo Premier conservatore.

E mentre nella maggioranza tutti si accapigliano sulla prospettiva di mandare in Africa poche centinaia, massimo qualche migliaio di clandestini, il governo mostra i muscoli anche sul fronte immigrazione legale. Dolori in vista anche per i nostri giovani. Cleverly ha proposto una riforma dei criteri per i visti di lavoro che renderà ancora più difficile per moltissimi stranieri, anche Italiani, costruirsi esperienza professionale e magari un futuro Oltremarica.

Dalla prossima primavera infatti sarà alzato dalle attuali 26.200 a 38.700 sterline anno (lorde, circa 45 mila euro) la soglia di salario minimo per i lavoratori qualificati (skilled worker). Se si considera che è una cifra di ben 4 mila sterline superiore alla media dei salari di tante categorie, si capisce quanto inciderà sugli arrivi. Solo gli addetti alla sanità e ai servizi sociali, dove manca drammaticamente personale locale, saranno ammessi con stipendi più bassi. Ma potranno essere accompagnati da familiari, compresi moglie e figli, solo se rispetteranno i minimi salariali generali. Su questo rimane molta confusione perché per i familiari prima è stata annunciata la soglia di 38.700 sterline, poi il Premier

ha detto in una intervista che sarà ridotta a 29.000. Va aggiunto il raddoppio dei contributi sanitari per i neo-residenti, che pagheranno oltre mille sterline l'anno per accedere al Servizio sanitario pubblico.

Paletti con cui il governo pensa di dimezzare di colpo gli arrivi: 300 mila immigrati legali in meno. Di questi 140 mila proprio per la norma sui familiari, quasi altrettanti per il nuovo divieto ad arrivare come "dependents" al seguito di studenti. Promesse non realistiche, dicono in molti, ma utili guarda caso in chiave elettorale. I nuovi minimi salariali taglieranno fuori evidentemente gran parte della tradizionale immigrazione italiana verso il Regno. Camerieri o cuochi al ristorante, commessi nei negozi: nei locali rimarranno solo coloro che hanno già il Settled status. Gli altri saranno sostituiti da Inglesi, con la perdita di qualità che già si vede in molti servizi.

Oppure sarà alimentato il lavoro nero, difficile nelle grandi catene ma frequente nei pub o piccoli locali indipendenti. Più regole capestro si mettono più aumenta l'economia sommersa, la regola vale anche Oltremarica. Insomma, appena ammirato il consueto favoloso spettacolo pirotecnico di fine anno sul Tamigi prepariamoci a molti altri fuochi d'artificio di annunci elettorali e restrizioni reali sul fronte caldo dell'immigrazione. Gli Europei sono in prima linea, la Manica diventa sempre più larga per chi vuole mandare figli e nipoti a lavorare o studiare da queste parti. Moltissime famiglie in Italia cominciano a rendersene conto.

New Covent Garden's

VINCENZO'S

Specialist Fine Seasonal Italian (& French) Food Importers
Restaurants and Home Deliveries



0207 7203 721

WhatsApp
FOR BUSINESS

@vincenzo.ltd

A121/122 New Covent Garden Market, Nine Elms Lane, London SW8 5BH

orders@vincenzoltd.co.uk





Robot, intelligenza artificiale e etica

Dibattito all'Ambasciata d'Italia

Gli ultimi impressionanti progressi nel campo dell'intelligenza artificiale (IA) e della robotica offrono un'opportunità unica per sviluppare tecnologie digitali e assistenti robotici in grado di supportare le persone nella vita di tutti i giorni, nell'istruzione, nel lavoro e nell'assistenza sanitaria. Tuttavia, è imperativo che tali tecnologie siano sviluppate seguendo principi etici, come la trasparenza e l'equità, per la robotica incentrata sull'uomo e per le applicazioni di IA.

Di questi delicati e importanti problemi si è discusso lo scorso 28 novembre all'Ambasciata d'Italia a Londra durante un incontro sul tema "Robotica, intelligenza artificiale e etica", organizzato dal Prof. Angelo Cangelosi, co-Direttore del Centro di robotica e intelligenza artificiale di Manchester University, e dal Prof. Roberto Buizza, Addetto Scientifico dell'Ambasciata.

L'evento è stato in parte sponsorizzato dall'Università di Manchester.

Cinque scienziati italiani che lavorano in Italia e nel Regno Unito e che sono coinvolti nello sviluppo di una varietà di sistemi robotici e di intelligenza artificiale (Angelo Cangelosi, Sara Bernardini, Giorgio Metta, Silvia Chiappa e Rita Cucchiara), hanno animato il dibattito mostrando esempi di applicazioni su queste tecnologie intelligenti, come nel settore sanitario e manifatturiero, e hanno discusso gli approcci etici utilizzati per garantire lo sviluppo sicuro di sistemi incentrati sull'uomo.

Si è anche parlato di sistemi autonomi risk-aware, di come progettare la collaborazione uomo-robot sul robot umanoide iCub, di causalità e intelligenza artificiale, e di come rilevare falsi e allucinazioni per un'IA generativa responsabile.

LaR

IN VOLO TRA LONDRA E ROMA CON IL WIFI

PER ITA AIRWAYS NUOVI AEREI E NUOVE ROTTE

Nuovi aerei e nuove rotte su Londra per Ita Airways: dal 1° dicembre scorso la compagnia nata sulle ceneri di Alitalia dispiega un nuovo, modernissimo Airbus A321neo sulla rotta Roma Fiumicino - London Heathrow con frequenza giornaliera, per effetto della guerra in Medio Oriente.

L'impiego del nuovo Airbus era inizialmente pianificato sulla tratta Roma Fiumicino - Tel Aviv proprio a partire dal 1° dicembre 2023; tuttavia, "alla luce dello scenario geopolitico attuale" si è reso necessario individuare un utilizzo alternativo del nuovo aeromobile.

Per i collegamenti UK-Italia la compagnia ha annunciato in parallelo grosse novità a partire dal prossimo aprile quando "in risposta ad un significativo aumento della domanda" aprirà la rotta tra Roma Fiumicino e London City Airport con 12 frequenze settimanali. Quello stesso mese saranno aumentati i voli sulla rotta tra Milano Linate e London City Airport, portando le frequenze da quattro a cinque. Per queste due tratte saranno impiegati Airbus A220-100.

L'A321neo, ultima tipologia di Airbus arrivata in flotta, rappresenta una novità assoluta per la compagnia nata sulle ceneri di Alitalia e va a consolidare ulteriormente la strategia di una flotta interamente composta da aeromobili Airbus con 82 esemplari in operativo inclusi quelli di nuova



generazione come l'A220, l'A320neo, l'A330neo e l'A350.

L'A321neo è il riferimento per tecnologia, digitalizzazione, innovazione, efficienza e design all'insegna del made in Italy per la Compagnia sul medio raggio. Dispone della pluripremiata Cabina Airspace, che garantisce i massimi livelli di comfort e un maggiore spazio, con sedili di ultima generazione, nuovo sistema di illuminazione interno personalizzato Ita Airways e cappelliere XL.

Il velivolo è configurato con tre classi di servizio: Business Class (con 12 poltrone reclinabili, con configurazione full flat per disporre di un vero e proprio letto), Premium Economy (con 12 poltrone di cui 12 dedicate alla Comfort Economy).

Gli interni del nuovo A321neo, interamente disegnati da Walter de Silva, vogliono incarnare perfettamente l'eleganza e lo stile tipicamente italiani. Oltre a riprendere completamente gli

stilemi del brand, soddisfano l'esigenza della "people centricity" attraverso una percezione di cabina che esprime continuità tra tutte le classi. Nel realizzarli, De Silva si è ispirato all'idea di riportare all'interno dell'aereo una sensazione piacevole e allo stesso tempo coerente con la scelta di un viaggio sopra le nuvole.

L'A321neo è anche dotato di un sistema di connessione Wi-Fi grazie al quale il viaggiatore può collegarsi con il proprio device alla rete di bordo e messaggiare, navigare o fruire di contenuti in streaming, in funzione del pacchetto di connettività acquistato.

Vantando consumi di carburante ed emissioni di CO2 per posto inferiori di oltre il 20% il nuovo A321neo rappresenta un altro importante tassello al Piano di Sostenibilità di Ita Airways che prevede una flotta composta per l'90% da aeromobili di nuova generazione entro fine 2027.

LasRedazione



CAPUTO
Il mulino di Napoli

*Napule
è mille culture*

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



Dai, venite a comprare da noi

Italia leader in Shopping Tourism



In Italia cresce lo "Shopping Tourism" e si punta a farlo crescere ancora di più: nel 2025 il numero di outlet village e department store attivi nella Penisola sfiorerà quota 100 (28 outlet village e 71 department store), rendendo il Belpaese sempre più centrale nella geografia delle destinazioni scelte dai turisti - stranieri e non - interessati a vacanze all'insegna degli acquisti.

Dal 2003 ad oggi siano entrati in attività altri 24 nuovi outlet village (in media, più di un'apertura all'anno), per una superficie commerciale totale che, nel 2023 ha raggiunto circa 725 mila mq. Nel 2024 è previsto l'inizio dei lavori di restyling di un centro a Roma e nel 2025 una nuova apertura in Sardegna.

Gli shopping tourists sono stati nel corso del 2023 2,1 milioni e si punta a farli aumentare di molto nei prossimi anni, con grossi ed evidenti benefici per l'economia.

Di questa manna hanno beneficiato anche parecchie vie dello shopping

nei centri città, ad incominciare da via Montenapoleone a Milano, salita al secondo posto nella classifica mondiale per valore retail a metro quadro.

"I dati relativi al binomio turismo & shopping - dice Francesco di Cesare, Presidente di "Risposte Turismo", la società di ricerca e consulenza che ha raccolto i dati sul tema - fanno emergere indicatori positivi sia dal lato dell'offerta che della domanda. Abbiamo notato nel 2023 una particolare dinamicità del settore con un aumento del numero di eventi, di nuovi progetti e iniziative speciali lanciate, su tutte, quelle dei luoghi temporanei dello shopping, la sempre più ricorrente ibridazione tra shopping e ristorazione e lo sviluppo di collaborazioni volte a cogliere la propensione alla spesa dei turisti".

"Il turismo legato allo shopping - sottolinea dal canto suo Ivana Jelinic, presidente e Ceo di ENIT, l'ente nazionale del turismo - consente di amplificare tutta la portata valoriale del Made in

Italy. Armonizzare l'offerta turistica con i prodotti che sono rappresentazioni dell'immagine dell'Italia è un atto di consapevolezza dell'esclusività italiana e di tutte le espressioni creative, produttive, artistiche della nostra Penisola. Abbiamo il dovere di diffondere questa immagine nel panorama internazionale nel migliore dei modi anche offrendo pacchetti integrati con le meraviglie del lifestyle italiano che si traducono in prodotti concreti".

A giudizio del numero uno di ENIT "l'espansione del turismo legato allo shopping rappresenta una chiave strategica per lo sviluppo economico italiano. Introdurre politiche che agevolino l'accesso a circuiti di spesa di livello internazionale così come il miglioramento dell'infrastruttura per facilitare gli spostamenti e collaborare con brand globali può aumentare l'attrattiva dei territori".

Tra i turisti dello shopping che danno più soddisfazione all'Italia ci sono gli americani che spendono e spendono soprattutto a Roma, Milano, Napoli, Venezia e Firenze IMA non disdegnano nemmeno Bologna e Genova. Ben il 91% degli statunitensi in viaggio in Italia non rinuncerebbe all'acquisto di prodotti italiani: su tutti la gastronomia (al 53% tra la tipologia di prodotto che gli americani acquisterebbero "assolutamente") seguita dagli articoli di moda. In media la loro spesa giornaliera per shopping si aggira sui 110 euro.

Non sorprende quindi che l'ENIT punti a sostenere al massimo il fenomeno dello shopping tourism

Per il Ministro del Turismo Daniela Santanchè "lo shopping legato al turismo è elemento fortemente strategico per l'economia nazionale; anzi mi permetto di dire che lo shopping fa parte del bagaglio del turista che torna a casa con prodotti tipici, dalle eccellenze dell'enogastronomia italiana come per i prodotti artigianali locali e così come il Made in Italy dove le eccellenze nazionali sono molteplici".

LaRedazione



A MARZO MEETING INTERNAZIONALE DEGLI ITALAWYERS A LONDRA

L'Associazione di Avvocati Italiani o di Lingua Italiana all'estero, i cosiddetti Italawyers, ha scelto di organizzare a Londra dal 20 al 24 marzo 2024 il suo quarto Meeting Internazionale.

L'annuncio è stato dato lo scorso 11 Dicembre a Roma nel corso di una conferenza-stampa organizzata alla Camera dei Deputati su iniziativa del parlamentare leghista Simone Billi, Presidente del Comitato per gli Italiani nel Mondo.

Nell'occasione sono stati presentati i membri del nuovo consiglio direttivo e del collegio dei probiviri eletti lo scorso ottobre a Napoli durante l'ultima Assemblea Plenaria dell'Associazione.

"L'Associazione - ha detto il presidente Valeriano Drago parlando in collegamento video da Londra - è composta da avvocati italiani o professionisti legali con titolo equivalente straniero (Solicitor, Abogado, Rechtsanwalt, Avocat à la Cour, etc) che esercitano la professione all'estero e che conoscono e parlano la lingua italiana e ha lo scopo di promuovere la cultura giuridica italiana nel mondo, anche attraverso l'organizzazione di eventi formativi in materia di diritto comparato o sulle legislazioni locali e la creazione di occasioni di incontro e scambio tra i

professionisti delle diverse nazioni. Questo con l'intento anche di favorire rapporti di partnership e collaborazione tra i propri associati".

Nata nell'anno 2020, durante la Pandemia, ma costituitasi nel 2021, Italawyers si è fatta conoscere attraverso l'organizzazione di webinar formativi online, è cresciuta rapidamente e attualmente è presente in oltre 20 paesi nel mondo.

Ogni associato oltre alla lingua italiana, conosce la lingua del posto dove esercita la professione e questo consente occasioni di confronto, collaborazione e di aiuto senza alcuna barriera linguistica. I suoi membri sono tutti avvocati e ciò consente pertanto un rapporto diretto tra colleghi di diversi stati, culture e giurisdizioni, con momenti formativi sui temi giuridici di maggior attualità, approfondimenti con esperti, convegni e altre iniziative in nome dell'italianità.

Il meeting internazionale di Londra comprenderà un Convegno su Intelligenza Artificiale e Giustizia e un incontro tra avvocati italiani all'estero e Cassa Nazionale Forense, per un approfondimento del tema "Contribuzione Forense e avvocati italiani all'estero".

LaRedazione

Segue da **pag. 1**

Superga, Monviso...

Picture of the Day".

La Nasa offre ogni giorno "a different image or photograph of our fascinating universe" e di sicuro è pieno di fascino lo scatto proposto il 25 dicembre, opera del fotografo torinese Valerio Minato. L'ha postata con il titolo: "Cathedral, Mountain, Moon"

Minato ha molto gradito il riconoscimento: "Il regalo più bello, una gioia immensa" ha scritto sulla sua pagina Facebook.

La fotografia è il frutto di una lunga pianificazione: "Il primo passo - ha spiegato Minato - è realizzare che un tale sorprendente triplo allineamento si può verificare. Il secondo è trovare il luogo migliore per fotografarlo. Ma è il terzo, esserci esattamente al momento giusto, con il cielo sereno, che è il più difficile".

La coincidenza perfetta fra tutti questi elementi si è verificata il 15 dicembre scorso alle 18:52, al sesto anno di tentativi sempre abortiti per il cattivo tempo.

la fotografia è molto speciale perché immortalata la cosiddetta luna cinerea: "Durante la prima ed ultima fase del ciclo lunare la luce del Sole viene riflessa dalla Terra verso la Luna, illuminandone la porzione di superficie in ombra", ha messo in risalto il fotografo torinese.

Minato ha pubblicato online anche un filmato con il 'backstage' del memorabile scatto, le fasi che avevano preceduto lo scatto, con una preghiera: "Condividetelo se vi va per aiutarmi a far capire che siamo circondati di meraviglia anche senza fotomontaggi o intelligenza artificiale."

LaR

The leading industry experts

@tripdigest

follow us on: www.tripdigest.com



TripDigest

JOIN THE DISCOVERY

L'artista

since 1985



open every day from 12 to 12

**in Golders Green
UNDER THE BRIDGE**

**917 Finchley Road
NW11 7PE
020 4530 9600**

**also available on
UberEats**

The Top 10 Trends for Food 2024, from AI to the Smart Plants...



1. Harnessing AI – The future is now, and there's no need to be scared; rather, it's an exciting time to think about how we can harness the power of AI in conjunction with the wisdom of human intelligence, to (amongst other things) speed up scientific breakthroughs, reduce costs and inefficiencies in the food system, improve consumer experience and drive creativity.



2. Pillars of Protein – Plant based is now mainstream, arguably even experiencing a plateau; but focus is now on the other key pillars of alt protein – cultivated (aka lab made), fermentation (both biomass and precision), and molecular farming (growing protein... in plants!).



3. Awesome Ambient – The ambient aisle is going through a revolution; tins and jars are going gourmet, meal solutions are getting a global makeover, instant noodles and pasta are reimagined (e.g. breakfast pasta, anyone?), rice dishes come biting at their heels – and last but not least, there's powdered... everything.



4. Simple Gourmet – With consum-

ers watching the pennies, they want meals that guarantee satisfaction and deliciousness. Chefs respond to the call with gourmet takes on the most simple of dishes – think chicken and chips, burgers, hot dogs, chicken wings and steak frites done to perfection. They may look simple, but they're prepared with Michelin-grade craft and care.



5. Umami 3.0 – We can't get enough of all things umami, so cooks are getting more creative and bold – for instance, using animal fat to give rich, round umami mouthfeel, adding unexpected umami ingredients like olive, black garlic or tomato to desserts, and washing it all down with super savoury cocktails.



6. Retro Throwback – Everything old, is new... Unabashedly retro dishes from the 50s through to the 80s are back in vogue – from appetisers (prawn cocktails, gilda skewers, etc.) to mains (poached fish in butter sauce, meatloaf, etc.) to dessert (trifle, roulades, etc.). All served on vintage crockery of course and paired with classic tipples like dirty martinis or sherry cocktails.



7. Regenerate Land & Sea – Climate change is threatening our livelihood, so we need to prioritise the planet. Regenerative farming practices are vital to protecting our soil and crops; so too are sustainable aquaculture practices to protect our underwater ecosystems.

8. Smart Plants – There's power in plants! Some start-ups and scientists are turning plants into 'protein factories' through molecular farming, and



others are using gene-editing technology to give plants different advantages – e.g. to enhance the flavour or nutritional content of crops, or reduce undesirable traits. Both approaches have the potential to revolutionise the quality, availability, and sustainability of our food supply.



9. Hack My Health – People are leveraging the power of genetics, biology, neuroscience and nutrition to 'hack' their unique biology – to not just live longer, but also live better. Because one size does not fit all... For some it's about simple day-to-day choices like changes to diet, meditation and breathwork to feel better as we age; others think further outside the box, looking to digi-health and beyond to not just slow down ageing – but perhaps even reverse it.



10. Ultra Processed Impact – The debate around 'ultra processed' foods continues, as we better understand the links between what we eat now – and our long-term health down the road. There's a lot yet to unpack about the definition of ultra-processed, and why these foods are so prevalent but, in the meantime, 'You Are What You Eat' is an ever more relevant mantra.

Here are the top 10 trends to watch in food and beverage for 2024-2025 according to future trends and foresight business, *The Food People*. For more updates on current trends, check out their Instagram: @foodwatching; or consider subscribing to their platform, Trendhub.

Sophie Mancuso

PAPA: SARÒ SEPOLTO NELLA BASILICA DI SANTA MARIA MAGGIORE



Niente San Pietro accanto alla maggioranza degli altri pontefici: papa Francesco vuole essere sepolto nella Basilica di Santa Maria Maggiore.

"Quando arrivano la vecchiaia e i limiti bisogna prepararsi", ha sottolineato il capo della chiesa cattolica nel corso di un'intervista ad una televisione messicana e ha rivelato che è deciso anche a semplificare di molto la sfarzosa liturgia dei funerali papali: lui stesso inaugurerà "il nuovo rituale".

Papa Francesco ha spiegato che per la sua tomba ha scelto la Basilica di Santa Maria Maggiore in segno di grandissima devozione nei confronti della Vergine Salus Populi Romani e cioè della Madonna.

Nel corso dell'intervista il pontefice ha espresso ammirazione per il suo

predecessore Benedetto XVI ("era un uomo grande e umile che, quando si è reso conto dei suoi limiti, ha avuto il coraggio di dire basta") ma ha altresì messo in chiaro di non aver mai pensato di seguire il suo esempio e dimettersi malgrado i tanti problemi di salute e l'età avanzata (87 anni).

La Basilica di Santa Maria Maggiore è una delle quattro basiliche papali di Roma, situata in Piazza dell'Esquilino, non lontano da Stazione Termini. È la sola basilica di Roma ad aver conservato la primitiva struttura paleocristiana, sia pure arricchita da successive aggiunte. Al suo interno ci sono già sette tombe papali, la più recente è di Clemente IX, morto nel 1669, e la più antica è quella di Onorio III, deceduto nel 1227.

LaR



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

CHIAMATE PER PRENOTARE UN APPUNTAMENTO!!

www.patronato.acli.it



Patronato ACLI Regno Unito

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

ATTENTI AI COWBOY BUILDERS, ECCO COME EVITARLI

I cowboy builder sono i costruttori che ti vogliono derubare e sfortunatamente ce ne sono alcuni.

1. Ti raccontano il lavoro che hanno svolto ma non ti danno un riferimento. Un costruttore rispettabile sarà lieto di fornirti le referenze che puoi contattare e un portafoglio di lavori precedenti eseguiti. Un costruttore che si rifiuta di mostrarti il proprio CV o di concedere l'accesso ai propri clienti soddisfatti è losco.

2. Quotazioni e stime sono invitantemente basse. Assicurati di ricevere

due o tre preventivi prima di prendere qualsiasi impegno. Tuttavia, un costruttore cowboy ti spingerà a prendere una decisione e talvolta difenderà i suoi prezzi bassi dicendoti che ha appena terminato un progetto nel tuo quartiere e che gli sono rimasti dei materiali, da qui il prezzo basso.

3. Vogliono il pagamento anticipato. Un costruttore rispettabile riceverà un acconto da te e andrà avanti per completare il progetto prima di chiederti il pagamento completo (di solito il 15% in anticipo) o essere pagato in base ai

progressi e alle fasi concordate.

4. Non vogliono firmarti/darti un contratto. Come regola generale, stipula sempre un contratto per iscritto e assicurati di avere un contratto legalmente vincolante che indichi tutto ciò che riguarda l'accordo, dai materiali ai preventivi, alla durata dei progetti e ai termini di pagamento. Se non hai un contratto, sei alla mercé di questi ragazzi e potresti finire per pagare di più o avere un progetto incompleto.

5. Se il costruttore insiste per essere pagato in contanti, rifiutandosi di



pagare l'IVA e non ti fornisce un preventivo adeguato, sei in presenza di un costruttore cowboy. Le imprese legittime operano secondo le regole. Se sono disposti a imbrogliare le tasse, è evidentemente un campanello d'allarme a cui prestare attenzione. Non dovresti pagare in contanti perché non puoi riavere i tuoi soldi in caso di problemi, ma con una carta di credito sei protetto in una certa misura.

6. Non riesci a trovare un indirizzo commerciale registrato. Collabora con organizzazioni rispettabili a cui puoi rivolgerti quando hai un reclamo, non con quella che è lì finché non effettui il pagamento e poi scappa.

7. La forza lavoro continua a cambiare. Se le persone che vedi oggi non sono le stesse che incontrerai il giorno dopo, hai sicuramente a che fare con un costruttore scadente. Prima di prendere qualsiasi impegno, chiedi loro che tipo di commercianti saranno presenti sul sito; se sono appaltatori o parte del team. Se si tratta di professionisti indipendenti, è necessario chiedere chi è responsabile della gestione del progetto; altrimenti sei nei guai. Come regola generale, lavora sempre con un'impresa edile a servizio completo che non esternalizzi alcuna parte del progetto e disponga di un team interno esperto per svolgere il tuo lavoro. È per la tua sicurezza sia finanziariamente che mentalmente.

8. Il costruttore cowboy continua ad apparire e scomparire per ore, è probabile che stia lavorando su un altro progetto insieme al tuo. Possono succedere una delle due cose. O il tuo progetto viene abbandonato per un periodo che ti costa più soldi, oppure svaniscono completamente nel nulla, lasciando il tuo progetto di ristrutturazione senza tetto.

9. Difetti e lavori continuano a presentarsi. In effetti, in un cantiere edile si presenteranno sfide inaspettate, ecco perché i costruttori legittimi hanno budget per imprevisti. Un costruttore cowboy continuerà a presentarsi problemi che necessitano di essere risolti

e si offrirà di farlo per una tariffa simbolica, mettendo a dura prova la tua pazienza e il tuo portafoglio. Il 70% dei proprietari di casa ha dichiarato di aver speso oltre il 30% del proprio budget per effettuare una ristrutturazione.

10. Uno dei peggiori incidenti nella storia del Regno Unito, l'incendio della Grenfell Tower, è avvenuto perché un costruttore cowboy ha deciso di ridurre la qualità dei materiali da costruzione. L'appaltatore responsabile del progetto non era a conoscenza del regolamento edilizio e dei codici di sicurezza. Avere un costruttore che opera con gli standard più elevati è fondamentale se si desidera che una casa strutturalmente solida sia costruita per durare.

11. I cattivi costruttori si preoccupano meno di prendere precauzioni. Una lieve negligenza potrebbe causare lesioni e gravi rischi per la salute di tutte le persone coinvolte, incluso te. Ed essendo il proprietario della casa, sarai responsabile anche per chiunque si infortuni mentre lavora a casa tua. Interrogali su tutto ciò che fanno sulle migliori pratiche di costruzione in modo che non si verifichino danni e rimani ben informato. Che cosa ho visto, un progetto di un loft dove le travi in acciaio erano state appoggiate senza la saldatura, pericolosissimo per chiunque era il sotto. Puoi tutelarti facendo avere tutto per iscritto e chiedendo una garanzia. Controlla le referenze, parla con le persone che hanno svolto il lavoro e, se possibile, guarda il lavoro. Chiedi consigli alla tua famiglia e ai tuoi amici. Ottieni diversi preventivi e ricorda, il più economico non è sempre un risparmio. È necessario dedicare lo stesso tempo ed energia alla ricerca di un costruttore bravo e professionale nello stesso modo in cui ti avvicini quando assumi un dipendente.

Dopotutto, la tua casa è l'aspetto più importante della tua vita!

Natalia Giacomino Architects

07 ZERO SETTE

Italian bar + restaurant

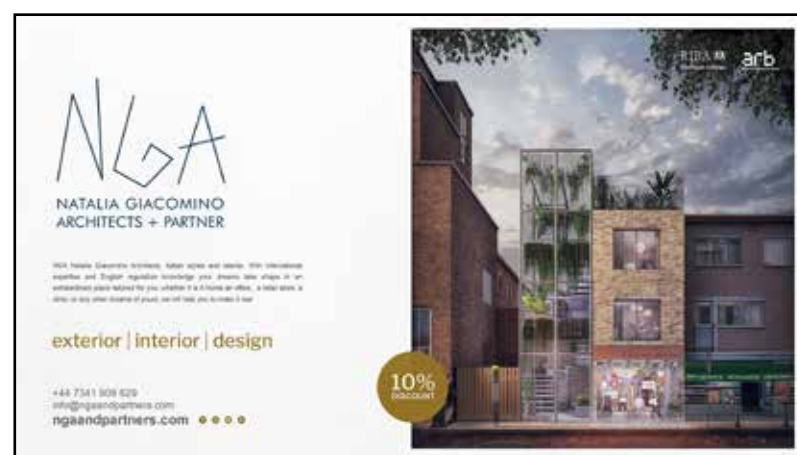
The Finest Authentic Italian Cooking

Unit R3 Warehouse K - 2 Western Gateway

Royal Victorian Dock - London E16 1DR

Tel: 0207 6564

w: www.zerosette.co.uk - e: eat@zerosette.co.uk



FROM THE WORLD OF MOTORS



BYD DOLPHIN “Best Buy Car of Europe 2024”

BYD DOLPHIN is elected AUTOBEST “Best Buy Car of Europe 2024”. The 31 journalists on the AUTOBEST jury from 31 European countries have voted for the chinese BYD DOLPHIN as a strong winner. With a total of 20.057 points, BYD DOLPHIN came in first place before 3 other finalists. It is the first time ever that the AUTOBEST jury voted for BYD as AU-

TOBEST “Best Buy Car of Europe 2024”. According to its president Dan Vardie BYD DOLPHIN simply offered the best. “It was one of the most balanced AUTOBEST competitions in a decade, but BYD Dolphin, an EV only model, won the title well deserved”, Vardie said. The jurors choose the DOLPHIN not only for its comfort, quality and great driving experience but even more ap-

preciated the very spacious interior within the compact dimensions of the car. Accessible pricing, combined with high level of warranty, low costs per kilometer, high level of standard features and its state-of-the-art technology features also caught the attention of the jury.

Car discounts will continue in 2024

Car discounts will continue in 2024 According to Auto Trader, the new car market is set to return to a ‘push’ model in 2024, as manufacturers face a challenging combination of slowing retail sales, new regulatory targets,

and increased competition from new entrants. As a result, significant discounting and finance offers to stimulate consumer demand – particularly for electric models - will continue next year, which the UK’s largest automo-

tive marketplace predicts will fuel a 4% growth in new car sales: from an estimated 1.89 million in 2023, to circa 1.97 million in 2024. Despite the economic strain on UK consumers - inflation, interest rates,

and potentially, a general election - Auto Trader predicts robust used car demand will continue in 2024 and result in a small market uplift. It forecasts transactions will increase to an estimated 7.24 million sales, up from

the 7.17 forecast for this year. Potential market growth will continue to be hampered by the 3 million ‘lost’ cars that weren’t sold between 2020 and 2022. LaRedazione



Fleets are delivering dramatic nationwide improvements to safety and minimi-

Artificial intelligence-powered technology for cars

zing risks using artificial intelligence-powered technology fitted to Reflex Vehicle Hire’s car and van fleet. As part of the largest vehicle technology investment in Reflex’s history, vehicles are equipped with an artificial intelligence-powered in-cab camera system that automatically identifies driving risks in real-time and generates alerts for managers.

Among the wealth of scenarios covered is hand-held mobile phone use, driver distraction, fatigue, whether the driver is wearing a seatbelt, and smoking (which has been prohibited in company vehicles since 2007). The Flexicampro system also provides telematics data to identify other motoring risks, including speeding, and harsh acceleration or braking.

Reflex revealed earlier this year that live-fleet trials achieved 100% compliance with seatbelt laws for a national fleet. Now, new data has revealed a wealth of additional benefits: 92% decline in hand-held mobile phone use, 81% fall in speeding incidents, 61% reduction in driver distraction, 50% fall in driving while tired, 78% drop in smoking. LaR

Dreaming of the perfect garage

Nearly two-thirds of UK motorists (65%) would consider moving house for the perfect garage, and they’d be prepared to pay 4.9% over a property’s asking price for the dream layout – that’s according to the latest research by eBay. While 91% of respondents to the poll had a garage big enough to house a car, only half (51%) used their garage for this purpose – with clutter prevent-

ing 60% of motorists from making the best use of the space available. Using the findings from its study of 2,000 car enthusiasts, eBay worked with architectural studio, Bindloss Dawes, to envision how the UK’s ultimate garage would look. The dream design includes practical touches such as custom toolboxes and a hydraulic lift, to help carry out repairs, while a mini kitchen and jukebox keep car

aficionados fed and entertained while they work on their vehicle. According to the research more than four in ten (42%) homeowners feel that their current garage stops them from fulfilling their passion for cars. More than half (64%) of respondents would be more likely to own a classic car if they had a garage to store it in. LaRedazione



<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 Italia la pratica di ritirare i figli dalle scuole per educarli in casa si chiama istruzione parentale ed è esplicitamente protetta dall'articolo 30 della Costituzione, dove si legge: "è dovere e diritto dei genitori mantenere, istruire, educare i figli...", anche se, quando se ne parla—cioè, quasi mai—è comune pure nel Belpaese utilizzare la dizione anglosassone 'home schooling'.

Comunque la si chiami, il fenome-

no è in crescita. Nel periodo scolastico 2020/21, oltre 15.300 alunni italiani sono stati istruiti dai propri genitori, un incremento significativo rispetto ai circa 5.100 del 2018/19, sebbene rimanga una scelta assolutamente minoritaria, soprattutto se si considerano gli 8,5 milioni di alunni presenti nelle scuole statali italiane. Le chiusure scolastiche dell'epoca Covid avranno certamente inciso, ma il trend prose-

HOME SCHOOLING: IN CRESCITA ANCHE IN ITALIA

gue. È di questi giorni la segnalazione dell'Associazione Nazionale Presidi (ANP) di un aumento delle richieste di consulenze sul tema da parte dei dirigenti scolastici.

Tuttavia, è negli Stati Uniti che si sta verificando una vera e propria esplosione di interesse per l'insegnamento parentale, dove da qualche anno è di gran lunga la forma di istruzione di maggiore crescita. Secondo una dettagliata indagine del quotidiano Washington Post, ad oggi la quota dei giovani che studiano 'in casa' sta aumentando a un tasso annuo superiore al 50%, mentre l'istruzione nelle scuole pubbliche è invece in discesa, di circa il 4% all'anno. Anche il ricor-

so alle scuole private cresce, salendo nell'ultimo biennio del 7%.

L'istruzione in casa non è ancora un fenomeno di massa negli Usa—riguarda per ora poco più di due milioni di studenti—ma la netta indicazione che si stia diffondendo il rifiuto della scuola pubblica negli Usa ha messo in allarme gli educatori e i sindacati degli insegnanti. La tendenza era già in marcata crescita prima dell'arrivo della pandemia che, con le lunghe chiusure scolastiche dovute ai lockdown, sembrerebbe aver alimentato l'insoddisfazione che covava ormai da tempo: sia per la percezione comune di un calo nella qualità dell'insegnamento pubblico, sia per le 'fughe in avanti'

ideologiche imposte contro la volontà dei genitori su varie questioni, come la spettacolare ridefinizione dei 'gender' sessuali, le responsabilità 'ereditarie' dei bianchi di oggi per i misfatti razzisti del passato e così via.

La home schooling ha sempre avuto i suoi cultori negli Usa, ma ciò che fino a un paio di decenni fa era considerata una questione limitata a una piccola 'frangia' di conservatori religiosi che tenevano i figli a casa a leggere la Bibbia, ora si sta rivelando come una sorta di rivolta popolare contro un pensiero 'unico e laico' in tanti campi che si è forse spinto un po' troppo oltre rispetto a dove erano disposte ad arrivare le famiglie degli studenti...

BAMBINI ITALIANI A LONDRA SI DIVERTONO CON LA SCIENZA

Divertirsi con la scienza Il Comites Londra con il supporto tecnico di Native Scientists ha organizzato un workshop a partecipazione gratuita per i bambini dai 6 ai 10 anni che vogliono imparare di più attraverso la Scienza.

L'evento, in italiano, si è svolto nella capitale britannica lo scorso 2 dicembre alla Missione Cattolica Italiana in Durants Road.

Dopo una breve presentazione degli organizzatori, si è entrati nel

vivo del workshop che ha l'obiettivo di promuovere l'apprendimento della lingua italiana attraverso la Scienza e viceversa. I bambini sono stati divisi in gruppi e, a rotazione, i tre scienziati coinvolti hanno interagito con i piccoli partecipanti ai quali è stata data la possibilità di utilizzare il materiale tecnico per avere un coinvolgimento maggiore e, soprattutto, più divertente rispetto alla semplice descrizione teorica di quanto insegnato dai tre

esperti.

I bambini hanno avuto l'opportunità di osservare diversi oggetti e cibi usando piccoli microscopi e imparando come le cose intorno cambiano. Al termine a ciascun bambino è stato dato un certificato di partecipazione.

I tre scienziati coinvolti nell'iniziativa sono Aurora Irene Idilli (ricercatrice al Francis Crick Institute) che ha guidato il suo pubblico in erba in un viaggio al centro della cellula dove viene cu-



stodito il DNA), Aglaia Freccero (dottoranda in Neuroscienze all'Imperial College London che ha parlato delle emozioni, da dove nascono e cosa succede al nostro corpo quando le

proviamo) e Assunta Diodato (Principal Scientist all'Origin Sciences Ltd., che ha introdotto i bambini ad una risoluzione microscopica del mondo).

LaRedazione

LA LUISS A LONDRA, VOGLIAMO FORMARE I FUTURI LEADERS

compiere una scalata ai vertici dei più importanti ranking mondiali. Il prestigioso QS World University Rankings by Subject 2023 vede, infatti, la Luiss al 14° posto al mondo e al 2° nell'Unione Europea negli Studi Politici ed Internazionali, collocando l'Ateneo nelle prime 50 posizioni anche per le aree "Business e Management" e "Legge".

L'espansione internazionale è testimoniata anche dagli accordi stretti con oltre 311 università in 65 Paesi, con 78 programmi di doppia laurea o partnership strutturate e oltre 3.000 ragazze e ragazzi coinvolti in esperienze di scambio internazionali.

L'obiettivo dell'evento è stato quello

di promuovere l'ateneo privato romano (supportato dai Confindustria, l'associazione nazionale degli industriali), il suo modello educativo e i suoi programmi internazionali, oltre il 50% dei corsi in lingua inglese, tutti all'insegna delle "tre I": Internazionalizzazione, Interdisciplinarietà e Innovazione.

Come ha spiegato il Rettore della Luiss, Andrea Prencipe: "Le Università svolgono un ruolo chiave nella ridefinizione dei paradigmi della formazione superiore. Il nostro Ateneo è uno spazio di sperimentazione educativa continua: l'interazione con imprese, professionisti e più in generale con la società civile, la contaminazione di saperi disciplinari diversi, e le intersezioni di culture di Paesi diversi offrono

a studentesse e studenti l'opportunità di sviluppare ed affinare un 'mindset' che permette loro di costruire futuri sostenibili ed inclusivi".

Dopo i saluti dell'Ambasciatore d'Italia nel Regno Unito Inigo Lambertini e di Barbara Beltrame Giacomello, Vice Presidente di Confindustria per l'Internazionalizzazione e Vice Presidente Esecutivo di ALUISS, l'incontro ha visto anche le testimonianze di Alumni Luiss che si sono distinti nel campo della finanza, dell'imprenditoria e delle organizzazioni internazionali, per condividere la loro esperienza, indicando le competenze e abilità che ritengono più utili al fine di affrontare le grandi sfide globali.

LaRedazione



La formazione di una nuova generazione di leader è il primo obiettivo del modello educativo dell'università Luiss di Roma che mira a fornire a studentesse e studenti gli strumenti per indagare criticamente un mondo in continua e rapida evoluzione. Questo il fulcro dell'evento "Enquire the

World: How Luiss University educates future leaders", che si è tenuto all'Ambasciata italiana di Londra lo scorso 23 novembre.

L'iniziativa è in linea con il percorso di sviluppo internazionale che ha consentito alla Luiss (Libera Università Internazionale degli Studi Sociali) di

ADL | ADL SOLICITORS

ADL Solicitors is an English and Italian well established law firm based in the city of London

• Italian and English Probate • Will Drafting • Litigation • Franchising
• Medical Negligence/No Win No Fee • Commercial & Corporate Law

Avv. Gerardo Aprovitolo is one of the firm's founding Partners

131-133 Cannon St, London EC4N 5AX - Telephone: 0207 929 4311 - Mobile: 07888 840318
gerardo@adlsolicitors.com www.adlsolicitors.com

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

Seguici in digitale anche su



COMPLITALY
A THOUSAND SOLUTIONS IN A SINGLE APP



Udine in testa per qualità della vita

Foggia fanalino di coda



La provincia italiana dove la qualità della vita è più alta? È quella di Udine, seguita da Bologna e Trento. La provincia della Penisola invece meno visibile in assoluto risulta Foggia.

La provincia di Udine (una delle quattro del Friuli Venezia Giulia) svetta nell'edizione 2023 di una dettagliata

e autorevole indagine compiuta con cadenza annuale dal quotidiano economico-finanziario "Sole 24 Ore". Mai prima d'ora aveva vinto questo ambito trofeo.

L'indagine ha analizzato le 107 province italiane alla luce di 90 indicatori statistici e Udine si è imposta perché trainata da alcune particolari perfor-

mance: "ottiene - scrive il quotidiano della Confindustria - il primo posto nell'indice sintetico della Qualità della vita delle donne e l'ottavo posto in quello che misura la Qualità della vita dei bambini; detiene il record di palestre, piscine e centri per il benessere fisico; si distingue (4° posto) nella categoria «Giustizia e sicurezza» per la limitata frequenza di incendi, delitti informatici e furti di autovetture; eccelle anche per la bassa incidenza di famiglie con Isee sotto i 7mila euro e di imprese in fallimento".

Dopo Udine, Bologna e Trento le province della Top Ten dove nel complesso si vive meglio sono quelle di Aosta, Bergamo, Firenze, Modena, Milano, Monza e Verona. Come si vede nessuna che stia al di sotto dell'Arno...

Se la "capitale morale" (nonché finanziaria) Milano brilla per qualità della vita la capitale vera Roma è soltanto al 35esimo posto.

A conferma di quanto rimanga drammaticamente attuale il divario nord-sud le province del Meridione affollano le ultime 40 posizioni della classifica dove comunque ci sono una provincia ligure (Imperia) e una toscana (Massa Carrara).

Le ultime cinque posizioni della classifica sono occupate da Crotone, Siracusa, Napoli, Caltanissetta e Foggia che si becca la maglia nera. *LaR*

CULLE VUOTE, ENTRO IL 2080

"PERSI" 15 MILIONI DI ITALIANI



In Italia si fanno sempre meno figli. In Europa nessun altro Paese fa peggio: nella Penisola sono 6,8 i nuovi nati ogni mille abitanti, contro una media Ue di 8,7 nel biennio 2020-21

Si è molto lontani da Paesi prolifici come Irlanda (11,2), Cipro (11,1) e Francia (10,6). Più vicini all'Italia ri-

sultano altri due paesi mediterranei come Spagna (6,9) e Grecia (7,3).

Persino in un contesto europeo di progressivo calo della natalità, quindi, l'Italia si distingue per un tasso più basso di quello registrato negli altri 26 stati dell'Unione europea, in qualche caso anche paurosamente più basso.

Il tasso di natalità, ovvero il numero di nuovi nati in relazione ai residenti, è passato dai quasi 10 alla fine degli anni 2000, ai circa 8 del 2015 ai meno di 7 attuali. Un livello raggiunto a partire dal 2020, primo anno dell'emergenza Covid.

Il fenomeno riguarda gran parte del Paese: il 90% dei Comuni è sotto la media Ue, il 60% sotto quella nazionale. Fa eccezione la provincia di Bolzano, dove quasi 2 comuni su 3 superano la soglia Ue. Catania è il capoluogo con il tasso di natalità più alto nel 2020. Oristano quello con il più basso. La natalità declinante sta portando a un progressivo spopolamento del Paese. Alcune aree del paese, come Trentino Alto-Adige, Campania e Sicilia superano ampiamente la media nazionale; mentre altre, come Sardegna e Liguria, ne sono molto lontane.

Le ultime proiezioni di Istat (l'ufficio



All'Università di Pisa si lavora al primo prototipo di un neurostimolatore impiantabile per poter curare l'emicrania senza più la necessità di farmaci.

Il dispositivo è simile a un piccolo cilindro dotato di elettrodi che si inserisce sottopelle fra collo e nuca e che

tramite una centralina esterna dialoga con una app per gestire e controllare la generazione degli impulsi. Il tutto impiantato senza bisogno di ricorrere alla chirurgia. Il paziente potrà tramite l'app monitorare il proprio stato di salute e scegliere tra le diverse sequenze

di impulsi concordate con lo specialista.

"Come Università di Pisa, oltre a coordinare il progetto europeo - spiega il professore Massimo Piotto del Dipartimento di Ingegneria dell'Informazione - abbiamo sviluppato e progettato il chip per la generazione degli impulsi di corrente per gli elettrodi impiantati e collaboriamo alla progettazione e caratterizzazione del chip per l'acquisizione ed elaborazione dei biopotenziali (ECG, EMG)".

Il progetto europeo per la messa a punto del promettente neurostimola-

MANGIA MEDITERRANEO

E VIVRAI PIÙ SANO

E PIÙ A LUNGO

La dieta mediterranea fa vivere meglio e più a lungo: questo messaggio è stato ancora una volta martellato lo scorso 9 dicembre durante una conferenza all'Istituto Italiano di Cultura a Londra.

La conferenza - 'Mediterranean Diet and Consumers: A Healthy Approach to New Market Trends' - è stata organizzata congiuntamente da Italian Medical Society of Great Britain (IMSoGB), UK Confederation ed Associazione Professionale Cuochi Italiani (APCI), con il patrocinio di Ambasciata d'Italia, Consolato Generale d'Italia ed Istituto Italiano di Cultura a Londra.

L'evento ha visto la partecipazione come relatori di esperti sia del mondo medico che della ristorazione Italiana di qualità.

Tre medici (Giuseppe Maltese, Aurora Almadori e Francesca Onori) hanno illustrato i benefici della dieta mediterranea e di uno stile di vita sano ed equilibrato per la prevenzione di svariate patologie. In particolare, è stato approfondito non solo l'effetto sulla salute ma anche sulla longevità.

Quattro rappresentanti della ristorazione "made in Italy" (Giuseppe Silvestri, Roberto Costa, Simone Remoli e Luciano Nocita) hanno invece discusso le caratteristiche dei prodotti alimentari italiani di qualità ed i fattori legati alla promozione internazionale della dieta mediterranea, dei suoi ingredienti e dei suoi valori.

L'evento ha visto la presenza e partecipazione di numerosi rappresentanti della comunità e delle Istituzioni Italiane nel Regno Unito. Incominciando dal Console Generale Domenico Bellantone e dal deputato Simone Billi, Presidente del Comitato permanente sugli Italiani nel Mondo alla Camera.

LaRedazione



Lorenzo Garagnani, Aurora Almadori, Simone Billi, Stefano Potorti

centrale di statistica) indicano che i quasi 60 milioni di abitanti potrebbero scendere a 45,8 milioni nel 2080. Si tratta di una delle conseguenze del cosiddetto "inverno demografico". Il conto è presto fatto: nel 2080 mancheranno all'appello circa 15 milioni di italiani e la situazione potrebbe essere anche peggiore se il tasso di natalità avrà altri crolli paurosi.

Il governo Meloni si è detto a più riprese intenzionato a fare il possibile per invertire il trend (anche con l'idea di fare da contrappeso alla crescente immigrazione clandestina da Africa, Asia e Medio Oriente) ma finora è stato in grado di offrire soltanto incentivi molto modesti per invogliare gli italiani a fare più figli.

A PISA SI LAVORA A CURA

DELL'EMICRANIA SENZA FARMACI

tore è noto con la sigla TARA (Disrupting the Migraine continuum of care for resource constrained settings) ed è stato finanziato per un totale di circa 6 milioni di euro dei quali circa 358mila destinati all'Ateneo pisano.

Iniziato nel 2022, il progetto di durata triennale coinvolge un consorzio internazionale e multidisciplinare che comprende esperti sia accademici che aziendali negli ambiti dell'ingegneria elettronica, dell'ingegneria biomedica, dell'informatica e della medicina. Oltre all'Università di Pisa, i partner del progetto sono nove e due di essi

si trovano nel Regno Unito: South Tees Hospitals NHS Foundation Trust e Centre for Process Innovation.

Il prof. Piotto coordina il progetto ed è impegnato da più di 20 anni nella ricerca per lo sviluppo di sensori integrati, Micro Electro-Mechanical Systems (MEMS) e interfacce elettroniche per sensori, prima come ricercatore del Consiglio Nazionale delle Ricerche (CNR) e in seguito come professore associato dell'Università di Pisa.

LaRedazione

DOMANDE ALL'AVVOCATO



Possibile la disdetta anticipata di un affitto per problemi di salute?

Gentile Avvocato

Da due anni lavoro presso una società di design a Londra. Il mio lavoro consiste nella progettazione di cucine e nella ristrutturazione di interni per i clienti. Ho un appartamento in affitto, con un periodo di locazione di due anni. Secondo i termini del contratto posso recederlo alla data di risoluzione dell'affitto dando un preavviso scritto di sei mesi. Non posso lasciare l'appartamento prima di luglio di quest'anno. Recentemente, a causa delle mie condizioni di salute, sono dovuto tornare in Italia per sottopormi a un intervento chirurgico e ora sono in convalescenza in Italia. Ho detto al locatore che non posso rimanere nell'appartamento e gli ho dato la disdetta e restituito le chiavi. Il locatore ha detto che posso recedere il contratto solo a luglio e che devo continuare a pagare l'affitto mensile. Gli ho spiegato che sono dovuto partire per motivi di salute e che non avevo altra scelta che lasciare l'appartamento. Un avvocato italiano mi ha detto che le mie cattive condizioni di salute potrebbero essere considerate un motivo per rescindere anticipatamente il contratto. Potete indicarmi se ci sono le basi per poter rescindere il contratto ora e smettere di pagare l'affitto o se devo continuare a pagare l'affitto fino a luglio.

Cordiali saluti
Alessandro

Caro Alessandro

Il diritto inglese prevede che si possa risolvere anticipatamente un contratto se si è verificato un evento successivo che nessuna delle parti aveva ragionevolmente previsto e che non era stato previsto nel contratto in modo esplicito o implicito.

L'evento successivo deve rendere impossibile l'adempimento delle obbligazioni che le parti dovevano ancora onorare in base al contratto, oppure deve far sì che l'adempimento di tali obbligazioni sia radicalmente diverso da quello che era stato originariamente previsto tra le parti. Si tratta di applicare una dottrina chiamata Frustration. Per ritenere la prestazione impossibile e il contratto frustrated, l'evento deve essere così rilevante da modificare la natura del contratto da ciò che era stato originariamente stabilito dalle parti a ciò che il contratto è al momento dell'evento.

In base al contratto di locazione, l'obbligo principale del locatore è quello di fornire al locatario il beneficio esclusivo di un appartamento. Il suo principale obbligo contrattuale è quello di pagare l'affitto. Questi obblighi sono indipendenti dalla possibilità di utilizzare l'appartamento. Il fatto che lei sia dovuto tornare in Italia per un intervento chirurgico non incide su questi obblighi contrattuali, ma significa solo che non può occupare l'appartamento.

Pertanto, l'evento successivo (l'intervento chirurgico) non modifica la natura del contratto rispetto a quanto originariamente previsto, ossia il possesso esclusivo dell'appartamento (obbligo del locatore) e il pagamento dell'affitto (obbligo del locatario). Di conseguenza, a mio avviso, il suo ritorno in Italia per l'intervento chirurgico non costituisce un evento che Le consenta di risolvere anticipatamente il contratto per motivi di impossibilità dello stesso.

Cordiali saluti
Domenic Pini

Pini Franco LLP

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



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

"GENITORI E FIGLI"

Rubrica a cura di
Cristina Lavagnolo

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



Attenzione a ciò che diciamo ai figli

"Ne uccide più la lingua che la spada." ... il noto proverbio sottolinea come ciò che si dice possa trasformarsi in un'arma pericolosa. Normalmente, si collega questo potere distruttivo soltanto alle offese, alle parole che scaturiscono impulsivamente nei momenti di rabbia o a quelle dette malignamente, con l'intenzione di ferire.

In realtà, anche aggettivi e definizioni apparentemente innocui possono avere un effetto duraturo e non sempre positivo. Basti pensare, ad esempio, a come dei soprannomi, attribuiti nel medioevo in modo scherzoso o con lo scopo pratico di distinguere due omonimi, si siano pian piano talmente consolidati da costituire una parte degli attuali cognomi diffusi in Europa. Senza andare così lontano nel tempo, a quante persone capita, non senza una punta di fastidio, di sentirsi chiamare ancora dagli amici con il nomignolo rimasto appiccicato dai tempi della scuola?

D'altra parte, lo stesso potere si può manifestare in modo positivo ed ecco che un semplice commento gentile, di incoraggiamento o un'espressione di gratitudine può cambiare notevolmente in meglio, se non la vita, almeno la giornata di una persona.

Evidentemente, le parole hanno un valore, un peso, addirittura il potere di influire in modo significativo non solo sull'umore di un'altra persona, ma persino sul suo livello di autostima e, in particolare nel caso di un bambino, anche sul suo percorso di crescita evolutiva ed emotiva.

Molto spesso, capita di parlare impulsivamente, senza pensare all'effetto che ciò che si dice potrebbe avere sulle altre persone. Però, è importante rendersi conto che aggettivi, giudizi, definizioni o nomignoli possono diventare etichette difficili da rimuovere e in grado di influenzare il comportamento e la percezione di sé di chi se le ritrova appiccate addosso. Questo è ancora più vero quando si tratta di bambini.

Un essere umano in formazione ha bisogno di sostegno, incoraggiamento e modelli positivi. Per ogni bambino, i genitori sono le persone di riferimento più importanti e quello che pensano di lui - o danno l'impressione di pensare - è fondamentale nel determinare le sue scelte comportamentali. Quindi, i genitori, ma anche gli educatori in generale, dovrebbero fare molta attenzione ai messaggi che trasmettono ai bambini e ai ragazzi. Particolarmente importante, è evitare ogni tipo di etichetta, cioè di definizione limitante. Non solo quelle negative sono dannose, anche quelle apparentemente apprezzative possono essere pericolose. Infatti, definire qualcuno con giudizi troppo positivi ("è un genio in matematica", "è un artista", ...), potrebbe alimentare aspettative insostenibili nel tempo e avere l'effetto di limitare la sua immagine di sé e la sua autostima a quelle capacità, togliendogli la motivazione ad esplorare altre sue potenzialità.

Ogni bambino, preadolescente o adolescente è unico ed ha personalità, caratteristiche e qualità tutte sue. Può avere dei punti deboli, attività o materie che gli piacciono meno di altre o per le quali si sente meno portato. Non si può eccellere in tutto e nessuno si aspetta questo, ma ciascuno, se sostenuto, guidato e incoraggiato, può migliorare.

Però, etichettare qualcuno in base alle sue caratteristiche meno brillanti o ad alcuni suoi comportamenti, diciamo così, perfettibili, dando giudizi negativi sulla sua persona, non lo spronerà certo a darsi da fare per migliorare, anzi lo demotiverà, convincendolo di essere portatore di una condizione immutabile e di essere, quindi, irrecuperabile. Quel bambino o ragazzo probabilmente si sentirà appiccicata addosso la definizione di *disattento, impacciato, pigro, disordinato, svogliato, troppo vivace* ... faticando a sbarazzarsi di queste etichette dannose, inutili e fuorvianti. Crescere sentendosi ripetere giudizi sminuenti lo convincerà di non poter cambiare e migliorare. Quindi, anche desiderandolo, sarà probabilmente frenato dalla paura di non riuscire.

Questo tipo di definizioni rigide, sia positive che negative, incasellano bambini, ragazzi e, talvolta, anche adulti in una visione ristretta di loro stessi e delle loro possibilità, che li porta a rassegnarsi alla convinzione di non poter far altro che rimanere fedeli a quell'immagine che gli altri hanno di loro, di non avere scelta.

Questo non significa che gli errori, i comportamenti sbagliati, le mancanze, ecc. non vadano segnalati e che bambini o ragazzi debbano essere, sempre e comunque, lodati. Però, una critica, per risultare veramente costruttiva, deve essere limitata al comportamento da correggere e mai, in nessun caso, coinvolgere l'intera persona. Per fare un esempio, al bambino che risponde sgarbatamente si fa notare che la sua frase è stata scortese, non gli si dice che è un maleducato o un villano. Inoltre, è importante bilanciare le critiche con l'apprezzamento dei comportamenti positivi, in modo da incoraggiarlo a rafforzare questi e da valorizzare il suo impegno a migliorare. Nel caso dell'esempio precedente, ci si potrebbe rivolgere al bambino in questo modo: "Mi ha sorpreso che tu abbia risposto in quel modo al tuo compagno. Di solito ti comporti in modo gentile con gli altri; invece, quella frase è stata proprio scortese. Credo che lui ci sia rimasto male. Cosa pensi di fare per rimediare?"

Un approccio di questo tipo, prima di tutto, valorizza l'abituale tendenza del bambino ad essere disponibile con gli altri, pur indicandogli dove ha sbagliato. Se, invece, gli venisse detto, ad esempio, "Sei sempre il solito maleducato!", che motivazione avrebbe a cambiare se, comunque, quella è l'idea che l'adulto ha di lui?

Al tempo stesso, l'assenza di tono accusatorio evita che si chiuda in difesa e può incoraggiarlo a spiegare perché ha reagito in quel modo, permettendo di capire i motivi sottostanti al suo comportamento. Questo modo di relazionarsi, inoltre, mentre gli indica la necessità di rimediare, dà credito alla sua capacità di trovare da solo il modo giusto per farlo. Ovviamente, a seconda dell'età del bambino, potrebbe essere utile qualche aiuto in più da parte dell'adulto.

Il segreto è far leva sui comportamenti positivi e sulla fiducia.

Un bambino - come un preadolescente o un adolescente - deve sentire di poter credere nelle sue capacità e potenzialità, libero da idee ed etichette precostituite che gli impongano una strada già tracciata. Solo dandogli fiducia si può ottenere che si impegni a migliorarsi giorno dopo giorno per raggiungere i suoi obiettivi e realizzare i suoi sogni.



GAETANO ALFANO
Roccamora UK

Tenimenti in Sicilia

T: +44 (0)20 8443 7310
M: +44 (0)7785 280 267
E: gaetano@roccamora.co.uk
Skype: [alfano.guetano](https://www.skype.com/name/alfano.guetano)

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



2 VENETI

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

MARKETING MADE EASY

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



Budget di marketing: evitate il copia-incolla!



Il piano e budget marketing va rivisto con attenzione ogni anno e va adattato agli obiettivi aziendali ed alle circostanze attuali. Il copia-incolla del budget e plan dell'anno precedente però rimane molto comune in troppe aziende. Molte aziende, al massimo implementano qualche cambio, o taglio. Non va bene.

È di fondamentale importanza che il piano marketing sia accurato.

La prima cosa da fare è creare un piano di azione che permetta all'azienda di raggiungere gli obiettivi prefissati per il 2024, non quelli dell'anno prima. Quali attività offriranno all'azienda le opportunità di crescita per raggiungere gli obiettivi?

L'analisi ROI degli strumenti precedentemente usati ti indicherà che attività devi ripetere, quali eliminare da tuo plan e quali devono essere perfezionate. Individua quali attività hanno richiesto meno risorse ma ti hanno dato più frutti, poi passa ad un'analisi di ciò che serve fare, sia nuovo che non, per gli obiettivi 2024.

Valuta con attenzione nuove piattaforme, tools e trends in base al tuo target. Saper prevedere dove, come e quando comunicare con il tuo target è la chiave.

Non ogni attivazione ed iniziativa ha un ritorno immediato, anzi, ad essere precisi, non tutte hanno un ritorno finanziario - tienine conto perché troppe attività con risultati a lungo termine, possono essere molto complesse da sostenere e giustificare, e soprattutto formano la base per gli anni a venire ma non al raggiungimento dei tuoi obiettivi 2024. Devi fare entrambi e devi bilanciarli.

Per ogni attività che inserisci nel plan sii molto specifico nello stabilire come ne misurerai il successo e crea un provvisoria da aggiornare regolarmente.

Alla fine di questo approfondito studio puoi inserire i relativi budgets per ogni attività. Il totale del tuo completo piano di marketing sarà (solitamente) tra il 7% e il 12% delle revenue totali. Poi ovviamente ci sono sempre le eccezioni.

Questo approccio bottom-up consente al budget di essere accurato perché creato da te, che conosci le attività da implementare ed i loro costi, sai come misurarne l'efficacia e sai come cambiare rotta o modificare parte d'esso in caso di bisogno. Dovrai ovviamente giustificare ogni attività inclusa ed eventuali richieste di budget aggiuntivo confronto all'anno precedente. Se non conosci bene l'azienda, prima di investire ore ed ore a formulare il dream-plan, parla internamente con il top management per capire quale il loro feeling riguardo il budget che hanno intenzione di approvare.

Se il budget invece lo hai deciso tu o ti viene dato dalla C suite - in questo caso parliamo di approccio top-down del budget - avrai un budget già definito e andrai a suddividerlo per le attività in ordine di priorità. Alloca del budget ad almeno una tua iniziativa però, perché ti darà un boost di motivazionale per tutto l'anno.

Tendenze, Business, Cultura del Lavoro

RegTech, un'opportunità per Comunità Italiana Londra



Nel cuore di una metropoli cosmopolita come Londra, dove le tecnologie avanzate e le normative si intrecciano quotidianamente, sta emergendo il tema cruciale del RegTech, ovvero la tecnologia applicata alla regolamentazione. Esploriamo oggi il futuro del RegTech, le sue applicazioni pratiche, i benefici per i lavoratori che ne apprendono l'uso, e la correlazione tra RegTech, benessere delle persone e vita in una grande città.

Cos'è RegTech?

RegTech, una fusione delle parole "regulatory" e "technology", si riferisce all'uso delle tecnologie avanzate per facilitare la gestione della conformità normativa. Nato in ambito finanziario, il suo impiego si sta espandendo in vari settori, offrendo soluzioni innovative per gestire la complessità normativa; è un ambito che sta guadagnando spazio grazie all'intelligenza artificiale e al big data.

Le future applicazioni di RegTech sono ampie e promettenti. Da sistemi automatizzati di reportistica per contrastare il riciclaggio di denaro, a strumenti di identificazione digitale per semplificare i processi bancari, RegTech promette di rendere i processi burocratici più rapidi.

Difatti la prospettiva vede il RegTech non solo come strumento per le aziende, ma come un facilitatore nella vita quotidiana dei cittadini. Si prevede l'uso di algoritmi avanzati per l'amministrazione di questioni legali e fiscali, semplificando procedure che oggi risultano complesse e onerose.

Ad esempio, RegTech può automatizzare molte funzioni di conformità, riducendo il carico di lavoro manuale e aumentando l'efficienza.

Nella gestione del rischio, l'intelligenza artificiale in RegTech aiuta a prevenire i rischi normativi, aspetto essenziale per le aziende in un contesto regolamentare in evoluzione.

Immaginiamo sistemi automatizzati per la dichiarazione dei redditi, la richiesta di permessi o la verifica di documenti legali, tutti accessibili con un clic dal proprio smartphone. Le implicazioni dirette per i cittadini, specialmente in una città dinamica come Londra, sono comodissime:

- l'apertura di un conto bancario diventa più veloce e meno burocratica,
- maggiore sicurezza nella protezione dei dati personali, aspetto fondamentale nell'era digitale.

Ma anche tutta una serie di applicazioni che contribuiscono significativamente al benessere quotidiano dei cittadini. Esempi pratici:

- gestione semplificata della salute e sicurezza sul lavoro, poiché attraverso app RegTech i lavoratori possono facilmente segnalare problemi di sicurezza, contribuendo a un ambiente di lavoro più sicuro e conforme alle normative.

- semplificazione delle procedure di mutuo e credito, visto che RegTech aiuta a semplificare il processo di richiesta di mutui o crediti, riducendo la documentazione necessaria e velocizzando le approvazioni: un grande vantaggio in una città con un mercato immobiliare dinamico come Londra.

- Automazione della gestione patrimoniale, considerato che per le famiglie gli strumenti RegTech offrono soluzioni automatizzate per la gestione degli investimenti, assicurandosi che siano in linea con le normative e riducendo il rischio di errori.

Oppure nel facilitare l'acquisto di proprietà. Ad esempio, per gli italiani a Londra che desiderano acquistare casa, il RegTech può rendere il processo meno oneroso, automatizzando la verifica della conformità legale e normativa delle proprietà.

Inoltre, il miglioramento dell'accesso ai servizi pubblici. Con l'applicazione del RegTech, i processi di richiesta e gestione di servizi pubblici diventano più efficienti, riducono i tempi di attesa e migliorano l'esperienza complessiva per i cittadini.

È chiaro che l'azione di RegTech può influire sullo stato psicofisico individuale, basti pensare alla diminuita sensazione di stress, grazie all'automazione dei processi burocratici. E in una città in continuo movimento come Londra, dove il tempo è un bene prezioso, il RegTech può offrire soluzioni che permettono più tempo libero e risparmio di energia. Consente alle persone di concentrarsi su aspetti più gratificanti della vita.

Non dimentichiamo poi i vantaggi per i professionisti italiani a Londra. Imparare RegTech apre a interessanti opportunità di carriera. Con la crescente domanda di esperti in RegTech, si consolidano le prospettive di crescita in vari settori: finanziario, legale e tecnologico. Inoltre, la conoscenza di questa materia, posiziona favorevolmente nel mercato globale.

Per stimolare l'interesse di chi legge a ruoli oggi necessari in azienda, ecco alcune professionalità sempre più richieste:

- Analista di Conformità RegTech: questo ruolo implica l'analisi delle normative e l'assicurazione che i prodotti e i processi aziendali siano in linea con esse. Gli analisti di conformità sono fondamentali per aiutare le aziende a navigare nel complesso panorama normativo.

- Sviluppatore di Software RegTech: professionisti che creano e mantengono le piattaforme software atte ad automatizzare e facilitare la conformità normativa. La domanda per sviluppatori con conoscenze specifiche nel RegTech è in costante crescita.

- Consulente RegTech: i consulenti offrono la loro expertise alle aziende che necessitano di integrare soluzioni RegTech nei loro processi. Questo ruolo richiede una profonda conoscenza delle normative e delle tecnologie pertinenti.

- Esperto in Sicurezza dei Dati e Privacy: con l'aumento delle preoccupazioni relative alla sicurezza dei dati, questi professionisti sono essenziali per garantire che le aziende rispettino normative come il GDPR.

Il RegTech rappresenta una frontiera innovativa nell'intersezione tra tecnologia e regolamentazione, il cui futuro promette di rendere la vita più semplice, più sicura e più efficiente, sia per i cittadini che per le aziende. E quindi per la comunità italiana a Londra, comprendere e adottare queste tecnologie significa non solo rimanere al passo con i tempi, ma anche cogliere opportunità di crescita personale e professionale in un contesto urbano dinamico e stimolante.

il Paffaccio

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

needme Studia in Inghilterra nel 2022/2023!

- Lezioni 2/3 giorni a settimana
- Sistema ideato 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 £12.000 all'anno di supporto economico (solo per provazioni di pre-scelto o settore finanziario). Non esiste un età giusta per studiare, studenti accettati fino a 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 GRATUITO!

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

VO N CECOS DURHAM COLLEGE SOLENT UNIVERSITY OF SUSSEX UNIVERSITY OF SUSSEX UNIVERSITY OF SUSSEX UNIVERSITY OF SUSSEX

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

Villa Scalabrini

Residential Senior Living in Hertfordshire

Since 1986

We are now accepting new admissions

www.villascalabrini.co.uk

office@villascalabrini.co.uk
Tel: 0208 2075713



Il pigiama? Lo voglio con le tasche!

Il pigiama esplode e acquisisce le tasche... Il fenomeno - visto col senno di poi - doveva essere perfettamente ovvio: un logicissimo, per quanto inatteso, risultato dei lockdown Covid e del conseguente boom del Work From Home (WFH).

Fino a tempi recenti, i comuni indumenti da sonno perlopiù non avevano le tasche - almeno sulla parte inferiore - anche perché: cosa ci dovevi mettere per poi andare a letto? Gli oggetti che potevano servire nella notte si posavano sul comodino, punto. Alzandosi al mattino, ci si levava il pigiama, ci si vestiva per uscire e voilà, le tasche riapparivano...

Quel ciclo mattutino presupponeva però di dover per l'appunto 'andare' a lavorare, mentre oggi molto spesso basta semplicemente vestirsi dalla cin-

ta in su, giusto per essere presentabili davanti a un monitor.

Oltre alle tasche, tutta l'esperienza del WFH sembrerebbe aver focalizzato una nuova attenzione generalizzata sull'umile pigiama. Il fenomeno è particolarmente evidente nel Regno Unito dove i grandi rivenditori al dettaglio come John Lewis e Marks & Spencer riferiscono di un inaudito boom di vendite per gli indumenti da sonno, con incrementi superiori al 20%. Dati nazionali inglesi indicano che, mediamente, i colletti bianchi si vestono con la tipica biancheria da notte per l'equivalente di 46 giornate lavorative l'anno: invece, ormai un dipendente su 12 adopera quotidianamente il pigiama per lavorare.

James Douglas Hansen



Giuseppe's Ristorante Italiano

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

47/49 Borough High Street, London SE1 1NB

Tel: 0207 407 3451

info@giuseppesplace.com - www.giuseppesplace.com



AMORE E DINTORNI

Rubrica a cura di *Gianna Vazzana*
notiziedalcuore@gmail.com

How can I improve my communication skills in love?

Daniela writes: My best friend told me that I have communication issues. She thinks I don't express my needs and expect others to know what I want or how I feel. She says it is unfair that I get mad when people don't behave as I want them to, as if they should know. Apparently, I do it, especially with the people I date. She said all that because yesterday I had a big argument with the guy, I have been seeing for two months. We met on a dating app, and I think it's time to start exploring the relationship exclusively. Yesterday, I told him I had deleted the app a week before and asked if he had deleted it, too. He said he hadn't used it but still had it on his phone. I got furious, as it is so disrespectful to still have a dating app, and left. My friend says I should have talked about it. I think it's obvious that you should delete an app when you are dating someone; there's no need to talk, and he should have known.

Dear Daniela,

I am sorry to hear that your expectations weren't met. Unfortunately, I have to say that I can see where your friend is coming from. Please note that I am saying this without any judgment because I think communication is challenging.

In one of my collaborations with another Relationships Coach, I discussed what we called "The Power of Mind Reading". By that, we mean the expectations that our partner (or others in general) knows what we want, what we need, and what they should do to keep us permanently happy.

This mentality, however, will inevitably create conflict because our reality, the way we perceive it and how we feel about it, is not necessarily the same as how other people perceive it.

You have been dating this guy for two months, and you've both been on dating apps. Until a few days ago, you were completely fine with considering your relationships as the "getting to know each other" stage.

You used dating apps as much as he did. Even if you weren't actively using them, you still had them on your phone.

Then something changed for you. Maybe your feelings grew, and you wanted to get to the next level. And this is a valid and legitimate desire.

However, you didn't communicate that; you expected your boyfriend to start feeling like you at exactly the same time, magically.

Why did you fail to communicate your needs? In my opinion, fear of rejection keeps us from expressing how we feel and what we want. What if you asked him to delete the app and become exclusive, and he said "no"? Would you have felt disappointed? Would you have thought that he was rejecting you? Probably.

So, instead of thinking about what you wanted, and how you could tell him, you reacted to your fear of disappointment and rejection. You got angry that he hadn't read your mind and done what you wished he would do.

There are more effective ways of achieving what you desire. By acting this way, all you will achieve is an argument. But don't be disheartened because you can improve your interactions with others if you pay a little attention to how you communicate.

Communication is defined as a "process by which information is exchanged between individuals through a common system of symbols, signs, or behaviour".

We don't think of communication as something we have to learn. We have been able to express ourselves by talking, writing, or other media for most of our lives, and we take it for granted. If anyone asked us if we can communicate, we'd all say that we can.

While it is true that we can express our thoughts, there are communication skills that can be learned to help us deliver our messages in a way that will benefit both ourselves and our interlocutor.

The most effective communication technique I have ever come across is non-violent communication, developed by Dr. Marshall B. Rosenberg. The non-violent communication process has four components.

The first is observation: we express the situation we want to discuss. Not how we feel about the problem, not how we perceive it, but just how it is. In your case, the observation could be, "We've been seeing each other for two months, and I have started to like you more".

The second component is identifying and expressing feelings: we must explain how we feel about a situation. Let's say, as an example, that you felt confident or excited about moving to the next stage.

The third component is identifying our needs. In your case, maybe your need is to explore where this relationship could go if you become exclusive and more committed.

The fourth component is making a clear request: once you have identified your need, you express it by stating clearly what you wish the other person did to meet it.

In your case, you could say, "Shall we both get off the apps and start getting to know each other exclusively?"

We have transformed your statement from "It is so disrespectful to still be on dating apps" to "We have been seeing each other for two months, and I have started to like you more. I am excited about getting to the next level and would like to see where this relationship could go. Should we both get off the apps and start dating exclusively?"

I hope you try this approach, and he'll say yes. I can't get into how to handle a "no" this time, but I hope you succeed.

If you want to know more about communication techniques, setting boundaries or other dating-related topics, follow my Facebook page GVPPhilosophicalHearts, my Instagram page @gvphilosophicalhearts and check out my website <https://www.philosophicalhearts.com/>



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

29-31 Rosebery Avenue, Clerkenwell, EC1R 4SL

Part of Dignity plc. A British Company.

PIANTE MEDICINALI, AROMATICHE E DA PROFUMO: LE PIANTE OFFICINALI

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



Curarsi il fegato con il carciofo selvatico

Nome scientifico: *Silybum marianum*
(L.) Gaertn., 1791

Nome comune: cardo mariano, cardo
di S. Maria, carciofo selvatico

Alcuni esempi di nomi popolari in
alcune regioni italiane: battilana (in
Sicilia), cardo asinino (in Toscana), car-
do lattato (in Lombardia), cardu tuva
(in Sardegna), gardo santo (in Liguria),
latte di Maria (in Veneto)

Dall'inglese è ben conosciuto come
"milk-thistle"

Famiglia botanica: *Asteraceae*

Pianta erbacea annuale o biennale, alta
fino ad un metro e mezzo grazie alla
crescita robusta e vigorosa sia della
radice che del fusto, il quale si presen-
ta in genere come eretto e spinoso, a
volte spoglio o con poche foglie nella
sua parte terminale o con peli sulla sua
superficie. Il cardo mariano è notoria-
mente riconosciuto come l'antico pro-
genitore o il "cugino selvatico" del car-
ciofo, dal quale si contraddistingue per
il fiore, definito *capolino*, di dimensioni
più ridotte e dall'aspetto di un batuf-
fo porporino o violaceo, una sorta di
rosetta circondata da brattee spinose,
con aculei molto lunghi. Dal secondo
anno di età questa pianta, tra la fine
della primavera e l'inizio dell'estate,
presenta dei capolini globosi e solita-
ri, che poi verranno sostituiti alla fine
dell'estate dai frutti con *pappi* (una sor-
ta di piumaggio) aventi la funzione di
disperdere i semi (achenii ovali, lisci, dal
colore marrone scuro o nero con mac-
chie di giallo e dal sapore amarognolo).
Non soltanto dai capolini ma i nostri
occhi vengono colpiti dalla bellezza
delle grandi foglie che sono caratteriz-
zate da striature bianche - molto sug-
gestive - che troviamo specialmente
lungo le nervature delle foglie stesse
e che risaltano al sole sul loro verde
lucido. Oltre a ciò, un altro tratto pec-
culiare delle foglie è costituito dal loro
margine ondulato, che è anche dotato
di lobi triangolari al cui apice si trova
una spina.

Origine, coltivazione e habitat. Il car-
ciofo selvatico ha avuto origine nel
Kashmir, territorio che confina con
Cina, India e Pakistan. Questa pianta
selvatica è stata coltivata per secoli in
Europa, dove è riuscita a crescere e a
svilupparsi allo stato spontaneo e da lì
si è espansa in tutto il mondo, dal baci-
no del Mediterraneo all'Europa Sud-oc-
cidentale, al Nord e Sud America e per-
fino in Australia. In Italia la ritroviamo
diffusa specialmente nelle regioni del
Centro e del Sud, dal livello del mare
fino alla zona sub-montana. In gene-
re, cresce facilmente nei campi incolti
e nei pascoli, comportandosi come
un'infezante, anche se preferisce terre-
ni pietrosi e secchi in pieno sole, lungo
i margini dei sentieri e tra le macerie.

Parti usate. Nel Cinquecento erano
ben conosciute le proprietà salutari
delle foglie e delle radici del *Silybum*



marianum, ora entrambe vengono ap-
prezzate per lo più nel settore culinario.
Per esempio, le prime si raccolgono in
primavera o in autunno e si possono
consumare sia cotte che crude; le se-
conde, una volta prelevate da terra,
vengono pulite e fatte essiccare. Si pos-
sono tagliare a pezzi e successivamen-
te bollire. Inoltre, il cardo di S. Maria
spicca notevolmente per le proprietà
salutari dei suoi frutti. I capolini una
volta aperti (perché maturi) si raccol-
gono e si essiccano. Poi i capolini ven-
gono battuti, simulando l'azione del
vento, al fine di estrarre i frutti stessi.
Questi ultimi vengono poi conservati
in luoghi aerati per un breve periodo di
tempo dentro sacchetti di tela.

Principi attivi. I principali componenti
attivi del cardo mariano si concentrano
soprattutto sul complesso di flavoli-
gnani -una miscela di silibina, silicristi-
na, silidianina- noto con il nome di "si-
limarina", contenuta maggiormente nei
frutti maturi. Altri composti presenti
sia nei frutti che nelle foglie contribu-
iscono altresì alle proprietà di questa
pianta: essi includono fibre, flavonoidi
(come la quercetina), lipidi (come l'aci-
do oleico), mucillagini, proteine (come
la tiramina), sali minerali (soprattutto
calcio e potassio), sostanze amare e la
vitamina E o tocoferolo.

Proprietà. Il carciofo selvatico vanta
una grandissima considerazione nella
medicina tradizionale quale pianta of-
ficinale, aiutando il fegato nelle sue di-
sfunzioni o disturbi (come l'ittero) e fa-
vorendo la digestione. Per esempio, nel
passato questa proprietà veniva impie-
gata come trattamento erboristico ed
anche al giorno d'oggi viene adoperata
in caso di sofferenza del fegato in pato-
logie come l'epatite virale, la cirrosi e la
steatosi epatica non alcolica. Tuttavia,
questa pianta può prevenire ma non è
in grado di eliminare completamente
la tossicità epatica evitando così il de-
cesso del colpito.

Con il tempo la scienza ha potuto sta-
bilire che è alla silimarina che si devono
le azioni benefiche del cardo mariano,
in particolare la sua efficacia come epa-
toprotettore. Di conseguenza, questo
complesso di flavolignani si usa sia per
tutelare il fegato dai danni tossici (ad
esempio causati da alcool e droghe)
sia per stimolarne le funzioni. In par-
ticolare, la funzione epatoprotettiva
si esplica attraverso tre meccanismi:
antinfiammatorio (ostacola l'entrata
di sostanze citotossiche nelle cellule
epatiche), antiossidante (contrastando i ra-
dicali liberi attraverso un aumento dei
livelli di glutathione, che è una sostanza
antiossidante endogena del corpo),
rigenerativo (in un fegato danneggiato
aiuta la rigenerazione cellulare, aumen-
tandone il metabolismo).

All'attività epatoprotettiva si associano

altre azioni del cardo mariano ovvero
quella depurativa (stimola il metabo-
lismo epatico e il flusso di bile, detos-
sificando l'organismo e migliorando
la sua digestione e diuresi), quella
ipoglicemizzante ed ipolipemizzante
(depurando l'organismo, riduce il livel-
lo di colesterolo e glucosio nel sangue)
e quella protettiva nei confronti della
pelle (stimolando la sintesi proteica nel
fegato, ne determina la rigenerazione
e riduce l'accumulo di collagene, che
può favorire lo sviluppo di fibrosi).
Altre proprietà riconosciute riguarda-
no l'azione antiemorragica, galatto-
gena (stimola la produzione di latte
materno), spasmolitica e tonica sui vasi
sanguigni (aumenta la pressione san-
guigna).

È sicuro? Nell'uso di questa pianta sono
stati riscontrati lievi effetti collaterali
(per esempio, cefalea, disturbi lassativi
ed intestinali). Se si dovessero manife-
stare, è importante sospendere l'uso
e consultare il medico. È assolutamen-
te sconsigliato alle persone al di sotto
dei 18 anni, nelle donne in gravidanza
ed allattamento ed è controindicato in
caso di calcoli biliari e nelle persone
soggette ad ipertensione.

Gli usi. Sono quindi i frutti con i semi
ad avere le proprietà curative che inte-
ressano il fegato. Per esempio, si può
procedere nel preparare un decotto
con 3 grammi di semi in 100 ml di ac-
qua per proteggere e disintossicare il
fegato stesso. Una volta pronto, si pos-
sono prendere dalle due alle tre tazzine
al giorno un'ora prima dei pasti. Invece,
come scritto sopra, le radici e le foglie
vengono utilizzate più in cucina, es-
sendo le prime diuretiche e le seconde
aperitive. Anche i piccoli capolini pos-
sono essere bolliti e consumati come
i carciofi e sono raccomandati a chi ha
problemi di pelle (come l'eczema). Per
uso esterno, si può applicare sull'area
interessata l'olio di cardo lattato otte-
nuto dai frutti in quanto possiede pro-
prietà antiossidanti ed antinfiammatori-
e, considerati gli acidi grassi essenziali
e la vitamina E. Esso nutre e difende la
pelle dalle aggressioni esterne rinfor-
zando la barriera cutanea e limitando-
ne la secchezza.

Curiosità. Il nome botanico *Silybum*
deriva dal greco antico "*sillybon*" e si
rifà al termine antico per indicare di-
versi cardii commestibili. Anche l'altro
termine comune di cardo proviene dal
greco "*ardis*", che significa "punta dello
strale" in riferimento alle sue spine. Lo
sa bene un soldato danese che mise
per sbaglio i piedi sul cardo in un cam-
po nemico (scozzese); il grido che uscì
dalla sua gola a causa del forte dolore
mise in allarme gli Scozzesi, avverten-
doli così del pericolo. Invece, *marianum*
deriva da un'antica leggenda cristiana
in cui si racconta che le spine vennero
abbellate dal latte della Vergine Maria,
in fuga da Erode, per ringraziarle di
aver protetto il piccolo Gesù dalle lance
dei soldati. Scampato il pericolo, men-
tre allattava Gesù, la Vergine Maria fece
cadere alcune gocce del suo latte sulla
pianta creando le famose striature.



LA CITY SI REINVENTA: 11 NUOVI GRATTACIELI ENTRO IL 2030

La City di Londra, il rinomato quartiere
finanziario noto come lo "Square Mile",
è al centro di una rivoluzione che va
ben oltre l'architettura e si estende al
tessuto stesso della vita urbana. Que-
sta evoluzione sta trasformando la
City in un luogo vivace e accattivante
non solo per i lavoratori e gli affari, ma
anche per i turisti e i residenti locali,
specialmente nei fine settimana. La
strategia mira a rendere il distretto un
polo di attrazione costante, sette gior-
ni su sette, superando la sua tradizio-
nale immagine di un semplice centro
affaristico. E il progetto sembra che
stia riuscendo. Il numero di persone
che viaggiano verso la City, misurato
dai tap-in di Transport for London, è
tornato all'85% dei livelli pre-Covid
nel corso della settimana: nei giorni
feriali il numero di lavoratori e visitato-
ri è tornato al 65-70%, mentre nei fine
settimana la zona è più frequentata ri-
spetto a prima della pandemia.

Recentemente, la City of London Cor-
poration ha rivelato delle immagini
prospettiche dello skyline dello Squa-
re Mile previsto per il 2030, mostrando
come il distretto si evolverà con l'ag-
giunta di undici nuovi grattacieli. No-
nostante il passaggio al lavoro ibrido,
quindi, la domanda di spazi per uffici
continuerà ad aumentare. Queste im-
magini catturano i principali sviluppi
approvati negli ultimi dodici mesi, in
un periodo di forte attività per il Comi-
tato di Pianificazione e Trasporti, che
ha visto un aumento del 25% nelle
domande ricevute e decise. La mag-
gior parte dei nuovi grattacieli si trova
nell'area del 'City Cluster', nell'angolo
orientale dello Square Mile adiacente
ad Aldgate.

Con un aumento significativo del nu-
mero di lavoratori in città, la City Cor-
poration sta negoziando lo sviluppo di
oltre 500.000 metri quadrati di spazio
per uffici, con una domanda di spazi
per uffici di alta qualità e sostenibili
che rimane elevata. Secondo le stime,
il numero di posti di lavoro in città
dovrebbe crescere di ulteriori 85.000
unità entro il 2040, portando il tota-
le intorno ai 700 mila lavoratori nella
City, evidenziando così la necessità di
ulteriori spazi per uffici per accomoda-
re tale crescita.

Oltre all'aumento dei grattacieli, il
quartiere vedrà lo sviluppo di nuo-
ve rotte pedonali, spazi verdi urbani,
spazi commerciali al piano terra e aree
dedicate alla cultura e alla storia. Edifi-
ci come 8 Bishopsgate (The Lookout)

e 22 Bishopsgate (22 Horizon) hanno
già accolto più di 100.000 visitatori
nelle loro nuove gallerie pubbliche
gratuite, offrendo viste spettacolari
di Londra, a cui si aggiungono gli or-
mai consolidati spazi pubblici di 20
Fenchurch Street (Sky Garden) e 120
Fenchurch Street (The Garden at 120).

Tuttavia, questa trasformazione non
è esente da critiche. Se da un lato l'ac-
cesso pubblico ai grattacieli risponde
alla crescente domanda di aree ver-
di e di svago, dall'altro si sollevano
interrogativi sull'effettiva inclusività
dell'accesso agli spazi urbani di qua-
lità. Spesso, l'ingresso a questi spazi,
sebbene gratuito, può essere limitato
da lunghe code o dalla necessità di
prenotazione. La presenza di ristoranti
e bar esclusivi in questi spazi solleva
ulteriori domande sull'effettiva demo-
cratizzazione dell'accesso agli spazi
urbani. Inoltre, l'integrazione archi-
tettonica di questi nuovi edifici con
l'ambiente circostante e il rispetto per
la storia e il patrimonio della City sono
aspetti che necessitano di attenzione.

Per garantire che questa visione sia
veramente inclusiva e benefica per
tutti, è essenziale considerare atten-
tamente questioni di accessibilità,
equità e integrazione con il tessuto
storico della città. Il futuro della City,
come spazio non solo per affari ma
anche come destinazione culturale e di
svago, dipenderà dalla capacità di bi-
lanciare questi fattori complessi, man-
tenendo un equilibrio tra modernità e
rispetto per la storia e il patrimonio.

Remigio Baldoni



FILM ITALIANO IN BIANCO E NERO CAMPIONE DI INCASSI 2023

Ne "Barbie" ne tantomeno "Oppenheimer": a sorpresa un film italiano girato in bianco e nero e ambientato nell'immediato secondo dopoguerra ha sbaragliato nel 2023 i blockbusters hollywoodiani in quanto a incassi nei cinema della Penisola.

Il risultato è ancora più stupefacente perché a firmare la regia di "C'è ancora domani" è un'esordiente, la versatile e bella attrice Paola Cortellesi, incoronata "italiana dell'anno" dal settimanale Famiglia Cristiana per il suo exploit cinematografico.

Con oltre 32 milioni di euro di incassi il film della Cortellesi ha tolto a "La vita è bella" di Roberto Benigni il quinto posto nella classifica dei film italiani di maggior successo commerciale dall'invenzione della settima arte.

La pellicola è nata da un'idea di Paola Cortellesi, che ha scritto la sceneggiatura assieme a Furio Andreotti e Giulia Calenda basandosi sulla vita delle donne nel secondo dopoguerra in Italia e in particolare traendo ispirazione dalle storie raccontate dalla propria nonna e dalla propria bisnonna.

La scelta del bianco e nero vuole essere in parte un tributo ai capolavori del neorealismo firmati da registi come Rossellini e De Sica.

"C'è ancora domani" riporta gli spettatori indietro al maggio 1946, in una Roma che stenta a riprendersi dalle devastazioni della seconda guerra mondiale ma con una grande voglia di ripartire su basi nuove. La protago-



nista, Delia, interpretata dalla stessa Cortellesi, è moglie del violento Ivano e madre di tre figli, tra cui l'adolescente Marcella, che disprezza la madre per la passività con cui subisce gli abusi; la sua giornata si divide tra varie faccende domestiche e lavori vari.

La storia cerca di far rivivere in molte angolazioni l'atmosfera della Città Eterna in quel complesso frangente storico ma si concentra soprattutto a raccontare la progressiva ribellione di Delia che riesce anche a salvare Marcella da un matrimonio potenzialmente violento e soffocante come il suo.

Il messaggio femminista in un contesto buonista con rivisitazione delle tematiche legate alla cultura patriarcale, alla violenza di genere e ai diritti delle donne ha senz'altro contribuito all'affermazione del film che è stato presentato alla 18ª edizione della Festa del Cinema di Roma dove ha ot-

tenuto due riconoscimenti ed è stato poi premiato come Film dell'Anno ai Nastri d'argento del 2024.

"La storia del film - ha spiegato la neo-regista in una delle tante interviste - è inventata, ma c'è moltissimo dei racconti della mia famiglia. Sono per metà romana e per metà abruzzese. Mia madre venne a Roma a sei anni, ha trascorso qui la sua primissima infanzia. Ma molte delle storie da cui ho tratto ispirazione sono di mia nonna. È anche il motivo per cui ho immaginato l'opera in bianco e nero. Quando ti tornano in mente le immagini del passato a Roma non sono mai a colori. I cortili romani in cui tutto veniva messo in piazza. Si viveva insieme, non c'era discrezione, però era bello".

Paola Cortellesi non nasconde la sua sorpresa per gli incassi-record: "Se mi aspettavo questo

LaRedazione

Di un'esordiente il romanzo più venduto in Italia nel 2023

venuta dal Nord, quella diversa, che non va in chiesa, che dice sempre quello che pensa. E Anna, fiera e spigliata, non si piegherà mai alle leggi non scritte che imprigionano le donne del Sud. Ci riuscirà anche grazie all'amore che la lega al marito, un amore la cui forza sarà dolorosamente chiara al fratello maggiore di Carlo, Antonio, che si è innamorato di Anna nell'istante in cui l'ha vista.

Poi, nel 1935, Anna fa qualcosa di davvero rivoluzionario: si presenta a un concorso delle Poste, lo vince e diventa la prima portalelettere di Lizzanello. La notizia fa storcere il naso alle donne e suscita risatine di scherno negli uomini. «Non durerà», maligna qualcuno.

E invece, per oltre vent'anni, Anna diventerà il filo invisibile che unisce gli abitanti del paese. Prima a piedi e poi in bicicletta, consegnerà le lettere dei ragazzi al fronte, le cartoline degli emigranti, le missive degli amanti segreti. Senza volerlo - ma soprattutto senza che il paese lo voglia - la portalelettere cambierà molte cose, a Lizzanello.

"Quella di Anna - sottolinea la casa editrice Nord, che ha pubblicato l'opera - è la storia di una donna che ha voluto vivere la propria vita senza condizionamenti, ma è anche la storia della famiglia Greco e di Lizzanello, dagli anni '30 fino agli anni '50, passando per una guerra mondiale e per le istan-

ze femministe. Ed è la storia di due fratelli inseparabili, destinati ad amare la stessa donna".

Francesca Giannone è nata nel 1982 a Lizzanello, lo stesso paese della Portalelettere, e ci ha vissuto a più riprese fino a un paio di mesi fa, quando mi è trasferita a Milano. È laureata in Scienze della comunicazione e in passato ha frequentato il Centro sperimentale di cinematografia a Roma, esperienza che l'aiuta nel suo ruolo di co-sceneggiatrice della serie tv tratta da "La portalelettere". La pittura è, oltre la letteratura, la sua più grande passione.

"Dopo dodici mesi sono ancora incredula: un esordio col botto, oltre qualsiasi aspettativa. Sono contenta, però anche sorpresa", ha confidato in un'intervista a fine dicembre al quotidiano "La Repubblica".

Il romanzo ha vinto due premi letterari - il Bancarella e l'"Amo questo libro" della catena Giunti - ma a detta della romanziera esordiente il successo è stato causato soprattutto dal passaparola tra lettori: tradizionale e social.

Anche nel 2022 i lettori italiani avevano premiato alla grande, dandole il podio assoluto delle vendite, il romanzo "fantasy" si una esordiente: "Fabbricante di lacrime", pubblicato da una giovane e misteriosa donna originaria dell'Emilia Romagna sotto lo pseudonimo di Erin Doom.

LaR



"LA PERLA NERA" MARIA CALLAS RIVIVE A LONDRA IN SERATA PER CENTENARIO

Gli estratti dal monologo "Maria Callas. la perla nera", scritto da Federica Nardacci e interpretato da Marco Gambino, sono stati lo scorso 13 dicembre al centro di una serata all'Istituto italiano di Cultura a Londra per il centenario della nascita della celeberrima cantante lirica.

Gli estratti hanno condotto il pubblico in un viaggio quasi onirico che ripercorre alcuni dei più importanti elementi biografici della soprano, visti dalla prospettiva più intima e familiare del maggiordomo che per oltre vent'anni ne condivise sia i momenti di gloria che i drammi personali.

Claudio Di Meo (autore delle musiche di scena) insieme al violoncellista Riccardo Pes hanno accompagnato Marco Gambino.

La partecipazione di Andrea Vitalini, direttore dell'archivio storico del Teatro alla Scala, ha arricchito la serata con racconti e aneddoti sulla Divina che proprio in quel teatro ottenne i suoi primi grandi successi.

La sala gremita ha confermato l'impronta indelebile lasciata dalla "Divina", artista, musa, leggenda, ma anche donna, protagonista dei rotocalchi del suo tempo oltre che per le sue doti canore anche per il suo complicato vissuto sentimentale.

Anche il Teatro alla Scala di Milano ha celebrato il mito di Maria Callas a cent'anni dalla nascita presentando nel capoluogo lombardo un progetto espositivo inedito con protagoniste cinque voci del panorama artistico contemporaneo.

La mostra "Fantasmagoria Callas" è stata inaugurata lo scorso 17 novembre al Museo Teatrale alla Scala e sino a martedì 30 aprile 2024 renderà omaggio all'indimenticata soprano, nata a New York il 2 dicembre 1923 da genitori greci e morta a Parigi nel 1977.

L'esposizione è concepita per revocare l'impronta indelebile che la "Divina" ha lasciato nell'immaginario collettivo e propone il ritratto di un'artista completa, profondamente legata alla storia del Teatro alla Scala che l'ha vista interprete di 23 titoli d'opera in 28 spettacoli dal 1950 al 1961.

L'itinerario della mostra è articolato in cinque tappe dove ciascun capitolo è affidato a una diversa espressione artistica. Attraverso l'interpretazione dello stilista Giorgio Armani, del musicista e compositore Alvin Curran, degli artisti contemporanei Latifa Echakhch e Francesco Vezzoli e del regista Mario Martone, la figura di Maria Callas emerge da una narrazione corale e multidisciplinare, pensata appositamente per l'occasione.

LaR



È di una scrittrice esordiente il romanzo più venduto in Italia nel corso del 2023: si intitola "La portalelettere" e l'autrice - Francesca Giannone - è adesso impegnata a trasformarlo in una serie tv.

Il romanzo ha venduto oltre trecentomila copie, piazzandosi al secondo posto dei bestsellers dietro allo strombazzatissimo "Spare" del principe Harry.

Francesca Giannone accompagna i lettori in un viaggio a ritroso, al giugno 1934 quando a Lizzanello, un paesino di poche migliaia di anime in Puglia, una corriera si ferma nella piazza principale. Ne scende una coppia: lui, Carlo, è un figlio del Sud, ed è felice di essere tornato a casa; lei, Anna, sua moglie, è bella come una statua greca, ma triste e preoccupata: quale vita la attende in quella terra sconosciuta?

Trent'anni dopo quel giorno, Anna rimarrà per tutti «la forestiera», quella

FOUBERT'S

**ITALIAN HOME COOKING
ORIGINAL ICE CREAM**



CHILDREN WELCOME

17 Kensington High St, London W8 5NP - T: 020 7937 2762

www.fouberts.co.uk/kensington

Open 7 day a week from 12am to 10pm

L'OPERA LIRICA ITALIANA È PATRIMONIO UNESCO



Su richiesta dell'Italia l'Opera Lirica è stata inserita lo scorso 6 dicembre dall'Unesco nel patrimonio culturale immateriale dell'umanità.

L'organizzazione Onu per l'educazione, la scienza e la cultura ha così deciso

durante una riunione in Botswana. Per l'esattezza il riconoscimento è stato dato alla "practice of opera singing in Italy", la pratica del canto operistico in Italia" e comprende la musica, il canto, la recitazione e anche le scenografie

Per il ministro italiano della Cultura Gennaro Sangiuliano" si tratta di una consacrazione ufficiale di quello che già sapevamo: il Canto lirico è un'eccellenza mondiale, tra quelle che meglio ci rappresentano in tutto il pianeta. È una proiezione dell'immaginario italiano per il quale stiamo lavorando su più fronti".

Il sottosegretario Gianmarco Mazzi, intervistato dall'agenzia 9colonne, ha parlato di "un riconoscimento che significa molto per la nostra cultura: significa premiare 400 anni di storia perché l'opera ha una storia così lunga".

"La lirica - ha spiegato Mazzi - è una forma d'arte che tanto significa per la cultura italiana, perché contribuisce anche a portare la nostra lingua in giro per il mondo perché ricordo che l'opera e lirica parlano italiano". Parole come 'bravo' e molte altre, sono in

effetti utilizzate oggi in tutto il mondo proprio grazie alla diffusione avuta tramite l'opera lirica. "E i movimenti musicali sono definiti in italiano - ha sottolineato il sottosegretario - perché in tutto il mondo si utilizza l'italiano e quindi anche gli artisti stranieri che cantano l'opera in realtà conoscono perfettamente l'italiano".

Per l'Associazione Nazionale Fondazioni Lirico-Sinfoniche il riconoscimento dell'Unesco è il culmine di un lungo percorso, di un lavoro che ha come obiettivo la salvaguardia e la diffusione dell'arte del Canto Lirico, un patrimonio immateriale che nasce con il "Recitar cantando" più di 400 anni fa e che si è evoluto fino ad oggi grazie a grandi compositori, librettisti, artisti, cantanti, musicisti ed insegnanti che hanno creato, creano e creeranno capolavori.

L'opera lirica italiana ha in effetti una storia profondamente radicata e affascinante che si estende per secoli.

Ha avuto inizio nel tardo Rinascimento e ha trovato un primo momento di grande splendore nel periodo barocco. Uno dei primi esempi significativi è rappresentato dall'opera "Dafne" di

Jacopo Peri, composta intorno al 1597.

Tuttavia, il vero momento di gloria dell'opera italiana è arrivato nel XVIII secolo con i capolavori di compositori come Claudio Monteverdi, George Frideric Handel e Antonio Vivaldi. In questo periodo, l'opera lirica italiana ha raggiunto la sua maturità, introducendo elementi musicali e teatrali innovativi. Da lì, l'opera italiana ha visto l'apice della sua influenza internazionale con compositori come Gioachino Rossini, Gaetano Donizetti, Vincenzo Bellini e Giuseppe Verdi. Le opere di questi maestri hanno lasciato un'impronta indelebile nel mondo dell'opera, con titoli celebri come "Il Barbiere di Siviglia", "La Traviata", "Norma" e molti altri che sono diventati pietre miliari del repertorio operistico.

Tra XIX e XX secolo, l'opera italiana ha continuato a evolversi con compositori come Giacomo Puccini, noto per opere come "La Bohème", "Tosca" e "Madama Butterfly", che hanno ulteriormente consolidato il prestigio e l'influenza dell'opera italiana nel panorama musicale internazionale.

LaRedazione

EMIGRAZIONE ITALIANA, UNA STORIA IN SEI PODCAST

Chi gira il mondo, anche nelle sue aree più remote, lo sa: gli italiani sono ovunque. E anche laddove non sono presenti fisicamente, si trova almeno una traccia del loro passaggio. Ne sono un esempio i cognomi di chiare origini italiane che si possono trovare in tutti i continenti, e che raccontano un viaggio lungo più di un secolo. Un viaggio non sempre facile e che continua, sotto nuove forme, ancora oggi: è la storia dell'emigrazione italiana.

Che cosa ha portato gli italiani a mettere radici lontano dal proprio Paese già dalla fine del 1800? Quali sono state le destinazioni più ambite e in cui si sono create vere e proprie comunità italiane? Come si è evoluto e come si manifesta, oggi, il fenomeno migratorio dei giovani italiani?

La nuova serie podcast Voci dalla Farnesina "Storia dell'emigrazione italiana", figlia della collaborazione tra l'Agenzia 9Colonne e la Direzione Generale per gli italiani all'estero e le po-



litiche migratorie del Ministero degli Affari Esteri, prova a rispondere a queste domande, ricostruendole cause e i percorsi che hanno portato, e portano un enorme numero di, gli italiani fuori dalla madrepatria. Si ripercorre la storia dell'emigrazione italiana, dalla fine dell'Ottocento fino ai giorni nostri partendo dalla consapevolezza che

gli italiani nel mondo sono un pezzo importante della nostra storia e del nostro presente. E tutto lascia pensare che anche il futuro li vedrà protagonisti.

Il primo episodio "Emigrazione, una storia italiana" analizza il grande esodo di massa che avvenne tra il 1871 e il 1914, con 14 milioni di italiani che lasciarono il nostro Paese per dirigersi prevalentemente nelle Americhe.

Il progetto è stato coordinato dal direttore dell'Agenzia 9Colonne Paolo Pagliaro - che è anche la voce narrante di tutti gli episodi.

"Un racconto che inizia e finisce ai nostri giorni, riavvolgendo il nastro della nostra storia", ha spiegato Pagliaro. Il grande esodo di massa, la storia degli italoamericani, le "piccole Italie" che crescono nel mondo, i grandi viaggi delle idee, fino ad arrivare alla circolazione delle eccellenze italiane dal XVI al XIX secolo. E ancora: le migrazioni interne, il rapporto con l'inverno demografico, le caratteristiche e i destini della nuova emigrazione.

La serie di podcast è ascoltabile sul canale Speaker <https://www.speaker.com/show/storia-dellemigrazione> e "si avvale di consulenti qualificati con l'aggiunta di voci e contributi", ha messo in risalto Pagliaro.

LaR

A SOUTHBANK UNA LUMINARIA DI MARINELLA SENATORE



Per la sua opera Marinella Senatore si è ispirata alla tradizione delle luminarie dell'Italia Meridionale.

Nata nel 1977 in Campania, Marinella Senatore si è formata come direttrice della fotografia alla Scuola Nazionale di Cinema di Roma. Progetta sculture luminose di grandi dimensioni per luoghi pubblici, musei e festival in tutto il mondo. "We Rise By Lifting Others" è un progetto realizzato in Puglia.

L'artista pone alla base del suo lavoro le connessioni sociali e il potere dell'arte di avviare un processo di emancipazione individuale e collettiva. Del lavoro con la luce, l'artista afferma che può rivelarsi uno strumento di narrazione e creazione poetica, nonché di resistenza e coesione. Il suo progetto punta a tracciare connessioni tra gli individui, sia fisicamente che a distanza.

L'installazione al SouthBank Centrer ha avuto il pieno supporto dell'Istituto italiano di cultura di Londra.

LaRedazione



Pasticceria Italiana
"si accettano ordinazioni per ogni occasione"
Made in Napoli
 17 Leeland Road – West Ealing, London W13 9HH
 Place your order - Phone: 020 3685 5496





ROMA AVRÀ UN MUSEO DELL'OLOCAUSTO

Roma avrà un museo in memoria dell'Olocausto sofferto dagli ebrei durante la seconda guerra mondiale per mano dei nazifascisti. A metà ottobre il parlamento italiano ha dato definitiva luce verde ad un progetto di legge per la creazione di questo museo, su iniziativa del ministro della Cultura Gennaro Sangiuliano.

"Ringrazio i deputati - ha commentato il ministro - per avere approvato all'unanimità il disegno di legge che istituisce a Roma il Museo della Shoah, già presente nelle altre grandi capitali europee. In tanti lo avevano pensato e ipotizzato ma, rispetto al passato, stavolta agli annunci sono seguiti i fatti.... La massima condivisione da parte dei due rami del Parlamento è il segno che coltivare la memoria delle atrocità dell'Olocausto rappresenta un valore condiviso della nostra Nazione".

A detta di Sangiuliano il Museo sarà "un luogo di fondamentale importanza per tramandare alle future generazioni le testimonianze delle barbarie vissute da quegli innocenti che furono strappati alle loro vite" ed è "nostro

dovere fare in modo che la malvagità del disegno criminale nazifascista e la vergogna delle leggi razziali non finiscano nell'oblio".

L'approvazione definitiva del progetto e' coincisa con l'ottantesimo anniversario del rastrellamento del ghetto di Roma, avvenuto il 16 ottobre del 1943. Era un sabato, giorno di riposo per gli ebrei che si apprestavano a celebrare anche la festa di Sukkot. Quel giorno fu scelto apposta dai nazisti per sorprendere all'alba le famiglie nelle loro case. Dalle 5.30 alle 14 furono arrestati oltre 1.200 ebrei. Deportati verso il campo di sterminio di Auschwitz-Birkenau, dove furono i primi 1.022 ebrei italiani ad arrivare. Duecento erano bambini. Nel 1945, alla fine della guerra, di quel convoglio tornarono vivi solo in 16.

La premier Giorgia Meloni ha definito il rastrellamento "un'atrocità che ha segnato per sempre la storia del popolo italiano e che deve essere da monito affinché niente di simile possa ancora accadere, anche sotto altre vesti".

LaRedazione

MARAMAO PERCHÉ SEI MORTO?

La censura non risparmia la musica



vie di Roma cantava "Maramao perché sei morto? Pan e vin non ti mancava, l'insalata sta all'orto...", in quanto si pensò facesse ironico riferimento alla scomparsa del Papa Pio VIII, deceduto alcuni giorni prima.

Il problema 'politico' con quella canzonetta—della quale esiste anche un'improbabile versione di Rita Pavone—è che la si possa cantare in segno di scherno verso i potenti appena passati a miglior vita. Così, era invisa anche al fascismo, che la mise al bando in occasione della morte nel 1939 del presidente della Camera dei Fasci e delle Corporazioni Costanzo Ciano, padre di Galeazzo Ciano e consuocero di Benito Mussolini.

Il fascismo inoltre si poneva il problema dell'arrivo in Italia della musica popolare americana. Al riguardo, Carlo Ravasio—Vicesegretario del Partito Nazionale Fascista—scrive: "È nefando e ingiurioso per la tradizione e per la stirpe riporre in soffitta violini e mandolini per dare fiato a sassofoni e percuotere timpani secondo barbare melodie che vivono soltanto per le effemeridi della moda. È stupido, ridicolo e antifascista andare in solluchero per le danze ombelicali di una mulatta o accorrere come babbei ad ogni ame-

ricanata che ci venga da oltreoceano".

Non è che l'oltreoceano sia poi immune alla censura musicale, anche se la motivazione è almeno nominalmente più 'morale' che strettamente politica. Ne è esempio il divieto (nel 1975) alla trasmissione da parte delle reti radiofoniche Usa di "The Pill" della cantante country Loretta Lynn—promuoveva l'utilizzo dei contraccettivi orali—oppure, per motivi forse ancora più ovvi, di "Fuck the police" del gruppo rap NWA nel 1988. Questo solo per citare poche istanze...

L'usanza non è solo americana. Da questa parte dell'Atlantico, la BBC inglese è notoriamente attenta al rischio di 'dare offesa', come quando (nel 1967) ha 'bannato' i Beatles per "Lucy in the Sky with Diamonds", a causa della presunta promozione del consumo dell' LSD, oppure, nel 1969, "Je T'aime... Moi Non Plus", di Jane Birkin e Serge Gainsbourg, per via del sottofondo 'orgasmico'. Non parliamo poi della colorita versione di "God Save the Queen", degli Sex Pistols (1977)...

Malgrado tutto ciò, è da notare, specialmente nei confronti della musica 'pop' anglosassone, che la lista delle canzoni vietate calza in maniera meravigliosa con quella dei 'Greatest Hits'...

I riflettori della British Italian Society sul "Salvator Mundi" di (forse) Leonardo

Molti esperti dubitano che sia davvero opera di Leonardo ma a dispetto delle tante e incessanti polemiche il dipinto "Salvator Mundi" è stato comprato all'asta per 450 milioni di dollari da un principe saudita diventando così l'opera d'arte più costosa di tutti i tempi: non sorprende quindi che proprio a questo controverso "capolavoro" la British-Italian Society abbia dedicato la "Leconfield Lecture 2023" affidandone la conduzione allo studioso Martin Kemp.

La conferenza, dal titolo "Leonardo's Salvator Mundi: let's actually look at the picture", si è svolta all'Istituto Italiano di Cultura di Londra lo scorso 21 novembre.

Il professor Kemp ha esplorato in dettaglio l'enigmatico capolavoro e il suo fascino duraturo nonostante secoli di storie, leggende e fraintendimenti.

La presentazione ha puntato a sfatare il mistero che circonda quest'opera iconica, offrendo un'analisi misurata della sua importanza come immagine devozionale nel suo contesto culturale.

Il "Salvator Mundi" è un dipinto a olio su tavola di noce, databile tra il 1505 e il 1515.. È stato portato all'attenzione del grande pubblico solo nel 2011 in



occasione della mostra alla National Gallery di Londra "Leonardo da Vinci: Painter at the Court of Milan" in cui è stato presentato dopo un grosso restauro.

L'attribuzione a Leonardo finora è stata confermata da quattro studiosi internazionali, con pareri concordi[1], ma è stata contestata da altri studiosi come Carmen Bambach, Michael Daley, Jacques Franck, Charles Hope, Carlo Pedretti, Charles Robertson e Frank

Zöllner

La Leconfield Lecture è dal 1978 un momento saliente nel calendario eventi della British-Italian Society, un ente di beneficenza registrato nel Regno Unito, che si dedica da molto tempo a promuovere la conoscenza e la comprensione della cultura italiana, della storia e del suo contributo alla civilizzazione sin dalla sua fondazione nel 1941.

LaRedazione

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. Scoprirete 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

BITALIAN.

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

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

"RIFLESSI D'ARTE" (ITALIANA) IN PIANTA STABILE ALL'AMBASCIATA

Sulla scia di una tradizione ormai consolidata ed apprezzata, l'Ambasciata d'Italia a Londra continua a promuovere al massimo nella capitale britannica l'arte contemporanea e l'industria creativa "made in Italy": l'ultima iniziativa è "Riflessi d'arte".

Si tratta di una esclusiva mostra semi-permanente allestita in un luogo privilegiato, la residenza dell'ambasciatore Inigo Lambertini a Grosvenor Square.

Alcune delle Gallerie partecipanti a Italy at Frieze 2023 hanno infatti accolto con entusiasmo l'idea di prolungare la presenza in Ambasciata delle opere dei loro artisti, tra cui Lisetta Carmi, Marco Tirelli, Pierpaolo Campanini, Rebecca Moccia e Cinzia Ruggeri, trasformando quindi l'evento dello scorso ottobre in una esclusiva mostra semi permanente, fruibile dai numerosi ospiti della Residenza ed aperta su appuntamento ad un selezionato pubblico in alcune date.

Tra le opere in prestito, anche la "La toilette del mattino" di Pietro Longhi, unico vero "conversation piece" della

mostra di ottobre, genere pittorico che incarna per definizione la commistione tra pubblico e privato.

Nella mostra temporanea, posizionata nella Morning Room dell'Ambasciata su strutture originali dell'Arch. Alessandro Bava messe a disposizione dalla Galleria T293 di Roma, convergono diverse forme di espressione artistica, che spaziano dal figurativo all'astratto, dall'arte concettuale a quella ambientale. Un interessante panorama artistico si sviluppa attraverso opere pittoriche presentate da una selezione di artisti e designer italiani che incarna la diversità creativa.

Con l'occasione di "Riflessi d'arte", l'Ambasciata ha inaugurato anche, sui social network, "Art bites", una serie di pubblicazioni ed approfondimenti dedicata ai pezzi più importanti della collezione permanente per alimentare la curiosità e l'interesse del pubblico britannico nei confronti di uno dei palazzi più belli di Westminster.

"Come ampiamente testimoniato dalla "Collezione Farnesina" prima e

da "Quirinale Contemporaneo" poi, l'arte - ha affermato l'ambasciatore Lambertini - si è dimostrata un volano fondamentale per ogni nostra azione di soft diplomacy, e ci è sembrato naturale cogliere l'occasione offerta da Frieze per ampliare il nostro raggio d'azione anche a Londra, rendendo la nostra mostra non solo un evento di promozione per gallerie e artisti italiani, ma anche un momento di incontro permanente tra il pubblico britannico e l'arte italiana dei nostri giorni".

"Attraverso questo progetto, intendiamo trasformare la nostra Residenza a Londra, che già dispone di una straordinaria collezione di arte classica italiana in particolare del XVII e XVIII secolo, in uno spazio che rifletta al meglio le eccellenze del nostro Paese, un luogo aperto all'attento e sofisticato pubblico britannico ospite delle nostre iniziative ed alla comunità italiana del Regno Unito", ha sottolineato il diplomatico.

LaRerdazione



rous, literary adaptations of (amongst others) Pirandello, Tolstoy and Shakespeare."

Wootton will also host an introductory talk, giving an overview of the Tavianis' career and amplifying the four themes of the retrospective, illustrated with clips and slides, including excerpts from material rarely seen and not included elsewhere in the programme. Wootton is a long-time programmer of Italian cinema for the BFI, including curating a Marco Bellocchio season at BFI Southbank in 2018, has been an advisor on Italian cinema to the BFI London Film Festival, and works with Cinecittà curating their annual Cinema Made in Italy festival. LaR

La Estorick Collection rivisita "il fenomeno" Pasquarosa

Pasquarosa Marcelli (1896-1973), conosciuta semplicemente come 'Pasquarosa', fu una delle prime artiste italiane ad avere una mostra personale a Londra, verso la fine degli anni Venti. Quasi un secolo dopo, il suo lavoro torna alla grande nella capitale anglosassone grazie ad una nuova e interessante mostra della Estorick Collection of Modern Italian Art.

Circa 50 dipinti e disegni in prestito dall'Archivio Nino e Pasquarosa Bertolotti di Roma e da altre collezioni private sono proposti al pubblico londinese dalla Estorick Collection in "Pasquarosa, From Muse to Painter" in calendario dal 12 gennaio al 28 aprile.

Nata ad Anticoli Corrado, un comune della provincia di Roma, Pasquarosa si trasferì da giovane nella capitale per lavorare come modella d'artista. Sposò il pittore Nino Bertolotti entrando così a far parte di un dinamico gruppo di artisti.

Tra il 1913 e il 1914 la coppia aprì uno studio a Villa Strohl-Fern dove avevano lo studio molti artisti, come Francesco Trombadori, Carlo Socrate e dove, pur non avendo mai avuto alcun insegnamento formale, Pasquarosa iniziò a dipingere. Espose per la prima volta le sue opere alla mostra della Secessione Romana del 1915, ottenendo un successo inaspettato. Da quel momento in poi la critica cominciò a lodare il carattere spontaneo e originale del suo immaginario, tanto da definirlo un "fenomeno".

Nel 1929 tenne una personale a Londra, alla Harlington Gallery mentre nel



1953 vinse il Premio Marzotto.

Alcuni suoi quadri si conservano alla Galleria nazionale d'arte moderna e contemporanea di Roma e alla Quadreria del Palazzo del Quirinale.

Partendo da umili origini, Pasquarosa si è affermata come artista di successo durante un periodo storico sfavorevole e turbolento che ha visto due guerre mondiali. Ha continuato a esporre in Italia per tutta la sua vita e ha partecipato a numerose Biennali di Venezia dagli anni Trenta fino a poco prima della sua morte nel 1973. Il suo lavoro è una testimonianza della capacità dell'arte di cambiare la vita.

La mostra alla Estorick Collection è stata curata da Pier Paolo Pancotto.

LaRedazioine

In London a retrospective of the Tavianis

The first-ever retrospective in the UK of the work of Paolo and Vittorio Taviani will launch at BFI Southbank in February.

Entitled 'Magical Realism - The Film Fables of the Taviani Brothers', the season will cover over 50 years of filmmaking, with surviving brother, 92-year-old Paolo Taviani, joining season curator Adrian Wootton for an In Conversation. Vittorio Taviani died in 2018.

The season, which has been curated by Adrian Wootton and is presented at BFI Southbank in partnership with Cinecittà, runs from 1 February to 12 March, and includes PADRE PADRONE (Cannes Palme D'Or, 1977), which launched the brothers' international careers, and their multi-award-winning masterpiece THE NIGHT OF THE SHOOTING STARS. Selected films in the season will also be available to watch UK-wide on BFI Player.

"Paolo and Vittorio Taviani - Nicola Maccanico, Cinecittà CEO, said are

among the most outstanding Italian film directors, having earned plenty of awards and accolades in Cannes, Berlin, and worldwide. The retrospective organized by an institution as prestigious as the BFI, in collaboration with Cinecittà, is not only an acknowledgment of the Taviani brothers' work but also a gift for the spectators, who are given the chance to enjoy movies that cover the span of film history, from Neorealism to socially engaged cinema, from realism to fairy tale."

"I am honoured and delighted - Wootton said - to curate this first ever UK retrospective for the BFI and Cinecittà of The Tavianis. Their work demonstrated remarkable ambition in the subject matter they tackled and the cinematic invention they deployed (including masterful interweaving of multiple narratives). They give us ultra-contemporary satire, powerful allegorical period drama, haunting war stories and playful, wickedly humo-

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

GUEST ACCOMMODATION

La Gaffe

Est 1962

RESTAURANT

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

TENOR SABATINI SINGS IN LONDON IN HONOUR OF BENIAMINO GIGLI



A tribute concert to the legendary Italian tenor Beniamino Gigli, who died in 1957, aged 67, was hosted the 19th of November in London at the Lauderdale House where the Italian tenor Yuri Sabatini, accompanied on the piano by Caroline Jaya-Ratnam. Sang showing his talent.

The event was sold out, attracting a crowd of music lovers ga-

thered to celebrate Italian opera and culture.

Sabatini commanded the stage with elegance, poise, sense of humour, and remarkable voice. His interpretation of Gigli's most iconic arias, such as "La donna è mobile," "Che gelida manina," and "Una furtiva lagrima," among others, and popular songs, such as Innocenzi's "Addio, sogni di gloria" and Bixio's "Parlami d'amore, Mariù," had the room spellbound.

Caroline Jaya-Ratnam's piano accompaniment was impeccable and complemented Yuri Sabatini's performance beautifully.

In such a tour de force of back-to-back challenging arias and songs, Yuri's voice kept growing stronger and stronger, concluding the evening with a remarkable rendition of Di Capua's "O sole mio," encore which brought the audience to give the two musicians a long and generous standing ovation.

In an interview after the concert, Yuri Sabatini shared his delight for the success of the evening and the attendance, saying that it was "wonderful to see how people still appreciate this kind of music." He also expressed his gratitude for the opportunity to perform at such a prestigious venue and to pay tribute to one of the greatest Italian tenors of all time. "Stay tuned," he said with a proud smile, "we are planning a bigger event in the spring".

LaR

Proposte Editoriali

A cura di Ornella Tarantola - ornella101@hotmail.com

Dare la Vita Michela Murgia Rizzoli editore

Si può essere madri di figlie e figli che si scelgono, e che a loro volta ci hanno scelte? Si può costruire una famiglia senza vincoli di sangue? La risposta è sì. La queerness familiare è ormai una realtà, e affrontarla una necessità politica, come lo è quella di un dialogo lucido e aperto sulla gestazione per altri? un tema che mette in crisi la presunta radice dell'essere donne. Interrogarci, discutere intorno a questa radice significa sfidare il concetto di normalità e naturalità a cui siamo abituati. Michela Murgia lo ha fatto per anni, nei suoi libri e sui social, e nelle ultime settimane di vita ha raccolto i suoi pensieri per donarci questo pamphlet densissimo e prezioso, in cui ci racconta – partendo dall'esperienza personale – un altro modello di maternità, come si possa dare la vita senza generare biologicamente, come i legami d'anima possano sommarsi ai legami di sangue. Pagine straordinarie che ci permettono di entrare nelle infinite sfaccettature degli affetti e di comprendere come aprire all'altro? non riduce ma amplifica l'amore.

L'età fragile di Donatella Di Pietrantonio Einaudi Editore

Non esiste un'età senza paura. Siamo fragili sempre, da genitori e da figli, quando bisogna ricostruire e quando non si sa nemmeno dove gettare le fondamenta. Ma c'è un momento preciso, quando ci buttiamo nel mondo, in cui siamo esposti e nudi, e il mondo non ci deve ferire. Per questo Lucia, che una notte di trent'anni fa si è salvata per un caso, adesso scruta con spavento il silenzio di sua figlia. Quella notte al Dente del Lupo c'erano tutti. I pastori dell'Appennino, i proprietari del campeggio, i cacciatori, i carabinieri. Tutti, tranne tre ragazze che non c'erano più. Amanda prende per un soffio uno degli ultimi treni e torna a casa, in quel paese vicino a Pescara da cui era scappata di corsa. A sua madre basta uno sguardo per capire che qualcosa in lei si è spento: i primi tempi a Milano aveva le luci della città negli occhi, ora sembra che desideri soltanto scomparire, si chiude in camera e non parla quasi. Lucia vorrebbe tenerla al riparo da tutto, anche a costo di soffocarla, ma c'è un segreto che non può nasconderele....

Tutti i particolari in cronaca di Antonio Manzini Mondadori Editore

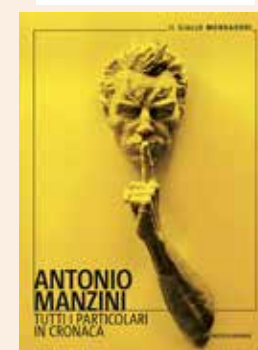
La corsa all'alba, la colazione al bar, poi nove ore di lavoro all'archivio del tribunale, una cena piena di silenzi e la luce spenta alle dieci: Carlo Cappai è l'incarnazione della metodicità, della solitudine. Dell'ordinarietà. Nessuno sospetta che ai suoi occhi quel labirinto di scatole, schede e cartelle non sia affatto carta morta. Tutto il contrario: quei faldoni parlano, a volte gridano la loro verità inascoltata, la loro richiesta di giustizia. Sono i casi in cui, infatti, il tribunale ha fallito, e i colpevoli sono stati assolti "per non aver commesso il fatto" – in realtà per i soliti, meschini imbrogli di potere. Cappai, semplicemente, porta la Giustizia dove la Legge non è riuscita ad arrivare – sempre nell'attesa, ormai da quarant'anni, di punire una colpa che gli ha segnato la vita. Walter Andretti è invece un giornalista precipitato dallo Sport, dove si trovava benissimo, alla Cronaca, dove si trova malissimo. Quando il capo gli scarica addosso la copertura di due recenti omicidi, Andretti suo malgrado indaga, e dopo iniziali goffaggini e passi falsi comincia a intuire che in quelle morti c'è qualcosa di strano....

Cucina in giallo Autori Vari Sellerio Editore

La nuova antologia di gialli targata Sellerio. Gli «ingredienti» ci sono tutti. Tra piatti gustosi, ricette misteriose, cene gourmet e cucina tradizionale si insinua il delitto. Otto enigmi da decifrare mentre si ride «di gusto». L'arte del cucinare è una delle cose su cui più ci si intrattiene nel quotidiano, di cui più si parla. Ed è quindi un argomento irresistibile per le antologie gialle Sellerio, le quali cercano di impigliare appunto nella vita di tutti i giorni i propri eroi.

Che cosa ci vuole. Ediz. a colori di Gianni Rodari Emme Edizioni

"Per fare un tavolo ci vuole il legno, per fare il legno ci vuole l'albero...". Un libro illustrato per bambini dai 4 anni. Un album in un formato agile, perfetto per le letture con i più piccoli e per essere portato ovunque. Una filastrocca di Gianni Rodari per viaggiare sulle ali della fantasia.



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

ZUCCHERO: PARTE DA LONDRA A MARZO IL SUO “WILD TOUR”

Zucchero si prepara a tornare in tournée nel corso del 2024 e ha scelto Londra per i suoi concerti d'avvio.

Il cantante italiano lancerà ufficialmente la nuova tournée – intitolata "Overdose D'Amore World Wild Tour" – esibendosi alla Royal Albert Hall per tre serate: il 30 e il 31 marzo e il 1° aprile.

Zucchero ha indicato che vuole “regalare al pubblico grande musica e forti emozioni”, ripercorrendo la sua lunga carriera e proponendo i suoi più grandi successi.

Dopo Londra proseguirà nel tour toccando Danimarca, Svezia, Norvegia, Finlandia, Estonia, Lettonia, Lituania, Islanda, Bulgaria e “altri paesi in via di definizione”.

In Italia sono in calendario cinque eventi da stadio dal 27 giugno al 4 luglio, in altrettante città: Udine, Bologna; Messina, Pescara e Milano.

Nato in Emilia-Romagna nel 1955, sulla breccia da più di trent'anni, Zucchero è considerato fra i principali



esponenti del blues in Italia e ha venduto più di 60 milioni di dischi. Mescola abilmente la tradizione melodica mediterranea con elementi derivati dalla musica nordamericana in stile blues, gospel e soul.

La Redazione

RUSSELL CROWE TROVA AD ASCOLI PICENO UNA DELLE SUE TANTE RADICI

Dopo lunghe ricerche Russell Crowe è finalmente riuscito a rintracciare i suoi antenati italiani, risalendo fino ad un trisavolo nato ad Ascoli Piceno nelle Marche.

“È da molto tempo – ha raccontato in un messaggio su X lo stesso Crowe, tra i più famosi attori di Hollywood – che cerco di rintracciare i miei antenati italiani. Racconti familiari folcloristici ed errori di ortografia mi avevano portato a imboccare binari sbagliati. Si scopre che il mio trisavolo da parte di madre, che viaggiò in Nuova Zelanda nel 1864, si chiamava Luigi Ghezzi. Nato nel 1829 ad Ascoli Piceno, Marche, figlio di Augustine e Annunziata, nata a Parma. Luigi aveva lavorato in Argentina, aveva preso una nave per l'India, aveva fatto naufragio ed era finito a Città del Capo” in Sudafrica”.

“Mentre si trovò lì incontrò e sposò Mary Ann Curtain e emigrarono in Nuova Zelanda”, spiega Crowe che proprio in Nuova Zelanda è nato nel 1964 e italiano lo era già “ad honorem” per la sua magistrale interpretazione ne “Il Gladiatore” (anche se nella pellicola interpretava il ruolo del generale di origine spagnola Massimo Decimo Meridio).

L'attore ha messo in chiaro che ha un sangue davvero meticcio che rimandano a origini norvegesi, italiane, diversi collegamenti scozzesi e Maori “ma viene fuori una cosa strana: un test del Dna di parenti stretti evidenzia una prevalenza irlandese, ma non sappiamo su come/chi. Nella famiglia di mia madre, a 3 generazioni di distanza, ci sono state donne sposate con uomini chiamati Crowe. Alcune persone sono venute da me per dirmi che siamo imparentati e sono stato un po' scettico pensando di conoscere ogni membro della famiglia Crowe, ma sono anche imparentato con un'altra linea di Crowe che sembra aver vissuto in Australia all'inizio”.

La Redazione



FESTE FINITE, SOTTO CON LA DIETA!



Che fare per smaltire il peso (in media due chili...) che si sono accumulati durante le feste di fine anno? Non ci sarebbe bisogno di esperti per sapere che bisognerebbe mettersi a dieta privilegiando frutta e verdura ma in Italia la Coldiretti, la principale associazione contadina, ha stilato una serie di consigli sui cibi da privilegiare dopo

abbuffate che hanno portato molti a ingerire fino a ventimila calorie in un solo pasto per colpa di panettoni, pandori, cotecchini, zamponi...

L'effetto del maggior consumo di cibi calorici abbinato a bevande alcoliche è aggravato dal fatto che l'abbuffata per le festività è stata anche accompagnata spesso dalla sospensione delle

attività sportive e da una maggiore sedentarietà con le lunghe soste a tavola con parenti e amici che hanno ridotto il movimento fisico e favorito l'accumulo di peso.

Con il nuovo anno la perdita di peso diventa dunque un obiettivo prioritario e bisogna concentrarsi sui prodotti le cui proprietà terapeutiche e nutrizionali sono utili per disintossicare l'organismo e per accompagnare il rientro in salute alla normalità dopo gli stress dei viaggi e dei banchetti natalizi.

In questa stagione tra la frutta da gettonare ci sono arance, mele, pere e kiwi mentre per quanto riguarda le verdure quelle particolarmente indicate sono spinaci, cicoria, radicchio, zucche e zucchine, insalata, finocchi e carote.

Tutte le insalate e le verdure vanno condite – sottolinea la Coldiretti – con olio d'oliva, ricco di tocoferolo, un antiossidante che combatte l'invecchiamento

dell'organismo e favorisce l'eliminazione delle scorie metaboliche, e abbondante succo di limone che purifica l'organismo dalle tossine, fluidifica e pulisce il sangue, è un ottimo astringente e cura l'iperacidità gastrica.

Le arance sono una notevole fonte di vitamina C che migliora il sistema immunitario e aiuta a fronteggiare l'influenza, favorisce la circolazione, ossigena i tessuti e combatte i radicali liberi. Le mele per il loro modesto apporto calorico e per la prevalenza del potassio sul sodio sono capaci di svolgere un'azione antidiarrea e di regolare la colesterolemia. Ancora, le pere che oltre ad avere un buon potere saziante, contenendo zuccheri semplici come il fruttosio, fibra, molta acqua e poche calorie, sono adatte per chi soffre di intestino pigro. I kiwi ricchi di vitamina C, fosforo e potassio sono particolarmente indicati per migliorare il funzionamento dell'intestino, i se-

mini neri in esso contenuti, infatti, ne stimolano le contrazioni.

Tutta la verdura a foglie verde scuro come spinaci e cicoria – sottolinea la Coldiretti – contiene acido folico, gruppo vitamine B, essenziale nella formazione dei globuli rossi del sangue per la sua azione sul midollo osseo. Ancora, l'insalata conferisce volume e potere saziante con un apporto calorico estremamente limitato ed assicura anche un certo contributo di vitamine, calcio, fosforo e potassio. Le carote sono ricche di vitamina A, indispensabile per la salute degli occhi e della pelle, i finocchi, risultano ottimi per combattere la nausea, la digestione difficile e la stitichezza.

Nella dieta non vanno trascurati piatti a base di legumi (fagioli, ceci, piselli e lenticchie) perché contengono ferro e sono ricchi di fibre che aiutano l'organismo a smaltire i sovraccarichi migliorando le funzionalità intestinali ma sono anche una notevole fonte di carboidrati a lento assorbimento, che forniscono energia che aiuta a combattere il freddo e il gelo.

La Redazione

CHRISTMAS IS COMING!

Pasticceria **Scarpato**

DOLCI DI ROMEO
PASTICCERIA ARTIGIANALE

THE JOY OF HAVING AN ITALIAN CHRISTMAS
DELIVERED TO YOUR DOOR!

PANETONE

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

Specialist in Quality
Italian Food & Wine

Scan for
Download the
catalogues

London N4 1DN • Leeds LS25 2DY • ☎ 0208 880 2526 • orders@alivini.com • www.alivini.com

f i n

FORMAGGI ITALIANI: PROMOZIONE A TAPPETO IN UK



la catena di riferimento high-end del nord Inghilterra Booths. L'esordio è avvenuto a Edimburgo presso Il Fruttivendolo;

La seconda iniziativa è stata la partecipazione alla fiera specializzata 'Love Cheese Live' a Stafford dove ITA aveva un proprio padiglione dedicato al formaggio italiano e nel quale sono state tenute 8 masterclass tutte sold-out;

Non poteva ovviamente mancare la creazione e divulgazione di contenuti digitali quali video ricette con 3 noti Chef Italiani operanti in 3 città diverse del Regno Unito (Edimburgo, Londra, Gisburn) che hanno dimostrato la versatilità dei formaggi Italiani. Le video ricette sono state rese disponibili sulle piattaforme social e sul sito ExtraordinaryItalianTaste;

È stato anche utilizzato l'influencer marketing con una delle pagine lifestyle più seguite di Londra, @London, con oltre 2,9 milioni di followers, che ha dato visibilità alla partecipazione fieristica e alle video ricette.

Questo complesso progetto di pro-

mozione ha ricevuto grande visibilità grazie al coinvolgimento da parte dei retailers, della stampa locale, degli influencers e di tutti i cheese-lovers.

Non è stato nemmeno tralasciato l'aspetto educativo: sono stati infatti resi disponibili delle brochure che descrivevano le caratteristiche del prodotto, materiali promozionali recanti le informazioni sul valore delle DOP e le IGP, e tanto altro.

L'attività promozionale è sempre stata accompagnata da un massiccio

ricorso ai social network di ITA come di tutti i suoi partner, con un elevato ritorno in termini di diffusione mediatica. Sembra aver premiato la scelta strategica di voler portare l'Italia al di fuori della tradizionale Londra, comprendo quasi tutte le regioni britanniche e attingendo a mercati meno sfruttati rispetto alla grande città. I

I quattordici formaggi italiani portati in giro per la Gran Bretagna sono stati Mozzarella vaccina, Mascarpone, Burrata, Provolone, Ricotta insieme ai noti prodotti DOP/IGP (Parmigiano Reggiano, Grana Padano, Pecorino Romano, Pecorino Toscano, Provolone Valpadana, Gorgonzola, Asiago, Taleggio, Mozzarella di Bufala Campana).

LaRedazione

Foto: A.Mariscalco, G.Jaconelli, J.Williams, Unico studio

Quattordici formaggi "made in Italy" - dal parmigiano al provolone, dal gorgonzola all'asiago passando per la mozzarella di bufala e il pecorino - sono stati protagonisti di una promozione a tappeto nel Regno Unito, svolta nel corso del 2023 da Ita London in collaborazione con "Assolatte", l'associazione di categoria Italiana.

La campagna promozionale si è articolata in una serie di strategie, iniziando da in-store promotions

presso retailers rinomati di diverse città del Regno Unito. La più recente, lo scorso dicembre, è stata effettuata in collaborazione con Ciao Italygnam a Belfast, dove oltre al tradizionale punto vendita, i formaggi italiani sono stati esposti ed 'assaggiati' al Belfast Christmas Market. Prima ancora Ita London aveva fatto tappa a Glasgow presso la Eusebi Deli, nelle county del Lancashire, Cumbria, Yorkshire e Cheshire presso 27 punti vendita del-



EATING ITALIAN OUT THERE, IN THE SPACE...



On 15 December, dishes inspired by Italian gastronomy and consumed in orbit by European Space Agency astronauts were on show at the Embassy of Italy in London.

"Space Food Experience" was part of a series of initiatives for National Space Day 2023 and celebrated Italy's adventures in space, which began on 16 December 1964 with the launch of the satellite S. Marco 1.

The event at the Embassy was a gastronomic journey through recipes developed for space missions and inspired by the science of nutrigenomics.

The "Space Food Experience" initiative was developed in collaboration with Collectibus Società Benefit, a consultancy specializing in sustainability, and EAT Freedom, an Italian start-up that produces ready meals for athletes, adventurers and astronauts, in partnership with of Altec, a Turin-based company that provides engi-

neering services to the International Space Station.

The founder of EAT Freedom, Sara Rocci Denis, and chef Stefano Polato took the audience on a journey from the early cubes and tubes to the modern space meals consumed by the Italian astronauts Paolo Nespoli, Luca Parmitano and Samantha Cristoforetti. They discussed the history, science and research behind the preparation of space food. Their live show was followed by a discussion with Roberta Re, director of Cambridge Food Science, and nutritionist Eoin Schofield, focusing on the importance of a specific nutrition to help the body deal with the extreme conditions encountered during space missions.

The guests had the opportunity to sample some of the foods eaten on the International Space Station, prepared and preserved using innovative techniques, such as freeze-drying and thermostabilisation.

Ambassador Inigo Lambertini opened the event saying: "Italian food and talent met and brought Italian quality to the 'table' in space. They achieved this through a combination of gastronomy, science and nutrition, with a particular emphasis on environmental sustainability. I am pleased to conclude the long season of initiatives hosted by the embassy this year with an event that celebrates, from an original point of view, excellence in Italian air and space sector."



STANCHI DELLE VECCHIE POSATE? PROVATE LO SPORK



L'utensile da tavola che appare nell'immagine qui sopra è uno 'spork'. Il nome - poco armonico in italiano - fonde i due termini inglesi 'spoon' e 'fork', proprio come

lo strumento ne fonde le relative funzionalità: i rebbi di una forchetta, l'incavo di un cucchiaino e perfino la lama di un coltello: un bordo affilato del cucchiaino che si vede poco nella foto.

C'è qualcosa di terribilmente americano nella concezione di questo utensile, che non è recente. Il primo brevetto dello US Patent Office risale a 1874. Non si può dire che abbia avuto un successo immediato e travolgente. L'idea non è mai scomparsa del tutto, ma è languita fino agli ultimi decenni dello scorso secolo, quando lo spork - goffamente italianizzato come 'forchiaio' - ha iniziato a comparire nelle mense collettive, soprattutto quelle scolastiche.

Da allora, la posata si è diffusa con una crescente rapidità, al punto che - secondo un sondaggio appena uscito - sarebbe ormai presente nel 35% delle case americane. La 'demografia' del possesso dello spork è interessante. Forse non sorprenderà il fatto che sia molto più popolare tra i minori di trent'anni - il 58% ne fa uso - piuttosto che tra i pensionati - solo il 25%. C'è però una curiosa distribuzione etnico/razziale: il 51% degli ispanici adulti possiede uno spork, seguiti dai neri, 41%. Solo il 29% delle famiglie bianche lo utilizza.

C'è anche da fare una netta distinzione politica. Secondo la ricerca, i Dem (al 47%) sarebbero molto più affezionato all'utensile rispetto ai Repubblicani (27%), più conservatori anche in materia di posate a quanto pare...

Forse per la limitata funzionalità con la pasta - i rebbi corti non permettono di gestire con particolare efficacia spaghetti e tagliatelle - lo spork non sembra invece molto presente nel Belpaese, né si prevede che sfonderà presto...

James Douglas Hansen

UNESCO: DOPO LA LIRICA TOCCA ALLA CUCINA ITALIANA!

La Coldiretti chiede a gran voce che dopo l'opera lirica un altro gioiello del "made in Italy" venga inserito dal Unesco senza ulteriori indugi nella lista delle cose che costituiscono il patrimonio dell'umanità: la cucina,

La principale associazione contadina della Penisola mette in risalto che non si tratterebbe soltanto di un successo simbolico ma di un'ulteriore tutela per un settore che vale 600 miliardi di euro con quattro milioni di occupati.

In effetti l'assenza della cucina italiana dalla lista del patrimonio culturale immateriale dell'umanità sembra piuttosto sorprendente se si pensa ai molti altri tesori italiani (di nicchia) già iscritti dall'Unesco: la cerca e cavatura del tartufo (2021), l'Opera dei pupi (2008), il Canto a tenore (2008), la Dieta mediterranea (2010), l'Arte del violino a Cremona (2012), le macchine a spalla per la processione (2013), la vite ad alberello di Pantelleria (2014), l'arte della Falconeria (2016), l'arte dei pizzaiuoli napoletani (2017), la Transumanza (2019) fino all'"Arte dei muretti a secco"...

Non mancano neppure luoghi sim-

bolo tutelati dall'Unesco come le Coline del Prosecco e le faggete dell'Aspromonte e del Pollino e la tradizione dell'allevamento del Cavallo Lipizzano".

Come è dunque possibile l'assenza della cucina italiana, adesso ufficialmente candidata?

"La ristorazione all'italiana - rimarca Coldiretti - è la più diffusa e apprezzata nel mondo con un valore che raggiunge i 205 miliardi di euro e registra i maggiori livelli di penetrazione negli Usa, con il 33% del totale dei ristoranti, e in Brasile (28%), ma ottimi risultati si raggiungono anche in Francia (22%), Spagna (24%), India (24%), Germania (16%), Cina (14%), Corea del Sud (12%) e Regno Unito (11%)".

A detta dell'associazione contadina la cooptazione nella lista Unesco sarebbe anche un meritato riconoscimento "per il padre della cucina italiana Pellegrino Artusi, nato nel 1820 ed autore del primo codice alimentare dell'Italia unita - "La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene" - che diede un contributo fondamentale per amalgamare, prima a tavola e poi nella



coscienza popolare, le diverse realtà regionali con un comune senso d'appartenenza".

E' anche grazie al prezioso lavoro di Artusi - sottolinea e Coldiretti - se l'agroalimentare italiano in pochi anni da una economia di sussistenza ha saputo conquistare primati mondiali e diventare simbolo e traino del Made in Italy.

LaR

TU DI CHE PASTA SEI? SPAGHETTI E PENNE I FORMATI PIU' AMATI



Gli spaghetti e le penne sono nell'ordine i formati più amati dagli italiani, senza differenze da regione a regione, dalle Alpi alla punta più a sud della Penisola.

Ma per le altre posizioni del top-5 dipende dalla geografia: al Nord i fusilli conquistano il terzo posto che al centro va invece alle mezze maniche mentre al sud vince la pasta mista per brodi e minestre.

Al Nord e al Sud il quarto posto è appannaggio della pasta corta e al centro dei fusilli/ Il quinto posto vede al Nord il predominio della pasta per brodi e minestre e al Centro e al Sud

quello di rigatoni/tortiglioni/maccheroni.

Questa hit parade dei formati più popolari è stata elaborata dall'Unione Italiana Food, che ha fotografato le preferenze in fatto di formati di pasta secondo 4 aree: Nord-ovest (Piemonte, Valle d'Aosta, Liguria, Lombardia), Nord-est (Trentino-Alto Adige, Veneto, Friuli-Venezia Giulia, Emilia-Romagna), Centro (Toscana, Umbria, Marche, Lazio, Sardegna), Sud (Abruzzo, Molise, Puglia, Campania, Basilicata, Calabria, Sicilia).

Se gli spaghetti sono l'ID della pasta, e la cosa non sorprende, al 2° posto

non era scontato che si posizionassero le penne. Per i due formati più amati dagli italiani, è in effetti plebiscito. Insieme, rappresentano il 78% di tutta la pasta venduta in tutto il Paese, tenendo in considerazione che nelle due categorie rientrano spaghetti, spaghettoni, pennette, mezze penne, pennoni e tutte le diciture affini.

L'amore per la pasta, il rapporto quasi sentimentale che lega gli italiani ai piatti della tradizione, rimane legame forte e questione identitaria. Basti pensare che si contano oltre 500 formati di pasta. Non a caso, l'Italia è leader di produzione (3,6 milioni di tonnellate) e consumo (23 kg a testa). Corta o lunga, liscia o rigata, fine, piena o bucata, si fa presto a dire pasta: perché da due ingredienti semplici e naturali come acqua e semola di grano duro è nato un mondo. Nomi e forme raccontano territori, cultura popolare, tecniche di produzione, l'arte e la fantasia del pastaio, e soprattutto un prodotto da sempre accessibile e trasversale. E per questo tanto amato.

LaRedazione



Recipe by Davide De Simone
info@garofalouk.com



Schiaffoni with pumpkin cream, ricotta, parmesan and chestnut

Ingredients for 4 ppl

500gr schiaffoni Garofalo
800gr pumpkin
100gr peeled chestnut
200gr ricotta cheese
150gr parmesan
1 white onion
100gr double cream
Salt
Pepper
Olive oil

Method

Cover the pumpkin with silver paper, and cook in the oven at 180C until soft.

Take off the skin from the pumpkin.

Put in a blender with the parmesan, salt and pepper, ricotta cheese. Blend until obtain a nice smoothie cream.

In a pan, cook the sliced onion with a splash of oil. Add the chestnuts and double cream. Switch off the fire and add the grated parmesan creating a nice cheesy sauce. Blend it until smoothie.

Cook the pasta until "Al dente"

Finish to cook into the pumpkin and ricotta sauce.

Serve it with the cheesy chestnut sauce and some crispy pumpkin seeds

MAXIMUM CAR CARE LTD

Carmine or Gennaro

Accident & Mechanical Repair Specialists

Leeborn House, 859 Coronation Road, Park Royal, London, NW10 7QE

Tel (020) 8965 6565 (020) 8838 4555 Fax (020) 8963 0682

maxcarcare@btconnect.com

maximumcarcare.co.uk



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

tutti a tavola ...

con *Giorgio Locatelli*

Dal suo ultimo libro "Made At Home"



PARADISE CAKE



This is one of those lovely, soft, light Genoese-style cakes that at one time everyone baked at home.

My grandmother used to keep a box on top of the cupboard in our kitchen that sat next to the saffron and was decorated with angels holding a cake. Inside were lots of packets of Lievito Pane degli Angeli, baking powder enhanced with vanilla, which is something every Italian family knows. Paradise cake was the only one my grandmother and my mum ever made, apart from a variation which contained raisins, and whenever I asked what was in the packets, my grandmother would say, 'It is what makes the cake really good.' I suppose it made sense to me that angels would be in charge of paradise cake – Italians always like to believe in miracles! I was so fascinated by the packets that one day I climbed up to taste the powder inside, which of course was disappointingly horrible.

The history of the cake is also much more down to earth, as there are all kinds of recipes for it dating back to at least the end of the nineteenth century. However, the most popular story is that it was first made by a monk at a monastery in Pavia, in my region of Lombardy. It is also said that it was a favourite of the opera singer Maria Callas, who used to bake it at her villa alongside Lake Garda.

If you are having a soup or a light meal in the evening, a slice of this makes a good dessert with some fresh fruit and the cream.

Makes 24

unsalted butter 250g, softened and cut into cubes
caster sugar 300g
vanilla seeds from 1 pod
lemon zest of 1
eggs 4, separated
egg yolks 4
extra virgin olive oil 50g
plain yogurt 100g
plain flour 150g
cornflour 100g
baking powder 3 teaspoons
icing sugar, a little, for dusting
butter, a little, for greasing the tin

For the cream:

caster sugar 70g
cornflour 35g
whipping cream 100g
egg yolks 5
full-fat milk 400g

1 Grease a 24cm cake tin, with a removable base, with a little butter and line with baking paper. **2** Preheat the oven to 160°C/gas 3. **3** In a bowl using a wooden spoon, or in a food processor, cream the butter with half the sugar, the vanilla seeds and lemon zest until pale and fluffy. **4** Whisk in the 8 egg yolks, one by one. **5** In a separate bowl mix together the olive oil and yogurt, then whisk into the butter cream mixture. **6** Sift together the flours and baking powder and whisk half into the mixture, then, when fully incorporated, whisk in the rest.

7 Now you need to make a meringue. **8** Preferably using a food mixer, whisk the 4 egg whites with the rest of the caster sugar until they form stiff peaks. **9** With a spatula, very gently fold into the butter, sugar and flour mixture, trying to keeping as much air in as possible. **10** Spoon into the cake tin and put into the preheated oven for 45 minutes, until springy to the touch. **11** Remove from the oven and from the tin. **12** Leave to cool, then dust with icing sugar. **13** To make the cream, mix the sugar, cornflour and whipping cream in a bowl, then mix in the egg yolks. **14** Bring the milk to the boil in a small pan, then take off the heat and slowly whisk into the egg and sugar mixture. **15** Pour the mixture into a clean pan and whisk over a gentle heat until it comes to the boil, then turn down to a simmer for 1–2 minutes, whisking all the time until you have a custard consistency. **16** Transfer to a bowl, cover with clingfilm to prevent a skin forming, and leave to cool. **17** Serve with the cake.



SOUTHERN ITALIAN COOKING

by *Francesco Mazzei*



FRITTULIATA

STEAMED PIG'S OFFAL WITH CABBAGE

When people think about Italian food, they tend to think about the colourful vegetables, the olive oils and the bright, fresh pasta dishes. That is of course a huge part of it, but beyond the vegetables, so much rural cuisine is based on cooking with what's available, and for many households that means stretching ingredients and using the land around them to grow their food or raise a few livestock. The cucina povera of the mezzogiorno region is rooted in the principle that we don't waste a thing, so nose-to-tail eating is a strong part of our culture, and no dish is more emblematic of it than this one. There are so many ways to serve this dish. I love to serve it as a snack to accompany drinks – you just put the dish on the table and leave everyone to help themselves, wrapping bits of the meat in a cabbage leaf or nibbling on the pickles. But you could serve it as a main course for four. It's rich so don't leave out the pickles – you need the acidity to cut through the richness. I'm also aware that not everyone loves offal like we do, so if you're not quite up to eating tails, ears or tongues, just use the belly, trotters and any other pieces you feel up to trying.

The recipe makes more stock than you need (you'll be left with about 2.5 litres), but it freezes well and would be great as the basis of any soup dish.

SERVES 4 AS A MAIN COURSE

FOR THE COOKING LIQUID

6 litres water
1 litre white wine
100ml white wine vinegar
3 bay leaves
8 juniper berries
8 cloves
2 tbsp salt

FOR THE PORK

400g pork belly, skin on
2 pig's tails. 2 pig's ears, 2 pig's cheeks, 2 pig's snouts,
2 pig's trotters. 2 pig's tongues, 2 pig's ribs

FOR THE VEGETABLES

600g King Edward potatoes
350g carrots
2 leeks, trimmed



6–8 Savoy cabbage leaves
TO SERVE

Pickled vegetable salad

Put all the ingredients for the cooking liquid into a very large pot (or divide it between 2 large pots or saucepans), making sure there's enough room to add all the cuts of the pig. Cover with a lid and bring to the boil.

Add the pork belly, tail, ears, cheeks, snout and trotters and simmer on a medium heat for about 1. hours, covered with a lid. At this point add the tongue and the ribs and cook for 1 hour more.

In the meantime, peel the potatoes and carrots, cutting the potatoes into quarters and the carrots in half if they're very large. Cut the leeks into 7 – 8 cm lengths and separate the cabbage leaves.

About 15 – 20 minutes before the meat is cooked, add all the vegetables. When all the pig cuts are tender, remove the pan from the hob. Lift the meat and vegetables out of the liquid into a bowl and set aside to cool. Pass the cooking liquid through a sieve and cool then chill overnight. When it's completely cold carefully skim the fat from the top of the set stock.

When ready to eat, put the meat and vegetables back into the large pan and cover with just enough stock. Cover with a lid and gently bring to the boil until everything has heated through. Serve with the pickled vegetables.



In Cucina

di *Enzo Oliveri*

info@thesicilianchef.co.uk

Chocolate Red Wine Drunk Cake



This Italian cake has a moist and fragrant secret. Combining chocolate with a full-bodied red wine enhances the flavors of both while the cooking process drives off the alcohol, leaving a bouquet that intoxicates the senses when you cut into a slice. The recipe uses no butter, only Extra Virgin Olive Oil (EVOO). It's quick to make too - from start to finish you'll be done in under an hour.

Serve 6 | Prep 10 min | Cook 40-45 min. You will need a 24cm diameter cake mold

- 220gm Italian 0 soft wheat flour but an all-purpose or plain flour will also work
- 150gm sugar
- 70gm of 75 percent dark chocolate
- 1 level teaspoon of baking powder
- 150ml of red wine, not too light or fruity. Nero D'Avola, Montepulciano D'Abruzzo or similar will be ideal
- 50ml of EVOO - Extra Virgin Olive Oil
- 3 eggs at room temp

METHOD:

Preheat the oven to 180C/350F/Gas4. Sift the flour and mix in a bowl with the baking powder. Beat the eggs in another bowl and set both aside. Coarsely chop the dark chocolate into small pieces and place in a saucepan with the wine, sugar, EVOO, a pinch of salt, stirring over a low heat for about 10 minutes. It is important not to let this sauce boil. Once done, keep a glassful aside as you will need it later. Pour the remaining sauce from the pan, a little at a time, into the flour and stir until it thickens. Then add the beaten eggs, mixing until smooth and homogeneous. Oil the mold and sprinkle a little flour on the inside. Pour in the mixture and bake for 35-40 min. Test with a toothpick, which will come out dry when cooked. Now make small holes in the top of the cake and pour in a third of the sauce from the glass. Pour the remainder over the top as a glaze. If the sauce has become too thick, warm it gently in a pan. Cool and serve.

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
Oriell 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

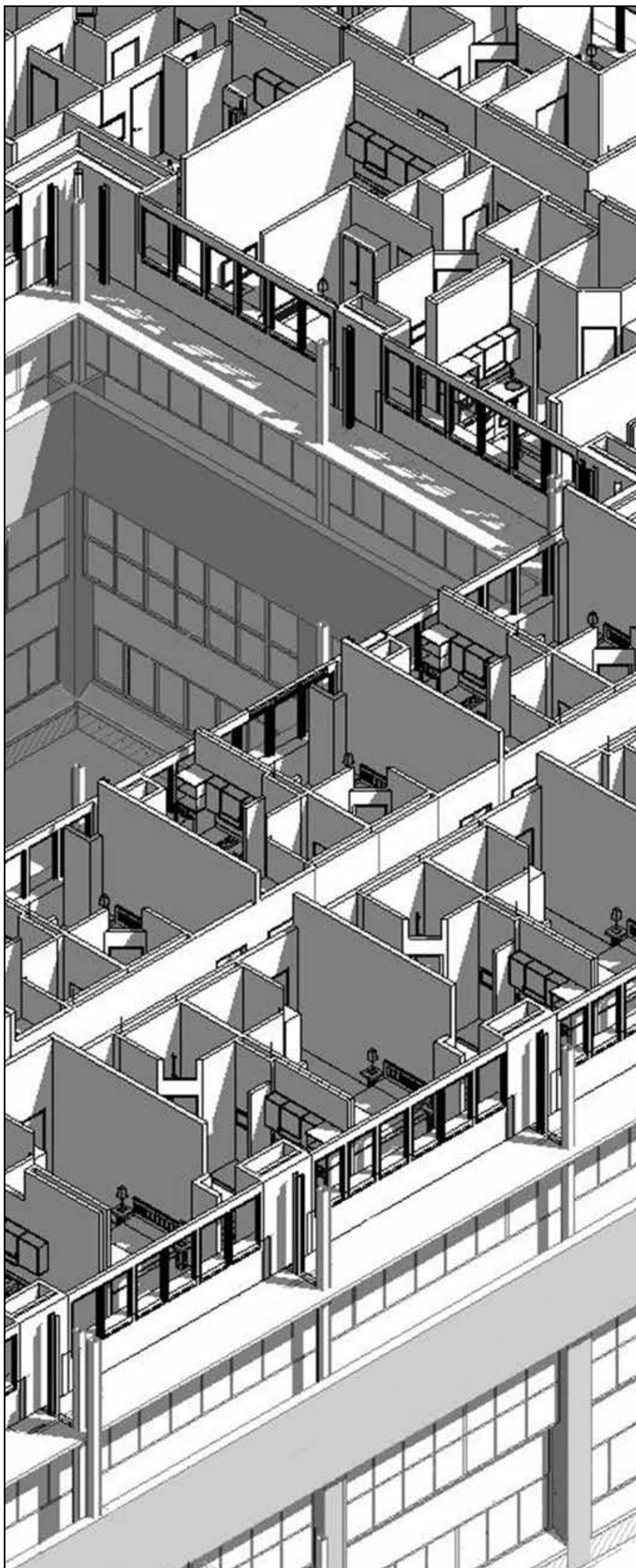
CARDIFF
Vale of Glamorgan CF62 3BD
T: 01446 711111

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



ADDIO KILI DI TROPPO

Raggiungi il tuo
PesoBenessere®
in modo sano con un
piano nutrizionale
personalizzato



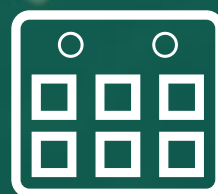
PRODOTTI ESCLUSIVI
DI ORIGINE NATURALE

+



EDUCAZIONE
ALIMENTARE
GRATUITA

+



SUPPORTO SETTIMANALE
CON BIOIMPEDENZA
GRATUITA

=



TUO
PESOBENESSERE

PRENOTA UNA CONSULENZA NUTRIZIONALE GRATUITA

257, Old Brompton Road - London

Phone +44-2073702995 Wapp +44-7591207517



NATUR HOUSE



Esperti in Educazione Alimentare