



La Notizia LONDRA

CULTURA - SPETTACOLO - ECONOMIA - POLITICA - SPORT - INFORMAZIONE

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

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



IL GLOBO TV

Un mondo
di intrattenimento

tv.ilglobo.com

In Europa non si era ancora visto un primo ministro di sinistra a lezione da una premier della destra-destra sovranista per la lotta all'immigrazione irregolare e a braccetto con lei nella ricerca di "soluzioni nuove" in questo campo. Lo si è visto lo scorso 16 settembre quando il laborista Keir Starmer - dopo appena tre mesi a Downing Street - ha incontrato a Roma la capa del governo italiano Giorgia Meloni.

In nome di un approccio "pragmatico" Starmer ha incominciato la sua missione nella Città Eterna al Centro nazionale di coordinamento per l'immigrazione. "È stata l'occasione - ha commentato il ministro dell'Interno Matteo Piantedosi, che lo ha scortato nella visita - per far conoscere il nostro sistema di coordinamento dei controlli delle frontiere. È una grande soddisfazione l'interesse che ha mostrato il primo ministro britannico per il modello italiano e per tutte le iniziative che abbiamo sviluppato nei confronti dei Paesi di origine e di transito dei migranti".

A Villa Pamphili, dove è stato ricevuto con il tappeto rosso da Giorgia Meloni, il leader laborista ha voluto saperne di più sulla controversa strategia (per ora soltanto sulla carta e criticatissima dalle oppozizioni di sinistra) con cui il governo italiano vorrebbe portare migliaia di migranti irregolari in Albania e vagliarne quindi in un'area extra-Ue l'eventuale diritto all'asilo, con il dichiarato intento di prendere solo quelli che questo diritto possono vantarlo. "L'Italia ha mostrato che si può farlo", ha sottolineato Starmer parlando del contenimento dell'immigrazione illegale e ha messo in chiaro di essere a caccia di spunti per contenere i barconi in arrivo con sempre più gente dalle coste francesi. D'accordo che "non bisogna avere timore ad esplorare solu-



IMMIGRAZIONE: IL LABORISTA STARMER VA A LEZIONE DALLA SOVRANISTA GIORGIA MELONI

zioni nuove", ha manifestato "grande interesse" per il "modello Albania" (e conservatore Rishi Sunak - per il tracciato è perlomeno curioso: appena insediato a Downing Street ha infatti un

Segue a pag. 13

PIÙ DI MILLE A HOLLAND PARK PER MINI-MARATONA AZZURRA



Mille e cinquanta persone di tutte le età, a partire dagli undici anni e fino a parecchio oltre i sessantacinque, han-

no partecipato lo scorso 22 Settembre a "Italy Run London", una mini-maratona nella bellissima cornice di Holland

Park a Londra. L'ha organizzata il Consolato Generale d'Italia a celebrazione

Segue a pag.9

Pietro Molle: felice per vita a servizio di italiani in UK

Per l'intervista di questo numero de La Notizia con il personaggio di riferimento della comunità italiana in UK abbiamo invitato Pietro Molle, storico Presidente del Comites e infaticabile interlocutore con i suoi connazionali fin dal giorno del suo arrivo in Gran Bretagna nel lontano 1968.

Buongiorno Pietro, grazie per la disponibilità a questo appuntamento che il giornale riserva ai suoi lettori. Da dove cominciamo?

Cominciamo dalle cose che più o meno ormai di me si sanno; arrivo in UK nel 1968 dopo essermi iscritto alla facoltà di lingue a Bari, perché dovevo sostenere un esame d'inglese. I miei fratelli, che già vivevano qua, mi proposero di trasferirmi per 2/3 mesi e



fare un po' di pratica della lingua. La realtà britannica mi piacque fin da su-

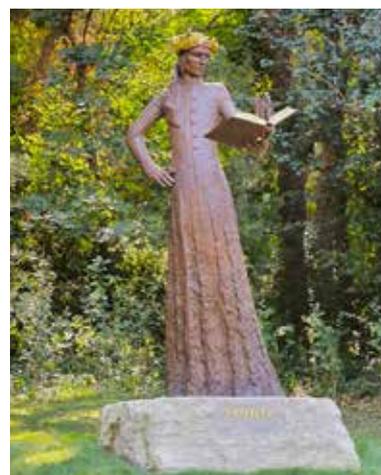
Segue a pag. 6

LONDRA RENDE OMAGGIO AL PAPA BUONO *A pag. 7*

Italian Show: Ruszel "Best Upcoming Chef in UK" *A pag. 13*

CI FACCIAMO UNA CARBONARA IN LATTINA? *A pag. 28*

DANTE: FINALMENTE UNA STATUA IN UK!



A Midhurst, una cittadina nel sud dell'Inghilterra, è stato colmato un vuoto: lo scorso 11 settembre è stata inaugurata la prima statua di Dante Alighieri in UK. L'ha realizzata, in bronzo, Philip Jackson, uno degli scultori contemporanei più famosi ed apprezzati del Regno Unito (suo il Gandhi a Parliament Square, la piazza antistante il Palazzo di Westminster).

Il Sommo Poeta - di certo non inferiore alla massima gloria locale (William Shakespeare) per genio e talento - fa bella mostra di sé a South Pond, il parco pubblico della cittadina, un

A pag. 25

BASTA CARTA, UK PASSA AGLI E-VISA

Il Governo britannico sta sostituendo i documenti d'immigrazione cartacei con una prova digitale del proprio status migratorio, denominata e-Visa. Il passaggio all'e-Visa è gratuito e non influirà sul proprio status migratorio.

I titolari di pre-settled status e settled status nell'ambito dello *EU Settlement Scheme*, e coloro che hanno utilizzato l'app *UK Immigration: ID Check* per presentare una domanda di visto, sono già in possesso di un e-Visa e non devono fare altro che assicurarsi di aggiornare il proprio account UK Visas and Immigration (UKVI) con i dettagli del passaporto o della carta d'identità nazionale (in aggiunta ad altri dettagli come l'indirizzo e-mail). Gli Italiani che hanno acquisito la cittadinanza britannica o irlandese non devono fare nulla.

I documenti cartacei che verranno sostituiti dall'e-Visa sono:

- Biometric Residence Permit (BRP)
- Biometric Residence Card (BRC)
- Timbri, vignette, sticker sul passaporto che attestano il possesso di un *Indefinite Leave to Remain* o altro permesso di soggiorno (c.d. *legacy paper documents*).

Chiunque sia titolare di un BRP o di un passaporto contenente un timbro/sticker per dimostrare il proprio status migratorio deve visitare il sito www.gov.uk/evisa per maggiori informazioni su come creare un profilo digitale UKVI e ottenere un e-Visa.

La maggior parte dei documenti BRP e BRC scadrà il 31 dicembre 2024, ma sarà comunque possibile utilizzare una BRP scaduta per creare un account UKVI digitale e accedere al proprio e-Visa. Inoltre, i titolari di BRP potranno continuare a utilizzare i servizi online del *right to work e right to rent* una volta che la BRP sarà scaduta, sempre a condizione che lo status sia valido. L'Home Office consiglia di creare un account UKVI per accedere al proprio e-Visa prima della scadenza del BRP. I titolari di BRP potrebbero aver ricevuto un'email da parte delle competenti autorità britanniche con istruzioni su come procedere. Non è tut-

tavia necessario attendere tale comunicazione prima di procedere alla creazione di un account UKVI tramite il sito www.gov.uk/evisa. I titolari di BRC con uno status ai sensi dello *EU Settlement Scheme* non devono fare altro che assicurarsi di mantenere aggiornati i dettagli del passaporto o della carta d'identità e le informazioni di contatto sul proprio account UKVI. I legacy papers documents che attestano il possesso di un *Indefinite Leave to Remain*, o altro permesso di soggiorno, continueranno ad essere una prova valida del proprio status migratorio. Tuttavia, l'Home Office consiglia di ottenere un e-Visa quanto prima possibile per evitare possibili disagi. Si prega, al riguardo, di seguire le istruzioni pubblicate sul sito governativo britannico di riferimento: www.gov.uk/evisa. LaR



Charities and grassroots organisations of EU citizens in the UK are calling on the new UK government to make sure people who were in the UK before Brexit have their rights upheld, to avoid another Windrush scandal and improve relations between the UK and the EU.

The call comes in a letter signed by 76 organisations, urging Keir Starmer to step in and make changes to the *EU Settlement Scheme*, the digital-only scheme set up to document the nearly 6m EU citizens in the country.

Groups are pointing out that for the last eight years the most vulnerable people have suffered unfair consequences from the UK's decision to leave the European Union, by being refused immigration status and struggling to prove their rights.

More than 130,000 people are still stuck in the Home Office's backlog, including people who were granted pre-settled status, a temporary leave to remain, who now need to make a second application if they want to secure permanent rights to live in the UK.

Campaigners are asking the new government to relieve pressure on the Home Office by automatically granting people indefinite leave to remain five years after their first application.

Labour ministers are also warned they have inherited a disastrously planned roll-out of digital immigration status to all migrants. By the end of the year, all physical documents used by migrants are due to expire, with millions of people having to set up online accounts to prove their rights to live in the UK. The *EU Settlement Scheme* was the first to implement this digital-only approach and campaigners say it has been problematic for thousands, affecting people's ability to work, rent and travel.

Andreea Dumitrache, Communications Manager at the3million, the grassroots organisation representing EU citizens in the UK, said: "The Home Office is broken and EU citizens have been caught in its Kafkaesque system since the UK left the EU. We are keen to work with the new government to make sure swift action is taken to protect EU citizens' rights to live in the UK. People who have lived here since before Brexit have suffered serious consequences due to the previous government's authoritarian approach to migrants' rights".

According to Dumitrache, "If the Prime Minister is serious about repairing the relationship between the UK and the EU, then he has a golden opportunity to do so, by taking quick steps to fix the *EU Settlement Scheme*. We believe this would be a significant show of goodwill towards the EU, relieving tensions and opening the door towards a better relationship with a close ally." LaR

PENSIONATO, CI SEI? Allora batti un colpo

A partire dal 20 settembre Citibank ha incominciato a spedire le richieste di attestazione dell'esistenza in vita ai pensionati italiani residenti in Europa, Africa e Oceania - ad esclusione dei Paesi scandinavi e dei Paesi dell'est Europa già interessati dalla prima fase - da restituire alla Banca entro il 18 gennaio 2025.

In una nota dello scorso 11 settembre l'ente previdenziale della Penisola, Inps, ha avvertito che in assenza dell'attestazione il pagamento della rata di febbraio 2025, laddove possibile, avverrà in contanti presso le agenzie Western Union del Paese di residenza e, in caso di

Worthing BN99 3BG, United Kingdom. Tale modulo dovrà essere restituito a Citibank N.A. controfirmato da un "testimone accettabile" ossia da un rappresentante di un'Ambasciata o di un Consolato Italiano o da un'Autorità locale abilitata ad avallare la sottoscrizione dell'attestazione;

mancata riscossione personale o produzione dell'attestazione di esistenza in vita entro il 19 febbraio 2025, il pagamento delle pensioni sarà sospeso a partire dalla rata di marzo 2025.

Per ridurre il rischio di pagamenti di prestazioni dopo la morte del beneficiario, alcuni pensionati potranno essere interessati dalla verifica generalizzata dell'esistenza in vita, indipendentemente dalla propria area geografica di residenza o domicilio.

Per razionalizzare lo svolgimento dell'attività di verifica in un'ottica di semplificazione amministrativa, sono esclusi dall'accertamento alcuni gruppi di pensionati quali, ad esempio, quelli che risiedono in Paesi in cui operano Istituzioni con le quali l'INPS ha stipulato accordi di collaborazione per lo scambio telematico di informazioni sul decesso dei pensionati comuni.

I pensionati possono fornire la prova di esistenza in vita con diverse modalità

a) Inviando il modulo di attestazione dell'esistenza in vita alla casella postale PO Box 4873,

b) Attraverso operatori di Patronato aventi la qualifica di "testimoni accettabili", autorizzati ad accedere al portale predisposto da Citibank N.A. al fine di attestare telematicamente l'esistenza in vita dei pensionati. La medesima funzionalità di attestazione telematica è a disposizione anche dei funzionari delle

Rappresentanze diplomatiche indicati dal Ministero degli Affari Esteri e della Cooperazione Internazionale. A tal proposito si ricorda che, al fine di agevolare i pensionati, l'Istituto e il Ministero degli Affari Esteri e della Cooperazione Internazionale hanno condiviso un progetto che prevede anche la possibilità di rapportarsi con i funzionari delle Rappresentanze diplomatiche tramite un servizio di videochiamata;

c) Riscuotendo personalmente la pensione presso gli sportelli Western Union. Pensionati, funzionari delle Rappresentanze diplomatiche, Patronati, delegati e procuratori che necessitano di assistenza riguardo alla procedura di attestazione dell'esistenza in vita potranno usufruire del servizio di supporto della Banca.

Il servizio di supporto Citi può essere contattato dai pensionati consultando la pagina web www.inps.citi.com; inviando un messaggio di posta elettronica all'indirizzo inps.pensionati@citi.com; oppure telefonando a uno dei numeri indicati nella lettera esplicativa.

LaR



- Immediate account creation
- 24/7 Ordering with Real-time stock availability
- £100 Minimum order in London & M25
- Best Value Pizza Essentials Range
- Nationwide Delivery Service
- Highest quality brands guaranteed

www.salvo1968.co.uk

The UK's Leading Online Italian Food Wholesaler

Supplying the restaurant and catering industry since 1968

SCAN HERE TO DOWNLOAD OUR NEW APP

Use Code **CIAO10** to get **10% Off** your first order

ciao@salvo1968.co.uk

0808 122 1968

salvo1968!td

GIOVANI LEADERS CRESCONO, A GONFIE VELE PROGRAMMA ITALIA-UK

Prosegue a gonfie vele il "Young Leaders Program" riservato a giovani professionisti italiani e britannici sotto i 40 anni che si distinguono per competenze nei più disparati settori (dalla comunicazione al business, dalla difesa alla ricerca passando per lo sport) e che sono interessati ad un'interazione sempre più stretta e profonda tra i due Paesi.

Per il 2025 è in corso una nuova selezione, alla luce di un accordo del 2023 tra i due governi. C'era tempo fino al 20 ottobre per fare domanda e poter così partecipare ad un programma che punta ad una concreta crescita professionale dei prescelti (che per

l'anno prossimo saranno ancora una volta dieci, per metà italiani e per metà britannici).

Gli Young Leaders selezionati sono invitati a partecipare ad una serie di attività istituzionali tra Roma e Londra (visite in parlamento, ai ministeri, presso le principali associazioni industriali ecc.), con l'intento di conoscersi, farsi conoscere e creare connessioni: un'azione concreta di public diplomacy e un modo molto efficace di fare rete.

Il programma è gestito da un consiglio composto da diplomatici, rappresentanti del mondo del commercio ed esperti e la selezione avviene in base di proposte avanzate dai collaboratori

del consiglio.

I talenti in erba dell'edizione 2024 si sono incontrati per la prima volta all'Ambasciata britannica a Roma lo scorso marzo. Hanno poi partecipato a diversi eventi sia a Villa Wolkonsky, sia nella Residenza dell'Ambasciatore d'Italia a Londra a Grosvenor Square. Lo scorso 13 settembre, con un grande evento presso l'Ambasciata britannica cui hanno partecipato anche la Prima Consigliera dell'Ambasciata italiana a Londra Aurora Russi e rappresentanti della Farnesina, è stato lanciato il bando per la prossima edizione.

Il 16 e 17 settembre il gruppo dei Young Leaders era invece a Londra



per una serie di visite istituzionali nel Regno Unito e ha visitato Buckingham Palace, Number Ten (accolti dall'immancabile gatto Larry), il Foreign Office, il Parlamento, il British Museum, il V&A, l'inaugurazione di Frieze Sculpture a Regents Park ed un evento di networking in Ambasciata con la business community italo-britannica a margine di un incontro organizzato dalla Camera di Commercio ed Intesa

Sanpaolo sulle materie prime critiche.

Al termine dell'esperienza, i partecipanti entrano nella rete Young Leaders Alumni, tramite la quale continueranno a partecipare ad iniziative di promozione dei rapporti italo-britannici e fare da mentori ai leader che li seguiranno nelle edizioni successive, mantenendo un'influenza positiva e crescente sulle relazioni fra i due Paesi.

LaRedazione

IN ITALIA RITORNA IL VOTO IN CONDOTTA (CON ANNESSA BOCCIATURA)



Nelle scuole italiane ritorna il voto in condotta e chi prende meno di sei su dieci son dolori: viene bocciato, anche se ha sufficienze in tutte le altre materie.

Introdotta dal regima fascista nel 1924, sostanzialmente abolita a metà degli Anni Settanta, il voto in condotta (al posto di una valutazione verbale sul comportamento dello studente) è stato fortissimamente voluto dal ministro dell'Istruzione Giuseppe Valditara in risposta al crescente Far West nelle scuole dove gli insegnanti sono sempre più

spesso bersaglio di aggressioni da parte di loro allievi. Il Senato lo ha riammesso in via definitiva lo scorso 25 settembre, con 74 sì e 56 no.

"La legge approvata dal Parlamento rappresenta un passaggio fondamentale per la costruzione di un sistema scolastico che responsabilizzi i ragazzi e restituisca autorevolezza ai docenti. Il nostro obiettivo è sostenere il lavoro quotidiano dei docenti e di tutto il personale scolastico perché ai giovani siano chiari non solo i diritti ma anche i doveri che derivano dall'appartenere a una comunità, a iniziare dal dovere del rispetto verso l'altro. La scuola rimane il perno di un'educazione attraverso la quale si può costruire una società migliore. Continuiamo con orgoglio il cammino di riforme intrapreso", ha sottolineato Valditara.

L'associazione nazionale presidi (ANP) ha dato un caloroso benvenuto alla novità: "È un passo avanti. Abbiamo sentito di troppi comportamenti indisciplinati e fuori canone ultimamente. È giusto che gli studenti siano chiamati a riflettere sulle loro responsabilità come conseguenza delle loro azioni", ha affermato il presidente di ANP Antonello Giannelli.

A costo di passare per permissiva, la principale forza d'opposizione - il partito democratico - ha invece denunciato la reintroduzione del voto in condotta come "un ennesimo passo avanti nel cammino verso una scuola autoritaria e repressiva, che ha nelle priorità non certo l'inclusione e la valorizzazione delle competenze a tutti i livelli, non l'ascolto, non la promozione delle politiche educative democratiche, ma la restaurazione di modelli rigidi che pensavamo superati da decenni".

LaR

Caduti italiani a Brookwood: cerimonia il 3 novembre

È fissata a domenica 3 novembre la cerimonia annuale per i soldati italiani che persero la vita nelle due guerre mondiali e che sono sepolti non lontano da Londra, al Cimitero Militare di Brookwood.

La cerimonia inizierà alle 11:15, nella sezione riservata alle tombe degli italiani, alla presenza dell'Ambasciatore d'Italia Inigo Lambertini, del Console Generale Domenico Bellantone, dell'Addetto per la Difesa Contr'Ammiraglio Angelo Virdis e di altre autorità civili e militari presenti in Inghilterra.

Il programma prevede la deposizione delle corone, la celebrazione della Messa e l'omaggio ai caduti. L'organizzazione della cerimonia è curata in ogni dettaglio dall'Ufficio dell'Addetto per la Difesa.

"Tenuto conto dell'importanza che riveste la cerimonia, è auspicabile un'adeguata presenza della nostra comunità", sottolinea il Consolato Generale in una nota dove si chiede di "arrivare il più possibile in anticipo e comunque non oltre le 10:45" e di "di comunicare per email (consolato.londra@esteri.it elondon.contr02@smd.difesa.it) entro il 31 ottobre, se si intende partecipare



e se si desidera deporre una corona (o mazzo di fiori) al fine di essere inseriti nell'elenco ufficiale della cerimonia".

In caso di maltempo, è prevista una cerimonia più breve nella cappella e per motivi di spazipotranno accedere all'interno soltanto le autorità.

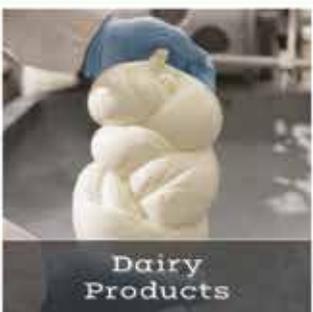
Il cimitero militare di Brookwood si trova a 40 km dal centro di Londra ed è raggiungibile in treno, partendo dalla stazione di Waterloo.

Alle associazioni che ne fanno richiesta il Consolato Generale d'Italia a Londra può fornire supporto per le spese di trasferimento in pullman da/per il Cimitero.

LaR

Italian Food
Crafted, Imported & Delivered with Passion
Since 1966

WWW.CARNEVALE.CO.UK



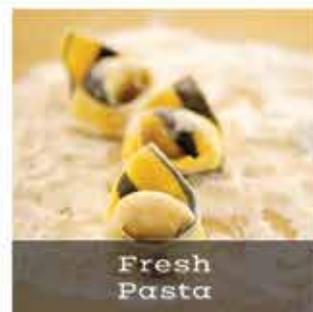
Dairy Products



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



Le Fake News dilagano sempre più, dalla Politica alla Borsa

Le Fake News imperversano sempre più, mettendo a repentaglio gli assetti democratici e non risparmiando nemmeno il mondo della finanza. Dei rischi legati alla disinformazione si è discusso lo scorso 4 settembre

FATEVI AVANTI, TALENTI ITALIANI IN UK UNDER 40



Siete un italiano sotto i 40 anni residente in UK, ricoprite "una posizione di significativa visibilità e responsabilità" e contribuite in qualche modo a migliori rapporti Italia-U? Ecco allora un premio tagliato apposta per voi: quello dei "Giovani Talenti Italiani", giunto all'undicesima edizione.

Ad assegnare questi premi è l'Associazione Talenti Italiani nel Regno Unito, in partnership con la Camera di Commercio e Industria Italiana per il Regno Unito e in collaborazione con l'Ambasciata d'Italia a Londra.

Per l'edizione 2024 si possono presentare le candidature fino al prossimo 22 novembre mentre la premiazione è in calendario il 4 dicembre all'Ambasciata Italiana a Londra.

Si può aspirare al riconoscimento in sette distinte categorie: Finanza e ser-

vizi; Industria e commercio; - Ricerca e innovazione; - Media e Comunicazione; Arte e cultura; Biomedical Science; Hospitality. Le ultime due categorie sono state introdotte solo quest'anno.

L'obiettivo principale dei premi è "mettere in luce italiani Under 40 che hanno ottenuto risultati significativi nel Regno Unito pur mantenendo un forte legame con l'Italia, favorendo così scambi significativi tra le due nazioni". Il processo di candidatura è supervisionato dalla Camera di Commercio, con la collaborazione delle associazioni professionali e accademiche italiane nel Regno Unito e la partecipazione attiva della comunità italiana in generale. I vincitori dei premi diventeranno parte dell'associazione Talented Italians in the UK (TIUK).

LaRedazione

all'ambasciata d'Italia a Londra durante una conversazione moderata dal Professor Michael Clarke (Visiting Professor of War Studies at King's College London) tra Elisabeth Braw, Senior Fellow presso lo Scowcroft Center dell'Atlantic Council, e il giornalista Gabriele Carrer, co-autore di uno studio sul tema per conto dell'European Council on Foreign Relations.

L'evento ha evidenziato le loro conseguenze delle Fake News sulla stabilità dei governi e sulla fiducia nelle istituzioni, in particolare in connessione con la partecipazione elettorale, in un anno di elezioni importantissime in tutto il mondo.

Che le fake news abbiano un impatto anche sulla dinamica dei prezzi dei titoli finanziari lo segnala invece con allarme Paolo Pellizzari, professore del Dipartimento di Economia dell'Università Ca' Foscari Venezia, in uno studio - "Fake News and Asset Price Dynamics" - appena pubblicato sulla rivista Journal of Economics and Statistics e scritto in collaborazione con Frank Westerhoff e Sarah Mignot dell'Università di Bamberg in Germania.

In teoria, i prezzi dovrebbero "rappresentare" la sintesi di tutte le informazioni possedute dagli operatori di mercato ma è evidente come, in tempi recenti, la mole di informazioni potenzialmente disponibile sia aumentata a dismisura e la loro attendibilità sia

diminuita.

Questo diluvio di informazioni e la presenza sui social o sui media di post, storie, articoli e tweet distorti, tendenziosi o semplicemente falsi, spinge molti a trascurare del tutto la verifica delle informazioni per gli sforzi e costi necessari ad interpretare le notizie, discernendo quelle vere da quelle false. Il modello mostra come, in un contesto come questo, accadano tre cose: i prezzi si "sganciano" via via dai fondamentali dell'economia e diventano meno significativi (ad esempio, a un prezzo alto non corrisponde alta qualità e viceversa); in secondo luogo, c'è un calo generalizzato dei prezzi delle attività economiche e finanziarie perché una specie di nebbia informativa avvolge il vero valore dei titoli, e alimenta la sensazione che investire sia eccessivamente rischioso. Infine, molti agenti si limitano a usare strategie d'acquisto semplici, senza alcuna pianificazione a lungo termine (ad esempio, facendosi influenzare da trend episodici e altri "miraggi" intravisti osservando la serie storica dei prezzi).

L'interazione fra trader in presenza di fake news può quindi portare a distorsioni di mercato o a quello che vengono definite oscillazioni caotiche endogene, cioè a fluttuazioni violente e imprevedibili dei prezzi che non sono determinate da effettivi cambiamenti dello stato dell'economia ma

solo dal comportamento "meccanico" di agenti che finiscono per trascurare analisi accurate e, per così dire, improvvisano il trading. È importante notare che questi effetti tossici non si nutrono esclusivamente di fake news catastrofiste. Paradossalmente, anche notizie esageratamente buone o favorevolmente di parte, accrescono le voci che avvolgono il titolo e finiscono per produrre confusione.

La pericolosità delle fake news o di un eccesso di "notizie" di scarsa qualità produce effetti difficili da rimuovere, perché dare ulteriori informazioni agli agenti sull'attendibilità di quanto leggono aumenta ancor di più il carico di informazioni da digerire e, perversamente, potrebbe addirittura peggiorare le cose in assenza di un'accurata pianificazione dell'intervento. LaR



IL COMITES DI LONDRA IN TRASFERTA A BRISTOL

Il Comites di Londra è andato lo scorso 14 settembre in trasferta a Bristol dove ha tenuto la sua riunione ordinaria annuale e dove ha avuto modo di interagire con la "storica e numerosa" comunità italiana locale.

Molti sono stati gli spunti di discussione e le domande dei connazionali residenti in quella zona hanno riguardato in particolare il servizio per il rilascio dei passaporti, i visti ed i corsi d'italiano.

Già da tempo il Comites di Londra - presieduto dall'avvocato Alessandro Gaglione - ha deciso tenere almeno una riunione annuale in una località decentrata rispetto a Londra, per essere concretamente e fisicamente vicini ai connazionali non installati nella capitale britannica. Nonostante il nome del Comites faccia riferimento esclusivamente a Londra, la sua giurisdizione di competenza si estende praticamente a tutto il sud dell'Inghilterra.



Alla riunione del Comites a Bristol hanno partecipato anche l'Ambasciatore d'Italia in UK Inigo Lambertini e il Console Generale Domenico Belantone e numerosi sono stati i temi trattati, tra cui l'approvazione all'unanimità del Bilancio Preventivo 2025, del Progetto "Comunicazione ed Ufficio Stampa" 2025 ed un approfondito

aggiornamento sui servizi consolari. L'incontro successivo con la comunità italiana locale è stato organizzato dal Console Onorario d'Italia a Bristol Luigi Lino che ha spiegato come a Bristol viva una storica e numerosa comunità italiana, perfettamente integrata nella realtà locale.

LaRedazione

Est. 2003

CIBOSANO

AUTHENTICALLY ITALIAN

@cibosanold

20 ANNIVERSARIO

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

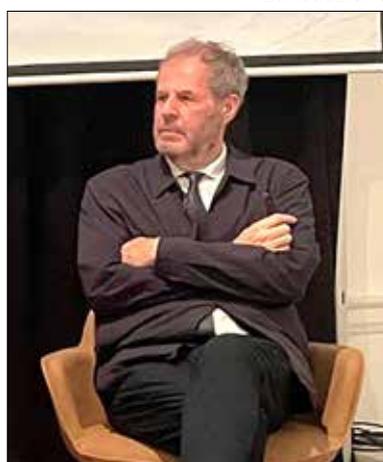
L'Italia fa le cose in grande per Expo Osaka 2025

Il progetto presentato a Londra



della Penisola, risalente al secondo secolo dopo Cristo, ritrovata nel 1546 a Roma nelle terme di Caracalla, la scultura arriverà in Asia per la prima volta. "La sostenibilità – ha dichiarato dal canto suo Maria Porro nel corso dell'evento londinese – è fondamentale anche al Salone del Mobile e lo è ogni anno di più. Ogni evento interno al Salone va certificato in termini di sostenibilità, tanto per fare un esempio ormai l'uso del cartone è stato completamente abolito. D'altronde nella mia azienda tendiamo a limitare il più possibile l'uso dell'energia elettrica: per esempio incoraggiamo lo staff a iniziare a lavorare al mattino presto finendo nel primo pomeriggio".

LaRedazione



Per l'Expo 2025 a Osaka in Giappone l'Italia fa le cose in grande e in sintonia con i tempi: creerà un padiglione ispirato all'architettura rinascimentale e "altamente sostenibile" perché "completamente realizzato in legno, smontabile pezzo per pezzo e ogni pezzo riutilizzabile, altrove nel mondo".

Il Padiglione Italia è stato progettato dall'architetto Mario Cucinella che l'ha presentato a Londra lo scorso 18 settembre quando ne ha parlato all'Istituto di Cultura in conversazione con Maria Porro, Presidente del Salone del Mobile di Milano. È stata un'occasione per discutere di innovazione, sostenibilità e del futuro dell'architettura e del design.

Presente all'Istituto di Cultura diretto da Francesco Bongarrà, l'Ambasciatore Mario Vattani - Commissario Generale per l'Italia a Expo2025 – ha sotto-

lineato l'importanza a livello mondiale della manifestazione in programma ad Osaka dal 13 aprile al 13 ottobre dell'anno prossimo: "Sara' – ha dichiarato - il primo evento davvero globale dalla fine della pandemia, in cui l'Italia avrà una posizione fondamentale, sia per il prestigio di questo appuntamento sia per l'importanza che esso riveste nell'ambito della strategica relazione tra il nostro Paese ed il Giappone. Una vetrina del meglio dell'Italia che durerà 6 mesi".

A riprova di come si vogliono fare le cose in grande, al centro della Piazza semicircolare del Padiglione Italia ci sarà l'Atlante Farnese, l'imponente scultura in marmo di quasi 20 quintali per circa 2 metri di altezza, appartenente alla collezione del Museo Archeologico Nazionale di Napoli. Scelta per rappresentare il patrimonio culturale

MAESTRI DEL LAVORO CERCANSI

(CANDIDATURE ENTRO IL 22-11-2024)

Anche quest'anno è possibile candidarsi per la "Stella al Merito del Lavoro", riservata ai lavoratori dipendenti di imprese pubbliche o private, nei settori Industria, Commercio ed Agricoltura. La data ultima per la presentazione delle domande, ha reso noto il Consolato Generale d'Italia in Londra, è il 22 novembre 2024.

Il limite minimo di età per i candidati è di 50 anni compiuti, alla data di formalizzazione della candidatura. La decorazione può essere concessa "ai lavoratori che abbiano prestato attività lavorativa ininterrottamente per un periodo minimo di venticinque anni documentabili, alle dipendenze di una o più aziende italiane o straniere, purché il passaggio da un'azienda all'altra non sia stato causato da demerito personale".

Per i lavoratori italiani all'estero "si prescinde dall'anzidetto requisito di anzianità lavorativa" se hanno "dato prove di esemplari di patriottismo, di laboriosità e di probità" come attestato dalla Rappresentanza diplomatica o dell'Ufficio consolare.

Le domande per il conferimento della decorazione in oggetto per l'anno 2025 dovranno essere corredate da una serie di documenti rilasciati dopo il prossimo 1° ottobre: curriculum vitae (in italiano), attestato di servizio rilasciato da ciascun datore di lavoro, dichiarazione sostitutiva di certificazione di nascita e cittadinanza, certificato generale del Casellario Giudiziale.

La candidatura non deve essere presentata dall'interessato, né da un suo parente, ma da persone che abbiano conoscenza diretta dei meriti da lui acquisiti sul lavoro.

Onde promuovere le pari opportunità, il Consolato ha sottolineato che si presterà particolare cura alle candidature provenienti dalla comunità femminile, categoria finora non sufficientemente rappresentata. Almeno il 50% della quota di onorificenze "Stella al Merito del Lavoro" conferibili ai lavoratori italiani all'estero deve essere assegnato a coloro che hanno iniziato la loro attività lavorativa dai livelli contrattuali più bassi.

LaRedazione



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

Segue da Pag. 1

Pietro Molle: la mia...

bito e decisi di restare e grazie a mia sorella iniziai a lavorare per l'ospedale di Leicester. In seguito, grazie alla frequentazione e ai rapporti con alcune istituzioni religiose, venni introdotto alla direzione didattica di Manchester, passata poi a Nottingham, per insegnare nelle scuole di lingua e cultura italiana per i figli dei miei connazionali residenti nelle città di Leicester, Loughborough e Melton Mowbray.

Solo per italiani o c'era la possibilità che accedessero anche gli inglesi all'insegnamento della nostra lingua?

Solo per gli italiani; inoltre, una volta alla settimana davvo lezioni di italiano agli adulti presso il politecnico di Leicester, questo solo per un anno. Il periodo dell'insegnamento durò dal 1968 al 73

Nel frattempo continuava a lavorare in ospedale?

No, dopo il primo anno chiesi di cambiare, prima del 1973 bisognava fare una richiesta specifica, non si poteva cambiare senza passare per le istituzioni. Finii così a lavorare in fabbrica come cost clark alla Standard & Poaching che costruiva estrattori d'aria per le fabbriche.

C'erano tanti italiani all'epoca nelle aziende?

Sì, era un periodo storico particolare quello, infatti nel 1973 UK entrò nel MEC (Mercato comune europeo) e più o meno negli stessi anni (73/75) vi fui una sorta di crisi economica in alcune aree di produzione del paese. Comunque, quest'attività durò qualche anno finché nel 1973 venni assunto dal Patronato ACLI. Inizialmente doveti chiudere con l'insegnamento visto che ero impegnato tutta la giornata per il Patronato, ma quasi subito iniziai una permanenza.

Cos'è una permanenza?

È un insediamento scolastico, era ad Hoddesdon appena fuori la grande Londra tra Enfield e Ware; era un'area piena d'italiani provenienti specialmente dalla Sicilia. Per la cronaca, il patronato ACLI esisteva già a Nottingham ma non a Londra e mi assunsero per aprire la sede londinese, lavoravo dalle 9 alle 17 e poi andavo nelle piccole cittadine dove maggiore era la presenza degli italiani. Dopo Hoddesdon avviai altre permanenze in successione presso le quali mi recavo una o due volte la settimana. Fu un'iniziativa resa possibile grazie a contributi che il ministero del lavoro erogava al patronato ACLI.

Quale fu l'occasione per entrare in

contatto con ACLI?

Venni contattato dal direttore generale del patronato ACLI quando insegnavo a Leicester a seguito di un mio intervento nella direzione didattica di Nottingham che venne apprezzato; da quell'episodio partì la richiesta di collaborazione.

Quando lasciai l'insegnamento serale c'era un'ispettrice del ministero dell'istruzione che monitorava tutti i corsi d'italiano che si svolgevano in GB e quando seppe che dovevo lasciare mi fece la proposta. Considera che all'epoca gestivo 7/8 corsi in diverse località con circa 30 partecipanti per ognuno.

Così tanti?

Negli anni 70 gli italiani erano numerosi e tutti ci tenevano molto a far apprendere la propria madre lingua ai figli, erano persone che vivevano un sentimento contrastante verso l'Italia, un vero rapporto di amore-odio. Questo per i primi 5 anni della mia permanenza.

Quindi per ACLI ha lavorato tantissimi anni?

Dal 1973 al 2013. Tengo a precisare che ACLI è un'associazione, vive di volontariato, il patronato invece è un ente parastatale finanziato dal ministero del lavoro di cui io ero un dipendente. Quindi prima come operatore sociale, poi come coordinatore nazionale sono sempre stato a contatto e in collaborazione con gli italiani

Di fatto lei è stato un rappresentante degli italiani. E in cosa consisteva la sua principale attività?

Rappresentante non lo so, ma a stretto contatto di sicuro. Il patronato aveva l'obiettivo di aiutare gli italiani per tutto ciò che riguardava le pratiche con la burocrazia. Per la precisione, data l'emanazione del ministero lavoro e la gestione di fondi INPS, avremmo dovuto fare solo pratiche inerenti pensioni e cassa previdenziale.

Fondamentalmente ci attenevamo soprattutto a quelle, però, data la nostra origine associativa, abbiamo allargato il campo a tutto ciò che potesse riguardare problematiche burocratiche per un italiano come, ad esempio, le pratiche per il passaporto. Indirizzo che, di fatto, tutti i patronati all'estero hanno seguito, in fondo era lo spirito missionario iniziale dei religiosi degli anni 50/60 che sopprimevano alla carenza delle istituzioni.

Andando sul personale ha figli/e Pietro?

Sì, due. Giuseppina che insegna



counseling a Oxford, e Anna che insegna a Bristol fisioterapia

Con un papa così non poteva che andare diversamente. So che lei ha anche scritto un libro

Sì, ho recentemente pubblicato un libro sulla costruzione della chiesa di San Pietro a Londra e la presenza dei Pallottini. Inoltre, adesso ho in mente un progetto editoriale sulla storia di tutti gli italiani in GB; probabilmente molti ne hanno già scritto ma vorrei costruire una vera e propria storiografia con la necessaria documentazione.

Potrebbe La Notizia Londra diventare un veicolo divulgativo, magari con delle uscite a puntate come si usava nei giornali dell'800?

Dipende dall'editore. È un progetto sulla storia dell'emigrazione italiana che vorrei allargare rispetto la ricerca precedente fatta sui pallottini ad altri ordini di riferimento come ad esempio San Filippo Neri, scalabriniani comboniani ecc.

Questi ordini come si sono mossi negli anni, erano coordinati tra loro?

Nel periodo degli anni 60/70 sicuramente sì, ora le istituzioni si sono sostituite, possiamo dire (ironicamente) che hanno appreso la lezione. Erano anni in cui bisognava costruire completamente il coordinamento con le comunità. Avevamo aperto circoli che funzionano più o meno come i clubs, eravamo arrivati a gestire fino a 12 sedi che si spingevano fino a Cardiff, Glasgow e Edimburgo. Ora si sono ridotte in seguito al calo di lavoro di patronato dovuto anche all'evoluzione tecnologica digitale.

Quante persone eravate riusciti a coinvolgere in tutto questo?

Per dare un'idea basti pensare che fino al 2000 ogni anno il primo maggio organizzavamo la Festa del Lavoro a Bedford, riuscivamo a disporre di un solo pullman per circolo, avevamo sale fino a 1200 persone e in alcuni anni non riuscivamo a starci. Pensa 14 località da gestire e di tutto questo ero il coordinatore nazionale.

Qual era il livello culturale di queste persone?

Considera che nei primi tempi certe carenze e necessità di apprendimento sia d'italiano che d'inglese riguardavano non solo i figli ma anche i genitori stessi, una parte ovviamente, ma c'era. Ad Hoddesdon per esempio si era sviluppata un'importante economia vivaistica e alcune persone, seppur semi-analfabete, si rivelarono così capaci da comprare in seguito le attività per cui lavoravano

Il famoso one&one per ordinare fish and chips di chi non sapeva una parola d'inglese?

Già, quando sono arrivato a Hoddesdon c'era un modo di lavorare ancestrale, per esempio la coltivazione dei cetrioli nelle serre veniva eseguita piantandoli su filari di paglia per contrastare il freddo e dovevano annaffiarli ogni sera con un grosso tubo d'acqua, c'era chi dormiva nelle serre, per non parlare della tecnica antiparassitaria dei copertoni pieni di aria calda.

Inventiva e capacità d'adattamento pazzesca

Oggi nelle serre lavorano in camicia bianca. Questi signori negli anni 80

hanno addirittura comprato i luoghi di lavoro, gestivano in terzo del pil locale, alcuni sono stati degli innovatori. In particolare, ricordo due tra questi imprenditori che volevano investire in Sicilia, nella loro terra d'origine, ma date le difficoltà, diciamo così strutturali, hanno preferito investire in Spagna

Come ha vissuto e vive l'esperienza di Presidente del Comites dal 2015 al 2021?

Sono stati anni impegnativi ed entusiasmanti, in cui le iniziative editoriali e divulgative sono in parte state sacrificate per l'arrivo della tempesta perfetta Covid-Brexit. Abbiamo fatto comunque tantissime cose nonostante la situazione e le resistenze da parte di certe forze politiche - con 5 pubblicazioni a fine mandato

Queste pubblicazioni come si divulgano?

Attraverso il sito. Quando ho lasciato a fine mandato mi sono reso conto di essere arrivato con le batterie scariche, perché Covid e Brexit hanno veramente monopolizzato il lavoro, si era sempre in emergenza e da pensionato potevo dedicare tutto il mio tempo all'attività, cosa impraticabile oggi.

Finisco con quello che sta diventando un mio piccolo rituale: c'è una domanda che vorrebbe sentirsi fare?

Mi chiederei cosa mi ha gratificato di più? Ed è stato lavorare con e per gli italiani nonostante tutte le difficoltà, preciso con gli italiani e non con le istituzioni. L'unica attività che mantengo oggi è l'organizzazione del pranzo ogni martedì per gli anziani presso la chiesa italiana di Londra, è un incontro che inizia la mattina, giocano a carte o chiacchierano fino al pranzo delle 13.00, poi ballo con il sottoscritto a fare da DJ. Ho 80 anni e continuerò a farla finché potrò.

Andrea Campagnolo



GAGLIONE NOTARIES

... I TUOI NOTAI ITALIANI IN INGHILTERRA E GALLES ...

Landline: 020 7936 3555 Mobile: 07414974279

E-mail: info@gaglione.net



<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



Londra rende omaggio al Papa Buono

In decennale della santificazione

Peace and Love si sono chiuse all'Istituto Italiano di Cultura con la conferenza "Pacem Mundus", un approfondimento sulla figura diplomatica di Giovanni XXIII, nato a Sotto il Monte nel bergamasco nel 1881 e morto nel 1963 dopo quattro anni e 218 giorni di pontificato.

Questi eventi in onore del Papa che ha portato il mondo cattolico nella modernità' tramite il Concilio Vaticano Secondo sono state organizzate da presidenti dell'Ente Bergamaschi in UK Radames Bonaccorsi Ravelli e del Circolo MIE di Londra Valeriano Drago che per il varo dell'iniziativa hanno costituito un apposito "Comitato Roncalli 24". Proprio questo comitato ha commissionato la "Missa Papae Ioannis" al Maestro Pace e intende farla eseguire a Bergamo, Venezia e Roma.

Le celebrazioni - sponsorizzate anche dal Consolato Generale di Londra e dal Comitatus Londra - erano state presentate lo scorso 16 settembre nella Sala Stampa della Camera dei Deputati.

Nel corso della presentazione Elisa Roncalli, giornalista dell'Eco di Bergamo e pronipote del pontefice canonizzato, ha condiviso un interessante aneddoto sulle relazioni tra Papa Giovanni XXIII e l'Inghilterra, spiegando come, grazie alla sua figura, sia abbandonata l'antica tradizione inglese di bruciare l'effigie del Papa durante la commemorazione della Congiura delle Polveri il 5 novembre (nota come Guy Fawkes Night). Questo cambiamento "è un segno del profondo rispetto e affetto che il "Papa Buono" ha saputo conquistare anche tra gli anglicani più ferventi".

Concerto d'eccezione alla chiesa italiana di Clerkenwell dove lo scorso 28 settembre hanno risuonato in prima mondiale le note della maestosa **Missa Papae Ioannis**, composta dal Maestro Massimiliano Pace ed eseguita in apertura delle celebrazioni londinesi per il decennale della santificazione di Giovanni XXIII.

La musica ha fatto breccia nel cuore dei presenti grazie alla vibrante esecuzione da parte della soprano Luciana di Bella, accompagnata da pianoforte, quattro violoncelli e dalla voce narrante di Francesco Maria Attardi: è riuscita nell'intento di rappresentare "un momento di grande emozione e riflessione sull'eredità spirituale del Papa Buono".

Domenica 29 settembre, sempre nella St. Perter's Church, l'amatissimo Papa Roncalli è stato ricordato con una messa solenne officiata dal Nunzio Apostolico in Regno Unito Miguel Buendia, che ha letto un messaggio di saluto da parte di Papa Francesco. Il pranzo alla Casa Italiani S. Vincenzo Pallotti e una conferenza su ecumenismo e dialogo inter-religioso con Don Ezio Bolis hanno arricchito ulteriormente la giornata.

Lunedì 30 settembre le celebrazioni intitolate "Hero of

PAPA FRANCESCO BOCCIA KAMALA E TRUMP: "AMBEDUE CONTRO LA VITA"

La democratica Kamala Harris o il repubblicano Donald Trump? Papa Francesco li boccia entrambi ("Sono contro la vita") e invita gli elettori cattolici americani a votare "il male minore" dopo attenta riflessione.

Il pontefice ha parlato dei due candidati alle elezioni presidenziali del 5 novembre in Usa lo scorso 13 settembre quando ha conversato con i giornalisti sull'aereo che lo stava riportando a Roma dopo un lungo viaggio pastorale in Asia.

"Tra Harris e Trump? Ognuno - ha detto il Papa in risposta ad una domanda - sceglia il male minore, ambedue sono contro la vita, sia quello che butta via i migranti, sia quello che uccide i bambini. Io non sono statunitense, non andrò a votare lì. Ma sia chiaro: non dare ai migranti la possibilità di lavorare, non dare ai migranti accoglienza, è peccato e grave. Nell'Antico Testamento c'è un ritornello: l'orfano, la vedova e lo straniero, cioè il migrante. Sono i tre che il popolo di Israele deve custodire".

Se Donald Trump è bocciato per la sua postura anti-migranti Kamala Harris viene bastonata duramente per la sua difesa a spada tratta del diritto all'aborto. "Fare un aborto - ha commentato a questo proposito il capo della Chiesa Cattolica - è uccidere un essere umano. Ti piace la parola o non ti piace, ma è uccidere. La Chiesa non è chiusa perché non permette l'aborto, la Chiesa non permette l'aborto perché uccide. È un assassinio, è un assassinio! E su questo dobbiamo avere le idee chiare: mandare via i migranti, non lasciarli sviluppare, non lasciarli che abbiano una vita è una cosa brutta, è cattiveria. Mandare via un bambino dal seno della mamma è un assassinio".

Allora che fare? "Si deve scegliere il male minore. Chi è il male minore? Quella signora o quel signore? Non so, ognuno in coscienza pensi e faccia questo". *LaR*

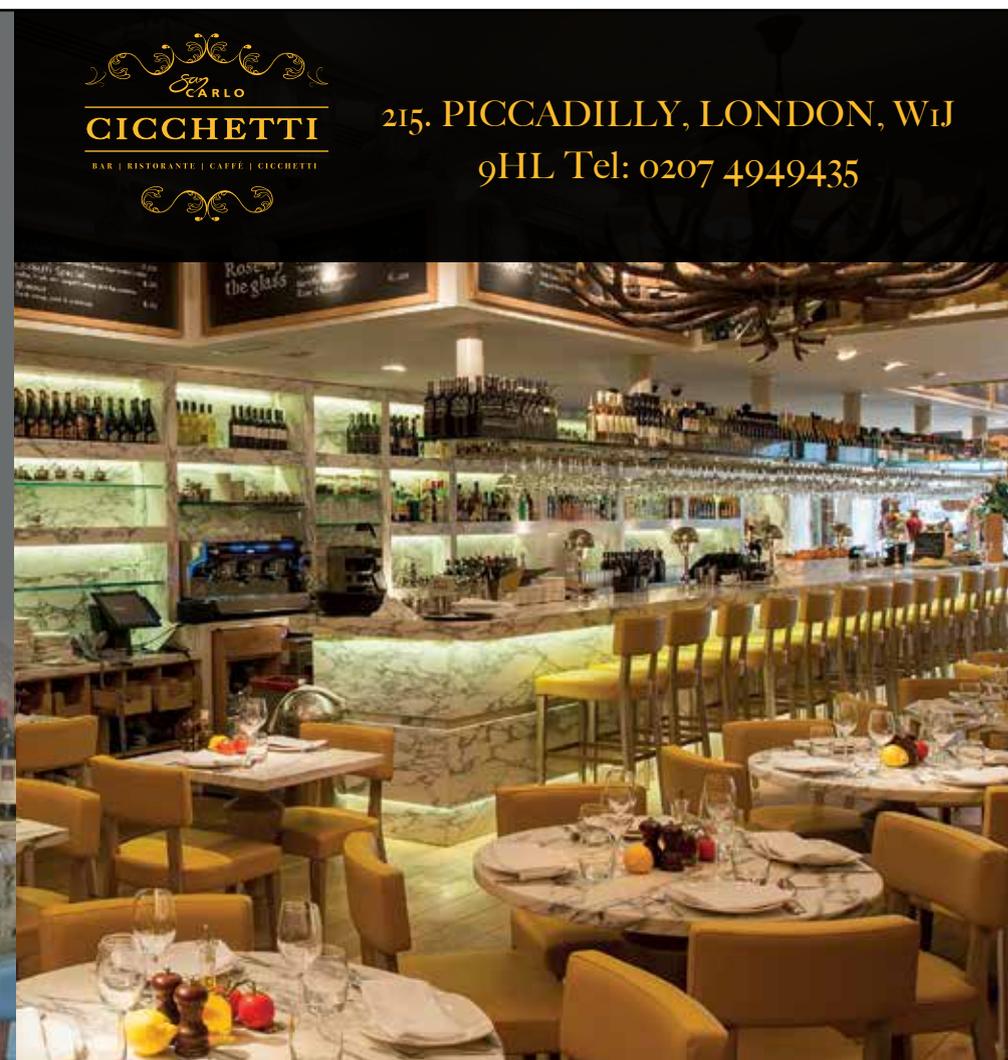


Bringing you the very best from Italy

San CARLO
CICCHETTI
BAR | RISTORANTE | CAFFÈ | CICCHETTI

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

OPEN NOW



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

WWW.SANCARLOCICCHETTI.CO.UK

@SC_Cicchetti

facebook.com/sancarlogroup

 **CIBUS** & **TUTTOFOOD** present
MILANO

EUROPEAN PIZZA SHOW



26-27 NOVEMBER
OLYMPIA LONDON

FEATURING

50 TOP WORLD ARTISAN PIZZA CHAINS 2024

EUROPEAN PIZZA CHEF COMPETITION

WORLD PIZZA SUMMIT

GET YOUR FREE
TRADE PASS



in co-operation
with



official
partner



organised
by



sponsored by



Join Europe's Leading Trade Show
in the Pizza Sector.

To exhibit/sponsor: info@bellavita.com

For all information about the show: europeanpizzashow.com   

DAL CUORE ALLE MANI: IL SEGRETO DI DOLCE&GABBANA



“Dal Cuore alle Mani: Dolce&Gabbana” si intitola la mostra che la celebre casa italiana di moda porterà presto in giro per “i più importanti centri culturali” del mondo dopo averla proposta nei mesi scorsi in anteprima a Palazzo Reale di Milano.

Di questa mostra ha parlato l'amministratore delegato del gruppo Alfonso Dolce lo scorso 18 settembre quando è stato protagonista del terzo appuntamento di 'Italian threads: conversations on fashion', il ciclo di incon-

tri dedicati dall'ambasciata d'Italia nel Regno Unito a una delle più rappresentative industrie della Penisola.

L'evento incentrato sull'iconico marchio si è svolto a margine della London Fashion Week, che rappresenta un perfetto link tra Italia e Regno Unito, e proprio mentre i due stilisti, Domenico Dolce e Stefano Gabbana, erano impegnati nella messa a punto finale della loro sfilata alla settimana della moda milanese.

Dolce&Gabbana è un marchio profondamente legato all'Italia e alle capacità uniche dei suoi artigiani. Proprio su questo si è soffermato a lungo Alfonso Dolce, in conversazione con Maria Silvia Sacchi, fondatrice e direttrice della testata giornalistica online ThePlatform, portando esempi concreti a testimonianza di un saper fare che il mondo invidia all'Italia e che viene celebrato alla grande con la mostra 'Dal Cuore alle Mani: Dolce&Gabbana'.



La pelletteria italiana presenta a Londra le sue ultime novità



La pelletteria italiana si rinnova di continuo: nuove tendenze, nuove nuance di colore, nuovi processi produttivi in nome della sostenibilità.

Su questo importante settore del “made in Italy” l'ICE (l'agenzia della Penisola per la promozione commerciale all'estero) ha organizzato lo scorso 9

settembre in Ambasciata il workshop “Colours, trends and Sustainability” in collaborazione con UNIC, l'Associazione Conciatori Italiani.

Dopo brevi interventi dell'Ambasciatore Italiano a Londra Inigo Lambertini, del Direttore dell'ufficio ICE di Londra Giovanni Sacchi e della Direttrice

Generale di UNIC e ceo di LINEAPELLE Fulvia Bacchi, una esperta del settore - Orietta Pelizzari - ha offerto una panoramica delle nuove evoluzioni del settore della pelletteria sia a sostegno del mercato della moda che dell'interior design.

L'evento ha fatto da apripista a LINEAPELLE, la principale fiera di settore per accessori, componenti e tessuti in pelle, che si è tenuta a Milano il 17-19 settembre, ed è stato anche un momento di incontro tra influencer, giornalisti e professionisti di settore al fine di potenziare le sinergie tra Italia e Regno Unito.

Secondo gli ultimi dati disponibili, tra gennaio e ottobre 2023 l'export della Pelle italiana in UK ha superato i 22,8 milioni di euro (+1,1% rispetto al corrispondente periodo dell'anno precedente). Per le conterie italiane il Regno Unito è il primo paese extra-UE di approvvigionamento di pelli grezze.

Segue da pag.1

PIÙ DI MILLE A...



della Giornata dello Sport azzurro nel Mondo.

Benché il tempo non fosse al meglio e minacciasse pioggia l'evento sportivo (che ha permesso anche la raccolta di fondi da destinare alla beneficenza, grazie alle 25 sterline d'iscrizione) ha avuto un tale successo che si è dovuto aumentare le liste di iscrizioni e adesso si pensa di farne un appuntamento annuale.

La gara podistica - con start alle 9.30 del mattino - si è sviluppata lungo un percorso di 5 km e si è conclusa a Holland Park, dove è stato allestito il palco per le premiazioni e creato l'“Italy Run Village”, all'interno del quale le aziende partner dell'evento erano presenti con loro stand espositivi.

Ogni partecipante ha ricevuto un kit di corsa che include anche una maglietta azzurra nazionale con i loghi della manifestazione e la bandiera italiana. Una suggestiva “onda azzurra” ha quindi attraversato quella domenica il percorso della corsa, preceduta da un “warm-up” ginnico.

Per garantire la massima inclusività erano previste distinte categorie di premi, maschili e femminili, per adulti, junior (11-17 anni) e over 65.

Il miglior tempo assoluto (18 minuti e 17 secondi) l'ha registrato Marcello Romano mentre in campo femminile con un tempo di 19 minuti e 40 secondi ha sventato Charlotte Firth.

Tra i senior over 65 si sono distinti Vincenzo Loggia per gli uomini e Zoe Philips per le donne (30'51"). Giulio Sotti (21'28") e Allegra Fondelli (24'50") l'hanno spuntata nelle rispettive categorie under 17.

I vincitori nella categoria maschile e femminile adulti hanno ricevuto in premio un soggiorno per due notti a Castelfalfi Spa in Toscana.

Supportato da molti sponsors, l'evento è servito anche a celebrare la profonda amicizia tra Italia e Regno Unito, oggetto di discorsi pre-maratona da parte dell'Ambasciatore d'Italia in UK Enigo Lambertini, del Console Generale in Londra Domenico Bellantone e del Mayor di Kensington and Chelsea Will Lane che ha collaborato alla buona riuscita della corsa.

Molti italiani, non soliti frequentare gli eventi promossi dal Consolato e dall'Ambasciata, si sono iscritti alla maratona a riprova di come lo sport possa attrarre e unire positivamente la comunità italiana in Londra.

Le 3.000 sterline ricavate dalle quote di iscrizione sono state devolute a due charities: la Fondazione Eagle che si occupa in Italia di contrasto alla povertà sanitaria e la Kensington-Chelsea Foundation che promuove progetti sociali a Londra.

La mini-maratona è stata preceduta il 20 settembre da una tavola rotonda in Ambasciata incentrata su come “l'Italia crea valore economico e sociale attraverso lo sport” e organizzata in sinergia con la Banca Ifis.

L'economia italiana dello Sport vale il 3,9% del Pil nazionale ed è destinata a trarre giovamento dai Giochi Olimpici e Paralimpici invernali di Milano Cortina 2026.

Stefania Rulfi

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





Grazie ad un accordo con ICE uno dei wine club online in più rapido sviluppo nel Regno Unito, Wine52, sta acquistando un fiume di vino italiano prodotto in cinque Regioni: Marche, Abruzzo, Puglia, Lazio e Veneto.

Questo promettente business è stato lo scorso 5 settembre lo spunto per un evento alla residenza dell'ambasciatore italiano Inigo Lambertini organizzato dall'agenzia per la promozione delle eccellenze vinicole di queste cinque

WINE52 (CON ICE) TIRA LA VOLTA DEI VINI ITALIANI

Regioni. All'iniziativa ha preso parte un numero molto nutrito di distributori, importatori, buyers, proprietari di wine clubs e stampa specializzata.

Il coinvolgimento di Wine52 nelle attività promozionali di ICE per il mercato UK è dettato dai numeri: nel 2023 il wine club online ha registrato, infatti, una crescita del 120%, grazie a 60.000 membri iscritti al club, circa 250.000 bottiglie acquistate ogni mese e più di 8.000 vini consegnati ogni giorno. Nell'ambito dell'accordo con ICE - per ampliare la propria offerta di vini italiani - Wine52 ha acquistato snack ita-

liani e 55 vini provenienti da 30 nuove cantine delle cinque Regioni selezionate per la promozione.

Grazie a questo progetto, sono state acquistate oltre 680.000 bottiglie, per un valore complessivo di oltre 1.400.000 euro, con un ritorno sull'investimento pubblico del 489%.

L'evento nella sede diplomatica ha dato anche visibilità ai lavori artistici di 31 designer italiani che hanno creato le etichette da apporre sulle bottiglie delle diverse cantine selezionate.

"This partnership with WINE52 - ha sottolineato Giovanni Sacchi, direttore

dell'ufficio ICE di Londra intervenendo all'evento promozionale in Residenza - is a prime example of how we're bringing the passion and quality of Italian winemaking directly to UK consumers' homes, while also providing valuable exposure for both emerging and established Italian wine producers. It represents an innovative approach to wine marketing, combining product sampling with education and artistic expression to create a comprehensive Italian wine experience for UK consumers".

LaRedazione

AI WILL HELP ITALY? CONFERENCE ICCIUK IN LONDON SAYS YES



How can the Artificial Intelligence (AI) help the Made in Italy? This was the theme at the centre of the 45th Annual Conference of the Italian Chamber of Commerce and Industry for the UK (ICCIUK) which took place on the 1st of October at the Royal Automobile Club (RAC) bringing together industry leaders, innovators and distinguished guests.

The conference started with a welcome from ICCIUK President Alessandro Belluzzo, alongside Sabato Franco Sorrentino, Head of the Economic Department at the Embassy of Italy in London. Their opening remarks set the tone for an evening of discussions and networking.

Keynote speaker Marco Camisani Calzolari described the evolving digital landscape and its implications through AI while Luisa Bossi from Grimaldi Alliance provided an introduction

about the regulation of AI in different European countries.

A Panel of four experts (Enrico Bazzani, London Hub Data Scientist, Barilla; Tommaso Faelli, Partner, Bonelli Erede; Gabriele Oliva, Head of Data Analytics & AI, BIP UK; Elena Spreafico, Operational Improvement Team, InvestIndustrial) engaged then in thought-provoking dialogue about data analytics, AI advancements, and their impact on

business strategies. Their discussion was moderated by Deborah Bonetti, Director of the Foreign Press Association.

The conference concluded with an insightful case study presented by Salvatore Crescenzi, Global Head of Credit Structuring at IMI Corporate & Investment Banking Division, Intesa Sanpaolo, titled "JPEG and PNG: Unblurring Black Swan," which examined innovative solutions in challenging economic environments.

In a celebratory moment, the prestigious Keynes Sraffa Awards were presented to Enzo Lamberti of La Doria and Marco Camisani Calzolari "for their exceptional contributions to the industry". The awards were handed out by President Belluzzo, Consul General Bellantone, and the ICCIUK President Elect, Roberto Costa.

LaRedazione



UN FRANCOBOLLO PER LO "STATISTA" BERLUSCONI

Dopo avergli di recente intitolato l'aeroporto di Milano Malpensa tra molte polemiche il governo Meloni rende omaggio a Silvio Berlusconi con un francobollo commemorativo che lo ritrae a mezzobusto in giacca nera e cravatta a pois, con le bandiere dell'Italia e dell'Unione Europea sullo sfondo.

Il francobollo - valore 1,25 euro, 350.000 esemplari la tiratura - è stato emesso il 29 settembre in concomitanza con il giorno del compleanno del controverso imprenditore, quattro volte Presidente del Consiglio dei Ministri, amato da mezz'Italia e detestato dall'altra mezza. L'omaggio filatelico parso il 12 giugno deciso ai primi di dei Ministri che lo grande italiano che la Repubblica in ricoperto: imprenditore politico e stat-



detrattori avevano bocciato l'idea ricordato i ripetuti scandali a sfondo sessuale e la trentina di processi che hanno accompagnato Berlusconi nonché la sua condanna definitiva per frode fiscale. Marco Travaglio, direttore del "Fatto Quotidiano", era arrivato a parlare di "assoluta indecenza".

Anche per l'intitolazione della Malpensa (decisa dalla Regione Lombardia) c'è stata una vera e propria levata di scudi, con il sindaco di Milano Beppe Sala che si è formalmente opposto con un ricorso al tribunale amministrativo.

Di sicuro Silvio Berlusconi è stato - a voi giudicare se nel bene o nel male o se un po' nel bene e un po' nel male - il personaggio di gran lunga più importante e ingombrante nel mondo politico italiano.

LaR

BE ITALIAN.

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

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

CREMOLOSO
HANDMADE GELATO

YOUR ITALIAN WHOLESALE GELATO SUPPLIER

ASK FOR PRICE LIST AND FLAVOURS
we deliver in London and UK mainland

07479067248

Let's Talk
228 Eastfield Road, London, SW18 2JX
info@cremolosogelato.co.uk
@cremolosogelato

GELATO FESTIVAL
WORLD MASTERS

NGA
NATALIA GIACOMINO
ARCHITECTS + PARTNER

exterior | interior | design

10%
discount

SPECIALISTI DI DIRITTO DEL LAVORO
di madrelingua italiana
per gli italiani a Londra



LABORO LAWYERS

www.laborolawyers.com

info@laborolawyers.com • 020 7316 3032

239 Kensington High Street • London • W8 6SN



LA CREDENZA CONTINUES TO GROW AND MOVES TO A BIGGER HOME

La Credenza has been importing and distributing a vast array of Italian speciality foods for many of the UK's best restaurants and food halls. In spite of the fact that the last 8 years have been incredibly challenging for all those involved in bringing the many incredible flavours of Italy to UK kitchens and tables, La Credenza has continued to grow. Starting with just Mozzarella (and the then little known burrata) in 2001 when the company was funded by Fabio Antoniazzi, they now import over 1,500 products.

The team has also continued to grow. Fabio continues to scour Italy looking for new products (and playing golf!)

and they have a fantastic team lead by managing director Giuseppe Raciti. Under new management the team has grown from 8 to over 20. They have a dedicated importing logistics team, we are shown around by Chiara and Riccardo from Customer Service and Sales.

The biggest change however has been the move from Colliers Wood to bigger and better premises in Croydon. To celebrate this move they held a spectacular event showcasing a huge range of new product lines.

The "Taste the Pro" event took place in their new Demo kitchen in Coomber Way and featured a new range of buffa-

lo milk desserts and yoghurts from La Dispensa San Salvatore. These rich and indulgent desserts come in a myriad of flavours, each in their own beautifully designed terracotta pot. There was also a live cooking demonstration from the wonderful Maria Nava Rondolino from Acquerello rice. She showed that you can cook her incredible rice in just 14 minutes with just water (no stock) and no stirring and feeding! Incredible.

There were new ranges of charcuterie from Bernardini Gastone from Tuscany and Carpano from Trentino. Bernardini Gastone are famous for their large range of wild game meats and salami. Including their IGP Finocchiona. They are also known for their range of smoked fish products, Baccala and Octopus carpaccio. Carpano are famed for their Speck, Wurstel and ambient wild game salamis.

Day Two featured a live demonstration of different sourdough pizza bases, Pinsa, Padellino and Teglia. We were treated to an array of different Pinsa such as Parma Ham with roast Figs, Stracciatella and Balsamic glaze and a beautiful Tuna, Olive, Caper Leaf, Black Olive and Tomato.

A large range of cheeses was also on display. We had an indulgent Truffled "Gorgonzola" from Carozzi Lombardy. A range of pre-packed drunken blue cheeses from Moro Formaggi, of which the standout was the Oro Verde, a

Cow's milk blue cheese soaked in Bottega Pistachio Liqueur and topped with chopped Pistachios.

Finally on day Three it was all things sweet. From Giovanni Marigliano There were stunning Rum Baba's and restaurant quality individual desserts. Then, exercising the skills he learnt at

the legendary Al Gatto Nero in Burano, Luca Grassi presented his range of Gelato and sorbets from his company Menodicotto. It was the perfect ending of Three days of exceptional Italian craftsmanship. We wait with bated breath for the next series of events at La Credenza's new workshop.



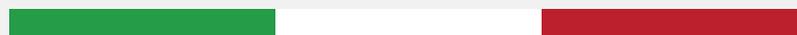
La Credenza

Artisan delicacies from Italian traditions

ITALIAN FOOD IMPORTER & DISTRIBUTOR

🌐 www.lacredenza.co.uk
 ☎ 020 8125 4016
 ✉ info@lacredenza.co.uk

📍 Unit 1, Coomber Way Industrial Estate
 3 Coomber Way, Croydon
 Surrey, CR0 4TQ





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



ITALIAN PAVILION

**PLANT BASED
WORLD EXPO**
EUROPE

ExCeL London, E16 1XL | 13-14 November 2024

STANDS E8-E24; D5-D23

La fiera PBWE è la manifestazione di riferimento nel RU dedicata al mercato vegano e la più grande in Europa essendo l'unica incentrata pienamente sui prodotti plant-based.

ICE-Agenzia parteciperà per la seconda volta con 14 aziende.

Il 14 Novembre ICE-Agenzia organizzerà una culinary demo dalle 12:30-13:00 utilizzando le novità presentate dalle aziende.

- CASA FOLINO**
- DREAMFARM**
- HIFOOD SPA**
- LA DOLCE VEGAN**
- MARCHESI DI RAMPINGALLO**
- MEDITERRANEA BIOVEG**
- MOLINO ROSSETTO**
- NATURIS SPA**
- PASTIFICIO MINARDO**
- RUMORI POLPETTERIA**
- TRUFFLEAT**
- VALSOIA BONTÀ E SALUTE**
- VEGEATAL**
- VITALYV**
- CASSA DEPOSITI E PRESTITI S.P.A**

madeinitaly.gov.it



Ministry of Foreign Affairs
and International Cooperation

ITCA ®
ITALIAN TRADE AGENCY



Italian Show: Ruszel incoronato "Best Upcoming Chef" in UK



Andrea Ruszel è stato incoronato "Best Upcoming Chef of Italian Cuisine" in UK al concorso culinario che lo scorso 30 settembre ha animato la terza edizione di The Italian Show alla Royal Horticultural Halls, nel cuore di Londra.

Il giovane chef ha vinto con un piatto "nato dalla mia immaginazione ma profondamente radicato nei ricordi nostalgici della mia infanzia". L'ha chiamato "il bosco". Si tratta di una Porchetta di Coniglio "con Paté di Piccione, Ciumbe di Tarallie Pinoli, Funghi Finferli, Indivia Ricca, Patate alla Salvia, Salsa Verde e Riduzione di Nero d'Avola".

Organizzata dal network internazionale "I Love Italian Food" e dalla Federazione Italiana Chefs nel Regno Unito, la manifestazione vuole promuovere e difendere la vera cultura enogastronomica italiana nel mondo e non ha deluso il migliaio di ospiti, tutti appartenenti all'ambiente della ristorazione, della stampa, e della distribuzione alimentare ed enologica che nel

corso della giornata hanno assistito a masterclasses con chef e pizzaioli famosi, assaggi di prodotti portati da quaranta aziende venute dall'Italia, oltre ad assistere al concorso culinario sponsorizzato da Cibosano.

I sei giovani chefs finalisti del concorso hanno presentato un piatto di loro creazione ad una giuria composta da nomi illustri come Francesco Mazzei, Aldo Zilli, Alberico Penati, Jack Bruno e Carlo Hassan. A lottare fino all'ultimo ingrediente sono stati - oltre ad Andrea Ruszel - Alessandra Menta, già vincitrice l'anno scorso di questa competizione, Salvatore Palazzolo, Francesco Caruso, Stefano Battisti e Keesong Ven Chung. Il verdetto ha assegnato a Ruszel "The Best Upcoming Chef of Italian Cuisine Cibosano Award". Alessandra Menta si è piazzata al secondo posto e Stefano Battisti al terzo.

Ruszel ha ricevuto un premio di mille sterline, una bellissima coppa oltre ad una fornitura di Caviale Calvisius. Anche gli chefs arrivati secondo e terzo hanno ricevuto una fornitura di Cavia-

le Calvisius ed un trofeo.

Dal canto suo Gennaro Esposito, il famoso chef stellato del Ristorante Torre Saracina in Vico Equense ha presentato all'Italian Show due masterclasses, una sul pomodoro nella cucina gourmet e una seconda sul "pomodoro: il cuore e l'anima della pizza", entrambe in collaborazione con CIAO Pomodoro. Altri ospiti illustri che hanno deliziato con le loro creazioni culinarie sono stati Renato Bosco e poi Davide Civitiello, brand ambassador del Molino Caputo. Durante tutta la giornata la pizza sfornata è stata tantissima deliziando i visitatori. Per gli amanti del dolce non è mancata la masterclass sul celeberrimo maritzocco con la panna grazie al pasticciere Matteo Manzotti.

Tantissimi gli stands che hanno esposto prodotti di eccelsa qualità. Dal Regno Unito: Vincenzo Ltd con i suoi vegetali e frutta fresca oltre ad una serie di panettoni e cesti regalo per l'imminente stagione festiva; Cibosano, sponsor del concorso oltre ad essere sostenitore della Federazione Italiana Chefs in UK; e poi Alvini, Caffè Latino, Carnevale Ltd, Casa Julia, Surgital, i gelati di Sicilian Pride e Zonin UK con i suoi vini. Fra gli espositori venuti dall'Italia, si sono fatti notare La Rustichella d'Abruzzo con le sue paste e salse tradizionali, fra cui Cacio e Pepe e Genovese, il Pesto di Prà, un classico della cucina ligure, l'antichissima Acetaia Giusti dal 1605, le farine del Mulino Caputo, sinonimo nella Gran Bretagna di farina per pizza e gli olii spray Mantova dai mille gusti.

Cristina Polizzi



seguer da pag.1

IMMIGRAZIONE: IL...

sferimento di un certo numero di migranti in Ruanda).

Il "grande interesse" britannico per quella che il "Times" ha definito "la medicina Meloni" si capisce ad ogni modo alla luce dei risultati che questa "medicina" sembra aver dato: nei primi 6 mesi del 2024 gli sbarchi in Sicilia provenienti da Tunisia e Libia si sono ridotti del 60%, grazie soprattutto ai cospicui aiuti in soldi e mezzi dati a Tunisia e milizie libiche in cambio di un loro maggiore impegno a stoppare i migranti alla partenza (spesso e volentieri con metodi spicci...). Hanno contribuito al calo anche gli ostacoli posti all'operazione delle navi umanitarie, costrette spesso a sbarcare in porti molto lontani i migranti recuperati in mare.

In nome di un "ritorno al pragmatismo" Starmer ha preso atto in modo positivo anche del "profondo effetto" che hanno avuto gli accordi con Tunisia e Libia ed è chiaro che li vorrebbe in un certo senso replicare con la Francia, che già viene pagata dal Regno Unito per il contenimento dei migranti sulla Manica. Yvette Cooper, nuova Home Secretary, a Roma con Starmer è stata ancora più esplicita: Il Regno Unito potrebbe copiare il "modello Albania" se si rivela "fattibile".

Quando alle parole seguiranno i fatti è tutto da vedere ma di sicuro Starmer vuole avere rapporti stretti e privilegiati con Giorgia Meloni sulla falsariga di quelli che vantava il suo predecessore Sunak ma tanta vicinanza su un tema scottante come l'immigrazione non è affatto piaciuta a una parte del partito laborista, in particolare alla parte più a sinistra. Un quotidiano filo-Labour come il "Guardian" ha invitato il primo ministro a stare lontano dalle politiche "ruthless" (spietate, inumane, crudeli...) della Meloni che non può essere considerata "un alleato naturale".

La visita di Starmer a Roma - avvenuta pochi giorni dopo che nella Penisola tutte le forze politiche di destra hanno fatto quadrato attorno al vicepremier Matteo Salvini, a rischio di carcere per aver bloccato in mare per 19 giorni 147 poveracci a bordo di una nave umanitaria nell'agosto 2019 impedendo lo sbarco - ha invece mandato in brodo di giuggiole FdL, Fratelli d'Italia, il partito della premier italiana. Sentite il commento della deputata Sara Kelany, responsabile di FdL per l'immigrazione: "La dichiarazione congiunta tra Italia e Regno Unito diffusa al termine dell'incontro tra Giorgia Meloni e Keir Starmer, in cui ci si impegna alla stretta cooperazione in materia di immigrazione, con partenariati anche con i paesi di partenza, dimostra la grande attenzione che la comunità internazionale riserva a Giorgia Meloni. Oggi il nostro governo è diventato un punto di riferimento in materia di immigrazione, l'Europa segue il nostro modello: lotta agli scafisti e cooperazione per la difesa delle frontiere. Solo la sinistra italiana è rimasta ancorata al mantra stantio e ideologico dell'accoglienza indiscriminata, che ha generato disastri non solo in Italia, ma anche in Europa. Le politiche migratorie italiane sono state un successo e oggi, che anche il Regno Unito a trazione laburista affianca l'Italia in questa battaglia, le sinistre nostrane sono livide di rabbia". Insomma, Giorgia Meloni santa subito!



IL CIRCOLO

23 November
10:30 - 17:30

From textile to accessories,
from jewellery to delicious
italian food.

Father Christmas
will be there too!

Italian Christmas Market 2024



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

Il mondo al rovescio

(ovvero quando le donne escono a lavorare...)



L'idea che le donne debbano restare in casa mentre gli uomini escono coraggiosamente a combattere e a procacciare la cena è vecchia almeno quanto la società occidentale. Già il poeta greco Eschilo (525 a.C. - 456 a.C.) scriveva nella sua tragedia Sette contro Tebe: "Lasciate che le donne stiano a casa e si tengano la loro pace".

Ancora nel 1732 il pastore anglicano e storico inglese Thomas Fuller, in una raccolta di proverbi, affermava che la donna perbene "...deve allontanarsi dalla propria casa solo tre volte: per il suo battesimo, quando si sposa e quando è sepolta".

La convinzione che le femmine debbano occuparsi soprattutto dei figli e delle faccende casalinghe è

dura a morire, ma anche sempre meno attuale. Col tempo, in situazioni d'emergenza come le guerre, divenne necessario sospendere la 'regola' per favorire la produzione bellica. È il caso di Rosie the Riveter (1943), qui sopra in un famoso manifesto della propaganda interna americana durante la Seconda guerra mondiale.

Le donne che escono di casa per guadagnarsi uno stipendio non sono certo una novità, ma il pendolo ha cominciato a spostarsi in fretta, al punto che, in Occidente, sono sempre più spesso le femmine che escono a lavorare mentre i loro uomini restano a casa.

La recente esplosione del fenomeno dipenderebbe sostanzialmente dal perdurare in alcuni paesi - non tanto in Italia - del 'Work from home' anche dopo la conclusione della pandemia COVID. Capita che i settori dove il lavoro femminile è dominante - l'infermieristica, la scuola, l'assistenza alla vendita nei negozi e altri ancora - richiedano per natura la presenza fisica sul posto.

Dati dell'ONS - l'Istat britannico - dimostrano che, nel Regno Unito, una lavoratrice su cinque è attiva nei campi della salute e dei servizi sociali, mentre un quarto è presente nei settori della vendita al dettaglio e in quello scolastico.

Sono attività che non possono essere condotte con laptop in cucina, mentre molti lavori maschili - specialmente quelli d'ufficio - si prestano di più alla conduzione a distanza: e qualcuno deve pure esserci in casa quando i figli tornano da scuola...

James Hansen

Prove di sindacato (INCA GCIL) per pensionati Rock and Roll

Sala gremita di ex ballerini di twist e rock'n'roll. Eravamo giovani. Si sgambettava con Celentano. Si toccava il cielo in una stanza insieme a Mina. Si sbarcava a Londra. Ricerca di lavoro, parentele, storie d'amore, fughe. Questo 23 settembre, un centinaio di oggi pensionati ha gremito una sala a Islington grazie agli organizzatori dell'INCA GCIL e ai loro ospiti dall'Italia che ci hanno accolti per parlarci dello SPI, il sindacato dei pensionati dedicato a tutelare gli anziani.

Michele Pagliaro, Presidente INCA GCIL e Tania Scacchetti, Segretaria generale SPI CGIL, hanno illustrato i fini di questa prima missione nel Regno Unito per incentivare un ragionamento collettivo e una più grande partecipazione per proteggere pensionati e pensionate nei loro diritti e nei loro bisogni. Cos'è lo SPI? È il sindacato che rappresenta, tutela e difende organizzandoli nella CGIL (Confederazione Generale Italiana del Lavoro) gli anziani in pensione provenienti da tutte le categorie di lavoro. Cosa chiede? Reddito dignitoso, tutela della salute, tutela sociale, la sicurezza, la formazione permanente. Cosa offre? Assistenza a pratiche previdenziali, sanitarie e fiscali.

Elio Crivello, referente dello SPI a Londra presso l'INCA GCIL, ormai novantenne, ha illustrato la situazione dei pensionati in progressivo aumento nei paesi del G7 - le principali sette economie mondiali, incluso il Regno Unito



dove migliaia di anziani vivono sull'orlo della povertà, inseguono appuntamenti ospedalieri rimandati, chiamano l'ambulatorio alle 8 per ritrovarsi in una coda di 40, incappano nel 10 o 20% in più sui prezzi degli alimentari e adesso devono pagarsi il canone tv. Per quelli con affitti da 800 sterline la settimana, spiega Elio, "non ci si arriva". Insomma, i pensionati il cui contributo lavorativo ha permesso agli stati di accumulare benefici all'economia rischiano di essere messi da parte una volta che smettono di produrre.

Si è parlato anche dei disagi al conforto mentale causati da mezzi di comunicazione che riducono il contatto informativo faccia a faccia accentuando il senso di isolamento e di fragilità. Davanti al linguaggio spesso impenetrabile dei computer molti anziani sono alla mercé di forze che ti respingono se non premi il tasto giusto. Per gli anziani italiani sulla bilancia c'è anche lo

sgomento causato dalla Brexit. Settantenni, ottantenni, chiamati a ripresentarsi per farsi accettare.

Nella riunione è prevalso il tono rassicurante del personale dell'INCA GCIL: Maurizio, Marianna, Cristina, Francesco, Marta, e dei tre rappresentanti dei Comites che hanno contribuito a creare quel senso di rafforzamento, di coesione e ragionamento collettivo che Scacchetti e Pagliaro erano venuti a promuovere imperniato sul principio della tutela e difesa dei diritti col superamento degli ostacoli anche burocratici. In questi tempi di incertezze diffuse è stato di conforto trovarsi tra persone dedicate al lavoro di tutela di italiani anziani sempre un po' più fragili. Siamo abituati dopo una prestazione a sentirci chiedere un giudizio tra lo zero e il dieci. Ecco un dieci.

Alfio Bernabei



VIVITRAVEL
ITALIAN TRAVEL SPECIALIST

info@vivitravel.net
www.vivitravel.net
+39 3801 994 079
+44 (0) 7761 088 211
+44 (0) 7403 697 790

CRUISE

Mini Cruises
Ocean Cruise
River Cruises



EUROPE

City Breaks & Christmas Markets
Escorted Tours
Northern Lights
Rail Holidays



UK BREAKS

Gourmet & Heritage
Castle Hotels
Country & Coastal Breaks
Music & Theatre Breaks



PACKAGES

Family Holidays
Solo Travel
Long Stay Holidays
Short Breaks
Tours & Holidays for Seniors



Distributing Italian excellence to the UK since 1975

Explore Our Premium Range:
Scan the QR code to
download our product lists





alivini
SINCE 1975
IMPORTER & DISTRIBUTOR
OF WINES & PROVISIONS

www.alivini.com

Alivini Company: London N4 1DN
Alivini North: Leeds LS25 2DY
0208 880 2526 | orders@alivini.com



VINO: BUONO DA BERE MA ANCHE (FACENDO ATTENZIONE...) PER INVESTIMENTI



Gilberto Busti

L'Italia, insieme alla Francia è uno dei paesi più importanti al mondo per produzione ed esportazione di prodotti enogastronomici e il vino è parte integrante di entrambe le culture.

A parte l'aspetto culturale, c'è una fetta crescente di persone che prova ad investire su questo specifico prodotto ed esistono sul mercato borsistico, dei veri e propri indici azionari sul vino.

Ovviamente, solo una piccola parte dei vini in commercio può essere adatta all'investimento, vini pregiati e con determinate caratteristiche, adatti all'invecchiamento. E per ottenere un ottimo risultato è necessario che il vino in questione passi il periodo di affinamento in luoghi a temperature e livelli di umidità controllati per salvaguardarne le proprietà organolettiche.

Un altro punto fondamentale è la denominazione. Ogni denominazione è soggetta a rigide regolamentazioni che disciplinano anche e soprattutto la tipologia del vitigno di un determi-

nato vino, il territorio di produzione specifico ed i metodi di produzione e affinamento (eg. DOCG, DOC). Tutte queste regole, se rispettate, permettono al produttore di utilizzare l'etichetta sulla bottiglia (eg. Barolo, Amarone della Valpolicella, etc.). Questo aspetto vale non solo per i vini del Belpaese ma le denominazioni sono applicate in tutto il mondo, utilizzando parametri e misure differenti. In Germania, ad esempio, i vini vengono categorizzati per il loro livello zuccherino presente, oltre alle altre caratteristiche fondamentali.

È inutile sottolineare che in ambito di investimento e ricercatezza del prodotto, i vini d'oltralpe sono al vertice delle statistiche.

Oltre alla denominazione, il produttore gioca un ruolo fondamentale. I metodi di produzione utilizzati, il terreno particolarmente ricco e, quindi, le condizioni pedo-climatiche favorevoli, permettono ad una specifica varietà di uva di crescere in modo ottimale. Se si aggiunge una lavorazione delle uve attenta e sapiente, il risultato potrebbe essere eccellente.

Il produttore, se bravo, riesce a costruirsi una reputazione importante, ed è lì che l'investitore più attento fu-

ta l'affare. Poche però sono le bottiglie che possono essere considerate dei veri e propri investimenti, quindi bisogna avere una certa cultura in materia e conoscere a fondo il mondo del vino.

È possibile dunque investire comprando privatamente una o più bottiglie e rivenderle in futuro. Esiste un vero e proprio mercato "azionario" dei vini. Il principale indice per i vini pregiati è il LIV-EX (London International Vintner Exchange) ed è un mercato nel quale è presente circa £100 milioni di controvalore in vino. Secondo un'analisi di LIV-EX, le etichette più scambiate sono senza dubbio quelle francesi, dove primeggia il Bordeaux, seguito dal Burgundy e lo Champagne. Tra i vini italiani troviamo i toscani (Super Tuscan) tra i più scelti a scopo di investimento.

L'indice più importante è certamente il LIV-EX Fine Wine 100, indice di riferimento per osservare l'andamento delle cento etichette più popolari sul marketplace. Al momento, l'andamento sui 5 anni rivela un soddisfacente +10.2%.

Quindi, come fare ad investire in vino?

Due sono i metodi: il primo, molto semplice è quello di acquistare la/botteglie privatamente, contattando

il venditore che può essere la cantina di produzione oppure un privato per poi rivendere il vino in futuro stando attenti ad un fattore cruciale che è quello della conservazione della bottiglia. La minima alterazione del tappo, ad esempio, ne comprometterebbe il contenuto e quindi l'investimento. Bisogna tenere presente che esistono dei vini che utilizzano uve certamente adatte al lungo affinamento ma anche molto delicate, per questo la bottiglia ha bisogno di "riposare" in un ambiente a temperatura ed umidità controllata, in posizione orizzontale in modo

da favorirne la micro-ossigenazione grazie alla composizione del tappo in sughero.

Il secondo metodo è affidarsi ad intermediari, i quali facilitano l'interazione e lo scambio tra potenziale acquirente e venditore. A volte gli intermediari detengono le bottiglie, proprio per assicurarne la perfetta conservazione e quindi diminuire il rischio che la qualità del vino venga compromessa col tempo. Avviene dunque uno scambio virtuale, ovviamente, l'acquirente avrebbe il diritto di ritirare la bottiglia in qualsiasi momento. Gli intermediari applicano commissioni piuttosto alte per tali servizi ma il vantaggio è soprattutto quello di avere delle garanzie sullo stoccaggio della bottiglia.

Il mondo del vino è vasto ed intrigante, fa parte della cultura italiana e dei paesi mediterranei in generale. Per investire in questo settore c'è bisogno di esperienza e conoscenza del prodotto perché le etichette sono tante e la truffa è dietro l'angolo.

Gilberto Busti





Garofalo

THE UNMISTAKABLE TASTE OF PASTA GAROFALO FOR EVERYONE

DURUM WHEAT
GLUTEN FREE
WHOLEWHEAT



WHERE TO BUY GAROFALO PASTA






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




@garofalopastauk



RIENTRI DALLE VACANZE E TI SENTI STANCO? SOFFRI DI SAD

("SEASONAL AFFECTIVE DISORDER")



Veronica Gioscia

Rientro dalle vacanze: perché sono già stanco? Questa domanda mi è stata posta dalla maggior parte dei miei pazienti che hanno ripreso la terapia dopo le vacanze estive. Frasi comuni come, mi sembra di non aver fatto le vacanze, sono già esausto ed è solo la prima settimana di lavoro, il mio umore è in caduta libera...

Cosa succede? Non è semplicemente la fatica di rientrare nella quotidianità o la nostalgia della bella Italia, degli amici e della famiglia che molti hanno lasciato lì, rientrando in

Inghilterra. È soprattutto il cambiamento di stagione. Si chiama SAD. Seasonal Affective Disorder.

È una patologia molto comune dovuta alle giornate che diventano via via sempre più corte, alla mancanza di luce e di sole e all'incedere dell'inverno. È noto che il nostro organismo ha bisogno della luce solare per sintetizzare alcune vitamine, ed è esperienza comune l'innalzamento dell'umore quando trascorriamo del tempo all'aria aperta e al sole grazie alla produzione di melatonina e serotonina.

Quando rientriamo dalle vacanze subiamo un vero e proprio shock fisiologico, perché le giornate si accorciano ma sono ancora più corte passando dalla latitudine italiana a quella inglese. Non parlo necessariamente del brutto tempo e delle piogge più frequenti in Inghilterra, parlo soprattutto della quantità di ore giornaliere investite dal sole e dalla luce e la quantità di ore notturne. E parlo anche dell'angolo dei raggi solari che colpisce l'Inghilterra a paragone dell'Italia. È un fatto notorio che nei paesi nordici il tasso dei suicidi è certamente maggiore nei mesi invernali.

Dunque cosa fare? Cercare di convincere i datori di lavoro ad estendere le vacanze nei mesi invernali, per quanto auspicabile, è decisamente poco probabile. Esistono però dei rimedi. Prima di tutto cercare di massimizzare le ore di luce scegliendo di svegliarsi presto, e preferibilmente concentrare l'attività fisica come prima cosa. Se fare una passeggiata all'aria aperta non è sempre praticabile, dedicare anche 15 minuti ad un'attività aerobica (ci sono moltissime applicazioni) come prima cosa al risveglio, vicino ad una vetrata, o in giardino, il più possibile all'aperto, è alla portata di tutti. Essere consapevoli di massimizzare qualsiasi scampolo di bel tempo e luce, anche una pausa pranzo fuori o un caffè sono piccole attività che aiutano.

La ricerca ci dice che bastano dieci minuti al giorno per sintetizzare la vitamina D. Molti miei pazienti utilizzano specifiche lampade per la SAD, ce ne sono di prezzi ragionevoli online. Attenzione però, è importante usare queste lampade regolarmente, la mattina e non usarle dopo l'ora di pranzo. La ragione è semplice, queste lampade hanno la stessa frequenza della luce estiva e hanno un effetto diretto sull'amigdala e sul centro dell'umore. Ma interferiscono anche sul nostro orologio interno e sui nostri ritmi circadiani, che regolano il sonno e la veglia. Se il nostro cervello riceve l'informazione dalla lampada che nel pomeriggio è in realtà mattina, farà poi fatica a convincersi ad addormentarsi la sera!

Naturalmente se alla base esistono problemi più complessi, la depressione rimarrà immutata e nel caso sarebbe consigliabile rivolgersi ad un professionista. Rimango a disposizione per consulti privati.

Veronica Gioscia, Counselling Psychologist. - www.changemymind.co

CUORE, ECCO COME TENERLO SANO

Ti interessa tenere sano il cuore? Il centro cardiologico Monzino di Milano ha messo a punto un decalogo di raccomandazioni, nella convinzione che la prevenzione è la miglior cura per le malattie cardiovascolari perché non richiede né farmaci né interventi medici di sorta.

L'invito è quello di adottare comportamenti corretti: fare movimento, seguire un'alimentazione corretta, dedicarsi alle attività che ci divertono e riducono i livelli di stress, ma anche ascoltare il proprio corpo e conoscere il rischio individuale per proteggere il proprio cuore e mantenersi in forma.

Il decalogo è stato messo a punto dagli esperti del centro Monzino sulla base della letteratura scientifica internazionale: dieci semplici raccomandazioni, estratte dalle ricerche più avanzate che, se seguite sistematicamente, ridurrebbero drasticamente l'incidenza delle malattie del cuore e la mortalità collegata.

"Stiamo vivendo l'età dell'oro della cardiologia, ma i progressi non riguardano solo gli interventi o le tecniche

d'avanguardia. Oggi sappiamo molto di più sui fattori di rischio - cioè che cosa può farci ammalare - e soprattutto sappiamo come misurarli e tenerli sotto controllo. È questa - spiega il Prof. Giulio Pompilio, Direttore Scientifico Monzino, la rivoluzione silente della prevenzione, che potrebbe rapidamente cambiare il volto delle malattie del cuore e fare in modo che non ci facciano più paura. Ma la rivoluzione non avrà successo senza la partecipazione della popolazione, che deve ancora convincersi che la prevenzione è una scelta facile e piacevole. Il nostro decalogo vuole dare un contributo in questa direzione, fornendo un prezioso vademecum per la salute del cuore".

Ed eccolo il decalogo:

1. Evitare il fumo in ogni forma e ad ogni età
2. Svolgere attività fisica: il movimento è come un farmaco
3. Adottare uno stile alimentare sano e equilibrato. La dieta mediterranea è sempre consigliabile.
4. Controllare il consumo di sale. Non superare i 5 gr al giorno e fare atten-



zione al sale nascosto nei prodotti

5. Non esagerare con gli zuccheri. Il livello di zuccheri nel sangue (glicemia) è importante per il cuore
6. Combattere lo stress con le attività che più ci rilassano e ci allontanano dai pensieri negativi
7. Praticare regolarmente la terapia del buonumore. L'ideale è ridere 15 minuti al giorno
8. Prendere consapevolezza dell'importanza del sonno e crearsi una routine della buonanotte
9. Eseguire i controlli raccomandati per la propria età e il proprio stato di salute
10. Per le donne: consultate un cardiologo quando si avvicina la menopausa. C'è un check-up speciale per voi.

LaRedazione



LA DIETA MEDITERRANEA MIGLIORA LA VITA SESSUALE

Dalla noce moscata ai chiodi di garofano, dallo zenzero al melograno: sono molti i cibi che secondo la saggezza popolare aiutano le "prestazioni" maschili e contrastano l'infertilità, una piaga che colpisce il 15/20% delle coppie.

Uno studio italiano - guidato dall'Istituto di Farmacologia Traslazionale del CNR (Consiglio Nazionale delle Ricerche) - conferma la fondatezza di questa credenza e ne conclude che per una migliore vita sessuale bisogna seguire la dieta mediterranea (ricca di verdura, frutta, olio, cereali, latticini e noci e povera di carne rossa e con un consumo moderato di pesce e vino).

Questa dieta ha il merito di tenere vivi i livelli di testosterone (fino a raddoppiarli) e di proteggere gli spermatozoi (con una riduzione fino al 47% di quelli danneggiati).

"Le cause dell'infertilità maschile - spiega Alessandro Palmieri, Presidente della Società Italiana di Andrologia e Professore di Urologia all'Università Federico II di Napoli - possono essere diverse. Lo stile di vita, i fattori ambientali, lo stress e le condizioni socio-economiche sono fattori significativi, e fondamentale è la dieta che rappresenta un elemento chiave nella capacità riproduttiva dell'uomo. Pratiche dietetiche scorrette, sovrappeso e obesità possono infatti causare squilibri ormonali e modificare direttamente la funzione e la composizione molecolare degli spermatozoi".

Sulla scorta dello studio effettuato il professore non ha dubbi: "Una dieta scorretta può accentuare gli effetti deleteri e pro-ossidanti dello stress e dell'inquinamento e causare la frammentazione del DNA negli spermatozoi, uno dei fattori alla base dell'infertilità maschile, che, negli uomini che ne sono colpiti, riduce notevolmente le

probabilità di concepire naturalmente o attraverso procedure come l'inseminazione intrauterina e la fecondazione in vitro. Ridurre lo stress ossidativo è pertanto fondamentale per aumentare le possibilità di concepimento di una coppia. Lo spermatozoo, essendo una cellula molto piccola, è più soggetto ai danni che ne derivano e una dieta ricca di antiossidanti potrebbe migliorare le prospettive di fertilità maschile. Ed è proprio questo ciò che è emerso dallo studio che ha verificato come la dieta mediterranea biologica possa contrastare l'effetto pro-ossidante degli inquinanti e possa avere benefici negli uomini con bassa fertilità, raddoppiando la secrezione di testosterone e riducendo del 47% la presenza di spermatozoi con DNA frammentato".

Per valutare la dieta mediterranea su livelli di testosterone e qualità degli spermatozoi lo studio ha monitorato per un anno 50 uomini di età compresa tra i 35 e i 45 anni, normopeso, non fumatori e che non facevano consumo abituale di alcolici, senza malattie croniche o varicocele, e interessati a seguire una dieta pre-concezionale. LaR

Immigration and Employment:
Online training for companies.

- Setting up / Buying a UK company
- UKVI Sponsorship: hiring skilled staff
- Job offer stage - Employment law
- Immigration: Right to Work checks

6 March 2024 and 17 April 2024
11:00-13:15 hrs. on Eventbrite

Register: www.roelens.it/Events

BL
BERARDI
ALPATI

roelens
solicitors

WWW.CHANGEMYMIND.CO

Veronica Gioscia
Counselling Psychologist
HCPC & BPS accredited

www.changemymind.co

Come sopravvissero gli uomini al grande freddo? Ce lo dicono i denti



Come hanno fatto i cacciatori-raccoglitori preistorici a sopravvivere ai drastici cambiamenti climatici, e perché in alcune regioni si sono estinti? Un team internazionale, con il contributo importante dell'Università di Ferrara, tenta di dare risposte a questi e ad altri cruciali interrogativi prendendo spunto dai denti di quegli antichissimi antenati finora recuperati.

Pubblicato sulla rivista "Science Advances", lo studio che ha coinvolto l'ateneo ferrarese ha messo a punto un sofisticato algoritmo per l'analisi morfologica dei denti e ha così rivelato dinamiche di migrazione, adattamento ed estinzione tra 47.000 e 7.000 anni fa.

Circa 45.000 anni fa, i primi esseri umani moderni migrarono in Europa durante l'ultima Era glaciale, iniziando il Paleolitico Superiore. Questi gruppi popolarono costantemente il continente, anche durante l'Ultimo Massimo Glaciale circa 25.000 anni fa, quando i ghiacciai coprivano gran parte dell'Europa settentrionale e centrale.

"In archeologia si è dibattuto a lungo sull'influenza dei cambiamenti climatici e delle nuove condizioni ambientali sulla demografia dei cacciatori-raccoglitori di quel periodo. A causa del numero limitato di fossili disponibili e della loro spesso scarsa conservazione molecolare per l'analisi del DNA antico, è stato molto difficile trarre conclusioni sull'impatto dei fattori climatici sulla migrazione, la crescita, il declino e l'estinzione delle popolazioni", spiega il dottor Hannes Rathmann del Senckenberg Centre for Human Evolution and Palaeoenvironment dell'Università di Tubinga, primo autore dello studio.

Per affrontare lo studio, le ricercatrici e i ricercatori hanno deciso di adottare un diverso percorso di indagine, analizzando i denti, il tessuto più duro e comunemente ritrovato nei fossili umani. Questo metodo ha permesso di raccogliere un vasto insieme di dati, significativamente più ampio rispetto ai precedenti studi scheletrici e genetici, esaminando i denti di 450 esseri umani preistorici da tutta Europa, datati tra 47.000 e 7.000 anni fa.

Lo studio ha analizzato in dettaglio la forma e le diverse caratteristiche dei denti, come il numero e la forma delle

cuspidi, i modelli delle creste e delle scanalature sulla superficie masticatoria, e la presenza o assenza dei denti del giudizio. Queste piccole variazioni nella struttura dei denti contengono informazioni preziose sulla variabilità genetica, l'adattamento a diversi ambienti e le relazioni evolutive tra le diverse popolazioni nel corso del tempo.

"Questi tratti sono ereditabili, il che significa che possono essere potenzialmente usati per tracciare relazioni genealogiche tra gli esseri umani dell'era glaciale. Basta solo integrare questa informazione in un algoritmo adeguato, come quello che abbiamo sviluppato in questo lavoro", spiega la Professoressa Silvia Ghirotto dell'Università di Ferrara.

La svolta è proprio arrivata grazie allo sviluppo di un metodo sofisticato basato su un algoritmo di machine learning, chiamato Pheno-ABC. Questo strumento, ideato dalla Professoressa Silvia Ghirotto e dalla Dottoressa Maria Teresa Vizzari del Dipartimento di Scienze della vita e biotecnologie dell'Università di Ferrara, è in grado di analizzare un'enorme quantità di dati morfologici dei denti e di individuare pattern (tendenze ricorrenti) nascosti che rivelano le relazioni genealogiche tra gli individui. Utilizzando dunque il più grande volume di informazione finora disponibile sui fossili umani dell'Era Glaciale europea, è stato possibile ricostruire il complesso evento demografico preistorico.

Lo studio ha rivelato che tra 47.000 e 28.000 anni fa, durante il Medio Pleniglaciale, le popolazioni di Europa occidentale e orientale erano geneticamente ben collegate, probabilmente grazie ai paesaggi stepposi che facilitavano l'interconnessione. Tuttavia, nel periodo successivo, il Tardo Pleniglaciale (28.000-14.700 anni fa), queste connessioni cessarono e le popolazioni in entrambe le regioni si ridussero radicalmente, provocando una significativa perdita di diversità genetica.

"Questo drastico cambiamento demografico è stato probabilmente causato da grandi cambiamenti climatici: le temperature in questo periodo scesero ai valori più bassi dell'intero Paleolitico superiore e culminarono nell'Ul-

timo Massimo Glaciale, un periodo in cui le calotte glaciali raggiunsero la loro massima estensione e coprirono la maggior parte dell'Europa settentrionale e centrale", spiega Ghirotto.

"I nostri risultati supportano la teoria a lungo sostenuta secondo cui le popolazioni non solo sono state spinte verso sud dall'avanzamento della calotta glaciale, ma si sono anche separate in rifugi isolati con condizioni ambientali più favorevoli", aggiunge la Dottoressa Vizzari.

Un altro importante risultato dello studio è che, durante il passaggio dal Medio al Tardo Pleniglaciale, le popolazioni dell'Europa occidentale si sono estinte e sono state sostituite da gruppi migrati dall'Europa orientale. Con il riscaldamento dopo il Tardo Pleniglaciale, il ritiro dei ghiacciai e la ripresa della vegetazione hanno permesso la ricolonizzazione di aree abbandonate. In questo nuovo contesto, le popolazioni dell'Europa occidentale e orientale, precedentemente isolate, hanno cominciato a crescere di nuovo e la migrazione tra le regioni è ripresa.

LaRedazione



In Nuova Zelanda la più vecchia Ferrari (1948) in circolazione

Sapete dove si trova la più vecchia Ferrari ancora in circolazione? Agli antipodi esatti dell'Italia: in Nuova Zelanda.

Si tratta di una Ferrari 166 Inter del 1948 e ha il numero di serie 007-S. Risulta essere la quarta auto stradale prodotta dalla Ferrari, la casa automobilistica con il cavallino rampante fondata da Enzo Ferrari il 12 marzo del 1947.

All'epoca si usavano le cifre pari per le vetture da corsa e dispari per quelle stradali. La 001 e la 003 sono andate perdute, la 005 fa bella mostra di sé al Museo Ferrari di Maranello e quindi non esiste in circolazione un modello più vecchio di quello in possesso di una coppia di pensionati americani residenti in Nuova Zelanda, Amanda e Philip, che ancora oggi ci scarrozzano e che di Ferrari ne posseggono altre due (una 330 GT e una 330 GTC).

Il modello 166 Inter (lanciato nel 1948, motore V12 di 2 litri messo a punto dal leggendario progettista Gioachino Colombo, potenza di 110 CV a 6.500 giri/min.) fu sfornato dalla casa automobilistica di Maranello soltanto fino al 1950 e in tutto se ne produssero soltanto 37 esemplari. È vecchia, non è rossa ma è favolosa", dice Amanda della sua vettura che ha soltanto un anno più di lei.

La Ferrari 007 (riportata in auge dai media italiani che negli ultimi mesi le hanno dedicato parecchi articoli) è da 27 anni in possesso della coppia americana che la comprò quando ancora abitava in Alaska ma ha alle spalle una storia complessa avendo cambiato di mano e di continente parecchie volte.

Si sa che il suo terzo proprietario, Pietro Barbetti, facoltoso imprenditore nel settore del cemento, la sfoggiò alla Mille Miglia del 1952 piazzandosi al ventesimo posto e la vendette poi ad un capitano dell'esercito americano, un certo Henry Bartecchi. Nel 1954, l'auto attraversò l'Atlantico con un nuovo acquirente, Bob McKinsey, un avvocato americano che non riuscì a rimetterla a nuovo. In questo intento fallì anche il successivo proprietario finché nel 1997 entrarono in scena Amanda e Philip che hanno di fatto riassembleato la 166 Inter (acquistata in pezzi) affidandosi ad una bottega specializzata in restauri di auto d'epoca.

La coppia ha esibito il suo gioiello a Maranello in occasione del cinquantenario della Ferrari e ha continuato ad usarla in Nuova Zelanda percorrendoci più di cinquantamila chilometri.

LaRedazione

L'artista

since 1985

L'artista
est. 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**

Crepe nei Muri: Quando Preoccuparsi e Come Affrontarle

Ogni fessura racconta una storia, un dialogo tra la struttura e l'ambiente che la circonda. Capire queste storie, decifrare i segnali e agire con competenza è ciò che facciamo ogni giorno nel nostro studio, operando con passione e dedizione in Italia, Inghilterra e oltre.

Le crepe nei muri non sono semplici difetti estetici, ma espressioni di forze in gioco, cambiamenti e, a volte, avvertimenti. Identificare la natura delle crepe è il primo passo verso una diagnosi accurata:

Crepe Capillari: Queste minuscole fratture sono come rughe sulla pelle di un edificio, spesso innocue, ma non per questo da ignorare. Sono un segnale di assestamenti superficiali o di movimenti minimi nell'intonaco, e sebbene non allarmanti, richiedono attenzione per evitare che peggiorino.

Crepe Verticali: Quando osserviamo crepe che corrono lungo il muro, stiamo guardando le tracce di un dialogo tra l'edificio e la terra sotto di esso. Questi segni possono riflettere l'assestamento naturale della struttura, che nella maggior parte dei casi è normale. Tuttavia, come ogni dialogo, se cambia tono o intensità, deve essere ascoltato con più attenzione.

Crepe Orizzontali: Queste sono crepe che ci parlano di pressioni orizzontali, di forze che spingono contro la stabilità del vostro spazio vitale. Non sottovalutatele. Spesso indicano che la struttura sta affrontando sfide significative, come la spinta del terreno o il cedimento di elementi portanti.

Crepe Diagonali: Le crepe diagonali sono un campanello d'allarme. Quando le osserviamo, vediamo un quadro più complesso: fondazioni che cedono, terreni che si muovono, e la stabilità che può essere compromessa. In questo caso, la valutazione professionale non è solo consigliata, è necessaria.

Crepe a Scala: Queste crepe, che seguono il contorno dei mattoni, raccontano una storia di stress differenziale nelle fondamenta. Sono segni che l'edificio sta lottando per mantenere il suo equilibrio, e in queste situazioni, interveniamo con tutta la nostra espe-



rienza e precisione.

Ogni edificio merita il meglio. Ecco come approcciare queste sfide:

Monitoraggio Attento: Non tutte le crepe sono uguali, e molte possono essere gestite attraverso un monitoraggio regolare. Usiamo tecnologie avanzate per osservare, misurare e prevedere l'evoluzione delle crepe. La prevenzione è la nostra prima linea di difesa.

Interventi Mirati: Quando una crepa richiede più di una semplice attenzione, interveniamo con soluzioni su misura. Che si tratti di iniezioni di resina per stabilizzare una parete o di rinforzi strutturali più complessi, il nostro approccio è sempre basato su una diagnosi precisa e sull'utilizzo delle tecnologie più avanzate.

Consulenza e Supporto Continuo: Non lasciamo mai soli i nostri clienti. Ogni intervento è seguito da un periodo di monitoraggio e consulenza, per garantire che le soluzioni implementate siano efficaci e durature.

Quando la Sicurezza Chiede un Passo Indietro: Lavorando con edifici di ogni tipo, sappiamo che, a volte, la sicurezza impone decisioni difficili. Quando le crepe diventano una minaccia reale alla stabilità strutturale, la priorità è proteggere le persone. Se le crepe si allargano rapidamente, se i muri mostrano segni di deformazione o se si avvertono rumori sospetti, non si deve esitare a consigliare l'evacuazione temporanea dell'edificio.

Natalia Giacomino Architects

Tendenze, Business, Cultura del Lavoro

Prima esperienza di lavoro: ecco come sfruttarla al meglio



Elisa Sgubin

Uscire dall'università e trovarsi nel primo ambiente di lavoro è un'esperienza emozionante, ma può anche essere frustrante se non ci si sente stimolati o valorizzati. È una situazione comune: entri con grande entusiasmo, ma dopo un po' ti rendi conto che i compiti assegnati non sono esattamente all'altezza delle tue aspettative. Se ti riconosci in questa descrizione, non preoccuparti! Ci sono molte strategie che puoi adottare per trasformare questa esperienza iniziale in un trampolino di lancio per una carriera di successo e, perché no, per ottenere salari più alti in futuro.

Cerca di comprendere lo Stato di "Flow": Uno dei concetti chiave per trovare soddisfazione nel lavoro è il *flow*, descritto dallo psicologo Mihaly Csikszentmihalyi. Il *flow* si verifica quando sei completamente immerso in un'attività che ti sfida al punto giusto, né troppo facile né troppo difficile. Per molti, trovare il *flow* è la chiave per sentirsi realizzati e produttivi.

Ma cosa fare se ti senti bloccato in un lavoro che non ti stimola? Ecco alcuni suggerimenti per trarre il massimo dalla tua prima esperienza lavorativa.

Ecco le strategie per Rendere Stimolante il Lavoro:

1. Aumenta la Complessità dei Tuoi Compiti. Se i compiti assegnati sono troppo semplici, proponiti di aumentare la complessità. Ad esempio, se stai lavorando su un progetto che richiede poche abilità tecniche, cerca di integrare nuove tecnologie o metodologie che richiedano un ulteriore sforzo

di apprendimento.

2. Sviluppa Nuove Abilità. Utilizza il tempo a disposizione per acquisire nuove competenze. Puoi seguire corsi online, leggere libri o chiedere di partecipare a progetti che ti interessano. Migliorare le tue abilità non solo renderà il lavoro più interessante, ma ti renderà anche più prezioso per l'azienda.

3. Fissa Obiettivi Personali Ambiziosi. Non limitarti a svolgere i compiti assegnati. Fissa obiettivi personali che ti spingano a migliorare. Questo può includere la creazione di una nuova iniziativa, l'ottimizzazione di un processo esistente o lo sviluppo di un nuovo prodotto.

4. Cerca il Significato nel Tuo Lavoro. Cerca di comprendere come il tuo lavoro contribuisce agli obiettivi dell'azienda. Questo può aiutarti a vedere il quadro più grande e a trovare un significato più profondo nelle tue attività quotidiane.

Domande da Porsi e Porre al Datore di Lavoro

Per migliorare la tua situazione, è fondamentale comunicare con il tuo datore di lavoro. Ecco alcune domande da considerare:

- Ci sono progetti o compiti più complessi a cui posso contribuire? Mostra il tuo interesse per sfide maggiori e per sviluppare le tue competenze.
- Quali sono le opportunità di crescita all'interno dell'azienda? Chiedere questo dimostra che sei motivato a crescere e può aprire la strada a nuove opportunità.

- Come posso migliorare le mie prestazioni e contribuire maggiormente al team?

Queste domande mostrano che sei proattivo e desideroso di migliorare.

Sfruttare l'Esperienza per il Futuro

Anche se il tuo primo lavoro non è esattamente ciò che speravi, può comunque essere un'esperienza preziosa. Ecco come puoi sfruttarla a tuo vantaggio:

- Costruisci un Portafoglio di Successi: Tieni traccia dei tuoi successi e delle competenze acquisite. Questo sarà utile quando cercherai nuove opportunità di lavoro o negozierai un aumento di stipendio.

- Coltiva il Networking: Crea relazioni con i colleghi e i superiori. Questi contatti possono essere utili per future opportunità di carriera e possono fornire preziose referenze.

- Valuta le tue Aspirazioni: Usa questa esperienza per capire cosa ti piace e cosa non ti piace in un lavoro. Questo ti aiuterà a fare scelte più informate in futuro.

Il primo lavoro può essere un'ottima occasione per crescere professionalmente, anche se non sembra perfetto. Con un approccio proattivo, puoi trasformare un ruolo apparentemente monotono in un'opportunità di apprendimento e crescita. Non solo potrai rendere la tua esperienza lavorativa più gratificante, ma potrai anche prepararti per posizioni future più stimolanti e ben remunerate. Quindi, non perdere tempo: prendi l'iniziativa e sfrutta al massimo questa esperienza!

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



SCAN ME

YOUR FIRST MEETING IS AT OUR COST

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.

Open on SundayAperto 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

DOMANDE ALL'AVVOCATO



Dominic Pini

POSSONO CAMBIARMI POSIZIONE DOPO RIENTRO DA MATERNITÀ?

Gentile Avvocato

Vorrei un consiglio su una situazione che si è venuta a creare in relazione al mio rientro dal congedo di maternità.

Ho lavorato in una società di Private Equity occupandomi di M&A in Europa. Il mio lavoro consiste nel negoziare, strutturare ed eseguire fusioni e acquisizioni di private equity. Preparo i "term sheets" che stabiliscono come investiremo nelle acquisizioni e quale sarà la nostra strategia di uscita. Sono specializzato nel settore delle start up. Mi piace il mio lavoro e lavoro nello studio da oltre 6 anni.

Ho preso un congedo di maternità nel novembre 2023 e dovrei rientrare al lavoro alla fine di ottobre 2024. Il mio congedo di maternità comprende anche alcune ferie. Nelle ultime settimane ho ricevuto un'e-mail dall'ufficio Risorse Umane che mi informava che, a causa di una ristrutturazione dello studio, il mio ruolo è cambiato e che lavorerò nel mercato asiatico, che ha già un capo dipartimento. Perderò quindi il mio ruolo di responsabile dell'M&A europeo e il mercato asiatico è un lavoro completamente diverso da quello che svolgevo in precedenza. Non credo che ci sia stato alcun cambiamento nel mio stipendio o nei benefit, ma ho perso anzianità a causa del trasferimento.

Potreste consigliarmi quali sono i miei diritti in merito a una riorganizzazione del mio lavoro al mio rientro dal congedo di maternità.

Cordiali saluti
Lucia

Cara Lucia

La ringrazio per la lettera.

Ai sensi del Maternity and Parental Leave Regulations (18.2), al rientro al lavoro dopo il congedo di maternità, hai il diritto di tornare a lavorare allo stesso posto di lavoro, agli stessi termini e condizioni come se non fossi stata assente. Le condizioni di lavoro devono essere uguali o non meno favorevoli di quelle che sarebbero state applicate se non fossi stata assente. Tuttavia, se il congedo di maternità totale è superiore a 26 settimane e c'è una ragione (diversa dal licenziamento) per cui non è ragionevolmente possibile per il datore di lavoro consentire di tornare allo stesso lavoro (ad esempio, se c'è stata una riorganizzazione), il datore di lavoro può offrire un lavoro diverso se è adatto e appropriato alle circostanze. (regolamento 18(2), Regolamento MPL).

Pertanto, il Tuo datore di lavoro dovrà dimostrare che non è ragionevolmente possibile permetterti di tornare al tuo vecchio lavoro. Di conseguenza, dovrai chiedere perché è stato necessario trasferirti sul mercato asiatico e le ragioni di questa decisione.

Se il datore di lavoro non ha una ragione pratica per trasferirti sul mercato asiatico, la posizione alternativa nel mercato asiatico potrebbe non essere adatta e potresti rifiutarti di accettarla e considerarla come "constructive dismissal" e presentare un ricorso per "unfair dismissal". Questo potrebbe rivelarsi molto costoso per il datore di lavoro, in quanto non vi è alcun limite ai danni che si possono richiedere in un caso di licenziamento ingiusto derivante dalla violazione delle norme sulla maternità.

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.



Maria Fiorito

DIVORZIO: MEGLIO IN UK CHE IN ITALIA PER PARTE PIÙ DEBOLE

Caro Avvocato,

Dopo diversi anni di matrimonio, io e mio marito abbiamo deciso di separarci. Entrambi italiani, sposati a Milano (in regime di separazione dei beni), ci siamo trasferiti a Londra 12 anni fa a seguito di un'offerta di lavoro che lui ha ricevuto da un'importante società di consulenza inglese. Prima di trasferirci a Londra, lavoravo come insegnante, ma poi con il trasferimento e la nascita del nostro bambino non ho più lavorato. Mio marito, invece, ha sempre guadagnato molto più di me e negli anni abbiamo acquistato la casa dove viviamo a Londra e una "casa vacanze" in Toscana (entrambe intestate solo a lui). So che ha dei risparmi significativi da parte, ma non mi ha mai coinvolta nella gestione economica e neppure mi ha mai informata sulla nostra situazione finanziaria.

Mio marito vorrebbe che restassi in casa fino a che nostro figlio compie 18 anni, per poi venderla (e tenere lui il ricavato) e pure la casa in Toscana resterebbe a lui. Però, mi ha assicurato che continuerebbe a provvedere a nostro figlio, dandomi un assegno di mantenimento per lui.

So che ha incontrato un avvocato a Milano ma mi chiedevo se, invece, considerato che abbiamo sempre vissuto la nostra vita matrimoniale qui, fosse più giusto contattare un avvocato inglese. Grazie
Lucia

Cara Lucia,

la risposta è sì, corri subito a chiamare un avvocato inglese - e fallo prima che tuo marito presenti un ricorso per separazione in Italia. Potrebbe non essere il tuo caso, ma dalla mia esperienza (e in base a quello che mi dici), tuo marito potrebbe cercare di limitare i tuoi diritti sul "patrimonio familiare" assicurandosi una giurisdizione (quella italiana) a lui più favorevole.

Mi spiego. Nel tuo caso, poiché vi siete sposati in Italia e siete entrambi cittadini italiani, il giudice italiano potrebbe pronunciare la vostra separazione (e i relativi provvedimenti economici) secondo i criteri vigenti post-Brexit (mentre in precedenza era necessario che almeno uno dei due avesse la propria residenza abituale in Italia). Ma, allo stesso tempo, essendo che entrambi risiedete stabilmente in

Inghilterra, certamente anche la corte inglese potrebbe pronunciare il vostro divorzio (e i relativi provvedimenti economici).

Dalla mia risposta iniziale avrai già capito che la decisione di un giudice inglese potrebbe essere a te più favorevole, in quanto le corti inglesi sono tra le più "generose" nei confronti del coniuge economicamente più debole. Infatti, il principio alla base della legge patrimoniale inglese è che tutto il patrimonio familiare (indipendentemente da chi lo abbia acquistato) è soggetto ad una equa divisione tra i coniugi. In altri termini, tutto viene diviso 50/50 (con la sola esclusione dei beni ereditati o acquistati prima del matrimonio, tuttavia in determinate circostanze anche questi beni posso essere oggetto di divisione).

Nel tuo caso, dunque, se fosse il giudice inglese a decidere, in linea di principio potresti vantare un diritto al 50% sia sulla vostra casa sia Londra che sulla proprietà in Toscana, oltre che su tutti i risparmi, investimenti o altri assets a nome di tuo marito, acquisiti durante il matrimonio. E ciò perché anche se formalmente tale patrimonio è stato acquistato da tuo marito, il tuo contributo alla famiglia - con il tuo lavoro casalingo e la cura di vostro figlio - viene considerato alla stregua del contributo "economico" apportato da lui attraverso il suo lavoro (e la carriera che ha potuto perseguire anche in funzione della tua scelta di dedicarti alla vostra famiglia).

Il Giudice inglese si prefiggerebbe dunque come primo obiettivo quello di garantirvi una casa (da acquistare a tuo nome, possibilmente libera da mutui) e avresti anche diritto al mantenimento da parte di tuo marito - seppur per un periodo di tempo limitato - con anche la possibilità di "capitalizzare" gli importi mensili in un'unica soluzione. Nel lungo periodo, tuttavia, la corte inglese si aspetterebbe che tu metta a frutto la tua capacità lavorativa (che dipende dalle tue condizioni personali, come età, salute, esperienze, etc.) per rendendoti indipendente da tuo marito.

In Italia, il Giudice italiano avrebbe meno "poteri" rispetto al giudice inglese e i tuoi diritti sul patrimonio familiare sarebbero limitati dal regime di separazione dei beni che avete scelto

al momento del matrimonio. Pertanto, la casa di Londra e la villa in Toscana resterebbero intestate a tuo marito. Il Giudice italiano però potrebbe assegnare a te la casa familiare, il che significa che avresti il diritto di restare in casa fino a quando tuo figlio vivrà con te (ma senza attribuirti alcun diritto di proprietà). Quanto al mantenimento, anche in Italia potresti ottenere un assegno mensile (non soggetto ad un termine).

Tieni anche presente che in Inghilterra esiste uno stringente dovere di "disclosure", e dunque avresti l'opportunità di ottenere informazioni sul patrimonio e le risorse di tuo marito, mentre in Italia potresti dover ricorrere ad indagini finanziarie e patrimoniali (su ordine del tribunale) per poter avere visibilità sulle reali risorse di tuo marito, qualora fosse reticente nel fornire tali informazioni.

Quanto a tuo figlio, essendo che vive e risiede stabilmente a Londra, la competenza per ogni decisione rispetto al suo affidamento e mantenimento andrà presa comunque in Inghilterra. A tal proposito, tieni presente che se il reddito di tuo marito è sotto una certa soglia (£3,000 lordi a settimana) dovrai rivolgerti direttamente al Child Maintenance Service (che è un'agenzia governativa) che procederà a calcolare l'importo dovuto dal padre su base mensile.



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



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

49 Museum Street, London WC1A 1LY
Phone: 020 3581 1747

www.panecuzato.com - booking@panecuzato.com

ADL | ADL SOLICITORS

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

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

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

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

Smart Working: In Italia tira molto meno che in UK

L'Italia è uno dei paesi occidentali dove il fenomeno del Work From Home ha meno attecchito dopo l'esperienza COVID. L'Inghilterra, invece, pare non solo averlo abbracciato alla grande, ma anche aver continuato ad allargare le 'frontiere' della pratica. C'è addirittura chi sta sperimentando il lavoro 'da casa' da una nave da crociera... Non tutti però si possono permettere il lusso di 'faticare' sdraiati in coperta mentre guardano i tropici che scivolano via all'orizzonte...

Più abbordabile, specialmente per gli inglesi, è prendere laptop e bagagli e partire verso i paesi più ameni del vicino Continente (dove, tra l'altro, il vino costa molto meno), una pratica in crescita che permette non solo di sfuggire al tremendo clima britannico, ma che facilita anche il rientro in patria per fare 'un salto' in ufficio se proprio si rende necessario. Ciò è possibile anche per via del funzionamento del mercato del lavoro inglese, dove spesso sono le aziende a cercare i dipendenti e non i dipendenti che devono cercare il posto...

Il Daily Telegraph racconta l'esperienza del Work From Abroad di tale 'Sam', che, come ormai molti nel Regno Unito, ha un contratto di lavoro che non richiede la presenza in ufficio.

quella clausola, mettergli di lavoro dalla cucina di casa coffee shop. Sam tano il concetto in È recentemente dopo un mese senza neppure in partenza. E perché renza c'è se lavoro oppure dall'estero? se gli chiedessi messo, potrebbe



L'azienda, firmando pensava forse di per rare comodamente sua o da qualche invece ha interpretata 'allargata'. rientrato in patria scorso in Spagna formare il capo della doveva? "Che diffidal computer in casa Poi, ho pensato che, direttamente il per anche dirmi di 'no!'"

Quando il suo direttore è venuto casualmente a saperlo non ha fatto una piega, commentando solo "Basta che fai il tuo lavoro..." Ebbene, si trattava del terzo dei suoi soggiorni 'informali' all'estero, dopo uno nel 2021 e un altro nel 2022. Certo, i compiti vanno eseguiti lo stesso, ma il giovane calcola che - scegliendo periodi di 'calma' sul lavoro - riesce a essere più che efficiente lavorando appena tre ore al giorno.

Sam, ovviamente, ha un capo comprensivo a cui interessa più il risultato che la 'forma'. Non tutti hanno la stessa fortuna. Oltre a ciò, pare stia cambiando il vento. Mentre, secondo un sondaggio recente, fino a sei milioni di britannici stanno meditando di lavorare in remoto dall'estero, i paesi che li dovrebbero ospitare iniziano a nicchiare, pensando di imporre delle tasse sul reddito che i lavoratori espatriati generano sul proprio territorio, soldi ovviamente già tassati in patria. Secondo quanto riferito al Telegraph dall'avvocata Juliet Carp: "Gli individui suppongono che, solo perché una cosa è facile da fare, allora debba essere legale. Non è affatto detto. Anche le società che li impiegano potrebbero finire tassate o obbligate a stabilire una sede legale in queste giurisdizioni".

James Hansen

a Londra, Manchester e in tutto il Regno Unito



VI AIUTIAMO CON:

Domande di pensione britanniche, italiane e complementari, welfare benefits, universal credit, disabilità, infortuni, posizioni assicurative, iscrizioni AIRE, pratiche consolari, richieste modello U1, Settled Status e molto altro.

telefono:
0207 359 3701

email:
regnounito@inca.it

sito web:
www.incauk.net

su Facebook:
INCA Regno Unito



AMORE E DINTORNI

Rubrica a cura di Gianna Vazzana
notiziedalcuore@gmail.com

I LOVE MY HUSBAND BUT I FELT A SPARK FOR AN OLD FLAME

Jojo writes:

I have been married for six years and love my husband dearly. He is the best thing that has ever happened to me. Last month, while we were holidaying in our usual beach town, something unexpected happened. One night, he said he was feeling tired and encouraged me to join our friends while he rested. Since it was only a few minutes' walk, I went ahead, knowing he could join later. At the venue, I was surprised to see someone I hadn't spoken to in over nine years—an old flame I once dated casually. He greeted me warmly and offered to buy me a drink. It was clear he was flirting with me. I quickly mentioned my husband to signal that I was married and rejoined my friends. However, I couldn't stop thinking about how excited I felt. I would never cheat on my husband, but why do I keep thinking about how alive that moment made me feel?

Dear Jojo,

You're likely feeling some guilt for fantasising about someone who isn't your husband. Maybe you've already shared this with someone who warned you to "pay attention to your feelings" and questioned whether you truly love your husband. Much relationship advice pushes this kind of moral judgement, suggesting that if you love someone, you shouldn't even glance in another direction. But you won't find any moralising here.

I'm not shocked or scandalised that you felt a spark with an old flame, and I don't believe for a second that you'd act on it. The problem with framing things in black and white—like "if you love someone, you won't be attracted to others"—is that it doesn't reflect the complexity of human nature.

Philosophy has long recognised that humans are layered beings. Plato described the self as divided into Logos (reason), Thymos (courage), and Epithymia (desire). Aristotle wrote

extensively about the relationship between reason and emotions in Nicomachean Ethics. Kant explored the conflict between reason and emotional inclinations, seeing it as central to human experience. Carl Jung introduced the concepts of the collective unconscious and archetypes, which shape our thoughts, dreams, and behaviours in ways we often don't recognise.

In 1900, Sigmund Freud wrote *The Interpretation of Dreams*, a foundational text in psychoanalysis, where he explores the idea that humans have conscious and unconscious desires, often in conflict with each other. According to Freud, the ego, our conscious self, acts as the mediator between the Id—our unconscious desires, driven by passion—and the superego, the internalised social and moral constructs that guide us.

Right now, your ego is caught between an Id that momentarily enjoyed the thrill of attention from an attractive figure from your past, and a superego that chastises you for indulging in such thoughts. But as you've told me, given the opportunity, you wouldn't act on these feelings or betray your husband. In fact, when faced with the situation, you did exactly what a committed partner should do: you made it clear you were married and walked away.

So, it's not your Id longing for a night of infidelity; rather, it seems to be nostalgia for a simpler time. Perhaps it reminded you of a period when life was carefree, when staying up all night with someone under the stars was the most pressing concern, rather than dealing with bills, mortgages, or responsibilities. There's nothing wrong with cherishing those memories, but it doesn't mean you love your husband any less.

Milan Kundera, in *The Unbearable Lightness of Being*, writes: "Nostalgia is our way of keeping memories of

the past alive, transforming fleeting moments into eternal presences." For Kundera, nostalgia is not a form of regret, but a deep desire to reconnect with significant moments of our past.

Your attraction, then, might not really be about this man from your past—it's more likely about who you were back then. And don't forget, no matter how much we love our partners, feeling appreciated or desired by someone else can give us a temporary ego boost. It's natural.

Rather than worrying about your relationship with your husband, I would encourage you to focus on your relationship with yourself. Have you lost some of that carefree spirit? Are responsibilities weighing on you? Do you feel that youthful part of yourself slipping away?

Don't seek that sense of lightness in someone else—it's not another man you're longing for. You love your husband, and an affair wouldn't restore the part of you that you're missing. Start by reconnecting with yourself. Find ways to reintroduce that joyful, carefree energy back into your life. And don't feel ashamed for having these thoughts—being a good wife doesn't mean you're immune to nostalgia or desire.

Instead of dwelling on guilt, see this moment as a reminder to nurture your own inner world. Relationships evolve, but your connection to yourself needs constant attention. Reignite the carefree spirit you miss—whether by picking up old passions, spending time in nature, or simply allowing yourself moments of spontaneity. By rekindling that joy within, you'll not only strengthen your relationship with yourself but also bring fresh energy to your marriage. Remember, self-awareness and self-care are the foundation for any lasting partnership.

Now, it's time to think about what you need.

THE LITTLE ITALY SOHO LONDON

Little Italy

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

Bar Italia

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

needine

Cosa sai sui programmi di studio in Inghilterra?

Servizio gratuito di supporto

Lezioni flessibili e fondi governativi

www.needine.com

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

REGALO
PER I LETTORI DE
"LA NOTIZIA
LONDRA"

Tutti



**Cucina
italiana
autentica,
direttamente
dalle migliori
cucine d'Italia**

**Vi presentiamo A TAVOLA
il nuovo canale di cucina italiana esclusivo per IL GLOBO TV**

**Dalla Toscana alla Sicilia, i nostri chef vi guideranno attraverso un'ampia varietà di
ricette tradizionali italiane – tutto direttamente dalle loro cucine in Italia.**



A TAVOLA è un canale interamente dedicato alla cucina italiana. Lezioni tenute dai più rinomati chef d'Italia, i segreti e i consigli delle cucine regionali raccontati direttamente da casalinghe e ristoratori, storie di prodotti, territori e gastronomie da ogni angolo della Penisola e tutto ciò che riguarda il mangiar bene in Italia.

DISPONIBILE ORA SU

IL GLOBO TV

PROVA 2 MESI GRATIS

ilglobo.com/regalo usando il codice **LANOTIZIA**

Scarica l'app "Il Globo TV"

IL GLOBO TV

L'Italia sempre con te

PIANTE MEDICINALI, AROMATICHE E DA PROFUMO: LE PIANTE OFFICINALI

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



SENAPE NERA:

Provatela con gli spaghetti

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

Nome scientifico: *Brassica nigra* (L.)
W.D.J. Koch/*Sinapsis nigra* L. (1753)
Nome comuni: senape nera o cavolo senape nera (il più noto)
Famiglia botanica: *Brassicaceae*

In genere, con il termine di senape si indicano piante erbacee annuali, che si prestano molto bene alla coltivazione, in particolare grazie alla loro caratteristica botanica del sistema radicale a fittone (una radice profonda), che ne permette una crescita veloce e vigorosa, praticamente a carattere infestante. Raggiungono altezze abbastanza considerevoli, possono arrivare quasi ai due metri. Le foglie si presentano alterne, dotate di un picciolo e di un margine dentato. Si può notare come quelle inferiori siano più larghe e meglio definite come pennatifide (foglie pennate, come le barbe di una penna, con incisioni che raggiungono il nervo mediano), mentre le superiori sono più piccole, allungate ed assomigliano molto a quelle della rucola. Le infiorescenze costituiscono l'aspetto botanico che cattura maggiormente gli occhi: i fiori di un color giallo-zolfo, molto luminoso, con i petali disposti a croce, si sviluppano a partire da giugno fino ad estate inoltrata assumendo la forma di un grappolo.



Quest'ultimo è descritto quasi come una pannocchia ampia e rada nel senso che i fiori si aprono in maniera scolare, anticipando la crescita dello stelo floreale. Quindi, si può osservare la presenza contemporanea sia delle infiorescenze che dei loro frutti sullo stelo stesso. I frutti delle piante di senape sono definiti silique, un tipo di frutto deiscende -simile ad un baccello- che a maturità rilascia i suoi semi, dai quali si ricava la famosa salsa alla senape. Della senape si riconoscono quattro principali varietà: *Brassica nigra* (senape nera), *Brassica juncea* (senape bruna), *Sinapsis alba* (senape bianca), *Sinapsis arvensis* (senape selvatica). I frutti e i loro semi si differenziano a seconda della varietà.

Origine. C'è da dire che ancora oggi non si è totalmente sicuri sull'antennato dal quale i diversi tipi di senape (si riconoscono ben 40 varietà!) si sono differenziati. Tuttavia, la senape nera è stata con tutta probabilità la prima specie di senape ad essere stata usata e raccolta come spezia, dal momento che cresceva spontanea o veniva coltivata assieme ai cereali, avvalorandone un'origine molto antica, specialmente

asiatica. In aggiunta a ciò, prime testimonianze storiche sull'uso e sulla coltivazione della senape nera le ritroviamo in testi sumeri e sanscriti risalenti attorno al 3.000 a.C.: gli antichi Sumeri, per esempio, erano soliti pestarne i semi così da formare una pasta che veniva poi mescolata con l'uva acerba. A rafforzare ancora di più questa tesi è stato il ritrovamento dei semi di *Brassica nigra* - databili anch'essi intorno al 3.000 a.C. (età del bronzo)- in un sito archeologico (precisamente una palafitta) presso il lago di Bienna, in Svizzera, e persino in vasi del nord-ovest della Cina risalenti a 5000-4000 a.C. In aggiunta, gli antichi Egizi seguiti poi dai Greci e dai Romani ne facevano uso sia per insaporire i piatti di carne e di pesce che per la loro conservazione, ancora prima del pepe e del peperoncino. Come i Sumeri, anche questi popoli antichi polverizzavano i semi per mescolarli alle vivande al fine di aromatizzarle. Ad esempio, gli antichi Romani mescolavano la polvere di senape con del vino rosso.

Coltivazione e habitat. A differenza della senape bianca che viene coltivata in Europa, nel Medio Oriente e nel Nord Africa, la specie nera viene prodotta soprattutto da paesi, come l'Argentina, il Cile e gli Stati Uniti anche se i maggiori produttori di senape nera rimangono il Canada e il Nepal. *Brassica nigra* prospera bene a temperature miti, ovvero senza troppi eccessi verso il caldo e verso il freddo; essa si adatta molto bene al clima mediterraneo e può crescere spontaneamente nei prati o a ridosso dei boschi, dove l'esposizione solare rimane costante per diverse ore.

Parti usate. I semi vengono impiegati sia per scopi alimentari che salutari. Una volta che i frutti diventano a fine

autunno maturi (con silique secche e marroni) si possono raccogliere i semi. Poi, gli stessi verranno successivamente essiccati in polvere e fatti conservare all'interno di un barattolo di vetro, in un luogo asciutto e buio. Anche le foglie di senape nera possono venire raccolte quando sono giovani e morbide per un loro uso alimentare; al contrario dei semi, è meglio consumarle al più presto per preservarne il sapore aromatico. Sono ideali crude, in insalate ma anche cotte ed hanno un sapore simile alle cime di rapa.

Principi attivi. I semi sono i veri responsabili dei principi attivi, nutrizionali della senape nera, essendo una fonte ricca di carboidrati complessi (non zuccheri semplici e solubili), fibre, proteine e grassi (con presenza minima di grassi saturi), che rendono i semi molto energetici. Da non dimenticare è anche il loro apporto di minerali (specialmente calcio, fosforo, magnesio e selenio) e di vitamine, in particolare quelle del gruppo B, la C, la e la K. Inoltre, il sapore più o meno piccante dei semi è dovuto a composti fitochimici chiamati *glucosinolati* (nella senape nera vi è la *sinigrina*) che sono presenti in altre brassiche, come il cavolo. Quando il seme viene masticato, la *sinigrina* a contatto con l'ossigeno viene scissa dall'enzima mirosina, rilasciando così dei sottoprodotti chiamati *isotiocianati*, i quali provocano effetti nel nostro corpo come, per esempio, la piccantezza e la reazione lacrimatoria.

Proprietà ed alcuni usi. Grazie ai loro costituenti chimici i semi portano con sé proprietà benefiche per il nostro corpo che interessano alcuni apparati come quello circolatorio. Pertanto, favoriscono e migliorano l'afflusso del sangue per la presenza degli acidi grassi polinsaturi, delle vitamine (in particolare, la B3) e di altri fitocomposti, così riducendo i livelli di colesterolo e proteggendo l'organismo dall'arteriosclerosi. I principi attivi dei semi sono anche utili per lenire i problemi a carico dell'apparato respiratorio. Per il loro alto contenuto di selenio e di magnesio, i semi diventano dei potenti antinfiammatori che aiutano a contrastare il raffreddore ma anche ad ostacolare l'asma. Ad esempio, cataplasmi con la farina di senape erano già impiegati qualche secolo fa per far maturare la tosse in presenza di catarro ma anche contro i dolori reumatici e muscolari. Praticamente questi impasti a base di farina stimolano la pelle irritandola e così aumentandone l'irrorazione sanguigna. Similmente all'azione dei cataplasmi, si possono preparare pediluvi e persino l'olio di senape nera (molto popolare nella Medicina Ayurvedica come prodotto caldo per il suo potere riscaldante) può venire applicato sulla pelle con un massaggio per facilitarne

il drenaggio delle scorie ma anche per praticare frizioni contro i reumatismi. Inoltre, l'apparato digerente trova anche giovamento in quanto la senape, sotto forma di salsa, stimola la salivazione e la produzione di succhi gastrici. Se assunta prima dei pasti, può portare ad un immediato senso di appetito. I semi aiutano l'organismo nella digestione stessa svolgendo una blanda azione lassativa grazie alle fibre contenute e in tal modo depurando l'organismo dalle sostanze tossiche. A tal scopo, si possono preparare delle tisane dall'azione depurativa e lassativa che al tempo stesso possono servire per stimolare la circolazione, anche agendo contro dolori muscolari ed infezioni come il raffreddore e la febbre. **In cucina.** Vorrei proporre un primo piatto ideale molto facile da preparare quando non si ha molto tempo e se si vuole proporre agli ospiti un'alternativa all'aglio, olio e peperoncino:

Spaghetti alla senape nera

Ingredienti: 150 g di spaghetti per porzione; 50 g di semi di senape nera (si può usare quella bianca se si preferisce un gusto meno piccante); 50 g di formaggio saporito (come la robiola); olio extra vergine d'oliva; limone; aceto; aromi: rosmarino e salvia (o altri aromi)

L'elemento fondamentale per la realizzazione di questa ricetta è la salsa che può essere preparata così: inizialmente si frantumano i semi di senape. Una volta pestati, vengono poi mescolati ed emulsionati con l'olio, il limone, l'aceto e gli altri aromi (io ho scelto rosmarino e salvia) per enfatizzare ancora di più il sapore dei semi. In seguito, il tocco originale è costituito dall'aggiunta di un formaggio saporito. Se si crede che il sapore sia troppo intenso e piccante, si può sempre aggiungere la panna per smorzarlo un po'.

Curiosità. Il nome del genere *Brassica* deriva dal latino, che veniva già usato dagli antichi Romani per indicare le piante di cavolo. Come si può dedurre dal nome latino di specie, *nigra*, esso si riferisce, invece, al colore nero dei semi di questa pianta. A dire la verità, gli aneddoti attorno alla funzione più protettiva di *Brassica nigra* hanno attirato maggiormente la mia attenzione. Ad esempio, i paesi dell'Europa occidentale già riconoscevano nei suoi fiori gialli dei simboli portatori di sole, o meglio luce, che rinvigorivano lo spirito allontanando la malinconia. In maniera allegorica, considerata una pianta vigorosa, essa conferiva alla donna la capacità di regnare sulla casa solo se la donna in questione portava con sé durante la sua messa nuziale senape ed aneto e mormorava la seguente formula: "Io ho senape ed aneto, uomo, quando io parlo tu stai quieto!"

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



ITALIAN DOCTORS

Private Medical Clinic

24E Little Russell Street, Holborn London WC1A 2HS

Ph: 020 34170790 / 07708909408

www.italiandoctors.co.uk - info@italiandoctors.co.uk

COMBATTERE IL CALDO CRESCENTE SENZA CONDIZIONATORI

MOSTRA ALL'ISTITUTO DI CULTURA



È possibile difendersi dal surriscaldamento climatico senza ricorrere a strumenti "energivori" come l'aria condizionata e quindi senza mettere ulteriormente in ginocchio il pianeta? Una mostra fotografica, allestita dallo scorso 2 settembre per un mese all'Istituto di Cultura di Londra, "The Cooling Solution", dice di sì.

La mostra si avvale di fotografie d'autore scattate da Gaia Squarci in quattro Paesi (Brasile, India, Indonesia, e

Italia) e rientra in un progetto scientifico, che nasce dalla ricerca dell'economista Enrica De Cian dell'Università Cà Foscari di Venezia. Ha aperto i battenti proprio nei giorni in cui usciva la notizia che l'estate boreale 2024 è stata la più calda di sempre.

Attraverso la fotografia d'autore di Gaia Squarci racconta come persone provenienti da diversi contesti socio-culturali, in varie parti del mondo, si adattano a vivere a temperature sem-

pre più alte, senza limitarsi ad utilizzare indiscriminatamente l'aria condizionata.

Belle istantanee ed efficaci infografiche offrono un percorso visivo tra Brasile, India, Indonesia e Italia, spiegando in maniera più comprensibile che mai il fenomeno dei riscaldamenti globale e la necessità di contrastarlo con strumenti "normali" e non solo energivori come, appunto, l'aria condizionata.

"Molte persone - sostiene De Cian - non hanno accesso all'energia per i condizionatori. E poi anche chi se li può permettere si espone a nuove forme di vulnerabilità come quella legata ai prezzi energetici. Chi spende più

del 10% del proprio reddito per energia è considerato povero energetico". Da qui il bisogno di spiegare, di far "vedere" attraverso la fotografia che una "cooling solution" slegata dall'uso del condizionatore è possibile, e da qualche parte viene già praticata, con risultati che emergono dalle foto di Gaia Squarci, mettendo insieme la creatività espressa dall'arte fotografica e la divulgazione scientifica.

The Cooling Solution esplora come persone di differente background socio economico, in tutto il mondo, si adattano alle alte temperature e agli alti tassi di umidità, nel contesto del cambiamento climatico. Il termine "soluzione" già subito, a partire dal titolo, mette in discussione il paradigma dell'adattamento.

Man mano che l'aria condizionata diventa meno costosa, è possibile che venga utilizzata anche laddove si potrebbero configurare soluzioni alternative. Il risultato è che ci ritroviamo ad essere vittime di un circolo vizioso creato da comportamenti consolidati

e ambienti urbani ormai definiti dall'aria condizionata. È ormai evidente che è finito il tempo dell'uso intensivo di energia per ottenere comfort materiale. Ciò che è forse meno evidente è che il cambiamento di stile di vita non deve significare la rinuncia al comfort, un concetto i cui parametri sono dettati non solo dal clima, ma anche dalle abitudini, cultura e dinamiche socio-economiche.

"Questa bella mostra - spiega Francesco Bongarrà, direttore dell'Istituto italiano di Cultura di Londra - vuole stimolare la riflessione creare consapevolezza sul riscaldamento globale, uno tra i temi più rilevanti del nostro tempo. Siamo felici che abbia riscosso l'interesse di esperti che vivono a Londra, una città che si considera campione di sostenibilità".

Dopo Londra "The Cooling Solution" verrà esposta allo Zoom Festival di Sauguenay in Canada, per tornaren poi in Italia, a Trani. Ha già fatto tappa a Venezia nel 2023 e nei mesi scorsi a New York. *LaR*

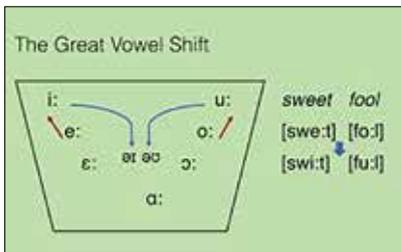
CON LE DONNE AL COMANDO ARIA PIÙ PULITA

TOUGH... (Maledetto inglese!)

La parola inglese che appare nel titolo — 'though' — si traduce in italiano ma o eppure, senza difficoltà. La pronuncia però è tutt'altro che intuitiva: a voce gli americani e gli anglofoni in generale la leggono 'tho'... Le ultime tre lettere non servono a niente, se non a confondere gli occhi di chi non è madrelingua. Come se non bastasse, prendiamo un'altra parola dall'ortografia affine: 'cough' (tossire). Si pronuncia 'cof', come se ci fosse la effe. Infatti, il fonogramma inglese OUGH può essere pronunciato in sei modi diversi.

Oggi giorno almeno una minima conoscenza della lingua inglese non è solo desiderabile, è necessaria. Il fatto che la pronuncia spesso si allontani drammaticamente dall'ortografia pone un serio ostacolo al suo apprendimento scolastico ed è comunque parecchio scomodo. Come mai noi anglofoni insistiamo così testardamente a scrivere la nostra lingua in una maniera tanto contorta?

C'è una spiegazione generalmente accettata: il Great Vowel Shift — il 'Grande spostamento vocalico' — una serie di trasformazioni nella pronuncia della lingua inglese nel sud dell'Inghilterra avvenuto nei secoli tra il 1400 e il 1700. Questa lunga sequela di cambiamenti è stata identificata per prima da un grande linguista danese, Otto



Jespersen (1860-1943), il quale dimostrò che, mentre la lingua parlata si trasformò radicalmente, quella scritta restò ingessata fino ai nostri tempi. In sostanza, l'ortografia inglese di oggi rappresenta tuttora — con eccessiva fedeltà — pronuncia e regole scomparse ormai da secoli.

Anche le lingue del Continente si evolsero nella stessa epoca, seppure non in maniera così radicale. Lì però, forse per la presenza del condiviso modello 'latino', i principali gruppi linguistici scelsero invece di adeguare i loro sistemi di scrittura ai nuovi 'suoni' emergenti, seguendo piuttosto la fonetica e, nel caso dei tedeschi, perfino aggiungendo all'uopo quattro nuove lettere all'alfabeto.

Tuttora escono occasionalmente proposte per procedere all'adeguamento dell'ortografia inglese, ma il successo della lingua così com'è tende a entrare in contrasto con i cambiamenti radicali. Come si dice, "If it ain't broke, don't fix it" ... *James Hansen*

La qualità dell'aria è migliore se al comando delle istituzioni ci sono le donne, secondo uno studio condotto all'Università di Pisa e pubblicato sull'European Journal of Political Economy.

L'analisi ha riguardato 230 regioni di 27 Paesi dell'Unione europea e i risultati - spiega una delle autrici dello studio, la professoressa Lisa Gianmoena del dipartimento di Economia e Management dell'ateneo pisano - "evidenziano una relazione positiva tra l'empowerment politico delle donne e la qualità dell'aria. Questo suggerisce che le donne, quando occupano posizioni di potere, tendono ad adottare politiche ambientali più rigide e orientate verso la sostenibilità rispetto alle regioni governate da uomini e questo fenomeno può essere attribuito alla loro maggiore sensibilità e al loro impegno sociale".

La correlazione positiva emerge in modo particolarmente lampante in numerose regioni del Nord Europa, tra cui Finlandia, Irlanda, Estonia, Svezia e Danimarca, mentre la maglia nera va alla Polonia, Ungheria e Romania. In Italia, la Valle d'Aosta si distingue per la qualità dell'aria migliore, mentre la Lombardia registra i livelli peggiori.

Per realizzare lo studio ricercatori e ricercatrici hanno lavorato alla costruzione di un dataset a livello regionale che integrasse empowerment politico femminile e dati ambientali. Questa impostazione è stata fondamentale anche perché nel contesto europeo le condizioni ambientali e sociali posso-



nazionali.

Per quanto riguarda le donne, è stato utilizzato l'Indice di Empowerment Politico delle Donne (WPEI), sulla loro presenza a vari livelli di governo (nazionale, regionale e locale). "Per assicurarsi che il rapporto tra empowerment politico femminile e qualità aria non fosse una "correlazione spuria", cioè puramente casuale - mette in risalto la professoressa Gianmoena - abbiamo testato altre variabili economiche e non economiche come lo sviluppo economico, il livello di istruzione, le innovazioni in tecnologie verdi, l'ideologia politica e la densità di popolazione. Tuttavia la relazione positiva tra empowerment politico femminile e qualità dell'aria è rimasta significativa, confermando la robustezza del risultato". *LaR*

GAETANO ALFANO
Roccamora UK

VIGNALI
ROCCAMORA
Fonimenti in Sicilia

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

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

2 VENETI

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

Patronato Acli

Per i servizi sociali dei lavoratori e dei cittadini

SERVIZI

Pensioni italiane, inglesi ed estere
Pensioni complementari italiane, inglesi ed estere

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

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



Vinicio Capossela parte in tournée per la promozione del suo ultimo album, SCIUSTEN FESTE N.1965, che avrà modo di proporre al pubblico londinese il prossimo 26 novembre

quando si esibirà alla Union Chapel di Islington. Tutto un programma come è stata chiamata la tournée: "Conciati per le feste".

Tra i più popolari e importanti can-

"CONCIATI PER LE FESTE": CAPOSSELA A NOVEMBRE A UNION CHAPEL

tatori italiani, Capossela ha racchiuso nel nuovo album quindici canzoni tra inediti, riscritture, rivisitazioni e reinterpretazioni di standard per le feste, con la partecipazione di alcuni ospiti speciali come Marc Ribot, Greg Cohen, Mikey Kenney e Vincenzo Vasi.

Sono canzoni che nelle intenzioni dell'autore "danno spazio all'anima della festa, ai trambusti, agli abbracci, alle lacrime, alle redenzioni, alle rivoluzioni, alle ribellioni, ai trabocchi e agli sgambetti della stagione in cui si sospende il tempo dell'utile. ci sono riscritture, rivisitazioni e reinterpretazioni di standard natalizi, brani inediti, luna park, danze di ossa, raffiche di spumante e swing italo-americano, Tanzlieder da umanità pangermanica, inni, feste e guastafeste, senza trascurare Erode, perché non bisogna di-

mentarsi del male nemmeno quando è occultato dai rassicuranti giorni del presepe. E tutto finisce in coriandoli, come quelli che compongono la scritta del titolo che sta al collo del cane da circo in copertina, che fatica a stare in equilibrio".

Il disco ha una storia lunga che risale al 1999, anno in cui Capossela - nato nel 1965 in Germania da genitori emigrati dall'Irpinia, trapiantato poi a Scandiano in Emilia-Romagna e sulla breccia dal 1990 quando sfornò il suo primo album- ha fatto il primo «concerto per le feste» al Fuori Orario, storico locale affacciato ai binari della ferrovia a Taneto di Gattatico in provincia di Reggio Emilia. Da allora, ha continuato ogni dicembre a dare vita a concerti strabordanti, che hanno glorificato la festa e l'hanno realizzata.

Concerti grazie ai quali si è creata una comunità e una tradizione. Una storia unica, celebrata anche in un film ilm documentario intitolato Natale Fuori Orario.

SCIUSTEN FESTE N.1965 si avvale di registrazioni fatte tra il 2020 e il 2021 insieme alla storica band del cantautore e viene presentato al pubblico italiano ed europeo con un tour che prevededecianove tappe dal 26 ottobre all'11 febbraio del 2025.

L'ambizione del nuovo album è "recuperare quel senso di comunità, di gioco e di festa, che è una delle più feconde espressioni dell'umano" malgrado fuori sia "il tempo del lutto, il tempo della morte e della rabbia" e "infuria la battaglia".

LaRedazioine

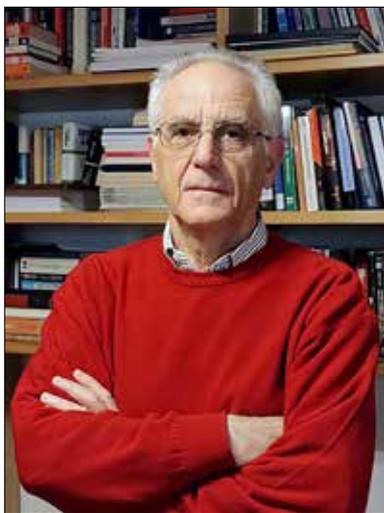
IL "PADRE" ITALIANO DI INTERNET FESTEGGIATO A PISA

Una targa e un grande applauso hanno salutato, il 17 settembre al Polo delle Benedettine di Pisa, gli 80 anni del professor Luciano Lenzi, il "padre" italiano di Internet. Fu lui, infatti, a creare il primo "nodo di connessione" della Penisola nel lontano 1986.

"Se ora l'Università di Pisa può vantare una lunga e solida tradizione nel campo dell'informatica lo si deve, in primo luogo, a persone come Luciano Lenzi, artefice di quel progetto che il 30 aprile 1986 permise all'Italia di connettersi per la prima volta ad Internet", ha sottolineato ai festeggiamenti il prof. Giuseppe Anastasi, delegato del rettore per la transizione digitale dell'Ateneo toscano.

All'Università di Pisa Lenzi si è laureato in Fisica nel 1969 e lì ha insegnato per quasi trent'anni come Professore Ordinario di Ingegneria Informatica.

Nel corso della sua lunga e prestigiosa carriera Lenzi ha lavorato dal 1973 al 1974 sulle reti di computer all'IBM Scientific Center di Cambridge in Massachusetts dove ha maturato una notevole esperienza nel campo dell'architettura e dei protocolli per le reti di computer, che a quel tempo erano nelle loro fasi iniziali. Ha poi sfruttato questa conoscenza dirigendo la progettazione e l'implementazione di RPCNET, la prima rete italiana a commutazione di pacchetto; di STELLA, la prima rete europea a pacchetto satellitare di trasmissione, e di OSIRIDE, la prima rete italiana OSI. Alla fine degli



anni '70 ha ideato e diretto l'iniziativa che nel 1986 ha portato al funzionamento del primo nodo Internet in Italia (il quarto in Europa dopo Norvegia, Regno Unito e Germania).

La nascita di Internet è in genere fissata al 29 ottobre 1969 quando Charles Kline, un dottorando in informatica, trasmise il primo messaggio elettronico sulla rete ARPANET all'Università della California di Los Angeles (UCLA). Il messaggio doveva consistere della parola "LOGIN" ma la trasmissione si interruppe dopo le prime due lettere. Da ARPANET, nata come rete di comunicazioni militari, si è passati all'Internet attuale (il World Wide Web) grazie alle geniali intuizioni del britannico Tim Berners-Lee, inventore del protocollo HTTP nel 1991. LaR



Madonnari da mezzo mondo si cimentano a Curtatone con la "Divina Commedia"

A metà agosto il borgo di Grazie di Curtatone, in provincia di Mantova, si è trasformato ancora una volta in uno spettacolare museo a cielo aperto grazie al tradizionale Incontro Nazionale dei Madonnari che per la 50esima edizione dell'evento sono stati invitati a illustrare a colpi di gessetto la "Divina Commedia" di Dante.

Quest'anno sono stati 135 (di cui circa 40 in arrivo dall'estero, dalla Germania al Giappone, dagli Stati Uniti alla Russia) gli artisti che, chini sull'asfalto del sagrato del Santuario della Beata Vergine delle Grazie, hanno lavorato alle loro opere dal mattino del 14 al tramonto del 15 agosto. Purtroppo non tutto è andato liscio: la sera del 14 un violento acquazzone ha spazzato via tutti i disegni già fatti costringendo i madonnari a ricominciare tutto da capo senza potersi fermare nemmeno la notte.

Il raduno - considerato il più importante evento internazionale dedicato alla street art di ispirazione sacra - ha

richiamato il giorno di Ferragosto una grande folla di turisti, appassionati di "street art" e pellegrini a riprova di quanto "l'arte madonnara" rimanga molto apprezzata e popolare in Italia.

La manifestazione si è conclusa con la premiazione delle opere considerate migliori da una giuria composta da giornalisti, esponenti ecclesiastici, storici dell'arte ed esperti d'arte madonnara.

La "Divina Commedia" è stata scelta come tema in concorso con Ministero della Cultura e con la Società Dante Alighieri, che si occupa della promozione della cultura italiana nel mondo. Si è puntato a "legare idealmente il percorso dei pellegrini che ogni anno arrivano a Grazie nel mese mariano a quello intrapreso da Dante tra Inferno, Purgatorio e Paradiso".

Per la realizzazione dell'opera il piazzale è suddiviso in tre settori corrispondenti alle tre cantiche (Inferno, Purgatorio, Paradiso) e anche la giuria ha tenuto conto di questa divisione al

conferimento dei premi.

Nella categoria top, quella dei Maestri, la giuria - guidata da Kurt Wenner, il più famoso street artist nel mondo, maestro madonnaro e padre della street painting 3D - ha premiato il messicano Ignacio de Jesus Chavez Salinas per l'Inferno mentre per le altre due cantiche il massimo riconoscimento è andato a due madonnare italiane: Liliana Confortini (Purgatorio) e Michela Bogoni (Paradiso).

Ignacio De Jesus Chavez Salinas, già vincitore lo scorso anno, ha interpretato i versi "...io feci 'l mal sonno che del futuro mi squarciò il velame - Canto XXXIII, vv. 26-27. Liliana Confortini ha messo invece in immagini con "Issa vegg'io (...) il nodo che 'l Notaro e Guittone e me ritenne di qua dal dolce stil novo - Canto XXIV, vv. 55-57". E Michela Bogoni ha proposto un'interpretazione viva di "O fronda mia in che io compiacermi pur aspettando, io fui la tua radice - canto XV vv.88-89".

LaRedazione

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

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

il gelato di **Ariela**

PASSIONATE ABOUT GELATO

La Credenza
Italian Food Importer & Distributor

www.lacredenza.co.uk 020 8125 4016

Unit 1, Coomber Way - Industrial Estate
3 Coomber Way
Croydon, Surrey - CR0 4TQ
info@lacredenza.co.uk

NETFLIX saccheggia(malamente) il DECAMERONE

I puristi grideranno al sacrilegio: anacronismo contro Kathleen Jordan e il suo "The Decameron" in streaming su Netflix. La suddetta, poveretta, non poteva offendere Boccaccio perché da brava americana collaboratrice di filmetti e mini serie TV per il gusto americano non ha la minima idea del complicato, sofisticato e arguto arazzo



Un capolavoro del manierismo italiano, la Madonna col Bambino e i Santi del Parmigianino, nota anche come "La visione di San Girolamo" sarà di nuovo esposto al pubblico dalla National Gallery di Londra dopo un decennio di restauri e dal prossimo 5 dicembre al 9 marzo 2025 sarà al centro di una mostra che ne vuole svelare l'importanza all'interno dello sviluppo della pittura centro-italiana del XVI secolo.

Si tratta dell'unica grande pala d'altare del Parmigianino presente nelle collezioni del Regno Unito ed è stato presentato alla National Gallery nel 1826.

Il Parmigianino iniziò a dipingere la Madonna col Bambino e i Santi quando aveva solo 23 anni durante il suo breve periodo a Roma, dove lavorò dal 1524 al 1527. L'opera era destinata ad adornare una cappella nella chiesa di San Salvatore in Lauro appartenente ai Caccialupi, una famiglia di noti funzionari ecclesiastici. Raffigurante una Madonna col Bambino con i santi Giovanni Battista e Girolamo ai suoi piedi, fu un'importante commissione pubblica per il giovane artista, ma sarebbe stata la sua prima e unica opera completata a Roma.

Secondo Giorgio Vasari, Parmigianino stava lavorando a questa stessa pala d'altare nel 1527 durante il disastroso Sacco di Roma. Quando le truppe imperiali di Carlo V fecero irruzione nel suo studio, rimasero così stupite da ciò

della società toscana del 1300 rappresentato dal capolavoro della letteratura italiana in cui ha voluto intronizzarsi.

Il risultato è ciò che hanno definito "commedia dark in stile pop". Sì, ha preso lo spunto della peste fiorentina, paragonandola alla recente pandemia, ma l'insieme somiglia più a una parodia di qualche soap opera, di cui la Jordan è certo esperta, con il trionfo di un baccanale promiscuo di nobili e servitù che, fondamentalmente in stato etilico, si rotolano in un erotismo spiccio fra un turpiloquio e l'altro. Ovvero ingredienti con cui Hollywood si diletta da tempo, quando non ci affligge con arsenali bellici, bagni di sangue o invasioni aliene.

Pare che l'ideatrice abbia voluto esprimere il divario fra oppressori e oppressi, ovvero i fenomeni sociali dovuti a forzata convivenza in caso di peste o pandemia. Be', non c'era bisogno di scomodare Boccaccio. Il risultato è un polpettone che somiglia a un'orgia a base di vino, sesso e sopravvivenza. Politically correct Hollywood style (vedi gli interpreti "scuretti") è pieno di

battute scorrette, con frammenti delle novelle del Decamerone, di cui NON è un'interpretazione: uno show, americano style, dei temi trattati da Boccaccio, tipo amore e morte, contrasti sociali, religione, moralità, matrimonio, sfortuna etc. Solo che Boccaccio li tratta con vera innovazione, eleganza, arguzia. compassione, ironia sottile, sagacia e intelligenza, cose che la Jordan non pare possedere.

Per scusarla, qualcuno asserisce che la sua miniserie tv susciterà la curiosità di leggere il Decameron originale, invece il nostro capolavoro letterario rischia di essere associato alla sua volgare parodia, per un pubblico che legge poco, beve tutto quel che passa la televisione e di livello culturale scarsino. Per alcuni questo The Decameron può risultare nuovo, spassoso e interessante, e magari Boccaccio stesso ci farebbe una risata sopra, ma resta il fatto che se Hollywood non sa più dove pescare, sarebbe meglio che evitasse di impantanarsi con soggetti di cui non è all'altezza.

Margherita CALDERONI

ALLA NATIONAL GALLERY MOSTRA SU CAPOLAVORO DI PARMIGIANINO

che videro che gli permisero di continuare, chiedendogli di realizzare dei disegni per loro lasciandolo in cambio illeso. Il pittore alla fine fuggì da Roma, senza mai vedere installata la sua più grande opera fino a quel momento. Il dipinto fu nascosto per sicurezza e recuperato solo molto tempo dopo la morte dell'artista, quando fu trasferito dagli eredi del committente nella chiesa di famiglia a Città di Castello.

Parmigianino fu uno dei disegnatori più esemplari e prolifici del XVI secolo. I numerosi disegni preparatori sopravvissuti per la pala d'altare dimostrano la sua instancabile dedizione creativa al progetto. La mostra riunisce per la prima volta una selezione di questi disegni assieme al dipinto.

Dagli studi atmosferici e vellutati a gesso agli schizzi vivaci e vorticosi a penna e inchiostro, le opere in mostra offrono l'opportunità di riscoprire il dipinto sin dalle prime idee concettuali per giungere ai progetti finali

meticolosamente rifiniti, illuminando il pensiero visivo dinamico dell'artista attraverso l'elegante vivacità della sua linea e la maestria in una varietà di mediastumenti.

Originario della città di Parma, nel nord Italia, da cui prese il nome, Girolamo Francesco Maria Mazzola (1503-1540), al secolo Parmigianino, fu un bambino prodigo. La grazia, l'ingegno e la raffinatezza dell'esecuzione già evidenti nei suoi primi lavori lo portarono a essere salutato come un "Raffaello rinato". Nel 1524 viaggiò a Roma, dove fu presentato a Papa Clemente VII con grande successo. Si immerse nell'arte di Raffaello e Michelangelo, così come in quella dell'antichità; tutte influenze che emergono nella pala d'altare. Eppure, mentre artisti come Raffaello erano spesso ammirati per il loro naturalismo, Parmigianino si spostò verso un metodo di rappresentazione più stilizzato. Con una originale combinazione tra organizzazione

Segue da pag.1

DANTE: FINALMENTE...



borgo medievale di cinquecento anime non lontano dalla costa meridionale della Gran Bretagna, tra Londra e Portsmouth. Alla cerimonia hanno partecipato centinaia di persone, segno del grande interesse che ancora Dante suscita a secoli di distanza dalla sua morte.

La statua raffigura un longilineo Dante mentre riflette tenendo in mano la Divina Commedia dalla quale spuntano piccole statuine di lui stesso, di Virgilio e di Beatrice è stata inaugurata alla presenza del direttore dell'Istituto Italiano di Cultura di Londra Francesco Bongarrà e delle autorità civili locali nel parco

impavesato con il Tricolore e la Union Jack. Prima dello svelamento Hugh Bonneville - il grande attore shakespeariano conosciuto dal pubblico mondiale per la sua partecipazione nel film Notting Hill e per l'interpretazione di Robert Crawley, Conte di Grantham nella serie Downton Abbey - ha letto l'ultimo canto del Paradiso.

"Il valore di Dante Alighieri - ha detto Bongarrà concludendo la cerimonia - è stato storicamente apprezzato e riconosciuto nel Regno Unito a partire da Geoffrey Chaucer e William Shakespeare, che non solo ne conoscevano l'opera ma vi si sono anche ispirati, come anche Lord Byron, di cui è stato appena celebrato il bicentenario. Questa sua prima statua in Inghilterra è una ulteriore conferma del valore della sua poesia e della sua passione civile, amate anche nel Regno Unito"

Il tributo inglese a Dante è un'iniziativa di Philip Jackson, che l'ha donata a Midhurst dove vive con la moglie Jean. Tra la piccola città e il vate fiorentino c'è un unico legame: Midhurst è parte del distretto di Chichester, gemellato con Ravenna dove Dante è sepolto.

Scotese di nascita, classe 1944, Phillip Jackson è stato "Royal Sculptor" della defunta regina Elisabetta e con la statua ha voluto rendere omaggio "to Dante's influence on European art, religion, and language".

LaR



LaRedazione

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



Belluzzo
International Partners

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

IN GIRO PER LONDRA CON VIRGINIA WOOLF



A Virginia Woolf i medici raccomandano senza mezzi termini di stare lontana da Londra. Troppo sensibile la

scrittrice, troppo animata la città. Due elementi che combinati non potevano che gravare su un'anima già infragilita

da lutti e dolori. Eppure è nella metropoli britannica che l'autrice di "Gita al Faro" e di molti altri capolavori, morta suicida nel 1941 a 59 anni d'età, vorrà sempre tornare e sempre rimanere. Questa complessa simbiosi è stata rievocata lo scorso 3 settembre all'Istituto di Cultura di Londra da Cristina Marconi che sul tema ha scritto un libro: "A Londra con Virginia Woolf".

Cristina ha vissuto all'estero per sedici anni, prima a Bruxelles e poi a Londra, scrivendo di politica estera, economia e cultura su vari giornali, e ha ripercorso davanti ad una sala gremita una serie di "passeggiate nella città della vita" alla ricerca delle orme della grande Virginia Woolf, da Bloomsbury alla casa di Tavistock Square.

La vita di Virginia Woolf a Londra - si legge nella prefazione del volume - è scandita dai continui traslochi: otto in tutto. La casa che si affaccia su Gordon Square, chiara e vuota, la prima con la luce elettrica e il 38 di Brunswick Squa-

re, dove vive sola con tre uomini. Queste case sono il suo punto di vista sulla città, e cioè sul mondo intero, sulla realtà con le sue tragedie e i suoi cieli. Cristina accompagna il lettore "tra le vie e i quartieri, protagonisti e sfondo della vita e delle opere di Virginia Woolf che, anche "da una stanza tutta per sé", celebra la città che somiglia alla sua anima: Londra e la scrittrice, ugualmente avide di vita, ugualmente tese verso il dramma. Entrambe tanto luminose, quanto popolate da ombre. Londra è una città di tombe, una città che fa amicizia con cimiteri e fantasmi; la stessa confidenza che Virginia ebbe con la vertigine della morte".

"Non mi sembra - ha sottolineato però la giornalista-scrittrice all'Istituto di Cultura - che Londra abbia dedicato molti spazi o memorie alla Woolf. C'è, sì, una statua nel giardino di fronte alla casa di Tavistock Square, ma bisogna proprio andarla a cercare e non è nemmeno troppo somigliante, men-

tre in Italia la Woolf è assolutamente adorata".

Nel corso dell'evento (che rientra nella serie di incontri The Italian Library, organizzata da Ornella Tarantola) Cristina - insegnante di scrittura alla Scuola Belleville di Milano, la città dove ora abita - ha presentato anche un altro libro da lei pubblicato: "Stelle Solitarie", dove al centro c'è un'altra città, Houston, in Texas. "Tutti conosciamo la frase del film Apollo 13: 'c'è un problema, Houston'. A Houston io sono andata alla ricerca della soluzione dei problemi, in particolare la malattia dell'amica Vera, l'amica luminosa, scintillante, l'amica 'zucchero' come Cristina chiama l'amica che ha accompagnato a farsi curare in Texas, standole accanto, facendole un po' da "moglie", dopo aver a sua volta seguito il marito Luca nella sua malattia, ora superata.

Il filo conduttore è lo stesso del volume londinese: la città come luogo dove potersi perdere. *LaR*



Racconta di un remoto paese del Trentino, sconvolto verso la seconda guerra mondiale dall'arrivo di un soldato disertore ferito che fa innamorare di sé la figlia maggiore di un insegnante, il film che l'Italia ha candi-

dato per gli Oscar 2025.

La pellicola si intitola "Vermiglio" come il piccolo paese dove si svolge l'azione, è stato girato con grande rigore con attori quasi tutti non professionisti e nel dialetto locale e ha già

ITALIA SCEGLIE "OMELIA MONTANARA" PER OSCAR 2025

all'attivo un riconoscimento molto importante: il Leone d'Argento e cioè il secondo premio all'ultimo festival di Venezia. Adesso è in lizza per l'Oscar riservato al miglior film straniero.

Questo film d'autore, definito dai critici una "omelia montanara", è stato girato con pochi mezzi da Maura Delpero, una promettente regista di 49 anni al suo secondo lungometraggio di finzione dopo "Maternal" del 2019. È costato appena quattro milioni di euro e la sua distribuzione nelle sale cinematografiche italiane è stata aumentata di molto dopo la candidatura

al celebre premio hollywoodiano.

La commissione incaricata di scegliere il film italiano candidato all'Oscar ha impiegato lo scorso 24 settembre soltanto un'ora e mezzo per la scelta che per molti versi ha colpito. Il grande favorito era infatti "Parthenope" dell'affermatissimo Paolo Sorrentino, già premio Oscar con "La Grande Bellezza" nel 2014 e già in nomination nel 2022 con "È stata la mano di Dio".

Sorrentino ha incassato il colpo con eleganza: "Sono molto contento - ha dichiarato - che l'Italia abbia scelto "Vermiglio" e lo dico con assoluta sin-

cerità. "Vermiglio" è un ottimo film e io auguro a Maura Delpero un lungo e bel cammino in questa avventura memorabile che è la corsa all'Oscar".

Per Maura Delpero, originaria di Bolzano e con una grossa esperienza nel campo dei documentari, la strada verso l'Oscar 2025 è comunque ancora lunga e irta di ostacoli: il prossimo 17 dicembre i film internazionali candidati saranno ridotti a 15 che diventeranno 5 il 17 gennaio mentre la cerimonia degli Oscar è in calendario per il 2 marzo.

LaRedazione

Sophia al traguardo dei 90 Doppia festa a Roma per la Loren

Icona incontrastata del cinema italiano da sette decenni, Sofia Costanza Brigida Villani Scicolone - in arte Sophia Loren - ha festeggiato lo scorso 20 settembre il traguardo dei novant'anni e per l'occasione anche il presidente della Repubblica Sergio Mattarella ne ha esaltato in un messaggio di auguri "l'eleganza, il fascino, l'imitabile recitazione" e la proiezione a "immagine della bellezza e dell'arte italiane nel mondo".

La diva ha celebrato il traguardo a Roma con una blindatissima serata al Space Cinema Moderno dove a riconoscimento del "suo eccezionale contributo alla cinematografia mondiale" le è stata consegnata "la Chiave di Cinecittà", un premio fresco di creazione.

La serata è poi proseguita con un secondo appuntamento: sulla terrazza dell'hotel Anantara Palazzo Naiadi dove campeggiava una torta di nove piani alta un metro e trenta centimetri. Lì davanti ad un ristretto cerchio di Vip Laura Pausini ha cantato "Io sì", brano della colonna sonora di "La vita davanti a sé", un film del 2020 con Sophia Loren mattatrice e con il figlio Edoardo regista. Durante l'evento è stata ufficialmente inaugurata all'interno del lussuossissimo albergo la Sophia Loren

Suite, "prima e unica suite al mondo dedicata all'attrice e preparata come fosse una sua casa romana, capace di raccontare fedelmente vita, abitudini e passioni dell'attrice".

Anche la Rai ha reso un nutrito omaggio con la riproposta di films e filmati sul piccolo schermo mentre Cinecittà ha annunciato una retrospettiva dei suoi film al Lincoln Center di New York e al museo dell'Academy a Los Angeles.

La vita di Sophia Loren - nata a Roma malgrado al cinema sia diventata un simbolo di napoletanità - e' ormai leggenda: dall'infanzia in condizioni economiche precarie a Pozzuoli ai primi successi sui rotocalchi e nei fotogrammi, dal Premio Miss Eleganza vinto al concorso Miss Italia 1950 all'incontro nel 1951 con il produttore e suo futuro marito Carlo Ponti che la lanciò alla grande nel mondo del cinema.

Diva a partire dal 1954 quando ebbe ruoli da protagonista in "Peccato che sia una canaglia" di Alessandro Blasetti e in "L'oro di Napoli" di Vittorio De Sica, Sophia Loren è passata di successo in successo fino ad oggi riuscendo a sfondare anche a Hollywood.

Premiata con l'Oscar per l'interpreta-

zione ne "La ciociara" (1962), ha fatto coppia fissa con Marcello Mastroianni in ben 15 film - tra cui "Ieri, oggi, domani" e "Matrimonio all'italiana" - che sono sempre andati bene al botteghino. Particolarmente memorabile la loro interpretazione in "Una Giornata Particolare" di Ettore Scola (1977).

Con all'attivo finora 97 pellicole, molto riservata nella vita privata, Sophia Loren è stata anche al centro di clamorosi fatti di cronaca: accusata di bigamia per il matrimonio in Messico con il già ammogliato Carlo Ponti, si fece



nel 1982 anche 17 giorni di carcere a Caserta per evasione fiscale.

Particolare curioso: otto giorni dopo la Loren il traguardo dei 90 anni è stato raggiunto da un'altra grandissima ico-

na del cinema, Brigitte Bardot, e non sono stati da meno due mega-star della canzone italiana: Gino Paoli e Ornella Vanoni, nati entrambi nel settembre 1934. *LaR*

Proposte Editoriali

A cura di Ornella Tarantola - ornella101@hotmail.com

Maurizio Corona - Lunario sentimentale - Mondadori edizioni

Ricordare un tempo che è stato e non tornerà è un esercizio pericoloso. Cantare la fine di un mondo porta con sé il rischio di cedere alla nostalgia. Ma non è il rimpianto a guidare il racconto di Mauro Corona, bensì il bisogno di farsi testimone di un passato che i ricordi vanno a stanare di continuo. Come nella sua infanzia ertana era il susseguirsi dei mesi e delle stagioni a dettare i ritmi della vita, anche in questo scritto è il calendario a scandire la memoria, in un moto circolare lungo un anno che, dalla neve di gennaio, a quel bianco ritorna, per iniziare un nuovo ciclo. Nel paese ripido la modernità ha ormai eroso tradizioni antiche, la fretta si è sostituita al tempo manuale, quello in cui si sapeva ascoltare la Natura e proteggerne i valori. Tornare indietro significa compiere un viaggio in una cultura contadina perduta, riscoprendo esistenze semplici e creative, innestate su riti ancestrali e credenze sospese tra fede e superstizione. Sarebbe tuttavia ingiusto cedere alla tentazione di idealizzare un'età in cui ogni cosa era fatica, sacrificio, in cui tutto si consumava sempre uguale, perché dove non c'è ricchezza, per campare bisogna fare sempre le stesse cose.



Francesco Guccini - Così eravamo. Giornalisti, orchestrali, ragazze allegre e altri persi per strada Giunti Editore

L'andare a piedi, da casa a scuola, di un bambino alle medie, dove un tuo compagno, quello che portava la giacca color senape e di cui ricordi a stento il sorriso, muore all'improvviso e non vedrà nulla di tutto quanto è venuto dopo: la televisione, la città che cambia, la musica che farà venire voglia a tutti di ballare. L'andare, in un giornale di provincia, di un giovane montanaro in cerca di lavoro, con una fame nera e un cinico capocronaca che ti scoraggia. L'andare notturno, alla stazione, di un redattore e di un pittore in cerca di una generosa prostituta da assoldare per sfidarsi in una gara di resistenza, che però è un cattivo scherzo che ti porti impresso nella mente. L'andare, in tutte le balere, di un orchestrale a suonare fino all'alba, con un giornalista che ti tempesta di domande e vuole episodi piccanti da te che, ora, fai altro. L'andare in gita, alla domenica, di te giovane sottotenente in pausa dalle manovre di due capitani che simulano un rifugio antiatomico, senza accorgerti di un grande disastro che poteva cambiare un destino, anzi due. Francesco Guccini scrive con impietosa ironia cinque racconti che sono la Spoon River in prosa di una intera giovinezza, un romanzo di formazione scandito per quadri, come nel breve spazio di una canzone. Sono piccole storie sullo sfondo della grande Storia, importanti proprio perché non illustri: ciascuna di esse illumina un volto, un'atmosfera, un oggetto – come il portacenere rosso, gadget di una famosa bibita pop, che il giovane sottotenente Guccini riceve in dono da una ragazza veneta – che grazie alla scrittura diventano prodigiose madeleines per raccontare ciò che non è più.



Ilaria Tuti - Risplendo non brucio - Longanesi Editore

La neve è macchiata di sangue, attorno alla torre del castello di Kransberg. A pochi metri di distanza, il Führer è asserragliato in un bunker, preda di deliri e paure dopo l'attentato del luglio 1944. Ma Johann Maria Adami non ha tempo di pensare al poco spazio che lo separa dal dittatore, ultimo responsabile del suo internamento a Dachau. Il professor Adami ha un incarico: scoprire la verità che si cela dietro la morte sospetta di un soldato nazista. Suicidio? O un complotto alle spalle di Hitler? Veil Seidel, l'ufficiale delle SS che lo ha prelevato d'imperio dal campo di concentramento, è un suo ex allievo e costringe Johann a una sfida contro il tempo: deve ricorrere a tutto il suo acume per sciogliere l'enigma, non solo nella speranza di salvare se stesso, ma per tenere al sicuro chi più ama. La neve è macchiata di sangue, attorno alle mura della Risiera di Trieste. Non è la prima volta che succede, e Ada teme, anzi, sa che non sarà l'ultima. Ma individuare l'assassino è un'impresa impossibile quando la città stessa è invasa di assassini, che hanno riempito l'aria di cenere e di terrore...



Francesca Tumiati - Un'allegria di troppo - Feltrinelli editore

Com'è possibile conciliare un'allegria irrefrenabile con un dolore lancinante? La protagonista di questo romanzo-memoir riesce nell'impresa, mentre tenta di sfuggire con "un'allegria di troppo" alla tragedia della sua vita. Calcando le orme di scrittrici di sua madre, ritrovando la vicinanza tra due donne fuori dai canoni, "Chicca" disegna lo spazio di libertà che lei, Luisella Fiumi, la femminista cresciuta sotto la bora triestina, aveva perduto sino a non saper più vivere. Nata per prima, la sorella gemella di Francesca, Anna, è prediletta dalla madre e bravissima in tutto, mentre Chicca sente che i genitori avrebbero desiderato per secondo figlio un bambino, a partire dal suo nome, che scelgono dalla linea maschile della famiglia – e quella "O" mancata sarà per lei a lungo uno specchio da attraversare. Francesca, la scatenata, la "cinciallegria", manifesta subito il suo talento: le parole, quelle che fanno ridere e poi tutte quelle che sanno captare i desideri degli altri. Perché il suo desiderio è soprattutto tenersi aggrappata alla vita. La agguanta avida e impudente, ci gioca con una leggerezza che nasconde il dolore, colleziona uomini attraenti ma emotivamente distanti, seduce e abbandona. Però che significa quella smania camminando sul vuoto di un irreversibile abbandono? Significa, alla fine, mettersi a nudo, con il coraggio di farlo per sé, e per sua madre, e forse per le sue figlie: con una voce forte, matura, commovente. Opera tutta tesa a scoprire come, facendosi male, si è sempre provato un bene sconfinato, "Un'allegria di troppo" unisce vitalità e disperazione, riso e tenerezza, confessione e letteratura.



Carlo Greppi - I pirati delle montagne - Rizzoli editore

Giorgio sa maneggiare le armi fin da bambino e, come prevede il regime fascista, è pronto a diventare un Avanguardista non appena compirà quattordici anni. Nel 1943, però, sale sulle montagne per scappare dagli spari che invadono la sua casa. Lì trova Walter, Boris, Gordon, Ester, Ada, Tony e gli altri. Sono partigiani. Hanno tra i diciotto e i ventisei anni e vengono da ogni parte del mondo. Sono temuti, rispettati, amati. Un battaglione, un piccolo esercito, nessuna bandiera. Si fanno chiamare I Pirati delle Montagne. Insieme a loro Giorgio, soprannominato Il Mozzo, si sente proprio parte di una ciurma, protagonista di una delle imprese più memorabili che gli potessero capitare: combattere per la libertà. Età di lettura: da 10 anni.



Gianni Rodari - Le più belle fiabe illustrate - EL Editore

Strade da mangiare, fiori che sbocciano tra i ghiacci, gamberi che camminano in avanti... La fantasia di Gianni Rodari porta dove tutto è meraviglioso e possibile! Otto fiabe classiche del Maestro della Fantasia illustrate da grandi illustratori italiani: "La strada di cioccolato", "Una viola al Polo Nord", "Le belle fate", "È in arrivo un treno carico di...", "Il giovane gambero", "Passatempo nella giungla", "L'uomo che rubava il Colosseo", "L'Acca in fuga". Un libro illustrato per bambini dai 4 anni. Storie fantastiche, ricche di ironia e intelligenza. Racconti profondi e divertenti da leggere e rileggere.



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

CI FACCIAMO UNA BELLA CARBONARA IN LATTINA?

"La cucina italiana è una cosa seria. Come direbbe Alberto Sordi: la carbonara in lattina la damo al sorcio", tuona la ministra del Turismo Daniela Santanchè. "Sembra cibo in scatola per i gatti", trancia il ristoratore romano Alessandro Pipero. "Si dovrebbero vergognare! Li manderei a quel Paese. Con queste proposte stanno distruggendo la cultura italiana e la nostra cucina", sbotta lo chef Gianfranco Visani in sintonia con una valanga di commenti dello stesso tenore.

In Italia la multinazionale statunitense Heinz ha avuto una valanga di pubblicità gratis (non importa se negativa, l'importante è che se ne parli...) quando lo scorso 29 agosto ha annunciato il lancio della carbonara in scatola per la gioia di chi nel Regno Unito non sa cucinarla. Apri la lattina, metti il contenuto nel microonde per due minuti e voilà.

Nota innanzitutto per due "istituzioni" della cucina anglosassone, il ketchup e i fagioli in scatola, la statunitense Heinz ha deciso il lancio della carbonara in lattina sulla scia di una ricerca di mercato che considera il piatto



to addirittura "infallibile" se si punta alla generazione Z (i nati tra il 1997 e il 2002) che sarebbe pigra e con poca voglia di spignattare.

La pasta in scatola (compresa quella in brodo di pollo) è in effetti un cavallo di battaglia della Heinz dagli Anni Sessanta ma era da un decennio che non veniva lanciato un nuovo prodotto di questa linea e la notizia della Carbonara (target ufficiale di prezzo in UK £1,75) ha fatto scalpore nella Penisola benché la Carbonara non rientri nel canone classico della grande cucina

italiana ma sia stata inventata a Roma agli sgoccioli della seconda guerra mondiale dopo l'arrivo degli americani.

Nonostante i commenti sprezzanti in arrivo dall'Italia (dove il 6 aprile si celebra il "Carbonara Day") un giornalista del tabloid londinese "Daily Mail" ha dato un punteggio complessivo di sei su dieci all'ultima trovata della Heinz: "When I opened the tin, I - scriive - was surprised by the thickness... Getting this down to just £2 is no small feat, but it seems Heinz has cut some corners, particularly with the bacon. I found about a dozen tiny bits—each no bigger than a peppercorn. The sauce is rich and smooth but overwhelmingly creamy. The spaghetti is practically swimming in sauce - which overpowers the entire dish. In the end, it's clear Heinz prioritised convenience over authenticity. The result is a carbonara that is likely too creamy for most people's tastes - with plenty of sauce but little substance. But for £2 and two minutes in the microwave, you get what you pay for".

Provare per credere? *LaR*

CI SAREBBE ANCHE LA PIZZA ALL'ANGURIA....

Nemmeno in UK, dove nei supermercati se ne vedono di toppings strani, se non assurdi, hanno mai osato tanto: a Napoli è stata inventata la pizza all'anguria. A questo punto quella americanata della Peperoni Pizza andrebbe inclusa tra le ricette classiche.

L'anguria è stata scomodata da un pizzaiolo di chiara fama, appartenente ad una delle più antiche famiglie di pizzaioli della città partenopea: Gino Sorbillo, che già si era guadagnato il suo quarto d'ora di celebrità l'anno scorso con una variante di un'altra pizza molto poco tradizionale: quella all'ananas. Stavolta con la "Watermelon Pizza" si è guadagnato anche un articolo di pura pubblicità sul domenicale britannico "Sunday Times" (oltre ad una caterva di reazioni di sconcerto sui social...).

Sorbillo ha abbinato l'anguria alla provola di Agerola, un formaggio fresco a pasta filata ideale per la pizza, e ad una dose cospicua di olio extravergine di oliva. La sua filosofia è chiara: "la pizza non ha limiti" e "bisogna insistere nel testare il più possibile, anche con abbinamenti nuovi e mai usati". "Mi meraviglio - incalza - come si gridi ancora allo scandalo se si utilizzino ingredienti che non si usavano prima.



Se c'è una buona arte di fare la pizza, come l'abbiamo noi a Napoli, credo di possano usare anche prodotti salutari e tipici che prima non si usavano. Ad esempio lo speck, le alici, la burrata, gli oli aromatizzati, e così via".

Dice di essersi deciso a questo passo ulteriore dopo che la sua pizza all'ananas ha vinto l'iniziale scetticismo, è stata trovata di proprio gradimento da "molte persone" e viene ordinata ogni giorno da "centinaia di clienti".

Gli utenti del web divisi, con una netta maggioranza di commenti negativi per quella che considerano una astuta mossa promozionale o un vero

e proprio vilipendio alla Pizza da parte di uno dei più famosi e apprezzati pizzaioli italiani, a capo di un piccolo impero perché oltre alla pizzeria di Napoli nella storica sede in via dei Tribunali ha suoi locali a Amalfi, Roma, Genova, Bologna, Padova, Bergamo, Milano, Torino, Miami (Usa) e Tokio (Giappone).

"Pizza classica a vita, non americanizziamo le nostre prelibatezze". "Sorbillo, te lo dico da napoletano. Hai un nome importante, così stai distruggendo il tuo marchio e soprattutto stai ridicolizzando la pizza napoletana. Hai perso punti e anche serietà". "A me piace la pizza. Con la frutta sopra è un altro piatto, di certo non pizza". Questi alcuni dei più gettonati commenti.

Lo sconcerto degli inorriditi tradizionalisti e le polemiche - controbatte "the chef trying to change Italy's tastes with watermelon pizza" (copyright del Sunday Times...) - non lo toccano più di tanto perché "il buono, se è buono, deve stare al di sopra dei preconcetti. Bisogna insistere nel testare il più possibile, anche abbinamenti nuovi e mai usati". È convinto che finirà di far breccia anche con questa "novità" perché "alla fine, l'importante è che la pizza sia buona". *LaR*



Recipe by Davide De Simone
info@garofalouk.com



Garofalo Linguine with Bottarga

A quick recipe with incredible result, that is one of my favourites

Ingredients for 2 people

200g Garofalo linguine (wheat or gluten free)
8 garlic cloves (I like even more)
Extra virgin olive oil
Dried red chilli
Fresh Parsley
Grated Bottarga (as much you like)

Method

In salted boiling water cook the pasta until al dente.

In the meantime, thinly slice the garlic and gently sauté in the extra virgin olive oil and along with the chilli broken into pieces

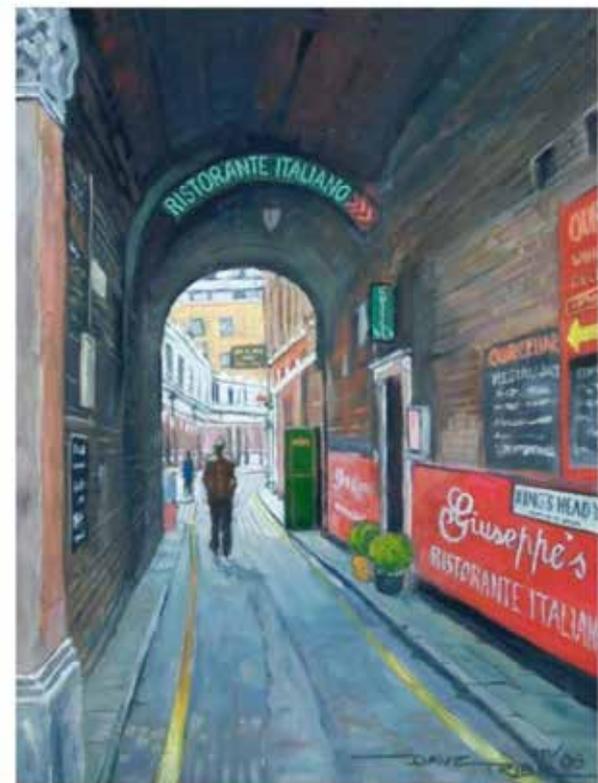
Cook until golden brown and crispy.

Once the pasta is ready, transfer in a bowl and keep a little pasta water.

Add the bottarga and to the pasta and mix well.

Add the hot oil, garlic and chilli to the pasta, now add the chopped parsley and stir all ingredients together to obtain a good emulsion and creamy sauce.

Serve it and enjoy!!!



Giuseppe's Ristorante Italiano

is one of the South Banks oldest family run italian restaurant

47/49 Borough High Street, London SE1 1NB

Tel: 0207 407 3451

info@giuseppesplace.com - www.giuseppesplace.com



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

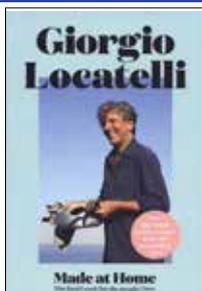
29-31 Rosebery Avenue, Clerkenwell, EC1R 4SL

Part of Dignity plc. A British Company.

tutti a tavola...

con *Giorgio Locatelli*

Dal suo ultimo libro "Made At Home"



Pappa pomodoro: Tuscan tomato soup



I have a really strong memory from when I was growing up of a singer called Rita Pavone, who was very popular in the sixties and had a song called 'Viva la Pappa col Pomodoro': 'Viva la pa pa-pap-pa; Col po-po-po-po-po- Pomodoro...' In those days Italian songs always seemed to be about our mothers or the food we ate. I remember telling my grandad, 'I want to have this pappa pomodoro in the song,' and he would say, 'You don't want that, it is something southern people eat.'

This is a beautiful soup that manages to be both contemporary and nostalgic – actually it is so thick that it is barely a soup at all, more like a rustic purée. When I eat it, it feels like taking a step back in time, but it has a really strong message about food that is very relevant now, because its essence is the frugality of using up stale bread and over-ripe tomatoes. It reminds me of la scarpeta, the scrap of bread you use to mop your plate at the end of your spaghetti in tomato sauce – but it is so full of flavour and for me a little cupful can be as elegant as a spoonful of caviar. I remember going to a very smart fund-raising party in the height of the summer at the River Café, where they were serving it in cups; just the tomato soup, without the egg. My good friend and chef, Fergus Henderson, and I must have eaten half a dozen each. Every time the waiters brought the trays of it round, the soup looked so oily and shiny and inviting, Fergus would say, 'It's winking at us,' so we had another one, and another one, and another. What I especially loved was to look around at a roomful of millionaires tucking into this beautiful dish that was also the staple diet of a Tuscan farmer.

I must admit I like the addition of poached eggs, especially when I want to make it more of a meal. I just turn off the heat under the pan of soup at the end of the cooking time, break in the eggs, put the lid on the pan and leave it for about 7 minutes, until the whites of the eggs have cooked but the yolks are still soft. Sometimes when Plaxy and I are on holiday and we get up late and there is some pappa pomodoro left over from the evening before, I will re-heat it, break some eggs into it like this, and that is brunch.

I always like to keep back a little of the toasted bread to put in at the end, so that the soup has a fantastic soft consistency from the bread you cook into it, but then you just have a little contrasting crunch on top. You want a sturdy, white, crusty country bread or sourdough – the perfect one is the traditional unsalted Tuscan bread – and the olive oil is also pivotal: you need a powerful, southern sunshine oil, not a more reserved one from the north. The touch of vinegar is also important, to balance the flavours, so you can adjust it as you prefer, and don't be scared to kick the flavour even more with some extra garlic and plenty of pepper.

Serves 6

good, stale country bread or sourdough, cubed 400g
extra virgin olive oil 200g
onion, chopped about 1cm 1 garlic, finely chopped
1 clove carrot, chopped about 1cm
1 celery, chopped about 1cm
1 stalk chopped mild red chilli 1 tablespoon
ripe plum tomatoes, chopped 2kg red wine vinegar 1 tablespoon
sea salt and freshly ground black pepper
fresh basil 100g

1 Preheat the oven to 180°C/gas 4. 2 Lay the cubes of bread on a baking tray and toast in the preheated oven until golden (move the cubes around occasionally so that they are coloured on all sides). 3 Heat half the olive oil in a large pan, then add the onion, garlic, carrot, celery and chilli. Cook gently until the onion is soft and translucent, then add the tomatoes and continue to cook gently for 30 minutes. Add the vinegar and the toasted bread (keeping back a few cubes, to serve, if you like) and cook for a further 25–30 minutes, until the soup has a quite thick, rustic consistency. 4 Taste and season as necessary, then ladle into warmed bowls. Swirl in the rest of the olive oil and scatter in some basil and the reserved toasted bread, if using.



SOUTHERN ITALIAN COOKING

by *Francesco Mazzei*



Frittata di cipolle rosse e ricotta

RED ONION AND RICOTTA FRITTATA

'Frittata', meaning 'fried' is the Italian take on an omelette. It's a fantastic dish that can be eaten at any time of the day, warm out the oven or left to cool then cut into small cubes or chunky wedges for serving with drinks or as an antipasto. I like frittata for breakfast but I also associate it with Good Friday – a day of eating for most Italians – as it was something my grandmother always used to prepare for us all to have as a mid-morning snack.

I've deliberately been specific about the type of onion to use. Calabria is famous for its red Tropea onions, which are cultivated all over the region but are particularly sweet when grown in the mild climate by the coast. They're in season from May to July and I really want you to seek them out if you can. If you can't find them, French griotte onions or sweet white onions are a good alternative.

SERVES 4

4 Tropea red onions (about 600g), very finely sliced
2 tsp extra virgin olive oil
1 tsp caster sugar
1 tbsp white wine vinegar
12 medium eggs
150g pecorino cheese
20g basil leaves
300g fresh ricotta
sea salt and freshly ground black pepper
Preheat the oven to 190.C /fan 170.C /gas 5.

Put the onions and oil into a large ovenproof frying pan over a medium heat with the sugar, vinegar and a pinch of salt. Leave the onions to sweat until they are very soft and transparent. The vinegar will help give them a beautiful crimson colour. Remove from the pan and transfer to a large bowl to cool.



Add the eggs, pecorino, basil and some salt and pepper to the bowl of cooked onions and whisk well. Line the frying pan (there's no need to clean) with oiled baking paper, then pour in the egg mixture. Crumble the ricotta over the top and bake in the oven for 25 minutes or until a strand of spaghetti stuck in the centre comes out clean.

Eat warm as your breakfast, lunch or dinner, or leave to cool to room temperature when it will be easy to slice and you can cut it into cubes or wedges to serve as an antipasto.



In Cucina

di *Enzo Oliveri*

info@thesicilianchef.co.uk



Pasta with lentils and chestnuts

Pasta con lenticche e castagne

Serves: 4

Ingredients

200g Lentils
Water enough to cover lentils
2tbs Vegetable oil
1 Onion small finely chopped
1Carrot medium finely chopped
1Celery stick finely chopped
80gChestnuts
1.6lt Water
Seasoning
200g Pasta
1 cos lettuce leaf chopped
2tbs Olive oil
400g Pasta

METHOD:

1. To allow the lentils to soften, soak for 24 hours in water. Rinse.
2. In a large saucepan heat the vegetable oil and fry the onion, carrot and celery until soft.
3. Add the lentils, chestnuts, water and seasoning. Cover and bring to the boil.
4. Reduce the heat and simmer for 35minutes.
5. Break the spaghetti into small pieces and add to the lentils and cook for a further 7mins, stirring occasionally. (NB if the sauce becomes too thick add a little water)
6. Finally add the lettuce and stir.
7. Serve immediately with a drizzle of olive oil over the top.

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: 020 731 22200 - F: 020 731 22230
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

ITALIAN TRADE AGENCY

35/39 Maddox Street
London W1S 2PP
T: 020 7292 3910
londra@ice.it - www.ice.it

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

ASHFORD AGENZIA CONSOLARE

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

BEDFORD CONSOLATO ONORARIO

In attesa assunzione nuovo titolare
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

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

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
Cell: 07360 213603
Da lunedì a venerdì dalle 9:00 alle 12:00
e dalle 14:30 alle 18:30
woking.onorario@esteri.it
onorario.woking@outlook.com
onorario.woking@gmail.com

CONSOLATO D'ITALIA A MANCHESTER

The Chancery - 58 Spring Gardens
Manchester M2 1EW
T: 01612435956
www.consmanchester.esteri.it
manchester.segreteria@esteri.it

BIRMINGHAM

VICE CONSOLATO ONORARIO

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

LIVERPOOL

CONSOLATO ONORARIO

Dott. Rocco Cristiano MENTE
Oriental 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

NEWCASTLE UPON TYNE

AGENZIA CONSOLARE

Dott. Giorgio GARZON
Tel: 07595847942
giorgiogarzon@gmail.com

NOTTINGHAM

VICE CONSOLATO ONORARIO

Dott.ssa Valeria Passetti Riba
T: 0115 950 3133
(Solo su appuntamento)
nottingham.onorario@esteri.it

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

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

Sig. Federico Porrera
The Capitol Building, 431 Union St.
Aberdeen AB11 6DA
T: 07747830654

aberdeen.onorario@esteri.it
lunedì dalle 16:30 alle 18:00

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

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.unicreditgroup.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@adsolicitors.com

www.adsolicitors.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 ©.

IL GLOBO TV

L'Italia sempre con te

La migliore offerta televisiva italiana disponibile all'estero.

Accedi ai migliori programmi italiani sulla maggior parte degli apparecchi TV o sui dispositivi elettronici usando Il Globo TV App.

Divertiti a navigare nella più ampia lista di canali in diretta sul primo servizio di streaming per la comunità italiana all'estero.

Nessun costo di installazione. Puoi annullare l'abbonamento in qualsiasi momento. È necessario avere la connessione internet.

Prova gratuita di 7 giorni.

Come attivare Il Globo TV

Entra nel sito tv.ilglobo.com per l'accesso immediato

1. Inizia l'abbonamento
2. Scarica l'App sulla tua TV o dispositivo
3. Inserisci il tuo indirizzo e-mail e la password

Come guardare i programmi

Potrai guardare i tuoi programmi TV preferiti ovunque tu sia, sulla maggior parte degli apparecchi televisivi o sui dispositivi elettronici.

Puoi scaricare l'App de Il Globo TV su qualsiasi dei seguenti dispositivi:



Canali disponibili

**IL GLOBO TV****tv.ilglobo.com**



ADDIO KILI DI TROPPO

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

**PRENOTA UNA CONSULENZA
NUTRIZIONALE GRATUITA**



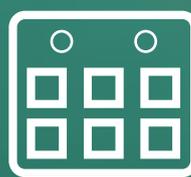
PRODOTTI ESCLUSIVI
DI ORIGINE NATURALE

+



EDUCAZIONE
ALIMENTARE
GRATUITA

+



SUPPORTO SETTIMANALE
CON BIOIMPEDENZA
GRATUITA

=



TUO
PESOBENESSERE®

257, Old Brompton Road - London

Phone +44-2073702995 Wapp +44-7591207517

 **NATUR HOUSE** 
Esperti in Educazione Alimentare