



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



Private Medical Clinic

www.italiandoctors.co.uk

PASSATA LA FESTA, CHE RESTA DELL'INCORONAZIONE?

Di Marco Varvello (corrispondente RAI)



Forse è eccessivo scomodare il capolavoro di Ishiguro e il suo titolo evocativo "The remains of the day". Ogni tanto però è bene chiedersi "Quel che resta del giorno", nella vita personale come in quella pubblica. Tanto più se il giorno è stato quello dell'incoronazione del nuovo sovrano, un evento

che non avveniva da 70 anni. E così è bene davvero chiedersi cosa resta di quel grande impareggiabile spettacolo, che tutti abbiamo seguito assieme agli amici e vicini di casa britannici. Non soltanto qui ma anche in Italia ha avuto un enorme seguito. Tutti ci siamo sentiti chiedere da parenti e cono-

scenti pareri, impressioni, commenti sia sugli aspetti più storici della millenaria cerimonia, sia su quelli di gossip che tanto piacciono, soprattutto in Italia. Dove era seduto il principe Harry? Nemmeno uno sguardo con il padre e col fratello William! E così via.

Ma di quell'organizzazione perfetta, di quel rito sacro e medievale, di quel tripudio di reparti in alta uniforme e di cittadini festanti a fare ala al corteo, di tutto ciò cosa rimane ora per il Regno? La cerimonia è stata solo una grande attrazione turistica che si spera abbia bilanciato le spese spropositate? Ovviamente no.

Per re Carlo terzo l'incoronazione è stata solo l'inizio, per le istituzioni britanniche pure. Un nuovo capo dello Stato dopo settant'anni, altro che il settennato della Presidenza italiana. Eppure la longevità della Regina Elisabetta seconda non fu soltanto positi-

Segue a pag. 15

Hi, I'm Your Venere-Influencer Come to Italy!

Che cosa non si fa pur di attirare turisti stranieri nella Penisola: si arriva anche a prendere la Venere di Botticelli, sublime icona dell'arte rinascimentale,

e a trasformarla in un'adolescente dei nostri giorni sul modello della più famosa influencer italiana (Chiara Ferragni). Ed eccola mentre mangia la pizza

sulle rive del Lago di Como, si fa un selfie a Venezia, posa in minigonna di jeans, se la spassa a Polignano al Mare o spinge la bici davanti al Colosseo.

Non è dato sapere se Sandro Botticelli, che dipinse la Nascita di Venere nel 1486, si rivoltò nella tomba ma la trovata è al centro della campagna pubblicitaria internazionale "Open to Meraviglia" finanziata con nove milioni di euro dal Ministero italiano del Turismo e lanciata ufficialmente con la gran cassa lo scorso 22 aprile.

La campagna che porta in tour la Venere di Botticelli uscita dal dipinto per essere declinata in location d'eccezione italiane, questa volta vestita in modo moderno e sorprendente è stata progettata per l'estate 2023 e la sua prima tappa sono stati gli Emirati Arabi in occasione di Atm Dubai dove dal 1 al 4 maggio è stata messa in mostra l'eccellenza dell'italianità a cura dell'Enit, l'ente nazionale per il turismo.

La campagna "Open to meraviglia" è nata da un'idea del Gruppo Armando Testa ed è destinata a toccare i principali hub aeroportuali e ferroviari internazionali in particolare, d'Europa, USA, Centro e Sud America, Cina, India, Sud Est Asiatico e Australia.

Segue a pag. 8



MATTARELLA: LAVORO ALL'ESTERO NON SIA OBBLIGO

MA LA FUGA DEI CERVELLI CONTINUA

"Oggi, lavorare all'estero, non dovrebbe più rappresentare, per nessuno, una scelta obbligata - non priva di disagi e di rischi - bensì una opportunità, specialmente per i giovani, ed è responsabilità, della Repubblica, far sì che si tratti di libera scelta".

Così il presidente Sergio Mattarella in un videomessaggio agli italiani all'estero inviato lo scorso 2 giugno in occasione della Festa della Repubblica.

Per il capo dello stato, che però non

Segue a pag. 2

ITALIAN BOOKSHOP CHIUDE I BATTENTI

VITTIMA DI AUMENTO COSTI E CALO VENDITE

L'Italian Bookshop di Londra ha chiuso i battenti, stretto nella morsa dell'aumento dei costi di gestione e del calo della vendita dei libri. A scomparire è sia l'angolo italiano ma anche il resto del negozio sotto l'insegna European bookshop. Era un vero e pro-

prio punto di riferimento dove trovare volumi nella lingua di Dante e orientarsi nella cultura della Penisola.

Con lo stop se ne va via tutto lo staff, dove spicca il nome della direttrice

Segue a pag. 19

RAGÙ BOLOGNESE: NUOVA RICETTA UFFICIALE!

AMMESSO IL MACINATO MISTO DI CARNE

A pag. 28

DA CAPRACOTTA A LONDRA CARMINE CARNEVALE, STORIA DI UN EMIGRANTE

A Pag. 10

ADDIO A "LARGER THAN LIFE" BERLUSCONI

A Pag. 4

COMMISSIONE ESTERI CAMERA IN MISSIONE A LONDRA



Una rappresentanza della Commissione Affari Esteri della Camera, guidata dal Presidente Giulio Tremonti e composta da deputati Giangiacomo Calovini, Andrea Crippa, Naïke Gruppioni e Federica Onori ha compiuto il 12 e 13 giugno scorso una visita ufficiale a Londra come "ideale prosecuzione con le missioni politiche di alto livello degli ultimi mesi".

Prima tappa la House of Commons, con una visita alla Presidente della Commissione Affari Esteri, Alicia Kearns. Temi in discussione: le posizioni dei due Parlamenti su Ucraina, Cina, Balcani occidentali ed i rapporti futuri del Regno Unito con l'Unione europea.

Successivamente, accompagnato dall'Ambasciatore Inigo Lambertini, Tremonti ha incontrato al Foreign Office il Sottosegretario per l'Europa e la Sicurezza Leo Docherty che "ha mostrato grande interesse per la figura del Presidente del Consiglio Meloni e attenzione per le attività del Governo italiano, dicendosi lieto del fermo sostegno assicurato dall'Italia all'Ucraina, uno dei più significativi elementi di convergenza geo-politica tra Italia e UK in un momento particolarmente

positivo nelle relazioni bilaterali", ha reso noto un comunicato diffuso dall'ambasciata italiana.

La delegazione italiana ha poi incontrato esperti del think tank Royal United Services Institute (RUSI) per un approfondimento su alcuni aspetti della cooperazione militare tra UK e Ucraina, i più recenti sviluppi sul terreno e gli effetti delle sanzioni sulla macchina bellica russa.

Il 13 giugno Tremonti ha preso parte ad un evento del Business Club Itali alla presenza di esponenti italiani di spicco della comunità d'affari londinese. La delegazione ha poi visitato a One Eagle Place gli Uffici di Leonardo UK, solida e affidabile presenza italiana nel settore della difesa e della sicurezza del Regno Unito, leader nell'offerta di soluzioni tecnologicamente all'avanguardia per soddisfare le sfide complesse e in continua evoluzione del contesto globale.

La rappresentanza parlamentare italiana ha infine incontrato esponenti della Hansard Society, fondata nel dopoguerra per rafforzare la democrazia parlamentare ed incoraggiare un maggiore coinvolgimento dell'opinione pubblica e della società civile nei processi democratici ed in generale nella politica.

LaRedazione

SALVO

dal 1968

The Italian Food Supplier

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

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

Shop online
Salvo1968.co.uk



Segue da pag. 1

MATTARELLA: LAVORO...

ha competenze in questo campo per trasformare le parole in concrete azioni politiche, "si tratta di passare dalla "fuga" dei cervelli, alla - circolazione - dei talenti; alimentando un circuito, virtuoso, di capacità e di competenze".

"Il bagaglio di esperienze, umane e professionali, maturato in altre realtà, in altri Paesi, valorizza i talenti che vanno all'estero. Talenti, preziosi e apprezzati; consapevoli di come l'incontro, il confronto, il dialogo tra culture, la circolazione di idee e di concezioni diverse, sia lievito per l'avanzamento in tutti i campi" ha auspicato Mattarella.

Quasi in coincidenza con le parole del capo dello stato è stato reso noto uno studio che evidenzia come negli ultimi cinque anni è cresciuto dal 12,4 al 14,4 il numero dei laureati in informatica e tecnologie digitali varie in fuga dalla Penisola con già un buon contratto di lavoro in tasca.

Il perché è presto spiegato: "L'Italia sulla digitalizzazione è in ritardo per la conformazione stessa del sistema di impresa, fatto di piccole e medie aziende e di lavoro autonomo, che si riflette sulle remunerazioni e sulle prospettive di carriera", sottolinea. Luca Romano, direttore di Local Area Network" e autore della ricerca.

E dove vanno i "talenti" che l'Italia non riesce a valorizzare? Le destinazioni sono per tre quarti le città europee e per un quarto quelle americane. Le più frequenti rimangono il Regno Unito, la Germania e la Francia.

Solo a Londra si concentra il 45% degli italiani residenti in UK, una popolazione in cui i laureati rappresentano ben il 39%, più del doppio dei laureati in Italia (solo il 16%). Il 18,2% dei migranti italiani nel Regno Unito è formato da impiegati, il 10,1% lavora nel settore della ristorazione, bar e alberghi e al terzo posto si posizionano gli studenti, pari al 9,8%. La spinta a raggiungere centri come Berlino, Barcellona e la stessa Londra è dovuta al fatto che queste città sono caratterizzate "da una vivacità culturale che si lega a opportunità occupazionali e per il tempo libero".

LaR

UN PORTALE UNICO PER GLI ITALIANI ALL'ESTERO

LO CHIEDE IL MOVIMENTO CINQUE STELLE

Il Movimento Cinque Stelle ha chiesto al governo Meloni l'istituzione di un Portale unico per gli italiani all'estero, giudicandolo "uno strumento indispensabile per migliorare l'accesso a servizi fondamentali da parte dei nostri connazionali nel mondo".

La deputata Federica Onori, capogruppo M5S nella Commissione Esteri della Camera, ha presentato un'apposita proposta di legge per la creazione del Portale unico a servizio di "una comunità enorme di 6 milioni di persone - la stessa popolazione del Lazio, quasi un decimo della popolazione nazionale totale - che è in continua crescita e che merita maggiore attenzione da parte delle istituzioni nazionali".

A detta della parlamentare la proposta "si inquadra nel continuativo impegno del Movimento a favore degli italiani all'estero, in particolare per il miglioramento dei servizi consolari".

"Il Portale unico che chiediamo di istituire - spiega Onori - sarebbe uno strumento di estrema utilità sociale dove i residenti oltreconfine, ma anche gli italiani che intendono trasferirsi e quelli rimpatriati, troverebbero raccolte tutte le informazioni e gli aggiornamenti in tema di agevolazioni, votazioni, normativa di riferimento, indicazioni sui servizi consolari erogati online dalla rete di ambasciate e consolati. L'obiettivo è omogeneizzare gli standard comunicativi, coordinare i flussi informativi, armonizzare il funzionamento della rete dei terminali dello Stato all'estero e migliorare la capacità di interazione con i cittadini. Sarebbe un grande miglioramento per la vita di milioni di nostri connazionali e per questo sono fiduciosa che questa proposta di legge incontrerà il sostegno trasversale di tutte le forze politiche così da essere approvata in tempi brevi".

PASSAPORTI: RACCOLTA DELLE IMPRONTE ANCHE AL COMITES



Si estende al Comites di Londra (Comitato per gli Italiani all'estero) l'iniziativa avviata lo scorso autunno dal Consolato Generale di Londra con i Patronati italiani locali per la raccolta delle impronte biometriche per passaporto da parte di funzionari della Sede consolare.

Il Comites mette a disposizione la propria Sede di Brixton (zona Sud di Londra) e, come sperimentato positivamente dai Patronati, circa una volta al mese si ospiterà una "missione" di funzionari dell'Ufficio Passaporti di Londra per la successiva lavorazione della pratica in Consolato ed inoltro del passaporto direttamente a casa del connazionale. Per prenotare un appuntamento, basta contattare il Comites sulla base delle date in calendario nella sua home page.

L'iniziativa si aggiunge alle ulteriori sperimentazioni che la sede consolare ha avviato, dedicate ad anziani, disabili, donne in stato di gravidanza e ragazzi tra i 12 e i 17 anni, i quali possono recarsi in

Consolato senza necessità di appuntamento.

Le suddette iniziative - collaborazione con Comites/Patronati e canali ad hoc per categorie vulnerabili - permetteranno di rilasciare in un anno circa 3000 passaporti aggiuntivi.

LINK UTILI.

Calendario date "missioni" presso Comites e Patronati: https://consolondra.esteri.it/it/news/dal_consolato/2023/05/nuova-iniziativa-del-consolato-generale-raccolta-impronte-passaporti-patronati/

Canali ad hoc anziani, disabili, donne in stato di gravidanza e ragazzi tra i 12 e i 17 anni (senza appuntamento): https://consolondra.esteri.it/it/news/dal_consolato/2022/10/nuove-iniziative-per-il-rinnovo-del-passaporto/

GIORGIA MELONI A LONDRA PER FORTE RILANCIO DEI RAPPORTI CON UK



Sarà che sono entrambi di destra ma Giorgia Meloni e Rishi Sunak sono sembrati molto in sintonia – innanzitutto nel contrasto all'immigrazione clandestina - quando la Presidente del Consiglio italiana e il primo ministro britannico si sono incontrati lo scorso 27 aprile al numero 10 di Downing Street.

Pur avvertendo che non si tratta di una strada percorribile per l'Italia, Giorgia Meloni - in visita ufficiale di due giorni a Londra - ha avuto parole di sostegno per il controverso progetto del governo Sunak che punta a deportare in Ruanda gli immigrati economici clandestini. Sunak ha ricambiato il favore elogiando la Meloni come garanzia di stabilità nella Penisola.

Meloni e Sunak hanno espresso la loro intenzione di rilanciare al massimo i rapporti post-Brexit tra i due Paesi firmando un Memorandum d'Intesa sulla Cooperazione Bilaterale su difesa e migranti, clima, energia ed economia.

"Abbiamo avuto un ampio e cordiale confronto sulle comuni sfide: dal contrasto all'immigrazione illegale, alla cooperazione economica e industriale. Lavoriamo, insieme, per rafforzare le nostre già solide e ottime relazioni", ha indicato la Premier che, accompagnata dal Primo Ministro britannico,

ha visitato l'Abbazia di Westminster e durante l'incontro a Downing Street è stata presa di mira da alcune decine di manifestanti della sinistra radicale che hanno cantato "Bella Ciao" e issavano cartelli con scritte tipo: "No to Fascist Meloni, Refugees Welcom", "No to Racism".

Nel memorandum Italia e Gran Bretagna si impegnano a "rafforzare il nostro fondamentale partenariato strategico attraverso consultazioni strutturate e una più intensa cooperazione nei settori descritti nel presente Memorandum d'Intesa, coinvolgendo attivamente in questo processo tutti i rilevanti attori dei nostri rispettivi Governi e Pubbliche Amministrazioni".

"In particolare, ci concentreremo - assicurano i due capi di governo - sulle sfide più urgenti che abbiamo dinnanzi: la sicurezza globale e la cooperazione in materia di difesa; il contrasto all'immigrazione clandestina; il rafforzamento della sicurezza energetica; la lotta al cambiamento climatico e alla perdita di biodiversità; la difesa della democrazia; i diritti umani e lo stato di diritto; la realizzazione di una crescita economica in un contesto commerciale aperto; il conferimento di priorità allo sviluppo sostenibile; l'espansione delle frontiere della scienza e dell'innovazione; e la promozione dei rapporti tra società civili".

La firma di un accordo sulla cooperazione bilaterale corona l'ottimo stato delle relazioni fra le due nazioni e rilancia il dialogo strategico a tutto tondo con un partner e alleato chiave come il Regno Unito, soprattutto alla luce delle molteplici sfide a livello globale, in particolare la guerra di aggressione della Russia contro l'Ucraina, che rappresenta una minaccia concreta alla sicurezza e ai valori comuni.

L'intesa mette a sistema iniziative congiunte in ambiti di collaborazione prioritari (sicurezza e difesa, energia, clima e ambiente, migrazione, economia, scienza e innovazione) e permette di consolidare le ampie convergenze con Londra sul piano internazionale.

Italia e Regno Unito sono uniti da una storica amicizia oltreché da forti legami economici e condividono una visione comune su molte questioni internazionali a partire dal forte impegno per la sicurezza e la stabilità dell'Europa, dell'Euro-Atlantico e della più ampia comunità internazionale attraverso un approccio multilaterale con al centro le Nazioni.

Nel corso della missione nella metropoli Britannica Giorgia Meloni ha anche ricevuto il Premio Grotius con cui un influente think tank conservatore - Policy Exchange - onora chi difende "posizioni in difesa dell'ordinamento internazionale basato sul diritto". "Giorgia Meloni è forte, noi tutti speriamo che resti a lungo", ha dichiarato Lord Dean Godson, direttore del think tank, consegnandole l'onorificenza.

Il giorno dopo il colloquio con Sunak a Downing Street Giorgia Meloni ha partecipato ad un ricevimento in ambasciata a conclusione del 'Workshop on Italian Agribusiness' con il Ministro dell'Agricoltura Francesco Lollobrigida. Più di quattrocento gli invitati, in rappresentanza del mondo istituzionale, delle imprese, dei professionisti e della comunità finanziaria. *LaR*



IN UK L'AGROALIMENTARE ITALIANO PIACE SEMPRE PIÙ

EVENTO ICE CON MINISTRO LOLLOBRIGIDA



Francesco Lollobrigida

L'industria agroalimentare italiana punta ad un ulteriore aumento del già florido export verso il Regno Unito e in quest'ottica si è svolto il 28 aprile all'Hotel Claridge's di Londra il Workshop on Italian Agribusiness.

A questo evento promozionale di Agenzia ICE, hanno preso parte il Ministro dell'Agricoltura e Sovranità Alimentare, Francesco Lollobrigida (nella capitale britannica assieme alla premier Giorgia Meloni), e il Presidente di ICE, Matteo Zoppas.

Al workshop erano presenti 59 aziende italiane (22 produttrici di vini e bevande alcoliche, e 37 attive nell'agroalimentare (conservare vegetali, olio, ortofrutta, cereali, pasta e riso, prodotti ittici, lavorazione carni, salumi, formaggi, dolci, tartufi, bevande analcoliche), con le rispettive associazioni di categoria, e 132 buyer del settore.

La prima parte del Workshop è stata aperta dai saluti istituzionali dell'ambasciatore d'Italia nel Regno Unito, Inigo Lambertini, seguiti dagli interventi di Lollobrigida e Zoppas.

Nel corso della prima fase è stata portata la testimonianza di Enzo Lambertini per La Doria UK, società britannica leader nella distribuzione di prodotti agroalimentari italiani nel Regno Unito.

Al termine degli interventi istituzionali è stata organizzata una sessione di B2B tra le aziende italiane partecipanti con gli operatori locali selezionati dall'ufficio ICE Agenzia di Londra.

L'iniziativa rientra a pieno titolo tra le attività previste dal Progetto di ICE Agenzia "Campagna di Comunicazione e Azioni Promozionali sulla Soste-

nibilità nel Regno Unito nel settore agroalimentare", lanciato all'inizio del 2023 con l'obiettivo di sostenere il processo di internazionalizzazione delle imprese italiane nel Regno Unito con un'attenzione ai temi della sostenibilità dei prodotti Made in Italy, del cibo salutare, delle coltivazioni biologiche provenienti da filiere controllate e del packaging riciclabile.

Per il comparto, il Regno Unito è un mercato strategico per l'Italia: nel 2022, l'export italiano di prodotti agroalimentari nel Paese ha raggiunto la cifra di 3,6 miliardi di sterline, rappresentando l'8,3% del totale delle esportazioni italiane nell'anno. L'Italia è il sesto esportatore di beni agroalimentari verso UK, con una quota di mercato pari al 6,3% e, nello specifico, è il primo fornitore di formaggi, pasta, pomodori e conserve di pomodoro, il secondo di vino e olio e il quinto di frutta e verdura.

"La presenza del Premier Giorgia Meloni e del Ministro all'Agricoltura Francesco Lollobrigida, insieme ad una così corposa partecipazione di aziende italiane, è l'ennesimo segnale di come il Regno Unito sia un partner commerciale di fondamentale importanza per il nostro Paese...È stata una giornata proficua per fare networking con le imprese. Lo scorso anno sono stati offerti più di 2000 servizi per 400 aziende del settore agroalimentare. Nonostante la pandemia, la guerra e le difficoltà derivanti dalla Brexit come le questioni doganali e logistiche, l'export italiano verso UK ha registrato 28 miliardi di euro con una crescita del 29%", ha commentato Matteo Zoppas, Presidente di ICE".



Matteo Zoppas

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

In UK celebrata alla grande la Festa della Repubblica



Receiving Line alla Mansions House

Anche quest'anno la Festa della Repubblica è stata celebrata alla grande nel Regno Unito con una serie di iniziative che dal 5 all'8 giugno hanno dato risalto all'orgoglio e all'operosità della collettività italiana in UK, valorizzato le eccellenze italiane nei campi dell'arte, dello sport, del cibo e del design e sottolineato l'ottimo stato delle relazioni italo-britanniche.

Si è incominciato con il Consolato Generale d'Italia che il 5 giugno nella storica Mansion House alla City ha organizzato un evento sponsorizzato da importanti marchi italiani nei campi dell'ospitalità, del cibo e delle bevande, del design e dell'industria. È stata un'occasione per promuovere le ec-

cellenze italiane nei più diversi settori e rafforzare i legami della estesa comunità con la città, in uno spazio ideato per questo tipo di celebrazioni.

Il 6 giugno nella splendida cornice della Residenza di Grosvenor Square, l'ambasciatore Inigo Albertini ha ospitato una serata per gli appassionati di sport e di calcio, con il giornalista di Sky Federico Buffa che ha portato a Londra il suo spettacolo "Italia Mundial": un viaggio avvincente, per rivivere l'epopea azzurra ai mondiali del 1982.

Il 7 giugno, sempre nella residenza dell'ambasciatore, è stata la volta del tradizionale ricevimento per le autorità britanniche: tra cui lo Speaker della

Camera dei Comuni, diversi membri del Governo di Sua Maestà, la sindaco di Westminster, oltre a numerosi esponenti della società locale e tanti altri amici della grande famiglia italo-britannica di Londra.

Il ricevimento è stato realizzato in collaborazione con rinomati marchi della Penisola, così da festeggiare insieme l'italianità, assaporando autentiche prelibatezze italiane e degustando vini e cocktails di riconosciuta qualità.

L'evento è stato impreziosito dalla presenza di marchi come Damiani e Pomellato, che hanno alcuni dei propri pezzi più rappresentativi nei saloni della Residenza, e Ducati e Ferrari, presenti alle celebrazioni con alcuni dei loro modelli più iconici - rispettivamente, le Ducati Panigale V4S e Diavel V4, e l'ultima Ferrari 296 GT.

La serata ha avuto un accompagnamento sonoro di eccezione: l'Ensemble di Clarinetti della Banda Musicale dell'Aeronautica Militare, giunti a Londra nell'ambito delle commemorazioni per il centenario della costituzione dell'Aeronautica Militare grazie all'intervento del Capo di Stato Maggiore dell'Aeronautica, il generale Luca Goretti, presente al ricevimento, ed il duo composto dalla pluripremiata soprano britannico-cipriota, Katerina



Ambasciatore Inigo Lambertini e Sir Lindsay Hoyle durante i discorsi di presentazione

Mina, artista della Royal Philharmonic Orchestra, e dal tenore messicano Luis Chapa, della Metropolitan Opera.

A chiudere le celebrazioni della Festa della Repubblica, la Direttrice dell'Istituto Italiano di Cultura a Londra Katia Pizzi ha presentato l'8 giugno la performance sperimentale dell'arpista italiana Kety Fusco, "Regina dell'arpa elettrica". Allontanandosi dagli arpeggi e dai tappeti sonori che lo strumento richiama solitamente alla mente, la musica di Kety Fusco ha portato il pubblico in un universo dalle sonorità inaspettate, valorizzando l'unicità della produzione artistica contemporanea italiana.

"Stiamo assistendo - ha dichiarato l'ambasciatore Lambertini a conclusione dei festeggiamenti - ad un momento di grande rilancio delle relazioni italo-britanniche. A meno di un anno dall'inizio della mia missione nel Regno Unito, sono stato testimone in questo primo periodo di un'intensa e crescente cooperazione tra i nostri Governi, di cui la visita del Presidente del

Consiglio dei Ministri Giorgia Meloni lo scorso aprile e la partecipazione del Signor Presidente della Repubblica Sergio Mattarella all'incoronazione del Re Carlo III all'inizio di maggio sono un segnale chiaro ed inequivocabile. Non potrebbe esserci un momento migliore per celebrare l'amicizia tra i nostri due Paesi, uniti - come testimonia anche il nostro comune impegno a sostegno dell'Ucraina - dai valori della libertà, della democrazia e della cooperazione internazionale, che nella Festa della Repubblica trovano la loro massima espressione".



Federico Buffa "Italian Mundial"

ADDIO A "LARGER THAN LIFE" BERLUSCONI



Ha portato per primo in Italia la tv commerciale. Ha fatto i soldi a palate prima come costruttore e poi con il piccolo schermo. Ha dominato nel bene e nel male la politica italiana dal 1994 ad oggi, governando come premier a quattro riprese per un totale di nove anni. È diventato un'icona del mondo calcistico come padrone di un Milan vincente. È stato in perenne conflitto con la giustizia. E persino all'estero ha reso famose le parole "Bunga bunga", per indicare le sue controverse serate nella villa di Arcore con ragazze di dubbia morale...

Come dicono nel mondo anglosassone, era davvero "larger than life" il milanese Silvio Berlusconi, morto lo scorso 12 giugno a 86 anni d'età, ucciso da una forma grave di leucemia.

Aveva incominciato la carriera di imprenditore immobiliare nel 1964 diventando rapidamente uno degli uomini più ricchi e potenti della Penisola e incominciando poi a metà degli Anni Settanta a costruire un impero televisivo. Era sceso in politica nel 1994 dopo che i principali partiti erano stati messi in crisi dall'inchiesta di Mani Pulite sul loro finanziamento illecito e a sorpresa aveva stravinto le elezioni di quello stesso anno con una coalizione di centrodestra e un programma "liberale", "anticomunista" e low tax

Ultima volta premier dal 2008 al 2011, Berlusconi è stato bersagliato da decine di processi - i più gravi per frode fiscale e corruzione - in parte disinnescati anche con leggi ad hoc approvate dalla sua maggioranza.

Osannato o guardato almeno con benevolenza da oltre metà degli italiani e detestato dalla parte restante perché sembrava incarnare alcuni dei peggiori vizi della Penisola e usava in modo spregiudicato il potere delle sue televisioni, Berlusconi è considerato un precursore del populismo moderno per l'efficace semplicità del suo linguaggio. A lui - più volte chiamato in causa per mai accertate collusioni con la mafia - si deve il fatto di aver portato per primo al governo i cosiddetti "post-fascisti" (all'epoca inquadrati nel partito Alleanza Nazionale e adesso in Fratelli d'Italia). Non meno controversa la sua amicizia con il presidente russo Vladimir Putin, che ha difeso anche dopo l'invasione dell'Ucraina.

Dopo la sua scomparsa è tutto da ve-

dere se Forza Italia - partito centrista a immagine somiglianza del defunto e uno dei tre partiti che puntellano il governo di destra con a capo Giorgia Meloni - sarà in grado di sopravvivere.



Est. 1984
CIBOSANO
AUTHENTICALLY ITALIAN

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

PRODUCT CATALOGUE 2022 AVAILABLE TO DOWNLOAD
www.cibosano.co.uk

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

ONORIFICENZE A QUATTRO ITALIANI IN UK

Quattro italiani residenti nel Regno Unito hanno appena ricevuto onorificenze concesse dal presidente Sergio Mattarella.

Domenico Antonio Palladino è diventato Commendatore OSI (Ordine della Stella d'Italia) e Antonino Contino Cavaliere OSI.

La Stella al Merito del Lavoro è stata assegnata a Janice Marjorie Kathlee Woods in Gurrieri e a Filippo Bruno.

La consegna delle onorificenze da parte del console generale a Londra Domenico Bellantone è avvenuta il 17 maggio per quelle Osi e il 18 maggio per le Stelle al Lavoro.

L'Ordine della Stella al Merito è stato istituito nel 2011 (in sostituzione della Stella della solidarietà italiana) per "ricompensare quanti abbiano acquisito particolari benemeritenze nella promozione dei rapporti di amicizia e di collaborazione tra l'Italia e gli altri Paesi e nella promozione dei legami con l'Italia".

La Stella al Merito del Lavoro vuole invece "premiare singoli meriti di perizia, laboriosità e buona condotta morale dei lavoratori dipendenti da imprese pubbliche o private".

L'accertamento dei titoli di benemeritenza è svolto da una Commissione nominata e presieduta dal Ministro del Lavoro. Chi la riceve può fregiarsi del titolo di Maestro del Lavoro.

LaRedazione



IL CANE? NON TE LO BENEDICO!

Papa Francesco striglia una fedele

Papa Francesco si è infuriato con una donna che voleva la benedizione per il suo cagnolino. È successo a fine aprile ed è stato lo stesso pontefice a rivelare l'episodio lo scorso 12 maggio quando ha partecipato a Roma alla terza edizione degli Stati Generali sulla Natalità, un evento creato per discutere sul fatto che gli italiani mettono al mondo sempre meno figli e come si può invertire la tendenza.



Il Papa ha raccontato che durante un'udienza del mercoledì, mentre salutava i fedeli, si è trovato davanti a una signora, che gli ha chiesto: "Me lo benedice il mio bambino?".

Il "bambino" in questione era un cagnolino ficcato in una borsa, al che: "Lì - ha confidato Papa Francesco - non ho avuto pazienza e l'ho sgridata: 'Signora, tanti bambini hanno fame e lei col cagnolino'".

"Queste sono scene del presente, ma se le cose vanno così sarà l'abitudine del futuro, stiamo attenti", ha sottolineato il Papa e ha espresso il timore per un futuro con più animali che bambini.

"Quante volte - ha lamentato il capo della chiesa cattolica in un'altra recente occasione - vediamo gente tanto attaccata ai gatti ai cani, e poi lasciano senza aiuto la fame del vicino e della vicina". A suo avviso "la pietà non va confusa con la compassione per gli animali che vivono con noi, accade infatti che a volte la si provi verso animali e si rimanga indifferenti di fronte alle sofferenze dei fratelli".

Le parole del Papa non sono per nulla piaciute agli animalisti. Per Gianluca Felicetti, presidente della Lega anti vivisezione (Lav), è "brutto mettere sempre in alternativa umani e altri animali" anche perché "la maggior parte di cani e gatti vivono in famiglie con figli, e questo fa bene ai piccoli umani e ai quattrozampe, tanto più se adottati dalla strada o da un rifugio".

LaR



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

Italian top quality Food

TENTAZIONI UK

EST. 2005

FIRST LONDON'S

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



UNIT G1, 56 MAGNET RD, WEMBLEY HA9 7FP

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

STARTUP ITALIANE IN CERCA DI PARTNERSHIP A LONDRA

EVENTO SMAU A OLD TRUMAN BREWERY



fatturiero e della mobilità sostenibile, hanno partecipato all'iniziativa insieme ad affermate realtà imprenditoriali italiane particolarmente attive nel campo dell'innovazione, come A2A, Edison, ENEL, ENI, IREN, Siram Veolia, Snam per il settore energia - Angelini e Chiesi per il settore farmaceutico - Ferrovie Dello Stato Italiane e Trenord per le infrastrutture - Barilla, Parmalat, Riso Gallo per agrifood e retail ed infine Intesa Sanpaolo ed Agos per il settore bancario.

La tappa londinese - alla Old Truman Brewery, situata nel cuore di Shoreditch a due passi dalla City - ha costituito il secondo degli appuntamenti internazionali di Smau, organizzati in collaborazione con ICE, rete diplomatica e principali partner internazionali del settore e ha permesso di sviluppare relazioni commerciali,

Stimolare l'avvio di nuove collaborazioni tra l'ecosistema italiano dell'innovazione e quello britannico: ecco l'obiettivo dichiarato di "SMAU Italy RestartsUp in London", un evento che

si è svolto dal 2 al 4 maggio a Londra.

Quarantacinque startup italiane selezionate con bando nazionale, attive nel settore agroalimentare, dell'energia, della salute, ma anche del mani-

partnership industriali e finanziarie, progetti di open innovation e attività di co-innovazione e favorire processi di cross-fertilization interregionale e internazionale.

All'avvio dell'iniziativa erano presenti - oltre all'Ambasciatore Inigo Lambertini - il Presidente di SMAU Pierantonio Macola; il Direttore di ICE Londra Giovanni Sacchi, ed il Managing Director London Branch di Intesa Sanpaolo Luigi Napolano.

Le start-up italiane hanno avuto modo di presentare i loro prodotti e servizi ad aziende e investitori e nume-

rosi sono stati i panel con rappresentanti dell'ecosistema dell'innovazione focalizzati su: Food & Retail, Smart Manufacturing, Energy & Environment, Smart Mobility, e Health. Allo speed pitching, si sono affiancati o anche incontri di matching fra le start-up italiane e investitori e corporates internazionali. Il

Durante il terzo ed ultimo giorno c'è stato un tour di alcuni dei principali luoghi dell'innovazione inglese, con visite a incubatori e acceleratori della città al fine di stimolare la creazione di partnership. *LaR*



Fano sbarca a Londra per promuovere il gustoso Brodetto



Il Brodetto, piatto simbolo dell'Adriatico, eccellenza gastronomica di Fano, è sbarcato a Londra in cerca di nuovi palati, anche in vista del nuovo volo Ancona - Londra Gatwick, a partire da luglio, un'opportunità in più per far meglio conoscere agli inglesi quell'antica città marinara delle Marche.

In collaborazione con l'Agenzia ICE di Londra, l'Ambasciata d'Italia a Londra e l'Enit - Agenzia Nazionale del Turismo, una delegazione di Fano è venuta nella metropoli britannica per propagandare BrodettoFest, la kermesse sulla deliziosa zuppa di pesce tipica della città - in programma nel centro marchigiano dall'1 al 4 giugno.

L'evento promozionale per la stampa, con una degustazione finale di brodetto alla fanese, preparato sul posto dai pescatori fanesi dell'azienda Antonio Gaudenzi, accompagnato da Bianchetto del Metauro, è stato ospitato lo scorso 12 maggio nella sede dell'Isti-



tuto Italiano di Cultura di Londra ed è stato preceduto da una serata di gala, rivolta a 150 buyer ed operatori economici e di turismo, al Ristorante Rosso Di Sera. Qui è stata allestita una cena a base dei sapori genuini delle Marche, Bianchetto del Metauro Doc, formaggi, tartufi, pesce dell'Adriatico, tra cui l'immane Brodetto dell'Adriatico, raccontati dai produttori e dai pescatori di Fano.

Le due giornate londinesi hanno per-

messo di promuovere a pieno titolo la kermesse gastronomica marchigiana dal punto di vista turistico ma anche economico offrendo un trampolino di lancio per i prodotti tipici delle Marche e mettendo in evidenza anche la cucina innovativa, proposta dagli Chef del BrodettoFest, che prevede abbinamenti singolari, unici e profumatissimi con gli ingredienti più buoni del territorio. Le degustazioni sono state coordinate dallo Chef Carmelo Carnevale.

"La nostra città - ha dichiarato l'assessore al Turismo del Comune di Fano Etien Lucarelli - mira a potenziare il turismo estero. Per questo stiamo portando avanti azioni di promozione. Lo abbiamo fatto in Spagna, a Barcellona, e riteniamo che Londra sia una città molto importante per noi anche in considerazione del nuovo volo, che crea un collegamento veloce. Fano si candida a diventare la destinazione ideale per il turismo inglese, che è alla ricerca di un luogo con alta qualità

della vita, buon cibo, grande cultura, paesaggi naturali incontaminati. Per questo abbiamo avviato rapporti con l'Ambasciata, con l'Istituto Italiano di Cultura, con il Comites Londra, associazioni importanti molto legate alle comunità italiane presenti, che sono circa 500 mila. Un nucleo importante attraverso i quali attivare una prima fase di relazioni e di conoscenze anche sui nostri prodotti e dare vita alle esportazioni delle nostre eccellenze". *LaRedazione*





CiBi Market
cibimarket.co.uk
Est. 2015

<https://cibimarket.co.uk> 

info@cibimarket.co.uk 

+44 208 459 8101 Office 

+44 7454 965212 Rosa 

+44 7454 889128 Aldo 



ITALIAN FOOD DISTRIBUTION CENTER

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

LONDRA NON SI STANCA DI REAL ITALIAN WINE & FOOD



CINQUE AZIENDE ITALIANE ALLA FIERA DEGLI OCEANI

ICE - Agenzia ha per la prima volta preso parte a Ocean Business, la principale fiera di carattere internazionale sulle tecnologie Blu legate alla sostenibilità degli oceani che si è svolta a Southampton dal 18 al 20 aprile scorso.

L'agenzia ha portato all'evento 5 aziende ambasciatrici del Made in Italy nell'ambito delle eccellenze tecnologiche legate agli oceani, ai mari e alle coste in un'ottica sempre più sostenibile e di riguardo nei confronti della salvaguardia del nostro pianeta.

L'ultima edizione della fiera ha ospitato più di 300 aziende espositrici provenienti da tutto il mondo che hanno avuto l'opportunità di mostrare soluzioni innovative ad una vasta audience di professionisti ed esperti del settore.

Il Blue Technology Barometer del MIT è una classifica di 66 paesi e territori con oceani e coste economicamente significativi sul loro progresso ed impegno verso la sostenibilità degli oceani. L'indice si consolida con punteggi

assegnati a ciascun paese o territorio attraverso quattro pilastri: ambiente oceanico, attività marine, innovazione tecnologica, politica e regolamentazione. Con uno score di 7.73, il Regno Unito è al primo posto, grazie al suo ecosistema tecnologico e alla sua leadership negli impianti offshore di energia rinnovabile che include il più grande parco eolico offshore del mondo al largo della costa dell'Aberdeenshire in Scozia.

Il Regno Unito ha investito molto nella ricerca e sviluppo nel settore marittimo ed in generale nelle tecnologie per la sostenibilità. Lo dimostrano i recenti stanziamenti in seno alla Green Industrial Strategy (12 miliardi di sterline) e la Net Zero Strategy che dovrebbe sbloccare finanziamenti fino a 90 miliardi di sterline entro il 2030.

L'ecosistema favorevole a questa tipologia di innovazione e tecnologia, contribuisce a fare della Gran Bretagna uno dei più interessanti mercati di sbocco per l'export italiano.

LaRedazione



Oltre 70 aziende italiane hanno partecipato all'annuale edizione del Real Italian Wine & Food, evento aperto solo ad operatori commerciali del settore agroalimentare che si è svolto lo scorso 20 aprile alla Royal Horticultural Halls, nel quartiere di Victoria, nel cuore di Londra.

L'evento è stato preceduto da una presentazione all'Istituto di cultura italiana la sera prima

Provenienti da diverse regioni italiane, come Calabria, Lombardia, Pie-

monte, Marche, Sicilia, Campania e Toscana, le aziende hanno presentato un'ampia selezione di prodotti enogastronomici. Protagoniste all'edizione di quest'anno sono state le delegazioni della Regione Sicilia (che ha partecipato l'Assessorato regionale alle Attività Produttive), della Campania, della Città Metropolitana di Reggio Calabria e di Confartigianato Italia.

La manifestazione è organizzata come ogni anno in collaborazione con l'agenzia ITA - ICE di Londra.

Durante la giornata si è anche svolta una masterclass sui vini siciliani dal titolo "Sicily: the New World of Italy" condotta da Richard Ballantyne, Master of Wine, titolo internazionale riconosciuto ad esperti del vino, che ha presentato alcuni importanti vini della regione, e una degustazione guidata di prodotti agroalimentari. Erano presenti alla manifestazione oltre 200 operatori, tra distributori, agenti, importatori, buyer di piccole e medie catene di ristoranti, delicatessen, enoteche, department store, tra cui Selfridges, e anche stampa specializzata e opinion makers.

"Il Real Italian Wine & Food si conferma - sottolineano gli organizzatori - ancora una volta come l'appuntamento annuale per gli operatori britannici del settore interessati a prodotti agroalimentari e vini italiani. Abbiamo sempre scelto di consentire l'accesso solo ad operatori commerciali e non al pubblico dei consumatori e questa strategia ci ha sempre premiato".



Bringing you the very best from Italy



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

OPEN NOW



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



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



WWW.SANCARLOCICCHETTI.CO.UK

@SC_Cicchetti

facebook.com/sancarlogroup

Segue da **pag 1**

Hi, I'm Your...

Nelle intenzioni dei promotori il ricorso alla Venere botticelliana, una delle immagini femminili più conosciute al mondo, vuole essere "una sintesi iconica di tutto il valore dell'Italia da esportare con un messaggio che non è transitorio ma che può divenire universale e riproposto nel tempo".

Presentata ad una conferenza stampa a Roma, alla presenza di ben tre Ministri (Daniela Santanchè del Turismo, Antonio Tajani degli Esteri e Giovanni Andrea Abodi dello Sport) nonché dall'amministratrice delegata dell'Enit Ivana Jelinic, la campagna incentrata su Venere Influencer è subito finita al centro di grosse controversie.

Qualche giornale ne ha criticato gli stereotipi sull'italianità ("ci manca soltanto il mandolino"), il fotografo di moda Oliviero Toscani ne ha denunciato il livello "mediocre" ma le accuse più pesanti si sono concentrate su un video della campagna dove si vede un gruppo di amici che brinda in onore del Bel Paese. Il problema è che il video è stato girato in Slovenia! Lo ha segnalato Massimiliano Milic, della casa di produzione triestina Terroir films, con un commento sferzante: "Sapete come il ministero del Turismo ha deciso di rilanciare il Made in Italy? Con un bel video di riprese stock di una cantina slovena spacciate per immagini dell'Italia".

Sulla scia di questa segnalazione la giornalista Selvaggia Lucarelli ha accertato che il video con in bella mostra una bottiglia di vino sloveno Cotar è stato girato da un regista olandese. Di italiano c'è dunque ben poco...

Non basta: sul sito italia.it i testi riguardanti "Open to Meraviglia" sono risultati pieni di strafalcioni. L'uso del traduttore automatico si è rivelato micidiale perché sono stati tradotti anche i nomi delle città. Così in tedesco Brindisi è diventata "Toast", Fermo - città delle Marche - Stillstand, Prato Rasen e Camerino Garderobe....

"Visto che manca il lavoro, le traduzioni anziché all'intelligenza artificiale si sarebbero potute affidare a qualche bravo traduttore italiano. Poteva costare 50 euro in più, ma direi che ci avrebbe risparmiato l'ennesima meraviglia di una campagna che, appunto, non smette di meravigliarci", ha sottolineato Selvaggia Lucarelli.

Grazie però al video sloveno e agli strafalcioni la campagna "Open to Meraviglia" ha avuto un eccezionale risalto mediatico anche all'estero, con articoli sul Guardian a Londra e sul New York Times.

Da parte sua, facendo buon viso a cattivo gioco, la Armando Testa - ideatrice della campagna - ha addirittura comprato una pagina del Corriere della Sera per "ringraziare" perché l'iniziativa ha rotto "il muro dell'indifferenza" e dato vita ad un "dibattito culturale così vivace". "Grazie perché non accadeva da anni che la notizia di una campagna istituzionale suscitasse una eco di tale portata".

In fondo anche il "New York Times" sembra d'accordo con l'adagio secondo cui "there is no such thing as bad publicity".

LaRedazione



CERAMIC OF ITALY A CLERKENWELL IN OCCASIONE DELLA DESIGN WEEK

Dodici aziende Italiane del settore dei rivestimenti ceramica hanno partecipato dal 23 al 25 maggio scorso a Londra alla 12esima edizione della CLERKENWELL DESIGN WEEK, il più importante festival indipendente del design in UK.

Questa presenza è stata organizzata da ICE-Agenzia in collaborazione con Confindustria Ceramica e per l'occasione è stato allestito a St John's Square il padiglione Ceramic of Italy, con un'area espositiva dedicata di circa 190 mq.

La manifestazione è diventata in poco tempo un fermo di riferimento per i professionisti e gli operatori interessati a soluzioni innovative nel settore del design e alla ricerca di nuove tendenze. Si svolge nel distretto degli showroom di Clerkenwell Road, area a nord-est di Londra definibile come

hub creativo per designer e architetti.

La delegazione italiana è stata inserita all'interno di un Meet the Buyer Tour al fine di favorire ulteriormente i rapporti commerciali con gli operatori del Regno Unito. Nella seconda giornata di fiera, il 24 Maggio a partire dalle 6:00 PM, Agenzia ICE-Londra ha ospitato un cocktail event nell'area espositiva del padiglione Ceramic of Italy durante la quale i visitatori hanno potuto approfittare di un momento di networking con gli espositori italiani presenti.

I mercati delle piastrelle, dei rivestimenti e sanitari in ceramica dipendono principalmente dall'andamento del mercato dell'edilizia residenziale. I programmi di finanziamento varati dal governo britannico negli ultimi anni (come l'Help to Buy implementato nel 2013) hanno fornito un forte slancio

alla spesa privata per l'edilizia residenziale. Secondo un recente articolo del Financial Times, le attività di costruzione nel Regno Unito hanno superato le aspettative degli investitori a febbraio 2023 per cui si stima che nell'anno in corso l'industria che farà registrare la crescita più alta sarà quella delle piastrelle (5,9%) mentre è prevista una crescita più contenuta per quanto riguarda il settore dei pavimenti e rivestimenti (1,6%).

Il Regno Unito è uno dei mercati europei più importanti per l'industria italiana delle piastrelle di ceramica, con esportazioni che raggiungono i 10 milioni di mq all'anno. In termini di valore, le vendite nel Regno Unito rappresentano quasi 200 milioni di euro di fatturato, quasi il 30% del valore totale delle importazioni di piastrelle nel Regno Unito nel 2021

Casa Julia Summer Promotion

~~£150,000~~ ~~£185,000~~ **NOW £201,600 Giveaway!**

WE HAVE HAD TO INCREASE THE AMOUNT DUE TO HIGH DEMAND!

This is for all of you that have made Caputo the no1 imported pizza flour in the UK. Thank you!
All customers that buy Caputo Blue & Red 15kg sacks between 12th June & 28th July will have a discount of £1 per sack from your local stockiest directly on invoice.

If you do not use Caputo yet, what better time to try?

We have over 50 wholesalers between Scotland and Cornwall, so it is easy for you to order.



If you would like to know the nearest stockiest to you, contact Casa Julia on info@casajulia.co.uk.
Limited stock available.







Ferrarelle is bottled just as it springs forth after a journey of over thirty years which enriches it with precious minerals.

"A burst of pleasure that brings flavour and wellbeing to everyday life."

Wholesalers in almost the whole of the UK.

www.casajulia.co.uk | info@casajulia.co.uk | 01376 320269




ITA (EX-ALITALIA) VOLA IN ORBITA TEDESCA

Ita, la compagnia aerea italiana nata dalle disastrose ceneri di Alitalia, prenderà ordini in tedesco: in base ad un'intesa con il governo Meloni il gruppo Lufthansa acquisisce il 41% della compagnia con la prospettiva di arrivare al 100% se tutto andrà secondo i piani di sviluppo concordati

A circa un anno e mezzo di distanza dal decollo dei primi aerei (ottobre 2021) Ita – finora tenuta in piedi dal ministero dell'Economia - entra dunque in una nuova fase con l'obiettivo finale di una piena privatizzazione.

Il ministro dell'Economia Giancarlo Giorgetti e il Ceo di Lufthansa Group Carsten Spohr hanno firmato lo scorso 25 maggio l'accordo ufficiale che pre-

vede un primo ingresso dei tedeschi con una quota di minoranza: Lufthansa acquisirà una quota di partecipazione pari al 41% di Ita attraverso un aumento di capitale di 325 milioni di euro.

Le parti hanno anche ratificato il piano industriale della compagnia che prevede una crescita di ricavi di 2,5 miliardi di euro attesi per quest'anno e 4,1 miliardi di euro previsti nel 2027.

Ita Airways è destinato a diventare il quinto vettore all'interno della rete del Gruppo Lufthansa, "nell'ambito del suo assetto multi-brand e multi-hub e rimarrà una compagnia aerea autonoma con un proprio management e una forte identità di marchio. Allo

stesso tempo, Ita potrà beneficiare delle sinergie del Gruppo, come l'accesso alla rete di partner, alla gestione centralizzata dei ricavi e all'utilizzo dei canali di vendita e marketing globali del Gruppo Lufthansa", sottolineano i tedeschi di Lufthansa.

L'accordo dovrebbe consentire "la crescita e il rinnovo della flotta, che a fine 2027 conterà su 94 aeromobili rispetto ai 71 attuali" mentre il numero di dipendenti dovrebbe salire da 4.300



a oltre 5.500".

"Oggi – sottolinea Giorgetti – si chiude un percorso che ha contraddistinto la storia della compagnia di bandiera nazionale con la prospettiva di integrazione con un importante vettore europeo. Con questo governo si scio-

glie oggi un nodo che da trent'anni condiziona il mercato del trasporto aereo in Italia. Siamo convinti che questa decisione permetterà al mercato aereo di svilupparsi nell'interesse dell'Italia".

LaRedazione

THE MANY DEEP LINKS BETWEEN ITALY AND THE CITY SENIOR ALDERMAN MAINELLI AT THE CLUB DI LONDRA



I nonni italiani di Londra celebrano la Festa della Repubblica

Con alcuni giorni di anticipo, ma sempre con la medesima gioia e allegria, al Circolo della Terza Età nella St Peter's Italian Church si è celebrata lo scorso 30 maggio la Festa della Repubblica fortemente voluta dal Consolato Generale d'Italia a Londra anche come momento conviviale da trascorrere con i nonni della comunità italiana in UK, alcuni dei quali emigrati più di sessant'anni fa.

Il Console Generale Domenico Bellantone, presente insieme ad altri funzionari dell'ufficio consolare londinese, tra i quali i Consoli Diego Solinas e Francesco De Angelis, ha rivolto un saluto a tutti i presenti, ringraziandoli sia

per l'organizzazione che per la partecipazione, ma soprattutto per l'enorme contributo che stanno offrendo nel mantenere salde le tradizioni italiane anche a centinaia di chilometri di distanza dal Paese d'origine.

Presente anche il Comitato di Londra, con il presidente Alessandro Gaglione e i consiglieri Dimitri Scarlat, Luigi Bille e Anna Cambiaggi che ha portato il saluto dell'intero Comitato augurandosi che questo possa divenire un appuntamento fisso nel corso degli anni,

Le note dell'Inno di Mameli e del Va pensiero di Verdi hanno fatto da cornice alla giornata di festa.

LaRedazione



On the 12 June Club di Londra, under the auspices of Sir Rocco Forte, held a dinner with guest speaker Senior Alderman of the City of London Michael Mainelli, who may become the next Lord Mayor of the City of London. Professor Mainelli founded Z/Yen, the City of London's leading think-tank in the analysis of worldwide financial centre and publisher of the renowned Global Financial, Green Finance, and Smart Centres indices. He is also co-author of "The Price Of Fish: A New Approach To Wicked Economics And Better Decisions" and won the Independent Publisher Book Awards Finance, Investment & Economics Gold Prize.

Michael Mainelli spoke of the close connection between the City of London and Italy and how the current system of government in the City was based on the Roman consular system, with the City of London electing two Sheriffs for a single year. He also refer-

red to trade and how in 1290, after the expulsion of the Jews from London, the Milanese bankers populated the City, hence Lombard Street became the centre of banking.

He also referred to the links between the City of Genoa and London which included the use of the same flag, trade in wool in 1320 and the historic links which included Geoffrey Chaucer, John Cabot, Columbus, Milton, Byron, Eliot, Gibbon, Mazzini, Dickens, Oscar Wilde, and even London's James Spensley, "the father of Italian football".

Mainelli's perception of the City of London is that it is the world's oldest, continuous democratic workers' cooperative. His vision for the future is that London is the world's coffee house where people bring their dreams to get them realised. He told the Club di Londra that "the world needs to connect through trade to improve all lives." This may be quite a task given the obstacles which the the UK has imposed on itself, through for example Bre-

xit. However, the Senior Alderman was confident that these obstacles may be overcome as the City has one of the world's most productive concentration of skills of any city, including not only banking, insurance, accounting, and law, but also shipping, media, science, technology. With over 40 learned societies, 70 universities, and 130 research institutes surround our City. He summarises his approach as "Let's be optimistic; pessimism is for better times."

Michael Mainelli also announced an exciting cultural City of London event, organised with the kind support of Mayor Bucci of the City of Genoa, the London Symphony Orchestra will be performing with Paganini's \$50 million violin, Il Cannone, for a gala event on 15 October 2024.

The dinner concluding with a toast to the ever-closer relationship between Italy, the City of London, and the United Kingdom.

Domenic Pini



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





In un lontano dicembre, quello del 1960, Carmine Carnevale lasciò Capracotta, il paesino natio sull'Appennino Molisano, e tentò la grande avventura: su invito di un connazionale sbarcò a Londra, senza la benché minima conoscenza dell'inglese e contando solo sulla sua intraprendenza. Figlio di contadini, aveva appena diciannove anni. E appena sei anni dopo si era già messo in proprio. Importando all'inizio cibo "made in Italy" e avviando ad un certo punto una produzione locale di mozzarella.

"Feci il viaggio in treno insieme a tanti altri connazionali. Da allora ho sempre tenuto uno stretto rapporto con la comunità italiana, cosa che mi ha consentito di non soffrire mai di nostalgia e solitudine. La capitale britannica era appena entrata nel decennio della protesta e della cultura dei "figli dei fiori". L'innovazione era nell'aria e gli italiani avevano capito che gli inglesi avevano fame... di cibo nostrano!", racconta Carnevale che è diventato il mattatore di un libro ap-

DA CAPRACOTTA A LONDRA CARMINE CARNEVALE, STORIA DI UN EMIGRANTE

pena pubblicato. Lo ha scritto il giornalista Pasquale Damiani: "Carmine Carnevale, storia di un emigrante, da Capracotta a Londra".

Lo scorso 15 aprile il volume è stato al centro di una presentazione ufficiale a Capracotta, presente anche il presidente della Regione Molise Donato Toma, a riprova di come nella sua terra natia ci sia molta ammirazione per la straordinaria avventura di vita e professionale dell'imprenditore.

"Le storie degli emigranti molisani di successo - ha detto Toma - hanno un filo conduttore: è l'amore per la terra natia, un sentimento che funge spesso da corroborante, da potente spinta motivazionale ed emotiva. Vale pure per la vicenda di Carmine Carnevale il quale, come argomenta Damiani nel libro, resta tenacemente in corsa per raggiungere il suo sogno fino a quando non lo afferra a piene mani, lo vive e lo condivide con i familiari, gli amici e con la comunità di origine".

"Carmine ha vinto la sfida, forte dell'entusiasmo di un diciannovenne presto diventato uomo, un uomo forte e sensibile che non ha mai dimenticato o rinnegato le origini, le ha semmai esaltate e coltivate, le ha interiorizzate benché fisicamente lontano. L'impronta agropastorale - ha sottolineato il presidente del Molise - si trasformerà

nel tempo in un marchio vero e proprio, il marchio 'Carnevale' che ha sfondato in Inghilterra e che in seguito gli ha permesso di crescere tanto come imprenditore e quindi di realizzare il suo sogno più intimo e romantico: quello di 'restituire' al territorio di origine".

Cinque anni fa Carnevale ha infatti aperto un nuovo albergo proprio a Capracotta. È l'Hotel Monte Campo, struttura che ha ospitato l'incontro alla presenza anche del sindaco Candido Paglione e di altre autorità.

Coadiuvato dall'ultimo figlio Luigi, dalle sorelle e da altri familiari, Carmine Carnevale - che lo scorso 27 maggio ha festeggiato assieme alla moglie Stefania alla grande i cinquant'anni di matrimonio con una funzione alla Chiesa Italiana e poi con una affollata gita in battello sul Tamigi - controlla un gruppo imprenditoriale con oltre 200 dipendenti.

Esclusivista nell'import di importanti marchi del Made in Italy, ha stabilimenti produttivi nel settore lattiero-caseario e distribuisce, oltre a prodotti di grandi marche, anche le tipicità proprie dell'Alto Molise a conferma del forte legame affettivo con la sua terra d'origine.

"Armato solo di tanta buona volontà, producevamo - così ricorda gli inizi - la

mozzarella a mano, secondo i metodi tradizionali, in uno scantinato nella centrale di Oxford Street. Trasportavamo il latte nei secchi di alluminio e lo lavoravamo proprio come si faceva una volta: dopo aver estratto la cagliata dal latte si scaldava una parte del siero a 50°C e lo si versava sopra. Operazione che andava ripetuta dopo un quarto d'ora a una temperatura leggermente superiore; quindi, si lasciava riposare per favorire l'acidificazione. Successivamente la cagliata poteva essere lavorata in varie forme. Ancora oggi il metodo è lo stesso ma, al posto delle braccia dell'uomo, ci sono le macchine".

Di sé a diciannove anni in quel lontano 1960 dice: "Vedo un giovane che parlava a malapena l'inglese, ma che aveva una gran voglia di costruire qualcosa, ispirato dalle donne della sua famiglia, specie la nonna, che aveva il fiuto per gli affari. Il proprietario del caseificio in cui lavoravo era un regista romano che aveva compreso le potenzialità economiche dell'Inghilterra. Portai avanti la sua intuizione e nel 1966 mi misi in proprio, dopo aver chiamato mio fratello Giovanni e mia sorella Giuseppina con il marito Antonio a darmi una mano. Poco dopo Anna e Antonia, le più piccole della famiglia ci raggiunsero insieme ai genitori. Maria è l'unica sorella rimasta a Roma dove vive tuttora".

Sull'importanza che ha avuto la famiglia nel suo successo non ha dubbi: "I nostri genitori ci hanno insegnato ad amarci e a rispettarci. Ciò ha sviluppato in noi un grande spirito di collaborazione, che continua ancora oggi e che siamo riusciti a tramandare alla seconda generazione, ai figli e nipoti".

LaRedazione



Carmine e Stefania Carnevale

Garofalo
PENNE ZITI LISCE
500g e
LA PASTA DI GRAGNANO DAL 1789
STORICO PASTIFICIO GAROFALO
GRAGNANO IGP

WHERE TO BUY
GAROFALO PASTA

amazon
ocodo

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

MAESTRI DEL LAVORO BRINDANO A RE CARLO



maverile Dei Maestri Del Lavoro (Mdl), che si sono ritrovati tutti assieme lo scorso 23 aprile nei locali del Centro Scalabrini a Londra.

Prima del momento conviviale i Mdl hanno assistito alla messa celebrata da Padre Francesco, con la preghiera dei Maestri del Lavoro letta da tesoriere Gaetano Panepinto.

Alle ore 13-00 è iniziato il pranzo - preparato dall'Mdl Giovanni Olimpì - con l'inno Nazionale britannico e il brindisi a Re Carlo, seguiti da "Fratelli d'Italia" e analogo brindisi in onore del presidente italiano Sergio Mattarella.

Il Console della sezione Mdl del Regno Unito - Vincenzo Auletta - si è congratulato con tutti per la collaborazione nell'organizzazione della festa e ha ringraziato in particolare lo chef Giovanni Olimpì, il tesoriere Gaetano Panepinto e Carmine Supino.

Del titolo di Maestri del Lavoro possono fregiarsi gli italiani in patria e all'estero che vengono decorati con la "Stella al Merito del Lavoro" conferita con Decreto del Presidente della Repubblica. Tra i requisiti: aver compiuto almeno i 50 anni di età e aver prestato attività lavorativa ininterrottamente e in modo inappuntabile per almeno 25 anni alle dipendenze di una o più aziende.

LaR



Non è mancato un brindisi al neo-re Carlo III durante il tradizionale pranzo pri-

I LUCANI DI EPSOM DANZANO E BALLANO DOPO LA LUNGA SOSTA COVID



un televisore da 55 pollici regalato da Tony Di Carlo).

Il rappresentante della Royal Marsden Hospital Cancer Charity' ha ringraziato il Presidente dell'associazione lucana Vincenzo Auletta per l'assegno e ha sottolineato come la prima vittoria nella lotta "al male più nero" passi proprio dalla condivisione dalla fratellanza e dalla solidarietà.

Auletta ha dato appuntamento al prossimo 16 Ottobre "per un altro vero momento di comunità e di amore verso il prossimo".

LaRedazione

Dopo il lungo periodo di sosta dovuto al covid l'Associazione Lucani di Epsom ha organizzato lo scorso 6 maggio nel salone della Parrocchia San Giuseppe una serata all'insegna della musica e del divertimento.

Oltre 150 persone si sono ritrovate a socializzare celebrando le loro comuni origini, degustando una buona cena preparata dai cuochi del Ristorante Spaghetti Tree di Sutton e danzando allegri balli nella gremita sala fino a

tarda ora.

Grazie al nuovo membro del comitato dell'associazione lucana John Auletta, tra i presenti c'erano numerosi giovani.

Non è mancato il momento della beneficenza: un generoso assegno di £1000 è andato al Royal Marsden Hospital Cancer Charity e £200 alla parrocchia di San Giuseppe. I fondi sono stati raccolti con una ricca lotteria che si avvalsa di doni importanti (come



L'Associazione Trinacria di Bedford presenta a Filippo Genovese unatarga di riconoscimento per ringraziarlo della sua militanza e nominarlo presidente onorario

THE SICILIAN KING OF THE BEDFORDSHIRE CUCUMBERS

In the heart of Bedfordshire, a remarkable success story has unfolded over the past few decades. Filippo Genovese, a Sicilian immigrant who ventured to England in the 1960s in search of employment opportunities, has not only flourished in the horticultural industry but has also become a pioneer in cucumber cultivation.

Born and raised in Sicily, Filippo Genovese embarked on a journey to England in pursuit of a better life. Arriving in the 1960s, he initially found work in the horticultural sector and factories in the North London area, diligently honing his skills and acquiring valuable experience. In 1972, Genovese made a life-changing decision when he purchased his own greenhouses in Bedfordshire, marking the beginning of an entrepreneurial journey.

Initially, Genovese cultivated various types of vegetables, experimenting with different crops and techniques. However, over time, he recognized the immense potential and demand for cucumbers. With a meticulous attention to detail and a deep understanding of the horticultural craft, he dedicated himself to the pursuit of growing the finest cucumbers in the region.

Through relentless effort and an unwavering commitment to excellence, Genovese's cucumber business began to thrive. The quality of his produ-

ce, combined with his reputation for reliability and professionalism, rapidly attracted the attention of local markets, distributors, and even larger supermarket chains. Within a short span, Genovese's cucumbers gained popularity across Bedfordshire and beyond.

Genovese's success can be attributed not only to his expertise in cultivation but also to his dedication to innovation. Embracing new technologies and sustainable practices, he continually sought to enhance his greenhouse operations, ensuring optimal growing conditions for his cucumber plants. His commitment to environmental stewardship has earned him accolades within the industry, positioning him as a role model for sustainable farming practices.

Furthermore, Genovese created numerous job opportunities, employing local residents and supporting the region's economy. Additionally, he actively engages with schools and educational institutions, imparting his knowledge and passion for horticulture to the younger generation.

As Filippo Genovese reflects on his journey, he acknowledges the challenges he faced as an immigrant in a foreign land. However, his determination and tireless work enabled him to overcome these hurdles and transform his dreams into reality.

LaRedazione



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



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

SCOMPARSO IL RISTORATORE DI CIAO BELLA



Il ristorante Ciao Bella, punto di riferimento per la tradizionale cucina italiana a Londra, ha perso l'uomo che da oltre due decenni l'animava: Felice Pollano, morto lo scorso 4 maggio nel-

la metropoli britannica.

Nato a Ponte, frazione di Sessa Aurunca, città campana in provincia di Caserta, Felice Pollano aveva appena compiuto 70 anni e lascia la moglie Patrizia, il figlio Lino-James e la figlia Verdiana. Il funerale è avvenuto lo scorso 18 maggio alla Chiesa Italiana di Clerkenwell di cui era un grande sostenitore.

Proprio a Clerkenwell il defunto aveva preso le redini del Ciao Bella Restaurant, in Lambs Conduit Street, nel 1999 proponendo i migliori e più famosi piatti italiani, dagli spaghetti alla bolognese alla pizza passando per le scaloppine e ottenendo ottimi punteggi su Tripadvisor in base alle recensioni dei clienti.

"There are very few restaurants like this still in London", diceva del suo locale ("una trattoria anglo-italiana qualcuno l'ha definita) il ristoratore campano adesso scomparso. *LaR*



RITORNANO LE OLIMPIADI DELLA GIOVENTÙ ITALIANA IN CALENDARIO A LONDRA PER MAGGIO 2024

Ritornano le Olimpiadi della Gioventù Italiana e sono invitati a parteciparvi i giovani residenti a Londra che abbiano un qualche legame con la Penisola.

La manifestazione sportiva è stata messa in calendario per il 25, 26 e 27 maggio del 2024 e vedrà in competizione squadre di ragazzi dai 9 ai 21 anni.

Una di queste squadre è quella storica di Finchley, che dopo aver ottenuto numerose vittorie sotto la guida del

capitano Cos Economides, ha recentemente dato il benvenuto al nuovo capo squadra Marco Carnevale.

Marco si è impegnato a continuare la missione della Finchley, che è quella di instaurare relazioni attraverso lo sport tra i ragazzi italiani a Londra.

In collaborazione con il Club Sociale Italiano di Finchley, la squadra ha organizzato per il 2 luglio l'annuale "Scampagnata" alla Villa Scalabrini, con pranzo servito e possibilità di cimentarsi nel gioco "It's a Knockout".

Le Olimpiadi della Gioventù Italiana (Ogi) sono state fondate nel 1978 dall'Italian Club della Chiesa St Peter di Clerkenwell. I primi giochi hanno avuto luogo nel 1980 allo stadio Capthall e poi sono continuati con cadenza durante i tre giorni della May Bank Holiday, con una media di settecento giovani atleti (che devono essere membri di un club italiano e/o essere impegnati nello studio della lingua italiana) e fino a cinquemila spettatori.

M. Pasquariello

ESHARELIFE JOINS FORCES WITH OTHER CHARITIES

ROUND TABLE IN DOWNING STREET

On the 8th of June the Esharelife Foundation joined a round table at 10 Downing Street on "the Value of Charity" which emphasised the crucial role that the charity sector plays in the UK. The discussion reflected on solutions to societal challenges through collaboration between charities, the public sector and private sector.

At the event, the Esharelife Foundation connected with other charities including AVSI, Medical Mission Sisters, and The Big Help Project Knowsley and Noah's Ark. Alongside the Institute of Reform and Research, University of Bolton and The Regent Group, the value of education and the role of institutions in the community, was also discussed.

Participants showcased their activities in assisting disadvantaged people, notably challenged children, women and girls. There was also a focus on the work charities have done in developing nations around the Commonwealth.

Founder & chairman of Esharelife Foundation Maurizio Bragagn sent his thanks to the UK Prime Minister Rishi Sunak and his special adviser for communities and civil society Myles Stacey "for all the Government was doing to listen to those doing tremendous work, such as The Big Help Project Knowsley". Bragagn underlined that the meeting is evidence of the UK government's support to the charity sector and underscored the importance of creating an enabling environment for charities to thrive.

Participants, coming from a wide of diverse backgrounds, elaborated ways on how charities and government can better engage and work together, which included local examples from the fieldwork in assisting people with costs of living, as well as breaking the cycle of poverty across generations.

According to the founder of Esharelife "what brought together the partici-



pants was the genuine desire to learn from others and to give back to society in many needs including those presented in the digital era - in search of

addressing disparities that often affect the ability to access education, information and a more secure life".

Processione in onore di S. Antonio a Sutton



In concomitanza con la Solennità del Corpo e Sangue del Signore, domenica 11 giugno, nella chiesa di Our Lady of Rosary di Sutton si è celebrata la festa in onore di Sant'Antonio, la cui classica statua campeggia davanti al presbitero della chiesa. La manifestazione, giunta ormai alla 27ma edizione, ha coinvolto quattro comunità italiane della zona: quelle di Sutton, Croydon, Epsom e Wimbledon, che con vicende alterne hanno sempre saputo portare

l'evento. E questo va iscritto a merito del Comitato di Sant'Antonio, coordinato dal cav. Vincenzo Auletta.

Alle 2 del pomeriggio è cominciata puntualmente la messa, presieduta da P. Ziliotto. È stato sottolineato come per S. Antonio la Eucaristia sia stata fonte di ispirazione e sostegno nella testimonianza del Vangelo. In realtà, l'Eucarestia non è un oggetto, ma una relazione profonda con la vita del Signore risorto. Il credente unisce la sua vita alla vita del risorto. E sant'Antonio ha saputo coltivare questo rapporto profondo che si è manifestato con una vita pienamente evangelica.

Al termine della messa, si è dato avvio alla Processione, il cui percorso è stato ridotto, rispetto ad altri anni. Nel corso della processione è stato recitato il Rosario e sono stati contemplati "i misteri gloriosi".

Il corteo si è fermato davanti al salone della chiesa, dove si è letta la preghiera in onore di s. Antonio e la benedizione finale. I partecipanti si sono anche uniti nella preghiera per la salute di P. Jym, il parroco della chiesa di Our Lady of Fatima, presente alla processione.

La festa è continuata poi con un delizioso buffet offerto dai membri del Comitato di Sant'Antonio,



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



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



RESPIRARE NEI BOSCHI, UNA VERA CURA CONTRO L'ANSIA

segnare un valore terapeutico specifico a ogni sito verde, anche condizionato alla frequentazione in momenti diversi dell'anno e del giorno".

"I monoterpeni - sottolinea l'esperto - sono molto più abbondanti nelle foreste remote che nei parchi urbani, sebbene con un notevole grado di variabilità: un prossimo passo sarà mappare e prevedere le relative concentrazioni".

Insomma, l'aria che si respira nei boschi, in collina, in montagna, in tutti quei contesti dove la natura non è un concetto astratto ma pura concretezza, non solo fa bene al corpo, ma anche alla mente. E di tutto ciò bisogna ringraziare gli alberi.

Ma voi, soffrite di ansia ad un livello che si potrebbe già definire patologico? Ecco un consiglio per scoprirlo: "Quando le preoccupazioni e la paura di qualcosa sono percepite come eccessive alle proprie forze, si sperimenta l'ansia. Quando, però, questa

condizione si configura come un'allerta costante è possibile che ci si trovi in presenza di un vero e proprio disturbo, il Disturbo d'Ansia Generalizzato DAG": con queste parole la dottoressa Maria Cristina Cavallini, psichiatra dell'IRCCS Ospedale San Raffaele Turro, descrive un problema che coinvolge moltissime persone.

Per riconoscere il DAG ci sono otto campanelli d'allarme. Si parte dai disturbi del sonno come insonnia, difficoltà a prender sonno, incubi, passando poi per i pensieri ricorrenti negativi, fino ad arrivare a paura ed esitamento, ovvero quando si avverte timore di non riuscire a gestire le situazioni venendo sopraffatti dall'ansia e avere forti difficoltà ad affrontare la propria quotidianità, arrivando quindi a rinunciare a una serie di impegni.

Altri campanelli d'allarme sono la stanchezza, l'agitazione, la sensazione di essere schiacciati dagli eventi, la tensione muscolare e la difficoltà di

concentrazione.

Nella società odierna sono davvero tante la situazione in grado di suscitare un episodio di ansia: basti pensare al sostenere esami scolastici, colloqui di lavoro, addirittura viaggi, fare nuove conoscenze, così come il timore di non riuscire a vivere una relazione di coppia soddisfacente e duratura fino alla classica ansia da prestazione. "A livello psichiatrico, perché sia diagnosticato il DAG devono essere sperimentati per almeno sei mesi di tempo ansia e preoccupazione pervasive e incontrollabili, interferenti con il funzionamento del paziente a vari livelli. Inoltre, devono essere presenti almeno tre dei sintomi descritti. Occorre, poi - spiega la dottoressa Cavallini - verificare che la sintomatologia legata alla diagnosi di DAG non sia causata da altri disturbi psichiatrici concomitanti o da altre condizioni mediche o dall'assunzione di specifiche sostanze".

LaRedazione

Ah, come si respira bene in montagna! Ah, quanto è bello respirare a pieni polmoni in un bosco, altroché lo smog della città! Luoghi comuni, è vero, ma la scienza ne ha adesso certificato la fondatezza.

Una ricerca condotta in una quarantina di siti italiani tra montagna, collina e parchi urbani ha permesso di svelare il ruolo benefico dei monoterpeni, ovvero i componenti profumati degli oli essenziali emessi dalle piante. Non solo: condotta da un team di ricercatori dell'Istituto per la bioeconomia del Consiglio nazionale delle ricerche di Firenze (Cnr-Ibe) e del Club Alpino Italiano, insieme alle Università di Par-

ma e Firenze, all'Ausl di Reggio Emilia, e pubblicata sul prestigioso "Journal of Environmental Research and Public Health" la ricerca in questione ha consentito di isolare l'effetto specifico dei monoterpeni sulla riduzione significativa dei sintomi dell'ansia.

Che cosa è emerso nel concreto lo spiega il ricercatore Francesco Meneguzzo: "I risultati mostrano che, oltre una data soglia di concentrazione di monoterpeni totali o anche del solo α -pinene, i sintomi di ansia diminuiscono a prescindere da tutti gli altri parametri, sia ambientali che individuali, e poiché questi composti sono emessi dalle piante, possiamo ora as-

FUMO PASSIVO: ANCHE I CANI TRA LE VITTIME



Volete bene al vostro cane? Allora evita di fumare al chiuso in sua presenza. Anche il migliore amico dell'uomo subisce infatti gli effetti nocivi del fumo passivo: lo ha stabilito una ricerca dell'Università Statale di Milano coordinata da Debora Groppetti, docente di Clinica Ostetrica e Ginecologia Veterinaria del dipartimento di Medicina Veterinaria e Scienze Animali e pubblicata di recente su MDPI.

Il cane è un animale domestico molto diffuso che, condividendo con l'uomo spazi, abitudini e cibo, potrebbe essere esposto agli stessi rischi e malattie ambientali.

Negli ultimi due decenni, gli effetti dannosi dell'esposizione al fumo passivo su bambini e adulti sono stati ampiamente discussi e sottolineati attraverso campagne di salute pubblica, ma non è stata posta enfasi sui rischi che gli animali domestici possono incontrare.

La ricerca ha incluso 32 cani (sani) di entrambi i sessi. A seconda che vivessero o meno con umani fumatori, 16 cani sono stati inclusi nel gruppo esposti al fumo passivo e 16 sono stati inseriti nel gruppo dei non esposti. A questi cani è stato prelevato un campione di pelo e di sangue, necessario nell'ambito dei controlli di routine: parte del siero è stato utilizzato per analizzare l'eventuale presenza di cotinina attraverso la metodica ELISA, un test basato sull'utilizzo di un enzima legato a un anticorpo per rilevare e quantificare la presenza di un antigene specifico in un campione biologico. I risultati hanno evidenziato un aumento della cotinina nel siero e nel pelo dei soggetti esposti al fumo passivo rispetto a quelli non esposti.

LaRedazione



Si chiama Fomo, acronimo di Fear of missing out; tecnicamente, la paura di essere esclusi. E si tratta di un fenomeno sociale in aumento, complice la costante e crescente digitalizzazione delle nostre vite, sempre più mediatiche e social, invece che sociali. Una paura che ha dei risvolti psicologici da non sottovalutare, avverte la dottoressa Donata Pratesi, psichiatra del Centro Disturbi dell'Umore dell'IRCCS Ospedale San Raffaele di Turro.

"La sensazione principale riconducibile alla Fomo - spiega l'esperta - è che gli altri conducono una vita più appagante della nostra, il secondo elemento è un po' una conseguenza del primo ed è legato alla necessità di ricercare costantemente cosa stanno facendo gli altri e cosa si sta perdendo".

Il fenomeno riguarda tanto i giovani quanto gli adulti, con un focus specifico sugli adolescenti maschi.

Non confondiamoci, però: la Fomo è sempre esistita, solo che la sfera digitale l'ha resa più ampia. Una sensazione che nasce sostanzialmente dall'impossibilità di partecipare ad attività condivise da amici e conoscenti; in altre parole, il terrore dell'esclusione.

I segnali di una sofferenza da Fomo? Un controllo incessante dello smartphone e dei social, la necessità quasi fisica di essere sempre connessi e l'incapacità di trattenerci dal

SOFFRI DI FOMO? IN AUMENTO LA "DIPENDENZA" DA SOCIAL

controllare in maniera ossessiva le notifiche. Il rischio di sviluppare patologie come ansia sociale, stress, insonnia non è irrilevante. Però, c'è un punto interessante da tenere a mente, sottolinea la dottoressa Pratesi: "Dobbiamo innanzitutto ricordare che sui social si tende a sovrastimare la felicità e il successo degli altri. Non vediamo la reale condizione dell'altra persona, ma vediamo ciò che gli altri vogliono farci vedere. È fisiologico avere rimpianti, essere indecisi e avere paura di aver preso una scelta sbagliata".

Come contrastare la Fomo, parola inventata nel 2004 dall'americano Patrick James McGinnis? Semplici ma essenziali consigli per il proprio benessere: avere consapevolezza del presente, ridurre il confronto ed imparare ad accettare i sentimenti di solitudine. "La chiave per contrastare questo fenomeno in crescita tra i giovani è accettare la realtà per quello che è, vivere il momento senza l'ansia di perdere qualcosa", chiosa l'esperta.

LaR



Specialist in Quality
Italian Food & Wine

London punta a leadership green

Molti i progetti d'avanguardia

È ormai evidente a tutti che il cambiamento climatico costituisca una sfida senza precedenti per il pianeta intero, nonché per le città che devono affrontare i suoi effetti diretti e indiretti. Londra non fa eccezione a questo scenario e sta adottando una serie di iniziative e politiche per mitigare gli impatti del cambiamento climatico e promuovere uno sviluppo sostenibile.



La città si è posta l'ambizioso obiettivo di diventare una città a zero emissioni nette entro il 2030. Questa data appare estremamente sfidante, sia quando il sindaco Sadiq Khan l'ha annunciata durante la campagna elettorale nel 2020, sia in vista dei tempi attuali. Tuttavia, come ha dichiarato il sindaco, "Alcuni potrebbero dire che un obiettivo per il 2030 non è realizzabile, ma io dico che non possiamo permetterci di non provarci."

Per raggiungere questa meta, la riduzione delle emissioni di gas serra rappresenta una delle priorità principali. La città sta promuovendo la mobilità sostenibile attraverso significativi investimenti in una vasta rete di trasporti pubblici efficienti ed ecologici, tra cui treni, autobus e metropolitane. Inoltre, da alcuni anni Londra sta incoraggiando attivamente l'uso di veicoli elettrici, potenziando le infrastrutture di ricarica e adottando misure restrittive per limitare l'accesso dei veicoli più inquinanti alle zone centrali della città.

Tra i progetti più interessanti, spicca quello di TFL, l'ente dei trasporti di Londra, che si impegna a seguire la politica del sindaco Khan per raggiungere l'obiettivo ambizioso di fornire tutta la sua energia da fonti rinnovabili entro il 2030. Questa iniziativa rappresenta sicuramente un significativo passo avanti per un'azienda che detiene il primato come maggiore consumatore di energia della città, con un fabbisogno annuale che può arrivare fino a 1,6 TWh, equivalente al consumo elettrico di circa 420.000 case.

Tuttavia, non basta solo ridurre le emissioni e promuovere l'energia pulita. Londra sta anche affrontando la necessità di adattarsi ai cambiamenti climatici in corso. La città sta implementando misure di gestione delle inondazioni, aumentando le aree verdi e i parchi per mitigare gli effetti delle ondate di calore estive e sta promuovendo politiche di risparmio idrico per far fronte alle future sfide idriche.

Tra i progetti in corso, uno dei più noti è il "Super Sewer", opera da circa 4,5 miliardi di sterline, un'enorme infrastruttura sotterranea che funge da sistema fognario per il trattamento delle acque reflue della città. Durante le intense precipitazioni, il sistema fognario esistente a Londra può raggiungere la sua massima capacità, causando lo scarico non trattato delle acque reflue nel fiume Tamigi. Questo problema è stato aggravato dal cambiamento climatico, il quale ha aumentato la frequenza e l'intensità delle precipitazioni, mettendo a dura prova l'infrastruttura fognaria preesistente. Il Super Sewer, noto anche come Thames Tideway Tunnel, è stato appositamente progettato per affrontare tale problema, consentendo la gestione e lo smaltimento adeguato delle acque reflue in eccesso durante gli eventi meteorologici estremi. In tal modo, contribuisce a mitigare gli impatti del cambiamento climatico sulla gestione delle acque e sulla qualità delle acque del fiume.

Londra sta dimostrando una leadership eccezionale nella lotta al cambiamento climatico, sia a livello locale che internazionale, impegnandosi attivamente nel condividere le migliori pratiche e nell'apprendere dagli altri. Partecipa attivamente a reti e alleanze di città che si dedicano alla lotta al cambiamento climatico, creando un forum per la condivisione di conoscenze e una collaborazione concreta nell'affrontare questa sfida globale. Non c'è dubbio che la città stia adottando un approccio proattivo per affrontare tutti gli aspetti legati al cambiamento climatico. Tuttavia, è importante riconoscere che rimangono ancora delle sfide da superare. Londra deve continuare a lavorare per migliorare la qualità dell'aria, ridurre i rifiuti e affrontare le disuguaglianze ambientali. È fondamentale che le politiche adottate siano inclusive e non penalizzino le fasce più vulnerabili della popolazione, garantendo che tutti possano beneficiare delle azioni intraprese.

Remigio Baldoni

CONVEGNO CONFAPPI IN SCOZIA SU IMPULSO DI MELITI (TECNOMECC)



La Confederazione della piccola e media industria (Confapi) organizzerà il prossimo autunno in Scozia un convegno sulla falsariga di un analogo evento che si è appena svolto nella splendida cornice del Circolo Ufficiali Marina Militare di Taranto e che ha permesso un ampio dibattito sul tema della transizione energetica e della competitività industriale.

Il convegno nel paese delle cornamuse è stato fortemente voluto dal Presidente Emerito della Camera di Commercio UK Leonardo Simonelli



Elaborata da un giovane italiano residente da anni in UK, C4urselves è una piattaforma digitale per consentire a chiunque, in qualsiasi parte del mondo, di condividere in modo semplice esperienze autentiche, senza algoritmi, annunci digitali inopportuni e impicci vari. I suoi video escludono commenti o narrazioni: la semplicità e l'autentica immediatezza contingente ne garantiscono l'impatto visivo senza tanti panegirici o zavorre pubblicitarie.

La motivazione di questa iniziativa si trova sul blog www.c4urselves.com/articles/a-million-brushes_10.html "Ho notato - dice Federico Moscoviguri - con molto interesse che l'attuale governo italiano sta promuovendo l'Italia all'estero con nuovo vigore, prediligendo i mezzi digitali. Sono completamente d'accordo con tale approccio e ne vorrei far parte"

e da Domenico Meliti, rappresentante CONFAPPI nel Regno Unito e a capo delle attività del gruppo Tecnomec in UK.

Il passaggio da Taranto alla Scozia "vuole" ha spiegato Meliti intervenendo al convegno in Puglia - rendere fondamentale il ruolo dell'Italia e le sue aziende per poter contribuire a dare risposte concrete al cosiddetto "trilemma" della transizione energetica e dare risposte serie al problema occupazione. E diventare così un volano promotore di una tangibile economia circolare con la creazione di posti di lavoro e la valorizzazione del capitale umano, vera ricchezza per le Imprese".

Al convegno di Taranto tutti gli intervenuti (incominciando dai ministri Raffaele Fitto, Gilberto Pichetto Fratin e Francesco Paolo Sisto e dal sindaco di Taranto Rinaldo Melucci) hanno riaffermato la concreta volontà di percorrere fino in fondo la strada della transizione energetica e hanno definito fondamentale la decarbonizzazione dell'ex-Ilva di Taranto da portare avanti con un investimento da un miliardo di euro proveniente dal PNRR (il piano

europeo di rilancio post-covid).

A proposito del PNRR il ministro Fitto ha indicato che va in parte rivisto "perché ci sono elementi di contesto come le conseguenze della pandemia e la guerra in Ucraina a cui si aggiunge l'aumento dei costi delle materie prime".

L'ing. Carlo Maria Martino, presidente Confapi Puglia, ha da parte sua sottolineato la necessità di una forte collaborazione e coesione stato-impresie in questa fase delicata.

Il gruppo Tecnomec ha il suo quartier generale in Puglia e "sviluppa soluzioni, prodotti e servizi secondo le richieste e i bisogni dei clienti, nel settore del petrolio e del gas e nell'industria petrolchimica e in quella della produzione energetica".

LaR



C4urselves, una piattaforma fuori dal comune

Se il marketing odierno è estremamente legato ai mezzi di comunicazione digitale e ai social media, il futuro prossimo del marketing, soprattutto nel settore turistico, sta nel "active engagement" digitale, cioè in iniziative capaci di coinvolgere i consumatori stessi a creare il contenuto. Il tutto in modo trasparente, etico e "person-centred", cioè sdoganato dall'attuale modello "rapace" di annunci, algoritmi e "data mining", cose che caratterizzano le principali piattaforme attuali, vedi Facebook, Instagram, Youtube etc.

"Il valore di C4urselves sta proprio in questo e, pur essendo una compagnia piccola, con poche risorse dirette, abbiamo più di 4000 utenti registrati in

tutto il mondo, con 284 video da 20 paesi diversi. Insomma - rimarca Federico - un reach notevole con grande potenziale, grazie anche alla nostra appartenenza a gruppi internazionali come <http://globaldigitalinclusion.org>"

Una proposta "di nicchia" ad espansione per il Ministero del Turismo, quindi, che promuova l'Italia in modo stimolante e coinvolgente specialmente per una audience giovane ed esigente, partecipa di un nuovo modo di "fare turismo".

"C4urselves ha moltissime applicazioni e potrebbe fornire un incentivo semplice ed efficace non solo per visitare i posti più belli d'Italia, ma anche quelli meno noti e offrire così un aggancio per business specifici locali. Attualmente - mette in risalto il creatore del sito - l'Italia è posizionata benissimo per poter sfruttare nuove opportunità, ma è importante che ciò non venga fatto solo tramite contratti molto esigenti con compagnie molto grandi e relativi tempi lunghi e modalità onerose. Il mercato digitale richiede agilità, flessibilità, creatività e appunto raggiungibilità, tutte cose che C4urselves è stato programmato per offrire."

E, come per tutte le iniziative giovani è alla ricerca di sostegno. Che potrebbe significare un buon investimento, considerando anche che viene da un italiano in UK che Brexit non ha tagliato fuori dalle sue radici italiane e dalle sue numerose esperienze multiculturali.

Margreta MOSS


VIGNALI
ROCCAMORA
Forimenti in Sicilia

GAETANO ALFANO
Roccamora UK

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

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



2 VENETI

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



Ciao Bella Restaurant
Pasta e Pizza

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



TRE ITALIANI PER UN'INCORONAZIONE MATTARELLA, BOCELLI E MARCHETTI

Oltre al presidente della Repubblica Sergio Mattarella, altri due italiani – Andrea Bocelli e Federico Marchetti – hanno partecipato in ruoli diversi all'incoronazione di Carlo III.

Bocelli è stato l'unica superstar della Penisola a esibirsi il giorno dopo l'incoronazione al grande concerto di Windsor in onore del nuovo sovrano britannico la sera di domenica 7 maggio. Ha cantato "You'll never walk alone" insieme al baritono Bryn Terfel e ha catturato da subito l'attenzione di re Carlo e regina Camilla, che hanno ascoltato la sua voce in religioso silenzio.

Alla fastosa cerimonia di incoronazione sabato 6 maggio gli unici italiani che figuravano tra i 2.300 invitati ammessi dentro l'Abbazia di Westminster erano Mattarella e l'imprenditore Federico Marchetti che ha parlato di "esperienza unica".

Mentre Mattarella era a Westminster come rappresentante ufficiale della Penisola e Bocelli ha consolidato legami con Londra e la casa reale britannica, la presenza italiana che ha senz'altro più incuriosito è quella di Marchetti che però si spiega facilmente.

Cinquantaquattro anni, fondatore di Yoox Net-a-Porter, un'azienda di grande successo che vende moda online e di cui è stato amministratore delegato fino al 2021, l'imprenditore ravennate si è guadagnato l'ambitissimo invito perché lavora al piano sostenibile di Carlo, la Sustainable Markets Initiative. Il suo posto era nel transetto central e ad affascinarlo è stato soprattutto il coro gospel: "Riflette l'attenzione di Carlo a un mondo fatto di tante culture". L'ha colpito anche Camilla "protagonista, serena, proprio come è lei che ho conosciuto col re".

Segue da pag 1

PASSATA LA...

va, garanzia di stabilità ai vertici dello Stato. Alla fine infatti ha paralizzato ogni cambiamento, ha cristallizzato una vita di palazzo fuori dal tempo. Adesso invece capo dello Stato è un re non giovane ma riformatore di spirito, come ha dimostrato nei decenni trascorsi da eterno erede al trono. Interventista da principe, come lo hanno accusato di essere. Non lo potrà essere ovviamente da re ma la passione ambientalista lo mette al passo con i tempi e con le emergenze del nostro pianeta. Antesignano della lotta ai cambiamenti climatici ha in questo un terreno comune con le giovani generazioni. Proprio quelle che sono più tiepide per non dire ostili alla monarchia. Lo dicono i sondaggi ed è ovviamente fisiologico.

Anche nella cerimonia dell'incoronazione l'istituto monarchico si è mostrato in tutto il suo anacronismo. Il capo di uno Stato moderno viene "unto dal Signore" in una cerimonia medievale incardinata nella liturgia della chiesa anglicana, ancora Chiesa di Stato. Contraddizione dunque che stride con una società multietnica e multireligiosa come quella britannica. Secolarizzata al punto che ormai la maggioranza dei cittadini non si riconosce più in alcuna fede. Il potere temporale della Chiesa in Italia finì nel 1870, il "Papa re" fu deposto di fatto e di diritto dai bersaglieri che entrarono a Porta Pia in quel 20 settembre di un secolo e mezzo fa.

Anche la pleora di ordini cavallereschi rappresentati all'Abbazia di Westminster (Giarrettiera, Cardo, Bath, S. Michele e S. Giorgio etc.) ha mostrato che grazie alla monarchia resistono strutture di potere arcaiche, una impalcatura aristocratica che dalla proprietà terriera inalienabile all'ereditarietà dei Lord di sangue resiste ad ogni cambiamento.

Re Carlo terzo potrà e dovrà usare il suo "soft power" e l'influenza del suo ruolo per dare segnali di modernizzazione. Ha cominciato snellendo funzioni e privilegi all'interno della famiglia reale, mettendo all'angolo i membri più screditati come il fratello Andrea e ignorando quelli più rissosi come il figlio Harry, con buona pace dei Royal watchers e dei tabloid. Ma i cambiamenti non si potranno certo limitare a questo. Ci vorranno anche scelte politico-istituzionali che passano dal Parlamento. Si vedrà ad esempio se dall'anno prossimo un nuovo governo metterà mano ad una nuova riforma della Camera dei Lord, eliminando definitivamente i Pari del Regno ereditari e i Lord spirituali (Vescovi anglicani).

Probabilmente continuerà poi la lenta trasformazione delle nazioni del Commonwealth in repubbliche. I fermenti più chiari arrivano dai Caraibi, dove il passato coloniale ricorda gli orrori della tratta dei neri e della schiavitù. Ma anche in Australia o Canada la voce dei nativi sterminati all'arrivo dei coloni inglesi si fa sentire ora con maggiore risentimento e dirette richieste di risarcimenti. Dei 56 Paesi aderenti all'organizzazione solo 15 sono ancora monarchie che riconoscono re Carlo terzo come proprio sovrano. Giamaica e Belize hanno già annunciato che potrebbero sfilarsi presto. In ogni caso ri-



to order e print: www.giondook.com - T: 0755 2899528

marranno i legami economici, culturali e storici tra le ex colonie. Il Commonwealth forse è il lascito più prezioso del regno di Elisabetta.

Quel che resta del giorno dell'incoronazione sono anche le polemiche per la mano pesante della polizia verso i gruppuscoli di anti-monarchici che cercavano di manifestare pacificamente a Trafalgar Square e lungo il percorso del corteo reale. Fermi di polizia preventivi che hanno suscitato legittimi dubbi sulla limitazione del diritto di esprimere pubblicamente le proprie idee. Se i sondaggi hanno un senso, il nuovo re e l'istituzione monarchica dovranno abituarsi a fare i conti con sentimenti repubblicani in crescita e con sempre più frequenti manifestazioni anti-monarchiche. I giovani sotto i 25 anni già mostrano la propria disaffezione. L'idea che il capo dello Stato sia tale solo perché figlio/a del precedente stride con il senso comune di tanti buoni cittadini. Se gli Italiani nel 1946 hanno scelto l'ordinamento repubblicano - non fu soltanto per l'umiliante inadeguatezza dei Savoia nel momento più buio della nostra storia nazionale. Ci vorranno forse

generazioni, re Carlo terzo ha tutte le capacità per intercettare e attenuare critiche e contestazioni, ma il percorso verso nuove forme istituzionali potrebbe cominciare proprio con lui sul trono.

Insomma con l'incoronazione ha preso il via una fase di grande interesse per la monarchia e per le istituzioni, imbalsamate nell'ultimo periodo della vegliarda Elisabetta. Una fase che riguarda tutti i cittadini che in questo Paese risiedono, noi Europei ed Italiani compresi.

P.S. Non posso concludere questo mio commento senza ricordare quello che tutti sappiamo. Questa è una fase difficile in Gran Bretagna. Le conseguenze della Brexit si stanno mostrando con pesante evidenza. L'annunciata chiusura dell'Italian Bookshop non può lasciare indifferenti perché nel corso degli anni era diventato un punto di riferimento culturale grazie alla intelligenza e alla passione della "libraia" Ornella Tarantola. Occorre un intervento delle nostre istituzioni, a Londra e Roma, per facilitare una soluzione ed evitare di perdere questo patrimonio della nostra comunità.

franchi[®]

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

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

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

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

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

Email: info@franchi.co.uk

0800 176 176

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

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

su appuntamento a:
BRIGHTON
EDINBURGH
GLASGOW

via email:
regnunito@inca.it

su Facebook:
INCA Regno Unito

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

DOMANDE ALL'AVVOCATO**HAI DUE
INCARICHI?****ATTENTO AL CONFLITTO
D'INTERESSE**

Sono l'amministratore delegato di una società senza scopo di lucro che rappresenta agenti e altri intermediari del settore sportivo. Forniamo ai nostri membri consulenza e supporto nella gestione degli sportivi. Inoltre, promuoviamo le attività dei nostri agenti e collaboriamo attivamente con le autorità di regolamentazione del Regno Unito per influenzare le normative nuove ed esistenti nel settore sportivo. Inoltre, forniamo riferimenti di fornitori di servizi / professionisti esterni che possono assistere i nostri membri in ambito legale e fiscale. Prima di assumere l'incarico di CEO della associazione, ero un contabile che lavorava per uno studio di commercialisti di Londra che forniva servizi fiscali e di consulenza. Questo studio continua ad operare ed è gestito da un membro della mia famiglia. Poiché il mio lavoro prevede la partecipazione a ricevimenti e ad altri eventi sociali e d'affari, mi viene spesso chiesto di consigliare un professionista contabile/finanziario per i nostri soci, perché spesso devono risolvere questioni fiscali, soprattutto se gli sportivi provengono da fuori del Regno Unito. Inoltre, spesso organizziamo dei seminari per i nostri soci. Potrebbe consigliarmi se c'è qualche restrizione legale nel raccomandare lo studio di commercialisti di famiglia per dare consigli fiscali e di consulenza ai nostri soci e se posso invitare lo stesso studio a presentare seminari a nome dell'associazione.

Cordiali saluti
Giacomo

Caro Giacomo

Grazie per la sua lettera. Presumo che, in qualità di CEO lei sia anche un amministratore dell'azienda. Presumo anche che, pur essendo una società senza scopo di lucro, non sia un ente di beneficenza. Se è un amministratore della società, dovrà rispettare il Companies Act 2006. Se ha un interesse nella società di revisione contabile di proprietà della famiglia, come una quota azionaria o se trae qualche altro beneficio come socio, esiste un potenziale conflitto di interessi tra i suoi doveri di amministratore dell'associazione senza scopo di lucro e il suo interesse nella società di revisione contabile.

L'articolo 175(1) del Companies Act 2006 stabilisce che un amministratore di una società deve evitare una situazione in cui ha, o può avere, un interesse diretto o indiretto che sia in conflitto, o che possa essere in conflitto, con gli interessi della società. Pertanto, se lei, in qualità di amministratore della società, è anche socio o azionista dello studio di commercialisti o partecipa direttamente o indirettamente al profitto o ad altri benefici generati dalle sue segnalazioni o dalla partecipazione a seminari da parte dello studio di commercialisti, esiste un conflitto di interessi ai sensi del Companies Act 2006.

Tuttavia, ai sensi della sezione 175(4)(b) del Companies Act, il dovere di evitare i conflitti di interesse non viene violato se la questione è stata autorizzata dagli amministratori che hanno approvato il conflitto in una riunione dotata di quorum. L'approvazione non può essere retroattiva. Inoltre, ai sensi della sezione 177(1), se gli amministratori hanno un interesse personale, direttamente o indirettamente, in merito ad una transazione o un accordo riguardante la società, devono dichiarare agli altri amministratori la natura e la portata di tale interesse.

Pertanto, le consiglio di non svolgere alcuna attività, compresa la segnalazione di potenziale lavoro alla società di consulenza contabile di famiglia, a meno che non sia stata preventivamente comunicata al suo Consiglio di amministrazione in una riunione. Lo stesso potrà poi, in presenza di quorum, approvare e autorizzare tali segnalazioni o a seminari organizzati dallo studio della sua famiglia. Deve anche considerare il potenziale danno alla reputazione della sua società in caso di conflitto di interessi che la coinvolga personalmente.

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.

"GENITORI E FIGLI"

Rubrica a cura di
Cristina Lavagnolo

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

**DARE IL BUON ESEMPIO AI FIGLI**

Nei miei articoli precedenti, ho già accennato a come il principale strumento che voi genitori avete per trasmettere insegnamenti ai vostri figli, sia l'esempio. Tuttavia, penso che questo argomento sia così importante da meritare un articolo appositamente dedicato.

Per far capire meglio quanto l'esempio sia un fondamentale modellatore del comportamento, voglio partire dal richiamare la vostra attenzione sulla vita di tutti i giorni e sul comportamento di noi adulti. Pensiamo per un momento a quanto, spesso, sia difficile fare la cosa giusta mentre siamo circondati da esempi che vanno nella direzione opposta. Sia che si tratti di fare correttamente la raccolta differenziata o di rispettare le regole stradali, quanto spesso ci capita di pensare: "Tanto non lo fa nessuno..."; "A cosa serve, la maggioranza non se ne cura proprio!"; o cose del genere?

Pur essendo adulti con una capacità di ragionamento matura, con un sistema di regole morali ormai pienamente consolidato, con un'abilità sviluppata di discernere giusto e sbagliato, legale e illegale e, si presume, una capacità decisionale indipendente da condizionamenti esterni... è inutile negarlo, andare "controcorrente" per fare la cosa giusta non è così facile.

Come si può, quindi, pretendere che un bambino, in certi casi anche un adolescente, che non ha ancora tutte queste abilità completamente sviluppate (o per niente se è ancora molto piccolo), possa comportarsi secondo le vostre indicazioni se "predicate bene, ma razzolate male"?

Senza arrivare all'esempio estremo di genitori che propongono un modello sbagliato anche dal punto di vista della civiltà e delle buone maniere, ad esempio, quando non rispettano la fila, suonano impazientemente il clacson quando la macchina davanti a loro non parte immediatamente allo scattare del verde, gettano rifiuti per terra... sono abbastanza frequenti le situazioni in cui noi adulti smentiamo con le azioni ciò che punteremo a insegnare con le parole.

Ovviamente, nessun genitore vorrebbe dare un cattivo esempio ai propri figli e quando lo fa è sicuramente in maniera non intenzionale e, spesso, inconsapevole.

Esaminiamo alcune situazioni comuni, in cui, probabilmente, molti di voi genitori si riconosceranno.

Tra le regole che, giustamente, cercate di insegnare ai vostri figli fin da piccolissimi ci sono la calma e la capacità di aspettare; il rispetto degli altri, dei turni, degli orari e delle routine. Queste regole si traducono, nella pratica, in comportamenti come: portare pazienza con il fratellino o la sorellina che prende i loro giocattoli preferiti; saper aspettare il proprio turno nei giochi o di aver finito i compiti per giocare; non interrompere il papà o la mamma che sta parlando con qualcuno, ma saper attendere che abbia terminato; non pretendere di mangiare un gelato prima di pranzo, ma saper rimandare questo piacere fino all'ora di merenda... e sono solo alcuni esempi. Tutti insegnamenti importanti per aiutare i bambini a crescere in modo equilibrato e a raggiungere fondamentali competenze sociali.

Cerchiamo, però, di immaginare cosa può accadere nella mente dei suddetti piccini quando si trovano a vivere situazioni di questo tipo:

- Si stanno vestendo per andare a scuola o ad un appuntamento con uno o entrambi voi genitori e le manine ancora un po' impacciate non permettono loro di infilarsi velocemente la giacca o allacciarsi le scarpe in pochi secondi... non è colpa loro, stanno facendo del loro meglio... ma, presi dall'ansia del ritardo, completate l'operazione al posto loro, se non, addirittura, vi spazientite.

- Stanno decidendo tra le due opzioni di magliette da poter indossare per uscire o tra le proposte per la merenda (ricordate il mio articolo del numero precedente?) e la cosa richiede loro un po' di riflessione... ma voi li incitate a sbrigarsi, magari anche con toni un po' bruschi.

- Assistono a situazioni familiari in cui uno dei genitori interrompe l'altro mentre sta spiegando qualcosa o perde la pazienza e alza la voce nei confronti del partner o di uno dei figli.

In queste, come in altre situazioni simili, voi genitori avete molte attenuanti, dal poco tempo a disposizione alla stanchezza, e non intendo certo colpevolizzarvi. Voglio solo farvi riflettere su come diventi, poi, più difficile chiedere ai vostri figli di seguire i vostri insegnamenti. I bambini sono molto più colpiti dai comportamenti che dalle parole, ciò che fate è il vero modello da seguire per loro, non quello che dite.

Per questo motivo, i vostri sforzi di insegnar loro a rispettare le regole potrebbero avere dei risultati frustranti se non sono sostenuti dall'esempio costante e quotidiano. Vi potrebbe sembrare, proprio per questo motivo, che i bambini siano refrattari ad assimilare le regole, ma non è così. Loro le imparano, ne sentono addirittura il bisogno e tendono a seguirle abbastanza rigidamente. Siamo noi adulti che, spesso, non riusciamo a fornire loro un ambiente abbastanza coerente e delle routine sufficientemente stabili da far sì che le possano interiorizzare.

Anche per quanto riguarda i più grandi, preadolescenti e adolescenti, un progetto educativo e formativo di successo è basato sull'esempio, prima ancora che sulle parole.

Una lamentela comune dei genitori di figli di questa fascia di età è che i ragazzi "non ascoltano" e "fanno quello che vogliono". Sicuramente, il rapporto tra genitori e figli preadolescenti o adolescenti è molto difficile e i tentativi di comunicazione sono spesso logoranti e deludenti. Però, anche se può sembrare che i ragazzi non ascoltino gli insegnamenti e i consigli dei genitori, sicuramente osservano e analizzano il comportamento degli adulti della loro famiglia e non solo. Quindi, anche in questo caso, quello che voi genitori fate è altrettanto, se non maggiormente, importante di quello che dite, per due ragioni fondamentali. La prima è che fornire loro un modello positivo, nonostante al momento non dimostrino l'intenzione di seguirlo, può garantire loro un importante punto di riferimento in una fase così turbolenta della loro crescita. La seconda, non meno importante, è che eventuali vostre azioni in contrasto con i vostri insegnamenti, molto probabilmente, vi si ritorceranno contro come potente arma dialettica a loro disposizione... un'ottima ragione in più per "razzolare" (oltre che predicare) bene!

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



MARKETING MADE EASY

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



Tendenze, Business, Cultura del Lavoro

Il cambiamento climatico e le furbate delle aziende



LA STRATEGIA MARKETING AL TEMPO DELL'INFLAZIONE



L'attuale inflazione, così alta, è una grossa sfida per molti operatori del marketing. E in momenti di difficoltà è fondamentale capire come si comporteranno i propri consumatori e adattare il proprio marketing mix (prodotto, luogo di vendita, prezzo e promozione).

PRODOTTO

- Identifica i prodotti focus dell'azienda. Metti in risalto i prodotti che riflettono ciò che i consumatori cercano in questo momento di sostenuto rincaro dei prezzi, attraverso un'adeguata strategia di comunicazione.

- Ricorda che l'innovazione è vitale per essere parte del futuro. Innovare ascoltando i consumatori e capendo quello che vorranno domani garantisce longevità al marchio e non ci si può mai fermare. Coinvolgili nel processo di sviluppo del tuo prodotto e servizi di domani.

LUOGO

- Il tuo prodotto al posto giusto. Capire dove il tuo target audience si aspetta di poter comprare il tuo prodotto è fondamentale per avere una strategia di distribuzione effettiva. L'e-commerce aziendale, per esempio, è un canale che spesso non può mancare ma non è l'unico. Attraverso collaborazioni e partnerships si può ampliare la presenza dei punti vendita. Attenzione però a trovare i giusti partners ed a settare dei chiari KPI.

PREZZO

Inflazione significa aumento di prezzi per tutti - anche le aziende stesse vedono i costi di materiali e risorse più alti. Scegliere se cambiare fornitori/qualità dei materiali per abbassare i costi o garantire lo stesso prodotto e qualità ma dover alzare i prezzi è una decisione difficile. Sbagliare i prezzi può causare una contrazione delle vendite.

• Ribadisci e garantisci il valore del prodotto. Come sempre i consumatori continueranno a comprare il tuo prodotto solo se conviene a loro e valutano il tuo prodotto adeguato a risolvere un loro bisogno/problema.

• Riduci i costi: identifica quali costi aziendali possono essere ridotti senza compromettere la qualità del prodotto. Questa è un'analisi periodica che l'azienda dovrebbe sempre fare e non si riferisce a cambiamenti strategici di prodotto, prezzo o profitti ma solo un adeguamento. Verifica che i fornitori stiano svolgendo il loro lavoro bene e che il costo che rappresentano sia ancora giustificato dal corrente mercato e necessità aziendali.

PROMOZIONE

- Sii dove è il tuo target audience. La tua intera strategia deve essere dove i consumatori passano il tempo e si aspettano di trovarti.

- Non interrompere la pubblicità. Sii una voce amica per la tua audience - Le tue comunicazioni devono essere empatiche, un marchio amico. Comunica attraverso le tue parole e canali ma anche attraverso influencers ed ambasciatori. Stare fermi in un momento di forti cambi non è (quasi) mai una buona idea.

Il cambiamento climatico è tra i temi più scottanti dell'ultimo decennio e oggi ai primissimi posti dell'attenzione pubblica. Misure legislative atte a contenere una situazione preoccupante sono state attivate a tempo record su scala globale, fissando parametri chiari di riduzione delle emissioni di gas serra e risultati documentabili.

I singoli Paesi e il mondo dell'azienda hanno l'obbligo di allinearsi alle imposizioni, investire e agire per raggiungere i valori-obiettivo entro le scadenze fissate nel breve, medio e lungo periodo.

Tuttavia, la criticità di dimostrare il rispetto delle misure e risultare 'bravi' quantomeno agli occhi dell'opinione pubblica, ha generato pratiche discutibili quali il 'whitewashing', il 'Greenwashing', il 'Bluewashing' e il 'Greenhushing'. Parliamone.

Vediamo che si intende con riferimento al panorama aziendale e la società, e l'impatto sul pianeta.

Un'azienda pratica il 'whitewashing' quando è causa di un guaio, un danno, fino a un disastro ambientale, ma ne sminuisce la gravità, moderando abilmente il messaggio per il pubblico e il significato trasmesso, così da mascherare l'accaduto ed evitare la responsabilità di quanto provocato e l'indennizzo dei danni. Si tratta del tradizionale 'nascondere il misfatto', 'lavarsi le mani' ed evitare la perdita economica.

Nel caso del 'greenwashing' l'azienda presenta quali traguardi degni di lode e d'applauso pratiche dal minimo impegno, oppure emette proclami di grande coscienza ambientale, non sostanziate da un significativo beneficio per l'ambiente, bensì per puro interesse d'immagine.

Esempio: Chevron, azienda petrolifera statunitense, negli anni '80 aveva pubblicizzato con vistose azioni mediatiche l'impegno dei lavoratori in cause per la protezione degli orsi, delle farfalle, delle tartarughe marine. I programmi per la salvaguardia dell'ambiente erano limitati alle richieste normative e comportavano una spesa minima. Il progetto per la protezione delle farfalle aveva un costo di 5000 dollari all'anno, in netto contrasto con le somme milionarie investite nella pubblicità di questi programmi. Oltretutto, mentre venivano divulgati gli spot, l'azienda si rendeva colpevole di pratiche di inquinamento atmosferico e idrico, con fuoriuscite di carburante in aree naturali.

L'azienda si macchia di 'greenwashing' con dichiarazioni fuorviante che sembrano portare al limite la legittimità della green marketing, insinuando il dubbio sull'onestà della fonte. Il green marketing consiste nel presentare in termini pratici e trasparenti le qualità di un prodotto come rispettoso dei criteri di sostenibilità. Per quel prodotto sono usati materiali riciclabili, rinnovabili, il packaging è limitato, sono assenti agenti nocivi.

Il green-marketing si trasforma in greenwashing con l'abuso di parole ed etichette quali 'eco-friendly', 'organico', 'naturale', termini senza titolo. Con il 'greenwashing' l'azienda mira ad attirare il consumatore responsabile, colui che ha a cuore il pianeta e vuole rispettarlo con comportamenti e prodotti sostenibili, pagando naturalmente un prezzo premium.

Similmente, con il 'bluewashing' l'attenzione si concentra su pratiche responsabili nei riguardi della società e politiche economiche attente al fattore sostenibilità. Ad esempio si dichiara il non abuso dei diritti umani e del codice etico, ma l'esatto contrario accade quotidianamente all'interno degli stabilimenti produttivi. Si sostiene il controllo della sicurezza sul lavoro con l'aperta condanna dello sfruttamento della persona e della condizione di schiavitù, ma in realtà avviene l'opposto. Oppure l'azienda annuncia il totale supporto di una produzione ecologica di indumenti di cotone naturale, priva di agenti tossici, ma utilizza coloranti che

contribuiscono all'inquinamento delle risorse d'acqua.

Altro caso ancora, quando il consumatore crede che un'azienda mantenga i più alti livelli di sicurezza dei dati personali poiché la comunicazione aziendale decanta l'adozione di sofisticati programmi digitali e d'intelligenza artificiale, ma sono tutte dichiarazioni prive di fondamento e alla base, false.

E che dire del 'greenhushing'? Ambiguo e nuovo entrante, il greenhushing consiste nel non prodigarsi, nel continuare ad operare al di sotto della soglia d'attenzione, 'under the radar', senza adottare nessuna misura, così da evitare lo scrutinio pubblico, lasciando palcoscenico e riflettori a chi ha voce per i proclami più fantasiosi.

Ciò denota la mancanza di comprensione della questione da parte dei vertici aziendali, rivela i poveri valori e gli standard adottati. Per di più non è una strategia sostenibile nel lungo periodo poiché la regolamentazione diventerà sempre più restrittiva, in linea con le richieste della comunità globale.

E allora la domanda è naturale: Com'è che non si vedono le opportunità? Perché non spendersi e dirigere il massiccio investimento marketing per diventare role-models ambientali, pionieri e innovatori che cercano soluzioni, si fanno promotori di un mercato in servizi e prodotti sostenibili mostrando la direzione all'intero settore, traino per partners e concorrenti verso decisioni che generino profitti per l'ambiente e la società?

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

il gelato di **Ariela**

PASSIONATE ABOUT GELATO

La Credenza
Artisan delicacies from Italian traditions

Unit 9 College Fields Business Centre
Prince George's Road
London SW19 2PT

T: 020 8125 4016
info@lacreidenza.co.uk
www.lacreidenza.co.uk

Giuseppe's Ristorante Italiano
is one of the South Banks oldest family run italian restaurant
47/49 Borough High Street, London SE1 1NB
Tel: 0207 407 3451
info@giuseppesplace.com - www.giuseppesplace.com

HAI 10 MILIONI DI DOLLARI? ALLORA SEI RICCO



Una delle basi della sovrastruttura intellettuale dell'Economia di mercato è il concetto di "unlimited wants", cioè l'idea secondo cui tutti vorrebbero possedere il più possibile, o - detto diversamente - che tutti vorrebbero essere più ricchi possibile. Che la maggior parte di noi voglia avere più soldi per soddisfare i propri desideri è probabilmente vero, ma vale davvero la pena essere ricchi? C'è un limite?

Secondo un recente studio condotto da due psicologi - Paul Bain e Renata Bongiorno, rispettivamente delle università inglesi di Bath e di Exeter - "L'ideologia dell'unlimited wants, quando è considerata un elemento della natura umana, può generare una pressione sociale che spinge le persone ad acquistare più di quanto vorrebbero realmente avere... Risulta che le 'vite assolutamente ideali' a cui la maggior parte della popolazione aspira sono invece abbastanza moderate", almeno quando le somme necessarie sono 'spalmate' su un'intera vita di lavoro.

I ricercatori hanno raccolto risposte riguardanti il livello di ricchezza considerato per l'appunto 'ideale' da circa ottomila individui in 33 nazioni

su tutti i continenti abitati, compresi paesi spesso ignorati dalla psicologia 'cross-culturale', come Arabia Saudita, Uganda, Tunisia, Nicaragua e Vietnam. Persone con desideri 'illimitati' sono state identificate in tutti i paesi considerati, ma erano sempre in minoranza.

Le persone con unlimited wants sono risultate essere tendenzialmente più giovani, abitanti dei centri urbani, e più focalizzate sull'ottenimento del successo personale, del potere e dell'indipendenza. Inoltre, sono maggiormente presenti in paesi più inclini ad accettare le 'ineguaglianze' sociali, ma al tempo stesso caratterizzati da tendenze più 'collettiviste', dove il desiderio poteva forse essere quello di 'uscire dalla massa'.

È bene notare che l'attenzione degli studiosi era più orientata all'aspetto psicologico - la percezione della ricchezza - che a quello strettamente economico. Comunque, hanno scoperto che: "Nell'86% dei paesi considerati, la maggioranza degli interpellati pensava di poter ottenere una vita 'assolutamente ideale' con US \$10 milioni, e che in certi paesi sarebbe bastato anche solo un milione di dollari..."

L'argomento è interessante, ma forse è opportuno chiedersi quale sia esattamente il tema che i ricercatori hanno ritenuto di esaminare. A prima vista pare che volessero sapere quale livello di reddito avrebbe reso 'ideale' la vita dei soggetti studiati. Rovesciato però, si direbbe che abbiano piuttosto ottenuto dai gruppi esaminati una sorta di definizione popolare di quanto invece servirebbe per potersi considerare 'ricchi'.

James Hansen

UN ITALIANO ALLA GUIDA DEL BRAND INGLESE SMYTHSON

Smythson - storico brand inglese di cartoleria e pelletteria di lusso - ha nominato un italiano, Paolo Porta, alla sua guida con il titolo di Chief Executive Officer (CEO).

Paolo Porta vanta un track record importante nell'industria del luxury e della moda: prima di entrare in Smythson ha ricoperto il ruolo di Chief Executive Officer di Hunter, è stato SVP merchandising e licensing di Jimmy Choo e ha ricoperto ruoli nei settori del merchandising, degli acquisti e della gestione del canale retail, del wholesale, della distribuzione e in generale del branddevelopment per Burberry, Christian Dior e Stella McCartney.

"Sono lieto - ha dichiarato Stefano Giacomelli, Chairman di Smythson e CEO di Tivoli Group - che Paolo abbia accettato di assumere il ruolo di CEO del nostro brand. Grazie al suo profondo expertise nel global lifestyle è la persona giusta per guidare un marchio distintivo molto amato e riconosciuto come Smythson. Sotto la guida di Paolo, il brand è infatti pronto per inaugurare un nuovo percorso di crescita attraverso il consolidamento in mercati tradizionali come UK ed Europa ma soprattutto per incrementare la sua presenza in mercati strategici come quello americano e asiatico".

"Sono orgoglioso - ha indicato dal canto suo Paolo Porta - di avere l'opportunità di dare il mio contributo all'ulteriore crescita e sviluppo di un marchio come Smythson, che ho sempre ammirato e che rappresenta oltre 130 anni del più raffinato lusso britannico. Il potenziale di Smythson è enorme e unico e sono entusiasta di poter lavorare con un team così talentuoso, competente ed affiatato per implementare un nuovo progetto di affermazione e crescita".

LaR



AMORE E DINTORNI

Rubrica a cura di Gianna Vazzana
notiziedalcuore@gmail.com

IS IT LOVE IF HE SEEMS TO LIKE ONLY MY BODY?

Marika writes:

My boyfriend always gives me compliments about my physical appearance. He says I have the perfect body (I work out a lot), and he always asks me to wear high heels, makeup and mini skirts when we go out. I'm happy that he's attracted to me. Still, he never comments on my personality or my intelligence or generosity. I asked him what he would do if I changed appearance, for example if I put on a lot of weight. He said that he doesn't think he could be with me. Changing my appearance, in his opinion, would be unfair and selfish. I really don't know what to think. Does he love me?

Dear Marika,

Who wouldn't want to be given compliments because they look gorgeous? I can't talk for everyone, but I certainly wouldn't mind. And yet, I understand where you are coming from.

Does he love you; you ask me. I really can't answer that, but his position doesn't sit right with me, somehow.

First, he doesn't seem to be taking into consideration that your appearance will change or might change regardless.

You will age, your weight might change for medical reasons, and there is no guarantee that your appearance will remain the same; in fact, there's only a guarantee that it will change.

And also he seems to be looking at your body as the only thing that makes you desirable.

The debate about whether beauty is an objective or subjective characteristic has been going on for centuries in Philosophy. I don't want to get into it and digress, but I want to consider David Hume's definition. The Philosopher says that "beauty is no quality in things themselves: It exists merely in the mind which contemplates them; and each mind perceives a different beauty. One person may even perceive deformity, whereas another is sensible of beauty". Basically, a more complicate way to say "beauty is in the eye of the beholder" (even though in his idea there are other implications).

I will not even try to argue that looks are not important and that we are superficial if we care about them. I think looks are important. But that doesn't mean that only Angelina Jolie's lookalikes deserve love and attention. It means that we all want to be with someone we are attracted to, but what we find attractive differs. Everyone is attractive to someone, regardless of their weight, hair, height, eye colour and jawline.

Someone can be attracted to your infectious smile and think, "Wow, she's gorgeous" every time they look at you giggle, even if you don't meet the beauty standards that fashion magazines and social media have created.

Your boyfriend must have found you very attractive, which is how your relationship started. When you moved on to a deeper soul connection, I hope the attraction changed into love. I'm sure he still sees you as beautiful, but I wonder whether he has learned to cherish your inner beauty.

In 1897 Edmond Rostand wrote a play called "Cyrano de Bergerac". The titular character is a cadet, a witty person, gifted poet and musician. However, he has a disproportionately large nose that makes him insecure. He is in love with the beautiful and intellectual Roxanne, but he believes she will never love him, because of his appearance. After a long series of events that I must skip over, Roxanne tells Cyrano about a man she has fallen in love with. Cyrano is ecstatic as he thinks she's talking about him, but she reveals that the object of her affection is Christian de Neuvillette, a handsome cadet new in town. She is worried for his safety, so she asks Cyrano to befriend him and protect him. And poor Cyrano agrees, despite the soul wrenching news he just got. When the two men start talking about Roxanne, Christian confesses the conundrum he's faced with: he is in love with Roxanne but doesn't know how to woo her because he's neither eloquent nor a skilled writer. Cyrano offers to write letters to her on his behalf. Thanks to the breath-taking love letters, Christian is able to connect to Roxanne in a powerful way: she falls deeply in love with this beautiful man who, she thinks, can talk to her soul. When they finally meet face to face, Christian makes a fool of himself, trying to replicate the depth in Cyrano's letters. Roxanne is shocked and disappointed, but Cyrano has an idea. He makes Christian stand under Roxanne's balcony and hides in the darkness, whispering to him what to say. Christian and Roxanne marry secretly, but unfortunately, the newlywed husband and Cyrano are sent to war straight after the wedding. From the front Cyrano keeps writing on behalf of Christian to Roxanne. In one of her letters Roxanne finally tells her husband that she has come to love his soul so much that she would love him even if he were ugly. In a sad turn of events, Christian dies at war, and Roxanne, devastated retires in a convent. After fifteen years and the end of the war, Cyrano still visits her regularly, but one morning he arrives to her mortally wounded by an accident, knowing this is the last time he'll see her. He asks Roxanne to let him read the last letter Christian wrote her. She gives it to him, but midway through reading it, Cyrano starts reciting it. At that moment, Roxanne understands that Cyrano had been writing all the moving words she had fallen in love with. She runs to him, telling him she loves him, but he dies.

Roxanne was in love with a soul. Had she known what was happening, she probably wouldn't have bothered with Christian. She found him attractive, but she only fell in love with him because she thought he had it all. As soon as she realised that the essence she had fallen in love with belonged to Cyrano, regardless of his appearance, looking at him, she only saw the man she loved.

Has your boyfriend seen your soul? If not, why has he not bothered to look that deep? Only you can answer these questions, but make sure the depth you are looking for is matched. If you're capable of loving a soul, find someone who's prepared to go on that inner journey with you.



II FAGIOLO ARRIVATO IN EUROPA NEI 1529, COME REGALO PER IL PAPA



Il fagiolo comune, spesso e volentieri indicato come "la carne dei poveri" per la sua cruciale importanza nell'alimentazione umana, fu introdotto in Europa nel 1529.

Lo ha stabilito uno studio italiano appena pubblicato su Nature Communications e realizzato nell'ambito del progetto internazionale BEAN_ADAPT coordinato dal Prof. Roberto Papa, ordinario di Genetica agraria presso l'Università Politecnica delle Marche.

Per l'esattezza i primi fagioli arrivarono nel Vecchio Continente dal Nord del Perù dopo la spedizione di Pizarro e furono subito introdotti in Italia grazie agli emissari di Carlo V che ne fecero dono al Pontefice di allora, Clemente VII.

Lo studio ha preso in esame 220 varietà analizzando il DNA dell'intero genoma, la diversità metabolica e la valutazione delle piante coltivate in diverse condizioni ambientali soprattutto per l'adattabilità agli ambienti Europei e Mediterranei.

Sono state identificate le basi principali dell'adattamento alle condizioni Europee e il ruolo chiave che ha avuto l'ibridazione fra le forme Andine e quelle Mesoamericane favorendo lo sviluppo di nuove combinazioni geniche che hanno modellato la diversità genomica del fagiolo in Europa.

Particolarmente rilevante per la diffusione di questa coltura tropicale nelle regioni temperate dell'Europa è stato il ruolo dei geni che controllano la fioritura e l'adattamento all'ambiente, come ad esempio lo sviluppo radicale e l'assorbimento dei nutrienti del terreno.

Dettaglio curioso: la diversità del fagiolo in Europa è stata anche condizionata dalle divisioni politiche e sociali e particolarmente fra l'Europa cristiana e musulmana.

Nel mondo il fagiolo comune (*Phaseolus vulgaris* L.) è il più importante legume alimentare per consumo diretto. È una specie chiave per la sicurezza alimentare globale e per contrastare la crisi climatica e promuove la transizione alimentare verso nuove diete a base prevalentemente vegetale a tutto beneficio della salute umana e di sistemi agroalimentari sostenibili.

LaR

A MILANO NEL '600 SI CURAVA CON PAPAVERO DA OPPIO



Nel Seicento a Milano si usava il papavero da oppio come farmaco: veniva somministrato dai medici dell'epoca ai pazienti dell'Ospedale Cà Granda per le sue proprietà sedative, oltre che contro varie forme di dolore e contro la tosse.

Lo ha scoperto un team di scienziati dell'Università Statale di Milano che ha recentemente pubblicato un articolo in merito sulla rivista "Scientific Reports".

Gli studi si sono concentrati in particolare sui resti ossei custoditi nel Sepolcreto della Cà Granda, rinvenuti durante alcuni scavi e analizzati con tecniche innovative di archeo tossicologia, disciplina focalizzata sul rilevamento di evidenze chimico-analitiche nei resti ossei con l'obiettivo di far luce sulle pratiche terapeutiche di una determinata epoca.

Il gruppo di studio ha analizzato nove encefali ben conservati assieme ai loro crani di origine. I risultati delle analisi tossicologiche, eseguite mediante cromatografia liquida accoppiata a spettrometria di massa triplo-quadrupolo, hanno rilevato la presenza di molecole presenti nel papavero da oppio (*Papaver somniferum*), ovvero morfina, noscapina, papaverina e codeina, evidenziando la presenza dei principi attivi dell'oppio in sei dei nove soggetti sottoposti ad analisi.

"L'Ospedale Maggiore di Milano del 1600, noto come La Ca' Granda dei milanesi, è stato uno degli ospedali più importanti e innovativi di tutto il Rinascimento e dell'Età Moderna sia sul fronte italiano sia europeo", spiega Gaia Giordano, dottoressa in Medicina Traslazionale. "Forniva infatti assistenza gratuita alla popolazione povera di Milano, aveva medici e chirurghi specializzati, strette norme igienico-sanitarie e un'ampia farmacopea ospedaliera: è proprio per questo che per noi è stato importante essere parte di un progetto di ricerca multidisciplinare per lo studio degli individui riportati alla luce grazie agli scavi".

LaR

Segue da pag. 1

ITALIAN BOOKSHOP...

Ornella Tarantola, un nome molto conosciuto e apprezzato all'interno della comunità italiana a Londra. La liquidazione non rappresenta quindi solo la fine a un'attività commerciale, ma è un vero e proprio colpo all'irradiazione della civiltà italiana a nella metropoli britannica dove - ricordiamolo - vivono oltre 350.000 italiani. In quel luogo si organizzavano incontri, presentazioni o si passava anche per un semplice saluto per ricevere qualche consiglio su una buona lettura dalla stessa Ornella.

Accadeva così fino all'inizio di giugno nel negozio di Gloucester Road, ma in realtà è sempre accaduto così, per decenni, anche quando prima l'European bookshop, con dentro l'Italian bookshop, si trovava a Cecil Court, a pochi passi dalla centralissima Leicester Square.

Quel luogo fisico ma anche dell'anima, che molti hanno definito magico, è stato anche scenario per alcune scene raccontate in libri, come nel caso di "Dimmi che credi al destino" di Luca Bianchini che nel 2015 inserì proprio l'Italian Bookshop tra le pagine del suo lavoro.

Come anticipato, la storia dell'Italian bookshop nel corso dei decenni è legata a filo doppio a quella di Ornella, giunta nella capitale inglese nel 1994. "Iniziai quasi subito a lavorare nella prima sede dell'Italian Bookshop in Cecil Court, una piccola via a Covent Garden - ricorda in una intervista rilasciata recentemente -. Allora era solo Libreria Italiana e fu aperta da una compagnia italiana, la Messaggero distribuzione, che oltre ad essere distributrice librario aveva numerose librerie". Nel 2000 la Messaggero dichiarò di non essere più interessata all'Italian Bookshop e la libreria italiana fu venduta ad una compagnia inglese, la European Schoolbooks Limited, che si occupava da molti anni di vendita e distribuzione di libri europei nel Regno Unito e in tutto il mondo.

"Il proprietario, che possedeva una libreria con lo stesso nome, acquistò anche - racconta la colonna della libreria appena chiusa - l'Italian Bookshop. Poi, per il rincaro degli affitti (spesso insostenibili a Londra) ci trasferimmo a Piccadilly, esattamente in Warwick Street, dove c'era l'European Bookshop, all'interno della quale avevano un punto-vendita. Ma anche lì si ripresentò presto lo stesso problema e perciò, a causa della ristrutturazione del palazzo, nel marzo 2016 fummo costretti a traslocare a Gloucester Road, all'estremità occidentale di South Kensington, in una libreria molto bella ma altrettanto piccola, che dividevamo con le altre lingue".

Ora, molti confidano nell'intervento delle istituzioni per cercare di tornare a dare linfa a questo importante angolo della cultura italiana a Londra. La cosa non è semplice, dato che si tratta pur sempre di un'azienda privata e non sempre il Pubblico può fare qualcosa però, ma la speranza è l'ultima a morire, come ha scritto Ornella nel suo messaggio inviato a tutti coloro che erano iscritti alla newsletter dell'Italian bookshop: "Io resterò nel cuore sempre un'indomita libraia e mi rimetterò in pista, per l'ennesima volta. Confido in voi, nel vostro sostegno... che c'è da sempre. Se volete continuare a seguire le avventure di una libraia disoccupata a Londra ornella101@hotmail.com e sui social. E' inutile dirvi quanto sono triste, ma Londra mi ha sempre voluto bene per cui confido in nuovi raggi di sole. Ornella".

LaRedazione



BACIO SULLA BOCCA: IL PRIMO ALMENO 4500 ANNI FA



riprodotta qui sopra e facente parte della collezione del British Museum è un po' più recente - dovrebbe risalire a circa 1500 a.C. - ma i suoi contenuti suggeriscono che la gente dell'epoca avesse già ben sondato le possibilità del bacio romantico...

Secondo i due ricercatori danesi che hanno firmato lo studio (Sophie Lund Rasmussen e Troels Pank Arbøll, rispettivamente delle Università di Oxford e di Copenhagen), il bacio 'impegnato' - anziché meramente affettuoso - già a quel tempo era malvisto fuori dai vincoli matrimoniali. Infatti, i due danesi hanno trovato anche tracce di un antichissimo racconto, sempre dal-

la Mesopotamia, che riferisce di una donna "quasi 'traviata' dal bacio di un altro uomo" che non era il marito.

Simili divieti, seppure presumibilmente introdotti per motivi 'moralì', probabilmente servivano - inconsapevolmente - anche a scopi igienici, offrendo a chi non dava né riceveva baci un grado di protezione della salute. I due ricercatori ricordano che alcuni patogeni comuni: "possono infettare gli umani... anche attraverso la saliva, rendendo il bacio una potenziale via d'infezione..." Tutto cambia nel mondo: ma non il bacio, né gli avvertimenti delle mamme al riguardo...

James Douglas Hansen

Il bacio è probabilmente il più comune e più importante 'gesto d'amore'. L'origine della pratica di baciarsi sulla bocca - ammesso che non facesse spontaneamente parte del nostro essere umani - è molto dibattuta. Fino a tempi relativamente recenti, le notizie del primo bacio a sfondo erotico arrivavano dai territori che sarebbero poi diventati l'odierna India e risalgono a circa 3.500 anni fa.

Ora però un nuovo studio apparso sulla rivista Science riferisce di ulteriori prove - nella fattispecie, delle tavolette di argilla dell'antica Mesopotamia - che fanno anticipare le radici della pratica di altri mille anni. La tavoletta

Open on Sunday Aperto la Domenica

BRICIOLE

RISTORANTE GASTRONOMIA

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

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

SIR ROCCO FORTE: INCONFONDIBILE ANIMA ITALIANA NEI MIEI ALBERGHI



Il Savoy Hotel di Firenze è una delle preziose perle della collana degli Hotels di Sir Rocco Forte. E la trionfale mostra su DONATELLO in corso al V&A museum di Londra lo collega di nuovo a Firenze per averla orgogliosamente sponsorizzata.

Un'occasione per parlare con Sir Rocco di retaggio culturale italiano e per una panoramica sull'industria del turismo internazionale, su cui lo stesso capoluogo toscano poggia le sue fortune. **Perché la sponsorizzazione sulla mostra di Donatello?**

Le città d'arte italiane sono di estremo interesse e visto il grande retaggio culturale di questa importante mostra, era una buona opportunità per noi di sottolineare le nostre radicate origini italiane.

Come sono cambiate le aspettative dei viaggiatori negli ultimi 20 anni?

Sia per lavoro o per piacere, cercano sempre la stessa cosa: che siano soddisfatte le loro necessità e in modo personalizzato. Il vero lusso non è mai cambiato per gli ospiti: comfort, eccellente servizio ed estetica classica. Non è mai saltare da una moda a un'altra e il nostro livello si è sempre mantenuto ineccepibile.

Inoltre un hotel può essere in un bel posto, avere una bella struttura e un bell'arredo, ma se lo staff è distaccato e indifferente, non ci si torna. L'interazione fra staff e ospite è essenziale per un soggiorno veramente soddisfacente. Il cliente deve sentirsi a suo

agio, considerato e soddisfatto nelle sue richieste, come un sarto che fa un vestito su misura.

Personalmente non amo gli alberghi enormi, preferisco quelli dove sei riconosciuto.

Su che basi sceglie una nuova località: stabilità e orientamento politico, luoghi storici, ambiente amichevole, facilità di trasporti, attrazioni turistiche, impiegati affidabili, tassazione...

I nostri hotel in città sono sempre centrali e nei quartieri migliori dove possono risaltare come valore aggiunto. La località ha un certo impatto sulla clientela e sul livello attrattivo di contro al business commerciale.

Quanto è presente l'Italia nella sua collezione?

Abbiamo sette proprietà in Italia e due in apertura a Milano nel 2025. Abbiamo inoltre appena fatto un contratto in Costa Smeralda, quindi teniamo l'Italia in molta considerazione. Il nostro modello di lusso ha un'inconfondibile anima italiana

Quindi mantiene ancora forti legami con le sue radici italiane?

L'Italia per me è importante perché è da dove proviene la nostra famiglia. Provo sentimenti di affetto anche se non è un paese facile per trattare affari, specie per uno straniero, ma ho imparato come funziona. So come muovermi, capisco l'Italia. È un paese complicato ma con molto potenziale turistico.

Ritiene che l'Italia sia sul binario giusto per attirare Affari e Turismo e cosa suggerirebbe di migliorare?

L'Italia deve imparare a presentarsi con propositi e proposte unitarie e compatte, non dispersive o in competizione fra loro. Ci sono molte cose da migliorare, dalle infrastrutture alle tasse, per facilitare business, ovvero investimenti e flusso di visitatori.

C'è qualche regione a cui è particolarmente affezionato dove investire?

Amo tutta l'Italia e non ho preferenze specifiche perché tutte le Regioni sono meravigliosamente diverse e attraenti. Forse la Sicilia è più vicina al mio cuore perché l'ho vista cambiare e crescere dai tempi del nostro Verdura Resort, venti anni fa. E spero che anche i miei figli seguano lo stesso tracciato.

MARGHERITA CALDERONI

È NATO IL MUSEO MULTIMEDIALE DELLA LINGUA ITALIANA

È nato il primo museo multimediale e interattivo interamente dedicato allo studio e al racconto della storia della lingua italiana. L'ha ideato un gruppo di ricerca coordinato dall'Università di Pavia e comprendente le Università di Napoli L'Orientale e l'Università degli Studi della Tuscia mentre lo sviluppo e progetto digitale è stato realizzato dallo studio di progettazione multidisciplinare Dotdotdot di Milano.

Il nuovo, ambizioso museo virtuale si chiama Multi (visitabile al sito multi.unipv.it) e vede la luce grazie a un progetto finanziato dal Ministero dell'Università e della Ricerca ed è stato presentato in anteprima lo scorso 29 maggio all'Università di Pavia. Strutturato come una inedita piattaforma di conoscenza e di ricerca, è pensato per conservare, tramandare e valorizzare il patrimonio culturale immateriale costituito dalla lingua italiana e dalle sue molteplici sfaccettature, facendola emergere come "cosa viva", strumento di espressione e di crescita della società.

"La sfida del Multi - ha spiegato Giuseppe Antonelli, docente di Storia della lingua italiana all'Università di Pavia e coordinatore scientifico del progetto - è quella di raccontare la lingua italia-



na e la sua storia in un modo che possa coinvolgere e appassionare un pubblico ampio e variegato: dai giovani delle nostre scuole a tutte le persone che nel mondo amano la nostra lingua e ne sono incuriosite. Una lunga riflessione sulla resa museale di un patrimonio immateriale come la lingua e sulle tecniche museografiche digitali ha dato come risultato un multiforme racconto per immagini: agile e divertente, pensato anche per chi ormai non è più abituato a leggere molto. Sei percorsi pieni di sorprese, in cui ogni visita potrà essere diversa dall'altra: ogni volta un'esperienza ravvivata da video, da spezzoni di film e canzoni, da giochi e quiz interattivi".

La struttura del Multi (sigla che sta per Museo multimediale della lingua italiana) si snoda attraverso un atrio introduttivo e sei percorsi tematici interattivi e intuitivi, che rispondono ad altrettante domande fondanti sul-

la nostra lingua: Come è nata la lingua italiana? Chi ha stabilito le regole dell'italiano? Come è circolato l'italiano scritto? Come si è diffuso l'italiano parlato? Come suona l'italiano di chi non sa l'italiano? Quali lingue si parlano in Italia? Come si è diffusa la lingua italiana nel mondo?

La piattaforma è facilmente navigabile da parte di un pubblico ampio e ha l'intento di avvicinarlo all'italiano attraverso una selezione di reperti scelti tra i più rappresentativi della sua storia, anche recente. Dagli autografi di Dante e Petrarca, al memoriale scritto di proprio pugno nel Cinquecento da una donna accusata di stregoneria; dalla versione in alta definizione della prima edizione del Vocabolario della Crusca fino a Nel blu, dipinto di blu di Modugno e Migliacci o a una tavola di Zerocalcare.

La narrazione è organizzata secondo la logica dello scrollytelling: è infatti proprio attraverso il meccanismo dello scroll che si incontrano gli oggetti digitali che danno vita al racconto, attraverso testi, immagini, animazioni, video, audio e giochi interattivi, in linea con il principio del mixed media content, il contenuto multimediale misto. *LaR*

Italians at the Forefront of Sustainable Fashion

Event at the Embassy with Marchetti e Cucinelli



To highlight Italy's rich tradition in the fashion industry and its continued leadership in driving innovative and sustainable practices was the aim of an event organized on the 15th of June by the Italian Embassy in London with the participation of two distinguished industry luminaries: Federico Marchetti e Brunello Cucinelli.

Marchetti is the founder of Yoox Net-a-Porter Group, Board Member of Giorgio Armani S.p.A. and Chairman of The Sustainable Markets Initiative's Fashion Task Force, and is widely recognized as a tech entrepreneur and sustainable fashion pioneer. His visionary leadership has led to the implementation of concrete actions in the responsible fashion arena since 2000.

Cucinelli, Executive Chairman and Creative Director of Brunello Cucinelli brand, is a trailblazer in ethical and sustainable fashion, with his eponymous brand being committed to using eco-

friendly materials and preserving the environment.

Moderating the discussion between

Marchetti and Cucinelli was the award-winning journalist and bestselling author Dana Thomas, known for her profound understanding of the fashion industry.

Attendees had the unique opportunity to engage in an enlightening conversation on the future of sustainable fashion while witnessing first-hand how Italian brands are driving positive change in the industry.

Ambassador of Italy to the UK Inigo Lambertini called the event "a pivotal moment to explore the convergence of fashion, innovation, and sustainability, all sectors where the Italian industry is a frontrunner".

LaRedazione



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

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

Seguici anche su:
www.lanotizialondra.com

IL FIGLIO DI DUE MAMME E LA POLITICA



“Se per me ci sono voluti diversi anni per capire quanto la politica cambi la nostra esistenza, a mio figlio sono ba-

state sei ore di vita”. Così scrive Chiara Albanese, corrispondente politica italiana di Bloomberg News, in un nuovo libro dove mescola riflessioni sui complessi meccanismi del mondo politico della Penisola e squarci di vita privata.

Il bambino della giornalista deve subito fare i conti con la politica per una peculiarità: è figlio di due mamme e “la legge che regola la registrazione dell’atto di nascita di un nuovo nato non prevede un caso, ossia quello in cui i genitori siano dello stesso sesso: due mamme o due papà”.

Chiara riesce per il rotto della cuffia il bambino precipitandosi al municipio di residenza, Fiumicino, dove il sindaco Esterino Montino “è uno dei pochi in Italia a firmare atti di nascita che indicano come genitori due donne”.

“Per poter firmare l’atto con cui no-

stro figlio inizia a esistere per la politica, quando lui ha sei ore di vita io e mia moglie schizziamo a 130 chilometri orari sul grande raccordo per correre negli uffici del comune di Fiumicino... Firmare un atto di nascita con due mamme è un gesto politico, una dichiarazione di intenti che può segnare l’inizio di lunghe battaglie, anche se noi in quel momento ancora non lo sappiamo”, racconta la giornalista nel libro - “That’s Politica!” - presentato lo scorso 4 aprile nella sede londinese di Bloomberg dal direttore John Micklethwait davanti ad un gruppo di giornalisti e managers italiani che hanno poi visitato con l’anchorwoman Francine Lacqua gli studi televisivi del gruppo leader nella comunicazione finanziaria.

Publicato da Vallardi, il volume in-

siste su un tasto: malgrado sia spesso e volentieri “complessa, noiosa, ripetitiva, litigiosa e faziosa” la politica non è un remoto teatrino senza ricadute concrete per la gente ma al contrario ha un grosso impatto sulla vita concreta di tutti i giorni. Capirne meccanismi e dinamiche è quindi fondamentale perché “riguarda tutti noi da vicino, anzi vicinissimo”. Il bambino di Chiara Albanese ne è in effetti un esempio lampante, dato che il governo di destra con a capo Giorgia Meloni osteggia in tutti i modi la registrazione anagrafica di figli con due mamme o due papà.

“Sono cresciuta - confida Chiara Albanese - pensando che la politica fosse una cosa distante e anche un po’ noiosa: un gruppetto di persone, soprattutto uomini, che parla tanto

ma che fa poco, e con poche conseguenze per la mia vita quotidiana. È per questo motivo che non ho mai simpatizzato per un partito, che - confesso - non ho sempre esercitato con costanza il diritto di voto e che ho studiato economia puntando sul giornalismo finanziario e non sulle cronache parlamentari. Poi, un po’ per caso, mi sono trovata a scrivere di politica e il mio mondo si è spalancato: non solo la politica è alla base di quasi tutto - quante tasse paghiamo, il nome che portiamo sui documenti, quanto costa un filone di pane -, ma imparare le regole ufficiali e quelle informali di dove la politica si esercita (i palazzi del governo, il Parlamento, i bar del centro, i ministeri e le banche centrali...) aiuta a prevedere un po’ il futuro”.

LaRedazione

GLI INGLESI E L’INVENZIONE DELLA RIVIERA LIGURE

UN NUOVO LIBRO RIEVOCA “LA GRANDE AMICIZIA”



La Riviera ligure fu inventata come meta turistico-culturale due secoli fa dagli inglesi e ne sono testimonianza giardini botanici di piante rare e preziose e ville dal gusto eclettico e internazionale che la costellano e che riecheggiano le vite altrettanto rocambolesche dei loro proprietari, regine, Lord, viaggiatori, scrittori, archeologi, botanici, sportivi.

Quel mondo rivive in “Inglese in Liguria: Castelli, Ville, Giardini, Storie” (ed Sagep 2023), un libro presentato all’Ambasciata d’Italia a Londra lo scorso 25 maggio come “simbolico omaggio” al Chelsea Flower Show, in collaborazione con ENIT.

Il volume è stato curato da Alessandro Bartoli e Francesca Centurione Scotto Boschieri ed è il risultato di due anni di intenso lavoro che hanno permesso di ricostruire la presenza degli Inglese in Liguria e la loro incessante attività di creatori di giardini, di ville meravigliose e di opere di charities per la popolazione.

All’evento erano presenti - oltre all’ambasciatore Inigo Lambertini e al console generale Domenico Bellantone - molte personalità tra cui: l’ex-premier britannica Theresa May e il marito Philip May, Denise Dardani (Console Onoraria britannica a Genova), Lady Carolyn Hanbury (Presidente Onoraria degli Amici dei Giardini botanici Hanbury), Niccolò Biancheri (figlio del defunto ambasciatore Boris Biancheri e vicepresidente UK degli Amici di Hanbury), il futuro sindaco della City Michael Mainelli e il giornalista e scrittore Richard Owen, che ha intervistato i due autori del libro.

In aggiunta ai più grandi nomi nel campo della conservazione dei giardini e l’archeologia, tra cui Clarence Bicknell, Thomas Hanbury, Lord Carnarvon, sono stati tanti i viaggiatori illustri, da Byron a Shelley a Dickens, che hanno descritto e vissuto la Liguria, oltre a sportivi molto meno conosciuti ma che hanno introdotto in Liguria il primo football club ed il primo

tennis d’Italia. Un lascito importante, simbolo di una grande amicizia e di una comunità ben inserita nel territorio, almeno fino alla Seconda Guerra Mondiale.

Con dei bellissimi video su Villa Hanbury e Villa della Pergola, due dei più importanti giardini botanici italiani, è stato presentato anche un progetto di marketing territoriale, “la Via degli Inglese”, ideato da Francesca Centurione-Scotto nel suo ruolo di Ambasciatrice onoraria di Genova nel mondo e Presidente degli Amici dei Giardini Botanici Hanbury.

Il Progetto, sostenuto e promosso dagli Amici dei Giardini Botanici Hanbury e dal St. George’s Club, dall’AGW (Ambasciatori di Genova nel mondo), Comune, Regione e Dimore storiche, mette in rete le dimore che hanno accolto una presenza inglese per creare un vero e proprio percorso inedito di giardino in giardino, di villa in villa, da Ventimiglia ad Aulla. Un disegno ambizioso che si propone, partendo dalla Liguria, di mappare la presenza inglese in tutta Italia, con una serie di pubblicazioni regione per regione e la creazione di un percorso che arrivi in ogni angolo dello Stivale.

I rapporti tra Città di Genova e la City of London sono millenari e suggellati dalla stessa bandiera di San Giorgio e dallo stesso Santo patrono. Un intenso memorandum di intenti, firmato lo scorso dicembre, vedrà un programma ricco di eventi tra 2023 e 2024 tra le due città, in cui questo libro si inserisce per attestare una lunga e condivisa esperienza di rapporti economici e culturali tra queste due città di mare, che condividono anche lo stesso understatement. LaR



Natalia Augias, Ivan Scalfarotto e Massimo Ungaro

SCALFAROTTO PRESENTA A LONDRA LIBRO SULLE SUE BATTAGLIE POLITICHE

Il senatore Ivan Scalfarotto, uno dei pochi politici italiani che ha fatto “coming out” e si batte per i diritti LGBT (sigla che sta per “Lesbian, gay, bisexual, and transgender”), ha presentato lo scorso 20 maggio a Londra un libro dove ripercorre le tappe più significative della sua carriera politica e istituzionale, dalla partecipazione alle primarie dell’Unione nel 2006 come candidato residente nella metropoli britannica al lavoro come Sottosegretario del Ministero dello Sviluppo Economico con il governo Renzi e al Ministero degli Esteri con il governo Conte.

Esponente di spicco di Italia Viva (il partito centrista dell’ex-premier Matteo Renzi), Scalfarotto è venuto a Londra su invito di Massimo Ungaro, deputato eletto all’estero nella scorsa legislatura. Ha presentato il volume - “La versione di Ivan” - all’Italian Bookshop di Ornella Tarantola.

Dopo i saluti di Guglielmo Carozzo e del Prof. Andrea Bernardi, coordinatori di Azione UK e Italia Viva UK, la serata è stata moderata da Natalia Augias, corrispondente Rai a Londra, e dal Prof. Andrea Mattiello.

Nel libro si rievocano e analizzano i passaggi più significativi di alcuni importanti momenti della vita politica del paese, come l’approvazione della legge sulle unioni civili nel 2016 e l’avvio del governo Draghi dopo la crisi del governo Conte nel 2021. Dopo l’intervista all’autore è seguito uno scambio di ampio respiro con un pubblico di una trentina di persone.

The leading industry experts
@tripdigest
follow us on: www.tripdigest.com

JOIN THE DISCOVERY

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

I "PIGRI" ITALIANI PIÙ PRODUTTIVI DEGLI INGLESI

Malgrado la recente incoronazione del suo nuovo Re, Carlo III, la Gran Bretagna sta subendo una grave crisi d'identità nazionale, specialmente a livello economico. Nei tre decenni che hanno preceduto il 'fatidico' crollo economico del 2008 il tasso di produttività per lavoratore nel Paese è aumentato mediamente del 2,5% annuo: da allora non si è più schiodato dallo 0,5% l'anno.



Tra gli effetti della scarsa performance economica britannica, ne esiste uno che riguarda in modo particolare l'Italia. Il Belpaese per tradizione è sempre stato considerato una nazione 'pigra'. Da qualche tempo, però, l'Italia è diventata marcatamente più produttiva della 'perfidia Albione'. Secondo dati dell'Office of National Statistics - l'Istat britannico - rielaborati dal Daily Telegraph, la produttività per lavoratore nel Regno Unito è ormai superata da altri quattro paesi del G7 - gli Usa, la Francia, l'Italia e la Germania. Infatti, secondo i dati inglesi, la produttività per lavoratore in Italia avrebbe anche superata quella dei tedeschi.

Tutto questo probabilmente è dovuto al fatto che gli italiani 'faticano' di più. Secondo dati Ocse del 2021, i lavoratori italiani lavorerebbero mediamente circa 1.660 ore l'anno e gli inglesi solo 1.497. Per avere dei termini di paragone, sempre secondo l'Ocse, i tedeschi nell'anno lavorano 1.340 ore e gli statunitensi 1.773.

Certo, dipende anche da cosa si fa in tutte quelle ore. È un po' lì che casca l'asino britannico. Secondo un'indagine di Salary.com citata dalla stampa inglese, l'89% degli impiegati confessa di perdere tempo in ufficio, con quasi i due terzi che riconoscono di sprecare fino a un'ora al giorno. Oltre a questo, comincia a serpeggiare nel Regno Unito anche la convinzione che - visti gli alti livelli di tassazione e, tra le donne, i costi stratosferici dei nidi e degli asili - tutto sommato non valga proprio la pena di lavorare, punto.

Non è che in Italia non si sprechi tempo sul lavoro, ma davanti all'evoluzione economica delle due nazioni, la stampa inglese dovrà forse riconsiderare la sua antica tradizione di caratterizzare la penisola sempre come il Paese del 'dolce far niente'...

James Hansen



HA UN NOME E UN VOLTO LA SCRITTRICE DEL "FABBRICANTE DI LACRIME"

Ha un nome (si chiama Matilde) e un volto (quello di una giovane e bella ragazza bionda) la scrittrice che sotto lo pseudonimo di Erin Doom ha pubblicato "Fabbricante di lacrime", il romanzo di gran lunga più venduto in Italia nel 2022 grazie al passaparola su TikTok e altri social e in barba all'establishment letterario.

A differenza di un'altra scrittrice italiana di bestsellers, Elena Ferrante, che continua a rimanere nell'ombra, Matilde ha deciso di non nascondersi più in occasione dell'uscita del suo terzo romanzo intitolato "Stigma". È andata in tv su RaiTre lo scorso 14 maggio e in contemporanea ha rilasciato un'intervista al "Corriere della Sera". Senza però scoprirsi del tutto: il cognome non ha voluto rivelarlo. "Al momento - ha detto - mi viene naturale presentarmi con il mio vero nome, Matilde. Ma sono anche Erin Doom e così continuerò a firmare i miei libri".

"Sono sempre stata timida e introversa. Fin dall'inizio - ha spiegato - ho scelto un pseudonimo per vivere tutto questo nel modo più confacente alla mia indole. L'anonimato è stata una scelta consapevole, ma anche un compromesso. Sentivo però che mi

mancava la possibilità di incontrare i lettori. Ho vissuto tutto attraverso uno schermo e quasi non me ne rendevo conto. La scelta di svelarmi è stata graduale: ora sono pronta".

All'inizio non lo sapeva nessuno della sua attività letteraria: "Ho incominciato a dirlo quando Fabbricante di lacrime è uscito per la casa editrice Salani: prima a due migliori amiche, poi a mia mamma, a un'altra amica e a mio papà".

Ma perché il mistero sul cognome? "Per il momento - ha risposto la giovane romanziera - preferisco non dare dettagli. Per ora ripeto quanto ho già rivelato: sono emiliana, ma da poco mi sono trasferita in un'altra regione. Ho meno di trent'anni. Aggiungo che sono nata a maggio. E martedì, il 16, è anche il mio compleanno".

Con i primi due romanzi di genere "romance" (il secondo si intitola "Nel modo in cui cade la neve"), Matilde ha venduto in tutto settecento mila copie facendo soprattutto breccia tra i lettori (in buona parte lettrici) dai 12 ai 25 anni. Un record eccezionale nell'asfittico mondo editoriale della Penisola.

Bestseller italiano 2022 con 450.000 smerciate, "Fabbricante di lacrime" è

in corso di traduzione in 18 Paesi e si lavora anche ad una riduzione cinematografica. Al centro del romanzo c'è Nica, una ragazzina cresciuta in un orfanotrofio dove si raccontano da sempre storie e leggende a lume di candela. La più famosa è quella del fabbricante di lacrime, un misterioso artigiano dagli occhi chiari come il vetro, colpevole di aver forgiato tutte le paure e le angosce che abitano il cuore degli uomini. A 17 anni la ragazza viene adottata da una famiglia del Michigan. Per lei sembra giunto il momento di lasciarsi alle spalle le favole tetre dell'infanzia ma si ritrova come fratello adottivo un ragazzo inquietante allevato nello stesso orfanotrofio e deve trovare dentro di sé il coraggio per affrontare gli incubi che la tormentano e librarsi finalmente libera come la farfalla di cui porta il nome.

Anche "Stigma" - primo volume di una saga di dimensioni per ora imprecise - è stato composto nello stile "romance" ma con un'importante differenza: "Il Fabbricante era una fiaba, filtrata dagli occhi di una ragazza che vede tutto come una magia. Qui, invece, il punto di vista è quello di Mireya, che "è più dura".

LaR

www.brightwater.group
info@brightwater.group
Tel 01689 850880

BRIGHTWATER



MEMORIAL PARK

Brightwater Memorial Park
Old Hill, Orpington
Kent BR6 6BN



All images with kind permission



Indoor, Italian style mausoleum

- All chambers and marbles sourced from Italy
- An entire day for your private interment ceremony
- Chauffeur service from nearest point of public transport
- Personalised aftercare for future family visits



A LONDRA UNA MOSTRA ITALIANA DEDICATA ALL'OPERA LIRICA

Nella sede londinese delle Galeries Bartoux, a New Bond Street, un'affascinante mostra personale dell'artista romana Roberta Coni ha proposto dal 25 maggio al 18 giugno una serie di quadri dedicati all'opera lirica, interpretandone la complessa natura da un punto di vista pittorico.

Circa 30 opere di grandi dimensioni hanno rievocato lo spettacolo più complesso che si possa vedere a teatro grazie al fatto che l'artista si è immersa nelle personalità più rappresentative del dramma in musica, traducendone gli impeti con partecipazione emotiva.

Le grandi tele esposte rappresentavano soggetti tratti dalle opere più celebri e più amate, muovendo dall'Aida, dall'Otello e dalla Giovanna d'Arco di Verdi per giungere alla Turandot di Puccini, accanto alla quale trovano posto Giulietta e Romeo di Gounod, assieme alla Lucia di Lammermoor di Donizetti. Un percorso espositivo coerente e di grande forza espressiva, attraverso il quale la Coni si rivela, ancora una volta, un'interprete di grande

intensità.

Nata a Marino (Roma) nel 1976, diplomata all'Accademia di Belle arti di Roma nel 1999, Roberta Coni dipinge l'ascesa alla spiritualità, con delicato ed eloquente lirismo contemporaneo. Cardine della sua ricerca è la rappresentazione di ciò che è trascendente: senza tralasciare il ruolo di amore e bellezza, virtù mediatrici e necessarie per l'esistenza dell'uomo. Affida all'immediatezza del gesto una forza del tutto spirituale, permettendo in questo modo all'anima di tracciare la sua strada.

In questa pittrice emergente l'equilibrio tra il figurativo e l'informale trova sintesi nell'esperienza visiva, che rivela la riuscita ricerca di un'armonia tra opposti necessari. Una fissità centrale trascina lo sguardo all'interno dell'opera, assecondandone un ritmo interno che risulta rispondere a un battito del tutto proprio, esplicitato attraverso il sottile filo rosso che, correndo intorno ai profili delle figure, le colloca al di fuori del tempo ordinario.



Dal 2009 la ricerca dell'artista italiana è orientata verso dipinti di grandi dimensioni in cui il volto emerge spesso dall'ombra in un'interpretazione in cui l'anima contemplativa è volta alla continua introspezione. La caratterizza un forte realismo associato ad una materia sempre più scabrosa. Figure femminili dalla struggente espressività, volti in primo piano dove, con particolare attenzione, quasi lenticolare, il pennello si è soffermato sulla pelle e sugli occhi, ai particolari e alle pulsazioni segrete della superficie pittorica. I volti spesso violati dal pennello che scorre senza sosta sulla pelle, formandola e deformandola, mettendo a nudo persino l'anima.

LaRedazione

UN BAMBINO DI NOME (A BOY CALLED) PORRO

DA OPERA TEATRALE DIVENTA LIBRO



Un bambino di nome (A boy called) Porro non è solo una storia per bambini – dagli otto ai dodici anni – ma per tutti quelli che ancora confidano nel fatto che possa esistere un mondo migliore. Fatto di buoni sentimenti, di rispetto per gli spazi, i desideri e

i colori di tutti, senza utopie o falsi idoli. Fatto di coerenza e sincerità.

Nata inizialmente come opera teatrale bilingue inglese-italiano per bambini, la storia ha debuttato al Pleasance Theatre di Londra nel novembre 2019. L'autrice, Penny Culliford, prolifica drammaturga originaria del Kent, ha regalato al pubblico, non solo britannico, molte tra le migliori storie dedicate all'infanzia e non solo. E alcune di queste sono state rappresentate da Tricolore Theatre Company, compagnia teatrale fondata nel 2007 a Londra dall'attrice, doppiatrice e produttrice Nadia Ostacchini.

Presentato ufficialmente al Salone Internazionale del Libro di Torino 2023, Un bambino di nome (A boy called) Porro si appresta a diventare un piccolo caso letterario per giovanissimi e non. Tradotto dall'inglese a cura di Lucia Morciano, pubblicato da Be Strong Edizioni, il volume lo si può acquistare in Italia sul sito Be Strong dallo scorso maggio mentre da luglio sarà in vendita nel Regno Unito sul sito di Tricolore.

Nella storia di Porro possiamo rispecchiarci tutti. Chi, almeno una volta nella vita, non si è sentito fuori posto? Porro non si sente mai all'altezza della situazione, ma incredibilmente il suo riscatto morale è destinato ad arrivare per fargli comprendere quanto ognuno di noi, il proprio posto nel mondo, prima o poi riesce a trovarlo. Basta cercarlo, senza farsi prendere dallo sconforto. E con tanta pazienza.

Porro è vittima di bullismo, nella sua cerchia sociale c'è chi gli rinfaccia di avere i capelli troppo ritti, chi le orecchie troppo piccole, chi lo rimprovera di essere sempre in ritardo. E in più si chiama Porro, come un ortaggio. Ma chi porta un nome del genere? A scuola con i suoi compagni è davvero un inferno, e a un certo punto Porro non ne può più. Decide quindi di scappare. Ed è qui che inizia la sua avventura. Perché Porro ha una sola amica, la Fata Madrina, che gli regala una mela magica. Attraverso il potere di questo frutto raggiunge un mondo incantato, fatto di mille avventure una più fantasmagorica dell'altra.

Alla fine le avventure vissute grazie alla mela magica gli fanno capire che, anche se nella vita ci sono situazioni che purtroppo non possiamo cambiare, come i compagni di scuola che non smettono di prenderlo in giro, ognuno di noi ha qualcuno che gli vuole bene e lo considera speciale, e gli fornisce gli strumenti per affrontare le difficoltà quotidiane. Perché non bisogna mai nascondere al resto del mondo ciò che siamo davvero e che siamo capaci di fare. Porro capisce che non dimenticare tutto ciò lo renderà un bambino migliore, paziente, forte, capace di affrontare le piccole e grandi avversità della vita di tutti i giorni.

La storia di Porro è un esempio di positività e forza d'animo per tutti i bambini, che hanno bisogno di essere rassicurati e incoraggiati a coltivare il proprio valore e il proprio talento, e a saper riconoscere la gentilezza e la bontà d'animo nelle situazioni più inaspettate. Una lezione di vita destinata ai bambini, ma che in realtà resta nel cuore di tutti.

Annalisa Valente

“LE OTTO MONTAGNE” MIGLIOR FILM ITALIANO DELL'ANNO

“Le otto montagne”, un maestro, lento e profondo film tratto da un bestseller di Paolo Cognetti e diretto da una coppia di registi belgi (Felix Van Groeningen e Charlotte Vandermeersch) ha vinto il David di Donatello 2023 come miglior film.

Alla pellicola, con protagonisti Alessandro Borghi e Luca Marinelli, sono andati anche i premi per la miglior sceneggiatura non originale, per la fotografia e il suono.

I David di Donatello (una specie di oscar italiani) sono stati assegnati lo scorso 10 maggio a Roma durante una cerimonia negli Studi Cinecittà.

Il film, girato con maestria in Val d'Aosta sullo stupendo sfondo del Monte Bianco, racconta la complessa amicizia tra due bambini – uno di città e l'altro

figlio delle Alpi – che diventati adulti cercano di trovare con fatica una strada nelle loro vite facendo in modo tormentato i conti con la figura del padre.

Noti già per precedenti successi, Van Groeningen e Vandermeersch sono nati in Belgio rispettivamente nel 1977 e 1974, sono sposati e hanno un figlio.

Proposto in alcune sale cinematografiche britanniche a partire dallo scorso 12 maggio con il titolo “The Eight Mountains”, il film è stato recensito con il massimo dei voti dal quotidiano “Guardian” e ha un punteggio altissimo (7.8 su 10) anche sul principale sito Internet dedicato al cinema, IMDb. È tratto da un omonimo romanzo di Cognetti – vincitore del Premio Strega – pubblicato nel 2016 e già tradotto in 35 lingue.



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

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

Seguici in digitale anche su



COMPLITALY
A THOUSAND SOLUTIONS IN A SINGLE APP



POMPEI: ERUZIONE FU ACCOMPAGNATA DA FORTI SCOSSE SISMICHE

La devastante eruzione del Vesuvio che nel 79 dopo Cristo distrusse Pompei ed Ercolano fu accompagnata da forti scosse sismiche: gli archeologi ne hanno avuto la conferma dal ritrovamento degli scheletri di due uomini sui cinquantacinque anni morti per le ferite riportate in seguito al crollo di un muro.



Fu in seguito ad un terremoto che il muro rovinò addosso ai due poveri malcapitati: per gli esperti non sembrano esserci dubbi.

Gli scheletri sono stati rinvenuti durante uno scavo in una zona nota come Insula dei Casti dove in passato sono stati portati alla luce affreschi colorati e ossa di muli che lavoravano le macine per il grano. Costituiscono la testimonianza lampante che durante la catastrofica eruzione i crolli non furono dovuti solo all'accumulo dei lapilli o all'impatto delle correnti piroclastiche. Giacevano riversi su un lato, in un ambiente di servizio, al tempo in dismissione per probabili interventi di riparazioni o ristrutturazione in corso nella casa.

I dati delle prime analisi antropologiche sul campo - pubblicati nell'E-journal degli scavi di Pompei - indicano che entrambi gli individui di sesso maschile sono morti verosimilmente a causa di traumi multipli causati dal crollo di parti dell'edificio dove probabilmente si erano rifugiati nella speranza di salvarsi.

Nella stanza in cui giacevano i corpi sono emersi anche alcuni oggetti, quali un'anfora verticale appoggiata alla parete nell'angolo vicino a uno dei corpi e una collezione di vasi, ciotole e brocche accatastate contro la parete di fondo. Sono state anche recuperate sei monete: due d'argento e quattro di bronzo.

La cosa più impressionante è l'evidenza dei danni subiti da due pareti, con ogni probabilità a cause delle scosse telluriche.

Di queste scosse parla nelle sue lettere Plinio il Giovane che ha scritto un resoconto dettagliato della devastante eruzione del 79 Dopo Cristo. Finora però mancavano riscontri materiali.

"Le tecniche dello scavo moderno ci aiutano a comprendere sempre meglio l'inferno che in due giorni distrusse interamente la città di Pompei, uccidendo molti abitanti", ha spiegato il direttore del Parco di Pompei, Gabriel Zuchtriegel.

I dettagli scientifici dello scavo possono essere approfonditi attraverso gli articoli pubblicati sull'E-Journal di Pompei - scaricabile dal sito ufficiale del Parco www.pompeisites.org - nuova piattaforma digitale rivolta alla comunità scientifica e al pubblico e finalizzata a fornire notizie e relazioni preliminari riguardanti progetti di scavo, di ricerca e di restauro nelle sedi del Parco.

LaR



"La bella stagione": un omaggio a Gianluca Vialli

Gianluca Vialli, scomparso nella metropoli britannica il 6 gennaio scorso a 58 anni d'età, è stato commemorato il 19 maggio durante un evento all'Ambasciata d'Italia a Londra dove è stato presentato un documentario che rievoca una delle sue più leggendarie imprese calcistiche: la conquista dello scudetto da parte della Sampdoria nella stagione 1991-1992.

"Con questo evento vogliamo ricordare Gianluca con gioia perché la gioia è tutto quanto ha dato a tutti quelli che come me amano il calcio. È un onore per noi e per me come ambasciatore rendere omaggio a un uomo che ha conquistato i cuori della gente in Italia e in UK", ha detto l'ambasciatore Inigo Lambertini.

Il documentario presentato in ambasciata si intitola "La bella stagione",

l'ha diretto Marco Ponti e racconta l'annata magica dell'unico scudetto sampdoriano.

All'evento in ambasciata erano presenti Ponti, la moglie di Gianluca Vialli e Gianfranco Zola, indimenticato campione, che ha impreziosito la serata con i suoi ricordi del periodo passato con Vialli al Chelsea.

Di quella Sampdoria 1900/91 Vialli e Roberto Mancini, l'attuale commissario tecnico della Nazionale Italiana, sono stati i simboli, "i gemelli del gol" e su quella esperienza avevano già scritto, a quattro mani, un libro, dallo stesso titolo.

Quella magica stagione calcistica diventa, nell'immaginario del regista Marco Ponti, molto di più: è la storia di una famiglia, di un gruppo di amici, di un inestricabile mix di ambizione,

sfrontatezza, leggerezza, destino, è la storia di una città e dei tifosi blucerchiati. È la storia di un periodo di vita, felice e spensierato, che una congiunzione astrale rende unico e irripetibile e, per questo, indelebile nei ricordi della gente.

È la storia di un calcio che non esiste più. Il calcio dei mecenati come Moratti dell'Inter, Berlusconi del Milan e, appunto, Mantovani della Samp. Il calcio delle bandiere, giocatori che non cambiavano maglia per tutta la carriera, quando passione e tifo erano molto più importanti degli sponsors e dei risultati economici. Un calcio in cui poteva ancora rivivere il mito di Davide e Golia e una "provinciale" poteva mettere in fila gli squadroni e vincere lo scudetto.

Ponti scava e porta alla luce il rapporto tra i due protagonisti, Vialli e Mancini, e tra loro e la squadra, magazzinieri compresi. Ed è qui che "La bella stagione" tocca le corde più intime di una grande amicizia, sia pure venata dalla sottile melanconia della consapevolezza di vivere un momento magico irripetibile destinato a finire presto. La Samp vince lo scudetto e l'anno successivo, al termine di una entusiasmante cavalcata, raggiunge la finale della Coppa dei Campioni a Wembley, uscendone però sconfitta da una delle tante incarnazioni vincenti del Barcellona. E dopo quella finale inizia la diaspora e i giocatori di quel gruppo cominciano a lasciare la Samp per approdare alla Juve, alla Lazio, all'Inter.

Il Circolo - Italian Cultural Association e CinemaltaliaUK, due dinamiche realtà della cultura italiana in UK, con il patrocinio dell'Ambasciata d'Italia a Londra e il fondamentale supporto degli sponsors Amgestd SA, Sardi Law Firm e Hotel Baglioni, hanno organizzato l'omaggio a Vialli.

Il documentario è stato proiettato alla Picture House di Fulham Road il giorno dopo l'evento in ambasciata.

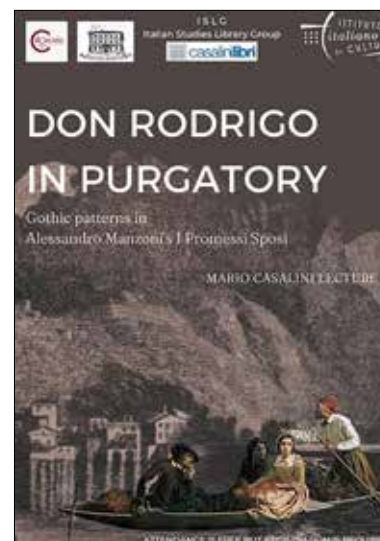
Vincenzo Cappelluto

Anche Londra ricorda Manzoni nei 150 anni dalla morte

Durante i mesi più bui della pandemia molti l'hanno fatto: sono andati a rileggersi i magistrali capitali dei "Promessi Sposi" dove Alessandro Manzoni racconta l'epidemia di peste nella Milano del Seicento. E hanno così scoperto o riscoperto un grande romanziere, spesso e volentieri non più incontrato dopo gli anni di scuola.

Quei capitoli rendono di maggiore attualità e vicinanza l'anniversario dei 150 anni della scomparsa di Alessandro Manzoni, avvenuta il 22 maggio 1873 nel capoluogo lombardo, una ricorrenza celebrata anche a Londra con un evento organizzato dall'Italian Studies Library Group (ISLG), in collaborazione con l'Istituto Italiano di Cultura, il Circolo Italian Cultural Association e la Casa del Manzoni di Milano.

L'evento, il 18 maggio nella sede dell'Istituto Italiano di Cultura a Londra, è consistito in una conferenza di Fabio Camilletti, professore di Letteratura italiana moderna e contemporanea alla University of Warwick, dal titolo "Don Rodrigo in Purgatory. Gothic patterns in Alessandro Manzoni's 'I



promessi sposi".

Il docente ha riletto il capolavoro manzoniano alla luce dei suoi "riflessi gotici" e ha indicato tra le altre cose come Manzoni, tratteggiando la figura di Don Rodrigo recuperi alcuni aspetti del mito di Don Giovanni, e in particolare modo il rapporto che lega Don Giovanni alle anime del Purgatorio.

Quest'approccio permette di interpretare in chiave nuova alcuni episodi del romanzo, dall'incontro di Don Abbondio coi bravi al sogno e alla morte per peste di Don Rodrigo, fino all'itinerario di Renzo nella Milano del contagio.

La conferenza è stata introdotta dalla Direttrice dell'Istituto Katia Pizzi e da Andrea Del Cornò, ISLG Chair.

Alessandro Manzoni è morto il 22 maggio del 1873 e i suoi ultimi mesi di vita sono stati molto difficili, funestati dalle conseguenze del trauma cranico provocato da una caduta avvenuta all'inizio di quell'anno, nonché dalla morte del figlio maggiore Pier Luigi, avvenuta il 28 aprile. Ormai da dodici anni l'Italia era unita, da circa due Roma era la sua capitale. "Un grande scrittore, un grande italiano, un grande milanese", lo ha definito il presidente della Repubblica, Sergio Mattarella, che in occasione della ricorrenza ha deposto una corona di fiori al monumento funebre dello scrittore, sepolto al Famedio del Cimitero monumentale di Milano e visitato Casa Manzoni.

LaRedazione



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 UI
(per indennità di disoccupazione)
Richiesta benefit inglesi
(Pension Credit, PIP ed ESA)

Successioni italiane
Dichiarazione dei redditi in Italia
Pagamento IMU e TASI

Assistenza per pratiche consolari
(Iscrizione AIRE, codici fiscali)
Informazioni Brexit e Settled Status

DOVE SIAMO

LONDRA
134 Clerkenwell Road
London EC1R 5DL
Tel. 0207 2780083
londra@patronato.acli.it

BEDFORD
69 Union Street
Bedford MK40 2SE
Tel. 0123 4357889
bedford@patronato.acli.it

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

NOTTINGHAM
312 Sneinton Dale
Nottingham NG3 7DN
Tel. 0115 9881177
nottingham@patronato.acli.it

CHIAMATE PER PRENOTARE UN APPUNTAMENTO!!

www.patronato.acli.it



Patronato ACLI Regno Unito

THE ROSSETTIS, radical Romantics with a cult of Dante

At the centre of a Tate Britain Exhibition

It started with Dante, when Gabriele Rossetti established himself in London with his great knowledge of Italian literature focused on its Florentine founder. He, a poet and patriot and a founder of the secret society "Carbonari", was forced into exile from the Kingdom of Naples and transferred his political passion to his four children, born in London after his marriage with the daughter of Gaspare Polidori, another scholar expat from the Grand Duchy of Tuscany, who studied law at Pisa University and became secretary of the great poet Vittorio Alfieri.

Italian culture and political ferment ran deeply in the Rossetti family, who are at the centre of the spring exhibition at the Tate Britain Museum: they sided on the left wing in a growing industrial society with growing class discrepancy and increasing social problems.

The Rossettis passionate, anti-establishment personalities reflected Dan-



te's feeling towards his contemporary Italy. His critics of the class and political feuds in medieval Florence chimed

with modern Victorian London.

The young siblings lived in streets crowded with factory workers, vendors, ruffians, well-to-do men, prostitutes, but they ate bread and Dante's poems at home, Dante was part of the family as their father devoted his career to teaching, translating and interpreting Dante's works. Maria, Gabriele, William e Cristina were mesmerized by ancient stories of love and death, political fervor and celestial visions.

Dante provided especially Gabriele with a model of an artist searching for beauty, love and truth in a materialistic world. He felt himself as a reincarnation of Dante and adopted his name. Cristina and Maria explored social justice through their writing and involvement with the Church, Gabriele and William championed revolution through Art. The first one excelled in poems ("Goblin Market" brought her fame and a "Christmas Carol" is still sung in church), Dante Gabriele triumphed in painted dramas of love and conflict,

reflecting his attraction toward sensation and romance, which developed in the sensual beauty of his famous models' portraits surrounded by dreamy and symbolic atmosphere.

And so, the Pre-Raphaelites Brotherhood was born (1848-53) founded by the Rossettis as the first British movement of an art challenging the "soulless self-reflection" of the state sponsored Royal Academy, declaring their pledge to old master style and past artists such as Raphael. Their paintings and writings focus on biblical stories and medieval books which reminded their modern lives.

Moreover, Dante Alighieri offered Dante Rossetti a mirror reflecting his tragic love story with Elizabeth Siddal, whose hair were to be "the golden veil through which he beheld his dreams". It remembered Dante's distant and everlasting adoration of Beatrice Portinari, ideally met again in his Heaven. "Beata Beatrix" is Rossettis most famous portrait of his Lizzie, rich in symbols connected with his love for her, painted while he was still full of grief and remorse after her suicide in 1862.

This painting is of course in the Rossettis exhibition at Tate Britain (6/4 - 29/9) together with a constellation of drawings and poems by the 4 siblings who created medieval fantasies of love and temptation, loyalty and be-

trayal as well as questioning Victorian attitudes toward women labelled as "fallen".

Sexual fall and redemption are a recurrent theme in their work, which brought in the realm of Art working-class women as models interpreting ambitious historical issues. See "Bocca Baciata", with reference to Boccaccio, another Florentine glory of Italian Literature, praised and consulted in the Rossetti family.

Underlying themes of erotic fantasy from the past are better underlined by the Venuses surrounded by mirrors in the last halls of the exhibition, fascinating portraits of "sirens-sybilis" with flowers, jewels, exotic accessories and figures. They are mixed with archaic fantasies of femininity and scented with sensuality, echoing the definition of Art as "a beautiful, romantic dream", but with a touch of morbid mind trip which may have been disturbing.

After all the Rossettis, like Dante, aimed at a shocking impact for contemporaries. They did it indeed and Pre-Raphaelites and Aesthetic Movements influenced 19th and 20th century art and literature and beyond. Even in our cynical times, it is difficult to escape their legacy through romantic fiction, advertising, interior design, tv drama, fashion, fantasy, cartoons...and not falling under their spell.

MARGRETA MOSS

NELL'EAST END UN MUSEO PROGETTATO CON E PER I BAMBINI



A Londra vede la luce il primo museo nazionale progettato con e per bambini, modellato attorno ai loro interessi "per incoraggiare l'apprendimento giocoso, promuovere l'agire creativo e stimolare l'immaginazione".

Young V&A, nato sulle ceneri dell'ex V&A Museum of Childhood dopo tre anni di lavori, in funzione dal 1 luglio, si trova in Cambridge Heath Road a Bethnal Green, nell'East End, ed esalta il potere di trasformazione della creatività, mostrando storie straordinarie su l'ingegnosità dei bambini insieme a 2.000 opere della collezione di arte, design e performance del V&A.

Basate sulle ultime ricerche sullo sviluppo dei primi anni, tre gallerie - Play, Imagine e Design - vogliono aiutare i bambini a sviluppare le capacità e la fiducia creativa di cui hanno bisogno per prosperare nel nostro mondo in rapida evoluzione.

Con spazi curati progettati per neonati e adolescenti, mostre per famiglie e un programma di eventi gratuiti, le gallerie di Young V&A sono tutte piene di attività pratiche ed interattive. I punti salienti includono paesaggi sensoriali colorati e tattili per neonati e bambini piccoli, spazi di performance e narrazione per i primi lettori e scrittori, uno studio di design aperto dove i bambini possono imparare dai designer più importanti, oltre a display contemporanei di attualità e uno spazio di progettazione di giochi per adolescenti.

Tra le tante attrazioni anche un'installazione interattiva di Minecraft nello spazio di game design della Play Gallery "The Arcade". L'installazione, realizzata da Blockworks con il supporto di Mojang e Microsoft, inizia in una ricreazione della Town Square di Young V&A, prima di portare i visitatori attraverso mondi reali e immaginari creati dai giocatori di Minecraft in tutto il mondo.

SAN FRANCESCO: SCOPERTA VERSIONE INEDITA DEL CANTICO



Quella che sembrava una semplice annotazione a margine, un comune appunto scritto in latino tra le pagine di un manoscritto del tredicesimo secolo, si è rivelata essere la più antica e completa versione mai ritrovata dell'Esortazione alla lode di Dio, opera di San Francesco d'Assisi che anticipa il celeberrimo Cantico di frate Sole.

La sorprendente scoperta è stata possibile grazie all'expertise paleografica di una dottoranda dell'Università di Ferrara, Roberta Iannetti, e del suo supervisore Professor Sandro Bertelli del Dipartimento di Studi Umanistici.

La nuova trascrizione è stata rinvenuta nella prima carta del codice Plu-

teo 22 dex. 3, ora conservato nella Biblioteca Medicea Laurenziana di Firenze, proveniente dall'antica biblioteca del convento francescano di Santa Croce a Firenze.

"La glossa - spiega la paleografa - non riportava segni di rimando al testo come di solito accade. Non si presentava, dunque, come un commento ad un determinato passo del testo e nemmeno come un'integrazione ad esso. A livello paleografico, inoltre, il testo non aveva le caratteristiche delle annotazioni marginali. Dopo queste considerazioni iniziali l'identificazione della preghiera è stata piuttosto agevole visto che il testo non è sconosciuto agli studiosi. Tuttavia, in una primissima fase è stato necessario svolgere precisi controlli, perché i versi non sono nello stesso ordine delle versioni tarde a noi note e, inoltre, ve ne sono di inediti".

Il testo annotato a margine - puntualizzano i due esperti dell'ateneo ferrarese - si compone di diciassette versetti, per la maggior parte consistenti in citazioni dalla Bibbia. I versetti in più della versione laurenziana sono ben cinque: due, in chiusura, sono benedizioni; un altro - Qui fecit nos laudate Dominum - si inserisce nel lungo elenco di esortazioni alla lode modellate su passi biblici. Il primo e il terzo sembrano invece riferirsi direttamente alle circostanze di composizione del testo e al gruppo dei frati intorno a

Francesco. Uno si rivolge a 'tutti i frati con cappucci', offrendoci una testimonianza precoce dell'abito voluto dal Santo di Assisi per sé e per i suoi compagni. L'altro, infine, esorta alla lode di Dio tutti coloro che 'guardano questa tavola'.

Questo ultimo riferimento è del tutto peculiare e sembra confermare quanto già raccontavano le due testimonianze più tarde: l'Exhortatio fu scritta da Francesco su una tavola dipinta (un 'antependio') posta sulla fronte di un altare di una cappella dedicata alla Vergine, da identificarsi con l'eremo di Cesi in provincia di Terni. Il testo, insomma, sarebbe stato composto dal Santo per accompagnare una rappresentazione pittorica delle creature, e da lui vergato personalmente sulla tavola.

La Redazione



THOMAS B. TREACY FUNERAL DIRECTORS
(In the heart of Little Italy)

St. Anthony's Chapel / Repatriation to Italy
Last Supper coffins/ Memorials and memorial cards
020 7837 1775
29-31 Rosebery Avenue, Clerkenwell, EC1R 4SL

Part of Dignity plc. A British Company

needne Studia in Inghilterra nel 2022/2023!

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

STUDENT FINANCE: Copre il costo del corso, più £12000 al anno di supporto economico. C'è la possibilità di pre-scelere i settori di studio. Non esiste un età giusta per studiare, studenti accettati sino ai 60 anni.

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

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

IL NOSTRO SUPPORTO È GRATUITO!

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



E1 Studios, Office number: NH_305,
7 Whitechapel Road, London, E1 1DU

e tanti altri

ASTRONOMI ITALIANI IN INTERAZIONE CON MANCHESTER



Manchester è la sede di due importanti radio osservatori con forti interazioni con la comunità italiana: "Jodrell Bank Observatory" e i Quartieri Generali di "Square Kilometre Array Observatory".

La storia di "Jodrell Bank Observatory" (JBO; link: <https://www.jodrellbank.net>) inizia nel 1945, quando Prof. Sir Bernard Lowell ha iniziato ad osservare i raggi cosmici con sistemi radar ri-utilizzati dopo la seconda guerra mondiale. Nel 1957, il sito di osservazione fu dotato di un nuovo radio telescopio, Mark I (oggi conosciuto come Lowell Telescope), che all'epoca era il radio telescopio rotante più grande al mondo. Mark I entrò in funzione poco prima del lancio del primo satellite Sputnik, e di fatto fu l'unico in grado di individuare la sua posizione pochi giorni dopo il lancio. Lowell Telescope giocò un ruolo fondamentale in vari settori dell'astronomia, tra cui nella ricerca sulle stelle pulsar, e nella verifica della validità delle leggi della Teoria Generale della Relatività di Einstein. Fu anche utilizzato per osservare missioni spaziali. Ad oggi, rimane il terzo radio osservatorio ruotante più grande al mondo, ed una delle componenti fon-

damentali sia per la rete di radio telescopi del Regno Unito, che per quella Europea.

Dal 2015, Jodrell Bank Observatory è anche la sede dei Quartieri Generali di "Square Kilometre Array Observatory" (SKAO), un centro di ricerca internazionale che ambisce a diventare il centro più all'avanguardia del mondo in questo campo. L'Italia è uno degli 8 Paesi fondatori di SKAO, che oggi include, oltre all'Italia, Australia, Cina, Olanda, Portogallo, Sud Africa, Svizzera e Regno Unito. SKAO ha in programma di costruire il più potente sistema osservativo nelle radio frequenze al mondo, basato su decine di migliaia di antenne installate in due siti, in Sud Africa e Australia.

L'Italia è coinvolta sia nel disegno di SKAO che nella sua realizzazione, con compagnie italiane coinvolte nella fornitura delle antenne. Il Presidente

dell'Istituto Nazionale di Astrofisica (INAF) rappresenta l'Italia nel Council di SKAO. Ricercatori italiani (ad oggi 9 su 200) fanno parte del suo staff, e grazie alla leadership di INAF, tutta la comunità scientifica italiana godrà di un coinvolgimento trasversale in SKAO.

SKAO è un progetto scientifico unico, che vede coinvolti Paesi di tutto il mondo. Unico nel senso che di fatto, ad oggi, ci sono solo due grossi progetti scientifici internazionali che coinvolgono Paesi di tutto il globo: SKAO e ITER, il centro di ricerca sulla fusione nucleare. Sia SKAO che ITER vanno considerati come un grande successo della diplomazia scientifica, visto che vedono il coinvolgimento anche di Paesi quali la Russia e la Cina in ITER, e la Cina in SKAO.

SKAO ha in programma di costruire una nuova generazione di radio-telescopi che ci aiuteranno a capire le origini dell'universo, e a verificare la validità delle leggi della fisica. I suoi dati verranno raccolti su due siti di osservazione: uno in Sud Africa, ed uno in Australia. Entrambi utilizzeranno un grande numero di strumenti: l'osservatorio in Sud Africa sarà basato su circa 130,000 antenne a bassa-frequenza

interconnesse, e l'osservatorio in Australia su circa 200 dischi di dimensioni medie che opereranno a media frequenza.

L'approvazione, nel 2022, del budget di SKAO (che prevede una spesa di circa 2 miliardi di euro su 10 anni) ha dato l'inizio della costruzione dei due siti osservativi. La costruzione richiederà circa otto anni, durante i quali i sistemi osservativi verranno consegnati in più fasi. Il primo traguardo dovrebbe essere raggiunto nel 2024 con il completamento di sei stazioni a bassa frequenza e delle prime quattro antenne e media frequenza.

Una volta completati, i telescopi funzioneranno insieme come un telescopio unico, sfruttando la natura delle due reti di radiotelescopi, tecnicamente chiamati interferometri, che consentono osservazioni anche con solo un sottoinsieme dell'intera rete. Ci si aspetta che una parte dei due siti osservativi possa iniziare a raccogliere le prime osservazioni nel 2027, ed il completamento dei due osservatori nel 2028-2029.

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

AI "MADE IN ITALY": IL MEGLIO AI TOBACCO DOCKS LONDINESI



Anche in Italia si lavora all'intelligenza artificiale (AI), l'ultima frontiera nel cammino della civiltà umana: 28 startup e PMI della Penisola attive in questo settore d'avanguardia hanno partecipato a metà giugno all'ottava edizione di AI Summit London, mostra dedicata all'intelligenza artificiale nell'ambito della London Tech Week.

Le 28 startup e PMI erano presenti in uno spazio espositivo collettivo allestito dall'Agenzia Ice Mella suggestiva cornice dei Tobacco Docks, l'Agenzia

ICE è presente con uno spazio espositivo di 120 mq (booth 103 e 203) che ospita una collettiva di 28 startup e PMI innovative attive nel campo dell'intelligenza artificiale con applicazioni in vari settori.

Alla collettiva ICE si è affiancato un gruppo di 7 startup e PMI innovative accompagnate dalla Regione Sardegna.

La partecipazione alla mostra londinese si inserisce nell'ambito delle attività dell'Agenzia ICE a supporto dell'internazionalizzazione delle startup e PMI innovative, che vede la presenza alle maggiori fiere dell'innovazione in Italia e nel mondo.

L'AI Summit rappresenta una vetrina di ottima visibilità per le startup e PMI innovative italiane, data la presenza attesa di oltre 4.000 visitatori, totalmente costituiti da pubblico professionista dei settori high tech e investitori specializzati (venture capitalist, business angel) nel finanziamento delle tecnologie più avanzate e pionieristiche.

Nonostante l'impatto della Brexit, le ripercussioni della guerra in Ucraina, e un clima economico difficile, Londra rimane il principale hub dell'ecosistema tecnologico europeo.

LaRedazione



RETTORE LUISS A LONDRA PER INCONTRO CON EX-STUDENTI



Il Rettore della Luiss Andrea Prencipe è venuto lo scorso 23 maggio a Londra per un incontro con gli Alumni dell'ateneo romano nel Regno Unito.

La visita è culminata in un 'open talk - "The dual blow: UK after Brexit and Covid-19" - all'Istituto Italiano di Cultura alla presenza del Console Generale d'Italia a Londra Domenico Bellantone, della Direttrice dell'IIC Katia Pizzi e della Luiss Chapter Leader di Londra Cristina Diofebbio.

Il viaggio a Londra e l'incontro con gli Alumni, oltre 600 solo nella capitale londinese, sono un segno del forte processo di internazionalizzazione della Luiss che le

ha permesso di salire al 14° posto al mondo per gli Studi Politici ed Internazionali nella classifica di QS Ranking by Subject 2023, oltre che nella Top 50 mondiale per le aree di Economia/Business e Legge.

Formare studenti e professionisti - oltre 54mila in tutto il mondo - e al contempo attrarre talenti internazionali sono i pilastri della missione dell'Ateneo che attualmente vanta oltre 315 accordi con Università partner in 64 paesi del mondo.

"L'evento di Londra - ha commentato Prencipe - è stato importante per consolidare le relazioni del nostro Ateneo con il Regno Unito e rafforzare il legame con gli alumni d'oltremare, nell'ambito del processo di internazionalizzazione che stiamo perseguendo. L'apertura internazionale è, infatti, una delle tre traiettorie del piano strategico di Ateneo insieme ad Innovazione e Interdisciplinarietà. Questo impegno ci ha permesso di sviluppare accordi con alcune delle più prestigiose Università britanniche, in primis il King's College e la City University, con l'obiettivo di valorizzare le relazioni culturali tra i nostri Paesi".

La Luiss è una università privata nata negli Anni Settanta - su impulso di Umberto Agnelli e di altri imprenditori - partendo da una preesistente Istituzione romana: la Pro Deo. È orientata all'insegnamento delle scienze sociali, in particolare: giurisprudenza, economia, management, finanza e scienze politiche.

LaRedazione



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

Malgrado un'agguerrita presenza dall'estero i pizzaioli attivi in Italia hanno fatto man bassa di premi alla 30esima edizione del Campionato Mondiale della Pizza, che si è svolta al Palaverdi delle Fiere di Parma dal 18 al 20 aprile scorso.

Oltre 700 concorrenti pizzaioli provenienti da 52 Paesi del mondo hanno partecipato alla competizione e migliaia sono stati i visitatori, i foodies e gli addetti ai lavori interessati a conoscere un universo gastronomico sempre più in evoluzione.

Oltre all'Italia, i Paesi più rappresentati sono stati Francia, USA, Portogallo, Spagna, Ungheria, Brasile e Polonia. Rispetto allo scorso anno si è registrata la partecipazione di nuove "entries" come Algeria, Cile, Egitto, Finlandia, Giappone, Guatemala, Kuwait, Messico, Principato di Monaco, Paraguay, Polonia, Porto Rico e Repubblica Ceca.

Durante le tre giorni di gare, pizzaioli e pizze da tutto il mondo si sono sfidati in oltre 1000 gare di cui 930 gare di cottura (Pizza Classica, Pizza senza glutine, Pizza Napoletana STG, Pizza in Teglia, Pizza in Pala) e gare di abilità (come Freestyle, Pizza più larga e Pizzaiolo più veloce).

È stata un'edizione all'insegna dell'internazionalità con 52 Paesi rappresentati - sottolinea Massimo Puggina, organizzatore della manifestazione - e che ha visto la partecipazione di migliaia di persone tra professionisti del settore e pubblico finale. Il livello delle creazioni presentate dai pizzaioli è stato molto alto e come sempre non sono mancate creatività e innovazione, che caratterizzano questo settore in costante evoluzione.

Lo Chef Heinz Beck ha presieduto il trofeo a lui intestato premiando i migliori chef di pizzerie del mondo: "Ogni anno è un piacere per me tornare al Campionato Mondiale della Piz-



ITALIANI STRAVINCONO IL CAMPIONATO MONDIALE DELLA PIZZA

za. Ancora una volta il livello dei piatti presentati e degli chef è stato molto alto - spiega Heinz Beck - innovazione e sostenibilità sono due temi ai quali ho prestato particolare attenzione nell'assegnazione del premio che è stato conferito ad Alessandro Caliolo".

I nomi dei vincitori di questa 30esima edizione sono: Gare di cottura: Pizza Classica - Giuseppe Criminisi (Sicilia); Pizza napoletana STG - Vincenzo Mansi (Campania); Pizza in pala - Antonio Di Tella (Toscana); Pizza in teglia - Valentino Clemente (Toscana); Pizza senza glutine - Domenico Vassallo (Veneto); Pizza a due - Raffaele di Stasio con Cristian Tolu (Lombardia e Sardegna). Gare di abilità: Pizza più larga - Daniele Pasini (Emilia-Romagna); Stile libero - Francis Tolu Botella (Spagna); Pizzaiolo più veloce - Andrea Bandinelli. Premi Speciali: Trofeo Heinz Beck - Alessan-

dro Caliolo (Puglia); Premio "La Pizza del Cambiamento" - Giulia Vicini (Lombardia); Premio speciale Parmigiano Reggiano - Giuseppe Criminisi (Sicilia).

Non sono mancati i momenti di confronto su vari temi inerenti al mondo della pizza di cui si è discusso nel ciclo di seminari Pizza World Forum. Si è parlato di mercato, sostenibilità e food delivery ma anche di storytelling legato al mondo della pizza. Importante anche l'attenzione riservata alle nuove tendenze e agli abbinamenti, ad esempio con la tavola rotonda "Sweet pizza. Il dolce in pizzeria non è più quello di una volta"; oppure con l'accostamento di due tipicità del Made in Italy come la pizza e il Parmigiano Reggiano.

Quest'anno è stato messo in particolare l'accento sul tema della sostenibilità: il premio "La pizza del Cambiamento", realizzato in collaborazione con la farina "Le 5 Stagioni" di Agugiaro&Figna Molini è stato assegnato a Giulia Vicini. Un'iniziativa volta a sensibilizzare il mondo della pizza verso l'adozione di pratiche produttive più sostenibili, quali l'utilizzo di materie prime provenienti da agricoltura a basso impatto e di prodotti tipici DOP e IGP nelle preparazioni, ma anche l'attenzione verso logiche antispreco sempre più opportune con l'obiettivo di ottimizzare le quantità degli ingredienti e la scelta di fornitori che operano secondo i canoni della sostenibilità.

LaRedazione



Vino bio made in Italy in continua crescita



Vitigni bio in continua crescita in Italia dove negli ultimi 10 anni questo settore è addirittura triplicato. E le prospettive di incremento sono più che rosee, a quanto segnala VINO BIO, piattaforma online di dati e informazioni per l'internazionalizzazione del vino biologico Made in Italy.

Un vino si può fregiare dell'etichetta bio quando proviene da uve 100% biologiche coltivate senza l'utilizzo di agenti chimici di sintesi in vigna e la cui vinificazione in cantina è avvenuta grazie all'utilizzo di prodotti enologici certificati biologici e un quantitativo limitato di solfiti.

Il vino biologico è un trend tutto europeo: in questo scenario e con 126 mila ettari di vite biologiche nel 2021 l'Italia detiene il primato per estensione di superficie (21% del totale).

La concorrenza europea è però agguerrita, tanto che nel giro di un decennio le superfici bio in Italia sono cresciute del +141% (nel 2020 rispetto al 2010) contro il +148% degli spagnoli e ben il +218% della Francia.

Rilevante anche il ruolo del vino bio italiano sui mercati internazionali: 626 milioni di euro il valore dell'export nel 2022 secondo le stime Nomisma (+18% rispetto al 2021) e un peso sul totale dell'export vitivinicolo italiano (bio + convenzionale) pari all'8%.

La Germania è in assoluto il mercato di destinazione principale per il vino bio italiano (67% delle aziende lo indica come primo mercato di riferimento), seguita dai Paesi Scandinavi (61%). Al di fuori dei confini comunitari la fanno da padrone Svizzera, Stati Uniti e Regno Unito, seguiti da Canada e Giappone. Se si va poi a vedere l'interesse da parte dei consumatori per i vini a marchio biologico, si nota come la domanda potenziale sia davvero enorme e coinvolga tutti i principali mercati mondiali. A testimoniarlo sono i risultati molto incoraggianti di

due indagini che Nomisma ha condotto negli ultimi tre mesi sui consumatori scandinavi e giapponesi con lo scopo di mappare i comportamenti di consumo di vino e le grosse potenzialità del bio e del binomio bio/Made in Italy su ciascun mercato

"VINO BIO, la prima piattaforma dedicata al vino biologico italiano nel mondo, rappresenta un importante strumento di supporto per le aziende che puntano ad avviare o consolidare il posizionamento in questo segmento di mercato fornendo informazioni e analisi utili per orientare le proprie strategie commerciali. I focus realizzati su Svezia e Giappone da ITA.BIO - sottolinea Maria Grazia Mammuccini, Presidente FederBio - sono un esempio di come la piattaforma possa essere utilizzata come base di conoscenza autorevole per orientare efficaci politiche di promozione e commerciali. Questo servizio è ancora più rilevante se si pensa che il vino biologico Made in Italy è sempre più apprezzato a livello internazionale, attualmente rappresenta il 19% dell'esportazione globale di agroalimentare bio. Si distingue per l'alta qualità che unisce l'identità territoriale, data delle denominazioni d'origine, alla certificazione biologica che attesta la scelta di produrre in maniera sostenibile a tutela della fertilità del suolo, della biodiversità, nel contrasto al cambiamento climatico."

"Il vino - aggiunge Silvia Zucconi, Responsabile Market Intelligence di Nomisma - è uno dei prodotti più rappresentativi del Made in Italy nel mondo e la qualità del nostro prodotto biologico è apprezzata e ricercata dai consumatori di tutti i mercati analizzati nella piattaforma ITA.BIO. Il trionfo vino-biologico-italiano, quindi, rappresenta la combinazione vincente per la valorizzazione dell'agroalimentare del nostro Paese sui mercati internazionali". La Redazione

MORE PROSECCO,

PLEASE! WE'RE ENGLISH

UN QUARTO DELL'EXPORT FINISCE IN UK



La Gran Bretagna si beve una bottiglia di Prosecco su quattro di tutte quelle stappate nel mondo. Non basta: del "made in Italy" i sudditi di re Carlo III apprezzano anche formaggi, salse e conserve di pomodoro e ortaggi, succhi di frutta e marmellate che insieme formano circa la metà di tutto l'export agroalimentare in UK dalla Penisola (4,2 miliardi di euro nel 2022, un record storico).

Questi dati sono stati divulgati e analizzati da Coldiretti, l'associazione dei contadini della Penisola.

I dati sono in effetti ottimi: nel 2022 le esportazioni di vino in UK hanno sfiorato gli 812 milioni di euro (+9% rispetto all'anno precedente) con il Prosecco che pesa in valore per quasi

la metà di tutte le bottiglie finite sulle tavole d'Oltremarica. A seguire le salse e le conserve di pomodoro per 328 milioni, i formaggi, dal Grana Padano al Parmigiano Reggiano, per 321 milioni di euro, frutta e verdura per 267 milioni, conserve di verdura e ortaggi per 145 milioni e le marmellate per 80 milioni che fanno registrare un balzo del +63% rispetto all'anno precedente.

La Gran Bretagna - sottolinea la Coldiretti - si classifica al quarto posto tra i partner commerciali del Belpaese per cibo e bevande dopo Germania, Stati Uniti e Francia.

Una curiosità riguarda poi le uova, prodotto base per il classico breakfast all'inglese insieme alla pancetta: nell'ultimo anno la Gran Bretagna ha importato dall'Italia quasi 23 milioni di uova e solo a gennaio 2023 sono già oltre 4 milioni quelle arrivate dal Belpaese, quasi quintuplicate rispetto allo stesso mese dello scorso anno (+362%).

Ovviamente la situazione sarebbe ancora migliore se non ci fosse il crescente fenomeno del falso Made in Italy a tavola che ruba all'Italia ben 120 miliardi di euro all'anno e centinaia di migliaia di posti di lavoro.

RAGÙ BOLOGNESE: NUOVA RICETTA UFFICIALE!

AMMESSO IL MACINATO MISTO DI CARNE

L'Accademia Italiana della Cucina ha giudicato necessario un aggiornamento di uno dei più famosi piatti della Penisola, se non il più famoso: il ragù Bolognese. Lo scorso 20 aprile con tanto di atto notarile ha depositato alla Camera di Commercio di Bologna la nuova ricetta che – udite, udite! – ammette tra gli ingredienti il macinato misto di carne al posto del diaframma di manzo (un pezzo difficilmente trovabile al supermercato).

La nuova ricetta del sugo nato “per vestire degnamente la tagliatella” “sostituisce la precedente depositata il 17 ottobre del 1982 e prevede l'uso dell'olio extra vergine, la polpa di manzo macinata grossa, la pancetta fresca, gli odori (cipolla, sedano e carota), il vino (bianco o rosso), la passata e il concentrato di pomodoro, 1 bicchiere facoltativo di latte e il brodo, anche di dado, vegetale o di carne.

La ricetta depositata non vuole rappresentare l'unica possibile, ma “una guida sicura alla realizzazione di un

piatto eccellente che non tradisce gli usi e che stabilisce alcuni punti fermi con la consapevolezza che, come per gli spartiti musicali, la vera arte sta nell'esecuzione”. Però non sono assolutamente ammesse come varianti la polpa di vitello, la pancetta affumicata, l'uso esclusivo di carne di maiale, l'aglio, il rosmarino, il prezzemolo, il brandy in sostituzione del vino e la farina. Tra le aggiunte concesse, invece, l'uso di fegatini, cuori e dorelli di polli, la salsiccia di maiale sbriciolata, i piselli scottati aggiunti a fine cottura e i funghi porcini secchi ammollati.

Non pensate che l'Accademia Italiana della Cucina abbia agito a cuor leggero: alla nuova ricetta si è arrivati dopo “lunghe ed approfondite ricerche”.

“È una giornata storica – ha dichiarato con tutta la solennità del caso Valerio Veronesi, presidente della Camera di Commercio di Bologna quando la nuova ricetta è stata depositata - nella quale noi consacriamo ai nostri figli un

pezzo della cultura che hanno lasciato a noi i nostri genitori, i nostri nonni, che è la cultura di quell'odore della domenica mattina del battuto cipolla sedano e carota e la storia dello spaghetti alla bolognese, che dobbiamo togliere dalle teste dei nostri visitatori e sostituirlo con la realtà del vero ragù alla bolognese. E questo lo possiamo fare solo con l'accoglienza di cui siamo capaci e soprattutto un buon piatto di tagliatelle col ragù”.

La ricetta del ragù alla bolognese è la più richiesta nel mondo o una delle più richieste e l'Accademia Italiana della Cucina ha auspicato che la nuova ricetta venga tradotta nel massimo possibile di lingue e diffusa in tutto il mondo.

Se volete stare lontano dalle solite “mistificazioni” della cucina italiana adesso sapete come preparare il ragù Bolognese in modo da rimanere nell'ambito della più ferrea ortodossia gastronomica:



Ingredienti e dosi (per 6 persone)

Polpa di manzo macinata grossa: gr.400;
Pancetta fresca di maiale a fette, gr. 150;
mezza cipolla, circa gr. 60;
1 carota, circa gr. 60;
1 gambo di sedano, circa gr. 60;
1 bicchiere di vino rosso o bianco;
Passata di pomodoro gr.200;
Doppio concentrato di pomodoro: 1 cucchiaino;
1 bicchiere di latte intero (facoltativo);
Brodo di carne o vegetale leggero (anche di dado);
Olio extra vergine d'oliva: 3 cucchiaini;
Sale e pepe

Esecuzione:

In una casseruola antiaderente o di alluminio o in ghisa smaltata (di 24-26 cm di diametro, fare sciogliere la pancetta macinata o tritata con 3 cucchiaini d'olio. Aggiungere gli odori tritati finemente sul tagliere (non usare il mixer) e fare appassire il battuto lentamente a calore medio basso, sempre girando con un mestolo di legno (la cipolla non deve assolutamente prendere il sapore di bruciato).

Alzare il calore e unire la carne macinata e, sempre mescolando accuratamente, cuocerla per una decina di minuti fino a che “sfrigola”. Versare il vino e farlo evaporare e ritirare completamente, fino a quando non si sentirà più odore di vino e, poi, unire il concentrato e la passata.

Continuando a mescolare bene, versare una tazza di brodo bollente (ma si può usare anche semplicemente dell'acqua) e far cuocere piano, a recipiente coperto, per circa 2 ore (anche 3 ore secondo le preferenze e le carni usate) aggiungendo il brodo caldo man mano che occorre. A metà cottura, secondo una consigliabile antica tradizione, si può aggiungere il latte che deve essere fatto ritirare completamente. Infine, ultimata la cottura, aggiustare di sale e pepe. Il ragù dovrà risultare di un bel colore arancione scuro, avvolgente e cremoso.

Un amaro ligure (Camatti) “World's Best Bitter”

Camatti what? Anche in patria non molti lo conoscono fuori dalla Liguria ma a questo liquore genovese, ormai vecchio di quasi cent'anni, la giuria della competizione mondiale World Liqueur Awards ha appena assegnato il titolo di World's Best Bitter 2023, il Migliore Amaro del Mondo.

Il suo sapore, frutto di una ricetta top secret elaborata da Umberto Briganti nel 1924 e da allora rimasta invariata, ha sbaragliato la concorrenza. Ha un



gusto amaro gradevole e delicato di genziana e china, rinfresca la bocca con toni mentolati ed ha un persistente finale di mandorla amara e ne viene consigliato l'uso non diluito dopo i pasti.

“Questi riconoscimenti - ha dichiarato Stefano Bergamino, proprietario della Distilleria Cinque Terre, detentore del marchio Amaro Camatti - ci rendono orgogliosi e segnano una nuova tappa per noi. L'affetto che da sempre ci riservano i

liguri racconta molto del valore e della qualità del nostro prodotto, ma siamo felici che vengano premiati a livello internazionale.”

La ricetta fu messa a punto dal chimico livornese Umberto Briganti che, con il fratello Cesare, ne avviò la produzione a Recco. Lui scelse per il digestivo il cognome della moglie, lui ideò l'etichetta che ancora oggi adorna le bottiglie.

Nel 1935 la distilleria di Recco divenne “Fornitore della casa di Sua Altezza Reale il Principe di Piemonte”, con la possibilità di issare lo Stemma Principesco sull'insegna dello stabilimento e dopo i difficili anni della seconda Guerra mondiale la ditta si riprese confermandosi come un'istituzione per Genova rimanendo sotto controllo della famiglia Briganti (prima con il fondatore e poi con il figlio) fino al 1989 quando il marchio passò sotto il controllo di un a società della famiglia Bergamino. LaR



Recipe by Davide De Simone
info@garofalouk.com



Penne with Gorgonzola, radicchio tardivo and balsamic vinegar

Ingredients for 2 ppl

Garofalo Penne 200gr
Gorgonzola 120gr
200ml double cream
1 radicchio tardivo (or normal radicchio)
Walnuts
1 piece of garlic
30gr butter
2 tbs balsamic vinegar
1 small onion

In a pan, cook the chopped onion with the butter and a piece of garlic. Add the radicchio thinly chopped. Once soft, deglazed with balsamic vinegar and add the cream. Once the sauce is creamy, switch off the fire and gently melt the Gorgonzola cheese.

Seasoning with salt and pepper.

In salted boiling water, cook the pasta until al dente. Then finish to cook into the sauce.

Add a touch of Parmesan.

Serve with some crushed walnut and a touch of balsamic vinegar

Buon appetito



etnacoffee
sicilian street food



Arancini

Granita e brioche

Cannoli

📍 54 Baker Street - W1U7BU

📍 17-19 Great Eastern St - EC2A 3EJ
@Lalaland - Shoreditch

✉ info@etnacoffee.com

🌐 www.etnacoffee.net

☎ 020 7935 1600

tutti a tavola ...

con *Giorgio Locatelli*

Dal suo ultimo libro "Made At Home"



ROSE CAKE



The name of this comes not from the flavour but from its appearance. The yeasty dough is rolled out, spread with vanilla cream, then rolled up and cut into slices which are arranged tightly in circles in a tin, and when baked they puff up and join together, so that they look like a posy of roses.

Makes 1 x 26cm cake

- full-fat milk 150g, at room temperature
- fresh yeast 25g
- 00 flour 450g
- caster sugar 80g
- extra virgin olive oil 2 tablespoons
- egg yolks 3
- fine salt 1 teaspoon
- lemon zest of 1
- butter, a little, for greasing the tin
- For the cream filling:
 - unsalted butter 150g, at room temperature, diced
 - caster sugar 150g
 - vanilla seeds from 1 pod
- To finish:
 - icing sugar, for dusting

Grease a deep 26cm cake tin, with a removable base, with a little butter and line with baking paper. 2 In a bowl mix the milk and the yeast until the yeast has dissolved. 3 Mix in the flour, sugar, oil, egg yolks, salt and lemon zest, then knead by hand into a dough. 4 Leave to rest for 30 minutes, covered with a clean tea towel. 5 Lay a sheet of baking paper on your work surface, put the dough on top, and roll it out into a rectangle about 70cm x 40cm. 6 Leave for another 15 minutes, again covered with a clean tea towel. 7 For the filling, cream the butter, sugar and vanilla seeds together until pale and fluffy. 8 Spread over the dough. 9 Lifting the baking paper to help you, roll it up like a Swiss roll, then slice into 11 pieces. 10 Arrange 8 of the slices around the outside of the cake tin, cut side upwards, and place the final 3 in the middle. 11 Leave to rest in the tin, covered with cling film, for 16 hours, until the 'roses' have risen and joined together. 12 Meanwhile, preheat the oven to 180°C/gas 4. 13 Put the tin into the oven for 30 minutes until golden. 14 Lift out the cake on to a wire rack and leave to cool, then dust with icing sugar. The cake will break into individual 'roses' for servin.



SOUTHERN ITALIAN COOKING

by *Francesco Mazzei*



FRITTULIATA

STEAMED PIG'S OFFAL WITH CABBAGE

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

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

SERVES 4 AS A MAIN COURSE FOR THE COOKING LIQUID

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

FOR THE PORK

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

FOR THE VEGETABLES

- 600g King Edward potatoes



350g carrots

2 leeks, trimmed

6-8 Savoy cabbage leaves

Put all the ingredients for the cooking liquid into a very large pot (or divide it between 2 large pots or saucepans), making sure there's enough room to add all the cuts of the pig. Cover with a lid and bring to the boil. Add the pork belly, tail, ears, cheeks, snout and trotters and simmer on a medium heat for about 1. hours, covered with a lid. At this point add the tongue and the ribs and cook for 1 hour more.

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

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

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

Serve with the pickled vegetables



La Cucina Siciliana

di *Enzo Oliveri*

info@thesicilianchef.co.uk



FRITTEDDA

Frittidda is a Sicilian dish of the best Palermitan tradition, bursting with fresh flavor. It's packed with artichokes, peas, and beans in agrodolce, Italy's favorite sweet and sour sauce. Typically, frittidda Siciliana calls for fresh vegetables and it is often served as a side dish

INGREDIENTS

- peas
- broad beans
- artichokes
- onion
- oil
- vinegar
- pepper
- salt.

METHOD:

Sauté the onion in a pan with plenty of oil. Combine equal amounts of fresh peas, broad beans without skins. cut the artichokes into thin slices (around 1cm), salt, and pepper to flavor mixing for a few minutes.

Add three tablespoons of strong vinegar and stir to reduce; then pour a cup of boiling water and cook over moderate heat. When cooked, the sauce should be creamy but not pureed.



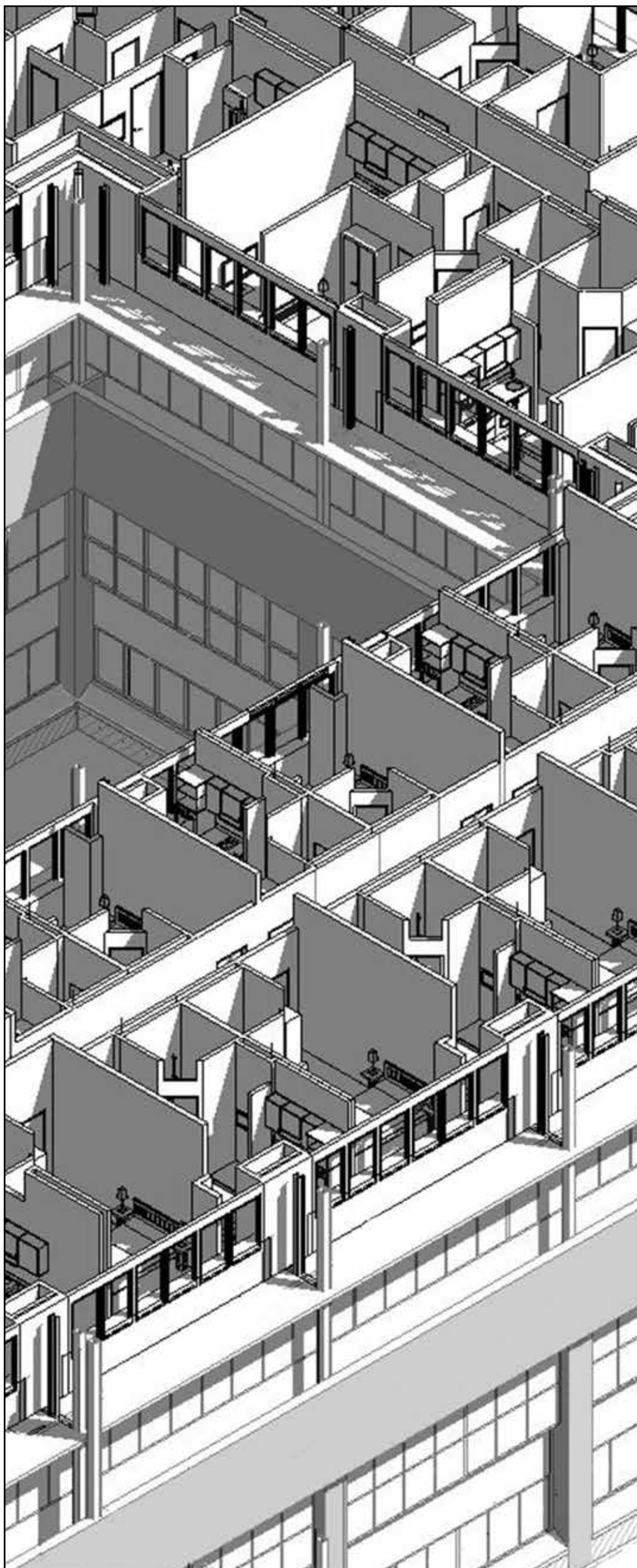
Mangia sano
Mangia siciliano

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

49 Museum Street, London WC1A 1LY

Phone: 020 3581 1747

www.panecunuzato.com - booking@panecunuzato.com



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

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

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

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

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

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

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

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

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





“*Napule è mille culure*”

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



@mulinocaputo
mulinocaputo.it



CAPUTO
Il mulino di Napoli

