



La Notizia

LONDRA

CULTURA - SPETTACOLO - ECONOMIA - POLITICA - SPORT - INFORMAZIONE

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

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



Il mulino di Napoli

A CHI L'ITALIA? A GIORGIA MELONI! LA DESTRA STRAVINCE LE ELEZIONI



Per la prima volta l'Italia porta una donna alla guida del governo. E per giunta "post-fascista" perché leader di un partito, Fratelli d'Italia, nato sulle ceneri del neofascismo. Giorgia Meloni ha fatto questo doppio "en plein" vincendo le elezioni legislative del 25 settembre per il rinnovo di Camera e Senato.

Quarantacinque anni, in parlamento dal 2006, forte accento romano di borgata, con alle spalle molti scheletri nell'armadio a causa di passate ester-

nazioni di estrema destra, in particolare contro l'Unione Europea, Giorgia Meloni ha avuto il voto di un italiano su quattro (per l'esattezza il 26% dei consensi) e cruciale è stato il suo contributo per suggellare la vittoria per la coalizione di destra composta da Fratelli d'Italia, Lega capeggiata da Matteo Salvini e Forza Italia (la creatura di Silvio Berlusconi).

Il suo exploit (registrato fedelmente dai sondaggi degli ultimi due anni e quindi più che atteso) e' davvero spet-

tacolare: alle ultime elezioni politiche nel 2018 Fratelli d'Italia aveva raccolto appena il 4% dei consensi. Essere l'unica opposizione di rilievo al governo Draghi in carica negli ultimi diciotto mesi le ha fatto un gran bene. L'ha accreditata come l'unica possibile forza di cambiamento e gli italiani - scontenti, insoddisfatti, frustrati - hanno manifestato ancora una volta una grande voglia di cambiamento se non di ribaltone.

Nell'insieme la coalizione di destra ha sì conquistato con il 44%, complessivo dei consensi la maggioranza assoluta sia in Senato sia alla Camera ma non si è assicurata (per la gioia dei difensori dell'attuale Costituzione) quella maggioranza parlamentare di due terzi che le avrebbe permesso di realizzare una controversa promessa elettorale: trasformare in presidenzialista la repubblica parlamentare italiana senza nemmeno dover ricorrere al voto popolare.

All'interno della coalizione vincente non tutto è ad ogni modo rose e fiori: Fratelli d'Italia ha fatto il pieno di voti rubandoli a Berlusconi e alla Lega di Salvini che ha raccolto un magro 8,7

Segue a Pag. 11

ADDIO, QUEEN! L'ITALIA AI FUNERALI CON MATTARELLA



L'Italia ha partecipato al massimo livello, con il presidente della Repubblica Sergio Mattarella, ai funerali della regina Elisabetta deceduta lo scorso 8

settembre in Scozia nel castello di Balmoral a 96 anni d'età.

La cerimonia funebre si è svolta il 19 settembre alla abbazia di Westminster

nel cuore di Londra, alla presenza di duemila Vip con in testa il presidente americano Joe Biden. Mattarella era accompagnato dalla figlia Laura,

"Al suo ventunesimo compleanno la regina Elisabetta II promise di servire il Paese e il Commonwealth, raramente una promessa è stata meglio mantenuta", ha detto l'arcivescovo di Canterbury Justin Welby durante l'omelia.

Tra tutti i 27 gli stati membri dell'UE l'Italia è stato certamente quello più vicino al popolo britannico nei giorni di preoccupazione per la salute della Regina, e poi in quelli del lutto per la sua scomparsa. Sono oltre 700mila gli italiani che vivono in UK, e che nel complesso avevano consolidato un sentimento di affetto verso la sovrana, figura rassicurante in un Paese non

Segue a Pag. 4



Nuovo ambasciatore a Londra: Lambertini al posto di Trombetta

Nuovo ambasciatore d'Italia a Londra: dallo scorso 6 ottobre Inigo Lambertini ha preso il posto di Raffaele Trombetta e al momento di insediarsi ha indicato che il suo mandato sarà basato su "pragmatismo, tutela degli interessi dei tantissimi connazionali e

delle imprese italiane presenti nel Regno Unito, dialogo politico e culturale continuo con l'obiettivo di rafforzare la profonda amicizia che unisce Italia e Regno Unito".

Segue a Pag. 16

GUARDA CHI SI RIVEDE: RISHI

IN UK TERZO PM IN 2 MESI *A Pag. 11*



**GAS TROPPO CARO?
FATTI LO SPAGHETTO
CON LA COTTURA PASSIVA**

A Pag. 19

UCRAINA: PER BERLUSCONI TUTTA COLPA DI ZELENSKY



La guerra in Ucraina? Per Silvio Berlusconi è tutta colpa del presidente ucraino Volodymyr Zelensky che ha triplicato gli attacchi contro il Donbass ammazzando sempre più gente, tanto da costringere il povero e riluttante presidente russo Vladimir Putin a muovergli guerra con l'obiettivo di sostituirlo nel giro di una settimana con "persone per bene".

Il ricchissimo 'ex-presidente del consiglio italiano, noto in tutto il mondo per le serate "bunga bunga" e tuttora in politica a 86 anni suonati come leader di Forza Italia, uno dei partiti-chiave nel nuovo governo di destra capeggiato da Giorgia Meloni, ha fatto scalpore quando a metà ottobre ha

arringato i suoi parlamentari usciti vittoriosi dalle elezioni del 25 settembre.

"Sapete - ha detto Berlusconi secondo una registrazione audio passata sotto banco ai giornalisti - com'è avvenuta la cosa della Russia? La cosa è andata così: nel 2014 a Minsk, in Bielorussia, si firma un accordo tra l'Ucraina e le due neocostituite repubbliche del Donbass per un accordo di pace senza che nessuno attaccasse l'altro. L'Ucraina butta al diavolo questo trattato un anno dopo e comincia ad attaccare le frontiere delle due repubbliche. Le due repubbliche subiscono vittime tra i militari che arrivano, mi si dice, a 5-6-7mila morti. Arriva Zelensky, triplica gli attacchi alle due repubbliche".

"Disperate, le due repubbliche - ha proseguito Berlusconi facendosi megafono della più rozza e primitiva propaganda russa - mandano una delegazione a Mosca e finalmente riescono a parlare con Putin. Dicono: 'Vladimir non sappiamo che fare, difendici tu'. Lui è contrario a qualsiasi iniziativa, resiste, subisce una pressione forte da tutta la Russia. E allora si decide a inventare una operazione speciale: le truppe dovevano entrare in Ucraina, in una settimana raggiungere Kiev, deporre il governo in carica, Zelensky eccetera, e mettere un governo già scelto dalla minoranza ucraina di persone per bene e di buon senso, un'al-

tra settimana per tornare indietro".

Il leader di Forza Italia ha indicato che purtroppo quell'uomo di pace del suo amico Vladimir "è entrato in Ucraina e si è trovato di fronte a una situazione imprevista e imprevedibile di resistenza da parte degli ucraini, che hanno cominciato dal terzo giorno a ricevere soldi e armi dall'Occidente. E la guerra, invece di essere una operazione di due settimane, è diventata una guerra di duecento e rotti anni. Quindi, questa è la situazione della guerra in Ucraina lo non vedo come possano mettersi a un tavolo di mediazione Putin e Zelensky. Perché non c'è nessun modo possibile".

Tra gli applausi dei suoi parlamentari Berlusconi ha fatto capire che di Zelensky pensa tutto il male possibile: "Zelensky, secondo me... lasciamo perdere, non posso dirlo...".

A riprova della sua notoria megalomania Berlusconi ha poi lamentato che "purtroppo, nel mondo occidentale, non ci sono leader, non ci sono in Europa e negli Stati Uniti d'America. Non vi dico le cose che so ma leader veri non ce ne sono. Posso farvi sorridere? L'unico vero leader sono io...".

Non basta: Berlusconi ha rivelato che in occasione del suo ultimo compleanno Putin gli ha mandato venti bottiglie di vodka e una lettera dolcissima" dove gli confida di avere solo cinque amici e di considerarlo il primo di questa ristretta cerchia. Da parte sua Berlusconi gli ha risposto con una cassa di labrusco e una lettera altrettanto dolce....

La Redazione



NUOVO GOVERNO: POCHE DONNE E POCHI GIOVANI...

CAMBIATI I NOMI DI PARECCHI MINISTERI

Non ci sono tante donne e nemmeno tanti giovani nel governo di destra al potere in Italia dal 22 ottobre con a capo Giorgia Meloni.

È di sessant'anni l'età media dei 26 Vp dell'esecutivo (24 ministri, la premier e il sottosegretario della presidenza del Consiglio), le donne sono appena 7 (di cui tre senza portafoglio) mentre i "tecnici di area" sono 6.

Giorgia Meloni (45 anni) è la più giovane mentre la più anziana è Maria Elisabetta Alberti Casellati (76).

I dicasteri più "pesanti" sono stati tutti assegnati a uomini: al leghista Giancarlo Giorgetti (Economia e Finanze), al berlusconiano Antonio Tajani (Esteri), al magistrato in pensione Carlo Nordio (Giustizia), al prefetto Matteo

Piantedosi (Interni) e al leader della Lega Matteo Salvini (Infrastrutture). Tajani e Salvini hanno anche il rango di vicepremier.

Ben undici dei ventiquattro ministri già lo erano nell'ultimo governo Berlusconi (2008-2011).

Ad alcuni dicasteri è stato cambiato nome. Abbiamo così il Ministero delle Imprese e del Made in Italy, dell'Agricoltura e della Sovranità Alimentare, dell'Ambiente e della Sicurezza Energetica, delle Infrastrutture e delle Mobilità Sostenibili, della Istruzione e del Merito, delle Politiche del Mare e del Sud. Ci sono anche il Dicastero per la Famiglia, la Natalità e le Pari Opportunità e quello per gli Affari Europei, le Politiche di Coesione e il PNRR. *LaR*

SALVO

dal 1968

The Italian Food Supplier

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

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

Shop online
Salvo1968.co.uk



ALL'ESTERO IL PD

PREMIATO ALLA GRANDE MA HA VOTATO SOLO UN QUARTO DEGLI ELETTORI

Se gli italiani in patria si fossero orientati come quelli all'estero non Giorgia Meloni ma il leader del Partito Democratico (PD) Enrico Letta sarebbe stato proiettato alla guida del governo italiano: il PD è stato infatti il più votato fuori dai confini nazionali mentre la coalizione di destra che ha avuto nella "post-fascista" Meloni la sua lancia di punta è seconda con parecchi punti percentuali di distacco.

In Europa il Partito Democratico si è posizionato davanti a tutti alla Camera con il 31,34% dei consensi, seguito dalla coalizione di centrodestra (28,38%) e dal Movimento Cinque Stelle (11,57%). Per il Senato il partito più rappresentativo del centro-sinistra ha fatto addirittura meglio: ha incassato il 41,75% dei suffragi. Molto ma molto più quindi della coalizione di destra (28,72%) e del Movimento Cinque Stelle (12,92%).

Questo ottimo risultato ha permesso al Pd di accaparrarsi l'unico scanno da senatore in lizza in Europa, andato al virologo Andrea Crisanti.

Nella circoscrizione Europa il PD - gettonato in patria da appena il 19% dei votanti - ha conquistato anche una poltrona da deputato con lo storico Toni Ricciardi mentre gli altri due deputati eletti sono risultati Simone Billi per la destra (una riconferma, in quota Lega) e Federica Onori del Movimento Cinque Stelle. Tutti gli altri partiti sono rimasti a bocca asciutta.

La vittoria all'estero del PD (andato così male in patria da costringere il povero Letta alle dimissioni) è evidente se si tiene conto che all'estero il Pd ha portato in parlamento 7 dei 12 posti da deputato in lizza e 3 senatori su 4.

Benché si potesse votare con pochissimo sforzo (la scheda elettorale è arrivata a casa, andava compilata e rispedita con le spese postali già pagate), nella circoscrizione Europa soltanto un elettore su quattro (per l'esattezza il 24,77%) si è degnato di partecipare alle elezioni politiche del 25 settembre. Anche in Italia l'affluenza non è stata esaltante (si è recato alle urne il 63,9% degli aventi diritto) ma è chiaro che i livelli di latitanza all'estero devono fare meditare.

La Redazione

Chi sono i 4 parlamentari eletti in Europa

Il virologo Andrea Crisanti, lo storico Toni Ricciardi, l'ingegnere esperto in brevetti Simone Billi e la consulente di statistica economica Federica Onofri: ecco i quattro parlamentari (un senator e tre deputati) che nella nuova legislatura dovranno difendere gli interessi degli italiani residenti in Europa.

Romano, 68 anni appena compiuti, **Andrea Crisanti** (Partito democratico) è diventato molto celebre grazie

alle moltissime ospitate in tv durante la pandemia. Professore ordinario di microbiologia all'Università di Padova, in precedenza è stato lecturer al dipartimento di biologia, poi reader e infine full professor di parassitologia molecolare presso il dipartimento di scienze della vita dell'Imperial College London, in Inghilterra, dove da molti anni risiede. Strenuo sostenitore dei tamponi e dei lockdowns, nel 2020

è stato consulente tecnico della Regione Veneto e nominato consulente speciale sulle indagini delle morti per COVID-19 nelle RSA e nella sanità lombarda.

Laureato a Napoli con la tesi: "L'etica del sacrificio. L'emigrazione nel paese della cioccolata", 44 anni, residente in Svizzera, **Toni Ricciardi** (Partito democratico) è storico delle migrazioni presso l'Università di Ginevra.

Codirettore della collana "Gegenwart und Geschichte/Présent et Histoire", componente del Comitato scientifico del Rapporto Italiani nel Mondo della Fondazione Migrantes, membro del Comitato editoriale di "Studi emigrazione" e "Altre Italie". Nel 2011 ha vinto il Premio "Sele d'Oro-Mezzogiorno", Rai-Svimez, per gli studi sullo sviluppo nel Mezzogiorno. È tra gli autori del primo Dizionario enciclopedico delle migrazioni italiane nel mondo (Ser, 2014). Molte le sue pubblicazioni. Ultima, in ordine di tempo "Dalla valigia di cartone al web".

Nato e cresciuto a Firenze, **Simone Billi** (Lega) oggi vive a Wettingen (Svizzera). Dopo aver conseguito la maturità scientifica, si è laureato in Ingegneria industriale. Successivamente si è specializzato in Diritto di proprietà industriale europeo e internazionale all'Université Robert Schuman di Strasburgo e al MIP del Politecnico di Milano. Ha quindi conseguito il titolo di Consulente in Brevetti.

È stato responsabile organizzazione

del movimento giovanile di Forza Italia a Firenze e, dal 2004 al 2009, consigliere al Quartiere 4 del Comune di Firenze tra le file del Popolo della Libertà. Dal 2003 al 2008 ha lavorato come Consulente in Brevetti in uno storico studio legale fiorentino. Dal 2008 al 2012 è stato ingegnere per i brevetti in una multinazionale nel settore dell'Oil & Gas a Firenze. Dal 2012 al 2018 è stato patent manager e poi promosso a intellectual property leader in una multinazionale nel settore Energy a Zurigo.

Federica Onori, eletta con il Movimento 5 Stelle in Europa, ha 34 anni ed è originaria dei Castelli Romani. Dopo la laurea in Scienze Statistiche e Decisionali all'Università La Sapienza di Roma, ha completato la sua formazione all'estero: prima con un Master in Matematica Applicata a Parigi e poi svolgendo parte del dottorato a Monaco di Baviera. Vive e lavora a Bruxelles dove si occupa di analisti statistico-economiche presso le istituzioni Europee. *LaR*

ELEZIONI: BERLUSCONI VINCE SU TIK TOK



Sapete chi avrebbe vinto le elezioni politiche del 25 settembre se si fossero contati non i voti ma il numero di "like" sulla piattaforma Tik Tok? Silvio Berlusconi!

Dall'alto dei suoi 86 anni compiuti il leader di Forza Italia avrebbe vinto con 50.345 voti, seguito dal leader della Lega Matteo Salvini (46.082). La leader di Fratelli Giorgia Meloni, vittoriosa alle elezioni "vere", è soltanto al quarto posto (22.368) dietro al capo del Movimento Cinque Stelle Giuseppe Conte (35.073 "like").

Enrico Letta, segretario del Partito Democratico, non ha invece proprio fatto faville: in tutto ha raccolto un magro bottino di 651 "like"...

Di sicuro rispetto alle precedenti elezioni del 2018 i politici hanno utilizzato molto di più i "social" per la campagna elettorale, soprattutto con l'obiettivo di raggiungere le fasce più giovani, e la scelta è caduta in modo prevalente su Tik Tok.

Berlusconi è stato uno dei politici che più ha utilizzato Tik Tok per acquisire consensi tra il pubblico. Per comunicare il suo messaggio ha puntato sull'ironia e su un linguaggio "giovane" che

però non è stato recepito come sperava. Infatti testate giornalistiche sia nazionali che internazionali lo hanno descritto come ridicolo per aver cercato di essere giovanile quando il suo target di pubblico non lo è.

Ma non è forse stato proprio questo elemento che ha riportato alla ribalta il suo partito? I video di Silvio Berlusconi sono diventati virali non solo sui social ma anche altrove e questo ha inevitabilmente concentrato l'attenzione sul suo partito e quindi anche sulla coalizione di Centrodestra.

Seppur puntando sempre sul lato ironico della piattaforma, Giorgia Meloni ha adottato una strategia di marketing più sottile e ben studiata rispetto a quelli di Berlusconi e malgrado il numero inferiore di "like" sembra essere andata anch'essa a segno.

Anche Giuseppe Conte e Carlo Calenda (capofila del cosiddetto "Terzo Polo" centrista) sono sbarcati su Tik Tok più agguerriti che mai. In questo caso però i video non erano focalizzati sul fare innamorare il pubblico di sé ma avevano l'obiettivo di smentire tutto ciò che veniva detto dai partiti rivali riguardo a temi come il sociale e le

energie rinnovabili.

Insomma i politici hanno dato talmente tanta rilevanza al consenso su queste piattaforme che addirittura alcune pagine online hanno fatto una classifica di come le elezioni si sarebbero svolte sui social.

Una coincidenza importante tra "social" e urne sta nel fatto che la coalizione di destra ha stravinto in entrambi gli universi mentre il centro-sinistra ha perso di brutto.

Con lo sviluppo della tecnologia e di internet ormai i modi per informarsi su argomenti come la politica e l'attualità sono cambiati. Se prima c'erano i giornali, ora sono le pagine sui social network che ci spiegano cosa sta succedendo non solo nel nostro paese, ma anche nel mondo. Queste piattaforme sono sempre più importanti per crearsi un pubblico, proprio come lo erano i comizi in piazza della Prima e Seconda Repubblica. E in questo mondo digitale gli influencer sono diventati figure sempre più rilevanti e proprio come dice il nome stesso siamo sempre più influenzati dalle loro idee ed opinioni. In futuro è molto probabile che gli influencer abbiano un ruolo sempre più pesante sulla vita politica dei paesi più industrializzati aspettandosi che, le nuove star del web, diventino proprio i Capigruppo dei principali partiti politici. Infatti, avendo già un enorme seguito non faticerebbe a spostare i consensi delle masse direttamente dal proprio divano di casa.

Fonte: <https://internet-casa.com/news/elezioni-2022/>



CONSOLATO LONDRA: CANALE AD HOC PER I DISABILI

Il Consolato italiano a Londra ha creato un canale riservato ai connazionali disabili che devono fare o rinnovare il passaporto.

"Raccogliendo i suggerimenti che ci sono giunti via Facebook da alcuni utenti, abbiamo deciso - ha annunciato il Consolato - di istituire un canale ad hoc per il rilascio passaporti a favore di persone con disabilità (ringraziamo Miriam, Lia, Sonia, Maria Grazia e i molti altri che hanno sollevato questo punto). Le cittadine e i cittadini affetti da disabilità potranno quindi presentarsi senza appuntamento ogni giorno


tra le 11.00 e le 12.00 in Consolato per richiedere il passaporto".

L'iniziativa si aggiunge alle tre già varate nelle scorse settimane (donne in stato di gravidanza, over 70, minori di anni 12) e a quella 'rivolta al pubblico generico' che dal 31 ottobre prevede 200 appuntamenti in più al mese prenotabili tramite la piattaforma Prenot@mi".


Il Consolato Generale d'Italia a Londra promette che "ulteriori iniziative per agevolare l'accesso al servizio passaporti da parte del 'pubblico generico' *La redazione*

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

GIORGIA, L'EUROPA, LA NATO, IL FASCISMO...

Parla Lorenzo Codogno

Con Giorgia Meloni alla guida del governo le relazioni tra Europa e Italia potranno cambiare, ma non si verificheranno, neppure lontanamente, i forti attriti sperimentati dalla Gran Bretagna otto anni fa, quando iniziò il processo della Brexit. Lo dice il Professor Lorenzo Codogno, Visiting Professor alla London School of Economics.

Oltre a ricoprire questo prestigioso incarico, Codogno è stato Dirigente Generale al Dipartimento del Tesoro del Ministero dell'Economia e delle Finanze italiano, Presidente del Comitato di Politica Economica (CPE) dell'Unione Europea, dal 1998 al 2006, e ha lavorato per la Bank of America, ricoprendo la carica di Managing Director responsabile dell'analisi economica in Europa. Il Professor Codogno è spesso ospite di vari programmi televisivi, da CNBC a BBC passando per SKY TV, BLOOMBERG, oltre a scrivere occasionalmente sul Financial Times ed il Sole 24 Ore.

Ho avuto il piacere di intervistare nuovamente il Professor Lorenzo Codogno che mi ha fornito una sua breve analisi sul possibile futuro dell'Italia dopo la vittoria della coalizione di centro-destra alle elezioni del 25 settembre.

Con riferimento a Giorgia Meloni, Codogno non vede all'orizzonte forti attriti paragonabili alla Brexit. Per lui sono improbabili anche eventuali problematiche nelle relazioni fra Italia e NATO, ma se Fratelli d'Italia in Europa resterà all'interno del gruppo parlamentare dei Conservatori Europei - del quale Giorgia Meloni è presidente - l'Italia rischierebbe di ritrovarsi abbastanza isolata, questo a causa della marginalità di questo gruppo nelle grandi scelte dell'Ue.

Per Codogno potrebbe verificarsi un avvicinamento della coalizione di centro-destra italiana verso il Partito Popolare Europeo, del quale Forza Italia con Berlusconi è già parte integran-

te. Questo percorso potrebbe rendere l'Italia più "mainstream", cioè sarebbe più ascoltata dagli apparati che contano nella UE.

La coalizione di centro-destra, considerata più di destra che di centro, è adesso comunque saldamente al potere. I leader dei suoi due principali partiti, Giorgia Meloni e Matteo Salvini, (Lega) - sostiene Codogno - sono in potenziale attrito perché attingono i propri voti da una base elettorale simile e questa situazione potrebbe far scaturire dei dissidi interni con il passare del tempo. Ma il rischio che queste tensioni possano portare alla caduta del governo dovrebbe essere un argomento sufficientemente convincente da consentire di mantenere l'unità della coalizione.



In primo piano su tutti i quotidiani del mondo risalta la notizia secondo cui Giorgia Meloni ed il suo partito avrebbero forti tendenze fasciste. Lorenzo Codogno sostiene che sia sbagliato guardare al passato anche se il partito ha indubbiamente dei legami storici con il fascismo e alcuni suoi membri hanno avuto atteggiamenti equivoci. Comunque, Giorgia Meloni ha più volte dichiarato di aver dato un taglio netto al passato e ha preso le distanze dai gruppi della destra più estrema. Adesso dovrà dimostrarlo

con fatti concreti.

Anche la Gran Bretagna - osserva Codogno - ha un governo di centro-destra, forse spostato più a destra con gli ultimi due primi ministri Boris Johnson e Liz Truss. Il professore prevede tempi difficili ed intensi per il primo ministro Truss con l'approcciarsi delle prossime elezioni politiche.

Ultimamente si discute molto anche di debito pubblico. Benché contrarre debito sui mercati finanziari da parte dei governi di Italia e Regno Unito abbia contribuito a far uscire le economie dai problemi che hanno fatto seguito alla pandemia, il Professor Codogno ricorda che, se "si tira troppo la corda" con il debito pubblico, le condizioni che portarono alla caduta del Governo Berlusconi nel 2011 potrebbero ripresentarsi.

Quanto al terzo polo, per il professore - e chi scrive è d'accordo con lui - l'alleanza tra Azione e Italia Viva ha ottenuto risultati di rilievo, con candidati promettenti e di un certo calibro, che potrebbero essere la base di partenza per nuovi futuri equilibri politici.

Christian Vinante Giovannini

Segue da pag 1

ADDIO, QUEEN!...

sempre amichevole.

L'attaccamento degli italiani al Regno Unito la Gran Bretagna è confermato anche da un sondaggio su un campione rappresentativo di 1000 italiani commissionato dall'Ambasciata UK a Roma.

La ricerca ha fornito un quadro incoraggiante rispetto al modo in cui gli italiani continuano a guardare al paese di Shakespeare anche dopo la Brexit. Otto italiani su dieci auspicano che il rapporto con Londra non sia intaccato dal distacco dall'Unione. Molti ritengono fondamentale continuare a collaborare su tematiche specifiche quali ricerca e innovazione, commercio e investimenti, clima ed energia. Dal sondaggio emerge che sei italiani su 10 (57%) sono stati almeno una volta nel Regno Unito nel corso degli ultimi 5 anni. Di questi, la quasi totalità (93%) ci tornerebbe (+7% rispetto all'anno scorso), mentre l'80% di coloro che vi hanno trascorso almeno un anno parlano positivamente della propria esperienza (solo il 3% pensano il contrario). Oltre 1 italiano su 2 dichiara di avere almeno un parente, un amico o un conoscente che risiede attualmente nel Regno Unito.

Ritornando al funerale della Regina: mentre l'Ucraina era presente con la First Lady Olena Zelenska la Russia è stata esclusa dagli inviti al pari di Afghanistan, Bielorussia, Birmania, Siria e Venezuela.

Nota per le sue esternazioni sempre stridenti, Maria Zakharova - portavoce del ministero degli Esteri russo - ha definito "profondamente immorale" e "blasfema" la decisione di non invitare il presidente Vladimir Putin. A suo giudizio il governo britannico "ha strumentalizzato una tragedia nazionale, che ha toccato i cuori di milioni di persone nel mondo, a scopi geopolitici e contro il nostro Paese". Ma ve lo immaginate Putin, che continua ammettere a ferro e fuoco l'Ucraina, a Londra per le esequie della Regina?

LaR

AMBASCIATORE LAMBERTINI CONTRO L'ECONOMIST PER "VECCHI STEREOTIPI"

L'Economist ha fatto infuriare il mondo politico-giornalistico e diplomatico italiano con una copertina dove si vede la più disastrosa ed effimera premier britannica di tutti i tempi - Liz Truss - vestita con toga ed elmetto piumato e con al braccio uno scudo a forma di pizza e in mano forchettoni sormontato da un po' di spaghetti. Idea di fondo avanzata dalla rivista britannica: il Regno Unito è diventato Britaly, nel senso che assomiglia sempre più all'Italia a causa della bassa crescita, degli squilibri regionali, della cronica instabilità politica e della forte dipendenza dai mercati finanziari.

Giusto infuriarsi per il paragone? Oppure dobbiamo prendere atto che il confronto è (purtroppo) calzante?

Il neo-ambasciatore d'Italia a Londra Inigo Lambertini ha reagito alla copertina (accompagnata all'interno da un articolato editorial su differenze e



somiglianze tra i due Paesi) scrivendo all'Economist e lamentando il ricorso a "vecchi stereotipi".

"La lettura dell'Economist - afferma Lambertini - è un piacere per ogni diplomatico. E, come ambasciatore italiano nel Regno Unito, a maggior ragione dal momento che dedicate un'attenzione costante all'Italia, tanto amata dai britannici. Come nel caso dell'ultima copertina, sfortunatamente è ispirata a vecchi stereotipi".

"Nonostante gli spaghetti e la pizza siano gli alimenti più ricercati al mondo, per la vostra prossima copertina vi suggerisco - sottolinea l'ambasciatore - di effettuare una scelta tra i nostri settori aerospaziale, biotecnologico, automobilistico o farmaceutico. Qualunque sia la scelta, accenderà un riflettore più accurato sull'Italia, seconda industria manifatturiera d'Europa, anche tenendo conto della vostra non tanto segreta ammirazione per il nostro modello economico".

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 @cibosanoltld
T: 01992 804 716

LEADER DELLA CGIL A LONDRA PER CONTATTI CON ITALIANI IN UK



Liz: "Dai, Kwasi, datti una mossa! Noi dobbiamo pensare alla crescita, agli investitori.....Ai lavoratori ed alle famiglie ci penseranno sicuramente loro!"

Liz Truss insegna a Giorgia Meloni CHE COSA NON FARE....

Grazie, Liz! L'effimera traiettoria di Liz Truss, rimasta solo 49 giorni alla guida del governo britannico e sostituita in fretta e furia lo scorso 25 ottobre dall'ex-cancelliere dello scacchiere Rishi Sunak, è stata di grande insegnamento per la neo-premier italiana Giorgia Meloni: le ha fatto capire in modo drammaticamente chiaro che non si può aumentare il debito pubblico alla leggera se non si vogliono affrontare devastanti turbolenze finanziarie.

Spalleggiata dal suo cancelliere dello scacchiere Kwasi Kwarteng, partito ancor prima di lei, Lizz Truss ha varato un mini-budget che nella percezione

dei media britannici l'ha trasformata nell'opposto di Robin Hood (una che vuole prendere ai poveri per dare ai ricchi).

La sua idea di tagliare le tasse facendo più debito con lo scopo di stimolare la crescita in un contest di inflazione galoppante ha allarmato la City, fatto crollare la sterlina e fortemente aumentato gli interessi sulle obbligazioni di stato e sui mutui immobiliari. Soltanto l'intervento massiccio della Banca d'Inghilterra ha evitato il peggio.

In Italia, alle prese con un debito già stratosferico, l'antifona è stata prontamente recepita.... *LaR*

Il segretario generale della CGIL Maurizio Landini è stato lo scorso 18 ottobre a Londra per contatti con la comunità italiana in UK, alle prese con i problemi del dopo-Brexit e della crisi economica.

Il leader del principale sindacato italiano ha avuto questi contatti grazie ad un evento organizzato dall'Inca UK a The Crypt On The Green, nel quartiere di Clerkenwell.

"Certamente - ha indicato ha detto Michele Pagliaro, presidente dell'Inca Cgil - la stagione che stiamo vivendo se è complicata per tutti, lo è ancor di più per chi vive a Londra. Da un lato la Brexit che impone condizioni più diffi-

cili per i circa 130mila giovani che ogni anno decidono di lasciare il nostro Paese per andare in UK, che resta comunque la prima scelta per gli italiani. Dall'altro i riflessi della crisi economica europea e globale. Per questo in Gran Bretagna, come in molti altri paesi in cui operiamo, siamo impegnati anche a dare risposte, favorire la mobilità e l'integrazione, la nostra missione prevalente all'estero".

Dopo aver ascoltato una fitta serie di testimonianze di italiani attivi in UK Landini ha chiuso l'evento mettendo in risalto la grande problematica della precarietà del lavoro e proponendo un tetto agli utili delle società; ha sot-

tolineato che è importante mettere al centro il lavoratore e soprattutto investire su ricerca e innovazione, il nuovo oro infatti è l'informazione, i dati e la relativa tecnologia ma non è neutra... dipende da chi la gestisce.

A giudizio del leader della Cgil servono "un'azione sindacale e la possibilità di mettere insieme esperienze diverse anche tra paesi diversi per provare ad avere una linea di azione sostanzialmente comune che rimetta al centro il lavoro, la persona, i diritti, ma anche la qualità del lavoro e del sistema produttivo, un modo per provare a cambiare la situazione e recuperare l'elemento di rappresentanza".



Italian top quality Food

TENTAZIONI UK

EST. 2005

FIRST LONDON'S

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

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

UNIT G1, 56 MAGNET RD, WEMBLEY HA9 7FP

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

GIUSEPPE'S IN BOROUGH HIGH STREET "BEST ITALIAN RESTAURANT IN LONDON"

Family-run Giuseppe's Ristorante & Pizzeria fought off tough competition to be crowned the best Italian Restaurant in London for the 2022.

The expert judging panel of the annual Prestige Awards assessed the service, quality of food, consistency in performance and more, with Giuseppe's coming up trumps and being named Best Italian Restaurant in London and the South East.

The panel applauded "the friendly

atmosphere created at Giuseppe's, which is committed to offering customers more than just a restaurant". Live singers create a lively authentic Italian vibe, with many choosing the venue for their special events.

The judges also said that the customers are made to feel welcome and appreciated, adding that "Giuseppe always makes an effort to introduce himself to his guests, with many becoming genuine friends over the years".

Giuseppe Rossi, who has owned the traditional Italian eatery for 30 years said:

"I'm so delighted that we have been recognised for this award, it means so much, especially after the tough times we've had over the past couple of years. My team works really hard to provide our customers with fantastic food and service and I'm proud that we give our customers that little bit extra. We can't wait to see you at the restaurant



- A presto!", Giuseppe Rossi, who has owned the traditional Italian eatery for 30 years, said.

Giuseppe's Ristorante & Pizzeria is at 47-49 Borough High Street, SE1 1NB, just a few minutes' walk from London

Bridge Station and The Shard.

The annual Prestige Awards recognise small businesses across the country that have proven to be the very best in their field.



Cristiano Sereni and staff

The Amorino Gelato flower celebrates its 20th anniversary with the opening of its 20th store in London, a double milestone for the Italian gelato brand.

For the launch of the new store at 42 High Street Kensington, which took place on the 22nd of September, Amo-

riano prepared a 100% new Italian recipe where it gave a modern twist to the classic Amarena cherry flavour.

"Did you know that my favourite flavour is Amarena? reveals Paolo Benassi, co-founder. "It's a real treat to celebrate our 20th anniversary by re-

Amorino Gelato Flower Celebrates its 20th Anniversary Opening its 20th Store in UK

interpreting this emblematic flavour! The amarenada was one of the first flavours we served in our stores. It's a flavour that conjures up a lot of emotions for me, and I hope that its big comeback, 20 years later, will also create as many thrills for our customers".

Cristiano Sereni and Paolo Benassi, two childhood friends, are behind AMORINO. Eager to introduce their version of gelato, they set up their first store in 2002 in the heart of Paris, on Ile Saint-Louis. It was the start of a gre-

at adventure. Between the opening of the first franchise store in 2006, the first international store in Barcelona in 2008 and then in New York in 2011, the granting of the Vegan Society label in 2015 AMORINO has shown it knows how to evolve and adapt to its customers' desires and needs

"I distinctly remember the first time I went into the laboratory of my favourite ice cream store! It must have been about 10 years old. And here I am today, with this same creative passion,

as strong as ever! Together, with my friend Paolo Benassi, we are proud of this great adventure that we call Amorino", says Cristiano Sereni, co-founder. Overall the company has 205 stores, of which more than 90 in France alone. It is present in 15 different countries and offers 36 different flavours of which 14 vegan. More than 13 million gelatos were served by its stores in 2021.

La Redazione

INCONTRO CON GLI ITALIANI DI FULHAM

SI È DISCUSSO DI PASSAPORTI E CORSI DI LINGUA

I problemi degli italiani residenti nel quartiere londinese di Fulham sono stati lo scorso 22 settembre al centro di un incontro senza precedenti, organizzato dall'Associazione di Volontariato "Mondoitaliano" - Sezione Regno Unito, rappresentata da Alessandro Gaglione, attuale Presidente del Comitato degli Italiani all'Estero (ComItEs) di Londra.

La riunione si è tenuta presso la Chiesa Cattolica "Our Lady of Perpetual Help" dove il parroco italiano - Don Fortunato Pantisano - ha collaborato attivamente all'incontro.

Gaglione ha introdotto il Comites

di Londra, presentando le attività dello stesso in favore dei connazionali e ha aggiornato i presenti sulle novità dal Consolato Generale, soprattutto le nuove iniziative volte a facilitare il rilascio dei passaporti, in particolare per le donne in stato di gravidanza, per i minori, per le persone affette da disabilità e per gli anziani.

Grande risalto è stato dato ai corsi d'italiano per bambini: a tale riguardo, Eleonora Giovannardi della SIAL (l'ente che organizza, in collaborazione con il Consolato Generale a Londra e con il supporto del Ministero degli Esteri, i corsi d'italiano per bambini)

ha spiegato le procedure d'iscrizione ai corsi e la creazione di un gruppo organizzato di studenti per avviare un nuovo corso, nonché l'importanza, per i figli degli italiani - e non solo - di imparare a parlare, leggere e scrivere correttamente l'italiano.

La serata si è conclusa con un rinfresco, tutto italiano, gentilmente offerto da Teo Catino, proprietario del ristorante "Il Pagliaccio" a Fulham. Saranno organizzati altri eventi ed ulteriori info possono essere richieste al seguente indirizzo e-mail: info@mondoitaliano.org





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

A PAOLA USALA IL PREMIO MATCH POINT

PER RACCONTO IN ITALIANO DI RESIDENTE UK

Paola Usala ha vinto la prima edizione di Match Point, il concorso per racconti inediti scritti in italiano da residenti nel Regno Unito.

Sarda, una laurea in Lettere, residente dal 2009 a Edimburgo, Paola Usala ha fatto breccia con "Giallo e rosso", un racconto incentrato sulla complessa vicenda di un pugile. La giuria le ha assegnato il premio di mille sterline "per la potenza dell'immagine iniziale e delle seguenti; per il ritratto emotivo, il racconto della paura che abita il protagonista da bambino e da adulto; per la narrazione fluida da infanzia a età adulta, da passato a presente; per la forza delle scene sul ring; per l'atmosfera, la costruzione ben calibrata, l'assenza di tono retorico".

Di sé la vincitrice del concorso dice

che oltre a leggere letteratura e scrivere le piace ascoltare la pioggia sui vetri, "cosa che capita di frequente nella capitale scozzese".

Premi da 500 sterline sono andati a Marco Medugno (secondo classificato il racconto "Un ristorante in King Street") e a Danilo Tumminello per "Solo sole".

La premiazione è avvenuta lo scorso 18 ottobre nella sede dell'Istituto Italiano di Cultura di Londra

I tre racconti premiati, di cui durante la serata sono stati letti dei brani grazie alla voce dell'attore Alex Marchi, vincono inoltre una preziosa possibilità: un percorso di editing professionale curato da Londra Scrive e, nelle prossime settimane, la pubblicazione sulle due riviste partner del concor-

so: la rivista di sport e cultura Ultimo Uomo e la rivista letteraria Cattedrale - Osservatorio del racconto.

Il premio, il primo in assoluto del suo genere, è stato organizzato da Il Circolo - dinamica charity italiana attiva da venticinque anni nel Regno Unito in campo culturale, già organizzatrice di un importante programma di borse di studio - in collaborazione con Londra Scrive, la scuola di scrittura creativa fondata dallo scrittore Marco Mancassola. Il concorso ha avuto il patrocinio del Consolato Generale d'Italia a Londra, e il supporto di The Italian Bookshop. Il nome Match Point si deve al tema della call letteraria, ispirata ad atmosfere sportive e, più in generale, all'idea di un metaforico "match point" della vita, momenti in bilico, scelte de-

cisive.

La serata di premiazione, aperta con i saluti di Katia Pizzi, direttore dell'Istituto, e di Simona Spreafico, presidente de Il Circolo, è stata poi condotta da Etta Carnelli De Benedetti - animatrice del book club de Il Circolo - e Marco Mancassola.

Con oltre ottanta racconti partecipanti, Match Point ha mostrato la vitalità della scrittura degli italiani e italo-foni del Regno Unito, il loro desiderio - ora più che mai - di raccontare

e raccontarsi. La qualità dei testi ha favorevolmente impressionato la giuria, composta da professionisti della scrittura e dell'editoria: Olga Campofreda, Benedetta Cibrario, Isabella d'Amico, Daniele Derossi, Marco Mancassola, Paolo Nelli, Caterina Soffici.

Dopo aver stilato una prima selezione di ventidue racconti, la giuria ha assegnato tre menzioni speciali alle storie scritte da Paolo Gerli, Francesco Sani ed Elettra Solignani.

La Redazione



Premiati e Organizzatori



Le Biotecnologie, una delle aree di crescita economica con maggiori prospettive, tanto da essere stata definita

la "Next Big Thing", sono state il tema al centro del 23esimo appuntamento della serie "Italy4Innovation", ciclo lan-

Biotecnologie la "Next Big Thing"?

Appuntamento in ambasciata

ciato nel 2018 dall'ambasciata d'Italia a Londra per promuovere l'innovazione e l'high tech della Penisola.

All'appuntamento in ambasciata, lo

scorso 23 settembre, Marco Baccanti - Managing Director of ENEA Tech Biomedical - ha illustrato i nuovi strumenti pubblici italiani per il sostegno

alle start-up biotech, agli acceleratori e al trasferimento tecnologico, ma anche per l'attrazione di fondi e aziende straniere.

L'Ambasciatore Raffaele Trombetta ha ricordato l'importanza del settore in Italia, grazie alla robustezza dell'industria farmaceutica italiana e alle ottime strutture accademiche e di ricerca.

Gli altri relatori hanno ricordato il volume della cosiddetta "Bioeconomy", stimato fino a 4 trilioni di dollari nei prossimi due decenni, e alle sue molteplici applicazioni (agricoltura, medicina, nuovi materiali, ecc.).

Bringing you the very best from Italy



CICCHETTI
BAR | RISTORANTE | CAFFÈ | CICCHETTI

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

OPEN NOW



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



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

WWW.SANCARLOCICCHETTI.CO.UK

 @SC_Cicchetti  facebook.com/sancarlogroup

Beautiful New Italian Mausoleum Opens in the UK



by appointment at all times of the year and enjoy personal service which is second to none. Brightwater's Chambers can be made to meet bespoke wishes, from internal design of the chamber to personal slideshows played in the lounge during the visit. A fleet of vehicles are available to pick up from the local

Italian Families in the UK are now offered a beautiful new Mausoleum, in the London area. Following many important traditions, but adapted to suit families wishing to visit, remember and pay respects, under the British climate.

Mausolea are actually growing in popularity in the modern age, for many reasons, not least the shortage of traditional burial space in so many areas. There are a few versions of this tradition, the most modern being Brightwater Memorial Park.

Opened in 2021, born out of the personal bereavement experience of founder Bill Heasman, Brightwater sits in 15 acres of beautiful countryside, only 10 minutes from Junction 4 of the M25. The vaults, also known as Crypts or Chambers, are arranged around a central lounge where families can visit

railway stations upon appointment to make the final part of the journey that bit easier.

Operations Manager, Ian Fletcher, said "We have only one mantra, which is "Just Make sure it's perfect". My many years in the funeral profession taught me that immaculate care of the person who has passed is a given. At Brightwater, we extend that level of care to the bereaved, at a time when they must be supported."

Brightwater Memorial Park has been opened as an alternative to traditional burial or cremation. Comprehensive details can be found at www.brightwater.group, or by speaking with Tom France, at A France and Son, who have for many years cared for members of the community at St Peter's in Clerkenwell and can be reached on 020 7405 4901. *LaR*



FAMILY BUSINESS: WHICH CHALLENGES? DISCUSSIONS AT THE ANNUAL CONFERENCE

The Resilience of the Family Business was the theme of the 43rd edition of the Annual Conference, one of the most important events for the Italian-British business community, which took place on the 7th October at the Royal Automobile Club, London.

The Italian Chamber of Commerce and Industry for the UK with the patronage of the Italian Embassy in London has organised the Conference since 1981.

The theme of this year's edition ("The Resilience of the Family Business: Lessons Learnt and Challenges in a More Sustainable Future") was a very important topic of discussion after the unprecedented times of the last two years. The speakers included important Italian and UK family business entrepreneurs.

The Conference started with an introduction by President Belluzzo and Massimo Carnelos, economic attache of the Italian Embassy followed by a speech by Antonio Ferraioli, councillor of AIDAF, the Italian association of family business.

The first panel was moderated by Deborah Bonetti (Director, Foreign Press Association) and included Luca Mezzomo, Head of Macroeconomic Analysis, Intesa Sanpaolo, Panikkos Poutziouris, CEDAR-Professor in Entrepreneurship & Family and Carlo Salvato, Professor in Corporate Strategy, Bocconi University. The panellists discussed a study from Bocconi University, a prospective on the hospitality family business and also an overview on the current and future macroeconomic situation.

The second panel moderated by

Simone Filippetti (Senior Reporter, Il-Sole24Ore) included Joseph D'Anna, European School of Economics, Enzo Lamberti, Managing Director, LDH (LaDoria), Margherita Marchi, Business Development & Corporate Strategy Finint Investment SGR and Irene Nocivelli, Senior Manager, Founders Intelligence. The panellists were able to compare their own reality of family business as second generation entrepreneurs.

The panel was followed by a cocktail reception where the new Italian Ambassador Inigo Lambertini made one of his first appearances after arriving in London.

At the lunch Neil Davy, CEO of IFB gave a closing speech about the importance of family business especially after the tough period that the economy has been and will go through.

Garofalo

PASTA DI GRAGNANO IGP
STORICO PASTIFICIO GAROFALO DAL 1789

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

For more information please contact us

Email: info@garofalouk.com

Call: 01438 813444 / 07970 295806

www.pasta-garofalo.com



@pastagarofaloUK

A Londra il meglio delle specialità "made in Sicilia"

Una delle fiere più importanti della gastronomia di nicchia è la Speciality Fine Food Fair che ogni anno si tiene a Kensington Olympia e che richiama produttori e buyers da tutto il mondo. Oltre ad espositori indipendenti, è possibile visitare padiglioni dedicati a regioni o nazioni, e questo anno la Regione Sicilia è stato uno dei padiglioni più visitati grazie ai prodotti eccelsi in mostra: dall'olio extra vergine d'oliva alle mandorle autoctone ai dolci tipici.

Fra le tante delizie regionali hanno primeggiato "I Sempre Ghiotti", una produzione di monoporzioni surgelate di piatti tipici Siciliani come le sarde al beccafico o la caponata o il tonno in agrodolce, così gustosi che alcuni chefs siciliani residenti nel Regno Unito hanno convenuto sulla bontà e qualità degli ingredienti usati. È degno figlio di degni genitori, Matteo Difazio, figlio dei titolari de "I Sempre Ghiotti", ha sviluppato una linea tutta sua chiamata Fit & Food ed a soli 18 anni promette bene con le sue proposte gustose ed allo stesso tempo salutari.

La ditta "Il Baccello" ha portato i suoi

legumi, tutti coltivati in Sicilia con anche una linea Bio. Nel vasto catalogo sono disponibili le lenticchie nere, legumi antichi come la cicerchia, i fagioli siciliani dal sapore dolce ed il colore bianco perlato con piccole screziature marroni.

"Aromathica" è un'altra ditta che produce erbe aromatiche essiccate a freddo, coltivate in Sicilia, che per via del metodo usato mantengono il colore brillante come se le erbe fossero ancora fresche. Fra i suoi prodotti il Peperoncino di Sicilia è stato votato il migliore d'Italia dalla prestigiosa rivista Il Gambero Rosso.

Un altro prodotto d'eccellenza della Regione è l'Olio Extra Vergine d'Oliva e la ditta "Centonze", presente con il suo stand ha fatto assaggiare il monocultura di Olive varietà Nocellara del Belice dal gusto fruttato e con un retrogusto di pomodori Verdi e Carciofi. Presente anche la monocultura Olive varietà Nocellara del Belice in versione biologica, oltre ad una produzione caratterizzata da un blend di Nocellara del Belice, Cerasuola e Biancolilla.

Fra gli espositori indipendenti lo stand del distributore Cibosano ha avuto un gran successo grazie ai tantissimi prodotti esposti, dove assaggi di salumi e formaggi, panettone Fiasconaro, pasta ripiena a firma Fratelli Camisa e "Il gelato di Ariela", hanno richiamato i visitatori durante i due giorni di fiera. Medesimo successo di pubblico lo ha avuto il distributore La Credenza con i suoi prodotti da banco e la sua linea di pasticceria.

Il Consorzio Grana Padano ha creato una elegante area dove forme di formaggio tagliate a metà invitavano i visitatori all'assaggio, mentre lo Chef dell'Ambasciata Italiana a Londra Danilo Cortellini ha preparato con il suo team pasta arricchita da questo incredibile e popolarissimo formaggio Italiano.

L'Acetaia Giusti ha portato i suoi raffinati prodotti. Attiva sin dal 1605, produttrice del più famoso aceto balsamico in Italia ed ancora in mano alla famiglia Giusti dopo 17 generazioni, ha esposto delle confezioni regalo contenente una selezione di aceti e



condimenti gourmet oltre a singole bottiglie e creme classiche ed aromatizzate per portare creatività in cucina.

Fra le novità il Vermouth maturato in botti di aceto balsamico di Modena.

Cristina Polizzi

La Cioccogelateria Venchi sbarca a Piccadilly

Una buona notizia per gli amanti del cioccolato di qualità. Il 29 settembre Venchi ha aperto un nuovo spazio nel cuore di Mayfair, a Piccadilly, zona non solo turistica ma anche frequentata dagli abbienti residenti dell'area.

Il negozio illuminatissimo presenta un'esposizione di tutta la produzione cioccolatiera di questa grande azienda italiana che è attiva dal 1878 e che vanta già sei indipendenti punti vendita e tre concessioni a Londra.

La serata di inaugurazione è stata un'occasione per poter assaggiare le ultime proposte create da GB Mantelli, il direttore creativo di Venchi che ha portato gustosissime praline usando il miglior cioccolato sudamericano dall'Ecuador, Venezuela e Perù ed abbinandolo ad ingredienti italianissimi come il pistacchio di Bronte, le mandorle siciliane e le nocchie piemontesi. Per avvicinarsi al gusto britannico è stato creato anche un cioccolato fondente con cristalli di menta.

Il CEO Daniele Ferrero, venuto appositamente dall'Italia, ha aperto la serata parlando dei progetti futuri dell'azienda e la sua espansione oltre a sottolineare la passione per il cioccolato che è un elemento palpabile nell'azienda.

Nella Cioccogelateria Venchi sarà



CEO Daniele Ferrero

possibile prendere un gelato, preparato con ingredienti naturali e senza coloranti, scaldarsi con una buonissima cioccolata calda accomodandosi in uno dei divanetti dal brillante color arancio, oltre a fare dello shopping serio scegliendo fra l'opzione "Pick & Mix" e riempire un sacchetto con i

gusti preferiti, oppure provare le eccellenti tavolette che arrivano fino al 100% cioccolato fondente, ed anche acquistare le elegantissime confezioni regalo.

Vista l'affluenza della stampa ed influencers, un piccolo angolo è stato approntato per mostrare la selezione natalizia con calendari dell'avvento e confezioni regalo in metallo che sarà in vendita nelle prossime settimane.

L'azienda ha visto la luce nel 1878 quando Silvano Venchi, un ragazzo torinese di 20 anni con un debole per il cioccolato, spese i suoi risparmi per l'acquisto di due calderoni di bronzo e cominciò a fare esperimenti prima nel proprio appartamento e poi in un piccolo locale in via degli Artisti in borgo Vanchiglia a Torino.

Quegli esperimenti andarono così bene che dopo pochi anni nacquero le Nougatine, bon bon di nocchie del Piemonte tritate e caramellate ricoperte di cioccolato extra e la Venchi Spa.

Con più di 140 anni di storia, La Venchi ha oggi una riconoscibilità internazionale: più di 350 ricette di cioccolato e 90 gusti di gelato, una presenza in più di 70 paesi in città chiave come Londra, Hong Kong, Dubai e New York.

Cristina Polizzi

LA COMUNITÀ ITALIANA PARTECIPA A MESSA INTERNAZIONALE PER LA GIORNATA MONDIALE DEL MIGRANTE



La Comunità Italiana ha partecipato con una folta delegazione alla Messa internazionale celebrata lo scorso 25 settembre nella Cattedrale di Westminster in occasione della Giornata Mondiale del Migrante.

Ha officiato il Cardinale Vincent Gerard Nichols, Arcivescovo di Westminster, con la partecipazione di Padre Giuseppe De Caro della Chiesa Italiana di San Pietro in Clerkenwell Road.

Numerose le comunità straniere rappresentate e suggestivo il tripudio di bandiere e di costumi tradizionali indossati da molti dei partecipanti.

La Comunità Italiana era rappresentata da una folta delegazione della Chiesa Italiana di San Pietro che ha partecipato alla processione portando lo stendardo della parrocchia.

Alla cerimonia era presente in rappresentanza della Comunità Italiana della Circonscrizione Consolare di Londra, Alessandro Gaglione, Presidente del Comitato degli Italiani all'Estero (ComItEs) di Londra.

Numerosi, durante la cerimonia, i momenti di raccoglimento dedicati ai valori ed ai sacrifici dell'Emigrazione, culminati con i messaggi letti nelle diverse lingue delle molteplici comunità rappresentate.



VINCENZO LTD

Importers & Distributors of Fine Italian and French Produce

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

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

IN PIENA CRISI: WHAT IT MEANS TO BE ITALIAN TODAY?

EXHIBITION AT THE AMBASSADOR'S RESIDENCE



In Piena Crisi: Frontiers of Italian Art was - from the 13th to the 16th of October - the latest edition of Italy at Frieze, an exhibition held within the Italian Ambassador's residence during

Frieze London from 2019.

Italy at Frieze aims to showcase artists born/living in Italy or holding Italian citizenship who are represented by galleries participating in the art

fair. Featuring artists from the young contemporary Italian scene, to heavyweight historical figures from Surrealist or Arte Povera traditions,

In Piena Crisi attempted to challen-

ge, interrogate and complicate what it means to be Italian today while displaying artists' insistent efforts to push the frontiers of their art.

The exhibition marked the celebrations of "One year of Belt", the campaign in support of the Made in Italy brand launched by the Italian Minister of Foreign Affairs and International Cooperation in 2021.

"Italians have always possessed the ability to look ahead and project their ideas in an ever-changing landscape. Call it perception, talent, a passion for

ideas, or planning skills. Creative industry is, in fact, a natural consequence of this forwardlooking attitude" said the new ambassador to the UK. Inigo Lambertini. "Art - he added - creates shared languages, facilitating contact between people and culture, people and territories, people and mother earth, even in difficult times. With a variety of codes and techniques, Italian artists express the creative spirit that is so often associated with our country, making the Made in Italy brand so unique and successful!"

LaR



Ambasciatore Inigo Lambertini con Sir Rocco Forte e rispettive signore

BENVENUTO DEL CLUB DI LONDRA A NUOVO AMBASCIATORE

Il club di Londra ha dato il benvenuto lo scorso 12 ottobre al nuovo ambasciatore d'Italia a Londra Inigo Lambertini con una cena al ristorante del Brown's Hotel di Mayfair.

Ad accogliere il diplomatico, accompagnato dalla consorte, è stato Sir Rocco Forte che del Club di Londra è il presidente.

Sir Rocco, ha introdotto il neo-ambasciatore ripercorrendo le tappe più significative della sua carriera, da Vice Rappresentante Permanente d'Italia presso l'OCSE a Parigi, a Vice Capo Delegazione Italiana al Consiglio di Sicurezza delle Nazioni Unite, fino a Capo del Cerimoniale Diplomatico della Repubblica, ruolo che ha ricoperto fino all'arrivo a Londra.

Lambertini ha ringraziato per la calorosa accoglienza dei soci del Club e si è prestato a rispondere ad alcune domande, anche riguardanti l'invasione russa dell'Ucraina.

La serata ha riunito attorno all'ambasciatore parecchie personalità della comunità anglo-italiana. Oltre alle figure istituzionali - quali Riccardo Smimmo, Ministro e Vice Capo Commissione all'Ambasciata d'Italia, il Console Generale Domenico Bellantone, Maurizio Ghirga, Rappresentante della Banca d'Italia in UK, Alessandro Belluzzo, Presidente della ICCIUK, Giovanni Sacchi, direttore di ITA/ICE e Marco Forgione, Direttore Generale di The Institute of Export & International Trade - erano presenti alla cena imprenditori di spicco, quali Stefano Pessina e Ornella Barra, Eduardo Teodorani Fabbri e Maurizio Bragagni.

La Redazione

IL VINO ITALIANO ANNAFFIA PALL MALL PROMOZIONE ICE IN UN CLUB PRIVATO



Allo scopo di diffondere la cultura del vino italiano nel mondo e in contemporanea con altre nove città estere ICE Agenzia ha organizzato l'11 e 12 ottobre scorso a Londra una manifestazione promozionale a 67 Pall Mall, club privato tra i più apprezzati dagli amanti del vino.

Questo massiccio impegno internazionale era di supporto alla Mila-

no Wine Week e aveva l'obiettivo di "riunire opinion leader & operatori di settore di tutto il mondo, produttori e organizzazioni, consumatori & wine lovers" offrendo loro "masterclasses professionali, walkaround tasting, forum tecnici, momenti di condivisione e formazione, workshop, webinar e seminari, eventi di abbinamento tra cibo e vino"p8

Mentre all'estero gli eventi si rivolgevano innanzitutto a professionisti di settore e buyers alla Milano Wine Week si è puntato anche sui consumatori finali.

All'evento a 67 Pall Mall, allestito in raccordo con l'Ambasciata d'Italia a Londra, è intervenuto con un messaggio di saluto il direttore di ICE Londra Giovanni Sacchi.

LaR



The Uk's favourite Italian
product specialist since 1975

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

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

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



Voli ITA per il calcio nazionale italiano

Accordo con la FIGC

ITA Airways, la compagnia aerea nata sulle ceneri dell'Alitalia, e la Federazione Italiana Giuoco Calcio (FIGC) hanno firmato un contratto di collaborazione

con la "volontà comune di sviluppare e promuovere lo sport italiano nel mondo". Per fare questo, ITA Airways sarà il vet-

tore ufficiale delle Nazionali italiane di calcio, occupandosi, nei prossimi due anni, delle trasferte aeree riguardanti tutte le squadre azzurre in questione (maschili, femminili, giovanili, etc.).

Anche l'Associazione Italiana Arbitri, il Settore Tecnico e il Settore Giovanile e Scolastico saranno tra i beneficiari dell'accordo, che prevede inoltre agevolazioni particolari per gli spostamenti del "business travel" della Federcalcio.

In base all'accordo ufficializzato lo scorso settembre ITA Airways trasporterà per i prossimi 2 anni oltre 30.000 viaggiatori considerando tutte le diverse tipologie di utente FIGC, tra Calciatori e Staff tecnici delle Nazionali, Arbitri, Media inviati al seguito delle Nazionali e ospiti dei Partner FIGC.

ITA Airways, fin dalla sua nascita, ha legato il proprio Brand al mondo dello sport al fine di affermare il ruolo di ambasciatrice dell'eccellenza dello sport italiano: è Blu Savoia la sua nuova livrea e ogni giorno aerei dedicati ai campioni e alle campionesse di sempre di tutte le discipline sportive italiane volano in tutto il mondo.

GUARDA CHI SI RIVEDE: RISHI IN UK TERZO PM IN 2 MESI

Sul versante dell'instabilità politica il Regno Unito non ha più nulla da imparare dall'Italia che dal 1946 ad oggi ha avuto 31 Presidenti del Consiglio e 68 governi: dai primi di settembre ad oggi il numero 10 di Downing Street ha visto l'avvicendamento di tre primi ministri. Prima Boris Johnson, poi Liz Truss e dal 25 ottobre scorso Rishi Sunak che dovrà fare miracoli per non essere spazzato via dai laboristi alle

prossime elezioni.

Dal referendum sulla Brexit (giugno 2016) ad oggi i governi di Sua Maestà sono stati cinque in sei anni.

L'effimera Liz Truss, che ha gettato la spugna dopo aver rischiato di mandare in bancarotta l'economia Britannica con scriteriate "strategie di crescita", si è conquistata addirittura un posticino nel Guinness dei Primati: in tutto è rimasta in sella a Downing Street 49

giorni. Nessun governo britannico era mai durato così poco.

Le convulsioni che hanno fatto esplodere prima David Cameron e poi nell'ordine Theresa May, BoJo e Liz Truss sono tutte avvenute all'interno del partito conservatore. Il disastro Truss è particolarmente spettacolare e molto difficilmente sarà scordato dall'elettorato perché al di là del solito teatrino della politica ha impattato in modo molto concreto e negativo sulla vita della gente provocando un aumento dei tassi sui mutui e un'ulteriore spinta all'inflazione.

Di sicuro l'ascesa di Rishi Sunak, ricco sfondato grazie al matrimonio con la figlia di un miliardario indiano e sconfitto l'estate scorsa quando gli iscritti al partito conservatore hanno scelto tra lui e Lizz Truss per la successione a Johnson, è un segnale importante per una realtà multirazziale e multiculturale come quella britannica: nessun "non bianco" era finora riuscito a diventare primo ministro.

Rishi è tra l'altro, a 42 anni, il più giovane da oltre due secoli a questa parte (il primato assoluto appartiene però a William Pitt the Younger, proiettato alla guida del governo nel 1783 ad appena 23 anni d'età).



Segue da pag 1

A CHI L'ITALIA?...

dei consensi quando tre anni fa era al 30%. Giorgia Meloni è apparsa una figura molto più convincente e coerente e seria rispetto alle troppe promesse e sparate elettorali di Salvini, poco attento a far quadrare i conti pubblici e compromesso anche per il suo passato putinismo.

A causa dei malumori interni alla coalizione la nascita del nuovo governo Meloni è stata molto più travagliata del previsto. Il "mercato delle vacche" e cioè il negoziato per la distribuzione delle poltrone si è rivelato molto complicato, con Berlusconi che si è clamorosamente rifiutato di votare il candidato di Fratelli d'Italia alla guida del Senato e che poi si è messo a fare imbarazzanti e destabilizzanti esternazioni pro-Putin in rottura totale con la linea pro-ucraina della neo-premier.

Considerandosi il fondatore e il padre nobile della coalizione di destra, Berlusconi si aspettava un trattamento di favore e in particolare di poter piazzare i suoi fedelissimi al vertice del ministero della Giustizia e di quello per lo Sviluppo Economico (competente sulle tv...). Da qui i suoi trancianti giudizi sulla Meloni, scritti su un foglietto lasciato in bella vista durante la prima seduta del nuovo Senato in modo che i paparazzi potessero fotografarlo: «supponente», «prepotente», «arrogante», «offensiva».

Il risultato finale del clamore mediatico suscitato da Berlusconi è stato che la "Signora Meloni" (come lui la chiama) è apparsa molto più sensata, equilibrata e decisa. Gli ha tra l'altro risposto che lei non è "ricattabile".

Chi si chiedeva se la Meloni fosse destinata a fare "la ducetta" (spostando quindi il baricentro verso l'estrema destra, mettendosi in rotta di collisione con l'Europa e intaccando anche i

diritti civili acquisiti come l'aborto) o invece la "draghetta" nel senso di proseguire sostanzialmente sulle orme del suo predecessore, Mario Draghi una prima risposta è arrivata ancor prima della nascita del suo governo: nelle sue prime mosse sembra più "draghetta" che "ducetta".

Il banco di prova che l'aspetta è ad ogni modo l'inflazione galoppante e in particolare le altissime bollette di luce e gas. Trovare il modo di abbassarle non è facile perché avendo un debito mostruosamente alto l'Italia non può permettersi di spendere e spandere (come promette di fare la Germania a suo esclusivo beneficio stanziando 200 miliardi di euro a favore di famiglie e imprese) e nemmeno di ingaggiare suicide bracci di ferro con l'Unione Europea.

Da parte sua il partito democratico, uscito con le ossa rotte dopo aver raccolto alle urne appena il 19% dei voti, avrà di certo difficoltà a fare una robusta e incalzante opposizione essendo finito in totale marasma: Enrico Letta ha preannunciato che non si ricandiderà per il posto di leader e in attesa di un congresso risolutivo in calendario per la prossima primavera il principale partito della sinistra dibatte se sciogliersi, se cambiarsi di nome, che fare per la riconquista della persa classe operaia e soprattutto che rapporto sviluppare con i grillini del Movimento Cinque Stelle.

Difendendo a spade tratta il reddito di cittadinanza e le altre forme di assistenzialismo questi ultimi hanno fatto breccia al sud e sotto l'egida dell'ex-premier Giuseppe Conte hanno preso più del 15% dei consensi quando due mesi fa venivano invece dati per moribondi.

La Redazione

Pane Cunuzato
PIZZA & MORE

Mangia sano
Mangia siciliano

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

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

Villa Scalabrini
Residential Senior Living
In Hertfordshire
Since 1986

office@villascalabrini.co.uk
Tel: 0208 2075713

We are now accepting new admissions

www.villascalabrini.co.uk

L'Antico
CAFE · RESTAURANT · PIZZERIA BAR

BAR · RESTAURANT · L'ANTICO · PIZZERIA

L'Antico

564 Kings Road London SW6 2DY - Tel: 020 7371 9536



FATTO SANTO IL “PADRE DEGLI EMIGRANTI”

PAPA FRANCESCO CANONIZZA SCALABRINI

Giovanni Battista Scalabrini, il “padre dei migranti”, è santo. Papa Francesco lo ha canonizzato lo scorso 9 ottobre durante un solenne rito in piazza San Pietro a Roma.

Nato a Fino Mornasco, in provincia di Como nel 1839, Scalabrini ha fondato a beneficio degli emigrati italiani la Congregazione dei Missionari di San Carlo Borromeo e la Congregazione delle Suore Missionarie di San Carlo Borromeo Scalabriniane oltre ad aver ispirato le Missionarie Secolari Scalabriniane.

Ancora oggi è considerato – ha sottolineato il Vaticano in una nota - “un dono per la Chiesa e l’umanità: un uomo innamorato di Dio e del mistero dell’Incarnazione Profondamente commosso dal dramma di tanti italiani costretti ad emigrare negli Stati Uniti e nell’America del Sud alla fine dell’800, non resta indifferente. Si documenta, sensibilizza la società e manda i suoi missionari e le sue missionarie nel mondo per aiutare e sostenere gli emigranti nei porti, sulle navi e all’arrivo nei nuovi Paesi. È considerato per questo un padre per tutti i migranti e i rifugiati”.

Non a caso “a più di un secolo dalla sua morte, la sua eredità – mette in evidenza il Vaticano - ancora porta frutto: presenti in 39 Paesi, sono migliaia i religiosi e i laici scalabriniani che seguono le sue orme e prestano servizio nelle parrocchie, nelle case per i migranti, nelle scuole, negli orfanotrofi, negli ospedali, negli organismi ecclesiali delle Conferenze Episcopali e delle diocesi, nei centri studi, nei porti e nelle frontiere di tutto il mondo”.

“Scalabrini - commenta Padre Leonir Chiarello, Superiore generale dei Missionari di San Carlo - è stato un vescovo che si è dedicato completamente al ministero nella diocesi, ma ha saputo anche guardare oltre, a chi era costretto a lasciare la propria terra. Ha dato una risposta concreta al fenomeno della migrazione, coinvolgendo la Chiesa, il Governo, la società e chiamando tutti ad una presa di coscienza. Ha combattuto quello che il Santo Padre chiama ‘la cultura dell’indifferenza e dello scartò. Proclamandolo Santo, Papa Francesco ci invita ad avere il suo sguardo d’accoglienza e d’amore verso tutti”.

Fatto beato nel 1997 da papa Giovanni Paolo II, Giovanni Battista Scalabrini è stato vescovo di Piacenza dal 1876 fino alla sua morte 1905 a 65 anni d’età e fu tenuto sempre in grande considerazione dai Papi di allora per la passione con cui tentò di fornire assistenza non solo spirituali agli emigrati italiani.

Per spiegare questa sua vocazione disse che una volta a Milano fu “spettatore di una scena che mi lasciò nell’animo un’impressione di tristezza profonda”. Di passaggio alla stazione – raccontò - vidi la vasta sala, i portici laterali e la piazza adiacente invasi da tre o quattro centinaia di individui poveramente vestiti, divisi in gruppi diversi. Sulle loro facce abbronzate dal sole, solcate dalle rughe precoci che suole imprimervi la privazione, traspariva il tumulto degli affetti che agitarono in quel momento il loro cuore. Erano vecchi curvati dall’età e dalle fatiche, uomini nel fiore della virilità, donne che si traevano dietro o portavano in collo i loro bambini, fanciulli e giovanette tutti affratellati da un solo pensiero, tutti indirizzati ad una meta comune. Erano emigranti”.

LaR

PIZZA, PIZZA MA ANCHE PASTA

SPECIAL EDITION DELL’ITALIAN SHOW



Il mondo della pizza è stato al centro di una edizione speciale dell’Italian Show che si è tenuta lo scorso 11 ottobre a Porchester Hall nel quartiere londinese di Bayswater. Con un ordine del giorno chiaro: “Educating, Tasting, Promoting”.

Durante la giornata il carnet fitto di impegni ha richiamato tantissimi visitatori nel campo della ristorazione per conoscere nuovi prodotti venuti apposta dall’Italia.

L’evento organizzato da Pasta Pizza & Italian Food Association’s (PAPA) in collaborazione con la Federazione Italiana Chefs nel Regno Unito e I Love Italian Food, un network internazionale no profit - è iniziato con i pizzaioli coinvolti nella gara per aggiudicarsi l’ambito PAPA Awards. La giuria composta da Enzo Oliveri, Theo Randall, Michael Eyre e Marco Fuso ha avuto un arduo compito nel giudicare le tantissime pizze preparate con ingredienti inusuali.

Tra i nuovi prodotti venuti apposta dall’Italia c’erano l’Olio Clemente direttamente dal Gargano dal gusto fruttato oppure le spezie e le erbe disidratate della ditta Montosco, importata da Cibosano fra cui hanno fatto spicco i fili di pepperoncino, perfetti per decorare i piatti o le granelle di arancio e limone.

Nello stand del Mulino Caputo il campione del mondo di Pizza, Davide Civitiello, nonché pizzaiolo capo di Rossopomodoro e consulente Tecnico del Mulino Caputo, ha preparato insieme al suo team un gran numero di pizze da offrire ai visitatori intervenuti.

Sul palco della Porchester Hall Civitiello ha anche tenuto una masterclass sul come preparare l’impasto della pizza a casa. Altre masterclass si sono succedute; Graziano Bertuzzo della Scuola Italiana Pizzaioli ha parlato della “Pizza in Pala” mentre Tiziano De Filippis ha illustrato il nuovo trend della pizza al padellino e Davide D’Auria si

è cimentato con la Pizza Napoletana Contemporanea.

Comunque non solo pizza: la Tasting Station approntata dalla Federazione Italiana Cuochi in UK ha cucinato tutto il giorno pasta fresca con varie ricette, fornita da Pasta & Pasta che è stata accompagnata con i vini di Sella&Mosca. Sempre alla Tasting Station, lo chef Carmelo Carnevale si è cimentato con alcune delle sue ricette più gustose con protagonista la pasta fresca.

Tra un assaggio e l’altro di pizza e pasta c’è stato modo di pulire il palato con i deliziosi gelati di Sicilian Pride, l’aromatico caffè di Caffè Latino e i vini di Zonin 1821.

La seconda gara in programma ha visto sei chefs salire sul palco consisteva nel preparare in poco più di un’ora un piatto di pasta. Questa gara portata dalla Federazione Italiana Chefs in UK ed I Love Italian Food e sponsorizzata da La Tua Pasta, ha selezionato nel corso di diversi mesi le tante ricette ricevute per la partecipazione e alla fine ne sono state scelte sei per la competizione.

Anche qui la giuria formata da Enzo Oliveri, Theo Randall, Carmelo Carnevale e Michael Eyre. Salvo Coluccio, Costantino Nuzzo, Alessandra Menta, Luca Sanna, Ramses Torres Vidal e Antonio Alderuccio ha avuto molto filo. Alla fine il primo premio è andato ad Antonio Alderuccio, chef patron del ristorante vegano The Plant Club in Newington Green nel quartiere di Highbury, che ha incantato i giudici con i suoi paccheri con una salsa di zucchini, asparagi, e dragoncello su un letto di burrata, tutto vegano e senza glutine.

Fra gli altri chefs, Luca Sanna, junior Sous Chefs de Al Mare ristorante, è stato lodato per i suoi spaghetti con una salsa di sgombro, un’emulsione di ostriche ed un coulis di prezzemolo su un letto di insalata di samphire.

Cristina Polizzi

Come fare per figli perfettamente bilingui?

Vi aiuta il Comites Londra con tre webinar

Il Comites di Londra ha lanciato una nuova iniziativa a supporto delle famiglie italiane nel Regno Unito alle prese con i problemi legati al multilinguismo: come i genitori possono affrontare le criticità nel percorso di crescita culturale e sociale dei loro figli.

Tra le maggiori difficoltà che una famiglia di origini italiane residente nel Regno Unito deve affrontare nella vita di tutti i giorni, ci sono sicuramente



quelle di come poter agevolare il percorso dei figli verso il multilinguismo.

Mentre per alcuni genitori potrebbe essere un’attività naturale miscelare italiano e inglese, e per i rispettivi figli apprendere le lingue come se fosse un gioco, per altri genitori, e altri figli, il multilinguismo può apparire una criticità difficile da risolvere attraverso le conoscenze a propria disposizione.

Per tale motivo il Comites Londra ha organizzato tre webinar a partecipazione totalmente gratuita, durante i quali altrettanti esperti possono fornire interessanti nozioni per agevolare il percorso dei figli nella fase di appren-

dimento di una doppia lingua, aiutando i genitori nella vita di tutti i giorni, cercando di rendere il multilinguismo una pratica il più naturale possibile.

Per i tre webinar si è scelta la lingua italiana e una diffusione sui canali de Comites esistenti su facebook, youtube e twitter.

Si è incominciato il 19 ottobre con Jacopo Torregrossa, professore di Multilinguismo al Ghoete-Universitat Frankfurt am Main.

Gli altri due webinar sono stati messi in calendario per il 14 novembre (protagonista Antonella Sorace, professoressa di Linguistica dello Sviluppo all’University of Edinburgh e fondatrice di Bilingualism Matters) e per il 12 dicembre (con Giulia Pepe, ricercatrice in Sociolinguistica all’University of Westminster e docente di lingua italiana).

I webinar sono stati impostati in modo che si possano porre delle domande agli esperti. Ulteriori informazioni possono essere trovate sul sito www.comiteslondra.com

ITALIAN DOCTORS

Private Medical Clinic

24E Little Russell Street, Holborn London WC1A 2HS

Ph: 020 34170790 / 07708909408

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

MODA: IL GREEN VA SEMPRE PIÙ FORTE

Gli italiani sono sempre più interessati a comprare l'abbigliamento da brand che dimostrano il loro impegno verso la salvaguardia dell'ambiente e propongono articoli con un minore impatto sul pianeta.

Secondo il "Report 2020 sulla moda consapevole" le ricerche di pelle vegana sono in continuo aumento così come le ricerche di tessuti ecologici come cotone organico e derivati dalla plastica riciclata sono incrementate rispettivamente del 23% da novembre 2019 e del 35% dal gennaio 2020. Sono al contrario in continuo calo le ricerche per pelle e pelliccia (-3,5% e -8%).

In un altro sondaggio, pubblicato su Statista, il 21% degli intervistati ha affermato di aver ridotto gli acquisti di abbigliamento sulla base di motivazioni etiche, il 16% degli intervistati ha dichiarato che vorrebbe acquistare capi "cruelty-free" e vegani ma solo il 7% ha ammesso di aver già acquistato secondo questi criteri.

Gli ostacoli all'acquisto di abbigliamento sostenibile risultano essere: la difficoltà di discernere i marchi realmente eco-friendly, i prezzi alti e la difficoltà a reperire tali marchi. In Italia, quando si parla di moda sostenibile i prodotti più ricercati online sono le sneakers e il denim, che crescono rispettivamente del +142 e +108% nel 2020.

Da sottolineare un particolare trend: in aumento l'interesse per i gioielli riutilizzati (+90%) e i gioielli etici (+60%). Sono soprattutto le donne a cercare sui motori di ricerca "moda sostenibile" mentre gli uomini ricercano più i capi "gender fluid", dove spiccano le gonne plissettate e borse da passeggio, una tendenza legata anche alla sempre maggiore attenzione dei consumatori



verso l'industria dello spettacolo e le celebrità nel campo per esempio della musica.

Il 66% dei consumatori italiani vorrebbe che i brand di moda prendessero posizione sui temi sensibili e più del 58% ritengono importante che lo facciano sui social media. Inoltre, il 39% considera che i brand siano efficaci quando annunciano donazioni a favore di cause specifiche e il 37% supporta il fatto che i brand contribuiscano a incoraggiare i propri followers a compiere azioni a sostegno di cause (principalmente cambiamento climatico, disuguaglianze, estremismo).

Il marchio italiano meglio posizionato in tal senso risulta essere Benetton Group S.r.l., che si è classificato al 5° posto del Sustainable Cotton Ranking 2020 poiché, secondo gli intervistati, meglio tra tutti fornisce informazioni su materiali ed energia rinnovabile utilizzati nella produzione.

La Redazione

DIECI COSE DA NON FARE AL PRIMO APPUNTAMENTO

Il primo appuntamento con la persona per la quale si prova un'attrazione o verso cui si nutre da tempo un certo sentimento è probabilmente uno dei momenti che si attendono con maggior enfasi e speranza. E con ansia, tanta ansia. Soprattutto per il rischio di fare una gaffe che mandi a monte qualsivoglia progetto di un rapporto futuro. Basta una figuraccia al primo appuntamento, infatti, per giocarsi tutte le chance di costruire qualcosa con la persona dall'altra parte del tavolo di questo tanto atteso momento.

Cosa fare, allora? Anzi, cosa non bisogna mai fare? Ecco un decalogo delle cose da evitare assolutamente al primo appuntamento.

Innanzitutto, arrivare in ritardo: cinque minuti possono capitare a tutti, magari adducendo il classico "Scusa, non trovo parcheggio", ma arrivare con un importante ritardo denota una scarsa attenzione nei confronti dell'altra persona.

Vietato assolutamente portare amici o amiche, rendendo la cosa estremamente imbarazzante, così come rispondere al telefono o controllare con insistenza le notifiche dei social.

Evitare in maniera categorica le cattive maniere a tavola, poiché ci si trova a un appuntamento che si presume galante non a una gara di divoratori di cibo in cui vince che ingurgita più



pietanze.

Altre cose da non fare assolutamente è guardare altri ragazzi o ragazze, cosa per la quale si rischia l'immediato "due di picche", parlare troppo di sé stessi, presentarsi senza un programma per l'appuntamento e addurre frasi improponibili tipo "Non saprei" o "Per me è uguale, decidi tu".

Segno negativo anche per l'uragano di domande con cui si rischia di travolgere l'altra persona: qualche interrogativo va bene, denota interesse e curiosità, il terzo grado invece è meglio lasciarlo alle scene dei film polizieschi.

Infine, due cose sono davvero la pietra tombale di ogni primo appuntamento e sono forse quelle da evitare con maggior attenzione. Primo, parlare dell'ex. Non serve aggiungere altro, ma ricordate questa regola soprattutto se andate a un primo appuntamento dopo una rottura recente. Secondo, fare ghosting, ovvero non farsi più sentire, sparire senza lasciare traccia alcuna.

Se l'appuntamento è andato male, pazienza. Ma, per rispetto dell'altra persona, una telefonata o un messaggio di congedo sono il minimo. *LaR*

MARSUPI PORTABEBÈ UNA TROVATA PREISTORICA

IN LIGURIA LA RIPROVA



I marsupi "portabebè" esistevano già quando l'uomo, e le donne, vivevano nelle caverne. Nel sito preistorico di Arma Veirana in Liguria ne sono state trovate tracce risalenti a circa 10.000

anni fa.

Considerata la necessità delle popolazioni preistoriche di spostarsi frequentemente per occuparsi della propria sussistenza, anche durante la crescita della prole, si sospettava già da tempo che per il trasporto dei neonati esistessero soluzioni simili ai moderni marsupi. Fino a oggi però non era possibile averne una prova concreta e nemmeno stabilire quando questa pratica abbia avuto inizio, sia per la natura deperibile dei materiali utilizzati per realizzare i marsupi, sia per la scarsità delle sepolture infantili.

Una missione archeologica dell'Arizona State University e dell'università Sapienza di Roma ha scoperto tracce di un marsupio preistorico quando ha esaminato a fondo la sepoltura di una neonata di quaranta-cinquanta giorni, soprannominata Neve, rinvenuta all'interno della grotta appenninica di Arma Veirana a Erli, un comune dell'entroterra savonese.

Nella tomba, di eccezionale importanza archeologica data la rarità delle sepolture infantili preistoriche finora riportate alla luce, sono stati ritrovati ornamenti composti da oltre settanta piccole conchiglie perforate e quattro grandi pendenti bivalvi perforati.

Metodi analitici innovativi hanno permesso la creazione di un modello 3D ad alta definizione ed è così emerso che le perline erano state cucite in un tessuto, deteriorato nel corso dei millenni, utilizzato in precedenza come marsupio per agevolare il trasporto della bimba e poi servitor per avvolgere e seppellire il corpo della neonata. L'analisi delle tracce di usura individuate sulle conchiglie, non potendo essersi sviluppate durante la breve vita della bambina, ha portato a supporre che queste appartenute per lungo tempo ad altri membri della comunità prima di essere donate alla neonata.

La Redazione






SERVIZI

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

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

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

INCONTRI NELLE SEDI ZONALI:

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

BITALIAN.

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

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

Candidature per la "Stella al Merito del Lavoro"

Vanno presentate entro il 30 novembre



Conoscete qualcuno meritevole della "Stella al Merito del Lavoro" o pensate di potervi aspirare voi stessi?

Avete allora tempo fino al prossimo 30 novembre per presentare al Consolato Generale d'Italia in Londra le candidature per l'edizione 2023 di questa decorazione.

La "Stella al Merito del Lavoro" è riservata ai lavoratori dipendenti di imprese pubbliche o private, nei settori Industria, Commercio ed Agricoltura. Il limite minimo di età per i candidati è di 50 anni. La decorazione può essere concessa ai lavoratori che abbiano prestato attività lavorativa ininterrottamente per un periodo minimo di venticinque anni documentabili, alle dipendenze di una o più aziende italiane o straniere, purché il passaggio da un'azienda all'altra non sia stato causato da demerito personale. Si prescinde dal requisito di anzianità lavorativa per i lavoratori italiani all'estero che "abbiano dato prove di esemplari di patriottismo, di laboriosità e di probità".

Le domande per il conferimento della decorazione per l'anno 2023 dovranno essere corredate da una serie di documenti: Curriculum vitae (in italiano) firmato dall'interessato, contenente le informazioni idonee a segnalare le benemerienze acquisite sul lavoro, nella vita civile ed eventualmente in quella militare; Attestato dei datori di lavoro (ossia "lettera di referenze" - se in inglese, fornire traduzione in italiano) che faccia stato degli anni trascorsi al loro servizio, dell'esemplare comportamento del candidato nell'ambiente di lavoro, della sua laboriosità e probità; Dichiarazione sostitutiva di certificazione di nascita e cittadinanza; certificato generale del Casellario Giudiziale, per il cui rilascio è competente la Procura della Repubblica con giurisdizione sul Comune di nascita del candidato. Per i nati all'estero è necessario richiederlo alla Procura della Repubblica in Roma.

Tutti i documenti devono essere stati rilasciati dopo l'1.10.2022. Nel caso di proposte di candidature già presentate in anni precedenti la documentazione dovrà essere prodotta integralmente ex novo.

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

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

Per ulteriore informazione nonché per un aiuto sulla documentazione da presentare è possibile rivolgersi anche all'Associazione Maestri del Lavoro i cui contatti sono:

Cav. MDL Console Vincenzino Auletta

Email: vince@auletta.co.uk - Mob. 07787 402000



Brookwood: commemorati i Caduti di tutte le Guerre

Con un pensiero all'Ucraina

In un momento assai delicato per il mondo intero e in particolare per l'Europa, i rappresentanti civili e militari della comunità italiana in GB si sono ritrovati, domenica 23 Ottobre a Brookwood, per la annuale Commemorazione dei Caduti di tutte le guerre. Una commemorazione particolare, se si pensa alle notizie che giungono dall'Ucraina invasa dalla Russia. Notizie di guerra tradizionale, di guerra degli aggressori e guerra di difesa per gli aggrediti, di guerra con uso di armi tattiche, di minaccia di guerra nucleare e di guerra del gas e dell'energia. Insomma, in un modo o nell'altro, siamo in guerra.

La Commemorazione dei Caduti di tutte le Guerre è sempre un'opportunità per il ricordo e per la preghiera di chi ha perso la vita in guerra. Ed è un momento di sincera partecipazione e commozione. Alla presenza dell'am-

basciatore Inigo Lambertini, del Console Generale d'Italia Domenico Bellantone e del Contrammiraglio Angelo Viridis si è svolta la cerimonia con la deposizione delle corone ai piedi del Cippo che ricorda i caduti italiani nel cimitero Militare di Brookwood e a seguire la celebrazione della santa messa, che per chi crede è fonte di salvezza e di alimento per un nuovo modo di essere.

Per una coincidenza i rappresentanti dello stato italiano erano al loro esordio nel rispettivo incarico. Sia l'Ambasciatore Lambertini che il Console Generale Bellantone e il Contrammiraglio Viridis sono giunti da pochi mesi in terra di Albione.

La cerimonia, nonostante le brutte avvisaglie meteorologiche mattutine, si è potuta svolgere grazie ad uno squarcio di azzurro che si è aperto proprio all'inizio dell'evento. Così le

autorità civili e militari e i nostri conazionali hanno potuto con rispetto e commozione ascoltare l'inno nazionale mentre si issava il tricolore in fondo al plot 16 e successivamente accompagnati dalla musica del Piave deporre le corone ai piedi del cippo. La corona dell'Ambasciatore Lambertini ha chiuso questo momento.

Alle ore 11,30 è cominciata la anta messa presieduta da P. Elio Alberti dei padri Scalabriniani di Woking che nel corso della sua omelia ha ricordato come da un lato è importante pregare per coloro che sono morti per la patria, ma ha anche parlato della necessità di pregare per la pace in questo delicato momento storico di grande tensione in Europa e in particolare in Ucraina. Dopo la santa messa, P. Elio assieme alle autorità istituzionali presenti ha benedetto le lapidi che ricordano i caduti italiani nel Cimitero di Brookwood.

CONTRO IL CARO-BOLLETTA ORA LEGALE TUTTO L'ANNO?

Vale la pena estendere l'ora legale a tutto l'anno riducendo così il caro-bolletta? La crisi energetica, esasperata dall'invasione russa dell'Ucraina, ha rilanciato il dibattito sull'opportunità di rimanere un'ora in avanti rispetto all'ora solare anche da ottobre a marzo.

I prezzi di gas e luce non hanno intenzione di stabilizzarsi e i governi dei Paesi Europei stanno sviluppando e adottando molteplici strategie volte a ridurre il consumo di elettricità e, di conseguenza, alleviare gli effetti del caro energia.

Tra queste, emerge nuovamente il dibattito sul mantenimento dell'ora legale per tutta la durata dell'anno. La posizione dei Paesi facenti parte dell'Unione Europea non è però omogenea.

Nel 2018 il Parlamento Europeo ha eliminato l'obbligo del cambio dell'ora due volte l'anno, lasciando libera scelta ai paesi membri. Adesso si può scegliere se mantenere la stesa ora per tutta la durata dell'anno o continuare ad alternare l'ora legale con quella solare.

I Paesi Nordici come la Finlandia e la Svezia hanno da subito optato per mantenere l'ora fissa durante l'anno in quanto, data la vicinanza con il Polo



Nord, non beneficiano della stessa quantità di luce naturale con il cambio d'ora.

Al contrario, l'Italia non ha mai mostrato particolare interesse sull'argomento e nel 2018 ha optato per mantenere l'alternanza tra ora legale e quella solare.

La Società Italiana di Medicina Ambientale (SIMA) invoca il passaggio all'ora legale tutto l'anno, evidenziandone molteplici vantaggi dal punto di vista economico, ambientale e salutare.

Senza dubbio tra questi, quello più significativo è legato al risparmio sui consumi di energia elettrica che, considerando il costo kWh in aumento degli ultimi mesi, si stima equivalga a circa 1 miliardo di euro nel primo biennio con il passaggio permanente all'ora legale, si beneficerebbe di un'ora di luce aggiuntiva ogni giorno e questo ridurrebbe il consumo di elettricità di circa 420 milioni di kWh.

In secondo luogo, la riduzione del

consumo di elettricità porterebbe notevoli benefici anche in termini ambientali. Le emissioni di anidride carbonica si ridurrebbero di circa 190 200 mila tonnellate.

Infine, oltre a consentire un risparmio effettivo sulle bollette luce e gas, abolire il cambio dell'ora può avere anche dei vantaggi dal punto di vista della salute. Infatti con il cambio d'ora in primavera ed estate, il nostro corpo reagisce nello stesso modo in cui reagirebbe dopo un jet lag. Di conseguenza, risulta più difficile addormentarsi, ci si sveglia durante la notte e la mattina si ha la sensazione di stanchezza.

Il ministro uscente della Transizione Ecologica, Roberto Cingolani non è sembrato però molto d'accordo con la proposta di SIMA. A suo giudizio non ci sarebbero vantaggi "significativi" in quanto si guadagnerebbe sì un'ora di luce durante il pomeriggio ma la si perderebbe la mattina. E sarebbe inoltre necessario considerare anche la posizione che hanno i Paesi confinanti in materia di ora legale e solare.

La palla passa adesso al nuovo governo e non è escluso che alla fine si adotta; l'opzione propugnata da SIMA, in particolare, in caso di un continuo aumento dei prezzi dell'energia.



Patronato Acli

Per i servizi sociali dei lavoratori e dei cittadini

SERVIZI

Pensioni italiane, inglesi ed estere
Pensioni complementari italiane, inglesi ed estere
Estratti contributivi italiani, inglesi ed esteri
Detassazione delle pensioni italiane
Trasmissione Modello RED - INPS
Trasmissione Certificati di esistenza in vita
Rilascio certificazione INPS (CU e Obis M)
Richiesta National Insurance Number
Richiesta Modello 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

UN "SOPHIA LOREN RESTAURANT" ANCHE A MILANO

DOPO FIRENZE E IN ATTESA DI BARI

"Questo ristorante racchiude in sé alcune delle cose che amo di più: la cucina italiana e partenopea, i momenti di condivisione attorno a un tavolo con la mia famiglia e i miei amici e poi diversi dei miei personaggi sono in qualche modo legati al cibo".

Con queste parole l'attrice icona del cinema italiano, Sophia Loren, ha inaugurato a ottobre a Milano nella centralissima via Cantù un ristorante che porta il suo nome. Il secondo, perché un primo Sophia Loren Restaurant è stato aperto a Firenze nel 2021.

Milano e Firenze dovrebbero essere solo l'inizio di un più ampio progetto di ristorazione "Sophia Loren restaurant-original Italian food" che vedrà la prossima tappa a Bari il 18 novembre, per poi espandersi all'estero.

La catena di ristorazione nasce dalla partnership tra la società Dream

Food, presieduta da Luciano Cimmino, imprenditore alla guida di Pianoforte holding a cui fanno capo Yamamay e Carpisa e l'attrice napoletana.

A Milano è ampio lo spazio scelto a due passi dal Duomo per il ristorante



Sophia Loren, 400 metri quadri di locale dove tra le foto dell'attrice, l'arredo di design e il menù partenopeo, si propone la pizza napoletana, firmata dal pluripremiato, Francesco Martucci.

Oltre a un servizio di ristorazione tradizionale, pizzeria, caffetteria, pasticceria e cocktail&wine bar il locale intitolato alla diva vanta anche "l'Ostricarico Fisico", che offre una selezione di ostriche pregiate e crudi di pesce.

"Le ore che ho trascorso in cucina ad impastare, friggere, infornare e rosolare, sono state - scrive la Loren sul sito del ristorante - tra le più felici della mia esistenza". Da qui la scelta di aderire al progetto dei ristoranti in suo onore.

La Redazione

A caccia dei "beni dell'emigrazione trentina"



potrebbero essere centinaia i luoghi della memoria della emigrazione trentina, in parte già individuati negli anni, da persone che si sono prodigate alla loro ricerca".

L'associazione sottolinea che per questo progetto ha bisogno dell'apporto di tutti. Di qui l'invito: "Se conosci monumenti, targhe, dipinti, edifici, oggetti, che abbiano un legame con l'emigrazione trentina, ti chiediamo di compilare il nostro modulo online. Rispondendo ad alcune domande ci aiuterai a trovare, mappare e raccontare i luoghi della memoria dell'emigrazione trentina. Sarà poi nostra premura effettuare le ricerche sul bene e ricostruire perciò la sua storia, conservarla e metterla a disposizione perché diventi patrimonio di tutti".

Per rispondere all'appello basta andare al sito: <https://www.trentini-nelmondo.it/2-uncategorised/286-conosci-dei-beni-dell-emigrazione-aiutali-a-trovarli>.

La Redazione

Trentini nel mondo, rimboccatevi le maniche: siete invitati a dare il vostro contributo "per mappare luoghi e beni che attestano la presenza e l'impronta lasciata dagli emigrati in Trentino e nei territori di accoglienza".

L'iniziativa è stata lanciata dall'Associazione Trentini nel Mondo, con la collaborazione della Soprintendenza per i Beni Culturali della Provincia autonoma di Trento.

"In più di 150 anni di emigrazione, i trentini - spiega l'associazione - hanno lasciato nel mondo segni evidenti del loro passaggio. Luoghi e monumenti sono stati dedicati ai trentini e tirolese,

è però insano di mente, un vero folle non sarebbe mai stato capace di restare incollato alla scivolosa poltrona della Presidenza russa per vent'anni. Gioca, è vero, con un altro mazzo di carte rispetto ai gusti occidentali, ma ciò non vuol dire che sia davvero pronto a premere il grilletto nucleare. Cosa farebbe poi?

Una sua grossa difficoltà è legata al fatto che il bluff del gas naturale è fallito. A questo punto la guerra in Ucraina è più un conflitto politico che militare. L'unica arma in qualche modo 'intermedia' che rimane ai russi è quella di una fuga, modesta ma misurabile, di materiale radioattivo da un impianto nucleare degli ucraini - da attribuire immancabilmente a questi ultimi - allo scopo di terrorizzare l'opinione pubblica del vicino Occidente democratico...

D'altro canto, i due paesi più fermamente convinti nel loro sostegno all'Ucraina - gli Usa e la Gran Bretagna - sono sostanzialmente fuori dalla 'gittata' della mossa. In tutto ciò, l'inetto ma imprevedibile Joe Biden - architetto della precipitosissima fuga americana dall'Afghanistan - è davanti ad elezioni molto incerte in cui il suo partito deve battere ad ogni costo l'inaccettabile Donald Trump.

Non potrebbe anche Biden fare il pazzo? È terribile assistere, lontani ed inermi, a una partita di poker tra Occidente e Russia in cui noi non siamo che le fiches...

James Hansen

CRAZY MAN, PUTIN LO È O LO FA?



La 'teoria del folle' è il nome moderno per una tecnica di governo molto antica, adoperata da ogni monarca e despota che abbia mai coltivato ad arte la propria reputazione per gli eccessivi e pericolosi scatti di rabbia davanti ad ogni ostacolo alla sua volontà. Ed è ritornata di scottante attualità con il president russo Vladimir Putin.

La sua codifica attuale come "The Madman Theory" risale alla Presidenza dell'americano Richard Nixon nella prima metà degli anni Settanta, quando - pur molto gravemente indebolito dallo scandalo Watergate - tentò di condurre in porto una difficile trattativa con i vietnamiti del Nord per ot-

tenere un accordo che permettesse agli Usa di uscire dal terribile pantano che fu la guerra del Vietnam. Si decise allora - come raccontò il suo principale collaboratore, H.R. Haldeman - di provare a convincere la controparte vietnamita che Nixon fosse talmente disperato per la sua posizione da essere capace di gesti inconsulti ed estremi - per l'appunto 'folli' - nel caso in cui non fosse riuscito a ottenere forti concessioni da Hanoi.

L'applicazione del principio a Vladimir Putin è evidente, specialmente perché la propaganda occidentale da tempo lo descrive come un pazzo maniaco, capace di ogni nefandezza. Non

GUAI A CHIAMARE UN UOMO CALVO! È SEX HARASSMENT



Guai a chiamare un uomo "calvo"! Un tribunale del lavoro inglese ha recentemente sentenziato che si tratta di una forma di "sex harassment", di molestia sessuale.

La controversia legale è nata con un diverbio in fabbrica tra Mr. Tony Finn, un elettricista, e il suo supervisore, tale Jamie King, che aveva

apostrofato l'operaio usando una malaparola associata per l'appunto al termine "calvo".

Il pool di giudici ha ignorato l'oscenità - in fabbrica capita questo e altro - ma si è allarmato per il riferimento alla scarsa capigliatura, riconoscendo la condizione "evidentemente associata al sesso" e paragonando la circostanza alla condanna comminata a un uomo per avere commentato le dimensioni del seno di una donna, opinando che, alla stessa maniera, il commento "era stato pronunciato per ferire Mr. Finn" sulla base di una sua caratteristica legata al genere sessuale.

Il verdetto ha prodotto più ilarità che scandalo in Inghilterra, ma ora costituisce un "precedente" nella giurisprudenza del Paese e se ne sentirà ancora parlare. Fa però nascere una questione: È così terribile essere calvi?

Il tema, naturalmente, è stato oggetto di studi scientifici. Una ricerca - The psychosocial impact of hair loss among men: a multinational European study - ha rivelato che la perdita di capelli da parte degli uomini può impattare seriamente sull'auto-stima, soprattutto in ambito sociale. Secondo un'altro studio - The effects of hair loss in European men: a survey in four countries - la calvizie però non impatta neanche le prospettive professionali...

Certo, il sorridente Jeff Bezos, il fondatore di Amazon probabilmente non perde molto tempo a pensarci su - forse perché troppo preso a essere tra gli uomini più ricchi del mondo - così come si può dubitare che anche gli ultimi tre Chairmen della banca Goldman Sachs, tutti assolutamente pelati, abbiano perso troppo sonno per la loro condizione. Infatti, secondo il Medical Daily, "I calvi sono percepiti come leader più capaci, più forti e più alti". Qualche consolazione c'è...

James Hansen


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

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



TONY PIROZZI, CO-FOUNDER OF ALIVINI, PASSED WAY

A special memorial service was held on the 9th September at St. Peter's Italian Catholic Church in London for Antonio Pirozzi ("Tony"), co-founder of Alivini Co. Ltd., passed away on the 12th June in the UK capital after having struggled with chronic liver disease for several years.

The memorial was filled with family, friends, colleagues and life-long customers and Italian importers/distributors who joined in celebration of a life of devotion in promoting Italy and all things Italian throughout the UK.

The mass was followed by a selection of refreshments being served.

Tony was highly regarded in the Italian community and had many passions. He enjoyed meeting a multitude of familiar celebrities over the years including the late Luciano Pavarotti who became a close friend.

La Redazione



Amici

Ref: 8867244

30 North Street, Ashford, TN24 8JR

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

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

CHRISTIE & CO



christie.com

ITALIAN RESTAURANT BUSINESS OPPORTUNITIES

Keith Bridgen

Business Agent – Hospitality & Leisure

T +44 (0) 1622 656000

M +44 (0) 7732601751

E Keith.bridgen@christie.com

TUMORI IN AUMENTO, COLPA DELL'INQUINAMENTO

I tumori sono oggi la seconda causa di morte al mondo dopo le malattie cardiovascolari. Negli ultimi decenni di ricerca sul cancro, lo stile di vita (in particolare abitudini come obesità, sedentarietà, scorretta alimentazione, alcolismo e fumo) e fattori casuali o genetici sono stati indicate come cause principali nello sviluppo dei tumori. Aumenta, però, sempre più la consapevolezza che tra i principali elementi in grado di indurre la proliferazione tumorale ci sia l'inquinamento ambientale.

Per approfondire questo tema, un gruppo di studiosi dell'Università di Bologna, dell'Università di Bari e del CNR ha analizzato con innovativi e sofisticati metodi di intelligenza artificiale i legami tra mortalità per cancro, fattori socioeconomici e fonti di inquinamento ambientale in Italia, a scala regionale e provinciale.

Secondo lo studio, le regioni italiane con un tasso di mortalità per cancro relativamente alto sono caratterizzate da un grado di inquinamento relativamente elevato, nonostante registrino una frequenza relativamente bassa di fattori di norma associati al rischio di cancro (come sovrappeso e fumo, basso reddito, alto consumo di carne e basso consumo di frutta e verdura).

Su scala provinciale, per i tumori maligni e benigni in generale, e per 16 su 23 specifiche tipologie di cancro, sono inoltre emerse associazioni spaziali significative con alcune fonti di inquinamento (che spiegano più della metà dell'associazione tra ambiente e tumore), confermando che, nella maggior parte dei casi, l'esposizione a un ambiente contaminato incide no-



tevolmente sulla mortalità per cancro in Italia. La provincia con tasso di mortalità da tumore più alta nel decennio 2009-2018 è risultata quella di Lodi, seguita da Napoli, Bergamo, Pavia, Sondrio e Cremona. La prima provincia del Centro Italia è Viterbo (11° posizione), seguita da Roma (18°), mentre al sud, oltre alla provincia di Napoli al secondo posto, solo quella di Caserta (8°) rientra nelle prime 10 per mortalità da tumore.

Gli studiosi hanno preso in considerazione 35 fonti ambientali di inquinamento (ad esempio industrie, pesticidi, inceneritori, traffico automobilistico), rilevando che tra queste la qualità dell'aria è al primo posto per importanza per quanto riguarda l'associazione col tasso medio di mortalità per cancro. Seguono la presenza di siti da bonificare, le aree urbane, la densità dei veicoli a motore e i pesticidi. Inoltre, altre specifiche fonti ambientali di inquinamento si sono rivelate significative per la mortalità di alcune tipologie di tumore (come, ad

esempio, la presenza di aree coltivate associate alla mortalità per tumori al tratto gastrointestinale, la vicinanza a strade e acciaierie per il cancro alla vescica, le attività industriali in aree urbane per il tumore alla prostata e i linfomi, etc.).

In Italia si contano ogni anno circa 400 mila nuovi casi di tumori maligni, con una media annuale di decessi per tumore, secondo i Registri Oncologici Italiani, di circa tre morti ogni mille persone. L'analisi realizzata dagli studiosi ha mostrato, su scala nazionale e regionale, la rilevanza dell'ambiente rispetto ad altri fattori socioeconomici e allo stile di vita sull'insorgenza dei tumori. Inoltre, è stato possibile determinare su scala provinciale quali potenziali fonti di inquinamento potrebbero causare un eccesso di mortalità per cancro rispetto alla media nazionale, fornendo anche un focus sui fattori ambientali che sono per lo più associati a specifici tipi di cancro.

La Redazione

Segue da pag.1

Nuovo ambasciatore a Londra...

Nato a Napoli nel 1959, laurea in giurisprudenza, il diplomatico (diciannovesimo ambasciatore in UK dalla fondazione della Repubblica, trentaseiesimo dall'Unità d'Italia, nonché il primo che presenterà le credenziali a Re Carlo III) si è detto consapevole che arriva a Londra "in un momento storico unico, con cambiamenti epocali in divenire accompagnati dall'elegante rispetto di tradizioni secolari".

Sposato, ha due figli, appassionato di storia, opera e calcio, Inigo Lambertini parla fluentemente inglese, francese, spagnolo e portoghese.

Ha preso la guida dell'ambasciata in UK dopo aver ricoperto numerosi incarichi in 4 continenti a incominciare dal 1987 quando entra in carriera diplomatica, con specializzazione economico-commerciale.

Dal 1987 al 1991 ha lavorato alla Direzione Generale per gli Affari Economici del Ministero degli Affari Esteri e dopo aver ricoperto il ruolo di incaricato d'Affari nella Repubblica Democratica del Congo è stato trasfe-

rito in Brasile, dove dal 1993 al 1997 è stato a Capo dell'Ufficio Commerciale dell'Ambasciata.

Dal 1997 al 1999 ha ricoperto la funzione di Consigliere alla Rappresentanza Permanente d'Italia presso l'UE a Bruxelles, mentre dal 1999 al 2001 è stato Consigliere presso l'Unità di Coordinamento della Segreteria Generale del Ministero degli Affari Esteri. Nel 2001 era a Washington, dove fino al 2005 è stato Consigliere per gli affari interni dell'Ambasciata e successivamente Primo Consigliere. Dal 2005 al 2009 ha poi ricoperto il ruolo di Vice Rappresentante Permanente d'Italia presso l'OCSE a Parigi.

Nel gennaio 2009 è stato promosso Ministro Plenipotenziario per essere poi nominato nel 2014 Vice Rappresentante Permanente d'Italia presso le Nazioni Unite, con titolo e rango di Ambasciatore. Nel 2017 è stato Vice Capo Delegazione Italiana al Consiglio di Sicurezza delle Nazioni Unite dove, nel novembre dello stesso anno, ha co-presieduto il Consiglio di Sicurezza.

È stato infine Capo del Cerimoniale Diplomatico della Repubblica dal luglio 2018 e ha lasciato questo ruolo prima dell'arrivo a Londra.

La Redazione

need2ne 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 £12,000 all'anno di supporto economico. C'è un pre-arrangement di pre-arrangement (pre-arrangement) per studenti che non vogliono un'età giusta per studiare, studenti accolti fino ai 60 anni.

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

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

IL NOSTRO SUPPORTO È GRATUITO!

Siamo un agenzia partner delle prime università inglesi, finanziati 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 10U

e tanti altri

FUMO PASSIVO, VADE RETRO!

FA MALE ANCHE A DOSI MOLTO PICCOLE

Nei luoghi pubblici il fumo è stato vietato da tempo, ma se si è in casa o in auto e un congiunto o un amico inizia a fumare una sigaretta, il corpo è indifferente a quel singolo e sottile filo di fumo? Una fugace esposizione al fumo passivo è in grado di provocare dei cambiamenti biologici?

Le risposte a queste domande, sugli effetti a breve termine del fumo passivo, vengono da una ricerca sostenuta

dalla Fondazione Perugia e recentemente pubblicata sulla rivista International Journal of Environmental Research and Public Health.

Un gruppo di studiosi dell'Università di Perugia con a capo Mario Rende, ordinario di Anatomia Umana, Clinica e Forense, ha sperimentalmente ricreato un ambiente domestico in cui per un'ora hanno soggiornato dei gruppi di soggetti volontari, rigorosamente



non fumatori, esposti al fumo di alcune sigarette fatte bruciare in un normale posacenere.

Lo studio ha chiaramente dimostrato come, anche una brevissima esposizione al fumo passivo, sia capace di determinare un rapido cambiamento quantitativo di una proteina presente nel sangue e legata a meccanismi infiammatori.

Anche se sono ben noti gli effetti negativi del fumo passivo a lungo termine, lo studio dei ricercatori dell'Ateneo di Perugia ha evidenziato che anche una breve esposizione al fumo passivo è in grado di avviare, entro 30 minuti, una serie di meccanismi infiammatori che concorrono alla formazione dei danni tissutali prodotti in seguito dall'esposizione ripetuta e a lungo ter-

mine. Tutto questo ha una maggiore rilevanza se i soggetti esposti sono dei neonati e dei bambini.

I risultati dello studio italiano hanno anche un risvolto di natura medico-legale. Infatti, attualmente l'esposizione al fumo passivo viene più comunemente identificata raccogliendo le urine delle 24 ore e dosando nelle stesse la concentrazione dei prodotti del metabolismo della nicotina (ad esempio la cotinina). Grazie alla ricerca di Perugia è ora possibile rilevare l'esposizione al fumo passivo in tempi molto più precoci, attraverso un semplice prelievo di sangue e con il dosaggio del recettore p75NTR. La combinazione di dosaggio della cotinina e del p75NTR potrà dare una risposta che permetterà una migliore focalizzazione temporale dell'esposizione al fumo passivo.

MADE IN ITALY, MON AMOUR CONVINCE A SPENDERE DI PIÙ



' Made in Italy, mon amour. Gli italiani sono disposti a spendere fino al venti per cento in più (o addirittura di oltre il 50% se si tratta dei giovani) pur di comprare beni e servizi realizzati nella Penisola. Considerano il "made in Italy" un sicuro, affidabile, imprescindibile marchio di qualità.

Un sondaggio su un campione di italiani tra i 18 e 74 anni di età parla chiaro

e sono soprattutto i giovani ad andare in questa direzione. Infatti, la fascia di età tra 18 e 24 anni è quella che non si fa problemi a spendere oltre il 50% in più per un articolo di origine italiana. Una considerazione fatta soprattutto per prodotti di bellezza, per la cura del corpo, prodotti alimentari, per la ristorazione, per i servizi turistici e il settore di moda e abbigliamento.

Che cosa mette tutti d'accordo per quanto riguarda la disponibilità a spendere qualcosa in più purché tragga origine dal Bel Paese? Il comparto dell'agricoltura e dell'alimentare. La disponibilità a una spesa maggiore sta anche e soprattutto nell'importanza che, al momento dell'acquisto, viene attribuita alla produzione nazionale. Insomma, quando si dice Made in Italy si dice garanzia. Ed è questo, in fondo, ciò che cercano gli acquirenti a giorno d'oggi, la garanzia di avere un prodotto strepitoso e che possa valere l'intenzione di spendere qualche euro

in più.

Non è un caso se quasi il 37% degli intervistati non si fa problemi a dover sborsare di più se legge quelle tre parole che certificano provenienza e affidabilità.

"L'indagine dimostra - ha commentato Enrico Rovere, dirigente di Kroll, l'azienda all'origine del sondaggio - come gli italiani riconoscano il valore e il know-how dei prodotti realizzati nel nostro Paese e siano disponibili a spendere di più per beni e servizi di origine italiana. In tutto il mondo, del resto, il brand 'Made in Italy' non è

soltanto sinonimo di qualità, fiducia e sicurezza, ma è anche un driver d'acquisto significativo nelle preferenze dei consumatori. Si tratta quindi di un assetto intangibile estremamente importante per le aziende, per il quale è strategica una corretta valutazione, utile anche per una maggiore valorizzazione delle nostre imprese. Inoltre, è decisamente significativo che il fascino del Made in Italy sia sentito soprattutto dai giovani che, in determinati settori, sono disposti a pagare anche oltre il 50% in più per un prodotto di origine italiana".



CAPUTO
Il mulino di Napoli

“*Napule è mille culture*”

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



@mulinocaputo mulinocaputo.it



UN PREMIO PER I VERONESI ALL'ESTERO

La Camera di Commercio, Industria, Artigianato e Agricoltura di Verona ha bandito per l'anno 2022 un concorso per l'assegnazione di 50 premi "in riconoscimento della fedeltà al lavoro, del progresso economico e del lavoro veronese nel mondo".

Tra i premi previsti anche tre dedicati ai "Veronesi all'Estero", a favore, cioè di "veronesi, nati in un comune della provincia di Verona o con ascendenti veronesi, che si siano particolarmente distinti all'estero, come imprenditori, liberi professionisti o lavoratori dipendenti".

Le candidature al premio possono essere inviate alla Camera di Com-

mercio di Verona dal 7 novembre al 16 dicembre. Esclusivamente per la presentazione delle candidature dei veronesi all'estero è ammessa la trasmissione delle domande o segnalazioni mediante posta elettronica (e-mail: urp@vr.camcom.it).

La Redazione



FOR ITA AIRWAYS NEW DESTINATIONS: TOKYO, NEW DELHI AND MALDIVES

ITA Airways celebrated the first year of existence (its adventure started on the 15th of October 2021) announcing an expansion of the network: "After USA, South America and Europe we will start flying to Tokyo and New Delhi respectively in early November and December, closing the year in the blue waters of the Maldives".

The Italian airline said that it is "working hard every day to deliver the best travel experience to our passengers, connecting people to their dreams" and it is striving "to create a modern and efficient airline that also offers a contemporary Italian experience".

"In one year more than 9 million travellers have flown with us. 6 new Airbus A350 and 4 Airbus A220 have joined our fleet while our loyalty program, Volare, has reached 700,000 members", the company remarked.

In the long-haul business class ITA Airways introduced from mid-October "a new menu inspired by the Italian culinary tradition and designed by the Michelin-starred chef Gian Piero Vivalda.

The occasion saw also the launch of a new partnership with Ferrari Trento Lunelli Group, renowned for its wines.

La Redazione



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

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

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

su appuntamento a:
BRIGHTON
EDINBURGH
GLASGOW

via email:
regnounto@inca.it

su Facebook:
INCA Regno Unito

"GENITORI E FIGLI"

Rubrica a cura di
Cristina Lavagnolo

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



Le bugie dei bambini: che fare?

Accorgersi che il proprio bimbo sta mentendo è un duro colpo per un genitore, ma, in realtà, non è niente di così sconvolgente. Anzi, è semplicemente una naturale tappa del processo di sviluppo del bambino e molto più innocente di quanto possa sembrare.

Molti genitori hanno l'impressione che, quando il loro figlio cerca di nascondere o di alterare la realtà (specialmente se ha combinato qualche "malefatta"), lo faccia in modo premeditato e malizioso, talvolta addirittura come gesto di sfida alla loro autorità. In realtà, nei bambini ancora piuttosto piccoli, diciamo fino ai 6-7 anni, spesso non c'è neppure la consapevolezza di star dicendo una bugia.

Nella mente dei bambini non ci sono confini netti tra realtà e fantasia come in quella degli adulti: è normale, quindi, che il bambino viva come reali, per esempio, i personaggi delle fiabe o le sue stesse fantasie. Di conseguenza, quando si rende conto di aver fatto qualcosa che potrebbe far arrabbiare mamma e papà, il suo desiderio che ciò non sia realmente accaduto può essere tanto forte da trasformarsi in realtà nella sua immaginazione. Quindi, quando dice che non è stato lui a sporcare tutto il pavimento di colore nella foga creativa, non è detto che non sia convinto di dire la verità!

È comprensibile, però, che, pur capendo tutto questo, un genitore desideri far perdere al proprio figlio questa "brutta abitudine". Come fare?

Prima di tutto, è importante capire che rimproverare il bambino sia per la "malefatta" che per la bugia non è la strada giusta, perché non farebbe altro che peggiorare la situazione. Come ho detto prima, il bambino nega la verità (sia che si renda conto di farlo o no) perché ha paura che il papà e la mamma si arrabbino. Una sgridata o una punizione non faranno altro che aumentare la sua paura, spingendo il bambino a mentire di nuovo per coprire le sue inevitabili marachelle, semplicemente facendosi via via più scaltro per non farsi scoprire.

Ho definito "inevitabili" le marachelle perché più piccoli sono i bambini e più il loro comportamento è istintivo. Il loro agire è immediato e le loro abilità di pensiero sono ancora troppo lente per riuscire sempre a controllarlo. Questo fa sì che, spesso, si rendano conto di "averla combinata grossa" solo dopo che è successo... e, a volte, neanche allora.

Come comportarsi, quindi? Una volta capito che la molla che spinge vostro figlio a mentire è la paura della vostra reazione, il primo passo da fare è proprio quello di non dargli motivo di avere paura. Quindi, niente urla, sgridate o punizioni (questo, d'altra parte, vale sempre) e, prima ancora di questo, niente "interrogatori": se iniziate a porre, in maniera insistente e inquisitoria, domande del tipo "Chi è stato?" o "Sei stato tu?", non potrete aspettarvi un'ammissione di colpa. È chiaro che il bimbo capirà immediatamente, se non lo sapeva già, di aver fatto qualcosa che non va e sarà spinto istintivamente a negarlo. Dato che, in realtà, voi sapete come sono andate le cose, ditelo chiaramente, ma senza usare toni intimidatori. Ad esempio: "Mentre disegnavi hai sparso colore dappertutto! Adesso bisogna pulire subito, altrimenti il pavimento si rovina. Aiutami, dai!".

Incoraggiatelo ad aiutare a ripulire o a mettere a posto, comunque a rimediare all'accaduto, se è possibile. Offritegli di farlo insieme.

Mentre lavorate insieme, spiegategli con calma perché quello che ha fatto non va bene e come potrà evitarlo la prossima volta. Ad esempio: "quando vuoi usare i colori a dita, dimmelo così io posso mettere un bel telo di plastica grande sotto il foglio e tu puoi disegnare tranquillamente." In questo modo, non solo non gli date motivo di mentire perché gli fate capire che voi sapete cosa è successo, ma gli togliete anche la paura della vostra reazione e, di conseguenza, la motivazione per un'eventuale bugia.

Se, ciononostante, mente comunque, ricordate che è perché lui per primo vorrebbe non aver fatto quello che ha fatto; anche se colto in flagrante, potrebbe cercare di negare l'evidenza. Mentre lavorate a pulire o dopo che avete finito, cercate di parlargli tranquillamente. Deve sapere che, quando fa qualcosa di sbagliato, non ha bisogno di mentirvi al riguardo. Potete chiedergli: "Eri preoccupato che mi sarei arrabbiato/a?". Magari raccontategli una breve storia di quando, da piccoli, avete fatto qualcosa di sbagliato e non volevate che nessuno lo scoprisse. Spiegategli come le bugie interferiscono con la fiducia che una persona ripone nell'altra. Parlate di come potrebbe comportarsi in futuro: cosa potrebbe fare la prossima volta che si rende conto di aver commesso un errore? Come potrebbe reagire voi?

Se affrontate le bugie usando questo metodo, vostro figlio imparerà che mentire non è necessario o desiderabile. In questo modo, gli darete la possibilità di ammettere tranquillamente un errore, sentendosi sicuro del fatto che lo amate incondizionatamente.

È, però, anche molto importante riflettere onestamente sull'esempio che si dà nella vita di tutti i giorni. Se mentite a vostro figlio o vi fate scoprire da lui a farlo con altre persone, potete aspettarvi che si senta autorizzato a farlo a sua volta.

Presto o tardi, dovrete anche affrontare l'argomento delle bugie bianche e delle mezze verità. Quanto il loro uso sia appropriato in diverse situazioni sociali, può variare in base ai propri valori culturali e morali. Se ritenete che una bugia bianca sia accettabile in alcune situazioni, ad esempio per evitare di ferire i sentimenti di qualcuno, cercate di spiegare al vostro bambino esattamente quando e perché. Altrimenti, sarà consapevole di queste bugie e potrebbe esserne confuso.

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

maxcare@btconnect.com

maximumcare.co.uk



Tendenze, Business, Cultura del Lavoro

Il "New Work System" e il problema della candela



Conoscete il "problema della candela"?

È un esperimento degli anni '40 ideato dallo psicologo Duncker e che rivela il grado di rigidità dei nostri modelli mentali, la cosiddetta fissità funzionale. Abbiamo a disposizione una scatola di puntine da disegno, una candela e dei fiammiferi e il compito di fissare la candela al muro senza che la cera coli sul tavolo.

Come fare?

Sciogliere lateralmente la candela per saldarla alla parete, non funziona, come non sono vincenti altre soluzioni meccaniche che si limitino alla considerazione degli elementi della figura.



Un indizio per venire a capo: si tratta di vedere una diversa funzionalità per la scatola che al momento funge da contenitore di puntine, stimolare l'area creativa del cervello, non legata a schemi fissi di pensiero, il classico "think outside the box" ("pensa al di là del contenitore").

È interessante l'applicazione di questo esperimento in ambito aziendale. Le scienze sociali hanno dimostrato a più riprese che la promessa di incentivi e premi per un rapido svolgimento del lavoro o il raggiungimento di straordinari risultati, è una strategia fallimentare. Il più delle volte frena il pensiero divergente, focalizzando l'attenzione su procedure standard, tramite cui non è possibile risolvere certi problemi.

La motivazione contingente "se fai questo, ottieni questo", conduce allo scopo solo in situazioni con una sequenza comprovata di passaggi e di regole, è chiaro cosa si voglia raggiungere e la soluzione è univoca. Altrimenti porta a risultati deludenti, dove il gruppo invogliato dagli incentivi svolge un'attività in modo peggiore, o in tempi superiori, rispetto al gruppo di controllo, privo dello stimolo della ricompensa (riferimento: Federal Reserve Bank of Boston Working Paper no. 05-11, July 2005, D.Ariely, U. Gneezy, G. Lowenstein, N. Mazar).

Seppure queste logiche siano ormai obsolete e non adatte a problematiche e compiti odierni, sul lavoro le imprese continuano a valersi di un sistema di incentivi e motivatori estrinseci per ammalare i dipendenti e richiedere obiettivi sempre più ardui.

È facile intuire le conseguenze e al giorno d'oggi sono sempre più comuni: stress, performance scadenti, personale spassato fisicamente e mentalmente (è in crescita il numerodi

lavoratori in "burnout").

Trend osservati:

In accelerazione il fenomeno del "job hopping", il salto da un'azienda all'altra, alla ricerca di un ruolo più gratificante, cambiando più volte in un ristretto arco temporale, ad esempio avere tre lavori in due anni.

Altra tendenza che ancora sorprende, è il cambio inconsueto di carriera. Sempre più spesso si leggono le storie del broker finanziario riscopertosi pasticciere, l'ex-politico che si mette alla prova come imprenditore agricolo, il revisore contabile che sceglie la mansione del paramedico, il modello che si cimenta come scrittore di racconti per bambini piuttosto che sfilare sulle passerelle di Londra, New York o Milano.

Negli ultimi due anni abbiamo assistito al picco del "cambio lavoro e valorizzazione il mio tempo in altro modo", caso inquadro come la "Great Resignation", "l'epoca delle dimissioni di massa". Una ricerca su scala globale condotta da McKinsey & Company a luglio, ha individuato che il 48% di chi aveva lasciato il posto negli ultimi 24 mesi, si era mosso in un settore differente. Tra essi, i professionisti provenienti da finanza e assicurazioni, ben il 65% ha abbandonato il proprio ambito in via definitiva, per sperimentare progetti nuovi, ritenuti più "ricchi" in termini di soddisfazione personale.

Si sta delineando una svolta sociale e culturale nel panorama lavorativo, dove domina la necessità delle perso-

ne di seguire un proposito per il futuro con un significato, di essere mossi da una motivazione interna invece che dall'incentivo monetario, posizionando in secondo piano l'aspirazione aziendale.

Un radicale nuovo approccio si propone come l'alternativa efficace per interessare il lavoratore dell'era presente. Un approccio fondato sulla motivazione intrinseca e il desiderio del fare, lavorare con piacere, perché anche IO contribuisco al successo aziendale. Lo si potrebbe definire il nuovo sistema operativo che ruota intorno a pilastri quali Autonomia, Alta Competenza ("mastery"), presenza di uno Scopo importante:

- Autonomia intesa come urgenza di essere direttori e manager della nostra esistenza,

- Competenza come l'apprendimento continuo, l'affinamento delle proprie capacità attraverso la pratica e il costante desiderio di migliorare, di diventare l'esperto di riferimento in un settore che è rilevante per noi stessi, misto alla curiosità di conoscere ed essere in linea con il momento attuale.
- Scopo, ovvero la motivazione a fare ciò che facciamo perché serve a un fine più grande, che duri al di là dell'esistenza del singolo.

Chissà se sia troppo ardito annunciarlo oggi: Welcome to the new work system, Benvenuti nel nuovo mondo del lavoro.

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

GAS TROPPO CARO? FATTI LO SPAGHETTO CON LA COTTURA PASSIVA



Con lo spettacolare aumento dei prezzi delle bollette, a partire da quelle del gas, è partita la corsa al risparmio energetico e il fisico italiano nonché Premio Nobel Giorgio Parisi ha consigliato agli italiani di farsi lo spaghetti ricorrendo alla "cottura passiva".

Si sa che in genere la pasta va bollita per una decina di minuti con sotto la pentola gas acceso e funzionante. Ma per Parisi si può fare diversamente, a fuoco spento.

Il "Metodo Parisi" (meritevole di un secondo Premio Nobel?) è semplice: quando l'acqua bolle chiudete il gas e lasciate la pasta a mollo con il coperchio ben chiuso sopra la pentola. L'e-

vata temperatura dell'acqua (oltre 100 gradi) dovrebbe bastare e avanzare per una buona cottura.

Funziona? Gli chef sono divisi. C'è chi dice di sì, chi è molto scettico e storce la bocca.

A favore del "Metodo Parisi" Vincenzo Schettini, docente di fisica e creator della pagina "La fisica che ci piace", seguita da migliaia di followers, ha fatto sul tema un video diventato rapidamente virale. L'importante - sostiene - è tenere la pasta nell'acqua bollente il tempo indicato per la sua cottura, magari qualche minuto in più. Il risultato sarà soddisfacente e si sarà risparmiato sul gas, che, di questi tempi, a ben pensarci, non è affatto male.

Ma ci voleva un Nobel per avanzare la teoria della "cottura passiva"? Forse no, però si tratta comunque, di un parere puntuale e blasonato, così come quello di Pastai italiani e Unione Italiana Food secondo il quale spegnendo il fuoco dopo i primi due minuti di cottura si può risparmiare fino al 47% di energia, limitando pure le emissioni di anidride carbonica.

Sull'argomento Il "Corriere della Sera" ha fatto un'inchiesta tra gli chef italiani e ha raccolto pareri disparati.

"Indefinita. La pasta cucinata a fuoco spento non è cotta, né cruda: semplicemente indefinita. In quanto tale un attentato al gusto. E che uno scienziato, fosse anche il Nobel per la Fisica al quale va tutto il mio rispetto, suggerisca un compromesso su un rito gastronomico, è quantomeno fuori luogo", ha ad esempio stigmatizzato lo chef Antonello Colonna, una stella Michelin per il ristorante del Resort & Spa di Labico, un comune nell'area metropolitana di Roma.

Di avviso opposto invece è Davide Oldani, due stelle Michelin al «D'O» di Cornaredo, Milano. «Conosco - ha detto al giornale - la cottura passiva da anni: me l'ha insegnata mia mamma. Da sdoganare, anche con il supporto della tecnologia. In tal senso la vera svolta può essere le passive cooker. Si tratta di un timer con sensore di temperatura che avverte, tramite smartphone, quando buttare la pasta, spegnere il fuoco e scolarla, come da metodo Parisi".

Non resta che provare e farsi una propria idea....

La Redazione

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

IL DOTTORE RISPONDE



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

INFERTILITÀ MASCHILE: COME COMBATTERLA

La sterilità di coppia secondo l'organizzazione mondiale della sanità (OMS) e' l'incapacità di ottenere una gravidanza dopo 12 mesi di rapporti sessuali regolari e senza uso di metodi anticoncezionali: per il 30-40% ha una causa maschile, per il 30-40% è dovuta ad una patologia femminile, per il 20% si tratta di un problema di entrambi e per il restante 10-20% la causa è sconosciuta.

L'infertilità maschile può essere determinata dalla mancata o ridotta produzione spermatica da parte del testicolo oppure da un ostacolato trasporto degli spermatozoi lungo le vie spermatiche dadisturbi dell'ejaculazione.

Molti i fattori di rischio che possono influenzare negativamente e talvolta per tutto l'arco della vita di un uomo la sua capacità riproduttiva: dalla febbre a certi tipi di farmaci, dalle malattie sessualmente trasmesse alla ritenzione del testicolo

Tra gli altri fattori che incidono negativamente sulla fertilità maschile dobbiamo ricordare i seguenti: fumo, inquinamento, esposizione a sostanze tossiche, abuso di alcol e uso di droghe.

La diagnostica dell'infertilità maschile segue un iter specifico standardizzato. L'esame fondamentale risulta essere la valutazione dei caratteri qualitativi e quantitativi dello sperma ossia lo spermogramma.

Questo rappresenta il punto di partenza o primo livello e comprende la valutazione degli aspetti macroscopici (aspetto, viscosità, fluidificazione, volume, pH, ecc.) e microscopici (numero totale degli spermatozoi, percentuale di motilità, morfologia, vitalità). Per una corretta esecuzione dell'esame è necessario osservare un corretto periodo di astinenza compreso tra 2 e 5 giorni; è inoltre consigliabile che il campione non venga raccolto in una sede diversa da dove verrà analizzato

Tale iter diagnostico può in molti casi, ma non in tutti, portare a stabilire la causa dell'infertilità maschile. Nel liquido seminale le anomalie che più frequentemente si possono evidenziare sono: un basso numero di spermatozoi od Oligospermia; l'assenza totale di spermatozoi od Azoospermia; ridotta mobilità od Astenospermia; alterazioni della forma o Teratospermia.

Oltre agli esami ematologici di routine si aggiungono gli esami ormonali, indirizzati alla valutazione degli ormoni che stimolano la produzione degli spermatozoi talvolta gli esami genetici. L'Ecocolordoppler scrotale e l'ecografia prostatica transrettale sono esami fondamentali con i quali si valutano la morfologia dei testicoli e della prostata, l'eventuale presenza di masse, noduli e infiammazioni, ma soprattutto ci consentono di fare una diagnosi accurata di varicocele o di prostatite. Nei casi in cui sia riscontrata la totale assenza di spermatozoi o una severa riduzione è utile talvolta eseguire una biopsia del testicolo, che potrà non solo dimostrarci la eventuale presenza di spermatozoi ma darci la possibilità di prelevarne alcuni per utilizzarli in procedure di fecondazione assistita.

Parlando infine di terapia, l'obiettivo del trattamento è quello di migliorare se possibile la qualità del seme del paziente e conseguentemente un aumento di probabilità di concepimento naturale. Laddove ciò non avvenga o non sia possibile serve comunque a migliorare la probabilità di successo delle tecniche di fecondazione assistita. Si stima che 1/3 degli uomini infertili, una volta sottoposto alle adeguate cure, riesca ad avere una paternità naturale.

La terapia farmacologica è finalizzata a correggere quelle alterazioni che hanno determinato l'infertilità, non esistendo purtroppo ad oggi una terapia univoca che aumenti la concentrazione degli spermatozoi e ne corregga le anomalie di forma.

Antibiotici ed antinfiammatori si usano nella terapia delle infiammazioni o infezioni del testicolo e della prostata e gli antiossidanti si utilizzano per migliorare la qualità degli spermatozoi.

Nel caso in cui l'infertilità sia legata a patologie non suscettibili di approccio medico, interviene la chirurgia; questa è finalizzata alla risoluzione delle patologie come il varicocele o l'ostruzione delle vie genitali.

Qualora nonostante tali approcci le caratteristiche dello sperma non migliorino a tal punto da determinare il concepimento naturale, possono essere utilizzate con successo le tecniche di fecondazione assistita efficaci anche in caso di assenza totale di spermatozoi grazie alle tecniche chirurgiche di recupero degli spermatozoi.

PIANTE MEDICINALI, AROMATICHE E DA PROFUMO LE PIANTE OFFICINALI

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



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

IL GINSENG INDIANO, SONNIFERO MA ANCHE AFRODISIACO....

Nome scientifico: *Withania somnifera* (L.) Dunal, nota come ashwagandha, ginseng indiano, ciliegia d'inverno
Famiglia botanica: *Solanaceae*

Pianta erbacea, perenne, contraddistinta da un fusto centrale, legnoso soltanto alla base, con i rami che si estendono radialmente. È spesso peraltro considerata un arbusto per le dimensioni e l'altezza che può quasi arrivare ai 2 metri. Ma l'aspetto che la caratterizza maggiormente è la presenza di piccoli peli sui rami e sulle foglie che le conferiscono un riflesso grigio-ceruleo. Le foglie crescono opposte lungo i rami e presentano un colore verde opaco, una forma ovato-lanceolata ed un margine intero. Botanicamente connessa ad altre piante appartenenti alla stessa famiglia, come il pomodoro e l'alkekengi, il ginseng indiano condivide lievemente con esse alcuni tratti. Per esempio, i fiori, somiglianti per il colore e la forma a quelli del pomodoro, sono giallo-verdognoli e ricordano una piccola campana. Quando i fiori maturano nei frutti con il finire dell'estate, possiamo notare come i primi si trasformano in piccole bacche -inizialmente verdi e poi di un colore rosso acceso- racchiuse da un calice cartaceo e poroso che rassomiglia alla "lanterna cinese" dell'alkekengi.

Origine e habitat. La *Withania somnifera* è originaria delle regioni più aride dell'Asia del Sud, come l'India, lo Sri Lanka ed il Pakistan. Non a caso in India l'ashwagandha è conosciuta da più di 3000 anni dalla medicina tradizionale (l'ayurveda), usata fin dall'antichità. In questi Paesi questa pianta cresce spontaneamente o può essere coltivata grazie alla presenza di un clima ideale ovvero caldo e secco. Altontanandoci dal continente asiatico, la *Withania somnifera* prospera bene anche nell'Africa settentrionale, nel Medio Oriente e nel bacino del Mediterraneo. Tuttavia, in Italia la ritroviamo solo in Sicilia e Sardegna. Oltre ad un clima caldo e secco, questo arbusto sempreverde predilige terreni sassosi, asciutti ed esposti al sole soltanto per mezza giornata. Quando coltivato in



pieno campo, bisogna accertarsi che l'inverno non sia troppo rigido e piovoso in quanto non tollera grandi apporti idrici, che potrebbero portare al marciume delle radici.

Parti usate. La radice principalmente costituisce la droga di questa pianta (il cui tempo balsamico/della raccolta è l'autunno) essendo la parte che viene adoperata in maggior misura per gli scopi curativi e fitoterapici. Una spiegazione dell'uso prevalente della radice sta nel fatto che in essa sono concentrati la maggior parte dei principi attivi utili rispetto ad altre parti come le foglie, i frutti ed il fusto.

Principi attivi. Nella radice di questa ciliegia d'inverno ritroviamo i principali costituenti chimici attivissimi costituiti da molecole di lattoni non steroidei chiamati *witanolidi*, come, per esempio, la witaferina A. Poi seguono, in minore quantità, gli alcaloidi (come la witanina, la witaninina e la witasomnina), le saponine e quantità elevate di ferro non-eme (non facilmente assimilabile rispetto al ferro eme). Non dimeno, anche foglie e frutti contribuiscono con concentrazioni inferiori di alcaloidi, aminoacidi, ferro e zuccheri.

Proprietà. L'ashwagandha è davvero una pianta preziosa e cara soprattutto in India, la cui produzione annua si aggira attorno a 1500 tonnellate contro un fabbisogno annuo di circa 7000 tonnellate. È chiaro che questi valori incentivano un aumento della sua coltivazione che, come già detto, risale a molto tempo fa. Infatti, fonti di una conoscenza sulle sue proprietà risalgono addirittura al VII-VI sec. a.C. La medicina ayurvedica la ritiene così importante come pianta medicamentosa, al pari del ginseng per la medicina tradizionale cinese. La gran parte delle proprietà può esprimersi nel potere *adattogeno* della sua radice, in particolare degli estratti. In tal senso, la *Withania somnifera* è in grado di supportare e riportare l'organismo allo stato di equilibrio di fronte ad ogni minimo cambiamento da parte dell'ambiente circostante, che può prevedere, per esempio, situazioni di depressione, stanchezza psicofisica, stress e forte tensione. Di conseguenza, può agire come calmante per lo stress e la tensione, stimolante per la depressione e rinvigorente per la stanchezza. Quindi, è altamente consigliata in caso di:

affaticamento, ansia, debolezza, gonfiore ghiandolare (specialmente, nei riguardi della tiroide), infertilità (ultimamente sono stati condotti studi sull'uso della *Withania somnifera* nel trattamento all'oligospermia, portando a risultati straordinariamente positivi), mancanza di sonno, perdita di concentrazione/memoria e di energia muscolare, tosse. In generale, la medicina ayurvedica la classifica come un rimedio rasayana, cioè un tonico di giovinezza che porta al benessere mentale e fisico. Questo può anche includere la sua capacità di afrodisiaco naturale dovuto ad un calo del tono dell'umore e del desiderio. Oltre alla sua capacità di pianta adattogena, l'ashwagandha presenta anche altre capacità, quali antiartritica, antinfiammatoria, antireumatica, antitumorale, immunomodulante e neuroprotettiva. Alcune di queste proprietà sono state confermate da recenti studi clinici ed in vitro.

Usi. Il ginseng indiano può essere assunto sotto forma di capsule, estratto secco, infusioni e polveri. Non esiste un dosaggio standard ma dipende dalla condizione di salute che si vuole curare. Comunque, un dosaggio medio è di 300-500 mg di estratto al giorno o 2-3 grammi di radice in polvere. È controindicata alle donne incinte perché potrebbe portare ad un parto prematuro e, soprattutto, le persone con malattie autoimmuni dovrebbero rivolgersi al medico prima di una somministrazione per via dell'azione immunostimolante di questa pianta.

Curiosità. Il termine scientifico di questa pianta ha una duplice valenza: *Withania* si riferisce al geologo e paleobotanico inglese, Henry Witham, che studiava le strutture delle piante fossili, mentre *somnifera* deriva dal latino "*somnifer*" proprio per le sue proprietà calmanti, da definirsi sonnifere. Invece, il suo epiteto di ashwagandha deriva dal sanscrito "ashva" (cavallo) e "gandha" (odore) che si traduce nel complesso come odore di cavallo. Questo secondo significato non riguarda tanto il forte odore che emana la sua radice quanto più la sua connotazione di energizzante vitale, capace di donare all'uomo la forza e il vigore di uno stallone. È anche spesso descritta come una pianta che risveglia l'energia vitale in persone debilitate "come fa la pioggia sulle giovani coltivazioni". Concludendo, la *Withania somnifera* è una pianta di grande interesse e curiosità grazie alla presenza di proprietà contraddittorie-calmante e stimolante- dovute ai diversi principi attivi che portano ad azioni molteplici





AMORE E DINTORNI

Rubrica a cura di Gianna Vazzana
notiziedalcuore@gmail.com

Why am I so unlucky in love? I have a good heart....

Laura writes:

"I am very unlucky in love. I meet men who seem very interested in me, but after two or three dates, they find an excuse to stop seeing me. One man told me that I am too easily offended and can't take a joke. Someone else told me I am a lovely and smart girl, but I didn't show any interest in him. Another one told me that I always make mean comments and am judgmental. I am none of these things. I have a good heart and genuinely want to find someone to love. I only keep some distance because I don't want to get hurt again. I won't put up with lies and deception. Sometimes I am a bit sarcastic because I don't want them to think they can fool me because I am too keen. But I am a good person, and they can't see it."

Dear Laura,

I hear you. You sound like a good person to me, someone who has so much love to give but is terrified to be vulnerable. After all, if you show vulnerability, they will be able to hurt you. And you've been hurt too many times.

I have bad news for you, though: posturing will never allow you to form a real connection. You will not be able to meet prince charming unless you risk getting hurt.

What is posturing? It is what you are doing. The Psychology Glossary on www.alleydo.com defines "posturing" as "to behave in a manner that is intended to impress or mislead others. [...] when one person is trying to act as though they are stronger or smarter than they really are in order to gain respect from others."

Through social media, romcoms, romantic novels, and society in general, you have learned some arbitrary myths that are now considered undeniable truths: "Be mean, keep them keen", "men always want who they can't have", "men love the thrill of the chase" and so on.

Think about it: we are surrounded by movies and books that tell the same story: a handsome man, wanted and desired by every woman in town, is not interested in any of them. Until he comes across the only girl who rejects him, and "boom": he's in love and will go above and beyond to win her heart.

Meanwhile, she proceeds to tell him how much she despises him and that she'll never waste a minute on him. Instead, she will date other men and laugh in his face when he asks her out. Only to finally fall in love with him after he's been basically stalking her for the whole duration of the movie.

Romantic? Yes, it can be if we only watch it on screen. In real life? Not so much. It ingrains in our brains the belief that women want to be chased and men will only fall for the one woman who is the meanest of all.

First of all, I do not want to be chased. If I say "no", I mean "no". In no way do I mean, "I'm saying no, but please keep bothering me because this is all an act".

Being courted and being stalked are two very different concepts. Is it nice to be given flowers, made feel important, been given attention? Sure it is. This is courting. Is it nice to be bugged when I clearly say I am not interested? No. Not at all.

And any genuine man you meet out there will know that. They will know that if a woman does not show interest, the best thing they can do is leave her alone. And I respect those men.

Not only that. Men are not some sort of alien entity with a completely different emotional system. Men want to be loved and appreciated as we do. Would you go on a second date with a guy who acts aloof, unapproachable and "too cool for school"? I don't think so. You want someone who can create a connection with you. And so does the guy sitting in front of you.

Does this mean you have to become a doormat and meet their every need by accepting everything they ask of you? Not at all. You must implement your boundaries and ensure that your needs are met and respected. But you can do this with kindness and an open heart.

A man who is genuinely interested in you will not put up with your games. I know that your behaviours only come from your insecurities. I never thought that you weren't a good person. But if you want to create a bond with a genuine person, you must let go of these wounds and start trusting. Protect yourself, by all means. Do not put up with games and manipulation. But at the same time, when someone seems genuine, give them a chance to get to know the real you: that person that wants to love and be loved. A player will not be able to put up their act for too long; you will know that they are not for you before you've invested too much emotionally. At the same time, if you're not willing to invest at all, you'll never win.

In everything you do, there's a risk to be taken. Unfortunately, getting hurt is the risk you have to take to be loved. I leave you with a quote by Antoine de Saint-Exupéry that embodies the very meaning of what I am trying to convey: "Of course I'll hurt you. Of course, you'll hurt me. Of course, we will hurt each other. But this is the very condition of existence. To become spring means accepting the risk of winter. To become presence means accepting the risk of absence."

PROVERBI ITALIANI UN TESORO DI SAGGEZZA

Chi ben comincia è a metà dell'opera

Fatto risalire all'opera di Ippolito Nievo "Confessioni di un italiano", questo tipico detto nostrano ha origini più antiche, visto che lo troviamo in una epistola del poeta latino Orazio al suo amico Massimo Lollio, come suggerimento a non traccheggiare nel prendere la decisione giusta. "Didium facti, qui coepit habet". Incisivo e sintetico come nessuna altra lingua, il latino viene poi tradotto in italiano col chiaro significato che per ogni nuova impresa la parte più difficile e impegnativa è l'inizio, dopodiché, trovato l'ingranaggio giusto, il meccanismo va per forza nella direzione voluta.

A questo proverbio c'è tuttavia una più importante postilla, ovvero quella che si presume sia stata una risposta addirittura di Leonardo da Vinci, forse riferita ad uno dei suoi tanti lavori rivelatisi col tempo geniali. "Non chi comincia, ma quel che persevera" è una grande e semplice verità applicabile alla vita personale e a quella lavorativa. Ovvero non è tanto imbarcarsi bene in un'impresa o avere l'intuizione iniziale, quanto portare a termine l'obiettivo preposto con costanza e tenacia, senza perdere fiducia nel lavoro cominciato.

E questo motto, che campeggia sulla Nave-Scuola Amerigo Vespucci, orgoglio della Marina Italiana, dovette averlo in mente appunto il grande navigatore fiorentino. Senza togliere nulla alla gloria di Cristoforo Colombo, che iniziò l'avventura di superare le Colonne d'Ercole verso nuove rotte, Vespucci perseverò infatti nella sua scia verso la più sconvolgente scoperta del secolo, sicuro di essersi imbattuto in un nuovo continente e non nelle Indie, come credeva Colombo. Amerigo dimostrò coerenza con le sue scelte e le sue convinzioni, oltre che impegno e tenacia nel tenere la barra dritta verso la meta prefissata anche in momenti di tempesta (concetto fra l'altro applicabile al mondo finanziario in situazioni turbolente come le attuali)

Tale motto rispecchia i valori guida che imparano i cadetti nel loro annuale viaggio di addestramento sullo splendido veliero in giro per il mondo, prestigioso ambasciatore della cultura italiana e le sue gloriose tradizioni marinare. Quest'anno ha ripreso a gonfie vele la sua missione dopo 2 anni di fermo e, per celebrarlo, **L'Associazione Fiorentini nel Mondo, Proconsolato di Londra**, sponsorizza un servizio tv a Livorno per **Canale Italia**, in omaggio al navigatore e al veliero a lui dedicato, in attesa che torni anche in Inghilterra come trionfalmente 10 anni fa. MM



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

franchi®

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

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

SEEDS OF ITALY

D 2 Phoenix Ind Est Rosslyn Cres, Harrow, Middx HA1 2SP
Tel: 020 8427 5020 - Fax: 020 8472 5051

e-mail: grow@italianingredients.com - web: seedsofitaly.com



800+ Italian Seeds/Deli Provisions/Cookshop/Preserving/Gifts
Open to the public or call for a catalogue.

Franchi Sementi. Seed producers. Est. 1783, Bergamo



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

SCIENZA E TECNOLOGIA

Alla scoperta del 'Cambridge Graphene Centre'

Lo dirige un fisico italiano

La missione del Cambridge Graphene Centre di Cambridge (CGC) è di investigare ed avanzare la scienza e la tecnologia del grafene, e di altri nuovi materiali stratificati. Il centro, Diretto dal Prof. Andrea Ferrari, un fisico italiano, permette ai collaboratori accademici ed industriali di incontrarsi e di stabilire attività congiunte per promuovere una ricerca innovativa e avventurosa con un'enfasi sulle applicazioni.

Il grafene è composto da atomi di carbonio disposti in un reticolo esagonale. Tanti reticoli sovrapposti formano la grafite. Il grafene è un materiale fortissimo, ma allo stesso tempo flessibile e trasparente.

È solo il primo di migliaia di materiali stratificati, ossia composti da fogli giustapposti come le pagine di un libro. Questi possono essere esfoliati: fogli individuali possono essere estratti, e combinati per formare nuovi materiali non esistenti in natura, le cui proprietà cambiano a seconda dell'angolo tra i vari fogli e la loro composizione.

L'infrastruttura e le attrezzature del CGC sono state selezionate per promuovere l'allineamento con l'industria, riempiendo due vuoti principali. Il primo è la mancanza di sistemi di stampa e processing dove un maggiore utilizzo industriale e l'ottimizzazione degli inchiostri basati sul grafene, e materiali simili, possono essere testati e ottimizzati. Il secondo deriva dalla sfida posta dalla grande varietà delle proprietà fisiche e chimiche di questi materiali. Le apparecchiature del CGC possono essere usate per studiare i loro aspetti fondamentali, per poi sfruttarli in applicazioni industriali.

Il CGC si occupa di svariate attività di ricerca all'interfaccia fra industria e accademia, ad esempio:

- Elettronica: sviluppo di nuovi dispositivi più veloci e a ridotto consumo energetico.
- Sensori per misurazioni fisiche, ottiche, chimiche e ambientali, nonché per il rilevamento di radiofrequenze.
- Energia: celle fotovoltaiche, super condensatori e batterie, per ridurre la dipendenza dal petrolio e facilitare la transizione energetica verso fonti rinnovabili con tecnologie a basso costo.

Uno degli aspetti più interessanti, studiato in collaborazione con ricercatori basati in Italia, è lo sviluppo di applicazioni fotoniche, cioè legate a fasci di luce. Il grafene integrato nella fotonica permette lo sviluppo di applicazioni con prestazioni superiori alle tecnologie concorrenti: può abilitare comunicazione più veloci e con consumo energetico minore di almeno il 75%, assicurando una scalabilità di prestazioni, consumi e costi in linea con le ambizioni di sviluppo tecnologiche delle telecomunicazioni ottiche e wireless.

Il CGC ha una forte collaborazione con decine di Università, centri di ricerca ed industrie in Europa e in Italia, ed è parte dei maggiori programmi di ricerca UK ed EU, quali la Graphene Flagship, la Quantum Flagship, il Royce Institute e la Faraday Institution.

In particolare, in Italia il CGC lavora con Stellantis, BeDimensional, CNR, CNIT, Scuola Superiore Sant'Anna, Scuola Normale di Pisa, Enel Green Power, IIT, Italcementi, Leonardo, Nanesa, Nokia-Italia, Ericsson-Italia, Politecnico di Milano, Politecnico di Torino, STMicroelectronics, Università di Padova, Tor Vergata, Ca' Foscari, Messina, Catania, Pisa, Trento, FBK e molti altri. Varie start up sono state create dal CGC e dai suoi alunni. Alcune di queste hanno sede in Italia, come BeDimensional (Genova), CRIL (Milano), CamGraPhIC (Pisa).



Roberto Buizza,

Addetto Scientifico, Ambasciata d'Italia a Londra



Il più antico è quello di Praga: nacque nel 1922 per volere del Governo in carica, con lo scopo di diffondere la cultura italiana e favorire reciproci rapporti intellettuali e artistici fra i due Paesi. La rete gestita dalla Farnesina è oggi arrivata a 84 istituti, di cui il più recente è Abu Dhabi. Tuttavia forse il più prestigioso, anche come edificio, rimane quello di Londra.

Da questo, nel 2001 si è distaccato in piena autonomia quello di Edimburgo, dove da poco si è insediata una delle più giovani direttrici in carica. Animata quindi di fresco entusiasmo, Chiara Avanzato, siciliana, ha impostato la sua prima "Settimana della Lingua Italiana sul tema L'italiano e i giovani". In collaborazione con la Fiera del Libro di Bologna e del Salone del Libro di Torino. In effetti in Scozia ci sono molti festival, il più recente è stato il Fringe, di cui la direttrice parla molto soddisfatta: "Abbiamo avuto una grande copertura di media e un eccezionale afflusso di pubblico. C'e-

Istituti Italiani di Cultura: cento anni di attività

Parla la neo-direttrice di Edimburgo

rano ben dieci compagnie italiane partecipanti e in Istituto sono stati organizzati eventi di presentazione e promozione".

In effetti gli scozzesi sono più attratti dalle Arti visive e di intrattenimento, vedi musica, teatro e il cinema, le cui rassegne italiane sono molto seguite. Ma chi studia l'italiano oggi all'estero e da chi è frequentato l'Istituto? "Vengono gli scozzesi innamorati dell'Italia e quelli che vogliono mantenere vive le radici italiane. In Scozia - spiega Chiara Avanzato - c'è una variegata comunità italiana che si è stabilita durante la prima ondata di emigrazione e desiderano che figli e nipoti non perdano tracce delle loro origini".

Avanti i giovani, quindi, con precedenza al contemporaneo piuttosto che al classico?

"Non ci siamo dimenticati - risponde la neo-direttrice - dei centenari di Raffaello e Canova, ma nemmeno di quello di Pasolini e abbiamo giusto una collaborazione col Consolato Spagnolo per eventi tesi a focalizzare "Il Vangelo secondo Matteo", dato che il protagonista è spagnolo. Certo, siamo orientati a far vedere più l'Italia di oggi, anche se rimangono i tradiziona-

li spunti di arte, moda, enogastronomia, archeologia".

Ma che gradi di autonomia ha un direttore nella scelta dei programmi? "Le direttive generali - indica - partono da Roma, ma abbiamo abbastanza potere decisionale per adattarle all'ambiente e alla realtà storico-geografica del paese ospitante. Inoltre, anche se non siamo un'istituzione turistica, si vuole valorizzare tutto il territorio italiano con le sue bellezze, tradizioni, tesori artistici, storici e ovviamente culturali, come lingua e letteratura.

E in questo si fanno avanti comitati e associazioni, come quella storica dei Lucchesi nel Mondo. La Via della Scozia ha infatti portato molti emigranti a fine ottocento, specie dalla Garfagnana, con epicentro Barga. Questo bellissimo paese rivive ogni anno la settimana scozzese e molti scozzesi vi hanno comprato casa mentre gli emigrati sono tornati a ristrutturare quelle dei bisnonni. Un felice connubio di usi e costumi che ha messo in pratica "la reciproca conoscenza e cooperazione culturale fra i popoli", come recita appunto lo scopo degli Istituti Italiani all'estero.

Margherita Calderoni

MANESKIN IN TOURNEE DOPO LANCIO NUOVO SINGLE SARANNO A LONDRA (THE 02) L'8 MAGGIO

Ormai a tutti gli effetti una rock band di caratura internazionale, i Maneskin si esibiranno a Londra il prossimo 8 maggio alla O2 Arena nel quadro di un nuovo tour mondiale intitolato "Loud Kids" che promette letteralmente scintille e che li porterà sui principali palchi americani ed europei.

Quasi in simultanea con il lancio del loro nuovo singolo "The Loneliest" su tutte le piattaforme streaming e audio, Damiano David e soci hanno lasciato il segno anche all'ultimo Global Citizen Festival di New York dove lo scorso 24 settembre hanno scaldato il palco niente meno che per i Metallica. Un altro importante traguardo, dopo l'opening act che li aveva visti aprire il concerto di altri mostri sacri del rock, i Rolling Stones, a Las Vegas.

L'attesa dei fan americani dei Maneskin è tale che si sono già registrati ben quattordici sold out; lo stesso è accaduto anche per le date europee e molte altre stanno andando in questa direzione.

Dopo l'inizio il 31 ottobre, per la notte di Halloween, al Paramount Theater di Seattle, gli autori di "Zitti e buoni" si esibiscono il 3 e 4 novembre al Masonic Theater di San Francisco. Il



tour prosegue poi a Los Angeles, San Diego, Phoenix, Salt Lake City, Denver, Chicago, Detroit, prima di un tris di tappe canadesi, ovvero i live all'History di Toronto il 21 e 22 novembre e lo show all'MTelus di Montreal il 24 novembre. Quindi il ritorno sui palchi a stelle e strisce di Boston, Philadelphia, New York, Washington, Atlanta, Miami, Houston, Dallas con l'ultima data il 16 dicembre al Virgin Theater di Las Vegas.

Giusto il tempo di ricaricare le batterie con Natale e Capodanno prima di tornare nel 2023 sui palchi italiani

(dal 23 febbraio al 6 aprile), intervallati dagli show di Amsterdam del 27 febbraio allo Ziggo Dome, del 6 marzo a Berlino, del 10 a Colonia e del 13 marzo all'Accor Arena di Parigi.

Dall'11 aprile al 19 maggio inizierà quindi una non stop per la band, impegnata in tutta Europa in quest'ordine: Barcellona, Zurigo, Vienna, Esch-sur-Alzette in Lussemburgo, Copenaghen, Londra, Varsavia, Praga, Budapest, per concludere quindi con gli appuntamenti di Riga e di Tallin.

LaR

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

Seguici in digitale anche su



COMPLITALY
A THOUSAND SOLUTIONS IN A SINGLE APP





Il Volo continua a passare di successo in successo: il trio sinfonico italiano, promotore della lirica in formato pop e del belcanto italiano, incontra un crescente favore di pubblico un po' ovunque, dall'Europa al Giappo-

IL VOLO VOLA SEMPRE PIÙ IN ALTO PASSA DI SUCCESSO IN SUCCESSO

ne, passando per Stati Uniti e Canada. Tutto merito dello show "Il Volo live in concert", al centro di una impegnativa tournée intercontinentale.

Nemmeno il Paese del Sol Levante ha resistito al terzetto - sulla breccia dal 2009, lanciato in modo stratosferico dopo la vittoria al Festival di Sanremo

nel 2015 - che ha fatto registrare il tutto esaurito a Tokyo, Osaka e Nagoya.

Sold out anche alla Radio City Music Hall di New York dove a settembre si sono esibiti i "magnifici tre" - i tenori Piero Barone e Gianluca Ginoble e il baritono Ignazio Boschetto - prima di una serie di concerti in Florida, Arizo-

na e California.

Dopo gli Stati Uniti e' stata la volta dell'Australia dove il gruppo si esibì per la prima volta giusto dieci anni fa, nel 2012. Anche lì, non c'è bisogno nemmeno di sottolinearlo, fu amore a prima vista e l'amore rimane e cresce.

A dicembre gran finale del tour: è previsto il rientro in patria, con tre ultimi show a Torino, Milano e Roma.

"Il Volo live in concert" è un concentrato di italianità e alterna i migliori successi inanellati dal terzetto (raccolti nell'album "10 Years") e le ultime composizioni tratte dal disco "Il Volo sings Morricone", un commovente omaggio all'indimenticabile compositore che ha segnato la storia del cinema (non solo italiano) con le sue memorabili musiche. *La Redazione*

LE MUSICHE DI MORRICONE ALLA O2 ARENA

SHOW IN CALENDARIO PER IL 28 NOVEMBRE

Il prossimo 28 novembre alla O2 Arena di Londra si potranno riascoltare le più belle arie e colonne sonore di Ennio Morricone, il grande musicista italiano morto nel luglio del 2020 a 91 anni d'età.

Quella sera farà tappa nella metropoli britannica un evento, "Ennio Morricone - The official concert celebration", che sta portando in giro per il globo il meglio della produzione di questo artista straordinario, autore di indimenticabili colonne sonore per il cinema.

L'evento è dunque una ghiotta oc-

casione per riascoltare pezzi firmati da Morricone che hanno contribuito al successo di film diventati poi vere e proprie pietre miliari nella storia della settima arte.

Nel corso della sua lunga carriera Morricone ha firmato musiche per oltre cinquecento film ed è considerato ovunque come uno dei più importanti e influenti compositori del nostro tempo e del cinema, per non parlare poi dei concerti dal vivo: solo nel quinquennio tra il 2014 e il 2019 si è esibito in centoundici concerti in Europa di

fronte a più di ottocentomila persone.

A dirigere l'orchestra e i musicisti protagonisti dello show in programma all'O2 Arena sarà Andrea Morricone, figlio del defunto compositore.

"Questa tournée - ha dichiarato Andrea Morricone - è destinata a essere un'esperienza agrodolce: ovviamente mi manca molto mio padre, ma poterlo onorare dirigendo un'orchestra sinfonica completa e un coro che suona la sua musica fenomenale è un'esperienza grande e profondamente emotiva e non vedevo l'ora di celebrarlo



con i suoi fan in tutto il mondo".

Lo spettacolo fa il suo esordio a Tokio il 5 e 6 novembre alla Tokio International Forum Hall, per poi toccare Dublino, Londra, Berlino, Francoforte, Rotterdam, Bruxelles, Parigi, Ginevra,

Zurigo, Budapest, Praga, Vienna, Cracovia con capolinea il 22 dicembre a Lodz, in Polonia, nella splendida Atlas Arena.

La Redazione

BRIGHTWATER MEMORIAL PARK

Traditional Italian Burials



We are pleased to showcase our new Mausoleum, the first of its kind in the UK.

Allowing your loved ones to be laid to rest in line with Italian tradition, while offering families an indoor, air-conditioned, visiting experience tailored to the UK climate.

We promise a level of service beyond what is currently offered from the day of the funeral through to each and every visit made by your family.

For more details, see www.brightwater.group, or give us a call on 01689 850880



L'Italia prova la rincorsa alla più prestigiosa statuetta del mondo del ci-

SOGNANDO L'OSCAR: L'ITALIA PUNTA SU "NOSTALGIA" DI MARTONE

nema, l'Oscar dell'Academy, candidato come miglior film straniero "Nostalgia", una pellicola di Mario Martone con protagonista il poliedrico Pierfrancesco Favino.

L'opera del napoletano Martone è stata selezionata per la kermesse hollywoodiana dall'Associazione Nazionale Industrie Cinematografiche Audiovisive e Digitali.

Nella categoria Oscar per il miglior film straniero l'Italia detiene il primato con ben quattordici statuette. L'ultimo trionfo è stato nel 2014 con "La grande

Bellezza" di Paolo Sorrentino, che era in lizza anche lo scorso anno con "È stata la mano di Dio", tuttavia senza essere riuscito a bissare il successo della storia di Jep Gambardella in una Roma in bilico tra decadenza e splendore.

Ora tocca a Mario Martone e a "Nostalgia" cercare di centrare l'impresa, con la pellicola, che si è già aggiudicata quattro Nastri d'Argento, tra cui miglior regia, miglior sceneggiatura, miglior attore protagonista e miglior attore non protagonista.

Nell'opera Favino interpreta Felice,

che torna a Napoli, e più precisamente nel Rione Sanità, dopo quarant'anni vissuti in Egitto. Un ritorno fatto per stare vicino al capezzale della madre negli ultimi momenti della sua vita, ma anche per scoprire in maniera più intima e profonda il rapporto con Don Luigi (Francesco Di Leva) e per riallacciare i contatti con l'amico d'infanzia Oreste (Tommaso Ragno), uomo di camorra chiamato 'O Malomm.

Ma le ruggini del passato sono dure a morire e si celano nel profondo dell'animo di chi ha fatto del male la sua ragione di vita. Un film intenso,

fatto di ombre e di sfumature, di sentimenti brutali e intensi, di disincanto e di violenza, ma anche di ricordi e di suggestioni.

In Italia il film ha avuto un ottimo successo che si spera possa essere replicato anche dall'altra parte dell'oceano.

Ma prima di esultare per l'accesso ufficiale nella cinquina che si sfiderà sul red carpet di Los Angeles è ancora tempo di tenere incrociate le dita: infatti, come l'Italia, molte altre nazioni stanno proponendo le proprie candidature, e spetterà alla commissione dell'Academy decidere quali saranno i quindici film ammessi alla "shortlist" del 21 dicembre. Tra questi, poi, si svolgerà un'ulteriore scrematura e ne verranno selezionati cinque, che verranno annunciati il 24 gennaio e che si contenderanno l'ambita statuetta nella notte del 12 marzo.

La Redazione

Come cambia nell'era di Internet il modo in cui ci raccontiamo? Sono nati nuovi linguaggi?

I social media fanno parte della nostra vita quotidiana, qualcosa che non avremmo immaginato solo pochi anni fa. Si è già detto abbastanza su quanto l'accesso all'informazione globale abbia alterato il nostro modo di pensare. È vero, tuttavia, che i romanzi più recenti spesso beneficiano di questo immenso bacino di informazioni e che pochissimi di noi, se non nessuno, può anche solo concepire di scrivere senza l'aiuto di Google o di Wikipedia. E tutto questo è avvenuto quasi passivamente, senza che ce ne accorgessimo.

Ciò che è ancora poco chiaro è se le numerose ramificazioni di Internet siano state incorporate attivamente e in modo efficace nella prosa letteraria. Allo stesso modo, forse in modo meno inaspettato, la quotidianità - e il linguaggio - sono entrati nella letteratura e hanno cambiato radicalmente ciò che scriviamo - e quindi il modo di pensare.

Street art, street food, street fashion: sono tutti lì, ad influenzare il linguaggio e le storie che leggiamo e scriviamo. Può la letteratura superare questo sviluppo indenne, incontaminata? E se sì, qual è il posto dei social e dei nuovi linguaggi nei romanzi?

Due autori molto diversi hanno parlato di come la letteratura e le storie cambiano a seconda dell'ambiente in



cui crescono.

Ester Viola vive a Milano, ma ha trascorso i vent'anni a Napoli studiando legge e un po' di economia. È sempre stata un avvocato, un avvocato del lavoro prestato ai divorzi. È generalmente interessata alla vita dentro, sui e intorno ai social network.

Graeme Armstrong - l'adolescenza trascorsa all'interno della cultura delle gang di Glasgow - è diventato noto al pubblico con il suo romanzo d'esordio, THE YOUNG TEAM, basato sulle sue esperienze.

Ester e Graeme si sono confrontati sui rapporti tra letteratura, social media e realtà d'oggi nel corso di un dibattito in apertura della XXII settimana della lingua italiana nel Regno

Unito. L'evento è stato organizzato lo scorso 17 ottobre nella residenza dell'ambasciatore d'Italia in UK Inigo Lambertini e ha avuto come moderatore Federico Gatti, corrispondente da Londra di Mediaset.

Ester e Graeme hanno in comune è la loro attenzione al mondo di oggi, dallo "zoo" umano delle grandi città, allo zoo di vetro che è diventato Internet. Hanno dibattuto di come la loro letteratura sia influenzata dal mondo che ci circonda e di come il linguaggio delle loro storie si sia adattato all'ambiente circostante.

La Redazione



LA SCALA: A RUSSIAN OPERA WILL OPEN NEW SEASON CHAILLY WILL CONDUCT "BORIS GODUNOV"

Despite Russia not being particularly popular this year because of the invasion of Ukraine La Scala has chosen a Russian masterpiece for opening the new opera season on the 7th of December: "Boris Godunov" by Modest Mussorgsky. It will be conducted by Riccardo Chailly and directed by Kasper Holten,

The managing and artistic director of the Milanese theatre, Dominique Meyer, was in London on the 4th of October to present in the Italian Embassy the season 2022-2023 of opera, ballet and concert.

The opera season includes 14 titles and many new productions. The ballet directed by Manuel Legris combines titles from the great repertoire with a strong contemporary presence. The concert series is being expanded and the children's program includes a new, specially commissioned opera for the first time at La Scala.

New access formulas have been designed to allow international audiences to participate in the Theatre's activi-

ties and to integrate them into their visit to the city.

But we are not just talking about performances: under the leadership of superintendent Meyer, La Scala has undertaken a series of reforms in the direction of technological development and ecological transition.

In addition, in the coming months the project for streaming shows will begin and the new building next to the Theatre will be completed. It will house, among other things, the orchestra's new rehearsal room, which will also serve as a recording studio.

Finally, the Mayor of Milan Giuseppe Sala and Dominique Meyer presented the project for the new citadel of music, called "La magnifica fabbrica", which will bring together all the Theatre's workshops and warehouses in one space.

At the London presentation of the new season Soprano Chen Reiss performed two musical arias accompanied by Alessandro Amoretti.

La Redazione

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

Ciao Bella!
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

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

STUDIOSA ITALIANA SCOPRE ROMANZO INEDITO DI LOUISA MAY ALCOTT



Una nuova opera si va ad aggiungere alla collezione dei grandi classici

americani e il merito è tutto italiano: una studiosa dell'Università di Udine, Daniela Daniele, ha scoperto un breve romanzo inedito di Louisa May Alcott, l'autrice di "Piccole donne", tra i romanzi di formazione più conosciuti dell'Ottocento.

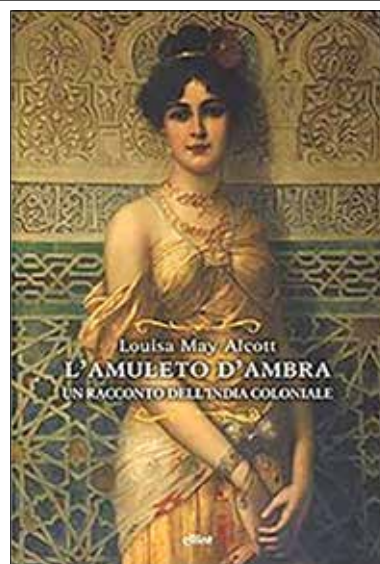
Il romanzo si intitola "The Amber Amulet" e racconta di un colonnello inglese sopravvissuto alla rivolta dei mercenari Sepoy a Delhi che crede di riconoscere su un palcoscenico parigino una fanciulla indiana che gli aveva salvato la vita. È stato composto circa 150 anni fa e la professoressa Daniele - docente di lingue e letterature anglo-americane e profonda conoscitrice della scrittrice americana - ne ha scoperto il manoscritto alla Houghton Library di Harvard dov'era stata invita-

ta a consultare l'archivio di Alcott.

Il testo faceva parte di una raccolta di scritti, volumi e altro materiale depositati dalla moglie di un nipote dell'autrice nella sezione libri rari della biblioteca. Grazie alla direttrice della Houghton, l'americanista dell'Ateneo friulano è riuscita a ottenere un microfilm del manoscritto che ha poi ha sbobinato alla Biblioteca "Giovanni Spadolini" del Senato.

Il romanzo, 150 pagine suddivise in quattro capitoli, è di difficile datazione. Tuttavia la docente italiana ritiene sia stato composto in due fasi, prendendo spunto dal racconto del 1870, "La bella baiadera".

La studiosa ha tradotto il romanzo finora inedito e lo ha pubblicato in anteprima mondiale per la collana "Rag-



gi" della Elliot, con il titolo "l'amuleto di ambra".

Scrittrice, attivista, femminista, antischiavista, Louisa May Alcott (1832, Filadelfia - 1888, Boston), è nota in tutto il mondo per essere l'autrice del romanzo "Piccole Donne", pubblicato per la prima volta nel 1868.

Seconda di quattro sorelle, Louisa

May aveva il padre insegnante e la madre assistente sociale. La situazione economica familiare era precaria per cui Alcott iniziò a lavorare presto, ma al contempo si esercitava con la scrittura. Parallelamente si occupava dei diritti delle donne, soprattutto dell'estensione del diritto di voto, diventando la prima donna a iscriversi negli elenchi per l'elezione di un consiglio d'istituto scolastico a Concord.

Divenne anche una sostenitrice dell'abolizione della schiavitù e iniziò a scrivere articoli e brevi saggi per la rivista "Atlantic Monthly". Durante la guerra civile lavorò come infermiera, ma contrasse il tifo che la costrinse a una lunga convalescenza. Quindi iniziò a scrivere romanzi usando uno pseudonimo. Nel 1868 scrisse il primo libro per ragazze di "Piccole donne", un racconto quasi autobiografico della sua infanzia con le sorelle. La seconda parte, "Piccole donne crescono", fu pubblicata nel 1869 e racconta la storia delle quattro sorelle nella fase adulta. Seguirono altri due romanzi sulla vicenda delle sorelle.

La Redazione

ALLEGRA GUCCI PARLA DELL'ASSASSINIO DEL PADRE IN LIBRO PRESENTATO A LONDRA



Ventisette anni dopo il brutale assassinio di Maurizio Gucci sua figlia Allegra ha rotto il silenzio e ha raccontato il drama suo e della sua famiglia in un libro che lo scorso 26 settembre è stato presentato a Londra all'Istituto Italiano di Cultura.

Nel volume, "La Fine dei Giochi - luci e ombre della mia famiglia". Allegra

Gucci non nasconde l'incessante sofferenza provocata da una perdita così violenta quando aveva solo 14 anni e poi dal fatto che sua madre Patrizia Reggiani fu arrestata e condannata come mandante del delitto in un tripudio di calunnie, pettegolezzi e "persecuzioni" giudiziarie e mediatiche.

Il libro segue di un anno l'uscita di

un blockbuster hollywoodiano sull'assassinio di Maurizio Gucci, "The House of Gucci", che Allegra non tiene però in gran conto tanto da averlo definito in un'intervista "una pessima caricatura".

Sta di fatto che la pellicola del regista Ridley Scott con Lady Gaga nella parte di Patrizia Reggiani ha riacceso l'interesse sul caso.

Quando fu ucciso Maurizio Gucci aveva 46 anni ed era stato presidente e azionista di maggioranza della casa di moda Gucci dal 1983 al 1993 prima di venderla ad un investitore iracheno per 279 miliardi di lire..

All'Istituto di Cultura la figlia di Gucci

ha parlato di sé e del libro in conversazione con l'avvocato Francesca Griffith. I proventi del libro sono donati da Allegra alla Fondazione Francesca Rava NPH Italia, la Onlus internazionale che assiste l'infanzia disagiata nel mondo.

Qualche mese fa, nel corso di un'intervista al "Corriere della Sera", Allegra Gucci aveva riassunto così la sua vita: "Avevo 11 anni quando mia madre, Patrizia Reggiani, venne operata di tumore al cervello. Ne avevo 14 nel 1995, quando papà venne ucciso a Milano. Due in più quando mia madre venne arrestata e poi condannata

come mandante del suo omicidio». E poi anni di visite al carcere di San Vittore, dove sua madre ha scontato 17 anni. La mia vita e quella di mia sorella Alessandra è stata una continua rievocazione di quei fatti. Ogni volta che si parlava di noi, ecco quella orribile fotografia: Maurizio Gucci senza vita, in una pozza di sangue nell'atrio di un palazzo di via Palestro. Nessuno si è mai chiesto che cosa provavamo. E non ho parlato finora perché mi illudevo che un giorno su tutto sarebbe sceso l'oblio e che avrei avuto spazio per me. Oggi, a 40 anni, so che questo non finirà mai. Allora parlo. LaR

BOLOGNA MIGLIOR ATENEO ITALIANO

161esimo in World Ranking 2023

Per il terzo anno consecutivo, l'Università di Bologna conquista il primo posto tra gli atenei italiani nel World University Rankings di Times Higher Education (THE), una delle più note e prestigiose classifiche universitarie internazionali.

La conferma del primo posto a livello nazionale arriva con un balzo in avanti di 11 posizioni nella hit parade mon-

diale che comprende 1799 università: Bologna passa dal 172° al 161° posto.

Non è chiaro se si debba gioire o preoccuparsi per il 161esimo posto della prima università italiana quando proprio nella Penisola spuntarono in pieno Medioevo le prime università. Bologna fu addirittura la prima università in assoluto a vedere la luce in Europa, nel lontano 1088, e si fregia

tuttora del titolo di Alma Mater Studiorum (Madre prolificata degli studi).

Volendo mettere uno spin tutto positivo va ad ogni modo sottolineato che per il quinto anno consecutivo l'Università di Bologna è nella top 200 del ranking e quindi stabilmente nell'1% dei migliori atenei a livello globale considerando che di università nel mondo ne esistono attualmente



circa 26 mila.

Non basta: per qualità della didattica (Teaching) l'Università di Bologna entra nella top 100 mondiale passando dal 104° al 96° posto. Un risultato particolarmente significativo, considerando che il rapporto tra numero di studenti e numero di docenti è molto più alto delle media europea. Fa segnare un ottimo risultato anche l'indicatore relativo alle attività di ricerca (Research), con un balzo in avanti di 42 posizioni (dal 264° al 222° posto).

Dopo Bologna, l'Italia compare in classifica con la Normale di Pisa (183esimo posto) mentre nella fascia 201-250 si trovano Humanitas University a Milano, Padova, Sant'Anna di

Pisa e Sapienza di Roma.

Per l'elaborazione del proprio ranking, il Times Higher Education, con sede a Londra, seleziona le Università e indaga cinque dimensioni: didattica, ricerca, citazioni, trasferimento tecnologico e internazionalizzazione. I dati utilizzati in larga parte provengono dalle banche dati di pubblicazioni scientifiche o da questionari sottoposti agli accademici e alle aziende; sono integrati da dati puntuali forniti dagli stessi Atenei selezionati.

Nella classifica per il 2023 il primo posto è andato a Oxford, seguito nell'ordine da Harvard, Cambridge e Stanford.

La Redazione



WWW.ORANGEMOON.UK

Follow us on Instagram
@orangemoonchocolateuk
MAIL@ORANGEMOON.UK

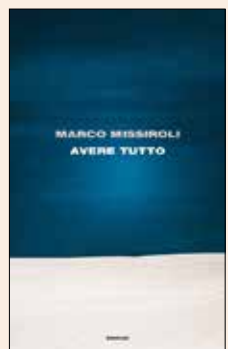
Novità Editoriali

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



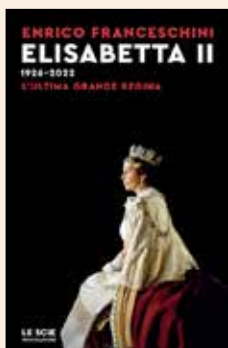
Flashback- di Comencini Cristina

Un paio di scarpette rosse, una carrozzina, una molletta che trattiene capelli ondulati, grandi occhi blu dalle ciglia cariche di mascara. Dettagli vividi che emergono da brevi amnesie. In un periodo della sua vita particolarmente difficile, la narratrice - nella quale il lettore può riconoscere l'autrice stessa - inizia a soffrire di fulminee perdite di conoscenza, flashback che la immergono in storie diversissime dalla sua, storie di donne lontane, eppure connesse al suo presente da una segreta corrispondenza. Accade con Eloisa, splendida cocotte il cui destino viene rovesciato dalla Comune parigina del 1871: il desiderio di seguire la sua vicenda coincide con la fine del matrimonio della narratrice; e con Sofia, una ragazza russa che vorrebbe diventare attrice ma non ha fatto i conti con l'amore e con la Rivoluzione d'ottobre, offrendo a chi racconta una misura delle sue stesse scelte; poi con Elda, giovane operaia friulana, realmente esistita nello spietato inverno fra il 1944 e il '45, e infine con una diciassettenne della Swinging London libera e malintesa dei primi anni sessanta. Legate tra loro da una trama che supera le epoche in cui hanno vissuto, tutte arrivano a deviare e ad ampliare il corso dell'esistenza della donna che le racconta. Perché, suggerisce Comencini, la scrittura è atto che modifica, che travolge. "La letteratura è un'esistenza nascosta e pericolosa." La Comune di Parigi, la Rivoluzione bolscevica, la Resistenza, la rivoluzione sessuale: quattro epoche di ribellione narrate attraverso quattro donne come tante, per questo straordinarie. Eroeine che incarnano una metà della Storia a lungo nascosta, negletta, ritenuta meno degna: vite, sentimenti, corpi, piccoli gesti di cura quotidiana. Cristina Comencini, con mirabile vividezza e potenza scenica, in un romanzo pubblico e insieme personale, storico e attuale, li chiama finalmente a vivere per quello che sono: la forza indomabile che muove il mondo.



Avere tutto di Missiroli Marco

Dove vorresti essere con un milione di euro in più e parecchi anni in meno? Un figlio, il ritorno a casa, la partita finale con la sua famiglia. E quell'ossessione che lo muove da sempre: la vita non è avere di più, è rischiare per avere tutto. Un romanzo tesissimo e profondo sulle passioni che ci rendono vivi, sugli amori mai dimenticati, su chi scrive il proprio destino dando fuoco all'anima. Sui padri e le loro eredità nascoste. I gabbiani a Rimini non urlano mai. In nessuna stagione dell'anno, neanche quando Sandro torna a casa dopo aver vissuto a Milano, e trova suo padre con la testa sempre più dura. Neanche quando passano i mesi e si accorge di essere rimasto lì con lui per affrontare la loro partita più grande, facendo un vecchio gioco: dove vorresti essere con un milione di euro in più e parecchi anni in meno? Da giovane Nando Pagliarani aveva il torace da nuotatore e un destino interrotto. Ha lavorato sui bus turistici, fatto il ferroviere, posseduto il bar America, ma l'unica voce che dovrebbe esserci sul suo documento d'identità è: ballerino. Perché lui e sua moglie hanno ballato come diavoli, in tutte le competizioni della riviera romagnola. Ballavano per vincere. Anche a Sandro piace vincere, è una malattia di famiglia. Ma la sua danza è pericolosa. Le prime volte al tavolo da gioco era lui il tizio da spennare, poi è diventato lo sbarbato da tenere d'occhio. Quel che è certo è che prima aveva un lavoro stabile e programmava con Giulia un futuro. E adesso? Cos'è rimasto a Sandro, che voleva avere tutto? Cosa rimane a ciascuno di noi, ogni volta che sfidiamo la fortuna? Marco Missiroli firma il suo romanzo più potente e maturo, raccontando la febbre di un giovane uomo pieno di slanci e difetti, di una città di provincia che vive alla grande solo una stagione all'anno, di una famiglia arsa dall'amore e dalla smania.



Elisabetta II 1926-2022. L'ultima grande regina di Franceschini Enrico

L'8 settembre 2022, a pochi mesi dalle celebrazioni per il Giubileo di Platino, si è spenta a novantasei anni tra le mura del castello di Balmoral in Scozia Elisabetta II, l'ultima grande regina. Perché «l'ultima»? Perché dopo di lei verranno tre re. Perché nessun monarca britannico ha regnato più a lungo. E perché ci ha accompagnato dal primo dopoguerra fino alla rivoluzione digitale, diventando una presenza costante per almeno tre generazioni, non soltanto nella vita dei propri sudditi ma del mondo intero. Eppure, in oltre settant'anni sul trono, Elisabetta II non ha concesso una sola intervista, ha pronunciato rari discorsi pubblici e non ha mai preso una vera decisione nelle scelte del Regno Unito. Nonostante fiumi di articoli, libri e film sul suo conto, ora che è scomparsa rimane il mistero di chi fosse davvero l'ultima grande testa coronata del nostro tempo: cosa le faceva battere il cuore, in che cosa credeva, per quale motivo ci affascinava tanto. Enrico Franceschini, che l'ha incontrata tre volte di persona e l'ha seguita per vent'anni come giornalista a Londra, racconta in queste pagine l'erede diventata sovrana per caso, la principessa salita una sera su un albero per ridiscenderne il mattino dopo nei panni di regina, i quattro matrimoni e il funerale che hanno segnato la sua monarchia. L'autore ricostruisce i tre ritratti che ne hanno rivelato l'anima, i soldi che spendeva e gli introiti che fruttava la sua «Ditta», i suoi viaggi e i suoi incontri con i grandi della Terra, il rapporto con l'amato Filippo, con il figlio Carlo, ora diventato re, con i nipoti e, non ultimo, con Diana, Camilla, Kate, Meghan, cosa la faceva ridere, arrabbiare e addolorare, il suo amore per i cavalli e gli adorati corgi. Una nuova biografia che ripercorre la vita di Elisabetta II fino agli ultimi istanti, per celebrare uno dei personaggi più significativi del ventesimo e del ventunesimo secolo. Una regina come nessun'altra.



Mi prendo il mondo ovunque sia. di Battaglia Letizia; Pisu Sabrina

Letizia Battaglia racconta per la prima volta e in prima persona senza censure la sua vita. È la biografia di una donna che ha trovato il coraggio di combattere per conquistare se stessa. La fotografia è la scintilla che fa brillare la stella nel suo cielo, dentro la camera scorre la pellicola di libertà con cui rivoluzionerà il significato delle immagini nel racconto di cronaca e, soprattutto, la sua vita. Un libro profondo, sincero e appassionante, in cui la sua storia, di donna e fotoreporter, s'interseca con la Storia di Palermo, insanguinata dalla guerra di mafia. Sabrina Pisu, coautrice del volume, ricostruisce e analizza gli scenari socio politici e gli esiti giudiziari di quella stagione in cui Letizia Battaglia ha avuto un ruolo di primo piano, come grande e coraggiosa testimone, impegnata per costruire una società più giusta.



E se... quel giorno. Ediz. a colori di Zanotti Cosetta

I dubbi e a volte i timori dei più piccoli, si manifestano attraverso domande apparentemente semplici, ma in realtà molto profonde. E se quel giorno mi succede... chiedono. Sono domande sul presente o su ciò che verrà a cui si può rispondere con calma, usando il linguaggio della fantasia, per costruire insieme uno spazio interiore di fiducia e serenità. C'è sempre una soluzione, una via d'uscita per comprendere qualsiasi problema o cambiamento, basta trovare le parole giuste. Età di lettura: da 5 anni.



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

La pizza è di destra e il panino gourmet di sinistra?

Un curioso sondaggio mescola cibo e politica

Si dice che tutto sia politica; anche il cibo, quindi? La risposta è sì, come conferma un recente curioso sondaggio di Uber Eats sui cibi che oggi gli italiani associano (chissà poi perché...) agli schieramenti politici tradizionali.

Insomma, se vi siete mai chiesti se una pizza o un'insalata siano di destra o di sinistra, siete nel sondaggio giusto per saperne di più.

Entriamo allora nel dettaglio del partitismo culinario. La dieta ipocalorica è vista, dai partecipanti al sondaggio, come affine alla destra, la gauche nostrana è invece fruttariana, mentre il centro non disdegnerebbe una bella e salutare dieta vegana.

La pizza margherita? Se votasse probabilmente metterebbe una X sui simboli di Salvini, Meloni e Berlusconi, così come pure gli spaghetti (giustamente sovranisti direbbe qualcuno) e gli hamburger (con quello spirito atlantista che non guasta mai).

Il cibo etnico è di sinistra, ça va sans



dire, ma pure un bel piatto di pasta così come il panino gourmet, che fa tanto Festa de l'Unità ma con una camicia bianca e un bicchiere di Chardonnay, con buona pace del Lambrusco; troppo comizio alla Peppone.

Al centro pizza, spaghetti (bipartisan in questo caso) e una bella bistecca, magari una gustosa fiorentina; perché no, zona stazione Leopolda (leggi l'ex-premier Matteo Renzi).

L'indagine si è poi sbizzarrita, chiedendo agli utenti dove pensano che preferiscano mangiare i politici nostrani. Quelli di destra o al fast food o al ristorante, almeno secondo il sondaggio, quelli di sinistra fanno l'ordine sullo smartphone o, al più, si dilettano a cucinare mentre quelli di centro prediligono la delivery o, in alternativa, un bel picnic open air.

E giusto perché la fantasia spazia in modi e mondi davvero inimmaginabili, gli intervistati hanno anche abbinato gli schieramenti della scena politica italiana ai tipi di cottura. A destra, nell'ordine: bagnomaria, padella e vapore. A sinistra meglio una bella cottura al forno, seguita da una frittura e per concludere in padella. Proprio la padella, invece, è stata indicata come il tipo di cottura di riferimento dei politici di centro, seguita dalla cottura al vapore e dall'utilizzo del microonde.

La Redazione

Marchio IGP per il Giandujotto di Torino

Il Giandujotto, una delle più sublimi bontà dolciarie di Torino, avrà il marchio IGP a riconoscimento della sua peculiarità. Sarà cioè riconosciuto come un prodotto con una "Indicazione Geografica Protetta" e potrà vantarsi di questo marchio solo se vede la luce dentro i confini del Piemonte e sarà fatto usando esclusivamente noccioline piemontesi tostate.



La Regione Piemonte ha autorizzato questo salto di qualità con una delibera al ministero delle Politiche Agricole che ha l'ultima parola in materia. "Il Giandujotto di Torino, conosciuto in tutto il mondo, merita di essere inserito tra i prodotti certificati nazionali e comunitari, anche perché espressione di due eccellenze della nostra gastronomia dolciaria, il cioccolato e la Nocciola Piemonte Igp, prodotto già riconosciuta a livello comunitario", dichiara il presidente della Regione, Alberto Cirio.

"Si tratta - sottolinea l'assessore all'Agricoltura e Cibo Marco Protopapa - del primo fondamentale passaggio affinché il cioccolatino storico simbolo della produzione dolciaria di Torino e del Piemonte, sia riconosciuto come

prodotto Igp nazionale. La Regione da sempre è impegnata a tutelare e valorizzare le produzioni agroalimentari di qualità e a sviluppare e potenziare il legame tra i prodotti ed il territorio".

La richiesta di riconoscimento è stata condivisa nei mesi scorsi con il Tavolo regionale per la qualità agroalimentare, consultato dall'Assessorato e al quale partecipano le organizzazioni degli agricoltori, i consorzi di tutela (tra questi il Consorzio per la tutela della Nocciola Piemonte Igp), le organizzazioni degli artigiani e i rappresentanti dell'agroindustria. Alla stesura della documentazione necessaria hanno collaborato anche l'Università di Torino e il Laboratorio chimico della Camera di commercio di Torino.

SI LAVORA AL 'CAMMINO DELLE COLLINE DEL PROSECCO'

Preso si potrà andare in pellegrinaggio per le colline dove cresce l'uva all'origine di uno dei vini più popolari al mondo (se non il più popolare...): il prosecco.

In Veneto si lavora ad un itinerario ciclopedonale di 53 chilometri che permetta di conoscere molto da vicino tutta la zona dove si produce il prosecco.

La prima pietra dell'opera, finanziata con fondi regionali e realizzata da Veneto Strade per un costo di circa 200 mila euro, è stata posata a settembre in località Campea dal Presidente della Regione Veneto, nel corso di un happening al quale sono intervenute autorità locali, la Vicepresidente della Regione e l'Assessore al Turismo e Agricoltura.

E' prevista la costruzione di un "Ponte dell'Umanità" che unirà le due sponde del torrente Campea tra i Comuni di Farra di Soligo e Follina, in provincia di Treviso, rendendo così possibile la piena fruizione del "Cammino delle Colline del Prosecco" dal prossimo febbraio.

Vidor sarà il punto di partenza e Vittorio Veneto quello di arrivo, attraverso



so quanto di meglio possono offrire le Colline del Prosecco, Patrimonio dell'Umanità Unesco.

"Il progetto di questa ciclopedonale - ha detto il Presidente della Regione Veneto Luca Zaia - è quanto di meglio per celebrare il Patrimonio dell'Umanità di queste straordinarie colline, rendendole fruibili in maniera slow attraverso 53 chilometri di boschi, pendii e vigneti. Proprio quel laboratorio

di sostenibilità che tutti vogliamo sia questo territorio. Questa ciclopedonale sarà la nostra via di Santiago de Compostela, un elemento di sviluppo dell'offerta turistica eco-compatibile che già oggi conta 250 mila turisti l'anno, il 66% dei quali stranieri, ma che in alcuni anni può arrivare a un milione 250 mila".

La Redazione

Tiramisù: nuove varianti per il dessert piú amato d'Italia



Tiramisù: c'è chi pensa che sia il dolce piú buono d'Italia, e c'è chi mente. Si sta evidentemente scherzando; è ovvio che "de gustibus non est disputandum". Ma è anche vero che quando diciamo tiramisù pensiamo a uno dei dessert piú noti e apprezzati della tradizione italiana. Tanto che, per celebrarlo, c'è anche una coppa del mondo, svoltasi proprio nei giorni scorsi a Treviso. E, allora, è proprio il caso di fare un focus su questo dolce che tutti, almeno una volta, abbiamo assaggiato.

Innanzitutto, le origini. Nella versione moderna piú corrente il dolce è considerato una "invenzione" del ristoratore trevisano Ado Campeol, morto nel 2021 a 93 anni d'età, e avrebbe visto per la prima volta la luce nel 1969. Le sue origini sono però molto piú antiche. Nelle campagne trevigiane, infatti, si racconta che i contadini si tirassero su (da qui l'etimologia del nome) dalle loro fatiche nei campi con un piatto chiamato "Sbatudin", niente piú che uovo sbattuto e zucchero, fino a formare una crema calorica e particolarmente energetica, talvolta aromatizzata anche con del caffè. Secondo la tradizione, era il dolce dato agli sposi

dopo la prima notte di nozze come costituente; una sorta di "ius primae noctis" formato Nordest.

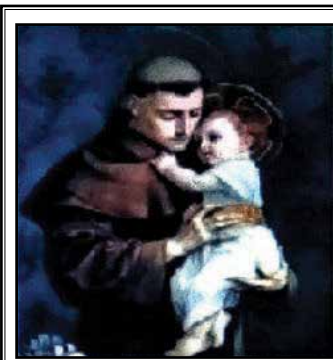
Alcuni sostengono che lo stesso uso veniva fatto nelle case di tolleranza, soprattutto con clienti particolarmente provati.

Sulla tradizione comunque non si scherza: oggi si mangia ancora il tiramisù come si faceva due secoli fa, sempre secondo le testimonianze geolocalizzate nella Treviso del Diciannovesimo secolo: uova, zucchero, savoiardi (anche se col tempo ha preso piede la versione con i Pavesini, mentre a Roma si trova pure quella con i biscotti Gentilini), mascarpone, caffè e cacao. E come reciterebbe una celebre canzone, "Nothing else matters".

Oggi si sprecano le varianti dell'intramontabile tiramisù. C'è la versione capace di abbinare freschezza e golosità, con le fragole e il succo di questi deliziosi frutti, magari con un'aggiunta di succo di limone e zucchero, come bagna per i biscotti, o il tiramisù al the verde, dove il cacao lascia il posto al matcha.

A proposito di verde, per i Pistacchio Lovers c'è anche la versione con la delizia di Bronte. E molto interessante è anche la versione al limone, con un'aggiunta "peccaminosa": il limoncello in cui far annegare i biscotti, che darà un tocco di brio, proprio come le scorrette grattugiate nella crema al mascarpone.

Le declinazioni, evidentemente, sono infinite; quel che non cambia, è la bontà di questa prelibatezza.



THOMAS B. TREACY FUNERAL DIRECTORS

(In the heart of Little Italy)

St. Anthony's Chapel - Repatriation to Italy
Last Supper coffins - Memorials and memorial cards
020 7837 1775 (Irene Possetto)
29-31 Rosebery Avenue, Clerkenwell, London EC1 4SL

Part of Dignity plc. A British Company

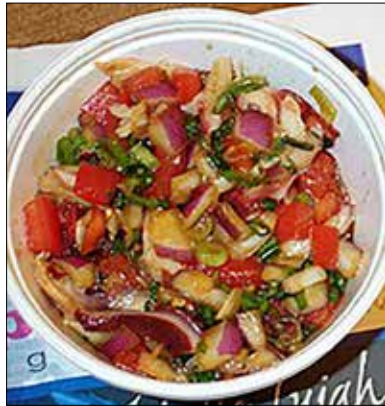
PERCHÉ NON CI FACCIAMO UN BEL POKE?

IL PIATTO HAWAIANO VA SEMPRE PIÙ FORTE

Basta camminare per il centro di qualche città italiana (non per forza le principali) per trovare una sempre crescente gamma di luoghi in cui gustare l'ormai celebre poke.

Quella che pochi anni fa sembrava una semplice moda passeggera, forse buona più per qualche post su Instagram che per placare gli appetiti dei clienti, è invece una realtà sempre più concreta e fiorente, con numerosi franchising che aprono store e negozi in tutte le regioni, pronti ad accogliere i clienti o ad arrivare a casa loro grazie al delivery.

Per chi non lo avesse mai assaggiato, a quanto pare sono rimasti ancora in pochi, il primo impatto con il poke può apparire curioso; d'altronde, stiamo pur sempre parlando di un piatto che strizza l'occhio alla tradizione culinaria delle Hawaii. La bowl, il contenitore, è in vari formati, dai più piccoli a quelli capaci di saziare anche i più affamati ed è composta, al suo interno, da una base di riso (bianco o venere solitamente) o, in alternativa, da insalata o spinacino. Poi, il cliente, si sbizzarrisce.



Si scelgono le componenti vegetali, dove è possibile creare abbinamenti curiosi come ananas e pomodorini o avocado e cavolo cappuccio, le proteine, solitamente pollo o pesce, i carboidrati e le componenti croccanti, fino ad arrivare alle salse, da quelle più dolci a quelle gustosamente piccanti.

Ogni poke è personalizzabile, la sua praticità permette di consumarlo davvero ovunque, che sia comodamente seduti al parco o su un treno; si mangia freddo, quindi chi sceglie di ordinarlo in modalità delivery non dovrà nemmeno preoccuparsi di doverlo riscaldare. E poi c'è la componente legata al nutrimento salutare, centrale nel consumo di poke.

A ben pensarci, questa pietanza sta un po' seguendo il solco tracciato, anni addietro, dai ristoranti di sushi: considerati all'inizio una meteora, sono diventati sempre più una presenza costante nelle città e nel favore dei gusti degli italiani, tanto da diventare una proposta ricorrente quando si deve scegliere dove andare fuori a mangiare. Un percorso che sta facendo anche la cultura del poke, tanto che questo piatto lo scorso febbraio è stato preso in considerazione pure dall'Istat, l'istituto centrale di statistica, che lo ha inserito tra i prodotti alimentari entrati nel paniere 2022 degli italiani.

Si stima che, tra due anni, il giro d'affari di questa pietanza in Italia raggiungerà i 143 milioni di euro. Insomma, altrocché moda: il poke è una solidissima realtà nei gusti mangerecci degli italiani.

La Redazione



Recipe by Davide De Simone
info@garofalouk.com



Spaghetti Carbonara

Ingredients for 4 people

400g Garofalo Spaghetti
400g Guanciale (or pancetta)
8 egg yolks
200g Pecorino Romano, grated
50g Parmesan cheese, grated
Black pepper

Method

Cut the guanciale in chunks and cook gently in a pan until crispy. Put the guanciale aside and keep the fat in the pan.

Set a small amount of the grated cheese to one side, then in a bowl whisk the egg yolks with the grated cheeses and a generous amount of black pepper.

Cook the pasta until al dente (approx. 3 minutes less than the cooking time on the pack), then put in the pan with the guanciale fat and add some pasta water. Stir until the pasta is coated. Turn the heat down and stir in the set aside cheese to cool the pasta down. Now add the egg and cheese mixture to the pasta and stir fast! Be careful not to overcook the eggs, remove from the heat if necessary. Continue stirring to create a creamy sauce coating all the pasta.

Serve with the crispy guanciale on top, extra grated cheese and black pepper.

Buon appetito!

GIÙ LE MANI DALL' ACETO BALSAMICO!

L'ITALIA CONTRO CIPRO (E SLOVENIA)



L'Italia è in rotta di collisione con Cipro che al pari della Slovenia vuole commercializzare come "aceto balsamico" una sua miscela di aceto, mosto d'uva e zucchero.

A settembre il governo Draghi ha inviato a Bruxelles la documentazione di opposizione formale all'iniziativa cipriota.

"Il nostro Paese - ha indicato il sottosegretario al Ministero dell'Agricoltura Gian Marco Centinaio - ha risposto con fermezza e rapidità per fermare un nuovo tentativo di Italian sounding all'interno dell'Ue. Nella comunicazione inviata a Bruxelles sono stati evidenziati i molteplici profili di illegittimità della procedura adottata da Ci-

pro, tanto formali quanto sostanziali".

Tra le argomentazioni che l'Italia ha portato a suo sostegno, la tutela - riconosciuta a livello europeo - delle produzioni DOP e IGP, la necessità di non confondere i consumatori, nonché la distorsione della concorrenza. "La stessa Corte di Giustizia Ue - ricorda Centinaio - ha ribadito più volte nelle sue sentenze che esiste un'ampia protezione delle denominazioni registrate, specialmente nei casi di evocazione. Il regolamento presentato da Cipro è incompatibile con i principi del diritto comunitario. In gioco non c'è soltanto la difesa dell'aceto balsamico italiano, ma dei prodotti a denominazione di tutti gli stati membri".

L'Italia ha un problema analogo con la Slovenia che non solo vuole vendere come balsamico il suo aceto ma vuole anche spacciare come prosecco un suo vino bianco con le bollicine.

La Redazione

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

il gelato di **Ariela**

PASSIONATE ABOUT GELATO

La Credenza
Artisan delicacies from Italian traditions

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



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"



Pumpkin soup with black rice and prawns



This is the soup I make when I am on my own at home. I drop into the supermarket or the organic market next to our house and whatever I plan to buy, I always come out with a pumpkin. I love the sweetness of the soup on its own, just with croutons and some grated Parmesan, but the addition of the prawns and rice elevates it into something smarter, for when you want to serve it for friends.

Most pumpkin and squash is good for soup as long as it is ripe and isn't too watery. A ripe pumpkin will be quite heavy, with a strong sweet smell at the base, and when you tap it, it will have a hollow sound. Crown Prince is excellent, if you can find it, but butternut squash is good too.

Don't throw away the seeds, as you can roast them in the oven, season them, and snack on them. My grandfather was aggressively against wasting any food, so whenever my grandmother cooked pumpkin he would dry the seeds outside on pieces of wood, then sow some in the garden so we had pumpkins the following year, but he would keep some back which my grandmother tossed in a little bit of olive oil and salt. So tasty, and good for you.

You could also use cooked prawns in this, but you don't need to sauté them first. Just drop them into the boiling soup and make sure they are hot all the way through before serving.

Black rice adds a bit of drama, but if you don't have any, you could use some organic long-grain rice and cook to the time stated on the packet, instead.

- Serves 6
- pumpkin such as Crown Prince, or butternut squash 1
- sea salt and freshly ground black pepper
- black rice 100g
- olive oil 2 tablespoons
- double cream 150g
- good vegetable stock
- 1-1 1/2 litres
- raw king prawns, cleaned and de-veined 18

1 Preheat the oven to 170°C/gas 3. 2 Cut the pumpkin or squash in half, then in half again, but leave the skin on. Scrape out the seeds (you can roast these separately if you like). 3 Pour some water into a roasting tin – to about 1cm deep. Season the pumpkin or squash and put into the tin. Cover with foil and put into the preheated oven for 1 1/2 hours, then take off the foil and bake for a further 20 minutes, until the pumpkin is very soft. 4 Meanwhile, cook the rice in boiling salted water for 45 minutes, until just tender, then drain. 5 Heat a tablespoon of olive oil in a frying pan and sauté the rice until crispy. Scoop out the rice, keep to one side and clean the pan ready to cook the prawns. 6 Scrape the pumpkin or squash flesh from the skin and put it into a blender, discarding the skin. Add the double cream and blitz briefly, then add enough stock to blend to a smooth, velvety soup. How much stock you use will depend on the texture of the pumpkin, and how thick you like the soup to be, so you may not need it all. Return the soup to the pan and bring to the boil, then turn down to a simmer. 7 Meanwhile, heat the rest of the oil in the frying pan, and when hot put in the prawns. Season and sauté briefly until they change colour and are cooked through. 8 Pour the soup into warmed bowls and garnish with the rice and prawns.



SOUTHERN ITALIAN COOKING

by Francesco Mazzei



FREGOLA CANNOLICCHI CARCIOFI E COLATURA FREGOLA WITH RAZOR CLAMS AND ARTICHOKE

Fregola is a semola pasta from Sardinia, often compared to large Israeli couscous. After the simple dough is rolled into small balls, it is left to dry in the sun and then toasted in a large pan, which gives it a deep, nutty taste and a nubbly, rough texture that makes it perfect for soaking up the flavours of sauce and broth.

The island's geography dictates that many of the fregola dishes to come

out of Sardinia feature seafood and it is typically cooked in a light broth along with the fregola, which locks in all the flavours. Razor clams are a good choice of shellfish because they have a stronger flavour than other varieties but are still sweet and delicate. When you buy razor clams, you will need to check they are still alive and fresh before you cook them. Tap each one gently – the shell should close; if they don't, discard them.

SERVES 4

- 2 artichokes, preferably mammole or violet (don't use globe)
- juice of 1 lemon
- 3 tbsp extra virgin olive oil
- 1/2 garlic clove, finely sliced
- 1 long red chilli, finely sliced
- 1 shallot, roughly chopped
- 1 celery stick, roughly chopped 100ml white wine
- 200g fregola
- about 300ml fish stock
- 800g razor clams, cleaned
- 10g mosciame (see page 50), grated 4 mint leaves, finely sliced

Clean the artichokes by taking off the external leaves until you reach the tender ones. Prepare two bowls of water and divide the lemon juice between the bowls. Pick the tender artichoke leaves one by one and put them into one of the bowls of acidulated water to prevent discolouring. Scoop out the hairy choke with a spoon, slice the artichoke hearts and place in the second bowl. Peel the artichoke stalks, slice them and add to the bowl with the leaves.



In a saucepan, heat 1 tablespoon of the oil with the garlic and chilli over a medium heat. When the garlic is golden, add the shallot and celery and sweat until softened, then drain the artichoke hearts, stalks and leaves and add them to the pan. Increase the heat to high and fry for 1 minute, then pour in the wine and leave to evaporate. Add the fregola, stir for 1 minute then pour in the fish stock, cover with the lid and simmer for about 5 minutes. Add the razor clams and cook for 4 – 5 minutes or until the shells open (discard any that haven't). Add a little more stock if needed – the consistency should be more like a broth than a risotto.

When the fregola is tender but still with a little bite, remove from the heat and stir through the grated mosciame, the remaining

2 tablespoons of oil and the mint. Cover with cling film and leave it to rest for a couple of minutes before serving.



La Cucina Siciliana

di Enzo Oliveri

info@thesicilianchef.co.uk



Buccidatti or Cucciddati

Cucciddati, and also known variously as buccidatti or buccellati, are Sicilian fig cookies, traditionally served at Christmas time.

The outer cookie is pastry dough, covered with icing and typically topped with rainbow sprinkles.

As far as we know the recipe of these fig cookies was invented during the Muslim Rule of Sicily, but apparently an older version already existed during the Roman occupation of Sicily

INGREDIENTS 4 PEOPLE

- flour, sugar, lard, yeast,
- dried figs, raisins, almonds,
- walnuts, honey, cinnamon,
- cloves, vanilla. Tuna

METHOD:

Preparing a dough with 1 kg of flour, 250 g sugar, 250 g of pork fat and 50 g of yeast; Roll into sheets and cut into rectangles of 8x10 cm. Meanwhile, to prepare the filling put in a pan 350 g of dried figs ground or reduced to mush; 100 g of ground toasted almonds; 100 g of raisins; 100 g of chopped walnuts; and enough honey until the mixture becomes thick - low heat. Finally it is flavored with cinnamon powder, cloves and vanilla.

Put this mixture just warm on a marble slab, roll into the form of small sausages which are then cut into pieces about 8 cm long. Each piece will be wrapped in the rectangle of dough; placed in the pan you put in a hot oven for 30 minutes.

The leading industry experts

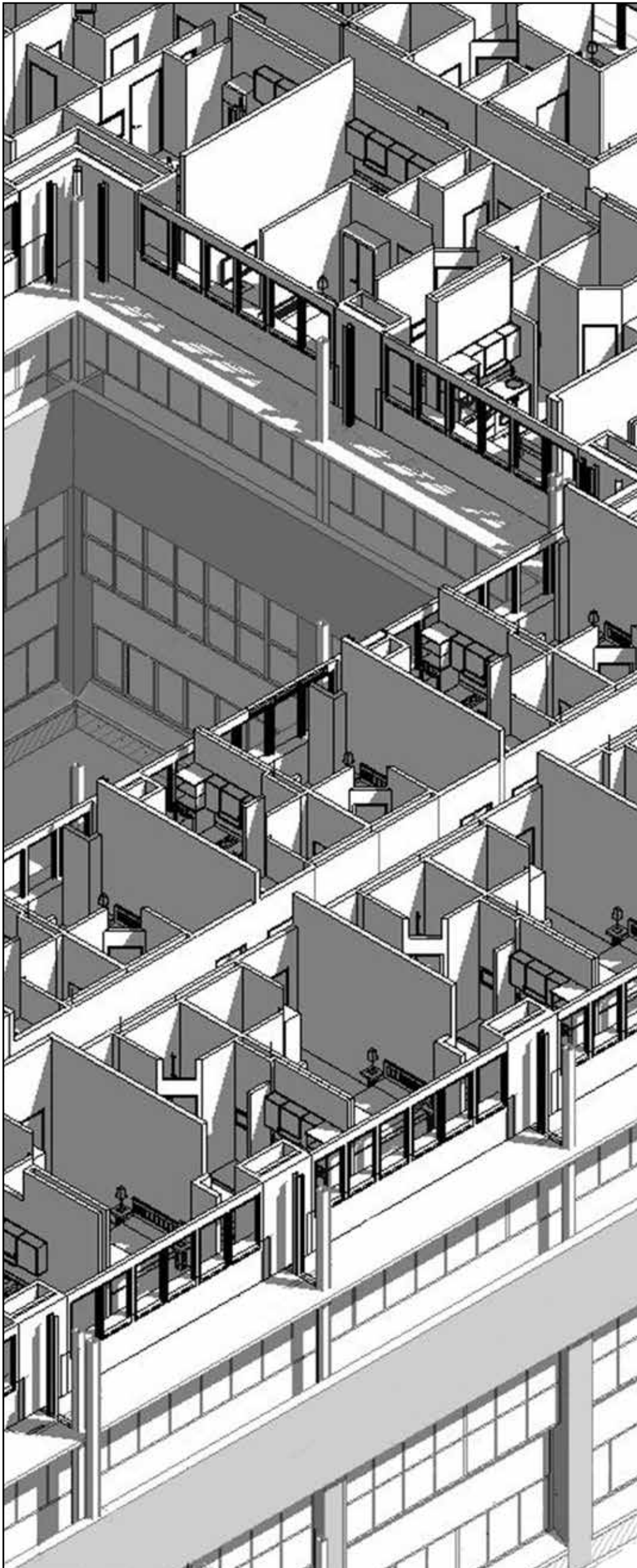
@tripdigest

follow us on: www.tripdigest.com



TripDigest

JOIN THE DISCOVERY



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





Ministry of Foreign Affairs
and International Cooperation



INIZIATIVE SETTORE AGROALIMENTARE ITA-LONDON

BVI Irlanda - Borsa Vini Italiani - Dublino

8 novembre 2022 - La Borsa Vini rappresenta un efficace e sperimentato strumento di promozione che consente ai produttori italiani partecipanti di accedere a nuove opportunità commerciali e di consolidare i propri contatti nel mercato.

Settimana Cucina Italiana - Dublino

15 novembre 2022 - Masterclass sui formaggi piemontesi ed irlandesi tenuta da Avril Molloy dell'Irish School of Cheese.

Settimana Cucina Italiana - Londra

15 novembre 2022 - Talk sulla green supply chain rivolto a studenti del master "Sustainable Food Policy" della University of West London.

16 novembre 2022 - Masterclass, a cura del noto chef Theo Randall, sulla sostenibilità nella cucina italiana presso la University of West London.

17 novembre 2022 - Sustainable food chains: Thoughts on the future of our food and planet. Evento presso l'Istituto Italiano di Cultura a Londra organizzato dall'Accademia Italiana della Cucina in collaborazione con l'addetto scientifico dell'Ambasciata Italiana a Londra, riguardo la sostenibilità della filiera agroalimentare.

IFE - International Food & Drink Event

20 - 22 marzo 2023 - ITA London sarà presente alla più grande fiera agroalimentare del paese con una collettiva di 40 aziende italiane. Per l'edizione 2023 di IFE London il padiglione ITA si arricchirà di un'area accessoria dove avranno luogo, nel corso dei tre giorni, masterclass, cooking show e talk con focus il tema sostenibilità.

NOPE - Natural & Organic Products Europe

16 - 17 aprile 2023 - NOPE è un appuntamento importante per i prodotti biologici, naturali e gluten free. La fiera che ospita circa 800 espositori provenienti da 54 Paesi vedrà la partecipazione di ITA con una collettiva nazionale.

Real Italian Wine and Food

20 aprile 2023 - L'evento avrà luogo a Londra presso le sale del Royal Horticultural. Verrà replicato il collaudato format B2B in modalità walk around che ha riscosso già successo nelle precedenti edizioni.

BVI Londra - Borsa Vini Italiani - Londra

23 maggio 2023 (TBC) - La Borsa Vini rappresenta un efficace e sperimentato strumento di promozione che consente ai produttori italiani partecipanti di accedere a nuove opportunità commerciali e di consolidare i propri contatti nel mercato.

Edinburgh Food Festival

Luglio 2023 - Area ITA dedicata a b2b e workshop.

Manchester Food Festival

Settembre 2023 - Area ITA dedicata a b2b e workshop.