

COMPTON ITALY

MAGAZINE

N.27

Samantha Del Vigna, - Accountant - Foto Bella Media Studio

TUSCANY AND TASTE
Il tartufo italiano
conquista il Regno Unito

SANT'AGATA
La Santa in mostra
A Londra

SAN MARINO
Mario Ferretti
in mostra

SAMANTHA DEL VIGNA:

“Uno sguardo a come sarà
economicamente il 2025”

LA VERSIONE DIGITALE DI QUESTO MAGAZINE CONTIENE NELLE FOTO E NEL TESTO
LINK ESTERNI A CONTENUTI MULTIMEDIALI



DELVIGNA

accountancy solutions



LET'S US SIMPLIFY YOUR JOURNEY

THE BEST SOLUTION FOR YOUR BUSINESS!

We do our best to **implement your ideas into the project** to make it **successful** and **profitable**

Our Services:

- ✓ Double taxation Consultation
- ✓ Accountancy
- ✓ Tax planning and advice
- ✓ Bookkeeping
- ✓ Business Start Up & Advisory
- ✓ Payroll



Contact Us



Phone Number:

+44 7767 169433



e-mail:

sales@delvignald.com



Website:

delvignald.com

VINCI CON
COMPLITALY TV!



**COMPONI LA PAROLA NASCOSTA TRA LE
PAGINE E POTRESTI VINCERE DUE BIGLIETTI.**

**IN PALIO QUESTO MESE
"SPAGHETTI DISCO - VOL. 5"**

**MANDA LA SOLUZIONE A
info@complitaly.uk**

***OGNI MESE UN PREMIO DIVERSO!**

L'editoriale

Cari lettori e spettatori di COMPLITALY, un sentito GRAZIE per il vostro supporto e affetto che hanno reso il 2024 un anno davvero memorabile, con i nostri programmi che hanno raggiunto oltre un milione di persone. Grazie a voi, abbiamo potuto continuare a raccontare le storie e le tradizioni che uniscono la comunità italiana nel Regno Unito, raccontando anche il Paese che ci ospita. Numerosi sono stati gli eventi che abbiamo raccontato durante l'anno appena concluso, mettendo sempre voi al primo posto.

Se volete rivivere con noi i principali avvenimenti del 2024, potete guardare il nostro speciale **qui**.

Guardiamo al 2025 con entusiasmo: siamo pronti a lanciare nuovi programmi, progetti innovativi e collaborazioni che continueranno a mettere in luce storie di valore che possano intrattenere, far riflettere o essere di supporto a chi ci segue e non vediamo l'ora di condividere con voi questo nuovo capitolo.

Stay tuned!



Contattateci scrivendo a: press@complitaly.uk

DIRETTORE DI TESTATA: Michele Miriade

CAPOREDATTORE: Mirko Ricci

REDAZIONE: Dora Bortoluzzi, Nuto Giroto, Valentina Dapit, Cristina Polizzi

GRAFICA: Dora Bortoluzzi, Erika Filizola

MIBA
FOOD & DRINK SOLUTION

The best of
ITALY
to you



www.mibafooddrinksolution.co.uk

@mibasolution

Con il patrocinio e il sostegno di



Consolato Generale d'Italia
Londra



Consolato d'Italia
Manchester



Consolato Generale d'Italia
Edimburgo



INDICE

- 11 L'ETA**
Nuovo sistema di "visto" per chi viaggia in UK

- 20 GOLD AWARDS 2025**
Tra i nominati il ristoratore Roberto Costa

- 21 UN ITALIANO A CAPO DELLA R.S.E.**
Sir Anton Muscatelli eletto nuovo Presidente

- 26 SICILY FEST**
Il decimo anniversario nel 2025

- 31 DENTRO IL CODICE**
Il Solicitor Vania Marinello si racconta

- 34 TUSCANY & TASTE**
L'azienda italiana conquista UK

- 49 SCIENZA AL FEMMINILE**
Tre scienziate italiane si raccontano alla SIAL.school

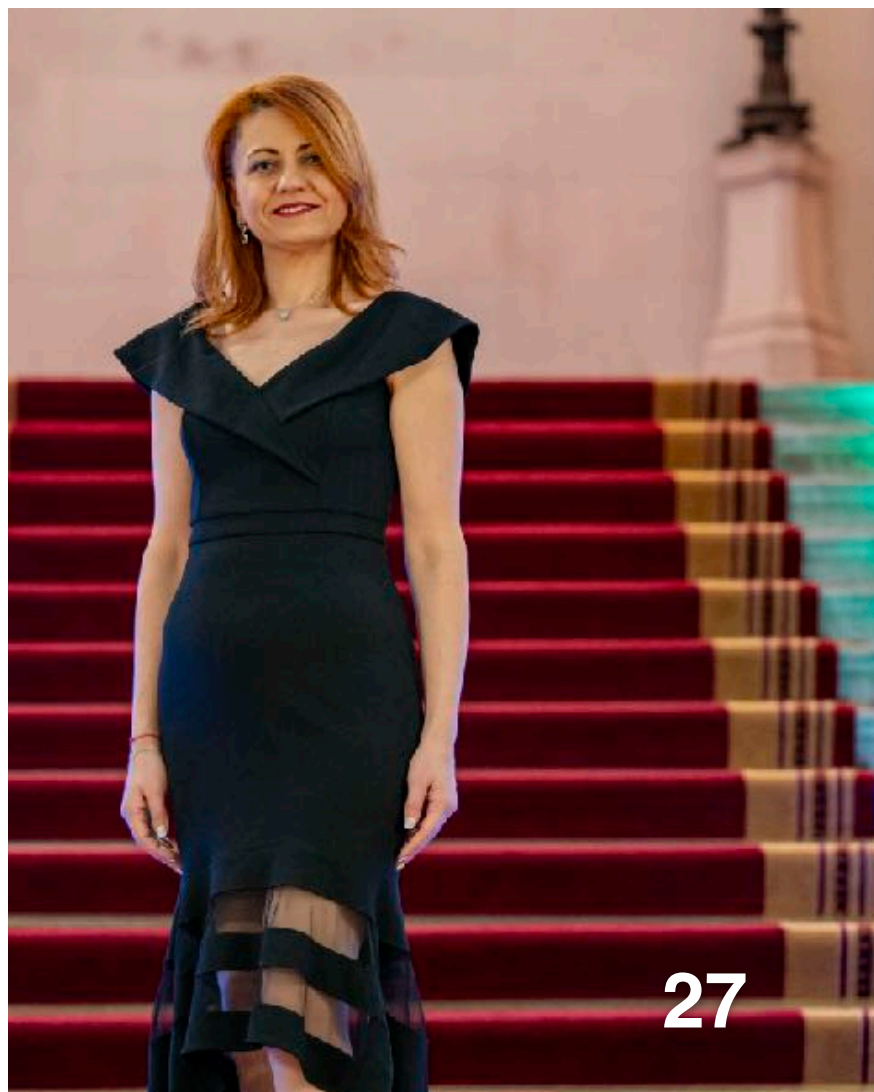


51 FUSIONE DI CULTURE IN CUCINA

Quando l'amore fonde le culture

59 PROSSIMAMENTE A LONDRA...

Gli appuntamenti dell'IIC



60 RAVIOLI AL BRASATO

Le Ricette di APCI UK

62 COFFEE ACCADEMY

A cura di The Roasting

63 L'ARTE DELLA PASTA

A cura del Pastificio Gratifico

64 SALUTE IN PRIMA LINEA

A cura di Dottore London


65 ACCOUNTANCY TOOLKIT

A cura di Del Vigna LTD

66 PAROLA DI BROKER

A cura di Blacksmith & Brigantine

68 OROSCOPO GENNAIO 2025



**Scuola primaria
e nursery
bilingue**

Programma
didattico
in italiano e
inglese



SIAL.school
Bilingual English/Italian

Il tuo bambino è unico.
Lo è anche la nostra scuola.

 Londra, Holland Park



VISITA LA SCUOLA

Prenota il tuo appuntamento

SIAL.school, 154-156 Holland Park Avenue, W11 4UH London
admissions@sial.school | 020 7603 5353

NO POSTAL ORDER E CONTANTI

Non più richiesti al
Consolato di Manchester



I Consolato d'Italia a Manchester ha introdotto una significativa novità nei metodi di pagamento, in vigore dal 1° gennaio 2025. Questa misura è stata adottata per ottimizzare il servizio, rendendo i pagamenti più semplici, sicuri e pratici per i cittadini italiani.

Eliminazione di postal order e contanti allo sportello

Dal 1° gennaio 2025, il Consolato non accetta più né postal order né contanti per i pagamenti relativi alle richieste, sia di persona che per corrispondenza.

Questa scelta è stata motivata da tre obiettivi principali:

1. Facilitare e velocizzare i pagamenti.
2. Garantire maggiore sicurezza, riducendo l'uso del denaro contante e aumentando la tracciabilità attraverso i pagamenti elettronici.

Nuove modalità di pagamento

Richieste per posta

Il pagamento viene richiesto solo dopo l'approvazione della pratica. Una volta completata la valutazione positiva della domanda, il Consolato contatta l'interessato per il

pagamento, che deve essere effettuato tramite bonifico bancario.

Pagamenti allo sportello

Sono accettate esclusivamente Debit Card britanniche. Non sono invece ammessi pagamenti con carte di credito, carte internazionali o American Express.

Tutte le transazioni includono le relative commissioni bancarie.

Gestione delle pratiche avviate entro il 2024

Le richieste inviate entro il 31 dicembre 2024, corredate da postal order, continuano a essere gestite con le modalità precedenti, senza modifiche.

Un passo verso la modernizzazione

Questa iniziativa rappresenta un importante passo verso la digitalizzazione e la modernizzazione dei servizi consolari, migliorando l'esperienza degli utenti e garantendo maggiore efficienza e sicurezza. Per maggiori informazioni, il Consolato invita a consultare [il proprio sito ufficiale](#).



SLIG LAW

SOLICITORS & ITALIAN LAWYERS

DELIVERING EXPERT MULTI- LINGUAL AND CROSS- JURISDICTIONAL LEGAL ADVICE FOR A GLOBALIZED WORLD



Excellence



Integrity



Multi - lingual

CONTACT US

ABOUT US

SLIGLaw is an Anglo-Italian law firm in London, offering dual-qualified legal expertise in English and Italian law. Fluent in both languages, their solicitors provide tailored cross-border advice on corporate, commercial, property law, and estate planning, leveraging deep knowledge of British and Italian business cultures to meet clients' specific needs.

PRACTICE AREAS

- ✓ Corporate and commercial law
- ✓ Business set ups and start ups
- ✓ Intellectual property
- ✓ Residential and commercial Property
- ✓ Estate planning
- ✓ Inheritance and probate matters
- ✓ Cross-borders successions
- ✓ General advice on italian law

L'ETA

Nuovo sistema di "visto"
per chi viaggia in UK

A cura di Giuseppe Mauro

A partire dal 2 aprile 2025, i cittadini europei che intendono visitare il Regno Unito dovranno ottenere un'Autorizzazione Elettronica al Viaggio (ETA). Questo nuovo requisito si inserisce nel piano del Regno Unito di digitalizzare completamente le sue frontiere entro la fine del 2025, rafforzando la sicurezza e il monitoraggio degli ingressi.

Cos'è l'ETA e chi deve richiederla

L'ETA è un'autorizzazione elettronica che concede il permesso di entrare nel Regno Unito per turismo, affari, studio a breve termine o transito fino a sei mesi. Non è un visto, ma sarà obbligatoria per tutti i visitatori che oggi possono entrare senza visto, inclusi i cittadini dell'Unione Europea.

Già obbligatoria per viaggiatori di altri paesi, la richiesta dell'ETA sarà necessaria per i cittadini europei dal 2 aprile 2025, con le richieste che apriranno il 5 marzo 2025.

Esenzioni dall'ETA

Non tutti dovranno richiedere l'ETA.

Sono esenti:

- Cittadini britannici e irlandesi.
- Residenti permanenti nel Regno Unito.
- Chi possiede un visto valido o un permesso di soggiorno nel Regno Unito.
- Persone che viaggiano con passaporto di territori britannici d'oltremare o vivono in Irlanda, Guernsey, Jersey o l'Isola di Man e viaggiano da questi luoghi.

Come richiedere l'ETA

L'ETA si richiederà online o tramite una app mobile dedicata, un processo rapido che garantisce una risposta entro 72 ore. Ecco i passaggi principali:

1. Compilazione di un modulo: saranno richiesti dati personali, informazioni sul passaporto biometrico, un indirizzo email e un metodo di pagamento (carta di credito/debito, Apple Pay o Google Pay).
2. Domande di idoneità: i candidati risponderanno a una serie di domande per verificare che soddisfino i requisiti di ingresso.
3. Costo: la domanda avrà un costo di £10 (€11,66), rendendola una soluzione economica rispetto ai precedenti sistemi come l'Electronic Visa Waiver (EVW), che costava £30.



Validità e funzionalità dell'ETA

Una volta approvata, l'ETA sarà valida per due anni o fino alla scadenza del passaporto associato, permettendo ingressi multipli nel Regno Unito. Sarà sufficiente anche per i transiti aeroportuali, anche senza attraversare il controllo di frontiera. Tuttavia, non sarà utilizzabile per lavorare (né pagato né non pagato) o per attività di lavoro autonomo.

Consigli per i viaggiatori europei

- Pianificazione anticipata: richiedere l'ETA almeno qualche giorno prima del viaggio per evitare problemi.

- Validità del passaporto: assicurarsi che il passaporto sia valido per l'intera durata del soggiorno.
- Controllare i requisiti: aggiornarsi regolarmente tramite il sito ufficiale del governo britannico.

L'introduzione dell'ETA rappresenta un cambiamento significativo per i cittadini europei che desiderano visitare il Regno Unito. Sebbene aggiunga un passaggio in più, il processo promette di essere rapido ed economico, rendendo il viaggio agevole e sicuro. La preparazione anticipata e la conoscenza dei requisiti garantiranno un'esperienza senza intoppi per i futuri visitatori.



COME AGGIORNARE L'ACCOUNT UKVI

La guida per inserire i nuovi documenti

Se possiedi lo status di residente permanente (Settled Status) o di residente provvisorio (Pre-settled Status) nel Regno Unito, è importante tenere aggiornati i tuoi dati personali presso l'Ufficio Visti e Immigrazione (UKVI). Questo articolo spiega come aggiornare le informazioni relative al Passaporto o alla Carta d'Identità nel tuo **account UKVI**, per garantire un accesso senza complicazioni ai servizi.

Perché è importante aggiornare i dati

Mantenere aggiornati i dati del Passaporto o della Carta d'Identità nel tuo account UKVI è essenziale per assicurarti che le informazioni registrate siano sempre corrette.

Questo è particolarmente rilevante se hai rinnovato il documento, poiché i dati del vecchio documento non saranno più validi una volta scaduto.

Conservazione dei documenti originali

Prima di procedere all'aggiornamento, assicurati di conservare una copia del Passaporto o della Carta d'Identità utilizzata per richiedere il Settled o Pre-settled Status. Questi dati saranno indispensabili per accedere al tuo account UKVI e completare **la procedura di aggiornamento**.

Procedura per l'aggiornamento

Riportiamo di seguito, passo a passo, la procedura ed i vari passaggi da seguire al fine di aggiornare il proprio account UKVI.





1. **Accesso all'account UKVI:** Entra nel tuo account "Visti e immigrazione" utilizzando i dati del Passaporto o della Carta d'Identità forniti durante la richiesta dello Status. Anche se il documento è scaduto, le sue informazioni saranno necessarie per il primo accesso.
2. **Inserimento dei nuovi dati:** Dopo aver effettuato l'accesso, segui le istruzioni per aggiornare il tuo account con i dati del nuovo Passaporto o della nuova Carta d'Identità. Ti verrà richiesto di inserire il numero del documento, la data di emissione e la data di scadenza.
3. **Verifica e conferma:** Controlla attentamente le informazioni inserite e conferma le modifiche. Una volta salvate, le informazioni aggiornate saranno registrate nel sistema UKVI.
4. **Utilizzo del nuovo documento:** Dopo l'aggiornamento, potrai utilizzare i dati del nuovo Passaporto o della nuova Carta d'Identità per accedere al tuo account in futuro, garantendo la correttezza delle informazioni e prevenendo eventuali problemi.

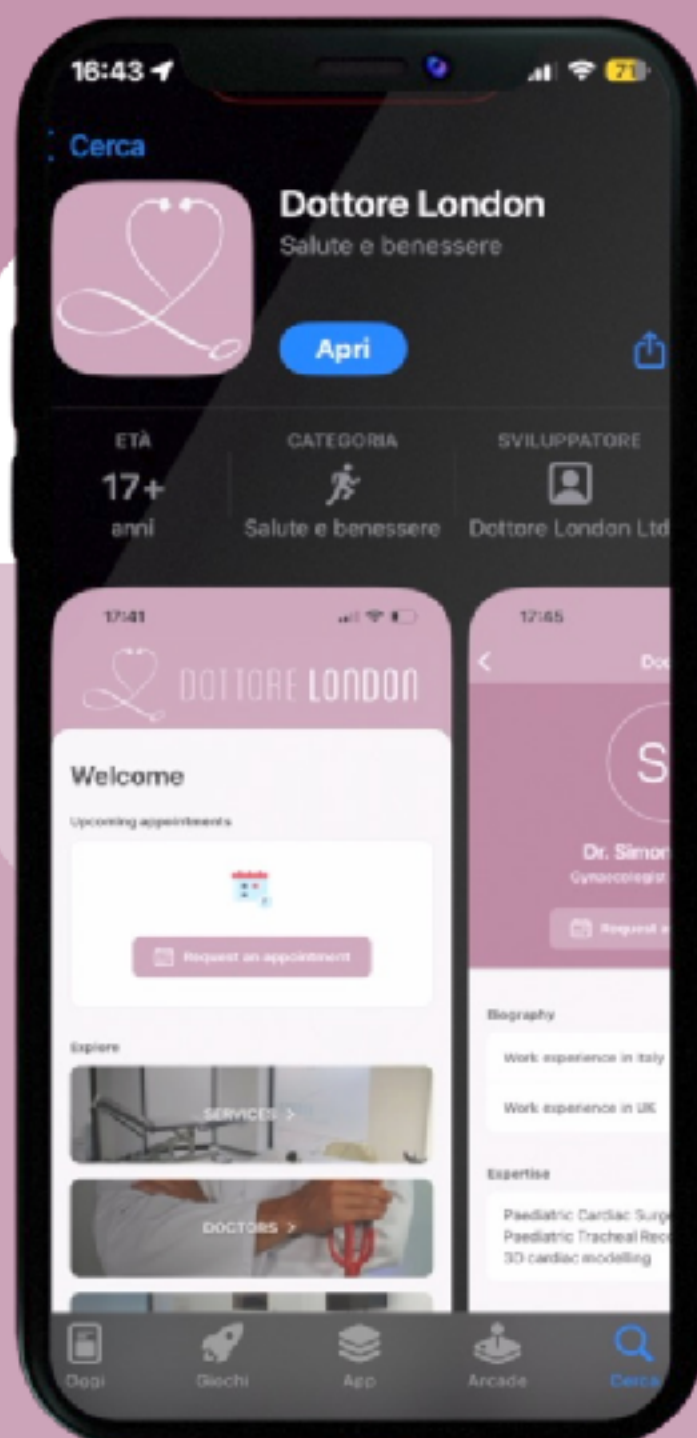
Aggiornare tempestivamente i dati del Passaporto o della Carta d'Identità nel tuo account UKVI è essenziale per mantenere le tue informazioni corrette presso l'Ufficio Visti e Immigrazione britannico. Questo ti permetterà di accedere senza problemi ai servizi offerti dal Regno Unito e di mantenere la tua posizione regolare. Ricorda di conservare sempre una copia dei documenti originali utilizzati per la domanda e di completare l'aggiornamento non appena ricevi il nuovo documento.



DOTTORE LONDON APP

- Prenotazioni veloci
- Notifiche appuntamenti
- Cartella clinica
- Info Dottori

SCARICALA SUBITO



HOME OFFICE HELPLINE

Attiva 24 ore su 24,
7 giorni su 7



È possibile contattare il servizio attraverso un numero gratuito (0800 8766921) o un numero internazionale a tariffa standard (+44 203 337 0927).

Gli operatori rispondono a domande specifiche sui viaggi verso il Regno Unito e offrono soluzioni pratiche per superare eventuali ostacoli. Tuttavia, non possono contattare compagnie aeree o intermediari per conto del viaggiatore, né gestire direttamente problemi tecnici relativi agli account UKVI, pur indicando il supporto adeguato.

Per chi possiede il Settled o Presettled Status, non ci sono modifiche da fare rispetto alle abitudini attuali. L'eVisa è collegato all'account UKVI online, lo stesso utilizzato per generare gli share codes.

È importante, però, verificare che il documento di viaggio (passaporto o carta d'identità) sia correttamente registrato, soprattutto in caso di rinnovo recente.

Infine, i cittadini Italo-Britannici devono ricordare di utilizzare il passaporto britannico per l'ingresso nel Regno Unito. In alternativa, è possibile esibire il certificato di naturalizzazione in casi eccezionali. La nuova helpline rappresenta un aiuto pratico per affrontare il viaggio con serenità, ricordando che una buona preparazione e documenti aggiornati sono fondamentali per una transizione senza sorprese.

Dal 31 dicembre 2024, l'Home Office ha attivato una nuova Passenger Support Helpline, disponibile 24 ore su 24, tutti i giorni della settimana. Questo servizio è stato pensato per assistere i viaggiatori internazionali diretti nel Regno Unito, soprattutto durante la transizione al nuovo sistema basato sugli eVisa.

La sua introduzione risponde alla necessità di offrire un supporto immediato a coloro che si trovano in difficoltà, considerando i dubbi e le incertezze emerse, soprattutto tra i cittadini europei.

La helpline fornisce assistenza rapida e mirata, aiutando i viaggiatori a risolvere problemi urgenti, come la comprensione dei requisiti di viaggio o la gestione di inconvenienti dell'ultimo minuto.



L'ICCIUK A MANCHESTER

Una serata dedicata alle
imprese



Lo studio **Del Vigna** ha ospitato un esclusivo open day organizzato dalla Camera di Commercio e Industria Italiana per il Regno Unito, un evento che ha visto la partecipazione di numerosi membri e potenziali nuovi associati. Questo incontro rappresenta un passo importante nella strategia della Camera di Commercio di espandere la propria presenza oltre Londra, rafforzando il legame tra le comunità imprenditoriali italiane nel Regno Unito.

Roberto Costa, Presidente dell'Italian Chamber of Commerce, ha espresso la sua soddisfazione per l'evento e per la partecipazione attiva dello studio Del Vigna, uno dei membri più preziosi della Camera. *"Siamo molto contenti di essere qua a Manchester. Del Vigna ci sta aiutando moltissimo. La Camera di Commercio deve diventare sempre più una Camera di Commercio in tutta UK, un pochino meno londocentrica. Nonostante la nostra sede centrale a Londra, Manchester sarà il punto di partenza per una nuova era di crescita e*

interconnessione", ha dichiarato Costa, sottolineando l'importanza di espandere l'influenza della Camera nel Nord del Regno Unito.

Walter Gumina, Segretario Generale della Camera, ha aggiunto: *"Un ringraziamento speciale a Del Vigna per aver organizzato questo evento fantastico, pieno di persone interessanti. Ogni passo che facciamo a Manchester è un piccolo mattoncino per costruire un grande futuro per il Nord UK. Vogliamo essere qui per supportare le aziende, gli italiani e per esserci sempre per tutti"*, ha affermato con entusiasmo, ribadendo l'impegno della Camera nell'espansione e nel sostegno alle attività imprenditoriali.

Giusy Masiello, Direttrice della Camera, ha accolto calorosamente i partecipanti, ringraziandoli per la loro presenza e anticipando un 2025 ricco di nuove opportunità: *"La Camera ha nuove prospettive, e stiamo lavorando per un anno pieno di soddisfazioni e nuove sfide per tutti i nostri membri"*.

Un messaggio positivo che segna la visione di un futuro prospero per l'ente e le imprese che lo supportano.

Samantha Del Vigna, ospite d'onore dell'evento e titolare dello studio che ha ospitato l'open day, ha espresso il suo orgoglio per l'opportunità di ospitare una serata così importante. *"Sono onorata di ospitare l'open day della Camera di Commercio Italiana qui a Manchester. È fantastico vedere così tanti membri della Camera e nuovi imprenditori unire le forze. Un ringraziamento speciale anche a tutti i business che sono venuti questa sera"*, ha dichiarato con entusiasmo.

Tra i partecipanti, il Consolato di Manchester era rappresentato dal Console Matteo Corradini, insieme a Cesare Ardito, Presidente del Comites di Manchester.

La serata ha offerto un'ottima occasione per il networking tra imprenditori, professionisti e appassionati del business italo-britannico, creando un ambiente ideale per nuove collaborazioni e opportunità.

L'evento è stato anche arricchito da un autentico aperitivo italiano, offerto dallo sponsor Tuscany & Taste, che ha unito l'alta gastronomia italiana a momenti di scambio professionale. *"Un ringraziamento speciale anche a Tuscany & Taste per il delizioso buffet che ci ha offerto stasera. Non solo abbiamo conosciuto nuovi imprenditori, ma abbiamo anche mangiato molto bene"*, ha concluso Samantha Del Vigna, concludendo una serata che ha dimostrato l'impegno della Camera di Commercio nel promuovere e sostenere il business italo-britannico.





BRITALY
EM & PARTNERS

THE BEST ITALIAN PROFESSIONALS IN THE UK FOR ALL YOUR NEEDS

**From Lawyers to Accountants,
Certified Translators, Notaries,
Financial Advisor and many
more... *all at your disposal!***

CONTACT US

-  info@britalysm.co.uk
-  legal@britalysm.co.uk
-  **+44 7593 681694**
-  britalysm.co.uk



GOLD AWARDS 2025

Tra i nominati il ristoratore
Roberto Costa



Roberto Costa, rinomato imprenditore genovese e fondatore della catena di ristoranti Macellaio RC, è stato nominato nella categoria "Restaurateur" ai prestigiosi Gold Awards della UK Sommelier Association.

I Gold Awards celebrano l'eccellenza nel settore del vino e dell'ospitalità nel Regno Unito, riconoscendo professionisti che si distinguono per competenza, creatività e innovazione. Le categorie spaziano da "Head Sommelier" a "Best Wine List", offrendo una piattaforma per premiare i migliori del settore.

La carriera di Costa ha radici profonde nella tradizione culinaria italiana. Nato a Genova, ha iniziato nella trattoria di famiglia, scoprendo presto la sua passione per la ristorazione. Con l'apertura del ristorante Maxelà nel centro storico di Genova, ha avviato un'espansione che lo ha portato a gestire 12 ristoranti in Italia. Nel 2012, durante le Olimpiadi di Londra, ha trasferito il suo innovativo concetto di cucina nel Regno Unito, introducendo per primo la carne di Fassona piemontese nel paese. Oggi, Macellaio RC è un marchio affermato a

Londra, apprezzato per la qualità e l'autenticità dell'offerta gastronomica.

Oltre al successo imprenditoriale, Roberto Costa ha assunto ruoli di rilievo nella promozione della cultura italiana all'estero. Nel 2024, è stato eletto Presidente della Italian Chamber of Commerce and Industry for the UK, sottolineando il suo impegno nel rafforzare i legami economici e culturali tra Italia e Regno Unito.

Le votazioni per i Gold Awards sono aperte ai professionisti del settore attraverso il sito ufficiale della UK Sommelier Association. I vincitori saranno annunciati il 3 febbraio 2025, in una cerimonia che promette di essere un evento di grande rilevanza per l'industria dell'ospitalità britannica. La nomination di Roberto Costa rappresenta un riconoscimento significativo del suo contributo all'eccellenza culinaria e alla promozione della cultura italiana nel Regno Unito. La sua dedizione e il suo spirito innovativo continuano a influenzare positivamente il panorama gastronomico londinese, consolidando il ruolo dei ristoranti italiani come ambasciatori della tradizione e della qualità nel mondo.

UN ITALIANO A CAPO DELLA R.S.E.

Sir Anton Muscatelli
eletto come nuovo
Presidente

La Royal Society of Edinburgh (RSE) ha comunicato che il Professor Sir Anton Muscatelli, uno dei più autorevoli economisti e accademici della Scozia, è stato eletto come 48° Presidente della società.

Sir Anton assumerà ufficialmente la carica il 1° aprile del prossimo anno. Attualmente ricopre il ruolo di Principal e Vice Cancelliere dell'Università di Glasgow, una posizione che detiene dal 2009. All'inizio di quest'anno, ha annunciato che lascerà tale incarico a settembre 2025.

Originario dell'Italia, Sir Anton è stato eletto membro della RSE nel 2003 e sarà il primo Presidente nato al di fuori del Regno Unito.

Altri illustri membri italiani della RSE includono Charles Piazzi Smyth, pioniere nell'astronomia e fotografia, il genetista Guido Pontecorvo, lo scienziato del Progetto Manhattan Enrico Fermi e Alessandro Volta, inventore della batteria elettrica.

Specializzato in economia monetaria, politica fiscale e commercio internazionale, Sir Anton ha svolto attività di

consulenza per il Comitato del Tesoro della Camera dei Comuni ed è attualmente Presidente della Royal Economic Society. Commentando la sua elezione, ha dichiarato: "Essere scelto come Presidente della RSE è un grande onore. Nutro una profonda ammirazione per questa istituzione e per il suo impegno. Il suo ruolo nel promuovere dibattiti su questioni cruciali e nel sostenere la ricerca accademica è fondamentale per il futuro della Scozia".

La RSE, in qualità di Accademia Nazionale della Scozia, ha un ruolo chiave nel supportare la ricerca, fornire consulenze politiche e favorire il coinvolgimento pubblico, anche attraverso eventi come il festival Curious.

Sir Anton prenderà il posto di Sir John Ball, attuale Presidente, che ha dichiarato: "È un piacere passare il testimone a Sir Anton. Il suo contributo all'educazione e alla vita pubblica in Scozia è straordinario, e sono certo che la sua guida sarà un grande valore aggiunto per la RSE negli anni futuri".

Questa nomina sottolinea l'impegno della RSE nel promuovere l'eccellenza accademica e il dialogo culturale a beneficio della società scozzese e oltre.



LA FORMULA DELLA FELICITÀ



GRATIFICO

l'arte della pasta di Bologna

Gratifico is traditional fresh pasta Bolognese style, from the unkneced dough and high quality ingredients, which thanks to the innovative artisan techniques, without preservatives, maintains the authentic taste of our products over time. www.gratifico.it

FABIO VOLO OSPITE A LONDRA

Presentato l'ultimo libro
alla Sial.school



Un incontro straordinario per tutti gli amanti della lettura e per coloro che cercano un'ispirazione autentica per le proprie vite.

Ornella Tarantola e la SIAL.school hanno ospitato Fabio Volo in un evento speciale per la presentazione del suo nuovo libro, "Balleremo la musica che suonano". Un'opera che si svela come un racconto intimo e personale, un viaggio che unisce le pagine di un diario e il racconto di una vita.

L'autore, noto per i suoi romanzi e per il suo approccio sincero alla scrittura, ha deciso di condividere con il pubblico una parte profonda di sé.

"Balleremo la musica che suonano" non è solo un libro autobiografico, ma è anche un invito a riflettere sui libri che, come lui stesso ha raccontato, lo hanno accompagnato durante la sua adolescenza e lo hanno aiutato a trovare una via verso la felicità e la crescita personale.

"Il libro parla di alcuni testi che ho letto da giovane e che,

in un certo senso, hanno cambiato la mia vita", ci ha spiegato Fabio Volo. "Non si tratta di raccontare la mia vita in modo diretto, quanto piuttosto di sottolineare l'importanza di quei libri che parlano di seguire il proprio sentire e il proprio istinto. In quei libri trovai un messaggio che, purtroppo, non avevo intorno a me.

Così ho pensato di scrivere questo libro, riportando alcune di quelle lezioni e accompagnandole con la mia testimonianza di chi ha intrapreso quel cammino e ne ha visto il successo".

Quello che emerge da queste parole è un autore che ha deciso di abbandonare la finzione narrativa, per offrirci uno spunto di riflessione più profondo sulla vita e sul percorso di crescita che ognuno di noi affronta.

Il libro si presenta come una lettura toccante, che alterna momenti di leggerezza e riflessione, ma che non manca di parlare anche del dolore e della difficoltà che a volte sono necessari per arrivare alla rinascita.

Tra le tematiche più delicate affrontate da Fabio Volo c'è il suo rapporto con la famiglia, e in particolare con il padre.

"Raccontare le relazioni familiari è sempre difficile", ha ammesso l'autore. "Sono molto personali, e devi capire quanto sei disposto a condividere. Ma ho cercato un equilibrio, ogni cosa che ho scritto è funzionale alla storia del libro". Un tema che, in effetti, si ripropone con forza nel racconto, in cui Volo narra di un legame profondo con suo padre, che ha segnato la sua vita. "Il rapporto con mio padre è stato centrale nella mia crescita. Ora che non c'è più, continuo a conoscerlo in un altro modo, più profondo. Quando ero giovane non potevo comprendere molte cose di lui, ma con il passare degli anni, ho iniziato a capirle. La sua presenza, anche se assente, è ancora fondamentale nel mio cammino", ci ha confidato Fabio Volo, rivelando quanto questo rapporto sia stato determinante per la sua ricerca del passato e per la definizione del futuro.

L'evento, organizzato con passione da Ornella Tarantola e dalla SIAL.school, è stato un'opportunità unica per i partecipanti di incontrare l'autore in un contesto intimo e ricco di emozioni. Non solo un'opportunità per conoscere più da vicino il nuovo lavoro di Fabio Volo, ma anche un'occasione per riflettere sulle proprie esperienze di vita, ispirati dalle parole e dalle esperienze condivise da Volo.

Fabio Volo ci ha anche parlato del Natale in famiglia, ricordando come questa ricorrenza avesse un significato diverso per lui. *"A casa mia il Natale non aveva lo stesso peso che ha per altri. Inizialmente, per noi a Brescia, i regali arrivavano il 13 dicembre, con Santa Lucia, e poi c'era il Natale. Non c'erano grandi cene, ma la tradizione del presepe era molto importante. Ricordo il Natale come un momento di riflessione e di semplicità, condiviso con la mia famiglia",* ha raccontato, aggiungendo un tocco personale al racconto della sua vita.

"Balleremo la musica che suonano" è un'opera che lascia il segno e che, come il buon libro che ci accompagna nelle stagioni più difficili, rimarrà impresso nei ricordi di tutti coloro che avranno la fortuna di immergersi nelle sue pagine.





Qualsiasi sia la tua
IMPRESA
 Tu pensa al suo
SUCCESSO



English

LONDON

e-commerce

CHARITY

payroll

VAT-IVA

ACCOUNTANT

TAX

IT & ACCOUNTANCY

BOOKKEEPING

IT

DOUBLE TAXATION

TRUSTS

SELF-EMPLOYED

GLOBAL CONSULTANCY

BILINGUAL SERVICE

ITALY

UK

Al resto pensiamo noi.



info@page-london.com
 +44(0)2084322261



Commercialisti a Londra
www.page-london.com

SICILY FEST

Il Decimo anniversario
nel 2025



Per celebrare il decimo anniversario, gli organizzatori hanno annunciato collaborazioni con partner siciliani, promettendo sorprese straordinarie, tra cui ospiti musicali dal vivo, chef di fama internazionale e masterclass culinarie.

Inoltre, l'edizione 2025 abbraccerà il ruolo della Sicilia come cuore del Mediterraneo, ospitando espositori e prodotti provenienti da tutto il Sud Italia e da altri paesi della regione, sottolineando la diversità e la ricchezza culturale dell'area. SicilyFEST non è solo un evento per i visitatori, ma offre anche l'opportunità di partecipare attivamente.

Chi desidera unirsi al team può inviare la propria candidatura via email a info@sicilyfest.co.uk. I biglietti per l'edizione 2025 sono già disponibili e si prevede un'affluenza record, data l'importanza dell'anniversario. Per maggiori informazioni e per l'acquisto dei biglietti, è possibile visitare il sito ufficiale del festival.

SicilyFEST rappresenta un'occasione unica per immergersi nei profumi, nei sapori e nelle tradizioni della Sicilia, vivendo un'esperienza che unisce comunità e visitatori in un clima di festa e condivisione, proprio come nelle piazze dei piccoli borghi siciliani. Non perdetevi l'opportunità di partecipare a questa celebrazione del decimo anniversario, che promette di essere la più grande e spettacolare di sempre.



Londra si prepara a celebrare il decimo anniversario di SicilyFEST, l'evento che porta l'autentica cultura siciliana nel cuore della capitale britannica.

Dal 1° al 4 maggio 2025, il Business Design Centre ospiterà questa manifestazione, che negli anni è diventata un appuntamento imperdibile per gli amanti della gastronomia e delle tradizioni mediterranee. Ispirato alle tradizionali sagre dei piccoli centri del Sud Italia, SicilyFEST offre un'esperienza immersiva tra sapori autentici, musica coinvolgente e un'atmosfera conviviale.

I visitatori potranno degustare specialità come arancini, panelle, pasta fresca, carni alla griglia e dolci tipici quali cassate e cannoli, preparati secondo ricette tramandate da generazioni.



**“UNO SGUARDO A
COME SARÀ
ECONOMICAMENTE
IL 2025”**

Intervista a Samantha Del Vigna

Lo Studio Del Vigna, da anni un punto di riferimento per la consulenza finanziaria e fiscale della comunità italiana nel Regno Unito, si è distinto anche nel 2024 per la capacità di adattarsi ai cambiamenti e di guidare i propri clienti attraverso un panorama economico in continua evoluzione.

Un anno di sfide e successi per lo Studio Del Vigna, che ha saputo consolidare il proprio ruolo nel panorama economico e fiscale del Regno Unito, affrontando con resilienza i cambiamenti globali.

Com'è stato il 2024 per lo Studio Del Vigna?

“Il 2024 è stato un anno di consolidamento per lo Studio Del Vigna abbiamo inaugurato il nostro nuovo ufficio in centro a Manchester e abbiamo soprattutto rafforzato il nostro ruolo di partner strategico per aziende e privati, grazie a consulenze su misura che hanno permesso ai clienti di navigare con successo tra cambiamenti normativi e sfide economiche.

Partecipando a eventi di settore e organizzando workshop per la comunità italiana nel Regno Unito, abbiamo promosso la conoscenza finanziaria e fiscale. Tuttavia, l'instabilità economica globale e l'incertezza normativa nel Regno Unito hanno rappresentato sfide significative, richiedendo adattamenti rapidi e un costante aggiornamento.

Nonostante le difficoltà, siamo orgogliosi di aver mantenuto

un elevato livello di qualità e fiducia da parte della nostra clientela”.

L'economia britannica nel 2024 ha vissuto un contesto di incertezza e difficoltà, ma con segnali di resilienza che fanno intravedere opportunità di ripresa.

Come commenteresti il 2024 del Regno Unito, da un punto di vista economico?

“Il 2024 è stato un anno complesso per l'economia britannica. La crescita stagnante del PIL e l'inflazione elevata hanno caratterizzato un contesto economico difficile.

Settori chiave come i servizi hanno registrato performance deboli, mentre la produzione industriale è diminuita. Tuttavia, gli investimenti aziendali hanno mostrato segni di ripresa, suggerendo una moderata fiducia nel medio termine.

Le politiche fiscali e monetarie, orientate al contenimento dell'inflazione, hanno limitato i consumi ma preservato una certa stabilità.

L'incertezza politica e le sfide globali, come le tensioni commerciali, hanno pesato ulteriormente. Nonostante ciò, il Regno Unito ha continuato a dimostrare resilienza economica, puntando su innovazione e investimenti strategici”.



Lo sguardo è rivolto al futuro, con previsioni di una moderata ripresa economica e nuove prospettive per settori strategici e tecnologici.

Cosa aspettarsi nel 2025 a livello economico?

“Il 2025 dovrebbe segnare una moderata ripresa per l’economia del Regno Unito, con previsioni di crescita del PIL intorno al 2%.

La politica monetaria potrebbe gradualmente allentarsi se l’inflazione sarà sotto controllo, favorendo consumi e investimenti. Tuttavia, le sfide rimangono: politiche fiscali restrittive, incertezze geopolitiche e un contesto globale in evoluzione. Si prevede un rafforzamento dei settori tecnologici e sostenibili, che potrebbero trainare l’economia.

Per imprese e privati, sarà cruciale adottare strategie flessibili e mantenere un approccio prudente, sfruttando le opportunità emergenti in un panorama economico comunque complesso”.

In un contesto economico in trasformazione, lo Studio Del Vigna condivide strategie pratiche per affrontare le sfide del nuovo anno e cogliere le opportunità emergenti.

Ci sono dei consigli pratici che potete dare per affrontare questo 2025?

“Nel 2025, sarà fondamentale prestare attenzione all’inflazione e alle politiche monetarie, poiché influenzeranno direttamente i tassi di interesse e i costi di finanziamento.

Le imprese dovranno monitorare le politiche fiscali, specialmente per quanto riguarda eventuali modifiche alla tassazione. Consigliamo di diversificare gli investimenti e mantenere un approccio conservativo nelle spese aziendali e personali, senza perdere di vista opportunità di crescita nei settori emergenti.

Adattabilità e resilienza saranno le chiavi per affrontare le sfide e cogliere i vantaggi di un contesto in evoluzione”.



**DEL
VIGNA**
accountancy solutions





Sagitter Training

HIGH QUALITY EDUCATIONAL TOURISM

We help young people
build their future in
England and many
other destination

**Learn the language
and work skills you
need to succeed**

- English Courses
- Year, Semester and Trimester abroad
- Summer study holidays
- MINISTAYS
- Exam Prep Courses
- University pathways
- Study and Work
- Internship abroad
- ERASMUS+



DENTRO IL CODICE

Il Solicitor Vania
Marinello si racconta

Dentro il codice è il nuovo programma di COMPLITALY TV dove attraverso domande inviate dagli spettatori, verranno affrontati temi legali quotidiani con chiarezza e semplicità. Un programma pensato e sviluppato con l'avvocato e solicitor Vania Marinello.

Chi è Vania Marinello e qual è stato il suo percorso professionale che l'ha portata ad aprire lo studio Ricchetto Law nel 2021?

"Avvocato iscritta all'Ordine Avvocati di Belluno dal 2000 mi sono poi trasferita a Southampton dove ho perfezionato gli studi del diritto inglese iscrivendomi come Registered European Lawyer prima e come Solicitor poi. Inizialmente ho lavorato come freelance solicitor specializzandomi in diritto di famiglia, successioni e contratti commerciali.

Nel 2021 ho fondato Ricchetto Law Ltd, studio di diritto internazionale che offre servizi legali specializzati a tutti quei clienti, principalmente italiani che vivono in UK oppure inglesi che hanno interessi in Italia, che necessitano il supporto di avvocati bilingue.

Lo studio Ricchetto Law Ltd offre servizi di legalizzazione ed apostille, diritto dell'immigrazione sia italiana che inglese, famiglia soprattutto quando vi sono questioni finanziarie o minorili cross border, successioni transfrontaliere e contratti commerciali. Offriamo anche servizi legati ai consolati come pratiche di richiesta passaporti e trascrizioni di matrimoni e divorzi".

Quali sono le differenze sostanziali tra avvocato e solicitor?

"La differenza è la qualifica, nel senso che l'avvocato è il professionista qualificato in Italia ed abilitato all'esercizio della professione forense in Italia mentre il solicitor è qualificato in England and Wales ed è abilitato all'esercizio della professione forense in England and Wales.

Una cosa importante da tenere in considerazione riguardo al solicitor è che la qualifica permette di svolgere attività legale in England and Wales ma non in tutto il Regno Unito, quindi ad esempio noi solicitors non possiamo svolgere attività legale in Scozia dove per farlo serve la qualifica di Advocate.



Essere sia avvocato regolarmente iscritto in Italia ed anche solicitor, permette di poter fornire consulenze e servizi legali cross border evidenziando le differenze tra la legge italiana e quella inglese in modo da poter offrire ai clienti un servizio completo che tenga in considerazione le differenze tra i due paesi”.

Quali sono i campi di competenza e servizi offerti dallo studio Ricchetto Law?

“Noi ci occupiamo di tutte le questioni cross border che possono interessare i nostri concittadini. Diritto di famiglia, quindi di questioni legate alla cessazione del rapporto matrimoniale come il divorzio, la divisione dei beni e la gestione dei figli ma anche di pre-nuptial e post-nuptial agreement che sono quegli accordi di diritto inglese che disciplinano la gestione del patrimonio familiare e di separazioni.

Immigrazione, quindi di questioni legate ai visti sia per attività commerciali come le sponsor licence ed i working visa, che per privati come i family visa, di cittadinanza sia britannica che italiana.

Successioni sia per la redazione dei testamenti, soprattutto quando il testatore ha beni che si trovano anche in Italia e non solo in Regno Unito, che per la gestione della successione sia in Italia che in Inghilterra.

Contratti commerciali soprattutto per quanto riguarda le locazioni di immobili commerciali, licenze etc.

Attività di legalizzazione, affidavit ed apostille ed assistenza nelle pratiche consolari come ad esempio la trascrizione delle nascite, richieste di primo passaporto italiano, trascrizione di matrimoni e divorzi. Offriamo anche assistenza in pratiche stragiudiziali come la redazione di contratti, recupero crediti, etc.”.



RICCHETTO LAW

Negli anni, come si sono modificate le richieste da parte degli italiani residenti nel Regno Unito?

“A seguito di Brexit ho visto aumentare moltissimo le richieste in materia di immigrazione, sia per ricongiungimento familiare che per attività commerciali.

Le famiglie si sono viste divise con la necessità di rivolgersi ai legali per poter riunire ad esempio le coppie quando uno dei due vive e lavora in UK e l'altro era rimasto in Italia ed i datori di lavoro, specialmente nella ristorazione dove noi italiani siamo molto affermati, si sono trovati con una carenza di personale dovuta al Covid19 che hanno dovuto colmare facendo ricorso, dove possono, alla sponsorizzazione di dipendenti che si trovano fuori dal Regno Unito.

Ci sono anche molte pratiche legate alla attività consolare come le richieste di passaporto italiano e la trascrizione di matrimoni e divorzi perchè si tratta di attività che pur potendo fare il cittadino senza la necessità di assistenza legale, sono spesso pratiche complicate e lunghe”.

All'interno dei vari gruppi Facebook, molte sono le persone che pubblicano post per la ricerca di un supporto legale. In questi casi, qual è il modo corretto per cercare un avvocato?

“Innanzitutto consiglio di spiegare sempre, anche in modo approssimativo, di che materia si tratta. Mi capita spesso di leggere post dove la persona chiede se si conosce un avvocato italiano trascurando di spiegare per cosa lo si cerca, con la conseguenza che spesso vengono indicati legali che però non si occupano della materia specifica. Noi ad esempio non facciamo criminal law ma spesso veniamo contattati da persone che sono alla ricerca di assistenza penale che non possiamo fornire.

Inoltre consiglio anche di indicare se si cerca un avvocato, quindi qualcuno che possa aiutare per una questione italiana oppure un solicitor, quindi qualcuno per una questione in Inghilterra.

Infine consiglio di verificare le qualifiche del professionista perchè purtroppo ci sono molte persone non qualificate che si presentano come legali e non lo sono. La cosa migliore sarebbe di verificare sul sito della Law Society o della SRA se il professionista è iscritto o lavora per uno studio regolarmente iscritto perchè questo offre garanzie di professionalità”.



DOTTORE LONDON

LA TUA CLINICA ITALIANA A LONDRA

HOLBORN

24 - 25 HAND COURT, WC1V 6JF

CONTATTACI

info@dottorelondon.com

020 8616 8380

TUSCANY & TASTE

L'azienda italiana
conquista il Regno Unito



Tuscany and Taste è un progetto che sta conquistando il Regno Unito grazie ai sapori autentici della Toscana. Non si tratta solo di cibo, ma di un'esperienza che racchiude tradizioni, profumi e gusti unici di una terra ricca di storia e passione culinaria.

Abbiamo parlato con i fondatori, Maria Egizia Gargini e Marco Ponsicchi, per scoprire come questa piccola impresa italiana abbia saputo affermarsi tra i palati più esigenti, dai mercati di strada ai salotti esclusivi.

Radici e tradizioni

Per Gargini e Ponsicchi, promuovere l'identità toscana è essenziale. *"La Toscana rappresenta la qualità intrinseca dei nostri prodotti e ciò che ci definisce. Con un patrimonio di prodotti D.O.P., I.G.P. e D.O.C.G., è stato naturale partire da qui. Ogni nostra selezione è il risultato di una ricerca attenta, mirata a rappresentare le tradizioni attraverso una mappa gustativa ben definita".*

Autenticità e sinergia con i produttori

Tuscany and Taste collabora strettamente con i produttori locali per garantire l'autenticità dei prodotti. Un esempio è il salame al tartufo, frutto di una partnership con un salumificio toscano che utilizza solo vero tartufo e nessun aroma artificiale. *"Entriamo nelle aziende, lavorando fianco a fianco per sviluppare ricette uniche e mantenere il sapore autentico".*

Portare i sapori italiani nel Regno Unito significa anche educare i consumatori. *"Non facciamo compromessi con il gusto internazionale",* spiegano i fondatori. *"Insegniamo ai clienti come gustare un salame, abbinare un Chianti o utilizzare il tartufo bianco. È un lavoro impegnativo, ma fondamentale per trasmettere il vero valore dei nostri prodotti".*

Tuscany and Taste offre anche un servizio personalizzato per una clientela di alto profilo, tra cui club privati londinesi, chef personali e celebrità. *"Gestiamo richieste speciali, come consegne per voli privati o confezioni su misura. Non è raro che ci sottopongano a controlli di sicurezza per tartufi dal valore di migliaia di sterline",* raccontano.

Uno dei punti di forza dell'azienda è il tartufo, disponibile fresco tutto l'anno in tutte le varietà. Questo elemento distintivo, insieme alla cura verso il cliente, rende Tuscany and Taste un'autorità nel settore.

Il progetto nasce dalla volontà di trasformare una passione in lavoro. *"Non abbiamo seguito le regole tradizionali dell'export. Siamo partiti dai mercati di strada, concentrandoci su prodotti di nicchia come il tartufo. Oggi siamo riconosciuti come specialisti del gusto".*

Dove trovare Tuscany and Taste

I prodotti sono disponibili sul sito ufficiale e tramite WhatsApp, dove è possibile ricevere aggiornamenti sulle novità.

A Londra, Tuscany and Taste è presente nei seguenti mercati: Broadway Market, Chapel Market Angel, Wembley Park Market, Islington Square.

Tuscany and Taste non è solo un'azienda, ma un ponte culturale che collega la Toscana al mondo. Con ogni tartufo, bottiglia di vino o salume, continua a raccontare una storia di passione e gusto autentico.



Spice & Saporì

THE BEST

INDO-ITALIAN DELI

IN TOWN

CANNOLI



ARANCINI



ALOO TIKKI BURGER



FOCACCIA

SAMOSA



**166 Church Rd,
Brighton and Hove, Hove BN3 2DL**

012 7379 1237

WWW.SPICESAPORI.COM

HELLO@SPICE-SAPORI.COM



F1, THE EXHIBITION

A cura di Mario Bucolo

Fino al 2 Marzo
presso ExCel London



FOTO DI MARIO BUCOLO

La velocità corre a Londra. Il rinomato, ed enorme, centro espositivo Excel che si trova nella zona est di Londra, dopo aver ospitato diverse prove del campionato di Formula E (monoposto elettriche), ora ospita, fino al 2 Marzo, la mostra ufficiale sulla storia della Formula 1, il campionato del mondo di velocità su pista per monoposto.

La mostra arriva a Londra dopo aver fatto tappa a Toronto, Vienna e Madrid ed è veramente un evento immancabile per gli appassionati di automobilismo. Formula 1 che ricordiamo ha sede legale a Londra ed il cui presidente è l'italiano Stefano Domenicali.

Il visitatore si trova immerso in tutto quello che riguarda la F1 storica e moderna, dai trofei ai caschi dei piloti più famosi, da alcune auto che hanno fatto la storia della F1 all'illustrazione di come è cambiata la posizione di guida nelle monoposto, dai procedimenti di realizzazione dei

telai e relative misure di sicurezza agli schemi di funzionamento dei motori, ed al termine del percorso si può provare l'emozione della guida grazie a degli ottimi simulatori.

La mostra si estende in sei sale, si inizia con la più grande dove su diversi schermi giganti vengono proiettate immagini della storia dei gran premi e dove sono in mostra 4 storiche auto, una Ferrari (la mitica 156 del 1961 che Enzo Ferrari fece rottamare ma poi ricostruita, come replica, da un collezionista e che raramente si può vedere in mostra), una Lotus (la iconica 72), una Williams (FW07-C) ed una McLaren (la MP4/14). Si prosegue sempre con la storia del Motorsport (sin dal 1887) e della Formula 1 raccontando delle scuderie, dei loro fondatori e delle figure che hanno portato, tra scandali e successioni, alla moderna F1.

Non può mancare, a Londra, una dedica al circuito di Silverstone ed in generale al Gran Premio d'Inghilterra.

Si passa ad una sala “tecnica”, dedicata agli aspetti costruttivi delle auto e con in mostra telai, motori, cambi, sospensioni ed i vari sistemi di sicurezza e come si sono evoluti negli anni. Proseguendo si accede a sala dedicata ai piloti, con 100 caschi iconici indossati dai piloti più famosi e vincenti e diverse tute.

Molto interessante la ricostruzione pratica, attraverso dei manichini, dell’evoluzione della posizione di guida dei piloti nel corso della storia. Divertente il gioco per testare la velocità di reazione dei visitatori allo scattare del semaforo di partenza di un Gran Premio.

Interessante la sala dedicata all’industria britannica della Formula 1 con disegni originali, telai e motori evolutesi nel corso degli anni.

Nell’area di Milton Keynes ed in quella attorno al circuito di Silverstone c’è una Motor Valley al pari della Motor Valley modenese, non è un caso che 8 delle attuali 10

squadre che partecipano al mondiale di F1 hanno sede proprio in quella zona. In una sala, davanti ad un megaschermo che ne proietta il video, è esposta quello che rimane della monoposto di Romain Grosjean dopo lo spaventoso incidente del 29 Novembre 2020 accaduto subito dopo la partenza del Gran Premio del Bahrain, col pilota miracolosamente illeso dopo un impatto ed un incendio devastante.

Tra le varie sale è stato ricavato uno spazio video con diversi filmati che restituiscono la sensazione di trovarsi ai box di un circuito. Immane il negozio con il merchandising della mostra e della F1.

Per un appassionato la mostra offre spunti, dettagli e sorprese che volutamente abbiamo omesso di svelare e ne consigliamo sicuramente la visita.



FOTO DI MARIO BUCOLO



FOTO DI MARIO BUCOLO



FOTO DI MARIO BUCOLO



international tax - law consultants



WE ARE PROUD TO SPEAK IN A VARIETY OF DIFFERENT LANGUAGES
ENGLISH - ITALIAN- RUSSIAN - GERMAN - POLISH

OUR AREAS OF COMPETENCE

- Company Secretarial
- Private Client
- Corporate

VISIT OUR WEBSITE AND CONTACT US



www.lexefiiscal.com



info@lexefiscal.com

SAN MARINO CELEBRA L'ARTE DI MARIO FERRETTI



I Museo di Stato di San Marino ha aperto le sue porte a una straordinaria mostra dedicata a Mario Ferretti, artista livornese del XX secolo. L'esposizione, intitolata *"Mario Ferretti, un'irrequietezza artistica del XX secolo"*, è stata organizzata dagli Istituti Culturali della Repubblica in collaborazione con il Consolato di San Marino a Londra, sottolineando il valore della cooperazione culturale internazionale.

Un viaggio nell'arte di Ferretti

La mostra propone 39 opere provenienti dalla collezione privata di Alessandra Romeo, consorte del Console Onorario di San Marino nel Regno Unito, Maurizio Bragagni. Questi lavori, esposti per la prima volta in maniera così esaustiva, offrono al pubblico un'immersione completa nel percorso creativo di Ferretti, dagli anni '30 fino al 1974, anno della sua scomparsa.

Con una personalità complessa e un approccio artistico non convenzionale, Mario Ferretti si distingue per l'incapacità di essere racchiuso in un'unica etichetta. La sua arte, carica di introspezione e caratterizzata da una continua ricerca di nuovi linguaggi espressivi, si muove tra figurativo e astratto, riflettendo un'irrequietezza creativa che lo rende unico nel panorama del Novecento.

Il contributo sammarinese alla cultura internazionale

L'evento non è solo un omaggio a Ferretti, ma anche un'importante iniziativa culturale per San Marino.

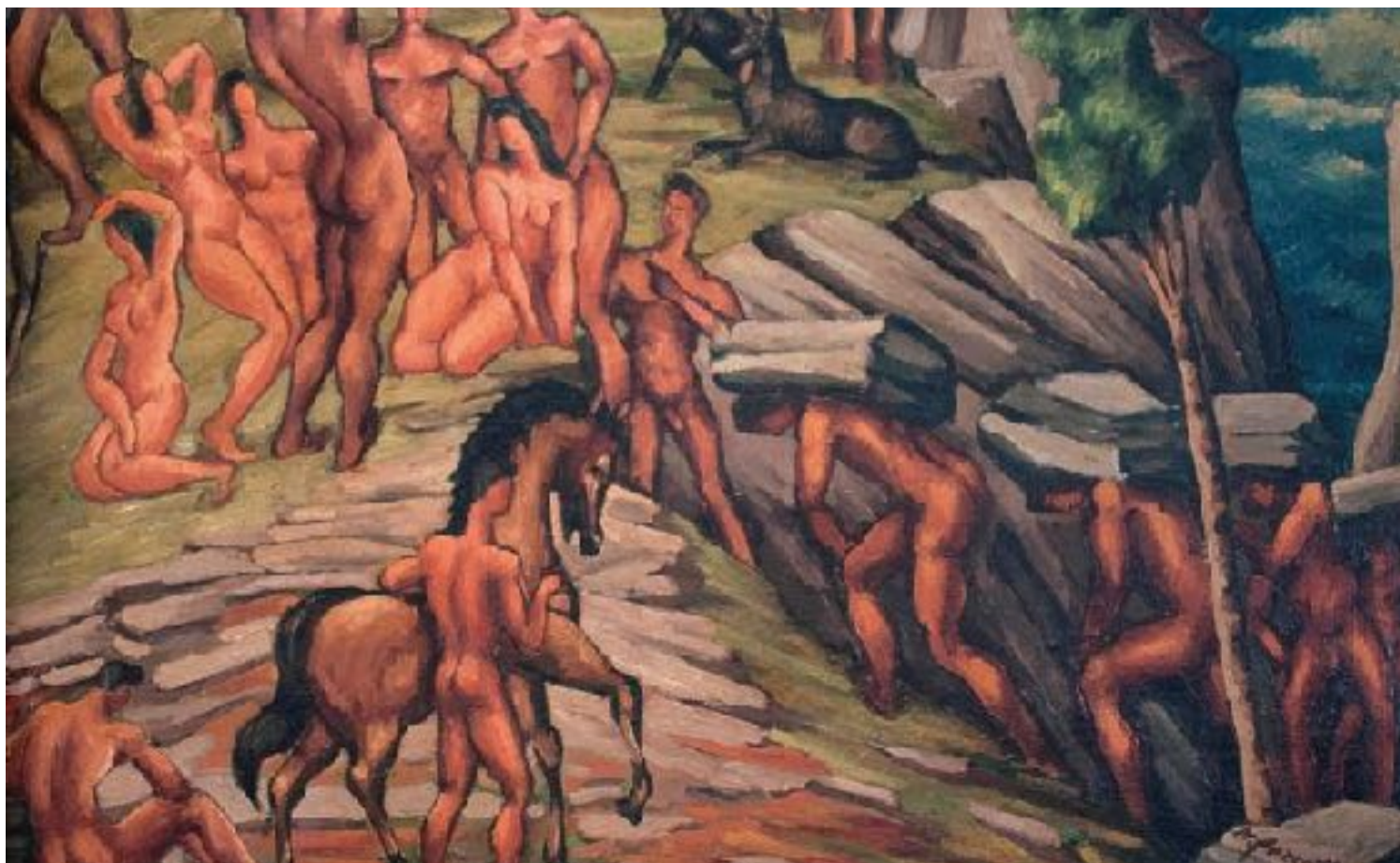
Curata da Paolo Rondelli, eminente figura della cultura sammarinese, e da Maurizio Bragagni, la mostra rappresenta un esempio tangibile dell'impegno della Repubblica nel promuovere l'arte e valorizzare figure spesso trascurate.

Il coinvolgimento del Consolato di San Marino a Londra sottolinea il ruolo della piccola Repubblica nel dialogo culturale internazionale. Attraverso questa collaborazione, San Marino si pone come un ponte tra tradizione e innovazione artistica, riaffermando la propria identità culturale nel panorama globale.

Un'occasione unica

L'esposizione, che resterà aperta fino al 2 marzo 2025, è un'opportunità imperdibile per appassionati e curiosi. L'allestimento non solo mette in luce la versatilità di Ferretti, ma invita il pubblico a riflettere sul valore della creatività come strumento di esplorazione e comunicazione.

Grazie a questa iniziativa, il Museo di Stato di San Marino si conferma uno spazio di eccellenza per la diffusione culturale, rendendo omaggio a un artista troppo spesso lasciato ai margini e riaffermando il ruolo di San Marino come custode e promotore del patrimonio artistico internazionale.



Transport & Logistics
ETL-UK LTD



LE MIGLIORI MANI A CUI AFFIDARE IL TUO TRASPORTO

Gestione

documentazione
doganale import-export

Licenza di trasporti internazionali

Trasporto di auto e moto

Traslochi di azienda

Assicurazione merci



+44 7438 932927



info@logistic-etl.com

IL 2025 DELLA ROYAL COLLECTION TRUST

Tra eleganza e
ritratti reali

I Royal Collection Trust ha annunciato il programma delle mostre per il 2025, con due eventi di grande rilievo che trasporteranno il pubblico nell'eleganza dell'epoca edoardiana e nella storia della fotografia reale. Ecco i dettagli di queste imperdibili esposizioni.

The Edwardians: Age of Elegance

Dall'11 aprile al 23 novembre 2025, la King's Gallery di Londra ospiterà una mostra dedicata al fascino dell'età edoardiana. Questo periodo storico, che va dalla fine dell'era vittoriana all'inizio della Prima Guerra Mondiale, è noto per il lusso, l'innovazione e la vivace vita sociale.

La mostra si concentra su due coppie reali emblematiche: Re Edoardo VII e Regina Alessandra, e Re Giorgio V con

Regina Mary. Attraverso oggetti personali, abiti, opere d'arte e manufatti, i visitatori potranno scoprire aspetti intimi della vita di corte e delle passioni collezionistiche di questi sovrani. Inoltre, l'esposizione illustrerà gli eventi sociali grandiosi e le tendenze culturali che hanno caratterizzato un'epoca straordinaria.

Questa mostra offre uno sguardo unico sulla raffinatezza della corte edoardiana e sul ruolo cruciale della monarchia nel definire i gusti e lo stile di un'intera generazione.

Royal Portraits: A Century of Photography

Dopo il successo ottenuto a Londra, la mostra "Royal Portraits: A Century of Photography" arriverà alla King's Gallery di Edimburgo dal 28 febbraio al 7 settembre 2025.

Questa esposizione analizza l'evoluzione della ritrattistica fotografica della Famiglia Reale britannica e il ruolo della fotografia nel plasmare l'immagine pubblica della monarchia.

Tra le opere esposte ci sono ritratti iconici realizzati da grandi fotografi come Cecil Beaton, Annie Leibovitz e Rankin, oltre al famoso ritratto della Principessa Margaret scattato da Snowdon, che cattura la complessità della vita reale.

Attraverso queste immagini, i visitatori potranno esplorare sia la dimensione pubblica sia quella più personale dei membri della Famiglia Reale, scoprendo come la fotografia abbia narrato la loro storia.

Un'occasione imperdibile

Le mostre del 2025 rappresentano un'opportunità straordinaria per immergersi in due affascinanti aspetti della storia reale: lo sfarzo dell'età edoardiana e l'arte della fotografia al servizio della monarchia.

Non perdetevi l'occasione di vivere un'esperienza unica, scoprendo l'evoluzione dello stile, del gusto e della rappresentazione della Famiglia Reale britannica.

Segnate le date in calendario e lasciatevi conquistare dalla storia e dall'eleganza del Royal Collection Trust!





UK CONFEDERATION[®]
by CONFASSOCIAZIONI[®]

**“A THRIVING BUSINESS REQUIRES
A THRIVING NETWORK”**

MEMBERSHIP FEE £50 per year

BENEFITS

- ✓ Introduction, direct or across our exclusive groups to other members or partner institutions
- ✓ Offline and online events and seminars
- ✓ Experiences
- ✓ Support
- ✓ Dedicated discounts and offers

#UnitedWeWin

Info & Submission

www.ukconfederation.co.uk
info@ukconfederation.co.uk

Follow on



“SANT’AGATA, LA FESTA!”

Mostra fotografica di
Mario Bucolo

A Londra si svolgerà dal 21 al 28 Gennaio, presso l’Istituto Italiano di Cultura, la mostra fotografica “Sant’Agata, la Festa” dedicata alla Festa di Sant’Agata che si tiene ogni anno (3-6 Febbraio) a Catania ed è la terza festa religiosa al mondo per numero di persone partecipanti.

Le fotografie sono di Mario Bucolo, fotografo professionista (o artisan of imagery come preferisce esser definito), catanese, il quale da 10 anni vive a Londra e da 25 anni segue la Festa come atto di devozione verso Sant’Agata. Le sue foto della Festa, e non solo, hanno ricevuto diversi riconoscimenti a livello internazionale.

La reliquia della Santa (non è una semplice statua, contiene anche parti del suo teschio) viene posata su un Fercolo d’argento pesante 40 tonnellate e trainato (non ha ruote, ma pattini) lungo le strade della città da migliaia di devoti (vestiti col tradizionale “sacco” bianco) grazie a due cordoni



paralleli.

Devoti che la sera del 5 Febbraio manifestano tutta la loro devozione portando in spalla enormi (anche 100/150 Kg) ceri votivi accesi, trasformando così le strade in un fiume di fiamme e preghiere. Tutta la città è partecipe con i balconi in festa e le case, che si affacciano sul percorso, vengono aperte ad amici ed ospiti, che attendono il passaggio del Fercolo con la Santa assaggiando i tipici dolci legati alla festa, in primis le così dette “minuzzette di Sant’Agata”. Piccole Cassatelle a forma di mammella.

La storia della Santa infatti è legata alla sua tortura ai tempi dei romani (251 d.C.) quando - pur di non tradire la propria virtù e restando fedele alla religione cristiana - fu torturata per volere del proconsole Quinziano con l’asportazione del seno. Infatti nel periodo della Festa c’è molta attenzione ai temi della violenza sulle donne ed a quelli della prevenzione del tumore al seno.

Sant’Agata ha anche un legame con la Casa Reale inglese, leggenda vuole che la pregiata corona della



Santa (il busto reliquiario è pieno di gioielli offerti come dono di devozione) sia stata donata da Re Riccardo Cuor di Leone al rientro da una delle crociate, quando soggiornò in Sicilia in corrispondenza del ritorno delle reliquie della Santa (in ostensione ed adorabili, dai fedeli, durante la Festa) da Costantinopoli nel 1126 d.C.. La Regina Elisabetta II ha nella sua collezione una foto di Sant'Agata scattata da Mario Bucolo ed alla mostra sarà esposta anche la lettera con la quale la Regina ringraziò Bucolo per averla messa a conoscenza di tale legame.

Le 45 foto esposte (ed il video che sarà proiettato) racconteranno, in 10 sezioni, le varie fasi della Festa con particolare attenzione al sentimento religioso espresso dai fedeli durante i tre giorni e le due notti. Bucolo è un profondo devoto della Santa e la mostra sarà intesa come un ulteriore atto di devozione a Sant'Agata e vorrà proprio trasmettere il sentimento d'amore che tutti i devoti provano per lei.

Alla mostra saranno esposti, durante il vernissage del 21 Gennaio, anche uno dei ceri votivi (50kg) che i devoti accendono in strada il 5 Febbraio ed alcuni metri del cordone benedetto che viene usato per trainare il Fercolo con la Santa. È tradizione ben augurale che ognuno, durante la Festa, possa toccare il cordone santo. Chi parteciperà al vernissage potrà compiere questo gesto anche a Londra.

La mostra, inserita nel programma ufficiale della Festa, sarà curata da Mariia Shub, con i testi scritti da Mariella e Carmelo Aurite, Sonia Distefano e Mario Bucolo. In occasione del vernissage gli ospiti potranno apprezzare i tipici dolcetti della Festa, le "minuzzette di Sant'Agata" cui il New York Times ha recentemente dedicato uno specifico articolo a dimostrazione della caratura internazionale della Festa.

All'inaugurazione della mostra, il 21 Gennaio, data l'alta valenza religiosa sarà presente anche il Nunzio Apostolico, H.E. Arcivescovo Miguel Maury Buendía.

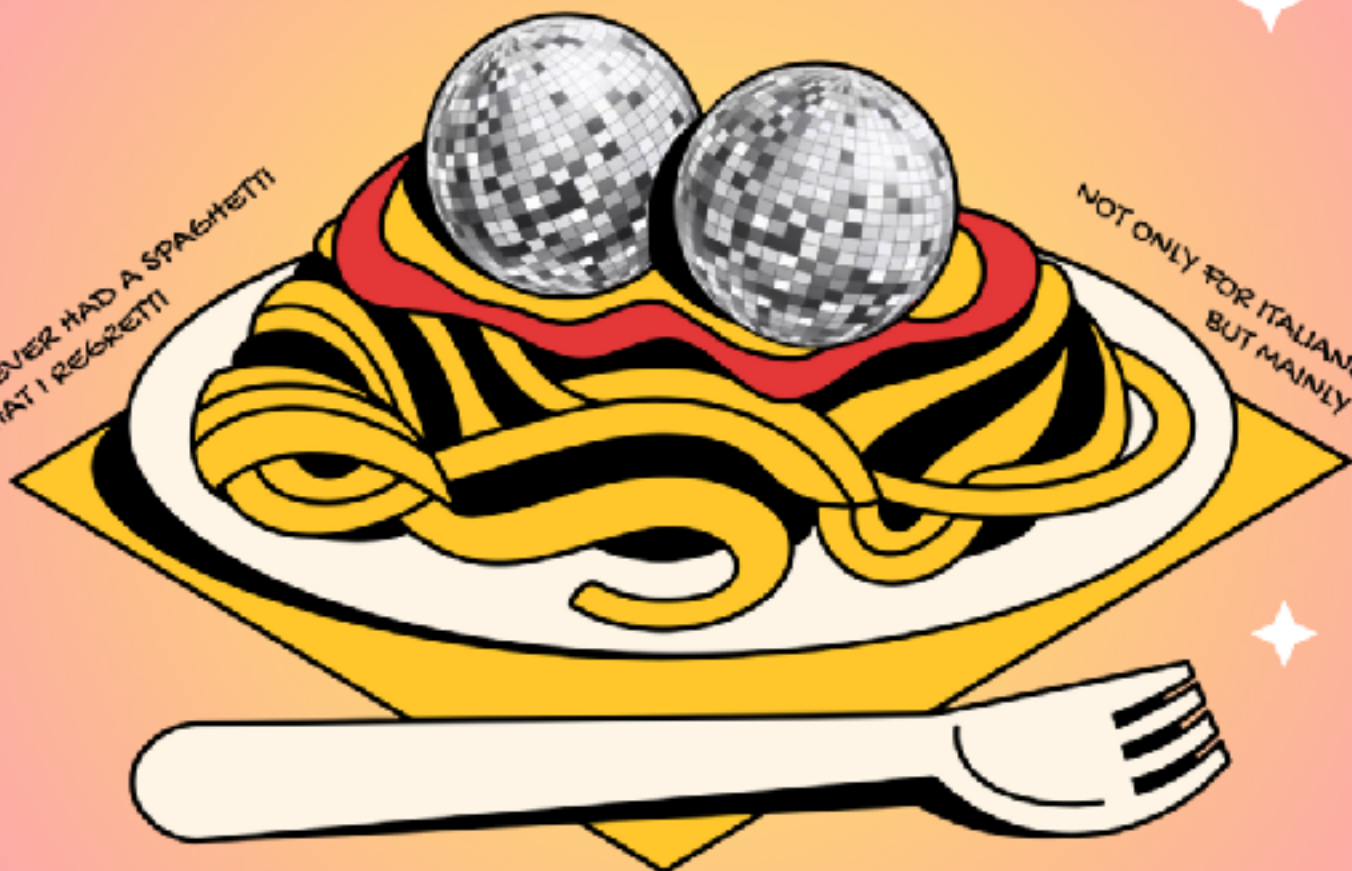
La mostra, prodotta dall'associazione Fabbricateatro di Catania, è patrocinata dal Comitato per la Festa di Sant'Agata, dall'ENIT, dall'assessorato al turismo della Regione Siciliana, dal Comune di Catania (è prevista per il vernissage, la presenza del Sindaco di Catania Avv. Enrico Trantino), dal Distretto Turistico del Sud Est - Ente Gestore del Sito Unesco de "Le Città Tardo Barocche del Val di Noto", dal Consolato Generale di Londra, dal Consolato di San Marino, dal Comites Londra, dal Circolo MIE di Londra e da UK Confederation, dal quotidiano "La Sicilia" (dove più volte la prima pagina ha ospitato fotografie della Festa, scattate da Bucolo) ed è supportata da Rocco Forte Hotels.



FOTO DI MARIO BUCOLO

SPAGHETTI DISCO

VOL. 5



I NEVER HAD A SPAGHETTI
THAT I REGRETTI

NOT ONLY FOR ITALIANS...
BUT MAINLY :)

SATURDAY, MARCH 1ST / 7PM-2AM
TICKETS ON GOTOBEAT.COM

AT SCALA
KINGS CROSS

LIVE BAND FOOD DJs

**PLAYING ALL THE ITALIAN CLASSICS ALL NIGHT!
GET READY TO DANCE AND SING!**

MISS I-DO

Prima mondiale a
Londra

Dal 18 febbraio al 9 marzo 2025, il The Other Palace Studio di Londra ospiterà la prima mondiale di *Miss I-Doll*, una commedia musicale che promette di offrire una riflessione pungente sulla cultura contemporanea. Scritto da Tobia Rossi e Oliver Lidert, con musiche originali di Simone Manfredini, lo spettacolo esplora temi di grande attualità attraverso una narrazione provocatoria e ironica.

La protagonista, Mia, è una concorrente di un immaginario reality show che, dietro il luccichio del mondo dello spettacolo, svela le contraddizioni della nostra società. Lo spettacolo affronta argomenti come il capitalismo, gli stereotipi di genere, il greenwashing e il pinkwashing, puntando il dito contro le pratiche manipolative di marketing e la superficialità del mondo mediatico.

Diretto da Ruthie Stephens, Miss I-Doll combina dialoghi taglienti, canzoni incisive e una regia innovativa per offrire una critica culturale che invita il pubblico a riflettere sui meccanismi di potere e sulle ipocrisie della società moderna. Il The Other Palace Studio, situato nel cuore di Londra, è il luogo ideale per un'opera di questo genere. Conosciuto per il sostegno a produzioni teatrali innovative, lo spazio intimo del teatro crea un ambiente che favorisce una connessione diretta tra il pubblico e i performer, aumentando l'impatto emotivo dello spettacolo.

I biglietti per Miss I-Doll sono già disponibili sul sito del teatro e promettono di attirare un pubblico curioso di scoprire una satira musicale che unisce intrattenimento e impegno sociale.

Con Miss I-Doll, Londra si conferma ancora una volta come palcoscenico internazionale per il teatro contemporaneo e l'innovazione culturale.



SCIENZA AL FEMMINILE

Tre scienziate italiane si raccontano alla SIAL.school

Un evento straordinario per mettere in luce il talento di tre scienziate italiane basate in Inghilterra e la loro passione per il mondo della scienza e della tecnologia: la scuola bilingue di Holland Park inaugura il nuovo anno aprendo le sue porte alla comunità italiana di Londra e portando sul palco le storie di tre relatrici d'eccezione.

Maria Ubiali, Professoressa Ordinaria nel dipartimento di Matematica Applicata e Fisica Teorica all'Università di Cambridge, Lucia Cottone, ricercatrice presso l'University College London (UCL), e Beatrice Soliani, Associate Director World Wide Patient Safety presso Bristol Myers Squibb, farmaceutica affermata, condivideranno con il pubblico come hanno coltivato la loro passione per la scienza fin da giovani, affrontando sfide e superando gli stereotipi di genere ancora presenti nel campo scientifico.

Sarà un'occasione unica per esplorare l'impatto della ricerca scientifica sulla società e comprendere come, attraverso la perseveranza e l'innovazione, sia possibile contribuire positivamente al mondo che ci circonda.

Le tre ospiti - moderate dalla giornalista Mariaelena Agostini, - discuteranno anche l'importanza di avere avuto la giusta guida (mentoring) nel loro percorso professionale e offriranno consigli pratici su come incoraggiare le giovani donne ad intraprendere carriere

nelle discipline STEM.

L'evento è gratuito e aperto a tutti, con un'attenzione particolare a genitori con figlie (e figli) di età tra gli 11 e i 17 anni, interessati a scoprire le infinite opportunità offerte dal mondo della scienza. L'appuntamento è per sabato 25 gennaio dalle 17:30 alle 19:30 presso la SIAL.school, la scuola primaria bilingue inglese/italiano a due passi da Holland Park.

L'intero evento sarà tenuto in lingua italiana.

"Alla SIAL diamo vita alla nostra missione di promozione della lingua e della cultura italiana - spiega Eleonora Giovannardi, responsabile degli eventi organizzati dalla charity - attraverso un calendario diversificato di attività culturali e incontri pensati per tutti: giovani studenti, famiglie con bambini e adulti di ogni provenienza. Da serate letterarie con autori celebri come Fabio Volo, che è venuto recentemente a trovarci, a laboratori interattivi che permettono a bambini e ragazzi di esplorare la lingua italiana, a incontri su tematiche di attualità, i nostri eventi sono spazi pensati per scoprire, respirare e celebrare il ricco patrimonio culturale italiano nel cuore di Londra".

La partecipazione all'evento è gratuita previa **registrazione**.

EVENTO
IN ITALIANO



Sabato 25 gennaio 2025, 5:30 PM
SIAL.school (London W11 4UH)

Evento gratuito

► SCIENZA AL FEMMINILE
Incontro con tre scienziate
italiane a Londra

 SIAL events
Italian culture and language

COMPLITALY TV



WATCH NOW

PIZZA *my* LOVE

THE NEW SERIE STARRING
PIZZA CHEF MARCO FUSO

AVAILABLE ONLY ON

amazon
prime video



LEARN EVERYTHING ABOUT PIZZA!



FUSIONE DI CULTURE IN CUCINA

Quando l'amore fonde le culture



Il Regno Unito è un mosaico di culture, risultato di secoli di immigrazione e scambi internazionali. Questa diversità si riflette in una scena culinaria vibrante, dove le tradizioni gastronomiche di tutto il mondo si incontrano e si fondono, dando vita a esperienze culinarie uniche.

In Inghilterra, in particolare, la cucina fusion ha guadagnato popolarità, combinando elementi di diverse tradizioni culinarie per creare piatti innovativi. A Londra, ad esempio, ristoranti come Moro propongono una cucina che unisce tradizioni ispanico-marocchine con influenze

mediorientali, offrendo piatti come maiale alla cannella e arancia o calamari con harissa.

Un esempio recente di questa tendenza è Spice & Sapori, una delicatessen aperta a Brighton che combina piatti tradizionali italiani con specialità indiane. Nata dall'amore di Chicca e Sash, questa attività familiare offre una varietà di piatti da asporto e non preparati con passione e ingredienti freschi. Oltre al servizio di take-away, Spice & Sapori propone catering per eventi speciali e un'esperienza di Private Chef, grazie all'esperienza dello chef Marco Marinelli, co-fondatore, portando sapori autentici direttamente nelle case dei clienti.

La fusione tra cucina italiana e indiana non è casuale. Entrambe le tradizioni condividono una passione per i sapori intensi e l'uso di ingredienti freschi e di alta qualità. La convivialità e le tradizioni familiari sono al centro di entrambe le culture culinarie, trasformando ogni pasto in un momento di gioia e condivisione. Spezie aromatiche ed erbe fragranti giocano un ruolo fondamentale, creando piatti ricchi che raccontano storie secolari di cultura, amore e creatività gastronomica.

La nascita di realtà come Spice & Sapori evidenzia come la diversità culturale nel Regno Unito continui a influenzare positivamente la scena culinaria, offrendo opportunità per esplorare nuovi sapori e combinazioni. Questa tendenza non solo arricchisce l'offerta gastronomica, ma promuove anche una maggiore comprensione e apprezzamento tra diverse comunità, celebrando l'unione attraverso il cibo. In conclusione, la fusione di culture nel Regno Unito, specialmente in ambito culinario, rappresenta una testimonianza della ricchezza e della diversità del paese. Luoghi come Spice & Sapori a Brighton incarnano perfettamente questo spirito, offrendo un'esperienza gastronomica che unisce tradizioni lontane in un'armonia di sapori, riflettendo l'essenza stessa della cucina fusion.



IL FUTURO DELLE ENCICLOPEDIAE

L'evoluzione nell'era digitale

Non è corretto affermare che le enciclopedie siano destinate a scomparire, e la storia recente dell'Enciclopedia Britannica ne è una testimonianza eloquente.

Una volta messa in difficoltà dall'avvento di internet e della concorrenza di Wikipedia, oggi l'azienda, nota come Britannica Group, rappresenta un esempio di resilienza e capacità di adattamento, offrendo una lezione preziosa ai media tradizionali che affrontano le sfide poste dall'intelligenza artificiale.

Il Britannica Group ha attraversato una trasformazione profonda per rispondere ai cambiamenti digitali. Si stima che nel 2024 il suo fatturato raggiungerà i 119,4 milioni di dollari, un incremento significativo rispetto ai circa 100 milioni del 2022.

Nonostante la forte concorrenza online, l'azienda mantiene margini di profitto pro forma intorno al 45%, dimostrando che il passaggio al digitale, se ben gestito, può essere un modello di successo.

Fondato nel 1768, il marchio Britannica ha rappresentato per secoli una garanzia di conoscenza e autorevolezza. Tuttavia, con l'avvento di internet e l'ascesa di Wikipedia, il modello tradizionale delle enciclopedie stampate è stato stravolto.

L'ultima edizione cartacea della Britannica, composta da 32 volumi e stampata nel 2010, è diventata un simbolo di una fase che volgeva al termine. Dal 2016, l'enciclopedia è esclusivamente online, con una forte focalizzazione su prodotti e servizi digitali.



Tra le innovazioni più significative, Britannica Insights, lanciata nel 2018, consente di affiancare informazioni verificate ai risultati dei motori di ricerca, contrastando la diffusione di contenuti non accurati.

Il sito web dell'azienda, attivo dal 1999, registra annualmente sette miliardi di visualizzazioni e offre una versione completa tramite abbonamento. Parallelamente, Britannica ha sviluppato applicazioni educative per raggiungere un pubblico più ampio e ha esteso la propria presenza internazionale, puntando su mercati emergenti come India, Brasile e Thailandia.

L'azienda non ha ignorato l'intelligenza artificiale, investendo da anni in tecnologie avanzate e acquisendo società specializzate in linguaggio naturale. Questo approccio ha portato allo sviluppo di un chatbot basato su voci enciclopediche, con un livello di accuratezza superiore rispetto a strumenti come ChatGPT. Nel 2023, Britannica ha annunciato l'intenzione di avviare una IPO negli Stati Uniti, con una potenziale valutazione di un miliardo di dollari.

A quasi tre secoli dalla sua fondazione, l'Enciclopedia Britannica rimane un simbolo di qualità e affidabilità, dimostrando che anche nell'era dell'informazione rapida e dell'IA, la conoscenza approfondita conserva il suo valore inestimabile.





The real Sicilian
taste in every bite!

PEPPER RESTAURANT

174 Tudor Drive,
Kingston Upon
Thames, KT2 5QG

LEARN MORE 





Le simulazioni di volo hanno fatto passi da gigante negli ultimi decenni, evolvendosi da semplici macchine rudimentali a strumenti tecnologicamente avanzati in grado di replicare con incredibile realismo ogni aspetto dell'esperienza di volo. Se un tempo i simulatori erano limitati a modelli statici e semplici, oggi sono dispositivi sofisticati che utilizzano grafica ad alta definizione, intelligenza artificiale e sistemi idraulici per ricreare fedelmente qualsiasi scenario, dalle condizioni atmosferiche più difficili alle emergenze più complesse.

Questa trasformazione non ha solo migliorato l'addestramento dei piloti, ma ha anche reso i voli più sicuri, permettendo di affrontare situazioni ad alto rischio senza compromettere la sicurezza. Il progresso della tecnologia ha reso possibile un livello di realismo che non solo prepara i piloti ad affrontare le sfide in volo, ma offre anche a chiunque la possibilità di vivere l'emozione del volo in totale sicurezza.

Cosa significa simulare il volo

I simulatori di volo sono diventati fondamentali per l'industria aeronautica e si sono evoluti enormemente negli ultimi anni: da semplici giochi degli anni Trenta, mossi da fili e leve, a gigantesche macchine industriali, che occupano lo spazio di una gru. L'intelligenza artificiale ha cambiato radicalmente il modo in cui vengono create le emergenze, rendendo ogni scenario unico e imprevedibile. I sofisticati sistemi idraulici, che riproducono con precisione ogni vibrazione dell'aereo, offrono sei gradi di libertà di movimento. Questi simulatori sono costosi ma incredibilmente realistici.

Evoluzione della simulazione

Negli ultimi anni, una delle principali innovazioni è la grafica ad alta definizione, che ricrea con incredibile realismo condizioni meteorologiche come pioggia intensa o nebbia fitta. Grazie agli schermi avanzati, questi scenari sembrano reali.

Gli istruttori possono scegliere tra scenari pre-impostati o crearne di nuovi, permettendo ai piloti di affrontare



situazioni difficili che sarebbe impensabile provare nella realtà. In un simulatore, tuttavia, possono essere gestite senza rischi.

La nascita di una nuova era nella simulazione

Non confondete i simulatori con semplici videogiochi: sono dispositivi industriali sofisticati e molto costosi. L'industria dei simulatori sta vivendo un periodo di grande trasformazione grazie alle tecnologie digitali. Questo sviluppo è dovuto alla crescente domanda di simulatori da parte delle compagnie aeree. Investire in simulatori avanzati permette infatti di risparmiare su carburante e emissioni, oltre a generare guadagni extra affittando l'accesso a scuole di volo o a compagnie più piccole.

L'addestramento dei piloti è diventato molto più intenso e completo rispetto al passato, con la possibilità di ripetere scenari di emergenza infinite volte per rendere le procedure automatiche.

L'importanza della simulazione avanzata

La simulazione non è solo importante per la sua accuratezza in termini di logica e fisica, ma anche per la fedeltà dell'interfaccia. Ogni pulsante, display e sistema di bordo nel simulatore è identico a quello dell'aereo reale.

Ogni modello di simulatore è progettato per riprodurre esattamente l'ergonomia e gli interni di un singolo tipo di aereo, in modo che i piloti possano allenarsi su nuove procedure o su nuovi modelli senza rischi. Le situazioni di emergenza più pericolose possono essere ripetute in sicurezza, e gli istruttori possono monitorare con precisione le reazioni dell'equipaggio.

Il futuro della simulazione di volo

Il futuro della simulazione promette sviluppi ancora più avanzati. Tecnologie come la realtà virtuale e aumentata renderanno gli ambienti ancora più immersivi ed economici. I simulatori basati su cloud permetteranno l'addestramento da remoto, riducendo i costi legati alle





apparecchiature complesse. Le sale di simulazione, infatti, sono strutture complesse e costose, che richiedono l'attività di numerosi tecnici e che devono essere operative 24 ore su 24 per sfruttare appieno l'investimento.

Maggiore sicurezza nei cieli

L'introduzione dei simulatori ha avuto un impatto significativo sulla sicurezza del volo. Le statistiche mostrano che l'addestramento nei simulatori ha ridotto drasticamente gli incidenti minori, quelli causati da errori umani nelle fasi di preparazione al decollo o nell'approccio per l'atterraggio.

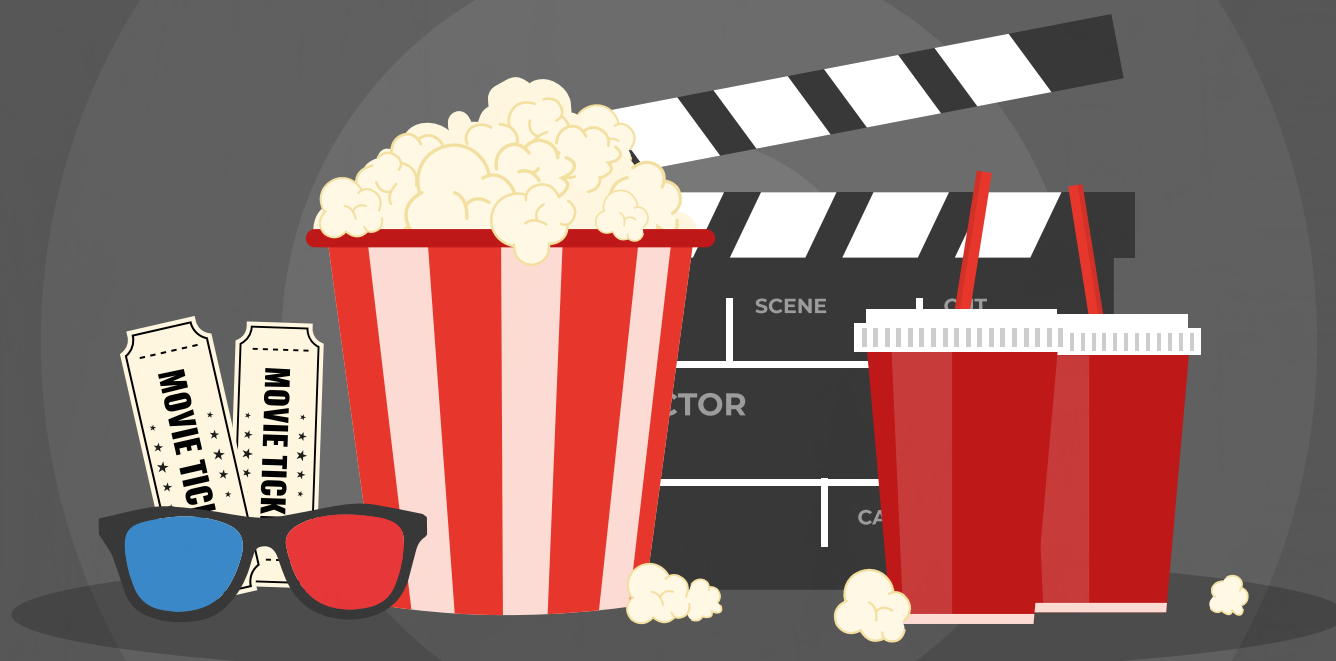
I piloti sono molto più preparati, le procedure di emergenza sono eseguite con maggiore precisione e

calma, e tutto ciò si traduce in voli più sicuri.

Non è un caso che le autorità aeronautiche di tutto il mondo stiano puntando sempre di più sui simulatori. Le ore di addestramento richieste sono aumentate nel tempo, e i requisiti per mantenere le licenze di volo prevedono sessioni più frequenti. Inoltre, grazie ai simulatori, l'addestramento è stato standardizzato a livello globale, con le procedure di emergenza continuamente aggiornate. I piloti possono allenarsi anche quando volano poco. Questa tecnologia, che non è affatto un videogioco, ha avuto un ruolo cruciale nel rendere il trasporto aereo uno dei mezzi di viaggio più sicuri.



BECOME A FRIEND OF
CINEMA ITALIAUK!



IT'S TIME TO SUPPORT ITALIAN
CULTURE AND CINEMA!

SUBSCRIBE NOW!

INSTAGRAM, FACEBOOK AND TWITTER:
@CINEMAITALIAUK

PROSSIMAMENTE A LONDRA...

I prossimi appuntamenti dell'IIC di Londra

Ecco una selezione di appuntamenti imperdibili per il mese di Gennaio e Febbraio presso l'Istituto Italiano di Cultura di Londra. Per tutti i dettagli e per vedere l'elenco completo dei prossimi appuntamenti, visitate il sito dell'Istituto.



14 GENNAIO ore 19:00

“TOSCA” DI GIACOMO PUCCINI IN DIRETTA DA ROMA

Il 14 gennaio 2025, a 125 anni dalla sua prima rappresentazione, Tosca di Puccini torna al Teatro Costanzi, diretta da Michele Mariotti.

Questa produzione ricostruisce fedelmente la messa in scena originale del 1900, con regia di Alessandro Talevi e scenografie basate sui bozzetti di Adolf Hohenstein. Protagonisti Saioa Hernández, Gregory Kunde e Igor Golovatenko.



21 GENNAIO ore 18:30

MOSTA FOTOGRAFICA “SANT'AGATA, LA FESTA!”

Per la prima volta nel Regno Unito una mostra fotografica dedicata esclusivamente alla Festa di Sant'Agata, la celebrazione della Santa Patrona di Catania.

La mostra presenta gli scatti del fotografo catanese Mario Bucolo, residente a Londra da dieci anni e da 25 anni cronista visivo della Festa. La Festa di Sant'Agata, che si svolge a Catania dal 3 al 5 febbraio, è una delle celebrazioni religiose più importanti d'Italia e del mondo. La mostra sarà visitabile fino al 28 Gennaio.



23 - 25 GENNAIO

“THE RITE OF SPRING”

Lo spettacolo esplora il legame intrinseco tra vita e morte nei processi di trasformazione e rigenerazione.

Nel mondo umano, animale e vegetale, la morte accompagna la vita come rito di passaggio o come elemento essenziale per la fertilità, spesso divenendo una condizione necessaria per la nascita di nuova vita. Questo è particolarmente evidente tra insetti, semi e muffe, dove la decomposizione diventa fonte di energia vitale. La primavera è rappresentata come il momento di maggiore sconvolgimento.



5 FEBBRAIO ore 17:30

“A COMPANION TO THE RENAISSANCE IN SOUTHERN ITALY”

L'evento presenta una discussione sul volume “A Companion to the Renaissance in Southern Italy” (Brill, RSA, Vol. 19), curato da Bianca de Divitiis. Il libro sfida l'immagine comune del Sud Italia come area arretrata e rurale, offrendo un'introduzione ai principali aspetti storici e culturali del XV e XVI secolo in questa regione. Contributi di esperti esplorano i centri del Sud Italia, temi come continuità e cambiamento nel passaggio al XVI secolo e l'impatto delle trasformazioni dinastiche, dal regno Angioino e Aragonese al Vicereame spagnolo.

RAVIOLI AL BRASATO

Le ricette di APCI UK



INGREDIENTI PER LA PASTA

- 500gr farina
- 5 uova

PER IL RIPIENO

- 100gr Parmigiano Reggiano DOP grattugiato
- 100gr salsiccia
- 100gr salame cotto
- 3 uova
- 1 cespo di scarola
- Manzo brasato
- Burro
- Sale

PREPARAZIONE

STEP 1

Tagliare la carne a pezzi regolari, aggiungere verdure, aromi e coprire con vino. Marinare in frigo per 12 ore, poi scolare e infarinare la carne e tritare le verdure.

STEP 2

Rosolare la carne in burro e olio, aggiungere le verdure tritate, filtrare il vino della marinatura e unirlo. Insaporire con sale, pepe, zucchero e cuocere per almeno 2 ore.

STEP 3

Impastare farina, uova e un pizzico di sale fino a ottenere un panetto liscio. Avvolgerlo nella pellicola e lasciarlo riposare 30 minuti.

STEP 4

Tritare il brasato, sgocciolato dal sugo. Mettere da parte alcuni pezzi per il condimento. Conservare il sugo per completare i ravioli.

STEP 5

Stufare la scarola in burro e condirla con sale. Rosolare la salsiccia sgranata, tritarla con scarola strizzata e salame cotto, poi mescolare con brasato tritato, parmigiano, uova e sale.

STEP 6

Stendere la pasta in lunghe strisce sottili. Disporre mucchietti di ripieno grandi come ciliegie, piegare la pasta sopra il ripieno, sigillare e ritagliare i ravioli.

STEP 7

Lessare i ravioli in acqua salata o brodo per circa 5 minuti, finché saranno cotti.

STEP 8

Servire i ravioli conditi con il sugo del brasato e abbondante parmigiano grattugiato.



CHEF DEL MESE
MATTEO MARITATI



**LIMITED
SPECIAL
OFFER**



AROMA PLUS+

~~£190~~

£150

**AVAILABLE
IN 6
COLORS**



AROMA E.GO

~~£150~~

£130



ORDER NOW

UN GIORNO DA BARISTA

A cura di The Roasting



Per un barista, la giornata inizia presto. Con il sorgere del sole, si accendono il ronzio della macchina per espresso, il tintinnio delicato delle tazze e il profumo dei chicchi di caffè appena macinati. La postazione del barista è un mondo di precisione e arte, dove ogni tazza racconta una storia.

La corsa mattutina è la prova più impegnativa. I clienti arrivano in fila, ognuno con le proprie preferenze: un flat white, un caramel macchiato o un semplice caffè nero. Il compito del barista non è solo preparare la bevanda perfetta, ma anche offrire un sorriso caloroso e un momento di tranquillità nel caos della giornata.

Dietro le quinte, ogni movimento è studiato. Dal pesare i chicchi alla schiumatura del latte, è un delicato equilibrio tra velocità e cura. Gli errori capitano, un disegno di latte art che non riesce o una dose extra dimenticata, ma non c'è tempo per soffermarsi. Il ritmo del caffè richiede adattabilità e concentrazione.

Oltre a servire caffè, il barista diventa un confidente e un costruttore di comunità. I clienti abituali scambiano qualche parola, condividendo frammenti delle loro vite.

Il barista ricorda nomi, ordini e persino aggiornamenti personali, creando un legame che li fa tornare.

Nel pomeriggio, quando il ritmo rallenta, c'è tempo per la manutenzione: pulire le macchine, rifornire le scorte e prepararsi per la prossima ondata. La sera, la stanchezza si fa sentire, ma rimane la soddisfazione di un lavoro ben fatto.

Essere un barista è più di un semplice lavoro; è un mix di abilità, ospitalità e resilienza. Dietro ogni tazza servita c'è una storia di dedizione e passione per creare momenti di connessione, un caffè alla volta.



COFFEE ACADEMY

The Roasting è un'azienda londinese fondata nel 2014, specializzata nella produzione di caffè artigianale di alta qualità. Grazie all'uso di metodi di torrefazione tradizionali, preservano la complessità aromatica dei chicchi, creando miscele uniche. L'azienda si distingue per la sua attenzione alla qualità e autenticità del gusto italiano, offrendo una selezione di caffè in grani, capsule compatibili con Nespresso e macchine per il caffè. Oltre alla vendita al dettaglio, The Roasting collabora con aziende del settore ristorativo, proponendo prodotti su misura per soddisfare ogni esigenza.

info@theroasting.co.uk 

www.theroasting.co.uk 

020 7834 6091 



LA PASTA LUNGA

A cura del Pastificio Gratifico



La pasta fresca lunga bolognese è uno dei simboli della tradizione culinaria italiana, emblema di sapori genuini e maestria artigianale.

Tra le più famose troviamo tagliatelle, fettuccine e pappardelle, realizzate seguendo l'antica arte delle sfogline bolognesi. La preparazione parte da pochi ingredienti semplici ma fondamentali: farina, uova fresche e, soprattutto, una buona manualità. La sfoglia, rigorosamente tirata al mattarello, deve essere sottile ma resistente, così da esaltare al meglio il condimento scelto. Tradizionalmente, le tagliatelle alla bolognese si accompagnano al classico ragù, preparato con un mix di carne macinata (vitello, maiale e, talvolta, pancetta), soffritto di cipolla, sedano e carota, passata di pomodoro e vino rosso. La cottura lenta è il segreto per ottenere un sugo ricco e profumato, capace di avvolgere ogni filo di pasta.

Se preferite un condimento più leggero, le tagliatelle si sposano perfettamente con un burro aromatizzato e salvia, oppure con un sugo ai funghi porcini, per un gusto più autunnale. Per chi ama i sapori intensi, un condimento con tartufo e burro fuso rappresenta un'alternativa sofisticata e prelibata.

Un consiglio fondamentale per servire la pasta lunga bolognese è quello di non scolarla mai completamente, ma di lasciarla leggermente umida. Questo permette al condimento di aderire meglio alla superficie, creando un amalgama perfetto. La pasta fresca lunga bolognese non è solo un piatto, ma un viaggio nella tradizione e nella convivialità. Che sia per un pranzo in famiglia o una cena speciale, questa pasta regala un'esperienza unica, dove semplicità e raffinatezza si incontrano. Prepararla in casa è un rito che racchiude passione, tecnica e un pizzico di amore per la cucina di una volta.



L'ARTE DELLA PASTA

Gratifico, pastificio artigianale a Minerbio in provincia di Bologna, è da anni un punto fermo per gli amanti della pasta fresca bolognese. Nato dalla volontà e maestria artigiana di 3 amici e soci, Gratifico rappresenta un'idea di eccellenza bolognese che unisce cultura, competenza ed esperienza.

www.gratifico.it 

info@gratifico.it 

+39 051 877216 



FEBBRE E TOSSE

A cura di Dottore London



La tosse e la febbre sono due dei sintomi più comuni che preoccupano i genitori quando si manifestano nei loro bambini. Spesso queste manifestazioni portano a consultare il pediatra o il medico curante, ma è importante comprendere il significato e il ruolo di questi sintomi per affrontarli in maniera più serena.

La febbre è una reazione fisiologica del nostro organismo, una risposta naturale a un'infezione, sia essa causata da virus o batteri. Si parla di febbre quando la temperatura corporea supera i 37°C. Questo aumento della temperatura è un meccanismo di difesa che aiuta il corpo a combattere l'infezione, poiché il calore ostacola la proliferazione degli agenti patogeni.

È cruciale comprendere che la febbre non è una malattia, ma un segnale positivo che il corpo sta reagendo in modo efficace. Questo può aiutare a ridurre l'ansia genitoriale e il desiderio di abbassare immediatamente la febbre.

In generale, si consiglia di somministrare un antipiretico solo se la febbre supera i 38,5°C o se il bambino mostra segni di malessere, come irritabilità, difficoltà a mangiare o apatia.



SALUTE IN PRIMA LINEA

Dottore London, nato nel 2014, è oggi uno studio medico italiano che offre visite specialistiche private da parte di diversi professionisti specializzati. A Londra è presente con una clinica situata a Holborn.

dottorelondon.com/contact-us 

www.dottorelondon.com 



Anche temperature elevate, come 39°C o 40°C, non sono necessariamente motivo di allarme, ma segnalano che l'organismo sta combattendo.

Come la febbre, anche la tosse è un sintomo e non una malattia. Nei bambini, specialmente nei primi anni di vita, è spesso causata da infezioni delle alte vie respiratorie, come raffreddore o mal di gola. La tosse ha una funzione utile: aiuta a liberare le vie respiratorie dal muco o da altri ostacoli.

La tosse può essere fastidiosa, soprattutto se è insistente o disturba il sonno. In questi casi, è possibile ricorrere a farmaci per alleviarla, ma la scelta del trattamento deve essere fatta dal medico o dal pediatra.

GESTIRE REDDITI ESTERI

A cura di DEL VIGNA LTD



Per gestire i redditi esteri in modo efficace, è fondamentale essere costantemente aggiornati e preparati. Prima di tutto, è importante rivedere regolarmente tutte le proprie fonti di reddito, compresi conti bancari esteri, investimenti e attività professionali svolte all'estero, per evitare di dimenticare qualche entrata. Utilizzare strumenti digitali, come software e applicazioni fiscali, può essere molto utile per tenere traccia dei guadagni e delle spese, oltre che per generare report e ricordare le scadenze fiscali.

Inoltre, visto che le normative fiscali possono cambiare, è cruciale rimanere informati su eventuali modifiche che potrebbero influenzare la propria posizione fiscale. Iscrivere a newsletter ufficiali o partecipare a forum e gruppi di discussione può essere un buon modo per non perdere aggiornamenti importanti.

Un altro aspetto importante è la pianificazione anticipata. Se si prevede di ricevere redditi dall'estero, è consigliabile comprendere in anticipo le implicazioni fiscali e mettere da parte i fondi necessari per far fronte agli obblighi fiscali. Pianificare in anticipo aiuta ad evitare situazioni stressanti all'ultimo minuto e possibili sanzioni.

Gestire correttamente i redditi esteri non solo aiuta a rispettare la legge,

ma contribuisce anche a mantenere una gestione finanziaria trasparente e corretta. Per chi è residente nel Regno Unito, adempiere a questi doveri fiscali è essenziale per evitare penalità e poter sfruttare vantaggi come le agevolazioni per la doppia imposizione. Se ci sono dubbi sulla propria situazione fiscale, è sempre consigliato rivolgersi a un professionista per assicurarsi di rimanere in regola e ben informati.



ACCOUNTANCY TOOLKIT

Lo Studio Del Vigna è in grado di gestire e risolvere problematiche collegate a limited company o self employed e di sviluppare e creare strategie vincenti, assistendo nello sviluppo delle strategie aziendali e supportando l'espansione del business nell'intero Regno Unito.

www.delvigna.com 

sales@delvigna.com 

+44 7767 169433 



Parola di *Broker*

insurance



A cura di *Blacksmith & Brigantine*

“*Ho tre ristoranti nel Regno Unito, come posso essere certo che le polizze assicurative che ho scelto siano adatte al mio business?*”

Per assicurarti che le polizze stipulate siano adatte al tuo business, è fondamentale rivedere attentamente ogni dettaglio.

I ristoranti affrontano rischi specifici, come *responsabilità verso i clienti* in caso di incidenti nei locali, danni alle attrezzature o interruzione dell'attività per guasti o emergenze.

Hai una copertura completa per questi scenari? Inoltre, considera se la tua polizza copre rischi meno evidenti ma altrettanto critici, come danni causati da incendi in cucina, perdite legate a contaminazioni alimentari o attacchi informatici ai tuoi sistemi di prenotazione.

Ogni ristorante ha esigenze *uniche*, quindi è essenziale che le coperture riflettano la tua attività e il tuo modo di operare.

Ricorda che, oltre a essere obbligatoria la **revisione annuale** della polizza al momento del rinnovo, è altamente consigliabile effettuare *controlli* durante l'anno per garantire che le coperture siano sempre allineate ai cambiamenti del tuo business.

Per maggiore sicurezza, ti consigliamo un check-up assicurativo professionale. Contattaci per una consulenza su misura!



☎ 0203 8894318

📱 07587 298724



Info@blacksmithandbrigantine.com



www.blacksmithandbrigantine.com



GET THE PROTECTION YOU
NEED TO KEEP YOUR BUSINESS
RUNNING SMOOTHLY

insurance



About us

BLACKSMITH & BRIGANTINE is your trusted partner in navigating the complexities of the insurance market.

Our brokerage firm specializes in providing bespoke insurance solutions tailored to meet the unique needs of businesses across various industries.

Why Choose Us

- *Local Expertise*
- *National Reach*
- *Tailored Solutions*
- *Experienced Team*
- *Client Focus*
- *Comprehensive Coverage*

Our Products

Professional Indemnity

Tradesman

Liability

Pub & Restaurant

Property Owner

Motor Fleet



Medical & Life

...and much more

Get in touch with us today to discover how B&B can safeguard your business.

We prioritize your protection and assurance!

Contact Us

 0203 8894318
 07587 298724

 Info@blacksmithandbrigantine.com
 www.blacksmithandbrigantine.com



OROSCOPO 2025



ARIETE

21 Marzo - 19 Aprile

AMORE

Gennaio porta una ventata di freschezza nella tua vita sentimentale. Se sei in coppia, il mese si prospetta dinamico e pieno di momenti di complicità. I single, invece, potrebbero trovarsi di fronte a incontri inaspettati. Non lasciarti frenare dall'impulsività; ascolta anche le esigenze altrui.

LAVORO

È il momento ideale per fare passi avanti nelle tue ambizioni professionali. Le tue idee saranno ben accolte e potresti ricevere proposte interessanti. Attenzione, però, a non disperdere le energie su troppi progetti contemporaneamente.

SALUTE

L'inizio dell'anno ti vede pieno di vitalità, ma non sottovalutare il bisogno di riposo. Alterna attività fisiche stimolanti a momenti di relax per mantenere un equilibrio ottimale.



TORO

20 Aprile - 20 Maggio

AMORE

Le stelle favoriscono la stabilità e la serenità nelle relazioni. Se sei in coppia, gennaio ti invita a rafforzare il dialogo e a pianificare insieme nuovi progetti. I single potrebbero avvicinarsi a una persona speciale grazie a interessi condivisi. Non avere fretta, lasciati guidare dal tempo.

LAVORO

Sul fronte lavorativo, il mese offre nuove opportunità di crescita. Potresti ricevere un incarico di responsabilità o vedere i tuoi sforzi finalmente riconosciuti. Sii paziente e attento ai dettagli per ottenere risultati duraturi.

SALUTE

Gennaio è un mese di benessere, ma evita eccessi alimentari. Una routine regolare e qualche momento di meditazione ti aiuteranno a mantenere alta la concentrazione.



GEMELLI

21 Maggio - 20 Giugno

AMORE

Il mese si apre con voglia di leggerezza e divertimento. Se sei single, gennaio ti invita a socializzare di più; potresti incontrare persone stimolanti. Per chi è in coppia, attenzione a non trascurare il partner: trova il tempo per rafforzare il dialogo.

LAVORO

È un mese creativo per i Gemelli, perfetto per proporre nuove idee e mettersi in gioco. Tuttavia, non lasciarti sopraffare da cambiamenti improvvisi; mantenere la calma sarà fondamentale per affrontare al meglio le sfide.

SALUTE

L'energia mentale è alta, ma potresti risentire di un po' di stanchezza fisica verso la fine del mese. Dedica tempo al riposo e a passeggiate all'aria aperta per ricaricare le batterie.



CANCRO

21 Giugno - 22 Luglio

AMORE

Questo mese è perfetto per costruire una maggiore intimità con il partner. Potresti sentirti più sensibile del solito, ma questa vulnerabilità potrebbe rafforzare il legame. Se sei single, gennaio offre un'opportunità di incontrare qualcuno che capisca profondamente le tue emozioni. Cerca di essere aperto alle novità.

LAVORO

Sul lavoro, gennaio è un mese per concentrarti su progetti a lungo termine. Potresti ricevere il riconoscimento per un lavoro ben fatto nel passato. Mantieni una buona comunicazione con i colleghi, specialmente se lavori in team.

SALUTE

L'energia fisica è stabile, ma non trascurare il benessere mentale. Concediti momenti di riflessione e relax per affrontare meglio lo stress quotidiano.



LEONE

23 Luglio - 23 Agosto

AMORE

Inizio anno scoppiettante per il Leone! Se sei in coppia, il partner potrebbe sorprenderti con gesti d'affetto inaspettati. Per i single, gennaio promette avventure romantiche e incontri intriganti, ma sii cauto nel valutare le reali intenzioni delle persone.

LAVORO

È il momento di brillare! La tua determinazione ti porterà a distinguerti nel lavoro. Non aver paura di proporti per ruoli di maggiore responsabilità: le stelle sono dalla tua parte.

SALUTE

L'energia è alle stelle, ma evita di esagerare. Mantieni un equilibrio tra attività fisica e riposo per evitare di bruciare troppe energie.



VERGINE

24 Agosto - 22 Settembre

AMORE

Gennaio è un mese di riflessione. Se sei in coppia, potresti sentirti incline a fare bilanci sulla relazione. È un buon momento per risolvere eventuali malintesi. I single dovrebbero focalizzarsi su ciò che vogliono davvero in amore.

LAVORO

La tua precisione sarà la chiave del successo questo mese. Progetti complessi richiederanno tutta la tua attenzione, ma i risultati saranno soddisfacenti. Fai attenzione alle finanze: gennaio è ideale per pianificare risparmi.

SALUTE

Benessere stabile, ma potresti avvertire un po' di stanchezza mentale. Trova tempo per attività che rilassano, come la lettura o la meditazione.



BILANCIA

23 Settembre - 22 Ottobre

AMORE

L'amore prende una piega armoniosa per le coppie. I single potrebbero ritrovare un vecchio amore o vivere una riconciliazione. Ascolta il tuo cuore e agisci con equilibrio.

LAVORO

Sul lavoro, gennaio è un mese dinamico. Potresti ricevere un incarico importante che richiederà tutta la tua creatività. Le collaborazioni saranno fondamentali per ottenere risultati eccellenti.

SALUTE

La tua energia è buona, ma cerca di non trascurare la dieta. Introdurre cibi sani ti aiuterà a sentirti più forte.



SCORPIONE

23 Ottobre - 21 Novembre

AMORE

Passione e intensità caratterizzano il tuo gennaio. Le coppie vivranno momenti di forte complicità, ma attenzione a non alimentare gelosie inutili. I single saranno irresistibili e potranno attrarre qualcuno di molto speciale.

LAVORO

È il mese ideale per iniziare nuovi progetti o rafforzare quelli in corso. Usa la tua determinazione per superare eventuali ostacoli. I risultati non tarderanno ad arrivare.

SALUTE

Energia fisica in crescita, ma il tuo benessere mentale potrebbe risentire di stress. Trova uno sfogo creativo per rilassarti.



SAGITTARIO

22 Novembre - 21 Dicembre

AMORE

Gennaio è il mese delle avventure romantiche. Le coppie potrebbero pianificare un viaggio insieme per ravvivare la relazione. I single avranno molte opportunità per incontri stimolanti, specialmente durante eventi sociali.

LAVORO

Inizia l'anno con entusiasmo e creatività. Potresti ricevere un'opportunità inaspettata. Resta concentrato sui tuoi obiettivi e non lasciarti distrarre da piccole sfide.

SALUTE

Ottima energia, ma attenzione ai cambiamenti di temperatura. Introduci una routine di esercizi per mantenerti attivo.



CAPRICORNO

22 Dicembre - 19 Gennaio

AMORE

L'amore per i Capricorno è stabile e rassicurante. Le coppie vivranno momenti di tenerezza e riflessione. I single potrebbero incontrare qualcuno di interessante attraverso il lavoro o in contesti professionali.

LAVORO

Il tuo impegno sarà premiato. Gennaio è un mese di grandi risultati e riconoscimenti. Mantieni alta la concentrazione e non temere di chiedere aiuto se necessario.

SALUTE

La tua salute è solida, ma non trascurare il riposo. Concediti del tempo per rigenerarti.



ACQUARIO

20 Gennaio - 19 Febbraio

AMORE

Per le coppie, gennaio porterà una nuova intesa. Se sei single, potresti incontrare una persona interessante attraverso amici o attività creative.

LAVORO

Questo mese ti invita a essere audace. Nuove idee potrebbero trasformarsi in progetti concreti. Mantieni la mente aperta e sfrutta le opportunità.

SALUTE

Energia alta, ma cerca di bilanciare l'attività fisica con il riposo. Attenzione alla postura e al benessere della schiena.



PESCI

20 Febbraio - 20 Marzo

AMORE

Gennaio è un mese romantico per i Pesci. Le coppie si sentiranno più unite e pronte a fare progetti per il futuro. I single troveranno ispirazione nelle piccole cose e potrebbero attrarre qualcuno di speciale.

LAVORO

La tua intuizione sarà il tuo punto di forza. Usa la tua creatività per affrontare le sfide professionali. Gennaio è ideale per pianificare il futuro e gettare basi solide.

SALUTE

Energia buona, ma fai attenzione alla stanchezza mentale. Introduci momenti di relax per ricaricare le batterie.

COMPLITALY MAGAZINE

Il Magazine mensile di COMPLITALY TV

*News, approfondimenti,
interviste esclusive, rubriche
curate da professionisti del
settore, e molto altro ancora...
tutto in un unico magazine
sempre con te!*



**PER LA TUA PUBBLICITÀ SU
COMPLITALY MAGAZINE**

scrivi a magazine@complitaly.uk