



La Notizia LONDRA

CULTURA - SPETTACOLO - ECONOMIA - POLITICA - SPORT - INFORMAZIONE

Direttore Salvatore Mancuso Tel: 020 8879 1378 Mob: 07976 299 725

smlanotizialondra@gmail.com - www.smphotonewsagency.com

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



PAPA FRANCESCO "TORNATO ALLA CASA DEL PADRE"

A pag. 9



ITALIANI ALL'ESTERO: VERSO ESTINZIONE?

Per i discendenti degli emigrati italiani sarà più difficile ottenere la cittadinanza del loro Paese d'origine: saranno automaticamente cittadini solo per due generazioni. Soltanto chi ha almeno un genitore o un nonno nato in Italia sarà quindi cittadino dalla nascita. E dovrà impegnarsi a "mantenere nel tempo legami reali con l'Italia, esercitando i diritti e i doveri del cittadino almeno una volta ogni venticinque anni".

Il giro di vite è stato deciso lo scorso 28 marzo dal governo Meloni ed è piuttosto curioso: si limita fortemente l'accesso alla cittadinanza italiana all'estero in una fase storica che vede l'Italia in drammatica crisi demografica. Altro risvolto sorprendente: i partiti della maggioranza sono tutti a favore dello "ius sanguinis" (trasmissione di cittadinanza tramite legami di sangue) e contrari allo "ius soli" (acquisizione di cittadinanza se si nasce in Italia).

In prospettiva, e in assenza di correttivi, è chiaro: i vostri figli nati all'estero non potranno più trasmettere in automatico la cittadinanza italiana ai loro nipoti. Tre o quattro generazioni e la comunità italiana all'estero oggi ancorata all'Aire non dovrebbe esistere più.

Dando il via libera al cosiddetto "pacchetto cittadinanza" il Consiglio dei Ministri ha sottolineato che l'obiettivo è "valorizzare il legame effettivo tra l'Italia e il cittadino all'estero" e combattere "la commercializzazione dei passaporti".

"Non verrà meno - assicura il ministro degli Affari Esteri Antonio Tajani il principio dello ius sanguinis e molti discendenti degli emigrati potranno ancora ottenere la cittadinanza italiana, ma verranno posti limiti precisi soprattutto per evitare abusi o fenomeni di "commercializzazione" dei passaporti italiani. La cittadinanza

deve essere una cosa seria".

La riforma viene attuata in due fasi: alcune norme entrano in vigore subito con decreto-legge e, successivamente, si procede a una riforma organica dei requisiti sostanziali e delle procedure in materia di cittadinanza.

Il decreto-legge prevede che gli italo-discendenti nati all'estero saranno automaticamente cittadini solo per due generazioni e solo chi ha almeno un genitore o un nonno nato in Italia sarà cittadino dalla nascita. Nella seconda fase, con un primo disegno di legge, si introducono ulteriori e più approfondite modifiche sostanziali alla legge sulla cittadinanza. Si impone innanzitutto ai cittadini nati e residenti all'estero di mantenere nel tempo "legami reali" con il nostro Paese, esercitando i diritti e i doveri del cittadino almeno una volta ogni venticinque anni.

Segue a pag. 11

RE CARLO A ROMA: ABBIAMO BENEFICIATO ENORMEMENTE DEL BELPAESE



Comincia e finisce in italiano, "sperando di non rovinare la lingua di Dante", di cui cita un verso dell'Inferno in chiusura di discorso. Ricorda il magistrato ucciso dalla mafia Giovanni Fal-

cone, gli sforzi compiuti dall'esercito del Commonwealth per la Liberazione italiana e "l'eroismo della Resistenza" e di chi nascose i soldati inglesi rischiando la vita. E poi Giuseppe Garibaldi, e

i 450mila italiani residenti nel Regno Unito...

In visita ufficiale dal 7 al 10 aprile nel Belpaese, dove ha voluto a tutti i costi andare in compagnia di Camilla malgrado il tumore che ancora di recente lo ha tormentato, Carlo III ha avuto un onore mai prima riservato ad un sovrano britannico: ha parlato al parlamento italiano in solenne seduta plenaria, a conferma degli strettissimi rapporti esistenti tra Italia e UK.

"E' molto importante per Camilla e per me - ha sottolineato il sovrano quando il 9 aprile ha arringato deputati e senatori - tornare in Italia per la prima visita dopo l'incoronazione. Un momento ancora più speciale per noi dato che oggi ricorre il nostro ventesimo anniversario di matrimonio".

Segue a pag. 13

SEGATTA: COSÌ ABBIAMO PORTATO A LONDRA I VINI ITALIANI DI QUALITÀ

Ha studiato da enologo in Trentino, dal 1967e' in UK dove si è affermato come importatore di vini italiani di qualità, si sente un ventenne anche se all'anagrafe ne fa ottanta e non capisce una cosa: come è possibile che in certi supermercati ci sia vino della Penisola a 3 sterline a mezza a bottiglia quando quei soldi li spendi soltanto in tasse?

"Un vino che in Italia compri a 1,80 euro lo devi vendere almeno a 7/8 sterline", spiega in un'intervista al nostro giornale Gianni Segatta della compagnia Alivini, che festeggia mezzo secolo di attività nel commercio vinicolo nel Regno Unito.

"Partiamo dal mio arrivo in UK nel 'recente'1967, ci sono arrivato - racconta - a seguito di una chiamata del mio istituto professionale a S. Michele all'Adige. Mi hanno detto che un'azienda cercava un enologo. Devi sapere che in quegli anni si importavano i vini sfusi e si imbottigliavano, si faceva



un gran "lavoro di chimica" per intenderci"

Credo di capire, mio nonno negli anni '50 aveva un'osteria, i suoi familiari e i clienti lo chiamavano "il chimico", mischiava continuamente il vino nuovo con quello vecchio pensando di pensava di fare chissà quali capolavori.

Segue pag. 14

SI VOTA A GIUGNO PER 5 REFERENDUM SU LAVORO E CITTADINANZA STRANIERI

A pag. 4

PADRE ELIO(50 ANNI DI SACERDOZIO!): EMIGRAZIONE? UN VALORE, NON UN PROBLEMA

A pag. 12

Formaggi e salumi in valigia da Italia a UK? Proibito!

A pag. 10



In questo numero incominciamo la pubblicazione a puntate di un interessantissimo libro che Pietro Molle sta scrivendo sulla presenza romana e poi italiana in quello che oggi è il Regno Unito. Si parte con l'invasione di Giulio Cesare. Il libro è un work in progress e d'accordo con l'autore i nostri lettori sono invitati a mandarci commenti, suggerimenti e qualsiasi altro feedback all'indirizzo: smlanotizialondra@gmail.com.

Buona lettura! a pag. 23

Europa deve riarmarsi? A Roma si svicola con putiferio su Manifesto di Ventotene



L'Unione Europea punta ad armarsi in reazione all'aggressivo revanscismo russo e alla sorda ostilità dell'America di Donald Trump nei confronti dei "parassiti e scrocconi" del Vecchio Continente e la classe politica italiana che fa? Si lacera, si insulta, si divide sulla validità e attualità di un progetto europeista abbozzato da tre antifascisti al confine nell'isola laziale di Ventotene nel lontano 1941 quando infuriava la seconda guerra mondiale.

Quel progetto, chiamato "Manifesto di Ventotene", fu scritto da Altiero Spinelli ed Ernesto Rossi con la collaborazione di Eugenio Colorni ed è considerato una delle pietre fondanti degli sforzi per la promozione dell'unità politica europea. Al centro c'è infatti il sogno di futuri Stati Uniti d'Europa. Non a caso il più importante palazzo comunitario a Bruxelles si chiama proprio Bâtiment Altiero Spinelli. E all'an-

tico manifesto del 1941 hanno ancora una volta fatto la loro bandiera i circa cinquantamila manifestanti pro-Ue che in risposta ad un appello lanciato dal giornalista-scrittore Michele Serra sulle colonne del quotidiano "La Repubblica" si sono radunati a Roma a Piazza del Popolo lo scorso 15 marzo a difesa della povera e frammentata Europa minacciata da est per mano di Putin e da ovest per mano di Trump.

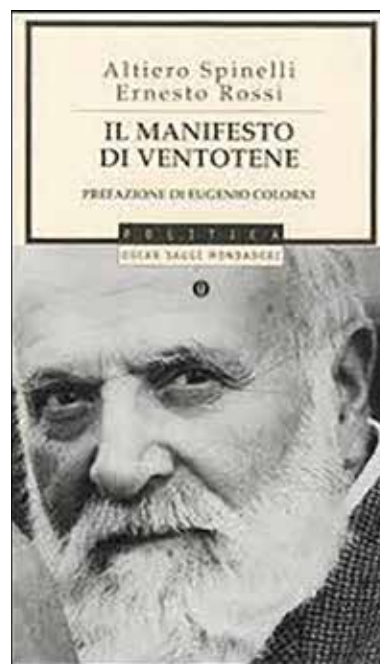
Pur generico e a conti fatti inoffensivo, l'europeismo di quella piazza romana non è piaciuto per nulla alla premier Giorgia Meloni che proviene da una cultura politica completamente diversa (il post-fascismo del Movimento Sociale Italiano) e che il 19 marzo parlando alla Camera ha sferrato un durissimo attacco al Manifesto di Ventotene nella piena consapevolezza di prendere ancora una volta un atteggiamento divisivo.

"Alla manifestazione che è stata fatta sabato a Piazza del Popolo e anche in quest'Aula - ha dichiarato la premier italiana - è stato richiamato da moltissimi partecipanti il Manifesto di Ventotene. Spero che tutte queste persone in realtà non lo abbiano mai letto, perché l'alternativa sarebbe francamente spaventosa. Quella certamente non è

la mia Europa".

Giorgia Meloni ha cercato di demolire quel testo (in realtà poi riveduto e corretto dai tre autori e da contestualizzare storicamente) leggendone alcuni controversi e datati passaggi: "La rivoluzione europea, per rispondere alle nostre esigenze, dovrà essere socialista"; "La proprietà privata deve essere abolita, limitata, corretta, estesa caso per caso"; "Nelle epoche rivoluzionarie, in cui le istituzioni non debbono già essere amministrate, ma create, la prassi democratica fallisce clamorosamente", "La metodologia democratica sarà un peso morto".

Dopo queste parole della premier le opposizioni sono insorte e si è scatenato il putiferio. Il deputato di Alleanza Verdi e Sinistra (AVS) Marco Grimaldi di Avs ha urlato: "Ci sentiamo offesi e indignati, non si può dileggiare chi ha salvato la nostra patria: se non ci fosse stata una Resistenza la parola patria non avrebbe lo stesso suono, dovete dire grazie a quei rivoluzionari e chiedere scusa". Quasi con le lacrime agli occhi Federico Fornaro, parlamentare del Partito Democra-



tico (PD), ha ribattuto che del Pd per il quale "il Manifesto di Ventotene non è quello che sostiene Meloni, è l'Inno dell'Europa federale contro i nazionalismi che sono stati il cancro del Novecento, provocando due Guerre mondiali con milioni di morti".

"Non è accettabile fare la caricatura di quegli uomini, lei presidente Meloni siede in questo Parlamento anche grazie a loro, questo è un luogo sacro della democrazia e noi siamo qua grazie a quei visionari di Ventotene che erano confinati politici. Si inginocchi

la presidente del Consiglio di fronte a questi uomini e queste donne, altro che dileggiarli. Vergogna! Vergogna! Vergogna!", ha incalzato Fornaro.

Pur avendo innescato lei le polemiche la premier il giorno dopo si è detta "sconvolta dalla reazione che ho visto ieri in Aula, con parlamentari della Repubblica che sono arrivati sotto i banchi del governo con insulti e ingiurie".

"Sono stata insultata io. Penso francamente - ha ribattuto Giorgia Meloni - che la sinistra stia perdendo il senso della misura. Penso che stia uscendo fuori un'anima illiberale, nostalgica".

Particolare curioso: la tempesta sul manifesto di Ventotene ha messo in secondo piano le clamorose fratture esistenti sia nella maggioranza che nell'opposizione sull'opportunità di spendere 8000 miliardi di euro nei prossimi anni per creare una difesa europea autonoma a rispetto agli Stati Uniti.

Nella coalizione di centro-destra al potere la Lega del vicepremier Matteo Salvini è ferocemente contrario al riarmo europeo e su analoghe posizioni di rigetto totale si trova il secondo partito d'opposizione - Movimento 5 Stelle capeggiato dall'ex-premier Giuseppe Conte - che ha indetto una manifestazione in piazza il 5 aprile contro "questo folle piano di riarmo" e sollecitare in alternativa "maggiori investimenti ma ben destinati alla sanità, per contrastare il caro vita e il caro bollette".

LaR

NUOVO CONSOLE A MANCHESTER

Nuovo console d'Italia a Manchester: Gabriele Magagnin è subentrato lo scorso 1° aprile a Matteo Corradini, sotto la cui guida il Consolato di Manchester ha ripreso le attività dopo anni di chiusura.

"Sono certo - ha dichiarato il deputato leghista Simone Billi, presidente del Comitato sugli Italiani nel Mondo - che il nuovo Console Magagnin saprà degnamente raccogliere il testimone. Io sarò a sua disposizione per collaborare per il bene dei 116mila italiani iscritti a quell'anagrafe consolare. Sono personalmente molto legato a questo Consolato perché a promuovere la sua riapertura ho dedicato tanto lavoro in sede parlamentare".

LaR



A EDIMBURGO APERTA "ITALY HOUSE", NUOVA SEDE DI CONSOLATO E ISTITUTO CULTURA

Si rafforza la presenza dell'Italia in Scozia: lo scorso 21 febbraio è stata inaugurata a Edimburgo "Italy House", nuova sede del Consolato Generale e dell'Istituto italiano di Cultura.

L'apertura consente di far fronte all'accresciuta presenza italiana e al conseguente incremento di domanda dei servizi consolari e si inserisce nell'ambito di un piano di potenziamento della presenza tricolore nel Regno Unito, iniziato con l'istituzione del Consolato di Manchester nel 2021 e l'avvio nel 2023 del processo di digitalizzazione degli archivi consolari delle Sedi di Londra, Manchester ed Edimburgo.

La collettività italiana risulta in aumento, con oltre 27.000 iscritti AIRE tra Scozia e Irlanda del Nord che hanno saputo integrarsi in maniera ottimale nel tessuto sociale ed economico locale.

"Italy House" vuole essere il fulcro della presenza italiana a Edimburgo, città che ospita oltre il 30% dei connazionali residenti in Scozia.

"L'inaugurazione di una nuova sede consola-



re - ha dichiarato il Sottosegretario agli Esteri Giorgio Silli, presente all'evento - è una ulteriore testimonianza dell'attenzione del Governo per tutti gli italiani che vivono all'estero. La prima visita in Scozia del mio mandato è un'importante occasione per rafforzare i legami con l'associazionismo, il Comites, il CGIE e la collettività locale".

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

SALVO
1968

www.salvo1968.co.uk

The UK's Leading Online Italian Food Wholesaler

Supplying the restaurant and catering industry since 1968

SCAN HERE TO DOWNLOAD OUR NEW APP

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

ciao@salvo1968.co.uk
0808 122 1968

salvo1968ltd



Nell'UE solo l'Italia cercò la pace tra Russia e Ucraina?

rese conto dell'inutilità dei suoi sforzi ma secondo un libro-testimonia di dell'ex ambasciatore italiano a Mosca Giorgio Starace soltanto l'Italia in Europa cercò la via della pace.

Nel volume "La pace difficile. Diari di un Ambasciatore a Mosca", il diplomatico racconta in prima persona i drammatici mesi che hanno preceduto e accompagnato l'intervento militare in Ucraina da parte della Federazione Russa e sottolinea come il potenziale dell'azione politico-diplomatica sia andato progressivamente indebolendosi,

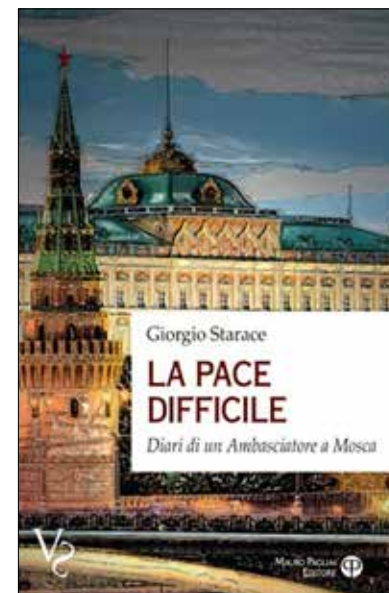
lasciando spazio a soluzioni prevalentemente militari o sanzionatorie e trascurando, di fatto, un autentico impegno per la cessazione delle ostilità.

"Nel corso di questo lungo conflitto non ho visto una sola iniziativa politica e diplomatica di un leader europeo in direzione di negoziati e della pace, ad eccezione del tentativo del Ministro degli Esteri Di Maio del maggio 2022", sostiene Starace nel volume, arricchito dalla prefazione del geo-politologo Lucio Caracciolo, dove descrive in

dettaglio le profonde connessioni tra l'economia italiana e quella russa, nonché l'attrazione che larghi strati dell'intellettuale russa nutrono per l'Italia.

Scrive Starace, ambasciatore a Mosca dall'ottobre 2021 al luglio 2024: "In tre anni di sanguinose ostilità, abbiamo tutti visto l'alto rappresentante per la politica estera dell'UE Borrel, il capo della diplomazia europea, parlarci quasi unicamente di assistenza militare all'Ucraina, di sanzioni nei confronti della Russia e mai di iniziative concrete europee per porre fine a questo conflitto".

Con questo libro, l'ambasciatore in pensione - nato a Viterbo nel 1959 - traccia i contorni di un futuro ordine internazionale ancora tutto da definire (per ora con Donald Trump alla Casa Bianca siamo al totale disordine



internazionale...). Proprio in questa prospettiva, invoca la necessità di un sistema di garanzia collettiva, poiché, a suo avviso, non sarà un semplice accordo tra super potenze a garantire la stabilità e la sicurezza di cui l'Europa e il mondo intero hanno bisogno.

LaRedazione

LICEO ITALIANO A LONDRA: QUALCOSA SI MUOVE

Il liceo italiano a Londra non è più soltanto un progetto astratto: tre senatori del Partito Democratico eletti all'estero hanno presentato un disegno per trasformarlo in realtà.

Andrea Crisanti, Francesca La Marca e Francesco Giacobbe non capiscono come si possa negare alla capitale britannica - dove vivono circa 280.000 italiani - una scuola statale "sul modello di quanto già avviene nelle città di Addis Abeba, Atene, Barcellona, Madrid, Istanbul, Parigi e Zurigo, e presto dovrebbe nuovamente avvenire anche ad Asmara". Si tratterebbe di "un ulteriore forte presidio di radicamento e diffusione all'estero della lingua e della cultura italiane" e di un servizio per una comunità in aumento a dispetto della Brexit, con le seconde e terze generazioni che "pur integrate mantengono forti legami con l'Italia".

Il disegno di legge elaborato dai tre parlamentari prevede anche l'istituzione di un analogo liceo statale italiano nella città tedesca di Wolfsburg dove - al pari di Londra - è molto numerosa e radicata la comunità di cittadini emigrati dalla Penisola.

Non è chiaro - essendo proposto da senatori dell'opposizione - quante probabilità ci siano perché si passi dal progetto alla realtà ma purtroppo non sembrano molte tenendo conto del clima di perenne scontro tribale nella classe politica italiana e nel fatto che finora i partiti di maggioranza sono sembrati sordi all'idea.

L'iniziativa di Crisanti, La Marca e



Giacobbe (maturata sulla scia della mobilitazione di circa trecento genitori italiani residenti nella metropoli britannica che da due anni animano un foro su Facebook) ha trovato il plauso incondizionato di Alessandro Gaglione, presidente del Comites Londra.

"Finalmente, dopo anni di richieste e discussioni qualcosa di molto importante - sottolinea Gaglione - si è mosso in merito all'istituzione di un liceo italiano a Londra: è stato recentemente presentato in Senato un disegno di legge a tal fine. Non è possibile pensare che (e non so come sia stato possibile non riuscire a concepirlo fino ad ora) in una città come Londra (che per numero di connazionali equivale ad una grande città italiana) non esista una scuola secondaria italiana. Da anni subiamo il paragone impietoso, ad esempio, con la Francia (nella zona di South Kensington sembra di essere sugli Champs Elysees), con altri Paesi che hanno puntato tantissimo sulla

propria lingua/cultura e con altre città del mondo, dove esiste già una scuola secondaria italiana".

"A titolo personale", Gaglione auspica che il liceo: 1) sia statale, PUBBLICO (al pari di ogni altra scuola pubblica in Italia, con costi interamente a carico dello Stato); 2) preveda PROGRAMMI MINISTERIALI italiani; 3) preveda l'insegnamento delle materie in LINGUA ITALIANA; 4) preveda (come previsto dal disegno di legge) il liceo CLASSICO E SCIENTIFICO.

A giudizio del presidente del Comites il liceo italiano dovrebbe essere ad "uso e consumo" di tutta la comunità, internazionale e non, che vive a Londra e che intende, per qualsiasi motivo, dare ai propri figli un'istruzione italiana ed in italiano.

Conoscendo le tempistiche del processo decisionale a Roma Gaglione si augura una cosa: "Speriamo possano beneficiare del liceo italiano a Londra i nostri figli e non i nostri nipoti! LaR

VANCE: HA RAGIONE GIORGIA MELONI O IL "DAILY STAR"?

Detesta i "parassiti" europei che a suo dire non rispettano la libertà di espressione e calpestano la democrazia. Odia l'Unione europea. Disprezza l'Ucraina. Flirta con i nazistoidi del partito tedesco AfD. In pochi mesi il vicepresidente americano D J Vance è diventato una specie di "pit bull" dell'estrema destra americana e internazionale ma nel Vecchio Continente c'è ancora chi parla bene di lui e gli dà ragione. E' il caso di Giorgia Meloni.

In un'intervista al Financial Times la premier italiana ha detto lo scorso 27 marzo di "simpatizzare" con Vance per la sua requisitoria contro l'Europa: "Devo dire che sono d'accordo...lo sto dicendo da anni...L'Europa ha un poco perso se stessa".

Giorgia Meloni si sente politicamente affine al presidente americano Donald Trump ("io sono una conservatrice, lui un leader repubblicano. Di sicuro sono più vicina a lui che a molti altri e capisco un leader che difende i suoi interessi nazionali") e sostiene che le bordate dell'amministrazione Usa contro il vecchio Continente non



hanno d mira i popoli europei ma le sue classi dirigenti e il fatto che queste classi non cercano risposte ai problemi della gente ma tentano invece di imporre alla gente la loro "ideologia".

Come si vede dalla copertina, il tabloid britannico "Daily Star" è di avviso opposto e si chiede se Vance non sia "il più pericoloso uomo al mondo".

LaRedazione

Italian Food
Crafted, Imported & Delivered with Passion
Since 1966

WWW.CARNEVALE.CO.UK



Dairy Products



Premium Sausages



CARNEVALE
Established 1966
Prodotti di Qualità



Fresh Pasta



Cured Meats

C. CARNEVALE LTD

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

BRANCHES

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

SI VOTA A GIUGNO PER 5 REFERENDUM SU LAVORO E CITTADINANZA STRANIERI

Volete accelerare i tempi di accesso alla cittadinanza italiana per gli stranieri con residenza legale nella Penisola? Desiderate norme più stringenti per i licenziamenti e una maggiore responsabilità di azienda appaltatrici e subappaltatrici in caso di infortunio sul lavoro?

Gli italiani, anche quelli che vivono all'estero, sono chiamati a pronunciarsi a giugno su questi temi al centro di cinque referendum abrogativi di iniziativa popolare, promossi dalle opposizioni di sinistra e osteggiati dalla maggioranza di destra al governo.

In Italia i referendum saranno votati l'8 e il 9 giugno, in accoppiata al secon-

do turno delle elezioni amministrative parziali che interessano in tutto appena 124 comuni. All'estero sarà ancora una volta usato il controverso voto per posta (controverso perché si presta a frodi e abusi).

Come al solito, i quesiti sono stati scritti in una lingua più vicino all'ostrogoto che a quella di Dante. Prendete il primo, che riguarda il dimezzamento da 10 a 5 anni dei tempi di residenza legale in Italia dello straniero maggiorenni extracomunitario per la richiesta di concessione della cittadinanza italiana. Suona così: "Volete voi abrogare l'art. 9, comma 1, lettera b), limitatamente alle parole "adottato da

cittadino italiano" e "successivamente alla adozione"; nonché la lettera f), recante la seguente disposizione: "f) allo straniero che risiede legalmente da almeno dieci anni nel territorio della Repubblica.", della legge 5 febbraio 1992, n. 91, recante nuove norme sulla cittadinanza"?".

I quattro altri referendum puntano invece a smontare il cosiddetto "Job Act" introdotto nel 2016 dal governo Renzi per rendere più flessibili le norme sul lavoro e in particolare a rendere meno onerosi per le aziende i licenziamenti.

Piatto forte della chiamata alle urne doveva essere un referendum sull'au-



tonomia differenziata concessa alle regioni (fortemente voluta dalla Lega e fortemente contestata dalle opposizioni di sinistra) ma la Corte Costituzionale l'ha escluso dopo aver invalidato gran parte del progetto.

I promotori dei referendum (quelli sul lavoro vedono in prima fila il sindacato CGIL) avrebbero voluto che i cinque quesiti fossero sottoposti agli elettori in simultanea con il primo turno delle elezioni amministrative parziali, il 25 e 26 maggio, nella speranza di un'affluenza più alta.

Sembra molto probabile che i cin-

que referendum si risolveranno in un vuoto esercizio di stile: perché risultino validi bisogna infatti che almeno metà degli aventi diritto si rechino alle urne. Un obiettivo che appare impossibile da centrare. La soglia del 50% aveva un senso quando decenni fa andava a votare oltre l'80% degli elettori, adesso - con il partito degli astenuti che vince regolarmente tutte le elezioni - non ha semplicemente più senso un'asticella così alta.

All'estero hanno diritto di voto tutti gli italiani iscritti all'AIRE. Possono votare anche gli italiani temporaneamente all'estero per motivi di salute, lavoro o studio, a condizione che comunichino il loro status ai consolati di riferimento entro i termini stabiliti, tramite moduli e piattaforme online del ministero.

Tre settimane prima della data del voto, il materiale elettorale (detto "plico") dovrebbe pervenire all'indirizzo di residenza dichiarato nelle liste AIRE e si ha una settimana di tempo dalla ricezione per rispedire il plico al consolato di riferimento.

LaRedazione



A CLERKENWELL DEBUTTANO I BACCHUS AWARDS

Far conoscere a Londra eccellenze dello sterminato patrimonio enogastronomico italiano è l'obiettivo di un evento promozionale - i Bacchus Awards - che ha debuttato lo scorso 19 marzo a "The Crypt on the Green" a Clerkenwell, nel quartiere della vecchia Little Italy.

La manifestazione è stata l'occasione per i produttori partecipanti di mostrare e far degustare i propri prodotti ad una platea qualificata di buyer professionali, dando loro la possibilità di instaurare anche trattative commerciali per entrare nel mercato del Regno Unito.

Le aziende partecipanti - in arrivo dalla maggior parte delle regioni della Penisola - hanno concorso all'assegnazione dei Bacchus Awards destinati ai migliori prodotti presentati e divisi in due categorie.

Il massimo riconoscimento nella prima categoria (3 RED TOMATOES) è andato a Michela Sola di MI CAKES per le sue due Uova di cioccolato, una con ganache al rosmarino e l'altra con ganache piccante, e all'azienda ANTICHI SAPORI di Pietruccia Scampuddu per i s'aranzada, deliziosi dolci sardi.

Per il settore dei prodotti alcolici il massimo riconoscimento dei 3 GOLDEN GRAPES è andato al Dry Gin di Marco Icardi della Distilleria Montanaro, al Gewurtztraminer di Michel Vallet di Feudo San Maurizio e al Falerno del Massico Bianco Arianna di Concetta Bianchino di Tenute Bianchino.

LaR

La moda italiana ha il successo che ha grazie ai suoi "distretti produttivi" e cioè il retroterra dove la creatività si sposa con sapienza artigianale e industriale.

Di questi inimitabili "distretti produttivi" si è discusso lo scorso 31 marzo all'Ambasciata d'Italia a Londra in occasione del sesto episodio di "Italian threads: conversations on fashion", il ciclo di incontri in collaborazione con la testata giornalistica online ThePlatform, dedicato alla moda.

A parlare di "Distretti produttivi, caratteristica italiana", sono stati Gianluca Isaia - amministratore delegato di Isaia, iconico nome della sartoria napoletana - e Maria Cristina Squarzialupi, presidente di Unoaerre, importante azienda orafa di Arezzo, con il maggior tasso di crescita.

Il ciclo in corso a Londra punta a rappresentare l'intero funzionamento dell'industria della moda e le specificità uniche dell'Italia. Per questo motivo, l'incontro di marzo è stato dedicato ai distretti, aree del Paese specializzate

in singoli settori produttivi, composte da piccole e piccolissime imprese raccolte attorno ad alcune grandi aziende e legate tra di loro da una serie di rapporti cosiddetti "a rete".



"I distretti industriali - ha dichiarato l'Ambasciatore Inigo Lambertini, introducendo l'incontro - "sono veri e propri laboratori di creatività e maestria artigianale. Rappresentano un modello economico e culturale che ha saputo coniugare tradizione e innovazione, facendo dell'Italia un punto di

riferimento globale".

In conversazione con Maria Silvia Sacchi, fondatrice e direttrice di ThePlatform, Gianluca Isaia e Cristina Squarzialupi hanno raccontato la nascita e le evoluzioni dei rispettivi distretti, la flessibilità permessa da un modello produttivo che altri Paesi hanno provato a ricreare sui propri territori, le sfide che oggi si trovano ad affrontare e l'abilità delle aziende di fare da traino, soprattutto nei momenti di cali di mercato.

LaR

@cibosanold

21
ANNIVERSARIO
Est. 2003

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

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

IL DESIGN “MADE IN ITALY” AL SERVIZIO DELLA RIGENERAZIONE URBANA



grazione sociale.

Nel secondo panel Giulio Antonutto (Associate Director, Computational Design Skills Network Leader) e Daniel Portilla (Associate, Masterplanning & Urban Design) di Arup si sono focalizzati sull'impatto delle tecnologie digitali, in particolare l'intelligenza artificiale, nella trasformazione del concetto stesso di urban design. I relatori hanno esplorato come le tecnologie emergenti stiano rivoluzionando la progettazione e la gestione delle città, con un'attenzione particolare alla creazione di ambienti urbani più sostenibili e intelligenti. L'uso di tecnologie come digital twins, l'analisi dei dati e l'IA stanno ottimizzando la progettazione urbana, migliorando la qualità delle infrastrutture e rispondendo in modo più efficace alle sfide sociali e ambientali.

L'architetto Lorenzo Palmeri, Testimonial del Design italiano, venuto a Londra appositamente per l'evento, ha chiuso i lavori approfondendo il tema della sostenibilità ambientale e mettendo in evidenza che il design e l'eco-sostenibilità sono destinati a proseguire il loro cammino insieme, come elementi imprescindibili per un futuro più responsabile e attento all'ambiente.

LaRedazione

Il Design “made in Italy” è uno dei settori di punta della Penisola e torna particolarmente utile anche per i progetti di rigenerazione urbana, diventati cruciali per il benessere delle società attuali e per la difesa dell'ambiente.

Proprio sul tema “Urban Regeneration: Design for a Better Life” l'Ambasciata d'Italia a Londra ha organizzato lo scorso 27 marzo un simposio in occasione dell'Italian Design Day.

Apprendo l'evento, messo a punto in collaborazione con Lendlease e l'Italian Trade Agency, l'ambasciatore Inigo Lambertini, ha sottolineato il ruolo chiave del design nell'affrontare le grandi sfide sociali ed economiche del nostro tempo: “Il design è uno strumento potente per l'innovazione e il

cambiamento sociale. Le città, fulcro dello sviluppo economico e sociale, sono anche il luogo in cui le disuguaglianze si manifestano in modo più evidente. Attraverso la pianificazione urbana sostenibile, l'architettura innovativa e le tecnologie avanzate, possiamo colmare questi divari e creare spazi inclusivi per tutte le comunità.”

In un primo panel Stefano Minini e Zen Mumtaz entrambi esperti di Lendlease, si sono concentrati sull'importanza del design per la progettazione di spazi pubblici che rispondano alle esigenze delle diverse comunità. Hanno anche fornito esempi di come il design, stimolando l'innovazione, possa migliorare la qualità della vita nei quartieri urbani e favorire l'integrazione sociale.

“But guys, we don't even trade with your country”

“Shut the fuck up penguin. Did you even say thank you? We're tired of you taking advantage of hard working American patriots”



DAZI: TRUMP NON RISPARMIA NEMMENO I PINGUINI

Dazi, dazi e ancora dazi: il presidente americano Donald Trump ne ha imposti anche alle isole Heard e McDonald. D'ora in poi le importazioni in arrivo negli Stati Uniti da quelle remote terre antartiche saranno soggette ad una tassa del 10%. Alla Casa Bianca non hanno fatto però mente locale: da quelle parti abitano in pianta stabile soltanto pinguini e sembra che da sette anni non ci abbia messo piede anima umana. La gaffe ha scatenato la fantasia dei creatori di meme...

LaRedazione



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

Italian top quality Food

TENTAZIONI UK

EST. 2005

FIRST LONDON'S

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





UNIT G1, 56 MAGNET RD, WEMBLEY HA9 7FP

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



Eni e l'Autorità per l'energia atomica del Regno Unito hanno dato vita ad una joint venture per lo sviluppo della fusione nucleare: assieme al suo partner britannico la multinazionale italiana dell'energia costruirà un impianto per la gestione del ciclo di un combustibile chiamato trizio.

Lo stabilimento Ukaea-Eni H3at sarà localizzato nella sede dell'Autorità a

Culham. Una volta completato, nel 2028, sarà il "più grande e avanzato al mondo" nel suo settore.

La fusione nucleare è un procedimento per la produzione di energia pulita diverso dalla fissione e molto promettente, anche se lontano dall'industrializzazione. A differenza della fissione, la fusione non genera energia dalla divisione di atomi pesanti bensì dall'unione di atomi leggeri; non rilascia emissioni di gas serra, non pro-

duce rifiuti ad alta radioattività ed è considerata inesauribile o quasi per via della facilità di accesso al trizio e al deuterio, i due isotopi dell'idrogeno utilizzati come combustibile.

La collaborazione al progetto H3at - formalizzata con un accordo sottoscritto lo scorso 7 marzo a Oxford - mette insieme l'esperienza dell'Autorità britannica nella ricerca e sviluppo sulla fusione con le capacità industriali e ingegneristiche di Eni.

"Il recupero e riutilizzo del trizio giocherà un ruolo fondamentale nell'approvvigionamento e generazione del combustibile nelle future centrali elettriche a fusione, e sarà determinante nel rendere la tecnologia sempre più efficiente", ha dichiarato la società guidata da Claudio Descalzi.

Secondo il ministro britannico del Clima, Kerry McCarthy, l'impianto "posiziona il Regno Unito come leader nello sviluppo delle tecnologie per il combustibile da fusione".

La fusione è una forma di energia in cui il processo che alimenta il Sole vie-

ne replicato sulla Terra: due isotopi di idrogeno, deuterio e trizio, si fondono insieme sotto intenso calore e pressione per formare un atomo di elio, rilasciando grandi quantità di energia a zero emissioni attraverso un processo sicuro, più pulito e virtualmente inesauribile.

L'impianto UKAEA-Eni H3AT è progettato per essere un centro d'eccellenza mondiale che offrirà all'industria e al mondo accademico l'opportunità di studiare soluzioni innovative per processare, stoccare e riciclare il trizio.

LaRedazione

DALLA PENISOLA FIUME DI SQUISITEZZE PER IFE LONDON 2025



Sale nero al tartufo umbro, pasta in formati originali (fiore, stella, cuore...), aceti balsamici con alle spalle una storia antica, salami calabresi con certificazione halal: molte le squisitezze proposte nel padiglione italiano dell'International Food & Drink Event (IFE) che si è svolto dal 17 al 19 marzo a Londra nello spazio espositivo Excel.

Organizzato dall'ITA, il padiglione italiano di IFE London 2025 ha ospitato in tutto 34 aziende della Penisola ed è stato inaugurato dall'Ambasciatore Italiano in UK Inigo Lambertini che poi ha visitato i vari stand in compagnia del Direttore dell'ITA Giovanni Sacchi e dell'Attache' all'agricoltura in ambasciata Gabriella Manfredi.

Erano presenti espositori di spessore come l'Acetaia Giusti con una storia ricca iniziata nel 1605 che in 17 generazioni ha prodotto aceti balsamici pluripremiati mentre il Pastificio Formia, con alle spalle 145 anni di storia, oltre alla pasta artigianale ha anche portato a Londra paste pronte di prima qualità da preparare solo con ag-

giunta di acqua bollente.

La A. R. Tartufi ha fatto dal canto suo bella mostra di sé con una selezione di prodotti a base di tartufo umbro e fra le novità va segnalato un sale nero aromatizzato al tartufo con aggiunta di oro alimentare unico al mondo. La Fabbrica della Pasta di Gragnano ha invece incuriosito i visitatori con formati originalissimi a forma di fiore, stella o cuore oltre a quelli più tradizionali.

Fantasia Napoletana ha portato i famosi pomodorini del Piennolo in barattolo oltre a zuppe preparate con le

antiche ricette della nonna mentre il calabrese salumificio Geca ha esposto, oltre ai tradizionali e immancabili insaccati di quella regione, una selezione di salami, nduja e soppressata rigorosamente fatta con manzo e quindi con certificazione halal.

Al di fuori del padiglione italiano un certo numero di compagnie italiane attive nel Regno Unito ha partecipato in proprio alla manifestazione. E' il caso di Vincenzo Ltd, il cui coloratissimo stand, pieno di frutta e verdure italiana, è stato visitatissimo da tutti gli ospiti venuti all'Excel, di Ariela's Gelato (presente con solo una piccola selezione dei suoi gustosissimi e multi premiati gelati) e di La Tua Pasta che ha servito assaggi dei suoi prodotti, fra cui il tortellone al brasato, di una squisitezza unica.

L'IFE 2025 si è confermata una importante fiera londinese nel settore Food & Beverage: molto sostenuto è stato l'afflusso di visitatori e gli espositori sono rimasti nel complesso contenti per i contatti presi.

Cristina Polizzi



16 YOUNG PROFESSIONALS SELECTED FOR UK-ITALY 2025 PROGRAMME

Sixteen professionals under 40 years old who demonstrated excellence in their fields "as well as a commitment to strengthening bilateral ties between the United Kingdom and Italy" have been selected for the 2025 edition of the UK-Italy Young Leaders Programme, a joint initiative delivered by the governments of the two states.

Over the year, they will take part in a series of initiatives designed to consolidate bilateral cooperation and friendship, including visits to the United Kingdom and Italy, where they will be given the opportunity to interact and promote dialogue with leading figures from the world of politics, institutions, business, technology, science, culture and communication.

At the end of the Programme, they will be invited to join the "Young Leaders Alumni" network, through which "they will ensure British-Italian cooperation continues for the next generation".

This year's participants - all able to speak fluent English - are Giulia Aloisio Rafaiani (Director of Communications and Strategy, Strategic Partners), Beatrice Bergami (Cybersecurity Architect, Goldman Sachs), Nathalie Biancheri Chiappor (Film Director), Marcello Brognoli (Officer, Italian Navy), Carlo Cattaneo (GCAP Programme Delivery Manager, Rolls Royce), Me-



ganne Christian (Reserve Astronaut, UK Space Agency), Daniel Colaiani, (Founder and CEO, AIXR Unicorn), Riccardo D'Andrea, (Civil Servant, Presidency of the Italian Council of Ministers), Melania Edwards (Founder and Managing Partner, Limitless) Matteo Forte (Founder and CEO, SWITCH), Jonathan Heywood (Director of Media Relations, Prysmian), Federica Onori (Member of the Chamber of Deputies, Azione), Antony A. Pellegrino (Urological Surgeon, San Raffaele Hospital), Fabian Piga (Economic Affairs Advisor, UK Cabinet Office), Chelcie Poole (Director of Growth and Ecosystems, Limineer) and Simone Venturini (Deputy Mayor of Venice).

Now in its second year, the Programme is organised by the British Embassy in Rome and the Italian Embassy in London as part of the Memorandum of Understanding (MoU) between the United Kingdom and Italy, signed in London in April 2023.

CiBi Market
cibimarket.co.uk
Est. 2015

<https://cibimarket.co.uk>

info@cibimarket.co.uk

+44 208 459 8101 Office

+44 7454 965212 Rosa

+44 7454 889128 Aldo

ITALIAN FOOD DISTRIBUTION CENTER
Unit 8 Artesian Close Industrial Estate, Brentfield Road, London NW10 8RW

ITALIA IN CERCA (A LONDRA) DI PIÙ INVESTIMENTI DALL'ESTERO



L'Italia è "sempre più considerata stabile ed attrattiva per gli investimenti esteri di medio e lungo termine" che sono molto aumentati nel 2024 e nei prossimi 18 mesi dovrebbe aumentare ancora: è questo il messaggio di fondo lanciato lo scorso 17 marzo dalla conferenza "Equity and Debt Investments in Italy" organizzata all'Ambasciata d'Italia a Londra da Legance, uno dei principali studi legali della Penisola con sedi a Milano, Roma e Londra.

Circa duecento investitori e operatori della City hanno preso parte all'evento, aperto dall'ambasciatore Inigo Lambertini che ha evidenziato come, per l'Italia, il mercato del private equity abbia dimostrato solidità nel 2024, registrando un incremento nel numero di operazio-

ni rispetto al 2023.

La conferenza si è articolata in tre panel, con interventi in streaming di due esponenti del governo Meloni.

Il sottosegretario al ministero dell'Economia e delle Finanze Federico Freni ha sottolineato che il governo vuole "razionalizzare e semplificare il sistema di regole che governa il mercato finanziario" aiutando le imprese "a ridurre i costi di ingresso e di permanenza sul mercato".

"Occorre inoltre - ha affermato Freni - eliminare lacci e laccioli anacronistici ed inadeguati: un sistema sanzionatorio meno rigido, e quindi più flessibile, è la chiave di volta per assicurare maggiore respiro al mercato".

"Le riforme strutturali del governo

- ha vantato dal canto suo il vicesegretario per le Imprese ed il Made in Italy Valentino Valentini - hanno migliorato di 15 punti la posizione italiana negli indici di attrattività per gli investitori mentre le politiche per il Made in Italy hanno incrementato dell'8,3% l'export di prodotti ad alto valore aggiunto. Negli ultimi due anni l'Italia ha visto crescere gli investimenti diretti esteri del 27%, con il private equity che ha raggiunto risultati straordinari. Il 2024 ha segnato un record con 56,4 miliardi di euro di investimenti attraverso 496 operazioni, più del doppio rispetto al 2023, rendendo l'Italia il quarto mercato di private equity in Europa. Il mercato italiano ha mostrato una notevole dinamicità, con un aumento del 13% delle operazioni M&A rispetto all'anno precedente. Continueremo a valorizzare il mercato italiano, favorendo la collaborazione tra istituzioni, imprese e investitori per una crescita sostenibile".

"Nel complesso contesto globale - ha tirato le somme a fine conferenza Marco Gubitosi, London Resident Partner di Legance - l'Italia è sempre più considerata stabile ed attrattiva per gli investimenti esteri di medio e lungo termine ci si aspetta nei prossimi 18 mesi una stabilità o l'aumento degli investimenti in equity e debito in Italia."

LaRedazione



TAROCCHI E SUPERCARS: L'EDITORIA TRICOLORE ALLA BOOK FAIR DI LONDRA

Dai Tarocchi alle Supercars, dal giardinaggio ai comics, l'editoria italiana ha fatto la sua bella figura durante la tre giorni della London Book Fair che si è svolta ad Olympia dall'11 al 13 marzo.

Sotto l'egida di ITA - Italian Trade Agency - e di AIE - Associazione Italiana Editori - una ventina di editori, nuovi o collaudati, ha messo in vetrina nel Padiglione Italiano libri di viaggi, moda arte, fotografia e soprattutto edizioni per l'infanzia, attraenti abbastanza da stimolare a sfogliare volumi invece di digitare su tablets. Nel complesso l'editoria "made in Italy" si è dimostrata all'altezza della competizione internazionale, presente in fiera molto ben fornita, agguerrita e in espansione grazie a Paesi come Cina, India, Corea e Polonia.

Per l'Italia la ciliegina sulla torta è stata la presenza del Festival letterario di Vieste-Puglia "Il Libro Possibile", con grande soddisfazione della sua direttrice Rosella Santoro, al suo esordio all'estero. Il festival pugliese è stato al centro di incontri e scambi di idee su svariati temi non solo alla Book Fair ma anche all'Istituto italiano di Cultura con la partecipazione di "addetti ai lavori" italiani e inglesi, tra i quali il romanziere Jonathan Coe che ha parlato della popolarità delle "detective stories" e il giornalista scientifico Philip Ball, convinto che l'intelligenza artificiale non potrà scalfire l'estro musicale umano.

"Missione compiuta", ha tirato le somme il direttore dell'Istituto di Cultura Francesco Bongorra a proposito delle iniziative portate avanti con "Il Libro Possibile" che hanno permesso un ampio confronto fra scrittori, economisti, divulgatori, giornalisti, italiani e inglesi davanti ad un folto pubblico, specialmente giovane.

MM

Bringing you the very best from Italy

San CARLO
CICCHETTI
BAR | RISTORANTE | CAFE' | CICCHETTI

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

OPEN NOW



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

San CARLO
CICCHETTI
BAR | RISTORANTE | CAFE' | CICCHETTI

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



WWW.SANCARLOCICCHETTI.CO.UK

@SC_Cicchetti

facebook.com/sancarlogroup



DOLLARO: TRUMP PUNTA A SVALUTARLO?

commerciale nel solo settore dei beni è di oltre 1.200 miliardi, mentre i servizi vantano un surplus di quasi 300 miliardi. Sono tutti andamenti sempre in crescita.

Per risanare i problemi citati, il dollaro, si afferma, dovrebbe essere svalutato, in quanto la moneta forte sarebbe responsabile del gigantesco deficit commerciale, e si dovrebbero cambiare anche le attuali condizioni per gli investimenti esteri negli Usa. Ciò, continua la narrazione, dovrebbe rendere il debito più sostenibile, le esportazioni più competitive e le importazioni meno convenienti. L'accordo si ispira a quello del Plaza del settembre 1985, in base al quale gli Usa negoziarono un deprezzamento del dollaro con i suoi principali partner commerciali. Il dollaro era sopravvalutato grazie ai massicci aumenti dei tassi d'interesse avviati da Paul Volcker nell'ottobre 1979. Nel 1981 l'interesse arrivò al picco di oltre il 20%! Tale operazione, tutta americana, fatta per contenere l'inflazione, mandò in tilt anche l'intero sistema del debito internazionale, penalizzando in particolare i paesi in via di sviluppo.

Il **Plaza Accord**, dal nome dell'hotel di New York di dove si tenne l'incontro, è considerato l'ultimo esempio di politica monetaria apertamente coordinata a livello mondiale. Ovviamente, ci sono molte differenze tra l'economia odierna e quella degli anni '80. In primo luogo, il rapporto debito/pil è ora superiore al 120%, rispetto a circa il 40% di allora.

L'Accordo di Mar-a-Lago prevede una possibile rivalutazione delle riserve auree per dare la possibilità al Tesoro

di emettere nuove obbligazioni con cui comprare altre monete internazionali, aumentandone il valore e facendo, di conseguenza, deprezzare il dollaro.

Il ragionamento alla base del nuovo accordo riteniamo sia molto, troppo, semplicistico. Si afferma che poiché gli Usa forniscono al resto del mondo la sicurezza e l'accesso ai mercati e ai consumatori americani, Washington, in cambio, vuole tre cose: una **svalutazione del dollaro** rispetto alle altre monete importanti, per rendere il suo export più competitivo; il **rilancio e l'ampliamento del suo settore manifatturiero** e la **trasformazione dell'attuale debito del Tesoro**, detenuto da Paesi e gruppi stranieri, in **nuove obbligazioni** con scadenza a cento anni. Ci sembrano davvero richieste fantasiose, tipiche di un impero in decadenza, nella sua fase terminale. Trump ci aggiunge il suo carico personale esigendo le terre rare dell'Ucraina, la Groenlandia, il Canada e tanto altro.

Per raggiungere tali risultati l'Amministrazione Trump intende usare l'arma dei dazi per mettere gli altri paesi sotto pressione e costringerli a sottoscrivere l'Accordo. Afferma che i dazi farebbero anche crescere le manifatture americane. Un wishful thinking, un pio desiderio di chi ha perso la bussola e ogni cognizione delle regole fondanti dello sviluppo e della modernizzazione economica e tecnologica. La seconda mossa consisterebbe nella creazione di un fondo sovrano americano attraverso il quale comprare monete straniere per deprezzare il dollaro. Si prevede anche l'utilizzo dell'Exchange Stabilization Fund, un

fondo di riserva di emergenza, creato nel 1934 dalla legge Gold Reserve Act.

Chi conosce un po' la storia americana vi intravede una rivisitazione fuori contesto di alcune idee dei padri fondatori degli Usa, come il libro sulle manifatture e quello sulla banca nazionale di Alexander Hamilton. Non si vuole capire, però, che i dazi possono servire come strumento di difesa da parte di un'economia emergente per fronteggiare le costrizioni al sottosviluppo imposte da uno strapotere coloniale. Era la situazione della giovane repubblica americana nei confronti dell'impero britannico. Ciò non vale per gli Usa di oggi, la nazione dominante che si ritiene la più tecnologicamente avanzata del mondo.

Lo shock per gli investitori provocato dalla valanga di "executive order" e dalle minacce di nuovi dazi è deliberato. Sono annunciate azioni punitive per chi non accetta la nuova politica. Di fatto, sotto la guida di Trump, l'Accordo di Mar-a-Lago sostituisce anche la Federal Reserve come istituzione principale del potere monetario e finanziario.

Il punto centrale della visione del cosiddetto "Accordo" è quello di creare un grande palcoscenico su cui l'America di Trump dimostrerà il suo potere coercitivo per cambiare unilateralmente tutti i parametri basilari dell'economia mondiale! Una coercizione palese, mascherata da presunti consensi. A novembre Stephen Miran aveva già previsto che la prima mossa di Trump sarebbe stata quella sui dazi per sconvolgere il sistema ed esercitare pressioni e minacce in particolare nei confronti degli alleati. *LaR*

Il presidente americano Donald Trump punta alla svalutazione del dollaro come toccasana contro il deficit commerciale e quello della spesa pubblica?

Se lo chiedono in un'analisi due economisti italiani, Mario Lettieri e Paolo Raimond (il primo è stato anche sottosegretario all'Economia), e avvertono: la strategia alla base del cosiddetto "Accordo di Mar-a-Lago" è perlomeno "semplificistica". Ecco l'analisi:

Da qualche tempo si parla con insistenza di un "Accordo di Mar-a-Lago", il piano con cui la presidenza Trump mirerebbe ad affrontare i doppi deficit americani, quello commerciale e quello della spesa pubblica. Mar-a-Lago è la residenza privata di Donald Trump dove si prendono le decisioni strategiche più importanti.

Il piano segue le istruzioni contenute nel dossier "A User's Guide to Restruc-

turing the Global Trading System" preparato dall'economista Stephen Miran lo scorso novembre per il nuovo presidente eletto. Adesso Miran guida il Council of economic advisers della Casa Bianca. Si afferma che il dollaro è costantemente sopravvalutato, soprattutto perché gli asset in dollari funzionano come valuta di riserva mondiale. Questa sopravvalutazione pesa molto sul settore manifatturiero americano, mentre i settori finanziari dell'economia ne beneficiano. La vera causa del crollo industriale, l'outsourcing, cioè il trasferimento delle produzioni da parte delle imprese americane verso altri paesi con basso costo della manodopera e privi di ogni controllo, è del tutto ignorato.

Si ricordi che il debito pubblico ha raggiunto 36.000 miliardi di dollari; per l'anno fiscale 2025 il Congressional budget office prevede un disavanzo di bilancio di 1.900 miliardi; il deficit

LE TUE EMOZIONI PARLANO IN ITALIANO
SUPPORTO LOGOPEDICO E PSICOLOGICO PER ITALIANI A LONDRA

DR.SSA GUGLIELMINA BARBIERI-PSICOLOGA E LOGOPEDISTA
Tel: 07722915772- email: guglielmina.barbieri@gmail.com

SERVIZI PER BAMBINI

- VALUTAZIONE E TRATTAMENTO DEI DISTURBI DEL LINGUAGGIO E DELLA COMUNICAZIONE
- SOSTEGNO PSICOLOGICO PER DIFFICOLTÀ EMOTIVE
- DISTURBI DELL'APPRENDIMENTO
- POTENZIAMENTO COGNITIVO
- SUPPORTO PER BAMBINI CON BISOGNI EDUCATIVI SPECIALI

SERVIZI PER ADULTI

- TERAPIA PSICOLOGICA PER VARIE CONDIZIONI CLINICHE
- SUPPORTO PSICOLOGICO IN MOMENTI CRITICI DELLA VITA
- RIABILITAZIONE COGNITIVA NELLE DEMENZE O POST-ICTUS

PREZZI COMPETITIVI

PROFESSIONALITÀ ED ESPERIENZA
MASSIMA RISERVATEZZA



Inquadra il QR code per visitare il sito

www.letueemozioniparlanoinitaliano.com

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



WEALTH MANAGEMENT

CONSULENZA FINANZIARIA

- SAVINGS & INVESTMENTS
- PENSIONS
- MORTGAGES
- PROTECTION
- INHERITANCE TAX PLANNING
- LONG-TERM CARE
- BUSINESS/CORPORATE ADVICE
- EQUITY RELEASE
- COMMERCIAL MORTGAGES

AQUA WEALTH MANAGEMENT LTD

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

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



YOUR FIRST MEETING IS AT OUR COST

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

PAPA FRANCESCO "TORNATO ALLA CASA DEL PADRE"



Addio, Papa Francesco: il 266esimo pontefice della Chiesa Cattolica Romana è "tornato alla Casa del Padre" la mattina del 21 aprile alle ore 7.35, il giorno dopo che a Pasqua ha impartito la benedizione "Urbi et Orbi" e ha fatto in "papamobile" un ultimo, imprevisto bagno di folla tra i fedeli a Piazza San Pietro.

Aveva 88 anni, era in condizioni di salute molto precarie in seguito ad una polmonite doppia che tra febbraio e marzo l'aveva costretto a cinque settimane di ospedale e per due volte gli aveva fatto rischiare la morte. Un improvviso ictus cerebrale gli è stato fatale.

Dopo averlo dimesso da Policlinico Gemelli lo scorso 23 marzo i medici gli avevano ordinato due mesi di riposo assoluto ma non sono stati ascoltati: il Papa, pur non avendo quasi più voce e palesemente sofferente e con il volto scavato, è comparso più volte in pubblico, ha incontrato i reali britannici Carlo e Camilla in visita in Italia e la mattina del 20 aprile – il giorno di Pasqua – ha ricevuto brevemente il con-

troverso vicepresidente americano JD Vance, che nel 2019 si è convertito al cattolicesimo sposandone però le tendenze più conservatrici e reazionarie.

Con il suo decesso se ne va una delle figure di maggior spicco della scena internazionale, infaticabile nella battaglia per la pace e per la giustizia, aspramente critico nei confronti dell'Amministrazione americana Trump-Vance per la gestione repressiva dell'emigrazione. A febbraio, prima del ricovero, aveva avuto parole di fuoco per quanto sta succedendo in Usa: "Ho seguito da vicino la grave crisi che si sta verificando negli Stati Uniti con l'avvio di un programma di deportazioni di massa. La coscienza rettamente formata non può non esprimere – aveva denunciato – un giudizio critico ed esprimere il proprio dissenso verso qualsiasi provvedimento che identifichi tacitamente o esplicitamente la condizione illegale di alcuni migranti con la criminalità".

Jorge Mario Bergoglio era nato a Buenos Aires in Argentina il 17 dicembre 1936 in una famiglia con radici liguri e piemontesi ed era diventato il leader

del mondo cattolico il 13 marzo 2013 dopo la clamorosa rinuncia di Benedetto XVI. Prima di lui né il Sud America né l'Ordine dei Gesuiti ne avevano mai espresso uno.

Prima che un'impetuosa vocazione religiosa lo portasse ad entrare in seminario nel marzo 1958 Jorge Mario – figlio di un impiegato delle ferrovie salpato nel 192 da Genova in cerca di fortuna in Argentina assieme ai genitori Giovanni e Rosa – si era diplomato perito chimico e aveva addirittura lavorato come buttafuori in un locale malfamato di Córdoba.

Nell'autobiografia racconta come in quella fase iniziale della sua vita provò "attrazione per due ragazze in quel tempo", "ma non furono fidanzamenti ufficiali, uscivamo in compagnia, andavamo a ballare il tango. Avevo diciassette anni, e dentro di me già c'era l'inquietudine della vocazione e del sacerdozio". Pima ancora, da bambino, ebbe "un'infatuazione infantile per una ragazzina", sua compagna di scuola. "Le scrissi – ha poi raccontato – una lettera in cui le dicevo che ci saremmo dovuti sposare, tu o nessuna, e per dar forza a quella proposta disegnai pure la casetta bianca che avrei comprato e dove un giorno saremmo andati ad

abitare, un disegno che incredibilmente quella bambina ha conservato per tutta la vita".

Ordinato sacerdote nel 1969, il futuro Santo Padre si era dedicato a lungo all'insegnamento diventando arcivescovo di Buenos Aires nel 1998 dopo esserne stato il vescovo ausiliare dal 1992. Nella città natale Bergoglio – cardinale dal febbraio 2001 – si mise prontamente in vista per uno stile improntato a grande semplicità e affabilità al fatto che si muoveva con i mezzi pubblici e preferiva vivere in un piccolo appartamento (cucinandosi lui stesso i pasti) invece che nei fasti della sede episcopale.

Prima ancora della sepoltura (da lui voluta fuori delle Mura Vaticane, nella Basilica di Santa Maria Maggiore, in una tomba nella terra "semplice, senza particolare decoro e con l'unica iscrizione: Franciscus"), si sono subito scatenate le congetture sui "papabili" e cioè sui cardinali che potrebbero aspirare alla successione.

La maggioranza dei "vaticanisti" è convinta che la linea "progressista" di Francesco (apertura alle altre religioni, attenzione al ruolo delle donne dentro la chiesa e in particolare promozione di suore a posti di grande responsabilità, fine degli anatemi nei confronti dei divorziati e degli omosessuali, lotta dura alla pedofilia nel clero) sarà confermata. Non foss'altro perché 110 dei 135 cardinali chiamati al conclave per la scelta del successore sono stati nominati dal pontefice defunto, il primo a farsi chiamare Francesco adottando – non succedeva da 11 secoli – un

nome mai utilizzato da un predecessore.

"Proprio in relazione ai poveri – aveva raccontato Papa Bergoglio – ho pensato a Francesco d'Assisi. Ho pensato alle guerre..... Francesco è l'uomo della pace. E così è venuto il nome, nel mio cuore: Francesco d'Assisi. È per me l'uomo della po verità, l'uomo della pace, l'uomo che ama e custodisce il creato; in questo momento anche noi abbiamo con il creato una relazione non tanto buona, no? È l'uomo che ci dà questo spirito di pace, l'uomo povero... Ah, come vor rei una Chiesa povera e per i poveri!"

Esponente di punta dell'ala "progressista" della Chiesa, il defunto pontefice è stato a più riprese paragonato per la sua grande empatia al popolarissimo "Papa Buono" Giovanni XXII. *LaR*



Papa giovane-seminarista-nel-1956

PER LA PRIMA VOLTA UN CAPPELLANO AL MINISTERO DEGLI ESTERI

Per la prima volta nella storia della repubblica italiana un ministero si è dotato di un cappellano. Lo ha fatto quello degli Esteri, per "dare conforto a tutti i dipendenti a prescindere dal proprio credo".

Don Marco Malizia è stato cooptato lo scorso novembre come "consigliere ecclesiastico" dal ministro degli Esteri Antonio Tajani, con un'iniziativa aspramente criticata dal sindacato Cgil. Gli hanno fornito un ufficio ma l'incarico risulta a titolo gratuito, a quanto ha scritto il quotidiano romano "Il Messaggero" che per primo ne ha dato notizia.

Don Malizia è un cappellano militare, canonico della basilica del Pantheon, e si occupa anche dei cristiani perseguitati nel mondo. Per il nuovo incarico gli è stato richiesto di "favorire la promo-



zione dei valori di solidarietà, rispetto e dialogo, attraverso l'ascolto e il conforto per tutti i dipendenti, a prescindere dal proprio credo".

Sindacato di sinistra storicamente legato al defunto partito comunista, la Cgil ha espresso in un volantino "un certo stupore" quando ha appreso della nomina di "un cappellano magico" a

beneficio delle "anime smarrite che si aggirano per i corridoi della Farnesina" e si è domandato con ironia altrettanto pesante a quando "la nomina di aruspici e àuguri". Nell'antichità gli aruspici erano i sacerdoti che si occupavano di esaminare le viscere delle persone sacrificate agli Dei mentre gli àuguri erano esperti in divinazione.

New Covent Garden's

VINCENZO'S

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



0207 7203 721

WhatsApp
FOR BUSINESS



@vincenzo.ltd

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

orders@vincenzoltd.co.uk



Formaggi e salumi in valigia da Italia a UK? Proibito!



Non azzardatevi a ritornare in UK dall'Italia o da qualche altro Paese europeo con in valigia formaggi, prosciutti, salami, carni rosse crude: dallo scorso 12 aprile è categoricamente proibito "per prevenire la diffusione dell'afta epizootica (FMD) a seguito del crescente numero di casi in tutta Europa" e "al fine di tutelare la salute del bestiame britannico, la sicurezza degli agricoltori e la sicurezza alimentare del Regno Unito".

"Chi viene trovato in possesso di articoli come panini, formaggi, salumi, carne cruda o latte, indipendentemente dal fatto che siano confezionati o che siano stati acquistati al duty free, dovrà consegnarli alla frontiera e verranno sequestrati e distrutti", ha annunciato il governo di Sua Maestà.

Capito? Anche un panino con una fetta di prosciutto o un pezzo di mozzarella è illegale!

"Nei casi più gravi" (se ad esempio ne avete una valigiata di questi prodotti proibiti) rischiate multe fino a 5.000 sterline. Sono previste soltanto poche esenzioni e queste riguardano "latte per neonati, alimenti a scopo terapeutico e alcuni prodotti composti come cioccolato, dolciumi, pane, torte, biscotti e pasta".

L'afta epizootica (FMD) è una malattia virale altamente contagiosa che colpisce bovini, ovini, suini e cervi. Non rappresenta un rischio per l'uomo, ma eventuali focolai rappresenterebbero rischi significativi per le aziende zootecniche e agricole nel Regno Unito dove nel 2001 questo tipo di epidemia ha portato all'abbattimento di milioni di animali e provocato colossali perdite all'agricoltura.

All'inizio dell'anno il governo Starmer aveva già vietato le importazioni personali di bovini, ovini e altri ruminanti, carne suina e prodotti lattiero-caseari da Germania, Ungheria, Slo-



vacchia e Austria in risposta a focolai confermati di afta epizootica in quei Paesi. Dal 12 aprile il divieto è stato esteso a tutta l'Europa continentale.

Destinato a rimanere in vigore fino a quando l'area UE non avrà debellato l'epidemia, il divieto non riguarda ad ogni modo le importazioni commerciali, che continuano a essere regolate da rigorosi protocolli veterinari. Salumi e formaggi "made in Italy" continueranno quindi ad essere regolarmente distribuiti ed acquistabili nei negozi e supermercati britannici.

Chi è interessato a notizie ufficiali più dettagliate le trova al sito:

<https://www.gov.uk/government/news/government-extends-ban-on-personal-meat-imports-to-protect-farmers-from-foot-and-mouth>

LA FIORENTE INDUSTRIA VIDEOGOLUDICA ITALIANA SBARCA A LONDRA



L'industria italiana dei videogiochi vuole crescere e vuole farlo rafforzando i legami con quella britannica che opera nel più importante mercato europeo di questo settore.

Nel quadro di questa strategia una delegazione di sei "studi di sviluppo" italiani è venuta a Londra in occasione London Games Festival, uno dei principali eventi internazionali dedicati al settore dei videogiochi, e lo scorso 7 aprile all'Ambasciata d'Italia è stata protagonista di un esclusivo evento di networking dedicato ai videogiochi.

L'evento è stato organizzato dall'Ambasciata e da ICE Londra, in collaborazione con IIDEA, l'associazione di cate-

goria dell'industria dei videogiochi in Italia.

Il "gemellaggio" tra l'industria videoludica italiana e quella britannica avrà modo di proseguire con First Playable, l'evento business di riferimento per il settore dei videogiochi in Italia, in programma dal 10 al 13 giugno a Firenze. Insieme a Games London, il British Film Institute ha lanciato una call per selezionare sette sviluppatori indipendenti britannici che potranno partecipare all'appuntamento italiano, accedendo a panel, talk e opportunità di networking.

Il settore dei videogiochi in Italia ha raggiunto un valore di mercato di 2,3

miliardi di euro nel 2023, registrando un incremento del 5% rispetto al 2022 e del 28% rispetto al 2019. I videogiocatori sono stati 13 milioni, pari al 31% della popolazione tra i 6 e i 64 anni. L'industria conta 160 studi di sviluppo attivi e 2.400 addetti impiegati nel 2022.

"L'industria dei videogiochi in Italia - ha sottolineato Umberto Bernardo, attache' Economico dell'ambasciata - è un settore chiave per l'innovazione e in costante crescita, con un potenziale sempre maggiore nel mercato globale. Ospitare questo evento presso l'Ambasciata d'Italia a Londra, nel quadro della Giornata Nazionale del Made in Italy, è un segnale forte del nostro impegno nel promuovere il talento italiano e creare connessioni strategiche con il Regno Unito, uno dei mercati più importanti per il settore.

"Londra - ha commentato dal canto suo Giovanni Sacchi, Direttore di ICE Londra - rappresenta una piattaforma strategica per la crescita internazionale degli studi di sviluppo italiani, e il London Games Festival è un'occasione imperdibile per rafforzare la presenza del nostro settore nel mercato britannico".

Expats: Italia Viva in soccorso con pacchetto proposte

E Italia Viva, il partito centrista fondato dall'ex-premier Matteo Renzi, ha messo a punto un pacchetto di proposte con l'obiettivo di migliorare la vita degli italiani all'estero e rafforzare i loro legami con la madre patria.

Queste proposte sono state articolate lo scorso 3 aprile a Londra quando Italia Viva Europa ha organizzato l'evento "Storie della prima emigrazione", volto a valorizzare le esperienze e le sfide degli italiani che vivono all'estero.

Sul fronte dei servizi consolari gli esponenti del partito presenti all'incontro - tra cui Massimo Ungaro, ex parlamentare e attuale Presidente di Italia Viva Mondo - hanno chiesto di "potenziare la rete consolare per facilitare il rinnovo di documenti e carte d'identità e di diffondere maggiormente la cultura italiana tra le seconde generazioni, tramite la creazione di scuole e licei italiani all'estero".

Altra richiesta: si riconosca la rivalutazione delle pensioni superiori al minimo INPS per i residenti all'estero, bloccata dal governo Meloni con una mossa "discriminatoria e contraria alle convenzioni bilaterali e ai principi di equità sociale".

Italia Viva domanda inoltre che ai cittadini italiani residenti in paesi non-UE (in primis in Svizzera e Regno Unito) sia permesso di votare alle elezioni europee nei consolati.

"Noi - ha tirato le somme Silvia Carrieri, vicepresidente di Italia Viva Europa - abbiamo sempre avuto a cuore gli italiani all'estero, come dimostrano le nostre vittorie in Parlamento, tra cui il ripristino dell'esenzione dell'IMU al 50% per i cittadini residenti all'estero



che ricevono una pensione in convenzione internazionale e l'ampliamento degli sgravi fiscali per i rimpatriati. L'evento odierno rappresenta la continuazione di questo percorso: integreremo le idee emerse nel nostro programma per gli italiani all'estero e le promuoveremo attraverso interrogazioni e mozioni, in collaborazione stretta con il nostro gruppo parlamentare. La politica non deve limitarsi alle discussioni; deve avere un impatto reale e tangibile."

a Londra, Manchester e in tutto il Regno Unito



VI AIUTIAMO CON:

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

telefono:
0207 359 3701

email:
regnounito@inca.it

sito web:
www.incauk.net

su Facebook:
INCA Regno Unito



BITALIAN.

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

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

ESPATRIO: C'È BISOGNO DI ASSISTENZA PSICOLOGICA



Partire è un poco morire e dunque andarsene via dal proprio Paese non è un semplice trasferimento fisico alla ricerca di migliori condizioni di vita e di lavoro ma un fenomeno complesso che impatta nel profondo sulla mente e sul cuore di chi emigra. È il punto di partenza di un libro di Anna Pisterzi e Gaia Figini che è stato presentato e dibattuto lo scorso 11 marzo al Consolato d'Italia a Londra e che vuole essere una specie di guida psicologica all'espatrio.

Entrambe presenti all'evento, le due psicologhe hanno indicato che il loro progetto è inizialmente nato per rispondere alla crescente domanda di terapia in lingua madre da parte di persone emigrate e si è poi evoluto fino a diventare un percorso di ricerca scientifica sui temi della migrazione e sull'efficacia delle terapie online. Questa evoluzione è stata possibile grazie

alla collaborazione con la Fondazione Migrantes e le università di Torino e Palermo.

Il volume apripista, curato dalla Cooperativa Transiti, si intitola "Traiettorie. Guida psicologica all'espatrio" e punta a colmare il vuoto di attenzione sugli aspetti psicologici legati all'espatrio, spesso trascurati nel dibattito pubblico. Non si propone come un manuale prescrittivo, ma come uno strumento di prevenzione e miglioramento del benessere psicologico degli italiani all'estero.

Nel volume si esplorano le diverse fasi del percorso migratorio, identificate nelle tappe "Immaginare, Progettare, Partire, Esplorare, Tornare, Rifiutare e Integrare". Ogni fase invita il lettore a riflettere su domande fondamentali: "Perché ci si sposta? Per chi? Da dove? E in quale momento della propria vita?".

Un aspetto particolarmente significativo del libro è il capitolo "Cose", che esplora il valore psicologico di oggetti di uso quotidiano come il passaporto, la valigia e la casa. Questi oggetti, spesso considerati banali, assumono significati inaspettati nel contesto dell'espatrio, diventando simboli di transizione e cambiamento. Il viaggio, infatti, non si riduce al solo atto di partire, ma implica anche la necessità di lasciare qualcosa o qualcuno. Questo processo richiede un'attenta gestione delle aspettative e delle emozioni, che giocano un ruolo cruciale nell'adattamento e nel benessere psicologico dell'individuo.

Anche il ritorno, spesso considerato un semplice "tornare indietro", è in realtà un'esperienza complessa, che può trasformarsi in una nuova ripartenza. Le relazioni familiari e di amicizia, in molti casi, fungono da sistemi conservativi, rendendo più difficile il riconoscimento del cambiamento vissuto da chi espatria. Questo aspetto evidenzia l'importanza di comprendere e gestire le emozioni legate al distacco e alla reintegrazione.

L'incontro al Consolato ha rappresentato un'importante occasione di confronto su queste tematiche e ha offerto utili spunti di riflessione utili sia per chi vive all'estero sia per chi si occupa di supporto psicologico alla comunità italiana nel mondo. *LaR*

Segue da pag.1

ITALIANI ALL'ESTERO:...

La riforma è completata da un secondo disegno di legge che rivede anche le procedure per il ri-riconoscimento della cittadinanza. I residenti all'estero non si rivolgeranno più ai consolati, ma ad un ufficio speciale centralizzato al ministero degli Esteri. Ci sarà un periodo transitorio di un anno circa per l'organizzazione dell'ufficio. L'intento è rendere più efficienti le procedure, con economie di scala evidenti. I consolati dovranno concentrarsi sull'erogazione dei servizi a chi è già cittadino e non più a "creare" nuovi cittadini.

A detta del governo Meloni la necessità della riforma nasce dal fatto che i Paesi di maggiore emigrazione italiana hanno avuto negli ultimi anni un forte incremento di riconoscimenti della cittadinanza. Dalla fine del 2014 alla fine del 2024 i cittadini residenti all'estero sono aumentati da circa 4,6 milioni a 6,4 milioni: un aumento del 40% in 10 anni. I procedimenti giudiziari pendenti per l'accertamento della cittadinanza sono oltre 60.000.

Ad esempio, l'Argentina è passata dai circa 20.000 del 2023 a 30.000 riconoscimenti già l'anno successivo. Il Brasile è passato da oltre 14.000 nel 2022 a 20.000 lo scorso anno. Il Venezuela con-tava quasi 8.000 riconoscimenti nel 2023. Gli oriundi italiani nel mondo che potrebbero chiedere il riconoscimento della cittadinanza con la legge vigente sono potenzialmente tra i 60 e gli 80 milioni.

La riforma "libererà risorse per rendere i servizi consolari più efficienti, nella misura in cui questi potranno dedicarsi in via esclusiva a chi ne ha una reale necessità, in virtù del suo concreto legame con l'Italia". Il sistema attuale si ripercuote infatti sull'efficienza degli uffici amministrativi o giudiziari italiani, messi sotto pressione da chi si reca in Italia solo nel tentativo di accelerare l'iter del riconoscimento della cittadinanza, alimentando anche frodi o pratiche scorrette.

Il "pacchetto cittadinanza" è stato condannato senza mezzi termini dalla principale forza di opposizione, il PD. "Ancora una volta - ha tuonato Luciano Vecchi, Responsabile per gli italiani nel mondo del Partito Democratico - il governo Meloni si scaglia contro gli italiani all'estero e gli italo discendenti, trattandoli da malviventi".

"Dopo la quasi eliminazione delle risorse per la partecipazione e la rappresentanza, il non adeguamento delle pensioni ai residenti all'estero, la riduzione delle tutele per chi decide di rientrare in Italia, il taglio di risorse alla rete consolare, arriva ora l'annuncio di una modifica, per decreto e senza nessuna consultazione né del Parlamento né degli organi di rappresentanza degli italiani nel mondo, delle norme sul riacquisto della cittadinanza italiana", accusa Vecchi che sostiene: "Non sono in gioco solo i diritti dei cittadini italiani ma anche l'interesse strategico del nostro Paese a valorizzare (cosa che questo Governo non fa) le comunità italiane nel Mondo". *LaR*



Garofalo

THE
UNMISTAKABLE
TASTE OF
PASTA
GAROFALO
FOR EVERYONE

DURUM WHEAT
GLUTEN FREE
WHOLEWHEAT



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

PADRE ELIO (50 ANNI DI SACERDOZIO!):

EMIGRAZIONE? UN VALORE, NON UN PROBLEMA

È una delle colonne del mondo cattolico a Londra dove opera dal 2000 facendo attività pastorale soprattutto tra gli emigrati italiani e lo scorso 12 aprile ha festeggiato una meta fatidica: cinquant'anni di sacerdozio. Per l'occasione "La Notizia" ha intervistato padre Elio Alberti, della congregazione scalabriniana.

Padre Elio, come è cominciata l'avventura UK?

Io sono di Lumezzane in provincia di Brescia e in qualità di missionario mi è stato detto nel 2000: c'è bisogno là, sai in fondo noi siamo dei "dipendenti". Non conoscevo l'Inghilterra, non parlavo inglese, né tantomeno sapevo guidare a sinistra. La prima volta che sono andato in giro con padre Ziliotto ero attaccato alla macchina terrorizzata perché mi aspettavo l'incidente ad ogni momento. Il giorno in cui sono dovuto andare a dire la mia prima messa dissi al mio Confratello: "Giandomenico, guarda non riesco ad arrivarci". Poi mi sono fermato un attimo ed ho avuto l'illuminazione pensando: "in Italia per guidare a destra costeggi la linea bianca al centro della strada, bene, qui è lo stesso solo che la devi tenere dall'altra parte". Dopo 20 minuti, torno a casa e dico a Giandomenico: "problema risolto".

Parliamo ancora degli inizi...

Come ho detto, era il 2000 e l'ordine degli scalabriniani nasce per aiutare i migranti, partendo dal presupposto che sono persone che arrivano per lavorare e dare un contributo alla costruzione della società e non per disturbare, visione oggi molto diffusa. Per noi l'emigrazione è un valore, non un problema.

In realtà lo è ancora, forse sempre più difficile da comprendere visto che spesso si confonde e viene percepito con altri propositi: ad esempio come un grande business

Certo, fin quando l'Europa o altre aree del mondo si chiudono e le persone non possono venire liberamente, l'aumento degli ostacoli incrementa i modi e i tentativi di aggirarli; vedi barconi e tratta balcanica. Nell'UK stesso nonostante ci sia molta attenzione al fenomeno della clandestinità, le persone entrano. E mi colpisce molto quando sento fare le statistiche sui clandestini, perché mi chiedo: "se fate la statistica significa che sapete".

Forse sono clandestini invisibili

Sono visibilissimi

Molto dipende dall'opinione pubbli-

ca e le pressioni che mette

Chiaro. Soprattutto se li si dipinge come criminali tout court, quando molti di essi lavorano e non sono pericolosi. Certi alcuni sì, così come anche molti inglesi o italiani in Italia.

Chiaro che, se non risulterà ufficialmente e non sono in regola ho più motivi di orientarmi verso alcuni metodi di sussistenza poco ortodossi per non dire illegali.

L'immigrazione non va vista esclusivamente come un fenomeno di ordine pubblico, è anche un fenomeno d'integrazione.

Lei Padre, che società vive oggi, visto che è in grado anche di fare una comparazione?

Indubbiamente è cambiata, ci sono evidenti segnali di ristagno ed involuzione ma, secondo me, la prospettiva è ottima nonostante sia fortemente problematica, giustamente chiede soluzioni, la nostra è una società bella con tante possibilità sulle quali non si ha il coraggio di scommettere soprattutto rispetto alle nuove generazioni. Il fatto è che gli anziani non vogliono cedere il passo e lasciar spazio alle ricchezze che già sono presenti. Noi adulti dobbiamo incoraggiarli, perché ci daranno molto.

Se dovesse fare un bilancio della sua esperienza britannica?

Le cose più difficili sono state impatto e ambientazione a freddo con una società e una cultura che non conoscevo, compresa la lingua. Il tipico Inglese è cordiale e freddo, per cui difficilmente entri in amicizia, e per quanto ci si integri e i rapporti siano buoni, rimani uno straniero. Per il resto si vive in una quotidianità ordinata con buona qualità della vita. I momenti più interessanti sono quelli legati alla nascita e allo sviluppo delle comunità; vederle coinvolte e soddisfatte dà grande soddisfazione.

In chiesa sono in tanti la domenica?

Tra i migranti sì, in quelle inglesi certe sì certe no, la Chiesa cattolica è più viva rispetto alla church of England. C'è un'altra relazione con il trascendente, la psicologia ha sostituito la confessione e quando vengono a raccontarsi tutto questo si percepisce.

Ci parli dei suoi inizi di sacerdote, prima dell'arrivo in Gran Bretagna

La mia vita si divide in due, una prima in Italia come formatore dei ragazzi seminaristi e come cappellano del carcere di massima sicurezza a Vercelli, in cui all'epoca c'erano i terroristi

dell'OLP a seguito dell'attentato sull'Achille Lauro.

Sembra di parlare di 500 anni fa...

È una realtà pazzesca in cui hai modo di verificare come anche persone che hanno commesso reati dai meno gravi a quelli più efferati, abbiano una loro etica. Soprattutto verso chi commette crimini contro i bambini, erano rigorosi nell'isolarli e discriminarli, o causare accidentali cadute dalle scale. Nei primi tempi avevo 5 persone in chiesa, poi ad un certo punto si è riempita, allora ho chiesto cosa fosse successo ad alcuni detenuti. Mi hanno risposto: "Tu ti preoccupi di noi e noi ci preoccupiamo di te".

È incredibile cosa faccia il rispetto verso le persone pur non condividendone l'operato. È un'attività che svolge anche a Londra?

Me lo avevano chiesto, il sabato, ma in quel giorno sono super impegnato, così come lo è il mio Confratello Padre Ziliotto e, visto che lo hai già intervistato, saprai che facciamo molti chilometri per andare presso varie comunità - ne abbiamo fondate molte di nuove anche tra brasiliani e portoghesi - italiani a parte ovviamente.

È inclusa anche l'attività burocratica?

Sì, diamo un supporto, il consolato lavora bene ma noi riusciamo a stringere i tempi.

C'è il rischio di una tendenza all'isolamento? Vedi il ruolo sempre più pervasivo della tecnologia.

In questo la tecnologia non ci aiuta, non aiuta l'interiorità, dare il telefonino a bambini di due anni anziché farli giocare a pallone non è una scelta saggia. Anche in virtù di questo la Chiesa, probabilmente, dovrà rivedere il suo ruolo.

Tornando alla sua opera Padre, super attivo nonostante 50 anni di sacerdozio e che il 14 agosto scoccano i 75? Sia lei che Padre Ziliotto avete un fisico da ragazzini per tenere questi ritmi

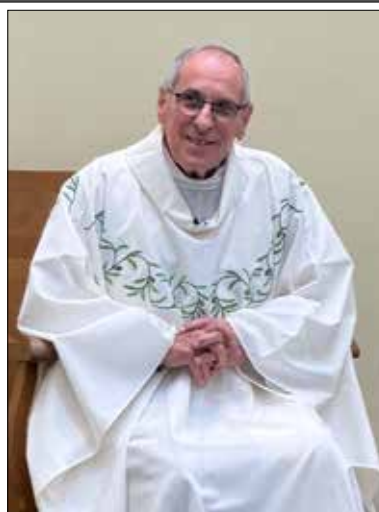
Grazie al cielo godiamo di buona salute

Detto da un sacerdote grazie al cielo è bellissimo

Io non capisco i ragazzi quando dicono: "è una vita d'infelicità".

Quando sento dire che questo atteggiamento è molto diffuso, perché non hanno futuro rimango sempre perplesso, cosa vuol dire non avere futuro? Non è un alibi secondo lei?

Certo! Tenere i giovani in questo modo, non dando loro modo di far



fruttare le loro qualità come contributo per un arricchimento della realtà umana. Non facciamo fiorire le piante. Tutto questo proliferare di corsi per l'orientamento al futuro, paradossalmente, non fa che aumentare indecisione e insicurezza capaci solo di posticipare il loro ingresso nel circolo produttivo della società.

Della mancanza di cultura della tolleranza del fallimento che dice?

È una cosa che inizia fin da bambini, trasmettere che non si possa perdere, che non è tollerabile, quando in realtà tutti hanno le loro sconfitte, anche chi ottiene risultati importanti.

Magari costruendo proprio sulle sconfitte le proprie vittorie.

I genitori le nascondono, per loro il proprio figlio non può essere da meno, se un docente muove un'osservazione o da valutazioni insufficienti nascono

tragedie che sfociano spesso in aggressioni verbali o, addirittura, fisiche. **Va ripensata secondo lei? Non è facile.**

È vero, il difficile può però diventare alibi, e gli esempi belli ci sono. Raccogliere le persone, fondare comunità e creare occasioni di incontro per educare e formare, senza portare il cellulare.

In fondo Lei e padre Ziliotto fate le corvée, non siete mai stanchi?

Cos'è la stanchezza rispetto a ciò che ricevi? È pieno di esempi anche tra i semplici, anche in carcere tra la zavorra che vedevo c'era dello straordinario. **Adesso è ora del mio rituale: c'è una domanda che vorrebbe sentirsi fare?**

Se nel riassumere la mia vita sono felice o no.

La domanda per eccellenza quindi? Allora glielo chiedo.

Il 13 aprile di 50 anni fa ho detto la mia prima messa, e non avrei mai pensato di vivere una vita così piena e così ricca, ovviamente con tutte le difficoltà connesse, altrimenti potrebbe sembrare tutto rose e fiori. Intendo i cambiamenti, le ingiustizie vissute, ma la capacità di andare oltre e perdonare e ringraziare. Mi sento una persona felice.

Si capisce che lei è una persona appagata.

Ho 75 anni ed è brutto vedere persone arrivate ad una certa età non provare questo, dovrebbero sprizzare gioia perché hanno fatto una vita piena e invece sono tristi.

Andrea Campagnolo

CIAO, ITALIA!

SEMPRE DI PIÙ CE NE ANDIAMO VIA

Un numero sempre maggiore di italiani cerca un futuro migliore all'estero: nel 2024 sono aumentate di oltre il 20% le emigrazioni dalla Penisola. Da 158mila del 2023 si è passati a poco meno di 191mila l'anno scorso. Si tratta del valore più elevato finora osservato negli anni Duemila.

L'aumento - segnala l'ufficio centrale di statistica, Istat - è dovuto esclusivamente all'impennata di espatri di cittadini italiani (156mila, +36,5% rispetto al 2023) che si dirigono prevalentemente in Germania (12,8%), Spagna (12,1%) e Regno Unito (11,9%), mentre circa il 23% delle emigrazioni dei cittadini stranieri è riconducibile al rientro in patria dei cittadini romeni.

Il saldo migratorio con l'estero complessivo, pari a +244mila unità, è frutto di due dinamiche opposte: da un lato, l'immigrazione straniera, ampiamente positiva (382mila), controbilancia-



ta da un numero di partenze esiguo (35mila); dall'altro, il flusso con l'estero dei cittadini italiani caratterizzato da un numero di espatri (156mila) che non viene rimpiazzato da altrettanti rimpatri (53mila).

Il risultato - rileva l'Istat - è un guadagno di popolazione di cittadinanza straniera (+347mila) e una perdita di cittadini italiani (-103mila). **LaR**

www.alivini.com
020 8880 2526
orders@alivini.com
alivinicompanyltd
alivinicolt

Seghe da **pag.1**

RE CARLO A ROMA...



“Spero – ha poi aggiunto, sempre in italiano – di non stare rovinando la lingua di Dante così tanto da non essere più invitato in Italia”.

Poi entra nel vivo parlando – in inglese – di storia, cultura, ma anche di attualità: “Oggi purtroppo l’eco di quei tempi che speravamo fossero consegnati alla storia – quelli della seconda guerra mondiale – riecheggia nel nostro Continente: la pace non può mai essere data per scontata, Italia e Gran

Bretagna sono unite nella difesa dei valori democratici che sosteniamo. Abbiamo osteso fin dall’inizio gli ucraini, le forze sono fianco a fianco e siamo grati all’Italia per ospitare numerose basi Nato”.

Una collaborazione che riguarda anche “il Global Combat Air Programme, un progetto multinazionale di caccia multiruolo stealth, di sesta generazione, “che vede la collaborazione di Italia, Regno Unito e Giappone e che

porterà centinaia di posti di lavoro”.

Non solo guerra e riarmo, però, anche ambiente, uno dei temi più attesi e più a cuore del Re: “I moniti che lanciò 16 anni fa in Italia sull’emergenza della crisi climatica sono tristemente confermate dagli eventi. Le tempeste estreme oggi si consumano ogni anno, moltissime specie rischiano di estinguersi, la posta in gioco è altissima: l’Italia ospita il più alto numero di specie animali in Europa, Virgilio comprese il rispetto che è dovuto alla natura, fu il padre dell’agricoltura sostenibile, parlò del rispetto dei cicli naturali della terra, dell’impollinazione delle api, e perfino del compostaggio della materia organica. È incoraggiante vedere lavorare insieme i nostri Paesi per la tutela della biodiversità”. E così, prima di finire citando Dante, c’è spazio in italiano anche per Virgilio: “Purché non ti spaccia saturare i terreni aridi con grasso letame. Così anche mutando cultura i campi riposano; e frattanto, sebbene inarata, la terra ti darà il suo frutto”.

Il re ha avuto anche modo di sottolineare come i suoi sudditi hanno “beneficiato enormemente” dell’influenza del made in Italy “per ciò che indossiamo, per ciò che beviamo e per ciò che mangiamo” e ha chiesto perdono “se ogni tanto corrompiamo la vostra cucina” perché “lo facciamo, ve lo prometto, con il massimo affetto possibile”.

Durante la visita, incominciata al Quirinale con il presidente Sergio Mattarella e conclusa a Ravenna dove si trovano la tomba di Dante, un museo unico al mondo dedicato lord Byron e mosaici bizantini senza uguali, Carlo ha incontrato la premier Giorgia Meloni e – brevemente e a sorpresa e in compagnia dell’immane Camilla



– anche papa Francesco, appena dodici giorni prima che il pontefice morisse. Non è mancato nemmeno una capatina al Colosseo, con il conduttore televisivo Alberto Angela in veste di cicerone.

A Ravenna, scortati dal presidente Mattarella, i reali britannici hanno anche presenziato in piazza ad un festival informale di cucina locale apprezzando (sembra) la piadina allo squacquerone (prelibato formaggio romagnolo).

A Roma durante una delle cene istituzionali il sovrano britannico – molto

sensibile da parecchi anni al tema della sostenibilità ambientale – ha avuto un dono davvero singolare e speciale da parte dello stilista napoletano Maurizio Marinella: due cravatte “realizzate con scarti di bucce d’arancia”.

Dal canto suo Giorgia Meloni ha fatto anch’essa a Carlo un regalo piuttosto curioso: un barattolo “personalizzato” di Nutella, con il nome del re stampato sull’etichetta, con un bigliettino su cui ha scritto: “Se sei giù di corda aprila, ti sentirai meglio”. Quale pubblicità migliore per la multinazionale italiana Ferrero?

LaR



CAPUTO
Il mulino di Napoli

“**Napule
è mille culture**”

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



@mulinocaputo mulinocaputo.it



Seghe da pag.1

Segatta: così abbiamo...



Dopo circa 10 anni, consapevole che l'offerta enologica era Francia, Germania, Spagna e, in maniera esigua, Italia; decisi di darmi alle vendite ed ho chiamato Renato Trestini, che si era messo a importare vini italiani, dicendogli: "Devo a venire a lavorare date". Abbiamo cercato i migliori vini e i marchi più celebri, difficilissimi da vendere dato il prezzo e capimmo di dover includere i media, in particolare i giornalisti. All'epoca c'era la figura del Master of Wine in UK che era di fatto chi sdoganava la qualità di un vino, praticamente un super esperto che ne sa di vini di tutto il mondo. Oggi in Italia cene sono solo tre. Grazie a questa serie di contatti e azioni, il vino italiano ha cominciato a divenire un prodotto familiare, con iniziative ed eventi come fiere e occasioni mirate, in particolare nella zona di Bristol.

Che anni erano?

Erano quelli a cavallo tra fine anni 60 e metà 70, e dopo qualche anno ho creato la mia ditta Baccus Cave, una commerciale con due ristoratori e, purtroppo, senza le persone con le competenze necessarie a gestire un'azienda. Finita male quell'esperienza, Alivini, un operatore già consolidato mi chiamò e iniziai a lavorare da loro. Com'era la collaborazione?

In sintesi, ho acquisito delle quote di soci uscenti negli anni 90, dei fondatori iniziali era rimasto solo Tony Pirozzi che ci ha lasciati due anni fa.

Adesso quanti soci siete?

Siamo 5 di cui, oltre a me 1 inglese e 3 portoghesi.

Quindi sei l'unico italiano?

Sì, anche se sta entrando mio figlio Mauro, oltre ai figli degli altri soci.

Siamo al passaggio generazionale? Bello perché è un settore in cui non è facile creare una tradizione.

Sì, anche perché c'è un'esposizione economica continua, un crescendo di gettito fiscale e una concorrenza sempre maggiore. Un vino che in Italia compri a 1,80 euro lo devi vendere almeno a 7/8 pound, in più si andrà verso una tassazione legata alla gradazione alcolica.

In pratica la tassazione dei carburanti... Oggi in UK il vino in ristorante viaggia ad almeno 18/22sterline. Ormai andare in un ristorante come si deve è diventata cosa da ricchi

Il problema sono i costi altissimi. Soprattutto a Londra ci vogliono centinaia di migliaia di sterline. C'è una competizione altissima che noi affrontiamo con 20 agenti in tutta UK. Abbiamo dovuto chiudere due poli logistici a Newcastle e in Scozia per l'insolvenza di due grossi clienti, li abbiamo rischiato di dover chiudere. È dura! Leggevo che per voi la sfida più importante è non correre dietro al prezzo. Come fate?

Il problema è che, se parli di qualità i clienti si spaventano associandola già ad un prezzo elevato, in realtà a parità di prezzo ci sarà sempre chi ha un prodotto migliore per una serie di combinazioni diverse l'una dall'altra. Persone che vendono il vino che loro stessi berrebbero, e altri che non seguono questa politica. Fermo restando che negli anni il vino ha avuto un miglioramento globale, resta sempre chi segue logiche di profitto basate sui volumi generando così una sorta di bolla che prima o poi esplode creando unacrisi. Noi lavoriamo con prodotti di alta qualità a prezzi adeguati

Quanti siete oggi in azienda?

100 tra agenti, impiegati, logistica ecc.

Il food quanto pesa?

Se un tempo era 70 vino 30 food oggi è l'opposto.

Fornite solo i ristoranti?

In passato anche la grande distribuzione, esempio Tesco e Waitrose, ma è un mercato particolare, non adeguato alla nostra organizzazione, serve una persona dedicata che rischia di portare risultati irrilevanti per costi molto alti. Nella gestione è molto semplice ma c'è una marginalità molto bassa e preferisco non andare direttamente alla fonte. Leggevo giusta oggi di una sigla (ALDI o LIDL) che ha vini sugli scaffali a 3,50 p e mi chiedevo: "come sia possibile se li devi spendere solo di tassazione?" "Probabilmente parliamo di altre logiche.

Percome vi sto conoscendo non è proprio il vostro DNA imprenditoriale. Il vostro core immagino siano i ristoranti

Ristoranti, alberghi e delikatesen sono la nostra forza.

È tanta concorrenza

Tanti, molti che entrano ed escono alla velocità della luce e altri seri e affidabili.

Quanto è cambiato il mercato il mercato in tutto questi anni?

È stato stravolto, rivoluzionato con l'ingresso nel mercato comune. Fu un vero toccasana per regolamentare e semplificare il processo.

Adesso c'è Brexit.

Brexit ha reso il mercato impossibile, oggi importare è da fuori di testa.

Quindi possiamo dire che Brexit ha ri-stravolto il mercato facendolo ammalare

Sì per me è così, se però parli con gli inglesi non la pensano in questo modo... È in atto una tendenza diffusa in tutto il mondo di cui Trump è l'emblema o l'indicatore di tendenza per cui pochi ricchissimi dettano e detteranno le regole. Come è possibile che in un paese ci sia una percentuale di non votanti del 40/45%?

Se penso alle lotte per il diritto al voto fatte e a costo di quai sofferenze. Comunque, Trump è stato riletto sebbene

ne lo conoscessero, in fondo chi non è andato a votare ha votato Trump; fa riflettere.

Bisogna dire che ha l'abilità di parlare alle masse e persuaderle, ha alle spalle i più grossi finanziatori e dobbiamo dire che gli altri erano rappresentati da una persona che non si reggeva più in piedi.

È comunque una responsabilità, secondo te con Trump scoppiava la guerra in Ucraina e a Gaza?

Non lo so, comunque ormai nella stragrande maggior parte delle nazioni stiamo andando verso la leadership di una persona che decide per tutti.

È un sintomo, una tendenza e credo che il fenomeno migratorio abbia fatto da catalizzatore di un consenso sempre più polarizzato

Anche il giornalismo ha una grossa responsabilità, il governo attuale è andato subito sotto attacco

Credi che tutto questo avrà gravi ripercussioni.

Se tutto questo diventa concreto l'Europa rischia di collassare disunendosi, ed è un peccato perché l'Europa Unita è un grande potenziale ma se funziona la macchina seduttrice è fatta.

Non sei molto ottimista quindi

Quando hai la responsabilità di 100 persone che diventano almeno 3-400 se lo associ ai familiari fai fatica ad esserlo. Quello che possiamo fare lo facciamo in modo sano.

E tuo figlio attualmente che ruolo ha?

Mauro è un dirigente delle vendite, un giorno ha chiesto l'aumento non è stato concesso, è andato in altre aziende ha sviluppato un'importante esperienza con altre realtà ed ha portato un know how che difficilmente stando qui avrebbe acquisito.

Ho ancora un paio di domande; una riguarda l'interesse di Alivini per acquistare il leggendario negozio di delikatesen italiane a Soho "I Camisa & Son.

Avevamo fatto un'offerta di un milione di sterline ma c'è chi ha rilanciato a tre, probabilmente c'era un interesse legato alla speculazione immobiliare visto l'importanza del posto.

Quindi discorso chiuso? Peccato, perché dava l'idea di tradizione e originalità.

Sì ma servivano persone e competenze tipiche della gastronomia difficili da trovare e non sempre economiche. Peccato perché era qualcosa che andava oltre il semplice concetto di negozio.

Ultima domanda, quello che ormai è diventato il rituale di fine intervista; c'è una domanda che ti piacerebbe sentirti fare Gianni?

Mamma mia, mi hai spiazzato.

Mi diverto troppo a fare questa mossa lo mi aspettavo che tu mi chiedessi: "quando ti ritiri?"

Perché? Pensi di ritirarti? Quelli come te non si ritirano

Beh sai a 80 anni...

Il grande Confucio diceva: "Fai il lavoro che ami e non lavorerai neanche un giorno della tua vita" e parlare con te mi ha dato questa impressione

C'è un cliente che mi dice: "mi raccomando, non ritirarti perché ho visto tutti i miei amici ritirarsi e poi lasciarsi". Il lavoro mi limiterà a ridurlo. Allora questa domanda?

Quanti anni ti senti?

Vedi che c'era, e quanti te ne senti?

Venti, quando penso a quelli che ho realmente mi sconvolge pensare quanto velocemente sono passati.

Andrea Campagnolo

RAGAZZO BOLOGNESE DEBUTTA IN FORMULA 1 A 18 ANNI



Un ragazzo bolognese di appena diciotto anni, Andrea Kimi Antonelli, è il nuovo astro nascente della Formula Uno dove ha esordito lo scorso marzo al Gran Premio d'Australia: fa parte del team Mercedes-AMG Petronas, ha preso il posto del supercampione inglese Lewis Hamilton passato alla Ferrari e guida con la sicurezza e la lucidità di un pilota esperto.

Malgrado l'insidia delle condizioni meteo variabili il giovanissimo pilota italiano ha messo subito in mostra tutta la sua abilità con una serie di sorpassi spettacolari, fino a tagliare il traguardo al quarto posto, a un passo dal podio.

Diciott'anni compiuti lo scorso agosto, cresciuto nella Scuola Federale ACI Sport, Andrea si è fatto le ossa grazie allo straordinario talento maturato anche attraverso il programma federale ACI Team Italia, che lo ha seguito fin dagli inizi della sua carriera nel mondo del karting.

La prestazione in Australia ha dimostrato il grande valore di pilota del giovane bolognese, ma anche la qualità e l'importanza dell'impegno dell'Automobile Club d'Italia nell'individuare e far crescere i migliori talenti italiani e la validità del percorso formativo offerto dal Progetto Giovani dell'ACI, un articolato programma di iniziative che - investendo, ogni anno, sui migliori talenti nazionali - accompagna

i più meritevoli fino ai massimi livelli del motorsport, e che sta portando alla ribalta una nuova, sorprendente, generazione di piloti.

L'Automobile Club d'Italia ha seguito Antonelli fin dagli inizi della sua carriera, accompagnandolo in una crescita costante, costellata di successi importanti che lo hanno imposto come uno dei piloti italiani più promettenti della sua generazione.

Andrea è figlio di Marco Antonelli, pilota automobilistico e proprietario dell'AKM Motorsport, squadra che corre in diversi campionati GT, come ad esempio l'International GT Open e il GT World Challenge Europe, oltre che alla Formula 4 italiana. È apparso in un cameo nel film del 2016 Veloce come il vento, diretto da Matteo Rovere.

Il bambino prodigio della Mercedes porta un secondo nome che richiama un famoso pilota finlandese, Kimi-Matias Räikkönen, ma a quanto pare non c'è alcun nesso: "È solo perché mio padre voleva darmene uno che suonasse bene con Andrea Antonelli, ma non sapeva quale darmi. Proprio il quel momento arrivò Enrico Bertagna che è un nostro grande amico e fu proprio lui a darmi Kimi, ma non è riferito al pilota", ha raccontato Andrea in un'intervista.

"Il mio idolo nelle corse - ha confidato in un altro colloquio - era ed è ancora Ayrton Senna... mi sono avvicinato ad Ayrton leggendo su di lui e rivedendo le sue gare. Mi piace per il pilota che era, per come curava i dettagli e cercasse sempre di migliorarsi. Ma mi piace anche l'uomo Ayrton: era empatico, aiutava molto i più bisognosi, è stato una grande persona in pista e fuori".

I media lo vogliono fidanzato ad una bella ragazza della repubblica ceca, Eliska Babickova, talentuosa pilota di kart. Li accomuna la passione per i motori.

LaR

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



LABORO LAWYERS

www.laborolawyers.com

info@laborolawyers.com • 020 7316 3032

239 Kensington High Street • London • W8 6SN



Diamo ai figli solo il cognome della madre! Proposta di notevole **PD**

Basta con il patriarcato: che ai figli sia dato soltanto il cognome della madre! E' tranciante il disegno di legge presentato lo scorso 26 marzo in parlamento dall'ex-ministro della Cultura Dario Franceschini, senatore del Partito democratico e tra i notabili più importanti dell'opposizione.

"Dopo secoli in cui i figli hanno preso il cognome del padre, stabiliamo che prenderanno il solo il cognome della madre", propone il cattolico Franceschini. Definisce la sua "un'iniziativa personale" in alternativa alla possibilità del doppio cognome, e cioè di affiancare il cognome della madre a quello del padre.

"Aniché creare infiniti problemi con la gestione dei doppi cognomi stabiliamo - argomenta l'ex-ministro - che dalla nuova legge prenderanno solo il cognome della madre. È una cosa semplice e anche un risarcimento per una ingiustizia secolare che ha avuto non solo un valore simbolico ma è stata una delle fonti culturali delle disuguaglianze di genere".

Malgrado le parole di Franceschini, 66 anni, in parlamento dal 2001, il suo disegno di legge (DDL) non sembra affatto una "cosa semplice" da fare giudicando dalle reazioni, tutte negative nei partiti di centro-destra e destra-destra che supportano il governo Meloni.

"Ecco - ha ironizzato il segretario della Lega Matteo Salvini - le grandi priorità della sinistra italiana: invece del

doppio cognome, togliere ai bimbi il cognome del padre! Ma certo, cancelliamoli dalla faccia della terra questi papà, così - ha ironizzato il segretario della Lega Matteo Salvini - risolviamo tutti i problemi - Ma dove le pensano 'ste idee geniali?!",

"Quindi invece che il cognome del padre, gli diamo il cognome del nonno", ha commentato sarcastico Galeazzo Bignami, capogruppo di FdI (il partito della Premier Giorgia Meloni) alla Camera.

Il DDL presentato da Franceschini non fa l'unanimità neppure nel Partito democratico, ha suscitato perplessità nei grillini del Movimento 5 Stelle ("Ho fatto un salto sulla sedia quando ho visto la proposta di Franceschini. Anche perché non si risponde a una discriminazione, sia pur millenaria, con un'altra discriminazione", ha sottolineato la senatrice M5S Alessandra Maiorino) ed è apparso molto scettico anche Carlo Calenda, leader del partitino centrista Azione: "Altre priorità non ne abbiamo? Boh".

Non basta: a giudizio del costituzionalista Cesare Mirabelli, la proposta dell'ex-ministro della Cultura non ha alcuna possibilità di entrare nell'ordinamento giuridico italiano perché "si presta alle stesse censure di illegittimità che riguardavano l'obbligo di trasmettere ai figli solo il cognome paterno", "una disuguaglianza non si sana capovolgendola e introducendone un'altra".

ITALIANI, NON BRILLANO PER FELICITÀ

Sarà anche uno degli angoli più belli al mondo dove tra l'altro si mangia benissimo e si ammirano cose magnifiche ma Italia rima sempre meno con felicità: ci sono ben quaranta Paesi al mondo dove la gente si sente più contenta.

Un altro dato, ancora più preoccupante, è l'andamento della curva: di anno in anno gli italiani scendono nella Hit Parade delle nazioni più felici del pianeta.

Il World Happiness Report parla chiaro: la Penisola era ventisettesima in classifica nel 2022 e appena due anni dopo eccola sprofondata in 41esima posizione.

Nel Rapporto la felicità nazionale viene calcolata sulla scorta di sondaggi compiuti da una delle società migliori del settore, Gallup. A campioni rappresentativi di cittadini dei vari stati viene chiesto di attribuire un voto da zero a 10 alla loro vita (10 è ovviamente la migliore concepibile, 0 la peggiore in assoluto).

L'uso di misurazioni soggettive del benessere è pensato per essere un approccio dal basso verso l'alto che emancipa gli intervistati permettendo loro di dare una stima indipendente del proprio benessere. Le valutazioni soggettive vengono poi messe in relazione a fattori economici, politici e sociali per arrivare ad un affresco d'insieme e vedere se i conti tornano.

Per il settimo anno consecutivo, la Finlandia si conferma - con un punteggio di 7,736 su 10 - al primo posto in classifica, conservando quindi il suo status di "Paese più felice al mondo". Nella Top-10 figurano poi nell'ordine

Danimarca, Islanda, Svezia, Paesi Bassi, Costa Rica, Norvegia, Israele, Lussemburgo e Messico. Surprise, Surprise! Mai prima d'ora Paesi latino-americani erano riusciti a raggiungere queste posizioni di testa.

Con un punteggio di 6,728 il Regno Unito si attesta al 23° posto (riportando la sua valutazione media della vita più bassa dal rapporto del 2017), seguito a ruota dagli Stati Uniti.

Attestandosi al 41° posto con un punteggio di 6,415 l'Italia si colloca invece tra Malta e Guatemala.

Il paese in assoluto più infelice? Il Mozambico, seguito da Sud Africa, Turchia, Laos e Nepal.

Secondo il rapporto, giunto alla tredicesima edizione, la coesione sociale, la solidità dei rapporti familiari e una visione positiva degli altri hanno un'importanza enorme sul grado di soddisfazione complessiva che si ha della propria vita. Credere ad esempio che gli altri siano disposti a restituire un portafoglio smarrito è un forte predittore della felicità della popolazione, con le nazioni nordiche ancora una volta in cima alla lista dei paesi più felici del mondo, mentre si classificano tra i primi posti per la restituzione prevista ed effettiva di portafogli smarriti.

Le prove globali sulla restituzione percepita ed effettiva di portafogli smarriti mostrano che le persone in generale sono troppo pessimiste sulla gentilezza delle loro comunità rispetto alla realtà, con tassi effettivi di restituzione del portafoglio circa il doppio di quanto le persone si aspettino.

Condividere i pasti con gli altri appare fortemente legato al benessere



in tutte le regioni del mondo e ciò spiegherebbe perché gli Stati Uniti - dove il numero di persone che cenano da sole è aumentato del 53% negli ultimi due decenni - non brillino nel Rapporto.

Le dimensioni della famiglia sono anch'esse strettamente collegate alla felicità. Quattro o cinque persone che vivono insieme godono dei più alti livelli di felicità in Messico e in Europa, dove però continua a crescere il numero di persone che vivono da sole. Altra spia di crescente, generalizzata insoddisfazione: Nel 2023, il 19% dei giovani adulti in tutto il mondo ha dichiarato di non avere nessuno su cui contare per il supporto sociale. Si tratta di un aumento del 39% rispetto al 2006.

"Il rapporto di quest'anno - sottolinea Jan-Emmanuel De Neve, direttore del Wellbeing Research Centre di Oxford, professore di economia all'Università di Oxford e redattore del World Happiness Report - ci spinge a guardare oltre i determinanti tradizionali come la salute e la ricchezza. Si scopre che condividere i pasti e fidarsi degli altri sono predittori di benessere ancora più forti del previsto. In quest'epoca di isolamento sociale e polarizzazione politica, dobbiamo trovare il modo di riunire di nuovo le persone attorno a un tavolo: farlo è fondamentale per il nostro benessere individuale e collettivo".

LaR

CURRICULUM: **ELIMINA SUBITO QUESTE 5 COSE**

Così come il cambio di stagione porta con sé il rituale delle pulizie di primavera, anche il tuo CV ha bisogno di una bella "rinfrescata" per restare sempre al passo con i tempi. InfoJobs, piattaforma leader in Italia per la ricerca di lavoro online, ha individuato 5 elementi che dovresti eliminare (subito!) per far brillare il tuo profilo e conquistare i recruiter.

Perché? Semplice: un CV ordinato, aggiornato e sintetico è il tuo biglietto da visita digitale. E, proprio come un armadio pieno di vestiti che non metti più, anche il curriculum accumula dettagli superflui che rischiano di oscurare le tue vere qualità.

Ecco il tuo kit di pulizie per il CV:

1. Esperienze datate: addio ai lavori dei vent'anni non qualificanti! Se non lavori più come animatore al centro estivo dal 2015, forse è arrivato il momento di eliminarli. Concentrati sulle esperienze recenti e rilevanti per il ruolo che desideri.

2. No alle competenze obsolete: sì



all'upgrade! Inserire "uso di Internet" nel 2024? Cringe. Punta su competenze attuali e richieste dal mercato, come soft skills, tool digitali o conoscenze specifiche legate al tuo settore.

3. Attestati scaduti: se non sono più validi, meglio toglierli. Certificazioni non aggiornate o non più riconosciute non aggiungono valore al tuo profilo, anzi, rischiano di distrarre dai tuoi punti di forza reali.

4. Descrizioni infinite: vai dritto al punto. Evita di scrivere paragrafi lunghi e dettagli minuziosi su ogni esperienza lavorativa. I colloqui servono proprio per approfondire: il CV deve

essere chiaro, conciso e focalizzato sui tuoi successi principali.

5. Indirizzo e-mail imbarazzante: tempo di un rebranding. Se il tuo contatto è ancora "principessa_95" o "superman2000", è ora di passare a qualcosa di più professionale. Usa nome e cognome per un tocco clean e credibile.

"Il mercato del lavoro - spiega InfoJobs - evolve in fretta e un CV aggiornato è fondamentale per distinguersi. Fare decluttering delle informazioni superflue e valorizzare le proprie esperienze chiave è il primo passo per affrontare nuove opportunità con successo. Dal punto di vista delle risorse umane, un CV chiaro e mirato non solo facilita la lettura da parte dei recruiter, ma aumenta anche le probabilità di essere selezionati per un colloquio. Un profilo ben curato comunica attenzione ai dettagli e consapevolezza delle proprie competenze, due qualità sempre più apprezzate dalle aziende".

LaR



GAGLIONE NOTARIES

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

Landline: 020 7936 3555 Mobile: 07414974279

E-mail: info@gaglione.net

INSETTI NEL PIATTO? NO, THANKS! A NOI PROPRIO NON PIACCIONO

Grilli e larve nel piatto? No, grazie! La moda degli insetti a tavola non fa presa sugli italiani: le importazioni di questo tipo di prodotto per il consumo alimentare che sono crollate del 30% nel 2024, secondo una proiezione dell'associazione contadina Coldiretti su dati Istat.

Le importazioni sono, infatti, passate dai 17600 chilogrammi del 2023 agli 11.500 dello scorso anno e il crollo non stupisce perché il 78% degli italiani è contrario al consumo di alimenti che contengono insetti anche in farina, nonostante le campagne favorevoli all'introduzione nella dieta sulla base di presunte valenze "green".

Oltre ad essere lontanissimi dalla cultura gastronomica nazionale il consumo di questi prodotti - sostiene Coldiretti - solleva importanti interrogativi riguardo alla salute e alla sicurezza alimentare e ambientale.

La maggior parte di questi insetti - potenzialmente allergenici - viene prodotta e trasformata in Paesi extra-Ue, come Vietnam, Thailandia e Cina, che da anni occupano le prime posizioni nelle classifiche per il numero di allar-



mi alimentari.

Molti dubbi aveva peraltro sollevato anche l'ultimo via libera dell'Ue all'arrivo sul mercato della polvere di larve di *Tenebrio molitor* (verme giallo della farina) trattate con raggi ultravioletti per aumentare il contenuto di vitamina D. Un procedimento di produzione da vero e proprio "ultra trasformato" che, secondo Coldiretti, andrebbe accompagnato da una precisa etichettatura per informare correttamente i consumatori.

La commercializzazione di insetti a scopo alimentare è stata autorizzata in Europa il primo gennaio 2018 quando sono stati riconosciuti come nuovi alimenti e come prodotti tradizionali da paesi terzi.

LaR

NELLE PICCOLE ISOLE SI INGRASSA DI PIÙ

La nazione 'più obesa del mondo' è il Regno di Tonga. È uno Stato insulare della Polinesia, del tutto indipendente. Ha una superficie di 748 km² e conta circa 100mila abitanti. Il Regno è formato da un arcipelago di 169 isole, di cui solo 36 abitate. Oltre ad essere sostanzialmente sconosciuto, il Paese si distingue per il fatto di avere il 70,5% della popolazione molto ampiamente sovrappeso.

Tonga è seguito nella classifica dell'OMS dei paesi del mondo ordinati in base alla prevalenza dell'obesità da un'altra micro-nazione, ancora più piccola, la Repubblica di Nauru, un altro stato insulare, ma dell'Oceania, sempre nel Pacifico. Nauru è la repubblica indipendente più piccola del mondo, sia per abitanti (poco più di 10mila), sia per superficie (21 km²). A ogni modo, anche i nauruani, come i tongani, sono grassi, anzi grassissimi, 'obesi' per oltre il 70% della popolazione.

Sono seguiti in classifica da Tuvalu (il secondo paese meno popolato del mondo, abitato da poco oltre i 10mila persone) a metà strada tra le isole Hawaii e l'Australia - e da Samoa, che è un po' più 'popolosa', con circa 214mila abitanti. Le due 'nazioni' presentano tassi di obesità rispettivamente del 64% e del 61%.

Il fenomeno non è limitato all'Oceano Pacifico né a paesi con territori e tassi



demografici praticamente inesistenti. Le Bahamas, al 5° posto, sono situate nell'Oceano Atlantico, a est della Florida e a nord di Cuba. Qui 'solo' il 47,6% degli abitanti sono obesi...

Tirando le somme, le prime nove posizioni delle dieci nazioni 'più grasse' della Terra sono occupate da isole. È solo al decimo posto che troviamo il Kuwait, con il 45,4% di obesi. Per mettere le cose in prospettiva, l'Italia è al 107esimo posto, con il 22,6% della popolazione marcatamente sovrappeso, sempre secondo l'OMS.

La causa della tendenza alla pinguedine insulare non è nota, anche se sono state avanzate varie ipotesi. In un primo momento si sospettava una qualche connessione genetica tra le popolazioni, ma il fatto è che sono separate da vaste, praticamente incol-

tabili, distanze.

Tuttavia, sono popoli per molti versi vicini per quanto riguarda gli stili di vita, ed è forse lì che si dovrebbe cercare una spiegazione. La sopravvivenza sulle isole sperdute negli oceani ha sempre presentato molte difficoltà. Tahiti e le Hawaii sono un conto; la realtà quotidiana su una piccola zolla di terra in mezzo al mare, non sempre gradevolmente 'tropicale', può essere un'altra questione.

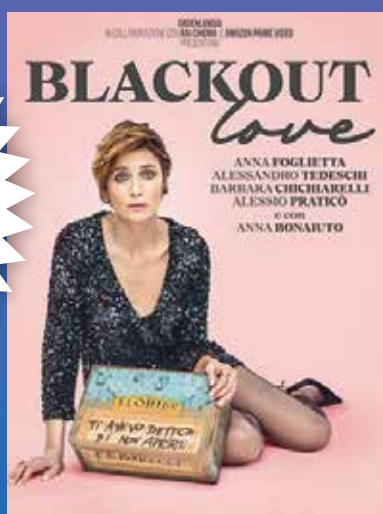
Il boom di obesità su isole storicamente 'difficili' forse ha a che fare con la miseria del passato e la conseguente tendenza ad associare una 'generosa' corporatura all'idea della ricchezza e della bellezza personale. Grasso, insomma, è bello.

James HANSEN

GLI ULTIMI FILM DISPONIBILI SOLO IN INGHILTERRA

REGALO
PER I LETTORI DE
"LA NOTIZIA
LONDRA"

**PROVA
2 MESI
GRATIS**
ilglobo.com/regalo
usando il codice
LANOTIZIA
Scarica l'app
"Il Globo TV"



BLACKOUT LOVE

Valeria sembra aver capito tutto dalla vita. Colleziona un uomo dopo l'altro, senza mai guardarsi indietro. Allena una squadra femminile di pallavolo e insegna anche come comportarsi in amore. Ma quando nella sua vita torna Marco, il suo più grande amore, il suo castello di carta fatto di regole e strategie crolla miseramente.



CAMBIO TUTTO

Giulia ha 40 anni e vive nella frenesia di una grande città. Ogni giorno si trova a dover combattere contro tutti: un nuovo capo senza alcuna esperienza, un compagno pittore squattrinato con un figlio adolescente, una migliore amica presa solo da se stessa. Stremata, decide di rivolgersi a un terapeuta.



IL TUTTOFARE

Antonio sogna un contratto nel prestigioso studio del suo mentore, Salvatore "Toti" Bellastella: il principe del foro e il non plus ultra tra gli avvocati. Per lui, Antonio fa tutto: assistente, portaborse, autista e cuoco. Ma quando è giunto il momento di diventare socio dello studio, c'è ancora un piccolo favore personale da elargire.



LA DONNA PER ME

Alla vigilia del matrimonio con Laura, conosciuta all'università, Andrea inizia ad aver qualche dubbio. Come per magia, la sua esistenza si trasforma e ogni giorno si risveglia in una vita diversa, in un se stesso differente e in una realtà in cui Laura non è mai stata la sua compagna. Cercherà di rompere l'incantesimo?

IL GLOBO TV

L'Italia sempre con te

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

PER UN CUORE SANO, CONTROLLATE LA CIRCONFERENZA VITA

È possibile misurare la salute del cuore? Si può stimare il rischio di sviluppare malattie cardiometaboliche legate a sovrappeso e obesità?

La risposta è più semplice di quanto si possa pensare: basta un metro da sarto. Misurare la circonferenza vita significa misurare la quantità di grasso addominale viscerale che è un indicatore predittivo di sviluppare patologie cardiometaboliche. Significa dunque acquisire consapevolezza e fare scelte responsabili di salute a cominciare da quella di rivolgersi prontamente ai medici per una adeguata e personalizzata valutazione del rischio.

L'obesità non è certo un problema di natura estetica ma è una vera e propria malattia cronica ed evolutiva e per diagnosticarla il parametro più utilizzato è l'Indice di Massa Corporea (IMC o BMI= Body Mass Index), che viene calcolato dividendo il peso in chilogrammi per l'altezza in metri al quadrato. Secondo questa classificazione, un IMC tra 25 e 30 indica sovrappeso, mentre un valore superiore a 30 definisce l'obesità. È oramai ampiamente condivisa nella comunità scientifica l'opinione che la misurazione dell'Indice di Massa Corporea (IMC) non basti più da sola e la raccomandazione è quella di associare alla misurazione

del IMC almeno un'altra misurazione antropometrica, in modo particolare quella della circonferenza vita che è oggi considerata l'indicatore più preciso dei rischi associati all'obesità.

Per scoprire come fare l'automisurazione della circonferenza vita dopo aver calcolato con una rapida operazione matematica il vostro Indice di Massa, bastano 4 semplici mosse: prendere un metro da sarto flessibile, posizionarsi in piedi e togliere abiti o cinture comprimanti, avvolgere il metro all'altezza dell'ombelico tra l'ultima costa toracica e il bordo superiore della cresta iliaca, prendere nota dei centimetri senza stringere eccessivamente il metro e fare il test per ottenere il livello di rischio cardiometabolico.

La circonferenza vita viene considerata ottimale negli uomini se è inferiore a 94 centimetri. Fino a 101,9 cm esiste un rischio superiore alla norma; da 102 cm entriamo in una zona di maggior pericolo. Nelle donne la circonferenza vita ideale non deve essere superiore a 80 centimetri. Si entra poi in una zona di rischio superiore alla norma tra 80,1-87,9 cm e l'allarme scatta in caso di valori superiori a 88 cm.

In condizioni di obesità, l'accumulo di tessuto adiposo nell'addome (il cosiddetto grasso addominale viscerale)

non solone comporta un aumento quantitativo, ma si associa ad alterazioni della secrezione di adipochine e di molecole proinfiammatorie e protrombotiche, causando infiammazione cronica di basso grado. Tutto ciò influisce negativamente sugli organi vitali, riducendone la funzionalità e aumentando il rischio di sviluppare malattie croniche.

L'accumulo di questo grasso con alterazioni funzionali in sede addominale viscerale è un importante fattore di rischio per lo sviluppo di patologie gravi



come quelle cardiovascolari, il diabete mellito di tipo 2, le patologie epatiche associate al metabolismo e l'insufficienza renale cronica, alcune forme di cancro e patologie polmonari. L'obesità è una malattia complessa e multifattoriale e la sua gestione richiede un approccio multidimensionale. Il primo passo è certamente rappre-

sentato dalla prevenzione attraverso la modificazione degli stili di vita. Tuttavia, quando questa prima strategia risulta insufficiente, o non del tutto efficace, è possibile ricorrere, mantenendo comunque sempre stili di vita salutari, anche alla terapia farmacologica e, in casi selezionati, alla chirurgia bariatrica. *La Redazione*

SILVER GENERATION: FORZA CON FRUTTA, VERDURA E FIBRA!

Avete più di 60 anni e volete mantenervi in salute? Vi conviene seguire una dieta varia ed equilibrata "a base vegetale" e associandola ad una regolare attività fisica.

Un recente studio americano sottolinea che sostituire anche solo il 5% delle calorie totali della dieta quotidiana con proteine vegetali (al posto di quelle animali) porta ad una riduzione del 38% del rischio di fragilità. Non solo, lo studio - che ha coinvolto oltre 85.871 donne di età superiore ai 60 anni - ha dimostrato come le donne che inseriscono nella dieta quotidiana un maggior quantitativo di proteine vegetali (6,2 g al giorno contro 3,8 g al giorno) registrano un rischio inferiore del 14% di sviluppare fragilità legata al passare degli anni.

"Seguire una dieta ricca di frutta e verdura, così come di cereali integrali e legumi, è una regola sempre valida e diventa ancor più importante nella terza età, al fine di mantenere un generale stato di salute del nostro organismo. Il World Cancer Research Fund (WCRF) infatti consiglia di assumere quotidianamente questo genere di alimenti e di distribuirne il consumo in almeno 5 porzioni nella giornata.



Portare in tavola prodotti a base vegetale può contribuire allo scopo e ci può aiutare a rispettare le porzioni consigliate", suggerisce la dott.ssa Lucilla Titta, biologa nutrizionista e ricercatrice presso l'Istituto Europeo di Oncologia-IEO di Milano.

I vantaggi per la salute di questi cibi sono ormai documentati da diversi studi scientifici che attribuiscono a questi gruppi alimentari un ruolo pro-

tettivo nei confronti di numerose patologie croniche. In particolare, frutta e verdura sono considerati veri e propri elisir di salute e di lunga vita, tanto che l'Organizzazione Mondiale della Sanità (OMS) ne consiglia un consumo pari a 400 grammi al giorno in modo da integrare l'apporto di fibra, diminuire l'apporto energetico del pasto e apportare sali minerali, vitamine e fitocomposti.

Vitamina C, betacarotene e folati sono solo alcuni dei micronutrienti contenuti in frutta e verdura, di fondamentale importanza per il benessere dell'organismo e per la prevenzione di malattie croniche quali cancro, diabete, malattie cardiocircolatorie e obesità.

Entro il 2050, secondo l'OCSE, gli over 60 rappresenteranno circa il 21% della popolazione mondiale. Ma cosa dovrebbe fare la cosiddetta "silver generation" per mantenersi in salute? Sicuramente È questo il passe-partout per conquistare un migliore stato di salute. Adottare un regime alimentare sano e bilanciato rappresenta, infatti, una strategia vincente contro fragilità e malattie croniche (soprattutto legate all'età avanzata). *LaR*

BEVI PIÙ ACQUA E RESPIRERAI MEGLIO

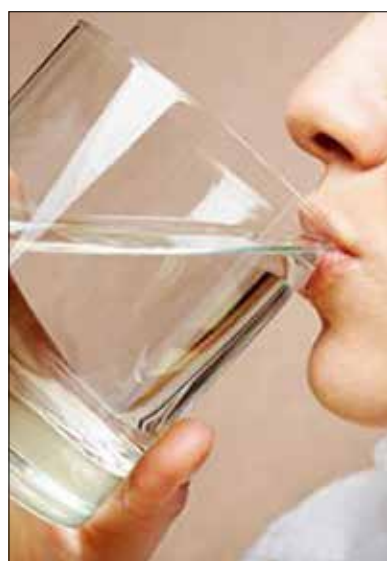
Ogni arrivo del caldo è la stessa storia: con il ritorno del sole e del bel tempo, tornano anche le allergie e tra il 10 e il 40% della popolazione, a seconda delle aree geografiche e dei periodi dell'anno, accusa fastidio a causa di pollini e altri allergeni che provocano starnuti, congestione nasale e stanchezza. Che fare?

Una soluzione semplice, efficace e naturale esiste: bere più acqua, essenziale per la sopravvivenza, ma spesso sottovalutata per il suo impatto quotidiano sulla salute. Una corretta idratazione non solo attenua le allergie, ma stimola il metabolismo, riduce il mal di testa e protegge il cuore. Insomma, è un trascurato alleato contro le allergie.

"Bere acqua - spiega Fabian Schlang, cofondatore e responsabile della ricerca a Air up®, azienda di sostanze che aggiungono sapore all'acqua - aiuta a mantenere umide le mucose nasali, consentendo loro di trattenere ed eliminare gli allergeni prima che scatenino una reazione infiammatoria. Una corretta idratazione aiuta anche ad eliminare le tossine e a ridurre l'eccesso di istamina nel corpo, responsabile di sintomi come starnuti, occhi irritati e congestione. Ma l'acqua non si limita ad alleviare le allergie: ha un impatto diretto su diverse funzioni corporee essenziali".

Oltre ai benefici per le allergie, una corretta idratazione è essenziale per rafforzare il metabolismo in modo naturale, aiutando l'organismo a utilizzare l'energia in modo più efficiente.

L'acqua svolge un ruolo fonamen-



tale nel bilancio energetico e nella gestione del peso. Riduce inoltre l'intensità del mal di testa fino al 40% e favorisce una sana circolazione sanguigna.

Anche una lieve disidratazione, avvertono gli esperti, può avere un impatto negativo sulla memoria, l'attenzione e il processo decisionale, portando a un calo delle prestazioni cognitive fino al 12%.

Nonostante i molti benefici, i sondaggi dicono che poco più di metà della gente è consapevole di come si dovrebbero bere almeno 2 litri di acqua al giorno e soltanto una minoranza ne beve nella quantità raccomandata, un po' per dimenticanza e un po' perché si tratta di un liquido privo di gusto per i nostri palati. *LaR*

L'artista

since 1985

PASTA - PIZZA - VINO - GELATO

est. 1985

NW11 - UNDER THE BRIDGE

open every day from 12 to 12

in Golders Green

UNDER THE BRIDGE

917 Finchley Road

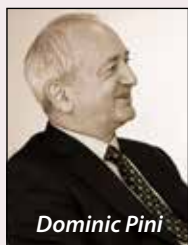
NW11 7PE

020 4530 9600

also available on

UberEats

DOMANDE ALL'AVVOCATO



NON DOMICILED? ATTENTI A TASSE DI SUCCESSIONE!

Egregio avvocato

Vivo nel Regno Unito da 15 anni. Ho il permesso di soggiorno a tempo indeterminato nel Regno Unito, anche se mantengo la cittadinanza e il passaporto italiani. La mia famiglia si è stabilita nel Regno Unito. Gestisco una piccola panetteria che distribuisce pane e dolci nel sud di Londra. Durante la mia vita lavorativa ho potuto accumulare reddito e acquistare in Italia una casa e diversi appartamenti che affitto nella zona di Reggio Emilia. Avevo programmato di tornare in Italia, ma non so esattamente quando, perché dipende dalla mia famiglia. In passato mi era stato comunicato che se avessi deciso di lasciare il Regno Unito e di tornare nel mio Paese d'origine, il mio patrimonio italiano non sarebbe stato soggetto all'imposta di successione britannica, a condizione che fosse chiaro alle autorità fiscali britanniche che ero tornato in Italia con l'intenzione di rimanervi. Ho letto che la situazione è cambiata a partire dal 6 aprile 2025. Può consigliarmi in merito a quale sia la mia posizione attuale?

Gentile Gabriele

Quello che lei dice è vero, dal 6 aprile 2025 è entrata in vigore la legge finanziaria 2025 e le imposte di successione (IHT) del Regno Unito sono passate da un regime di tassazione basato sul concetto di domicilio a un regime basato sulla residenza. In precedenza, i Suoi beni italiani erano soggetti all'IHT britannica solo se era domiciled or deemed domiciled nel Regno Unito secondo la legge inglese.

A partire dal 6 aprile 2025, i Suoi beni italiani saranno soggetti all'IHT del Regno Unito se lei è stato fiscalmente residente nel Regno Unito per almeno 10 degli ultimi 20 anni. La residenza fiscale è determinata dal test di residenza (SRT) per le persone fisiche. L'STR considera quanti giorni si è trascorso nel Regno Unito in relazione a fattori di collegamento quali l'alloggio, il lavoro e la famiglia. Se, ad esempio, si lascia il Regno Unito dopo 10 anni di residenza fiscale nel Regno Unito, i beni italiani saranno soggetti all'IHT britannica, a meno che non si diventi residenti in un altro paese per un certo periodo di tempo. Nel Suo caso, se è stato residente fiscale nel Regno Unito per 15 anni, dovrà rimanere non residente fiscalmente nel Regno Unito per almeno 5 anni. Se è stato residente fiscale nel Regno Unito per 20 anni, dovrà rimanere non residente fiscalmente nel Regno Unito per 10 anni.

Questi cambiamenti hanno creato un sostanziale cambiamento in merito alla tassa di successione inglese, che nel Regno Unito rimane al 40% del valore del patrimonio ereditario al netto delle varie agevolazioni fiscali. Sarebbe quindi prudente pianificare con attenzione quando vorrà lasciare il Regno Unito e per quanto tempo rimarrà in Italia.

Inoltre, se dispone di beni all'estero, potrebbe valutare la possibilità di disporre tenendo conto delle regole IHT britanniche sulla donazione e della regola del periodo di sopravvivenza di 7 anni dalla data della donazione.

Cordiali saluti

Domenic Pini

Pini Franco LLP

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

High Tech, Smart Working, Sostenibilità: Londra all'avanguardia in innovazione sul lavoro



Elisa Sgubin

Londra si riafferma come uno dei centri lavorativi e tecnologici più dinamici al mondo. Nel 2025 il mercato del lavoro è caratterizzato da un'ondata di cambiamenti guidati dall'innovazione tecnologica, dalla crescente attenzione al benessere dei dipendenti e da nuovi modelli di lavoro flessibili. In questo articolo esploriamo le tendenze principali che stanno ridefinendo il futuro del lavoro e le aziende guida. La rivoluzione tecnologica nel workplace.

L'intelligenza artificiale è l'agente principale nella trasformazione del panorama lavorativo londinese. DeepMind, fiore all'occhiello della scena tech britannica, non si limita più alla ricerca pura, ma sta implementando soluzioni AI pratiche per ottimizzare i processi aziendali. A Manchester, la Netacea sta rivoluzionando la cybersecurity attraverso algoritmi di machine learning che proteggono le aziende da attacchi informatici sempre più sofisticati. A Cambridge, la CMR Surgical integra l'AI nella chirurgia robotica, creando nuove figure professionali ibride tra medicina e tecnologia. La formazione del personale assume dimensioni innovative: Multiverse, con sede a Londra, ha sostituito il tradizionale percorso universitario con apprendistati tech avanzati, e collabora con giganti come Google e Facebook per formare la prossima generazione di professionisti digitali. Il nuovo paradigma del lavoro flessibile.

La flessibilità lavorativa si evolve oltre il semplice lavoro da remoto. Mentre Microsoft e Revolut hanno consolidato i loro modelli ibridi, nuove realtà come Distributed, con base a Bristol, stanno creando "team virtuali permanenti" che non necessitano mai di uno spazio fisico condiviso. La startup londinese Flexa cambia il mondo del recruiting, verificando e certificando l'effettiva flessibilità delle aziende prima di pubblicarne le offerte di lavoro. A Leeds, Sky Betting & Gaming ha introdotto la "settimana lavorativa personalizzata", permettendo ai dipendenti di distribuire le loro ore su 4, 5 o 6 giorni in base alle proprie esigenze personali, mantenendo lo stesso salario.

Benessere e Personalizzazione: le chiavi del successo. Il benessere aziendale raggiunge nuo-

ve vette di innovazione. Benevolent.AI ha introdotto "AI therapist matching", un sistema che utilizza l'intelligenza artificiale per collegare i dipendenti con il supporto psicologico più adatto alle loro esigenze. Granttree ha lanciato un "marketplace dei benefit" dove i dipendenti hanno un budget personalizzato da utilizzare in servizi vari, dal benessere personale al supporto per l'infertilità. A Birmingham, la Gymshark ha creato un campus aziendale che include spazi per il fitness, aree di meditazione e cliniche per la salute mentale, ridefinendo il concetto di sede aziendale.

Equità e Sostenibilità: i pilastri del futuro. Improbable è un'azienda rivoluzionaria nella trasparenza salariale, poiché pubblica non solo le fasce retributive, ma anche i criteri dettagliati per le promozioni e i bonus. Butternut Box ha integrato metriche di sostenibilità nei bonus dei manager, legando la remunerazione all'impatto ambientale delle loro decisioni.

A Glasgow, la Brewdog ha lanciato un programma di "carbon negative salary", dove parte dello stipendio viene automaticamente investito in progetti di compensazione carbonica, mentre l'azienda ne raddoppia l'investimento. Le Sfide del lavoro da remoto.

Il lavoro da remoto si evolve verso modelli più sofisticati. Le aziende tech londinesi sono interessate allo sviluppo di sistemi di "location-adjusted pay" che considerano non solo il costo della vita, ma anche l'impronta carbonica del lavoro da casa. Oh Goodlord ha introdotto un innovativo "remote work passport" che permette ai dipendenti di lavorare da qualsiasi paese per un massimo di 90 giorni all'anno, mantenendo tutti i benefit aziendali.

Le Prospettive per il 2025.

Settore Tecnologico, Rivoluzione Verde e Healthcare e Benessere sono le tre direttrici principali di sviluppo che definiscono una trasformazione senza precedenti del mercato del lavoro britannico. Il settore tecnologico ridefinisce non solo il modo di lavorare, ma anche intere professioni. A Londra, Eigen Technologies trasforma radicalmente il settore legale: i suoi sistemi di intelligenza artificiale stanno automatizzando l'analisi dei documenti, permettendo agli avvocati di concentrarsi sugli aspetti strategici del loro lavoro. Mentre Graphcore a Bristol, sviluppa processori dedicati all'intelligenza artificiale che aprono nuovi orizzonti nel campo dei semiconduttori.

La tecnologia, tuttavia, non avanza senza consapevolezza etica: Faculty, dalla sua sede londinese, si fa pioniere del concetto di "AI Ethics Officer", una nuova figura professionale destinata a diventare cruciale nelle aziende del futuro. A completare questo quadro di innovazione, Darktrace a Cambridge sta reinventando la cybersecurity con sistemi di protezione preventiva basati sull'intelligenza artificiale.

La rivoluzione verde è altresì caratterizzata da aziende che stanno ridefinendo il concetto stesso di sostenibilità. Octopus Energy guida questa transizione creando migliaia di "green jobs" nel settore delle energie rinnovabili, mentre a Bristol, Vertical Aerospace ha dato vita a un futuro che sembrava fantascienza, sviluppando taxi aerei elettrici che promettono di rivoluzionare la mobilità urbana. L'innovazione sostenibile trova la sua massima espressione nell'Oxfordshire, dove Arrival ripensa la produzione automobilistica con micro-fabbriche automatizzate per veicoli elettrici, mentre First Light Fusion apre nuove frontiere nel campo della fusione nucleare pulita, creando professioni che fino a ieri non esistevano.

Il settore della salute e benessere vive una vera e propria rinascita tecnologica. Babylon Health ridefinisce il concetto di assistenza sanitaria attraverso la telemedicina, creando figure professionali che uniscono competenze mediche e digitali. A Oxford, i laboratori di Oxford Nanopore stanno rivoluzionando il sequenziamento del DNA, aprendo nuove carriere in biotecnologia e medicina personalizzata. Nel frattempo, Thriva sta democratizzando l'accesso ai test sanitari preventivi, mentre Compass Pathways si avvicina a territori inesplorati nella terapia psichedelica, creando nuove specializzazioni in un campo emergente della salute mentale.

Questa convergenza di innovazione tecnologica, sostenibilità ambientale e attenzione al benessere crea un ecosistema unico nel suo genere.

Londra e il Regno Unito non si limitano a seguire le tendenze globali, ma le stanno attivamente plasmando, dimostrando come sia possibile conciliare crescita economica, progresso sociale e sostenibilità ambientale. Le aziende britanniche stanno tracciando una rotta verso un futuro del lavoro più equilibrato, dove l'innovazione tecnologica si fonde con la responsabilità sociale e ambientale, creando un modello che potrebbe presto essere replicato in tutto il mondo.



W. English & Son Funeral Directors

148 Hoxton Street, Hoxton N1 6SH
020 7739 9165

Providing local funeral care 24 Hours a day

Open on Sunday Aperto la Domenica

BRICIOLE

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

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

BUFERA DAZI&TRUMP: DIVERSIFICATE CON INTELLIGENZA!



Giulio Basti

La recente reintroduzione e l'annuncio di nuovi dazi commerciali da parte dell'amministrazione Trump hanno innescato onde d'urto nei mercati globali, creando un clima di incertezza che preoccupa investitori e risparmiatori. A pochi mesi dal suo insediamento, il presidente americano ha già avviato una politica commerciale aggressiva che riecheggia il suo primo mandato, ma con rinnovato vigore.

L'amministrazione Trump ha ripreso rapidamente la sua agenda "America First", imponendo nuovi dazi su beni provenienti dalla Cina, dall'Unione Europea e da altri partner commerciali. Questa politica, presentata come difesa dell'industria americana, ha generato timori di una possibile guerra commerciale globale e di un rallentamento dell'economia mondiale.

In questo periodo storico sembra di assistere ad un ritorno del protezionismo in grande stile. Questi dazi possono sembrare vantaggiosi nel breve termine per alcuni settori produttivi americani, ma storicamente tali politiche hanno spesso effetti controproducenti sull'economia globale.

Le conseguenze di questa politica commerciale, infatti, si stanno già manifestando in diversi settori:

La volatilità nei mercati azionari è aumentata significativamente, con oscillazioni giornaliere che riflettono l'incertezza degli investitori. Le borse europee e asiatiche hanno registrato cali consistenti nei giorni successivi agli annunci di nuovi dazi.

Le catene di approvvigionamento globali, già messe a dura prova negli anni recenti, affrontano nuove sfide. Molte aziende stanno rivedendo le loro strategie produttive, considerando il "nearshoring" o il ritorno della produzione nei mercati domestici.

L'inflazione potrebbe aumentare in molti paesi, poiché i costi dei beni importati soggetti a dazi vengono trasferiti ai consumatori. Questo fenomeno complica ulteriormente il lavoro delle banche centrali, impegnate a mantenere la stabilità dei prezzi.

L'Europa, e l'Italia in particolare, si trovano in una posizione vulnerabile. I settori dell'automobile, del lusso e dell'agroalimentare italiano potrebbero subire conseguenze significative se i dazi americani dovessero colpire questi prodotti.

Ad esempio, l'export italiano verso gli Stati Uniti vale circa 60 miliardi di euro annui, qualsiasi ostacolo al commercio rischia di danneggiare migliaia di piccole e medie imprese che rappresen-

tano il cuore pulsante dell'economia italiana.

In questo scenario turbolento, come dovrebbero comportarsi i piccoli risparmiatori?

In periodi di tensioni commerciali, è fondamentale non concentrare gli investimenti in un'unica area geografica. Distribuire gli investimenti tra diverse economie può ridurre l'esposizione ai rischi specifici delle guerre commerciali. Considerare mercati emergenti non direttamente coinvolti nelle dispute USA-Cina potrebbe offrire opportunità interessanti, ad esempio. Alcuni settori tendono a essere meno sensibili alle tensioni commerciali, utilities, sanità e beni di prima necessità spesso mostrano maggiore resilienza durante periodi di incertezza. Questi settori rispondono a bisogni essenziali che persistono indipendentemente dal contesto economico.

In tempi di incertezza, l'oro e altri beni rifugio tendono ad attrarre maggiori investimenti. L'oro ha storicamente funzionato come protezione contro l'inflazione e l'instabilità geopolitica, una piccola allocazione in oro può rappresentare un'assicurazione per il portafoglio.

I titoli di Stato di paesi con economie stabili possono offrire protezione, ma è necessario considerare i rischi di inflazione. Ad esempio, i BTP italiani oppure i bond britannici offrono rendimenti interessanti, ma in un contesto di possibile aumento dell'inflazione, è prudente non vincolare tutti i propri risparmi in titoli a lungo termine.

Inoltre, mantenere una porzione adeguata di liquidità consente di cogliere opportunità che potrebbero emergere dalle correzioni di mercato. La liquidità non è solo un riparo dalla volatilità, ma anche uno strumento per approfittare di valutazioni attraenti che potrebbero presentarsi.

Le politiche commerciali protezionistiche raramente producono vincitori nel lungo periodo. La storia economica insegna che il libero scambio, nonostante le sue imperfezioni, tende a generare maggiore prosperità globale.

L'attuale periodo di incertezza potrebbe durare mesi o addirittura anni, per questo motivo i risparmiatori dovrebbero evitare decisioni impulsive basate sui titoli sensazionalistici provenienti da propagande politiche o mass media e adottare invece un approccio razionale, basato sui propri obiettivi finanziari di lungo periodo.

In questo clima di incertezza, la prudenza non significa immobilismo, ma piuttosto un'attenta valutazione dei rischi e delle opportunità che, inevitabilmente, emergono anche dai periodi più turbolenti dei mercati globali.

DEVOPS, DATA SCIENTIST, CLOUD ENGINEER...ECCO I LAVORI CHE TIRANO

Ci sono candidati che possono permettersi loro - e non viceversa - di concludere i colloqui di lavoro con la fatidica frase: "le faremo sapere". Stiamo parlando di tutti quei professionisti attivi nel mondo dell'information technology. Vanno letteralmente a ruba, soprattutto se donne, vista la penuria di candidate che ancora si registra.

Ma quali sono, di preciso, questi mestieri "assegnati circolare" immersi nel dominio digitale? Skuola.net ha tracciato una serie di profili intervistando un esperto della materia: Pietro Cum, Amministratore Delegato di ELIS, ente no profit che si occupa di connettere persone e aziende attraverso la costruzione di corsi di formazione ad hoc, come quello in Ingegneria Digitale.

Sviluppatore Software: È colui che scrive e crea programmi o applicazioni informatiche nelle varie fasi del loro ciclo di vita: progettazione, sviluppo, test, aggiornamento, migrazioni da e verso altri sistemi. Per farlo, maneggia in modo professionale i principali linguaggi di programmazione - come Python, Java, C++ - necessari alla gestione del codice che fa funzionare il software.

Web Developer: L'esplosione del web è stato talmente impetuoso da creare una branca a sé stante di sviluppatori. I "dev" - così amano chiamarsi - si dividono a loro volta in "frontendisti", "backendisti" e "full-stack". Cosa vuol dire? Il **Front-end Developer** si occupa di ciò che l'utente vede, perciò interagisce direttamente sul sito (con layout, colori, pulsanti). Il **Back-end Developer**, invece, muove la parte "invisibile" del sito, cioè quella del server, dei database e della logica che fa funzionare le pagine web "dietro le quinte". Infine, il **Full-stack Developer** è una combinazione dei due ruoli precedenti, in quanto può lavorare sia sulla parte visibile (front-end) che su quella nascosta (back-end).

Ingegnere DevOps: Un "raccordo" tra i team di sviluppo software (dev) e i team di operazioni IT (ops), all'interno delle realtà che producono o gestiscono software, è assolutamente necessario. Ed è proprio questo il compito che svolge l'Ingegnere DevOps, per garantire che la piattaforma venga sviluppata, testata e rilasciata in modo più rapido e affidabile. Il suo obiettivo è, infatti, quello di rendere i processi più efficienti e automatizzati, riducendo i tempi tra lo sviluppo e il rilascio del software. Specialista in Cybersecurity:



Questo "specialista digitale" si occupa di proteggere i sistemi informatici, le reti e i dati da attacchi o accessi non autorizzati. Uno snodo ormai cruciale per chiunque lavori con il web: istituzioni, grandi aziende, realtà medio-piccole, singole persone. La sua missione è quella di garantire la sicurezza delle informazioni, di prevenire il furto di dati sensibili, di difendere dalle mille minacce ormai in agguato, come virus, hacker e malware.

Data Scientist: L'analisi di grandi quantità di dati, finalizzata all'estrazione di informazioni utili a prendere decisioni strategicamente importanti, è il "pane quotidiano" di un data scientist. Questa figura, infatti, avvalendosi di specifiche tecniche statistiche, di algoritmi e di strumenti di programmazione, è in grado di studiare, modellare e interpretare informazioni, trasformando dei dati grezzi in spunti di conoscenza che possano aiutare le aziende a risolvere problemi complessi o migliorare i processi. Analista di Big Data: Si muove spesso a braccetto con il data scientist, tanto che le due mansioni potrebbero essere persino svolte dalla stessa persona. Ma c'è una profonda differenza: l'analista di big data si occupa soprattutto di costruire le fondamenta per l'analisi dei dati, raccolti dalle fonti più disparate, preparandoli e rendendoli accessibili. In modo che lo "scientist" o altri decisori possano utilizzarli in ottica di decisioni presenti o proiezioni future basate sui dati. Ingegnere di Reti: Questa tipologia di ingegnere si occupa di progettare, costruire e gestire le reti informatiche, cioè le infrastrutture che permettono a computer, dispositivi e server di comunicare tra loro. Tali Reti possono essere: locali (LAN), come quelle di uffici o case, o globali (WAN), come Internet. In ogni caso, l'ingegnere di reti garantisce che queste siano sicure, veloci e funzionino correttamente.

Cloud Engineer: Applicazioni web, intelligenza artificiale, big data o "semplici" sistemi di archiviazione ormai risiedono in gran parte sul cloud: piattaforme online di terzi che "noleggiano" spazio di archiviazione e risorse di calcolo virtualmente illimitati, sulla base delle esigenze momento per momento. Il cloud engineer aiuta proprio le aziende (e, di riflesso, gli utenti) a spostare e gestire le loro risorse IT -

software, dati e servizi - dai vecchi server fisici di proprietà ai nuovi sistemi in cloud.

UX/UI Designer: Dietro a questo nome "in codice" si cela la persona che si occupa di migliorare una cosa che appartiene a tutti, tutti i giorni: l'esperienza dell'utente (UX) e l'interfaccia utente (UI) di un sito web, di un'applicazione o di un software. L'obiettivo dell'UX/UI Designer è, perciò, quello di fare in modo che l'utente possa interagire facilmente e piacevolmente con il prodotto digitale, assicurandosi che sia intuitivo, visivamente attraente e funzionale. Specialista in Intelligenza Artificiale: Lo specialista in Intelligenza Artificiale (IA) - probabilmente il più futuribile dei mestieri qui citati - è colui che si occupa di sviluppare e applicare tecnologie che permettono ai computer di "pensare" o "agire" come esseri umani. Per creare sistemi che possano imparare dai dati, prendere decisioni autonome o eseguire compiti complessi che normalmente richiedono l'intelligenza umana. Come il riconoscimento delle immagini, la traduzione automatica, la guida autonoma, i dispositivi sanitari e mille altre possibili applicazioni.

Terminata la carrellata delle professioni, va però sottolineata una cosa: in ambito tecnologico, quello che si studia la mattina il pomeriggio è già invecchiato. Pertanto, per molte di queste professioni, una laurea è sicuramente un ottimo punto di partenza, dando le basi per adattarsi a vari scenari. Ingegneria Informatica o delle Telecomunicazioni, Informatica, Statistica, Matematica, Fisica sono i corsi su cui puntare prioritariamente. Anche se, poi, tanti professionisti di questo settore possono benissimo essere diplomati - tecnici, ma non necessariamente - comunque forgiati da anni di esperienza in azienda o da corsi intensivi fatti ad hoc, magari per essere certificati all'uso dei prodotti delle aziende più famose. Anche pedagogisti, psicologi, designer, creativi possono inserirsi nella definizione delle interfacce uomo/macchina. Che, per inciso, con l'intelligenza artificiale stanno diventando sempre più conversazionali: ci sono aziende in cui i prompt engineer, quelli che sussurrano all'intelligenza artificiale, sono addirittura laureati in lettere.

LaRedazione

Immigration and Employment:
Online training for companies.

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

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

Register: www.rgclens.it/events

BL
BENEFIT LIAISON

WWW.CHANGEMYMIND.CO

Veronica Gioscia
Counselling Psychologist
HCPC & BPS accredited

www.changemymind.co

AVETE UN SEGRETO INSOPPORTABILE? NON RACCONTATELO AD AMICO INTIMO



Veronica Coscia

Quando sentiamo emozioni forti di solito tendiamo a condividerle con gli altri. Ma delle ricerche recenti hanno messo in evidenza un fenomeno curioso. Le persone tendono a condividere emozioni difficili, dolorose o imbarazzanti con amici intimi perché abbiamo fiducia in loro e vorremmo che mantenessero il segreto. A loro volta gli amici che ci ascoltano vengono influenzati dalle nostre emozioni e dai nostri segreti, con il risultato che anche loro vorranno condividere questa esperienza. Si può creare un effetto para-dossale, più il segreto è fonte di forti emozioni negative e più probabilità ci saranno che gli amici sentiranno la necessità di condividerlo, creando situazioni di ulteriore imbarazzo o di dispiacere.

D'altronde siamo animali sociali e per esempio ridere di uno spettacolo divertente in due raddoppia le risate, che sono contagiose. Ma lo stesso spettacolo con un amico musone si dimezza il piacere.

Condividere un segreto può essere un'esperienza che dà grande sollievo. E ricevere un segreto fa sentire speciali e crea un legame forte. Conoscere un segreto può trasformare la relazione in qualcosa di speciale... oppure essere un assoluto disastro! La formula giusta per gestire i segreti tra amici, amanti e nelle relazioni personali è l'equilibrio. Dovrebbe essere una attività reciproca che rinforza la fiducia. Il problema sorge quando una sola parte diventa il ricettacolo delle confidenze dell'altro, si corre il pericolo che quella persona diventi anche il soggetto di tutte le proiezioni dell'altro. Smette insomma di essere l'amico, l'amante o il partner per diventare uno specchio di idealizzazioni e/o denigrizioni.

Se avete un segreto insopportabile o una litania di segreti più o meno lunga è meglio affidarsi ad un professionista. Perché lo psicologo ha una formazione. Per esempio, è in una posizione di relativa neutralità, non mette necessariamente in dubbio il contenuto di ciò che gli viene confidato ma nello stesso tempo non ci crede ciecamente.

non tutti sanno che esiste una tecnica molto semplice per identificare storie non veri-tiere. Basta chiedere di raccontare lo stesso segreto o storia partendo dalla fine, a ritroso. Il 60% delle volte è possibile notare incongruenze o salti temporali o logici. Inoltre, lo psicologo ha la competenza per gestire le proiezioni, invitando il cliente a capire meglio i processi di idealizzazione o denigrazione. Ma soprattutto lo psicologo non vi perseguiterebbe mai con i suoi di segreti e non potrà, fatte pochissime eccezioni, mai divulgarli.



Giuseppe's Ristorante Italiano

is one of the South Banks oldest family run italian restaurant

47/49 Borough High Street, London SE1 1NB

Tel: 0207 407 3451

info@giuseppesplace.com - www.giuseppesplace.com



AMORE E DINTORNI

Rubrica a cura di Gianna Vazzana
notiziedalcuore@gmail.com

Open Relationship, Occasional Flings and True Love

Marco writes:

My partner and I have been living together for years, we love each other and we're doing really well. A few years ago, we decided to open up our relationship. We both have permission to have the occasional fling with other people. I've never done it (even though I could), whereas she has, very rarely – maybe once a year when she's on holiday with her friends – she has been with other men.

I'm totally fine with this, but my mates say I'm a doormat, that she's taking advantage of me and that I should leave her. They're starting to make me doubt myself.

Dear Marco,

I'm not at all surprised that your friends are shocked by your situation. First of all, it's perfectly possible they'd be unsettled even if the roles were reversed. I don't want to assume they're misogynistic without knowing them, but still, the fact that it's her — a woman — having casual sex so naturally, really does throw people off.

The idea that women should be more sexually reserved than men is something we've been carrying for centuries. It's rooted in mythology, religion and cultural constructs that have since turned into internalized "norms". In rabbinical literature, for instance, there's a tale that Adam, before marrying Eve, had a first partner: Lilith. Unlike Eve, who was created from Adam's rib, Lilith was made from dust — just like Adam. Because of this, she demanded equal rights, the same freedoms and, most importantly, refused to sexually submit to her husband.

Adam never accepted a woman as his equal. Lilith left Eden rather than bend to his will. And how is Lilith remembered in history? As a furious demon. A woman who demanded freedom and equality went down in legend as a terrifying creature. And that still says a lot about us today.

The idea that female sexuality needs to be contained, morally filtered, guarded, hasn't evolved as much as we like to think. Even in 1976, Michel Foucault wrote that sexuality had been confined to the home, placed under the authority of the conjugal family, and absorbed into the function of reproduction:

"Sexuality was carefully confined; it moved into the home. The conjugal family took custody of it and absorbed it into the serious function of reproduction."

This vision became the standard. And anything that strays from that standard — open relationships, polyamory, female sexual freedom — is seen as threatening.

That's what's driving your friends when they're outraged by the agreements you and your partner have made. It's not just that you're challenging the norm of monogamy — it's also that the woman in the relationship is the one visibly enjoying that freedom. And culturally, that's even harder to swallow.

As Simone de Beauvoir wrote, society has always assigned women a precise role: pure, passive, self-sacrificing. Anyone who steps outside that role is no longer seen as "marriage material", or as someone worthy of a romantic relationship by conventional standards.

And yet, the key point remains this: the judgements you're receiving say nothing true about you or your relationship. They say far more about those expressing them — about their fear of the unknown, their difficulty in accepting unfamiliar models, and their need to put everything into neat little reassuring boxes. Because the idea that everyone can build relationships tailored to their own needs — as long as they're based on respect and honesty — throws the whole value system into question.

The truth is, it's often more comforting to see someone as a "victim" in a non-traditional dynamic than it is to admit that one's own model of love might not be the only valid one.

So, the real question isn't whether your partner is taking advantage of you, but whether you feel respected, seen, and loved in your relationship. If the answer is yes, then the problem isn't yours — it belongs to those who can't grasp a version of love that doesn't follow their standard model of fairytales with happy endings.

Other people's judgements aren't always born of wisdom or genuine concern for our wellbeing. Sometimes, they're simply a reflection of their own insecurities, mental frameworks, and fears — all dressed up as advice.

The truth is, real love — lived freely and with mutual respect — is far more frightening than any betrayal.

And for many, it's easier to see you as a "doormat" than to accept that you're genuinely happy in something they just can't wrap their heads around.

If you have a question you'd like to see published in this column, feel free to email me at notiziedalcuore@gmail.com. For privacy reasons, I'll change the names before publishing.

If you're looking for coaching or guidance, don't hesitate to reach out at hello@philosophicalhearts.com. I'd be happy to support you on your journey.

needline

Cosa sai sui programmi di studio in Inghilterra?

Servizio gratuito di supporto

Wiscari
- Lista dei corsi e relative informazioni
- Consulenza personalizzata per la scelta del percorso
- Assistenza durante la permanenza in Gran Bretagna
- Assistenza durante la permanenza in Gran Bretagna

Lezioni flessibili e fondi governativi

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

Paggio

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

La Gaffe

Est 1962
RESTAURANT

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



STRAGI SULLA STRADA: PROF PADOVANO VINCE FINANZIAMENTO PER AUTO PIÙ SICURE

Gli incidenti stradali causano ogni anno oltre un milione di vittime nel mondo e sono la prima causa di morte per le persone tra i 5 e i 29 anni: un professore di Padova vuole rimediare a questa incredibile ecatombe rendendo le nostre automobili molto più sicure grazie ad un innovativo sistema di sensori in grado di fornire una stima completa e affidabile dei parametri critici di movimento del veicolo, indipendentemente dalle condizioni della strada, del veicolo e dell'ambiente circostante.

È l'obiettivo del progetto "VeHiKoMniScience - Vehicle Holistic Knowledge of Motion States" promosso dal professor Basilio Lenzo del Dipartimento di Ingegneria Industriale dell'Università di Padova che ha appena vinto un finanziamento di 1,59 milioni di euro per portare avanti le sue ricerche.

"Questa situazione - dice il prof veneto parlando delle sciagure stradali - è inaccettabile e deve essere affrontata. Il titolo del progetto rimanda al concetto di onniscienza, cioè la conoscenza di tutto ciò che succede al vei-

colo. I sistemi attualmente in uso nelle auto in commercio si basano in parte su parametri misurati in tempo reale da alcuni sensori, ad esempio la velocità delle ruote, e in parte su parametri frutto di stime, come quelli legati alla dinamica laterale del veicolo. Queste stime possono portare a errori e imprecisioni: il nostro obiettivo è creare un controllo a tutto tondo dell'auto attraverso dati reali".

È il caso dei sistemi di controllo elettronico della stabilità, che servono a prevenire le sbandate agendo sulla regolazione della potenza del motore e sui freni in modo da stabilizzare l'auto. Alcuni parametri su cui questi sistemi si basano, però, sono calcolati attraverso stime e non dati reali: per esempio i dati relativi allo spostamento laterale o allo scambio di forze tra ruote e strada.

Attraverso una serie di sensori a basso costo applicati sui veicoli, testati sia su mezzi in scala 1:10 sia su automobili reali su pista, il progetto mira a creare un controllo a tutto tondo dell'auto utilizzando solo dati reali. Ad esem-

pio, una mini videocamera applicata sul veicolo può riprendere l'asfalto dall'alto e, collegata a un computer, è in grado di calcolare la velocità di spostamento laterale, traducendo l'immagine in movimento in un parametro per un algoritmo: questo può impartire un ordine ai freni che possono così intervenire in tempo reale, e con la massima precisione, per ridurre il rischio di sbandata.

"Sebbene alcuni sistemi avanzati siano stati studiati da tempo, il costo delle apparecchiature di rilevamento necessarie - spiega il professor Basilio Lenzo - ne rende impossibile l'implementazione nei sistemi di produzione. Ciò sarà possibile in questo caso, poiché gli stati del veicolo saranno stimati utilizzando sensori già installati nelle auto moderne e apparecchiature a basso costo. Il progetto contribuirà in modo significativo a far progredire la sicurezza dei veicoli a guida umana e autonoma e semiautonoma, salvando in definitiva vite umane".

LaRedazione

UN GOCCINO? NON PIACE SOLTANTO A NOI UMANI...

Il consumo di alcol—più propriamente, dell'etanolo o alcol etilico—è caratteristico di molte culture umane, per quanto non tutte, come nel caso di quella islamica. L'obiezione 'morale' al suo utilizzo è probabilmente dovuta perlopiù alle note proprietà euforizzanti dell'alcol. Un po' ce ne vergogniamo, in altre parole. Pertanto, tendiamo spesso a 'ritualizzarne' il consumo, utilizzando particolari bicchieri per berlo—calici, bicchieri da martini cocktail, shot glass ed altro—, badando ossessivamente anche alle etichette sulle bottiglie e all'anno di invecchiamento, annusando i tappi e compiendo altri gesti rituali ancora.

Tutto ciò è molto umano, e viene spontaneo supporre che, tra le creature della Terra, siamo le uniche ad avere questo particolare 'vizio': cioè, che le altre bestie in sostanza se la cavano con l'acqua... Nei fatti, emergono invece chiare indicazioni che noi non beviamo 'da soli'; esistono infatti parecchi animali che non disdegnano

un 'goccino' di tanto in tanto, o almeno una pancia piena di frutta fermentata, proprio per l'effetto inebriante che ne deriva. È poi 'suggestivo' che i moscerini della frutta aumentino il consumo di alcol quando la loro 'corte' viene respinta da una femmina, come se bevessero 'per dimenticare', oppure che le 'moscerine' diventino più disponibili all'accoppiamento quando bevono...

Non è comunque molto sensato tentare di applicare motivazioni 'simil-umane' al comportamento degli insetti, anche se fa nascere un altro e interessante interrogativo: gli animali bevono, ma siamo sicuri che si ubriachino? Molte specie dimostrano un alto grado di tolleranza all'alcol, superiore a quello umano. Le tupaie sono piccoli mammiferi, simili a scoiattoli, che vivono nelle foreste tropicali dell'Asia meridionale. Fanno un consumo 'prodigioso' di etanolo, ma i ricercatori che le hanno studiate non riscontrano segni di intossicazione. "Del resto," concedono, "non è chiaro



come una tupaia inebriata si dovrebbe comportare..."

Molte prove aneddotiche confermano invece casi di ubriacatura tra animali maggiori, dagli elefanti e i babuini che si sbronzano con la frutta dell'albero marula dell'Africa meridionale al caso di un alce—ubriaco marcio—trovato tempo fa in Svezia con la testa bloccata in un albero di mele mentre tentava di scarlo per recuperare ancora dell'altra frutta fermentata da consumare. La foto (qui) vale...

Niente di questo deve sorprendere. L'etanolo è parecchio abbondante in natura, da quando—oltre un centinaio di milioni d'anni fa—le piante hanno cominciato a generare frutti e materiali vegetali soggetti alla fermentazione. Siamo noi che ce ne siamo accorti tardi... *LaR*

Come comportarsi da “avventore modello” al bar

Siete mai entrati al bar con “strumenti atti ad offendere” e/o sostanze stupefacenti? E una volta dentro avete per caso usato bombolette urticanti, danneggiato i dispositivi anti-incendio, abbandonato a terra rifiuti, bloccato le uscite di sicurezza, disturbato la quiete con comportamenti molesti?

Ebbene, sappiate - se già non lo sapete - che non sono cose da fare. Lo mette nero su bianco un decreto del ministro degli Interni Matteo Piantedosi che chiede ai baristi italiani di affiggere in modo ben visibile all'interno del locale un cartello contenente “una serie di misure tese a qualificare l'avventore modello” (e cioè quelle menzionate all'inizio di questo pezzo).

A differenza di Mosè, che al popolo ebraico diede i dieci comandamenti, Piantedosi ne dà soltanto otto all'avventore modello soffermandosi poi sulle strategie da adottare nei bar “a tutela dei minori, con particolare riferimento ai divieti di somministrazione di bevande alcoliche e di accesso agli apparecchi di intrattenimento”.

I baristi sono invitati a non servire gli avventori che violino il codice di condotta e a chiamare polizia o carabinieri nei casi più gravi.

Non basta: è prevista “un'ulteriore misura, già messa in pratica nei locali da ballo di alcune aree in base alla quale l'edente applicano su una corpo un timbro ad indici individuare l'avtimbratura dovrebbe allorquando si veda stazioni non consentendo - come spesa - di eludere il controllo

Tutte queste linee decreto ministeriale gennaio, sono definite “facoltative”.

I gestori dei locali pubblici hanno reagito malissimo ai comandamenti del ministro Piantedosi, in particolare all'invito di dotarsi di sistemi di videosorveglianza e di fare da vice-sceriffi timbrando i minorenni e designando un “referente della sicurezza” come punto di contatto con polizia e carabinieri.

Le loro associazioni di categoria, in testa la Fiepet Confesercenti, hanno definito “inaccettabile” e “sconcertante” il decreto e avvertito che non si può scaricare sui poveri baristi responsabilità e competenze dello Stato in materia di sicurezza.



del territorio nazionale, sercente o i suoi dipendente ben visibile del chiostro lavabile capace ventore minorenne”. La “evitare che il minore, negato l'accesso a prete, si rivolga altrove, so accade nella pratica dell'esercente virtuoso”. guida, contenute nel emesso lo scorso 21

R>zF}6BVb9-s;[<n

Siamo sepolti da una valanga di password - una sfida alla memoria e alla pazienza sempre più complessa e più difficile da gestire - specialmente in quelle organizzazioni così paranoiche da imporre ai dipendenti di cambiare frequentemente la parola chiave per l'accesso. Non è solo un problema in ufficio. Tanti siti in rete impongono ai visitatori di creare e usare una password, forse più che per la sicurezza semplicemente per raccogliere i dati personali degli utenti.

È però negli uffici che le 'procedure di autenticazione' per utilizzare il proprio computer o accedere alla rete interna pesano maggiormente. In un sondaggio americano condotto su 2 mila impiegati, il 60% dei rispondenti ha dichiarato che le ripetute difficoltà con le procedure di 'sign in' avevano in più occasioni ostacolato lo svolgimento del loro lavoro. Il 59% ha avuto necessità di rivolgersi almeno una volta ai sistemisti interni per far puter, cosa che, media tra le cinque e le nove Poco meno della metà ha confessato che ad un tato semplicemente di la propria password.

Come sarà evidente, il grado di crescente complessità per interagire con i propri macchinari sul posto di lavoro ha misurabili effetti negativi sulla produzione. Il Governo americano se n'è accorto e il National Institute of Standards and Technology (NIST) - una divisione del Department of Commerce, il 'ministero' che si occupa tra l'altro di incoraggiare la produttività nazionale - è recentemente intervenuto con una circolare che invitava i fornitori del Governo Federale a semplificare le procedure di autenticazione in modo che i dipendenti perdesero meno tempo, riducendo così anche i costi. È solo un primo passo: la raccomandazione per ora è di abolire almeno l'insistenza sull'utilizzo nelle password dei caratteri 'speciali' - quelli come #, @, \$ e ^ - che richiedono di battere più chiavi sulla tastiera simultaneamente.

Il semplice fatto è che le password come prova d'identità vanno rapidamente verso l'obsolescenza: ormai gli hacker sono diventati troppo bravi nell'usare il proprio computer per 'scassinare' un altro. In un caso recente, hanno dimostrato di poter prendere controllo di un'auto - una Tesla Model S, che usa un computer di bordo per molte funzioni - da una distanza di circa 20 km, aprendo il bagagliaio, sbloccando le porte e, ciò che è più allarmante, attivando i freni.

Per un po', l'utilizzo del riconoscimento facciale è sembrato un'alternativa molto promettente per sostituire le vecchie e mai amate password. Tuttavia, si è poi visto che fenomeni come i troppi bagordi della sera prima e gli occhi pesti che ne risultavano, oppure una mascella gonfia per problemi ai denti - insomma, cose che alterano la 'geometria' facciale - potevano vanificare quella soluzione. Si cercano con disperazione nuovi modi per dimostrare che siamo chi siamo.

James Hansen



PIANTE MEDICINALI, AROMATICHE E DA PROFUMO: LE PIANTE OFFICINALI

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



PROBLEMI CIRCOLATORI? PROVATE IL TRIFOGLIO GIALLO

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

Nome scientifico: *Melilotus officinalis* (L.) Lam., 1779

Nome comune: Meliloto, noto anche come Trifoglio giallo

Nome popolare: Lupinella, Trifoglio cavallino, Vetturina gialla

Famiglia botanica: *Fabaceae*

Pianta erbacea, annuale o biennale, dal portamento cespuglioso che può crescere fino ad uno o due metri a seconda delle condizioni di coltivazione. Il meliloto è in primo luogo dotato di una radice principale (detta fittone o pivotante) dalla quale si sviluppano diverse radici secondarie che presentano tubercoli radicali ricchi di azoto. Questa caratteristica consente al meliloto di essere impiegato come pianta fissatrice di azoto mediante la tecnica del sovescio (pratica agronomica che consiste nella semina di una cultura erbacea, per esempio il meliloto, assieme ad altre colture; il meliloto viene interrato e ha solamente una funzione fertilizzante del suolo arricchendolo di azoto). Invece i fusti del meliloto - oltre ad essere esili, lisci e spesso ramificati - si riconoscono dal colore verde chiaro e per essere cavi.

Su di essi si nota lo sviluppo sparso di foglie alterne, lanceolate, trifogliate (molto simili a quelle del trifoglio) e provviste di un margine leggermente dentellato. A partire da maggio fino a settembre, fiori di un colore giallo vivo - molto piccoli e dalla forma di farfalla, tipica di questa famiglia botanica - cominciano a formarsi in lunghi racemi



“a spiga”. Inoltre i fiori sanno di un gradevole profumo di miele di vaniglia che attira non soltanto noi umani ma anche le api stesse, tanto da rendere il meliloto una pianta mellifera. Si può ottenere un miele monofloreale delicato e molto aromatico. In aggiunta, i frutti prodotti sono dei baccelli, presenti in tutte le leguminose, caratterizzati dal colore giallastro (diventa verdastro a maturità), dalla forma globosa e dalla presenza di alcuni semi.

Origine. *Melilotus officinalis* è una pianta di origini euro-asiatiche che si è diffusa con il tempo nel resto del mondo. Cresce spontaneamente sia in Europa che in America del Nord e nelle zone temperate. In Italia la ritroviamo in tutta la penisola, dalle regioni marittime a quelle submontane, fino ai 600 m.

Habitat. Il trifoglio giallo si adatta ad una varietà di habitat, per esempio alle aree incolte, ai bordi di fossati e di strade, ai campi, prati e vigne. Predilige posizioni soleggiate e terreni ben drenati, anche se si sviluppa altrettanto bene in terreni siccitosi e pietrosi in tutta Italia.

Parti usate. Le sommità fiorite e le foglie vengono per lo più impiegate in campo fitoterapico. Le sommità fiorite vengono recise dalla pianta nel periodo compreso tra giugno ed agosto, prima di una completa fioritura ovvero quando la concentrazione dei principi attivi è massima. Le foglie, invece, si possono raccogliere in ogni stagione. Dopo di che si prosegue con la loro essiccazione conservandole in recipienti di vetro ben sigillati, posizionati lontano dalla luce e al riparo dall'umidità.

Principi attivi. Le principali compo-

nenti attive del trifoglio giallo sono flavonoidi, glucosidi cumarinici, mucillagini, saponine e tannini. In particolare, durante l'essiccazione, i glucosidi cumarinici, come il melilotoside, si trasformano per idrolisi enzimatica in cumarine (composti organici aromatici, responsabili del profumo dei fiori del meliloto) ed in altre sostanze affini. L'essiccazione di questa pianta è molto importante in quanto l'umidità può sviluppare una muffa, la quale trasforma le cumarine in una sostanza tossica che può interferire con la coagulazione del sangue.

Proprietà ed usi. *Melilotus officinalis* è considerato una pianta medicinale, già apprezzata dall'antichità proprio per i diversi effetti benefici che si riscontrano sul corpo umano. Per esempio, sin dai tempi degli antichi Romani questa pianta veniva usata come antinevralgico. Più precisamente, le cumarine le conferiscono proprietà drenanti e vasoprotettrici, svolgendo la loro azione principale sul drenaggio linfatico. Praticamente, favoriscono la circolazione sanguigna essendo in grado di dilatare i vasi sanguigni aumentando il flusso sanguigno, nondimeno la resistenza capillare e riducendone il rischio di coaguli. Di conseguenza, il meliloto si dimostra utile per chi soffre di problemi circolatori, quali edemi agli arti inferiori, flebiti, fragilità capillare, insufficienza venosa e linfatica, vene varicose ma anche cellulite, gambe gonfie, pesanti e ritenzione idrica. Inoltre, le cumarine promuovono un aumento della permeabilità capillare compiendo un'azione simile a quella dell'escina (estratto vegetale che si ricava dall'ippocastano). A tal scopo, si possono preparare infusi dall'azione drenante e vasoprotettrice impiegando sia i fiori che le foglie di questa pianta. Si versa un cucchiaino raso di fiori e foglie - fatti prima seccare - in una tazza d'acqua bollente. Lo si lascia poi in infusione per dieci minuti. Infine, dopo averlo filtrato, si beve l'infuso. Si consigliano due o tre tazze al giorno dopo i pasti. Al meliloto si attribuiscono altre importanti proprietà, quali antinfiammatorie (permettono di ridurre l'infiammazione associata a disturbi quali l'artrite), antispasmodiche, astringenti, cicatrizzanti, digestive (attenuano i disturbi digestivi di natura nervosa), diuretiche, lenitive

(in caso d'infiammazioni oculari e del cavo orale) e sedative (promuovono un effetto rilassante sul sistema nervoso agendo contro l'ansia, l'insonnia e lo stress). In particolare modo, grazie alle sue proprietà astringenti, cicatrizzanti e lenitive la cosmesi fa largo uso di questa pianta a livello topico e si possono trovare in commercio pomate che tendono a favorire la circolazione, creme contro le irritazioni della pelle, colliri e collutori.

Controindicazioni. Non si riscontrano particolari effetti collaterali tranne per il fatto che alcune persone possono mostrare ipersensibilità ad alcuni componenti attivi del trifoglio giallo.

Curiosità. Il nome del genere botanico *Melilotus* deriva dall'accostamento di due termini greci, “méli”, che vuol dire miele, e “lotus”, che si traduce come loto, nome comune ad altre piante foraggere, come la biada e il trifoglio. Infatti, questa pianta non è soltanto

una ricca fonte di nettare e polline per le api ma anche di foraggio per il bestiame. A questo punto, è interessante notare come il ruolo fitoterapico delle cumarine in questa pianta, relativo alla circolazione sanguigna, è stato scoperto osservando casi di sindrome emorragica nel bestiame, che aveva ingerito meliloto e trifoglio avariati.



LUCANI IN FESTA DONANO £3000 A CENTRO LEUCEMIA

I lucani residenti a Londra si sono ritrovati lo scorso 5 aprile nel salone della chiesa di San Giuseppe a Epsom per una serata con cena e ballo all'insegna di una calorosa convivialità e anche per la raccolta di fondi da dare in beneficenza.

L'evento è stato organizzato dalla Federazione delle associazioni lucane in Gran Bretagna, presieduta da Vincenzo Auletta, e vi hanno partecipato anche italiani di altre regioni e un certo numero di inglesi. In tutto circa 150 persone erano presenti, perlopiù residenti di Sutton, Wallington, Croydon, Wimbledon, Woking, Walton.

Grazie ai proventi della lotteria e al ricavato del veglione di Capodanno

è stato possibile consegnare un assegno di tremila sterline al Leukaemia Care UK, un ente in prima fila nel supporto a chi soffre di tumori del sangue. La donazione è stata consegnata da Michelina Alongi ad una dirigente dell'ente, Carina Patterson, che ha toccato il cuore dei presenti spiegando come si svolge l'assistenza ai malati di leucemia.

Il presidente Auletta ha a sua volta ringraziato il comitato organizzatore della serata, ha elogiato la bontà della cena e annunciato che i lucani di Londra si ritroveranno per la loro prossima festa il 20 settembre 2025.

LaRedazione

Marco
EST. 2008

ALIMENTARI

— DELIVERING our passion for ITALIAN PRODUCE! —

Delicious. authentic.
Italian produce, imported from specially
selected suppliers, serving both Trade & households alike!

www.marcoalimentari.com

info@marcoalimentari.co.uk | 020 8684 9100
Unit 4 Valley Point Industrial Estate, Croydon, CR0 4WP

PARTE I° - Periodo romano

I Romani in Britannia: *presenza effimera o impatto profondo?*



Pietro Molle

Nel 55 a.C. Cesare invase la Britannia. Seguì una dominazione romana durata più di quattro secoli e gli storici (e anche il cinema) tuttora ne dibattono: fu una presenza effimera o ebbe un impatto profondo?

Il film "The Eagle", basato sul libro di Rosemary Ratcliff, *The Eagle of the Ninth*, racconta la storia di Marcus Aquila, un giovane soldato romano che dopo 20 anni, cerca di recuperare lo stendardo dell'aquila d'oro, perduta da suo padre, Flavius Aquila, comandante della IX Legione romana. Flavius infatti, aveva guidato la IX Legione in Caledonia per domare le insistenti insurrezioni della popolazione che abitava oltre il muro di Adriano, ma fu sconfitta, fu privata dello stendardo d'oro ed infine fu dispersa nel nulla. La IX Legione, simbolo della più grande potenza del mondo allora conosciuto, fu sconfitta da tribù poco organizzate e divise tra loro.

Vi è un altro film che parla della IX Legione romana: "The Centurion". In questo film, a dire il vero meno famoso del precedente, la IX Legione romana con a capo il Generale Virilus, fu inviata al di là del muro di Adriano per placare le frequenti invasioni delle tribù che scendevano dalla Scozia. La IX Legione fu contrastata dalla feroce se pur piccola tribù dei Pitti guidata da Vortix, che non solo sgominò e disperse la legione romana ma fece prigioniero anche il suo comandante. Un soldato romano, il centurione Quintus Dias, accettato dalla sete di vendetta per la sconfitta subita, raggruppa i pochi soldati sopravvissuti e cerca di salvare il Generale Virilus.

I due film, anche se ambientati in un periodo ben limitato (nel secondo secolo dopo Cristo) e al di là della effettiva fine della IX Legione, hanno un effetto in comune: quello di riaffermare e tramandare la convinzione popolare dei britannici che la sconfitta

e il conseguente dileguamento della IX Legione romana dimostra e giustifica la conclusione che tutto il periodo di più di 400 anni di dominazione romana, sia stato un isolato e breve periodo, privo di alcuna conseguenza nella storia di questa Nazione. E non si tratta di una convinzione solo popolare ma anche di una tesi portata avanti per decenni da eminenti studiosi storici come il Professore Collingwood di Oxford, i quali hanno scritto e cercato di documentare l'idea che tutta l'occupazione romana sia stato un periodo degno solo di curiosità letteraria.

Per l'antica Roma invece, fin dal primo approdo di Cesare sulle sponde di Pagwell Bay, l'annessione e l'inserimento delle isole britanniche nell'impero romano è stato considerato sempre un obiettivo molto importante. Ne fanno fede, come vedremo, la partecipazione degli stessi imperatori nelle diverse battaglie combattute su queste terre, le opere realizzate e i cambiamenti sociali realizzati durante e dopo l'occupazione. Peter Salway, uno studioso dell'Università di Oxford, sostiene quanto importante siano state le isole britanniche per i romani nel suo ultimo saggio "Roman Britain", della catena Oxford History of England.

Del resto, come ci dice Tacito, gli stessi britannici indossavano con orgoglio la toga di Roma fin dai primi anni della loro annessione.

Ma quale è, in effetti l'eredità che i romani hanno lasciato alla Gran Bretagna?

Nelle prossime pagine presenteremo ai lettori le tappe della conquista e della dominazione romana, visiteremo le città e le opere lasciate dai romani, percorrendo le principali strade che essi stessi avevano costruito ed infine mostreremo i cambiamenti duraturi che sono stati compiuti dai romani nella lingua, nella cultura, nella vita sociale e nella religione dei britannici.

Capitolo 1° Giulio Cesare e l'invasione della Britannia

Si era alla fine del mese di luglio dell'anno 55 a.C. quando Giulio Cesare, stanco delle incursioni dei Britannici sulle terre della Gallia da poco conquistate, decise di invadere la Britannia. Lo scopo era quello di incutere terrore su quelle popolazioni. Cesare voleva esibire la potenza del suo esercito ed impedire che le tribù di questa terra continuassero ad aiutare i loro simili che abitavano al di là della Manica. Contemporaneamente, Cesare aveva necessità di dimostrare il suo valore militare per mantenere viva la sua notorietà davanti al suo popolo di Roma.

Con 10000 soldati Cesare decise di salpare di notte da Boulogne anche se il vento non gli era favorevole. La

matina seguente, quando avvistò le coste bianche di Dover, non vedendo le imbarcazioni della sua cavalleria, temporeggiò e ordinò ai suoi soldati di gettare ancora. In effetti la sua cavalleria, anche se era pronta a salpare con le 18 galee ad essa riservate, non riuscì a lasciare il porto di Ambleuse, un altro porto vicino a Boulogne, per via di una tempesta che andava mano mano aumentando e che già aveva danneggiato alcune delle stesse imbarcazioni.

Intanto, sulle colline di Dover si assemblavano le varie tribù dei Britannici che avevano deciso di opporre resistenza. Verso le tre del pomeriggio la tempesta ancora non si era placata. Cesare decise che quello non era il luogo adatto dove ingaggiare battaglia con il nemico e si diresse verso ovest, per trovare una spiaggia più sicura. Sbarcò sulla spiaggia di Ebbsfleet, vicino a Pegwell Bay. Le tribù dei Britannici che avevano capito e seguito i movimenti dei romani, si erano schierati sull'isola Thanet che sovrastava la Baia di Pegwell.

La tempesta, combinata all'alta marea, faceva sbattere le imbarcazioni l'una contro l'altra, rendendo difficile la comunicazione dei comandi ed impossibile lo sbarco. I soldati esitavano a scendere dalle loro imbarcazioni di atterraggio e Cesare, per un momento, considerò di ordinare il ritorno in Gallia. All'improvviso, il porta-vello, buttandosi tra le onde gridò: "Camerati! se non volete che il vessillo dell'Aquila di Roma cada tra le mani dei nemici, seguitemi!". Udendo quel grido, i soldati si riversarono sulla spiaggia e con grande coraggio sconfissero le tribù dei Britannici che assistiti da Comius, una alla volta chiesero la pace che Cesare accordò loro.

Molti studiosi concordano nel fatto che le tribù che abitavano le isole britanniche e l'Irlanda all'inizio del primo millennio erano i Celti, portatori della Cultura di La Tené. La Tené è un sito archeologico che si trova ad est del Lago Neuchâtel, in Svizzera, ed è il termine che oggi viene utilizzato per identificare la cultura dei Celti europei della fine dell'Era del Ferro i quali da quel luogo, si sparsero per tutta l'Europa.

I Celti erano quindi un insieme di tribù che provenivano da un unico popolo. Essi abitavano un'ampia e ininterrotta area dell'Europa, dalle isole britanniche fino al bacino del Danubio, ivi compresi i gruppi isolati che si erano spinti a sud nella penisola iberi-



ca, in Italia del nord e in Turchia. Essi erano legati dal fatto che condividevano le stesse origini etniche e culturali, parlavano una stessa lingua e dividevano numerose caratteristiche sociali e religiose. Politicamente però, essi rimase e divisi tra loro. Tra i vari gruppi delle popolazioni celtiche, oltre ai Britannici (isole britanniche), si distinguevano i Galli (Francia e Svizzera, Belgio, Lussemburgo, Germania Centro-occidentale e Paesi Bassi), i Galli Cisalpini (Italia settentrionale) i Pannoni (Germania, Austria e Ungheria) i Celtiberi (Spagna e Portogallo) e i Galati (Turchia).

Le tribù celtiche emigrarono in Gran Bretagna attraverso la Manica tra il 900 e il 700 a.C. e si espansero rapidamente verso il nord dell'Inghilterra, in Irlanda ed in parte anche in Scozia, dove però erano maggiormente presenti i Pitti, un popolo molto più antico dei Celti.

Le maggiori tribù che abitavano a sud della Britannia al tempo di Cesare erano gli Icenii, i Catuvellauni, i Trinovantes, i Cantiaci, i Regnenses, gli Atrebates, i Belgae e i Dumnonii.

Prima della venuta dell'inverno di quello stesso anno, Cesare ritornò in Francia, non dopo aver chiesto ed ottenuto un gran numero di prigionieri dai Britannici.

Cesare ritornò in Britannia un anno dopo, quando aveva messo insieme una forza militare ben più consistente. La notte del 6 luglio del 54 a.C. la sua flotta lasciò Portus Itius: Cesare aveva al suo comando 5 legioni e 2000 cavalieri che salparono a bordo di 80 navi. In questa occasione Cesare si diresse direttamente verso Pegwell Bay dove sbarcò la mattina seguente senza incontrare alcuna resistenza.

Cesare vinse la prima importante battaglia a circa venti chilometri lontano dal lido a nord del Tamigi, quando i Britannici, riunitisi attorno a Cassivellauno avevano deciso di attaccare i legionari che erano occupati nella costruzione delle fortificazioni. Cesare decise di passare all'attacco che fu condotto con tale rapidità che i seguaci di Cassivellauno non si resero conto di quanto stava accadendo e non po-

tendo sostenere l'impatto con i legionari, abbandonarono la riva del Tamigi e si diedero alla fuga.

Cesare decise di portare a termine la sua azione in Britannia attaccando Cassivellauno che nel frattempo si era accampato in una cittadina fortificata presso St. Albans. Cesare conquistò questo presidio e costrinse i britannici alla sottomissione, a pagare un tributo annuale ed a consegnare subito alcuni ostaggi.

Anche in questa occasione, Cesare ritornò in Francia senza aver conquistato territori, ma creò una serie di clientele, di rapporti commerciali e diplomatici che da una parte impedirono un'altra invasione della Britannia durante il periodo degli imperatori Augusto e Tiberio e dall'altra facilitarono la strada per la sua conquista cento anni dopo.

Il geografo greco Strabo, vissuto nel periodo di transizione dalla Repubblica Romana all'Impero Romano, scrive appunto che i tributi pagati dai Britannici durante quel tempo erano molto vantaggiosi e che sarebbero stati messi in pericolo se Roma avesse deciso di avviare una nuova campagna di guerra in Britannia.

Ma vi è un altro indizio che avvalorava il fatto che i rapporti commerciali iniziati da Cesare con i Britannici erano fiorenti durante il periodo di tregua dei cento anni. Poco prima delle due invasioni di Cesare, il principale porto di sbarco di quasi tutte le merci che dal continente transitavano in Britannia era il porto di Hengistbury Head, tra Poole e Bournemouth. Questo porto, insieme con gli altri più piccoli attigui, venivano gestiti e monopolizzati dai Veneti, una importante tribù dei Celti che viveva in Armorica (a nord ovest della Francia) avendo a loro disposizione una grande flotta. Dopo la sconfitta dei Veneti da parte di Cesare (anno 56 a.C.) il porto di Hengistbury Head cessa di operare e l'area di commercio con il continente si sposta in Essex dove vivevano i Trinovantes, con il cui re Mandubracius, Cesare aveva stretto contatti privilegiati prima di lasciare la Britannia.



MARCO MENGONI A DICEMBRE AL O2 FORUM DI KENTISH TOWN



Se vi piace Marco Mengoni appuntatevi questa data: 7 dicembre 2025. Quel giorno il famoso cantautore italiano si esibirà al O2 Forum di Kentish Town nel quadro di un nuovo tour europeo che lo vedrà volteggiare per le principali città del Vecchio Continente, da Ginevra a Parigi, da Utrecht a Madrid.

Con 15 anni di carriera alle spalle, 85 dischi di platino e 2.9 miliardi di stream audio e video, Marco Mengoni è reduce dal successo di "Mandare tutto all'aria", brano scritto insieme a Edoardo D'Erme, Davide Petrella e Andrea Suriani che rivendica una chiara

matrice cantautorale e al contempo si contraddistingue per la sua dinamica up con sonorità French Touch.

"Mandare tutto all'aria" vuole essere nell'intenzione di Mengoni "la possibilità di far saltare i piani e di cambiare strada, è la voglia di azzerare tutto per ridisegnare il proprio percorso, pronti a ripartire con una prospettiva diversa".

Nella prossima estate l'artista sarà impegnato in un tour negli stadi italiani dopo quello - completamente sold out - del 2023 culminato con un grande show al Circo Massimo.

Il doppio tour 2025 - 12 appuntamenti in Italia e altrettanti in Europa - segnerà un nuovo capitolo della sua esperienza musicale, che racchiude tutti i suoi 15 anni di carriera. Quello italiano partirà il 21 giugno da Lignano Sabbiadoro, quello europeo il 19 novembre da Ginevra. A produrli è Live Nation. Info e biglietti su www.livenation.it/marconeglistadi.

Nato nel 1988 a Ronciglione in provincia di Viterbo, due vittorie al Festival di Sanremo, Mengoni è il primo artista italiano ad aver vinto il Best European Act agli MTV Europe Music Awards, premio conquistato nel 2010 e nuovamente nel 2015, nonché il primo artista italiano della storia ad esibirsi al Billboard Film & TV Music Conference di Los Angeles (nel 2013).

LaRedazione

LE QUATTRO STAGIONI: 300 ANNI E NON LI DIMOSTRANO!

Nel 1725, quindi giusto trecento anni fa, veniva pubblicata ad Amsterdam una serie di concerti per violini "made in Italy" destinati a diventare tra i più popolari pezzi musicali di tutti i tempi. Li aveva composti qualche anno prima il veneziano Antonio Vivaldi, soprannominato "il prete rosso" per il colore dei capelli, e i primi quattro sono diventati universalmente famosi come "Le Quattro Stagioni".

L'anniversario è stato già ampiamente ricordato in Italia nel corso del 2024, con un po' d'anticipo quindi e con molte esecuzioni celebrative. L'Arena di Verona ha ad esempio organizzato lo scorso 28 agosto un'esperienza "immersiva" delle Quattro Stagioni fondendo suono e immagini per una "celebrazione multisensoriale della natura, ispirata dalle famose note di Vivaldi".

Questi quattro concerti (ognuno dedicato ad una stagione) sono i primi di una serie di dodici che "il prete rosso" inserì in una raccolta intitolata Il cimento dell'armonia e dell'invenzione op.8 e affidata per la stampa alle officine tipografiche olandesi dell'editore Michel-Charles Le Cène.

"Le Quattro Stagioni" rappresentano uno dei primissimi esempi di musica a programma, cioè di composizioni a carattere prettamente descrittivo.



E sono accompagnate da altrettanti sonetti descrittivi, scritti con ogni probabilità dallo stesso Vivaldi, morto nel 1741 a Vienna all'età di 63 anni.

Pur essendo adesso uno dei pezzi più eseguiti nelle sale concertistiche di tutto il mondo, "Le Quattro Stagioni" sono diventate davvero popolari - così come altre composizioni di Vivaldi, in vita noto soprattutto come virtuoso del violino e autore di una quarantina di opere liriche - soltanto dopo la fine della seconda guerra mondiale.

LaRedazione

MUSICA POP: COEZ IL 1° GIUGNO AL DINGWALLS

Coez, artista multiplatino e simbolo del cantautorato pop italiano, sbarca per la prima volta a Londra: domenica 1° giugno si esibirà in concerto al Dingwalls di Londra. E sarà un'occasione unica per ascoltare in anteprima i brani del nuovo album, in uscita a giugno, insieme agli ultimi singoli "Mal di te" e "Ti manca l'aria".

In oltre 15 anni di carriera, Coez ha saputo conquistare pubblico e critica, affermandosi come uno degli artisti più amati e apprezzati del nuovo cantautorato pop italiano. Con all'attivo 63 dischi di platino e 23 dischi d'oro, ha costruito un percorso unico, capace di fondere sonorità urban, pop e cantautoriali in uno stile inconfondibile. Tra i suoi successi più iconici spicca "La musica non c'è" (2017), singolo estratto dall'album "Faccio un casino" (certificato 8 volte platino), è ad oggi il brano più premiato della sua discografia.

L'album, rimasto per 20 settimane consecutive nella Top10 FIMI/GfK,



ha segnato un momento storico per lo streaming in Italia, diventando un punto di svolta nella carriera di Coez che è nato 41 anni fa a Nocera Inferiore in provincia di Salerno, e' cresciuto a Roma e all'anagrafe si chiama Silvano Albanese.

Un altro importante traguardo arri-

va nel 2019 con il singolo "È sempre bello" (certificato 5 volte platino), che debutta direttamente al 1° posto della classifica FIMI/GfK e si afferma come il brano più ascoltato su Spotify Italia nel 2019. Nello stesso anno esce anche l'omonimo album, certificato doppio disco di platino, accompagnato da un tour nei principali palazzetti italiani.

Nel 2021 Coez pubblica "Volare", anticipato dal "Volare Freestyle", un'uscita a sorpresa che dà il via a un tour nei club. Nel 2023 è la volta di "Lovebars", un joint album realizzato insieme a Frah Quintale, nato da una profonda intesa artistica e personale.

Più recentemente, l'artista ha inaugurato un nuovo capitolo della sua carriera con i singoli "Mal di te" e "Ti manca l'aria", due brani che segnano un ritorno alle atmosfere intime e sincere che lo hanno reso una delle voci più influenti del cantautorato pop italiano. LaR

Giuseppe Penone: Solo Exhibition at the Serpentine

Serpentine offers a rare opportunity to get acquainted with Giuseppe Penone, a leading figure in the Arte Povera movement, who experiments with a wide range of materials including wood, iron, wax, bronze, terracotta, marble and plaster, bringing their individual physical qualities to the fore.

A solo exhibition by Penone in the London gallery, Thoughts in the Roots (3 April - 7 September), showcases the Italian artist's continued interest in the relationship between humans and the natural world, featuring sculptures and works that range from 1969 to today. It extends beyond the gallery into the Royal Parks. Arte Povera is an influential movement that emerged in Italy in the 1960s, celebrating the simplicity of natural materials and artistic techniques.

With a career spanning over five decades, Penone's expansive oeuvre encompasses sculptures, drawings, painting, installations, and photography.

Born in Garessio, a village near Cuneo, in Piedmont, Penone is influenced by the forested region of Northern Italy. The vegetal world is a



central subject in his work, creating his first Alberi (Trees) in 1969, he cites the tree as 'primal and most simple idea of vitality, of culture, of sculpture'. Through uncovering the visual, tactile and olfactory aspects of the materials he uses, Penone's work highlights the interconnected nature of beings, both living and non-living, in existence.

The exhibition embodies the key

principles of Penone's work, namely the synergy between artistic and natural process, and the poetic relationship between humans and the environment. Through a series of sculptures and installations, visitors encounter the delicate yet powerful ways in which Penone reveals nature's hidden structures, rhythms, and gestures.

Reflecting on the exhibition, Giuseppe Penone - who lives and works in Turin - states: "All of my work is a trial to express my adherence and belonging to nature, and it is with this thought that I have chosen the works for the exhibition. The two paths that I have created—inside the gallery and outside of it, in the park—become two integrated gardens."

Since its launch in the 1970s, Serpentine has maintained a long-standing commitment to bringing art out of the traditional gallery context and into the surrounding landscape, offering an opportunity for artists to engage with the immediate environment of Kensington Gardens.

LaRedazione

ADL | ADL SOLICITORS

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

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

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

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

In parlamento a Roma e a Londra la docuserie sugli italiani in Uk



Preservare la memoria collettiva degli italiani in Uk e comprendere l'evoluzione delle loro vite: con questo obiettivo London ONE Radio sta raccogliendo testimonianze audiovisive in tutti quei luoghi del Regno Unito dove l'emigrazione dalla Penisola e' piu' consistente.

La prima "radio docuserie" sugli italiani in Uk con storie in arrivo da Isola di Man, Nottingham, Manchester, Peterborough, Bedford, Reading, Cardiff, Glasgow, Chelmsford ed Edimburgo e' stata ufficialmente presentata lo scorso 13 marzo alla Camera dei Deputati a Roma e il 1 aprile a Londra alla House of Commons.

Nel corso della presentazione a Roma Phil Baglini, editore e CEO di London ONE Radio, ha sottolineato che si tratta di un progetto aperto: negli anni continuerà a crescere, esplorando nuove comunità italiane nel territorio britannico.

Rosita Dagħ, giornalista, conduttri-

ce radiofonica e producer della docuserie, ha spiegato che l'obiettivo e' "donare alle istituzioni un archivio di storie che possano essere oggetto di studio sul fenomeno dell'emigrazione italiana in UK". Il progetto racconta non solo gli italiani di prima generazione, ma anche quelli di seconda, terza e quarta generazione, evidenziando i cambiamenti generazionali e lavorativi che hanno segnato l'integrazione nel Regno Unito.

Uno dei documentari che ha avuto un forte impatto è quello dedicato all'Isola di Man, dove risiedono oltre 200 italiani. Dopo la sua realizzazione, si sono moltiplicate le visite istituzionali si e' rafforzata la connessione tra questa comunità e il resto degli italiani in UK.

Alla presentazione alla House of Commons erano presenti due deputate britanniche di origine italiana: Tonia Antoniazzi (laburista) ed Manuela Perteghella (liberal-democratica). En-

trambe hanno parlato del profondo legame instaurato dagli italiani con la cultura britannica e del contributo da loro apportato sin dal XIX secolo.

"Oltre al desiderio di fornire un archivio alle istituzioni italiane in UK, la nostra radio docuserie - ha affermato dal canto suo Rosita Dagħ - ambisce a mantenere attiva la ricerca dell'evoluzione economica italiana sul territorio, svelare quanto sia presente il turismo delle radici e per ultimo ma non per meno importanza, dare ispirazione ai giovani con la speranza che la capacità di adattamento degli italiani e la loro capacità di reinventarsi possa essere per i giovani come una luce in fondo al tunnel"

I radio documentari (chiamati radio ma in effetti dotati anche di immagini) sono disponibili sulla piattaforma YouTube di London ONE Radio, sulla televisione italiana internazionale Il Globo TV, su Rai Italia e presto anche su Amazon Prime.



PRIMO TOUR EUROPEO PER ALFA: TAPPA A LONDRA IL 5 OTTOBRE

Il giovane cantautore genovese Alfa si esibirà il prossimo 5 ottobre alla Scala di Londra, nel quadro del suo primo tour europeo.

Dopo le tappe italiane del tour estivo e, in attesa del ritorno nei palazzetti, Alfa si sposterà in Europa per una serie di concerti che lo vedranno protagonista in diverse città. Tra le tappe europee annunciate ci sono - oltre alla capitale britannica - Barcellona, Parigi, Bruxelles, Amsterdam e Colonia. Il tour europeo rappresenta un'importante occasione per il giovane cantautore per farsi conoscere e apprezzare anche dal pubblico internazionale.

"Il mio primo tour europeo: ancora - confessa Alfa - mi sembra strano annunciarlo. C'è stato un preludio a questa avventura lo scorso novembre, quando ho tenuto un live a Londra, sold out, che è stato uno dei concerti più belli della mia vita. Riunire così tante persone, italiane e non, in un posto così lontano da casa mia è stato pazzesco. Da lì ci siamo organizzati per fare qualcosa di ancora più grande"

"Durante quei 15 giorni di tour all'estero, viaggeremo - ha indicato il cantautore - su un tour bus che ci permetterà di girare l'Europa, quindi faremo un po' i viaggi delle rockstar. È una cosa che mi fa ancora strano e devo ancora elaborarlo, ma sono molto contento di andare a trovare le comunità italiane (e magari anche non solo) e portare la mia musica. È davvero



emozionante vedere come la musica italiana possa uscire dai confini, anche se ovviamente in club più piccoli. Spero che sia l'inizio di qualcosa di bello. È un esperimento e, come ogni esperimento, lo vivo con curiosità."

Il 2024 lo ha visto consacrarsi come

artista rivelazione dell'anno, con una carriera fatta di successi e momenti indimenticabili, Alfa sarà protagonista di numerosi appuntamenti live nei prossimi mesi.

Andrea De Filippi, in arte ALFA, è un cantautore genovese classe 2000. Con più di 600 mila iscritti al canale Youtube e oltre 2 milioni di follower su TikTok, conta oltre 950 milioni di stream sulle piattaforme digitali e oltre 310 milioni di views su Youtube. Le sue canzoni sono state condivise in oltre 600 mila video su TikTok e i suoi ultimi video sono entrati ai vertici delle tendenze di YouTube.



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

49 Museum Street, London WC1A 1LY

Phone: 020 3581 1747

www.panecunuzato.com - booking@panecunuzato.com



UN VADEMECUM PER MIGLIORARE IL VOSTRO "PUBLIC SPEAKING"

Volete migliorare la vostra capacità di parlare in pubblico e soprattutto farlo senza annoiare troppo l'uditorio? Ecco un libro che fa per voi: si intitola 'Verba Manent', l'ha scritto una giornalista dell'agenzia Ansa ed è stato presentato lo scorso 24 marzo al Consolato d'Italia a Londra. Ha l'ambizione di insegnarvi come pronunciare un discorso "chiaro, convincente e emozionante".

A giudizio dell'autrice, Giorgia Bentivogli, presente all'evento introdotto dal console generale Domenico Bellantone, parlare bene in pubblico non è un talento innato, ma un'abilità che si può e si deve coltivare. Ogni giorno pronunciamo migliaia di parole, eppure raramente ci prepariamo per farlo. Molti considerano la preparazione superflua o artificiale, e il concetto stesso di retorica viene spesso percepito con diffidenza. Tuttavia - come sottolinea il libro - quello che diciamo resta, oggi più che mai.

Il titolo - "Verba Manent" e cioè 'le parole rimangono', è un'intelligente inversione del celebre detto latino "Scripta Manent" secondo cui a restare sono soltanto le parole scritte. All'interno del volume la giornalista esplora le tecniche dello speechwriting e del public speaking attraverso l'analisi di discorsi che - a partire dal memorabile 'I have a dream' di Martin Luther King - hanno segnato la storia. A suo avviso si confeziona un buon discorso attraverso cinque passaggi: "ricercare le informazioni, preparare il testo, provare il discorso, pronunciarlo e valutarlo".

Specializzata in Business Communication alla Harvard Extension School e in Strategic Branding & Public Relations alla UCLA Extension, Giorgia Bentivogli ha discusso i temi del suo libro in interazione con altri tre giornalisti: l'attuale direttore dell'Istituto di Cultura nella metropoli britannica Francesco Bongarrà (ex-Ansa), Enrico Franceschini di "Repubblica" e Francine Lacqua, Anchor & Editor-at-large di Bloomberg Tv.

Durante l'incontro, i relatori hanno condiviso spunti e strategie per rendere la comunicazione pubblica più chiara, persuasiva ed efficace.

In un'epoca segnata dalla polarizzazione delle opinioni, un discorso chiaro è fondamentale per far circolare le idee e superare le barriere. Non basta affidarsi ai social media: servono dialogo, confronto e un messaggio che arrivi in modo efficace. Saper comunicare bene è un'arte che può fare la differenza non solo in politica o nel business, ma anche nella vita quotidiana.

Un aspetto centrale trattato nel libro è il concetto di "habitat del discorso": un buon discorso non esiste nel vuoto, ma si adatta al contesto, al pubblico e persino al linguaggio del corpo di chi lo pronuncia e di chi lo ascolta. L'ingrediente segreto? L'empatia. Saper ascoltare il proprio pubblico è fondamentale per stabilire un vero contatto e trasmettere il messaggio in modo autentico. Da Martin Luther King a Steve Jobs fino ad Elisabetta I, Giorgia Bentivogli ha scritto un libro che guida il lettore in uno stimolante viaggio nella storia dell'oratoria e dimostra come un discorso ben costruito possa lasciare un segno indelebile, soprattutto se si rispetta (ma non è tassativo) la regola di base di scuola anglosassone secondo cui un discorso efficace dovrebbe far leva "su un solo concetto" cruciale, illustrato da non più di "tre argomenti" fondanti.

"Verba Manent" è stato pubblicato grazie ad una partnership tra Centro Studi Enti Locali e Pacini Editore. Nel 2022 Giorgia Bentivogli aveva dato alle stampe il libro "Per farti ascoltare, ascolta".

LaR

SEEDS OF ITALY

D 2 Phoenix Ind Est Rosslyn Cres, Harrow, Middx HA1 2SP

Tel: 020 8427 5020 - Fax: 020 8472 5051

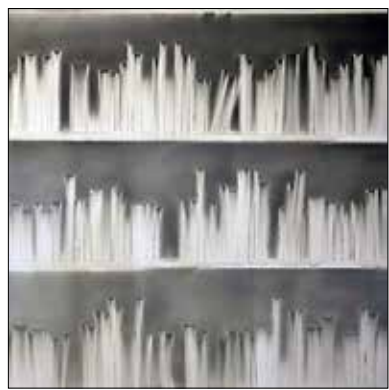
e-mail: grow@italianingredients.com - web: seedsofitaly.com



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

Franchi Sementi. Seed producers. Est. 1783, Bergamo

CLAUDIO PARMIGGIANI E KETTY LA ROCCA: MOSTRE ALL'ESTORICK



Prima Claudio Parmiggiani e poi Ketty La Rocca: da maggio a dicembre di quest'anno l'Estorick Collection cercherà di far conoscere al pubblico londinese questi due importanti artisti italiani.

Gli ultimi 40 anni di Parmiggiani (nato nel 1943) saranno al centro di una mostra personale in calendario dal 28 maggio 31 agosto: accanto a sculture storiche che riflettono l'interesse dell'artista per il canone greco-romano e il suo utilizzo di oggetti quotidiani, verranno presentate anche

le sue "Delocazioni" le quali, realizzate utilizzando fumo e fuliggine, esplorano i temi della presenza e dell'assenza, impiegando la tecnica ormai distintiva sviluppata da Parmiggiani negli anni '70.

Nella sua carriera, lungi dall'essere conclusa, Parmiggiani si è imposto come una delle figure principali dell'arte italiana del secondo dopoguerra. Inclassificabile, costeggia tanto l'arte povera quanto quella concettuale assumendo, però, una postura unica e inimitabile nel panorama contemporaneo.

Ketty La Rocca (1938 - 1976) sarà invece celebrata con una mostra in programma dal 10 settembre al 21 dicembre. Durante la sua breve carriera, Ketty La Rocca ha lavorato in diverse discipline e media, tra cui disegno, fotografia, scultura, poesia e performance. Arguta e provocatoria, la sua arte parla ai nostri tempi attraverso il suo interesse per temi come la politica di genere, l'indagine sull'influenza della pubblicità sulle nostre vite quotidiane e la relazione tra linguaggio del corpo



e scrittura.

Organizzata in collaborazione con l'Archivio Ketty La Rocca, questa sarà la prima mostra museale in UK dedicata all'artista, considerata una delle più importanti del XX secolo in Italia ed esponente di primo piano della Poesia visiva.

La Estorick Collection of Modern Italian Art è attiva a Londra dal 1998. Ha sede a Canonbury Square, nel quartiere di Islington. La sua collezione permanente è nota a livello internazionale per la presenza di molte opere futuriste, nonché per l'arte figurativa e la vanno dal 1890 agli anni '50. LaR

QUANDO ERAVAMO I PADRONI DEL MONDO E PERCHÉ UN PO' LO SIAMO ANCORA



L'impero romano non è mai caduto: ha fatto dal modello a tutti quelli successivi, ha plasmato la cultura politica tuttora in auge, per molti versi ha gettato le basi della civiltà di oggi.

È tutto un inno agli illustri antenati dell'Italia odierna il best-seller di Aldo Cazzullo presentato lo scorso 26 marzo all'Istituto di Cultura di Londra alla presenza dell'autore, vicedirettore del "Corriere della Sera".

Spunto dell'evento è stato il lancio dell'edizione inglese del libro, "Quando eravamo i padroni del mondo. Roma: l'impero infinito", proposto da Harper Collins con il titolo "The Never Ending Empire. The Infinite Impact of Ancient Rome".

Il punto di partenza è che tutti gli imperi della storia si sono presentati come eredi degli antichi romani: l'im-

pero romano d'Oriente; il Sacro Romano Impero di Carlo Magno; l'impero zarista che ha fatto di Mosca laterza Roma. E poi l'Impero napoleonico e quello britannico. I regimi fascista e nazista. L'impero americano e quello virtuale di Mark Zuckerberg, grande ammiratore di Augusto: il primo uomo a guidare una comunità multietnica di persone che non si conoscevano tra loro ma condividevano lingua, immagini, divinità, cultura.

Roma dunque vive. In tutto il mondo le parole della politica vengono dal latino: popolo, re, Senato, Repubblica, pace, legge, giustizia. Kaiser e Zar derivano da Cesare. I romani hanno dato i nomi ai giorni e ai mesi. Hanno ispirato poeti e artisti in ogni tempo, da Dante a Hollywood. Hanno dettato le regole della guerra, dell'architettura, del diritto che vigono ancora oggi. Hanno affrontato questioni che sono le stesse della nostra quotidianità, il razzismo e l'integrazione, la schiavitù e la cittadinanza: si poteva diventare romani senza badare al colore della pelle, al dio che si pregava, al posto da cui si veniva.

Il libro di Cazzullo - presentato dal giornalista in conversazione con il direttore dell'Istituto di Cultura di Londra Francesco Bongarra - racconta con gusto del dettaglio e della curiosità la leggendaria fondazione di Roma dal mito letterario di Enea a quello di Romolo arrivando fino a Costantino: perché se oggi l'Occidente è cristiano, se preghiamo Gesù, se il Papa è a Roma, è perché l'impero romano divenne cristiano.

LE TENEBROSE NOTTI DI MOSCA IN NUOVO ROMANZO DI FRANCESCHINI

Il suo nuovo romanzo l'ha dedicato ai suoi amici russi: "Con l'augurio che un giorno possano essere liberi". Per sette anni corrispondente del quotidiano "La Repubblica" a Mosca e poi per un periodo ancora più lungo a Londra, Enrico Franceschini ritorna in libreria con un thriller di fantapolitica: "Le notti di Mosca".

Siamo nell'autunno del 1999 e mancano pochi mesi da quel fatidico fine anno quando Boris Ieltsin si dimette e lascia la presidenza a Vladimir Putin. Sul finire del secolo e del millennio, Selina Masdaev perde il marito e i figli in Cecenia, trucidati dai soldati della Russia post-comunista in una guerra che da anni insanguina le montagne del Caucaso. Negli stessi giorni, in Inghilterra, Jack McLean perde il figlio, vittima collaterale di un attentato contro un avvocato che sa troppe cose sulla corruzione dei nuovi ricchi russi. Lei reagisce arruolandosi nelle «vedove nere», formazione di ribelli cecene pronte a immolarsi per l'indipendenza della propria terra. Lui si dimette dalle Sas, leggendarie truppe di élite dell'esercito britannico, determinato a scoprire il mandante dell'attacco in cui è morto il suo bambino.

Con l'aiuto di Marco Bassani, un giornalista arrivato in Cecenia per un reportage e rimastoci per sfuggire alle accuse emerse sul suo conto in Italia, il destino porta questi due angeli vendicatori ad allearsi in una sfida contro i poteri occulti che da Mosca stendono una ragnatela di affari in tutta Europa. Il petrolio è il filo sottile che da Grozny, «La Terribile», com'è chiamata la capitale cecena, conduce fino alle cupole del Cremlino, passando per gli uffici



sul Tamigi degli 007 di Sua Maestà, per gli studi legali della City e gli chalet di Courchevel, lussuosa località sciistica delle Alpi francesi, prediletta dagli oligarchi russi.

Una feroce volontà di avere giustizia accomuna la vedova ribelle e l'ex commando. Ma da un cieco desiderio di vendetta può nascere l'amore. E una «questione privata» può cambiare il corso della storia. Il thriller di Franceschini sugli intrighi, sui misteri e sulle occasioni perdute della nuova Russia è pubblicato da Baldini + Castoldi.

"Ho conosciuto bene la Russia - ha spiegato il giornalista scrittore in un'intervista - vivendoci per sette anni come giornalista, girandola in lungo e in largo, continuando a seguirne le vicende per tutta la vita. Ho intervistato Mikhail Gorbaciov, l'uomo della Perestroika, e Boris Eltsin. Poi quando mi sono trasferito a Londra, la Russia in qualche modo mi ha seguito, visto

che mi sono ritrovato in una città dove si erano trasferiti 200mila russi, quasi tutti miliardari. Questi sono gli ingredienti che ho mescolato per scrivere l'intreccio, con un innesco che è stato la guerra in Ucraina. Ho voluto immaginare che la storia potesse andare diversamente, che quella fragile democrazia post-comunista non fosse finita di nuovo sotto il giogo della dittatura".

"Alcuni dei fatti e personaggi sono reali o ispirati alla realtà - continua l'autore - tra questi il ministro della difesa Vladimir Vladimirovic Volkov, dietro al quale non è difficile riconoscere l'attuale capo del Cremlino, Vladimir Vladimirovic Putin. In qualche modo cerco di dar vita sulla pagina a una Russia lontana da quella di oggi, a partire dal destino diverso per Boris Nemtsov". LaR



Per i servizi sociali dei lavoratori e dei cittadini

SERVIZI

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

CHIAMATE PER PRENOTARE UN APPUNTAMENTO!!

www.patronato.acli.it



Patronato ACLI Regno Unito

DOVE SIAMO

LONDRA

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

BEDFORD

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

BIRMINGHAM

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

NOTTINGHAM

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

Proposte Editoriali

A cura di Ornella Tarantola - ornella101@hotmail.com

Enrico Franceschini - Le notti di Mosca - Baldin&Castoldi

Autunno 1999. Sul finire del secolo e del millennio, Selina Masdaev perde il marito e i figli in Cecenia, trucidati dai soldati della Russia post-comunista in una guerra che da anni insanguina le montagne del Caucaso. Negli stessi giorni, in Inghilterra, Jack McLean perde il figlio, vittima collaterale di un attentato contro un avvocato che sa troppe cose sulla corruzione dei nuovi ricchi russi. Lei reagisce arruolandosi nelle «vedove nere», formazione di ribelli cecene pronte a immolarsi per l'indipendenza della propria terra. Lui si dimette dalle Sas, leggendarie truppe di élite dell'esercito britannico, determinato a scoprire il mandante dell'attacco in cui è morto il suo bambino. Con l'aiuto di Marco Bassani, un giornalista arrivato in Cecenia per un reportage e rimastoci per sfuggire alle accuse emerse sul suo conto in Italia, il destino porta questi due angeli vendicatori ad allearsi in una sfida contro i poteri occulti che da Mosca stendono una ragnatela di affari in tutta Europa. Il petrolio è il filo sottile che da Grozny, «La Terribile», com'è chiamata la capitale cecena, conduce fino alle cupole del Cremlino, passando per gli uffici sul Tamigi degli 007 di Sua Maestà, per gli studi legali della City e gli chalet di Courchevel, lussuosa località sciistica delle Alpi francesi, prediletta dagli oligarchi russi. Una feroce volontà di avere giustizia accomuna la vedova ribelle e l'ex commando. Ma da un cieco desiderio di vendetta può nascere l'amore. E una «questione privata» può cambiare il corso della storia. Un thriller sugli intrighi, sui misteri e sulle occasioni perdute della nuova Russia.



Fabio Genovesi - Mie magnifiche maestre - Mondadori

Isolina ha salvato il suo matrimonio la notte in cui ha piantato una falce nel fianco di suo marito. Benedetta era la più bella della spiaggia, ma piuttosto che diventare Miss Cuore di Panna ha preferito darsi alle droghe pesanti. Con Gilda i funerali diventavano feste di compleanno. Azzurra a scuola aveva il Sostegno, ma era lei a non sostenere la banalità degli altri. Poi Irene, la migliore amica dei bambini piccoli e dei mostri giganti. E Violetta, troppo impetuosa per il suo fisico massiccio, che trasformava ogni abbraccio in una frattura. Anime intense e fiammeggianti, riunite in una sola, clamorosa famiglia. Non di quelle rigide, basate sul sangue, ma più libera e ariosa, tenuta insieme dalla colla calda dell'amore. Sono le zie e le nonne di Fabio, che questa settimana compie cinquant'anni, anche se nessuno ci crede e lui meno di tutti. Allora queste donne magnifiche vengono a trovarlo. Vengono nei suoi sogni, perché sono morte. Ma se c'è una cosa che gli hanno insegnato è che i sogni non sono la fine della realtà, come la morte non è la fine della vita. In realtà gli hanno insegnato molto altro, solo che Fabio era troppo piccolo per apprezzarlo. Tutto preso a seguire i suoi zii marinai e avventurieri, grandi maestri di vita "maschia" quando lui un maschio cercava di diventare. Adesso però è un tempo diverso, e tornano da lui le diverse lezioni delle zie. Silenziose e insieme così forti, sagge e folli, divampano nelle sue notti. Ognuna un sogno, un ricordo e una scoperta, una stella trascurata che torna a luccicare. Ma perché tornano tutte adesso, a una settimana da un compleanno che lo stranisce? Vogliono solo salutarlo, o c'è qualcosa di più importante che deve sapere, qualcosa che deve fare per conto dell'Aldilà? Con la sua voce unica e inconfondibile, Fabio Genovesi torna in Versilia per raccontarci delle sue maestre.



Ilaria Gaspari - L'hotel del tempo perso - Rizzoli

Tauro Pigro, ridente località termale punteggiata di palme. Un hotel dall'eleganza sfiorita - tappeti polverosi, mobili di mogano tarlato - accoglie dieci ospiti che arrivano alla spicciolata, ognuno col proprio carico di solitudine e aspettative. C'è la socialite d'altri tempi ossessionata dall'età, la bibliotecaria con la testa fra le nuvole, lo storico dell'arte che si ostina a non andare in pensione, la coppia sposata da decenni, lo scrittore incompreso. E poi l'architetto seduttore seriale, il parrucchiere rapato a zero, la capa che tiranneggia la sottoposta senza pietà. Non sono tutti entusiasti di stare lì, qualcuno indossa una maschera di malumore poco adatta a quel luogo di riposo, ma senza saperlo hanno in comune qualcosa. Poco dopo il loro arrivo, nell'hotel si manifestano piccoli inconvenienti: i corridoi sembrano non finire mai, gli orologi segnano l'ora sbagliata e la cena tarda a essere servita. Presto diventa chiaro che c'è un motivo per cui quella compagnia di viandanti si trova lì. Ognuno di loro nasconde un segreto e nessuno può dirsi davvero innocente. Ilaria Gaspari ci regala un irresistibile giallo a tinte filosofiche che omaggia Agatha Christie e le sue atmosfere, e in queste pagine esplora il comandamento "Non rubare" raccontandoci le conseguenze del furto più grave che un essere umano possa subire.



Serena Dandini - C'era la luna - Einaudi

«Volevamo essere avventati e liberi di sbagliare, sì, soprattutto di sbagliare». L'educazione sentimentale, politica, sessuale di un'adolescente nella seconda metà degli anni Sessanta, tra feste e proteste, risate e pianti, sogni arditi e drammatici risvegli. Un romanzo che trascina dentro la magia e il mistero della giovinezza. Roma, 1967. Sara Mei è stanca di essere una bambina. La terra di mezzo del ginnasio, su cui è appena approdata, già non le basta più. Il suo sguardo punta dritto ai piani superiori della scuola, dove ci sono le classi del liceo. Ad affascinarla è soprattutto un gruppo di ragazze spalvalde, portatrici di una femminilità che ancora non conosceva: una femminilità "non" rassicurante. Una di loro ha un fratello, Saverio. È bello, colto, impegnato: impossibile non innamorarsene, anche se lui sembra sempre perso in pensieri immensi, o sospeso fra le note del suo pianoforte. Coraggiosa, piena di ironia, Sara si butta senza rete nel vortice di cambiamento che travolge la società. Passa senza sosta dal "Piper" ai cineforum, dalle prime impacciate esperienze con i maschi ai contrasti familiari, soffre e gioisce insieme alle amiche. Vive una stagione irripetibile, diverte, si diverte, sboccia. E arriva il 1969. Un anno incredibile, il 1969. Per il mondo è l'anno dello sbarco sulla luna, per Sara quello in cui si scopre grande, per una generazione, la sua, quello in cui le illusioni si sbriciolano nel fragore di una bomba. «Ci vuole una discreta tempra e tanto coraggio per fare una rivoluzione e io, per quanto mi fingessi spalvalda, non mi sentivo all'altezza. Ero un po' vigliacca e molto ignorante, ma almeno non ero più sola. Lola mi stava abbracciando e il suo profumo che sapeva di spezie orientali (mi pare si chiamasse patchouli) lentamente mi rianimava. L'amicizia è più potente dell'amore. L'amicizia guarisce e salva e ti assegna un posto nel mondo. E anche se io ero stonata come una campana non se ne sarebbe accorto nessuno perché le mie amiche avrebbero cantato in coro con me. Non c'erano più solo loro adesso, eravamo diventate noi».



Nicola Gratteri, Antonio Nicaso - Senza Scorciatoie - Mondadori

Un romanzo che insegue fino all'ultimo minuto la possibilità di realizzare i propri sogni. Per conquistare il futuro che ci appartiene. Per Luigi il calcio è tutto. Quando gioca, punta dritto verso la porta e segna, dimostrando al mondo quanto vale. Nel quartiere i ragazzi lo sanno, che è il migliore. E lo rispettano, perché è il cugino di Antony, che ha le conoscenze giuste e parecchi soldi, per via del giro di scommesse che gestisce. L'unico campo che però Luigi conosce è la strada, tra buche, crepe, erbacce. Fino a quando, tra le palazzine colorite, non apre il Centro Culturale, con il suo campo di erba vera, gli spalti, il pubblico. E con Bernardo, il ragazzo che racconta la possibilità di una vita diversa, lontana dalla rassegnazione e dalla violenza, attraverso le storie di chi ha osato sfidare la mafia con coraggio: Peppino Impastato, don Pino Puglisi, Giovanni Falcone, Rita Atria... Combattuto tra obbedire al cugino - stando alla larga da Bernardo e dalla gente che viene da fuori il quartiere - e inseguire il sogno di indossare la maglia di una squadra importante - magari vincendo il torneo del Centro Culturale - Luigi alla fine giocherà la sua partita più importante: quella verso la libertà. Età di lettura: da 11 anni.



il Fornaio Ltd

5 Barretts Green Road, Park Royal, London NW10 7AE
T: +44 (0)20 8961 1172 F: +44 (0)20 8961 0172
www.ilfornaio.co.uk

For job opportunities
please email:
tais@ilfornaio.co.uk
all inquiries welcome

GIUBILEO: ROMA RISCOPRE IL PAN DI VIA, IL DOLCE DEI PELLEGRINI



“Un connubio di tradizione, sapore e innovazione. Un legame profondo tra il passato e il presente, in una Roma che accoglie i turisti in un anno importante, l'anno del Giubileo”. È così che Veronica Piccoli, Project Manager Pan di Via all'Accademia di Ricerca Romana, descrive il dolce del Giubileo, il Pan di Via, presentato ufficialmente a Roma lo scorso 20 febbraio nella capitale italiana.

A base di farro, noci e miele, ingredienti 100% della Regione Lazio, questo prodotto affonda le sue radici

nella storia millenaria della Capitale. ‘Pan di Via’ era, infatti, il nome che, un tempo, i pellegrini davano al cibo che portavano nella bisaccia: pane, spesso da ammolare nell'acqua, focacce e gallette preparate con farine e ingredienti vari, oppure da preparare al momento su fuochi improvvisati. Anche i legionari dell'Antica Roma usavano un loro ‘pan di via’ da cuocere, alla sera, su pietre previamente scaldate sul fuoco. Spesso il pan di via veniva consumato con le olive, al cacio o alla carne secca salata.

In epoca romana il pan di via adesso resuscitato in occasione dell'Anno Santo 2025 aveva anche una forte cifra simbolico-religiosa: il farro era sacro a Saturno, il dio dell'agricoltura e dell'età dell'oro, mentre le noci erano sacre a Giove. Le nocciole venivano invece apprezzate per le loro capacità terapeutiche.

“Non è solo un semplice dolce, ma la rappresentazione della spiritualità del viaggio e dell'identità di Roma” ha sottolineato Piccoli.

“Riscoprire un antico cibo che, in qualche modo, ha fatto parte della storia millenaria di Roma contribuisce alla valorizzazione del territorio, poiché questa avviene anche attraverso la gastronomia e la promozione dei prodotti locali”, ha affermato Erica Battaglia, Consigliere di Roma Capitale.

La riproposta del Pan di via è opera dell'Accademia di Ricerca Romana, nata per valorizzare il patrimonio storico e gastronomico della Capitale, trasformando antiche tradizioni in prodotti contemporanei in linea con i sapori autentici del tempo che fu.

LA CUCINA DELLA PENISOLA PRESTO IN PATRIMONIO UNESCO



La Cucina italiana si prepara ad un'ulteriore consacrazione: a dicembre dovrebbe essere inserita dall'Unesco nel Patrimonio Culturale Immateriale dell'Umanità.

L'agenzia dell'Onu per l'educazione, la cultura e la scienza vaglierà la candidatura durante una riunione in calendario nell'ultimo mese del 2025 a New Delhi e i segnali sono positivi.

Per l'inserimento nella prestigiosa lista Unesco si batte il Ministro dell'Agricoltura Francesco Lollobrigida, che a più riprese ha sottolineato “il valore identitario, sociale e strategico” della cucina italiana.

Lo scorso 8 aprile al Vintaly di Verona, la più importante fiera vinicola della Penisola, si è discusso di come la cucina italiana si meriti a pieno titolo il riconoscimento in quanto rappresenta “un intero patrimonio di saperi, tradizioni, convivialità e sostenibilità, in grado di raccontare l'Italia nel mondo”.

“A dicembre l'UNESCO ha dichiarato il Sottosegretario alla Cultura Gian-

marco Mazzi nel corso di un intervento a Vintaly - si esprimerà a Nuova Delhi sull'esito della candidatura. Si tratterebbe di un risultato strategico per tutto il sistema produttivo nazionale. Insieme al Ministro Lollobrigida lavoriamo con determinazione per raggiungere questo importante traguardo. Stiamo progettando per il prossimo 21 settembre una grande iniziativa in tutte le città italiane: “Il pranzo della domenica”, il più grande mai realizzato, di cui abbiamo già parlato al presidente dell'ANCI, Gaetano Manfredi. Sarà una giornata dedicata a festeggiare tutti insieme la forza sociale, il valore culturale e l'unicità di un rito simbolo dell'Italia nel mondo”.

L'ANCI è l'associazione che rappresenta tutti i comuni d'Italia e Manfredi è sindaco di Napoli. *LaR*



I cinesi si pappano la Moka Bialetti

Passa sotto controllo straniero un altro simbolo del “made in Italy”: la celebre Moka Bialetti, quella che ha l'omino con i baffi come logo, usata da quasi 90% delle famiglie della Penisola per preparare un buon caffè. Se l'è comprata un magnate cinese di Hong Kong, Stephen Cheng, tramite una sua società con base a Lussemburgo. Il contratto di compravendita, perfezionato a metà aprile e pienamente operativo da giugno, ha portato all'uscita dell'azione Bialetti dalla Borsa di Milano dove era quotata dal 2007.

Questa storia industriale tutta italiana adesso al tramonto incomincia nel 1919 quando Alfonso Bialetti apre un'officina per la produzione di semilavorati in alluminio a Crusinallo, piccola frazione di Omegna (Verbanocusio-Ossola). Quattordici anni dopo il salto di qualità: l'imprenditore lombardo si mette a produrre la Moka in alluminio sulla base di un modello di sua invenzione. In patria il successo è immediato e a partire dal 1947 diven-



ta mondiale quando Renato Bialetti, figlio di Alfonso, ne avvia l'esportazione.

Sulle ali della pubblicità in Tv, trainata dall'omino con i baffi introdotto nel 1952, la Moka (così chiamata dal suo inventore in riferimento a Mocha, città dello Yemen, Paese che è un importante produttore di caffè) rimane sulla cresta dell'onda fino agli Anni Settanta. Dopodiché si alternano alti e bassi perché nel frattempo si fa agguerrita

la concorrenza dei produttori di analoghe caffettiere più economiche (anche “made in China”...).

Nel 1986 la Bialetti è ceduta una prima volta (alla Faema) e nel 1993 finisce sotto il controllo della famiglia Ranzoni che nel 1998 dà vita ad un nuovo gruppo, la Bialetti Industrie, venduta adesso ai cinesi.

“Ho acquistato questo meraviglioso marchio più di 30 anni fa. Oggi Bialetti è una realtà internazionale con un grande potenziale”, ha dichiarato Francesco Ranzoni, presidente di Bialetti Industrie, che ne ha negoziato la cessione del 59% delle azioni per 47 milioni di euro alla Lussemburghese Nuo Capital di Cheng.

Per l'azienda della Moka la sfida più grossa è adesso rappresentata da Nespresso e dalle altre caffettiere a capsula che conquistano fette sempre più importanti del mercato.

La transazione è complessa perché si tratta anche di risolvere il problema di un consistente indebitamento (in parte accumulato durante la crisi economica provocata dal Covid) ma Tommaso Paoli, Ceo di Nuo Capital, assicura: “L'obiettivo è una nuova fase di crescita per un marchio storico della cultura e della tradizione italiana”.

TOSCANO L'OLIO EXTRAVERGINE BIO "MIGLIORE DEL MONDO"

È dell'azienda agricola toscana “I Sergenti” di Reggello, alle porte di Firenze, il miglior olio extravergine d'oliva biologico del mondo secondo la giuria internazionale del Premio BIOL 2025.

Dopo il Sergenti la esperti in rappresentando il secondo posto da agricola Donato Conprovincia di Bari. Terzo Cuvee dell'azienda

La 30ª edizione del Bari (con cerimonia finha visto in gara 507 ec-303 oli italiani e 204 eu-

Il Premio è nato nel promuovere la qualità dell'olio da agricoltura biologica e i territori ad esso collegati e sostenere la biodiversità. Si è affermato come la più importante manifestazione internazionale del settore dell'olio extravergine di oliva bio per numero di produttori coinvolti, Paesi di provenienza degli oli, numero di esperti giurati e consumatori coinvolti.



giuria (composta da 35 za di 11 Paesi) ha asse-all'olio Mimi dell'Azienda di Modugno in un olio sloveno: il Jasa istriana Jasa Prestige. Premio Biol si è svolta a le a Roma il 30 aprile) e cellenze da 18 nazioni: ropei ed extraeuropei.

1996 per celebrare e i territori ad esso collegati e sostenere la biodiversità. Si è affermato come la più importante manifestazione internazionale del settore dell'olio extravergine di oliva bio per numero di produttori coinvolti, Paesi di provenienza degli oli, numero di esperti giurati e consumatori coinvolti. *LaR*



Belluzzo
International Partners

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

MAXIMUM CAR CARE LTD

Carmine or Gennaro

Accident & Mechanical Repair Specialists

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

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

maxcare@btconnect.com

maximumcare.co.uk



NEL MONDO SI MANGIA SEMPRE PIÙ GRANA PADANO

Il Consorzio di Tutela del Formaggio Grana Padano celebra un nuovo record di esportazioni che consolida la crescita costante della DOP più consumata al mondo. Nel 2024 ne sono state portate all'estero ben 2.685.541 forme, pari al 52% della produzione totale, con un incremento del 9,15% rispetto all'anno precedente.

Sul podio delle esportazioni, la Germania si conferma il mercato principale con 634.000 forme, pari al 23,6% del totale esportato. Seguono la Francia con 319.000 forme e gli Stati Uniti con 215.000 forme.

A completare i primi dieci paesi destinatari ci sono la Spagna (163.000 forme), il Regno Unito (149.000 forme), la Svizzera (146.000 forme), il Belgio (107.000 forme), l'Olanda (98.000 forme), l'Austria (91.000 forme) e il Canada (77.000 forme).



Stefano Berni, Direttore Generale del Consorzio, commenta con soddisfazione i dati: "Il Grana Padano continua a confermare la sua leadership globale, con una crescita che non si arresta, nemmeno nei mercati internazionali più maturi. Siamo orgogliosi di vedere il nostro formaggio DOP così apprezzato in tutto il mondo. L'incremento delle esportazioni ci consentirà di raf-

forzare ulteriormente il nostro impegno nella tutela e nella valorizzazione del nostro prodotto."

Per Berni l'unica nuvola nera sono i dazi Usa: "Una sciagura e un atto incomprensibile che danneggiano soprattutto i consumatori americani che hanno eletto Trump Presidente degli Stati Uniti".

LaRedazione

ADDIO ALL'INVENTORE DEL CYNAR E ALL'IMPRENDITORE DELL'AMARO GIULIANI



Se ne sono andati a distanza di poco tempo l'uno dall'altro un inventore e un imprenditore associati a due bevande - il liquore Cynar e l'Amaro Medicinale Giuliani - diventate popolarissime nell'Italia degli Anni Sessanta grazie alla pubblicità in tv allora circoscritta all'ormai leggendario "Carosello" sull'unico canale esistente.

Chi, tra i più attempati, non ricorda l'aperitivo-digestivo Cynar a base di carciofo strombazzato come antidoto "contro il logorio della vita moderna" con interprete l'attore Ernesto Calindri o l'Amaro Medicinale Giuliani esaltato come toccasana per una vita in salute

e in particolare per il fegato?

Il Cynar - entrato nel 1995 a far parte degli alcolici del gruppo Campari - è stato creato a cavallo tra gli Anni Quaranta e Cinquanta da Rino Dondi Pinton, morto all'inizio dello scorso marzo all'età di 103 anni. All'epoca Dondi Pinton era responsabile di produzione alla distilleria G.B. Pezziol di Padova e assieme ai padroni, i fratelli Dalle Molle, incominciò nel 1948 la messa a punto di un nuovo liquore con estratti di carciofo che fu commercializzato con crescente successo a partire dal 1952. Il nome deriva da una sostanza del carciofo utilizzata come ingrediente base, la cinarina, e la formula completa è tuttora segreta.

"Abbiamo pensato allora di fare una nuova 'medicina', una medicina diversa e siamo partiti dal carciofo. La cosa bella è che ci siamo riusciti", ha raccontato molti anni dopo in un'intervista l'inventore del Cynar che nel 2021 è stato insignito del titolo di "Padovano Eccellente" dal sindaco della città e nel 2022 ha ricevuto dal Presidente della Repubblica Sergio Mattarella l'onorificenza di "Cavaliere di Gran Croce".

L'amaro medicinale Giuliani - "il digestivo che in più attiva il fegato" - deve invece i suoi picchi di successo (anche qui sulle ali del Carosello) a Gian Germano Giuliani, scomparso l'11 marzo a Milano a 88 anni. Un imprenditore



molto bravo a cogliere le novità del momento e a far compiere - tramite il ricorso alla pubblicità in tutte le sue forme (dalla tv alla radio passando per i cartelloni) - un salto di qualità all'azienda di famiglia, fondata oltre 130 anni fa da suo nonno farmacista, Germano, che prese il controllo di una farmacia locale a Milano e sviluppò la formula dell'amaro ancora oggi sulla breccia.

Usando come solida base di partenza proprio il successo dell'Amaro Medicinale del nonno Gian Germano Giuliani aveva lanciato nel 1976 un altro prodotto di grande successo, un integratore alimentare per i capelli chiamato Bioscalin portando l'azienda - adesso nelle mani della quarta generazione di Giuliani - a un fatturato annuale di circa 120 milioni di euro nel 2023.

LaR



Recipe by Davide De Simone
info@garofalouk.com



Pappardelle Garofalo with Beef Fillet Ragù



Ingredients for 2 people
200gr of beef fillet steak
200gr of beef jus or beef stock
1 shallot
1 carrot
Thyme
Olive oil
40gr of butter
50gr parmesan cheese

Method

Cut the fillet into small cubes, peel and finely chop the shallots and carrots. Add a dash of olive oil to the beef fillet and season with pepper and salt. Add oil to a pan and cook the chopped beef fillet on a high heat, add more oil if needed, cook until the meat is sealed on the outside but pink in the middle, remove from the pan and set aside. Add more oil to the pan and sauté the chopped shallots and carrots, adding a touch of butter. Add the beef jus and thyme and deglaze the pan, add a little pasta water if needed, this will create the sauce for the pasta. Cook the pappardelle to a few minutes before the full cooking time on the pack and add to the sauce, add the beef fillet and more butter, mix to coat the pappardelle with the sauce. Add freshly grated parmesan, serve with a sprinkle of fresh chopped parsley.

Il Gelato Artigianale a Casa Tua: Arrivano le Ready-to-Make-at-home by Cremoloso Gelato

Negli ultimi mesi abbiamo ricevuto tantissime richieste da parte di appassionati e curiosi e lettori di La Notizia: come ottenere un gelato fatto in casa che sia davvero cremoso, equilibrato, professionale? Come semplificare il processo senza sacrificare la qualità?

È proprio da questo confronto diretto con il pubblico che nasce la nostra ultima novità: le Ready-to-Make-at-home by Cremoloso Gelato, le nuove bags firmate Cremoloso pensate per tutti coloro che possiedono una gelateria e vogliono ricreare a casa il gusto autentico del gelato artigianale.

Le nostre pouches contengono tutto ciò che serve per partire con la ricetta giusta: miscele bilanciate e facili da usare, per un risultato impeccabile. Abbiamo creato tre varianti, per soddisfare ogni esigenza:

Base Latte: per il gelato tradizionale, ricco e cremoso;
Base Vegan: per chi cerca un'alternativa 100% vegetale, senza rinunciare al gusto;
Base Sorbetto: fresco e leggero, per-



fetto per valorizzare la frutta.

Sviluppate e prodotte interamente da noi, queste bags rappresentano un modo nuovo e accessibile per avvicinarsi al mondo del gelato fatto in casa, con la garanzia della qualità Cremoloso.

Le Ready-to-Make-at-home sono disponibili sul nostro sito: www.cremolosogelato.co.uk - uno strumento in più per continuare a sperimentare, divertirsi e creare - anche da casa - un gelato da veri professionisti.

office@villascalabrini.co.uk
 Tel: 0208 2075713

We are now
accepting new
admissions

www.villascalabrini.co.uk

Villa Scalabrini

Residential Senior Living
in Hertfordshire
Since 1986

tutti a tavola ...

con Giorgio Locatelli

Dal suo ultimo libro "Made At Home"



Milanese and gremolata panini



My mum still says that she makes the best chicken milanese. When I pho-
ne her, she will tell me that someone in the village wasn't well, so she took
them a milanese and 'now they are feeling better already.'
Thin slices of chicken, veal or pork, passed through some egg, flour and
breadcrumbs and panfried, were so much the story of my childhood and my
teenage years. While Plaxy would have been out in London watching bands
like The Clash, I was at home in Corgeno eating scaloppine, the affectionate
word for the little pieces of meat that my mother and grandmother would
buy from the butcher in the village. They would make two or three scaloppi-
ne milanese each for me and my brother when we came home from school,
and we would always be reminded how lucky we were to have them. That
was the message, after the war, that to have any meat at all was a sign of
wealth. It is not that long ago, and yet if I tell that to Jack or Margherita they
look at me as if to say, 'What are you talking about?'
The milanese were also one of the many examples of the importance
of saving leftover bread. My grandmother would have any that didn't go
into soup drying beside the oven, and then she would grate it into crumbs
which were kept in jars: some very fine ones for meatballs, and some bigger
ones for mixing with herbs to coat fish before baking it. The ones that were
for the milanese were put into the oven to dry out and take on a little colour.
The Italian boys in the kitchen at Locanda have the same attachment to
milanese, so they must have it once a week when they all sit down to eat
before the evening service. I like milanese every way, but topped with some
gremolata and sandwiched inside some focaccia, it is a brilliant snack. In
Milan, you see sandwiches like this under glass on the counter of every bar,
or being sold from stalls in the markets.

- Makes 6
- silverside of rose veal or chicken breast 6 slices
 - plain flour 200g
 - eggs 3, beaten with a little sea salt and freshly ground black pepper
 - Parmesan 100g, grated
 - dried breadcrumbs 400g
 - sunflower or seed oil, for frying
 - plain focaccia 1
 - For the gremolata:
 - garlic 2 cloves
 - fresh parsley a small bunch
 - lemons grated zest of 2

1 To make the gremolata, on a chopping board crush the garlic into a paste with the back of a large knife. 2 Chop the parsley on top so that they mix together, add the lemon zest and mix well. Keep to one side. 3 Put the slices of veal or chicken between two sheets of clingfilm and flatten with a meat hammer or a rolling pin until about 6mm thick. 4 Have the flour and eggs in separate shallow bowls. 5 Mix the Parmesan and breadcrumbs together in another shallow bowl. 6 Pass each slice of veal or chicken through the flour, so that it is just lightly dusted. Lift up with a fork and dip into the egg, then the Parmesan and breadcrumbs. Press this coating on to the meat so that it is completely covered. 7 Heat some oil in a large sauté pan, put in the coated veal or chicken and sauté until golden on each side. Lift out and drain on kitchen paper. 8 Cut the focaccia into six squares and slice each one in half horizontally. 9 Spoon some gremolata on top of each slice of veal or chicken and sandwich between the slices of focaccia.



SOUTHERN ITALIAN COOKING

by Francesco Mazzei



CAVATELLI N'DUJA, POMODORO E RICOTTA DURA

CAVATELLI WITH N'DUJA, TOMATOES AND AGED RICOTTA

If there's one thing, I am very proud of, it's having helped to start a food trend in the UK. Until recently, the Calabrian spiced pork paste, n'duja, was practically unknown in this country but once I put it on the menus, I created for Pizza Express, news of its rich, porky flavour and fiery heat spread and it has been hailed as an extraordinary Italian discovery. For more about n'duja and other Calabrian salumi.

Cavatelli is another Puglian pasta but you will find it all over South Italy, and like the majority of fresh pasta dough recipes from the South, it is eggless, so it is economical but also easier to work with than the softer, stretchier egg doughs.

- SERVES 4
- 60g n'duja
 - 250ml Tomato Sauce
 - 50g aged ricotta
 - 2 tsp extra virgin olive oil
 - basil leaves
- FOR THE PASTA DOUGH
- 400g semola rimacinata flour,
 - 220ml warm water
 - pinch of sea salt

For the pasta dough, put the flour in a bowl. Make a well in the centre and pour in the water then the salt. Using a fork, slowly swirl the flour into the water, beginning with the inner rim of the well, until a dough begins to form. Gather the dough into a mass, work into a ball, then knead for about 10 minutes, until smooth. Let the dough rest, covered with cling film or a clean tea towel, for 2 hours.

Divide the dough in half, flatten and cut the portions into 2.5cm wide strips. Using the palms of your hands, roll the dough into 'ropes' roughly 1.5cm thick. Lay these ropes on a lightly floured work surface and roll out to 0.5cm in diameter. Cut the rope of dough into 1.5cm lengths. Lightly dust with flour and place on a floured tray, covered with a tea towel, while you repeat this process with the remaining dough.

To shape the cavatelli, lay a piece of dough on the surface and pull the dough toward you with two fingers using



medium pressure. It should roll as you pull. The first few might be difficult and may not be beautiful, but don't worry – shaping gets easier as you develop a feel for the dough. To stop the pasta going hard and enable you to keep it for longer I always blanch the cavatelli at this stage. Drop them into a pan of salted boiling water and as soon as they float lift them out with a slotted spoon. Mix them with a little olive oil so they don't stick then put them into sealable packets in the fridge, if using shortly, or the freezer if you want to keep them.

When ready to serve, blanch the cavatelli in salted, boiling water until they float (you can also cook them straight from frozen), then drain, reserving a ladleful or two of the cooking water.

For the sauce, fry the n'duja in a pan set over a medium heat just until it melts. Add the tomato sauce, then two-thirds of the ricotta and mix well.

Toss the pasta with the sauce, adding a little of the reserved pasta water to loosen it. Spoon into heated serving dishes and serve with the remaining ricotta grated on top, the olive oil drizzled over and some fresh basil leaves.



In Cucina

di Enzo Oliveri
info@thesicilianchef.co.uk

Sarde a Beccafico



- Ingredients
- 12 fresh sardines, cleaned and butterflied
 - 300g Cirio Polpa (chopped tomatoes)
 - 150g breadcrumbs toasted with olive oil
 - 30g raisins plus 30g
 - 20g pine nuts plus 20g lightly toasted
 - 1 orange, zest
 - 2 tbsp extra virgin olive oil
 - 1 garlic clove, finely chopped
 - 1 tbsp fresh parsley, chopped
 - Salt & black pepper to taste
 - Bay leaves for cooking and slices of lemon

Metod

1. Prepare the filling: In a bowl, mix toasted breadcrumbs, raisins, pine nuts, orange zest, 1 tbsp olive oil, and parsley. Season with salt and pepper. 2 - Stuff the sardines: Place a spoonful of the filling onto each sardine and roll them up. 3 - Make the sauce: In a pan, heat the remaining olive oil and sauté garlic until fragrant, melt one anchovy. Add Cirio Polpa, the remaining pine nuts and raisins. Simmer for 30 minutes. 4 - Bake: Arrange the sardines in a baking dish and place bay leaves and half slices of lemon every other sardine roll between them. Bake at 180°C (350°F) for 20 minutes. 5 - Serve: in a bed of the delicious Cirio tomato sauce. Drizzle with extra virgin olive oil and sprinkle with more parsley before serving. Chef's 5 -Star Hint: For an extra layer of depth, the tomato sauce while simmering. Serve with a side of fennel and orange salad to enhance the Sicilian flavors.

INDIRIZZI UTILI IN G.B.

AMBASCIATA ITALIANA A LONDRA

Residenza: 4 Grosvenor Square
London W1X 9LA
Uffici: 14, Three Kings Yard
London W1K 4EH

T: 020 73122200 - F: 020 73122230
ambasciata.londra@esteri.it
www.ambolondra.esteri.it

ADDETTANZA MILITARE A LONDRA

7/10 Hobart Pace, London SW1W 0HH
T: 020 7259 4500 - F: 020 7259 4511

ITALIAN TRADE AGENCY

35/39 Maddox Street
London W1S 2PP
T: 020 7292 3910

londra@ice.it - www.ice.it

AMBASCIATA ITALIANA A DUBLINO

63-65 Northumberland Road Dublin 4
T: +353 1 6601744 - F: +353 1 6682759

ambasciata.dublino@esteri.it
consolare.ambdublino@esteri.it
www.ambodublino.esteri.it

CONSOLATO GENERALE ITALIANO LONDRA

"Harp House", 83/86, Farringdon Street
LONDON EC4A 4BL

T: 020 7936 5900 - F: 020 7583 9425
Cel. emergenza 0044 (0) 7850 752 895
consolato.londra@esteri.it
www.cons Londra.esteri.it

Prenotazioni appuntamenti passaporti
circoscrizione Londra T: 0203 327 6290
Lunedì/Venerdì dalle 08:15 alle 12:30
È possibile prenotare appuntamenti on
line attraverso il sito del Consolato

ASHFORD AGENZIA CONSOLARE

Sig. Antonino COMPARETTO
Cell. 07941612319

ashford.onorario@esteri.it
Solo su appuntamento

BEDFORD CONSOLATO ONORARIO

Sig. Giuseppe Di Stefano

69 Union Street, Bedford MK40 2SE
T: 01234356647 (Durante le ore di Ufficio)
Passaporti (Solo su appuntamento)
Lunedì, mercoledì e Venerdì: 10:00 - 13:00
passports@honconsulofitalybedford.co.uk

Notarile Venerdì: 12:00 - 16:00
11 Lurke Street - Bedford MK40 3HZ
notarile@honconsulofitalybedford.co.uk

BRISTOL AGENZIA CONSOLARE

Dott. Luigi LINO

Avondale Business Centre
Woodland Way, Kingswood
Bristol BS15 1AW
Cell: 07817721965

Lunedì, martedì, mercoledì, giovedì dalle
10:00 alle 14:00 (Solo su appuntamento)
bristol.onorario@esteri.it

CARDIFF

VICE CONSOLATO ONORARIO

Dott.ssa Bruna CHEZZI

58 Kings Road, Cardiff CF11 9DD
Tel: 020 4537 0338

Lunedì, mercoledì e venerdì: 9:00 - 13:30
appuntamenti telefonare 9:00 - 11:00

cardiff.onorario@esteri.it

CHESHUNT AGENZIA CONSOLARE

Sig. Carmelo NICASTRO

Borough Offices
Bishop's College - Room 15
Churchgate, Cheshunt, Herts EN8 9XB
Tel: 01992 - 620866

GIBILTERRA

CONSOLATO ONORARIO

Sig. Patrick H. CANESSA

PO Box 437, 3 Irish Place, Gibraltar
T: 00350-200 47096
F: 00350-200 45591

italy.gibraltar@gmail.com

(Solo su appuntamento)

GUERNSEY AGENZIA CONSOLARE

Sig. Stefano Renzo FINETTI

Goose Hollow, Damouettes Lane,
St Peter Port, Guernsey GY1 1ZT
T: 1481 710034

Da lunedì a venerdì 9:00 - 17:00
(Solo su appuntamento)

JERSEY AGENZIA CONSOLARE

Dott. Alessandro BRANCATO

Ap. 106, Century Building, Patriotic
Place, St Helier, Jersey JE2 3AF
Cell: 07700 723113
jersey.onorario@esteri.it

Lunedì, mercoledì e venerdì: 9:00 - 13:30

Sabato: 9:00 - 13:00

PETERBOROUGH

AGENZIA CONSOLARE

Sig.ra Carmela Cocozza

The Fleet, High Street,
Fletton, Peterborough PE2 8DL
Cell: 07552 913229

(Solo su appuntamento)

peterborough.onorario@esteri.it

WATFORD AGENZIA CONSOLARE

Temporaneamente chiusa (in attesa
dell'assunzione del nuovo titolare)

WOKING AGENZIA CONSOLARE

Sig. Domenico MINARDI

14 Oriental Road, Woking

Surrey GU22 7AW

Cell: 07360 213603

Da lunedì a venerdì dalle 9:00 alle 12:00
e dalle 14:30 alle 18:30

woking.onorario@esteri.it

onorario.woking@outlook.com

onorario.woking@gmail.com

CONSOLATO D'ITALIA A MANCHESTER

The Chancery - 58 Spring Gardens
Manchester M2 1EW

T: 01612435956

www.consmanchester.esteri.it

manchester.segreteria@esteri.it

BIRMINGHAM

VICE CONSOLATO ONORARIO

Dott.ssa Ilaria Di Gioia

Birmingham Science Park Aston
T: 0121 250 3565 (Solo in ore di Ufficio)

(Solo su appuntamento)

Holt Court South Jennens Rd
Birmingham B7 4EJ

Giovedì, venerdì e sabato: 12.00-15.00
birmingham.onorario@esteri.it

www.viconsolato.co.uk

LIVERPOOL

CONSOLATO ONORARIO

Dott. Rocco Cristiano MENTE

Oriel Chambers - 14, Water Street
Liverpool L2 8TD

T: 0151 3051060 - 01513051061

liverpool.onorario@esteri.it

(Solo su appuntamento)

Da lunedì a venerdì: 9.30 - 13.00
14.00 - 18.30, Sabato: 9.30 - 13.00

NEWCASTLE UPON TYNE

AGENZIA CONSOLARE

Dott. Giorgio GARZON

Tel: 07595847942

giorgiogarzon@gmail.com

NOTTINGHAM

VICE CONSOLATO ONORARIO

Dott.ssa. Valeria Passetti Riba

T: 0115 950 3133

(Solo su appuntamento)

nottingham.onorario@esteri.it

CONSOLATO GENERALE ITALIANO

EDIMBURGO

Italy House

20-22 East London Street
Edinburgh EH7 4BQ
T: +44 (0) 226 3631
consolato.edimburgo@esteri.it
www.consedimburgo.esteri.it
CONSOLATO ONORARIO D'ITALIA GLASGOW

Cav. Ronnie CONVERY
Anderson Strathearn, George House,
50 George Square, Glasgow, G2 1EH
Cell: 07450 616552

glasgow.onorario@esteri.it

CONSOLATO ONORARIO D'ITALIA BELFAST

Dr Federica Ferrieri
72, University Street, Belfast BT7 1HB
Cell: 07747 830654

belfast.onorario@esteri.it

CONSOLATO ONORARIO D'ITALIA, ABERDEEN

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

aberdeen.onorario@esteri.it

lunedì dalle 16:30 alle 18:00

Solo su appuntamento*

AGENZIA CONSOLARE ONORARIA D'ITALIA, GREENOCK

Vacante

COMITATO DEGLI ITALIANI

ALL'ESTERO (COMITES)

20, Brixton Road, London SW9 6BU

Cell: 07562776264

Lunedì - Venerdì 10:00 - 15:00

info@comiteslondra.info

www.comiteslondra.info

20 Dale Street, 4th floor

Manchester M1 1EZ

Tel/Fax: 0161 236 9261

comitesmanchester@yahoo.co.uk

ITALIAN CULTURAL INSTITUTE LONDON

39, Belgrave Square

London SW1X 8NX

T: 020 7235 1461 - F: 020 7235 4618

icilondon@esteri.it

www.icilondon.esteri.it

ITALIAN CULTURAL INSTITUTE EDINBURGO

Italy House, 20-22 East London Street

Edinburgh EH7 4BQ

T: 0131 668 2232

iicedimburgo@esteri.it

www.iicedimburgo.esteri.it

EDUCATION DEPARTMENT LONDON

83-86 Farringdon Street

London EC4A 4BL

T: 020 7583 8984 - F: 020 7822 7112

edu.londra@esteri.it

www.conslondra.esteri.it

EDUCATION DEPARTMENT EDINBURGO

Italy House, 20-22 East London Street

Edinburgh EH7 4BQ

T: 0131 226 3169

CORSI DI LINGUA E CULTURA ITALIANA LONDRA

154 Holland Park Avenue

London W11 4UH

T: 020 7544 976 601

enquiries@scuolaitalianalondra.org

LA SCUOLA ITALIANA A LONDRA

154 Holland Park Avenue

London W11 4UH

T: 020 7603 5353

info@scuolaitalianalondra.org

www.scuolaitalianalondra.org

COM.A.C.I.S.S.

32A, Melville Street

Edinburgh EH3 7HW

T: 0131 226 3169

comaciss@aol.com

CO.SC.AS.IT.

111 Piccadilly, Manchester M1 2HY

T: 0131 2253726

CHAMBER OF COMMERCE AND INDUSTRY FOR THE UK

1 Princes Street, London W1R 8AY
T: 020 7495 8191 F: 020 7495 8194
info@italchamind.org.uk
www.italchamind.org.uk
ITA Airways
Customer service
Italia: 0039 06 8596 0020
Regno Unito: 0044 1904 211300
www.ita-airways.com

BANCHE

BANCA DITALIA LONDRA

2 Royal Exchange Buildings

London EC3V 3DG

T: 020 7606 42

www.bancaditalia.it

INTESA SANPAOLO

90 Queen Street, London EC4N 1SA

020 7651 3000

www.intesasnanpaolo

UNICREDIT GROUP

Moor House, 120 London Wall

London EC2Y 5ET

T: 020 7826 100 - F: 020 7826 1210

www.unicreditgroup.eu

MEDIO BANCA

33 Grosvenor Place

London SW1X 7HY

T: 0203 0369 500 - F: 0203 0369 555

info@mediobanca.co.uk

www.mediobanca.it

ENIT / ITALIAN GOVERNMENT

TOURIST BOARD

1 Princes Street, London W1B 2AY

T: 020 7408 1254 - F: 020 7399 3567

italy@italiantouristboard.co.uk

PATRONATI

PATRONATO A.C.L.I.

Associazioni Cristiane

Lavoratori Italiani

134, Clerkenwell Road

London EC1R 5DL

T: 020 7278 0083/4 - F: 020 7278 2727

londra@patronato.acli.it

PATRONATO INAS-CISL

Istituto Nazionale

di Previdenza Sociale

248 Vauxhall Bridge Road

London SW1V 1JZ

T: 020 7834 2157 - F: 020 7630 0169

mail@inasitalianwelfare.co.uk

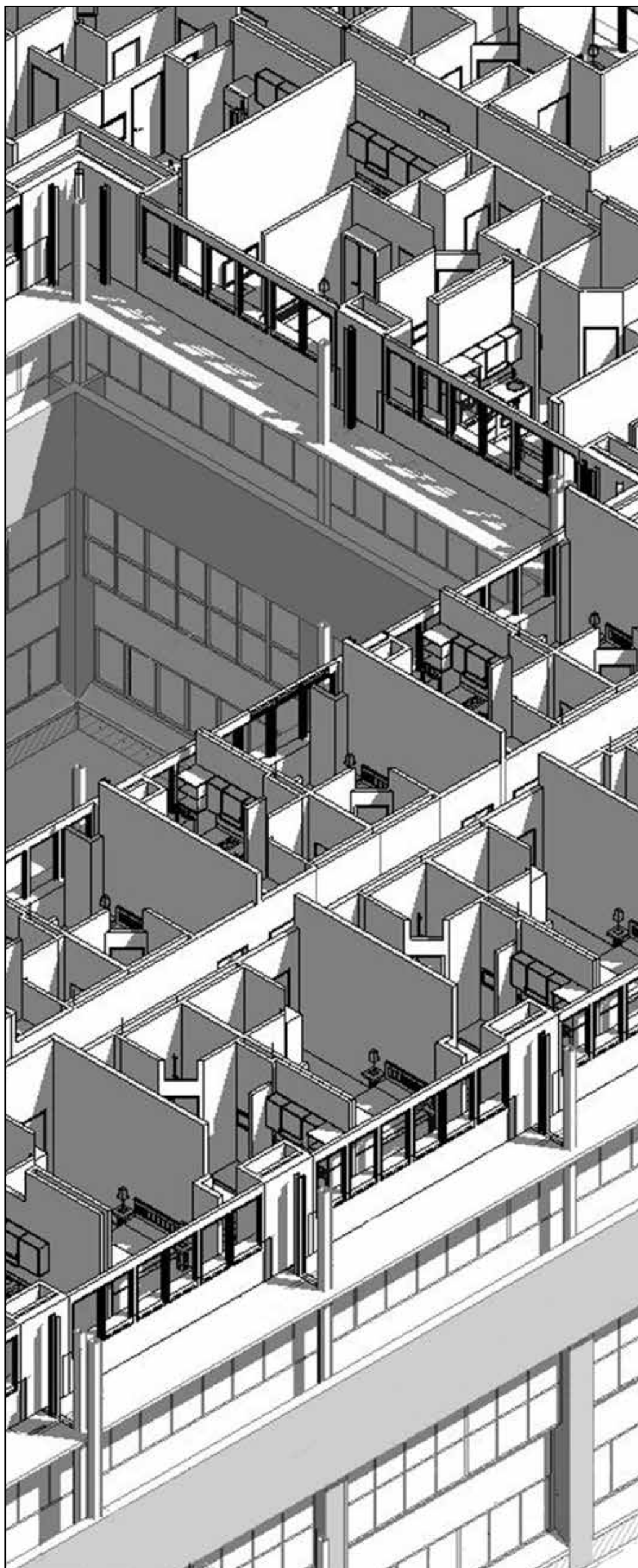
PATRONATO INCA-CGIL

Istituto Nazionale

Confederale di Assistenza

124 Canonbury Road, London N1 2UT

T: 0



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

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

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

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

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

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

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

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

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

