



# La Notizia LONDRA

CULTURA - SPETTACOLO - ECONOMIA - POLITICA - SPORT - INFORMAZIONE

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

smlanotizialondra@gmail.com - www.smphtonewsagency.com

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



ALCALINE GROUP

## CHE SUCCEDA A NOI ITALIANI IN UK SE VINCE FARAGE?



To order a print: +44 (0)7552 899528 - www.giodo.uk

i barconi. Il leader di Reform UK vuole andare oltre quello che fa il suo grande amico Donald Trump negli Stati Uniti: vorrebbe limitare ai lavoratori forestieri l'accesso alla cittadinanza britannica, al servizio sanitario nazionale e all'assistenza sociale. Insomma, British First fino in fondo!

Reform UK vorrebbe abolire del tutto il permesso Indefinite Leave to Remain (ILR) che dopo cinque anni permette ai lavoratori stranieri non solo di rimanere nel Paese a tempo indeterminato ma li abilita a chiedere la cittadinanza britannica.

L'idea di fondo è di sostituire ILR con visti quinquennali rinnovabili. "Non spetta a noi fornire welfare alla gente che arriva da tutto il mondo", taglia corto Farage. Si tratta - parole sue - di una "revisione senza precedenti" delle regole attualmente in vigore nel Regno Unito.

A Reform UK non dispiacerebbe deportare tutti gli stranieri che non abbiano un salario di almeno sessanta-

**Segue a pag. 13**

Sei un italiano residente in UK con tanto di permesso post-Brexit (Settled Status)? Allora allacciati le cinture. Se Reform UK, il partito di estrema destra con a capo Nigel Farage, in forte ascesa, vince le prossime elezioni politiche potresti andare incontro a sgradite sorprese.

Sempre più sulla cresta dell'onda

proprio perché ha fatto della lotta senza quartiere all'immigrazione la sua bandiera, Farage ha annunciato lo scorso 22 settembre che se e quando andrà al potere procederà ad un drastico giro di vite nei confronti degli stranieri che vivono e lavorano nel Regno Unito. Qui non parliamo dei clandestini in arrivo dalla Francia con

## Vivere a Londra è costoso, morirci lo è ancora di più



Colpa delle tasse di successione, che nel Regno Unito raggiungono livelli draconiani: alla morte dei genitori, i figli devono pagare sul patrimonio un'aliquota del 40%, con una franchigia di sole 325mila sterline.

Una tassazione severa che affonda le radici nella storia e nella cultura britannica. La ricchezza, secondo la tradizione anglosassone, deve circolare ed essere redistribuita, evitando che si tramandi intatta di generazione in generazione. Uno strumento di mobilità

sociale, almeno in teoria.

Introdotta nel 1894 per colpire le grandi fortune, oggi la tassa grava sempre più sulla classe media. È sufficiente possedere un'immobile a Londra per superare facilmente la soglia di esenzione, costringendo spesso gli eredi a venderla per pagare la successione.

Al confronto l'Italia è praticamente un paradiso fiscale: nel nostro paese, chi eredita dai genitori paga il 4% con una franchigia di un milione di euro. L'aliquota arriva al massimo all'8% in caso di parenti lontani o altri eredi.

Un trattamento decisamente più generoso, che consente di mantenere pressoché intatto il patrimonio familiare nel passaggio tra generazioni.

Per i tanti italiani non più giovanissimi che vivono nel Regno Unito, questa differenza rappresenta un argomento finanziariamente allettante a favore del rientro in Italia. Attenzione, però: il ritorno va pianificato con anticipo ed eseguito con cautela, per evitare di restare esposti al fisco britannico.

Una norma introdotta di recente sta-

bilisce infatti che chi è stato residente fiscale nel Regno Unito per almeno 10 dei 20 anni precedenti venga considerato "long term resident" e rimanga soggetto alle regole sulle successioni per alcuni anni dopo aver lasciato il Paese.

In pratica, pur essendo rientrati in Italia da anni, si rimane soggetti alle regole di Sua Maestà, e si rischia di finire sotto il tiro incrociato sia di HMRC che dell'Agenzia delle Entrate.

tutto questo si è parlato Giovedì 2 Ottobre al Consolato Generale di Londra, gremito per l'occasione, in un incontro con tre esperti: il fiscalista Paolo Minà e gli avvocati Matteo Castelli e Marco Paracchi, moderati da Chiara Ciroidi. I relatori hanno offerto un'ampia panoramica delle normative dei due paesi, dalla Convenzione del 1966 che evita la doppia imposizione, fino alle regole che disciplinano le donazioni in vita (esentasse nel Regno Unito se trascorsi sette anni).

Il quadro che emerge è quello di un

**Segue a pag. 12**

## Ritorna la mini-maratona italiana a Londra

**Tutti a Holland Park il 23 novembre**



A pag. 7

## MOLLA LE IMPRONTE! ARRIVA IL VISTO EUROPEO PER CITTADINI UK

A pag. 4

## FANTASMAGORICO SHOW DI DRONI SU PIAZZA SAN PIETRO

A pag. 12

## Zaccheo (Alcaline): "Voglio investire in Italia, lasciatemelo fare!"

A capo di Alcaline, una grossa compagnia di trasporti con quartier generale a Folkestone (230 dipendenti, 170 motrici, 235 rimorchi, vari "subcontractors" e 2 elicotteri bimotori), Lorenzo Zaccheo ha speso 4 milioni di euro per la creazione di una succursale a Torino e in un'intervista al nostro giornale dà sfogo ad una profonda frustrazione: non gli rilasciano i permessi di lavoro per la decina di camionisti inglesi da trasferire in Italia per il funzionamento del centro.

"Si tratta di personale altamente specializzato e ultra-selezionato, con la fedina penale pulita, per trasporti delicati e complessi nel campo dell'aviazione e anche per conto del ministero della difesa ma non ci danno i visti negando che rientrino nei flussi per le professioni speciali...E' assurdo", dice l'imprenditore, 70 anni compiuti ad agosto, sbarcato in UK ("senza un soldo") con la moglie romagnola Maria Teresa e i figli David



e Laura nell'ottobre 1987 ("i giorni del grande uragano"). Non capisce tra l'altro perché in base agli accordi Brexit ("bisognerebbe tagliare la testa a chi li ha negoziati per il Regno Unito...") i camionisti inglesi possano lavorare in

**A pag. 8**

**In UK usiamo ancora le strade romane! A pag.23 nuova puntata del libro di Pietro Molle sull'interazione tra Italia e Regno Unito nei secoli.**

# Settled Status: Comites Londra lancia tour informativo

Siete in regola con i requisiti di residenza nel Regno Unito post-Brexit? E se sì, come fate a rimanerle? Quali le procedure per il passaggio dal pre-settled al settled status, o sulle modalità di ricongiungimento familiare? Che impatto hanno le nuove regole per viaggiare verso il Regno Unito per chi ha l'EUSS e cioè il settled status?

Per rispondere a queste e altre domande, che serpeggiano nella comunità italiana e sono "essenziali per un futuro sereno e sicuro" in UK, il Comites di Londra ha organizzato quattro incontri informativi dedicati all'EU Settlement Scheme (EUSS) con l'obiettivo di raggiungere i connazionali residenti in diverse aree dell'Inghilterra. Si è incominciato a Cardiff il 20 settembre e poi si è proseguito con Peterborough (4 ottobre), Cambridge (11 ottobre) e Woking (8 novembre).

Gli eventi sono stati messi in cantiere con il patrocinio del Consolato Generale d'Italia a Londra e con il contributo del Ministero degli Affari Esteri e della Cooperazione Internazionale, avvalendosi della consulenza degli esperti di Settled, una charity specializzata nel fornire supporto ai cittadini europei in merito al loro status di residenza nel Regno Unito.

A seguito della Brexit, l'EU Settlement Scheme - ricorda il Comites - è diventato il sistema obbligatorio per i cittadini dell'Unione Europea, dello Spazio Economico Europeo e svizzeri che desiderano continuare a vivere legalmente nel Regno Unito. Ottenere il settled o pre-settled status è cruciale per garantire i propri diritti, tra



cui l'accesso al servizio sanitario nazionale (NHS), al mercato del lavoro, alle prestazioni sociali e al sistema di istruzione. Per la numerosa comunità italiana nel Regno Unito, comprendere a fondo le implicazioni del proprio status è di vitale importanza. Molti connazionali potrebbero ancora avere dubbi sulla loro posizione, sulle procedure per passare dal pre-settled al settled status, o sulle modalità di ricongiungimento familiare. Chiarire questi aspetti è essenziale.

L'iniziativa è stata progettata con l'offerta di due modalità di partecipazione per venire incontro alle diverse necessità. Incontro a ingresso libero: per ricevere informazioni di carattere generale sull'EUSS. E appuntamento individuale gratuito, a beneficio di chi "necessita di un supporto mirato per il proprio caso specifico".

# Cittadinanza italiana: avete diritto a trasmetterla? (Un questionario vi aiuta)

Il senatore del Pd eletto in Europa, Andrea Crisanti, diventato famoso durante il Covid per le comparsate in tv come microbiologo, ha ideato un questionario per fare chiarezza sulla nuova, controversa legge che limita fortemente la trasmissione della cittadinanza italiana all'estero.

Questa legge voluta dal governo Meloni è - a giudizio del senatore dell'opposizione - "un provvedimento che ha causato enormi difficoltà per gli interessati nel comprendere la loro situazione attuale e quello che devono fare per ottenere la cittadinanza italiana e trasmetterla ai propri familiari".

"Rispondendo alle domande del questionario potrai capire se tu - o i tuoi figli o nipoti - avete diritto ad ottenere e/o trasmettere la cittadinanza italiana, secondo le nuove regole in vigore dal 24 maggio 2025", assicura Crisanti.

Realizzato con l'aiuto dell'Ufficio legislativo del Partito Democratico e disponibile con traduzione automatica in sei lingue (italiano, inglese, francese, spagnolo, tedesco e portoghese) il questionario non ha valore legale, ed ha uno scopo puramente illustrativo.

Crisanti ha proposto una prima volta il questionario ad agosto e l'ha poi aggiornato sulla



base dei tanti cittadini che hanno contribuito a "migliorare il contenuto e l'accessibilità del programma". Ha indicato che è possibile continuare a segnalare "eventuali incongruenze, incomprendimenti o proposte di miglioramento" alla sua e-mail: [andrea.crisanti@senato.it](mailto:andrea.crisanti@senato.it).

Siete interessati all'iniziativa del senatore PD? Volete sapere se i vostri figli e nipoti potranno essere cittadini italiani malgrado la residenza all'estero? Ecco il sito dove dovete andare: <https://questionarionuovaleggecittadinanza.filout.com/andreacrisanti>

# VERSO REFERENDUM SU SEPARAZIONE MAGISTRATI

Vanno o no separate le carriere dei magistrati inquirenti da quelli giudicanti? Ai più, soprattutto agli italiani all'estero, sembrerà una astrusa questione di lana caprina ma è meglio che vi facciate un'opinione: è in arrivo su questo quesito un referendum.

Il governo di destra con a capo Giorgia Meloni ha già fatto approvare in via definitiva il progetto di separazione dalla Camera dei deputati ed appare scontato il via libera finale anche da parte del Senato. Ma il sì dei due rami del parlamento al disegno di legge "Norme in materia di ordinamento giurisdizionale e di istituzione della Corte disciplinare" in questo caso non basta: si tratta di una riforma costituzionale che necessita di un referendum perché non viene approvata da almeno due terzi dei parlamentari.

Per Giorgia Meloni la separazione delle carriere è una tappa importante nel "percorso della riforma della giustizia" che il suo governo sta portando avanti: "Continueremo a lavorare - ha affermato alla Camera al momento del voto definitivo - per dare all'Italia e agli italiani un sistema giudiziario sempre più efficiente e trasparente. In attesa dell'ultimo ok da parte del Senato, avanti con determinazione per consegnare alla Nazione una riforma storica e attesa da anni".

"Questa - le ha fatto eco il vicepremier e leader di Forza Italia Antonio Tajani - è una vittoria storica per noi, è una battaglia che Forza Italia conduce dal '94: la riforma della giustizia è la quintessenza della riforma".

Buona parte della magistratura e i partiti di opposizione contestano la riforma e sostengono che la separazione delle carriere è soltanto un primo passo per mettere poi i giudici inquirenti sotto il controllo diretto del Ministero della Giustizia condizionandone le strategie investigative e dando direttive su quali reati perseguire in modo prioritario. Insomma, un vero e proprio attacco sotterraneo all'indipendenza della magistratura che negli ultimi decenni ha spesso avuto



duri scontri con l'establishment politico. A riprova di questo sospetto viene spesso sbandierato un dato: in media in un anno solo lo 0,02 per cento dei magistrati chiede il passaggio tra le due funzioni che il governo Meloni vuole separare.

Il provvedimento che sarà oggetto del referendum prossimo venturo interviene sul Titolo IV della Carta e prevede la creazione di due organi di autogoverno separati: il Consiglio superiore della magistratura giudicante e quello inquirente. Entrambi saranno presieduti dal Presidente della Repubblica e comprenderanno componenti sorteggiati tra professori, avvocati e magistrati delle rispettive carriere. Una delle novità centrali è l'istituzione dell'Alta Corte disciplinare, cui sarà attribuita in via esclusiva la giurisdizione nei procedimenti disciplinari riguardanti i magistrati. L'organo sarà composto da 15 giudici scelti con un sistema misto di nomine presidenziali, sorteggi da elenchi parlamentari e sorteggi tra magistrati con almeno vent'anni di esperienza. È prevista una disciplina transitoria che concede un anno di tempo per adeguare le leggi sull'ordinamento giudiziario e sul Csm, mantenendo nel frattempo in vigore le norme attuali.

Vi piace questa novità di cui è difficile vedere i benefici concreti per il cittadino qualunque? Allora non avrete che da votare sì al referendum in arrivo. Non vi piace? Mettere un bel no sulla scheda.

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

[www.salvo1968.co.uk](http://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

Download on the App Store | GET IT ON Google Play

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

ciao@salvo1968.co.uk

0808 122 1968

f @ salvo1968ltd

# VOTO ALL'ESTERO: AVANTI CON POSTA MA SERVONO MIGLIORIE

Nel breve periodo il sistema elettorale per gli italiani all'estero tramite la posta "rimane il metodo migliore per garantire il diritto di voto fuori dai confini nazionali" ma va migliorato rafforzandone "le garanzie di sicurezza e trasparenza". La Commissione "Diritti Civili, Politici e Partecipazione" del Consiglio Generale degli Italiani all'Estero (CGIE) tira così le somme dopo aver analizzato debolezze e punti di forza del sistema attuale, denunciato in passato a più riprese e da più parti perché si presterebbe a frodi e abusi.

Si è ventilata la prospettiva del voto elettronico ma a giudizio della Commissione CGIE non è roba di oggi: è da sviluppare nel medio-lungo termine,

perché al momento gli italiani all'estero non sarebbero preparati a causa di una inadeguata alfabetizzazione digitale. Meglio sarebbe ispirarsi al modello utilizzato per le elezioni europee: ovvero prevedere la possibilità di recarsi fisicamente al voto in sedi prestabilite, mantenendo comunque l'opzione del voto postale per gli elettori che vivono troppo lontano dai seggi.

Altre proposte portate dalla Commissione all'attenzione di governo e parlamento riguardano la creazione di un albo degli elettori all'estero ("che possa aiutare a monitorare meglio l'effettiva partecipazione e rafforzare il legame tra cittadino e rappresentanza"), la stampa delle schede sotto la respon-

sabilità diretta del Ministero dell'Interno ("con l'apposizione di un timbro ufficiale che ne certifichi l'autenticità") e nei Paesi con servizi postali inaffidabili l'utilizzo della raccomandata da parte delle sedi diplomatiche, "così da avere conferma della consegna e ridurre il rischio di dispersione o furto delle schede". I plichi non consegnati, inoltre, dovrebbero essere custoditi presso gli uffici consolari e i comitati elettorali, per garantirne l'inviolabilità e la trasparenza del processo.

Altro punto centrale auspicato dalla CGIE: l'introduzione di sistemi di tracciabilità e corretta identificazione dell'elettore, attraverso l'uso di codici a barre o QR code stampati sulle bu-



ste contenenti le schede. Una misura che mira a rafforzare il controllo senza compromettere la segretezza del voto.

Sul fronte dello scrutinio, la Commissione apre alla possibilità di effettuare lo spoglio delle schede presso le sedi diplomatico-consolari, al fine di aumentare l'efficienza e la sicurezza della fase finale del processo elettorale.

In rapporti per la CGIE due esperti (Saverio D'Auria e Stefano Quintarelli) sono giunti a conclusioni non molto diverse: a loro giudizio il sistema elettorale per gli italiani all'estero, per posta, non presenta in assoluto "criti-

cità strutturali" malgrado abbia sicuramente "vulnerabilità che possono prestarsi a usi impropri".

Nella sua analisi storica delle elezioni all'estero, D'Auria sottolinea che "alcune criticità sono state usate solo da poche mele marce" stampando schede false e rubandone o acquistandone delle vere. A rendere il sistema fragile sarebbe anche la "consegna spontanea delle schede a familiari e associazioni, che lo rende paragonabile a un voto per procura".

Sulla opportunità di passare subito al voto elettronico i due esperti sono nettamente contrari al pari della Commissione CGIE: "Il voto elettronico - sottolinea D'Auria - prevede una alfabetizzazione che a mio parere non è presente, pochi italiani all'estero hanno lo SPID e averlo è una via crucis". Il voto online - gli fa eco Quintarelli - non può garantire che il voto sia libero, integro e segreto contemporaneamente per ragioni tecniche". *LaR*

## Londra a rischio sharia come dice Trump?

Meno male che Donald c'è: chi si era accorto, prima del presidente americano Trump, che il sindaco di Londra manovra per soppiantare la giustizia british e sostituirla con la Sharia, e cioè la legge islamica?

Tra le tante farneticazioni ascoltate lo scorso 23 settembre durante il discorso di Trump all'Assemblea Generale dell'Onu a New York una delle più pittoresche è stata senz'altro la requisitoria contro Sadiq Khan, sindaco della metropoli britannica dal 2016.

"Guardo Londra, dove c'è un sindaco terribile - terribile, terribile - e la situazione è cambiata così tanto, così tanto. Ora vogliono adottare la sharia", ha tuonato il capo della Casa Bianca che non è stato tenero nemmeno con il governo laborista di Sua Maestà con a capo Keir Starmer, colpevole - a suo giudizio - di non sfruttare a fondo i giacimenti petroliferi del Mare del Nord, di credere alla "frottole" del cambiamento climatico e di non fare abbastanza in risposta all'immigrazione degli "illegal aliens".

"Spero che il primo ministro mi ascolti, perché gliel'ho detto per tre giorni di fila, è tutto quello che ha sentito. Petrolio del Mare del Nord, petrolio del Mare del Nord. Voglio smetterla di vederli rovinare quella splendida campagna scozzese e inglese con mulini a vento e enormi pannelli solari", ha incalzato Trump all'Onu, a riprova che la

pomposa visita di stato di Trump in UK a metà settembre - con il presidente Usa trattato come una specie di Dio in terra - ha lasciato il tempo che trova.

A quanto sembra, l'insinuazione che il laborista moderato Khan - di origine pakistana e di religione musulmana - voglia introdurre la legge islamica nella metropoli britannica ha incominciato a circolare in siti dell'estrema destra a partire dal 2022.

Sulle prime il primo cittadino di Londra ha fatto sapere che non voleva degnare Trump di una risposta ma poi gli ha risposto per le rime dandogli del "razzista, sessista, misogino e islamofobo".

Va detto che tra i due c'è cattivo sangue dal 2015, quando Sadik Khan criticò pesantemente Trump che come candidato repubblicano alla presidenza aveva proposto di non fare più entrare nemmeno un musulmano negli Stati Uniti. Da allora il battibecco è continuato ma fino al 23 settembre scorso non era mai echeggiato dentro il Palazzo di vetro dell'Onu a New York.

Il premier Starmer si è ad ogni modo ben guardato dal prendere le difese del sindaco, a detta del quale se davvero la relazione tra i due Paesi è "speciale" come si ripete a piè sospinto la Gran Bretagna dovrebbe avere il coraggio di dire agli Stati Uniti quando sbagliano.

*LaRedazione*

## MOLLA LE IMPRONTE! ARRIVA IL VISTO EUROPEO PER CITTADINI UK



Il Regno Unito ha eretto una prima barriera con l'Unione Europea lo scorso 2 aprile quando ha introdotto l'UK ETA, una specie di visto da comprare online (preferiscono chiamarlo "autorizzazione elettronica di viaggio"). Adesso è la volta dell'Europa: arriva l'EES (Entry/Exit System) e poi in un secondo tempo entro la fine dell'anno prossimo si aggiungerà l'ETIAS (European Travel Information and Authorisation System) e la muraglia sarà finita.

L'EES, introdotto gradualmente a partire dal 12 ottobre 2025 con la prospettiva di farlo entrare a pieno regime il 10 aprile 2026, obbliga i viaggiatori britannici (come ovviamente moltissimi altri stranieri extra-UE) a fornire le impronte digitali e una foto quando entrano in Europa (nella cosiddetta

zona Schengen che comprende oltre ai Paesi Ue Svizzera, Islanda, Norvegia e Liechtenstein). Non costa niente ma non è altro che il preludio all'ETIAS, il visto vero e proprio da chiedere in anticipo online sulla falsariga dell'UK ETA.

Le impronte e la foto saranno prese all'arrivo (ovviamente la prima volta, il sistema le conserverà per ulteriori ingressi in UE) e l'Italia ha incominciato a introdurre la novità già da metà ottobre in tre aeroporti (Malpensa e Linate a Milano e Fiumicino a Roma) e in due porti (Genova e Civitavecchia).

L'ETIAS dovrebbe essere invece operativo verso la fine del 2026. Costerà 20 euro per gli adulti dai 18 ai 70 anni mentre sarà gratis per chi è fuori da quella fascia d'età. Avrà una validità

di tre anni, dando diritto a molteplici viaggi (ognuno di durata inferiore a 90 giorni).

Ovviamente queste nuove barriere (che richiedono un po' di tempo perché riguardano i 29 Paesi) non riguardano chi in possesso di un passaporto UE ma soltanto chi si presenta ai controlli di frontiera con il passaporto britannico.

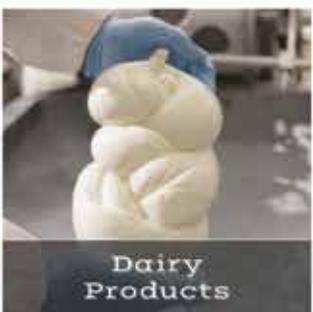
Il sistema registrerà anche le date di ingresso e uscita nell'area UE in modo da poter identificare eventuali violazioni (ad esempio il fatto che con passaporto UKJ si può stare in Europa un massimo di 90 giorni su 180).

Viene strombazzato dalle autorità come un passo avanti per molteplici motivi: "Modernizza la gestione delle frontiere", "rende i controlli di frontiera più efficienti", "combatte efficacemente le frodi d'identità raccogliendo dati biometrici", "riduce gradualmente i tempi di attesa nelle code per il controllo passaporti", "migliora la sicurezza all'interno dell'UE", "contribuisce a combattere il terrorismo e la criminalità organizzata grave fungendo da strumento di verifica dell'identità".

Altra cruciale novità: "sostituisce l'obbligo di apposizione del timbro sul passaporto (salvo eccezioni)". Che volete di più? *LaR*

Italian Food  
Crafted, Imported & Delivered with Passion  
Since 1966

WWW.CARNEVALE.CO.UK



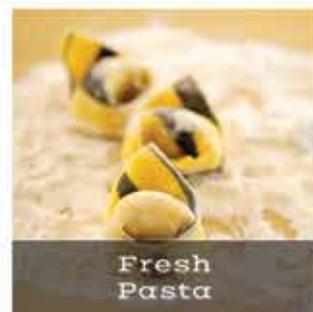
Dairy Products



Premium Sausages



**CARNEVALE**  
Established 1966  
Prodotti di Qualità



Fresh Pasta



Cured Meats

**C. CARNEVALE LTD**

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

**BRANCHES**

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



## Ritorna la mini-maratona italiana a Londra

**Tutti a Holland Park il 23 novembre**

Ritorna "Italy Run London", sulla scia del successo riportato lo scorso anno dalla prima edizione quando 1050 persone – non solo italiane e parecchie sopra i 65 anni d'età – hanno partecipato all'evento correndo insieme per le strade di South Kensington: la mini-maratona, organizzata dal Consolato d'Italia a Londra assieme alla Camera di commercio italiana nel Regno Unito, è in calendario per do-

menica 23 novembre a Holland Park. Percorso di 5 chilometri per gli adulti e di 2 per bambini e famiglie.

Anche quest'anno è previsto, come è stato nel 2024, l'allestimento di un "Italy Run Village vicino al traguardo, con stand, musica e tante sorprese". E ci saranno ricchi premi per i vincitori.

Nell'annunciare il ritorno di "Italy Run London" il Consolato sottolinea che si tratta di "un evento unico per correre

insieme nel cuore di Londra, celebrare lo stile e l'energia italiani e trasformare Kensington & Chelsea in una grande festa di sport e italianità".

L'iscrizione costa 27 sterline a testa per gli adulti che riceveranno una maglietta omaggio con il logo della mini-maratona. È invece gratis per i bambini fino ai 10 anni. La partenza per il percorso di 5 chilometri è prevista alle 9,30 del mattino.

Per avere più informazioni e per iscriversi (decidendo se si vuole fare anche una donazione) si può andare al sito <https://italyrunlondon.co.uk/>

"Italy Run London" si svolgerà con il supporto tecnico di RunThrough, società specializzata nell'organizzazione di eventi sportivi. I utili saranno devoluti alla London's Air Ambulance Charity e a Gaslininsieme, una Fondazione nata per raccogliere e destinare fondi all'Istituto Giannina Gaslini di Genova, uno degli ospedali pediatrici più importanti in Italia e in Europa, centro di eccellenza per la cura, la ricerca e la formazione scientifica e sanitaria dedicata ai bambini.

Alla prima edizione, il 22 settembre del 2024, la mini-maratona ha permesso di donare in beneficenza tremila sterline.

LaRedazione



C'è il timore che per il secondo anno consecutivo il governo Meloni decida di congelare le pensioni pagate agli italiani all'estero, con l'esclusione delle minime. Di questo timore si è fatto interprete un deputato dell'opposizione, Fabio Porta, eletto all'estero nelle liste del Partito Democratico.

"La Legge di Bilancio per l'anno finanziario 2025 con il blocco della perequazione automatica delle pensioni superiori al trattamento minimo degli italiani residenti all'estero ha penalizzato come mai prima d'ora – ha indicato il parlamentare PD in una nota – i nostri connazionali. Dobbiamo ora sperare che il blocco degli aumenti non sarà riproposto nella Legge di Bilancio per il 2026 che il Governo di centrodestra sta attualmente delineando e che dovrà essere approvata entro la fine di quest'anno. Il pericolo che la scure del Governo si abbatta di

nuovo sui diritti socio-previdenziali degli italiani all'estero è reale e sarà mia premura, insieme ai colleghi del Partito Democratico eletti all'estero, vigilare ed impedire che ciò avvenga".

A giudizio del PD il blocco degli aumenti delle pensioni degli italiani all'estero "è palesemente discriminatorio e presenta numerosi profili di incostituzionalità".

Il provvedimento ha penalizzato circa 61.000 titolari di pensioni INPS residenti all'estero dei quali oltre 30.000 risultano essere titolari di pensioni di importo che varia da 567 a 1.135 euro mensili mentre circa 11.000 sono titolari di pensioni di importo tra 1.135 e 1.703 euro e solo 12.000 pensioni sono superiori a quattro volte il trattamento minimo INPS.

"Sono stati colpiti quindi i più poveri e i più deboli per risparmiare qualche milione di euro. La decisione del legislatore, che temiamo possa essere ribadita nella LDB per il 2026, di bloccare il meccanismo della perequazione automatica a pensioni di importo così basso, lasciando invece inalterata la rivalutazione per le pensioni di importo alto dei residenti in Italia, oltre a rappresentare una ingiustificabile disparità di trattamento basata manifestamente sulla residenza, costituisce anche e soprattutto una violazione del principio di ragionevolezza, proporzionalità e adeguatezza dei trattamenti previdenziali", sostiene Porta.

LaRedazione

## GIOIELLERIA "MADE IN ITALY" VA FORTISSIMO IN UK

Del meglio del "made in Italy" fa parte a pieno titolo la gioielleria che nella Penisola sa coniugare tradizione artigianale, innovazione tecnologica e sostenibilità e che proprio in UK vanta il suo principale mercato in Europa, con un valore di oltre 5 miliardi di euro. Da qui l'iniziativa dell'Ambasciata d'Italia a Londra che al successo di quest'arte raffinata ha dedicato lo scorso 2 ottobre un luccicante evento.

Organizzato in collaborazione con Agenzia ICE e Confindustria Federorafi, l'evento - Italian Jewellery: Crafting Beauty Through Innovation and Heritage – è stato arricchito da una mostra d'eccezione allestita nei saloni dell'Ambasciata per presentare i capolavori di dieci marchi italiani: Crivelli, D'Orica, Fope, Fratelli Bovo, Graziella Braccialini, Karizia, Peruffo, Progold, Unoaerre e Co.Ro. Jewels. Un'esposizione esclusiva, aperta solo per la serata, e un'occasione unica di ammirare in un'unica cornice il meglio della creatività e della raffinata competenza italiana.

"Ospitare a Londra questo evento si-



gnifica non solo celebrare l'eccellenza delle nostre imprese orafe, ma anche rafforzare il dialogo con un mercato di straordinaria importanza come quello britannico. È un'occasione per mostrare come bellezza, sostenibilità e innovazione siano valori condivisi e radicati nel saper fare italiano", ha dichiarato il Vice Capo Missione, Riccardo Smimmo.

Dopo un intervento del Direttore ICE Londra Giovanni Sacchi la serata - moderata da Sennait Ghebreab (Istituto Marangoni e Vogue Italia) - ha visto la partecipazione di importanti realtà

del settore: Maria Cristina Squarzialupi (UNOAERRE e CHIMET), Damiano Zito (PROGOLD), Enrico Peruffo (Fratelli Bovo), Claudia Piaserico (FOPE) e Alessia Crivelli (Crivelli). Il dibattito ha toccato vari temi: la circolarità dei materiali, la ricerca tecnologica, il valore delle produzioni conto terzi e l'equilibrio tra artigianalità e innovazione.

Nel corso di un panel le fondatrici di Co.Ro. Jewels, Giulia Giannini e Costanza De Cecco, hanno raccontato la loro esperienza di imprenditoria femminile e la capacità di trasformare l'architettura in gioielli contemporanei.

Est. 2003

# CIBOSANO

AUTHENTICALLY ITALIAN

@cibosanoldt

22

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

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

# CLANDESTINO, MA DOVE VAI SE IL DIGITALE NON CE L'HAI?

Carta d'identità obbligatoria per tutti quanti nel Regno Unito siano in età da lavoro: in questo modo – almeno così spera il primo ministro Keir Starmer – dovrebbe essere più semplice scovare gli stranieri "illegali" che sgobbano in nero e addirittura ridurre gli arrivi degli immigrati clandestini dalla Francia sui barchini.

Alla disperata ricerca di strumenti per arginare una piaga che gonfia nei sondaggi Reform UK, il partito di estrema destra con a capo Nigel Farage, Starmer ha annunciato lo scorso 26 settembre l'introduzione di una ID digitale che i datori di lavoro dovranno verificare prima di assumere qualcuno.

A quanto si capisce (un progetto di legge sarà articolato solo a inizio 2026 dopo tre mesi di consultazioni e la novità scatterà solo alla fine dell'attuale legislatura, quindi tra qualche anno e quindi campa cavallo...) anche gli italiani e gli altri europei in UK con il "Settled Status" – il permesso di soggiorno post-Brexit – dovrebbero dotarsi



dell'ID digitale, prontamente chiamata Britcard.

"Non è una politica compassionevole di sinistra affidarsi a un mercato del lavoro che sfrutta i lavoratori stranieri e riduce i salari... Ogni nazione ha bisogno di avere il controllo dei propri confini. Dobbiamo sapere chi si trova nel nostro Paese", ha sottolineato Starmer.

"L'identità digitale – ha proseguito il primo ministro laborista – rappre-

senta un'enorme opportunità per il Regno Unito. Renderà più difficile lavorare illegalmente in questo Paese, rendendo i nostri confini più sicuri. E offrirà anche innumerevoli vantaggi ai cittadini comuni, come la possibilità di dimostrare la propria identità per accedere rapidamente ai servizi essenziali, anziché dover cercare una vecchia bolletta"

In effetti controlli sono già previsti da parte dei datori di lavoro e di chi da' in affitto un'abitazione ed è tutto da dimostrare che il nuovo, più rigido sistema sarà di qualche concreta utilità come contrasto all'immigrazione illegale: davvero i clandestini in arrivo dalla Francia sui barchini rinunceranno alla traversata della Manica perché spaventati dall'ID digitale che potrebbe impedir' loro di trovar lavoro in UK?

I controlli con l'Id non dovrebbero comunque essere fatti per l'accesso all'NHS, il servizio sanitario nazionale, e non ci sarà obbligo di ID digitale per i pensionati mentre per i minorenni

non è previsto. Non sarà nemmeno indispensabile caricare la app Britcard sullo smartphone. Lo status di una persona con l'Id sarà consultabile da chi di dovere su una database centrale.

Assieme all'Irlanda la Gran Bretagna è al momento l'unico Paese europeo senza un sistema di carte di identità. Le ha avute durante la seconda guerra mondiale e le ha abolite nel 1952. Quando era primo ministro, Tony Blair ha cercato di introdurle di nuovo nei

primi anni del duemila ma ha fallito perché all'epoca la maggioranza dei suoi connazionali le considerava strumenti da stato poliziesco, roba da Terzo Reich. Adesso la musica sembra cambiata e anche i sudditi di Sua Maestà non vedono più di cattivo occhio un documento di identità che riporterà i dati della patente di guida, una foto e indicherà se la persona in oggetto ha la cittadinanza britannica o usufruisce di qualche visto di soggiorno (che sarà ben specificato). *LaR*



## CLUB DI LONDRA RICORDA BICKNELL, PONTE TRA UK E LIGURIA

Nel diciannovesimo secolo i legami tra Inghilterra e Liguria furono davvero intensi, come testimonia la vita del poliedrico Clarence Bicknell (botanico, esperantista, matematico, geologo, acquerellista...) che nel 1878 all'età di 36 anni, giunse a Bordighera come vicario della locale chiesa anglicana al servizio dei numerosi expats inglesi installati sulla Riviera e vi rimase fino al 1918 quando morì nella sua casa di campagna nel comune alpino di Tenda (allora Italia, oggi Francia). A lui si deve la creazione del primo museo della Liguria occidentale, dove a partire dal 1888 sistemò le sue collezioni di fiori e farfalle e i calchi di incisioni rupestri da lui ritrovate nell'entroterra.

Questa figura è stata rievocata lo scorso 1 ottobre durante una cena organizzata dal Club di Londra al ristorante Pinna di Mayfair, ospite d'onore Marcus Bicknell — autore, ex dirigente nel mondo musicale, curatore della collezione di famiglia e presidente della Clarence Bicknell Association — che, in qualità di pronipote e profondo conoscitore dell'opera di Clarence, ha

guidato i presenti in un appassionato viaggio attraverso la vita e il lavoro di questo straordinario personaggio che scelse la Liguria come patria della sua attività scientifica e creativa.

Sebbene Bicknell sia noto soprattutto per la sua meticolosa documentazione delle incisioni rupestri preistoriche sul Monte Bego, il propinato ha messo in risalto la straordinaria sensibilità artistica del suo antenato soffermandosi in pratica sulla ampia produzione di acquerelli botanici di grande raffinatezza.

Nei suoi 40 anni in Liguria, Bicknell realizzò oltre mille acquerelli botanici e nel 1885 pubblicò un volume illustrato sulla flora della Riviera. Collaborò con importanti botanici europei e lasciò una preziosa eredità artistica, oggi conservata in parte al Fitzwilliam Museum di Cambridge.

La serata del Club di Londra ha celebrato non solo la memoria di Clarence Bicknell, ma anche l'impegno della sua famiglia nel preservarne l'eredità, testimoniando un ponte culturale ancora vivo tra Londra e la Liguria. *LaR*

## BERIO UK: SERATA AL SAVOY PER RESTYLING ETICHETTE



Filippo Berio UK, market leader nel Regno Unito nel campo dell'olio d'oliva, ha ridisegnato l'etichetta delle sue bottiglie dandole un colore più vivido e un carattere tipografico più moderno: questo restyling è stato svelato lo scorso 18 settembre nei saloni del Savoy Hotel di Londra.

Durante l'evento per la presentazione del nuovo packaging delle botti-

glie, con colori audaci che identificano i diversi profili aromatici e utilizzi dell'olio d'oliva, la designer di moda Esme Dann ha fatto sfilare tre modelle con degli abiti ispirati alla grafica di Filippo Berio in verde brillante e oro, usando stoffe preziose, prendendo come spunto l'apertura della London Fashion Week.

Alla serata, nel corso della quale sono stati serviti dei cocktail Martini con

l'aggiunta di olio extra vergine d'oliva, erano presenti l'amministratore delegato di Filippo Berio Italia Gianmarco Laviola, il CEO di Filippo Berio UK Walter Zanre e esponenti della stampa specializzata.

Market leader anche negli Stati Uniti, l'olio Berio esiste dalla metà del diciannovesimo secolo. Il suo quartier generale è a Lucca in Toscana.

*Cristina Polizzi*



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

**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](http://www.marcoalimentari.com)



**HOTEL DE RUSSIE**  
ROME  
A ROCCO FORTE HOTEL

*Discover a masterpiece  
in the heart of Rome*

Experience the height of elegance in the Nijinsky Suite – timeless Roman design with peerless views across Villa Borghese and the rooftops of the Eternal City.

HOTEL DE RUSSIE, VIA DEL BABUINO 9, ROME, ITALY.  
RESERVATIONS.DERUSSIE@ROCCOFORTEHOTELS.COM  
+39 06 32 88 839

ROCCOFORTEHOTELS.COM

# Alivini festeggia in Ambasciata mezzo secolo di import da **Italia**



ambasciata durante il secondo slot davanti ai più importanti fornitori - inizia nel 1975, quando i nostri soci fondatori, Mauro Vignali e Antonio Pirozzi, condivisero una visione audace: portare il gusto e lo spirito autentici dell'Italia alla nostra comunità attraverso cibo e vino di qualità eccezionale. In un'epoca in cui i prodotti italiani stavano ancora cercando il loro posto nel mercato più ampio, riconobbero un'opportunità unica: introdurre non solo prodotti, ma una cultura, uno stile di vita costruito su qualità, autenticità e condivisione. Quello spirito pionieristico pose le basi per tutto ciò che è seguito".

"Quella che è iniziata come una modesta attività, fondata su passione e integrità, è cresciuta fino a diventare - sono sempre parole della Managing Director - un'istituzione duratura, che continua a onorare le sue radici evolvendosi al passo con i tempi. Tuttavia, ciò che definisce Alivini più profondamente non è solo la visione, ma la resilienza: la capacità di affrontare il cambiamento e le sfide non con paura, ma con determinazione. Nel 1993, abbiamo raggiunto uno di questi punti di svolta. Attraverso un coraggioso management buyout, l'azienda ha garantito la propria indipendenza. Quella decisione cruciale ha posto il futuro di Alivini nelle mani di coloro che lo conoscevano meglio, coloro le cui vite e i cui mezzi di sussistenza erano legati al suo successo. È stato un

atto di coraggio e convinzione che ha garantito che i nostri valori fondanti rimanessero intatti, guidandoci fedelmente negli anni successivi".

In mezzo secolo di attività non sono ad ogni modo mancati nemmeno i periodi difficili, come è stato nel 2009, con la crisi finanziaria globale. "Fu - ha sottolineato Vitoria Santos Pires nel suo speech riandando indietro di 16 anni - un periodo di grande incertezza in tutti i settori e i mercati, e non fummo immuni al suo impatto. Eppure, grazie a una leadership decisa, a un'attenta ristrutturazione e a una fede incrollabile nella nostra missione, non solo superammo la tempesta, ma ne uscimmo più forti e concentrati che mai. un periodo di grande incertezza in tutti i settori e i mercati, e non fummo immuni al suo impatto. Eppure, grazie a una leadership decisa, a un'attenta ristrutturazione e a una fede incrollabile nella nostra missione, non solo superammo la tempesta, ma ne uscimmo più forti e concentrati che mai.

Nel corso degli anni Alivini ha assistito a importanti oscillazioni tra le vendite di cibo e vino in tutto il Regno Unito. Negli anni '80 e '90, grazie alla popolarità e al predominio dei vini ita-

liani nel Regno Unito, le vendite enologiche rappresentavano almeno il 70% del fatturato annuo dell'azienda. Oggi rappresentano circa il 40% del fatturato annuo, mentre il 60% è costituito dai prodotti alimentari

Il settore della ristorazione ha sempre costituito una parte consistente della clientela di Alivini, insieme ai negozi di alimentari e gastronomia. L'azienda - che negli ultimi anni si è modernizzata e si è fatta più efficiente - si sta espandendo nel settore alberghiero e in quello dei bar e si è messa anche a vendere ai privati tramite un nuovissimo portale e-commerce. *LaR*



Importare in UK dall'Italia cibo e vino di qualità: dal 1975 è la missione di Alivini, che lo scorso 9 ottobre ha festeggiato alla grande il mezzo secolo d'attività all'ambasciata di Londra dove dalle dieci di mattina alle cinque del pomeriggio seicento invitati divisi in tre gruppi si sono succeduti per partecipare alla celebrazione.

Questa speciale occasione ha visto la presenza di 32 tra i migliori fornitori della ditta, ognuno dei quali ha presentato un portfolio accuratamente selezionato dei suoi prodotti top. In aggiunta lo chef dell'Ambasciata Danilo Cortellini ha preparato uno speciale menù degustazione, utilizzando sempre e soltanto ingredienti dell'import

Alivini. In serata i festeggiamenti sono proseguiti con una cena alla Brasserie Notting Hill.

Alivini - attualmente in mano a cinque soci (uno inglese, tre portoghesi e soltanto uno italiano, Gianni Segatta) - è considerata l'azienda leader nel Regno Unito specializzata in prodotti alimentari importati dalla Penisola. Il suo ampio portfolio include alcuni dei marchi premium più importanti d'Italia con prodotti raffinati e di livello mondiale. E comprende anche molte specialità regionali meno note adatte al mercato britannico.

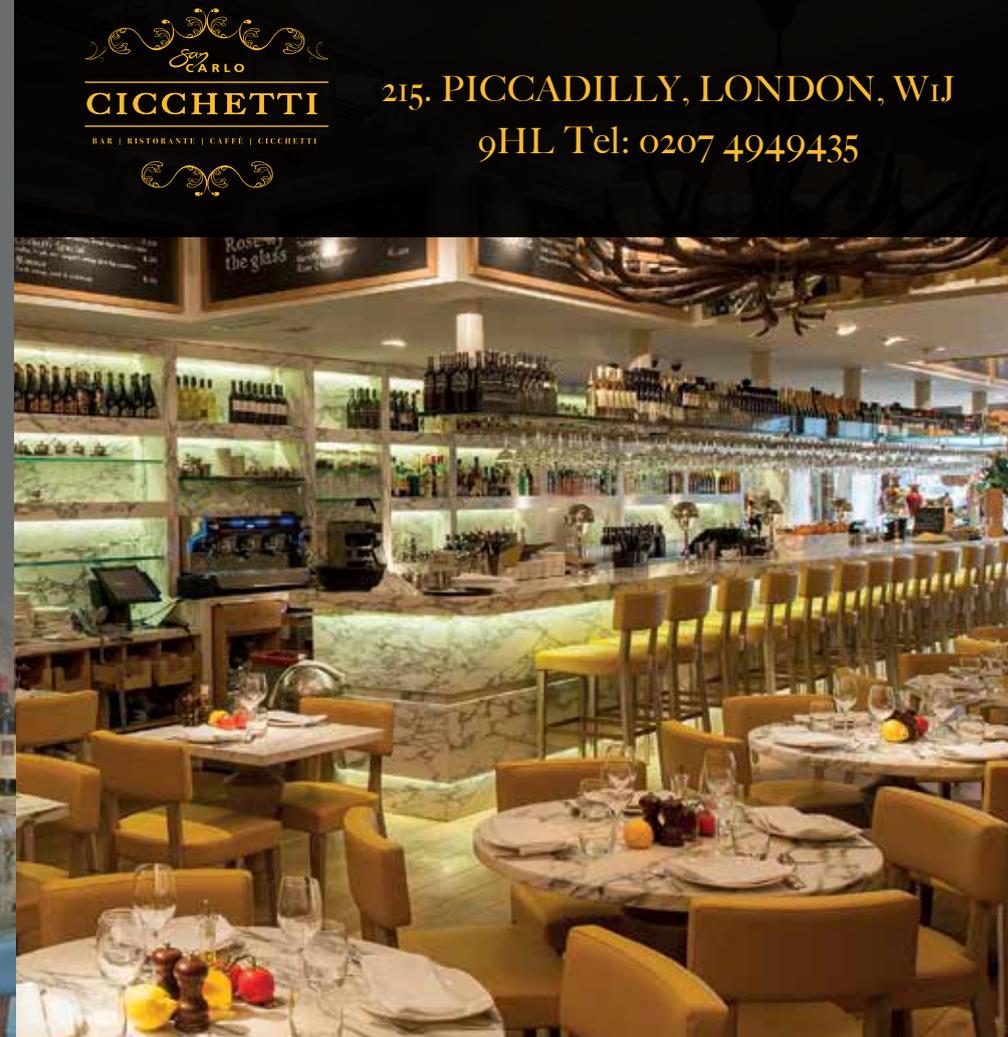
"La nostra storia - ha ricordato Vitoria Santos Pires, managing director della compagnia, che ha parlato in

Bringing you the very best from Italy



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

**OPEN NOW**



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

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

**WWW.SANCARLOCICCHETTI.CO.UK**

@SC\_Cicchetti

facebook.com/sancarlogroup

Segue da pag.1

## Zaccheo (Alcaline):...



Unione Europea solo 90 giorni su 180 e invece quelli europei non abbiano questa restrizione in UK.

Torinese (come si capisce subito dal suo accento benché la sua famiglia sia originaria di Portogruaro vicino a Venezia...), con alle spalle una variegata carriera lavorativa (da commesso in un negozio di Hi-fi a Imperia a capotecnico nella succursale della Pioneer

a Genova Sampierdarena e a riparatore di radio e tv nella città natale, con il padre orefice che voleva per lui un futuro da ottico), Zaccheo confida che l'avevano messo in guardia dal investimenti in un Paese super burocratizzato come l'Italia ma alla fine ha fatto di testa propria per una ragione precisa: "Per Giorgia Meloni, per la determinazione che mostra quella don-

na, perché ho visto che le cose in Italia potevano andare in un'altra direzione. Se vuole fare una cosa la Meloni ci riesce in un modo o nell'altro o almeno ci prova mentre quelli prima di lei erano tutti come foglie al vento...L'ammiro per la coerenza delle sue idee e come imprenditore mi riconosco nelle sue idee".

Adesso si dà però tempo fino al marzo 2026 e poi rivedrà, l'investimento Torinese

se non riuscirà a risolvere il cruciale intoppo dei permessi. Il suo messaggio è forte e chiaro: "Voglio investire in Italia, datemi la possibilità di farlo!".

In gioventù appassionato di musica ("studiavo piano ma poi ho avuto un incidente stradale, mi sono rotto una mano e ho abbandonato") e di rally (non a caso nel quartier generale di Folkestone ha in bella mostra tre Lamborghini, una Roll-Royce, una vecchia "500" e un camion americano "vintage" con l'inconfondibile muso frontale: veicoli che utilizza anche a fini promozionali), Zaccheo è finito nel business degli autotrasportatori quasi per caso, tramite il suocero, ex-carabiniere, che aveva aperto un'attività in quel settore a Torino e ad un certo punto lo mise in riga: "Avevo un negozio di riparazione di radio e tv ma nel frattempo mi ero bruciato economicamente con i rally. Mio suocero mi minacciò: smettiti di correre e spendere soldi e sii una persona responsabile perché adesso hai una famiglia. Trovati un lavoro come Dio comanda". Incominciò così a fare il camionista (un mestiere all'epoca piuttosto ben retribuito) con l'idea che dopo un paio d'anni sarebbe tornato a occuparsi di elettrotecnica, "ma così non è più successo". Fu ingaggiato da una ditta inglese di autotrasporti che in un frangente di crisi gli offrì l'opportunità di trasferirsi in UK. Sempre come camionista. Opportunità che colse al volo anche perché "mi disgustava l'assenza di meritocrazia". "Non so adesso ma allora in Italia - puntualizza - se non eri una famiglia più che benestante e non avevi conoscenze le cose erano molto difficili. E poi ho sempre avuto un debole per la Gran Bretagna, anche per la musica, e ho detto a mia moglie: andiamo in Inghilterra, restiamo due o tre anni così i bambini imparano l'inglese e poi torniamo a casa... Mia moglie è stata un eroe. All'inizio andavo a casa solo a mangiare e dormire. Lavoravo a Londra nel trasporto di carcasse di animali per mangimi".

Il primo salto di qualità risale al 1991, quando si mise in proprio con un primo autocarro ribaltabile in subappalto per poi diventare l'anno dopo - grazie al suocero - camionista per la compagnia italiana Aurora di Cuneo e

in seguito direttore della filiale britannica della stessa compagnia piemontese. Si trovò così a gestire una ventina di automezzi con il relativo personale e a sgobbare sette giorni su sette in turni estenuanti con appena 3-4 ore per il sonno. "Nei primi 15 anni in Gran Bretagna non abbiamo mai fatto ferie".

Il gran salto nel 1993: rilevò la filiale, ampliandola progressivamente e cambiandone poi nome nel 2000 da Aurora UK ad Alcaline e installando il quartier generale nel 2004 a Folkestone ad un tiro di schioppo dall'Eurotunnel.

Molto legata prima al trasporto dell'alluminio e poi all'automotiva, Fiere, sport events su scala europea, Alcaline è entrata nel 2018 nel settore degli elicotteri, utilizzati per trasporti urgenti, riprese televisive e cinematografiche dall'alto (ad uso e consumo di diversi Networks nazionali celebrità Hollywoodiane) e anche come taxi per nababbi. Tra i clienti ad esempio una famiglia americana che poteva

rimanere in Europa soltanto un altro giorno in più ed è stata portata da Londra a Parigi da mattina a sera per una visita-lampo.

Malgrado si muova in un ambiente molto difficile, con la feroce concorrenza sleale delle aziende est-europee che pagano salari dimezzati ai camionisti con costi di gestione del 30% inferiore della vecchia Europa. Zaccheo - affiancato in ditta dal primogenito David e dalla moglie mentre la figlia Laura è lanciata in una carriera da fashion designer - non ha ad ogni modo alcuna intenzione di mollare. E' tre volte nonno e una volta bisnonno ma non sa che cosa significhi la parola pensione. E sta elaborando un nuovo progetto: colmare un vuoto nell'offerta turistica su Londra proponendo visite della metropoli dall'alto, in elicottero (il costo per un'ora dovrebbe aggirarsi sulle 200 sterline a testa...).

LaRedazione

## Ecco la Fiat Panda più stretta al mondo



Che cosa non si fa per un quarto d'ora di celebrità e per una menzione nel Guinness World Record: per più di un anno Andrea Marazzi ha smontato, segato e rimontato una vecchia e gloriosa utilitaria rottamata in modo da farne la più stretta Fiat Panda al mondo, larga appena 50 centimetri.

Marazzi ha presentato ufficialmente la sua creatura (motore elettrico, velocità massima 15 km all'ora e persino un posto dietro per un passeggero) ad un recente raduno nazionale di vecchie Panda a Pandino, in provincia di Cremona. Raduno che ha festeggiato i 45 anni dall'uscita del primo modello di questa iconica e tuttora popolare vettura Fiat.

Titolare di un'officina di demolizione a Bagnolo Cremasco (Cremona), l'in-

traprendente inventore della Panda più stretta al mondo (chiamata "Tutti pazzi per Marazzi"...), è molto orgoglioso del risultato.

"C'era già la Panda più bassa, quella più corta, quella più lunga, ma nessuno aveva ancora pensato di fare quella più stretta. E allora ci ho pensato io!", ha raccontato al "Corriere della Sera" Andrea Marazzi, che smonta motorini da quando aveva 11 anni. Una delle poche cose che non è riuscito a ridurre partendo dall'originale è il volante: ha dovuto usare quello di un'automobilina a pedali.

Pur non essendo omologabile, la Panda "Tutti pazzi per Marazzi" è perfettamente funzionante e ha potuto scorrizzare all'interno del raduno-fiera di Pandino.

LaR

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](http://www.letueemozioniparlanoinitaliano.com)

# ADL | ADL SOLICITORS

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

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

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

131-133 Cannon St, London EC4N 5AX - Telephone: 0207 929 4311 - Mobile: 07888 840318  
[gerardo@adlsolicitors.com](mailto:gerardo@adlsolicitors.com) [www.adlsolicitors.com](http://www.adlsolicitors.com)



C'è un made in Italy anche nell'intelligenza artificiale: e si chiama Minerva. Il suo 'papà', Roberto Navigli, professore di Intelligenza Artificiale presso l'Università La Sapienza di Roma, dove guida il gruppo Sapienza NLP, ne ha parlato all'Istituto Italiano di Cultura di Londra, sollecitato dalle domande del direttore Francesco Bongarrà e del

giornalista Massimo Sebastiani e di un pubblico affascinato dall'appassionata esposizione di Navigli e fortemente incuriosito dalla ricerca italiana nel settore. Questa famiglia di Large Language Models si chiama Minerva come la dea del sapere e della strategia, la cui statua fa bella mostra di sé al centro del campus romano e dove da sempre

## IA: ANCHE L'ITALIA SVILUPPA LA SUA CHATGPT, SI CHIAMA MINERVA

gli studenti che stanno per sostenere un esame ne evitano lo sguardo. La Minerva di Navigli e del suo gruppo però non ispira superstizioni perché è un sostegno per il sapere, trasparente, open source e a disposizione di tutti: "Andate sul web e interrogatela - ha detto Navigli - i vostri prompt la faranno crescere".

Minerva infatti è relativamente piccola per dimensioni e ha bisogno di essere ancora 'nutrita' ma Navigli ha

spiegato la doppia virtù di questo modello: "Consuma meno acqua e meno energia di 'mostri' come Gemini o ChatGPT, ed è quindi più sostenibile, ma può essere più accurata delle sue sorelle maggiori. In più porta l'impronta italiana nel mondo delle generative AI che sono inevitabilmente portatrici di punti di vista, quando non di bias, sul mondo".

Navigli ha concluso commentando i recenti allarmi sull'IA arrivati anche da

padri nobili di questa tecnologia com'è Yoshua Bengio, vincitore di un Alan Turing Award, il Nobel dell'informatica: "Esiste un gigantesco problema di coordinamento e controllo umano della IA ma sia ben lontani dalle previsioni distopiche di film e libri e dalla possibilità che l'intelligenza artificiale abbia qualcosa che chiamiamo coscienza, senza peraltro essere riusciti a capire cosa sia neanche per l'uomo."

## Lucani di Londra sud: beneficenza all'Alzheimer's Reserch UK

Ha permesso la raccolta di mille sterline a favore di Alzheimer's Reserch UK la serata che l'Associazione Lucana sud Londra ha organizzato lo scorso 20 settembre alla ST. Joseph Church Hall di Epsom e che ha attratto oltre 130 persone.

Sotto la regia del comitato direttivo dell'Associazione, guidata da Vincenzino Auletta, la serata di beneficenza è stata l'occasione per riunire ancora una volta le tante famiglie di lucani che fin dal secondo dopoguerra sono installate nel sud ovest di Londra.

La somma raccolta è stata consegnata ad una ricercatrice italiana, Donatella Di Rienzo, che lavora al Oxford Drug Discovery Institute.



Alla fine della serata (cibo di Michelin, musica di Silvestro, importanti regali di Marco Alimentari per la tombola) il comitato organizzatore ha dato appuntamento ai presenti per il veglione di Capodanno, il 31 Dicembre 2025.

## Caduti italiani: cerimonia il 2 novembre a Brookwood

L'appuntamento è per domenica 2 novembre: quel giorno alle 11:15 al Cimitero Militare di Brookwood ci sarà la consueta cerimonia annuale per i caduti italiani, nella sezione a loro riservata.

"Tenuto conto dell'importanza che riveste la cerimonia, è auspicabile un'adeguata presenza della nostra comunità", ha indicato il console generale d'Italia a Londra Domenico Bellantone.

La cerimonia è organizzata in ogni dettaglio dall'Ufficio dell'Addetto per la Difesa. In caso di maltempo sarà più breve e avverrà nella cappella dove per motivi di spazio potranno accedere all'interno soltanto le autorità e i rappresentanti di ogni associazione



che deporrà la corona.

Il cimitero militare di Brookwood si trova a 40 km dal centro di Londra ed è raggiungibile in treno partendo dalla stazione di Waterloo. Gli italiani ivi sepolti sono 329 ragazzi, tutti molto giovani, principalmente prigionieri di guerra o caduti durante operazioni

belliche lungo le coste britanniche. Avevano dai 19 ai 24 anni d'età quando sono morti.

Alla cerimonia, che prevede la deposizione delle corone, la celebrazione della Messa e l'omaggio ai caduti, saranno presenti l'Ambasciatore d'Italia Inigo Lambertini, il Console Bellantone, l'Addetto per la Difesa Generale di Brigata Massimiliano Mongillo e altre autorità civili e militari presenti in Inghilterra.

Al pubblico si raccomanda di arrivare il più possibile in anticipo e comunque non oltre le 10:45 mentre per ulteriori dettagli ci si può rivolgere direttamente all'ufficio dell'Addetto per la Difesa all'indirizzo email: [london.contr02@smd.difesa.it](mailto:london.contr02@smd.difesa.it).

## Vogliamo un nostro piccolo Putin! I giovani in Italia a favore di un dittatore (a tempo)

Tempi davvero bui per la democrazia e non è colpa soltanto dei danni che sta facendo il presidente americano Donald Trump: in Italia tra i giovani c'è voglia di dittatura.

Un sondaggio commissionato dal partitino Azione (quello con a capo l'ex-ministro Carlo Calenda) parla chiaro: tra 18 e 24 anni, la percentuale di italiani favorevole alla "ipotesi di un premier con le mani libere" è intorno al 42%. Tra 25 a 34 anni sale al 52%: la maggioranza.

Agli intervistati è stato chiesto se fossero d'accordo, al fine di "rendere l'Italia più efficiente, giusta e sicura", di affidare il governo a "una persona autorevole, in grado di operare in autonomia, senza il controllo del Parlamento, e senza necessità di una maggioranza parlamentare, con un mandato fisso di cinque anni".

Il divario tra le generazioni è lampante: La percentuale degli over 64 favorevoli a questa drastica soluzione scende al 28%.

"Questa - ha allertato Calenda durante una trasmissione in tv - è la strada maestra verso un'autocrazia. Ce ne rendiamo conto? I più anziani lo capiscono. Forse perché noi, qualcuno che



ha vissuto l'inganno della dittatura, l'abbiamo conosciuto. Abbiamo incontrato e ascoltato i testimoni diretti nati nella prima metà del Novecento che ci hanno raccontato come i regimi sappiano raccogliere la frustrazione diffusa e alimentare catastrofiche illusioni. Ma noi non siamo stati capaci di spiegarlo ai nostri figli".

A giudizio del leader di Azione si tratta di "un disastro educativo che potrebbe avere conseguenze drammatiche" perché "un governo senza controllo parlamentare è un regime e un regime per cinque anni non esiste: chi prova il potere assoluto non lo molla".

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](mailto:orders@vincenzoltd.co.uk)



# BIRRE ARTIGIANALI ITALIANE IN PROMOZIONE A LONDRA

In Italia, paese del vino, vanno forte anche le birre, dei grandi marchi e anche quelle artigianali. E proprio queste ultime sono state al centro di un evento promozionale all'Ambasciata italiana a Londra.

L'evento "The Italian Pour" è stato ospitato dalla sede diplomatica nell'ambito di un progetto di collaborazione tra ICE Londra e Beer52, il club online della birra artigianale più famoso al mondo con oltre 80.000 abbonati attivi e più di 3 milioni di consumatori nel Regno Unito. Il progetto vede coinvolti 16 birrifici artigianali italiani, selezionati in particolare per i loro metodi di produzione tradizionale.

Grazie all'acquisto da parte di Beer52 di circa 550.000 lattine dai birrifici partecipanti, l'iniziativa rappresenta una delle più importanti attività di promozione della birra artigianale italiana nel Regno Unito. Il club consente ai propri membri di ricevere ogni mese una scatola contenente una selezione di birre italiane, accompagnata da una rivista informativa con approfondimenti sulla tipologia di birra e sull'azienda produttrice. I birrifici coinvolti diventano così «vetrine» delle proprie aree geografiche, rafforzando sia l'eccellenza enogastronomica che l'immagine dei vari territori italiani, raccontandone



tradizione, innovazione e unicità.

"L'industria della birra artigianale in Italia è relativamente giovane rispetto alla nostra antica tradizione vinicola, ma è rapidamente diventata un simbolo di innovazione radicata nella tradizione", ha dichiarato il Vice Ambasciatore Riccardo Smimmo all'apertura dell'evento. Dalle acque alpine del Nord agli agrumeti del Sud, ogni birra racconta una storia di luoghi, di persone e dello spirito italiano".

Otto birrifici dei sedici coinvolti nel progetto hanno partecipato all'evento in Ambasciata, durante il quale gli ospiti hanno degustato le birre e ricevuto informazioni sui processi produttivi delle diverse aziende.

# WHEN THE NAPLES' HEART BEATS IN LONDON



rector of Little Italy UK. "This year, we returned with an even richer line-up, expanding into cinema, art and new creative visions. It was more than a festival – it was a living celebration of Neapolitan spirit in the heart of London."

Over two days, Coal Drops Yard was transformed into a contemporary piazza with authentic Italian street food, artisanal producers, independent chefs and traditional recipes in order to "recreate Naples' atmosphere in one of London's most dynamic cultural districts".

From ancient chants to DJ sets, folk traditions to contemporary sounds, the programme embraced both local and international artists, with special guest Tommaso Primo who brought to London "his unique Neapolitan songwriting" to London. Live performances, flash mobs, children's activities and collective ceremonies animated the streets, echoing Naples' popular devotion and cultural vitality.

The multidisciplinary festival was organised by Little Italy UK – the collective founded by Davide Magliulo, Vincenzo Ferrara and Tommaso Mazzara – and the most important new addition was Cinema Pop Selection which presented an international short film showcase. From 300 submissions worldwide, 20 finalists have been selected to compete in three categories: Pop Vision, Roots & Identity, and Italian Sound.

Born in Naples, San Gennaro POP reimagines the patron saint not only as a religious symbol but as a contemporary global icon – crossing cinema, photography, music, design and digital storytelling. The project connects communities across Italy, the UK, the USA, Brazil and Japan, exploring themes of faith, identity, diaspora, and pop culture.

With its second edition and "Join the Miracle" as slogan, San Gennaro Fest had the ambition to "strengthen its role as a cultural bridge between Naples and London while becoming part of a growing international network that now spans London, Brighton, New York, Boston, Las Vegas, and São Paulo".

LaRedazione



**CAPUTO**  
Il mulino di Napoli

“*Napule è mille culture*”

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



@mulinocaputo mulinocaputo.it



# Italian Show: Francesco Bisceglie "Best Upcoming Chef" in UK



L'Italian Show ha incoronato Francesco Bisceglie "Best Upcoming Chef of Italian Cuisine in UK" al serrato concorso culinario organizzato dalla Federation Italian Chef in UK con la sponsorizzazione di Carnevale, storica importatrice di prodotti alimentari dalla Penisola.

Il concorso è stato il momento-clou dell'Italian Show, giunto alla quarta edizione, che lo scorso 30 settembre ha gremito Royal Horticultural Halls di ospiti, tutti appartenenti all'ambiente della ristorazione, della stampa, e della distribuzione alimentare ed enologica.

Bisceglie l'ha spuntata su altri cinque agguerriti finalisti: Camelo Scalia (secondo classificato), Gerry Falivene (al

terzo posto) e poi Ilaria Chiatti, Erica Ippolito e Francesco Alvino.

I sei chefs finalisti (selezionati a partire di un centinaio di candidati che durante l'estate hanno inoltrato le loro ricette di punta) hanno avuto un'ora e mezzo di tempo per preparare un piatto di loro creazione ad una giuria composta da nomi illustri come Aldo Zilli, Alberico Penati, Neil Rippington e Andrea Casu.

Oltre al titolo di "Best Upcoming Chef of Italian Cuisine in UK" Francesco Bisceglie ha ricevuto un premio di mille sterline, una bellissima coppa ed una Medaglia. Tutti i sei chefs in gara hanno ricevuto anche un set di pentole professionali della ditta Agnelli.

Durante l'Italian Show, organizzato da I Love Italian Food, un network internazionale no profit, che si è dato come missione la promozione e difesa della vera cultura enogastronomica italiana nel mondo, è stato possibile assistere a interessanti masterclass e assaggiare prodotti portati da quaranta aziende venute dall'Italia. Tantissima la pizza sfornata.

Di masterclass sono stati protagonisti Gennaro Esposito, famoso chef stellato del Ristorante Torre Saracina a Vico Equense, e Cristina Bowermann, chef stellata della Glass Hostaria a Roma Trastevere. Altri ospiti illustri che hanno deliziato i presenti con le loro creazioni culinarie sono stati Davide Civitiello, brand ambassador del Molino Caputo, e Roberto Vitale.

Nella sezione dei talk show, è stato applaudito "L'ospitalità italiana nel Regno Unito: identità, evoluzione e nuove sfide" con relatori David Foskett, accademico e leader del settore dell'ospitalità, il celebrity chef Giorgio Locatelli e lo chef e presidente della Federazione Italiana Cuochi nel Regno Unito Enzo Oliveri. Altre conversazioni hanno avuto come relatori Antimo Caputo (CEO di Mulino Caputo), Enrico Pireddu (Managing Director Europe di Big Mamma), Matteo Aloe (co-fondatore di Berberè), David Tester (Head of Marketing di Franco Manca).

Tantissimi gli stands che hanno esposto prodotti di qualità: dal Regno Unito, Vincenzo Ltd con i suoi vegetali e frutta fresca, Caffè Latino, Carnevale 1966 Ltd, Casa Julia, Orogel, i gelati di Sicilian Pride e Zonin UK con i suoi vini. Fra gli espositori venuti dall'Italia hanno spiccato La Rustichella d'Abruzzo con le sue paste e salse tradizionali, fra cui la salsa per la pasta alla Nerano

e la Genovese, il Pesto di Prà, un classico della cucina ligure, l'antichissima Acetaia Giusti dal 1605, le farine del Mulino Caputo, sinonimo nella Gran Bretagna di farina per pizza e gli olii spray Mantova dai mille gusti.

L'appuntamento per la prossima edizione è fissato al 29 settembre 2026.

*Cristina Polizzi*



Multilingual Support

Customs Declarations

24/7 Support

Unique Expertise

**BR.IT.**  
British Italian Customs Solutions

sales@customsbrit.com  
brit-customs.com

**alivini**  
Since 1975

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

alivinicompanyltd   alivinicolt



## Bambini ciccioni: Italia quarta in Europa per numero

toraggio di quasi 411.000 bambini tra i 6 e 9 anni d'età dal 2018 al 2020.

Complessivamente il 29% dei bambini tra 7 e 9 anni risulta essere in sovrappeso (inclusa l'obesità) nei Paesi presi in esame, con differenze molto significative: si va dal 6% in Tajikistan (nazione musulmana povera e in via di sviluppo) al 43% a Cipro. L'Italia è appena al di sotto del 40%. E se si guarda unicamente all'obesità (escludendo il sovrappeso) è addirittura al secondo posto.

"Va incoraggiato un cambiamento culturale che veda in uno stile di vita sano nell'infanzia la base di una vita futura in salute. Lo sforzo - commenta la Presidente della Società italiana di Pediatria (SIP) Annamaria Staiano. È vedere, ad esempio, l'alimentazione sana non come un peso per l'impegno che richiede a livello familiare, in termini organizzativi e talvolta anche

economici, ma come un investimento per un percorso di benessere che includa anche il movimento e l'attività fisica. Le chiavi del benessere psicofisico stanno tutte qui e non ci stanchiamo di ricordarle: pasti equilibrati, lunghe passeggiate meglio se nel verde, sport meglio se di gruppo"

La piaga ha molte cause, incominciando dalla disaffezione degli italiani dalla dieta mediterranea: secondo uno studio dell'Istituto Superiore di Sanità, "l'anno scorso solo il 5% della popolazione generale ha seguito la dieta mediterranea", benché essa sia associata ad una minore prevalenza di obesità e a un minor rischio di malattie cardiovascolari, tumori e diabete.

Non aiuta nemmeno lo stile di vita: dal rapporto dell'OMS emerge che il 67% dei bambini italiani tra 6 e 9 anni va a scuola in macchina contro una media europea che si attesta attorno

al 50%.

L'Italia ha anche tra le percentuali più alte di bimbi che trascorrono almeno una media di 2 ore al giorno davanti alla televisione o agli schermi. Complessivamente il 43% dei bambini di età compresa tra 6 e 9 anni trascorre in media almeno due ore al giorno guardando la televisione o utilizzando dispositivi elettronici. Nei fine settimana, più di tre quarti dei bambini (76%) passano davanti allo schermo due o più ore al giorno. La percentuale di bambini che hanno questa abitudine varia dal 18% dell'Austria al 74% di San Marino, seguito proprio dall'Italia (72%) e dall'Estonia (64%).

"Noi pediatri - sottolinea la Presidente della SIP - incoraggiamo i genitori o chi si prende cura dei bambini ad andare a piedi a scuola, tutte le volte che è possibile farlo. Muoversi a piedi nel quartiere, nel proprio Paese, nella pro-

pria zona di riferimento, inoltre, favorisce le relazioni tra pari e anche questa è una cosa positiva. Sugli schermi vorrei ricordare i contenuti di una raccomandazione che la Sip ha emanato nel 2018, ossia evitare smartphone e tablet prima dei due anni, durante i pasti e prima di andare a dormire, limitarne l'uso a massimo 1 ora al giorno nei bambini di età compresa tra i 2 e i 5 anni e al massimo 2 ore al giorno per quelli di età compresa tra i 5 e gli 8 anni. L'altra sottolineatura è poi no al cellulare 'pacificatore' o 'baby-sitter' dei piccoli, si invece all'utilizzazione di applicazioni di qualità insieme ai genitori".

Ciccioni i bambini ma ciccioni anche gli adulti, se è vero che questi ultimi in Italia sono nel 40% dei casi in "eccesso ponderale".

Altra piaga denunciata dall'OMS: i disturbi alimentari si manifestano in un'età sempre più precoce, già nella fascia 8-9 anni, e preoccupano in particolare modo durante l'adolescenza, quando il rapporto con il corpo e con il proprio aspetto si fa difficile: non solo anoressia nervosa, ma anche Arfid (disturbo evitante/restrittivo dell'assunzione di cibo) e bulimia.

## FANTASMAGORICO SHOW DI DRONI SU PIAZZA SAN PIETRO



La Russia di Putin li usa per massacrare gli ucraini, invece Kimbal Musk - fratello del molto più celebre Elon - per spettacoli fantasmagorici come quello dello scorso 13 settembre in

Vaticano quando tremila droni hanno illuminato il cielo sopra Piazza San Pietro lasciando moltissimi fedeli a bocca aperta.

L'avveniristico spettacolo, "Grace for

the World", ha celebrato la chiusura del World Meeting on Human Fraternity, un importante evento del Giubileo 2025 che ha visto una serie di personalità internazionali confrontarsi per due giorni sul tema della dignità umana e della fraternità.

I droni sono andati a braccetto con uno show musicale che ha visto esibirsi sulla celebre piazza Andrea Bocelli, Pharrell Williams insieme al coro gospel Voices of Fire, John Legend, il coro della Diocesi di Roma diretto dal maestro Marco Frisina, i tre tenori italiani de Il Volo, la cantautrice colombiana Karol G e molti altri.

Non si è trattato - hanno puntualizzato in Vaticano - soltanto di un evento artistico, ma un vero e proprio "progetto culturale" per lanciare "un abbraccio simbolico e un rinnovato impegno collettivo per la tutela del Creato".

I droni di Kimbal Musk - progettati apposta per questi spettacoli di suoni e luci - hanno creato sopra San Pietro immagini ispirate a Michelangelo e alla Cappella Sistina e il volto di Papa Francesco.

Mai uno show di questa grandezza era stato organizzato in Europa. Kimbal l'ha proposto al Vaticano l'anno scorso, ottenendo prima il via libera di papa Francesco e poi del suo successore Leone XIV.



Segue da pag. 1

## Vivere a Londra...



panorama legislativo complesso, per navigare il quale è consigliabile farsi assistere da un professionista.

Tasse di successione a parte, il rientro in Italia può portare anche notevoli vantaggi "in vita", grazie alle agevolazioni fiscali per chi decide di rimpatriare.

Introdotte nel 2016, e aggiornate nel 2024, queste misure permettono di usufruire di un'esenzione dalle tasse del 50% del reddito imponibile, fino a un massimo di 600mila euro, per cinque anni. Ne può beneficiare chiunque rientri in Italia dopo avere vissuto

all'estero per almeno tre anni.

Ancora più generosi sono i benefici per ricercatori e docenti universitari: per loro vale una esenzione del 90% del reddito per sei anni, estendibili fino a tredici in caso di figli minorenni a carico.

Incentivi fiscali, per chi si interroga sul rientro in patria, possono fare perdere la bilancia a favore del Bel Paese.

Unica avvertenza: studiare bene le normative e affidarsi a un professionista del settore.

Francesco Ragni  
(LondraItalia)



Per i servizi sociali dei lavoratori e dei cittadini

### SERVIZI

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

Estratti contributivi italiani, inglesi ed esteri  
Detassazione delle pensioni italiane  
Trasmissione Modello RED - INPS

Trasmissione Certificati di esistenza in vita  
Rilascio certificazione INPS (CU e Obis M)  
Richiesta National Insurance Number

Richiesta Modello UI  
(per indennità di disoccupazione)

Richiesta benefit inglesi  
(Pension Credit, PIP ed ESA)

Successioni italiane

Dichiarazione dei redditi in Italia  
Pagamento IMU e TASI

Assistenza per pratiche consolari  
(Iscrizione AIRE, codici fiscali)

Informazioni Brexit e Settled Status

### DOVE SIAMO

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

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

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

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

CHIAMATE PER PRENOTARE UN APPUNTAMENTO!!

www.patronato.acli.it

**f Patronato ACLI Regno Unito**

**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

**La Gaffe**  
Est 1962  
RESTAURANT

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



# I MILLENNIAL HANNO IL LORO PRIMO SANTO

una fortissima fede religiosa tanto da chiamare il sacramento della comunione "la mia autostrada per il Cielo", le porte verso la santità si erano aperte nel maggio dell'anno scorso quando papa Francesco gli aveva ufficialmente attribuito un secondo miracolo e aveva quindi avviato le pratiche per la definitiva canonizzazione.

Da domenica 7 settembre la generazione millennial, quella nata tra il 1981 e il 1996, vanta il suo primo santo: un ragazzo italiano, nato a Londra il 3 maggio 1991 e morto a Monza il 12 ottobre 2006 ad appena 15 anni in seguito ad una leucemia fulminante. Carlo Acutis è stato canonizzato con tutti i crismi durante una solenne cerimonia officiata da papa Leone XIV nella affollatissima Piazza San Pietro.

Carlo Acutis era nato nella metropoli britannica dove il padre Andrea aveva trasferito temporaneamente la famiglia per il suo lavoro alla banca d'affari Lazard Brothers ed era stato portato in Italia quando aveva quattro mesi. Dopo le elementari e le medie a Milano dalle Suore Marcelline si era poi iscritto ad un liceo gestito da gesuiti frequentando assiduamente la parrocchia di Santa Maria Segreta.

Per lui, fin da piccolo impegnato di

Appassionato di informatica, convinto che internet sia un potenziale "veicolo di evangelizzazione e di ca-

techesi" (non a caso i media gli hanno già affibbiato la nomea di Protettore del Web), il neo-santo aveva 14 anni quando organizzò una mostra online sui miracoli eucaristici che ha avuto un successo mondiale ed è stata presentata in oltre diecimila parrocchie.

Colpito da un male che lo ha portato alla tomba nel giro di pochi giorni, Carlo disse di voler offrire le sue sofferenze al Papa e alla Chiesa e - come promesso - apparve poi in sogno alla mamma Antonia anticipandole la nascita di altri figli (e così avvenne).

Su spinta della diocesi di Milano il processo di beatificazione è stato aperto nel 2013 mentre lettere e richieste di preghiera arrivavano da tutto il mondo ai genitori Andrea e Antonia.

Prima di morire già in odore di santità Carlo aveva chiesto di essere sepolto ad Assisi e in effetti dall'aprile del 2019

i suoi resti riposano al Santuario della Spogliazione, dentro un monumento funebre bianco dove lo si vede in jeans e con le scarpe da ginnastica mentre la reliquia del cuore si trova nella Cattedrale di San Rufino, sempre ad Assisi, in un altare a lui dedicato.

Domenica 7 settembre, nel corso della stessa cerimonia, presente il Presidente della Repubblica Sergio Mattarella, Leone XIV ha nominato santo anche Pier Giorgio Frassati, morto nel 1925 all'età di 24 anni, per il suo impegno sociale.

Per entrambi il pontefice ha pronunciato, in latino, la tradizionale formula di canonizzazione: "Dichiariamo e definiamo Santi i Beati Pier Giorgio Frassati e Carlo Acutis e li iscriviamo nell'Albo dei Santi, stabilendo che in tutta la Chiesa essi siamo devotamente onorati tra i Santi". È seguito un fragoroso applauso.

"Pier Giorgio e Carlo - ha poi detto il capo della Chiesa Cattolica - hanno vissuto questo amore per Gesù Cristo soprattutto nell'Eucaristia ma anche nei poveri, nei fratelli e nelle sorelle... Il rischio più grande della vita è quello di sprecarla al di fuori del progetto di Dio. I santi Pier Giorgio Frassati e Carlo Acutis sono un invito rivolto a tutti noi, soprattutto ai giovani, a non sciupare la vita, ma a orientarla verso l'alto e a farne un capolavoro".

La mamma del primo santo millennial ha assistito molto emozionata alla cerimonia e non ha nascosto la sua soddisfazione: "Sono contenta perché è il coronamento di un iter durato tanti anni, in cui abbiamo ricevuto tante belle sorprese da Carlo. Ogni giorno ci arrivano infatti notizie di miracoli, conversioni. Quindi sicuramente i fedeli saranno tutti contentissimi. Carlo ha fedeli in tutto il mondo: dalla Cina, dal Giappone, dagli Stati Uniti all'America Latina. Sono contenta soprattutto per loro. Credo che Carlo stia toccando tanti cuori, tante vite, con il suo esempio, con la sua fede contagiosa. Carlo serve come ponte, un ponte per arrivare a Gesù".

## SAN FRANCESCO, TI MERITI UN GIORNO DI FESTA!

A differenza della Francia, dove il governo Bayrou è caduto a settembre anche perché voleva abolire due festività, in Italia vengono aumentate: il partito della premier Giorgia Meloni (Fratelli d'Italia) e un altro partito della maggioranza (Noi Moderati) hanno presentato proposte di legge per ripristinare la festa nazionale del 4 ottobre in onore del patrono d'Italia, San Francesco. E le proposte sono state approvate in via definitiva dal parlamento lo scorso 1° ottobre.

Questa nuova festività, introdotta nel 1958, era stata abolita nel 1977 assieme ad altre cinque (tra cui l'Epifania, promossa di nuovo a festività nel 1985).

Lo spunto per riportare in auge il retrocesso San Francesco è stato l'ottavo centenario della morte del "Poverello di Assisi", che si celebrerà nel 2026.

Non è chiaro quanto costerà in tutto l'upgrading per il Patrono d'Italia. In Francia il premier Francois Bayrou voleva fare lavorare i connazionali due giorni in più sostenendo che sarebbero stati aggiunti al Prodotto Interno Lordo (il famoso PIL) quattro miliardi di euro in più.

Di sicuro in quanto a festività l'Italia non scherza: ne ha dodici (contro le undici della Francia e le otto del Regno Unito). L'idea però di ridare centralità al santo d'Assisi piace.

"Con il 2 giugno celebriamo la nascita della Repubblica, con il 25 aprile celebriamo la libertà riconquistata, con il 1° maggio celebriamo il lavoro e con il 4 ottobre celebriamo la pace, la fraternità, la solidarietà, la custodia del creato", ha sottolineato la deputata di Fratelli d'Italia Elisabetta Gardini quando alla Camera ha illustrato la proposta di legge. "Dare a quella data la piena dignità di festa nazionale, al pari del 2 giugno, del 25 aprile e del 1° maggio non è - ha proseguito - un gesto formale. Si tratta di riconoscere che i valori incarnati da San Francesco, la pace, la fraternità, la solidarietà, la cura degli ultimi, il rispetto per la natura sono oggi più che mai necessari e sono valori che parlano a tutti, credenti e non credenti".

La festività di San Francesco - morto il 3 ottobre 1226 ad Assisi - sarà ripristinata a partire dal 2026. quando il 4 ottobre cadrà di domenica e quindi per vederla all'opera bisognerà aspettare il 2027.

La nuova festività non dovrebbe ad ogni modo costare miliardi perché il progetto di legge approvato prevede parecchi paletti e indica che "le celebrazioni restano possibili, ma non obbligatorie" in modo da limitarne gli oneri a carico delle amministrazioni pubbliche.



Segue da pag.1

### CHE SUCCEDE...

mila sterline all'anno, senza eccezioni, anche se sono sposati ad un cittadino o ad una cittadina british.

Da queste misure restrittive, che a detta di Farage dovrebbero far risparmiare al Regno Unito cifre iperboliche, centinaia e centinaia di miliardi di sterline, sono in teoria esclusi gli italiani e gli altri cittadini europei (in tutto circa 420mila persone) che hanno ottenuto il Settled Status e sono protetti dal Withdrawal Agreement, l'accordo internazionale post-Brexit sottoscritto da Londra e Bruxelles. Ma c'è un ma, un grosso ma: Reform UK ha indicato che molti in possesso di questo benedetto Settled Status usufruiscono dell'assistenza sociale a piene mani dissanguando le casse dello stato (a loro andrebbe circa il 10% della spesa sociale totale) e "quindi ci si può aspettare" che un governo Farage apra negoziati con l'Unione Europea specificamente sull'aspetto del welfare".

Al momento Reform UK non è più preciso su dove voglia andare a parare con gli europei in possesso dello Settled Status ma la musica è chiara: Londra potrebbe ad esempio chiedere all'Ue di pagare almeno in parte le spese di welfare per i suoi cittadini installati su questa sponda della Manica.

C'è da preoccuparsi? Sì e no. Sì perché tutta questa retorica fa trapelare non poca ostilità nei confronti della comunità europea post-Brexit in UK e d'altra parte se Farage vola sempre più in alto nei sondaggi malgrado abbia già dato ai connazionali la fregatura della Brexit significa che la xenofobia è in aumento e la piaga dell'immigrazione continua a incancrenirsi. No perché l'Unione Europea - economicamente molto più forte del Regno Unito - ha già messo in chiaro che non intende riaprire i negoziati sul Withdrawal Agreement.

"Bisogna essere in due - hanno detto fonti Ue al "Times" - per ballare il tango e rinegoziare il trattato. Perché dovremmo accettare di riaprire questa delicata eredità della Brexit per peggiorare la situazione dei cittadini dell'UE? Non accadrà e se un governo britannico privasse i cittadini dei loro diritti previsti dal trattato di recesso, le conseguenze sarebbero enormi. Violerebbe tutti gli impegni assunti dalla Gran Bretagna dopo il referendum e rovinerebbe i rapporti con l'Unione europea".

(vedere anche articolo dell'avv. Pini a pagina 17)

LaRedazione



## CiBi Market

cibimarket.co.uk

Est. 2015



<https://cibimarket.co.uk> 

[info@cibimarket.co.uk](mailto: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

# AUGURI, NAPOLI (CHE FESTEGGIA I 2.500 ANNI)!

Napoli, di sicuro una delle metropoli più antiche e affascinanti d'Europa, celebra un traguardo storico di straordinaria importanza: il suo 2500° anniversario dalla fondazione.

I festeggiamenti sono partiti lo scorso marzo e andranno avanti fino al prossimo gennaio: più di 2500 gli eventi messi in cantiere per rendere omaggio all' inestimabile patrimonio storico, artistico, scientifico e identitario della città partenopea. Dalle rievocazioni storiche agli spettacoli contemporanei, dalle mostre inedite alle collaborazioni internazionali, così come previsto dal progetto "Napoli Millenaria" messo a punto dal Comune.

Tra gli appuntamenti principali figurano mostre al Palazzo Reale e all'Archivio di Stato, il docufilm "VELE" sulle Vele di Scampia, la creazione di un nuovo inno sonoro "NAPULE È MILLENARIA", e un cartoon animato su Neapolis.

Sebbene le celebrazioni del 2025 commemorano i 2500 anni dalla fondazione di Neapolis nel 475 a.C. ad opera dei coloni greci provenienti da Cuma, le origini della città sono in effetti ancora più antiche. Già nel IX secolo a.C. esisteva Partenope, un primo insediamento greco situato sulle sponde dell'isolotto di Megaride, l'attuale Castel dell'Ovo.

Secondo la leggenda, la città deve il suo nome alla sirena Partenope che, disperata per il fallimento nel sedurre Ulisse con il suo canto, si gettò tra le onde del Golfo trovando la morte sulle sue coste.

La realtà storica narra invece che Partenope fu fondata da coloni greci attratti dalla posizione strategica e dal clima favorevole. In seguito alla sua decadenza, gli abitanti di Cuma fondarono Neapolis, la "città nuova", dotandola di un impianto urbanistico razionale che ancora oggi è visibile nel centro storico.



Con il passare dei secoli, Napoli divenne un crocevia di culture e un punto di riferimento nel Mediterraneo, assumendo il ruolo di capitale di importanti regni, come quello angioino e borbonico.

Per onorare degnamente questo importante anniversario, il Comune di Napoli, in collaborazione con oltre 80 enti, istituzioni culturali, università e realtà del territorio, ma anche importanti centri internazionali, ha dato vita ad un programma "aperto, partecipativo, dinamico e in continua evoluzione", articolato in una raffica ininterrotta di momenti proposti nel corso di un intero anno, con l'obiettivo di coinvolgere attivamente la città e i suoi visitatori.

I festeggiamenti per i 2500 anni di Napoli sono ufficialmente incominciati lo scorso 25 marzo 2025 al Teatro di San Carlo con la proiezione dell'adattamento televisivo di "Napoli millenaria!" di Eduardo De Filippo, esattamente 80 anni dopo la prima messa in scena dell'opera.

Nel quadro delle celebrazioni a è stata anche messa a punto una app che "trasforma le strade di Napoli in un paesaggio musicale urbano: consente

di camminare per la città e ascoltare, grazie alla geolocalizzazione, incisioni musicali storiche legate ai luoghi attraversati". Case, teatri, café-chantant, conservatori e strade diventano porte d'accesso a voci e musiche registrate a partire dalla fine dell'Ottocento. Un viaggio che intreccia memoria e tecnologia, restituendo alla città le testimonianze di poeti, cantanti e musicisti tra il 1896 e il 1940 - da Libero Bovio a Salvatore Di Giacomo, da Elvira Donnarumma a Raffaele Viviani - e trasformando Napoli in un museo sonoro diffuso, racchiuso in un enorme jukebox storico a cielo aperto. Alla base del progetto c'è la collezione privata di circa 12.000 dischi a 78 giri raccolti da Mauro Gioia, ideatore del progetto, in oltre quarant'anni di ricerca.

"Ho cominciato a collezionare dischi a 78 giri da ragazzo. Per anni - racconta Gioia - li ho custoditi gelosamente, poi ho deciso di condividere questa passione. App Sirena è il sogno di trasformare Napoli in un museo sonoro diffuso, accessibile a tutti, grazie al Comune di Napoli. Camminare per la città ascoltando le voci del passato significa riattivare una memoria collettiva e restituirla al presente". *LaR*

# UN OTTIMO AFFARE IL TOUR MONDIALE DELLA AMERIGO VESPUCCI

Un buon, anzi un ottimo affare il Tour Mondiale di due anni che la nave-scuola Amerigo Vespucci ha terminato lo scorso 7 luglio a Genova: è costato 48,5 milioni di euro ma ha generato complessivamente un ritorno economico totale calcolato in 3,04 miliardi di euro, con un ROI (Ritorno sugli Investimenti) moltiplicato di 62,78 volte rispetto all'investimento iniziale.

Questi "conti della serva" sono fatti in un rapporto confezionato dagli analisti di Interbrand e del Centro Studi di Confindustria in collaborazione con l'università Sapienza di Roma.

Il contributo diretto della fase Mondiale del Tour Vespucci all'export è stimato in 479 milioni di euro, con la creazione complessiva di 11.155 nuovi posti di lavoro, e ha generato un valore mediatico pari a 254 milioni di euro.

Durante il Tour 1.269.533 persone hanno visitato la Nave Scuola della Marina Militare e i Villaggi Italia e i Villaggi in Italia e 2.514.346 sono stati i follower totali dei 6 canali social, con 1,31 miliardi di visualizzazioni e 37.533 pubblicazioni su media nazionali e internazionali. Il sentiment positivo è stato all'88,1% delle comunicazioni, neutro e informativo nel restante l'11,9%.

"Con il Tour Mondiale Vespucci - ha sottolineato il ministro della Difesa Guido Crosetto - abbiamo compiuto un viaggio unico: abbiamo portato l'Italia nel mondo a bordo di un'ambasciata d'eccezione, orgoglio della nostra Marina Militare e della Difesa. Ogni approdo è stato un'occasione per raccontare chi siamo: arte, cultura, storia, moda, design, inclusione: eccellenze che uniscono la forza del nostro passato alla spinta verso il fu-



turo. Il Tour Vespucci ha dimostrato come il nostro patrimonio, antico e contemporaneo, può diventare leva per costruire il domani. Dobbiamo saper attingere alla preziosa eredità che ci è stata lasciata per trasformarla in energia, lavoro, crescita, visione".

Non sorprende che sulle ali di un ritorno economico in apparenza così riuscito la celebre nave-scuola italiana - chiamata spesso "il più bel vascello del mondo" - ritornerà a navigare l'anno prossimo con il "Tour Mondiale Amerigo Vespucci Nord America 2026" coniugando ancora una volta la tradizionale attività di addestramento e di Naval Diplomacy della Nave Scuola della Marina Militare "con la promozione delle eccellenze del Made in Italy portando nel mondo, attraverso il Villaggio Italia, la cultura, la storia, l'innovazione, la gastronomia, la scienza, la ricerca, la tecnologia e l'industria che fanno dell'Italia un Paese universalmente apprezzato".

Al momento la nave - che ha navigato i mari per 20 mesi, raggiungendo 5 continenti, 30 Paesi, 35 porti e percorrendo oltre 40.000 miglia - è ferma nell'Arsenale della Marina Militare della Spezia per un'importante sosta lavori, "fondamentale per preservarne l'efficienza, la sicurezza e il fascino senza tempo". *LaR*

## 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**



# L'artista

since 1985

open every day from 12 to 12

in Golders Green  
**UNDER THE BRIDGE**

**917 Finchley Road  
NW11 7PE  
020 4530 9600**

**also available on  
UberEats**



# BEDDU E AMURI: LA CITTÀ PIÙ AFFETTUOSA D'ITALIA È PALERMO

L'Italia è da sempre sinonimo di calore umano e affetto, espresso in mille modi diversi lungo tutto lo Stivale (con qualche vistosa eccezione.). Da nord a sud, le differenze culturali si riflettono anche nei gesti di affettuosità quotidiana: un abbraccio sincero, un soprannome affettuoso, o semplicemente un sorriso. Ogni regione ha il suo modo unico di dimostrare vicinanza e accoglienza, creando un mosaico di tradizioni e sentimenti che raccontano l'anima profonda del nostro Paese. Ma qual è il posto più affettuoso della Penisola? E quello meno affettuoso?

La piattaforma per l'apprendimento delle lingue Preply ha condotto un'indagine per scoprire quali città italiane spiccano per affettuosità e quali, invece, mostrano un atteggiamento più riservato. L'analisi rivela contrasti affascinanti tra nord e sud, grandi metropoli e piccoli centri, offrendo

uno spaccato sulle diverse sfumature dell'affetto lungo tutto lo Stivale. Nel sud dell'Italia, l'affetto si vive e si respira. Tra le città con più di 150 mila abitanti, sorprende che Napoli, pur famosa per la sua vivacità e il calore umano, non sia la città più affettuosa. La capitale partenopea conquista comunque il secondo posto, con il 50% degli intervistati che apprezza termini affettuosi come 'A guagliogna anche da parte del personale dei negozi.

Il primo posto spetta a Palermo: qui, il 57% degli abitanti usa regolarmente soprannomi affettuosi come beddu o amuri, e quasi la metà dichiara di scambiarsi abbracci anche con conoscenti.

Venezia, al terzo posto, conferma il suo spirito romantico: l'81% dei veneziani preferisce esprimere affetto attraverso gesti o parole gentili, un dato che la incorona come la città più calorosa del nord. A chiudere la top 5

Bari e Firenze, dove ben la metà degli intervistati ha dichiarato di scambiarsi spesso abbracci: anche le città del Centro Italia hanno un lato caloroso.

Tra i piccoli centri, il calore umano sembra essere una costante. Potenza, in testa alla classifica, si distingue per la frequenza con cui i suoi abitanti si scambiano baci e abbracci: 47% per i primi e 45% per i secondi. Inoltre, il 40% degli intervistati si sente a proprio agio con il contatto fisico anche con sconosciuti, un dato unico rispetto alla maggior parte delle altre città italiane. Segue L'Aquila, dove i gesti di affetto come baci e parole gentili si estendono anche alle relazioni meno strette, dimostrando un'empatia naturale che caratterizza gli abitanti della città. Al terzo posto troviamo Cagliari, dove il 69% degli intervistati apprezza abbracci e gesti affettuosi durante la giornata, un equilibrio perfetto tra riservatezza e accoglienza.

Anche le città meno affettuose raccontano una storia interessante. Torino guida questa classifica, con il 55% degli intervistati che dichiara di non gradire termini affettuosi durante le interazioni pubbliche. I torinesi tendono a limitare gesti di affetto come abbracci e baci anche nelle relazioni più strette, preferendo modi di comunicazione più formali.

Al secondo posto una vera e propria sorpresa: Bologna. Con la sua fama di città accogliente e vivace, ci si aspetterebbe più calore. E invece, i bolognesi preferiscono un approccio meno espansivo: gli abbracci sono riservati ai momenti importanti e i soprannomi affettuosi non sono proprio di casa. Sul gradino più basso del podio Perugia, unica rappresentante del centro Italia. Qui baci e abbracci non sono proprio all'ordine del giorno, e i soprannomi affettuosi sono tra i meno usati, ma l'atmosfera tranquilla della città sem-

bra compensare con un calore più sottile. Poi Trieste, influenzata dalle vicine tradizioni slave: il 70% degli abitanti preferisce evitare il contatto fisico con sconosciuti, un dato che conferma un atteggiamento più riservato rispetto alla media italiana e che rispecchia il fascino raffinato della città di confine. Milano segue a ruota, riflettendo il ritmo frenetico e apparentemente più distaccato della metropoli: qui il 54% degli abitanti preferisce evitare il contatto fisico durante una conversazione. Nonostante ciò, il 60% dice di gradire un abbraccio spontaneo durante la giornata, dimostrando che, pur non cercando attivamente l'affetto, i meneghini non sono del tutto insensibili a queste dimostrazioni.

Tra i piccoli centri, il nord Italia si distingue per la riservatezza. Aosta si posiziona in cima: il 64% degli abitanti evita il contatto fisico durante le conversazioni, e più della metà non usa espressioni affettuose nemmeno con chi conosce bene. Sarà l'aria di montagna o l'influenza della cultura alpina, ma qui l'affetto si manifesta più nei gesti pratici che in baci e abbracci. Anche Trento si mantiene su toni sobri: sebbene il 52% degli intervistati dichiara di usare soprannomi affettuosi in famiglia, il linguaggio caloroso nei negozi o nei bar resta un'eccezione (solo il 42% lo apprezza). Ancona, al terzo posto, chiude la classifica. Qui il 46% degli abitanti dichiara di non usare termini affettuosi nella vita quotidiana, e il 55% si sente a disagio con il contatto fisico con sconosciuti. Eppure, nel privato, gli anconetani sanno essere calorosi: l'affetto si trova nelle relazioni strette.

## GLI ULTIMI FILM DISPONIBILI SOLO IN INGHILTERRA

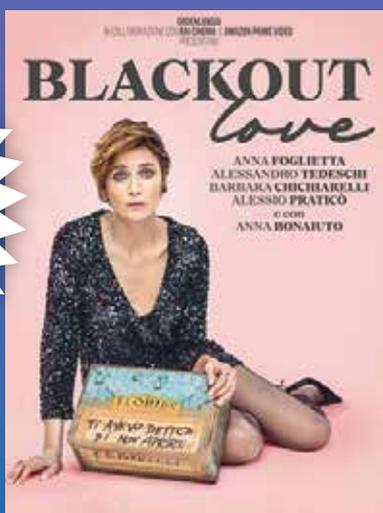
**REGALO**  
PER I LETTORI DE  
"LA NOTIZIA  
LONDRA"

**1 £ AL MESE  
PER I PRIMI  
TRE MESI**

**poi il costo mensile  
normale di 7,95 £  
al mese**

**ilglobo.com/abbonati**  
usando il codice  
**UK3111**

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.



### 10 GIORNI SENZA MAMMA

Cosa succede se una mamma sempre presente decide di partire per dieci giorni lasciando i tre figli con un papà fino ad allora praticamente assente? Una sequela di disastrosi ed esilaranti eventi che travolgeranno Carlo (Fabio De Luigi) obbligato a fare il "mammo" a tempo pieno.



### 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**

# COME ATTRAVERSARE SULLE STRISCE IN ITALIA SENZA FINIRE INVESTITI?

Come attraversare sulle strisce in Italia senza finire sotto una macchina? In un articolo sul traffico a Roma, spesso infernale, il 'Times' racconta di un anziano signore che ricorre a questo stratagemma: attraversa sventolando un fazzoletto bianco.

Il quotidiano di Londra, metropoli dove (a differenza della Penisola) si rispettano i pedoni sulle strisce, se non altro perché si rischia il ritiro della patente, parla degli automobilisti romani come se fossero (e forse lo sono...) un branco di selvaggi e avverte che stare in strada nella Caput Mundi può essere "un'esperienza terrificante", in particolare il sabato sera d'estate quando i romani sfrecciano a casa dopo una giornata al mare.

"Qualsiasi automobilista che osi rispettare i limiti di velocità - lamenta il giornale - si ritrova subito con un impaziente automobilista a pochi centimetri dal suo paraurti posteriore, furioso perché non riesce a sorpassare".

Questo stile di guida ha un suo prezzo: la capitale italiana lo scorso anno ha registrato 13.924 incidenti stradali - 38 al giorno - e 134 morti, molti di più dei 38 di Milano, seconda in classifica.

Altro risultato poco lusinghiero: i servizi di emergenza costano a ogni abitante di Roma 350 euro all'anno e



per Eugenio Patane, il responsabile del traffico della città, "l'unico modo per porre fine alla "tragedia" è imporre un limite di velocità di 30 km/h nel centro città" (come già si fa a Londra).

Finché non ci sarà questo limite il "Times" fornisce un breve elenco "di cosa aspettarsi sulle strade di Roma, che siate automobilisti o, Dio non voglia, pedoni".

Primo, cruciale consiglio: "Non date mai per scontato che un'auto si fermerà se vi avventurate su un attraversamento pedonale" anche perché "le strisce sulla strada sono spesso sbiadite e raramente illuminate, quindi l'autista potrebbe non vedervi o potrebbe pensare

di avere una scusa per ignorarvi, motivo per cui un anziano romano conoscente sventola un fazzoletto bianco mentre attraversa".

Secondo consiglio: "Quando guidate, date per scontato che l'auto davanti girerà improvvisamente senza indicare la direzione. I romani sembrano considerare

indicare la direzione come dare informazioni sensibili al nemico".

Terzo consiglio: "se un automobilista esce improvvisamente di fronte a voi da una strada laterale, il trasgressore spesso evita il contatto visivo e guarda dall'altra parte. Il messaggio è: Non ti ho visto, quindi è tua responsabilità dare la precedenza, non mia".

Per il parcheggio, se mai si trova, bisogna poi rassegnarsi ad una cosa: "Quando tornate

alla vostra auto, aspettatevi di trovare qualcuno piazzato nel minuscolo spazio davanti a voi che vi spinge il paraurti anteriore".

Agli automobilisti romani viene ad ogni modo riconosciuto un merito: "hanno

una consapevolezza molto sviluppata dei veicoli che li circondano. Questo è probabilmente dovuto agli sciami di motorini che ronzano intorno a loro come vespe".

# Vade retro, auto elettrica! *La gente non ne vuole sapere*

Nonostante l'Unione Europea abbia fissato al 2035 il divieto di vendita di nuovi veicoli a combustione, molti automobilisti sembrano sempre più riluttanti all'idea di passare all'elettrico. Gli incentivi introdotti per promuovere l'adozione delle vetture a pila hanno una certa efficacia, ma solo finché restano attivi: alla loro sospensione, le vendite crollano.

Secondo un recente sondaggio condotto in Italia da carVertical, raccolta di dati per il listino, oltre la metà oggi non prende derazione l'acquisto

Alla domanda sulle preferite, il 43,8% na, il 38,9% il diesel, il

il 5,6% ha scelto l'elettrico. Una netta dimostrazione di come i consumatori non siano ancora pronti per un cambiamento radicale. Questa tendenza si riflette anche nelle intenzioni d'acquisto: il 51,5% degli intervistati ha dichiarato di non voler acquistare un'auto elettrica nel prossimo futuro. Solo il 12,2% si è detto favorevole, mentre il restante 36,3% è ancora indeciso.

Alla domanda sul perché non acquisterebbero un veicolo elettrico, il 32% degli intervistati ha risposto che le auto elettriche sono troppo costose, il 26,7% è preoccupato per l'autonomia insufficiente, il 21,1% ha sottolineato la scarsa infrastruttura, mentre il 12% ha menzionato il basso valore di rivendita.

Chi prende in considerazione l'acquisto di un veicolo elettrico lo fa invece soprattutto per ragioni economiche. Il 47,2% degli intervistati ritiene che i costi di utilizzo e manutenzione siano inferiori rispetto ai veicoli a combustione. I motori elettrici, infatti, hanno meno componenti soggetti a usura e richiedono interventi meno frequenti. Il 17,6% cita le agevolazioni fiscali come incentivo principale.

"Prezzi elevati, scarsa infrastruttura di ricarica e pregiudizi diffusi sono tra i principali ostacoli alla diffusione dei veicoli elettrici. Nonostante gli sforzi dei governi, la transizione dai motori tradizionali sarà molto più lenta di quanto auspicato", afferma Matas Buzelis, esperto del settore automobilistico di carVertical.

L'UE mira a raggiungere la neutralità climatica entro il 2050, imponendo che dal 2035 in poi tutti i veicoli nuovi siano a emissioni zero. Tuttavia, alcuni Stati membri, tra cui l'Italia, chiedono maggiore flessibilità, temendo enormi ripercussioni economiche sul settore automobilistico.



vendite crollano. sondaggio condotto società leader nella settore automobili- degli automobilisti nemmeno in consi- di un'auto elettrica.

tipo di alimentazione- ha indicato la benzi- 10,4% l'ibrido e solo

Una netta dimostrazione di come i consumatori non siano ancora pronti per un cambiamento radicale. Questa tendenza si riflette anche nelle intenzioni d'acquisto: il 51,5% degli intervistati ha dichiarato di non voler acquistare un'auto elettrica nel prossimo futuro. Solo il 12,2% si è detto favorevole, mentre il restante 36,3% è ancora indeciso.

Alla domanda sul perché non acquisterebbero un veicolo elettrico, il 32% degli intervistati ha risposto che le auto elettriche sono troppo costose, il 26,7% è preoccupato per l'autonomia insufficiente, il 21,1% ha sottolineato la scarsa infrastruttura, mentre il 12% ha menzionato il basso valore di rivendita.

Chi prende in considerazione l'acquisto di un veicolo elettrico lo fa invece soprattutto per ragioni economiche. Il 47,2% degli intervistati ritiene che i costi di utilizzo e manutenzione siano inferiori rispetto ai veicoli a combustione. I motori elettrici, infatti, hanno meno componenti soggetti a usura e richiedono interventi meno frequenti. Il 17,6% cita le agevolazioni fiscali come incentivo principale.

"Prezzi elevati, scarsa infrastruttura di ricarica e pregiudizi diffusi sono tra i principali ostacoli alla diffusione dei veicoli elettrici. Nonostante gli sforzi dei governi, la transizione dai motori tradizionali sarà molto più lenta di quanto auspicato", afferma Matas Buzelis, esperto del settore automobilistico di carVertical.

L'UE mira a raggiungere la neutralità climatica entro il 2050, imponendo che dal 2035 in poi tutti i veicoli nuovi siano a emissioni zero. Tuttavia, alcuni Stati membri, tra cui l'Italia, chiedono maggiore flessibilità, temendo enormi ripercussioni economiche sul settore automobilistico.



# MERE B

## Food & Wine

### 411 di Holloway Road N7 6HJ

*In cerca di cibo Made in Italy? Provate Mereb Fine Food  
Ci troverete il meglio!*



**DOMANDE ALL'AVVOCATO**



Dominic Pini

**INDEFINITE LEAVE TO REMAIN: C'È DA PREOCCUPARSI SE LO CAMBIANO?**

Gentile Avvocato

Ho letto sui giornali che il governo britannico sta riesaminando lo status di immigrazione definito "Indefinite Leave to Remain" (ILR) per coloro che si sono stabiliti nel Regno Unito ma non sono cittadini britannici. Ho letto che alcuni partiti politici hanno minacciato di abolire tale status sostituendolo con un visto della durata limitata di 5 anni, soggetto a rinnovo. Sono molto preoccupato per queste discussioni, perché ho diversi parenti che vivono nel Regno Unito da molti anni e che sono ormai in pensione, ma che non hanno mai richiesto il passaporto britannico e continuano a rimanere nel Regno Unito con l'ILR. Le recenti discussioni politiche avranno ripercussioni sui miei parenti? Può spiegarmi cosa significa ILR e se devo preoccuparmi di eventuali cambiamenti futuri?

Cordiali saluti  
Claudio

Caro Claudio

Il permesso di soggiorno a tempo indeterminato (ILR), talvolta denominato "permesso di stabilimento", è uno status che consente a un cittadino non britannico di vivere, lavorare e studiare nel Regno Unito senza limiti di tempo (a determinate condizioni) e, se idoneo, di accedere all'assistenza sociali e ai benefici pubblici. L'ILR è spesso un trampolino di lancio verso la cittadinanza britannica.

Se viene concesso l'ILR, si è generalmente esenti da molti dei vincoli che si applicano ai titolari di visto (come per esempio restrizioni sul lavoro, necessità di sponsorizzazione, rinnovo del visto, ecc.).

Il periodo di qualificazione prima di poter richiedere l'ILR dipende dal canale di immigrazione iniziale (ad esempio, visti di lavoro, visti familiari, ecc.). Per molti, la norma attuale è di circa cinque anni di residenza continuati va con visto valido, anche se ci sono eccezioni e variazioni.

I titolari di ILR non sono cittadini britannici a meno che on decidano di procedere al processo di naturalizzazione e soddisfino ulteriori requisiti. Sebbene l'ILR conferisca molti dei diritti fondamentali della residenza permanente, il governo può comunque revocarlo in determinati casi (ad esempio per motivi penali gravi o frode).

Il 12 maggio 2025, il governo britannico ha pubblicato una consultazione intitolata "Restoring Control Over the Immigration System" (Ripristinare il controllo sul sistema di immigrazione). Tra le riforme proposte, una delle più significative è quella di estendere il periodo standard di qualificazione per l'ottenimento dell'ILR da 5 a 10 anni. Tuttavia, nel documento si prevede anche un concetto di "diritto acquisito": in altre parole, alcune persone potrebbero ottenere l'ILR prima dei 10 anni se dimostrano di aver dato un contributo significativo in determinati ambiti (ad esempio economico o sociale).

Altri partiti politici hanno richiesto riforme più radicali che comporterebbero l'abolizione dell'ILR e la sua sostituzione con un regime di visti rinnovabili di 5 anni. Tuttavia, dal punto di vista giuridico, lo status di ILR è sancito non solo dalle norme sull'immigrazione, ma anche dalla legge (ad esempio, la sezione 33(1) dell'Immigration Act 1971). Qualsiasi tentativo di abolire o revocare i diritti esistenti di queste persone solleverebbe complesse questioni costituzionali e giuridiche (ad esempio, diritti umani, tutela giuridica, effetto retroattivo). In conclusione, è improbabile che i diritti degli attuali titolari di ILR vengano limitati, ma in futuro il periodo di qualificazione per l'ILR potrebbe essere esteso e potrebbe essere applicato un nuovo sistema di qualificazione accelerata per i richiedenti che apportano un contributo sostanziale all'economia del Regno Unito.

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.*

**Tendenze, Business, Cultura del Lavoro**

**ADDIO EGO-LEADERSHIP, LARGO ALL'ECO-LEADERSHIP**



Elisa Sgubin

La City, simbolo di finanza e potere, nasconde sotto la sua patina di successi e power lunches un cambiamento culturale sempre più evidente.

La formula del leader eroe, arrogante e tuttofare, diventa obsoleta. È in declino il tempo dell'ego leadership, modellata sul controllo verticale, sulla performance a ogni costo, e sul silenzio delle voci critiche. Al suo posto, prende piede, seppur lentamente ma con crescente convinzione, un modello di eco leadership, basata sull'empatia, sulla co responsabilità e sulla sicurezza psicologica.

A Londra già si vedono segnali concreti. In Lloyds Banking Group, l'ex ceo António Horta Osório ha lanciato un programma diffuso di mental health first aiders, coinvolgendo il personale dirigente in un percorso di adattabilità manageriale e destigmatizzazione della salute mentale: una leadership che ascolta e protegge, anziché imporre.

In campo sostenibilità, Standard Chartered ha nominato Marisa Drew Chief Sustainability Officer, guidando la banca verso target ambiziosi, net zero entro il 2050, \$300 miliardi in finanza sostenibile, e promuovendo una leadership allineata ai valori ESG, aperta all'innovazione responsabile.

In ambito legale, Obelisk Support, con sede a Londra, propone un modello di lavoro flessibile, etico e inclusivo: affida incarichi ad ex avvocati della City, offrendo orari adattabili alle esigenze familiari e costruendo così una cultura fondata su fiducia e sostenibilità personale.

L'eco-leadership è un modello che migliora il contesto aziendale. Ad esempio, le meta-analisi accademiche condotte negli ultimi vent'anni sulla leadership trasformazionale confermano che i leader capaci di ispirare, e non semplicemente imporre, generano risultati superiori. Leadership significa costruire una visione condivisa, dare senso al lavoro quotidiano e riconoscere i contributi individuali. Il risultato è un maggior coinvolgimento, una migliore prestazione dei team e un impatto positivo sulla fidelizzazione dei talenti, soprattutto in contesti ad alta pressione come la finanza londinese.

Il famoso Project Aristotle di Google ha rivelato che un fattore predittivo del successo di un team non è la somma dei talenti individuali, ma il clima di fiducia reciproca. Quando le per-

sone sentono di poter sbagliare, fare domande o proporre idee senza paura di ritorsioni, l'innovazione è maggiore e le differenze diventano motore di produttività. Per la City, dove il silenzio è stato a lungo la norma, la sicurezza psicologica diventa un vantaggio competitivo.

La servant leadership rovescia la gerarchia: il leader non comanda dall'alto, ma sostiene dal basso. Così si costruiscono fiducia, motivazione e collaborazione autentica.

L'empatia non è più una semplice soft skill: è diventata un vero capitale organizzativo. Studi di Catalyst e Randstad UK mostrano che i leader empatici creano ambienti di lavoro più solidi, capaci di affrontare meglio le crisi, con minori livelli di burnout e una maggiore propensione all'innovazione. Un leader che sa cogliere i segnali deboli dei propri collaboratori non solo riduce il rischio di disimpegno, ma apre la strada a idee nuove e più inclusive.

Nuove aspettative per le nuove generazioni: Millennial e Gen Z non tollerano più leadership impersonali, basate su distanza e formalismi. Vogliono uno scopo chiaro, un equilibrio tra vita e lavoro, benessere e giustizia. Allo stesso tempo, sono spesso i più restii a denunciare comportamenti scorretti: la paura di ritorsioni o la precarietà contrattuale li spinge al silenzio. L'eco-leadership interviene su questa frattura: costruisce spazi sicuri, dà voce alle nuove generazioni e crea un senso di vicinanza intergenerazionale che riduce la paura e promuove la fiducia.

Nella Londra di oggi, prima di tutto, servono leader diversi. Non figure autoritarie, ma manager capaci e pronti a parlare di salute mentale con la stessa naturalezza con cui si commenta un bilancio. È la strada intrapresa da alcune grandi banche con l'introduzione di programmi strutturati di benessere mentale e coaching inclusivo, mentre

network internazionali di consulenza hanno iniziato a formare i partner su vulnerabilità e intelligenza emotiva. Anche nel tech londinese emergono esempi interessanti: scale-up e fintech adottano modelli di leadership distribuita per valorizzare team giovani e multiculturali.

Poi, bisogna rendere il "parlare" un gesto normale. Troppe volte chi denuncia resta isolato o inascoltato. Canali anonimi, trasparenti e protetti non sono più un optional, ma la base per far sì che anche i più giovani si sentano sicuri nel far emergere i problemi.

Il terzo passo è applicare i valori nella gestione operativa. Non basta annunciarli nei report ESG: vanno resi misurabili e tangibili. Standard Chartered, ad esempio, lega gli obiettivi di sostenibilità non solo ai target annuali, ma persino ai momenti di confronto interno, trasformando i valori in pratica concreta.

Infine, la City deve imparare a dare spazio alla flessibilità. Adottare un modello che metta le persone al centro, permettendo a professionisti con carichi familiari o esigenze particolari di lavorare con ritmi sostenibili, senza sacrificare la qualità. È un approccio che non solo aumenta la produttività, ma restituisce dignità e fiducia.

La sfida aziendale odierna non è solo rispettare nuove regole o contenere i rischi reputazionali: è abbandonare l'ego-leadership che alimenta silenzi e paure per abbracciare l'eco-leadership che crea fiducia, collaborazione e innovazione. Non è una moda, è una nuova competitività, e' strategia: perché i mercati premiano le aziende che sanno trattenere i talenti e costruire cultura. E nella competizione globale, la vera moneta di scambio non è più l'autorità del singolo, ma la forza dell'ecosistema.

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



**LABORO LAWYERS**

[www.laborolawyers.com](http://www.laborolawyers.com)

[info@laborolawyers.com](mailto:info@laborolawyers.com) • 020 7316 3032

239 Kensington High Street • London • W8 6SN

**BE ITALIAN.**

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

[info@beitaliancatering.com](mailto:info@beitaliancatering.com) - [www.beitaliancatering.com](http://www.beitaliancatering.com) - T. +44 (0)20 35423604

# Ucraina e Gaza hanno sconvolto l'economia globale



**Giulio Busti**

I conflitti a Gaza e in Ucraina hanno trasformato mercati, industrie e il portafoglio delle famiglie europee e non solo. Gli ultimi anni hanno visto l'Europa e il mondo confrontarsi con due crisi umanitarie di portata storica: la

guerra in Ucraina, iniziata nel febbraio 2022, e il conflitto a Gaza, esploso nell'ottobre 2023. Al di là del drammatico bilancio umano, questi eventi hanno innescato una profonda riorganizzazione dell'economia mondiale, con conseguenze che continueranno a farsi sentire per anni.

Il conflitto ucraino ha rappresentato uno shock per il mercato energetico europeo. La dipendenza dell'Unione Europea dal gas russo, che prima della guerra rappresentava oltre il 40% delle importazioni, si è trasformata da vantaggio economico in vulnerabilità strategica. Le sanzioni occidentali e la risposta di Mosca hanno fatto schizzare i prezzi dell'energia a livelli record già nel 2022. Le famiglie europee hanno pagato il prezzo più alto. Le bollette di gas ed elettricità sono aumentate in alcuni paesi fino al 300%, costringendo i governi a intervenire con sussidi miliardari. In Italia, il costo medio annuale per l'energia domestica è passato da circa 1.200 euro nel 2021 a oltre 3.000 euro nel picco della crisi, erodendo il potere d'acquisto delle classi medie e popolari.

L'Ucraina, soprannominata "il granaio d'Europa", è uno dei maggiori esportatori mondiali di cereali. Il blocco dei porti sul Mar Nero ha provocato un'impennata dei prezzi alimentari globali, con il grano che ha raggiunto quotazioni mai viste dal 2008. Anche dopo gli accordi per il corridoio del grano, l'instabilità ha mantenuto i prezzi elevati. Le famiglie europee hanno visto aumentare la spesa per la pasta del 20-30%, per il pane del 15-25%, mentre oli e cereali hanno registrato rincari ancora più marcati. L'inflazione alimentare ha colpito duramente i nuclei familiari più fragili, contribuendo all'aumento della povertà in diverse nazioni europee, specialmente nelle regioni già considerate più povere.

Non tutti i comparti hanno però sofferto.

L'industria della difesa ha vissuto un vero e proprio boom. I contratti per armamenti sono esplosi, con paesi europei che hanno aumentato drasticamente i budget militari. Aziende come Leonardo in Italia, Rheinmetall in Germania e Thales in Francia hanno visto i loro titoli in borsa crescere significativamente.

Il settore delle energie rinnovabili ha accelerato la sua espansione. La necessità di ridurre la dipendenza dai combustibili fossili russi ha spinto investimenti record in solare ed eolico. Il mercato del gas naturale liquefatto (GNL) ha conosciuto una crescita esponenziale, con nuovi terminali di ri-gassificazione costruiti in tempi record in tutta Europa.

Anche la cybersicurezza e le tecnologie per la gestione energetica hanno registrato una forte domanda, trasformandosi in settori strategici per la sicurezza nazionale.

I conflitti hanno ridisegnato le rotte commerciali globali. Le tensioni nel Mar Rosso, legate al conflitto di Gaza, hanno reso più rischiose e costose le spedizioni verso il Canale di Suez, costringendo molte navi a circumnavigare l'Africa con costi aggiuntivi del 20-30%. Questi aumenti si sono inevitabilmente riversati sui prezzi al consumo.

Il combinato disposto di energia cara, alimentari in rialzo e inflazione generale ha eroso significativamente il potere d'acquisto delle famiglie europee. Secondo stime recenti, una famiglia media ha perso tra i 2.000 e i 3.500 euro all'anno di capacità di spesa. Il risparmio delle famiglie è diminuito, mentre l'accesso al credito è diventato più costoso a causa delle politiche restrittive delle banche centrali.

Le conseguenze sociali sono evidenti: aumento della povertà energetica, difficoltà nell'accesso a un'alimentazione adeguata per le fasce più deboli, e una crescente disuguaglianza economica.

I conflitti in Ucraina e Gaza hanno dimostrato quanto l'economia globalizzata sia interconnessa e vulnerabile. La riorganizzazione in corso impone all'Europa di ripensare le proprie strategie energetiche, alimentari e di sicurezza, cercando un equilibrio tra autonomia strategica e sostenibilità economica. Le famiglie europee, nel frattempo, continuano a pagare il prezzo di queste transizioni, sperando in una stabilizzazione che però tarda ad arrivare.

# BRAVA LONDRA! IN ARCHITETTURA CONIUGHI INNOVAZIONE E MEMORIA

L'architettura non è solo costruzione. È memoria, identità, cultura. Ogni edificio storico racconta una storia: di chi l'ha immaginato, di chi ci ha vissuto, delle epoche che ha attraversato e delle trasformazioni che ha resistito. Preservare il patrimonio architettonico non è un gesto nostalgico: è un atto di lungimiranza, una scelta che guarda avanti.

Da architetto, amo il nuovo. Amo la pulizia delle linee contemporanee, l'innovazione nei materiali, la sperimentazione che oggi ci è finalmente concessa dopo secoli di regole e stili imposti. Ma credo anche che un'architettura senza radici rischi di essere sterile. Il futuro dell'architettura non può prescindere dalla memoria dei luoghi. Senza memoria non c'è identità, e senza identità l'innovazione perde significato.

In Italia, ogni città è un palinsesto vivo, dove epoche diverse si sovrappongono con armonie complesse. A volte sembra esasperante il livello di vincoli e burocrazia che impedisce qualsiasi intervento radicale. Ma c'è una ragione profonda dietro questa rigidità: proteggere ciò che ci rende riconoscibili, ciò che ci distingue in un mondo che tende a omologarsi. La bellezza delle città italiane non è solo formale, è sostanziale. È l'autenticità a renderle irripetibili.

All'estremo opposto, vediamo ciò che è accaduto e sta ancora accadendo, in realtà come la Cina. In nome del progresso, quartieri storici interi sono stati cancellati: gli hutong di Pechino, le lilong di Shanghai. In quei luoghi esisteva una qualità urbana fatta di scala umana, relazioni sociali, architetture modeste ma dense di significato. Oggi restano grattacieli, grandi arterie e spazi vuoti. Senza contesto, un edificio è solo materia. Con il contesto, diventa narrazione.

Londra è un esempio illuminante di come una grande metropoli possa crescere e trasformarsi senza rinnegare la propria storia. Il progetto di rigenerazione urbana a King's Cross, ad esempio, rappresenta un modello virtuoso. In particolare, il lavoro dell'architetto Thomas Heatherwick a Coal Drops Yard ha dimostrato che è possibile coniugare innovazione e memoria in modo sorprendente. Due magazzini vittoriani destinati al deposito del carbone sono stati trasformati in uno spazio commerciale e culturale fluido, dinamico, contemporaneo, grazie a una copertura che sembra "piegarsi" e unirsi in una sorta di abbraccio architettonico. L'intervento non cancella il passato, ma lo esalta, portandolo nel



presente con un gesto coraggioso ma rispettoso. La struttura originale in mattoni è stata conservata, così come le travi in ferro e le tracce del tempo. Il nuovo dialoga con l'antico senza sottometerlo, creando una continuità visiva e concettuale che restituisce senso al luogo. È la dimostrazione che il patrimonio non è un vincolo da aggirare, ma una risorsa creativa straordinaria.

Preservare, però, non significa congelare. Al contrario, la conservazione più efficace è quella che dialoga col presente. Ci sono esempi straordinari che dimostrano come l'antico e il nuovo possano coesistere generando bellezza: il restauro del Reichstag a Berlino firmato da Norman Foster, oppure il Musée d'Orsay a Parigi, una stazione ferroviaria trasformata in museo da Gae Aulenti. In quei progetti, il passa-

to non è stato messo in vetrina: è stato trasformato in futuro.

C'è anche un tema ambientale che non possiamo ignorare. Riutilizzare ciò che esiste è spesso la scelta più sostenibile. Demolire e ricostruire ha un impatto enorme, non solo ecologico ma anche sociale. Ogni recupero intelligente è un atto di rigenerazione urbana. Ogni materiale riusato, ogni spazio riattivato, ogni volume adattato è una forma di rispetto verso il pianeta e verso chi quei luoghi li abita.

Infine, c'è un aspetto più profondo. Un'architettura veramente consapevole non progetta "contro" il contesto, ma in ascolto del contesto. Un bravo architetto non impone la propria firma a tutti i costi, ma interpreta. L'intervento migliore è quello che riesce a inserirsi in un paesaggio costruito senza annullarlo, valorizzandolo attraverso il confronto.

Ed è proprio da questa filosofia che nasce il lavoro di Natalia Giacomino Architects. Ogni progetto comincia con l'ascolto. Studiamo il luogo, lo analizziamo, lo sentiamo, lo percepiamo. Prima ancora di disegnare, osserviamo il contesto, la sua anima, la sua energia. Solo dopo arriva il progetto, con innovazione, entusiasmo e passione, sempre guidato dal rispetto per ciò che c'è già e dalla voglia di generare qualcosa che duri, che abbia senso, che appartenga. Crediamo che ogni intervento debba essere una forma di dialogo tra ciò che è stato e ciò che sarà.

Ecco perché credo che il futuro abbia bisogno del passato.

Perché un edificio può essere nuovo, ma solo un luogo con memoria può essere vivo.

*Natalia Giacomino  
ARB and RIBA Architect*



**GAGLIONE NOTARIES**

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

**Landline: 020 7936 3555 Mobile: 07414974279**

**E-mail: info@gaglione.net**

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

**Seguici anche su:  
www.lanotizialondra.com**

**ITALIAN DOCTORS**

Private Medical Clinic

24E Little Russell Street, Holborn London WC1A 2HS

Ph: 020 34170790 / 07708909408

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



## AMORE E DINTORNI

Rubrica a cura di *Gianna Vazzana*  
notiziedalcuore@gmail.com

# I WANT CHILDREN, MY BOYFRIEND DOESN'T: SHOULD I LEAVE HIM?

Agnieszka writes:

I'm 32 and have been with my boyfriend for almost two years. We love each other deeply, share values, laugh a lot, and he treats me with respect and care. The issue is: he has been very clear that he doesn't want children, ever. I, on the other hand, have always dreamed of being a mother.

At first, I told myself I could compromise because everything else about our relationship is so good, and I didn't want to throw away something so rare and precious. But lately, the thought of giving up on motherhood makes me incredibly sad.

Friends tell me I'd be crazy to leave such a good man over something that might not matter later, while others say I'd be crazy to stay and hope he changes his mind.

I feel torn between love for him and loyalty to myself. Do I sacrifice the love I have for him or the desire of motherhood?

Dear Agnieszka,

Having to face such doubts must be hard in so many different ways. On the one hand, you have a partner who seems perfect. On the other, you are longing for motherhood. How is one supposed to choose?

I have thought of a possible path that could help us, and I think the first step we need to take is to clarify the nature of that longing.

Family structures have existed since prehistoric times. This might suggest that reproduction is a natural behaviour for human beings: the preservation of the species is, after all, a biological instinct common to all animals.

However, anthropological and sociological research shows that, unlike other animals, motherhood understood as a vocation or a personal desire is not an instinct but a social construct,

which shifts and reshapes itself depending on the historical and cultural context.

Elisabeth Badinter, in *The Myth of Motherhood* (1980), argued that the figure of the mother as we know it today (utterly devoted to her children and seen as the peak of female fulfilment) began to be idealised in Europe during the eighteenth and nineteenth centuries, for specific reasons: urbanisation pushed families into smaller homes, separate from the wider community; work increasingly moved outside the home, leaving mothers with the responsibility for childcare and education; and bourgeois morality placed the nuclear family at the symbolic centre of society, constructing the ideal of "total motherhood."

Before the eighteenth century, motherhood was certainly essential for the survival of family and community, but the notion of motherhood as a woman's absolute vocation did not exist. It was more of a social duty than a personal achievement. Not every woman truly longed to be a mother, but this was never discussed: it was simply taken for granted. Today, in contrast, motherhood is seen as a matter of desire. And while we often insist on treating that desire as universal, it simply isn't.

This is why I invite you to reflect: is your desire truly your own, or is it shaped by social expectations? Heidegger can help us here. According to him, human beings can live in two modes: the inauthentic, when we conform to what others do, to society and its habits ("I want children because that's what everyone does"); and the authentic, when we take responsibility for our own choices, facing the fears and possibilities that define us. Authenticity does not mean living in isolation or doing extraordinary things – it simply means taking ownership of one's life. Reflection, in this sense, is not only philosophical but deeply

practical: it is about recognising that you have the agency to shape your own path.

The longing for motherhood can therefore be authentic (for some, it represents their deepest fulfilment) or inauthentic, if it is just following the crowd. For you, the real question is why you dream of being a mother.

If you discover that this desire belongs to your truest and most authentic self, then ignoring it would mean ignoring your telos. The Greek word telos means "end", "purpose", or "goal." For Aristotle, everything has a natural telos: for example, the acorn's telos is to become an oak tree. Human beings too have a telos: the full realisation of our nature.

If your current relationship prevents you from reaching that telos – and for you, motherhood is part of it – then you may need to face the painful possibility of letting it go. Ignoring your authentic self would not bring happiness.

If, however, you come to see that motherhood is not an expression of your true self but rather an image absorbed from your surroundings, then this relationship might already contain everything you need in order to thrive. You could even discover alternative life projects you had never imagined, ones that allow you to realise your potential in other ways. In that case, happiness could very well include your relationship with your partner, without children.

I cannot tell you which path to take. But I can tell you this: always choose yourself.

If you have a question you'd like to see published in this column, feel free to email me at [notiziedalcuore@gmail.com](mailto: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](mailto:hello@philosophicalhearts.com). I'd be happy to support you on your journey.

# SEMPRE MENO FIGLI, È COLPA DELL'IPHONE?

Negli anni '20 del secolo scorso la popolazione terrestre era di circa 1,9 miliardi di persone. Ad oggi la Population Division dell'Onu conferma come la cifra abbia superato nettamente gli 8 miliardi. In altre parole, la popolazione umana della Terra è più che quadruplicata in un solo secolo e il nostro pianeta comincia a sembrare un po' affollato...

Tenendo presente che nel 1492, quando Cristoforo Colombo scoprì il 'Nuovo Mondo', c'erano 'solo' 500 milioni di abitanti del globo, si capisce come l'entusiasmo riproduttivo dell'era moderna abbia raggiunto livelli incredibili. Era ovvio che non si poteva andare avanti così senza limiti e molti governi si sono dati da fare per frenare tanta iperattività, arrivando anche a soluzioni estreme come la 'Politica del figlio unico' in Cina—tra il 1979 e il 2013—che prevedeva perfino l'aborto obbligatorio e selettivo a seconda del sesso del nascituro. Altri paesi meno autoritari si sono limitati a campagne di comunicazione mirate e alla liberalizzazione della vendita degli anticoncezionali: approcci che perlopiù non hanno ottenuto il risultato atteso.

Ora, in maniera inaspettata, il problema si sta risolvendo da solo. A partire dagli anni '70, il Total Fertility Rate—il numero di figli vivi partoriti mediamente da una donna—è in calo praticamente ovunque. In molti paesi il TFR è ormai sceso sotto il 2,1—il 'tasso di rimpiazzo', ovvero il punto in cui le nascite e i decessi si compensano in modo tale da mantenere in un equilibrio stabile la popolazione. Sotto quel valore, le popolazioni calano: in Europa con l'effetto secondario di far scomparire la storica differenza in fertilità tra i paesi cattolici e quelli protestanti: il TFR italiano (1,21) è marcatamente più basso di quello inglese (1,44).

Il perché di tutto ciò è molto dibattuto: i più attribuiscono il calo ai 'ritmi della vita moderna', alle donne sempre più in carriera, ai mariti stressati, al 'crescente individualismo' e così via. Chi più ne ha più ne mette, ma si arriva sempre allo stesso punto: si fa meno sesso di una volta... Un esteso sondaggio del 2020 ha rilevato tassi di inattività sessuale progressivamente più alti tra i giovani nella fascia d'età 20-24 anni rispetto ai predecessori nati negli anni '70 e '80. Tra i bienni 2000-2002 e 2016-2018 la proporzione di uomini tra i 18 e i 24 anni che riferivano di non avere fatto sesso nell'anno immediatamente precedente è salita dal 19% al 31%.

Il mistero però resta. Un'attenta analisi del fenomeno fatta dal British Medical Journal arriva addirittura a dare una parte della colpa al lancio dell'iPhone nel 2007: la telefonia cellulare avrebbe reso 'più virtuali' i rapporti tra i sessi... Parrebbe un'altra maniera per dire "Boh...?"

James Hansen



NEW OPENING!

## Renaissance

PIZZERIA

📍 1 BATTERSEA RISE  
SW11 1HG  
LONDON

✉ [bookings@renaissancepizzeria.com](mailto:bookings@renaissancepizzeria.com)

☎ 0203 903 2008

FOLLOW US

📍 📷 🎵

"life happens, pizza helps."

## 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](mailto:info@giuseppesplace.com) - [www.giuseppesplace.com](http://www.giuseppesplace.com)

## PIANTE MEDICINALI, AROMATICHE E DA PROFUMO: LE PIANTE OFFICINALI

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



### Fatevi una bevanda con l'albero della vita (Moringa)

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.



ta ai climi più miti.

**Habitat e coltivazione.** La Moringa è estremamente rustica e resistente alla siccità, cresce bene nei terreni sabbiosi o ghiaiosi -ben drenati e poveri di nutrienti- con un'esposizione soleggiata. Per via della sua origine, predilige le regioni a clima tropicale o subtropicale ma può adattarsi anche a climi più temperati purché le temperature non scendano sotto i 5°C. Non richiede particolari cure colturali: un vero esempio di sostenibilità naturale! Parti usate. Dell'albero della vita si utilizza praticamente tutto: foglie, fiori, baccelli, semi, radici. Ovvero: le foglie (fresche o essiccate) sono la parte più ricca di nutrienti e vengono usate in infusi, polveri o estratti; i semi (tostati o in olio) sono impiegati in cucina o nella cosmesi; i fiori vengono consumati fritti o aggiunti a piatti tradizionali nei paesi d'origine; le radici (dal gusto pungente) sono utilizzate per preparare decotti tonici e stimolanti.

**Principi attivi.** *Moringa oleifera* è considerata un "superfood naturale" grazie al suo altissimo contenuto di nutrienti: aminoacidi essenziali (ben 9 su 10), antiossidanti naturali (flavonoidi, polifenoli, acido ascorbico), minerali (ferro, calcio, potassio, magnesio, zinco), omega-3 e Omega-6, proteine vegetali (fino al 25%) e vitamine (A, C, E, K e del gruppo B).

**Proprietà ed alcuni usi.** Fin dai tempi antichi, questa pianta era nota nelle civiltà indiane ed egiziane per le sue proprietà curative e nutritive: gli Egizi la usavano per produrre oli ed unguenti destinati alla cura della pelle, mentre nella medicina ayurvedica veniva (e viene tuttora) impiegata per trattare più di 300 disturbi. Oggi viene studiata ed utilizzata come integratore naturale per sostenere l'organismo nei periodi di stress, stanchezza e carenza nutrizionale. Grazie alla vitamina C ed agli antiossidanti, questa pianta è in grado di rafforzare le difese naturali del corpo. Al tempo stesso, combatte

i radicali liberi e riduce gli stati infiammatori cronici. Nondimeno, favorisce la digestione e l'eliminazione delle tossine. Serve anche in caso di affaticamento fisico e mentale. In aggiunta, la si adoperava come un potente ipoglicemizzante e ipocolesterolemizzante, per il fatto che contribuisce a regolare i livelli di zuccheri e grassi nel sangue. Non dobbiamo, infine, scordare il suo uso cosmetico, in particolare l'olio di Moringa, noto anche come "olio di Ben", diventa prezioso per la pelle e i capelli per le sue proprietà idratanti, elasticizzanti ed anti-età.

**In cucina.** Le foglie di Moringa, dal gusto leggermente amarognolo e simile agli spinaci, possono essere consumate crude in insalata, cotte come verdura o aggiunte a zuppe e minestre. I semi, leggermente tostati, si gustano come snack o condimento.

Una ricetta salutare consiste nella "Bevanda energizzante alla Moringa". Ingredienti: 1 cucchiaino di foglie di Moringa in polvere (oppure 2 cucchiaini di foglie secche tritate); 200 ml di latte vegetale (soia, avena, mandorla o cocco - a piacere); ½ banana matura (opzionale, per rendere la bevanda più cremosa e dolce); 1 cucchiaino di miele o sciroppo d'agave; qualche cubetto di ghiaccio (se si predilige fredda):

- Si scalda leggermente il latte vegetale (per una bevanda tiepida) oppure si può lasciarlo freddo per una versione estiva;

- si aggiunge la polvere di Moringa al latte e si mescola energicamente con una frusta o uno shaker finché non è ben sciolta. Se si usano le foglie secche, bisogna filtrarle dopo 10 minuti di infusione in acqua calda prima di aggiungere il liquido alla bevanda;

- si unisce la banana e il miele, poi si frulla tutto per 20-30 secondi, fino ad ottenere un composto omogeneo e spumoso;

- Si versa infine in un bicchiere, aggiungendo eventualmente ghiaccio e decorando con una foglia di menta o con una spolverata di cannella.

**Curiosità.** Il nome *Moringa* deriva dal tamil "murungai", che significa "baccello lungo e attorcigliato", in riferimento alla forma dei suoi frutti. L'epiteto *oleifera*, dal latino *oleum* (olio) e *fero* (portare), significa "che porta olio", richiamando la ricchezza dei semi da cui si ottiene il prezioso olio di Ben, noto sin dall'antico Egitto. Considerata in Africa e in Asia una pianta della sopravvivenza, la Moringa cresce anche nei terreni più aridi, offrendo cibo, acqua e rimedi naturali; per questo l'ONU e la FAO la promuovono come risorsa contro la malnutrizione.

## Scozia: sono italiano e dunque di razza Roma, no?



In Scozia parecchi italiani hanno apparentemente preso fischii per fiaschi all'ultimo censimento: si sono dichiarati di razza Roma, pensando di segnalarsi così come discendenti degli antichi romani o nati nella Città Eterna. Non sapevano, i poveri, che Roma è invece la parola usata in inglese per designare gli zingari...

Il censimento risale al 2022 ma l'errore è emerso soltanto adesso sulla falsariga di un'accurata analisi dei dati condotta dal National Records of Scotland (NRS).

Come è possibile - si sono chiesti gli esperti dell'NRS - che molti zingari presenti in Scozia risultino nati nel Belpaese quando storicamente le loro origini sono in Romania (da qui Roma in inglese e rom in italiano) e nel resto dell'est europeo?

A quanto ha riferito la BBC, gli esperti sono giunti alla conclusione che parecchi italiani (forse qualche centinaio, se non addirittura un migliaio...) si sono sbagliati, incominciando da quelli nati a Roma.

In tutto il censimento 2022 ha se-

gnalato la presenza in Scozia di 3.218 persone che si sono qualificate come rom (lo 0,06% della popolazione totale) e il 36,5% di esse (circa 1.200) ha indicato come luogo di nascita l'Italia mentre i nati in Romania sono solo il 19,1%. Questi dati sono "diversi dalle nostre aspettative", dicono al NRS secondo cui nel paese delle cornamuse gli zingari sono molti di meno.

Per gli esperti l'unica spiegazione possibile dell'anomalia è un errore da parte di parecchi immigrati italiani che - palesemente ignari del significato della parola Roma in inglese - hanno spuntato l'opzione sbagliata quando si è trattato di precisare la loro etnia.



IL CIRCOLO

Saturday  
6 December  
10:30 - 17:30

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

Italian  
Christmas  
Market  
2025

Father Christmas  
will be there too!



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

**NGA**  
NATALIA GIACOMINO  
ARCHITECTS + PARTNER

exterior | interior | design

10% OFF

**CREMOLOSO**  
HANDMADE GELATO

YOUR ITALIAN WHOLESALE GELATO SUPPLIER

ASK FOR PRICE LIST AND FLAVOURS  
we deliver in London and UK mainland  
07479067228

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

GELATO FESTIVAL  
WORLD  
MASTERS



# **ALCALINE**



**YOUR TRUSTED TIME CRITICAL PARTNER**

📍 **Aardenburg NL**

📍 **Folkestone UK**

📍 **Leini IT**

**NEXT DAY DELIVERY GUARANTEED  
ITALY TO UK**

**[www.alcaline.uk.com](http://www.alcaline.uk.com)**



**01303 233500   [www.alcaline.uk.com](http://www.alcaline.uk.com)   [traffic@alcaline.uk.com](mailto:traffic@alcaline.uk.com)**



## Ristorante italo-newyorchese di lusso apre a Mayfair in ex-ambasciata USA

Siete interessati ad un'immersione in un ristorante italiano di qualità che riecheggia quelli della New York Anni Cinquanta? Se sì, ecco per voi Carbone. Ha appena aperto a Londra, al numero 30 di Grosvenor Square, nell'ex sede dell'ambasciata Usa. Dopo New York, Dallas, Miami, Las Vegas, Doha, Dubai, Hong Kong e Riyadh lo chef italo-americano Mario Carbone si è ricordato della metropoli britannica.

Nato nel 1980 in uno dei cinque quartieri della Grande Mela, il Queens, diplomato al Culinary Institute of America, Carbone e suoi soci Rich Torrisi e Jeff Zalaznick hanno aperto il primo ristorante a New York nel 2013 con enorme successo e tuttora è difficilissimo prenotarlo.

La formula: prendere a modello il menu, l'arredamento e l'atmosfera dei ristoranti italiani di metà secolo,

molto popolari a New York. Una formula che funziona e che ha permesso la creazione di una vera e propria catena di locali. Portano tutti il nome di Mario Carbone, che ha perfezionato la sua conoscenza della cucina italiana lavorando per un anno - quando di anni ne aveva ventidue - in Toscana, al ristorante La Dogana di Valiano, una frazione di Moltepulciano in provincia di Siena.



Il critico gastronomico del New York Times Pete Wells ha recensito per la prima volta Carbone nel 2013, assegnandogli tre stelle su quattro. E le recensioni entusiastiche si sprecano. E' tra l'altro frequentato da celebrities di tutti i tipi.

"Carbone - parole del "New York Times" riportate nel sito carbonelondon.com - è un locale di lusso con salsa rosa diretto da Quentin Tarantino, che riporta in auge il brivido del pugno nello stomaco di un genere che tutti gli altri considerano incolto e un po' imbarazzante, pur mettendo in luce la raffinatezza che vi si cela da sempre".

Carbone vuole "infondere nuova vita alle tradizioni culinarie italo-americane nate a New York agli albori del XX

secolo", attingendo ai ricordi d'infanzia e a presentando "fedeli interpretazioni "dei piatti classici della cucina italiana "con ingredienti eccezionali e un'esecuzione ineguagliabile".

Il menu del Carbone London spazia dalla Caesar alla ZZ al Polpo alla Pizzaiolo, dai Rigatoni Piccanti alla Vodka al Vitello alla Parmigiana. I prezzi non sono ovviamente popolari: antipasti da 24 (Beets Siciliana) a 38 sterline (Stuffed Quail with Sausages), primi di pasta da 24 (Angel Hair AOP) a 98 sterline (Lasagna Bianco), secondi di pesce da 43 (Bass Alison) a 88 (Dover Piccata), secondi di carne da 42 (Chicken Massimo) a 170 Prime Porterhouse for two). Aggiungete 15 sterline per i contorni e 18 per i dessert.

## NAPOLI ON THE ROAD SVETTA TRA TOP PIZZERIE AL MONDO

A Londra e nel resto dell'Europa (con l'eccezione dell'Italia) "Napoli on the Road" continua a non avere rivali: è al quinto posto nella hit parade 2025 delle migliori pizzerie al mondo stilata da 50 Top Pizza, la prima e più importante guida di settore al mondo, curata da Barbara Guerra, Luciano Pignataro e Albert Sapere.

A capo di due "Napoli on the Road", uno a Chiswick e l'altro a Richmond, Michele Pascarella - già Pizza Maker of the Year in the World nel 2023, considerato un "pioneer of contemporary pizza" - passa dunque di successo in successo e consolida la sua posizione di numero uno nella metropoli britannica.

A riprova del suo status Pascarella - che ha appena pubblicato un libro sulla sua arte - è stato protagonista lo scorso 3 ottobre di un evento all'Istituto italiano di Cultura a Londra: in conversazione con Gail Anderson,



Michele Pascarella e Gail Anderson

consulente Strategica Aziendale, un'americana che vive a Londra, e ama l'Italia, la sua cucina e la sua cultura, ha parlato di pizza, di ingredienti alimentari e ricordi d'infanzia legati al cibo.

Nato a Maddaloni, vicino a Napoli, Pascarella fa pizze dall'età di 11 anni e si è trasferito nel Regno Unito a 19 anni. Ha iniziato la sua attività girando con il suo camioncino Ape Piaggio a tre ruote "Napoli on the Road" completo di forno a legna, preparando pizze ai mercati di tutta Londra. Nei suoi locali di Chiswick e Richmond propone oltre alle classiche una serie di giotte "signature pizze" con i più disparati ingredienti (sempre comunque ancorati alla cucina "made in Italy").

Va detto che nella hit parade 2025 dei Top-50 ci sono al primo posto ex-aequo "Una Pizza Napoletana" di Anthony Mangieri a New York e da "I Masanielli" di Francesco Martucci a Caserta. Seguono "The Pizza Bar on 38th" di Daniele Caso a Tokyo (secondo posto), "Leggera Pizza Napoletana" di André Guidon a San Paolo del Brasile (terzo) e poi la coppia tutta italiana "Diego Vitagliano Pizzeria" a Napoli e "Confine" di Francesco Capece e Mario Ventura, a Milano (quarti ex-aequo).

Dopo "Napoli on the Road" troviamo in sesta posizione "Seu Pizza Illumina-

ti" di Pier Daniele Seu e Valeria Zuppar- do a Roma mentre il settimo posto è stato conquistato da "I Tigli" di Simone Padoan a San Bonifacio in provincia di Verona. "Baldoria" di Ciro Cristiano a Madrid è ottavo. Chiudono la classifica Top Ten "Pizzeria Sei" di William Joo a Los Angeles e "Tony's Pizza Napoletana" di Tony Gemignani a San Francisco.

Se si guarda invece alla Top-100 per il 2025 troviamo al 25esimo posto un'altra pizzeria londinese: 50 Kalò e poi - 73esimo - un locale di Chester, "Stile Napoletano".

Le classifiche sono state annunciate lo scorso 8 settembre al Teatro Mercadante di Napoli durante una cerimonia di premiazione. "Siamo molto soddisfatti e onorati di quanto fatto nel 2025 - dichiarano i tre curatori della guida Barbara Guerra, Luciano Pignataro e Albert Sapere -, un anno che ci ha portato tante soddisfazioni, per una comunità della pizza di qualità del mondo che oramai non conosce confini".

Il prossimo appuntamento di 50 Top Pizza è fissato al 27 novembre con la presentazione della guida 50 Top World Artisan Pizza Chains 2025, che si terrà a Londra nel corso dell'European Pizza Show.

## CUCINA ITALIANA: AL BANO CANTA A SOSTEGNO DI CANDIDATURA UNESCO



Al Bano interviene a sostegno della candidatura della cucina italiana a patrimonio dell'umanità. Lo fa con una specie di inno, cantato per l'occasione assieme ai bambini del Piccolo Coro di Caivano e dell'Antoniano.

La canzone, "Vai Italia", è stata presentata ufficialmente il 19 settembre a Roma al Ministero della Cultura, presenti Al Bano e il famoso paroliere Mogol.

L'Unesco deciderà il prossimo 10 dicembre se la cucina della Penisola si merita di essere la prima al mondo ad essere considerata patrimonio dell'umanità.

"La canzone - ha spiegato Mogol - è stata scritta insieme a Oscar Prudente.

Vi ho espresso l'affetto per il mio paese, il più bel paese al mondo, con la speranza di incrementare questo affetto nei confronti di tutti gli italiani".

"È giusto - ha affermato Al Bano - ringraziare tutti quelli che hanno lavorato per arrivare fin qui la cosa più bella è stato cantare con i cori di Caivano e dell'Antoniano, perché ti fanno ritornare un po' bambino. Che l'Italia vinca la sfida per questo straordinario riconoscimento. Ce lo meritiamo!".

Al Bano ha cantato dal vivo l'orecchiabile "Vai Italia" con il coro di bambini il 21 settembre sul principale canale televisivo italiano, nel corso di una puntata della trasmissione "Domenica In".



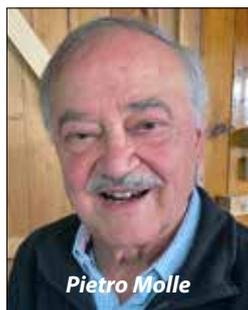
SM **La Notizia** LONDRA  
CULTURA - SPETTACOLO - ECONOMIA - POLITICA - SPORT - INFORMAZIONE

**Seguici in digitale anche su**

**COMPLITALY**  
A THOUSAND SOLUTIONS IN A SINGLE APP

Available on the App Store  
GET IT ON Google Play

# STRADE ROMANE IN UK: LE 4 TOP



Pietro Molle

Delle 38 strade costruite dai romani in Britannia, quattro sono le più importanti: la Fosse Way, la Ermine Street, la Icknield Way e la Watling Street.

La Fosse Way. La parola Fosse deriva dalla parola latina fossa ed, come detto precedentemente, è forse l'unica strada che abbia conservato il nome latino originale. Essa fu completata tra il primo ed il secondo secolo. Si pensa che i romani abbiano programmato questa strada prima di tutto come linea di difesa ad ovest delle loro prime conquiste, scavando un fosso di protezione e che poi l'abbiano riempito costruendovi una strada. La Fosse Way era lunga 229 miglia e collegava Isca Dumnoniorum (Exeter) nel sudovest con Lindum Colonia (Lincoln) nel nordest d'Inghilterra. Recenti scavi eseguiti dall'Università di Exeter però le attribuiscono un tragitto più lungo, procedendo oltre Exeter fino a raggiungere alcune località della Cornovaglia. La Fosse Way era importante perché serviva anche da snodo stradale incrociando la Watling Street a Venonis (High Cross) nei pressi di Leicester e la Ermine Street a Lincoln. La Fosse Way attraversava importanti città romane come Aquae Sulis (Bath), Corinium Dobunorum (Cirencester), Ratae Corieltauvorum (Leicester) e altri 20 centri di sosta.

E lungo il tragitto, come in tutte le strade principali dei romani, non potevano mancare le stazioni di sosta, sia per i pedoni che per gli animali. In Britannia le strade offrivano una mutazio (cambiamento), cioè una stalla per il cambiamento dei cavalli ogni 6,5 Km ed una osteria per il ristoro dei messaggeri.

Per chi non aveva fretta e voleva usufruire di servizi personali, poteva fermarsi la notte presso una mansio (casa) che offriva delle grandi stalle, una taverna, delle stanze per il pernottamento con bagni caldi. Ovviamente il tutto a pagamento.

In queste mansiones spesso dimoravano reparti di truppe che controllavano gli utenti delle strade e gli agenti del procuratore imperiale che raccoglievano il pedaggio sulle merci in transito. Ne fanno testimonianza le Tavole di Vindolanda che possono

essere ammirate presso il British Museum. Esse sono una serie di sottili tavolette di legno ritrovati nel sito del forte romano di Vindolanda vicino al Vallo di Adriano su cui sono riportati documenti del primo e secondo secolo che raccontano la vita privata delle famiglie e gli atti dei soldati con dei resoconti del presidio.

Per quanto riguarda la Ermine Street, la parola Ermine ha le sue origini dal nome di una tribù Sassone, la Earningas che abitò nella zona tra Royston e Huntingdon.

Nel suo libro Itinerarium Curiosum, pubblicato nel 1776, William Sturkeley (vedi lter I,) sostiene che la strada fosse stata costruita durante l'Imperatore Nerone e accenna all'idea che il nome possa derivare da un certo generale tedesco che Cesare chiamava Arminius, il cui vero nome era Harman oppure Herman. Inoltre, Sturkeley racconta di aver percorso personalmente la Ermine Street nei pressi di Peterborough nel 1733 e di essersi soffermato sul luogo dove alcuni operai avevano da poco scavato il terriccio che si era formato sulla strada romana. La Ermine Street era lunga circa 200 miglia e collegava le città di Londra con Eboracum (York), attraversando le città di Ware, Arrington, Godmanchester, Lincoln per poi finire a York.

La Icknield Way prende il nome dalla tribù degli Icenii della East Anglia. Partendo da Ivinghoe Beacon fino a Knettishall Heath, la strada era lunga 170 miglia. Gli storici e gli archeologi che hanno studiato il tratto di questa strada non hanno raggiunto un accordo sulle sue origini. Alcuni pensano che i Romani non abbiano avuto niente a che fare con essa se non il suo utilizzo e che la strada sia stata creata dagli Icenii per percorrere facilmente il cammino lungo la scarpata di gesso che attraversava la località del Berkshire Downs e del Chiltern Hills.

La prima, la più lunga e storicamente la più importante strada costruita dai romani è la Watling Street. Percorremmo insieme questa strada dal suo inizio fino alla fine, perché essa narra il metodo e l'abilità utilizzata dai romani nella progettazione ed esecuzione di tutte le altre strade costruite in Britannia, oltre a spiegare il ruolo che esse hanno giuocato nello sviluppo economico e sociale delle località che esse hanno attraversato.

Watling Street  
Come per tutti gli altri nomi delle strade costruite dai romani, il suo nome originale non ci è stato tramandato.

Il termine Street deriva dalla parola Anglo-Sassone Straet che indica una strada pavimentata, senza alcun riferimento né alla località, né ad un nome in particolare. Invece sull'origine del termine Watling vi sono varie versioni ma che condividono la provenienza Anglo-Sassone. Secondo alcuni, Watling è una modificazione della parola Waecelinga (il popolo di Waecel), una tribù del Medioevo che visse nella zona di Watlington-Oxfordshire; mentre per altri il termine ha una provenienza più fiera perché si riferisce ad un personaggio chiamato Hwaetling, ossia il "Figlio del Coraggioso".

La strada era lunga 276 miglia e, partendo da Dover, raggiungeva Wroxeter sul confine dell'Inghilterra con il nord del Galles. In genere viene riportato che la Watling Street parta da Dover, in quanto è la città portuale del Kent che noi conosciamo di più. In effetti, sin dall'inizio della loro occupazione, i romani costruirono la Watling Street partendo da quattro porti del Kent che incontrandosi a Canterbury proseguivano in una unica via verso Londra. In questo modo essi potevano assicurare il flusso indisturbato dei legionari e del loro approvvigionamento dal continente.

Nel suo libro intitolato "Watling Street, Travel Through Britain and Its Ever-Present Past", John Higgs racconta questa strada come una strada di streghe e fantasmi, di regine e banditi, di storia e miti. Lungo questa strada Bodicea incontrò la sua morte e la Battaglia di Bosworth cambiò la storia dei reali inglesi. Però Higgs, nel suo libro, ci da un altro importante messaggio che è poi stato ribadito in alcune sue recensioni: cioè che la Watling Street non è soltanto la storia di un percorso attraverso la Gran Bretagna, ma anche "un'acuta osservazione ed esplorazione del passato che ci rivela altresì chi siamo noi oggi". E questo è quello che noi, alla fin fine, stiamo cercando di comunicare con questo nostro lavoro;

Dopo aver conquistato il Kent, lo Hampshire e il Somerset, prima di ritornare a Roma, l'Imperatore Claudio ordinò ai libatores ed ai legionari di fortificare i quattro porti lungo la costa del Kent: Regulbium (Reculver), Rutupia (Richborough), Portus Dubris (Dover) e Portus Lemanis (Lympne), mentre al praefectus classis diede l'incarico di organizzare la Classis Britannica (la flotta britannica) per proteggere la navigazione della Manica.

La città di Dover con il suo porto, ha giocato un ruolo importante attraverso tutta la storia d'Inghilterra ed è stata spesso indicata come la "Lock and Key of England" (chiave e lucchetto d'Inghilterra). Il suo nome latino Portus Dubris deriva da Dubra, il termine usato dai Britanni per indicare "acque". Al tempo dei romani il fiume Dour sfociava nel mare in questo luogo con un largo estuario, sovrastato da due alte colline che formavano una larga insenatura transitabile anche dal mare. Qui i Romani costruirono due grandi fari chiamati Pharos, una città, un imponente porto ed una fortezza. Qui Cesare cercò di sbarcare durante



la prima invasione, proprio tra quelle due colline dove, quasi cento anni dopo, Aulus Plautius fece costruire i due Pharos ma poi, come abbiamo visto, Cesare cambiò idea e si diresse verso Richborough.

Anche Shakespeare ci parla di Dover e dei romani. Nel dramma Cymbeline, i fratelli Arviragus e Guiderius furono rapiti quando ancora bambini e cresciuti nel Galles da Belarius, un uomo assai nobile il quale era stato bandito dal Re Cymbeline, padre dei fratelli. Quando il re dei Britanni si rifiutò di pagare il pegno promesso per la figlia Imogen, i romani gli muovono guerra. Il Re recluta una "moltitudine" di guerrieri per sbarrare l'entrata della flotta romana nella baia tra le due colline che fiancheggiano il fiume Dour e quando tutto stava per essere perduto, i due fratelli si riuniscono al padre e alla sorella Imogen, salvando così la situazione.

Ultimamente sono state scoperte in Dover altre due strutture addebitate ai romani: la Chiesa di Saint Mary sub Castro e la Roman Painted House. La chiesa di St Mary si trova all'interno del castello medioevale e fu costruita a fianco del faro romano per divenirne il campanile. La Roman Painted House fu scoperta negli anni 70. Si pensa che questa struttura facesse parte di un accampamento militare romano e costruita durante il terzo secolo. La casa è abbellita da stupendi affreschi ed ha il tipico riscaldamento romano del tempo.

Il porto di Dover aveva un'altra importante funzione: quella di ospitare la Classis Britannica (la flotta britannica). La flotta aveva il compito di assicurare il libero trasporto delle truppe e delle merci lungo le coste e quello di mantenere aperte le vie di comunicazioni attraverso la Manica.

Per inciso, mi viene l'obbligo di ricordare che per me, come per tutti gli emigrati che per la prima volta sono approdati in Gran Bretagna con la nave negli anni 50, 60 e 70, le bianche sponde di Dover rimangono ancora un primo ed importante ricordo del nostro approdo in questa Nazione.

A Lympne i romani costruirono il porto ed una fortezza ai piedi delle co-

ste. I ruderi del porto possono essere ancora visitati anche se sono situati in terreno privato.

Anche a Reculver ed a Richborough furono costruite delle fortezze con il compito di proteggere il canale: ad ovest dal castello di Richborough e dagli altri latidalla fortezza di Reculver. Durante il periodo dell'occupazione romana lo stretto che separava la terra ferma del Kent dall'isola Thanet era navigabile ed era molto praticato per accedere non solo all'isola ma veniva utilizzato per il traffico delle merci e per accedere all'interno della Britannia attraverso il Tamigi. Infatti, in alcune parti lo stretto vantava più di tre chilometri di larghezza e dodici metri di profondità. Con il passare degli anni il Wantsum Channel si è man mano riempito legando l'isola alla terra ferma del Kent. Comunque, è ancora visibile il tratto dell'antico canale in quanto supera appena i 60 centimetri. Il riempimento legato al reclamo dei terreni, avvenuto durante il dodicesimo e tredicesimo secolo, hanno fatto scomparire alcuni edifici costruiti dai romani. A Reculver però, sono ancora visibili i ruderi di una seconda fortezza creata dai romani verso la fine del secondo secolo dopo Cristo.

Le spiagge di Richborough furono il luogo dove i romani costruirono il primo accampamento e da qui ebbe inizio l'occupazione della Britannia nel 43 dopo Cristo. In questo luogo essi costruirono il porto ed un castello e crearono la base del loro approvvigionamento.

E qui, a Richborough, i Romani innalzarono l'unico arco trionfale di tutta la Britannia. L'imponente arco era alto 26 metri, sovrastava la spiaggia ed era la prima cosa maestosa dei romani che si poteva ammirare dalla Manica. Gli archi fuori Roma avevano la funzione di celebrare e pubblicizzare in modo trionfale le opere dell'imperatore ed erano costruiti in maniera che sarebbe rimasti nei secoli.

Solo l'imperatore poteva ordinare la costruzione di un arco.

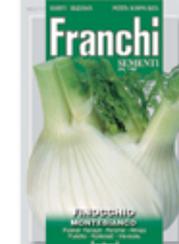
L'arco di Richborough però ha presentato nei secoli e presenta ancora oggi l'incognita di quale imperatore abbia ordinato la sua costruzione. Si pensa che possa averlo ordinato l'Imperatore Domiziano al termine della sua vittoria contro i Caledoni per celebrare la conclusione della conquista della Britannia; oppure fu ordinato da Traiano o da Adriano, i quali erano prolifici nel costruire monumenti pubblici in tutto l'impero. Oggi si può ammirare solo la maestosa base dell'arco a forma di croce di una grandezza di 44 per 33 metri.



**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](mailto:grow@italianingredients.com) - web: [seedsofitaly.com](http://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*

# DA UN SECOLO NEL BUSINESS LIBRI: PRESENTATA A LONDRA MOSTRA SULLA FAMIGLIA GUIDA

La famiglia Guida festeggia un secolo di attività culturale a Napoli, prima tramite una libreria e poi attraverso una casa editrice, e lo fa con una mostra fotografica itinerante presentata lo scorso 11 settembre all'Ambasciata d'Italia a Londra.

Intitolata "Centenary of the Guida Family's Cultural Activities", la mostra sarà articolata in nove momenti, ognuno corredato di fotografie d'epoca e testi in lingua inglese e italiana.

"Da napoletano e estimatore delle opere pubblicate dalla casa editrice Guida, sono particolarmente felice che sia stata annunciata all'Ambasciata d'Italia a Londra la mostra itinerante che racconta la sua storia centenaria", ha dichiarato l'Ambasciatore Inigo Lambertini, sottolineando come Guida sia stata e sia ancora oggi, a distanza di oltre un secolo di storia, "un punto di riferimento per intellettuali, scrittori e artisti, tra



i quali Eugenio Montale, Alberto Moravia, Pier Paolo Pasolini, solo per citarne alcuni, e un luogo dove le idee prendono forma e dove la cultura napoletana si intreccia con quella nazionale e internazionale".

La mostra toccherà diverse città europee e farà tappa anche a Roma, Mi-

lano e Napoli.

"A ridosso della Prima guerra mondiale, nel 1920, Alfredo Guida - ha evocato Diego Guida, amministratore delegato di Guida Editori - investì in un

ambito, come quello dell'editoria, in cui nessuno credeva. Dopo poco, con lo scoppio della Seconda guerra mondiale, le prime misure di censura, i tempi incerti, tutto diventò ancora più difficile, ma non impossibile, a conferma che la cultura supporta la costruzione delle idee e aiuta a tracciare orizzonti di speranza. Con orgoglio, l'azienda ha oggi così superato i cento anni di vita; il cenacolo della Saletta Rossa di Guida, le cui attività proseguono oggi nello spazio in via Bisignano, continua ad essere luogo identificativo di eventi e manifestazioni culturali aperte, come nel passato, a intellettuali quali Jack Kerouac, Vittorio De Sica, Allen Ginsberg, Umberto Eco, Dominique Fernandez, Andrea Camilleri, Achille Bonito Oliva, Umberto Eco, Andrea Camilleri, Toni Servillo, Peppe Barra, Maurizio De Giovanni, e tantissimi al-

tri".

Carlo Vecce, professore ordinario di Letteratura italiana presso l'Università l'Orientale di Napoli, e' a capo del comitato per il centenario e ha definito "estremamente significativo che il primo importante evento che abbiamo organizzato, la presentazione di questa mostra fotografica, avvenga qui a Londra, nella sede dell'ambasciata italiana. Un evento che sottolinea benissimo gli orizzonti internazionali di Guida nel corso del XX secolo, e anche l'elevata funzione civile e sociale che la sua mission culturale riuscì a svolgere, anche negli anni più difficili della storia contemporanea, per Napoli, per il Mezzogiorno e per l'intero paese".

Al centro delle celebrazioni (la libreria fu aperta negli Anni Venti, la casa editrice fu fondata nel 1931) c'è l'Archivio della famiglia Guida, per lungo tempo trascurato, che negli ultimi anni è stato oggetto di un primo lavoro di riordino e inventariazione ma gran parte della documentazione - corrispondenza, rassegna stampa, materiale iconografico, bozze di libri pubblicati - risulta ancora priva di un ordine e di una sistemazione adeguate e sarà oggetto di successive valorizzazioni.

## CARAVAGGIO'S CUPID FOR THE FIRST TIME ON DISPLAY IN UK

Victorious Cupid, one of the Caravaggio's masterpieces, will go for the first time on display in UK and for free, thanks to a major loan from the Gemäldegalerie in Berlin to the London's Wallace Collection.

It will be the centrepiece of a focused exhibition, accompanied by two ancient Roman sculptures which, four centuries ago, were displayed in the same collection.

The painting and sculptures once belonged to the fabulously wealthy and erudite Marchese Vincenzo Giustiniani (1564-1637) who, with his older brother Cardinal Benedetto Giustiniani, lived in a vast palazzo near the Pantheon in Rome. The Cupid hung in his 'great room of ancient paintings' with 13 other works by Caravaggio and a splendid array of works by Raphael, Giorgione, Titian and Andrea del Sarto.

Victorious Cupid is a shocking picture, whose provocative sexuality, and full-frontal nudity, stops the viewer in their tracks. Lifesize and painted from nature, a 12-year-old Roman boy - a pair of arrows thrust into his hand - wears only a pair of eagle's wings and a cheeky grin. The painting's theme is 'Love conquers all' and at his feet, in disarray, lie symbols of culture, learning



of St Matthew had launched his brilliant career. Through maps and prints it evokes the world of 17th-century Rome, where, in a small area of dark alleyways, piazzas, taverns, artists' studios, churches, and splendid palaces, the drama of Caravaggio's life was played out - and a revolution in European painting took place.

Caravaggio painted the Victorious Cupid in 1602 at the height of his success, in a period of astonishing creativity. Only a few years later, in 1606, he killed a man in a fight and fled Rome; he died at Porto Ercole on the Tuscan coast in 1610, as he attempted to return to the city.

"I am thrilled - Xavier Bray, Director of the Wallace Collection, says - that we are exhibiting Caravaggio's masterpiece Victorious Cupid in the UK for the very first time. It is an exceptional cultural exchange between us and the Gemäldegalerie in Berlin. Commissioned by Vincenzo Giustiniani in 1602, Victorious Cupid, with its mix of the sacred and the profane, is the ultimate Caravaggio painting. In it are all the hallmarks of his greatest work: sensuality, movement and the dramatic use of light."

and power, all brought low by the mischievous god of Love.

The Wallace exhibition (26 November 2025 - 12 April 2026) creates a sense of walking through the Palazzo Giustiniani, with images of sculptures decorating the walls, and suggesting views through the window to the church of San Luigi dei Francesi, where Caravaggio's Scenes from the Life

## CENTO ANNI DI TRECCANI: MOSTRA ITINERANTE FA TAPPA A LONDRA

La Treccani compie cent'anni e festeggia il traguardo con una mostra itinerante che dal 12 settembre al 9 ottobre è stata ospitata a Londra dall'Istituto Italiano di Cultura.

La mostra è un viaggio alla scoperta della Treccani: una istituzione al servizio della cultura e della storia d'Italia dal 1925, una galassia del sapere che "supporta e incoraggia il confronto e il dialogo tra le persone, le istituzioni, gli enti e le comunità".

Inaugurata a Roma all'inizio di quest'anno alla presenza del Presidente della Repubblica Sergio Mattarella, la mostra racchiude in una forma e in uno spazio innovativi il valore del sapere Treccani: un museo immaginario che struttura la conoscenza in sistemi e stimola il visitatore a riflettere sui grandi temi del nostro secolo, fornendo strumenti utili per comprendere al meglio la complessità del mondo che ci circonda.

La tappa londinese è organizzata dall'Istituto italiano di cultura di Londra insieme all'Istituto dell'Enciclopedia Italiana: il pubblico ha avuto la possibilità di approfondire e ripercorrere la storia della Treccani attraverso un itinerario popolato da facsimili di codici miniati e disegni rinascimentali, grafiche d'arte, oggetti di design e di alto artigianato realizzati da Treccani.

La sezione Salone impossibile ha messo in scena l'incontro tra diverse personalità che hanno animato negli anni la storia dell'Istituto: le voci di Massimo Bray, Rita Levi Montalcini,



Mimmo Paladino, Emilio Isgrò e Alessandro Mendini danno vita a un racconto corale ed evocativo della cultura italiana.

La Treccani fu fondata a Roma come istituto il 18 febbraio 1925 con i finanziamenti dell'imprenditore tessile Giovanni Treccani (da qui il nome) e si mise all'opera per dare all'Italia (allora fascista) la prima enciclopedia universale autoctona, sotto la direzione del filosofo principe del regime, Giovanni Gentile, all'epoca senatore ed ex ministro dell'educazione.

L'Enciclopedia Italiana di scienze, lettere ed arti, più nota come Enciclopedia Italiana o la Treccani, vide la luce nel 1929. La sua prima edizione fu pubblicata in trentacinque volumi più un indice e completata nel 1937. Da allora fino ad oggi è stata integrata e aggiornata con undici appendici.

### 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





Due stimolanti mostre autunnali per la Estorick Collection che a Londra promuove l'arte moderna italiana: da una parte il "duraturo dialogo" dell'artista irlandese Sean Scully con l'immaginario di Giorgio Morandi, uno dei maggiori esponenti della pittura del Novecento italiano, e dall'altro uno "special display" di opere dell'artista multidisciplinare Marinella Senatore in interazione con i capolavori futuristi del Novecento custoditi nel museo.

Scully, nato a Dublino nel 1945, è presente nella prima mostra (in calendario dall'8 ottobre al 23 novembre) con 20 opere realizzate tra il 1964 e oggi (opere su carta, dipinti e sculture nuove o raramente esposte), affiancate da una dozzina di acquarelli e disegni di Morandi provenienti dalla collezione permanente della Estorick Collection. Così da rendere chiaro

## DUE MOSTRE AUTUNNALI ALLA ESTORICK

### *Scully in dialogo con Morandi e Marinella Senatore*

come il suo percorso rispecchia quello dello stesso Morandi. Dalla rappresentazione iniziale all'astrazione geometrica, per poi ritornare alla figurazione

Organizzato in collaborazione con il Consolato d'Italia a Londra, lo "special display" di Marinella Senatore in programma dal 15 ottobre al 16 novembre è invece contrappuntato da dipinti di artisti come Umberto Boccioni, Carlo Carrà e Gino Severini

Nel caso di Scully va detto che l'artista irlandese incontrò per la prima volta l'opera di Morandi da studente, grazie alla collezione della Tate, e sviluppò una reverenza duratura per un dipinto in particolare: Natura morta (1946). "Attraversando i corridoi della Tate Gallery di Londra, alla ricerca di modelli, mi imbattevo costantemente - ricorda - in un tipico piccolo dipinto di Morandi. Sembrava sconvolgere e turbare tutto ciò che gli stava attorno."

I recipienti cui Morandi tornò incessantemente - vasi, bottiglie, scatole e barattoli disposti in gruppi e file - sono, per Scully, contenitori aperti di

significato. "Siamo liberi di goderne e percepirla come faremmo con un dipinto astratto, eppure restano rappresentazioni fedeli e misteriose di oggetti reali".

L'arte di Scully è spesso strutturata su strisce o blocchi sovrapposti di colore, disposti su assi orizzontali e verticali, definiti da un attento equilibrio tra il monumentale e l'intimo. Al cuore di ciascuna composizione rigorosa si cela un numero quasi infinito di variazioni espressive.

Entrambi gli artisti condividono un profondo interesse per la configurazione di forme piatte e architettoniche nello spazio, per il dramma silenzioso dell'accostamento e della sovrapposizione di una forma all'altra. Pur radicate nel mondo fisico, le loro opere esplorano il potenziale astratto ed espressivo della geometria.

Se da un lato Scully attribuisce primaria importanza alla fisicità dei materiali che impiega, dall'altro la sua opera è guidata dall'idea del miglioramento dell'umanità. Così descrive il lavoro di

Morandi: "Non si protende attraverso lo spazio per comunicare potenza visiva, ma ti costringe ad avvicinarti a lui. Siamo noi a fare il cammino. Il dipinto aspetta. Ti lascia - anzi, ti invita - a passargli davanti e a ignorarlo: solo dopo aver visto molti altri dipinti torni a lui, con il tuo dubbio. Morandi incarna la pazienza e la diffidenza della storia."

Tra i più apprezzati artisti italiani del Novecento, Morandi - morto nel 1964 - ha saputo

cogliere gli effetti della luce e le sottigliezze tonali in uno stile naturalistico e tuttavia le sue composizioni spesso spazialmente ambigue di forme semplici possono essere apprezzate anche come saggi di astrazione. Ha vissuto e lavorato esclusivamente a Bologna e nella campagna circostante. È noto soprattutto per le sue apparentemente semplici nature morte con bottiglie, brocche e vasi.

Nel caso di Marinella Senatore il grosso della mostra è costituito da diverse opere della serie It's Time to Go Back to the Street, che raffigurano scene di



protesta nell'ambiente urbano. Questi disegni collegano epoche diverse, contenendo riferimenti visivi sia alle campagne delle Suffragette durante il periodo edoardiano, sia alle manifestazioni contemporanee a favore della libertà di scelta.

Si è deciso l'accostamento con Umberto Boccioni, Carlo Carrà e Gino Severini perché questi ultimi appartenevano al movimento futurista, anch'esso affascinato da impulsi come rivolta e ribellione.

Obiettivo: "mettere in risalto la capacità di Senatore di fondere tecniche tradizionali con media contemporanei". Non a caso i suoi disegni, espressivi, grezzi e carichi di immagini simboliche, sono stati presentati insieme a striscioni e vivaci installazioni luminose al neon di carattere celebrativo, contenenti slogan e messaggi positivi tipici del suo lavoro.

## LONDRA, NUOVA PATRIA PER GIOVANI MUSICISTI NAPOLETANI

"Un biglietto di solo andata con destinazione Londra. È la scelta compiuta da tanti giovani musicisti napoletani negli ultimi anni", secondo un reportage del Corriere del Mezzogiorno.

Il quotidiano del sud d'Italia ne intervista alcuni di questi artisti espatriati. A partire dal musicista elettronico Antonio Marra, in arte Twan, compositore, pianista e dj di fama internazionale, riconosciuto nel 2023 come migliore produttore al rinomato Amsterdam

Dance Event in Olanda, che ha appena pubblicato il singolo "Senti come balla", un brano dalla melodia sinuosa nato da sessioni notturne tra Londra e l'Italia.

"Mi ha sempre ispirato il coraggio di sperimentare che c'è a Londra - racconta l'artista al giornale - che ormai è la mia città da oltre dieci anni". Le sue musiche spuntano anche in diversi film e serie tv su Netflix. "Napoli mi manca - prosegue - e non escludo di

tornarci un giorno. Mi piacerebbe anche collaborare con musicisti partenopei che come me vivono in Inghilterra. E ci sono molte possibilità che accada presto. Ora però mi sto concentrando al concept di una performance che a novembre terrò a Londra, alla quale poi seguirà, dopo tanti singoli, il primo album".

Anche la rapper Lina Simons, all'anagrafe Pasqualina De Simone, madre nigeriana e padre campano, si è



trasferita a Londra per coltivare il suo sogno. Nata a Pozzuoli e cresciuta tra Castelvolturno e la provincia di Benevento, nella metropoli britannica Lina ha trovato casa e uno spazio ideale per comporre le sue strofe scritte spesso alternando inglese, italiano e dialetto napoletano.

"Vivere a Londra mi fa sentire libera - spiega Lina - e questa città mi ha dato l'opportunità di diventare chi sono senza farmene un peso".

C'è poi un altro talento ad aver scelto Londra, Dani Diodato, chitarrista jazz e r'n'b tra i più quotati nella scena underground londinese. Dopo due anni al conservatorio San Pietro e Majella, ha proseguito gli studi accademici al Trinity Laban di Londra. Talento cristallino alla sei corde ma anche dj producer nel progetto "Cafè Sicilia", ha raggiunto una notevole notorietà in quanto chitarrista di Arlo Park, cantau-

trice londinese tra le più apprezzate al mondo.

"Mi sono trasferito a Londra nel 2015 - dice Dani - ma già da piccolo la città britannica mi affascinava e sentivo un'attrazione molto forte".

Diodato ha anche prodotto il primo EP di Leo Pesci, un altro musicista emigrante napoletano di successo. Leo viene dai Quartieri Spagnoli, vive a Londra da tempo e le sue canzoni hanno fatto il giro delle radio.

Come molti altri suoi compaesani, Leo si è perfettamente inserito a Londra, tanto da collaborare con alcuni degli artisti (emergenti e non) più esaltanti della scena inglese, tra cui Ella Knight, Jackson Method, Jay Phelps e John Swana, quest'ultimo leggendario trombettista noto per le sue collaborazioni con icone come Miles Davis e Christian McBride

**Domenico Basilea - Email: [dom@aquawm.co.uk](mailto:dom@aquawm.co.uk)**

AQUA

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

## Belluzzo

International Partners

38 Craven Street, London WC2N 5NG

Tel: +44 (0)20 7004 2660 - Fax: +44 (0)20 7004 2661

[london@belluzzo.net](mailto:london@belluzzo.net)

[www.belluzzo.net](http://www.belluzzo.net)

## Giovane soprano italiana entra in firmamento Covent Garden



Una giovane e molto promettente soprano italiana, Sara Cortolezzis, ha fatto un salto di qualità lo scorso 3 ottobre: ha debuttato a Covent Garden nel ruolo di Helene, la protagonista dei "Vespri Siciliani" di Giuseppe Verdi. Con un'altra italiana, Speranca Scapucci, a dirigere l'orchestra.

Nata a Mestre in provincia di Venezia 33 anni fa, Sara Cortolezzis ha già all'attivo una ricca carriera nei teatri operistici italiani ed esteri. Nel 2018 ha debuttato al Teatro Barbarigo di Padova nella Traviata di Verdi interpretando Violetta. L'anno successivo ha vestito i

panni di Donna Anna nel Don Giovanni di Mozart in un tour veneto e poi è stata la volta di Suor Angelica nell'omonima opera di Puccini e di Cio-Cio-San in Madama Butterfly, sempre di Puccini, al Teatro Nuovo di Spoleto e al Morlacchi di Perugia. All'inizio del 2025 ha interpretato il ruolo principale nel Simon Boccanegra di Verdi con Opera North, esibendosi anche alla Royal Festival Hall.

La giovane soprano, che ha intrapreso lo studio del canto nel 2008 ed è andata via via perfezionandosi, svolge un'intensa attività concertistica in Italia e all'estero, spaziando dal repertorio lirico a quello sacro e cameristico. Ha già avuto moltissimi riconoscimenti, incominciando dal 1° Premio "Carlo Bergonzi".

L'occasione di debuttare alla Royal Oper House, uno dei massimi templi della lirica, è nata dal fatto che la soprano titolare Marina Rebeka si è ritirata dall'impegno ed è stata sostituita da Sara Cortolezzis, all'inizio reclutata soltanto come "understudy" (sostituto).

Nel corso della stagione 2025/26, Sara debutterà successivamente a Verona nel ruolo di Anna nelle Villi di Puccini e interpreterà poi Donna Elvira nel Don Giovanni di Mozart al New National Theatre di Tokyo.

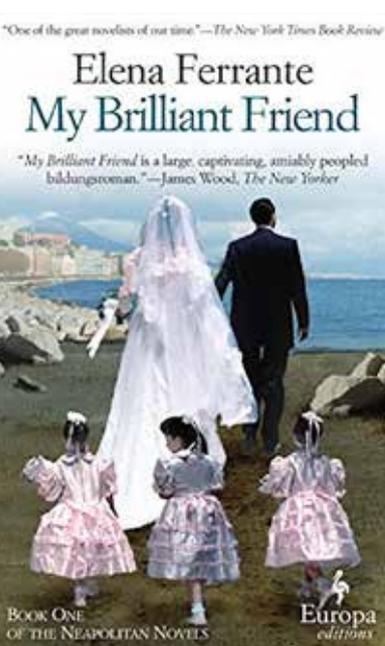
## SERATA-OMAGGIO A LONDRA PER ELENA FERRANTE

Sono passati ormai dieci anni da quando il quartetto bestseller di Elena Ferrante ha conquistato il mondo. I libri, tradotti in oltre quaranta lingue, hanno attirato milioni di lettori ovunque. Per anniversario l'Istituto italiano di Cultura di Londra ha organizzato lo scorso 7 ottobre una "serata omaggio" assieme a Europa Editions, la casa editrice britannica che ripropone tutti e quattro i volumi de "L'amica geniale" in una nuova unica pubblicazione.

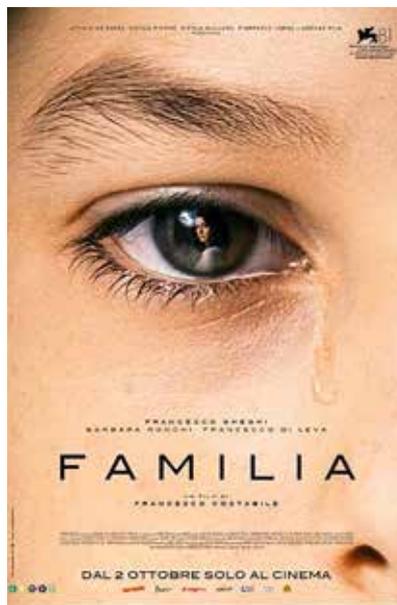
Durante l'evento a Hatchards Piccadilly tre scrittrici britanniche - Margaret Drabble, Catherine Taylor e Natasha Lehrer - hanno discusso - in conversazione con la direttrice dello European Literature Network Rosie Goldsmith - dei loro primi incontri con l'opera della misteriosa Ferrante (pseudonimo di una romanziera o romanziera finora nell'ombra...) e di ciò che i libri hanno significato per loro nel corso degli anni.

Elena Ferrante ha pubblicato il primo volume della sua saga napoletana nel 2011 e l'ultimo ("Storia della bambina perduta") nel 2014 in Italia. In Gran Bretagna quest'ultimo volume uscì nel 2015 a cura di Europa Edition nella traduzione di Ann Goldstein. L'anno scorso il quartetto è stato incoronato "Best Book of the 21st Century" in una classifica del "New York Times".

Margaret Drabble, classe 1939, è



autrice di diciotto romanzi, ha scritto anche biografie, sceneggiature ed è stata curatrice dell'Oxford Companion to English Literature. Natasha Lehrer è una scrittrice, traduttrice ed editor pluripremiata. Scrittrice, editor e critica, Catherine Taylor è ex vicedirettrice di English PEN. Il suo primo libro, The Stirrings: A Memoir in Northern Time, ha vinto il TLS Ackerley Prize 2024 per l'autobiografia e la scrittura biografica.



I favoriti della vigilia erano "Diamanti" di Özpetek, "Duse" di Marcello e "Follemente" di Genovese ma a sorpresa il Comitato di Selezione (dove figurano registi come Gabriele Muccino e attrici come Micaela Ramazzotti) ha scelto "Familia" di Francesco Costabile come candidato italiano all'Oscar 2026 per il miglior film straniero.

La pellicola si ispira all'autobiografia "Non sarà sempre così" di Luigi Celeste, che nel 2008 uccise il padre per difendere la madre dalle continue violenze e fu condannato a nove anni di reclusione.

"Licia - così il sito filmtv.it riassume la trama - è una donna che si divide tra lavoro e figli. Suo marito Franco è

appena uscito di prigione, ha provato ad allontanarlo per via dei suoi atteggiamenti violenti senza successo. Malgrado i tentativi di allontanamento e denunce varie, tornerà più volte nella sua vita scombuscollando la sua tranquillità e quella dei suoi figli".

Nato a Cosenza nel 1980, insegnante di grafica e comunicazione all'Istituto Tecnico Aldini Valeriani di Bologna, Costabile ha firmato prima di "Familia" un solo altro film, "Una femmina", uscito nel 2022 e incentrato sulle donne vittime di violenza nelle famiglie della 'Ndrangheta calabrese. Di lui si legge su Wikipedia che è "il primo regista dichiaratamente non binario" a vantare una candidatura italiana agli Oscar. Ha fondato assieme ad un collega regista l'Hacker Porn Film Festival, "festival di cinema queer e post porno".

"Sono rimasto incredulo, al limite dello scioccato. Visti i nomi e film, veramente pensavo - ha detto Costabile al "Corriere della Sera" subito dopo la candidatura al premio hollywoodiano - a uno scherzo. È stata una scelta coraggiosa: hanno capito che il tema aveva un'urgenza. La violenza di gene-

re è trasversale a tutte le classi. Sto già lavorando al nuovo film che, in qualche modo, chiuderà la mia trilogia, non progettata dall'inizio, ma di fatto iniziata con Una femmina, su questo tema necessario, che deve essere raccontato a un pubblico ampio".

Adesso si vedrà quanta strada riuscirà a fare "Familia" nella marcia verso l'Oscar 2026 per il miglior film straniero, se riuscirà o meno a entrare nella fatidica cinquina da cui uscirà il vincitore.

"Anche i votanti dell'Academy avranno la stessa sorpresa che ha scosso gli addetti ai lavori, di fronte alla scelta di candidare Familia per la categoria Miglior film internazionale? Saranno pronti a votare questo dramma che affronta temi tragicamente attuali (le violenze domestiche) ma che rischia di lasciare lo spettatore disorientato con la sua scelta di non fare della vittima un'eroina che lotta ma quasi una rassegnata complice?", si è chiesto il critico cinematografico del "Corriere della Sera" Paolo Mereghetti.

## Come invecchiare con filosofia? Ve lo spiega Severgnini

La vita umana, insegna l'induismo, si divide in quattro periodi: il primo serve per imparare, guidati da un maestro; il secondo per realizzare sé stessi; il terzo per insegnare e trasmettere la conoscenza; l'ultimo, segnato da un progressivo disinteresse verso le cose materiali per prepararsi al congedo.

Nella società contemporanea molti faticano ad accettare quest'ultima dimensione e continuano a inseguire ruoli, riconoscimenti e gratificazioni sociali anche in età avanzata, lamenta il giornalista scrittore Beppe Severgnini nel suo ultimo libro - Socrate, Agata e il Futuro - presentato lo scorso 24 settembre all'Ambasciata d'Italia a Londra.

Del volume, sottotitolato "L'arte di invecchiare con filosofia", Severgnini ha parlato in conversazione con l'ambasciatore Inigo Lambertini.

Il libro propone una riflessione sul trascorrere del tempo e sul significato dell'invecchiare, con uno sguardo ironico e al tempo stesso profondo.

Con l'aiuto di una nipotina (l'Agata del titolo) che insegna il disordine quotidiano, Beppe Severgnini medita sul tempo che passa e gli anni complicati che stiamo attraversando e invita la propria generazione a "indossare con eleganza la propria età", comportandosi con gentilezza, imparando dagli insuccessi, allenando la pazienza, frequentando persone intelligenti e luoghi belli, che porteranno idee fresche e accettando che c'è un tempo per ogni cosa, e la generazione dei figli e dei nipoti ha bisogno di spazio e incoraggiamento. Non di anziani in-

soportabili.

"Sono lieto di aver accolto in Ambasciata la presentazione dell'ultimo libro di Beppe Severgnini, che ci invita a riflettere sul tempo, sulle generazioni e sul valore della conoscenza condivisa. In un contesto internazionale complesso, iniziative come questa contribuiscono a rafforzare il dialogo culturale e a sottolineare l'importanza della letteratura italiana come strumento di comprensione reciproca", ha dichiarato l'Ambasciatore Lambertini.

Classe 1956, editorialista del "Corriere della Sera", ha scritto molti libri di successo, compreso uno che si intitola "Inglese". Ha lavorato a Londra come corrispondente per "Il Giornale" di Indro Montanelli negli Anni Ottanta.



Mangia sano  
Mangia siciliano

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

**49 Museum Street, London WC1A 1LY**

**Phone: 020 3581 1747**

**www.panecuzato.com - booking@panecuzato.com**

# Proposte Editoriali

A cura di Ornella Tarantola - [ornella101@hotmail.com](mailto:ornella101@hotmail.com)

## Viola Ardone - Tanta vita ancora - Einaudi Editore

«Questo fanno i bambini alle persone. Le sincronizzano sul tempo dell'amore». Una mattina Vita apre la porta di casa e trova, accoccolato sull'uscio, Kostya. Lui, che neppure parla la sua lingua, le cambierà l'esistenza. Perché ogni figlio nato sulla terra è il figlio di tutte, di tutti. Nei romanzi di Viola Ardone l'incontro fra esseri umani ha sempre la potenza di un miracolo, capace di scardinare la solitudine, di ricomporre la speranza. Kostya ha dieci anni quando si mette in viaggio per arrivare dalla nonna Irina, domestica a Napoli. Nello zaino, la foto di una madre mai conosciuta e un indirizzo. Suo padre è al fronte per difendere l'Ucraina appena invasa. Tra soldati che cercano di bloccarlo al confine e sconosciute che gli danno una mano, il bambino riesce ad arrivare. Vita, la signora per cui la nonna lavora, lo scopre addormentato sullo zerbino. Quattro anni fa lei ha perso suo figlio e ora passa le giornate da sola, o con Irina, che ha letto Dante e parla italiano come un poeta del Duecento. Il piccolo ospite inatteso la costringe di nuovo in quel ruolo che il destino le ha tolto. Poi, quando il padre di Kostya è dato per disperso, Irina torna nel suo Paese a cercarlo. D'impulso, Vita decide di raggiungerla, per aiutarla. Tentare di salvare un altro, del resto, è l'unico modo per salvare noi stessi.



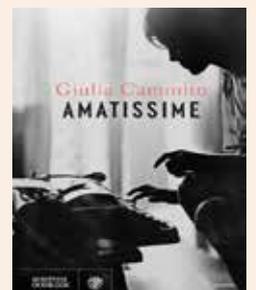
## Fabio Bacà - L'era dell'acquario - Adelphi Editore

«Let the sunshine in», fa entrare la luce del sole, cantava, nei remoti anni Sessanta, i protagonisti di Hair – e contro una nazione in guerra, ingozzata di «bugie mascherate da ideali», annunciavano il sorgere dell'era dell'Acquario, in cui ci sarebbero state «armonia e comprensione, tolleranza e verità». Quella in cui vive Chloe, la protagonista di questo turbinoso romanzo, è invece la luce abbagliante e ingannevole dei social – questo vasto acquario in cui ci affanniamo tutti a nuotare. Chloe, infatti, è diventata ricca e famosa vendendo la propria stupefacente bellezza e la propria intimità in filmati espliciti su OnlyFans a torme di munifici ammiratori. Paradossalmente, tuttavia – come in una versione contemporanea e disinibita della lettera rubata di Edgar Allan Poe –, lo ha fatto per nascondersi, per tentare di sfuggire alle ombre di un passato di cui non parla con nessuno – e nel fondo del quale ci sono una donna morta in un bosco, sotto una valanga di neve, e un uomo che, scampato alla morte in modo misterioso, sostiene di aver intravisto l'aldilà. Eppure, proprio nel momento in cui queste ombre si fanno più minacciose, la giovane donna che per anni è stata avvolta dallo scintillio del lusso e della mondanità scopre qualcosa che assomiglia alla dolcezza di una insperata armonia. Un'avventura, quella di Chloe, che si snoda attraverso successive rivelazioni, fino alla resa dei conti con un padre sospettato di un crimine infamante, in una sorta di percorso iniziatico nel quale il lettore verrà a sua volta trascinato dal virtuosismo narrativo di Bacà.



## Giulia Caminito - Amatissime - Bompiani Editore

Nel primo dei capitoli che compongono questo libro la voce narrante rievoca una scena de L'amica geniale di Elena Ferrante: quando Lila e Lenù "si incontrano in cortile, ognuna con la sua bambola, e fingono di non giocare tra loro, si sistemano vicine, si occhieggiano, ma ognuna narra la propria storia, mentendo nel dire a sé stessa che non sta ascoltando quella dell'altra". Non dissimile è la postura che Giulia Caminito sceglie per accostarsi alle grandi scrittrici del Novecento che sono per lei le più amate: a ciascuna si fa vicina, si mette in ascolto e infine si rivolge alla pari, non perché si senta "alla loro altezza", ma perché avrebbe voluto conoscerle, incontrarle in cortile, scambiare con loro le bambole e i consigli. Questo è dunque il racconto di formazione di una giovane scrittrice che prende forma grazie all'incontro con sei compagne di viaggio diversissime, tenaci, spigolose, piene di talento: Elsa la bambina scalmanata, Paola l'adolescente piena di lustrini, Maria sempre infilata in qualche archivio, Natalia l'editor impeccabile, Laudomia e il suo romanzo mai pubblicato, Livia e la sua eredità in sette scatoloni. Giulia Caminito le riporta in vita con tenerezza, scrutandole nelle loro paure e nei loro ardimenti, le interpella come si fa con amiche adorare e un po' misteriose, e al tempo stesso prova a restituire loro ciò di cui un mondo editoriale maschilista e un pubblico distratto le hanno private: il tempo – per dirla con Maria Bellonci, protagonista del capitolo che arricchisce questa nuova edizione di Amatissime – per scrivere "tutti i libri che si erano raccontate", la piena considerazione, la libertà di non compiacere le attese.



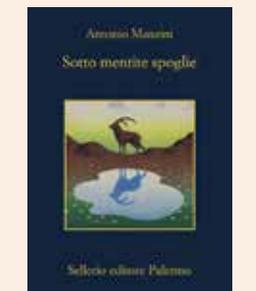
## Carola Benedetto, Luciana Ciliento, - Mio padre, tuo padre - Editore De Agostini

Due padri. Due figlie. Un solo dolore. Mio padre, Rami Elhanan, israeliano, e Bassam Aramin, palestinese, vivono sui due lati opposti di un confine, divisi da lingue, religioni, storie, bandiere. Ma un giorno, qualcosa spezza le loro vite: Smadar e Abir, le loro figlie, vengono uccise. Una da un soldato dell'IDF, l'Esercito di Difesa Israeliano, appena fuori da scuola. L'altra da un attentato palestinese in pieno centro a Gerusalemme. Potrebbero odiarsi. Potrebbero decidere di imbracciare le armi e cercare vendetta. E invece decidono di parlarsi, di ascoltarsi, di lottare insieme perché nessun altro debba soffrire come loro. Decidono di spezzare il ciclo dell'odio: un meccanismo che porta a rispondere a ogni azione violenta con altra violenza, innescando una catena senza fine, inutile, perché non riporterà indietro chi non c'è più. In questo racconto le voci di Abir e Smadar si alternano a quelle della narrazione, risuonando tra le pagine con forza e dolcezza, e ricordandoci che la pace non è un sogno lontano, ma una scelta da fare ogni giorno. Un libro che parla di guerra e di lutto, ma anche di coraggio, memoria e dialogo. Perché costruire la pace è la missione più difficile e più urgente - che ci sia. Età di lettura: da 11 anni.



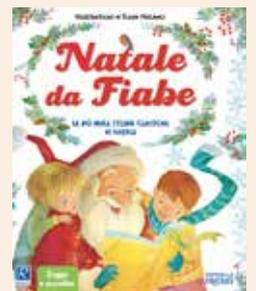
## Antonio Manzini - Sotto mentite spoglie - Sellerio Editore

Ad Aosta è quasi Natale. Una stagione difficile, per Rocco Schiavone, e non solo per lui. Un periodo dell'anno che da sempre con le sue usanze svetta nella nota classifica affissa in Questura. Tutto sembra andare male. Ovunque nelle strade si esibiscono cori di dilettanti che cantano in ogni momento della giornata. La città è preda di lucine a intermittenza, della puzza di fritto, dell'agitazione dovuta all'acquisto compulsivo. Lampeggiano vetrine e finestre, auto e antifurti. Di fronte ai negozi, pupazzi di raso e fiamme di stoffa si agitano al soffio dell'aria calda dimenando braccia, teste e lingue. Non c'è da aspettarsi niente di buono. E infatti. Una rapina finisce nel peggiore dei modi possibili, coprendo Rocco di ridicolo, fin sui giornali. Un cadavere senza nome viene ritrovato in un lago, incatenato a 150 chili di pesi. Un chimico di un'azienda farmaceutica sparisce senza lasciare traccia. Rocco non parla più con Marina. E nevicava. Eppure qualcosa si muove. Sandra sta meglio, sta per uscire dall'ospedale. Piccoli spiragli, rari sorrisi, la squadra, come la chiama Rocco con un filo di sarcasmo, sembra crescere, i colleghi migliorano, i superiori comprendono. Schiavone a tratti sembra trovare le energie per affrontare gli eventi che si susseguono, le difficoltà che si porta dentro, e poi quello slancio svanisce e ancora si riforma. Il vicequestore entra ed esce dalla sua oscurità, a volte il sole lo aspetta, quasi sempre il cielo è plumbeo, una promessa di neve e di gelo.



## Natale da Fiabe - Le più belle storie classiche di Natale - Raffaello editore

Dalla penna di grandi autori classici, le più belle fiabe di Natale, da leggere e ascoltare in famiglia, a scuola o... con chi vuoi tu. Canto di Natale, La piccola fiammiferaia, Il Principe felice e tante altre storie compongono un libro per tutte le età. All'interno trovi il QR code per ascoltare la lettura integrale di tutte le fiabe. Età di lettura: da 4 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](http://www.ilfornaio.co.uk)

For job opportunities  
 please email:  
[tais@ilfornaio.co.uk](mailto:tais@ilfornaio.co.uk)  
 all inquiries welcome

## Azienda vinicola piemontese fa faville in UK

Importante riconoscimento internazionale per Michele Chiarlo, storica realtà vitivinicola del Piemonte: si è aggiudicata il titolo di "European Producer of the Year" ai Sommelier Wine Awards 2025 (SWA), una competizione nel Regno Unito dedicata esclusivamente ai vini destinati alla ristorazione e all'hospitality di qualità.

Tutti e cinque i vini presentati dalla Michele Chiarlo hanno ottenuto una medaglia e spiccano in particolare due ori e un triplice riconoscimento speciale per il Gavi Rovereto 2023, insignito della medaglia d'oro e delle menzioni "Critics' Choice" - assegnato ai vini che conquistano la giuria per personalità e stile, indipendentemente dal prezzo o dalla categoria - e "By the Glass": che evidenzia le etichette dal miglior rapporto qualità/prezzo, ideali per essere servite al calice in diversi contesti gastronomici.

Nati nel 2007, i Sommelier Wine Awards si sono affermati come riferimento per i buyer del Regno Unito e per i produttori che desiderano rafforzare la propria presenza nel mondo della ristorazione internazionale. I vini vengono degustati alla cieca da una giuria altamente qualificata composta da Master Sommelier, Masters of Wine,



sommelier, buyer e consulenti attivi nel settore horeca. Le etichette sono giudicate per tipologia e valutate non solo in base alla qualità assoluta, ma anche alla versatilità gastronomica, alla tipicità, alla personalità e al valore commerciale. Al termine di ogni sessione, i giudici condividono le proprie valutazioni per arrivare a un giudizio collegiale.

"Ricevere il titolo di European Producer of the Year ci riempie di orgoglio, non solo per il valore dei singoli vini premiati, ma perché riconosce la coerenza e l'identità del nostro lavoro, che da sempre punta su territori vocati e su uno stile capace di parlare al mon-

do della ristorazione. È un risultato che condividiamo con tutta la nostra squadra e con i partner che credono ogni giorno nella qualità italiana, come il nostro storico importatore britannico, Hallgarten & Novum Wines, che ci affianca da anni nel far conoscere i nostri vini nel Regno Unito," commenta Alberto Chiarlo, co-owner, marketing and sales director dell'azienda.

Sulla breccia dal 1956, Michele Chiarlo punta a "vinificare l'essenza del Piemonte, amando e valorizzando il più incredibile territorio vitivinicolo al mondo". Coltiva 110 ettari di vigneti tra Langhe, Monferrato e Gavi.

## GELATO O ICE CREAM? ATTENTI, NON SONO LA STESSA COSA

Non chiamatelo semplicemente "gelato". O, almeno, non se siete all'estero. Perché ciò che in Italia consideriamo un'arte - con coni che profumano di panna fresca e frutta di stagione - oltreconfine spesso si trasforma in "ice cream". Ma attenzione: le due cose non sono affatto identiche.

Il gelato italiano è più denso, meno grasso e viene mantecato più lentamente, inglobando meno aria. Risultato: una consistenza cremosa, vellutata e un gusto intenso, che lascia parlare gli ingredienti. L'ice cream, invece, nasce dalla tradizione anglosassone: più ricco di panna e zuccheri, montato più velocemente, quindi più soffice e luminoso.

E non è solo una questione di palato: a parità di gusto, tipologia di confezione e peso - soprattutto quando si parla di forniture wholesale - la differenza è evidente. Una vaschetta di gelato "pesa" davvero: meno aria incorporata significa più prodotto effettivo. L'i-



ce cream, al contrario, è più leggero; la stessa vaschetta appare piena, ma contiene in realtà meno sostanza, compensata soltanto dal maggior volume d'aria.



Non è dunque solo una differenza tecnica, ma culturale. In Italia il gelato è un rituale quotidiano, un piacere democratico che si gusta passeggiando. Nei paesi anglosassoni l'ice cream è spesso legato al mondo industriale e confezionato, perfetto davanti a una serie tv o in maxi vaschette da freezer.

Alla fine, chi vince? Dipende dal palato. Ma forse la vera differenza è che il gelato non è solo un dolce: è un simbolo del nostro saper vivere, fatto di gusto e sostanza.

Fabiano Franzoso - Award Winning Head Gelatiere at Cremoloso Gelato

## Ma il pampapato di Ferrara è davvero una porcheria?

Iginio Massari fa bene a star lontano da Ferrara: il famoso chef pasticciere ha mandato su tutte le furie gli abitanti della città emiliana per un commento tranciante sul loro dolce tipico. Nel corso di una trasmissione in tv ha liquidato il pampanato come "una porcheria".

"È meglio che lo rivediate. Tradizione non vuole dire fare le cose vecchie. Il principio di base è la curiosità e a Ferrara, come pasticciere, ci sono pochi curiosi", ha tagliato corto Massari rivolgendosi direttamente ai ferraresi e la polemica è prontamente scattata.

Il pampapato (chiamato anche panpepato o pampepato) è un dolce perlopiù natalizio a base di frutta secca e cacao, presente anche in altre parti d'Italia con varianti di ingredienti e forma. A Ferrara si è sviluppato partendo dalla tradizione dei cosiddetti "pani arricchiti". La ricetta fu messa a punto nei conventi di clausura del ferrarese, attorno al XVII secolo. Lo si prepara utilizzando cioccolato fondente, sia nell'impasto sia nella glassatura esterna, e contiene in genere nocciole, mandorle, pinoli, frutta candita, uvetta, noci, cannella, sentore di pepe. Va consumato fresco e morbido.

L'affondo di Massari - avvenuto a Vigarano, in provincia di Ferrara, mentre si girava una nuova puntata dello show gastronomico "Sweet Home" - non è piaciuto a molti suoi rispettatissimi colleghi, incominciando da Mauro Gualandri: "Definire con questi termini un prodotto del territorio - gli



ha risposto Gualandri in dichiarazioni riportate dal quotidiano di Bologna, Il Resto del Carlino - è fuori luogo, un'invasione di campo..."

Anche lo chef Iglés Corelli ha bocciato la bocciatura di Massari: "Si tratta di un dolce della tradizione, non mi aspettavo - ha commentato - affermazioni di questo tenore. Magari posso dire che è possibile migliorarlo. Certo, questo sì. Ma certi aggettivi, una stroncatura così non mi trovano per nulla d'accordo".

Parecchi ferraresi hanno espresso il loro sconcerto con messaggi e telefonate di protesta ai giornali e sui social e dato che al giorno d'oggi polemica si traduce in pubblicità sembra molto probabile che il prossimo Natale nella città emiliana si mangerà più pampapato del solito, se non altro per toccare con mano (cioè con bocca) se davvero è o no una porcheria come sostiene Massari.

## VENDEMMIA 2025: ITALIA BATTE FRANCIA E SPAGNA MA NON È BENE...

Ciao Francia, ciao Spagna: nel 2025 la vendemmia in Italia è stata più abbondante che nei suoi due storici rivali ma non è detto che sia un bene. Il mercato globale del vino - vittima di sempre più pressanti moniti salutisti e dei dazi americani - si riduce infatti a vista d'occhio e sarebbe strategicamente più opportuno puntare al massimo miglioramento della qualità lasciando un po' perdere la quantità.

Ma partiamo dai dati: nella Penisola la stima della vendemmia è 47,5 milioni di ettolitri (che si aggiungono ai 39,8 milioni di ettolitri in cantina a fine luglio) contro i 37,4 milioni della Francia e i 36,8 della Spagna. L'aumento è dell'8% rispetto all'annata precedente e permette all'Italia di rimanere sul podio del primo produttore mondiale di vino.

Malgrado il 2025 si profili di ottima qualità per i vini ("freschi e longevi al Nord, profili netti ed equilibrati al Centro e rossi di struttura e carattere al Sud", scrive chi se ne intende). l'associazione degli enologi italiani (Asso enologi) sostiene che sarebbe auspicabile cambiar strada: producendo di meno e investendo tutto il possibile in qualità, in modo da poter spuntare anche prezzi più alti.



"In un momento complesso come quello che stiamo vivendo la qualità dei vini diventa un elemento decisivo anche sui mercati e richiede un'attenzione ancora maggiore nella loro preparazione", sottolinea il presidente di Asso enologi, Riccardo Cotarella.

"Alle attuali condizioni di mercato - commenta Lamberto Frescobaldi, presidente UIV (Unione Italiana Vini) - sarà difficile garantire la giusta remunerazione alla filiera con una vendemmia da 47,4 milioni di ettolitri cui si aggiungeranno circa 37 milioni di ettolitri di vino in cantina. Ci troviamo a fare i conti con difficoltà che non riguardano solo l'Italia ma tutti i Paesi produttori. La qualità del nostro vino è indiscussa, ma anche il buono, se troppo, fa perdere valore al comparto".

office@villascalabrini.co.uk  
Tel: 0208 2075713

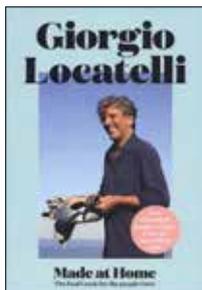
**Villa Scalabrini**  
Residential Senior Living  
in Hertfordshire  
Since 1986

We are now accepting new admissions  
www.villascalabrini.co.uk

# tutti a tavola ...

con *Giorgio Locatelli*

Dal suo ultimo libro "Made At Home"



## Baked whole fish



The dream of my life is still to live near the sea and go out each day with my boat and a rod and catch just enough fish for supper. But when Plaxy and I are on holiday in Puglia the next best thing is to go out each day and see what fresh fish there is: maybe a dorade, a gilt-head bream, a John Dory, or some little sea bass (warm-water Mediterranean fish are always smaller than ones from cold water). Then my favourite thing is to bake the fish whole on the bone, maybe with some tomato and olive oil, rosemary, fennel, garlic, chilli, even some sliced potatoes.

Cooking fish on the bone conserves the natural flavour in a more profound way, since it cooks from the outside in. The skin protects the most sensitive flesh around the bone, which because it has no direct contact with the heat or with oil doesn't pick up flavours in the same way as it would do if you pan-fried it.

- Makes 6
- small courgettes 2, sliced
- medium potatoes 3, sliced
- onion 1, sliced
- fennel bulbs 2, sliced
- cloves garlic 5
- green chilli 1, chopped
- sprigs parsley 2
- sea salt and freshly ground black pepper
- lemons 2
- sprigs rosemary 2
- tablespoons olive oil 6
- large sea bass 1, around 1.5kg, cleaned
- white wine 1 glass (70ml)

1 Preheat the oven to 180°C/gas 4. 2 Mix all the vegetables with the garlic, chilli and parsley in a large roasting tray. 3 Season and drizzle with half the olive oil. 4 Season the cavity of the sea bass. Slice one of the lemons and put inside, along with the rosemary. 5 Lay the fish on top of the vegetables and pour the white wine over the top. Sprinkle on some sea salt and bake in the preheated oven for about 45 minutes, depending on the size of the fish. To test that it is cooked, insert the tip of a knife under the fillets and it should come out hot. 6 To serve, remove the skin and then lift off the top piece of fillet to one side. Then carefully lift off the piece of belly fillet – this is where most of the bones are concentrated, so lift these out. Now you can run a fork under the backbone to release it and lift it out, then remove the remaining pieces of fillet. 7 Drizzle the fish with the juice of the remaining lemon juice and the rest of the extra virgin olive oil and serve with the vegetables.



## SOUTHERN ITALIAN COOKING

by *Francesco Mazzei*



## Frittata di cipolle rosse e ricotta

RED ONION AND RICOTTA FRITTATA

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

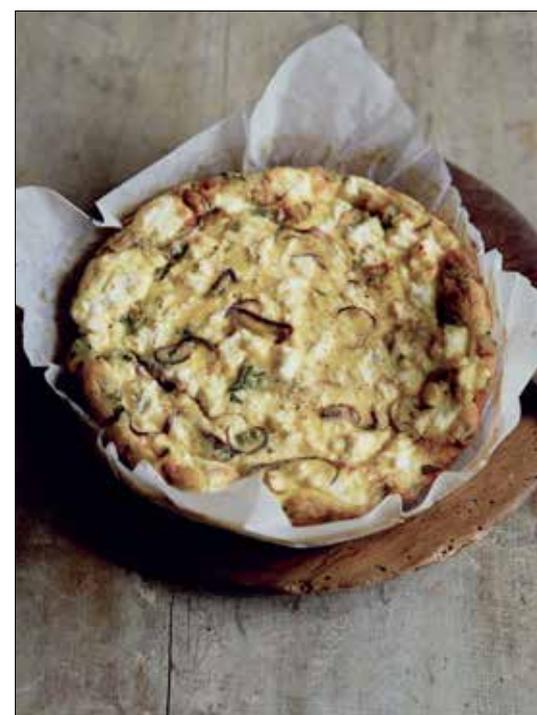
I've deliberately been specific about the type of onion to use. Calabria is famous for its red Tropea onions, which are cultivated all over the region but are particularly sweet when grown in the mild climate by the coast. They're in season from May to July and I really want you to seek them out if you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

SERVES 4

- 4 Tropea red onions (about 600g), very finely sliced
- 2 tsp extra virgin olive oil
- 1 tsp caster sugar
- 1 tbsp white wine vinegar
- 12 medium eggs
- 150g pecorino cheese
- 20g basil leaves
- 300g fresh ricotta
- sea salt and freshly ground black pepper

Preheat the oven to 190°C /fan 170°C /gas 5.

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



Add the eggs, pecorino, basil and some salt and pepper to the bowl of cooked onions and whisk well. Line the frying pan (there's no need to clean) with oiled baking paper, then pour in the egg mixture. Crumble the ricotta over the top and bake in the oven for 25 minutes or until a strand of spaghetti stuck in the centre comes out clean. Eat warm as your breakfast, lunch or dinner, or leave to cool to room temperature when it will be easy to slice and you can cut it into cubes or wedges to serve as an antipasto.



## In Cucina

di *Enzo Oliveri*

[info@thesicilianchef.co.uk](mailto:info@thesicilianchef.co.uk)



## Pasta con lenticche e castagne

Serves 4  
Ingredients

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

Metod

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

The leading industry experts

@tripdigest

follow us on: [www.tripdigest.com](http://www.tripdigest.com)



JOIN THE DISCOVERY

# 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](mailto:ambasciata.londra.esteri.it)  
[www.ambolondra.esteri.it](http://www.ambolondra.esteri.it)

**ADDETTANZA MILITARE A LONDRA**  
7/10 Hobart Pace, London SW1W 0HH  
T: 020 7259 4500 - F: 020 7259 4511  
[segr\\_dif@difeitalia.co.uk](mailto:segr_dif@difeitalia.co.uk)

**ITALIAN TRADE AGENCY**  
35/39 Maddox Street  
London W1S 2PP  
T: 020 7292 3910  
[londra@ice.it](mailto:londra@ice.it) - [www.ice.it](http://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](mailto:ambasciata.dublino@esteri.it)  
[consolare.ambdublino@esteri.it](mailto:consolare.ambdublino@esteri.it)  
[www.ambodublino.esteri.it](http://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](mailto:consolato.londra@esteri.it)  
[www.conslondra.esteri.it](http://www.conslondra.esteri.it)

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

**ASHFORD AGENZIA CONSOLARE**  
Sig. Antonino COMPARETTO  
Cell. 07941612319  
[ashford.onorario@esteri.it](mailto: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](mailto:passports@honconsulofitalybedford.co.uk)  
Notarile Venerdì: 12:00 - 16:00  
11 Lurke Street - Bedford MK40 3HZ  
[notarile@honconsulofitalybedford.co.uk](mailto: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](mailto: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](mailto: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](mailto: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](mailto: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](mailto: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](mailto:woking.onorario@esteri.it)  
[onorario.woking@outlook.com](mailto:onorario.woking@outlook.com)  
[onorario.woking@gmail.com](mailto:onorario.woking@gmail.com)

**CONSOLATO D'ITALIA A MANCHESTER**  
The Chancery - 58 Spring Gardens  
Manchester M2 1EW  
T: 01612435956  
[www.consmanchester.esteri.it](http://www.consmanchester.esteri.it)  
[manchester.segreteria@esteri.it](mailto: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](mailto:birmingham.onorario@esteri.it)  
[www.vicensolato.co.uk](http://www.vicensolato.co.uk)

**LIVERPOOL**

**CONSOLATO ONORARIO**  
Dott. Rocco Cristiano MENTE  
Oriol Chambers -14, Water Street  
Liverpool L2 8TD  
T: 0151 3051060 - 01513051061  
[liverpool.onorario@esteri.it](mailto: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](mailto:giorgiogarzon@gmail.com)

**NOTTINGHAM**

**VICE CONSOLATO ONORARIO**  
Dott.ssa Valeria Passetti Riba  
T: 0115 950 3133  
(Solo su appuntamento)  
[nottingham.onorario@esteri.it](mailto: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](mailto:consolato.edimburgo@esteri.it)  
[www.consedimburgo.esteri.it](http://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](mailto: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](mailto: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](mailto: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](mailto:info@comiteslondra.info)  
[www.comiteslondra.info](http://www.comiteslondra.info)  
20 Dale Street, 4th floor  
Manchester M1 1EZ  
Tel/Fax: 0161 236 9261  
[comitesmanchester@yahoo.co.uk](mailto: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](mailto:icilondon@esteri.it)  
[www.icilondon.esteri.it](http://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](mailto:iicedimburgo@esteri.it)  
[www.iicedimburgo.esteri.it](http://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](mailto:edu.londra@esteri.it)  
[www.conslondra.esteri.it](http://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](mailto:enquiries@scuolaitalianalondra.org)

**LA SCUOLA ITALIANA A LONDRA**  
154 Holland Park Avenue  
London W11 4UH  
T: 020 7603 5353  
[info@scuolaitalianalondra.org](mailto:info@scuolaitalianalondra.org)  
[www.scuolaitalianalondra.org](http://www.scuolaitalianalondra.org)

**COM.A.C.I.S.S.**  
32A, Melville Street  
Edinburgh EH3 7HW  
T: 0131 226 3169  
[comaciss@aol.com](mailto: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](mailto:info@italchamind.org.uk)  
[www.italchamind.org.uk](http://www.italchamind.org.uk)

**ITA Airways**  
Customer service  
Italia: 0039 06 8596 0020  
Regno Unito: 0044 1904 211300  
[www.ita-airways.com](http://www.ita-airways.com)

**BANCHE**

**BANCA DITALIA LONDRA**  
2 Royal Exchange Buildings  
London EC3V 3DG  
T: 020 7606 42  
[www.bancaditalia.it](http://www.bancaditalia.it)

**INTESA SANPAOLO**  
90 Queen Street, London EC4N 1SA  
020 7651 3000  
[www.intesasnanpaolo](http://www.intesasnanpaolo)

**UNICREDIT GROUP**  
Moor House, 120 London Wall  
London EC2Y 5ET  
T: 020 7826 100 - F: 020 7826 1210  
[www.unicreditgroup.eu](http://www.unicreditgroup.eu)

**MEDIO BANCA**  
33 Grosvenor Place  
London SW1X 7HY  
T: 0203 0369 500 - F: 0203 0369 555  
[info@mediobanca.co.uk](mailto:info@mediobanca.co.uk)  
[www.mediobanca.it](http://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](mailto:italy@italiantouristboard.co.uk)  
[www.enit.it](http://www.enit.it)

**PATRONATI**

**PATRONATO A.C.L.I.**  
Associazioni Cristiane  
Lavoratori Italiani  
134, Clerkenwell Road  
London EC1R 5DL  
T: 020 7278 0083/4 - F: 020 7278 2727  
[londra@patronato.acli.it](mailto: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](mailto:mail@inasitalianwelfare.co.uk)

**PATRONATO INCA-CGIL**  
Istituto Nazionale  
Confederale di Assistenza  
124 Canonbury Road, London N1 2UT  
T: 020 7359 3701 - F: 020 7354 4471  
[regnounito@inca.it](mailto:regnounito@inca.it)

**PATRONATO ITAL-UIL (UIM)**  
Istituto di Tutela ed Assistenza ai  
Lavoratori della Unione Italiana  
del Lavoro (U.I.L.)  
Congress House, London WC1B 3LS  
T: 020 8540 5555 - F: 020 8307 7601  
[ital.uil.gb@hotmail.co.uk](mailto:ital.uil.gb@hotmail.co.uk)

**MISSIONI CATTOLICHE ITALIANE**  
197, Durants Road, Enfield  
Middlesex EN3 7DE  
T: 020 8804 2307

**PADRI PALOTTINI**  
St. Peter's Italian Church  
Clerkenwell Road, London EC1R 5EN  
Uffici: 4, Back Hill, London EC1R 5EN  
T: 020 7837 1528 - F: 020 7837 9071

**PADRI SCALABRINIANI**  
20, Brixton Road, London SW9 6BU

T: 020 7735 8235 - F: 020 7793 0385  
Villa Scalabrini  
Green Street, Shenley, Herts WD7 9BB  
T: 020 8207 5713 - F: 020 8381 5570  
14 Oriental Rd, Woking  
Surrey GU22 7AW  
T: 01483 760749  
10 Woburn Road, Bedford MK40 1EG  
T: 01234 359 515 - F: 01234 340 626

**BRADFORD**  
68 Little Horton Lane  
Bradford BD5 0HU.  
T: 01274 721 612

**AVVOCATI**

**PINI FRANCO LLP,**  
22 /24 Ely Place, London EC1N 6TE  
T: 020- 7566 3140 - F: 020- 7566 3144  
[dpini@pinifranco.com](mailto:dpini@pinifranco.com)  
[rfranco@pinifranco.com](mailto:rfranco@pinifranco.com)  
[www.pinifranco.com](http://www.pinifranco.com)

**BELLUZZO & PARTNERS LLP**  
38 Craven Street  
London WC2N 5NG  
T: 020-7004 2660 - F: 020-7004 2661  
[alessandro.belluzzo@belluzzo.net](mailto:alessandro.belluzzo@belluzzo.net)  
[www.belluzzo.net](http://www.belluzzo.net)

**STUDIO LEGALE INTERNAZIONALE GAGLIONE**  
Hamilton House, 1 Temple Avenue  
London EC4Y 0HA  
T: 020-7489 2014 - F: 020-7489 2001  
[alessandro@gaglione.it](mailto:alessandro@gaglione.it)  
[www.gaglione.it](http://www.gaglione.it)

**ADL SOLICITORS LTD**  
131-133 Cannon St  
London EC4N 5AX  
T: 0207 929 4311 - M: 07888 840318  
[gerardo@adsolicitors.com](mailto:gerardo@adsolicitors.com)  
[www.adsolicitors.com](http://www.adsolicitors.com)

**NOTAI**

**SLIG NOTARIES**  
Roberto Gaglione (Notary Public)  
Hamilton House, 1 Temple Avenue  
London EC4Y HA - Tel: 020 7936 3555  
[info@slignotaries.com](mailto:info@slignotaries.com)

**DOTTORI**

**MEDICO FIDUCIARIO DEL CONSOLATO G.P. (N.H.S.)**  
D.ssa Orietta EMILIANI  
32 Eardley Crescent. London SW5 9JZ  
T: 020 7373 0140 - F: 020 7244 6617  
Mobile: 07531-728424

**AEROPORTI**

HEATHROW - GREATER LONDON TW6  
T: 0844 335 1801

GATWICK - WEST SUSSEX RH6 0NP  
T: 0844 892 0322

LONDON CITY  
Hartmann Road, London E16 2PX  
T: 020 7646 0000

STANSTED AIRPORT  
Enterprise House, Bassingbourn Rd,  
Stansted, Essex CM24 1QW  
T: 0844 335 1803

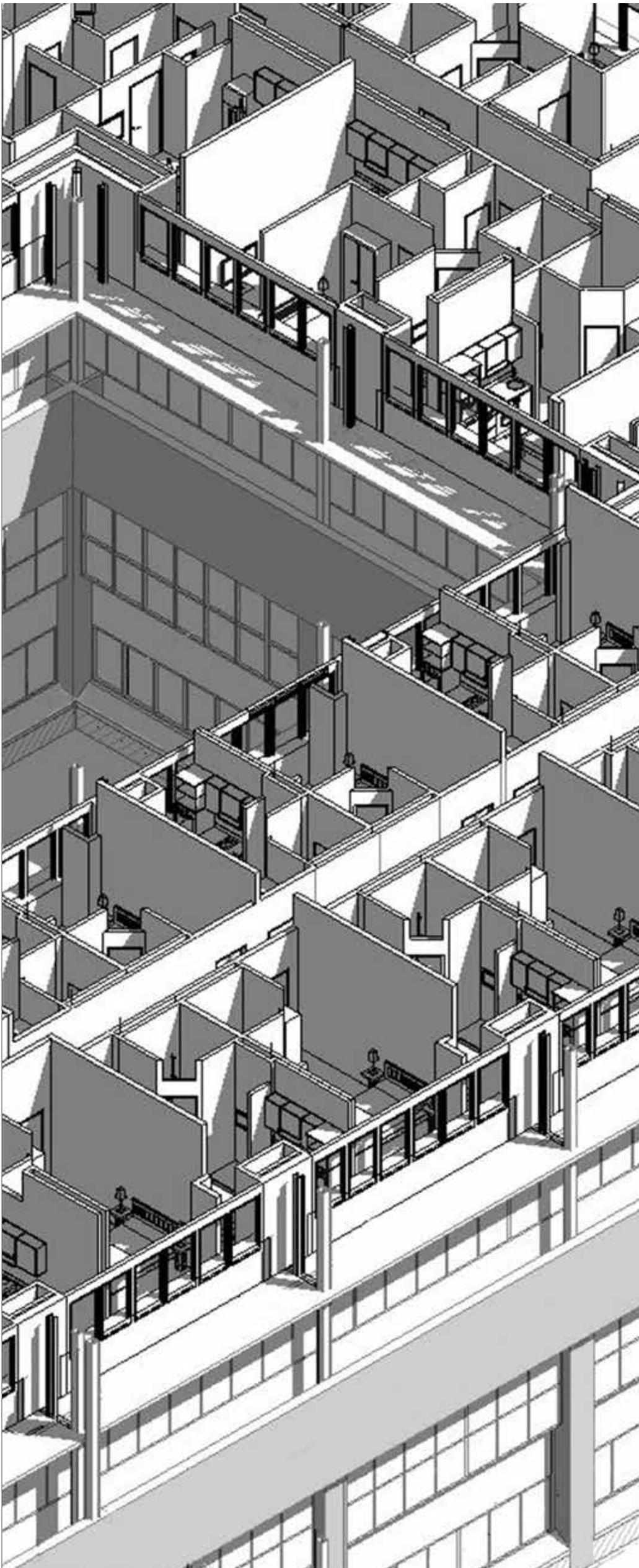
LUTON AIRPORT  
Airport Way, Luton LU2 9LY  
T: 01582 405100

BIRMINGHAM B26 3QJ  
0871 222 0072

CARDIFF  
Vale of Glamorgan CF62 3BD  
T: 01446 711111

EDINBURGH EH12 9DN  
T: 0844 448 8833

DUBLIN IRELAND - T: +353 1 814 1111



**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](mailto:info@emd-group.co.uk) | W: [www.emd-group.co.uk](http://www.emd-group.co.uk)



# PRESENTING FILIPPO BERIO'S NEW LOOK

## Fresh Style, Same Quality

Filippo Berio has had a label redesign to bring a fresh stylish feel, while staying true to the heritage you know and love.

## What's New?

A refined portrait of our founder, bolder logo, premium decoration, and updated colours make our packaging stand out while reflecting the quality inside every bottle.

Add a touch of style to your kitchen – discover the new look today and enjoy the same great taste!

# FILIPPO BERIO®

[www.filippoberio.co.uk](http://www.filippoberio.co.uk)

