



La Notizia LONDRA

CULTURA - SPETTACOLO - ECONOMIA - POLITICA - SPORT - INFORMAZIONE

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

smlanotizialondra@gmail.com - www.smphotoneagency.com

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



ALCALINE GROUP



CITTADINANZA ALL'ESTERO:

CE L'HAI UN NONNETTO SOLO ITALIANO?

Ne sanno qualcosa le famiglie di italiani all'estero dove di recente è nato un figlio: trasmettergli la propria cittadinanza può essere difficile, se non impossibile. In qualche caso soltanto la provvidenziale presenza di un nonno o di una nonna in possesso del solo passaporto tricolore lo permette.

Questi ostacoli e paletti sono il risultato della controversa legge, in vigore dallo scorso 28 marzo, che rappresenta un drastico giro di vite sui criteri per l'acquisizione della cittadinanza italiana se si nasce fuori dei patrii confini e di fatto quasi elimina per l'estero il cosiddetto "ius sanguinis": insomma, la cittadinanza italiana non passa più automaticamente al figlio, che se la

sogna se i genitori residenti fuori della Penisola non sono "esclusivamente italiani e conseguentemente il minore non possa avere altre cittadinanze" o se non è "esclusivamente italiano" un nonno o una nonna.

Prendiamo il Regno Unito: se l'interpretazione della legge è corretta (con le leggi approvate a Roma un margine di ambiguità esiste quasi sempre...) basta che i genitori italiani abbiano il Settled Status, e cioè il permesso di soggiorno post-Brexit, per metterli fuori gioco: il Settled Status dei genitori dà infatti ai figli l'accesso alla cittadinanza britannica e quindi non li autorizza a trasferire in automatico alla discendenza la loro cittadinanza

d'origine.

È ammessa soltanto una terza scappatoia, se non si ha uno dei due requisiti sopra menzionati: è necessaria "la residenza continuativa in Italia per almeno due anni da parte di un genitore prima della nascita. (da dimostrare con certificato storico di residenza da richiedere al Comune/i italiano/i dove si è risieduto)".

Con i matrimoni misti sempre più diffusi nelle comunità all'estero, incominciando da quella insediata sulle sponde del Tamigi, è facile che per la cittadinanza si debba risalire al nonno o alla nonna documentandone l'italianità "esclusiva".

Ma come si fa se nonno o nonna risiedono anch'essi in UK? A riprova che NON sono diventati sudditi di Sua Maestà devono certificare che hanno il Settled Status fornendone il numero di verifica. Ci vuole anche un certificato di negativa naturalizzazione, che è rilasciato da The National Archives al costo di 27.17 sterline. Se invece i nonni hanno chiesto e ottenuto la cittadinanza britannica ci si può soltanto attaccare al tram.

La casistica è dunque complessa e chi vuole saperne di più può consultare questa pagina sul sito del consolato di Londra:

<https://consolondra.esteri.it/it/servizi-consolari-e-visti/servizi-per-il-cittadino-italiano/stato-civile/come-registrare-una-nascita-in-italia/>

Il risvolto più curioso di una legge di cui da più parti vengono chieste modifiche sostanziali è che da un lato si limita più o meno fortemente l'accesso alla cittadinanza italiana all'estero ma d'altro canto la classe politica - incominciando da quella di destra al governo - continua ad esaltare, almeno a parole, la nutrita comunità italiana fuori dei patrii confini come una grande e preziosa risorsa.

CIE: EXPATS POTRANNO CHIEDERLA ANCHE AL COMUNE D'ORIGINE

Non bisognerà per forza passare attraverso i consolati: anche i comuni italiani sono stati autorizzati a rilasciare ai propri cittadini residenti all'estero la Carta di Identità Elettronica (Cie) che tra l'altro vi permette l'ingresso in UK senza bisogno di passaporto se avete il Pre-Settled o il Settled Status e se la registrate in alternativa al passaporto sul vostro account riguardante il permesso di soggiorno nel Regno Unito.

Altra novità importante: per chi ha più di 70 anni la carta di identità - ha annunciato il ministro per la Pubblica Amministrazione Paolo Zangrillo -



avrà una durata illimitata e non più di dieci anni ("una misura di buonsenso che semplifica la vita ai nostri anziani, in Italia e all'estero, e riduce le code agli sportelli e nei consolati", ha commentato il deputato leghista Simone

Billi, Presidente del Comitato per gli Italiani nel Mondo.

Il rilascio della Cie per gli expats anche da parte dei municipi è stata approvata lo scorso 7 ottobre dalla Camera dei Deputati ed è stata adottata alla luce di una scadenza importante: dal 3 agosto 2026 le vecchie carte di identità cartacee non saranno più valide.

Curiosamente, quasi tutti i partiti hanno fatto a gara per intestarsi il merito di aver reso più semplice l'acquisi-

Segue a pag. 8

CASA ITALIA: A LONDRA APRE I BATTENTI LA PRIMA AMBASCIATA INTEGRATA

Un solo tetto per Ambasciata, Istituto di Cultura e ICE/ITA: a Londra ha aperto i battenti "Casa Italia", primo esempio di struttura che integra tre importanti istituzioni della Penisola all'estero.

La nuova sede si trova ai numeri 4/5 di Buckingham Gate, a pochi passi da Buckingham Palace, nel centro nevralgico della vita politica del Regno Unito, e il ministro degli Esteri Antonio Tajani, che l'ha inaugurata il pomeriggio dello scorso 22 ottobre, l'ha definita una "centrale operativa unica", "frutto di un lavoro di squadra".

"Questo - ha sottolineato Tajani tagliando il nastro - non è un evento mondano, ma un evento politico. Perché scegliere di avere finalmente questa ambasciata come centrale operativa unica per permettere a tutte le imprese italiane di poter essere assi-



stite, e quindi favorire la internazionalizzazione delle nostre imprese, favori-

Segue a pag. 7

ROBERTO COSTA: "Insegneremo cucina italiana in prigione inglese"

Da macellaio a presidente della Camera di Commercio e Industria Italiana per il Regno Unito: Roberto Costa ne ha fatta di strada dal 2012 quando aprì a Londra il suo primo negozio di carne con la mercanzia in vetrina. In un'intervista al nostro giornale l'imprenditore dall'accento inconfondibile ("e beh sono genovese"), 52 anni, tre figli, spiega la sua filosofia sul lavoro e preannuncia: "Insegneremo cucina italiana ai detenuti di una prigione inglese".

Dunque tu nasci ristoratore grazie all'ispirazione che ti ha dato tuo nonno

In realtà nasco ristoratore da una tradizione di famiglia, avevamo una trattoria nel 1990, mio nonno era



macellaio e mi ha dato l'ispirazione per creare il progetto che mi ha fatto

Segue a pag. 13



Viaggio per vestigie romane: Canterbury, nuova puntata del libro di Pietro Molle su rapporti Italia-UK nei secoli. A pag.24

Farage, impara da Giorgia!



Nigel Farage, in pista per diventare primo ministro alle prossime elezioni politiche nel Regno Unito, dovrebbe imparare da Giorgia Meloni, "una delle poche leader in Europa che avrebbe qualche possibilità di essere rieletta se si votasse oggi". Sulle pagine del "Times" William Hague, ex-ministro degli Esteri ed ex-capo dei conservatori dal 1997 al 2001, dà questo consiglio al leader di Reform UK che grazie alle posture anti-immigrazione vincerebbe a man bassa se si andasse al voto nella congettura attuale.

Un presidente del Consiglio dei ministri italiano portato ad esempio per la classe politica british: roba davvero mai vista. Ma in un articolo di mezza pagina pubblicato lo scorso 4 novembre, Hague – adesso alla Camera dei Lords – sostiene che tra i grandi Paesi europei "solo in Italia un capo di governo, Giorgia Meloni, a tre anni dal suo mandato di primo ministro, può ritenere che le cose stiano andando bene, con un 42% di consensi in un Paese dove i leader di solito non durano a lungo". C'è quindi da imparare.

Pur essendo arrivata al potere "come leader del partito di estrema destra Fratelli d'Italia, un partito le cui origini risalgono ai sostenitori di Mussolini", Giorgia Meloni – ecco di che cosa Farage dovrebbe far tesoro – "ha combinato il conservatorismo sociale e le politiche anti-immigrazione con un approccio economico ortodosso e l'impegno per l'alleanza transatlantica". "Governa come conservatrice di destra, non come estrema destra", "è pragmatica e ha visibilmente imparato sul campo".

Hague si chiede se altri partiti populistici di estrema destra come Reform UK – portatore finora di confuse politiche "a cavallo tra destra e sinistra", molto contraddittorie specialmente nella sfera economica (meno tasse per tutti ma anche molte nazionalizzazioni e una robusta spesa sociale) – possano diventare "pragmatici e realisti in stile Meloni" e si augura di sì.

Quindi, avanti come si fa a Roma: "La destra populista ha notato il successo di Meloni. Per sopravvivere come lei ha fatto, Farage e altri hanno ancora altri passi da compiere sulla strada verso politiche che potrebbero effettivamente funzionare".



ANCHE TU INGROSSI L'ESERCITO DEI "CHRISTMAS LOVERS"?

Il richiamo del Natale è sempre più forte: l'esercito dei "Christmas Lovers" è sempre più vasto e agguerrito. In Italia una persona su 3 (33,5%) incomincia a prepararsi alla più importante e sentita festività dell'anno già tra settembre e ottobre.

La tendenza è chiara: prolungare al massimo la magia e lo spirito del Natale. Sui social già impazzano a ottobre video e tutorial di case trasformate in piccoli mondi incantati e perfino le celebrity si sono arrese al trend. Non manca però nemmeno chi gioca in anticipo per una logica utilitaristica, nella speranza di acquisti natalizi a prezzi super-scontati.

Dietro a questo desiderio di prepararsi già a ottobre c'è ad ogni modo molto più del semplice consumismo ma motivazioni che riguardano la sfera dell'emozione: il 30% dei "Christmas Lovers" – segnala un fresco sondaggio – addoba casa perché gli oggetti natalizi lo rendono felice, il 27% cerca l'atmosfera di famiglia che solo il Natale sa creare, il 22% vuole tornare bambino attraverso il clima di Natale e il 18% si lascia guidare dall'amore per la magia delle feste.

Profumo di biscotti speziati, vasetti di marmellata, regali fai da te...Prepararli con settimane di anticipo significa concedersi tempo e calma, trasformando la creatività in un gesto d'amore. Ogni dono diventa un racconto unico, fatto di colori, profumi e dettagli personalizzati, riscoprendo la bellezza dell'attesa. L'attesa del Natale comincia con un filo di luci e una ghirlanda alla porta.

Pensare già ad ottobre all'albero e alle decorazioni consente di addobbare con calma, scegliendo ghirlande, palline e centritavola fatti a mano trasformando ogni angolo della casa in un racconto di festa e parte della magia che cresce giorno dopo giorno. Da semplice gioco per bambini a scrigno di emozioni per tutti: il calendario dell'Avvento diventa sempre più popolare, conquistando adulti e famiglie.

Ogni casella può custodire un dolce, una frase affettuosa o un oggetto uni-

co, rendendo speciale ogni giorno.

Ma la magia richiede tempo: a giudizio dei più accaniti "Christmas Lovers" fai-da-te iniziare a lavorare al calendario dell'Avvento con consistente anticipo è fondamentale, non solo per pensare alla struttura, ma anche per scegliere con cura i 24 pensieri che lo riempiranno.

Tra chi invece il calendario dell'Avvento se lo compra online va detto che le ricerche su Internet sono iniziate già a settembre e a ottobre hanno registrato un aumento del +347% rispetto allo stesso periodo del 2024.

Ai primi d'autunno i veri fanatici del Natale si mettono anche a cercare online spunti e suggerimenti per apparecchiare la tavola delle feste. Da lì parte la ricerca degli oggetti perfetti: segnaposto creativi, centritavola naturali, dettagli unici capaci di trasformare ogni pranzo in un'esperienza scenografica. Preparare con anticipo la mise en place permette di sorprendere gli ospiti, godersi le feste con calma e condividere momenti memorabili, anche sui social.

Ovviamente l'anticipo delle ricerche natalizie riflette spesso una crescente attenzione al costo e una pianificazione più strategica degli acquisti. Muoversi con largo anticipo significa poter intercettare le offerte autunnali e le promozioni pre-Black Friday, confrontando i prezzi online per strappare il migliore.

LaR



SETTLED STATUS: COMITES LONDRA IN AIUTO DI ITALIANI PIÙ ANZIANI

Gli italiani più anziani residenti da decenni nel Regno Unito hanno grosse difficoltà a gestire il loro profilo digitale connesso al Settled Status e vanno aiutati di più. Lo ha constatato il Comites di Londra, reduce da un tour informativo in quattro città proprio per fare il punto su tutte le problematiche connesse al permesso di soggiorno post-Brexit.

"Siamo ben consapevoli – dicono al Comites di Londra – di queste problematiche ed è per tale motivo che stiamo lavorando in tandem con le autorità presistenti affinché possiamo, tutti insieme, essere maggiormente d'aiuto agli italiani migranti di lunga generazione che, come tutte le persone anziane, devono far fronte alle nuove tecnologie, non sempre di semplice utilizzo. Aspetto che, nel caso dell'EU Settlement Scheme, rende maggiormente problematica la gestione del proprio profilo".

Cardiff (20 settembre), Cambridge (11 ottobre), Peterborough (18 ottobre) e Woking (8 novembre) sono state le città dove – con buon successo di presenze – il Comites di Londra capeggiato da Alessandro Gaglione ha organizzato incontri con la comunità italiana locale per discutere dell'assoluta necessità di avere e tenere aggiornato il Settled Status.



"È stato importante – ha indicato la consigliera del Comites Anna Cambiaggi dopo la tappa di Peterborough – incontrare così tanti connazionali dell'onda migratoria degli anni '50 e '60 che hanno evidenziato notevoli problematiche relative all'accesso ai loro profili online e quindi all'aggiornamento dei loro documenti legati all'EU Settlement Scheme. Se per le generazioni più giovani navigare uno status digitale non è un problema, per i più anziani e i più fragili si tratta spesso di una barriera insormontabile che può creare seri problemi quando si viaggia, nei rapporti con il sistema sanitario britannico e con quello pensionistico".

LaR

- 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

The UK's Leading Online Italian Food Wholesaler

Supplying the restaurant and catering industry since 1968

SCAN HERE TO DOWNLOAD OUR NEW APP

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

ciao@salvo1968.co.uk

0808 122 1968

salvo1968ltd

Nello splendore della Cappella Sistina, con alle spalle il Giudizio Universale di Michelangelo, re Carlo ha fatto storia lo scorso 23 ottobre: è stato il primo monarca britannico a pregare pubblicamente con un pontefice dallo scisma del 1534, quando Enrico VIII – furioso perché il papa d'allora Clemente VII gli negava il divorzio da Caterina d'Aragona e quindi la possibilità di risposarsi con Anna Bolena – si separò da Roma, rese indipendente la Chiesa Anglicana e fu scomunicato.

Proprio in veste di governatore supremo della Chiesa d'Inghilterra re Carlo – accompagnato dall'inseparabile regina Camilla in abito di seta nera – ha partecipato nel cuore del Vaticano ad una preghiera ecumenica congiunta "per la salvaguardia del Creato" assieme a Leone XIV e al più anziano alto prelato anglicano, l'arcivescovo di York Stephen Cottrell. Un evento fino a poche anni fa impensabile, a riprova di come le due confessioni cristiane – divise da mezzo millennio di diatribe – si siano progressivamente riavvicinate nel corso degli ultimi decenni.

L'idea della preghiera ecumenica nel quadro delle celebrazioni in corso per il Giubileo 2025 era stata approvata dal defunto Papa Francesco per lanciare anche un messaggio a difesa dell'ambiente (tema molto caro a re



Re Carlo e il Papa mettono tra parentesi lo scisma del 1534

Carlo) ed è stata fatta propria dal papa americano, Leone XIV.

Re Carlo – che era già stato in Vaticano lo scorso aprile sempre con Camilla, pochi giorni prima della morte di Papa Francesco – ha portato alla storica cerimonia le voci bianche del coro

della Cappella Reale di St James's Palace di Londra e il coro della Cappella di St George nel Castello di Windsor che hanno cantato assieme alla Cappella Musicale Pontificia Sistina.

Sempre nell'ottica dell'epocale ravvicinamento tra le due chiese (un cam-

mino iniziato nel 1966) il sovrano britannico si è poi recato nel pomeriggio dello stesso giorno alla Basilica di San Paolo dove gli è stato conferito il titolo di Royal Confrater e dove d'ora in poi gli sarà riservato nell'abside un seggio, con il suo stemma e incisa la frase lati-

na "Ut unum sint" (Affinché siamo siano uno) tratta dal Vangelo. In segno di reciprocità Leone XIV ha accettato di diventare "Papal Confrater" del College of St George a Windsor.

"Questi scambi reciproci di confraternita sono riconoscimenti di comunione spirituale e sono profondamente simbolici del cammino che la Chiesa d'Inghilterra, di cui Sua Maestà è il governatore supremo, e la Chiesa cattolica romana hanno percorso negli ultimi 500 anni", ha sottolineato Buckingham Palace,

Malgrado il progressivo riavvicinamento grazie all'intenso dialogo ecumenico, non è ad ogni modo assolutamente all'ordine del giorno un possibile rientro della Chiesa anglicana nell'ovile cattolico. Uno dei punti di maggiore divisione (e lacerazione) riguarda il sacerdozio femminile, permesso nel mondo anglicano dal 1992 (con molti malumori da parte dei settori più conservatori). La Chiesa d'Inghilterra ha d'altronde affidato ad una donna – Sarah Mullally – la posizione religiosa più di spicco, quella di arcivescovo di Canterbury. Sarah Mullally non ha ancora preso ufficialmente possesso della sua altissima funzione e cioè spiega la sua assenza alla preghiera ecumenica nella Cappella Sistina.

PONTE SULLO STRETTO: CORTE DEI CONTI SI METTE DI TRAVERSO



In Cina l'avrebbero già costruito in un battibaleno come è avvenuto per l'avveniristico sistema ponti-tunnel nel mare tra Hong Kong e Macao, in Italia invece nuovo grosso intoppo per il ponte sullo stretto di Messina: se ne parla da decenni e sembrava ormai che fosse in dirittura di partenza ma lo scorso 29 ottobre il progetto definitivo è stato a sorpresa bocciato dalla Corte dei Conti.

I giudici contabili si sono presi fino a trenta giorni per specificare nei dettagli il perché e percome del pollice verso ma in effetti, pur avendo avuto il via libera del governo Meloni con il ministro dei Trasporti Matteo Salvini gongolante, il progetto da 13,5 miliar-

di di euro continua ad essere al centro di parecchie controversie: a giudizio dei suoi detrattori non rispetterebbe a pieno le leggi sull'ambiente e sulle norme anti-sismiche, lascerebbe a desiderare sulle stime di traffico e potrebbe costare alla fine molto più del preventivato.

Né Salvini né la premier Georgia Meloni hanno ad ogni modo aspettato le argomentazioni dettagliate della Corte dei Conti e sono subito partiti a muso duro contro i giudici. "Questa decisione è un grave danno per il Paese e appare una scelta politica più che un sereno giudizio tecnico", ha accusato Salvini. "È l'ennesimo atto di invasione della giurisdizione sulle scelte

del governo e del parlamento", ha tuonato la Meloni mostrando la stessa insoddisfazione che manifesta il presidente americano Donald Trump nei confronti della magistratura indipendente.

In teoria il governo potrebbe decidere di tirare dritto e aggirare la bocciatura con un'apposita delibera del Consiglio dei Ministri accampando interessi pubblici imprescindibili ma lo stesso Salvini ha adottato alla fine una linea più morbida: meglio aspettare le motivazioni della Corte dei Conti e rispondere punto per punto. È convinto che si tratta soltanto di uno stop provvisorio e che i lavori – l'inizio previsto era a novembre – potranno incomin-

ciare nel prossimo febbraio.

Agli antipodi delle reazioni del governo le forze di opposizione hanno esultato allo schiaffo della Corte dei Conti e si capisce: considerano il progetto del Ponte un immane spreco di denaro pubblico e sostengono che le priorità dovrebbero essere altre, soprattutto se si tiene conto delle condizioni disastrose in cui versano la rete ferroviaria e quella autostradale in Sicilia e Calabria.

Di sicuro di false partenze per il mitico Ponte ce ne siano già state più di una negli ultimi decenni ma – dopo che il progetto è stato approvato in via definitiva dal governo Meloni lo scorso

6 agosto – sembrava che questa fosse la volta buona.

"È un'opera strategica per lo sviluppo di tutta la nazione. Non è un'opera facile ma ci piacciono le sfide difficili quando sono sensate", aveva sottolineato la premier Giorgia Meloni e indubbiamente si tratta di una grossa sfida sotto il profilo ingegneristico: se mai sarà costruito quello sullo Stretto di Messina dovrebbe diventare il ponte a campata unica più lungo al mondo con un'estensione complessiva di 3.666 metri, alto 72 metri, in grado di reggere fino a terremoti di magnitudo 7.1 della scala Richter.

LaRedazione



Italian Food
Crafted, Imported & Delivered with Passion
Since 1966

WWW.CARNEVALE.CO.UK

Dairy Products

Premium Sausages

CARNEVALE
Established 1966
Prodotti di Qualità

Fresh Pasta

Cured Meats

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

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



Malgrado la Brexit abbia allargato il canale della Manica, agli italiani Londra e il resto del Regno Unito piacciono sempre un sacco: fuori dall'area mediterranea non c'è Paese più amato e apprezzato. È in assoluto il quarto per predilezione dopo Spagna, Francia e Grecia.

Questa fotografia è stata scattata da un sondaggio (l'ottavo della serie)

commissionato dall'ambasciata UK a Roma e reso noto durante la XXXIII edizione del Convegno anglo-italiano che si è svolto il 16 e 17 ottobre a Pontignano in provincia di Siena.

Il sondaggio evidenzia "uno spiccato, ulteriore riavvicinamento e una rinnovata propensione degli italiani verso il Regno Unito" e il merito va rintracciato in diversi fattori, che sono una combi-

REGNO UNITO, MON AMOUR! AGLI ITALIANI PIACE SEMPRE UN SACCO

nazione di esperienze personali positive, testimonianze dirette ed eventi.

Tra quanti vi hanno fatto visita per turismo, cresce la percentuale, già alta, di quanti ci tornerebbero: sono ora oltre 9 su 10 (91%), +6% rispetto al 2024. Tra chi ci è stato, 1 su 5 ci ha trascorso almeno un anno. Di questi, 4 su 5 giudicano la propria esperienza positiva (78%), in aumento del +19% rispetto al 2024. Esperienza negativa solo per il 2% del campione.

La metà degli italiani – 6 su 10 al sud – hanno amici o parenti che vivono oltremare: 3 su 4 dichiarano di ricevere da queste testimonianze positive sulla loro esperienza in UK. 9 italiani su 10 hanno il desiderio di recarsi nel

Regno Unito ma, tra questi, in significativo aumento – ai massimi dall'inizio delle rilevazioni – è il numero di quanti dichiarano che ci andranno "sicuramente", praticamente 1 italiano su 2 (46%, +7% rispetto al 2024), e fino a 3 giovani su 5 tra i 18 e i 24 anni.

Tra i prodotti made in Britain maggiormente apprezzati in Italia, spiccano la musica, i film e le serie TV, grandi manifestazioni sportive, come Wimbledon o la Premier League, e la bevanda British per eccellenza, il tè.

Nove italiani su 10 ritengono importante che Regno Unito e UE mantengano rapporti stretti, anche perché ciò potrà portare vantaggi e maggiori benefici nei rapporti con l'Italia. No-

nostante la Brexit, si considera infatti giusto fare accordi per favorire scambi tra UK e UE. In netta crescita rispetto all'ultimo anno (+9%), 4 italiani su 5 auspicano che si consolidi il legame stretto tra Italia e UK.

Stando al sondaggio un italiano su 2 (52%) è ormai al corrente del nuovo requisito indispensabile dal 2 aprile scorso per recarsi nel Regno Unito, ovvero l'Autorizzazione Elettronica di Viaggio (Electronic Travel Authorisation – ETA). Tra tutti, i più giovani (18-34 anni) sono quelli più edotti (61%), a fronte di una porzione leggermente più bassa nella fascia di età oltre i 55 anni (47%).

LaRedazione

FIGLIO MIO, IMPARA BENE L'INGLESE!

L'apprendimento dell'inglese è in generale uno dei settori dell'istruzione in cui in Italia, ma non solo, i genitori investono maggiormente in termini di denaro, tempo ed energie. E non solo per garantire ai figli migliori opportunità di lavoro, ma anche per offrire un'educazione aperta agli scambi internazionali, per aumentare le possibilità di accesso alla formazione universitaria e, non ultimo, per supplire alle carenze scolastiche.

La conferma viene da un recente sondaggio sulla "Qualità dell'insegnamento della lingua inglese nella scuola pubblica" condotto dalla piattaforma educativa Novakid, specializzata in corsi di inglese online per bambini dai 4 ai 12 anni e presente in 50 Paesi del Mondo. Il sondaggio è stato effettuato su un campione di 1500 genitori in Italia, Polonia, Romania, Turchia e Cile.

Circa la metà degli intervistati (per l'esattezza il 49%) si è dichiarato soddisfatto della qualità dell'insegnamento dell'inglese nella scuola pubblica, nel restante 51% molti genitori non ha dubbi sull'opportunità di mettere mano al portafoglio per colmare le carenze.

Le due principali fonti di insoddisfazione sono i metodi di insegnamento (35,3%) e il numero di ore dedicate alle lezioni (28,9%). Per questo quasi un terzo del campione intervistato ha scelto di integrare il programma scolastico con corsi e attività extra. In Italia il 35% dei genitori si è detto disposto a



investire fino a 1.000 euro all'anno per corsi integrativi di inglese. Il 30% arriva a 500 euro mentre un 23% è pronto a sborsare fino a 3.000 euro annui e un 8% fino a 5.000 euro.

Garantire migliori prospettive di lavoro è indicata come la motivazione principale per imparare l'inglese in tutti i Paesi oggetto dell'indagine, con una percentuale che varia dal 35% al 42% degli intervistati.

I risultati più polarizzati si sono registrati in Italia dove il 56% ha espresso opinioni positive e molto positive sull'inglese nella scuola pubblica, l'11% si è dichiarato neutrale e il 33% è risultato insoddisfatto. Polarizzazione che si conferma anche nel confronto tra passato e presente della scuola. Infatti il 40% dichiara di aver riscontrato un miglioramento nella qualità dell'insegnamento dell'inglese a scuola, mentre 46% non si esprime e il 15% ravvisa invece un peggioramento.

In Italia a destare insoddisfazione

sono soprattutto i metodi di insegnamento (54%) e il poco tempo dedicato alla materia all'interno dell'orario scolastico (47%). In percentuali più basse, anche i materiali didattici in uso (17%) e gli insegnanti stessi (28%) risultano poco soddisfatti.

L'insoddisfazione per la qualità e i metodi di insegnamento spinge un genitore su tre a cercare soluzioni esterne, in particolare strumenti digitali. A sorpresa, tra le prime soluzioni indicate ci sono proprio le App e le risorse online per lo studio autonomo (usate dal 37% degli intervistati), probabilmente viste come la soluzione più comoda e accessibile anche in termini di costi.

Un restante 33% sfrutta invece le proprie competenze, il 21% si affida a corsi, il 17% a tutor privati e solo il 12% si consulta con gli insegnanti della scuola. Complessivamente oltre l'80% dei genitori che ricorre alle suddette attività extra scolastiche le giudica efficaci e molto efficaci.

E' chiaro che per i genitori italiani ma anche degli altri Paesi l'investimento nell'inglese è senza dubbio un'opportunità per dotare i figli di strumenti essenziali per affrontare un futuro incerto, ma pieno di possibilità. In un mondo sempre più globalizzato, la conoscenza dell'inglese è percepita come una risorsa preziosa per affrontare con successo le sfide del futuro, sia a livello professionale che personale.



Italia non dimentica i caduti sepolti in UK

L'Italia non dimentica i suoi caduti sepolti in UK e la dimostrazione si è avuta ancora una volta lo scorso 2 novembre quando al Cimitero Militare di Brookwood si è celebrata la consueta cerimonia annuale per i soldati italiani tumulati nella sezione a loro riservata.

Alla cerimonia - deposizione delle corone, celebrazione della Messa e omaggio ai caduti – erano presenti l'Ambasciatore d'Italia Inigo Lambertini, il Console Domenico Bellantone, l'Addetto per la Difesa Generale di Brigata Massimiliano Mongillo, il deputato leghista Simone Billi (Presidente del Comitato per gli Italiani nel Mondo) e altre autorità civili e militari presenti in Inghilterra.

Al cimitero militare di Brookwood, che si trova a 40 km dal centro di Londra e si raggiunge in treno partendo dalla stazione di Waterloo, sono sepolti 329 ragazzi italiani, tutti molto giovani, principalmente prigionieri di guerra o caduti durante operazioni belliche lungo le coste britanniche.

LaRedazione

CIBOSANO
AUTHENTICALLY ITALIAN
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



RIFORMA GIUSTIZIA: PREPARATEVI A REFERENDUM TRA MARZO E APRILE



Il povero italiano della strada ne avrà dei benefici dalla controversa riforma costituzionale della giustizia voluta dal governo Meloni che separa i magistrati giudicanti (i tribunali) da quelli inquirenti (le procure)?

La premier Giorgia Meloni assicura di sì e parla di "riforma storica", l'opposizione - con in testa la leader del partito democratico Elly Schlein - la giudica invece un attentato alla democrazia perché punta a smantellare l'indipendenza della magistratura.

Ha ragione la Meloni o la Schlein? Tutti gli italiani, compresi quelli all'estero, potranno dire la loro tra marzo e aprile quando saranno chiamati a pronunciarsi sulla riforma tramite un referendum confermativo, necessario perché il parlamento l'ha votata in

via definitiva lo scorso 30 ottobre ma con una maggioranza inferiore ai due terzi dei votanti.

Sappiate che tra le due opposte scuole di pensiero si posiziona la maggioranza degli esperti indipendenti: non prevedono alcun beneficio concreto per i mortali cittadini e sospettano che si tratti di un regolamento dei conti tra due poteri - l'esecutivo e il giudiziario - da almeno una trentina d'anni l'un contro l'altro armato. Con la riforma il governo vuol dare una bella regolata alla magistratura, in modo che non disturbi o disturbi meno il manovratore e cioè i politici.

Di sicuro la riforma costituzionale segna una svolta significativa nell'ordinamento giudiziario italiano, introducendo cambiamenti strutturali profondi volti a separare le carriere dei magistrati e a ridefinire il ruolo del

Consiglio superiore della magistratura (CSM).

Il cuore della riforma risiede nella netta distinzione tra magistrati giudicanti e magistrati inquirenti. Tale separazione, che almeno a parole mira a garantire una maggiore autonomia e specializzazione di ciascuna funzione, prevede la creazione di due distinti organi di autogoverno: il Consiglio superiore della magistratura giudicante e il Consiglio superiore della magistratura inquirente. Ciascuno di questi organismi sarà responsabile per la gestione delle assunzioni, trasferimenti, valutazioni di professionalità e attribuzione delle funzioni per i magistrati di competenza.

Dal punto di vista operativo, i due nuovi Csm saranno presieduti dal Presidente della Repubblica, e includeranno membri nominati tramite un

meccanismo innovativo: il sorteggio. Così da spezzare le reni alle varie correnti politiche in seno alla magistratura. Per un terzo, i componenti saranno selezionati da un elenco di professori universitari e avvocati con almeno quindici anni di esperienza, stilato dal Parlamento. Gli altri due terzi saranno estratti tra i magistrati giudicanti o richiedenti, a seconda dell'organo di riferimento.

Un'altra novità di rilievo è la creazione dell'Alta Corte disciplinare, organo indipendente con competenza esclusiva sulle questioni disciplinari che riguardano magistrati giudicanti e richiedenti. Attualmente, tali funzioni sono attribuite alla Sezione disciplinare del CSM. La nuova Alta Corte sarà composta da quindici giudici, selezionati attraverso un sistema misto: parte sarà nominata dal Presidente

della Repubblica tra esperti in materie giuridiche, parte sorteggiata tra professionisti qualificati e magistrati con esperienza decennale. L'Alta Corte sarà anche dotata di un sistema di doppio grado di giudizio interno, composizioni differenti tra primo e secondo grado, per garantire imparzialità e trasparenza.

La riforma non sembra intaccare l'autonomia e l'indipendenza dell'ordine giudiziario, configurandolo come composto da due carriere distinte, ma i partiti d'opposizione si dicono convinti che il governo Meloni punta a mettere in un secondo tempo le procure sotto il controllo diretto dell'esecutivo orientandone le inchieste.

LaRedazione

LIBRETTO POSTALE: DA UN SECOLO E MEZZO SALVADANAIO DEGLI ITALIANI



Compie 150 anni l'umile e glorioso Libretto Postale, usato da parecchie generazioni di italiani per depositare i (magri) risparmi e farli fruttare (almeno un poco).

Pur essendo in forte concorrenza con una pletera di strumenti finanziari

di tutti i tipi e di tutti i gusti, il libretto postale resiste alla grande ed è stato celebrato a Roma lo scorso 30 ottobre per il suo secolo e mezzo di vita da Cassa Depositi e Prestiti (CDP) e Poste Italiane alla presenza del Presidente della Repubblica Sergio Mattarella.

E' stata un'occasione anche per festeggiare i 100 anni dall'istituzione dei Buoni fruttiferi postali, questi ultimi esaltati come "strumenti finanziari garantiti dallo Stato che uniscono modernità, sicurezza e rendimento e sono diventati autentici simboli della fiducia riposta dai cittadini nello Stato e motori di progresso sociale" (maybe...).

La storia inizia nel 1875: il Libretto Postale diventa lo strumento con cui milioni di italiani iniziano a depositare i risparmi in prodotti sicuri, accessibili e garantiti dallo Stato. Le Poste diventano l'alternativa alle banche, soprattutto per i piccoli risparmiatori, grazie a una rete capillare di uffici collocati anche in Comuni in cui l'accesso ai servizi finanziari era più limitato.

Cinquant'anni dopo il debutto dei Libretti nascono i Buoni fruttiferi postali, accolti con grande favore "perché un investimento conveniente e che poteva essere rimborsato in ogni momento".

La tutela del risparmio postale è diventato il legame più significativo tra Cassa Depositi e Prestiti e Poste Italiane. Un intramontabile successo certificato dai numeri: oggi si contano circa 27 milioni di sottoscrittori di Buoni e Libretti postali per un ammontare complessivo che, al 30 giugno 2025, ha raggiunto la bellezza di 320 miliardi di euro.

"Il risparmio postale - ha commentato l'Amministratore delegato di Poste Italiane, Matteo Del Fante all'evento celebrativo - è stato il potente motore che in 150 anni ha dato all'Italia la forza e la velocità per trasformarsi da Paese essenzialmente agricolo a potenza industriale. Sin da allora si è creato l'indissolubile legame tra Cassa depositi e prestiti e Poste Italiane, un binomio che si è rivelato sinonimo di

sviluppo. Il sentimento profondo che unisce l'attitudine al risparmio dei cittadini, le risorse custodite nei prodotti di risparmio postale e gli investimenti che Cassa Depositi e Prestiti compie a beneficio dei territori, rappresentano un vero e proprio "patto sociale" che rimane saldissimo anche dopo un secolo e mezzo di storia".

"Oggi celebriamo una partnership storica, tra Cassa Depositi e Prestiti e Poste Italiane, tra le istituzioni e i cittadini italiani che negli anni hanno affidato a CDP il proprio risparmio perché fosse salvaguardato, ma anche perché si trasformasse in crescita tangibile per le persone, le comunità, i territori. Queste risorse - ha evidenziato il Presidente di CDP, Giovanni Gorno Tempini - hanno contribuito a costruire, sviluppare e ammodernare le grandi reti infrastrutturali creando basi per il progresso del Paese. È una storia che dimostra che non serve clamore per lasciare un segno profondo. Che il valore del pubblico si costruisce ogni giorno, nella concretezza delle scelte e



nel rispetto della fiducia ricevuta".

"Da quasi due secoli il risparmio postale rappresenta una leva fondamentale per lo sviluppo del Paese, grazie alla fiducia di 27 milioni di cittadini che scelgono Buoni e Libretti postali. Cassa Depositi e Prestiti - ha sottolineato sulla stessa falsariga l'Amministratore Delegato di CDP, Dario Scannapieco - impiegano queste risorse con responsabilità, sostenendo investimenti ad alto impatto economico, sociale e ambientale con un approccio che ha come obiettivo primario i benefici generati per la collettività. Questo è il significato più profondo della missione di tutte le donne e gli uomini che lavorano in CDP: trasformare il risparmio in futuro, con la consapevolezza che lavorando con impegno possiamo rendere più forte l'economia e la società italiana".



Marco
EST. 2008

ALIMENTARI

— DELIVERING our passion for ITALIAN PRODUCE! —

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

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

www.marcoalimentari.com



VERDURA RESORT
SICILY
A ROCCO FORTE HOTEL

A view on Sicily

A corner of Sicily that is all your own – a secluded three-bedroom suite in a timeless Sicilian style with panoramic sea views and a private pool.

VERDURA RESORT, S.S. 115 KM 131, SICILY, ITALY.
CONCIERGE.VERDURA@ROCCOFORTEHOTELS.COM
+39 0925 9982008

ROCCOFORTEHOTELS.COM

TRUMP RIPORTA IN AUGA IL BISTRATTATO CRISTOFORO COLOMBO



Il presidente americano Donald Trump riporta in auge il povero Cristoforo Colombo, negli ultimi anni bistrattato dalla cultura "cancel/woke" di sinistra perché scoprendo l'America avrebbe aperto le porte a mali di ogni tipo, schiavismo in testa.

"Cristoforo Colombo è stato un vero eroe americano e ogni cittadino è eternamente debitore della sua instancabile determinazione", ha dichiarato Trump che ha ripristinato la festa del "Columbus Day" (il secondo lunedì di ottobre) in onore del leggendario navigatore genovese.

"I radicali di sinistra - ha accusato il capo della Casa Bianca - hanno abbattuto le sue statue, vandalizzato i suoi monumenti, macchiato la sua reputazione e cercato di esiliarlo dai nostri spazi pubblici. Sotto la mia guida, quei giorni sono finalmente finiti...Riconosciamo il contributo degli innumerevoli italoamericani che, come Colombo, hanno contribuito enormemente alla nostra cultura e al nostro stile di vita. Ancora oggi, gli Stati Uniti e l'Italia condividono un legame speciale, radicato nei valori senza tempo della fede, della famiglia e della libertà".

"Columbus Day, siamo tornati. Amia-

mo gli italiani", ha poi aggiunto Trump parlando con i giornalisti.

A stretto giro di social la presidente del Consiglio italiana Giorgia Meloni ha ringraziato Trump "per aver ripristinato il Columbus Day e per aver così ricordato che la storia non si cancella" ribadendo "il legame antico che unisce le nostre due Nazioni e che entrambi intendiamo rafforzare, anche grazie al prezioso contributo dell'orgogliosa comunità italo-americana".

"Un sentito grazie al presidente americano Donald Trump per aver ripristinato il Columbus Day, contro i rigurgiti woke e anti italiani degli ultimi anni: Mirko Tremaglia da lassù ne sarebbe orgoglioso", ha commentato dal canto il senatore Roberto Menia, responsabile del dipartimento italiani all'estero di Fratelli d'Italia (il partito della Meloni), menzionando il defunto co-fondatore del Msi che nel 2001 (con la Legge Tremaglia) estese il diritto di voto agli italiani all'estero.

"Nell'ultimo lustro - ha lamentato

Menia - siamo stati costretti ad assistere a pagine terribili dell'italianità nel mondo, come il dileggio e la distruzione di alcune statue di Colombo in nome di una non meglio precisata foga anti storica. Qualcuno, mosso dall'ideologia woke, si è sentito in dovere di riscrivere la storia e di individuare nel navigatore italiano il male dei mali".

In difesa di Colombo era già sceso due anni fa l'allora sindaco di Genova Marco Bucci secondo cui il grande navigatore ha il merito eterno di aver scoperto il Mondo Nuovo e se poi le cose sono andate storte per le popolazioni indigene massacrate, schiavizzate, ridotte in povertà non è di certo colpa sua.

"Non era uno schiavista e non era certamente uno che ha soppresso intere generazioni come hanno fatto i conquistadores che sono venuti dopo di lui. Queste sono letture distorte della realtà", aveva sottolineato Bucci, attuale governatore della regione Liguria.



Segue da **pag.1**

CASA ITALIA:....



re l'incremento dell'export, significa avere una visione, avere una strategia che dovrà permettere la crescita dell'economia italiana".

"Noi - ha aggiunto - non siamo soltanto il ministero degli Esteri, non soltanto il ministero della Cooperazione internazionale, ma siamo anche il ministero del commercio estero. E allora abbiamo il dovere di avere una macchina amministrativa che favorisca la crescita delle esportazioni".

Casa Italia vuole dunque essere "luogo di incontro di tutte le componenti del Sistema Italia, offrendo una promozione del nostro Paese a tutto campo, che unisce l'anima economica, culturale, artistica e sociale in un unico centro" e anche "uno spazio aperto a tutti: rappresentanti delle istituzioni; imprenditori; cittadini; studenti; accademici e scienziati; sportivi; giornalisti; esponenti del mondo dell'arte della cultura".

Gli ambienti sono stati realizzati con il contributo di numerose aziende italiane e sono caratterizzati da architetture moderne e materiali naturali, che si distinguono per la luminosità, l'apertura e la versatilità delle aree comuni e individuali. Nell'intenzione degli ideatori il risultato complessivo "è uno spazio che coniuga identità istituzionale, cultura del progetto e creatività italiana, raccontando l'Italia attraverso i suoi maestri, i materiali e la capacità di innovare con eleganza e di accogliere, in maniera armonica, elementi di artisti britannici".

Nella lobby un mosaico progettato da Formafantasma e realizzato da Fantini Mosaici reinterpretava in chiave moderna la tradizionale arte decorativa italiana e consistente è la componente artistica di Casa Italia che comprende opere provenienti da collezioni pubbliche e private, con un'attenzione particolare al dialogo tra moderno e contemporaneo.

"Questa nuova Ambasciata sarà una bellissima vetrina e trampolino di lancio per le nostre imprese. Questi nuovi spazi permetteranno di fare sempre più sistema e gioco di squadra con tutti gli attori del Sistema Italia. L'impegno per la crescita, l'export e l'internazionalizzazione dei nostri territori è una priorità strategica" ha ancora dichiarato il capo della diplomazia italiana, affiancato dall'ambasciatore Inigo Lambertini.

A differenza degli uffici dell'ambasciata la residenza dell'ambasciatore rimane al suo storico indirizzo a Grosvenor Square.

LaR

Bringing you the very best from Italy

SAN CARLO
CICCHETTI
BAR | RISTORANTE | CAFFÈ | CICCHETTI

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

OPEN NOW



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

SAN CARLO
CICCHETTI
BAR | RISTORANTE | CAFFÈ | CICCHETTI

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



WWW.SANCARLOCICCHETTI.CO.UK

@SC_Cicchetti

facebook.com/sancarlogroup

Segue da pag 1

CIE: ITALIANI...

zione della Cie, che funziona come lo SPID e permette cioè l'accesso a tutti i servizi digitali della pubblica amministrazione (Inps compresa).

Azione, partitino centrista con a capo l'ex-ministro Carlo Calenda, ha sostenuto che la misura è stata approvata grazie ad un suo emendamento che "chiedeva la possibilità per gli italiani residenti all'estero di poter richiedere la Cie anche quando rientrano in Italia" invece di rivolgersi ai consolati "spesso operati di richieste, con tempi lunghissimi".

L'emendamento sulla Cie è stato inserito in una più ampia riforma dei servizi agli italiani all'estero che è stata approvata dalla Camera nella sua interezza lo scorso 14 ottobre e che Billi ha definito (è un aggettivo molto di moda...) "storica".

È - ha affermato il parlamentare della Lega eletto nella circoscrizione Europa - una riforma concreta dei servizi consolari, dell'AIRE, delle procedure di cittadinanza e dei documenti d'identità per gli italiani all'estero. Basti pensare alla possibilità di rinnovare la Carta d'Identità Elettronica (CIE) nei comuni in Italia anche per noi italiani all'estero e all'integrazione dell'AIRE nell'Anagrafe Nazionale della Popolazione Residente, che finalmente unifica i dati tra Comuni, Farnesina e Consolati, rendendo l'amministrazione più vicina

ai cittadini nel mondo. Le procedure per la cittadinanza saranno gestite centralmente a Roma, trattandosi di pratiche particolarmente complesse e impegnative, in modo da snellire l'iter e alleggerire il lavoro dei consolati all'estero. Il termine per la conclusione delle pratiche di cittadinanza scende da 48 a 36 mesi...un passo importante per rendere più rapida e concreta la procedura e venire incontro alle legittime aspettative dei nuovi italiani".

L'AIRE diventa dunque parte integrante dell'Anagrafe Nazionale della Popolazione Residente, "un passo fondamentale - sostiene Billi - che consente finalmente un collegamento diretto e automatico tra Comuni, Farnesina e consolati, rendendo i dati più aggiornati e i servizi più efficienti".

La legge nel suo insieme è stata però bocciata dall'opposizione perché - parole di Fabio Porta, deputato del PD - "dovrebbe andare incontro ai cittadini italiani all'estero e alle imprese per migliorarne i servizi. In realtà sta facendo esattamente il contrario: i servizi vengono allontanati" dai cittadini, "i tempi diventano più lunghi" e si "continua con questa logica di distanza, di impersonalità rispetto agli italiani all'estero che è esattamente il contrario di quello che dovrebbe fare un Paese che ha un grande patrimonio nelle sue comunità all'estero" .LaR

ORDINE DI MALTA APRE RAPPRESENTANZA IN UK CON EX-AMBASCIATORE ITALIANO



Marco Gubitosi, Ambasciatore Inigo Lambertini, Lady Celestria Hales e Ambasciatore Pasquale Terracciano

L'Ordine di Malta ha aperto una rappresentanza ufficiale nel Regno Unito, con a capo l'ex-ambasciatore d'Italia a Londra Pasquale Terracciano che lo scorso 23 ottobre nel corso di un cocktail ha illustrato i molteplici impegni internazionali di un'organizzazione religiosa sovrana con alle spalle un millennio di storia.

"Al momento, la nostra Missione nel Regno Unito è costituita da me e dal Ministro Consigliere Marco Gubitosi, ma contiamo di ampliarla nel prossimo futuro", ha indicato Terracciano durante il cocktail nell'Ambasciata d'Italia a Londra.

L'Ordine risale alla seconda metà

dell'XI secolo, quando alcuni mercanti della repubblica marinara di Amalfi ottennero dal Califfo del Cairo l'autorizzazione a costruire a Gerusalemme un ospedale per l'assistenza ai pellegrini. Nel corso dei secoli la sede dell'Ordine - riconosciuto come ordine religioso laico da papa Pasquale II nel 1113 - si spostò da Gerusalemme a Cipro, Rodi e infine Malta. Dal 1530 al 1798 Malta fu territorio del Sovrano Ordine che dopo le guerre napoleoniche si stabilì a Roma sotto la protezione della Santa Sede e, sollevato da impegni governativi e militari, poté concentrarsi sulla sua missione originaria di assistenza ai poveri e ai malati.

Nonostante la mancanza di un territorio, l'Ordine continua ad essere considerato Ente Sovrano e oggi intrattiene relazioni diplomatiche con 115 Stati e con l'Unione Europea, e ha lo status di osservatore permanente alle Nazioni Unite.

"Da sempre neutrale, imparziale e apolitico, l'Ordine - ha sottolineato Terracciano - è attivo in 130 paesi, prendendosi cura delle persone bisognose attraverso progetti medici, sociali e umanitari. Il suo ampio spettro di progetti sociali fornisce un supporto costante a membri dimenticati o esclusi dalla società, indipendentemente dalla loro nazionalità, razza e religione. È particolarmente impegnato nell'aiutare le persone che vivono nel mezzo di conflitti armati e disastri naturali".

Molto attivo in Medio Oriente, l'Ordine ha consegnato cibo e altri beni di prima necessità a Gaza City e nella parte settentrionale della Striscia, in collaborazione con il Patriarcato Latino di Gerusalemme e la Caritas. Mantiene inoltre una presenza a Betlemme, principalmente attraverso l'Ospedale della Sacra Famiglia, nonostante le difficoltà economiche e sociali causate dall'interruzione dei trasporti.

UK, PATRIA EUROPEA DEI "COLLETTI GRIGI"

Estratta da un recente studio internazionale coordinato dal King's College London, la tabella che accompagna quest'articolo riassume l'impatto attuale del fenomeno 'Work From Home' tra le principali economie occidentali, in termini di numero medio di giorni di effettiva 'non-presenza' settimanale in ufficio da parte dei dipendenti. Tra l'altro, incorona definitivamente il Regno Unito come la capitale europea della tendenza, la cui perdurante crescita chiarisce una volta tanto che non si tratta - come sembrava in un primo momento - di un effetto temporaneo dovuto al passaggio del Covid e destinato a scemare nel tempo.

Infatti, secondo Cerat Aksoy, che ha guidato la ricerca, lo smartworking da casa è diventato un 'defining feature'



del mercato del lavoro in Gran Bretagna. "Non si tratta di un 'rimasuglio' post-pandemico", spiega. "I lavoratori britannici hanno chiaramente deciso che non torneranno alla vecchia modalità di lavoro basata sulla settimana di cinque giorni in ufficio".

La trasformazione sottolinea l'emergere di una nuova classe di lavoratori che qualcuno scherzosamente definisce dei 'colletti grigi', in quanto non

sono più tenuti a mettere una camicia 'fresca' ogni mattina per andare in ufficio - e forse anche perché i dipendenti che seguono questo nuovo calendario spesso si sottraggono effettivamente alla carriera direttiva, visto che la tendenza nel tempo da parte dei loro superiori è sempre più quella di considerarli quasi alla stregua di dipendenti 'part-time'. La libertà ha un suo costo...

James Hansen

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.letueemozioniparlanoitaliano.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 www.adlsolicitors.com

CHE PROSPETTIVE PER RAPPORTI COMMERCIALI ITALIA-UK?



futura collaborazione tra Italia e UK. È seguito un dibattito, moderato dalla giornalista Deborah Bonetti con la partecipazione di: Camilla Brossa, Dominga Cotarella, Mariangela Del Vecchio, Andrea Ferrari, Lydia Forte e Matteo Lunelli.

Insieme, hanno esplorato temi chiave che interessano le aziende di entrambi i Paesi, dall'innovazione e sostenibilità alla leadership e all'evoluzione del panorama dei consumatori, offrendo prospettive uniche nei settori della tecnologia, del food and beverage, dell'ospitalità e della produzione avanzata.

Durante la cena di gala conclusiva sono stati assegnati i Keynes-Sraffa Awards a Ernesto Sicilia, Amministratore Delegato di Trenitalia UK, e a Giorgia Bacco, Fondatrice di Dottore London, in riconoscimento del loro straordinario contributo al rafforzamento dei legami commerciali e culturali tra Italia e Regno Unito".

LaRedazione

Che prospettive per i rapporti tra Italia e UK "in un panorama economico in evoluzione"? Su questo interrogativo si è incentrata la 46 Conferenza annuale della Camera di Commercio e Industria Italiana per il Regno Unito (ICCIUK) che si è tenuta lo scorso 28 ottobre al Royal Automobile Club di Pall Mall a Londra.

L'evento ha riunito voci autorevoli di entrambi i Paesi per discutere stra-

tegie, sfide e opportunità in un'economia globale in rapida trasformazione.

Dopo saluti di benvenuto da parte di Roberto Costa, Presidente di ICCIUK, e dell'ambasciatore d'Italia nel Regno Unito Inigo Lambertini, Amanda Brooks - Direttrice Generale per i Negoziati Commerciali al Dipartimento per le Imprese e il Commercio del Regno Unito - ha condiviso preziosi spunti sulle relazioni commerciali e sulla



STARTUP ITALIANE A LONDRA PER CRESCERE

Undici promettenti startup italiane sono sbarcate a Londra per dar prova del loro talento e della loro capacità di innovazione di fronte a un pubblico selezionato di leader del settore tecnologico, investitori e partner britannici.

Questa "occasione unica" è stata loro offerta dalla sesta edizione del Global StartUp Program, promosso dall'Agenzia ICE in collaborazione con L Marks. Il "Final Demo Day" del programma ha avuto luogo all'Ambasciata d'Italia a Londra lo scorso 30 ottobre, al culmine di un "percorso di accelerazione" di cinque settimane.

Le startup protagoniste - Ticketoo, Pragmatica (QB Hotel), Wink Suite, Osense.ai, Zerow, Inspectiondrone, Braino.AI, Koala, BxT.AI (Penelope), You Addict e Dishup - hanno presentato i propri progetti durante un emozionante programma di pitch, in cui ciascuna ha avuto 3-4 minuti per convincere la platea della validità delle proprie soluzioni innovative.

L'evento si è aperto con gli interventi istituzionali di Umberto Bernardo, Capo dell'Ufficio Economico dell'Ambasciata d'Italia, Giovanni Sacchi, Direttore di ICE Londra, e Daniel Saunders, CEO di L Marks.

A seguire, Dan D'Souza, Programme Manager del Global StartUp Program per L Marks, ha presentato una panoramica delle attività svolte dalle startup e ha introdotto le sessioni di pitch.

La serata si è conclusa con una networking reception, che ha offerto ai partecipanti l'opportunità di creare nuove connessioni e discutere potenziali collaborazioni future.

Il Global StartUp Program è un'iniziativa promossa dall'Agenzia ICE per sostenere l'internazionalizzazione delle startup italiane più innovative, con l'obiettivo di accelerarne la crescita sui mercati esteri. Il programma prevede un percorso intensivo di formazione, mentoring, incontri con investitori e aziende, e attività di networking, offrendo ai partecipanti un'immersione diretta nel panorama imprenditoriale locale e l'opportunità di rafforzare le proprie competenze tecniche, strategiche e finanziarie.

La scelta di Londra come sede del programma non è casuale: la capitale britannica rappresenta uno dei principali hub globali dell'innovazione e della tecnologia, posizionandosi costantemente tra i primi al mondo, subito dopo la Silicon Valley e in linea con New York.

LaR

A DIVISION OF **répertoireculinaire** GROUP

LA CREDENZA

CULINARY CRAFT  ITALIAN ELEGANCE



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



MdL: festa d'autunno al centro Scalabrini

I Maestri del Lavoro UK si sono riuniti lo scorso 19 ottobre al centro Scalabrini di Brixton Road a Londra per la loro consueta festa di autunno, incominciata con una messa celebrata da padre Padre Jonathan e poi proseguita con pranzo, tombola e balli. Non è mancato nemmeno il brindisi a re Carlo III e al presidente Sergio Mattarella.

Il Console MdL Vincenzo Auletta ha ringraziato le 130 persone presenti, incominciando dal Console d'Italia Alessandro Mignini, e ha annunciato che l'organizzazione da lui capeggiata ha messo in calendario la tradizionale cena di Natale per il prossimo 7 dicembre all'Hilton Hotel Holland Park.



Poi sono arrivati i modelli dal tetto rigido e la decappottabile cominciò a essere percepita come 'sportiva', forse perché era la preferenza 'hollywoodiana'. Non c'era star del cinema che — almeno nella vita mondana — girasse sotto il tetto d'acciaio. Bisognava invece esporsi il più possibile allo sguardo ammirato dei 'fans'...

Questi modelli non sono mai più stati una scelta maggioritaria, ma per anni arrivavano a coprire il 4-5 per cento del mercato. La quota di vendita dei 'soft top' è crollata e oggi arriva a malapena allo 0,4 per cento. Non c'è una buona spiegazione del fenomeno. È forse che ormai ci sentiamo già troppo vulnerabili sulla strada?

(L'auto nella foto è una Cadillac del 1959)

James Hansen

Decappottabile, addio!

Non ce ne siamo accorti, ma le auto decappottabili sono da tempo largamente scomparse dalle nostre strade. Ciò senza clamore e senza rimpianti.

In un certo senso, è un ritorno al pas-

sato. È vero che nella primissima epoca della storia automobilistica più o meno tutte le auto erano decappottabili, sormontate da una sorta di tenda, rigorosamente nera.

LOCATELLI: IN OLIMPO OVER-60 PIÙ IRRESISTIBILI DEL PIANETA

Che cosa ha lo chef Giorgio Locatelli in comune con l'ex-presidente americano Barack Obama, il frontman dei Rolling Stones Mick Jagger e l'attore Daniel Craig? È finito a inizio ottobre in una hit parade del Times sugli uomini over-60 più affascinanti del pianeta. Il quotidiano britannico ha trovato anche una sigla per questi anziani di bell'aspetto "che hanno già la nostra attenzione, senza richiedere nessuno sforzo": SAS (Sexual Attention Seekers).

La notizia è prontamente rimbalzata in Italia: Locatelli - 62 anni compiuti lo scorso 7 aprile - è una celebrità dei fornelli non solo a Londra, dove ha di recente aperto un ristorante all'interno della National Gallery, ma anche in patria grazie alle apparizioni in tv come Masterchef. Persino il "Corriere della Sera" ha ritenuto giusto darle risalto.

"Sono rimasto sorpresissimo, poi vedendo lo spessore degli altri over 60 nella lista sono stato anche molto fiero. Essere accostato a nomi come Obama, Jagger o Craig mi ha fatto sorridere, ma anche riflettere sul percorso fatto fin qui", ha commentato l'unico italiano entrato nell'Olimpo SAS e conversando sempre con il "Corriere" ha tenuto a precisare che la moglie



Plaxy è "orgogliosa, non gelosa" del riconoscimento.

"Giorgio Locatelli - ha commentato di suo la rivista Vanity Fair Italia in un vero e proprio peana - è uno che conquista con il suo stile British, quella gentilezza e quell'eleganza da lord inglese con cui che non può non piacere, ma anche con il sangue italiano, che si vede che è quello che scorre nelle vene, garanzia di un carattere e un approccio latino. Un mix irresistibile, evidentemente".

LaR



CAPUTO
Il mulino di Napoli

*Napule
è mille culture*

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



@mulinocaputo mulinocaputo.it



ITALIA TURISTICA IN GRANDE SPOLVERO AL WTM DI LONDRA



Nei prossimi dieci anni l'industria turistica globale crescerà ad un ritmo più veloce dell'economia mondiale (del 3,5% all'anno contro il 2,5). È un trend che l'Italia, un colosso nel business delle vacanze, vuole sfruttare a pieno come ne ha dato prova con il vasto padiglione dell'Enit all'edizione 2025 del World Travel Market (WTM) che si è svolta a Londra nel quartiere fieristico Excel dal 4 al 6 novembre.

Esteso su una superficie di oltre 1800 mq, il Padiglione Italia ha allineato quest'anno un numero record di espositori ed agenti di viaggio in grado di raccontare ogni angolo della Penisola. Per la sua inaugurazione è venuta apposta nella capitale britannica la ministra del Turismo Daniela

Santanchè, soddisfatta che tra gennaio e luglio l'Italia è tornata a essere "Queen of Tourism in Europe", a rivendicare cioè il suo ruolo leader sul fronte vacanziero europeo con un 5,7% di presenze complessive in più nelle strutture ricettive. Molto buone anche le previsioni di chiusura per il 2025 nel suo insieme: i "consumi turistici totali" dovrebbero aggirarsi sui 185 miliardi di euro.

"Smentite - ha sottolineato la ministra - le cassandre che quest'estate parlavano di crisi del turismo. Dobbiamo essere orgogliosi di essere italiani, di vivere nella nazione più bella del mondo, che offre un turismo di qualità, non di quantità come altri Paesi, fatto di eccellenze: tutto il mondo ha

voglia d'Italia. E questo è un fattore di crescita dell'economia".

"La presenza di un padiglione così ampio - ha affermato Santanchè - è sinonimo della centralità dell'Italia come destinazione turistica internazionale di assoluto rilievo, come continuano a confermarci i dati sull'andamento dei flussi sia di visitatori che economici. In particolare, il Regno Unito, che ospita questo importantissimo evento, è uno dei mercati principali per l'industria turistica italiana".

Molte le cene e i ricevimenti italiani a corredo del WTM, a incominciare da "CIAO LONDON! The Italian Party", una celebrazione della "eccellenza italiana" sponsorizzata dalla Regione Sardegna che è andata scena la sera del 4 novembre al Madame Tussauds, il famoso museo delle cere.

Oltre alla Sardegna le regioni più in vista al World Travel Market sono state Toscana (con tanto di performance musicale in onore di Giacomo Puccini e gala dinner), Emilia-Romagna, Sicilia, Piemonte, Campania (con in evidenza il pass culturale per i musei e la Penisola Sorrentina), Lazio e Calabria. Tra le città in primo piano Torino, Roma, Milano e Genova.

LaR



LA NEMESI DI BORIS JOHNSON SPEAKER ALLA BRITISH ITALIAN LAW ASSOCIATION



Avvocati e i giuristi italo-britannici si sono ritrovati lo scorso 24 ottobre 2025 a Londra nella Old Hall di Lincoln's Inn per l'Annual Dinner della British Italian Law Association (BILA), un'associazione nata negli anni 70 per la promozione e diffusione nel Regno Unito della cultura giuridica italiana e di quella britannica in Italia.

All'evento la speaker ed ospite d'onore - la baronessa Hale of Richmond, diventata mediaticamente famosa perché la Supreme Court all'epoca da lei presieduta dichiarò illecita la sospensione del Parlamento promossa dal premier Boris Johnson durante la Brexit - ha spiegato in modo molto chiaro ed inequivocabile quanto l'apparte-

nenza del Regno Unito alla Convenzione Europea dei Diritti dell'Uomo del 1950 sia stata e continui ad essere essenziale ed importante in termini di cultura e diritto per il sistema giuridico britannico.

L'Avv. Rocco Franco, Presidente della British Italian Law Association, ha sintetizzato riportando l'attività corrente dell'associazione, introducendo il discorso di Lady Hale e traendo poi le conclusioni alla fine di una serata che si è svolta in un clima amichevole e conviviale, presenti Riccardo Smimmo (ministro plenipotenziario dell'ambasciata d'Italia) e Ian Duncan of Springbank, membro della House of Lords.

LaRedazione

ITA AIRWAYS RIPRENDE VOLI TRA HEATHROW E ROMA FIUMICINO

Nell'estate 2026 ITA Airways rafforzerà ulteriormente la sua presenza nel mercato britannico riprendendo i collegamenti tra Londra Heathrow e Roma Fiumicino con due frequenze giornaliere e migliorerà così la connettività tra l'Italia e il più grande hub internazionale del Regno Unito.

Lo ha annunciato lo scorso 4 novembre la compagnia italiana nata sulle ceneri dell'Alitalia in occasione del World Travel Market, la principale fiera turistica in UK, dove era presente all'interno del vasto padiglione allestito dal "ENIT".

Attualmente Ita Airways offre fino a 43 frequenze settimanali (86 voli) tra London City e gli aeroporti di Roma Fiumicino e Milano Linate, tutte operate con l'Airbus A220-100.

Oltre ai voli diretti, i viaggiatori britannici possono agevolmente prose-



guire in connessione da Roma Fiumicino verso tutto il network domestico e internazionale di ITA Airways.

"Il Regno Unito - ha affermato Joerg Eberhart, Ceo e Direttore Generale di Ita Airways - è un mercato strategico per Ita Airways e siamo orgogliosi di ampliare ulteriormente le opzioni di viaggio per i nostri passeggeri tra

l'Italia e Londra. Siamo lieti di annunciare qui al WTM, che a partire dalla prossima estate riprenderemo i voli diretti da Roma Fiumicino a London Heathrow. Allo stesso tempo i nostri servizi da Milano Linate a London City continueranno soddisfare le esigenze di chi viaggia per affari, garantendo un accesso efficiente al cuore di Londra

CiBi Market
cibimarket.co.uk
Est. 2015

<https://cibimarket.co.uk>

info@cibimarket.co.uk

+44 208 459 8101 Office

+44 7454 965212 Rosa

+44 7454 889128 Aldo

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

SAVE THE DATE

Wednesday 21st January

10:30 - 18:00

IET LONDON: SAVOY PLACE

2 Savoy Place

London

WC2R 0BL

BORSA VINI ITALIANI LONDON 2026

For further information contact:
foodwine.london@ice.it

Segue da **pag.1**

ROBERTO COSTA: "Insegneremo..."

conoscere nel panorama inglese, il concetto del macellaio frutto di questa visione che avevo da piccolo da dietro il banco del suo negozio La cultura della bottega?

Sì, e il garbo del commerciante d'altri tempi

Tu però avevi già aperto in Italia dei ristoranti

Sì, il concetto e la filosofia del progetto de "il macellaio" partono nel 2001 in Italia e nel 2012 ho voluto aprire in una città cosmopolita e in quell'anno c'erano le olimpiadi a Londra, quindi mi sembrava la scelta giusta

Hai ancora i ristoranti in Italia?

Delle partecipazioni che non gestisco più io

Quindi sei fisso a Londra?

Sì, con i tre ristoranti e la presidenza della camera di commercio italiana che mi prende molto tempo

Fondamentalmente tu sei un manager della ristorazione nell'approccio. Ti muovi come un direttore d'orchestra?

Mi piace il concetto della direzione autorevole, e la formazione per insegnare quello che noi sappiamo fare al meglio, cioè l'ospitalità. Dopo il covid abbiamo aperto anche a ragazzi di altre nazionalità come India Pakistan e Bangladesh, circa 40, per formarli sull'enogastronomia italiana e riuscire a trasferire la nostra cultura a esponenti di altre popolazioni. Altrimenti, se continuiamo a cantarcela e suonarcela, tra due generazioni chiudiamo tutto

E come vanno le tue attività?

Direi bene, nonostante le difficoltà degli ultimi anni. Abbiamo cercato di capire e abbracciare il cambiamento. Siamo in due, io e Mariella Radici

Con la Camera di Commercio invece

quando hai cominciato a collaborare?

Sono nel CDA da 8 anni e presidente dall'anno scorso

In cosa consiste questa attività?

Si tratta di proporre una visione al board, condividerla e metterla a terra, stare al timone e far capire che c'è una sola strada per uscirne. Sono fondamentali le relazioni, è una struttura apolitica ma deve capire la politica per muoversi al meglio. È bello, è sfidante. Gli associati ad oggi sono 210 e appartengono a tutti i settori. Impari un sacco di cose. Imparare è la cosa che mi piace di più.

La Camera opera solo a Londra o in tutto UK?

Parzialmente in tutto UK, ma dobbiamo riuscire ad uscire dalla predominanza del circondario londinese. Come funziona in pratica?

Implica una moltitudine di iniziative e attività; eroghiamo dei servizi alle aziende per agevolare il loro inserimento in UK facendogli capire com'è il mercato mettendo in contatto i protagonisti, creando eventi e workshop di aggiornamento, cerchiamo di instaurare iniziative con partner equivalenti.

In un'intervista 'hai equiparato il ruolo del ristorante italiano a quello di un'ambasciata

I ristoranti italiani sono come dei consolati generali, fare ristorazione italiana va oltre il far da mangiare, quello è ovvio, ma il ristorante italiano rappresenta la nostra nazione in qualche decina di mq, ne esprime l'atmosfera, la cultura dell'ospitalità e la capacità di stringere relazioni. È l'insieme di tutto questo, non solo il cibo.

Immagino tuttavia che ormai ci siano ristoranti fondati da italiani di nascita



che oggi sono gestiti dai figli nati qui, riescono a mantenere questa dimensione di cui parli tu e la vocazione del consolato generale?

Alcuni ci riescono, non tutti e non è facile, serve autenticità e devi averla vissuta.

Li frequenti, li provi?

Sì, mi piace girare provare e capire com'è il mercato, la competizione ti fa crescere

Sei andato a trovare Giorgio Locatelli alla National Gallery

Sì, sono andato all'inaugurazione, lui è un grande

Ormai è un ambasciatore della cultura italiana nel mondo, lo coinvolgi?

È molto impegnato - noi dobbiamo creare una massa critica e fare sistema per risultare credibili. Non è facile, serve tempo al di là del mestiere di ognuno

Cosa intendi quando dici dobbiamo creare una massa critica?

Dobbiamo puntare sull'autenticità insieme per far crescere il movimento del made in Italy, per questo serve tempo. Se tuttavia non ce l'hai e porti avanti il messaggio come Locatelli va benissimo

Mi sembra di poter dire che noi italiani non siamo famosi per far sistema, penso alla cultura del campanile, quella

del proprio orto per intenderci

Lasciami dire, nel nostro paese è così, condivido, all'estero però siamo un po' più bravi

Concordo, è come quando c'è la nazionale. Riesci a fare tutto questo?

Sì anche perché devi sapere che da circa un anno sono presidente del Coordinamento dei ristoranti italiani all'estero, un'iniziativa fortemente voluta dalla FIPE, la Federazione Italiana Pubblici Esercizi, per organizzare la rete dei ristoratori italiani in attività in tutto il mondo. Il Coordinamento coinvolge 15 Paesi, dall'Australia agli Stati Uniti, dalla Finlandia all'Oman, ed ha l'ambizione di rappresentare le migliaia di ristoranti di cucina italiana promuovendone l'autenticità e la qualità e contrastando le troppe imitazioni. Inoltre, rappresento l'Italia a Bruxelles al tavolo di HOTREC - Association of Hotels, Restaurants & Cafés in Europe per l'hospitality.

Certo che ti apre un sacco di prospettive, devi andare in giro per il mondo?

Prossima tappa Cipro ed è probabile che a breve vada a Kiev...La ristorazione è come una palla in movimento perenne, le persone stanno cambiando abitudini su come e cosa mangiare, rappresenta un discorso

di convenienza non di risparmio, ed è una distinzione fondamentale; conveniente può essere una cosa molto costosa ma eccezionale ed unica, chi va solo al risparmio esprime una dimensione limitante dal mio punto di vista. Londra rappresenta tutto questo, perché consente uno scontrino adeguato, altrimenti l'imprenditore rimane schiacciato

Il prossimo passo è la politica?

Non credo. Adesso porto avanti i centri di formazione e mi trovi particolarmente entusiasta per un progetto nuovo che stiamo concretizzando; mi riferisco alla creazione del primo centro di produzione della cucina italiana in un penitenziario inglese. Produrremo sia cucina sia mozzarella e burrata. L'iniziativa si chiamerà Progetto S. Leonardo, che è il patrono dei carcerati. Il penitenziario è a Sutton, la High Down Prison. Questo progetto è nato, perché avevo formato dei ragazzi inglesi che avevano avuto dei problemi ai quali ho poi dato anche il lavoro, è piaciuto molto e quando l'hanno saputo dalla prigione mi hanno contattato per mostrarmi degli spazi da dedicare a questo scopo. Inizialmente saranno coinvolti venti detenuti. Una volta scontata la pena avranno una possibilità grazie al mestiere appreso.

Ti rubo ancora qualche minuto e faccio il mio rituale. C'è una domanda che vorresti sentirti fare?

Sinceramente no, anzi ce ne sarebbero tante... Una domanda che mi faccio spesso è: se domani dovessi partire per un viaggio di sola andata sulla luna, stasera cosa mangeresti? Mangerei battuta con uovo e tartufo, costata e berrei barolo Tre Tine di Giuseppe Rinaldi

E con chi?

Questa è una bella domanda. Considerato che parliamo di un sogno ti direi con i miei genitori

Andrea Campagnolo

Scan for Product Lists, News & Useful Links

www.alivini.com
020 8880 2526
orders@alivini.com
[alivinicompanyltd](https://www.alivinicompanyltd.com)
[alivinicolt](https://www.alivinicolt.com)

Multilingual Support

Customs Declarations

24/7 Support

Unique Expertise

sales@customsbrit.com
brit-customs.com

ESHARELIFE STRENGTHENS ITS CHARITABLE ACTIVITIES IN KENYA

Esharelife, the charity created by the anglo-italian entrepreneur Maurizio Bragagni, was very busy during 2025 in supporting children, women, and young people in some of the world's most disadvantaged areas starting from Kenya, as it was reported at its 8th Annual Gala Dinner which took place on November 12th in the prestigious In & Out Naval and Military Club in James Square.

The fundraising event began at 18:30 with a drink's reception in the Coffee Room and with welcome remarks by Bragagni, Chairman and CEO of Tratos, UK manufacturing division of global cable maker Tratos Group. The dinner was served later in the Winter Gallery.



"This year - the Vice Chairman of Esharelife, Domenico Aiello, said - has been marked by remarkable progress, even within the challenging context of an increasingly disrupted aid landscape. Many of the projects we support have been directly affected by reductions in international funding, making your donations more important than ever. ...We are delighted to share that we are now supporting 50 new children this year!"

The line-up of speakers includes the Consul General of Italy Domenico Bellantone and the Shadow Secretary of State for Foreign Affairs Priti Patel.

This year, alongside the AVSI Kenya Foundation, Esharelife has contributed to the St. Kizito Vocational Training

Institute. Based in Nairobi, this educational institution is determined to provide holistic and technical training to equip students from disadvantaged socioeconomic backgrounds to enter and succeed in the job market. Their mission spans all dimensions and disciplines of education: communitarian, technical, entrepreneurial, sporting and also, dual (on-the-job) training.

Before the start of the Gala Dinner Bragagni - in his capacity as Consul of San Marino in the UK - elevated the Consul Bellantone and the Executive Director of the University of Greater Manchester Aris Matthaïou to the rank of "Knight of the Order of Saint Agatha".

LaR

Diabolik ambasciatore del Made in Italy

A "simbolo delle eccellenze italiane nel mondo" il Ministero degli Esteri ha scelto a sorpresa un personaggio dei fumetti che nasce come ladro e assassino e diventa poi una specie di Robin Hood senza mai rinnegare fino in fondo il suo background criminale: Diabolik.

In collaborazione con la casa Editrice Astorina, che ne pubblica le gesta dal 1962 quando il personaggio fu creato dalle sorelle milanesi Angela e Luciana Giussani, il ministero ha sfornato un volume in 4 lingue (italiano, francese, inglese e spagnolo) che punta alla promozione del "Made in Italy". Titolo del volume: "Diabolik - Italia, che Meraviglia!"

Si tratta di un'antologia di dieci storie brevi, tra Venezia, Milano, Roma, Matera e Napoli. Un'antologia dedicata ai luoghi, ai mestieri e ai talenti che rappresentano l'Italia all'estero che fanno da sfondo alle diverse storie che raccontano i tanti settori per i quali l'Italia è conosciuta nel mondo, dalla cucina al design, dallo sport alla moda fino al restauro.

Il volume è stato presentato e distribuito il 28 novembre in un numero limitato di copie con variazioni di copertina a Milano, in occasione della Milan Games Week & Cartoomics 202. Per l'occasione, nello stand di Astorina, è anche allestita una mostra dedicata alle storie del volume con la mitica Jaguar E nera usata per le riprese dei film



firmati dai Manetti Bros. ambientati rigorosamente su set italiani.

"Il mondo dei fumetti - ha affermato Mauro Battocchi, Direttore Generale per la Promozione del Sistema Paese del ministero - offre nuovi canali e spunti per promuovere il Made in Italy. Con Diabolik faremo conoscere le meraviglie dell'Italia ad un ampio pubblico internazionale che avremmo altrimenti difficoltà a raggiungere con strumenti tradizionali di comunicazione".

Il libro sarà distribuito attraverso la Rete Diplomatico-Consolare e gli Istituti Italiani di Cultura nel mondo.

LaRedazione

69



MEREB

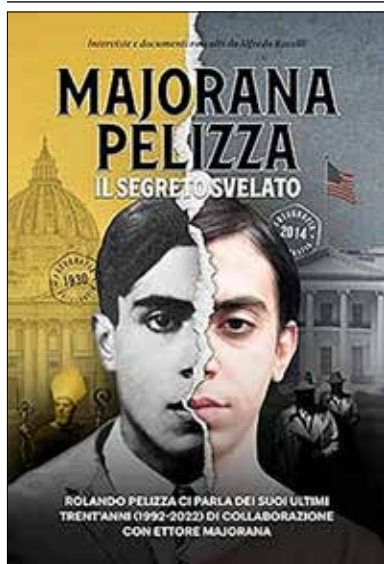
Food & Wine

411 di Holloway Road N7 6HJ

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

Aperto tutti i giorni dalle ore 08:00 alle ore 21:00





Che ne direste di uno straordinario marchingegno che produce energia infinita, ringiovanisce di un sol colpo uomini e animali e trasforma la sabbia in grano e il gommapiuma in oro?

Ebbene a Roma, nientemeno che al Senato della Repubblica, è stato presentato lo scorso 22 ottobre un libro dove si sostiene che questa macchina davvero senza eguali è stata progettata dall'ormai leggendario Ettore Majorana, il geniale fisico italiano diventato uccel di bosco a Palermo nel marzo 1938.

Il libro - "Majorana-Pelizza. Il segreto svelato", acquistabile su Amazon per 390 euro (non è un refuso: 390 euro), 1.800 pagine, consegna tra 3-7 mesi - ha fatto ridere mezz'Italia quando i media ne hanno dato notizia precisando che ad averne invitato l'autore - Alfredo Ravelli - in parlamento a Palazzo Madama è stato il vicepresidente

del Senato Gian Marco Centinaio, esponente di punta della Lega.

Nel volume Ravelli sostiene che Majorana - considerato "il padre dei neutrini" per il contributo dato alla fisica nucleare prima della misteriosa volatilizzazione ad appena 31 anni d'età - non si suicidò (come vuole l'ipotesi più accreditata) ma scomparve per una crisi mistica e si rifugiò in un convento del sud d'Italia dove un suo "discepolo", l'imprenditore Rolando Pelizza, morto nel 2022, avrebbe ricevuto le istruzioni per costruire la mirabolante macchina.

"Ci sono 13 lettere manoscritte di Majorana, fotografie e un filmato che vede proprio Pelizza in compagnia del fisico ormai anziano", ha sostenuto l'autore del libro, spalleggiato a Palazzo Madama da "personalità della cultura e della scienza": monsignor Gianfranco Basti, professore emerito di filosofia della natura e della scienza presso la Pontificia Università Lateranense, la dottoressa Roberta Rio, storica e scienziata, l'ingegnere Francesco Alessandrini, il giornalista Alberto Lori, e Alberto Negri, ricercatore e presidente di Spazio Tesla.

"A pensare - ecco una confidenza fatta nel 2008 dall'imprenditore Pe-

lizza allo stesso Ravelli - che questo mondo avrebbe in mano un oggetto che farebbe cambiare le sorti di vita a tutto il pianeta... Questo è grave... Ascolta Alfredo, c'è bisogno di energia? L'energia l'abbiamo gratis. C'è bisogno di materiali? Senza bisogno che vadano ad ammazzarsi nelle miniere, li abbiamo. C'è bisogno di mangiare? Possiamo produrre il cibo! Prendere la sabbia e farla diventare grano!"

Ovviamente in Senato un fiume di parole ma guarda caso della "macchina di Majorana" - alla quale si sarebbero interessati anche i presidenti americani George Bush e Barack Obama e di cui si può trovare una presunta immagine su Internet - nemmeno una traccia. Eppure - ha assicurato Ravelli - "ci sono esperimenti fatti in cui la macchina di Majorana trasformava la fiamma in grano. Ci sono tanti esperimenti di trasmutazione della materia. Il priore del convento dove si era rifugiato lo stesso Majorana propose di trasformare in oro 148mila medagliette in metallo da dare ai fedeli in pellegrinaggio...con la traslazione, la macchina riesce a ringiovanire, in un esperimento incredibile, lo stesso Majorana... Ci sono anche fotografie di questo 'miracolo' in cui il fisico torna



giovane".

"Vogliamo realizzare - ha sottolineato Ravelli - la Fondazione Majorana-Pelizza per mettere la macchina a disposizione dell'umanità. Lanciamo un accorato appello a tutte le istituzioni affinché venga costruita. Conosciamo i particolari tecnici anche se non conosciamo la formula della macchina. Si potranno raggiungere risultati inimmaginabili, i servizi segreti italiani si stanno occupando della vicenda, chiediamo che sia rimosso il segreto di Stato e chiediamo anche che la Santa Sede divulghi tutto il materiale a disposizione. Dobbiamo costruire la macchina della pace, del benessere e

della vita".

Di libri demenziali ne escono ogni giorno e non solo in Italia ma molti esperti in prima linea nella lotta contro le fake news scientifiche (innanzitutto quelli del CICAP, il Comitato italiano per il controllo delle affermazioni sulle pseudoscienze) si sono chiesti come ne sia possibile la presentazione in Senato. In risposta ai resoconti divertiti dei media anche Centinaio ha preso le distanze dalla presentazione: "Ho concesso l'utilizzo di una sala ma - ha puntualizzato il senatore leghista - questo non significa che ne condivida i contenuti".

LaRedazione

GLI ULTIMI FILM DISPONIBILI SOLO IN INGHILTERRA

REGALO
PER I LETTORI DE
"LA NOTIZIA
LONDRA"

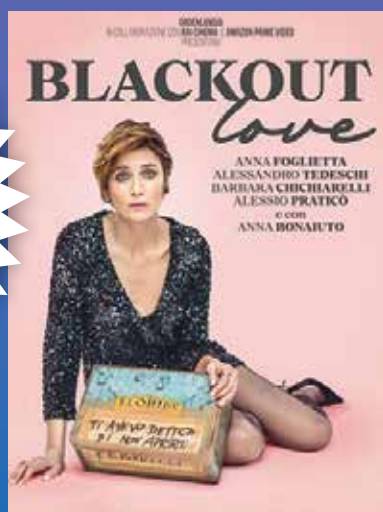
**1 £ AL MESE
PER I PRIMI
TRE MESI**

**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

MEGLIO EVITARE ACQUA IN BOTTIGLIE DI PLASTICA?

"Non bevete l'acqua nelle bottiglie di plastica, è come mangiare una carta di credito a settimana". È il consiglio-choc Matteo Bassetti, un infettivologo genovese diventato una celebrità durante il Covid quando era in tv un giorno sì e l'altro anche.

"Sapete che acqua ci va nelle bottigliette di plastica, o nelle bottiglie di plastica? Nel 64 per cento - puntualizza in un video online Bassetti, direttore della clinica di malattie infettive all'Ospedale San Martino di Genova - è la stessa acqua del rubinetto che potete avere a casa vostra, magari con un piccolo filtro che permetta di ren-



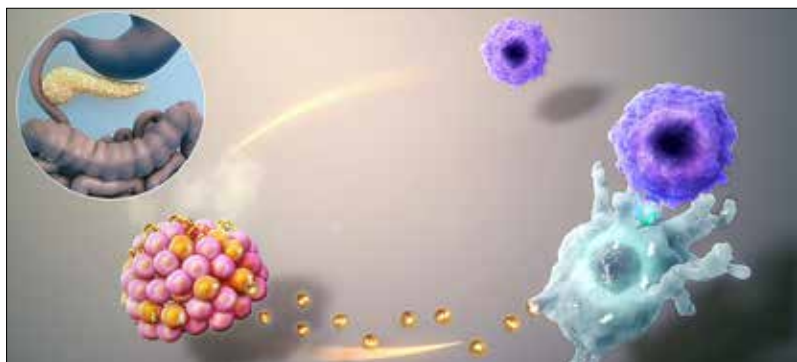
derla più buona...Usiamo l'acqua del rubinetto e soprattutto, se possiamo scegliere, scegliamo sempre il vetro".

Se ci si idrata usando esclusivamente le bottiglie di plastica "rischiamo - sostiene il professore - di bere in una set-

timana una quantità pari a una carta di credito, è come se ci mangiassimo una carta di credito in plastica. Se siamo in un posto in giro non possiamo che usare la bottiglietta di plastica, ma non usiamole tutti i giorni della nostra vita anche a casa".

Mineracqua, il reparto di Confindustria che raggruppa le imprese delle acque minerali, ha preso ovviamente molto male l'uscita di Bassetti: si è detta "sconcertata e allibita" per dichiarazioni "senza alcun fondamento scientifico e in totale assenza di riscontri oggettivi" e le ha liquidate come "allarmi infondati".

SEI PRE-DIABETICO? TE LO DICE L'INTELLIGENZA ARTIFICIALE



Grazie all'intelligenza artificiale è adesso possibile sapere con forte anticipo se si è a rischio di diabete. Un gruppo internazionale di ricercatori, con in prima fila quattro italiani formati all'Università di Padova, ha utilizzato a piene mani IA per mettere a punto un nuovo sofisticato modello che utilizza i dati dei monitor glicemici continui (CGM) insieme a informazioni sul microbioma intestinale, la dieta, l'attività fisica e la genetica e rileva così i primi segnali di rischio di diabete non individuabili con i test standard HbA1c.

"Abbiamo dimostrato che due per-

sone con lo stesso valore di HbA1c possono avere profili di rischio sottostanti molto diversi. Analizzando più dati, ovvero quanto tempo impiegano i picchi glicemici a rientrare, cosa succede al glucosio durante la notte, qual è l'apporto alimentare e persino cosa accade nell'intestino, possiamo iniziare a distinguere chi è su una traiettoria rapida verso il diabete e chi no", spiega Giorgio Quer, che al pari di Mattia Carletti, Matteo Gadaleta e Riccardo Miotto ha completato il dottorato al dipartimento di Ingegneria dell'Informazione a Padova. Lo studio al quale i quattro italiani hanno partecipato è

stato pubblicato sulla rivista "Nature Medicine".

L'obiettivo finale dello studio è comprendere meglio cosa guida la progressione del diabete e come si possa intervenire precocemente in ambito clinico. Sebbene alcune variazioni nei livelli di zucchero nel sangue siano del tutto normali, soprattutto dopo i pasti, picchi frequenti o accentuati possono indicare che l'organismo fatica a gestire lo zucchero in modo efficace. Nelle persone sane, la glicemia tende ad aumentare e diminuire in modo regolare. Ma in chi è a rischio di diabete, questi picchi possono essere più marcati, più frequenti e più lenti a rientrare, anche prima che test di laboratorio di routine come l'HbA1c rilevino un problema.

Il nuovo pionieristico studio - realizzato tramite mille cavie umane reclutate negli Stati Uniti per un trial clinico completamente remoto - dimostra che monitorare queste dinamiche quotidiane fornisce una visione molto più dettagliata della salute metabolica di una persona e dovrebbe aiutare a identificare i segnali d'allarme più precocemente.



La SICILIA diventa una Banana Republic

In arrivo le banane "made in Sicily", grazie ad una famosa multinazionale elvetica-americana (Chiquita) e al cambiamento climatico che rende le estati più torride e facilita quindi la coltivazione del più popolare frutto tropicale nella più grande isola del Mediterraneo.

La multinazionale (ventimila dipendenti, attiva in 25 Paesi) ha annunciato che avvia la produzione di banane in collaborazione con Alba Bio, una cooperativa agricola in provincia di Ragusa. Ad ottobre è incominciata la messa a dimora di ventimila piante biologiche. Nel 2026 dovrebbero essere commercializzate le prime Chiquita siciliane.

La cosiddetta "tropicalizzazione" (il cambiamento del clima rende la Sicilia così come buona parte del sud d'Italia sempre più tropicale) ha già portato alla nascita di coltivazioni di frutti esotici come avocado e mango e anche banane. Lo sbarco della multinazionale elvetica-americana (con quartier generale a Etoy in Svizzera) rappresenta però un vero e proprio salto di qualità.

Le banane coltivate in Sicilia avranno un'etichetta con la dicitura "prodotto italiano", ha detto al quotidiano economico-finanziario "Il Sole 24 ore" Costabile Romano, direttore commerciale Chiquita in Italia. "Con que-

sta dicitura - ha spiegato - vogliamo consolidare il nostro legame con i consumatori italiani portando per la prima volta la coltivazione delle banane nel cuore del Mediterraneo. Siamo particolarmente orgogliosi di avviare questa produzione in Sicilia, una terra simbolo di eccellenza agricola che grazie al suo clima ideale e all'esperienza delle comunità locali rappresenta il contesto perfetto per una sfida così ambiziosa".

In effetti i banani non sono una novità assoluta per la Sicilia: ce ne sono già qua e là da almeno una dozzina d'anni in zone costiere del Palermitano, del Catanese e del Messinese dove esiste un microclima particolarmente mite ma si tratta di piccole attività a conduzione familiare mentre la Chiquita - che assieme a Del Monte e Dole domina il mercato mondiale di questo frutto - punta a fare delle banane siciliane un business su larga scala.

La banana senz'altro si presta a investimenti di ampio respiro: è il quinto prodotto agricolo più venduto al mondo e la sua commercializzazione appare ulteriormente in crescita. In Italia se ne consumano circa seicentomila tonnellate all'anno, con una media di una sessantina di banane a testa. Quelle "made in Sicily" si rivolgeranno alla clientela più esigente: saranno infatti rigorosamente bio.

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

Patronato Acli

Per i servizi sociali dei lavoratori e dei cittadini

SERVIZI

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

DOVE SIAMO

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

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

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

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

CHIAMATE PER PRENOTARE UN APPUNTAMENTO!!

www.patronato.acli.it

Patronato ACLI Regno Unito

DOMANDE ALL'AVVOCATO



Dominic Pini

Posso licenziare con effetto immediato due neo-assunti carenti?

Gentile Avvocato

Sono titolare e gestisco una piccola società di consulenza che fornisce ai clienti consigli sul modo migliore di utilizzare i social media per promuovere i propri prodotti e servizi. Abbiamo un team dedicato di consulenti e un reparto vendite che promuove i nostri servizi attraverso presentazioni online e visite personali ai clienti. Poiché siamo una piccola realtà in un mercato competitivo, è essenziale che il nostro personale di vendita sia entusiasta e totalmente allineato con gli obiettivi della nostra azienda.

Purtroppo, due dei dipendenti che abbiamo recentemente assunto non sono riusciti a impressionare il nostro team di vendita e hanno ottenuto scarsi risultati. Sono stati assunti nel settembre 2024 e non voglio affrontare una procedura di formazione che richiederà tempo e denaro. Ciascuno dei due dipendenti ha un contratto di lavoro che mi consente di dare un preavviso di 3 mesi per la risoluzione, ma il nostro reparto risorse umane non ha incluso una clausola che ci consentirebbe di risolvere immediatamente i loro contratti di lavoro pagando loro lo stipendio e i benefici fino alla data di scadenza del preavviso. Ho quindi due domande: posso rescindere i loro contratti di lavoro dandone comunicazione scritta e posso rescindere il contratto immediatamente a condizione che paghi loro lo stipendio e i benefici fino alla data di scadenza del preavviso?

Cordiali saluti

Ippolito

Caro Ippolito

Grazie per il tuo messaggio. Poiché entrambi i dipendenti non hanno completato due anni di servizio continuativo, puoi dare loro un preavviso contrattuale di tre mesi per rescindere i loro contratti di lavoro. Tuttavia, il tuo reparto risorse umane non ha incluso nei loro contratti una clausola che ti consentirebbe di rescindere immediatamente i loro contratti di lavoro pagando in anticipo il loro stipendio e i loro benefici fino alla data di scadenza del loro preavviso di licenziamento. Si tratta della cosiddetta clausola di pagamento in sostituzione del preavviso (PILON).

Se rescindi immediatamente i loro contratti di lavoro, si verificherà una inadempienza grave dei loro contratti e questo potrebbe, in teoria, dare adito a una richiesta di risarcimento danni da parte dei dipendenti per risoluzione illegittima del contratto. Tuttavia, il risarcimento dovuto per la risoluzione illegittima sarebbe pari alla perdita dello stipendio e dei benefici per il periodo di preavviso. Se questi vengono pagati in anticipo, non vi è alcuna perdita finanziaria, quindi è improbabile che il dipendente presenti una richiesta di risarcimento. Si prega inoltre di notare che, in caso di risoluzione senza PILON, non è possibile far valere alcuna clausola di non concorrenza prevista dal contratto, poiché si è in violazione del contratto stesso.

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

Come vivere al meglio il cambiamento? Con flessibilità psicologica



Elisa Sgubin

Nel mondo attuale, caratterizzato da rapidi cambiamenti di lavoro, settori che evolvono e carriere sempre più ibride e dinamiche, la capacità di adattarsi, reinventarsi e mantenere l'equilibrio tra vita privata e professionale è più importante che mai. Ed è qui che entra in gioco il concetto di flessibilità psicologica.

Diventato centrale in ambito clinico e anche in contesti di performance e lavoro, la flessibilità psicologica viene definita come «la capacità di adattarsi a richieste situazionali mutevoli, riorganizzare risorse mentali, cambiare prospettiva e bilanciare desideri, necessità e domini della vita».

Non si tratta solo di «essere resilienti» o «resistere allo stress», ma di essere in grado di rispondere in modo intenzionale e coerente ai cambiamenti, anziché reagire di impulso, mettendo in campo valori, attenzione al momento presente e una certa apertura alla novità.

Le ricerche mostrano che una scarsa flessibilità psicologica può favorire ansia, depressione, calo di rendimento e difficoltà di apprendimento. Al contrario, svilupparla riduce lo stress, migliora la motivazione e rafforza la capacità di affrontare il cambiamento.

In contesti dinamici come Londra, questa competenza non serve solo a «tenere il passo», ma a diventare protagonisti del proprio percorso, preservando l'equilibrio mentale e fisico.

Essere flessibili psicologicamente, nella pratica, significa sviluppare una vera e propria agilità mentale ed emotiva che permette di muoversi con naturalezza tra situazioni diverse e in continuo cambiamento. Vuol dire sapersi adattare a richieste mutevoli, passare da un progetto all'altro, da un ruolo a un settore differente, senza perdere equilibrio e direzione.

Implica la capacità di riorganizzare le risorse mentali, abbandonando schemi di pensiero rigidi o risposte automatiche, per lasciare spazio a nuove modalità di interpretazione e azione. È anche l'attitudine a cambiare prospettiva, osservando ciò che accade da più angolazioni e trasformando i feedback in opportunità di crescita invece che in ostacoli.

Vuol dire saper bilanciare desideri e necessità, mantenendo un equilibrio tra la spinta al cambiamento e il bisogno di stabilità, tra l'ambizione professionale e la cura per la propria vita personale.

Nel contesto professionale, questa abilità si traduce nel mantenere la concentrazione sul compito, avere obiettivi chiari, alimentare una motivazione autentica e sapersi adattare alle circostanze, evitando di restare intrappolati in schemi abituali.

Perché è essenziale in una transizione di carriera o lavoro?

Quando si affronta un cambio di lavoro o di settore, si entra inevitabilmente in una fase in cui tutto sembra instabile: emergono l'incertezza, la necessità di imparare cose nuove, la paura di non essere all'altezza e la fatica di gestire più ruoli contemporaneamente, quello professionale, quello personale, quello familiare. È in questo terreno complesso che la flessibilità psicologica si rivela un alleato importante.

Questa attitudine aiuta a ridurre il bisogno di controllo, accettando che non tutto può essere gestito. È qui che nasce la vera differenza tra chi resta bloccato e chi trova il modo di reinventarsi.

Significa anche puntare all'apprendimento continuo: chi reagisce con rigidità di fronte a ciò che non conosce rischia di chiudersi, mentre chi si muove con curiosità e apertura trasforma ogni difficoltà in un'occasione di crescita.

Un atteggiamento aperto e adattivo contribuisce inoltre al benessere complessivo, a gestire pressioni e cambiamenti senza crollare, a ridurre lo stress e proteggere la salute mentale e fisica, un legame ormai confermato da numerosi studi. Infine, questa capacità aiuta a costruire un equilibrio più sano tra lavoro e vita personale, rendendo possibile scegliere con maggiore consapevolezza come rispondere alle esigenze di entrambi gli ambiti, senza che uno prenda inevitabilmente il sopravvento sull'altro.

La flessibilità psicologica è ciò che permette di affrontare le transizioni non come minacce, ma come op-

portunità per ridisegnare se stessi in modo più autentico e sostenibile.

Come rafforzare questa abilità?

E' come allenare un muscolo invisibile: è richiesta costanza, consapevolezza e voglia di mettersi in gioco. Tutto parte dalla capacità di restare presenti, osservando pensieri ed emozioni senza giudicarli, per agire con lucidità invece di reagire d'impulso.

Un passo fondamentale è saper prendere distanza dai pensieri limitanti, quelle frasi interiori come «non ce la farò», riconoscendoli per ciò che sono: semplici eventi mentali, non verità assolute. Essere davvero flessibili significa infine scegliere azioni in linea con i propri valori, muovendosi verso ciò che conta davvero e affrontando le sfide con maggiore equilibrio e senso di direzione.

Sviluppare la capacità di muoversi con elasticità mentale richiede tempo, sperimentazione quotidiana e un buon equilibrio tra impegno e recupero. È un esercizio continuo di adattamento consapevole che permette di affrontare i cambiamenti con più energia, lucidità e serenità.

In un'epoca in cui cambiare lavoro, settore, o persino modalità di vita è sempre più frequente, la flessibilità psicologica emerge come una competenza moderna, dinamica e capace di trasformare il modo in cui affrontiamo il cambiamento. Non si tratta di semplice adattamento, ma di saper progettare le proprie risposte alle transizioni, alimentare la motivazione, restare coerenti con i propri valori e tutelare equilibrio e serenità lungo il percorso.

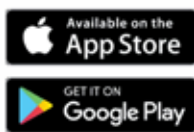
Affinare l'arte della flessibilità psicologica aiuta a vivere i cambiamenti con maggiore serenità e lucidità. Perché in un cambio di settore, di ruolo o di vita, la qualità del cambiamento non dipende solo da ciò che si fa, ma anche e soprattutto da come lo si vive.

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

Seguici in digitale anche su



COMPLITALY
A THOUSAND SOLUTIONS IN A SINGLE APP



BITALIAN.

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

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

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



LABORO LAWYERS

www.laborolawyers.com

info@laborolawyers.com • 020 7316 3032

239 Kensington High Street • London • W8 6SN

Visti per lavoratori qualificati: UK alza ulteriori barriere

Il 14 ottobre 2025, il Governo britannico ha annunciato una serie di riforme significative in materia di immigrazione, con l'obiettivo dichiarato di rafforzare la produttività, promuovere l'innovazione e tutelare l'integrità del mercato del lavoro. Le modifiche, fanno seguito alla pubblicazione del white paper "Restoring control over the immigration system", diffuso a maggio 2025.

Tra le novità più rilevanti, spicca l'innalzamento del livello minimo di conoscenza della lingua inglese richiesto per accedere ad alcune rotte migratorie economiche. A partire dall'8 gennaio 2026, i candidati ai visti Skilled Worker, High Potential Individual e Scale-up dovranno dimostrare una competenza linguistica pari al livello B2 del Quadro Comune Europeo di Riferimento per le Lingue (CEFR), corrispondente a un inglese di livello scolastico avanzato (A-Level).

Il nuovo requisito si applicherà esclusivamente alle domande iniziali presentate dopo l'8 gennaio 2026. Chi già possiede un permesso valido nei percorsi interessati potrà continuare a rinnovarlo sulla base del precedente standard B1. Questa deroga transitoria, confermata nel recente Statement of Changes, mira a garantire una transizione graduale verso il nuovo sistema.

Per i professionisti e le aziende coinvolte nei processi di sponsorizzazione, sarà fondamentale aggiornare le

proprie procedure di selezione e assistenza ai candidati, tenendo conto del nuovo livello linguistico richiesto.

Mentre questa modifica può migliorare l'integrazione dei lavoratori nel contesto professionale britannico, il rischio è quello di escludere candidati validi che, pur avendo competenze tecniche elevate, non raggiungono il nuovo standard linguistico. In alcuni settori, come l'edilizia, la logistica o la ristorazione, il livello B2 può non essere affatto necessario per svolgere le mansioni richieste in modo competente.

Un ulteriore cambiamento, introdotto il 22 luglio 2025, riguarda il livello di qualificazione richiesto per il visto Skilled Worker. Da tale data, i candidati devono dimostrare di possedere una qualifica pari almeno a RQF Level 6, ovvero una laurea triennale o equivalente. Questo ha comportato l'esclusione di numerose professioni precedentemente idonee, in particolare nei settori della cura, della manutenzione, della logistica e della ristorazione.

Il requisito non è assoluto: in alcuni casi, è possibile dimostrare un'esperienza professionale equivalente alla laurea, ma ciò richiede documentazione dettagliata e una valutazione caso per caso da parte dell'Home Office. Per le aziende sponsor, questo rappresenta un ostacolo concreto: molte faticano a reperire personale qualificato con titoli accademici formali, soprattutto per ruoli pratici e operativi.

Le riforme rischiano di penalizzare interi settori che si basano su manodopera con qualifiche intermedie, o in cui una padronanza avanzata dell'inglese non è essenziale per svolgere le mansioni in modo efficace. Le aziende sponsor si trovano ora costrette a investire maggiori risorse e tempo nella selezione dei candidati e nella preparazione della documentazione necessaria, con il concreto rischio di rallentare i processi di assunzione e perdere profili competenti.

Le modifiche introdotte nel 2025 si inseriscono in una traiettoria che punta a rendere il sistema migratorio britannico sempre più selettivo e graduale. In questo contesto, si colloca anche la proposta, ancora in fase di consultazione, di estendere a dieci anni il periodo necessario per ottenere l'Indefinite Leave to Remain (ILR), lo status di residenza permanente nel Regno Unito.

Per le aziende sponsor, ciò si tradurrebbe in una maggiore complessità gestionale e in costi molto più elevati, oltre ad essere un disincentivo per lavoratori che intendono trasferirsi in UK in modo permanente.

Resta da vedere se un sistema orientato verso una maggiore selezione e rigidità riuscirà a conciliare gli obiettivi politici con le esigenze concrete del mercato del lavoro e della società.

Avv. Gabriella Bettiga (director di MGBe Lega, gabriella@mgbelegacom) Londra Italia

Asia-Pacifico, nuova ghiotta frontiera per gli investitori globali



Gilberto Busti

Il summit APEC 2025 (Asia-Pacific Economic Cooperation) conclusosi il 1° novembre nella storica città di Gyeongju, in Corea del Sud, ha segnato un momento cruciale per la cooperazione economica nell'area Asia-Pacifico. I leader delle economie del Pacifico, incluso il presidente cinese Xi Jinping, hanno adottato una dichiarazione congiunta su commercio e investimenti, delineando una visione strategica che potrebbe ridefinire gli equilibri economici globali nei prossimi anni.

La crescita economica nella regione APEC è prevista al 2,6% nel 2025 e 2,7% nel 2026, un rallentamento rispetto agli anni precedenti che riflette le tensioni commerciali globali e l'incertezza politica. Tuttavia, proprio questa fase di transizione sta creando nuove opportunità per investitori attenti e strategici.

Sotto il tema generale "Costruire un Domani Sostenibile", il summit APEC 2025 si è concentrato su tre priorità chiave: Connettere, Innovare e Prosperare. Questi pilastri rappresentano non solo obiettivi politici, ma concrete direttrici di investimento per chi vuole posizionarsi strategicamente nel mercato asiatico.

Tra i settori chiave emerge l'innovazione digitale e Intelligenza Artificiale.

Per la Corea del sud l'intelligenza artificiale emerge come settore prioritario e per gli investitori questo significa opportunità crescenti in diversi settori come ad esempio: Infrastrutture digitali e data center, startup tecnologiche focalizzate sull'IA, aziende di cybersecurity e gestione dati, piattaforme di e-commerce le quali sono in forte espansione ormai da anni e, in alcuni casi, preferite ai negozi fisici.

L'Accordo per la "Facilitazione degli Investimenti per lo Sviluppo" (IFD) mira a migliorare trasparenza, prevedibilità ed efficienza nelle procedure di investimento e rappresenta un segnale forte per chi cerca stabilità normativa e procedure semplificate per investire nella regione.

La transizione verso un'economia circolare sta accelerando in tutta l'APEC, con i ministri che hanno approvato iniziative volte a ridurre i rifiuti e aumentare l'efficienza delle risorse. Il settore green è destinato a esplodere, con particolare focus sulle tecnologie per il riciclo avanzato, l'energia pulita e idrogeno, la mobilità elettrica ed i materiali sostenibili per l'industria automobilistica. Questi cambiamenti fanno gola alla maggior parte degli investitori. Con 21 economie associate che rappresentano circa il 60% del PIL mondiale, APEC offre un ventaglio straordinario di opportunità. Gli investitori dovrebbero considerare non solo i giganti come Cina, Giappone e Stati Uniti, ma anche economie emer-

genti come Vietnam, Perù e Cile, che stanno rapidamente modernizzando le loro infrastrutture commerciali.

Con l'avvicinarsi del completamento del programma di lavoro per l'implementazione della roadmap APEC su internet ed economia Digitale nel 2025, si aprono finestre di opportunità per investimenti in fintech e servizi finanziari digitali, Ed-tech e formazione online ed anche soluzioni di smart city.

Il summit ha posto particolare enfasi sul supporto alle piccole e medie imprese (PMI) attraverso facilitazioni commerciali e accesso ai mercati digitali. Gli investitori possono trarre vantaggio finanziando acceleratori tecnologici, investendo in piattaforme B2B per l'export e supportando consorzi di PMI per l'internazionalizzazione.

I ministri hanno sottolineato l'urgenza di rafforzare la resilienza delle catene di fornitura di fronte alle continue interruzioni. Le aziende che offrono soluzioni per diversificare e rendere più flessibili le supply chain troveranno un mercato preparato a ricevere tutte le innovazioni e in forte espansione.

Inoltre, gli investitori che operano frequentemente nella regione dovrebbero considerare l'APEC Business Travel Card, che facilita significativamente gli spostamenti d'affari tra le economie membri, riducendo tempi e costi burocratici, sfruttare insomma il mercato di libero scambio tanto voluto.

La regione APEC, infatti, è caratterizzata da una complessa rete di accordi di libero scambio. Gli investitori dovrebbero focalizzarsi a consultare gli esperti locali per ottimizzare la struttura fiscale, valutare partnership con aziende locali per accedere a benefici tariffari.

Nonostante le opportunità, gli investitori devono essere consapevoli di alcuni fattori di rischio. L'incertezza politica sta pesando sulla fiducia delle imprese e portando molte aziende a ritardare investimenti e lanci di nuovi prodotti fino a quando la situazione non diventerà più prevedibile. Le tensioni commerciali, in particolare tra Stati Uniti e Cina, continuano a creare volatilità.

Inoltre, il debito pubblico generale nell'APEC dovrebbe raggiungere il 110% del PIL fino al 2030, mentre si affrontano cambiamenti demografici a lungo termine, tra cui una forza lavoro in contrazione e un costante invecchiamento della popolazione.

Nel complesso si consiglia agli investitori un approccio cauto ma anche dinamico e diversificato. Chi saprà interpretare correttamente i segnali emersi da Gyeongju e posizionarsi sui settori chiave come il digitale, sostenibilità, facilitazione commerciale, potrà beneficiare di una delle regioni economicamente più dinamiche ed interessanti del pianeta. L'Asia-Pacifico non è solo il futuro dell'economia globale, è il presente per chi sa dove guardare ed investire.

Sei un nuovo Pelé? Lo scopre l'algoritmo

Un algoritmo capace di scovare giovani talenti del calcio, di misurarne le potenzialità e di capire fino in quale categoria potrebbero arrivare. Si chiama Algorithm Soccer Oracle (Asm) ed è stato creato negli Stati Uniti da un team guidato da italiani.

"Si tratta di uno strumento - spiega Alessio Sundas, padre del progetto - che garantisce risultati certi e uniformità di giudizio. Il calcio moderno non può prescindere dalla tecnologia. L'algoritmo aiuterà a trovare quei potenziali campioni di cui il nostro calcio ha bisogno".

Il software ha superato decine di test, spiega il team, con ottimi risultati e adesso è pronto per essere messo sul mercato.

L'idea alla base del meccanismo è che la squadra di calcio interessata acquista il servizio per un pacchetto di dieci partite. Le gare vengono registrate in video e inviate ad ASM. Grazie alle statistiche rilevate dall'algoritmo i dati vengono analizzati giocatore per giocatore. Per ognuno, alla fine, si ottiene un punteggio. I parametri che vengono presi in considerazione sono molti: dalla precisione nei passaggi ai cross riusciti, dai contrasti vinti ai chilometri percorsi.

"Se si ha una media compresa tra 0 e 250 - precisa Sundas - si stima che il giovane calciatore possa arrivare in fu-

turo a giocare in Promozione. Da 250 a 500 si inizia a sfiorare il professionismo, tra D e Lega Pro. Tra 500 e 750 si può pensare a un futuro in B o in una bassa Serie A. Da 750 in poi si parla di grandi giocatori".

Lo strumento non ha il solo fine di "misurare" le potenzialità di un calciatore. Al club che si serve dell'algoritmo i dati lavorati arrivano in una app, in modo che i responsabili della squadra abbiano a disposizione la scheda tecnica di ogni calciatore. "Grazie alla precisione dell'algoritmo - prosegue



Sundas - ogni ragazzo viene a conoscenza dei suoi punti deboli e, durante gli allenamenti, può concentrarsi su quelli per migliorare. Forniamo un pacchetto di dieci partite proprio per fare valutazioni in un arco temporale abbastanza lungo. Inoltre dopo dieci incontri esce una media veritiera, che fugge da un possibile exploit in una partita".



GAGLIONE NOTARIES

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

Landline: 020 7936 3555 Mobile: 07414974279

E-mail: info@gaglione.net

IL DILEMMA DEL LUNEDI': UFFICIO O SMART WORKING?

Lo chiamano "il dilemma del lunedì": che fare il primo giorno della settimana lavorativa? Ufficio o smart working?

Secondo un'indagine condotta da Robert Walters Italia, esistono due antitetiche scuole di pensiero su come affrontare al meglio l'inizio della settimana: da un lato c'è chi vede la presenza in ufficio come un'opportunità per organizzarsi e collaborare meglio, dall'altro chi preferisce invece iniziare in modo più dolce e graduale, lavorando da casa.

Tradizionalmente considerato il giorno chiave per pianificare e impostare il lavoro, il lunedì sta cambiando volto con l'affermarsi dei modelli ibridi. Dallo studio emerge che il 54% dei professionisti italiani lavora abitualmente in ufficio il lunedì con soddisfazione, mentre il 40% mantiene una gestione flessibile. Solo una piccola parte (3%) ha sperimentato il rientro fisso in sede senza risultati positivi — segnale che molte organizzazioni stanno ancora cercando la formula più efficace per conciliare collaborazione e autonomia.

Per il 24% dei lavoratori, il lunedì rimane il giorno che dà slancio e ritmo alla settimana, anche se il martedì (40%) e il mercoledì (29%) vengono percepiti come i momenti più produttivi.

L'indagine conferma che il lavoro ibrido rimane un modello in evoluzione. Quasi la metà delle aziende italiane (40%) adotta ancora giornate flessibili, mentre il 54% richiede la presenza fissa il lunedì.

In prospettiva, la capacità di conciliare produttività, engagement e benessere sarà uno dei principali fattori di competitività aziendale. La flessibilità continuerà a rappresentare una leva strategica per attrarre e trattenere i migliori talenti.

Il lunedì, pur restando una giornata simbolicamente centrale, dovrà evolvere da "giorno dell'obbligo" a "giorno di scelta" — un momento in cui le persone possano sentirsi motivate, coinvolte e realmente produttive, indipendentemente da dove lavorano.

Dal punto di vista dei datori di lavoro, emerge un approccio sempre più orientato a giornate fai-da-te. Per incentivare la presenza in ufficio, il 45% delle aziende punta su orari di ingresso flessibili, mentre il 24% organizza riunioni di team e il 15% propone incentivi come colazioni o attività dedicate. Parallelamente, cresce l'attenzione verso chi preferisce un inizio più graduale: il 70% delle imprese offre opzioni di lavoro da remoto, e quasi una su cinque (19%) adotta orari di lavoro personalizzabili. Alla luce di preferenze tanto diversificate, le organizzazioni si trovano a dover ripensare il concetto stesso di produttività.

Invece di imporre un modello unico, la chiave è la sperimentazione: monitorare le abitudini, ascoltare i feedback dei collaboratori e identificare soluzioni che valorizzino sia l'efficienza del team sia il benessere individuale. "Le aziende - commenta Walter Papotti, Country Manager di Robert Walters Italia - devono saper bilanciare la collaborazione strutturata in sede con l'autonomia che i professionisti oggi ricercano. Se il lunedì si conferma un giorno utile per coordinarsi, è importante garantire la flessibilità necessaria per adattarsi alle diverse esigenze. Iniziative di team building, momenti di condivisione e politiche di lavoro agili possono rappresentare strumenti decisivi per mantenere alto il coinvolgimento e la motivazione."



AMORE E DINTORNI

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

YOU'RE NOT THE STEREOTYPED ALPHA MALE? GOOD FOR YOU

Paul writes:

My friend keeps telling me that "alpha males" are the only ones who succeed in love, and that it's backed by science. I have a loving relationship where my partner and I both contribute and support each other. But my friend says I need to change my behavior, or my partner will get bored and cheat on me with an alpha. Is he right?

Dear Paul,

This whole "alpha male" story is one of my favorites: a huge misunderstanding in the scientific world that gave rise to myths we're still stuck dealing with today. Let's start by looking at where this story comes from and the confusion it caused.

The concept of the alpha male comes from a study conducted by the ethologist Rudolf Schenkel in the 1940s on captive wolves. In the study *Expression Studies on Wolves*, Schenkel noticed that in every pack there was a dominant male and female who had earned their position through force and aggression, were respected by the entire pack, and were never challenged by other members.

In the 1970s, biologist David Mech published *The Wolf: Ecology and Behavior of an Endangered Species*. In this study, he revisited Schenkel's conclusions and applied them to wild wolves, since at the time there were no proper studies of wolves in their natural habitat.

In 1982, Ethologist Frans de Waal published *Chimpanzee Politics: Power and Sex Among Apes*, where he described the social behaviors of chimpanzees in a zoo in Arnhem, Netherlands, using the term alpha male to describe their power hierarchies.

The real turning point came in 2013, when a self-help author, Ian Ironwood, popularized the term alpha male: this marked the rise of the manosphere, a network of websites, self-help books, and influencers that portray feminism as a social plague and teach men what women really want and how to gain respect.

The principles promoted by these communities classify men as alpha, beta, and the rest of the Greek alphabet. Alphas are "real men," with no "feminine" behaviors. They never show vulnerability, never let emotions take over, and are always strong and relentless. Gender roles are strictly defined: women are naturally meant to be mothers and wives, take care of the home, and provide love and stability. High-profile figures in the manosphere, like Andrew Tate, openly treat women as men's property.

The manosphere has various subcultures, such as pick-up artists, who developed a whole philosophy of techniques to attract women and have sexual encounters, especially casual ones. You might have heard of negging: giving compliments that actually make a woman feel inferior ("You're smart, despite appearances"). The idea is that if a man makes a woman feel underestimated, she'll go out of her way to prove her worth and win him over.

At the same time, all branches of the manosphere revolve around two core ideas: the alpha male—a stereotype of a strong, dominant, invincible man—and the red pill from *The Matrix*, which represents seeing reality as it really is, no matter how uncomfortable.

Men in the manosphere claim that taking the red pill reveals hidden "truths." For example, they argue that men gain value by having many sexual partners, while women lose value if they're sexually active or over thirty. According to these ideas, women should remain "pure," and no self-respecting man would marry someone with past sexual experience.

Andrew Tate is so obsessed with appearing super macho alpha heterosexual at all costs that he went so far as to scold his followers for having sex for pleasure: according to him, enjoying sex (even with a woman) is "gay."

Now you might say: "But they didn't invent the alpha male. You said it's backed by science, just like my friend claims."

And that's exactly where it gets interesting. The concept of the alpha male is nothing more than a huge misunderstanding in ethology. It was David Mech himself, after observing wolf packs in the wild, who realized that the alpha male dynamic existed only among captive individuals. In the wild, packs are made up of families: mother, father, and pups. The "alphas" are simply the parents, who are indeed the leaders of the group, but not through brute force; they lead through nurturing and caring.

Even the alpha chimpanzee described by de Waal has completely different traits: Rosanna Grant-Hudd notes, "There is a clear disconnect between the use of the alpha male in the scientific literature and its use in human circles. De Waal illustrated alpha males as gentle, empathetic, decisive, and dependent on the rest of his group."

Unfortunately, when someone who isn't a science expert reads scientific books, these misconceptions can easily happen. The reality is that if we were to describe a human alpha male, based on those scientific discoveries, it would make much more sense to picture a man who is kind, emotionally intelligent, aware that he's not invincible, and knows how to both give and receive support.

Now that you know the full story behind this great societal joke called the alpha male, please don't worry about having to perform like a clown for your male peers who are too insecure to admit they're human. Keep being the alpha male you are: loving, caring, and emotionally available.

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

If you're looking for relationship coaching or guidance, don't hesitate to reach out at hello@philosophicalhearts.com or whatsapp 07598968395 I'd be happy to support you on your journey.



Giuseppe's Ristorante Italiano

is one of the South Banks oldest family run italian restaurant

47/49 Borough High Street, London SE1 1NB

Tel: 0207 407 3451

info@giuseppesplace.com - www.giuseppesplace.com

NEW OPENING!



"life happens, pizza helps."

Renaissance
PIZZERIA

1 BATTERSEA RISE
SW11 1HG
LONDON

bookings@renaissancepizzeria.com

0203 903 2008

FOLLOW US



PIANTE MEDICINALI, AROMATICHE E DA PROFUMO: LE PIANTE OFFICINALI

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



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

RUTA

USATA NELLA GRAPPA MA SCONSIGLIATO USO CASALINGO

Nome scientifico: *Ruta graveolens*, L.

Nome comune: Ruta

Nome comune in inglese: Rue

Nomi popolari: Ruta comune, Erba dei giardini, Erba di Sant'Antonio, Ruta officinale

Famiglia botanica: *Rutaceae*

Pianta erbacea perenne che non passa inosservata: compatta ma con una presenza scenica decisa, può raggiungere gli 80/100 cm di altezza. I suoi fusti sono legnosi alla base e un po' flessibili verso l'alto, mentre le foglie sono sottili, pennate e di un verde intenso, con un aroma molto caratteristico, forte e pungente, che ricorda un po' il limone e che in genere divide chi la incontra: o la si ama o la si evita! La pianta produce piccoli fiori gialli dalla forma di stella tra maggio e luglio, raccolti in grappoli terminali, che oltre ad essere decorativi attirano insetti impollinatori come api e farfalle. Dopo la fioritura, compaiono piccoli frutti coriacei contenenti semi che permettono alla pianta di diffondersi facilmente.

Origine. La ruta proviene principalmente dal bacino del Mediterraneo. Col tempo è stata coltivata in tutta Europa come pianta officinale, ornamentale e, curiosamente, anche come rimedio protettivo in giardini e case, grazie alle antiche credenze popolari sulle sue proprietà "magiche" e protettive.

Habitat. La pianta di ruta cresce spontanea in terreni asciutti e calcarei, dove il drenaggio è buono. Predilige le posizioni soleggiate e tollera bene la siccità e gli inverni miti, qualità che la rendono perfetta per giardini rocciosi o bordure esposte al sole. Non sopporta, invece, i ristagni d'acqua.

Parti usate. In fitoterapia e in cucina si utilizzano principalmente le foglie, fresche o essiccate. Le sommità fiorite possono anch'esse essere impiegate per preparazioni officinali o infuse ma con moderazione, perché la ruta con-



tiene sostanze potenti.

Principi attivi. La ruta comune è una pianta ricca di oli essenziali, flavonoidi, alcaloidi e cumarine, sostanze che le conferiscono molte delle sue proprietà tradizionalmente note. Tuttavia, contiene anche composti fotosensibilizzanti e può risultare irritante o tossica se assunta in dosi elevate. In particolare, il suo olio essenziale, che racchiude principi attivi come la **rutina** e le **furanocumarine**, va usato con cautela: quantità eccessive possono causare disturbi gastrici, effetti tossici a carico del fegato e, in casi estremi, avere un'azione abortiva.

Proprietà ed usi. Fin dall'antichità *Ruta graveolens* è considerata una pianta "protettiva": nelle campagne si usava piantarla vicino alle abitazioni per tenere lontano il malocchio e gli insetti indesiderati. In fitoterapia, le sue foglie sono state impiegate per favorire la digestione, attenuare i crampi intestinali, calmare ansia e nervosismo e, in passato, anche come tonico per stimolare il ciclo mestruale. I principi attivi della ruta le conferiscono proprietà antispasmodiche, digestive, lievemente calmanti e antimicrobiche, che spiegano il suo tradizionale impiego nelle preparazioni erboristiche. Tra gli usi popolari, era comune preparare una tisana leggera, lasciando in infusione una o due foglie in una tazza d'acqua calda per pochi minuti, da bere dopo i pasti per facilitare la digestione o alleviare i crampi. Oggi, però, l'impiego interno della ruta richiede molta prudenza: dosi eccessive possono risultare irritanti o tossiche, per questo **se ne sconsiglia l'uso casalingo**. È preferibile affidarsi a prodotti erboristici o omeopatici controllati, formulati in dosaggi sicuri e standardizzati. I rimedi a base di ruta più diffusi sono quelli omeopatici, disponibili in **granuli** o **gocce**, tradizionalmente utilizzati per favorire la digestione e ridurre gli spasmi addominali. Per un uso corretto e personalizzato, è sempre consigliabile **consultare un medico omeopata**, che potrà indicare la posologia più adatta - ad esempio 3-5

granuli, 2-3 volte al giorno lontano dai pasti, oppure 5-10 gocce ogni due ore in fase acuta, a seconda del disturbo e della diluizione.

Controindicazioni. La ruta va mangiata con cautela: l'uso interno è sconsigliato in gravidanza e durante l'allattamento, poiché può stimolare contrazioni uterine. Può causare irritazioni cutanee se viene a contatto con la pelle e successivamente esposta al sole (fotosensibilizzazione). Dosi elevate possono risultare tossiche.

In cucina. Oggi l'uso della ruta in cucina è piuttosto raro, ma resiste in alcune tradizioni locali italiane e mediterranee, dove viene impiegata in quantità minime per aromatizzare piatti o liquori dal gusto deciso. Per quanto riguarda quest'ultimi, l'impiego più diffuso ancora oggi è la **Grappa alla Ruta**. Si prepara lasciando in infusione un piccolo rametto di ruta fresca (una o due foglie al massimo) in una bottiglia di grappa bianca per alcuni giorni.

La pianta rilascia un aroma erbaceo ed amaro, rendendo la grappa un digestivo tradizionale dopo i pasti.

Curiosità. Il nome *Ruta* deriva dal greco *rheuein*, che significa "scorrere", un chiaro riferimento al suo presunto effetto nel favorire il ciclo mestruale. Il termine *graveolens*, invece, proviene dal latino *gravis* (forte) e *olens* (odorosa), e significa letteralmente "dal forte odore" o "che emana un profumo intenso" - un richiamo diretto all'aroma penetrante e caratteristico della pianta. Fin dall'antichità, la ruta è stata considerata una pianta sacra e magica: si credeva che proteggesse dalle malattie, dal malocchio e perfino dai fulmini. In epoca romana era conosciuta anche come *Herba rutae* o *Ruta hortensis* e veniva coltivata nei giardini dei templi come erba purificatrice e protettiva. Nel Medioevo era un ingrediente immancabile nei riti di protezione e nei mazzetti benedetti, insieme a rosmarino, alloro e lavanda. Persino Leonardo da Vinci la citava nei suoi scritti, definendola una pianta "che rischiara la vista e la mente", e si racconta che tenesse sempre qualche foglia di ruta sul tavolo da lavoro.



COMPITI VACANZE: IA, AIUTAMI TU...

IA ovvero come barare a scuola: in Italia la maggioranza degli studenti, per l'esattezza il 59%, si è fatto dare qualche aiutino dall'Intelligenza Artificiale per i compiti delle vacanze.

Il dato si ricava sommando il trend nelle scuole medie inferiori (dove il ricorso all'IA è stato del 45%) e quello nelle superiori (dove si sale al 63%) ed è frutto di un sondaggio effettuato dal portale Skuola.net e condotto intervistando un campione di mille studenti.

Si conferma dunque un utilizzo sempre più diffuso di strumenti come ChatGPT e sorelle: il 20% degli studenti ha dichiarato di ricorrere all'IA con una certa frequenza, mentre un 33% l'ha usata sporadicamente. Per fortuna, solo un 6% confessa di aver fatto un uso costante dell'IA per tutti i compiti. Ma resta la lezione di fondo: questa tecnologia è ormai sa quasi impazzire le attività finite qui. Perché, continuano a cabile aiuto dei di risorse via web. ti fatti, i compiti quelli per le vacanze - molto spesso non rispecchiano il reale impegno degli studenti. Solo un terzo di loro, il 33%, può vantare elaborati originali, frutto esclusivamente del proprio lavoro. Il 9% degli intervistati, invece, ammette di aver prodotto quasi nulla di proprio, con compiti che mancano di autenticità. La maggior parte, il 40%, si colloca a metà strada, avendo prodotto lavori propri solo in parte.

Tutto questo, probabilmente, è il frutto di una percezione distorta dei compiti, visti sempre più come un fastidio piuttosto che come uno strumento utile per l'apprendimento. A contribuire a questa visione, c'è il fatto che a volte in Italia i docenti esagerano con la quantità di compiti assegnati, talvolta aggiungendo nuove attività anche a vacanze in corso.

In effetti solo il 24% degli studenti delle scuole secondarie non ha ricevuto assegnazioni. Tutti gli altri, chi più chi meno, ha dovuto alternare il mare a montagne... di esercizi. Tuttavia, il richiamo dell'estate è stato più forte della paura di un brutto voto. Per questo, ben 6 studenti su 10 ammettono di essere tornati in classe senza aver completato le attività assegnate. Ignorando, se non del tutto almeno in parte, le scadenze. Al contrario, alla resa dei conti, solo 1 su 3 può dire di essere rientrato in aula con la coscienza davvero serena, avendo portato a termine tutte le assegnazioni.

Gli esperti contrati ai compiti per le vacanze mettono in risalto che l'onere dei compiti incide sul riposo estivo, sottraendo tempo prezioso alla famiglia e alla possibilità di distogliere la mente dagli impegni. Non a caso, solo il 30% degli studenti dice convintamente di essere riuscito a staccare completamente la spina dalla scuola durante la lunga pausa estiva.



nologia è ormai sa quasi impazzire le attività finite qui. Perché, continuano a cabile aiuto dei di risorse via web. ti fatti, i compiti quelli per le vacanze - molto spesso non rispecchiano il reale impegno degli studenti. Solo un terzo di loro, il 33%, può vantare elaborati originali, frutto esclusivamente del proprio lavoro. Il 9% degli intervistati, invece, ammette di aver prodotto quasi nulla di proprio, con compiti che mancano di autenticità. La maggior parte, il 40%, si colloca a metà strada, avendo prodotto lavori propri solo in parte.





ALCALINE



YOUR TRUSTED TIME CRITICAL PARTNER

📍 **Aardenburg NL**

📍 **Folkestone UK**

📍 **Leini IT**

**NEXT DAY DELIVERY GUARANTEED
ITALY TO UK**

www.alcaline.uk.com



01303 233500 www.alcaline.uk.com traffic@alcaline.uk.com

SARTORIA, A SLICE OF MILAN IN THE HEART OF KENSINGTON

A new Italian restaurant in Kensington: it's called Sartoria, opened on November the 4th in Launceston Place, non-far from High Street Ken, and wants to blend "accessible luxury of its cucina elegante with effortless Milanese style".

The menu of this new outpost of Sir Terence Conran's iconic Savile Row restaurant, now part of the Evolv Collection group, has been created collaboratively by a trio of chefs (Marco Ruggiu, Davide Torro and Gianmarco

Cossentino). It features à la carte breakfast and brunch offerings, plus piccoli piatti at lunch, shifting to the evening with an elevated menu of refined Milanese dishes, paired with wines from a list of more than 100 labels. Primi piatti from £15.5 to £29.5, Secondi Piatti from £27.5 to £38. For aperitivo and after-dinner tipples, the Sartoria Bar shakes signature cocktails alongside the restaurant's curated wine programme.

The dishes celebrate both tradition

and creativity, with starter highlights such as Insalata di Polpo topped with potato, celery, capers, olives and carrots, and Uovo Morbido with parmesan sauce and black truffle. Among the standout mains, Calamarata alla Pescatora -fresh pasta with mussels, clams and red prawns - captures the essence of coastal Italian cuisine, while Scarola Gratinata, a vegan baked endive with olives and raisins, offers a lighter yet flavourful alternative.

Designed for sharing, The Real Veal Milanese features a tender veal cutlet served with tomato and lettuce salad, capturing the warmth and conviviality of Italian dining. To finish, the dolci menu features delightful Persimmon Panna Cotta with granola and Torta Diplomatica - an Italian classic layered cake with sponge, puff pastry and diplomatica cream.

Originally founded by Sir Terence Conran in 1990, Sartoria was inspired



by Milan, epicentre of fashion, design, and elegant food and living. Fusing the sartorial heritage of Savile Row with authentic Italian cuisine, it quickly became one of London's most celebrated Italian restaurants. Following a complete redesign in 2015, Sartoria has now entered a new chapter under the Evolv Collection, the group which acquired the restaurant earlier this year.

The interiors in Launceston Place combine mid-century Milanese design codes with Conran's original spirit: sharp tailoring, rich textures, and understated glamour. Every Sartoria location has its own personality, with Launceston Place conceived as a true neighbourhood Milanese restaurant. Martin Williams, CEO of Evolv Collec-

tion, plans "further sites to follow later this year and early 2026".

"Our founder, Sir Terence Conran's vision for Sartoria was - Martin William said - to introduce guests to the elegant style of Milan, his favourite city. Through the delicious, authentic food and vibrant ambience, Sartoria offers a true Milanese escape in the heart of Savile Row, and it is that spirit that we now want to bring to other neighbourhoods across London. The opening of Sartoria Launceston Place is an important step in our strategic vision for The Evolv Collection, as we continue to create iconic, recognisable brands that resonate with guests and stand the test of time."

LaRedazione



Da Firenze a Soho, cuore pulsante di Londra: anche nella metropoli britannica c'è da un paio di mesi "All'Antico Vinaio", un locale dove si possono gustare le tipiche schiacciate di Firenze. Si tratta della succursale di un gruppo creato da Tommaso Mazzanti a partire nel 1991 da una piccola bottega di venti metri quadrati nel centro storico del capoluogo toscano.

Subito dopo Londra (dove si trova al numero 61 di Old Compton Street), Mazzanti ha aperto anche a Parigi e ha così portato a cinquanta i locali con la sua insegna sparsi per il mondo, tra i più recensiti in positivo sulla guida tu-

ristica online Tripadvisor e pubblicizzati spesso come "the best sandwich shops in the world"

Uno dei piccoli, grandi segreti della catena è che "All'Antico Vinaio" il pane viene sfornato in loco durante tutto il giorno, così che ogni schiacciata sia sempre calda, croccante e fumante.

Il menù dei locali propone una serie di succulenti panini ripieni di prodotti "Made in Italy", con prezzi che per una schiacciata vanno da 11,90 a 14,90 sterline (superabili se si aggiungono creme, verdure o formaggi extra).

"Raggiungere il traguardo dei 50 store - dichiara Tommaso Mazzanti - è

ALL'ANTICO VINAIO: A SOHO SBARCANO LE SCHIACCiate DI FIRENZE

un'emozione difficile da descrivere. In questi anni ho visto il brand crescere, cambiare, attraversare confini e culture, ma senza mai perdere la sua anima italiana e la sua autenticità. Ogni apertura è un tassello di un sogno costruito passo dopo passo, con impegno, passione e una squadra straordinaria".

Molto presente in Italia (tra Toscana, Lombardia, Lazio, Piemonte, Campania, Veneto, Emilia Romagna, Puglia, Sicilia), la catena ha ben 18 sedi negli Usa di cui 8 nella sola New York che lo rendono tra i format italiani di food più estesi nella Grande Mela e ha piantato una bandierina anche a Dubai.

In Usa e Uk Mazzanti - 311mila follower su TikTok - , è in partnership con la famiglia Bastianich, negli aeroporti di Dubai e Fiumicino con il Gruppo Avolta, mentre i restanti sono tutti a gestione diretta del fondatore.

Nel 2026 sono almeno 20 le aperture in programma. A fronte dell'espansio-

ne i numeri parlano di fatturati in costante crescita per il Gruppo All'Antico Vinaio che da lavoro a oltre ottocento persone. Dai 26mln nel 2022, ai 43mln nel 2023, passando ai 62mln dello scorso anno. Si chiuderà il 2025 superando gli 80 milioni.

"Il futuro di All'Antico Vinaio - dice Tommaso Mazzanti - sarà fatto di nuove aperture, nuove sfide e nuovi Paesi, ma con un'unica certezza: continuare a crescere restando fedeli alla nostra identità. Vogliamo portare la qualità, la semplicità e il calore dell'accoglienza italiana sempre più lontano, senza mai perdere le nostre radici".

Tutto è incominciato nel 1989, quando la famiglia Mazzanti ha preso in gestione una piccola rosticceria in via dei Neri, a soli 250 metri dalla Galleria degli Uffizi. Tommaso, entrato in negozio nel 2006, ha trasformato la rosticceria in schiacciateria e sulle ali del successo ha aperto un locale dopo l'altro pun-

tando sempre - assicura - sulla qualità top degli ingredienti.

LaR



SEASON'S GREETINGS

FROM FILIPPO BERIO - THE UK'S FAVOURITE OLIVE OIL

FILIPPO BERIO

* Nielsen 06.09.25

VOCI DAL REGNO UNITO: L'AMBASCIATA SI DÀ AI PODCAST



L'Ambasciata d'Italia a Londra entra nell'epoca dei podcast: è successo lo scorso 21 ottobre quando - per la serie Soft Talks, dedicata al soft power dell'I-

talia nel Regno Unito - l'Ambasciatore Inigo Lambertini si è confrontato con Stefano Domenicali, presidente e amministratore delegato di Formula 1.

Questo primo podcast rientra in una serie curata dall'Ufficio Stampa e Cultura della sede diplomatica.

Lambertini e Domenicali hanno discusso del ruolo e dell'immagine che l'Italia ha costruito nel Regno Unito nell'ambito di uno degli sport più importanti e seguiti a livello internazionale e in cui Italia e Regno Unito sono protagonisti: la Formula 1.

Il primo episodio è disponibile su Spreaker e su altre importanti piattaforme di podcast.

Il podcast, sottolinea l'Ambasciata, è frutto di un "lavoro di squadra" che ha potuto contare sul supporto tecnico di Complitaly e sull'ospitalità della Camera di Commercio e Industria Italiana per il Regno Unito.

Un'università dove si studia in inglese? Firenze vi aspetta!



Non bisogna per forza frequentare un'università in un Paese anglofono per studiare in inglese: a Firenze il locale ateneo offre la bellezza di 10 corsi di laurea dove la lingua usata è esclusivamente quella di Shakespeare che fa di continuo capolino in altri otto corsi di laurea.

Le lauree erogate interamente in inglese sono "rivolte a chi vuole affrontare con competenza le sfide cruciali del mondo contemporaneo, dalla sostenibilità nelle sue varie accezioni alle scienze della vita, dalla transizione digitale all'automazione".

Accanto al percorso triennale in Sustainable Business per Societal Challenges (Economia), declinato sul tema della sostenibilità nel mondo aziendale, sono presenti nove lauree magistrali. Mechanical Engineering for Sustainability (Ingegneria) studia nuovi paradigmi produttivi e organizzativi per sostenere la transizione sociale e industriale; Management Engineering (Ingegneria), prepara in-

gegneri gestionali con competenze avanzate in data analysis. Geoengineering (Ingegneria) è l'unico corso in Italia che consente di affrontare in modo interdisciplinare la mitigazione dei rischi naturali; Advanced Molecular Sciences (Chimica), approfondisce la ricerca sulle scienze della vita e sulla chimica dei materiali; Design of Sustainable Tourism Systems (Statistica) fornisce competenze per la gestione e l'organizzazione sostenibile delle attività turistiche. Tropical and Subtropical Agriculture (Agraria) mira a migliorare la sicurezza alimentare e sostenere lo sviluppo delle capacità e l'empowerment delle comunità locali, mentre Economics and Development (Economia) attraverso l'interdisciplinarietà offre una formazione innovativa nel campo dell'economia dello sviluppo e Finance and Risk Management (Economia) fornisce gli strumenti avanzati per valutare e gestire il rischio in contesti finanziari, economici e assicurativi.

La collaborazione dell'ateneo fiorentino con Scuola IMT Alti Studi Lucca ha portato a realizzare il corso in Software: Science and Technology (Informatica), dedicato a chi vuole diventare un professionista della progettazione e dello sviluppo di sistemi software complessi.

Accanto a questi, altri 8 corsi di laurea magistrale prevedono una parte del corso o un indirizzo in lingua inglese. Sono: Biotecnologie per la gestione ambientale e l'agricoltura sostenibile (Agraria); Pianificazione e progettazione per la Sostenibilità (Architettura); Economia Istituzioni Sostenibilità/Economics Institutions Sustainability (Economia); Geography Spatial Management, Heritage for International Cooperation (Geografia); Physical and Astrophysical Sciences (Fisica); Ingegneria energetica; Ingegneria Meccanica; Robotics, Automation and Electrical Engineering (tutte e tre di Ingegneria).

"La vocazione internazionale dell'Ateneo - ha affermato la rettrice Alessandra Petrucci - è testimoniata da molteplici azioni: oltre all'offerta di corsi in lingua inglese, sono presenti 21 percorsi di laurea - organizzati in collaborazione con università internazionali per il rilascio di titoli congiunti, doppi o multipli - e più di 700 accordi Erasmus+, che permettono una mobilità per studio o per tirocinio. Inoltre, l'Università di Firenze fa parte dell'alleanza tra università europee che attraverso le sue attività vuole essere «voce» del benessere personale e sociale".



NON BAGNOREGIO MA BLERA IN DIPINTO DI TURNER ALLA TATE

Un recente studio propone una nuova e suggestiva localizzazione del paesaggio italiano raffigurato in un dipinto incompiuto di William Turner risalente al 1818 e conservato alla Tate Britain di Londra: non si tratta di una vista su Civita di Bagnoregio come finora ipotizzato ma di Blera, in Provincia di Viterbo.

La nuova identificazione è il frutto di un'indagine, condotta da Mauro Bernabei, ricercatore dell'Istituto per la Bioeconomia del Cnr, in collaborazione con Stefano Celletti, direttore del Parco Naturale Marturanum di Barbarano Romano (Viterbo), e pubblicata sul 'Journal of Cultural Heritage'.

"Il luogo dipinto da William Turner era stato identificato come Civita di Bagnoregio (o forse Pitigliano), anche se dubitativamente. Le analogie tra la composizione pittorica e il paesaggio reale di Blera sono numerose e dettagliate: dalla conformazione a 'W' delle valli, alla posizione del ponte e del sentiero, fino alla prospettiva adottata da Turner", dice Bernabei. "Grazie a fonti storiche, abbiamo potuto ricostruire - spiega - l'ambiente così com'era all'inizio dell'Ottocento, confermando la plausibilità della nostra ipotesi. Inizialmente, è stato ripercorso virtualmente il viaggio in Italia di Turner nel 1828; quindi, è stato utilizzato un approccio multistrato che combina l'osservazione geomorfologica, l'analisi delle immagini storiche e la corrispondenza dei riferimenti topografici".

Joseph Mallord William Turner (1775-1851) è considerato uno dei maggiori paesaggisti del Romanticismo. È noto come il "pittore della luce" per il suo

uso innovativo del colore e per aver creato atmosfere rarefatte che uniscono realtà e sogno, anticipando l'Impressionismo e l'Astrattismo. Visitò più volte l'Italia alla ricerca di fonti d'ispirazione per la luce e il colore. Dei suoi viaggi sono prova i numerosi quaderni di schizzi che ritraggono varie città italiane. Proprio nel 1828, anno in cui venne realizzato il dipinto, Turner visitò la Tuscia. I suoi quaderni di schizzi raffigurano vedute di Viterbo, Nepi, Ronciglione, Montefiascone, Caprarola, località non distanti da Blera. Una raccolta di questi schizzi è visibile sul sito della Tate Britain di Londra. È noto, tra l'altro, che il Ponte del Diavolo a Blera era una tappa importante per i viaggiatori del Grand Tour diretti a Roma attraverso la Tuscia.

Il Ponte del Diavolo, probabilmente di epoca romana, si trova lungo l'antica via Clodia ed è immerso in un contesto paesaggistico di grande suggestione, già descritto con entusiasmo dall'esploratore inglese George Dennis nel 1842. "Questa scoperta - Sottolinea dal canto suo Stefano Celletti - valorizza ulteriormente il patrimonio storico e naturale della Tuscia. È un'occasione straordinaria per promuovere il territorio attraverso l'arte e la storia e per rafforzare il legame tra paesaggio e identità culturale".

Lo studio sul dipinto, esposto alle Tate Gallery con la dicitura "Italian Landscape, probably Civita di Bagnoregio" unisce arte, geografia e tecnologia e apre nuove prospettive sulla conoscenza dell'opera di Turner e sul suo rapporto con l'Italia, in particolare con le aree della provincia viterbese.



SEEDS OF ITALY

D 2 Phoenix Ind Est Rosslyn Cres, Harrow, Middx HA1 2SP
Tel: 020 8427 5020 - Fax: 020 8472 5051
e-mail: grow@italianingredients.com - web: seedsofitaly.com





800+ Italian Seeds/Deli Provisions/Cookshop/Preserving/Gifts
Open to the public or call for a catalogue.
Franchi Sementi. Seed producers. Est. 1783, Bergamo

IN VIAGGIO PER VESTIGIE ROMANE: CANTERBURY



Pietro Molle

È qui che comincia il nostro cammino alla ricerca delle passate vestigie.

I legionari costruirono quattro ramificazioni della Watling Street che, incontrandosi in una città poco distante, collegavano tutto il centro della Britannia con le quattro località portuali. Questa città era la Durovernum Cantiacorum, ossia Canterbury, conosciuta anche per l'opera di Chaucer (1343-1400) The Canterbury Tales.

La parola Canterbury ha le sue origini dai nomi che diversi popoli hanno dato a questo luogo. In una antica lingua celtica la parola Kent aveva il significato di confine che latinizzato da Giulio Cesare in Cantium, diede nome al popolo dei Cantiaci. Gli Jutes che invasero il Kent dopo la partenza dei romani trasformarono la parola Cantium in Cantwareburh, termine Anglo-Sassone per significare roccaforte del popolo del Kent. Cantwareburh fu poi trasformata in Canterbury.

La zona intorno alla città fu abitata da tempo remoto. Alcuni ritrovamenti di terracotta sono stati datati sin dal Paleolitico, circa due e mezzo milioni di anni fa.

Dopo l'occupazione romana, l'insediamento fu trasformato in una vera e propria città: fu costruita una rete di strade cittadine a forma di griglia, un teatro, un tempio, un foro, dei bagni pubblici, delle ville private con riscaldamento e pavimenti con mosaici ed infine le mura in pietra che circondavano tutta la città. Tra le mura e lungo la Watling Street sono stati trovate anche tracce di un probabile albergo.

Infine, qui si ritrova anche una delle caratteristiche dei romani che era quella di seppellire i propri morti lungo le strade principali, al di fuori dei limiti della città. E gli scavi eseguiti durante gli ultimi due secoli hanno portato alla luce i resti di cimiteri circondati da mura in cui veniva praticato principalmente la cremazione e poche sepolture della salma.



Secondo il Canterbury Archaeological Trust la popolazione locale non accettò facilmente i cambiamenti apportati dai romani, specialmente in edilizia. Alcuni ritrovamenti mostrano come alcune famiglie vivessero ancora nelle round houses (case a forma circolare) verso la fine del primo secolo, ossia cinquanta anni dopo l'occupazione romana.

Le round houses erano le abitazioni

tipiche costruite durante l'ultimo periodo dell'Era del Ferro e venivano fabbricate in muratura di sassi e malta di terra, mentre il tetto circolare era fatto di legno e paglia e al centro veniva posizionato un aperto caminetto per il fuoco. Il cambiamento della forma delle case avvenne gradualmente e da quella circolare si passò a quella retangolare dei romani, costruite in selce e mattoni con i tetti di legno coperti da tegole. Gli archeologi hanno anche rinvenuto due forni al di fuori dell'allora città romana, dove venivano fabbricate le tegole ed altro materiale usato per la costruzione degli edifici.

Il primo tentativo di arrivare ad una mappatura della città romana di Canterbury risale a James Pilbrow nel 1868. Dal 1975 il Canterbury Archaeological Trust ha eseguito numerosi scavi per più di venti anni, che hanno rivelato una città molto più estesa con una popolazione molto più sofisticata di quanto indicato da Pilbrow.

Di seguito vi proponiamo una mappa della città di Canterbury come era nel 300 dopo Cristo, eseguita da un artista in base alle informazioni tratte dagli ultimi scavi. Si può notare al centro della mappa la Watling Street che attraversa tutta la città. La chiesa di St. Martin, posizionata a poca distanza dal centro di Canterbury, merita un particolare riferimento.

Il Venerabile San Bede, monaco inglese discepolo di San Benedetto, vissuto nel nord d'Inghilterra verso la fine del settimo secolo dopo Cristo, la menziona nella sua Historia Ecclesiastica Gentis Anglorum dove racconta gli eventi principali successi in Britannia dall'approdo di Giulio Cesare fino alla venuta di Sant'Agostino. Lì si legge che la Regina Bertha, una principessa cristiana proveniente dalla Gallia e precisamente da Parigi morta verso l'anno 601 d.C., rinnovò una chiesa di costruzione romano-britannica che si trovava nei pressi di Canterbury per andarci a pregare. Era ed è la Church of St Martin, considerata come l'edificio religioso più vecchio in Gran Bretagna che ancora oggi viene utilizzata dalla Church of England come chiesa.

Il tratto della Watling Street che da Canterbury porta a Londra, quasi sicuramente è stato il tragitto che Cesare ha percorso durante la sua seconda invasione, mentre la strada romana vera e propria è stata costruita da Aulus Plautius agli inizi dell'occupazione dell'anno 43 dopo Cristo.

Le ricerche eseguite su questo tratto di strada hanno origine principalmente da tre fonti certe a noi pervenute e messe a confronto con i vari testi di autori antichi e con i reperti archeologici ritrovati attraverso gli ultimi due secoli.

Abbiamo già accennato a due delle tre fonti certe, e cioè la Tabula Peutingeriana del 1200 che riporta le strade dell'impero romano e l'Itinerarium Antonini della fine del quarto secolo dopo Cristo. In quest'ultimo documento vengono indicate non solo le stazioni di sosta e i centri abitati ma anche le distanze tra loro in miglia romane (il miglio dei romani è pari a 1.48 Km).

A questi due documenti spesso ne viene aggiunto un altro, la Cosmografia Ravennate, che elenca gli itinerari con i nomi delle relative località presenti durante l'Età bizantina ed è una rappresentazione del mondo allora conosciuto con un elenco di cinquemila città.

Chi l'abbia scritta e quando, è ancora oggi materia di dibattito ma si presume che sia stata composta a Ravenna, quando questa città faceva parte dell'impero bizantino come capitale dell'Esarcato d'Italia.

Per la parte che concerne specificamente il tratto di strada tra Canterbury e Londra, la Cosmografia Ravennate lista solo la città di Durobrabis (Rochester) mentre molto più dettagliate sono le altre due precedenti fonti che menzionano altre località come: Duroleva (Ospringe), Roribis (Sittingbourne), Madus (Cobham Park), Vagniacis (Springhead), Noviomago (Spring Park) per arrivare in ultimo alle porte di Londinio (Londra).



È interessante menzionare che tempo fa il quotidiano Guardian, nella rubrica Notes & Queries, chiese ai lettori come i romani avessero perfezionato la costruzione delle strade nel loro tipico modo e cioè il più possibile rettilineo. Uno dei lettori rispose che il metodo più facile eseguito dai romani, proprio su questo tragitto della Watling Street, fu quello di collocare un soldato su una collina vicina al luogo dove doveva partire la strada, un altro dove doveva finire ed il terzo in mezzo, essendo tutti e tre i soldati capaci di vedere il tragitto immediatamente davanti ad ognuno di loro e di vedersi anche tra loro. Le tre vedette avevano poi a disposizione un sufficiente numero di soldati che al loro comando ponevano delle bandierine lungo la linea del tragitto.

Un interessante studio pubblicato da RomanEraNames.Uk, intitolata Watling Street through Kent, ricostruisce il tragitto originale ed i centri abitati, servendosi anche di strumenti moderni come il Lidar e conferma il tracciato rettilineo della Watling Street romana e le postazioni riportate dai tre documenti antichi.

La tecnica dei romani, ci informa l'autore dello studio, era molto più complessa, perché le strade dovevano avere tre caratteristiche: la strada dritta, la strada pianeggiante e la strada che non costasse troppo per dover attraversare fiumi e ruscelli. Ed anche se in genere i romani preferissero utilizzare un tracciato già esistente, non lo avrebbero mai scelto, se il risultato non avesse rispettato le tre precedenti



La groma romana

caratteristiche.

Prima di iniziare a scavare il fossato, quindi, venivano inviati alcuni soldati per cercare i principali passaggi fluviali, i passi di montagna e le paludi. Dove il terreno non era pianeggiante o vi erano dei boschi che ostruivano la vista, si costruivano torri di rilevamento composte da due torri in una: quella interna serviva per sostenere gli strumenti senza farli muovere, mentre quella esterna serviva ai topografi per far tracciare linee rette sul terreno martellando dei paletti di legno. Per allineare i paletti si usava una groma ed una catena fatta di maglie di metallo la cui estremità serviva per determinare il posto dove doveva essere conficcato il prossimo paletto.

Questo tratto della Watling Street è stato non solo un tipico esempio di una strada rettilinea romana ma è stato programmato e realizzato per appoggiare e supportare l'avanzata delle legioni durante l'invasione di Aulus Plautius. La Watling Street infatti fiancheggia la costa dell'estuario del Tamigi e tutti i centri abitati che sono sopravvissuti, sono delle località vicine alla costa dove le navi potevano approdare per portare rifornimenti all'esercito romano in marcia verso il centro della Britannia.

Oggi, una buona parte di questo tratto della Watling Street è sepolta sotto l'attuale A2 ed ha acquistato anche un valore raffigurativo per la Chiesa Anglicana: unisce simbolicamente la cattedrale di Canterbury, sede ufficiale del capo spirituale della Church of England, con Lambeth Palace, la residenza dell'Arcivescovo a Londra, la capitale del Regno Unito.

Tra le località indicate su questo percorso, la più conosciuta è l'antico presidio romano di Durobrivae (Rochester).

Oggi, la città di Rochester è un agglomerato urbano che comprende i paesi vicini di Chatham, Rainham, Strood e Gillingham e prima di arrivare al nome definitivo di Rochester, il termine ha subito vari mutamenti attraverso i secoli: da Durobrivae si è passati a Duro-

brivis e poi a Robrivis, a cui fu aggiunta la parola latina di caester. Nel 730, il monaco inglese Bede nomina questa località Hrofes caester, da cui si è passati a Rovescester ed infine nel 1610 a Rochester.

I romani trasformarono questo luogo prima occupato dai Celti in un insediamento fortificato e costruirono il ponte sul fiume Medway proprio sul luogo dove fu combattuta la prima battaglia dei due giorni che si concluse con la vittoria di Vespasiano sui fratelli Togodumnus e Caratacus, battaglia che spianò la strada all'imperatore Claudio per la conquista della Britannia. Cassius Dio racconta che Vespasiano, comandante della II legione Augusta, non essendoci alcun tipo di ponte su questo fiume, ordinò ai suoi ausiliari di attraversare il fiume a nuoto, con tutte le armature addosso e con gli strumenti di battaglia. E quando giunsero sull'altra sponda, gli ausiliari attaccarono ed inflissero la prima sconfitta sui Cantiaci i quali, non riuscendo ad opporre resistenza perché sbalorditi da tanto coraggio, si ritirarono tra i boschi, dando tempo ai legionari di attraversare il fiume durante la notte e mettere in fuga il nemico il giorno dopo.

Gli ingegneri che hanno costruito l'attuale ponte sul fiume Medway durante il periodo vittoriano, hanno ritrovato le impronte lasciate dai romani: vi erano nove piloni fatti di pietra, di legno e di altre macerie, sovrastati da travi di legno che sostenevano la struttura e coperte da un tavolato che formava una superficie larga più di quattro metri. Su questo stesso luogo oggi sorge il Rochester Bridge che è un complesso strategico della Watling Street che unisce i due centri di Rochester e Strood e può essere attraversato dalle macchine, dai pedoni, dai ciclisti e dai treni.



La combinazione tra la facilità dei collegamenti di trasporti permessa dal ponte e la ricchezza del suolo della valle del fiume Medway furono la base della crescita economica di questa regione. Questa zona vide anche la nascita e il lungo periodo della supremazia della Royal Navy.

Dopo Rochester, la Watling Street ci porta a Londra.



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




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



Claudia Bedin vince il premio letterario MatchPoint 2025

ri, intreccia realismo, compassione e speranza in un messaggio universale di pace".

Al secondo posto Aquiles José Martínez Pérez con "La vita fragile" e al terzo Marco Toschetti con "Il lavoro". Questi tre primi arrivati hanno ricevuto un premio finanziario, l'editing professionale di Marco Mancassola e la pubblicazione su Cattedrale, Osservatorio sul racconto.

La cerimonia, condotta da Etta De Benedetti Carnelli, ha visto la partecipazione della Presidente de Il Circolo, Simona Spreafico, e della giuria composta da Marco Mancassola, Olga Campofreda, Monica Capuani, Isabella D'Amico, Daniele Derossi, Luisella Mazza, Paolo Nelli e Caterina Soffici.

Durante la serata è stato anche assegnato Il Premio Italo Calvino a Marco

Medugno per la qualità di scrittura del racconto "Il mare contro" ("una lettura moderna e poetica di Melville, in cui due marinai di culture diverse si incontrano nel comune amore per il mare e per l'altrove"). mentre il premio dei lettori del "Book Club Mondo Nuovo" è andato a Marina Schirone con "Buon viaggio" ("un racconto intenso e struggente sul viaggio di migranti dalla Libia").

Quest'anno c'è stato anche il debutto di MatchPoint Junior, un debutto reso possibile grazie alla collaborazione con la Scuola Italiana a Londra (SIAL) e al prezioso sostegno finanziario de Il Libro Possibile, celebre festival letterario che ogni anno illumina Polignano a Mare.

La cerimonia di MatchPoint Junior si è svolta proprio nei locali della SIAL,

sempre il 14 ottobre, e si è trasformata in un vero spettacolo, con la partecipazione dell'attrice Nadia Ostacchini e di Ornella Tarantola, che hanno dato voce e vita ai testi vincitori con letture piene di energia e sensibilità. Tutti i giovanissimi autori (il concorso è riservato a chi ha da 8 a 12 anni) sono stati premiati con un dono e con una merenda... autenticamente italiana!

Associazione culturale italiana da trent'anni sulla breccia, con all'attivo centinaia di migliaia di sterline devolute per borse di studio e progetti benefici, il Circolo ha annunciato che per l'edizione 2026 di MatchPoint è stato scelto come tema il ricordo.

LaRedazione

Claudia Bedin ha vinto l'edizione 2025 del premio letterario "MatchPoint", organizzato da "Il Circolo" di Londra, riservato a racconti inediti in italiano composti da scrittori e aspiranti scrittori residenti nel Regno Unito e incentrato quest'anno sul tema del viaggio "in tutte le sue declinazioni, sia un viaggio fisico o psicologico, reale o

metaforico".

La premiazione della quarta edizione di MatchPoint si è svolta all'Istituto di Cultura di Londra lo scorso 14 ottobre. Claudia Bedin ha primeggiato con "Lo scambio dei villaggi", descritto dalla giuria come "un racconto intenso che, partendo da un episodio storico di scambio pacifico tra armeni e aze-

MUSEO DI LONDRA PREMIA RAGAZZO ITALIANO PER FOTOGRAFIA

Un ragazzo italiano di 17 anni ha ricevuto un importante premio dal National History Museum di Londra per una fotografia dove ha cercato di raccontare "il rapporto problematico tra fauna e uomo" e dove sivede un coleottero della specie Morimus Asper su un tronco d'albero e sullo sfondo, sfuocata, una grande macchina taglialegna.

Andrea Domizi vive a Velletri in provincia di Roma, frequenta la quarta scientifico e ha trionfato al concorso Wildlife Photographer of the Year nella categoria riservata ai giovani da 15 a 17 anni.

Per il concorso, giunto alla 61esima edizione e incentrato sulla fotografia naturalistica, il museo britannico

ha ricevuto quest'anno la bellezza di 60.636 in arrivo da 113 Paesi e una giuria di esperti ne ha selezionato le cento giudicate più significative.

"La foto racconta la storia e le difficoltà vissute da molte specie animali: la perdita di habitat. In questo caso, c'è un coleottero che sta perdendo gli alberi e il legno che gli servono per deporre le uova", ha spiegato Andrea che ha intitolato "After the Destruction" la sua immagine, scattata sui Monti Lepini nel Lazio ed esposta per un mese a partire dal 17 ottobre al National History Museum.

Un gioco di prospettive rende l'animale grande quanto il macchinario sullo sfondo, un modo per segnalare

l'importanza di questo insetto nell'ecosistema complessivo.

"Fotografo - ha precisato Andrea in un'intervista al Corriere della Sera - con una Nikon D7100 che mi è stata comprata dai genitori, prima utilizzavo una compatta di famiglia. Mi sto specializzando in macro di insetti e piante e ho imparato queste tecniche guardando i tutorial sui social. Poi ho chiesto consiglio ad alcuni esperti che ora sono diventati amici".

"La fotografia ha dato autorità al coleottero e fa quello che uno scatto



incisivo dovrebbe fare: aumentare il nostro modo di comprendere la realtà", ha puntualizzato la biologa marina Jennifer Hayes, membro della giuria. "Captare le storie sottostanti si impara solo con il tempo. Qui invece abbiamo

un ragazzo di 17 anni che è stato capace di raccontare una storia con un singolo scatto", ha detto dal canto suo la photo editor Kathy Moran, che era a capo della giuria del concorso.

LaRedazione

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



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



CONSULENZA FINANZIARIA

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

AQUA WEALTH MANAGEMENT LTD

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

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



YOUR FIRST MEETING IS AT OUR COST

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

SALVATE PINOCCHIO (DA STEREOTIPI AL CINEMA)!

Salvate Pinocchio. È una vera e propria mission - dichiarata nella prima riga dell'introduzione - quella affidata alla nuova traduzione in inglese, con un ottimo apparato di note, del capolavoro di Carlo Collodi. La missione è restituire i veri messaggi contenuti nella storia del burattino, espressione di un mondo tutto italiano e con una forte connotato morale-educativo. Aspetti trascurati nel film della Disney, che è stato il più importante tramite della diffusione del personaggio diventato famoso nel mondo, rilanciato negli ultimi anni da una serie di altre iniziative spettacolari, dal film di Guillermo del Toro a quello di Matteo Garrone. Un vero e proprio revival.

The Adventures of Pinocchio in edi-

zione US Penguin Classics, è stato presentato per la prima volta in Inghilterra all'Istituto Italiano di Cultura di Londra il 23 ottobre scorso dagli autori John Hooper e Anna Kracina. Il primo è corrispondente dall'Italia e dal Vaticano per The Economist e autore di The Italians nel 2015, libro molto letto nelle due sponde dell'Atlantico. La seconda, italo-statunitense, è docente di lingua e letteratura italiana presso istituti Usa a Firenze e spesso invitata a parlare di Pinocchio in università italiane e americane per spiegare le interpretazioni che una storia di fantasia scritta negli anni Ottanta dell'Ottocento può offrire ancora ai contemporanei.

"Basti pensare ad esempio - spiega Kracina - a come Pinocchio si sottrae

a tutti, creatura che come un robot fuori controllo non può non far pensare all'uso potenzialmente rischioso dell'Intelligenza Artificiale. Altra possibile lettura moderna è quella di fare attenzione alle fake news: Pinocchio viene ammonito ad andare a scuola dal Grillo Parlante, per preservarlo dalle cattive idee di coloro che incontra nelle sue avventure. Perché il nucleo centrale di questo romanzo, non solo per i piccoli, è che bisogna raggiungere una buona conoscenza nella vita, anche con l'esperienza di strada e non solo sui banchi, per diventare persone responsabili e mature".

Un romanzo di formazione, insomma, che parla anche di inclusione («Pinocchio da burattino vuole diventare come gli altri bambini») mentre gli



autori negano che il tema centrale siano le bugie, come nel film disneyano: "Il naso di Pinocchio si allunga solo un paio di volte nella seconda parte della storia".

La conferenza in lingua inglese è stata anche l'occasione per spiegare come il libro restituisca una rappresentazione di vizi e virtù degli italiani. Quindi ecco il concetto di "bella figura" nel personaggio del giudice-scimmia, con gli occhiali d'oro solo per apparire importante (c'è una forte critica al

sistema di giustizia, che prima arresta Geppetto e poi lo stesso burattino ingiustamente). Ecco la "furbizia", con la sottile differenza tra l'"essere furbo" e "fare il furbo", come nelle figure del Gatto e la Volpe. Ecco la "pazienza" tra le virtù degli italiani. "Ma alla fine quello che nel fondo emerge - spiegano i traduttori - è che l'Italia di Pinocchio è un'Italia povera e affamata, che Collo di voleva contribuire a cambiare".

Luigi Spezia



DOMUS DE JANAS ENTRATE NEL PATRIMONIO UNESCO

In dialetto sardo le chiamano "Domus de Janas" (case delle fate), sono tombe preistoriche scavate nella roccia tipiche della Sardegna, ne sono state scoperte oltre 2.400 e nei mesi scorsi sono entrate nella lista del Patrimonio Mondiale UNESCO dove l'Italia continua a primeggiare avendo la bellezza di 61 siti iscritti.

La candidatura, promossa da enti locali e sostenuta dal Ministero della Cultura e dalla Regione Sardegna, è andata a buon segno perché l'organizzazione dell'Onu per la Cultura, l'Educazione e la Scienza - basata a Parigi - ha riconosciuto alle "Domus de Janas" un valore universale come testimoni di una tradizione culturale unica e scomparsa.

Importanti per conoscere le pratiche funerarie, le credenze religiose e

l'organizzazione sociale delle antiche comunità preistoriche dell'isola, le tombe - in parecchi casi veri e propri complessi funerari - hanno planimetrie articolate e decorazioni simboliche e vengono visitate da un numero sempre maggiore di turisti. Le più antiche risalgono alla metà del IV millennio a.C. e sono legate soprattutto alla cosiddetta Cultura di Ozieri (Neolitico finale 3200-2800) quando si diffusero in quasi tutta la Sardegna. La società sottostante la cultura di Ozieri era dedicata all'agricoltura e professava una religione per molti tratti simile a quella delle isole greche Cicladi.

La Cultura di Ozieri precede di molto la molto più famosa civiltà nuragica (1700-700 a.C.), caratterizzata da torri megalitiche in pietra chiamate nuraghi che sono il vanto della Sardegna.

CAMILLERI, CENT'ANNI E NON LI DIMOSTRA

Andrea Camilleri, cent'anni e non sentirli. Il centenario della nascita del narratore italiano contemporaneo certamente più conosciuto è stato celebrato all'Istituto Italiano di Cultura di Londra lo scorso 22 ottobre, nell'ambito della 25esima edizione della Settimana della Lingua Italiana nel Mondo. Non poteva essere scelta migliore quella di presentare per questa ricorrenza "Andrea Camilleri. Una storia" (Editore Salani), scritto dal giornalista, saggista e romanziere Luca Crovi, che ha raccontato una serie di fatti, episodi, incontri e scontri, aneddoti. Appunto: una storia - del grande scrittore siciliano, inventore di un linguaggio suo proprio ispirato al dialetto siciliano, il "vigatese", parlato dai personaggi dei romanzi e della fortunata serie tv del commissario Montalbano.

Una serata - contrappuntata da uno spassoso racconto dello scrittore siciliano letto dall'attore Marco Gambino - dedicata alla vita, non alle opere di Camilleri, come ha specificato Crovi: «L'autobiografia, fortemente voluta dai famigliari di Andrea parla della persona, non del personaggio. Nella mia carriera giornalistica alla Rai ho intervistato Camilleri 16 volte, anche se l'ho incontrato solo una volta quando era già cieco. Un uomo che aveva una memoria prodigiosa, formata anche a sentire storie in famiglia e che gli permetteva di essere forte nel racconto orale. Da quando aveva 5 anni, legge-

va uno o due libri al giorno, ne ha letti seimila».

Pochi altri quindi hanno conosciuto così bene Camilleri, di cui Crovi è stato prodigo di episodi poco conosciuti, drammatici e divertenti, come una vera storia deve essere. Il più drammatico è stato quello del 1986 «quando Andrea era ancora un perfetto sconosciuto e quindi il suo nome venne ignorato dalle cronache del fatto».

Successe che in un bar di Porto Empedocle ci fu una strage di mafia, una mitragliata che stese cinque persone. In quel bar c'era anche Camilleri che per un soffio si salvò. «Fu forse per il trauma che subì che il nostro autore non scrisse mai storie criminali con la mafia protagonista».

Crovi ha ripercorso alcuni tra i momenti salienti dell'illustre vita raccontati nel libro, da quando ancora negli anni '50 Camilleri si vide a sorpresa pubblicata una poesia sulla rivista Mercurio, accanto a rime del più famoso poeta di allora, a quando il ministro Andreotti «lo aiutò a entrare nel mondo del cinema, ma per mantenersi lui fu anche costretto a vendere sigarette di contrabbando». Poi l'entrata in Rai, prima bloccata perché era comunista,



poi avvenuta con Camilleri ancora sorpreso proprio perché comunista: «Gli fu spiegato che il problema non esisteva più: nel frattempo era cambiato il direttore». Alla Rai fece molta radio, scoprì molti attori e firmò apprezzati sceneggiati, prima di diventare famoso solo a settant'anni con i romanzi: «Guardate che all'inizio per lui non fu facile, per molti anni non lo capirono, non lo pubblicavano per via del suo "vigatese"». Poi il grande successo, anche alla BBC, che arrivò a conoscere l'opera di Camilleri grazie all'invito proprio da parte dell'ICI di Londra.

Luigi Spezia

MAXIMUM CAR CARE LTD

Carmine or Gennaro
Accident & Mechanical Repair Specialists

Leeborn House, 859 Coronation Road, Park Royal, London, NW10 7QE
Tel (020) 8965 6565 (020) 8838 4555 Fax (020) 8963 0682
maxcarcare@btconnect.com
maximumcarcare.co.uk



 **Belluzzo**
International Partners

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

Proposte Editoriali

A cura di Ornella Tarantola - ornella101@hotmail.com

Giancarlo De Cataldo - Una storia sbagliata - Einaudi Editore

Roma, anni Settanta, l'eroina infuria come un morbo fra la gioventù. Mentre i ragazzi muoiono, e la Banda della Magliana si prepara a prendere il controllo del mercato della droga, un poliziotto troppo intelligente per accontentarsi delle verità ufficiali comincia a porsi domande scomode. Il boom economico ha perso slancio e le conseguenze della crisi sono sempre più evidenti. La criminalità si organizza, lo scontro politico cresce. In Italia si apre una stagione carica di tensioni, ma anche ricca di entusiasmo e creatività. Le strade sono colorate da una generazione che vuole cambiare il mondo accordandolo al ritmo del rock. Per chi detiene il potere, una provocazione. Una sfida. Soprattutto un'occasione da sfruttare. Quando gli chiedono di occuparsi, in modo non ufficiale, della morte per overdose di una ventenne, il vicecommissario Paco Durante capisce che dietro la diffusione dell'eroina c'è qualcosa di più del semplice interesse economico. Ma ogni volta che si trova a un passo dalla verità, la vede svanire sotto il naso. A ostacolarlo sono mani invisibili che cancellano prove, mettono a tacere voci scomode e riscrivono la Storia. Così, tra inseguimenti, false piste e serate mondane – in cui si incrociano personaggi dello spettacolo, spie, sbirri e intellettuali di sinistra –, la sua indagine andrà avanti per anni. Fino a giungere a un inatteso, drammatico epilogo.

Alessia Gazzola - Miss Bee e il giardino avvelenato - Longanesi Editore

Londra, agosto 1925. Reduce da un evento imprevedibile che le ha stravolto l'esistenza, a poco più di vent'anni la giovane Beatrice Bernabò, alias Miss Bee, si trova in una situazione inedita. Una nuova vita le si spalanca davanti agli occhi... O almeno dovrebbe. Perché anche quando Miss Bee cerca di tenersi lontana dai guai, sono i guai ad andare a cercare lei, questa volta sotto forma di un invito inatteso nel Norfolk, presso la storica dimora di un vecchio amico dell'ispettore Archer Blackburn. E così, poco dopo l'inizio di quello che doveva essere un piacevole soggiorno in una meravigliosa residenza nobiliare immersa in un giardino da favola, Miss Bee si ritroverà invischiata in un enigma che riguarda da vicino una sua vecchia conoscenza, e che da subito rivela contorni ancor più foschi del solito, così come fosco le appare il suo presente sentimentale, per tacer del futuro... A complicare ulteriormente le cose, c'è qualcuno che tanta parte ha avuto nel turbolento passato amoroso di Beatrice, ovvero Sua Signoria Julian Lennox, visconte di Warthmore. Riuscirà Beatrice ad accantonare passioni ed emozioni e a portare alla luce la verità? Questa volta più che mai, Miss Bee dovrà far ricorso a tutta la sagacia e a tutta la forza d'animo che la contraddistinguono per sciogliere i misteri del suo mondo, e soprattutto quelli del suo cuore.

Viola Ardone - Tanta ancora vita - 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.

Luciana Ciliento, Carola Benedetto - Mio padre, tuo padre. Due uomini contro l'odio del conflitto israelo-palestinese - De Agostini Editore

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.

Vernante Pallotti, Giada Carboni - Chi ti ha detto che Babbo Natale non esiste? - Piemme Editore

"Tu non existi." Sono queste le tremende parole che Babbo Natale legge su una delle tante letterine che ha ricevuto quest'anno. Ma non può essere: lui è lì, in carne e ossa! Così Babbo invita la bambina della lettera a visitare il suo villaggio, la slitta con le renne e la fabbrica dei regali. Lei è irremovibile: è tutto finito! Pian piano, ogni cosa comincia a scomparire... Riuscirà Babbo Natale a salvare il suo villaggio, se stesso e la magia che porta con sé ogni 25 dicembre?

Geronimo Stilton - Il mio canto di natale - Piemme edizioni

La storia natalizia per eccellenza, da leggere tutta in una sera. È la sera della Vigilia e i miei nipoti mi chiedono una storia per aspettare la mezzanotte... È così che mi balena nella mente l'avventura di Ebenezer Scrooge e dei suoi incontri con i fantasmi del Natale passato, presente e futuro. Incontri che sapranno aprire il suo cuore, facendogli scoprire quanto sia bello e importante voler bene agli altri. E allora, è il momento di iniziare a raccontare: parola dopo parola, ripercorro in una sera la storia del Canto di Natale di Charles Dickens...



il Fornaio Ltd

5 Barretts Green Road, Park Royal, London NW10 7AE

T: +44 (0)20 8961 1172 F: +44 (0)20 8961 0172

www.ilfornaio.co.uk

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



È un concentrato di dolcezza e proprietà benefiche: è antibatterico, antiossidante ed energizzante, aiuta la naturale cicatrizzazione dei tessuti, ha un'azione disintossicante e in cucina ha quel sapore versatile che regala una marcia in più ad ogni piatto. Non a caso, è definito nettare degli dèi. Parliamo del miele, uno dei primi e più genuini alimenti che la natura ha donato all'uomo, utilizzato non solo come dolcificante ma anche come condimento, conservante, a scopi cosmetici e in medicina.

Ma come consumarlo al meglio?

A rispondere a questa domanda ci ha pensato tramite un vademecum ad hoc il food creator Federica Gianelli con i consigli del biologo nutrizionista Yari Rossi, per conto dei confezionatori italiani di miele inquadrati nella Unione Italiana Food. Il punto di partenza è che in genere si fa un uso banale del miele, mettendone un cucchiaino nel tè, nello yogurt o su una fetta di pane. In realtà ci si può sbizzarrire.

Ecco le 5 ricette proposte dal binomio Gianelli-Rossi. In teoria possono soddisfare i fabbisogni alimentari da

mattina a sera. Insomma, potete anche concedervi un "miele Day".

Colazione: Pancake integrali con fragole, ricotta e miele di castagno. Una colazione completa e bilanciata che abbina proteine di alta qualità (uovo e ricotta), fibre (farina integrale), vitamine (fragole) e il tocco aromatico con il miele di castagno. L'uovo e la ricotta forniscono proteine di alta qualità, la farina integrale apporta fibre che aiutano a rallentare l'assorbimento degli zuccheri, le fragole offrono vitamine e antiossidanti. Il miele di castagno arricchisce il piatto con un aroma intenso e una fonte naturale di zuccheri semplici.

Pranzo: cous-cous di primavera con piselli, menta e miele di rododendro. Una proposta vegetariana, fresca e colorata, ideale per i mesi più caldi. L'aroma delicato del miele di rododendro arricchisce la vinaigrette. Un ottimo piatto unico senza glutine. Il miele dona una nota dolce e floreale senza eccessi di zucchero.

Merenda: ciambelline con mela e miele millefiori. Una merenda sana e golosa, perfetta anche per i bambini. Le ciambelline al miele si preparano senza uova né burro e sono profumatissime. Il consiglio del nutrizionista. Dolcezza naturale grazie a mele e miele, senza zuccheri raffinati. Un buon

compromesso tra gusto e leggerezza.

Aperitivo: mini cheesecake salate con miele di girasole. Un'idea sfiziosa per l'aperitivo o un antipasto finger food: mini cheesecake salate in bicchierino con noci, basilico e una nota finale di miele. Ottimo equilibrio di nutrienti e gusto. Il miele di girasole si sposa bene con la nota grassa del formaggio, in una porzione controllata.

Salmone glassato al miele con insalata croccante. Un piatto elegante e facile, perfetto per una cena leggera. Il miele di agrumi crea una glassa delicata e profumata. Il salmone fornisce omega-3 e vitamina D, il miele di agrumi equilibra la sapidità. L'insalata cruda arricchisce il piatto di fibre e freschezza.

Chi è interessato a sapere in concreto come si preparano queste cinque lec-



non il migliore) al mondo.

La carne salada è invece un salume caratteristico della provincia di Trento, generalmente preparato con tagli di manzo, lingua di vitellone o coscia di cavallo.

"L'Italia dimostra ancora una volta che qualità, la tradizione e il legame con il territorio sono la vera forza competitiva della nostra agricoltura... Il sistema delle indicazioni geografiche è la via da seguire per proteggere i nostri prodotti e distribuire valore a tutti gli operatori", ha esultato alla notizia il Ministro dell'Agricoltura Francesco Lollobrigida.

Con le registrazioni delle "Olive taggiasche liguri" e della "Carne salada del Trentino" nel registro delle Indicazioni geografiche protette, l'Italia raggiunge 895 riconoscimenti, confermandosi leader in Europa.

Per la Penisola il sistema delle indicazioni geografiche vale - calcolano gli esperti - 20,337 miliardi di euro alla produzione, e porta all'estero prodotti per 11,6 miliardi di euro all'anno.

specifici.

L'oliva taggiasca è tipica del Ponente ligure ed in particolare della provincia di Imperia. Prende il nome dalla città di Taggia ed è usata per la produzione di un olio considerato tra i migliori (se

FORZA CON IL MIELE, ECCO CINQUE RICETTE SFIZIOSE

corne può andare al sito <https://www.informacibo.it/ricette-con-miele-dolci-e-salate>.

Va detto che in Italia il miele è molto popolare: oltre 7 persone su 10 lo consumano sovente al mattino per dolcificare bevande calde o fredde (54,5%) o lo spalmano su pane o fette biscottate (46,9%) o semplicemente ne ingoiano un cucchiaino (38,1%). La proposta delle cinque ricette nasce dal fatto che quasi 4 italiani su 10 si dicono interessati a sapere di più su come utilizzarlo al meglio nella ricettazione.

Ovviamente mai esagerare: cento grammi di miele forniscono poco più di 300 Kcal, con 80,3 grammi di zuccheri solubili, acqua (18 grammi) e proteine (0,6 grammi). Contengono inoltre minerali quali sodio (11 mg), potassio (51 mg), calcio (5 mg), magnesio (3 mg), fosforo (6 mg), ferro (0,5 mg) e vitamine come riboflavina (0,04 mg), niacina (0,30 mg), vitamina C (1 mg).

L'assunzione giornaliera di zucche-

ri semplici, per un adulto che abbia un fabbisogno di 2000 kcal al giorno, sarebbe bene non superasse il 10% dell'introito calorico che corrisponde a 200 kcal (solo da zuccheri semplici), e questo corrisponde al massimo a circa 60 grammi di miele (se utilizzato come unica fonte di zuccheri nella propria dieta).

"Il miele - spiega Yari Rossi - contiene glucosio e fruttosio, zuccheri semplici e polifenoli e, soprattutto quello di acacia o castagno, può avere un indice glicemico, cioè la variazione della glicemia nell'unità di tempo, minore rispetto all'incremento che si osserva rispetto allo zucchero. Una parte degli zuccheri contenuti nel miele fermentano nell'intestino comportandosi come sostanze prebiotiche che vanno a nutrire la flora batterica intestinale, rafforzando il microbiota intestinale e favorendo la crescita di batteri "buoni" (come i Bifidobatteri). Inoltre, come fonte straordinaria di zuccheri semplici (fruttosio e glucosio sono presenti dall'85% al 95%), rappresenta un cibo altamente energetico con un potere dolcificante superiore allo zucchero bianco nonché fonte di energia che il nostro organismo può sfruttare. Per questo, potrebbe essere consigliato agli atleti prima o dopo l'attività fisica".

LaRedazione

LA BIRRA È SALVA, GRAZIE A SCOPERTA GIAPPONESE

La birra, dopo l'acqua, è tra le bevande più consumate al mondo e non solo d'estate, quando le sue proprietà dissetanti sono particolarmente apprezzate.

Si tratta in fondo di una bevanda molto semplice, costituita essenzialmente da acqua, un cereale—tipicamente orzo—soggetto a leggera fermentazione, e un elemento essenziale, il luppolo, una pianta aromatica capace di dare quell'inconfondibile punta di amaro, senza la quale la birra non sarebbe birra. Il guaio — grave in epoca di riscaldamento globale — è che il luppolo è una pianta che soffre molto il caldo e tende a rendere meno giusto quando serve di più.

Per fortuna, la salvezza è in vista. Un famoso birrificio giapponese, il Kirin, ha annunciato di aver sviluppato una tecnica per rendere le piantine di luppolo resistenti al caldo eccessivo del



clima attraverso un trattamento preliminare al calore alto dei suoi semi. Se funziona a dovere, e pare di sì, allora la birra è—almeno per ora—salva!

Marchio IGP per olive taggiasche e carne salada



Le Olive Taggiasche liguri e la Carne Salada del Trentino hanno ottenuto dall'Unione Europea il riconoscimento IGP (Indicazione Geografica Protetta), un marchio di qualità che ne certifica il legame indissolubile con un'area

specifici.

L'oliva taggiasca è tipica del Ponente ligure ed in particolare della provincia di Imperia. Prende il nome dalla città di Taggia ed è usata per la produzione di un olio considerato tra i migliori (se



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

49 Museum Street, London WC1A 1LY

Phone: 020 3581 1747

www.panecunuzato.com - booking@panecunuzato.com

tutti a tavola ...

con *Giorgio Locatelli*

Dal suo ultimo libro "Made At Home"



Pork ribs and cabbage



This is a really simple winter dish. Start it off at 5.30p.m. and after that it cooks itself and by 7.30p.m. you have something fantastic for dinner. Sometimes if I have the end of a salami or some ham in the fridge, I will chop it up and add it to the onions, and I like to just take off the outer leaves from the cabbage, then slice the rest into quarters, so you have nice thick pieces. It will look like a lot of cabbage when it goes into the pan, but it cooks right down to nothing.

Serve it with polenta, mashed potato, or baked potatoes with a little knob of butter; delicious

Serves 4

whole pork ribs 2
sea salt and freshly ground black pepper
olive oil
onions 4, sliced
bay leaves 3

Savoy cabbage 1 large (or 2 small ones), roughly sliced
white wine 50ml

white wine vinegar 100ml tomato purée 80g
good hot chicken stock 1 litre

1 Preheat the oven to 200°C/gas 6. 2 Put the ribs into a roasting pan, season them and put into the preheated oven for 40 minutes until they are dark brown. 3 After the ribs have been in the oven for 10 minutes, heat some olive oil in a large pan, put in the onions and the bay leaves and cook gently until soft and translucent. 4 Add the cabbage, put on the lid and cook gently for 30 minutes. 5 Pour in the white wine, bubble up to evaporate the alcohol, then add the white wine vinegar and finally stir in the tomato purée. Take off the heat. 6 Remove the roasting tin from the oven and turn it down to 170°C/ gas 3. 7 Add the contents of the pan of onions and cabbage to the roasting tin, together with the stock, and return to the oven to cook gently for 1 1/2–2 hours, until the meat falls away from the bones. and the rest of the extra virgin olive oil and serve with the vegetables.



SOUTHERN ITALIAN COOKING

by *Francesco Mazzei*

M'pigliati

CALABRIAN 'MINCE PIES'



In accordance with the cucina povera tradition, pastry in the South is very often made using pork fat (lard), which is not only a way of avoiding waste, but also of adding a bit of richness and flavour (if you don't like the idea you can easily use butter or olive oil instead).

These small pastries are quite dry on their own – the paste in the middle is similar to a sticky mince pie filling and they have quite a generous amount of pastry – but to serve them, you drench them with mosto cotto, which makes them beautifully moist. It also means that the pastries will keep for a couple of weeks if you store them in an airtight container – just keep feeding them with mosto cotto like you would a Christmas cake.

This might sound strange but I usually have my m'pigliata with a slice of pecorino as I like the sweet and savoury combination. However, they're usually served with a glass of Marsala, and are often the dolci we serve to friends who drop by in the afternoon.

MAKES 7

FOR THE PASTRY

2 eggs
500g strong flour
1 tsp baking powder
1 tbsp grappa
1 tbsp Marsala
200g whipping cream
10g lard or olive oil or butter, at room temperature

FOR THE FILLING

50g walnuts
50g hazelnuts
50g pistachios
50g dried figs, roughly chopped
50g dried apricots, roughly chopped 150g blossom
honey

TO FINISH

2 egg yolks, beaten
250ml mosto cotto (grape must syrup)
Mix all the pastry ingredients together using a spatula until fully combined. You should have a soft but not sticky dough. Form the dough into a ball, cover with cling film and chill overnight.

For the filling, put the nuts and dried fruit into a food



processor and pulse until finely chopped. Add the honey and pulse again until you have a chunky paste. Chill overnight.

The next day, heat the oven to 220oC /fan 200oC /gas 7. Line a baking tray with baking paper.

On a lightly floured work surface or using a pasta machine, roll the pastry into a rectangle 1mm thick. The pasta machine is the easiest way to ensure it's thin enough; you should almost see your hand through it when you lift it up. Trim the edges and cut the pastry into strips of 25 x 4cm (I used a crimped pastry cutter for the picture) then brush them with the beaten egg yolk.

Dust a work surface very lightly with icing sugar, then roll the filling into 1.5cm diameter sausages long enough to fit the length of the pastry (25cm). Lay the rolls down the middle of each pastry strip, wrap the pastry up around it and brush the top and sides with more beaten egg so that they stick together. Carefully roll the filled pastry into a pinwheel shape. Repeat – you should have seven pinwheels. Place on the lined tray and bake for 25 – 30 minutes, until golden brown. Transfer to a wire rack to cool. Once cool, drizzle over the mosto cotto (they should be drenched) and serve.



In Cucina

di *Enzo Oliveri*

info@thesicilianchef.co.uk



Un piatto per Natale: Porchetta in Umido

Ingredients

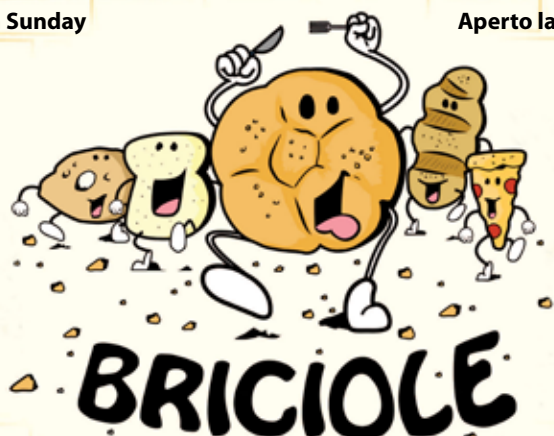
1 pork belly	1 apple
1 pork loin	2 tin cider
1 garlic clove	2 tin beer
1 bunch rosemary	1 lt apple juice
1 bunch dill	Seasonal vegetables and potatoes.
1 bunch thyme	Olive oil
Salt and pepper	

Metod

1. Flatten the pork belly, season it and add the crashed herbs and garlic previously in the mortar. Add the loin and roll it.
2. With a butcher's string tight all up and place in a tall gastronorm tray, add the beer, cider and the apple juice and marinate for 24 hours.
3. Cook the pork for 4 hours at 160dg, then take out the liquid and cook for extra 30 minutes at 180dg.
4. Cool it down and slice it about 4/5 mm. Slice the apple 2/3 slices on the pan with the jus of the pork add the sliced pork and cook for 5 minutes until the jus thickness.
5. Boil the vegetables and potatoes then sauté all together with seasoning, place on the plate the on top place the pork and the apple, put the jus on top place some fresh herb and serve.

Open on Sunday

Aperto la Domenica



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

INDIRIZZI UTILI IN G.B.

AMBASCIATA ITALIANA A LONDRA
Residenza: 4 Grosvenor Square
London W1X 9LA
Uffici: 4-5 Buckingham Gate
London SW1E 6JP
T: 020 73122200 - F: 020 73122230
ambasciata.londra@esteri.it
www.ambolondra.esteri.it

ADDETTANZA MILITARE A LONDRA
7/10 Hobart Pace, London SW1W 0HH
T: 020 7259 4500 - F: 020 7259 4511
segr_dif@difeitalia.co.uk

ITALIAN TRADE AGENCY
35/39 Maddox Street
London W1S 2PP
T: 020 7292 3910
londra@ice.it - www.ice.it

AMBASCIATA ITALIANA A DUBLINO
63-65 Northumberland Road Dublin 4
T: +353 1 6601744 - F: +353 1 6682759
ambasciata.dublino@esteri.it
consolare.ambdublino@esteri.it
www.ambodublino.esteri.it

CONSOLATO GENERALE ITALIANO LONDRA
"Harp House", 83/86, Farringdon Street
LONDON EC4A 4BL
T: 020 7936 5900 - F: 020 7583 9425
Cel. emergenza 0044 (0) 7850 752 895
consolato.londra@esteri.it
www.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
Solo su appuntamento

BEDFORD CONSOLATO ONORARIO
Sig. Giuseppe Di Stefano
69 Union Street, Bedford MK40 2SE
T: 01234356647 (Durante le ore di Ufficio)
Passaporti (Solo su appuntamento)
Lunedì, mercoledì e Venerdì: 10:00 - 13:00
passports@honconsulofitalybedford.co.uk
Notarile Venerdì: 12:00 - 16:00
11 Lurke Street - Bedford MK40 3HZ
notarile@honconsulofitalybedford.co.uk

BRISTOL AGENZIA CONSOLARE
Dott. Luigi LINO
Avondale Business Centre
Woodland Way, Kingswood
Bristol BS15 1AW
Cell: 07817721965
Lunedì, martedì, mercoledì, giovedì dalle 10:00 alle 14:00 (Solo su appuntamento)
bristol.onorario@esteri.it

CARDIFF

VICE CONSOLATO ONORARIO
Dott.ssa Bruna CHEZZI
58 Kings Road, Cardiff CF11 9DD
Tel: 020 4537 0338
Lunedì, mercoledì e venerdì: 9:00 - 13:30
appuntamenti telefonare 9:00 - 11:00
cardiff.onorario@esteri.it

CHESHUNT AGENZIA CONSOLARE
Sig. Carmelo NICASTRO
Borough Offices
Bishop's College - Room 15
Churchgate, Cheshunt, Herts EN8 9XB
Tel: 01992 - 620866

GIBILTERRA

CONSOLATO ONORARIO
Sig. Patrick H. CANESSA
PO Box 437, 3 Irish Place, Gibraltar
T: 00350-200 47096
F: 00350-200 45591

italy.gibraltar@gmail.com
(Solo su appuntamento)

GUERNSEY AGENZIA CONSOLARE
Sig. Stefano Renzo FINETTI
Goose Hollow, Damouettes Lane,
St Peter Port, Guernsey GY1 1ZT
T: 1481 710034
Da lunedì a venerdì 9:00 - 17:00
(Solo su appuntamento)

JERSEY AGENZIA CONSOLARE
Dott. Alessandro BRANCATO
Ap. 106, Century Building, Patriotic
Place, St Helier, Jersey JE2 3AF
Cell: 07700 723113
jersey.onorario@esteri.it
Lunedì, mercoledì e venerdì: 9:00 - 13:30
Sabato: 9:00 - 13:00

PETERBOROUGH AGENZIA CONSOLARE
Sig.ra Carmela Cocozza
The Fleet, High Street,
Fletton, Peterborough PE2 8DL
Cell: 07552 913229
(Solo su appuntamento)
peterborough.onorario@esteri.it

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

WOKING AGENZIA CONSOLARE
Sig. Domenico MINARDI
14 Oriental Road, Woking
Surrey GU22 7AW
Cell: 07360 213603
Da lunedì a venerdì dalle 9:00 alle 12:00 e dalle 14:30 alle 18:30
woking.onorario@esteri.it
onorario.woking@outlook.com
onorario.woking@gmail.com

CONSOLATO D'ITALIA A MANCHESTER
The Chancery - 58 Spring Gardens
Manchester M2 1EW
T: 01612435956
www.consmanchester.esteri.it
manchester.segreteria@esteri.it

BIRMINGHAM

VICE CONSOLATO ONORARIO
Dott.ssa Ilaria Di Gioia
Birmingham Science Park Aston
T: 0121 250 3565 (Solo in ore di Ufficio)
(Solo su appuntamento)
Holt Court South Jennens Rd
Birmingham B7 4EJ
Giovedì, venerdì e sabato: 12.00-15.00
birmingham.onorario@esteri.it
www.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
(Solo su appuntamento)
Da lunedì a venerdì: 9.30 - 13.00
14.00 - 18.30, Sabato: 9.30 - 13.00

NEWCASTLE UPON TYNE AGENZIA CONSOLARE
Dott. Giorgio GARZON
Tel: 07595847942
giorgiogarzon@gmail.com

NOTTINGHAM

VICE CONSOLATO ONORARIO
Dott.ssa. Valeria Passetti Riba
T: 0115 950 3133
(Solo su appuntamento)
nottingham.onorario@esteri.it

CONSOLATO GENERALE ITALIANO EDIMBURGO
Italy House

20-22 East London Street
Edinburgh EH7 4BQ
T: +44 (0) 226 3631
consolato.edimburgo@esteri.it
www.consedimburgo.esteri.it

CONSOLATO ONORARIO D'ITALIA GLASGOW
Cav. Ronnie CONVERY
Anderson Strathearn, George House,
50 George Square, Glasgow, G2 1EH
Cell: 07450 616552
glasgow.onorario@esteri.it

CONSOLATO ONORARIO D'ITALIA BELFAST
Dr Federica Ferrieri
72, University Street, Belfast BT7 1HB
Cell: 07747 830654
belfast.onorario@esteri.it

CONSOLATO ONORARIO D'ITALIA, ABERDEEN
Sig. Federico Porrera
The Capitol Building, 431 Union St.
Aberdeen AB11 6DA
T: 07747830654
aberdeen.onorario@esteri.it
lunedì dalle 16:30 alle 18:00
*Solo su appuntamento**

AGENZIA CONSOLARE ONORARIA D'ITALIA, GREENOCK
Vacante

COMITATO DEGLI ITALIANI ALL'ESTERO (COMITES)
20, Brixton Road, London SW9 6BU
Cell: 07562776264
Lunedì- Venerdì 10:00 - 15:00
info@comiteslondra.info
www.comiteslondra.info
20 Dale Street, 4th floor
Manchester M1 1EZ
Tel/Fax: 0161 236 9261
comitesmanchester@yahoo.co.uk

ITALIAN CULTURAL INSTITUTE LONDON
39, Belgrave Square
London SW1X 8NX
T: 020 7235 1461 - F: 020 7235 4618
icilondon@esteri.it
www.icilondon.esteri.it

ITALIAN CULTURAL INSTITUTE EDINBURGO
Italy House, 20-22 East London Street
Edinburgh EH7 4BQ
T: 0131 668 2232
iicedimburgo@esteri.it
www.iicedimburgo.esteri.it

EDUCATION DEPARTMENT LONDON
83-86 Farringdon Street
London EC4A 4BL
T: 020 7583 8984 - F: 020 7822 7112
edu.londra@esteri.it
www.conslondra.esteri.it

EDUCATION DEPARTMENT EDINBURGO
Italy House, 20-22 East London Street
Edinburgh EH7 4BQ
T: 0131 226 3169

CORSI DI LINGUA E CULTURA ITALIANA LONDRA
154 Holland Park Avenue
London W11 4UH
T: 020 7544 976 601
enquiries@scuolaitalianalondra.org

LA SCUOLA ITALIANA A LONDRA
154 Holland Park Avenue
London W11 4UH
T: 020 7603 5353
info@scuolaitalianalondra.org
www.scuolaitalianalondra.org

COM.A.C.I.S.S.
32A, Melville Street
Edinburgh EH3 7HW
T: 0131 226 3169
comaciss@aol.com

CO.SC.AS.IT.
111 Piccadilly, Manchester M1 2HY
T: 0131 2253726

CHAMBER OF COMMERCE AND INDUSTRY FOR THE UK

1 Princes Street, London W1R 8AY
T: 020 7495 8191 F: 020 7495 8194
info@italchamind.org.uk
www.italchamind.org.uk

ITA Airways
Customer service
Italia: 0039 06 8596 0020
Regno Unito: 0044 1904 211300
www.ita-airways.com

BANCHE

BANCA DITALIA LONDRA
2 Royal Exchange Buildings
London EC3V 3DG
T: 020 7606 42
www.bancaditalia.it

INTESA SANPAOLO
90 Queen Street, London EC4N 1SA
020 7651 3000
www.intesasanpaolo

UNICREDIT GROUP
Moor House, 120 London Wall
London EC2Y 5ET
T: 020 7826 100 - F: 020 7826 1210
www.unicreditgroup.eu

MEDIO BANCA
33 Grosvenor Place
London SW1X 7HY
T: 0203 0369 500 - F: 0203 0369 555
info@mediobanca.co.uk
www.mediobanca.it

ENIT / ITALIAN GOVERNMENT TOURIST BOARD
1 Princes Street, London W1B 2AY
T: 020 7408 1254 - F: 020 7399 3567
italy@italiantouristboard.co.uk
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

PATRONATO INAS-CISL
Istituto Nazionale
di Previdenza Sociale
248 Vauxhall Bridge Road
London SW1V 1JZ
T: 020 7834 2157 - F: 020 7630 0169
mail@inasitalianwelfare.co.uk

PATRONATO INCA-CGIL
Istituto Nazionale
Confederale di Assistenza
124 Canonbury Road, London N1 2UT
T: 020 7359 3701 - F: 020 7354 4471
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

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
rfranco@pinifranco.com
www.pinifranco.com

BELLUZZO & PARTNERS LLP
38 Craven Street
London WC2N 5NG
T: 020-7004 2660 -F: 020-7004 2661
alessandro.belluzzo@belluzzo.net
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
www.gaglione.it

ADL SOLICITORS LTD
131-133 Cannon St
London EC4N 5AX
T: 0207 929 4311 - M: 07888 840318
gerardo@adsolicitors.com
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

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 ONP
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

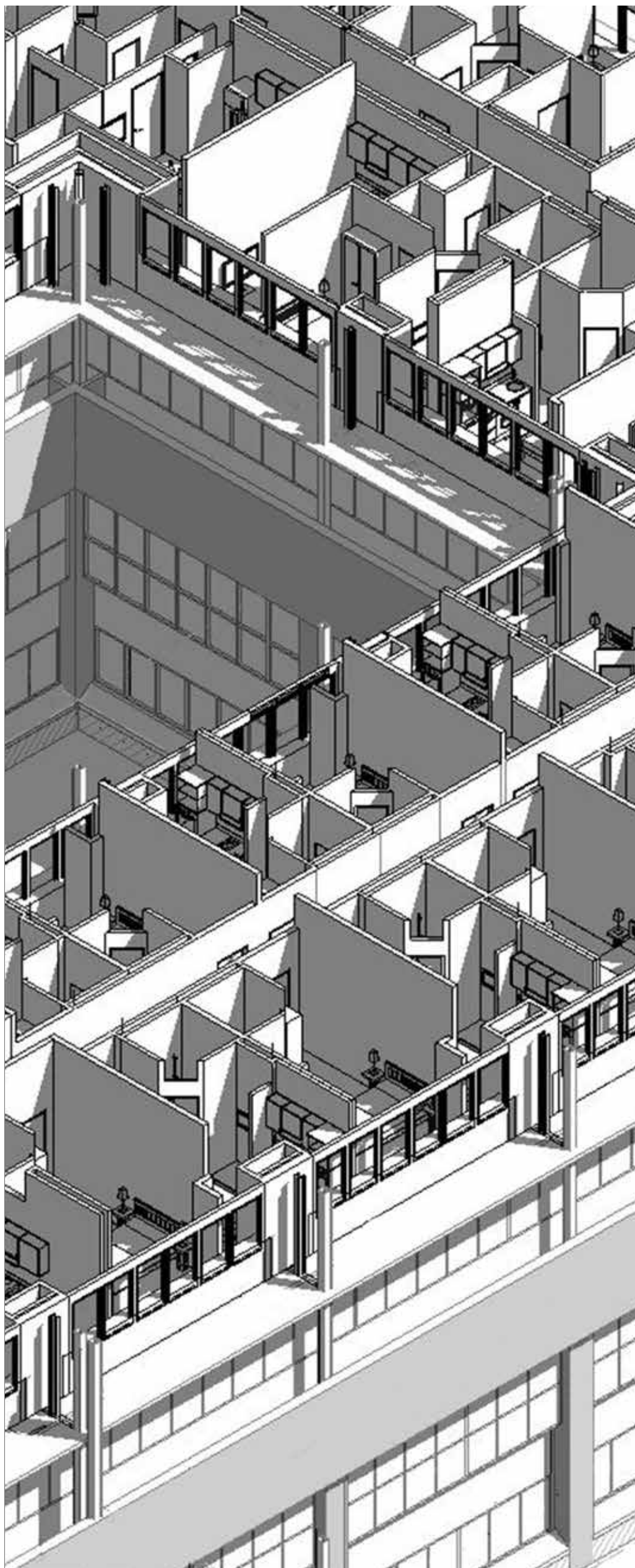
CARDIFF
Vale of Glamorgan CF62 3BD
T: 01446 711111

EDINBURGH EH12 9DN
T: 0844 448 8833

DUBLIN IRELAND - T: +353 1 814 1111



Il Direttore di SM La Notizia Londra compie ogni ragionevole sforzo per assicurare che i materiali ed i contenuti pubblicati nel giornale siano attentamente vagliati ed elaborati con la massima cura. Tuttavia errori, inesattezze ed omissioni sono possibili. Si declina, pertanto, qualsiasi responsabilità per errori, inesattezze ed omissioni eventualmente presenti. A tal riguardo, si invitano gli utenti a richiedere eventuali rettifiche e/o integrazioni di quanto pubblicato. Le opinioni espresse dai singoli autori di articoli sono da ritenersi a titolo personale e possono non rispecchiare l'opinione del Direttore. Tutte le illustrazioni e il materiale editoriale sono soggetti a Copyright © e non possono essere usate, stampate, copiate, modificate in ogni modo, ripubblicate sul web senza il permesso scritto del proprietario dei Copyright ©.



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

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

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

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

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

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

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

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

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





PASTICCIERI SICILIANI

The best ingredients for uncompromising quality.

FIASCONARO.COM



CIBOSANO
AUTHENTICALLY ITALIAN

WARMEST WISHES!

Discover the Fiasconaro Christmas Range at
cibosano.co.uk