



# La Notizia LONDRA

CULTURA - SPETTACOLO - ECONOMIA - POLITICA - SPORT - INFORMAZIONE

Direttore Salvatore Mancuso Tel: +44 (0)7976 299 725 - www.lanotizialondra.com - info@lanotizialondra.com  
SMPhotoNews - La Notizia Londra riceve i contributi previsti dalla legge per la stampa italiana all'estero



## FARAGE CONTRO EUROPEI STOP A BENEFITS DOPO 3 MESI

Nigel Farage è venuto allo scoperto: se diventerà primo ministro (ipotese tutt'altro che remota) toglierà agli italiani e agli altri europei residenti in Gran Bretagna il pieno accesso all'assistenza sociale. Il leader di Reform UK vuole rinegoziare l'accordo post-Brexit con l'Unione Europea. Lo considera troppo sbilanciato a favore di Bruxelles. E procederà in modo unilaterale se le trattative non andranno a buon fine.

Farage ha aperto questo fronte di battaglia lo scorso 18 novembre quando in conferenza-stampa ha spiegato come farebbe quadrare i conti pubblici senza aumenti di tasse per i cittadini britannici come ha invece fatto il governo laborista di Keir Starmer: risparmierebbe almeno 6,4 miliardi di sterline all'anno mettendo a contributo gli europei installati nel Regno Uni-



to con il Settled Status. Negando loro cioè i "benefits". Insomma, se già sono cittadini di serie b, scenderebbero in serie c.

Sia i conservatori che i laboristi hanno bocciato senz'appello la sortita di

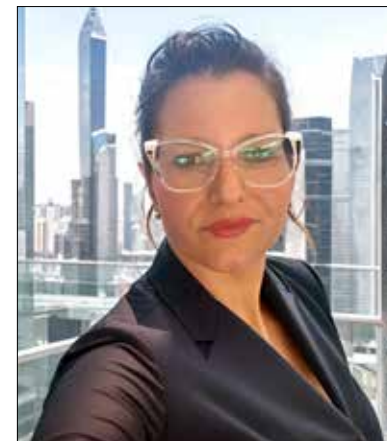
**Segue a pag. 8**

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

## NATALIA GIACOMINO, ARCHITETTO A LONDRA: "L'ITALIA TI DÀ UNA MARCIA IN PIÙ"

"Essere formata in un Paese ricco di arte come l'Italia dà una marcia in più", dice Natalia Giacomino, architetto a Londra nonché "narratrice di spazi" perché "ogni luogo ha una storia, una memoria impressa nel DNA che va espressa attraverso l'architettura" e "l'esperienza progettuale deve essere a 360°: visiva, olfattiva, tattile, sensoriale".

Quarantun anni, romana di nascita, laurea in Architettura e Ingegneria Edile all'Università di Firenze all'università di Firenze, due figli (Delia di 8 e Dario di 6 anni), la nostra "narratrice di spazi" ha lavorato in Cina prima dello sbarco sulle rive del Tamigi, dove ha fondato lo studio "Natalia Giacomino Architects", e racconta la sua esperienza in un'intervista al nostro giornale.



Perché Londra e come è nata Natalia Giacomino Architects?

**Segue a pag. 20**

## Vivi all'estero e hai casa in Italia? Meno tasse all'orizzonte



Buone notizie per gli italiani residenti all'estero che in patria posseggono una casa e la tengono a disposizione per quando rientrano: godranno di una riduzione del 50% sulla tassa rifiuti (Tari) e vedranno l'IMU (imposta comunale sugli immobili) azzerata o ridotta in modo consistente se (c'è sempre un se...) l'abitazione ha una rendita catastale non superiore a 500 euro e si trova in un piccolo comune dove avete l'iscrizione all'Aire.

Una legge approvata lo scorso 4 dicembre alla Camera (chiamata Legge

Ricciardi e destinata a entrare in vigore dopo lo scontato sì del Senato) introduce tre fasce di agevolazione basate sulla rendita catastale degli immobili degli italiani residenti all'estero. Per le case con rendita fino a 200 euro l'IMU sarà completamente azzerata, per quelle con rendita tra 201 e 300 euro l'imposta sarà ridotta del 60%, mentre per le rendite tra 301 e 500 euro il risparmio sarà del 33%.

Si tratta di rendite catastali attribuite

**Segue a pag. 4**

## L'ONDA BLU RITORNA A HOLLAND PARK PER MINI-MARATONA ITALIANA

L'onda blu ha di nuovo invaso Holland Park: è successo la mattina di domenica 23 novembre quando nel parco londinese a South Kensington un migliaio di corridori di tutte le età (la più anziana era over 75) ha preso parte alla seconda edizione di "Italy Run London", la mini-maratona di cinque chilometri organizzata dal Consolato d'Italia e dalla Camera di Commercio italo-britannica e sponsorizzata anche dal nostro giornale.

Le condizioni di tempo non eccelse (pioggerellina fino a pochi minuti pri-

**Segue a pag. 7**



## UK RIENTRA IN ERASMUS: STUDENTI, FATEVI SOTTO!

**A pag. 9**

## PENSIONI INPS: NON PIÙ FIGLIASTRO CHI VIVE ALL'ESTERO

**A pag. 13**

La leggenda di Brutus of Troy fondatore di Londra...  
**A pag. 21** nuova puntata del libro di Pietro Molle  
sull'interazione tra Italia e UK nei secoli.

# FIGLIO DI QUEEN CAMILLA VA MATTO PER CUCINA ITALIANA

“Il mio love affair con l'Italia è nato da ragazzino, nel porto di Napoli su un aliscafo per Ischia. Napoli è la mia città d'Italia preferita. Ma anche Palermo, Catania, e ovviamente Roma, che mi piace da impazzire”. Tom Parker Bowles è un fiume in piena nel dichiarare il suo amore per il Bel Paese e per la cucina italiana. In una serata della British Italian Society all'Istituto Italiano di Cultura di Londra diretto da Francesco Bongarrà, il figlio della regina Camilla - Inghilterra è un noto critico gastronomico e autore di numerosi libri dedicati alla cucina - ha parlato lo scorso 17 novembre del cibo del Sud Italia come “qualcosa di incredibile ed affascinante”.

E se nel suo ultimo libro, “La cucina della corona”, Parker Bowles si è concentrato su ricette accessibili per l'uso quotidiano, mostrando la cucina reale come riflesso della storia e delle tradizioni, all'Istituto di Cultura ha esaltato il “miracolo della squisita semplicità” della cucina italiana. Della sua passione nell'andare in cerca di tartufi, condivisa con mamma Camilla e con Re Carlo, che chiama “my stepfather”,



il mio patrigno.

“Per farvi capire: lo scorso Natale – ha ricordato Parker Bowles - la mamma ha regalato un cane da tartufi al mio patrigno...”. Insomma, ha spiegato spiega, “c'è sempre una buona ragione per andare in Italia, dove evito i ristoranti stellati e invece mangio felicemente nelle trattorie e parlo di cibo con la gente. Perché il cibo mette insieme le persone”. Con una preferenza assoluta per ogni tipo di ragù a lenta cottura.

# GOVERNO MELONI PUNTA AD ABOLIRE VOTO PER POSTA ALL'ESTERO

Basta con le schede per posta: a partire dalla prossima consultazione elettorale (il referendum costituzionale sulla giustizia, in calendario per la prossima primavera) gli italiani all'estero potrebbero esercitare il diritto al voto soltanto in presenza, andando fisicamente in ambasciate e Consolati o “in altre sedi da loro garantite”.

Questa importante modifica viene caldeggiata in un ordine del giorno (ODG) alla Legge di Bilancio presentato dal deputato Andrea Di Giuseppe (Fratelli di Italia) e accolto dal Governo Meloni.

“È un passo di giustizia verso milioni di italiani all'estero. Il voto - ha commentato il parlamentare, eletto nella circoscrizione Centro e Nord America - è sacro. È la voce di ogni cittadino. E proprio per questo non possiamo più accettare che, fuori dai confini nazionali, quella voce sia esposta a dubbi, vulnerabilità e ingiustizie”.

Secondo Di Giuseppe “il sistema del voto per corrispondenza oggi lascia spazio a troppe criticità: rischi di brogli, plichi smarriti o intercettati, e soprattutto una domanda che nessuno dovrebbe mai porsi davanti a un'urna: chi ha davvero votato? E mentre crescono le segnalazioni di irregolarità, lo Stato spende circa 60 milioni di euro a consultazione, risorse che finiscono per pesare anche sui bilanci dei nostri Consolati”.



vato il 29 dicembre il parlamentare affiliato al partito della premier Giorgia Meloni è convinto di aver ottenuto “un impegno chiaro: il superamento del voto postale, per arrivare a un modello fisico, trasparente e controllabile, con sezioni elettorali nelle Ambasciate e nei Consolati o aree da loro garantite, come già avviene per le elezioni europee nei Paesi UE”.

Alle opposizioni il blitz della maggioranza sul voto all'estero non è assolutamente piaciuto. Il deputato del Partito Democratico (PD) Toni Ricciaroli lo ha definito un precedente “molto, molto grave”. A giudizio del parlamentare PD l'ordine del giorno accolto dal governo “mette mano alla legge elettorale a meno di 90 giorni da un voto”.

In effetti già lo scorso novembre il Partito Democratico aveva lanciato l'allarme in risposta ad una serie di indiscrezioni. “Prevedere come unica modalità il voto in presenza nei consolati - aveva messo le mani avanti Luciano Vecchi, Responsabile per gli italiani nel mondo del PD - renderebbe impossibile l'esercizio di un diritto

costituzionale fondamentale ai milioni di concittadini che vivono lontano da essi nei cinque Continenti. Si tratterebbe di un altro passo del governo Meloni nell'opera di smantellamento dei più elementari diritti di cittadinanza delle comunità italiane nel mondo che dovrebbero invece essere considerate una risorsa fondamentale per il futuro dell'Italia”.

A favore del voto soltanto in ambasciate e consolati si è invece pronunciato l'ex-giudice di Mani Pulite Antonio Di Pietro secondo cui il risultato referendum sulla giustizia potrebbe essere deciso (e non gli sembra giusto e corretto) dagli italiani all'estero. “Qui - argomenta l'ex-pubblico ministero - non stiamo parlando di elezioni parlamentari, dove una decina di parlamentari non sposta le maggioranze. Qui è un Sì o un No. Quei due milioni di voti possono spostare la percentuale e portare a una vittoria truccata”. A detta di Di Pietro, che si batte a fianco del governo per la separazione delle carriere in magistratura, “ci sono gruppi organizzati appartenenti a specifici partiti politici e sindacati che, con questo sistema del voto all'estero, stanno già organizzando le liste, le schede, le buste”. Quindi ci vuole - ha proposto - una soluzione drastica: “Si applichi al referendum lo stesso metodo di voto che si applica alle elezioni europee”, ovvero il voto in presenza presso consolati e ambasciate.

Con l'ODG appro-

## VIAGGI IN UK: COSTO DELL'ETA SALE A 16 STERLINE

Dal prossimo 25 febbraio ai visitatori di 85 Paesi (incominciando da quelli europei) costerà 16 sterline (contro le 10 di oggi) chiedere l'ETA (Electronic Travel Authorisation) e cioè il visto di ingresso per il Regno Unito.

L'obbligo di ETA, introdotto a partire dall'ottobre 2023, già esiste per i cittadini italiani e degli altri Paesi europei dallo scorso 2 aprile ma - segnala l'ambasciata britannica a Roma in una nota - durante la fase iniziale “la misura non è stata applicata in modo rigoroso per dare il tempo ai visitatori di adeguarsi al nuovo requisito”. Dal 25 febbraio la misura cambierà.

Richiedere un'ETA - sottolinea l'ambasciata - è rapido e semplice tramite l'app ufficiale UK ETA o sul sito gov.uk. La maggior parte delle persone riceve una decisione automatica in pochi minuti, ma si consiglia di prevedere tre giorni lavorativi per i pochi casi che richiedono una revisione aggiuntiva.

Bisogna inviare copia del passaporto e di una foto tessera, fornire un indirizzo e-mail, rispondere ad una serie di domande e procedere al pagamento con carta di credito, Apple Pay o Google Pay. Ai vettori è delegata poi la verifica dell'ETA prima della partenza.

Il visto ETA vale fino ad un massimo di due anni (che si riducono se nel frattempo scade il passaporto usato per la domanda) e dà diritto a soggiorni in U per un massimo di sei mesi alla volta (senza diritto di lavorare o di accedere a benefici di qualsiasi tipo).

I cittadini britannici e irlandesi, inclusi i cittadini con doppia cittadinanza che includa quella britannica, sono esenti dall'obbligo di ETA così



come i cittadini europei residenti in UK in possesso di Settled o Pre-settled Status.

L'ambasciata consiglia vivamente ai cittadini con doppia cittadinanza di assicurarsi di avere un passaporto britannico valido per evitare problemi come il rifiuto dell'imbarco nei viaggi verso il Regno Unito a partire dal prossimo 25 febbraio.

Dal lancio dell'ETA nell'ottobre 2023, oltre 13,3 milioni di visitatori hanno presentato domanda con successo e hanno beneficiato di viaggi più rapidi e agevoli. L'ETA è ormai parte integrante dei viaggi, anche per i passeggeri in transito che passano dal controllo passaporti nel Regno Unito.

“Le ETA- ha dichiarato il Ministro britannico per la Migrazione e la Cittadinanza Mike Tapp - ci danno maggiore potere di impedire l'ingresso a chi rappresenta una minaccia e ci offrono una visione più completa dell'immigrazione. Le ETA sono anche migliori per i viaggiatori. Digitalizzare il sistema di immigrazione garantisce che i milioni di persone che accogliamo ogni anno nel Regno Unito possano godere di un'esperienza di viaggio più fluida”.

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

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

## The UK's Leading Online Italian Food Wholesaler

Supplying the restaurant and catering industry since 1968

SCAN HERE TO DOWNLOAD  
OUR NEW APP

Download on the App Store | GET IT ON Google Play

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

ciao@salvo1968.co.uk

0808 122 1968

f @ salvo1968Ltd



# ITALIA: PER GOVERNO S'HA DA CAMBIARE IL SISTEMA ELETTORALE

Nel Regno Unito si vota sostanzialmente con lo stesso sistema elettorale dalla fine del diciannovesimo secolo, in Francia dal 1958 (nascita della Quinta Repubblica) e in Germania (se si escludono alcune miglioni) dal 1949. In Italia invece dal 1946 ad oggi il voto per l'elezione del parlamento è già stato cambiato (rivoluzionato sarebbe la parola esatta) cinque volte e il governo Meloni è al lavoro per un sesto ribaltone, in modo da avere maggiori probabilità di vittoria alla prossima chiamata alle urne.

Dal 1946 al 1993 è stato in vigore nella Penisola il proporzionale classico e poi sono stati tentati il misto proporzionale-maggioritario (1993-2005, chiamato Mattarellum), il proporzionale con premio di maggioranza (2005-2015, il cosiddetto Porcellum, schifato persino dai suoi ideatori), il proporzionale con premio di maggioranza e sbarramento (2015-2017, Rosatellum) e una nuova versione di Misto proporzionale-maggioritario (dal 2017 ad oggi). Adesso sembra all'orizzonte quello che è stato prontamente denominato, dal cognome della premier in carica, il Meloncellum.

Di una nuova legge elettorale (la vergogna della democrazia italiana è che la si possa cambiare con la maggioranza semplice, lasciando che le

opposizioni sbraitino a vuoto quando per la modifica delle regole di gioco sarebbe invece meglio una maggioranza minima di due terzi) si parla da tempo ma la questione è diventata di più urgente attualità dopo le elezioni regionali del 23 e 24 novembre scorso in Veneto, Campania e Puglia. Mentre il Veneto è stato vinto a man bassa dalla destra la Campania e la Puglia sono state ancora una volta appannaggio della sinistra e con un vistoso aumento dei consensi, tanto da configurare per la Penisola una specie di pari e patra tra i due schieramenti: al Nord spadroneggia la destra, le regioni "rosse" (Toscana, Emilia-Romagna e Umbria) rimangono rosse e al sud la sinistra (capeggiata dal partito democratico, PD) va piuttosto forte.

Quando lo spoglio regionale in Veneto, Campania e Puglia era in corso ma il trend era chiaro Giovanni Donzelli - capogruppo di Fratelli d'Italia (il partito della Meloni) alla Camera - ha segnalato l'urgenza di rivedere il sistema elettorale. Ovviamente non ha detto che la mossa serve per aumentare le chances di vittoria della sua coalizione adesso il potere ma per garantire stabilità al Belpaese. In effetti nel 2022 questa coalizione ha vinto alla grande anche perché i due principali partiti d'opposizione - PD e Cinque Stelle - si sono presentati divisi e non intendono ripetere l'errore alla prossima chiamata alle urne.

A quanto è trapelato, la premier non vorrebbe soltanto cambiare la legge elettorale ritornando al proporziona-

le e introducendo il premio di maggioranza per la coalizione che arriva prima con almeno il 40% dei consensi e che otterrebbe il 55 per cento dei parlamentari ma progetta di ritornare alla carica nel 2026 con una riforma - ritenuta di carattere autoritario dalle opposizioni - che darebbe molti più poteri (troppi, dicono in tanti) al primo ministro.

Con la legge elettorale attualmente in vigore, un terzo dei parlamentari viene eletto in collegi uninominali con metodo maggioritario (passa il candidato della coalizione che prende più voti ed è qui che la destra rischia di perdere) mentre i restanti due terzi vengono scelti con metodo proporzionale.

## VOLETE ACCESSO A SERVIZIO SANITARIO ITALIANO? **BASTA PAGARE 2000 EURO ALL'ANNO**

Gli iscritti all'Aire, compresi quelli residenti a Londra e nel resto del Regno Unito, avranno presto pieno accesso al servizio sanitario italiano durante i loro soggiorni in patria se... C'è in effetti un grande se: se pagano duemila euro all'anno per questo privilegio (che sia un privilegio c'è poi da vedere dato che nella Penisola un numero crescente di malati si rivolge alla medicina privata a causa delle lunghe attese in quella pubblica).

Al momento chi è iscritto all'Aire in UK e si trova in Italia ha soltanto diritto di andare da un medico di base e di recarsi al pronto soccorso (a differenza di quelli residenti nei Paesi UE e EFTA, molto più protetti) ma la situazione è in movimento dopo che lo scorso 27 novembre - con 162 voti a favore, 1 contrario e 29 astenuti - la Camera dei deputati ha approvato una proposta di legge in materia di assistenza sanitaria in favore dei cittadini iscritti nell'Anagrafe degli italiani residenti in Paesi che non appartengono all'Unione europea e non aderiscono all'Associazione europea di libero scambio (questi ultimi sono Islanda, Liechtenstein, Norvegia e Svizzera).

Il provvedimento - promosso dal

partito della premier Giorgia Meloni - non dovrebbe incontrare ostacoli per un'approvazione definitiva al Senato e interviene su una questione rimasta irrisolta per anni: la difficoltà, per chi vive stabilmente all'estero, di mantenere un legame effettivo con il Servizio sanitario nazionale. Oggi, infatti, l'iscrizione all'Aire - pur essendo un obbligo e la condizione necessaria per accedere a diritti consolari fondamentali - comporta automaticamente la perdita della tessera sanitaria e dell'assistenza continuativa in Italia, salvo le sole prestazioni urgenti garantite per un massimo di novanta giorni. La normativa vigente finisce dunque per rappresentare un vero disincentivo all'iscrizione anagrafica, con conseguenze che incidono su più ambiti della vita civile.

Con questa proposta di legge la novità principale riguarda la possibilità, per i cittadini iscritti all'Aire e residenti in Paesi extra UE ed extra EFTA, di essere iscritti negli elenchi dell'azienda sanitaria locale italiana. L'iscrizione avverrà presso l'Asl del Comune che conserva la loro scheda anagrafica oppure, in alternativa, presso l'Asl competente per il luogo di soggiorno quando si

trovano temporaneamente in Italia. In questo modo, chi vive all'estero potrà nuovamente avere un medico di base e un accesso ordinato alle prestazioni del servizio sanitario durante i rientri nel Paese. L'accesso al Ssn sarà però subordinato al pagamento di un contributo annuale. Il testo approvato fissa la quota a duemila euro all'anno, non frazionabili, con decorrenza dalla data di rilascio della tessera sanitaria nazionale. Una parte significativa della discussione parlamentare si è concentrata proprio su questo punto, con la V Commissione bilancio che ha richiesto garanzie precise in merito alla copertura finanziaria. L'importo potrà essere adeguato di anno in anno con decreto del Ministero della Salute e del Ministero dell'Economia, sulla base dell'andamento dei prezzi e dei risultati del monitoraggio previsto dalla stessa legge.

Sono ad ogni modo esentati dal pagamento i minorenni iscritti all'Aire, a condizione che almeno uno dei genitori o il tutore abbia richiesto la tessera. In caso di mancato versamento, il cittadino sarà messo in mora e non potrà accedere alle prestazioni non urgenti; qualora rinunci e poi chieda



nuovamente l'iscrizione, dovrà versare i contributi arretrati maggiorati degli interessi legali. Le somme raccolte confluiranno direttamente nei bilanci delle Regioni e delle Province autonome dove ha sede l'Asl di riferimento. La legge prevede inoltre l'adozione, entro novanta giorni dall'entrata in vigore, di un decreto ministeriale che dovrà definire le modalità attuative.

La legge punta a riconoscere ai cittadini italiani all'estero un diritto essenziale, spesso rivendicato dalle

comunità emigranti: poter contare sull'assistenza sanitaria nel Paese d'origine senza dover ricorrere a soluzioni occasionali o emergenziali. La misura - sottolineano i promotori - introduce un onere economico rilevante, ma offre un quadro stabile e trasparente per l'accesso al Ssn, restituendo certezza e continuità a un segmento della popolazione che mantiene con l'Italia un legame personale, familiare e spesso identitario molto forte.

Italian Food  
Crafted, Imported & Delivered with Passion  
Since 1966

WWW.CARNEVALE.CO.UK



Dairy Products



Premium Sausages



**CARNEVALE**  
Established 1966  
Prodotti di Qualità



Fresh Pasta



Cured Meats

**C. CARNEVALE LTD**

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

**BRANCHES**

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

Segue da pag.1

## Vivi all'estero...

ad abitazioni con un prezzo di mercato piuttosto modesto (una rendita di 200 euro si traduce in un valore presunto di 23.000 euro che salgono a 58.000 se la rendita è di 500 euro) e la platea dei potenziali fruitori si riduce ulteriormente per effetto di ulteriori paletti: l'immobile deve trovarsi nell'ultimo comune italiano di residenza con meno di 5mila abitanti. Bisogna inoltre essere stati residenti in Italia per almeno 5 anni.

Gli stessi requisiti valgono per avere diritto al dimezzamento della Tari e particolarmente discutibile sembra il fatto che le agevolazioni varate scattano soltanto per i comuni sotto le 5.000 anime. In effetti sarebbe molto più equo che la Tari fosse dimezzata per tutte le case a disposizione degli expats, anche quelle più costose e nei grossi centri, perché essendo utilizzate solo durante vacanze o festività e chiuse per la maggior parte dell'anno generano molti meno rifiuti rispetto alle abitazioni occupate tutto il tempo.

"E' un passo concreto a sostegno degli italiani che vivono all'estero, ma continuano a mantenere legami con la loro terra d'origine", sottolinea ad ogni modo Toni Ricciardi, vicepresidente del gruppo del Partito Democratico alla Camera che ha dato nome alla legge.

"Abbiamo voluto - spiega Ricciardi - introdurre un sistema chiaro ed equo di agevolazioni basato sulla rendita catastale così da garantire un alleggerimento fiscale significativo a chi possiede immobili di piccola e media dimensione. Parliamo di circa 100 mila immobili, prevalentemente nei piccoli comuni, che beneficerebbero in misura decrescente delle nuove agevolazioni. L'approvazione unanime alla Camera lo scorso 4 dicembre dimostra l'importanza e l'urgenza di questo provvedimento. Ora attendiamo il via libera del Senato per rendere definitiva questa misura a favore degli italiani all'estero che rappresenta un alleggerimento concreto per chi vive lontano dall'Italia, ma resta legato alla sua comunità e al suo Paese".

"Quello approvato - gli ha fatto eco la deputata d'Azione Federica Onori - è un provvedimento che riconosce e rafforza il legame tra l'Italia e le sue comunità nel mondo...Arriviamo finalmente a una misura che dà dignità e tutela a chi mantiene un immobile nel proprio Paese d'origine e lo utilizza

solo per poche settimane l'anno. Con l'esenzione dall'IMU per gli immobili situati nei piccoli Comuni, permettiamo a chi ha risieduto in Italia di conservarli senza essere costretto a venderli a causa dei troppi costi".

"Il dimezzamento della TARI - ha sottolineato la parlamentare - elimina un'ingiustizia evidente. È un peccato che il Movimento 5 Stelle abbia votato contro questo emendamento e che AVS si sia astenuta. ...Sostenere gli italiani nel mondo non significa guardare al passato, ma al futuro: significa costruire un'Italia più aperta, globale e consapevole della ricchezza che i suoi cittadini all'estero rappresentano".

Un commento molto positivo, addirittura trionfalistico ("VITTORIA!") è venuto anche da deputato leghista Simone Billi, presidente del Comitato sugli Italiani nel Mondo, che ha parlato di "un passo importante per porre rimedio a una palese ingiustizia ai danni dei nostri connazionali all'estero, in particolare di chi ha la prima casa nel Comune di origine, spesso un piccolo Comune sotto i 5.000 abitanti".

"Chi vive e lavora fuori dall'Italia ma mantiene una casa nel proprio paese lo fa - ha affermato Billi - per tenere vivo un legame concreto con le proprie radici, con la famiglia, con la comunità. Parliamo di oltre 7 milioni di italiani all'estero, la seconda regione d'Italia dopo la Lombardia e prima del Lazio, di cui più di 3 milioni residenti in Europa. Caricare di tasse le case di famiglia significa colpire il loro rapporto affettivo e identitario con il nostro Paese. Quando gli italiani all'estero tornano nei paesi d'origine per visitare genitori, parenti e amici, fanno vivere l'economia locale: riaprono case, spendono in bar, ristoranti e negozi, coinvolgono artigiani e professionisti. In tanti borghi quasi vuoti per buona parte dell'anno, sono proprio loro a riportare vita nelle strade. Questa riforma è giustizia fiscale ed è un esempio di politica buona, frutto del lavoro della maggioranza e di parte dell'opposizione. Dispiace invece che Verdi-Sinistra si siano astenuti sull'emendamento per ridurre la TARI e il Movimento 5 Stelle abbia addirittura votato contro. Su IMU e TARI il segnale per gli italiani nel mondo è chiaro: c'è chi lavora per tagliare le tasse sulla loro casa e chi no. Cari elettori, ricordate alle prossime elezioni!".

# RENZO PIANO TRA FINALISTI PER ALA DELLA NATIONAL GALLERY



Renzo Piano è tra i sei finalisti di "Project Domani", il progetto per la costruzione di una nuova grandiosa ala della National Gallery che si prospetta come la più importante trasformazione del museo londinese dalla sua fondazione duecento anni fa. L'ampliamento permetterà all'istituzione di allargare lo spazio d'azione proponendo anche dipinti del ventesimo e ventunesimo secolo in collaborazione con la Tate Gallery.

"Con le celebrazioni del Bicentenario ormai concluse, la National Gallery - ha sottolineato il direttore del museo londinese, l'italiano Gabriele Finaldi - guarda al futuro. Vogliamo essere il luogo in cui il pubblico del Regno Unito e i visitatori di tutto il mondo possano ammirare la più bella collezione di dipinti al mondo, dal Medioevo ai nostri giorni, in una cornice architettonica superba. Siamo estremamente entusiasti di questi sviluppi e siamo immensamente grati ai nostri donatori per il loro sostegno, senza precedenti, mentre la National Gallery entra nel suo terzo secolo di vita".

Per la costruzione della nuova ala il museo che ospita la migliore collezione mondiale di pittura occidentale dal tredicesimo al diciannovesimo secolo può già contare su donazioni per 375 milioni di sterline ma avrà bisogno almeno di un'altra somma analoga se vuole portare in porto il progetto comprando sul mercato dell'arte capolavori significativi della pittura occidentale del ventesimo e ventunesimo secolo.

Il progetto è stato annunciato lo scorso settembre in contemporanea con il lancio di un concorso internazionale di architettura e ai primi di dicembre è uscita la rosa di sei finalisti

(su un totale di 65 concorrenti): oltre al genovese Piano sono stati selezionati Norman Foster, Farshid Moussavi Architecture, Kengo Kuma and Associates, Selldorf Architects e Studio Seilern Architects. Il prossimo aprile si saprà chi dei magnifici 6 avrà l'onore e l'onere di realizzare l'ala.

"Vogliamo che l'arte - ha dichiarato la Ministra alla Cultura Lisa Nandy - sia accessibile a tutti e la filantropia è fondamentale per raggiungere questa missione. La nuova ala della National Gallery aprirà le porte all'arte di livello mondiale a milioni di persone, in patria e all'estero. Desidero ringraziare i generosi donatori che contribuiranno a trasformare la National Gallery, consolidandone la posizione come una delle istituzioni più amate e visitate, che ispirerà le persone per generazioni."

L'ambizione è dunque di sviluppare ulteriormente il museo "a beneficio di

un pubblico più vasto e diversificato", il che richiede "uno spazio che non solo conservi ed esponga le opere d'arte, ma che esalti anche l'esperienza del visitatore". La nuova ala sarà costruita sul sito dell'ultima parte rimasta dell'attuale campus della National Gallery: St Vincent House. La proprietà è stata acquisita quasi 30 anni fa allo scopo di ampliare gli spazi del museo e attualmente ospita un hotel e un complesso di uffici.

Project Domani dovrebbe rivitalizzare tutta l'area tra Leicester Square e Trafalgar Square sfruttando a pieno "gli straordinari progressi compiuti negli ultimi decenni in termini di tecniche costruttive e sostenibilità".

La storia della pittura - mette in risalto la National Gallery in una nota - "è un continuum: riflette il modo in cui gli artisti e le società in cui hanno vissuto hanno reagito al mito e alla religione, alla storia e agli eventi contemporanei, al paesaggio e alla forma umana, e alla tradizione dell'arte stessa. Ecco perché è necessario che la National Gallery continui a evolvere e ad ampliare la storia che racconta. Sarà l'unico luogo al mondo a presentare la storia della pittura occidentale in modo completo e dinamico, dove la bellezza e la drammaticità di dipinti straordinari vengono presentate sullo sfondo senza tempo e duraturo di una grande architettura".

La Redazione



## Belluzzo

International Partners

38 Craven Street, London WC2N 8NG  
Tel: +44 (0)20 7004 2660 - Fax: +44 (0)20 7004 2661  
london@belluzzo.net  
www.belluzzo.net

Est. 2003

### CIBOSANO

AUTHENTICALLY ITALIAN

22 ANNI

Est. 2003

Instagram, Facebook, LinkedIn icons

@cibosanoldt

COOPERATIVA A IMOLA DAL 1962

1605

FAREMA

Fatta in mano. Da sempre.

Creazione deliziosa dal 1880

GRUZZA

AUTENTICI SAPORI

MADE IN ITALY

1914

CONSERVE DI FAMIGLIA DAL 1964

natural food and life

**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



# PER ESPATRIO SI PUNTA PIÙ SU GERMANIA CHE UK

Il Regno Unito non è più la meta preferita per gli italiani in cerca di sistemazioni all'estero: a sorpresa, rispetto a quanto capitato negli ultimi anni, la calamita più forte è adesso la Germania. Lo segnala il Rapporto Italiani nel mondo 2025 della Fondazione Migrantes, presentato lo scorso novembre a Roma.

I dati parlano chiaro: da gennaio a dicembre 2024 gli italiani che si sono iscritti all'Aire in Germania sono stati

16.988 contro i 15.471 che hanno fatto lo stesso in UK.

In effetti il Regno Unito sembra aver guidato negli ultimi anni la classifica non in forza di nuovi robusti flussi migratori ma a causa delle dinamiche provocate dalla sciagura Brexit. Si trattava cioè soprattutto di emersioni di residenze di cittadini e cittadine italiani già presenti in Gran Bretagna da più o meno tempo che hanno regolarizzato la loro posizione nella speranza di ottenere con più facilità il permesso di permanenza definitiva nel Regno Unito ormai fuori dalla Ue (il Settled Status).

Sta di fatto che nel 2024 la Gran Bretagna è scesa al secondo posto dietro la Germania, seguita poi da Spagna (12.448), Svizzera (12.448) e Francia (9.444). Tenendo conto dei grossi freni

posti dalla Brexit all'arrivo degli europei sembra praticamente impossibile che UK possa nel prossimo futuro ricquisire una posizione di leadership.

Pur rivolgendo lo sguardo al mondo intero e pur avendo destinazioni privilegiate che si orientano verso nuovi contesti professionali emergenti (si veda l'Oriente, con Singapore, gli Emirati Arabi), l'attuale mobilità italiana preferisce comunque sempre di più l'Europa. Il 73,7% di chi si è iscritto all'AIRE per espatrio da gennaio a dicembre 2024 si è sistemato sul vecchio Continente (quasi 91 mila italiani) mentre sono 23.300 circa coloro che, invece, sono espatriati nelle Americhe (18,9% del totale) di cui 15 mila nell'America latina.

Gli iscritti all'Aire, l'Anagrafe dei residenti all'estero, erano al 1° gennaio

2025 - questa l'istantanea scattata dall'ultimo rapporto Migrantes - 6.412.752, quasi un italiano su nove. L'Italia fuori dall'Italia è diventata "una ventunesima regione". Sempre più giovane, sempre più donna: specchio di fragilità e blocchi sociali, ma soprattutto di un sistema solcato da squilibri e disuguaglianze. Dal 2006 gli espatri

tri sono stati 1,6 milioni e i rimpatri 826mila, con un saldo negativo di oltre 817mila cittadini.

Dopo la pandemia le partenze sono riprese a crescere toccando nel 2024 il record storico di 155.732. L'aumento di italiani con la valigia riguarda in particolare i giovani tra i 18 e i 34 anni (+47,9%) e gli adulti tra i 35 e i 49 (+38,5%): insieme rappresentano il 72,2% del totale degli expat nel 2024 contro il 68,8% del 2023.

Altro dato interessante: il 47,1% è iscritto all'AIRE per espatrio, sono cioè, protagonisti di un percorso migratorio che ha visto la partenza dall'Italia verso una destinazione estera mentre il 41,3% è iscritto per nascita.



## IMO: ITALIA SI CONFERMA POTENZA MARITTIMA

L'Italia è stata rieletta per il biennio 2026-2027 nel Consiglio direttivo dell'Organizzazione Marittima Internazionale (Imo) a conferma della sua rilevanza nel settore.

La rielezione nella Categoria A del Consiglio Esecutivo è avvenuta a Londra durante i lavori della 34ª Assemblea Generale dell'Imo, l'Agenzia specializzata delle Nazioni Unite fondamentale per promuovere la cooperazione marittima, garantire la sicurezza della navigazione e tutelare l'ambiente marino globale.

L'Italia è stato il Paese più votato in assoluto, a pari merito con la Cina. Questa performance testimonia non solo l'alta stima di cui l'Italia gode all'interno della comunità internazionale, ma anche il particolare contribu-

to tecnico e strategico che Roma fornisce allo sviluppo e alla sicurezza del trasporto marittimo mondiale.

L'IMO ha il suo quartier generale nella metropoli britannica e la Categoria A del Consiglio Esecutivo comprende gli Stati che, in virtù delle loro grandi flotte mercantili, forniscono il maggiore impulso e supporto allo sviluppo del trasporto marittimo mondiale. I Paesi eletti in questa categoria per il prossimo biennio sono Italia, Cina, Giappone, Grecia, Liberia, Norvegia, Panama, Regno Unito, Repubblica di Corea e Stati Uniti. A causa della guerra di aggressione contro l'Ucraina la federazione Russa ha invece fallito l'elezione per il secondo anno consecutivo, perdendo definitivamente un seggio che deteneva costantemente dal 1958

## TRENTO SCALZA BERGAMO, È LA CITTÀ DOVE SI VIVE MEGLIO

Trento è la città dove la gente se la passa meglio, secondo la classifica 2025 del quotidiano economico-finanziario "Il Sole 24 ore" sulla qualità di vita nei 107 capoluoghi di provincia della Penisola. Ha scalzato Bergamo ma la musica di fondo non cambia: si sta meglio nel Nordest e in generale al Nord mentre i centri urbani del Mezzogiorno sono quasi tutti uno peggio dell'altro, con fanalino di coda (ancora una volta) Reggio Calabria.

Dopo Trento si piazza al secondo posto Bolzano e al terzo Udine. Bologna è quarta e quinta Bergamo, che era capolista nell'edizione 2024 della classifica che "il Sole 24 ore" compila con cadenza annuale dal 1990.

L'indagine della Qualità della Vita viene fatta prendendo in esame 90 indicatori, suddivisi in sei macrocategorie tematiche (ricchezza e consumi; affari e lavoro; ambiente e servizi; demografia, società e salute; giustizia e sicurezza; cultura e tempo libero). Non è quindi in gioco soltanto il benessere economico.

Va detto che il plotone di testa è sostanzialmente sempre lo stesso



benché le città si scambino di anno in anno qualche posizione. Per la classifica 2025 la Top-10 è completata da Treviso (sesta), Verona (settima), Milano (ottava), Padova (nona) e Parma (decima). La città più meridionale è Bologna...

Trento ha valori superiori alla media nazionale un po' in tutti i campi, compreso quello della sicurezza con sette abitanti su dieci che non hanno paure di sorta se devono camminare da soli di notte per strade buie.

Malgrado gli investimenti del generoso piano europeo PNRR, il minor

costo della vita, il clima più mite il Sud d'Italia proprio non decolla e guardando le classifiche del "Sole 24 Ore" dal 1990 in poi si capisce che non ha accorciato di un millimetro il vistoso divario con il Nord. La prima città meridionale che fa capolino nella classifica 2025 è Cagliari, trentanovesima (avanti comunque a Genova, 43esima).

In coda, soltanto un tantino meglio di Reggio Calabria troviamo Siracusa, Crotone, Napoli e Caltanissetta. Roma invece senza infamia e senza lode: è a metà classifica, 46esima (13 posizioni in più rispetto all'edizione 2024).

**Marco**  
EST. 2008

# ALIMENTARI

— DELIVERING our passion for ITALIAN PRODUCE! —

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

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

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



# L'arancina di Sfrigola sbarca a Leadenhall Market

telli e un cugino – si tratta dell'ottavo store, dopo le aperture di Palermo, Cefalù, San Vito Lo Capo, Erice, Milano e (prima capatina all'estero) Bucarest in Romania.

Oggi Sfrigola conta circa 60 dipendenti, un fatturato medio di 3 milioni di euro e vende quasi 900.000 arancine l'anno, numeri che raccontano una crescita costante. La qualità del prodotto è stata riconosciuta anche a livello nazionale: nella trasmissione Food Advisor, lo chef Simone Rugiati ha definito l'arancina di Sfrigola «la migliore di Palermo».

L'inaugurazione londinese al 6/7 Leadenhall Market, è stata accompagnata da musica siciliana live, con gadget

dedicati e un'arancina in omaggio ai primi 200 clienti. È la sintesi del metodo Sfrigola: si cucina tutto lì, davanti al cliente, con una lavorazione interamente artigianale.

Il menu comprende 22 varietà di arancine, dalle classiche – carne, burro, spinaci – alle speciali come Norma, pistacchio, ventricina, fino alle ricette pensate per Londra, tra cui la Sunday Roast Arancina. Spazio anche alle versioni dolci, come l'arancina alla Nutella e quella Nutella & Pistacchio. Per la prima volta in un punto vendita estero, Sfrigola propone colazioni siciliane, coppi per l'aperitivo e cannoli espressi riempiti al momento.

“Portare Sfrigola a Londra – dice

Adriano Pizzurro – è un po' come mettere un pezzo di casa al centro di un mondo che corre velocissimo. L'arancina nasce proprio per questo: un cibo che non chiede tempo ma lo restituisce. È identità in formato tascabile. Ed è un'identità che non abbiamo mai voluto stravolgere: la portiamo qui così

com'è, con la stessa sacralità con cui la trattiamo a Palermo”.

“Londra – sottolinea è un contesto ipercompetitivo, dove vinci solo se hai un'idea autentica e la capacità di mantenerla riconoscibile. Abbiamo scelto Leadenhall Market perché qui convivono storicità, movimento e un pubblico attento al lavoro artigianale. Per noi la sfida è semplice e enorme allo stesso tempo: far arrivare l'arancina nella City senza snaturarla, lasciando che sia la sua autenticità a parlare. La Sicilia non è folklore: è un linguaggio. Se è fatta bene, può parlare ovunque”.

Londra ha la sua prima “arancina espressa”. Lo scorso 4 dicembre Sfrigola ha inaugurato il suo primo punto vendita nel Regno Unito, dentro Leadenhall Market, portando nella City il format siciliano che ha trasformato la frittura a vista in un gesto quotidiano e riconoscibile.

Per il marchio fondato a Palermo da Adriano Pizzurro, Emanuele Pizzurro e Francesco Paolo Caronia – due fra-



## “VINI EROICI” ANNAFFIANO GALA PER FOREIGN PRESS AWARDS

I “vini eroici” hanno irrorato il tradizionale gala annuale per i “Foreign Press Awards” attribuiti ai giornalisti britannici e internazionali che più si sono distinti nel loro lavoro.

Il gala 2025, con trecento ospiti, ha avuto luogo lo scorso 24 novembre allo Sheraton Grand Park Lane Hotel di Londra.

Importati da Emozioni Italiane Ltd, i “vini eroici” sono così chiamati perché prodotti in ambienti estremi come terreni vulcanici, terrazze scoscese e vigneti ad alta quota. Quelli serviti al gala sono stati Armuar, Pas Dosé Metodo Classico Cantina La Sbercia



(Pavia), Soave Colli Scaligeri DOC Cantina Sandro De Bruno (Verona), Malvasia Cantina Bortolusso – Marano Lagunare (Udine), Nero d'Alta DOC Tenute Lombardo (Caltanissetta) e Ramandolo DOCG Cantina Dri il Roncat (Friuli).

## IL POLIEDRICO LOYD GROSSMAN AL CLUB DI LONDRA



È scrittore, conduttore televisivo, giornalista chitarrista punk e “attivista culturale” e ha persino lanciato con grande successo una sua linea di salse per la cucina: davvero poliedrica la personalità scelta dal Club di Londra come ospite d'onore per il suo Christmas Dinner al Brown's Hotel lo scorso 2 dicembre. Si tratta dell'anglo-americano Loyd Grossman, particolarmente noto in UK per aver presentato programmi come MasterChef (dal

1990 al 2000) e Through the Keyhole (dal 1987 al 2003).

Nato a Boston in Massachusetts nel 1950, sir Loyd è un fan dell'Italia e tra i libri che ha scritto uno si intitola “An Elephant in Rome: Bernini, The Pope, And The Making Of The Eternal City”. Al sit-down dinner natalizio nell'albergo di Mayfair è stato introdotto dal presidente del club, l'ex-Lord Mayor della City Michael Mainelli.



GAGLIONE NOTARIES

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

Landline: 020 7936 3555 Mobile: 07414974279

E-mail: info@gaglione.net



# 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

segue da pag.1

## L'ONDA BLU...



ma della partenza e fango) non hanno scoraggiato gli atleti a buttarsi a capo fitto nel percorso (il più veloce ci ha messo 17 minuti, la più lenta più di un'ora...) e a fermarsi poi all'Italy Run Village" vicino al traguardo, 'dove c'erano stand che offrivano gratis acqua e gelato.

Nell'annunciare il ritorno di "Italy Run London" il Consolato aveva messo in risalto che si tratta di "un evento unico per correre insieme nel cuore di Londra, celebrare lo stile e l'energia italiani e trasformare Kensington & Chelsea in una grande festa di sport e italianità".

L'iscrizione (costa 27 sterline a testa) ha dato diritto ad una maglietta omaggio con il logo della mini-maratona e ad una borsetta con qualche regalino.

"Italy Run London" si è svolta con il supporto tecnico di RunThrough, società specializzata nell'organizzazione di eventi sportivi. Gli utili sono stati destinati alla London's Ambulance Charity e a Gaslininsieme, una Fondazione nata per raccogliere e destinare fondi all'Istituto Giannina Gaslini di Genova, uno degli ospedali pediatrici più im-

portanti in Italia e in Europa.

In fondo sul retro della maglietta campeggiava la scritta "Non avere fretta e corri" ma in effetti chi ci ha messo anche la fretta ha raggiunto le migliori posizioni nelle varie categorie (create a seconda dell'età). Il più veloce di tutti è stato Luca Zangari che ha corso la mini-maratona in 17 minuti e

32 secondi mentre nella sezione femminile ha svettato Elettra Ardissino (20 minuti e 14 secondi).

Prima della partenza è comparso sul palco della premiazione per un saluto agli atleti - accanto al Console Generale Domenico Bellantone e al presidente della Camera di Commercio italo-britannica Roberto Costa - anche una leggenda del calcio: Gianfranco Zola, nel suo ruolo di ambasciatore dello sport italiano nel mondo. Dei tre soltanto Costa ha corso la mini-maratona. Zola, per molti anni attaccante del Chelsea oltre che colonna della nazionale azzurra, si è giustificato con il fatto che non era in ottima forma.



# CALCIO, AZZURRI DI MALE IN PEGGIO

L'Italia del pallone vive un momento di grossa crisi: non è riuscita a qualificarsi per i mondiali 2026 al primo giro e scivola giù nel ranking Fifa finendo fuori dalla top 10.

L'ultimo aggiornamento ha certificato il calo degli Azzurri, che perdono tre posizioni e si assestano al 12° posto, superati nell'ordine da Germania, Croazia e Marocco ma sembra un ranking fin troppo generoso tenendo conto che la nazionale italiana ripescaggio per la mondiali soltanto se vincerà il "playoff" che Irlanda del nord, Galgovina.

Gli azzurri - che per non sono riusciti a Mundial né nel 2018 no fallito in prima bat- il 2026 perché non girone di qualificazio- primeggiato la Norve- novembre li ha battuti

I prossimi mondiali calendario da giugno distribuite tra Messi- Uniti.

Per quanto riguar- vertice della classifica

la Spagna, fresca campionessa d'Europa, resta davanti a tutti.

Alle sue spalle si confermano l'Argentina campione del mondo e la Francia vice iridata, seguite dall'Inghilterra, finalista nelle ultime due edizioni dell'Europeo. In crescita il Brasile di Carlo Ancelotti, che sale al quinto posto. Completano la top 10 Portogallo, Olanda e Belgio.

Per la squadra nazionale italiana si tratta del peggior piazzamento degli ultimi cinque anni: un ritorno nelle retrovie che non si vedeva dal periodo compreso tra il 2019 e il 2020, quando l'Italia era stabilmente tredicesima. Da allora era arrivata una lunga risalita culminata nel quarto posto dell'autunno 2021, picco che oggi sembra molto ma molto lontano.

LaR



potrà sperare nel partecipazione ai il prossimo marzo la vede opposta a les e Bosnia Herze-

somma vergogna partecipare al ne' nel 2022 - hantuta l'accesso per hanno vinto il loro ne dove invece ha gia che lo scorso 16 con un secco 4 a 1. di calcio sono in a luglio con partite co, Canada e Stati

da il ranking Fifa al non cambia nulla:

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**



*San CARLO*  
**CICCHETTI**  
BAR | RISTORANTE | CAFFÈ | CICCHETTI

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

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

**WWW.SANCARLOCICCHETTI.CO.UK**

@SC\_Cicchetti

facebook.com/sancarlogroup

# Cavalierato al fondatore di LondonOne Radio Phil Baglini

Philip Baglini, fondatore di LondonONE Radio, la prima e unica radio italiana ufficiale nel Regno Unito, ha ricevuto l'onorificenza di Cavaliere dell'Ordine della Stella d'Italia, uno dei più alti riconoscimenti destinati ai connazionali che, all'estero, si distinguono per il loro contributo alla promozione dell'Italia e dei suoi valori.

L'onorificenza gli è stata consegnata lo scorso 26 novembre a Londra alla presenza di amici, colleghi, imprenditori e rappresentanti della comunità italiana: tutti testimoni del suo lungo percorso umano e professionale.

Un cammino iniziato trent'anni fa, quando Baglini, (fisico nucleare e giornalista) — nato a Pietrasanta nel 1974 e cresciuto tra la Versilia e Pontassierchio, sulle rive del Serchio — lasciò la Toscana per cercare nuove sfide nel Regno Unito. Fin da bambino affascinato dal giornalismo, dalla comunicazione e dalla fisica, si laureò in fisica nucleare all'Università di Pisa, coltivando parallelamente la musica e la scrittura. Dopo un'importante esperienza al CERN, scelse di reinventarsi in UK: partì dalla ristorazione e, passo dopo passo, fondò ICBS, dando vita al primo magazine online dedicato



CG Domenico Bellantone Phil Baglini

agli italiani oltremarica, Italo-europeo, oggi storico magazine molto seguito, e in ultimo un progetto pionieristico: LondonONE radio.

Nel 2014, dopo tre anni di ricerca e studio del mercato, nacque LondonONE Radio, divenuta oggi la radio italiana più ascoltata nel Regno Unito. Una realtà editoriale dinamica, pop e profondamente connessa al territorio, capace di informare quotidianamente la comunità italiana, collaborando con Ambasciate, Consolati e le principali istituzioni culturali. Un servizio pubblico contemporaneo, accessibile, sempre accanto agli ascoltatori, venti-

quattro ore su ventiquattro.

Tra i progetti più apprezzati, amati, da tutta la comunità italiana e non solo, anche oltre manica, sono i radio-documentari "Passi Oltremarica", che per primi, dal 2017 raccontano il viaggio storico delle migrazioni italiane verso il Regno Unito: storie di chi ha costruito ponti, portato talenti, radicato speranze. Una serie che ha consolidato ulteriormente il ruolo di LondonONE Radio come archivio vivo della memoria italiana in UK.

"Questo Cavalierato — ha detto, visibilmente commosso, Baglini durante la cerimonia — mi onora profondamente...È un riconoscimento che mi rende orgoglioso per i sacrifici fatti, ma che mi responsabilizza: da oggi devo fare ancora meglio per questa Stella, per rappresentare al meglio l'Italia. Dedico l'onorificenza ai miei genitori: senza i loro valori, senza il loro esempio, non avrei resistito così a lungo né costruito ciò che ho costruito".

Segue da pag.1

## FARAGE CONTRO...

Farage (i primi hanno parlato di idea "ridicola"; i secondi hanno avvertito che si andrebbe ad una nefasta guerra commerciale con l'Unione Europea) ma è anche grazie al suo modo disinvolto di cavalcare a pieno l'ondata xenofoba che il leader di Reform UK vola nei sondaggi e viene ormai presagito come una specie di primo ministro in pectore. Ha molte probabilità di diventarlo alleandosi con i conservatori o cannibalizzandoli.

Secondo statistiche provvisorie rese note lo scorso luglio gli europei residenti in UK rappresentano il 9,7 per cento di quanti chiedono i sussidi del cosiddetto "universal credit" concessi ai disoccupati e a chi lavora con stipendi troppo bassi per sostenersi.

Zia Yusuf, esponente di primo piano di Reform UK, ha indicato che a suo avviso i pagamenti dei sussidi a tutti i cittadini stranieri dovrebbero essere interrotti dopo un preavviso "ragionevole" di tre mesi. Stimabile quest'anno in 6,4 miliardi di sterline, il risparmio sulla pelle degli europei salirebbe a 10 miliardi di sterline entro la fine del decennio.

Secondo Farage il trattato sulla Brexit è palesemente "unilaterale", poiché nel Regno Unito ci sono molti più europei che richiedono sussidi rispetto ai cittadini britannici sul continente.

Sempre nell'ottica di "dalla allo straniero" Reform UK punta a quasi triplicare il contributo per l'accesso al servizio sanitario che pagano i forestieri venuti in UK con un qualche visto di lavoro: da £1,035 a £2,718 all'anno.

"Tutto ciò che sto sostenendo qui — ha argomentato Farage in un'intervista alla BBC — è l'equità. Ora c'è un numero enormemente sproporzionato di cittadini dell'UE in Gran Bretagna che ricevono sussidi rispetto ai britannici all'estero".

Non lo spaventa una tenzone con Bruxelles per rinegoziare l'accordo sulla Brexit (un vero e proprio trattato internazionale): "Siamo ancora un mercato cruciale per l'Unione Europea. Non pretendo che sia facile". E in caso di rappresaglie? "Possiamo rispondere con i dazi".

## ALL'ITALIANA ALLEGRA FORTUNATO IL PREMIO SUSTAINABILITY DIRECTOR 2025



Una giovane professionista italiana si è distinta nel panorama britannico della sostenibilità, ottenendo uno dei riconoscimenti più rilevanti per la leadership d'impresa nel Regno Unito. Allegra Fortunato, Head of Strategy e Director dell'ufficio britannico di Tecno International, ha ricevuto il premio Sustainability Director of the Year 2025, assegnato dall'Institute of Directors (IoD), una delle principali associazioni professionali del Paese dedicate a manager, dirigenti e amministratori. Il riconoscimento celebra figure che

hanno saputo integrare la sostenibilità nei processi decisionali e nei modelli di gestione delle proprie organizzazioni, promuovendo un approccio responsabile, innovativo e orientato al lungo termine. La vittoria di Allegra, annunciata durante la cerimonia annuale degli England Director of the Year Awards, premia il suo contributo nel guidare imprese e istituzioni verso pratiche più solide, misurabili e orientate all'impatto.

A soli ventisette anni, Allegra ha costruito un percorso accademico e

professionale caratterizzato da una forte dimensione internazionale. Ha studiato in istituzioni di eccellenza e altamente competitive, tra cui University of California, Berkeley e Imperial College London. Alle solide basi accademiche si affianca un'esperienza lavorativa maturata in diversi contesti globali — Dubai, il Principato di Monaco, Roma e Londra — che le ha permesso di sviluppare una visione ampia dei modelli organizzativi, delle dinamiche aziendali e delle sfide che caratterizzano mercati e settori differenti.

Nel suo ruolo attuale, Allegra coordina la progettazione e l'erogazione dei servizi di consulenza sulla sostenibilità per il mercato britannico, guidando iniziative di business growth, pianificazione strategica e gestione delle relazioni con partner e stakeholder. Collabora inoltre con WIDE International, contribuendo alla definizione di strategie di sostenibilità e fungendo da collegamento con le attività di implementazione del gruppo Tecno.

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 DIFFICOLTA' 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

PROFESSIONALITA' ED ESPERIENZA

MASSIMA RISERVATEZZA



Inquadra il QR code per visitare il sito

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

# ADL | ADL SOLICITORS

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

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

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

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

# Italy Made Me 2025 a sette giovani ricercatori italiani in UK



Sette giovani ricercatori italiani attivi in UK hanno ricevuto lo scorso 10 dicembre all'Ambasciata d'Italia a Londra il premio "Italy Made Me 2025" per essersi "distinti" nel loro settore di competenza con risultati "di particolare rilievo".

Per l'edizione 2025 sono stati selezionati quattro vincitori nelle categorie Life Sciences e Social Sciences and Humanities: Marco De Donatis (con il progetto Addressing vascular and immunological features of pancreatic cancer lung metastasis), Laura Piovani (per lo studio Tracing animal evolution

through single-cell genomics), Francesca Bellazzi (con la ricerca FunMo: Functionality at the Molecular Scale) e Carmen Silvestri (per lo studio Italian as a Heritage Language in London: An Ethnographic Perspective on Identity and Pedagogy).

Tre invece i premiati nella categoria Physical and Engineering Sciences: Andrea Barbiero (Powering the Quantum Internet: High-Performance Semiconductor Photon Sources for Fiber-Based Quantum Networks), Camilla Di Mino (Investigating Molecular Interactions in Model Liquid Systems

for Materials Design) e Giovanni Pugliese Carratelli (Fundamental Limits of Variance and Feedback in Stochastic Biological Systems).

Per candidarsi al premio le ricercatrici e i ricercatori italiani devono essere all'inizio della loro carriera nel Regno Unito e aver compiuto parte della loro formazione accademica in Italia.

Nel corso della serata sono stati anche annunciati i vincitori della borsa di studio Paravani Mellinghoff, dei Talented Young Italian Awards 2025 e de Il Circolo Awards 2025.

## RITORNA SANREMO, IN CALENDARIO DAL 24 AL 28 FEBBRAIO



Si avvicina uno dei pochi eventi di condivisione e convergenza nazionale in Italia: il Festival di Sanremo. E meno male che Sanremo (l'edizione 2026 della famosa kermesse canora è in calendario da 24 al 28 febbraio al teatro Ariston) c'è, perché' nella sfera politica e sociale il Paese è più polarizzato che mai, con rabbia e insulto a farla da padroni.

Un'importante tappa di avvicina-

mento alla 76ª edizione del Festival c'è stata lo scorso 30 novembre quando il direttore artistico della manifestazione, Carlo Conti, ha annunciato quali saranno i Big in gara che saliranno da 26 a 30.

Conti ha fatto la selezione dopo aver ricevuto oltre 300 brani ("un'abbondanza che sottolinea la vivacità e la varietà della musica italiana")

. "Anche la 76ª edizione del Festival

parte con le carte in regola per rappresentare un'importante parte della vastissima produzione musicale italiana, con significativi esordi e con artisti che tornano a calcare il palco dell'Ariston", ha sottolineato il direttore artistico nonché presentatore.

Ma ecco i nomi degli artisti in gara che come ogni anno faranno scorrere fumi di inchiostro sui giornali e dilagheranno su radio e tv: Tommaso Paradiso, Chiello, Serena Brancale, Fulminacci, Ditonellapiaga, Fedez & Masini, Leo Gassmann, Sayf, Arisa, Tredici Pietro, Sal Da Vinci, Samurai Jay, Malika Ayane, Luchè, Raf, Bambole di Pezza, Ermal Meta, Nayt, Elettra Lamborghini, Michele Bravi, J-Ax, Enrico Nigiotti, Maria Antonietta & Colombe, Francesco Renga, Mara Sattei, LDA & Aka 7even, Dargen D'Amico, Levante, Eddie Brock, Patty Pravo.

Per la gioia di grandi e piccini il festival sarà trasmesso in diretta su Rai 1, Radio2 e RaiPlay.



## UK RIENTRA IN ERASMUS: STUDENTI, FATEVI SOTTO!

Dal gennaio 2027 gli studenti italiani, al pari di quelli degli altri Paesi Ue, potranno di nuovo frequentare un anno di università in UK grazie al ripristino del programma Erasmus+ che offrirà opportunità educative e formative anche per apprendisti, ragazzi e ragazze delle scuole secondarie superiori e sportivi.

Gli studenti europei erano stati tagliati fuori dal Regno Unito con la Brexit, per colpa dell'allora premier Boris Johnson che era uscito dal programma europeo di scambio tra studenti (dove poteva restare) non giudicandolo conveniente. Lo scorso 17 dicembre il governo laborista con a capo Keir Starmer, interessato a migliorare al massimo i rapporti con Bruxelles e sempre più pronto a denunciare la Brexit come costoso madornale errore, ha sconfessato Johnson e annunciato un accordo con l'Unione Europea per il rientro nell'Erasmus+ a partire da inizio 2027.

I giovani dell'Ue potranno quindi ritornare in UK pagando la stessa retta dei loro coetanei british che a loro volta avranno anch'essi la possibilità di aggregarsi per un anno ad una università del Continente.

Al momento nulla vieta ad un giovane italiano, francese o ungherese di iscriversi ad un'università UK ma sborsando la cosiddetta "tariffa internazionale": fino a 38.000 sterline all'anno mentre con l'Erasmus+ la retta è calmierata ad un massimo di 9,535 sterline.

Oltre 100.000 persone nel Regno Unito - ha indicato il governo Starmer in una nota - potrebbero beneficiare del programma solo nel primo anno.

Per i laboristi non ci sono dubbi: "i dati dimostrano che studiare all'estero può migliorare le prospettive di carriera degli studenti, in particolare di quelli provenienti da contesti svantaggiati".

"Aderire a Erasmus+ - ha dichiarato il Ministro per le Relazioni con l'UE Nick Thomas-Symonds - è una grande vittoria per i nostri giovani. Si abbattano barriere e si ampliano gli orizzonti per garantire che tutti, da ogni contesto, abbiano l'opportunità di studiare e formarsi all'estero. Non si tratta solo di viaggiare: si tratta di competenze future, successo accademico e di dare alla prossima generazione accesso alle migliori opportunità possibili".

Boris Johnson aveva cancellato la partecipazione al programma ritenendolo troppo sbilanciato a favore dell'Unione Europea e in effetti nell'ultimo anno di funzionamento, 2018-19, trentamila erano stati gli studenti europei arrivati in UK con l'Erasmus+ mentre il viaggio opposto aveva interessato soltanto 18,300. Questo sbilanciamento avrebbe rappresentato per il contribuente britannico una perdita calcolabile in circa 200 milioni di sterline all'anno. Proprio per questo il governo laborista ha adesso negoziato "termini finanziari che raggiungono un equilibrio equo tra il nostro contributo e i benefici offerti dal programma, incluso uno sconto del 30% rispetto ai termini precedenti".

L'accordo sull'Erasmus+ dovrebbe spianare la strada ad un'altra intesa, quella sul "Youth Mobility Scheme", un più ampio programma di mobilità giovanile che dovrebbe permettere a decine di migliaia di giovani tra i 18 e i 30 anni di lavorare e studiare nel Regno Unito per un massimo di tre anni (sempre ovviamente con identiche reciproche opportunità per i giovani british).

Londra e Bruxelles stanno anche negoziando accordi sull'integrazione del mercato elettrico e sul libero scambio di alimenti e bevande. E non a caso ultimamente si è discusso sui media britannici del fatto che per risalire la china dei sondaggi e contrastare l'impetuosa ascesa di Reform UK, il partito di destra radicale con a capo il 'brexiter' Nigel Farage, i laboristi potrebbero giocare sulle prossime elezioni proprio la carta della Brexit e cioè di promettere un ritorno nel vantaggioso alveo europeo.

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





# ANCHE LA PIZZA ENTRA NELL'ERA HIGH TECH

re, sia in termini di networking che di aggiornamento professionale.

Come l'evento si sia trasformato in un hub unico nel suo genere, lo dicono alcuni dati: oltre 10.000 sono state le presenze qualificate provenienti da 43 Paesi, fra cui i decision makers delle principali catene di ristoranti e pizzerie, ristoratori indipendenti, importatori, distributori, negozi specializzati, buyer e category manager della GDO, chef e figure influenti del panorama gastronomico europeo. Anche l'Ambasciatore d'Italia nel Regno Unito, Inigo Lambertini, vi ha preso parte.

Anche l'umile pizza entra nel nuovo mondo: sono aumentate addirittura del 75% le aziende tech presenti al centro espositivo Excel di Londra quando il 26 e 27 novembre scorso è andata in scena la principale fiera professionale europea dedicata al settore.

Il trend diventato palese all'European Pizza Show 2025 suona da conferma: la digitalizzazione è ormai una realtà imprescindibile nel settore Horeca (Hotels, Restaurants, and Cafés), con soluzioni che spaziano dal delivery intelligente alla gestione di sala assistita da software, fino alle applicazioni basate su intelligenza artificiale.

In tutto oltre 300 espositori dei comparti food, beverage, servizi, forni, attrezzature e tecnologia hanno partecipato alla fiera, ormai punto di riferimento fondamentale per il setto-

Fondamentale, come ogni anno, è stata la presenza dei principali player del settore enogastronomico: dai leader nelle farine e nei latticini alle conserve di pomodoro, fino ai produttori di pasta e salumi. Grande interesse ha suscitato anche lo spazio espositivo della Regione Siciliana, con 15 aziende presenti, e quello della Regione

Molise, con 10 aziende partecipanti. I due territori hanno portato a Londra una selezione rappresentativa delle rispettive eccellenze: dalla pasticceria siciliana – tra cui il cioccolato di Modica, i cannoli e i panettoni artigianali – fino agli oli e ai vini biologici molisani, autentici ambasciatori del patrimonio agroalimentare regionale.

Non sono mancati momenti di show e competizione: alla seconda edizione, il Cirio Award per il Migliore Pasta Chef in UK, organizzato dalla Federazione Italiana Chefs in UK, ha visto nove finalisti cimentarsi nella preparazione di un primo piatto con l'obbligo di usare almeno un ingrediente della Cirio. L'ha spuntata Alessandra Menta, che ha ricevuto un assegno di mille sterline, una coppa e (alla pari degli altri finalisti) una fornitura di prodotti Cirio. Il premio le è stato rimesso dall'ambasciatore Lambertini.

La European Pizza Chef Competition

ha visto invece confrontarsi 42 pizzerie emergenti, protagonisti di una sfida all'ultimo impasto che ha premiato Vincenzo Abbate della catena artigianale Fresco di Londra per la categoria Tradizionale Napoletana e Nicola Falanga della pizzeria Biga di Bruxelles per la categoria Contemporanea. A ciò si è aggiunta la cerimonia delle migliori 50 catene artigianali di pizzeria, organizzata dal partner 50 Top Pizza, che ha incoronato come vincitrice la rinomata Antica Pizzeria Da Michele.

Particolarmente rilevante l'apporto del programma di Incoming Buyer realizzato con il supporto dell'Agenzia ICE di Londra, partner istituzionale dell'evento, che ha ospitato oltre 100 buyer da tutta Europa e ha reso possibile lo svolgimento del concorso Bellavita Awards, volto a celebrare l'eccellenza italiana nel food & beverage. Tra le aziende premiate figurano come vincitrice assoluta la pugliese Cirulli

per il suo olio extravergine d'oliva, la molisana Trespaldum per il packaging innovativo del suo olio, Cental Formaggi dalla Sardegna per il canestrato aromatizzato al pesto, Delumè per il suo prodotto innovativo – wafer personalizzabili ed edibili pensati per guarnire i piatti – e la storica azienda Mazzetti d'Altavilla, simbolo della grande tradizione liquoristica italiana.

Grande partecipazione anche allo European Pizza Forum, che ha riunito oltre 30 speaker di livello europeo, spaziando tra il futuro della ristorazione, le trasformazioni legate al delivery, gli abbinamenti pizza-vino, l'evoluzione dei trend di consumo e le nuove forme di investimento e gestione del talento.

“European Pizza Show 2025- ha tirato le somme Aldo Mazzocco, CEO di Bellavita Expo - è stata la nostra migliore edizione di sempre. Non sono solo i numeri a dirlo, ma le relazioni costruite e le opportunità di business generate. Si tratta ormai di un appuntamento immancabile per i professionisti europei e internazionali del settore, e continuerà a crescere.”

La prossima edizione si terrà nuovamente all'Excel di Londra nelle date 18-19 novembre 2026.



**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





Tanti gli ospiti di onore presenti, incominciando dal Console Generale D'Italia a Londra Domenico Bellantone e dal Console dei Maestri del Lavoro per l'Estero Mario Erba che ha portato dall'Italia i saluti del presidente MDL Elio Giovati.

Durante il pranzo, preparato dall'MDL Raffaele Caffiero, il capo dell'associazione in UK Vincenzino Auletta ha ringraziato i presenti e gli organizzatori dell'evento e fatto gli auguri per le feste di fine anno.

I Maestri del Lavoro sono lavoratori italiani insigniti della decorazione "Stella al Merito del Lavoro" per meriti di perizia, laboriosità e buona condotta morale dopo almeno 25 anni di attività in patria o all'estero

LaRedazione

## MAESTRI LAVORO: IN PIÙ DI 130 A FESTA NATALIZIA

Oltre 130 persone hanno partecipato lo scorso 7 dicembre alla tradizionale festa natalizia organizzata dai Maestri del Lavoro in UK all'Hilton Hotel di Kensington dove prima del pranzo sono risuonati gli inni nazionali britannico e italiano, sono stati fatti brindisi in onore di re Carlo e del presidente della repubblica Sergio Mattarella e una ricca tombola ha poi chiuso in bellezza la serata.



## IL CIRCOLO FA ANCORA UNA VOLTA CENTRO CON L'ITALIAN CHRISTMAS BAZAAR



Gastronomia, gioielli, vestiario, accessori per la casa e un angolo caffè della Lavazza con espresso e cappuccino veri: lo scorso 6 dicembre le sale dell'Old Chelsea Town Hall hanno ancora una volta ospitato il tradizionale Italian Christmas Bazaar del Circolo.

Sono ormai 28 anni che la charity, che ha come missione divulgare la cultura italiana nel Regno Unito, organizza questo mercatino natalizio, l'evento più importante, in termini di raccolta fondi, del suo fitto programma di attività.

Ad aprire la kermesse, con il tradizionale taglio del nastro, è stata Maria Grazia Lambertini, patrocinatrice de

Il Circolo, accompagnata dal marito, l'ambasciatore d'Italia a Londra Inigo Lambertini.

Tra i tanti visitatori importanti il sindaco di Chelsea Tom Bennett, il presidente del Comites di Londra Alessandro Gaglione, il console Alessandro Mignini e il Direttore dell'Istituto di Cultura Francesco Bongarrà,

Per i bambini era stato creato, con la collaborazione di Gloria Danili di Book O'Clock, un angolo dedicato a letture natalizie ed attività di arts and crafts.

La manifestazione ha goduto del supporto di importanti sponsors tra cui la banca Ifast, presente durante la giornata per fornire informazioni sulle

loro attività, Vinlist, che ha offerto agli ospiti una sofisticata scelta di assaggi di vini italiani, e Tuscany and Taste, con le sue prelibatezze toscane a base di tartufo. Grazie al loro contributo la giornata si è chiusa con un "aperitivo italiano durante il quale si è svolta un'asta con premi offerti da Hermione Homes, Studio Laggan & Associates, Star Hotels, Hotel Vittoria Brescia, Ornella Tarantola, D'Alessandro e Galli, Lavazza e dalla famiglia Melpignano (un soggiorno presso l'esclusiva Maseria San Domenico in Puglia).

L'Italian Christmas Bazaar ha chiuso simbolicamente un anno di attività che ha visto il Circolo organizzare ben 38 eventi incominciando dal concorso letterario "Match PoiNT" che premia racconti inediti in italiano, scritti da residenti nel Regno Unito, e che, da quattro anni, tanto successo riscuote nella comunità Italiana e italoфона in UK.

Vincenzo Cappelluto



## FORZA, INGLESÌ, MANGIATE PIÙ POMODORI IN SCATOLA MADE IN ITALY

Il Regno Unito è stato al centro di una campagna promozionale dei pomodori in scatola italiani ed europei che - così ne sono state cantate le lodi - hanno alle spalle una ricca tradizione, sono versatili e danno quel tocco in più all'arte culinaria.

La campagna è stata organizzata da ANICAV (Associazione Italiana Industrie Conserviere Vegetali) nel quadro del programma "L'Oro Rosso dall'Europa", ha avuto il sostegno dell'Ambasciata d'Italia in UK e ha consistito in tre eventi che dal 24 al 26 novembre hanno interessato Southampton, Londra e Manchester e coinvolto giornalisti del settore food, chef e stakeholder del settore con degustazioni che sono servite ad "esaltare la qualità superiore dei pomodori in scatola italiani".

A Londra la promozione è stata fatta al Mandarin Oriental Hyde Park dove alcuni chef hanno presentato piatti innovativi realizzati con pomodori in scatola dell'UE "dimostrandone l'adattabilità alla cucina moderna".

La campagna promozionale proseguirà nei prossimi mesi "con iniziative di sensibilizzazione mirate ad aumentare ulteriormente la consapevolezza e la domanda dei consumatori" in UK.

"L'Oro Rosso dall'Europa" è un programma dell'UE "per sensibilizzare l'opinione pubblica sui pomodori in scatola 100% Made in Europe.

Con 100 aziende associate, ANICAV è la più grande associazione di rappresentanza delle aziende di trasformazione del pomodoro al mondo. Rappresenta l'86,9% delle aziende private italiane del settore e la quasi totalità delle aziende di trasformazione dei legumi. Con 5,3 milioni di tonnellate di pomodori destinati alla trasformazione nel 2024, l'Italia è il terzo Paese al mondo dopo Stati Uniti (10,455 milioni di tonnellate) e Cina (circa 10,450 milioni di tonnellate) e rappresenta il 12% della produzione mondiale.

LaRedazione



Open on Sunday Aperto la Domenica

**BRICIOLE**

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

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

THE LITTLE ITALY  
*Little Italy*  
SOHO, LONDON

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

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



# PRESENTING FILIPPO BERIO'S NEW LOOK

## Fresh Style, Same Quality

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

## What's New?

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

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

**FILIPPO  
BERIO®**

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



# ITALOFONI DI TUTTO IL MONDO, UNITEVI!

Nasce la "Comunità dell'Italofonia" e, pur avendo varato lo scorso marzo una legge restrittiva sulla trasmissione della cittadinanza italiana all'estero, la premier Giorgia Meloni chiama a raccolta i connazionali fuori dei patrii confini: "Da sempre - dice - rappresentano gli Ambasciatori nel mondo dell'amore per la nostra Patria, la nostra lingua, la nostra cultura". Anche su di loro dovrebbe cadere l'impegno a promuovere al massimo la lingua di Dante, Leonardo, Michelangelo, dei più grandi artisti di tutti i tempi; la lingua del bel canto e della grande opera lirica, da poco riconosciuta Patrimonio immateriale dell'umanità; la lingua della cucina più famosa del mondo, apprezzata e stimata ogni giorno per la sua eccellenza e la sua qualità".

Le basi di questa Comunità dell'Italofonia sono state gettate ufficialmente a Roma lo scorso 18 novembre, con la benedizione di Papa Leone XIV (oltre che in Italia quella di Dante è lingua ufficiale in Vaticano e in Svizzera), durante una solenne conferenza a Villa Madama in un tripudio di parole in

libertà. Lo sapevate ad esempio che l'italiano è un ponte di pace e di dialogo?

"È un'iniziativa nella quale crediamo molto, perché - ha sottolineato la Meloni in un videomessaggio - si pone un obiettivo di fondo: rispondere alla sempre crescente domanda d'Italia che c'è nel mondo. Dalla musica al design, dall'arte alla letteratura, dalla scienza all'industria, dal turismo alla moda...La lingua italiana è un film in cui ogni parola è una scena e ogni frase un capolavoro e fuori dai confini nazionali l'italiano è parlato da oltre 80 milioni di persone e si conferma una delle lingue più studiate al mondo".

Nel corso della riunione, presieduta dal ministro degli Esteri Antonio Tajani, è stata firmata una Dichiarazione Comune "fatta di impegni concreti e iniziative operative" e i presenti hanno insistito sul fatto che si vuole promuovere la diffusione dell'italiano nel mondo "quale strumento di pace e dialogo, di partenariato economico e di cooperazione culturale".

Questa iniziativa, ha affermato il capo

della diplomazia italiana, "vuole creare una rete costruttiva di pace, dialogo e confronto tra paesi che hanno l'italiano come lingua ufficiale e i paesi dove c'è una grande influenza della lingua italiana, dove ci sono grandissime comunità italiane. Pensiamo di avviare una grande iniziativa politica, portatrice di pace e di dialogo. L'italiano deve essere un ponte, non dovrà mai essere un elemento di divisione".

Non da meno in quanto a tripudio di parole sono stati gli altri oratori dell'evento.

La lingua italiana è un "filo dorato che unisce identità diverse. È un grande elemento di diplomazia culturale e scientifica, non è solamente una celebrazione, un ricordo, ma è un modo per tenere insieme una comunità, per darci degli obiettivi comuni", ha rimarcato il ministro dell'Università e della ricerca, Anna Maria Bernini.

"Con la prima conferenza dell'italofonia nasce qualcosa di nuovo per l'Italia, mai creato prima: una comunità di italo-parlanti. Io direi anche di italo-simpatici", ha sottolineato Alessandro Masi, Segretario Generale della Società Dante Alighieri.

"Ogni giorno l'Italia diventa più



importante nel mondo e allo stesso tempo la sua lingua deve diventare ancora più importante. Questo è l'inizio di un dibattito su come si può portare avanti l'italiano nel mondo", ha dichiarato Robert Allegrini, Presidente della NIAF - National Italian American Foundation.

Ha invece rievocato l'Edmondo De Amicis letto da bambino il direttore generale dell'Agenzia internazionale per l'energia atomica, l'italo-argentino

Rafael Grossi: "Mi colpì profondamente 'Dagli Appennini alle Ande'. Si raccontava di un ragazzo di tredici anni che lascia l'Italia per cercare sua mamma in Argentina. In qualche modo la storia di milioni di persone, uomini e donne, che attraversarono i mari" ed oggi gli italiani si sono affermati "come cittadini globali. Hanno creato comunità di cittadini, luoghi di parole, valori e intenti condivisi".

## PENSIONI INPS: NON PIÙ FIGLIASTRO CHI VIVE ALL'ESTERO

Nel 2026, a differenza del 2025, l'INPS non maltratterà più da figliastri i residenti all'estero che ricevono una pensione superiore alla minima: anch'essi avranno diritto alla rivalutazione degli assegni per effetto dell'inflazione.

I ritocchi sono esigui (l'inflazione è fissata ad un improbabile 1,4%...) ma è importante che sia caduta un'ingiusta, punitiva discriminazione.

Ma incominciamo dalla pensione minima. Vi ricordate di Silvio Berlusconi che ad ogni campagna elettorale prometteva di portarla a mille euro al mese? Be', siamo ancora parecchio lontani: per il 2026 l'Inps l'ha aumentata a 611,85. Un incremento mensile di 8,45 euro per effetto dell'inflazione ufficialmente all'1,4%.

Bontà loro: nel 2026 le pensioni di importo pari o inferiore al trattamento minimo possono contare (come già successo nel 2025) su una "super-rivalutazione", sono cioè rafforzate da un obolo aggiuntivo dell'1,3% e in totale si arriva quindi a 619,8 euro.

Le pensioni fino a 2.413,60 euro (quattro volte superiori alla minima) saranno anch'esse rivaluta-



te al 100% dell'inflazione (+1,4%) mentre quelle comprese tra quattro e cinque volte il trattamento minimo (tra 2.413,61 e 3.017,00 euro lordi) recuperano il 90% dell'inflazione che scende al 75% per i trattamenti pensionistici superiori a 3.017,01 euro lordi al mese.

Alla luce della circolare in materia diffusa lo scorso 19 dicembre dall'Inps i calcoli sono presto fatti: per un assegno di 900 euro l'aumento è di 12 euro, mentre per una pensione da 1.200 euro di 16. Una pensione da 2.500 euro verrà invece rivalutata di 34 euro e un assegno da 3.500 euro di 46 euro mensili. Meglio che niente...



### AN ANCIENT ROMAN TABLE 7-31 JANUARY 2026

A menu journeying through flavours of antiquity with chef patron **Jacob Kenedy** and Rome based food writer **Rachel Roddy**. Available in the main restaurant on our à la carte, with a set menu for private dining events.

Reservations and information via [boccadilupo.com](http://boccadilupo.com)



**BOCCA DI LUPO**  
12 ARCHER STREET • LONDON • W1D 7BB • T: 020 7734 2235



Multilingual Support

Customs Declarations

24/7 Support

Unique Expertise

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

sales@customsbrit.com  
brit-customs.com

# CITTADINANZA ITALIANA ALL'ESTERO: PIÙ TEMPO PER DOMANDA

Modificata in alcuni punti la controversa legge del marzo 2025 sulla cittadinanza italiana per i figli nati all'estero: i genitori (almeno uno deve essere cittadino italiano per nascita) possono richiederla entro tre anni dalla nascita o dall'adozione del minore. Prima del 1° gennaio 2026 la domanda andava presentata entro un anno.

Altra novità: dallo scorso 1° gennaio la domanda non va più accompagnata da un contributo di 250 euro da versare al ministero degli Interni. Ma va comunque presentata "di persona, alla presenza di dipendente delegato all'esercizio delle funzioni di stato civile".

È prevista inoltre una sanatoria per i figli minorenni di italiani all'estero che



non hanno esercitato il diritto alla cittadinanza e che non avevano compiuto 18 anni il 24 maggio 2025: per loro c'è ancora la possibilità di presentare

domanda all'ufficio consolare di pertinenza entro il 31 maggio 2026.

Queste modifiche (compresa l'introduzione di "due nuove fattispecie di acquisto di cittadinanza per beneficio di legge") sono state inserite nella legge finanziaria per il 2026 votata dal parlamento italiano a fine dicembre.

La legge del marzo 2025 rappresenta un drastico giro di vite sui criteri per l'acquisizione della cittadinanza italiana se si nasce fuori dei patrii confini. All'estero scompare di fatti il cosiddetto "ius sanguinis": la cittadinanza italiana non passa più automaticamente al figlio ma va richiesta con atto formale e viene concessa soltanto se esiste una serie di stringenti condizioni.



## ELEZIONI LOCALI A LONDRA:

### DUE CANDIDATI TORY DI ORIGINE ITALIANA

Sulla breccia dal 2015, gli "Italian Conservative" hanno celebrato il decennale del gruppo - creato per rafforzare i rapporti tra comunità italiana in UK e partito conservatore - con un incontro natalizio servito anche per presentare due candidati locali di origini italiane alle elezioni amministrative del prossimo 7 maggio a Londra.

L'evento, organizzato in appena una settimana nella residenza scrittore egiziano Wafik Moustafa a Pimlico, "ha registrato un'ampia partecipazione, confermando la reputazione solida e credibile costruita nel corso degli ultimi dieci anni", ha indicato il presidente fondatore del gruppo Chris Vinante Giovanni.

I due candidati di origini italiane in lizza per un posto di "Borough Councillor" (consigliere di quartiere) sono Roberto Salvia (Westminster) e Andrea Dardi (Kensington).

Chris Vinante Giovanni ha espresso soddisfazione per il percorso intrapreso recentemente "nel ripristinare uno dei gruppi di sostegno più rispettati del Partito Conservatore" e ha rivolto un "ringraziamento speciale" a Wafik Moustafa per l'ospitalità e a Caterina Frisina "britannica da anni legata all'Italia dove ha vissuto con la famiglia". Nelle intenzioni di Giovanni quella a Pimlico è stata solo "la prima di una serie di celebrazioni per il decennale del movimento".

## ANCHE SUL CIBO FAKE NEWS A TUTTO SPIANO SU INTERNET



Non affiatevi a Internet quando scegliete che cosa mangiare e non mangiare: anche su cibo e diete le fake news imperversano a tutto

spiano online. È il messaggio di fondo lanciato lo scorso 13 novembre all'ambasciata d'Italia a Londra nel corso di un dibattito organizzato in collaborazione con l'Accademia Italiana della Cucina e l'Agenzia ICE.

"Facts on your plate: debunking myths on nutrition" il titolo dell'evento, che ha riunito esperti di nutrizione, scienza dell'alimentazione e rappresentanti del settore agroalimentare

italiano e britannico per affrontare, con approccio scientifico e divulgativo, i più comuni falsi miti legati al cibo e alla salute. Dalle diete "detox" ai carboidrati "nemici della linea", fino alle convinzioni errate su zuccheri, grassi, proteine e alimenti "light".

Moderato da Roberta Re, Food expert al DBT e Direttrice di Cambridge Food Science, il dibattito ha posto l'accento su come la disinformazione alimentare si diffonda rapidamente attraverso i social media e su quanto sia sempre più necessario fornire al pubblico strumento critico per valutare le fonti e le evidenze scientifiche.

La nutrizionista britannica Helen Bond ha evidenziato l'importanza di "aiutare il pubblico a interpretare correttamente le informazioni che circolano online, distinguendo tra evidenze scientifiche e messaggi di marketing" e ha auspicato "un approccio positivo verso l'alimentazione, senza divieti e restrizioni".

Il gastroenterologo e nutrizionista

Luca Piretta ha invitato il pubblico alla mercé di Internet di ricordarsi di una cosa: "non esistono alimenti "buoni" o "cattivi" in senso assoluto: è l'equilibrio complessivo della dieta, insieme allo stile di vita, a determinare un impatto positivo sulla salute. Più ampia la varietà di alimenti che ingeriamo migliore lo stato di salute del nostro microbiota e forte il nostro sistema immunitario. Il concetto stesso di dieta, che implica un inizio e una fine, è di per sé sbagliato".

Dal canto suo l'ambasciatore Inigo Lambertini ha indicato come via maestra la cultura alimentare italiana, radicata nella dieta mediterranea, che "rappresenta non solo un patrimonio di gusto e tradizione, ma anche un modello di equilibrio e salute riconosciuto a livello mondiale".

Le fake news nel campo dell'alimentazione sono ormai un grosso problema e negli ultimi anni sono diventate oggetto di libri e di campagne di sensibilizzazione in tv e sugli stessi social.

## MADE IN ITALY, LA PRIMA CITAZIONE NEL 1897

Scoperto - grazie a Massimo Orlandini, storico d'impresa - il più vecchio documento in cui appare la dicitura "Made in Italy". Risale al 1897 e ha come protagonista la Ditta C. E. Ferrari e Compagni di Calalzo di Cadore. Produttrice di occhiali, l'azienda veneta rivendica con orgoglio che le sue spedizioni "a Nuova Yorck (sic), a differenza di molti dei nostri prodotti che si spacciano con marche inglesi, francesi e germaniche, portano la marca "Made in Italy".

La menzione è presente in un opuscolo, a cura di Guglielmo Berchet, sui concorsi ai premi scientifici e industriali del Reale Istituto di Scienze, Lettere ed Arti di Venezia, in uno dei quali l'occhialeria del Bellunese ha ricevuto una medaglia d'oro.

L'opuscolo ed altri materiali in tema sono stati esposti lo scorso novembre a Milano nel contesto di un evento dedicato alla Settimana della Cultura d'Impresa.

La notizia è stata riportata dal quotidiano economico-finanziario "Il Sole 24 ore" che ricorda come la legge doganale americana (Tariff Act of 1930) esigerà che tutte le merci straniere rechino in evidenza il marchio con il loro Paese di origine ("Made in...").

Ufficialmente il marchio "Made in Italy", adesso universalmente noto, è nato nel 1951, su impulso dello stilista Giovanni Battista Giorgini che lo lanciò



a livello internazionale. Però già nell'Italia (fascista) degli anni 30 il "Comitato per il Prodotto italiano" autorizzava le imprese nazionali a utilizzare un bollino con la scritta "Marca del Prodotto Italiano".

Alla fine del diciannovesimo secolo, quando vendeva occhiali in Usa con il marchio "Made in Italy", la Ditta C. E. Ferrari e Compagni di Calalzo di Cadore (diventata nel 1934 l'attuale Safilo) aveva un centinaio di operai

"Berchet - ha spiegato Orlandini parlando della sua scoperta - loda la "C.E. Ferrari e compagni" che, invece di spacciare i suoi prodotti destinati al mercato americano per tedeschi, francesi o inglesi, realtà di punta del settore in quel periodo anche per l'avanzamento dei macchinari tecnologici, si pregia della propria italianità".

A fare da precursore fu l'imprenditore Carlo Enrico Ferrari che comprò l'occhialeria fondata a Calalzo, in località Molinà, dai fratelli Frescura nel 1878, e "apportò una vera e propria rivoluzione nell'occhialeria italiana, esportando i suoi prodotti a fine '800 in tutto il mondo e in particolare a New York".

LaRedazione

**ITALIAN DOCTORS**

Private Medical Clinic

24E Little Russell Street, Holborn London WC1A 2HS

Ph: 020 34170790 / 07708909408

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



# MILANO-CORTINA: LA FIAMMA OLIMPICA IN VIAGGIO PER L'ITALIA

Il conto alla rovescia è incominciato lo scorso 26 novembre con la Cerimonia di Accensione del Sacro Fuoco in Grecia e terminerà la sera del 6 febbraio quando la fiamma arriverà a Milano nello Stadio di San Siro per l'apertura ufficiale dei giochi olimpici invernali organizzati dal capoluogo lombardo in joint venture con Cortina d'Ampezzo.



Davvero epico il viaggio per il trasporto della fiamma olimpica: in Grecia oltre 450 tedofori hanno percorso 2.200 km e poi è stata la volta dell'Italia. Arrivata a Roma nel tardo pomeriggio del 4 dicembre, la fiamma è ripartita due giorni dopo per un'avventura di 63 giorni, con 60 tappe di celebrazione lungo 12.000 km attraverso 110 province e oltre 300 comuni. A portarla attraverso la Penisola (a passo d'uomo) 10.001 tedofori.

Alla cerimonia dello scorso 4 dicembre a Roma per l'arrivo della fiamma

era presente il presidente della Repubblica Sergio Mattarella che ha lanciato un appello alla tregua olimpica come succedeva nell'antica Grecia dove durante i giochi si smetteva di combattere. "Speriamo che i due mesi che ci separano dall'avvio dei Giochi - ha detto il capo dello stato - possano fermare aggressioni e barbarie e spegnere le volontà di potenza che causano paura, morte e devastazione".

I XXV Giochi olimpici invernali, noti anche come Milano Cortina 2026, sono in calendario dal 6 al 22 febbraio. Le gare si svolgeranno anche in altre

sette località: Rho, Assago, Bormio, Livigno, Predazzo, Rasun-Anterselva e Tesero.

Essendo la competizione così sparpagliata sono stati costruiti tre villaggi olimpici (uno permanente a Milano e due provvisori a Cortina d'Ampezzo e a Predazzo) e sono stati anche sottoscritti accordi con strutture alberghiere a Bormio e Livigno.

L'Italia ha già ospitato due volte le olimpiadi invernali (sempre a Cortina nel 1956 e a Torino nel 2006) e una volta quelle "estive" (a Roma nel 1960).

## Cake Fair a Birmingham con italiani di origine asiatica e africana

Il Comites di Manchester continua ad essere molto attento nei confronti degli italiani residenti nella sua area di competenza che hanno un background asiatico o africano. La riprova lo scorso 7 dicembre quando a Birmingham si è tenuta al Multi-Purpose Centre di Aston la "Cake Fair".

Organizzato dal Comites insieme alla United Italian Bangladeshi Welfare Association e in collaborazione con diverse associazioni e comunità italiane locali, l'evento ha coinvolto le numerose comunità italo-bengalesi, italo-pakistane, italo-senegalesi, italo-ghanesi e italo-indiane dell'area, tra stand gastronomici, artigianato e performance artistiche. Il coordinamento è stato assicurato dal vicepresidente del Comites Safiqul Islam.

È il secondo anno che il Comites di Manchester partecipa alla Cake Fair,

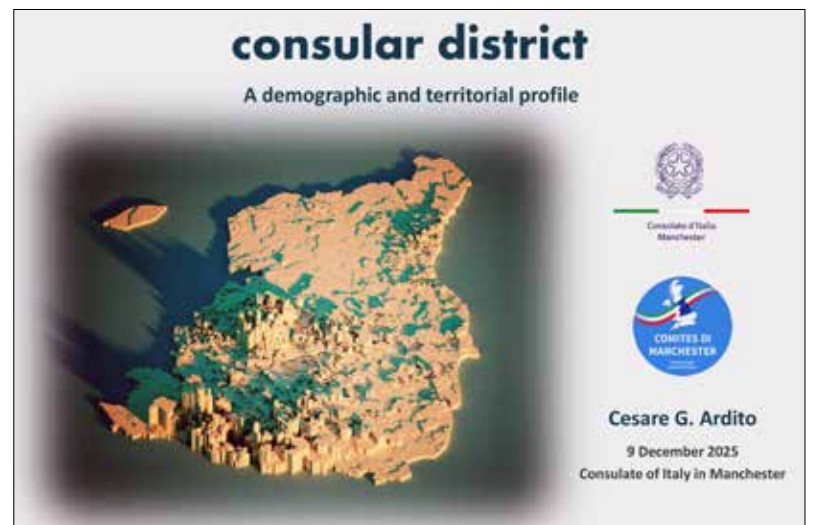


quest'anno come parte dell'organizzazione, in continuità con una serie di iniziative volte a coinvolgere, aiutare e rappresentare tutti gli italiani nel territorio consolare, incontrandole e conoscendo più da vicino le esigenze specifiche di ciascuna comunità.

Durante la manifestazione sono anche stati premiati alcuni studenti che hanno conseguito risultati "outstanding" nel GCSE di lingua italiana, a riconoscimento del loro impegno e del

ruolo che la lingua e la cultura italiane mantengono nelle nuove generazioni, spesso con percorsi familiari e linguistici plurimi.

Alla Cook Fair 2025 hanno preso parte la consigliera del Comites Silvana Poloni, il Console d'Italia a Manchester Gabriele Magagnin, il deputato leghista Simone Billi, il deputato locale Ayoub Khan e il Lord Mayor di Birmingham Zafar Iqbal.



## MANCHESTER: "NUOVI ITALIANI" QUASI LA METÀ DI ISCRITTI AIRE

Al 31 dicembre 2024 risiedevano nella circoscrizione consolare di Manchester 120.825 cittadini italiani iscritti all'Aire, per quasi la metà provenienti da percorsi di migrazione secondaria: persone originarie di Paesi come Pakistan, India, Bangladesh, Brasile, Ghana, Nigeria e altri contesti extraeuropei che, dopo un lungo periodo di vita e lavoro in Italia e l'acquisizione della cittadinanza italiana, hanno poi scelto di stabilirsi nel Regno Unito, spesso assieme alle proprie famiglie.

Questa la fotografia scattata da uno studio statistico presentato lo scorso 9 dicembre al Consolato d'Italia a Manchester e redatto dal Presidente del Comites Cesare Ardito, docente dell'Università di Manchester.

Proprio Consolato e Comites hanno promosso la pubblicazione, dalla quale emerge che gli italiani di quella circoscrizione consolare hanno un'età media di 35 anni e mezzo - sensibilmente inferiore alla media nazionale sia in Italia che nel Regno Unito - e una presenza diffusa in tutta la circoscrizione, organizzata attorno ai poli cittadini di Birmingham e Greater Manchester (circa 28 mila residenti italiani ciascuno) e a comunità significative in numerose altre città delle Midlands e del Nord dell'Inghilterra.

Il quadro che ne risulta è quello di

una comunità stratificata, che va dalla storica "Little Italy" di Ancoats a Manchester alle famiglie arrivate nel secondo dopoguerra per lavorare nell'industria tessile del Nord-Ovest, fino alla recente mobilità intra-UE che negli ultimi vent'anni ha determinato un forte aumento dei residenti italiani.

I dati su titolo di studio, condizione professionale e provenienza territoriale delineano un profilo relativamente uniforme, più ampio della consueta narrazione di un'emigrazione riducibile alla sola "fuga dei cervelli", che restituisce un fenomeno complesso che coinvolge tutte le categorie sociali. Il confronto con altre banche dati locali suggerisce inoltre l'esistenza di un potenziale bacino ulteriore di circa 13mila cittadini italiani, residenti nella circoscrizione ma non iscritti all'AIRE.

Alla presentazione dello studio statistico sono intervenuti il Lord Mayor della città di Manchester, Carmine Grimshaw, di origini italiane, e il Console d'Italia Gabriele Magagnin, che ha introdotto i lavori. Hanno altresì partecipato numerosi consiglieri del Comites, presidenti di associazioni italiane sul territorio, rappresentanti del mondo accademico, dei patronati e degli enti promotori di lingua e cultura attivi nella circoscrizione.

# 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**

Mangia sano  
Mangia siciliano

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

**49 Museum Street, London WC1A 1LY**  
**Phone: 020 3581 1747**  
[www.panecunuzato.com](http://www.panecunuzato.com) - [booking@panecunuzato.com](mailto:booking@panecunuzato.com)



# ALCALINE



## YOUR TRUSTED TIME CRITICAL PARTNER

📍 Aardenburg NL

📍 Folkestone UK

📍 Leini IT

### NEXT DAY DELIVERY GUARANTEED ITALY TO UK

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



01303 233500

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

[traffic@alcaline.uk.com](mailto:traffic@alcaline.uk.com)

## DOMANDE ALL'AVVOCATO



Dominic Pini

### TI DIMETTI SENZA PREAVVISO? PUOI RISCHIARE DI PAGARLO SALATO

Gentile Avvocato

Mi chiamo Giuseppe e sono il direttore generale, in un grande magazzino di lusso, di un punto vendita di una azienda di abbigliamento maschile, che ha anche altri punti vendita nelle principali città del Regno Unito. Nel 2024 abbiamo assunto un manager per lo spazio di vendita a Birmingham. In base al suo contratto di lavoro, era responsabile della gestione dello spazio vendita e ha ottenuto ottimi risultati nel suo lavoro.

In base ai termini del suo contratto di lavoro, è tenuto a darci un preavviso scritto di 6 settimane per la risoluzione del suo contratto di lavoro. Il contratto contiene anche una clausola che ci permette di recuperare eventuali costi se il dipendente non rispetta il periodo di preavviso previsto dal contratto di lavoro.

Qualche settimana fa, abbiamo ricevuto una lettera dal dipendente in cui ci comunicava di essere stato assunto da un'altra azienda con una retribuzione e condizioni migliori e che avrebbe lasciato il nostro impiego entro una settimana. Questo non ci lascia il tempo di trovare un sostituto e di occuparci di tutti i colloqui e di reperire le referenze necessari per scegliere un nuovo dipendente. Inoltre, abbiamo l'obbligo nei confronti del grande magazzino dove è presente il punto vendita di presentare tutti i dettagli del nuovo dipendente e di ottenere l'autorizzazione per l'assunzione.

Poiché non ha rispettato il suo contratto, posso detrarre o trattenerne dal suo stipendio i costi che dovremo sostenere a causa del mancato rispetto del preavviso da parte del dipendente?

Cordiali saluti  
Giuseppe

Caro Giuseppe

In generale, secondo la legge inglese, in un caso del genere non è possibile detrarre costi dallo stipendio del dipendente, a meno che il contratto di lavoro non lo consenta.

In questo caso, il contratto contiene una clausola che consente di detrarre i costi se il dipendente non rispetta i tempi del preavviso scritto per la risoluzione del contratto. Pertanto, è necessario calcolare il danno monetario causato come conseguenza diretta della violazione del contratto di lavoro da parte del dipendente. Ciò significa che sarà necessario specificare in dettaglio la perdita diretta subita. Ad esempio, se non si riesce a trovare qualcuno che sostituisca il dipendente in tempo utile per consentire il regolare proseguimento dell'attività. Sarà necessario fornire prove della perdita diretta.

È necessario scrivere al dipendente facendo riferimento al contratto di lavoro e presentando una richiesta di risarcimento danni per violazione del contratto, specificando la perdita subita e indicando che questa sarà detratta dal suo stipendio.

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.

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

Seguici anche su:  
[www.lanotizialondra.com](http://www.lanotizialondra.com)

# BE ITALIAN.

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

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

## Tendenze, Business, Cultura del Lavoro

### QUANDO SI VIENE PROMOSSI AL PROPRIO LIVELLO DI INCOMPETENZA



Elisa Sgubin

Succede ovunque: in un ufficio di Londra, in una multinazionale di Milano, in una start-up di Berlino: una persona brillante, apprezzata, sempre all'altezza, viene promossa. Tutti applaudono, qualcuno brinda, il nuovo titolo fa scena su LinkedIn. Ma dopo qualche settimana qualcosa cambia. Quella stessa persona, così sicura e performante, si muove con meno naturalezza, fatica a prendere decisioni, perde sicurezza. Sembra quasi che la promozione abbia spento una luce.

È un fenomeno molto più comune di quanto ammettiamo ed è stato studiato a fondo. Si chiama Principio di Peter, teorizzato nel 1969 dallo psicologo canadese Laurence J. Peter, che sintetizzò il paradosso con una frase rimasta celebre: «In un'organizzazione gerarchica, ogni dipendente tende a essere promosso fino al proprio livello di incompetenza.»

Il senso è semplice: veniamo premiati perché siamo eccellenti nel ruolo che ricopriamo, ma non necessariamente pronti per quello successivo. A volte la promozione ci catapulta in un mestiere completamente diverso dal precedente, e la bravura "di prima" non basta più.

Se guardiamo le storie di lavoro attorno a noi, il Principio di Peter appare ovunque: il commerciale che potrebbe vendere sabbia nel deserto, promosso a manager delle vendite... e improvvisamente odia gli esseri umani. L'ingegnere brillante, diventato project manager, si perde nelle riunioni e nella diplomazia. L'insegnante più amato, diventa preside... e scopre che la burocrazia ha una vita propria. L'infermiere impeccabile diventa coordinatore e capisce che la leadership emotiva è faticosa quanto un turno di notte.

Non è incapacità: è disallineamento. La competenza che ti ha portato alla promozione non è la stessa che ti servirà dopo.

Il Regno Unito è uno dei luoghi dove il fenomeno è più studiato. Secondo il Chartered Management Institute, l'82% dei manager britannici non ha mai ricevuto una formazione vera sulla leadership. È da qui che nasce il termine ormai diffusissimo di "accidental managers": manager finiti lì quasi per inerzia, più per logica gerarchica che per reale vocazione o preparazione. Il risultato si vede nei corridoi delle aziende: decisioni lente, riunioni senza direzione, team stanchi e una cultura organizzativa che fatica a evolvere. E non serve guardare solo al Regno Unito. In Italia, soprattutto nelle azien-

de familiari, il "premio alla fedeltà" è ancora forte: chi c'è da più tempo sale di ruolo, che sia pronto o no. Negli Stati Uniti domina la narrativa dell'ascesa continua: dire "non voglio fare il manager" suona come una mancanza di ambizione. In Asia la seniority è ancora un elemento chiave, ma questa rigidità può bloccare feedback e correzioni.

Contesti diversi, stesso effetto: aziende che promuovono persone eccellenti... nel lavoro che non faranno più. Perché accade? Per motivi sorprendentemente umani.

Il più diffuso è l'idea che la competenza tecnica e la leadership siano parenti strette. In realtà sono due mondi. Un altro elemento è il timore, per molti, di rifiutare una promozione per non sembrare poco ambiziosi. E poi c'è l'idea, radicata in tanti paesi, che "crescere" significhi salire, non specializzarsi.

Le conseguenze non sono banali. Un manager non preparato tende a rimandare decisioni, o a prenderle con fatica. I team lo percepiscono e perdono fiducia. I talenti migliori, spesso, se ne vanno: non è raro che le persone più capaci lascino aziende dove vedono crescere chi non è all'altezza. E quando la leadership non è riconosciuta per competenza, la cultura aziendale si irrigidisce: l'impegno cala, la motivazione pure.

La buona notizia è che molte aziende stanno lavorando per invertire la rotta. Le Big Tech hanno da tempo introdotto due scale di carriera parallele: una per chi vuole crescere come manager, una per chi vuole crescere come specialista. In questo modo si valorizza il talento vero, senza spingere nessuno verso un ruolo che non sente suo.

Nel Regno Unito si stanno diffondendo anche i programmi di pre-leadership, percorsi che mostrano cosa significhi davvero guidare un team prima che la promozione arrivi. Molti, dopo averli seguiti, scoprono che preferiscono restare nel loro ambito tecnico, e non è una sconfitta, anzi.

Anche la formazione manageriale sta cambiando: non più corsi occasionali e superficiali, ma veri percorsi continui su comunicazione, gestione del conflitto, ascolto, pianificazione. E soprattutto sta emergendo una nuova cultura del lavoro: quella che valorizza la sincerità. Dire "non sono pronto per questo ruolo" non è più visto come un limite, ma come un gesto di responsabilità.

In molte multinazionali stanno prendendo forma sistemi di valutazione bidirezionali, dove i team possono dare feedback ai manager. È una pratica semplice, ma rivoluzionaria. Permette di capire in tempo se una promozione è stata un errore, o se la leadership richiede supporto.

Gli esempi concreti non mancano. Microsoft, prima dell'era Nadella, viveva una cultura interna molto competitiva che premiava le persone sbagliate. Con il cambio di leadership è cambiata anche la filosofia dell'azienda, basata su collaborazione e crescita condivisa. Starbucks, dopo difficoltà legate a promozioni troppo rapide, ha introdotto programmi globali di formazione manageriale. Nel mondo della finanza londinese, molte banche stanno assumendo coach esterni proprio per aiutare i talenti tecnici a diventare, se lo vogliono, leader efficaci.

Il Principio di Peter non è una sentenza definitiva. È uno specchio. Ci obbliga a chiederci se stiamo crescendo nella giusta direzione o solo nella direzione "attesa". Ci ricorda che salire non è sempre sinonimo di progredire, e che una carriera sana è quella che rispetta la nostra natura, non le aspettative intorno a noi. E parafrasando lo spirito dello psicologo Laurence J. Peter: "Le aziende non falliscono per mancanza di persone capaci, ma perché nessuno ha il coraggio di dire la verità quando conta davvero."

In un mondo che corre, riconoscere i propri limiti è forse la forma più alta di intelligenza professionale, e il primo passo verso una crescita autentica.

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



**LABORO LAWYERS**

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

info@laborolawyers.com • 020 7316 3032

239 Kensington High Street • London • W8 6SN

# AI: Europa accetta la sfida ma nel rispetto dei suoi valori



Libero Raspa

Al Bloomberg Tech London i leader della tecnologia europea hanno discusso di come governare l'intelligenza

artificiale mantenendo i nostri valori.

Negli ultimi anni la tecnologia è avanzata a un ritmo che ricorda il cambio di stagione in Inghilterra: appena ci abituiamo a una novità, subito ne arriva un'altra. A Londra un importante incontro dedicato alla tecnologia, dove i principali esperti europei del settore si sono riuniti per parlare del futuro digitale del nostro continente.

Al centro della discussione, una domanda fondamentale: come può l'Europa sviluppare la propria autonomia tecnologica, senza dipendere sempre da altri Paesi, e allo stesso tempo garantire che l'innovazione rispetti i nostri valori e la nostra tradizione?

L'evento ha messo in luce otto tendenze che stanno già cambiando il mondo del lavoro e della vita quotidiana. Vediamole insieme, con parole semplici.

**1. Dalle aziende "con AI" alle aziende "pensate per l'AI"**

Finora molte imprese hanno usato l'intelligenza artificiale (AI) come un semplice aiutante. Ora si sta passando a un modello in cui l'AI diventa parte integrante del lavoro quotidiano, quasi un collega digitale. Proprio come quando in casa si passa da un vecchio telefono con filo a uno smartphone:

non si aggiungono solo funzioni, cambia l'intero modo di muoversi e organizzarsi.

**2. Non basta la tecnologia: servono persone pronte al cambiamento**

Per usare bene l'AI non basta acquistare computer potenti o programmi all'avanguardia. Serve anche preparare le persone, cambiare la mentalità aziendale e avere una visione chiara del futuro. È come imparare a guidare: non basta avere un'auto nuova, bisogna conoscere le regole della strada e fare pratica. Una cosa è certa. Le aziende che investono nella formazione dei propri dipendenti avranno un vantaggio importante sui concorrenti.

**3. La sicurezza deve andare di pari passo alla tecnologia**

Quando si mette in funzione qualcosa di importante, come un impianto elettrico, la sicurezza deve essere pensata sin dall'inizio. Vale lo stesso per l'AI: per usare questi strumenti senza rischi, servono dati affidabili e infrastrutture protette. Solo così si evita che la velocità delle innovazioni apra porte indesiderate.

**4. Le truffe digitali restano la minaccia più grande**

I criminali informatici stanno usando l'intelligenza artificiale per rendere le loro truffe più convincenti. Pensate alle email o alle telefonate truffaldine: oggi possono sembrare ancora più autentiche grazie a queste tecnologie. La buona notizia è che anche le difese stanno migliorando, combinando programmi intelligenti con la formazione del personale e rapporti di fiducia con i fornitori. La prudenza e il buon senso restano le nostre migliori armi.

**5. L'AI non sostituisce le persone, le**

**affianca**

Durante l'evento è stata mostrata una dimostrazione in cui l'AI gestiva con abilità una lamentela di un cliente. Eppure, più della metà dei partecipanti ha ribadito che il contatto umano rimane importante. Come in banca: si può usare lo sportello automatico, ma a volte parlare con una persona fa la differenza.

**6. Pagare in base ai risultati, non agli strumenti**

Sta prendendo piede un nuovo metodo di pagamento per i servizi tecnologici: invece di acquistare una licenza (cioè un "permesso d'uso"), si paga in base ai risultati ottenuti. È un po' come compensare un artigiano non per il numero degli utensili usati, ma per la qualità del lavoro finale.

**7. L'AI accelera la ricerca farmaceutica**

Nel settore farmaceutico, l'intelligenza artificiale sta accelerando notevolmente i tempi di sviluppo dei nuovi medicinali. Aiuta i ricercatori a progettare meglio gli studi clinici e a ridurre gli anni necessari per portare un farmaco dal laboratorio alla farmacia. Questo significa che cure innovative potrebbero arrivare prima ai pazienti che ne hanno bisogno.

**8. La robotica europea entra nei luoghi di lavoro**

L'Europa sta sviluppando robot umanoidi avanzati. Tra questi c'è Robee, un robot italiano capace di imparare dall'esperienza e adattarsi alle esigenze dei lavoratori. Possiamo immaginarlo come un assistente che osserva, impara e poi supporta chi ne ha bisogno, rendendo l'ambiente di lavoro più comodo e personalizzato.

In conclusione, il messaggio emerso dall'incontro di Londra è stato chiaro: l'Europa vuole percorrere una strada propria nel mondo della tecnologia. Una strada che bilanci l'innovazione rapida con regole responsabili, che protegga i diritti dei cittadini e che metta la tecnologia al servizio delle persone, non il contrario.

In un'epoca in cui il progresso tecnologico corre più veloce che mai, il nostro continente sceglie di non rincorrere ciecamente ogni novità, ma di costruire un modello che rispetti i nostri valori: rispetto della privacy, attenzione all'ambiente, tutela dei lavoratori e del bene comune. Speriamo bene...

## VENEZUELA & GROENLANDIA: TEMPI SEMPRE PIÙ DURI PER INVESTITORI EUROPEI

Le recenti operazioni statunitensi in Venezuela e le mire espansionistiche sulla Groenlandia hanno aperto una nuova fase di incertezza geopolitica con ripercussioni dirette sull'economia europea e sui portafogli dei cittadini. Le due crisi condividono un elemento comune: il controllo delle risorse strategiche, dal petrolio ai minerali **Gilberto Busti**, fondamentali per la transizione energetica e l'industria tecnologica.

La spettacolare cattura del presidente venezuelano ha acceso i riflettori su un Paese che possiede tra le maggiori riserve petrolifere al mondo, circa il 17% del totale globale, e con il quale l'Italia mantiene legami economici significativi. Tuttavia, gli analisti prevedono un impatto limitato sui prezzi del greggio nel breve termine, con aumenti stimati tra 1-2 dollari al barile.

Per i cittadini europei, questo si traduce in una relativa stabilità dei prezzi nelle stazioni di rifornimento nel breve periodo, ma con incognite sostanziali nel medio-lungo termine. Se il Venezuela dovesse entrare in un periodo di caos prolungato, simile alla Libia post-Gheddafi, la produzione potrebbe ridursi ulteriormente, creando pressioni inflazionistiche su carburanti e riscaldamento.

Parallelamente, l'interesse americano per la Groenlandia - che si concentra sulle sue enormi riserve di minerali di terre rare, elementi chimici indispensabili per smartphone, computer, auto elettriche, turbine eoliche e applicazioni militari - rischia di destabilizzare gli equilibri atlantici proprio mentre l'Europa cerca di ridurre la dipendenza dalla Cina che controlla oltre il 60-70% della produzione mondiale di terre rare e domina la raffinazione di questi minerali critici.

I cittadini europei si trovano stretti tra due fuochi. Nel 2023, l'UE ha importato 18.300 tonnellate di terre rare, con un calo del 15% circa in valore rispetto all'anno precedente, segno di un mercato già sotto stress. La dipendenza cinese resta schiacciante: nel 2023 la Cina ha fornito il 39% delle importazioni europee di terre rare.

Tre quarti dei 22 minerali critici analizzati - essenziali all'Europa per realizzare l'obiettivo dell'industria a zero emissioni - mostrano una volatilità dei prezzi superiore a quella del petrolio e del gas naturale che si ripercuote sui costi di produzione di tecnologie verdi

e dispositivi elettronici, con potenziali aumenti dei prezzi al consumo per auto elettriche, pannelli solari e prodotti tecnologici.

Per i piccoli risparmiatori, le implicazioni sono molteplici. Nel breve termine, i fondi ed ETF legati all'energia potrebbero registrare volatilità contenuta, dato l'impatto limitato previsto sui prezzi del petrolio. Tuttavia, gli investimenti in aziende della transizione energetica potrebbero subire pressioni dai costi crescenti delle materie prime.

Le terre rare sono diventate risorse strategiche, più critiche del petrolio, essendo monopolio quasi assoluto di un unico Paese. I titoli di società minerarie europee e di aziende impegnate nel riciclo di materiali critici potrebbero rappresentare opportunità, ma con rischi elevati legati alle tensioni internazionali.

La strategia più prudente per i piccoli investitori sarebbe una diversificazione che tenga conto delle vulnerabilità delle catene di approvvigionamento. Settori come l'economia circolare e le tecnologie di riciclo potrebbero offrire protezione contro le interruzioni delle forniture, mentre le esposizioni troppo concentrate su singole materie prime o aree geografiche andrebbero riviste.

Per quanto riguarda il futuro, l'Europa si trova di fronte a una sfida epocale e questo significa prepararsi a possibili aumenti dei costi per energia, trasporti e tecnologia.

Il Critical Raw Materials Act europeo punta a raggiungere entro il 2030 obiettivi ambiziosi: 10% di minerali estratti localmente, 40% lavorati nell'UE e 25% da materiali riciclati. Questi traguardi però appaiono sempre più difficili in un contesto internazionale così instabile.

Nel frattempo, famiglie e piccoli investitori farebbero bene a monitorare l'evoluzione di queste crisi, consapevoli che le decisioni prese oggi a Caracas e Nuuk potrebbero influenzare significativamente il costo della vita e le opportunità di investimento nei prossimi anni.

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

**Seguici in digitale anche su**

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

Available on the App Store  
GET IT ON Google Play

50th ANNIVERSARY  
**alivini**  
Since 1975

Scan for Product Lists, News & Useful Links

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

# ECCO I MIGLIORI GIOCATTOLE PER SVILUPPARE LA VISTA DEI BAMBINI



Il gioco è un'attività fondamentale in tutte le fasi della vita, in particolare durante l'infanzia. Aiuta a stimolare la creatività, rafforza le capacità cognitive e favorisce le relazioni sociali, e può avere anche un impatto positivo sulla vista. Secondo gli esperti di [www.clinicabaviera.it](http://www.clinicabaviera.it), una delle aziende leader in Europa nel settore dell'oftalmologia, ci sono molti giocattoli che possono stimolare la visione dei bambini, migliorare la percezione visiva, l'acutezza e la capacità degli occhi di seguire persone e oggetti in movimento. Per i bambini, infatti, il gioco non è solo un passatempo, ma è uno strumento essenziale, se non il principale, per conoscere e sperimentare il mondo, sviluppare relazioni, apprendimento, socialità. Man mano che i bambini crescono, l'acutezza visiva e la percezione della profondità si rafforzano. E i giocattoli svolgono un ruolo fondamentale in questo senso, in quanto pos-

sono stimolare la percezione visiva, l'acutezza visiva e la coordinazione tra occhi e mani. Fin dalla più tenera età, è importante quindi fornirgli strumenti che favoriscano queste capacità e contribuiscano a uno sviluppo equilibrato della visione. Esistono diversi tipi di giocattoli specificamente progettati per stimolare la visione nei bambini: alcuni aiutano a migliorare la messa a fuoco e la percezione dei colori, mentre altri favoriscono la distinzione di forme e dimensioni.

## 1. Giochi per la culla

Le giostrine colorate per le culle, con colori ad alto contrasto, come il bianco e il nero o combinazioni vivaci come il rosso e il giallo, sono ideali per i neonati, la cui vista si sta ancora sviluppando. Osservando gli oggetti in movimento, i bambini iniziano a migliorare la loro capacità di mettere a fuoco e di seguire con gli occhi. Questi giocattoli favoriscono la capacità

di fissare oggetti e la percezione di forme e colori, aiutando gli occhi a coordinarsi meglio con il cervello. Oltre alla stimolazione visiva, rafforzano le capacità di attenzione e concentrazione. Man mano che il bambino cresce, potrà raggiungere gli oggetti appesi, favorendo la coordinazione occhio-mano e le capacità motorie.

## 2. Cubi impilabili

I cubi impilabili dai colori vivaci aiutano i bambini a migliorare la percezione dei colori e delle dimensioni. Mentre i bambini cercano di incastrare e impilare i cubi, infatti, esercitano gli occhi a distinguere forme e colori, sviluppando così le capacità di discriminazione visiva. Inoltre, migliorano la percezione della profondità e della distanza, rafforzando la coordinazione occhio-mano. Oltre alla visione, i cubi incoraggiano il pensiero logico e la risoluzione dei problemi.

## 3. Libri illustrati

I libri illustrati sono un ottimo strumento per stimolare la visione nei primi mesi di vita. Inizialmente i bambini vedono con toni sfocati e hanno difficoltà nel distinguere i colori; i libri di grandi dimensioni aiutano ad allenare la percezione visiva. Con il tempo, man mano che la vista migliora, possono iniziare a distinguere i colori e a riconoscere i modelli di base. Questi libri contribuiscono allo sviluppo del linguaggio e della memoria; i bambini

iniziano a mettere in relazione la vista con l'udito attraverso ciò che viene loro raccontato. Inoltre, possono rafforzare l'attenzione e incoraggiare l'esplorazione cognitiva, poiché i piccoli possono toccare e manipolare i libri, stimolando il proprio senso del tatto e la coordinazione motoria.

## 4. Specchi per bambini

Gli specchi per bambini favoriscono il riconoscimento visivo e l'esplorazione facciale. Guardandosi allo specchio, imparano a mettere a fuoco e a riconoscere il proprio volto, migliorando la percezione dei dettagli e delle forme. Sviluppano la capacità di seguire con lo sguardo osservando il proprio riflesso in movimento e iniziano a identificare e reagire alle espressioni facciali, rafforzando le capacità di comunicazione. Promuovono inoltre l'esplorazione e stimolano la coordinazione occhio-mano.

## 5. Giocattoli con luci e suoni

I giocattoli con luci e suoni lampeggianti aiutano a stimolare la risposta visiva dei bambini. Premendo i pulsanti o muovendo alcune parti del giocattolo, i bambini vedono luci di colori e motivi diversi, il che rafforza la percezione dell'intensità e del contrasto della luce. Questo migliora anche la capacità di identificare i cambiamenti nell'ambiente, poiché oltre all'aspetto visivo stimola l'udito e la comprensione di causa-effetto. I bambini imparano che, toccando un pulsante attivano una luce e un suono, stimolando la curiosità e le capacità cognitive.

## 6. Giochi a incastro

I giochi di incastro, in cui i bambini devono inserire i pezzi nei fori corrispondenti, tipo puzzle, stimolano la discri-



minazione visiva identificando forme e colori. Cercando il pezzo giusto, rafforzano le capacità di osservazione e la memoria spaziale, oltre a stimolare la motricità fine manipolando i piccoli pezzi e cercando di incastrarli al posto giusto. Hanno anche un impatto positivo sullo sviluppo emotivo, in quanto il riuscire a incastrare correttamente i pezzi può generare un senso di calma e benessere.

## 7. Blocchi da costruzione

I blocchi da costruzione sviluppano la creatività e l'immaginazione; i bambini possono costruire strutture e sperimentare forme diverse, rafforzando le abilità spaziali e di risoluzione dei problemi. Posizionare con cura ogni pezzo per mantenere l'equilibrio della costruzione incoraggia la coordinazione occhio-mano. Se i blocchi sono realizzati con materiali traslucidi, i bambini possono anche sperimentare con la luce e i colori: posizionando i blocchi, possono osservare come i colori cambiano e si combinano tra loro, stimolando la percezione visiva e incoraggiando l'esplorazione della simmetria e della prospettiva.

# GLI ULTIMI FILM DISPONIBILI SOLO IN INGHILTERRA

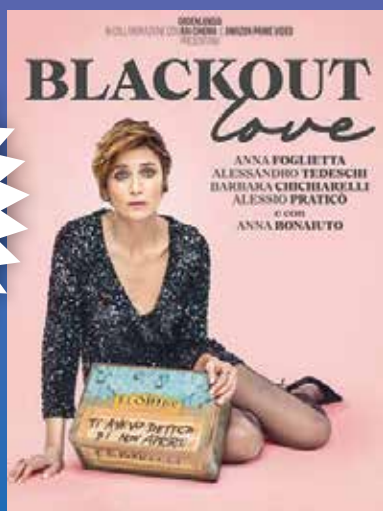
**REGALO**  
PER I LETTORI DE  
"LA NOTIZIA  
LONDRA"

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

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

**[ilglobo.com/abbonati](http://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](http://tv.ilglobo.com)**

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

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



### SEDANO DI MONTAGNA, IN CUCINA UNA BOMBA AROMATICA

Nome scientifico: *Levisticum officinale*  
(W.D.J. Koch, 1824)

Nome comune: levistico, sedano di montagna, prezzemolo dell'amore  
Famiglia botanica: *Apiaceae*

Pianta erbacea, perenne dal portamento cespuglioso, che può arrivare fino ai 2 metri d'altezza. Il levistico è una pianta decisamente vigorosa, caratterizzata da un grosso rizoma ricoperto nella parte superiore dai residui delle foglie precedenti. Il suo fusto è lungo e ramificato soltanto verso la cima e sostiene un fogliame di grandi dimensioni, molto aromatico. Le foglie ricordano molto quelle del sedano come aspetto: sono di colore verde brillante, bipennate, incise e dentate nella parte superiore. Anche il loro aroma può farle confondere con il sedano, sebbene sia più intenso e persistente.

**Origine e habitat.** Il sedano di montagna è originario della Persia, giunto in Italia dall'Europa Centrale per poi naturalizzarsi nelle zone alpine ed appenniniche. Era già conosciuto ed apprezzato dagli antichi Greci e Romani, che lo utilizzavano sia in cucina sia come pianta medicinale. Nel Medioevo trovò posto stabile negli orti dei monasteri, dove veniva coltivato come rimedio digestivo e depurativo. Oggi è diffuso in tutta Europa e cresce bene anche in Nord America, soprattutto in zone temperate. Cresce spontaneamente specialmente vicino alle malghe, nei pressi degli orti e nei prati incolti, arrivando a quote che raggiungono i 1800 metri di altitudine. È infatti una delle piante più profumate delle Alpi. Si adatta a diversi tipi di terreno, purché siano ricchi di sostanza organica, umidi ma ben drenati (i ristagni d'acqua non li sopporta!) e predilige posizioni soleggiate o in mezz'ombra.

**Parti usate.** Tutta la pianta può essere utilizzata, sia in fitoterapia come pianta medicinale — soprattutto le radici — sia in cucina come spezia. Le radici si raccolgono generalmente in autunno, a partire dal secondo anno di coltivazione, quando la pianta ha raggiunto un buon sviluppo. Dopo la raccolta vengono pulite, tagliate a pezzi, essiccate e conservate in sacchetti di carta. Le foglie si raccolgono dalla primavera fino a fine estate e si possono adoperare sia fresche che



essiccate poiché mantengono a lungo il loro profumo. Anche i semi, come le radici, si raccolgono in autunno e, una volta essiccati, vengono conservati in contenitori di vetro.

**Principi attivi.** Il profumo intenso del sedano di montagna è dovuto soprattutto alla presenza di oli essenziali. Tra questi spiccano in particolare il ligustilide e il butilftalide, sostanze tipiche di questa pianta insieme a diversi terpeni come l' $\alpha$ -pinene, il  $\beta$ -pinene, il limonene e il fellandrene. Questi composti si trovano soprattutto nelle radici e nei semi, dove sono più concentrati. In tutta la pianta sono presenti anche acidi fenolici, mentre altri componenti, come le cumarine (per esempio, l'umbelliferone e alcuni psoraleni) li ritroviamo anche nelle radici e nei semi. Sono presenti inoltre resine e sali minerali, in particolare il potassio, che si concentra soprattutto nelle parti aeree come le foglie ed i fusti. Non mancano nemmeno le vitamine, tra cui la vitamina C, presente soprattutto nelle foglie fresche.

**Proprietà ed usi.** Il *Levisticum officinale* è famoso per il suo profumo intenso e per le sue proprietà, che ne spiegano l'uso sia in cucina sia come pianta medicinale. Tradizionalmente è considerato antisettico, digestivo, diuretico, antispasmodico e tonico. Gli oli essenziali (ligustilide e butilftalide) aiutano la digestione, riducono gonfiore e gas intestinali e favoriscono la diuresi, mentre cumarine e terpeni danno un leggero effetto antisettico ed espettorante, utile in caso di raffreddori o piccoli disturbi respiratori. Un uso molto comune è l'infuso di foglie o semi, lasciato in acqua calda per 5-10 minuti: quello con le foglie può aiutare la digestione e il mal di testa da stomaco appesantito, quello con i semi viene usato, nella tradizione, per i disturbi del ciclo mestruale. Per uso esterno, il levistico profuma e pulisce la pelle ed è anche impiegato come deodorante naturale. Alcuni lo usa-

vano persino come rimedio per il mal d'orecchio ma va fatto con cautela.

**Controindicazioni.** L'uso del levistico è generalmente sicuro se moderato ma va evitato in gravidanza, poiché tradizionalmente considerato lievemente emmenagogo. A dosi elevate può risultare irritante per l'apparato digerente e, a causa delle cumarine, può aumentare la fotosensibilità cutanea in soggetti predisposti.

**In cucina.** Il sedano di montagna è una vera bomba aromatica. Foglie e semi servono per insaporire minestre, zuppe, brodi, legumi, patate e verdure, mentre i semi si usano anche in pane, formaggi, conserve. I gambi, più forti del sedano comune, possono essere consumati freschi. È conosciuto in Europa Centrale come "erba Maggi", perché il suo aroma ricorda quello del dado da brodo. Va usato con parsimonia, per non coprire gli altri sapori.

Propongo una ricetta semplice, veloce e perfetta per valorizzare il levistico senza esagerare: si tratta del *Burro aromatico al levistico* che diventa ottimo su patate, verdure, carne o sul pane caldo. Ingredienti: 100 g di burro morbido; 3-4 foglie fresche di levistico; un pizzico di sale; scorza di limone grattugiata (facoltativa). Procedimento: si lavano e si asciugano bene le foglie di levistico, che poi vengono tritate finemente (pochissimo: il sapore è intenso). Poi queste foglie tritate vengono mescolate al burro morbido con il sale e, se piace, si aggiunge un tocco di scorza di limone; alla fine, si forma un cilindro con la carta da forno e si fa rassodare il composto in frigo per 30 minuti.

**Curiosità.** Il nome *Levisticum* potrebbe derivare dal latino *ligusticum*, in riferimento alla Liguria, dove la pianta cresceva abbondante, oppure dal verbo levare, cioè "alleviare", per le sue proprietà lenitive. L'aggettivo officinale richiama invece il suo antico uso medicinale nelle farmacie di un tempo. Nel Medioevo al levistico venivano attribuite virtù magiche e afrodisiache, legate al suo profumo intenso; entrava in filtri d'amore ed amuleti, veniva regalato alle giovani spose come portafortuna ed aggiunto all'acqua del bagnetto dei neonati. Il suo aroma era usato anche per tenere lontani insetti come tafani e mosche dai muli e si racconta che i viaggiatori mettessero qualche foglia nelle scarpe per rinfrescare i piedi stanchi e neutralizzare i cattivi odori.

Segue da pag. 1

## Natalia Giacomino...

Sono arrivata a Londra dieci anni fa, convinta di restarci un anno. Poi cinque anni fa ho fondato lo studio con una missione chiara: creare architetture senza tempo, capaci di unire innovazione ed eleganza, rigore e sensibilità umana. Oggi realizziamo residenze, uffici, spazi commerciali e progetti di hospitality, con particolare attenzione alle conservation areas, dialogando con la storia attraverso cura del dettaglio e rispetto del contesto.

Hai vissuto anche in Cina, giusto? Com'è stata quell'esperienza?

**Natalia:** Sì, tre anni intensi, dal novembre 2012 al settembre 2015, che valgono quanto dieci anni di esperienza in altri contesti. Quando sono partita per la Cina, tutto era nuovo, pulsante, quasi surreale. Mi sembrava di stare in un film di Fellini, con la cinepresa che mi riprendeva dall'alto, catturando un viaggio sospeso tra realtà e immaginazione. A Shanghai e Pechino ho imparato a guardare oltre le forme, a cogliere l'anima dei luoghi.

Parlaci del tuo percorso professionale

Ho lavorato nello studio dei miei sogni, MAD Architects, su progetti straordinari: grattacieli, padiglioni, cinema 4D e masterplan giganteschi. In quel periodo ho scoperto la disciplina, la poesia del dettaglio e la forza che nasce quando l'immaginazione incontra la materia. La mia vita è un viaggio attraverso culture, emozioni e spazi. Prima di essere architetto, ero una cercatrice di storie: di luce, di armonia, di quel fragile equilibrio che unisce l'uomo alla natura. Il mio percorso nasce dalla curiosità di chi osserva il mondo come una pellicola in continuo movimento.

Come descriveresti la tua filosofia di architettura?

Credo in un'architettura che emoziona. Ogni progetto è un viaggio unico e personale, dove la funzione si intreccia con la bellezza e la bellezza con la poesia. Dalla Cina a Londra, ho compreso che l'architettura non è solo costruzione: è racconto, esperienza, emozione. Ho imparato a conoscersi profondamente senza costrizioni familiari, religiose o sociali, a non giudicare, ad integrarsi in una cultura diversa e ad essere aperta e desiderosa di conoscere le persone.

I tuoi riferimenti professionali?

Carlo Scarpa per eleganza e progetto senza tempo, Peter Zumthor per la poesia dei progetti, Jean Nouvel per l'innovazione tecnologica, Kazuyo Sejima per l'amore per il design ed il concept.

È importante avere fatto scuole e università in Italia?

Essere formata in un Paese ricco di arte come l'Italia dà una marcia in più: il territorio è costantemente immerso in arte e architettura, dalle chiese ai resti romani o etruschi, offrendo continui spunti e ispirazioni.

Quanti siete nel tuo studio e perché un cliente dovrebbe scegliere te e il tuo studio?

Siamo in tre con freelancer fino a dieci, dipende dalla quantità di progetti per il momento ma con l'intenzione di crescere. La nostra clientela è composta da privati e commerciali, retail e studi medici/cliniche. Finora abbiamo avuto anche tre clienti italiani residenti a Londra. Offriamo una visione internazionale: l'esperienza tra Cina e Londra ci permette di fondere culture, materiali e linguaggi in modo originale e contemporaneo. Ogni progetto equilibra rigore tecnico e poesia dello spazio. Seguo personalmente ogni fase, dall'idea alla realizzazione, con attenzione sartoriale e profonda responsabilità verso il cliente e l'ambiente. Ad ogni progetto consideriamo chi vivrà lo spazio, dialoghi, movimenti interni ed esterni, logistica e interazioni.

LaR



Per i servizi sociali dei lavoratori e dei cittadini

### SERVIZI

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

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

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

Richiesta Modello U1  
(per indennità di disoccupazione)

Richiesta benefit inglesi  
(Pension Credit, PIP ed ESA)

Successioni italiane  
Dichiarazione dei redditi in Italia  
Pagamento IMU e TASI

Assistenza per pratiche consolari  
(Iscrizione AIRE, codici fiscali)

Informazioni Brexit e Settled Status

### 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

# QUANDO (LEGGENDA VUOLE...) BRUTUS ARRIVÒ DALL'ITALIA E FONDÒ LONDRA



Pietro Molle

Chi abbia fondato la città di Londra, la sua data ed il suo nome hanno fatto sempre parte di un mistero che ha sollecitato la fantasia ed esercitato le menti di molti appassionati della storia di questa città durante gli ultimi due millenni. Il mistero non è stato ancora risolto definitivamente, però è importante far conoscere le opere e alcune persone che, attraverso gli anni, hanno cercato di far luce su questo argomento.

Una leggenda vuole che la città di Londra sia stata fondata da Brutus of Troy e che la sua storia iniziasse in Italia.

Brutus era il pronipote dell'eroe troiano Enea, quest'ultimo figlio di Anchise e della dea Afrodite. Dopo la sconfitta di Troia, Enea fuggì con il padre e si stabilì in Italia e precisamente nel Lazio. Qui Enea ebbe un figlio chiamato Ascanio che a sua volta ebbe Silvio da cui nacque Brutus. Brutus, all'età di 15 anni, involontariamente uccise il padre con una freccia, durante una caccia e per questo motivo fu espulso dall'Italia. Egli si recò in Grecia, dove riunì un gruppo di esiliati troiani che erano diventati schiavi del re Pandraso e li istigò a ribellarsi. Dopo uno scontro sanguinoso, Brutus prese in ostaggio lo stesso re Pandraso. Il re, per essere liberato, permise che la figlia sposasse Brutus e gli diede delle navi e dei viveri. Con un grande numero di ribelli, Brutus riprese a navigare alla ricerca di una nuova dimora dove poter vivere in pace. Durante la navigazione, incontrò una piccola isola deserta e decise di fermarsi. Sull'isola vi era un tempio abbandonato, dedicato alla dea Diana, a Mercurio e a Giove e prima di addormentarsi egli supplicò la dea Diana affinché gli indicasse il luogo dove andare a vivere definitivamente.

Durante il sonno, apparve la dea che gli indicò una terra fertile e gentile chiamata Albion, su cui vivevano solo alcuni giganti. Brutus si mise di nuovo a navigare. Durante il viaggio incontrò un grande e forte guerriero chiamato Corineus, anch'egli discendente di Troia ed insieme approdarono in Gallia. Dopo tante battaglie e dopo aver sconfitto il re Goffarius, decisero di riprendere a navigare alla ricerca di Albion. Finalmente, approdarono

sulla costa del Devon. Brutus, continuando ancora la leggenda, mise il piede sulla prima pietra che incontrò, (oggi chiamata Brutus Stone) e disse: "Here I stand and here I rest. (Qui io sto e qui mi fermo).

Brutus inizia ad esplorare la nuova terra e la trova verde, fertile, piena di frutteti e di cacciagione, proprio come la dea Diana gli aveva pronosticato. E più si addentrava e più gli piaceva. Quando incontrano i pochi giganti, Corineus li fa fuggire perché dotato di superpotenza. Brutus distribuì le nuove terre tra i suoi comandanti e a Corineus assegnò la parte sud ovest, che in seguito fu chiamata Cornwall, affinché sterminasse per sempre i giganti che si erano rifugiati in quella parte dell'isola. Egli distrusse tutti i giganti ed in ultimo buttò a mare il loro leader, Gogmagog, che non si fece più vedere. Liberata l'isola da tutti i giganti, Brutus volle che l'isola fosse chiamata Britain, per tramandare nei secoli il suo nome. Ed egli ne fu il primo re. Subito dopo si mise alla ricerca di un posto adatto per costruire una nuova città che gli ricordasse la sua Troia. Trovò il luogo adatto sulle sponde del Tamigi. Qui fondò la sua città che chiamò New Troy (Nuova Troia). Era l'anno 2855 della creazione della terra e cioè l'anno 1108 prima della nascita di Cristo. Quando Brutus morì, la Britannia fu divisa tra i suoi tre figli che ebbe dalla moglie greca Ingroge: al più anziano, Locrinus fu data Loegria (in gallese Lloegr significa Inghilterra) con capitale New Troy; ad Albanactus fu assegnata Albany (Scozia) e a Camber fu dato Cambria (Wales): tre regni con una capitale ed un solo re. La leggenda continua raccontando che uno dei re che succedette Albanactus fu King Lud il quale, trovando New Troy in rovine, la rinnovò e le diede un nuovo nome: Caere-Lud, come Lud's town ed in seguito London.

Questa leggenda fu scritta da Geoffrey of Monmouth, un monaco benedettino, poi vescovo di S. Asaph, che visse tra il 1090 ed il 1155 dopo Cristo, lo stesso autore che diffuse e abbellì la fiaba di King Arthur e che scrisse le profezie di Merlino.

Geoffrey nacque probabilmente a Monmouth nel Galles e fu un insegnante nei collegi universitari di Oxford che operavano in quel tempo. La sua opera maggiore è Historia Regum Britanniae nella quale egli narra, "per la prima volta" come egli stesso disse, la vita dei re della Britannia dall'av-

vento di Brutus fino all'invasione dei Sassoni. Geoffrey sostenne con vigore che la sua storia di Brutus descriveva effettivamente quanto avvenuto e come evidenza indicò un manoscritto molto vecchio, che lui stesso aveva letto e tradotto. Il manoscritto gli era stato regalato dal suo amico Walter, Arcidiacono di Oxford e che allora era conservato presso il Jesus College di Oxford.

Anche se buona parte della Historia Regum Britanniae di Geoffrey oggi viene considerata una falsificazione letteraria, la sua leggenda sulla fondazione di Londra non solo divenne molto popolare nel Medioevo ma in seguito fu idealizzata e narrata per diversi secoli da personaggi che volevano abbinare romanticamente la storia di Londra a quella della Roma di Virgilio, per così darle una "discendenza semi-divina".

Già verso la fine del 1100, William of Newburgh, un altro monaco dell'ordine degli agostiniani, nel prefazio della sua opera Historia rerum Anglicarum, criticò Geoffrey of Monmouth per le sue "impudent fabrications" (sfacciate fabbricazioni), ma è solo dal 1550 che si iniziò a contrastare apertamente la leggenda di Geoffrey; tre storici inglesi sono i più conosciuti per questo: William Camden, John Stow e William Maitland.



Camden nel suo libro Britannia (1586) espresse dubbi sulla leggenda di Geoffrey, ma non manifestò affatto il suo pensiero sulla loro attendibilità. Conoscendo la discussione accesa che in quegli anni circolava tra gli accademici, Camden ribadì e giustificò la propria neutralità citando Plinio il Vecchio, Marco Terenzio Varrone e perfino Sant'Agostino, i quali, secondo lui, avevano affermato che tutti sono liberi di esprimere le loro idee e che le persone che narravano fatti e prodezze di straordinario coraggio, molto spesso non credevano essi stessi a quel che



dicevano.

C'è un altro motivo per cui Camden derise ma non contrastò il racconto di Geoffrey. Egli stesso afferma che lo scopo del libro Britannia, era quello di: restore antiquity to Britaine, and Britain to his antiquity, cioè il suo libro doveva servire a ridare il passato alla Britannia e la Britannia al suo passato. Lo stesso principio gli fu da guida negli altri due suoi lavori: Annales, la storia della Regina Elisabetta I e Remaines of a Greater Worke, Concerning Britaine, una collezione di saggi sui vari aspetti della cultura britannica.

Ed in questo, Camden fu molto condizionato dagli avvenimenti del suo tempo. Durante quegli anni, l'Inghilterra stava attraversando uno dei periodi più movimentati della sua storia in quanto il re Enrico VIII, non avendo ottenuto l'annullamento del suo matrimonio con Caterina d'Aragona, per poter sposare Anna Boleyn proclamò la separazione dalla chiesa Cattolica creando la Church of England ed autonominandosi capo della nuova chiesa. Egli fece seguire due leggi; "The First Suppression Act" del 1535 e poi, nel 1539 "The Second Suppression Act" con le quali si ordinava lo scioglimento dei monasteri cattolici e la confisca delle loro proprietà a favore della corona. Il Re nominò John Leland antiquario del Regno, con il compito di recuperare libri e manoscritti dai monasteri, dalle chiese e dalle cattedrali che venivano chiuse. John Leland era uno storico e poeta del tempo che condivideva a pieno l'operato di Enrico VIII e nel 1546 presentò al Re il suo "Newe Yeares Gyfte" (il Regalo di Nuovo Anno), contenente il diario delle sue indagini ed il progetto di un libro in cui intendeva raccontare i viaggi e il risultato delle sue indagini. Non riuscì

a realizzare questo progetto perché di lì a poco divenne matto e in pochi anni morì. I manoscritti, le note dei viaggi e le liste delle biblioteche monastiche raccolte da Leland, furono dati in dotazione a diversi collezionisti ma un importante numero di essi fu eventualmente depositato presso la Bodleian Library di Oxford. Le note ed i manoscritti di John Leland furono consultate da molti storici e poeti del tempo, tra cui l'ardente protestante John Bale che redasse e pubblicò il "Newe Yeares Gyfte" con delle note chiaramente populiste e anti-cattoliche. Anche Camden subì il peso della narrazione di quel tempo.

John Stow ebbe un atteggiamento chiaro ma più sottile, quasi a voler giustificare Geoffrey. Stow pubblicò il London Survey nel 1598 ed affronta la leggenda di Geoffrey sin dai primi righe del trattato. Egli afferma che Geoffrey ha costruito la sua leggenda su uno sbaglio di traduzione, confondendo lo stato dei Trinobantes, citato da Cesare nei suoi Commentari, con la città Trinobantum e quindi Troynova. La giusta interpretazione, dice Stow, dovrebbe essere stata lo stato dei Trinobantes, riferentesi agli abitanti della regione dello Essex, dove viveva la tribù dei Trinobantes. Questa interpretazione, secondo Stow, avrebbe evitato tutta la teoria di Geoffrey sulla nascita di Londra. Oltretutto, continua Stow, storici e geografi del tempo come Strabo, Pomponius Mela e Cassius Dio asseriscono che prima che arrivassero i Romani, i britannici non avevano alcun insediamento che potesse essere chiamato città nel senso romano di civitas, perché gli abitanti locali vivevano in abitazioni fatti di legno grezzo e aggrovigliato, circondate da palizzate e da fossati.





*"On the eighth day, God created pizza."*

*Renaissance*  
PIZZERIA

1 BATTERSEA RISE  
SW11 1HG  
LONDON

bookings@renaissancepizzeria.com

0203 903 2008

FOLLOW US

f i d



## QUARTA SENZA LIMITI IN POT POURRI MUSICALE AL BRITTEN THEATRE

Passa con disinvoltura da Bach e Paganini, da Besame mucho ai Led Zeppelin, da Michael Jackson a Morricone: è la cifra stilistica del violinista e compositore Alessandro Quarta che lo scorso 12 dicembre ha presentato con successo al Britten Theatre di Londra lo spettacolo "No limits", insieme al pianista Giuseppe Magagnino.

"No Limits" - sponsorizzato dal Consolato d'Italia per la sua tappa a Londra - è un accattivante viaggio musicale senza confini in cui Alessandro Quarta - "il rocker della musica classica", nato a Roma nel 1970 - fonde con naturalezza jazz, soul, pop, canzone d'autore, repertorio latino-americano e classico e dà così vita a un linguaggio unico che armonizza generi lontani attraversando secoli di musica, dai capolavori barocchi all'impressionismo, e restituendo al pubblico l'essenza più autentica dell'espressione sonora.

Cresciuto artisticamente al fianco di alcuni tra i più grandi direttori d'orchestra del mondo, Quarta ha ricoperto per loro il ruolo di violino di spalla in tournée internazionali e ha collaborato alla scrittura di musiche inedite per film prodotti dalla Walt Disney e Rai Cinema. Non basta: è anche attivo come doppiatore e sua è dal 1995 la voce di Topolino in italiano.

## IL TEATRO PATOLOGICO IN AMBASCIATA A LONDRA

Nella residenza dell'Ambasciatore d'Italia in Uk Inigo Lambertini un gruppo di attori con disabilità psichiche, inquadrati nella Compagnia del Teatro Patologico, ha proposto lo scorso 3 dicembre The Comedy Divine, una rivisitazione in lingua inglese della Divina Commedia di Dante Alighieri.

Lo spettacolo, diretto dal fondatore della compagnia Dario D'Ambrosi, è approdato nella capitale britannica dopo una tappa a New York, in coincidenza con la Giornata Internazionale delle Persone con Disabilità.

Fondata nel 1992, l'Associazione Teatro Patologico è una realtà importante, che offre a persone con disturbi psichici un'opportunità di espressione e cura attraverso attività didattiche, pedagogiche e teatrali. Dal 2009 l'Associazione ha il suo teatro

stabile a Roma, che accoglie al suo interno la Prima Scuola Europea di Formazione Teatrale per persone con diverse abilità, "La magia del Teatro". Dal 2016, in collaborazione con l'Università degli Studi di Roma Tor Vergata e il MIUR, ha inoltre avviato il primo corso universitario al mondo di "Teatro Integrato dell'Emozione", rivolto a persone con disabilità fisiche e psichiche.

"Sono lieto di ospitare a Londra il Teatro Patologico, un'istituzione che ha dimostrato, con un impegno straordinario, come la recitazione e le arti performative possano trasformare la vita delle persone con disabilità", ha dichiarato l'Ambasciatore Lambertini introducendo lo spettacolo. "Sostenere questo progetto - ha aggiunto - significa abbracciare una visione inclusi-



va, volta a cambiare la percezione comune delle persone diversamente abili e del loro ruolo all'interno della società: un contributo prezioso che arricchisce tutti".



Lucio Corsi sarà il prossimo 10 febbraio all'O2 Shepherd's Bush Empire di Londra nel quadro del suo primo tour europeo, sulla scia dei suoi ultimi successi: un disco live e un singolo.

Nel singolo, "Notte di Natale", Lucio Corsi

## LUCIO CORSI ALL'O2 SHEPHERD'S BUSH IL 10 FEBBRAIO

canta la dimensione più intima e malinconica delle festività natalizie, riflettendo sul tempo che passa, il bisogno di vicinanza e la solitudine che, spesso in queste occasioni, si fa più presente.

"È - dice del singolo il cantautore toscano trentunenne - una storia (forse d'amore) ambientata nel vento freddo di dicembre, in quell'aria triste che mi piace tipica del periodo natalizio. Nella canzone hanno recitato una luna, una star, un gatto, un cane, il vento freddo nel parcheggio del pub, una nuvola foulard, una mamma, un babbo e il tempo che altro non è che un treno perso nei pensieri suoi. L'ho scritta ad ottobre con Tommaso Ottomano, io al pianoforte e lui

al basso".

"Notte di Natale" fa seguito alla pubblicazione di "La Chitarra nella Rocca - Lucio Corsi dal vivo all'Abbazia di San Galgano", disco live (uscito lo scorso 14 novembre) e omonimo film concerto (presentato in anteprima alla 20° edizione della Festa del Cinema di Roma) che regalano ai fan la possibilità di rivivere l'emozione degli show dell'artista

Lucio Corsi è nato a Grosseto e ha raggiunto la notorietà nazionale nel 2025 grazie alla partecipazione al 75° Festival di Sanremo con "Volevo essere un duro". Con il medesimo brano ha rappresentato l'Italia alla 69ª edizione dell'Eurovision Song Contest.



# 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**





## SANTUZZA, PENSACI TU!

(Mostra a IIC London)

Un'immersione nella pittoresca festa di Santa Rosalia a Palermo è stata possibile a Londra, grazie ad una mostra fotografica che dal 3 dicembre al 7 gennaio ha fatto tappa all'Istituto italiano di Cultura.

Tramite 27 coinvolgenti immagini, selezionate da un concorso indetto in occasione del Festino del 14 luglio 2024, la mostra - "Palermo rifiorisce con Santa Rosalia" - racconta una delle più vibranti tradizioni della Sicilia ed è stata inaugurata dal vicesindaco e assessore alla Cultura del Comune di Palermo Giampiero Cannella e dal direttore dell'Istituto Italiano di Cultura di Londra Francesco Bongarrà, alla presenza del vicepresidente della Camera dei Deputati Giorgio Mulè, del presidente della Commissione Cultura di Montecitorio Federico Mollicone e del Nunzio Apostolico in Gran Bretagna Miguel Maury Buendia.

Cannella ha sottolineato come la tappa londinese della mostra organizzata dal Comune di Palermo nell'ambito degli eventi organizzati per celebrare i 400 anni dal rinvenimento - nel

luglio 1624 - delle spoglie mortali di Santa Rosalia, patrona della città, rappresenta "un momento fondamentale del percorso che stiamo portando avanti in tutto il mondo con l'esposizione fotografica dedicata alla patrona di Palermo. Londra, una delle capitali più importanti a livello globale, è un crocevia di culture, tradizioni e popoli: il luogo ideale per far conoscere non solo la figura della nostra santa patrona, ma anche le tradizioni legate al suo culto, alla "Santuzza".

"Attraverso i magnifici scatti dei fotografi vincitori del concorso promosso dal Comune di Palermo - ha detto dal canto suo Bongarrà - la mostra restituisce tutta la magia del Festino e l'intensa partecipazione dei palermitani nel celebrare la loro Santa Patrona con una festa che è manifestazione di fede, devozione e partecipazione di popolo. Sono profondamente convinto che Londra rappresenti una tappa ideale per questo tour internazionale: una città che, da sempre, accoglie con curiosità e affetto le espressioni culturali della mia amata isola".

## A BFI SOUTHBAK RITORNA IL CINEMA MADE IN ITALY

Ritorna CINEMA MADE IN ITALY: la rassegna di film italiani, giunta alla sua 16a edizione, si terrà dal 4 all'8 marzo al BFI Southbank e permetterà ai cinefili di Londra di conoscere alcune delle migliori pellicole prodotte di recente nella Penisola.

Le proiezioni saranno seguite da sessioni di domande e risposte con i registi, offrendo agli spettatori l'opportunità di partecipare a vivaci discussioni.

Il programma ("vario e accattivante", assicurano gli organizzatori) include dieci nuovi film più il classico del 1959 THE FACTS OF MURDER (Un maledetto imbroglio), diretto da Pietro Germi. Quattro i titoli in programma diretti da donne.

Il film della serata di apertura è PRIMAVERA, opera prima del celebre regista d'opera Damiano Michieletto, con Tecla Insolia e Michele Riondino, recentemente apparsi nell'adattamento della miniserie di Billie August de

Il Conte di Montecristo. Il film è stato presentato in anteprima mondiale al 50° Toronto International Film Festival e sarà distribuito nel Regno Unito da Curzon Film il 24 aprile 2026. La sceneggiatura è stata scritta insieme a Ludovica Rampoldi, una delle più importanti sceneggiatrici italiane, nota per Il Traditore e Gomorra.

Ludovica Rampoldi presenterà anche il suo debutto alla regia, Breve storia d'amore, con Valeria Golino (The Morning Show). L'attrice pluripremiata è anche la protagonista del film biografico letterario FUORI di Mario Martone, sulla nota scrittrice femminista e attivista politica italiana Goliarda Sapienza (autrice di L'arte della gioia), presentato in concorso al Festival Internazionale del Cinema di Cannes di quest'anno, e della favola dark GIOIA (La Gioia) di Nicolangelo Gelormini, presente nella sezione Giornate degli Autori della Mostra Internazionale

## D'ALESSIO CANTA A LONDRA PER I 2.500 ANNI DI NAPOLI

Le celebrazioni per i 2.500 anni di Napoli, fondata nel 475 a.C. da coloni greci, hanno toccato anche Londra dove hanno preso la forma di un cantante partenopeo doc, Gigi D'Alessio, protagonista lo scorso 15 dicembre di un applauditissimo concerto al Britten Theatre, nel quadro del suo tour "Napoli Musa Live".

Peculiarità del concerto all'interno del Royal College of Music: era gratuito, i biglietti (390 quanti i posti del teatro) sono stati offerti a partire delle 11 del 10 dicembre e sono stati rapidamente esauriti.

Non nuovo di Londra (nel 2015 si è esibito all'O2 Shepherd's Bush Empire), classe 1967, il famoso cantante è stato affiancato al Britten Theatre da alcune voci emergenti della canzone napoletana: quelle di Mavi, Rosario Miraggio e Gianluca Capozzi. E a più riprese la sala in visibilità ha intonato all'unisono i brani dei quattro artisti man mano



che si alternavano sulla scena.

Fortemente voluta dal Comitato Nazionale Neapolis 2500, organizzata con il fondamentale supporto del Ministero degli Affari Esteri e concepita "come un dono simbolico alla comunità italiana a Londra, ma anche

come un'opportunità di dialogo con un pubblico più ampio e cosmopolita", la serata londinese con D'Alessio mattatore ha permesso ai presenti di compiere un viaggio nella musica che più di ogni altra rappresenta la musica italiana all'estero.

## FAI CINEMA? I SET IN ITALIA TI ASPETTANO

In cerca di set cinematografici? Venite in Italia, troverete di tutto e al meglio! Con questo messaggio di fondo l'Italia si è presentata al Business Design Centre di Londra dove l'8 e 9 dicembre scorsi si è tenuto FOCUS 2025, il più importante appuntamento UK dedicato alle location e ai servizi per la settima arte.

La Penisola ha partecipato con una delegazione di 17 tra film commission (Valle D'Aosta, Puglia, Sardegna, Toscana, Trentino, Genova e Veneto), industrie tecniche e società di produzione esecutiva, sotto il coordinamento dall'Agenzia ICE.

La consolidata presenza dell'Italian Pavilion alla manifestazione punta a

promuovere i territori del Belpaese come set cinematografico, far conoscere i servizi e le agevolazioni disponibili per la produzione, con il fine ultimo di attrarre investimenti esteri in Italia.

Proprio a tale scopo, l'Agenzia ICE ha organizzato nella mattinata del 9 dicembre allo spazio Presentation Theatre del complesso fieristico, una presentazione dal titolo "Focus on Italy: A Strategic Hub for International Productions" in occasione della quale sono intervenuti il Direttore dell'Ufficio Agenzia ICE di Londra Giovanni Sacchi, il Primo Segretario all'Ambasciata d'Italia a Londra Maria Giulia Bufano, il Responsabile Progetti Speciali della Direzione Generale Cinema e Audiovisivo del MiC Roberto Stabile, il membro del board dell'Associazione Produttori Esecutivi Nicola Fedrigoni e il Presidente dell'Italian Film Commissions Jacopo Chessa.



d'Arte Cinematografica di Venezia.

Altri due titoli presentati in anteprima al Lido di Venezia sono ELISA, diretto da Leonardo Di Costanzo, e il secondo film di Laura Samani, molto apprezzato, UN ANNO DI SCUOLA. Un altro film d'esordio in programma è SWEETHEART (Gioia Mia) di Margherita Spampinato, presentato in anteprima al 78° Festival del Cinema di Locarno, dove ha vinto il Premio Speciale della Giuria e l'attrice protagonista Aurora Quattrocchi ha ricevuto il Pardo per la Migliore Interpretazione.

Alessio Rigo de Righi e Matteo Zoppis proporranno il loro deliziosamente giocoso euro-western TESTA O CROCE? (HEADS OR TAILS?) con John C. Reilly, che è stato presentato con grande successo di critica nella sezione Un Certain Regard di Cannes di quest'anno, insieme al gioiello sentimentale di Francesco Sossai THE LAST ONE FOR THE ROAD (Le Città di Pianura), che uscirà nel Regno Unito con Bulldog



Film Distribution nella primavera del 2026.

TRE ADDIO (TRE CIOTOLE) è l'ultimo lungometraggio della prolifica regista catalana Isabel Coixet. Una sentita lettera d'amore alla vita, basata sul romanzo bestseller di Michela Murgia e interpretata da Alba Rohrwacher

ed Elio Germano, il film ha ottenuto ottimi incassi dopo la sua premiere a Toronto.

L'evento è organizzato da Cinecittà, il British Film Institute (BFI), con il supporto dell'Istituto Italiano di Cultura di Londra. I film sono stati selezionati da Adrian Wootton, CEO di Film London.



## SIAMO DAVVERO A CASA? QUATTRO SCRITTRICI ITALO-SCOZZESI SI RACCONTANO

Che cosa significa in termini di identità e radicamento essere una scrittrice di origine italiana in Scozia? Di questo tema si è parlato lo scorso 25 novembre all'Istituto italiano di Cultura di Edimburgo durante un dialogo inedito tra quattro voci femminili di spicco della comunità italo-scozzese con all'attivo la pubblicazione di parecchi libri: Mary Contini, Hilda De Felice, Ann-Marie di Mambro e Anne Pia.

Quattro autrici, un palcoscenico, un racconto di migrazione: l'evento "Am I really home? A Journey through the literary voices of Italian-Scottish women" ha permesso di dar voce alla complessa geografia umana dell'emigrazione italiana utilizzando le armi della letteratura, della ricerca accademica e delle performing arts.

L'iniziativa si è articolata in due incontri: il primo moderato da Peter Mackay e il secondo da Cecilia Brioni. Entrambi hanno preso le mosse dalla ricerca della Prof.ssa Manuela D'Amore dell'Università di Catania, "Literary Voices of the Italian Diaspora in Britain: Time, Transnational Identities and Hybridity", che indaga sull'esperienza migratoria andando al di là di stereotipi e narrazioni convenzionali.

I due appuntamenti hanno raccolto circa 200 partecipanti e intrecciato

poesia, storytelling, prosa e danza, offrendo un'esperienza capace di raccontare la diaspora attraverso linguaggi diversi ma complementari.

"La scrittura delle autrici italo-scozzesi, segnata da un passato duro e spesso indicibile, si distingue - spiega la Prof.ssa D'Amore - per la volontà di raccontare con sincerità le proprie origini, evitando ogni romanticizzazione e offrendo immagini vivide delle "vite estreme" delle loro famiglie. La parola scritta diventa così un ponte tra comunità, dove il cibo regionale italiano celebra al tempo stesso le radici e l'apertura della Scozia come terra di nuove opportunità".

L'evento ha avuto il supporto del Consolato Generale d'Italia a Edimburgo, dello Scottish Storytelling Centre e del Comites Scozia e Irlanda del Nord.

"La ricerca accademica della Prof.ssa D'Amore - commenta Giusy Arzillo, presidente del Comites - ha reso possibile riunire, per la prima volta sullo stesso palco, quattro affermate autrici italo-scozzesi, offrendo un prezioso supporto scientifico ai loro racconti di emigrazione, integrazione e identità. La grande partecipazione del pubblico conferma l'urgenza di affrontare questi temi e la loro rilevanza per l'intera comunità italiana all'estero".

## AL SHEPHERD'S BUSH EMPIRE CRONACA NERA ITALIANA GRAZIE A STEFANO NAZZI

Vi interessano i meandri processuali e investigativi dei fattacci di cronaca nera? Ecco allora un appuntamento per voi: il giornalista Stefano Nazzi ritorna in tournée con una nuova puntata del suo spettacolo INDAGINI LIVE e lo porterà per la prima volta fuori d'Italia, per l'esattezza al Shepherd's Bush Empire di Londra il prossimo 24 marzo.

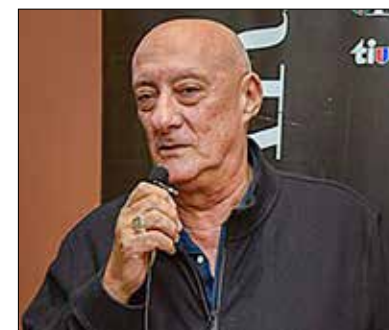
Classe 1961, alle spalle una ricca carriera in giornali e riviste, Nazzi ha conosciuto un grande successo nell'ultimo biennio con le tournée 2024 e 2025 di INDAGINI LIVE, la prima sul caso del Circeo e la seconda sul mostro di Firenze, che complessivamente hanno raccolto oltre 90mila presenze tra teatri e rassegne estive.

Lo show - nato sulla base di un podcast con cadenza mensile - è pronto a tornare nel 2026 con un nuovo massacro, non svelato e già attesissimo. Si incomincia a Milano, dove lo spettacolo sarà ospitato al TAM Teatro

Arcimboldi con due date già sold out il 19 e 20 febbraio 2026. Si proseguirà poi a per moltissime città della Penisola con grade finale il 13 maggio a Milano, ancora una volta al TAM Teatro Arcimboldi.

Spiegando la sua formula il giornalista ha detto di voler mostrare non tanto il fatto di cronaca in sé, il delitto in sé, bensì tutto quello che è successo dopo, il modo in cui si è cercato di ricostruire la verità, le indagini giudiziarie e i processi con le loro iniziate, le loro intuizioni e i loro errori, il modo in cui le indagini hanno influenzato la reazione dei media e della società e il modo in cui i media e la società hanno influenzato le indagini."

Non sarebbe sorprendente se per il 2026 Nazzi avesse deciso di sviscerare il caso che da mesi domina sulle pagine dei giornali, il delitto di Garlasco, e cioè l'omicidio avvenuto il 13 agosto 2007 a Garlasco, in provincia di Pavia, di cui fu vittima la 26enne Chiara



Poggi, ritrovata senza vita nella villetta di famiglia dal fidanzato Alberto Stasi. Sulla base di vari indizi Stasi fu condannato - dopo due assoluzioni annullate dalla Cassazione - a 16 anni di carcere ma negli ultimi mesi, sulla scorta di esami del DNA, i riflettori si sono spostati su un amico del fratello della vittima, Andrea Sempio, che è stato formalmente indagato per l'assassinio. Il caso ha suscitato grossi interrogativi sulla competenza e incorruttibilità della magistratura.

## A BELFAST COMITES SPONSORIZZA SPETTACOLO MULTILINGUA PER FAMIGLIE

La sala del teatro Black Box di Belfast ha registrato il tutto esaurito lo scorso 23 novembre quando è andato in scena uno spettacolo multilingua, "A Wander Fool Word", interamente supportato dal Comitato di Scozia e Irlanda del nord.

Oltre cento persone erano presenti in sala, segno di una partecipazione trasversale che ha coinvolto famiglie, comunità italiana e pubblico locale.

Lo spettacolo combina spagnolo, francese e inglese in una storia chia-



ra e immediata: un clown che sogna di entrare in un circo italiano affronta la barriera linguistica con l'aiuto di un maestro di cerimonie che rende il processo un'esperienza di gioco condiviso. La scelta di una narrazione essenziale favorisce l'interazione e sostiene l'attenzione del pubblico più giovane per tutta la durata della performance.

Scalia, artista franco-italiano con base a Glasgow e attivo nel teatro fisico, e del Olmo, performer spagnolo specializzato in clownerie, propongono uno show che punta su ritmo, mo-

vimento e immediatezza.

Per il Comites, l'iniziativa rappresenta un investimento concreto nella programmazione culturale dedicata alle famiglie e nella collaborazione con artisti europei attivi sul territorio.

"La partecipazione è stata molto alta e il coinvolgimento evidente. È un risultato che incoraggia a proseguire su progetti che uniscono lingue e culture con approcci diretti e inclusivi," dichiara Laura Landi, consigliera del Comites, organizzatrice dell'evento.

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



WEALTH MANAGEMENT

- 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](http://www.aquawm.co.uk) | 01727 899 244 | [info@aquawm.co.uk](mailto:info@aquawm.co.uk)

CONSULENZA FINANZIARIA



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.



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](http://www.lagaffe.co.uk)  
[info@lagaffe.co.uk](mailto:info@lagaffe.co.uk)



182-184 Wandsworth Bridge Rd  
Fullham, London SW6 2UF  
Phone: 020 7371 5253  
[www.paggs.co.uk](http://www.paggs.co.uk)



Riscoprire - o scoprire del tutto - una critica d'arte, Francesca Alinovi, che

## I riflettori di ICI London sulla visionaria Francesca Alinovi (morta ammazzata)

insegnava nel più creativo, spregiudicato, trasgressivo corso universitario dell'intera università italiana, il Dams - Discipline dell'arte, musica e spettacolo - di Bologna. Negli anni Settanta/Ottanta - quando vi insegnavano il semiologo Umberto Eco, l'etnomusicologo Roberto Leydi, lo scrittore Gianni Celati, il regista teatrale Luigi Squarzi-

na, il designer Tomas Maldonado fino a Giampiero Cane, che ebbe la prima cattedra europea di jazz, per fare solo qualche esempio - il Dams era un laboratorio di idee straordinario. Per non parlare di chi veniva invitato alle lezioni (chiamarle lezioni forse è riduttivo), da Carmelo Bene a Bernardo Bertolucci.



In quel gran guazzabuglio di sperimentazione culturale, tra arte, musica, cinema, teatro, letteratura, si muoveva una giovane ricercatore parmigiana, Francesca Alinovi, anticonformista e piena di vita, che venne però uccisa all'età di 35 anni il 12 giugno 1983 da un suo allievo, Francesco Ciancabilla (secondo le sentenze, mentre lui, tornato libero da anni e ora pittore, nega tutto).

La storia della "visionaria, curiosa e carismatica" Francesca Alinovi - famosa per il suo lavoro sulla performance art e soprattutto per essere stata la prima in Europa a studiare in modo sistematico graffitismo e street - è diventa

ta un libro scritto da Giulia Cavaliere, collaboratrice di varie testate, da Linus al Sole 24 ore, dal Domani a Chora Media, e presentato il 18 novembre scorso all'Istituto Italiano di Cultura di Londra da Ornella Tarantola, insieme con l'autrice e a Olga Campofreda, saggista di cultura pop, scrittrice. Il volume si intitola "Quello che piace a me".

«Il titolo - spiega Cavaliere - è preso da una frase della stessa Alinovi e rappresenta bene il suo approccio non convenzionale, non ortodosso alla critica d'arte. La mia è stata una scoperta di una donna portabandiera della controcultura la cui attività è stata stroncata e della quale poi si è continuato a parlare più per la vicenda di un crimine, che per le sue ricerche».

Francesca Alinovi aveva scoperto per esempio i graffitisti americani come Keith Haring e li aveva fatti conoscere in Europa attraverso l'Italia. «La sua era una critica militante vissuta in prima persona. Andava a New York a conoscere sul campo queste novità artistiche, mettendo a rischio anche sé stessa. E' attuale e molto interessante riscoprire per esempio la proposta di ibridazione tra diversi linguaggi, comprese le nuove tecnologie, che la rendeva estremamente innovativa».

Luigi Spezia

## ESTORICK APRE IL 2026 CON MOSTRA SU MENDINI



La Estorick Collection apre il 2026 con la prima mostra personale nel Regno Unito dedicata ad Alessandro Mendini (1931-2019), uno dei designer e architetti più creativi e influenti dell'Italia del dopoguerra. Presentando circa 50 importanti opere - dai mobili e disegni ai dipinti, tappeti e oggetti di design - la "solo exhibition" in calendario dal 16 gennaio al 10 maggio nel museo londinese - celebra l'approccio giocoso e poetico di Mendini al design nel corso della sua straordinaria carriera e attraverso le sue iconiche collaborazioni con aziende

quali Alessi e Swatch.

Nato a Milano, Mendini ha lavorato con figure come Robert Venturi ed Ettore Sottsass, oltre ad aver diretto Casabella, Domus e Modo (da lui fondata), diventando una voce centrale del postmodernismo - il suo lavoro è definito dalla sua arguzia ed esuberanza e da un ampio spettro di riferimenti artistici che hanno plasmato il suo approccio unico al design.

Una fonte significativa di ispirazione fu il movimento futurista italiano dei primi decenni del XX secolo. Mendini ne condivideva l'ambizione utopica di "ricostruire l'universo" fondendo arte e vita quotidiana. La mostra evidenzia questo legame attraverso due audaci opere in tessuto dedicate all'artista futurista Fortunato Depero, oltre a una serie di "maschere meccaniche" che rendono omaggio a figure quali F. T. Marinetti, Giacomo Balla, Umberto Boccioni, Gino Severini e Antonio Sant'Elia.

La Estorick Collection esplora altri aspetti del rapporto stretto fra il lavoro di Mendini e quello delle avanguardie



storiche. Tra i punti salienti figurano un divano Kandissi, ispirato alle composizioni astratte di Kandinsky, e un successivo gruppo di sculture e vasi che richiama le figure simili a manichini presenti nelle opere di Malevič degli anni Trenta. In esposizione ci sarà anche la celebre Poltrona Proust del 1978: un arredo neo-barocco trasformato dal colore puntinista. Tali opere esemplificano il coinvolgimento al tempo stesso rispettoso e irriverente di Mendini con la storia dell'arte - una caratteristica costante del suo lavoro essendo la gioiosa sovversione del dettame modernista "la forma segue la funzione".

La mostra include anche una serie di creazioni giocose e antropomorfe di Mendini, come i diffusissimi apribottiglie e cavatappi Anna G. e Alessandro M. (commercializzati per la prima volta da Alessi nel 1994), che catturano la sua filosofia del "tratto gli oggetti come se fossero esseri umani; li faccio sorridere".

Ad accompagnare l'esposizione un catalogo illustrato, con un saggio del curatore della mostra Alberto Fiz. Realizzata in collaborazione con l'Archivio Alessandro Mendini, gestito dalle due

Tributo londinese a Franco Battiato: lo prepara il duo Anthus & Néstor Giménez Duo che il prossimo 20 febbraio al Piano Smithfield reinterpreterà le canzoni senza tempo del visionario cantautore italiano morto nel maggio 2021 a 76 anni d'età.

Sarà - annunciano gli organizzatori - un "concerto intimo" per voce e pianoforte. La voce sarà quella del cantante jazz Anthus mentre l'accompagnamento musicale sarà del pianista e compositore Néstor Giménez.

Insieme, Anthus e Giménez riproporranno i successi di Battiato - da "La Cura" a "Centro di gravità permanente", da "E ti vengo a cercare" a "La stagione dell'amore" - con l'obiettivo di "rivelarne la profondità emotiva e filosofica attraverso eleganti nuovi arrangiamenti" e fondendo nell'esibizione "calore mediterraneo, sensibilità jazzistica e riflessione poetica in un paesaggio sonoro minimalista ma profondamente espressivo".

Nelle intenzioni di Anthus e Néstor Giménez, il concerto in programma è più di un tributo: vuole essere "un dialogo spirituale tra il duo d'artisti e uno dei più grandi ricercatori della musica" in modo da rendere omaggio



"all'eredità di bellezza, consapevolezza e trasformazione" di Battiato, considerato una delle figure più originali e influenti della musica italiana, capace di attraversare numerosi generi e di spaziare dalla canzone leggera al rock progressivo, dalla musica elettronica al pop d'autore e alla musica colta.

La Redazione

### 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**



# GRANDI ITALIANI & LONDRA

## Casanova, un burrascoso amore impossibile sulle rive del Tamigi



Luigi Spezia

Il rande libertino, avventuriero, nonché letterato Giacomo Casanova, nella sua eterna ricerca di sfide e amori, poteva esimersi da andare in Inghilterra e in particolare a Londra?

Il nostro eroe approdò a Dover, dopo un paio d'ore di traversata, nel 1763, a 38 anni, pare anche alla ricerca di nuovi stimoli intellettuali in un Paese che stava esprimendo i fermenti dell'empirismo, da Locke a Hume. La sua prima impressione non fu delle migliori, come scrive nella dettagliata Storia della mia vita: «La visita dei doganieri fu noiosissima, offensiva, indiscreta...», ma lui non ebbe nessuna reazione perché «l'inglese che ha la legge dalla sua se è trattato male diventa molto più insolente del francese...qui tutti gli uomini hanno un carattere speciale, per cui si sentono superiori. Ma questo alla fin fine succede in ogni nazione». Dell'Inghilterra apprezza tuttavia «la grande pulizia, la ricchezza del cibo, lo splendore della campagna e la comodità delle strade». Se la prima impressione fu contrastata, il finale fu invece piuttosto burrascoso, dato che un anno dopo essersela spassata lungo il Tamigi, il nostro - che a Londra si fa chiamare Seingalt - dovette darsela a gambe per scampare alla galera per truffa.

Ma ciò che interessa di più del Casanova londinese è che vi trascorse una delle sue avventure amorose più celebri e tormentate, quella con una cortigiana svizzera di soli 17 anni, Marie Anne Genevieve Augspurger, detta "la Charpillon" (epiteto rimasto misterioso). Una rocambolesca storia di attrazione fatale, fatta di delusioni, derisioni, dispetti, schiaffi, denunce e galera che Casanova ricorderà ancora come un'ossessione anni dopo, in una lettera ad una amica principessa: «Una donna al suo apparire mi colpisce, ma se non sto attento mi manda in estasi e sarei perduto. Potrebbe trattarsi di un'altra Charpillon...».

Casanova la incontra a Londra in casa di un ufficiale fiammingo, già l'aveva intravista in Francia. Lei si autoinvita a casa di lui e quando sa l'indirizzo, ricor-

da di aver visto appesa a quella porta un cartello: "Si affitta appartamento al secondo e terzo piano a giovane, sola e libera, che non riceva visite né di giorno né di notte". La maliziosa Charpillon inizia ridendo a lanciare la sua ragnatela di inganni: «Volevo presentarmi per chiedere una stanza, così, per punire la sfrontatezza di chi aveva messo quel cartello, per fargli soffrire le pene dell'inferno facendolo innamorare. Come mi sarei divertita!». Casanova, colpito dalla bellezza e vivacità della ragazza, cade nella trappola: «Quel fatale giorno di settembre finii di vivere e cominciai a morire...la ragazza aveva deciso di rendermi infelice e per di più me lo aveva detto!».

Comincia un anno terribile, nonostante pranzi, cene, balli e persino un ricevimento a corte, dove Casanova conversa - almeno così racconta - con la regina cjava-scripte di Giorgio III, Carlotta di Meclemburgo-Strelitz.

Il libertino italiano pensa di poter «andarci a letto insieme» facilmente, ma la Charpillon lo ingannerà sempre. Nell'intrigo entra la zia della ragazza al quale il veneziano regala 100 ghinee per fabbricare un elisir di lunga vita, poi altre 100 alla madre perché le conceda la figlia e il momento sembra giunto quando viene allestita un'alcova a Chelsea, ma la Charpillon all'ultimo si nega e Casanova-Seingalt commette un brutto gesto, graffia la mancata amante raggomitola nel letto. Durante il litigio (nelle memorie: «Non avevo mai usato violenza su una donna») le assesta anche «un sonoro schiaffone» e arriva a puntarle un coltello alla gola. Arriva a tanto perché si sente colpito nell'orgoglio dopo inutili tentativi di conquista, in cambio dei quali la Charpillon gli rifila solo rifiuti e sfacciate risate di scherno.

Così, disperato, Casanova decide di farla finita, vuol gettarsi nel Tamigi vicino alla Torre di Londra: «Animato non da collera o amore, ma dal più freddo ragionamento, mi recai a comprare tutte le palle di piombo che le mie tasche potevano contenere. Il piombo mi avrebbe portato subito a fondo. Riflettendo, era la decisione più saggia...dovevo solo punirmi del crimine di aver fermato il corso della vita a una creatura affascinante, nata per l'amore». Che infatti lo faceva con tutti, compreso il suo parrucchiere, tranne che con lui. Lo salva l'incontro



fortunoso con un amico che incontra sul ponte di Westminster, un certo cavalier Egard «che si godeva la vita tra un'avventura e l'altra», il quale l'invita a pranzo (al celebre Cannon Coffee House di Cockspur Street, a Charing Cross). La scena da tragica si fa comica: «Dopo mezz'ora, non potendo camminare a causa del piombo, non mi reggevo più in piedi». Ma il mattino dopo è rinfrancato e va a Holborn per prendere un bill e far arrestare zie e madre della Charpillon per una questione di cambiali, poi però è lui a essere fermato in carrozza, «vestito in pompa magna» dopo una festa, «per ordine del Re».

In udienza il giudice sentenza: «Signor Casanova, veneziano, lei è condannato a essere rinchiuso nelle prigioni del Re per tutto il resto dei suoi giorni». La Charpillon l'aveva denunciarlo per averla sfigurata (dopo di lei, intanto Casanova aveva avuto storie con cinque sorelle tedesche, una dopo l'altra). Lui protesta: «È una calunnia», ma viene portato al carcere di Newgate (che poi apparirà in molti racconti di Charles Dickens), «dove venivano rinchiusi i criminali più miserabili e abietti di Londra». Vi rimane poche ore perché gli hanno trovato dei garanti, ma tempo dopo rischia davvero per una truffa: per un credito di gioco, aveva accettato una lettera di cambio falsa e l'aveva portata a un banchiere di Lombard Street, il quale lo vuol denunciare se non gli restituisce 520 ghinee. Lui ricorda: «Davanti agli occhi vedevo la forza, ormai non avrei potuto evitarla». In fretta e furia salpa da Dover con l'aiuto di un italiano conosciuto a Newgate. Verso la Germania, verso nuove avventure.



## LAURA PAUSINI: ALL'ALBERT HALL NELL'OTTOBRE 2027

Bisognerà aspettare fino al 28 ottobre 2027 perché Laura Pausini torni ad esibirsi a Londra: quel giorno la più premiata cantautrice italiana farà tappa alla Royal Albert Hall, nel quadro della sua undicesima tournée mondiale intitolata "Io Canto / Yo Canto World Tour".

I riflettori della nuova tournée mondiale si accenderanno il prossimo marzo, a distanza di poco più di un anno dalla fine dell'ultimo tour. Per la prima volta la partenza è prevista dall'estero, precisamente dalla Spagna, il 27 marzo a Pamplona. Dopo tappe in Spagna, America Latina e Stati Uniti, Laura Pausini si concentrerà nell'autunno 2026 su Italia ed Europa, con appuntamenti che proseguiranno fino a fine 2027.

«Il live - ha dichiarato la cantautrice, nata nel 1974 a Faenza in provincia di Ravenna e sulla breccia da oltre 30 anni - è per me forse la parte più importante di ogni progetto, il vero obiettivo di ogni mia uscita: il pubblico. Cercherò di toccare più città possibili, e presentare uno spettacolo che mi rappresenta al 100%. Sto lavorando tanto per mettere a fuoco quello che sarà il palco giusto, la scaletta giusta, la produzione giusta per fotografare questo nuovo capitolo della mia musica. Trovo che sia una benedizione poter fare un lavoro che ti restituisce così tanto, ecco perché mi metto nuovamente a servizio del pubblico. Per me più che un calendario è un appuntamento con ogni mio fan che verrà a cantare con me».

In tour la Pausini - icona pop a livello globale, più di 75 milioni di dischi venduti in tutto il mondo, più di 6 miliardi di streamings, riconosciuta come artista italiana donna più ascoltata all'estero, prima e unica artista italiana a vincere 1 Grammy Award e ad entrare nella Billboard Hot 100 - presenterà oltre ai brani più celebri alcuni delle tracce contenute nel nuovo album, IO CANTO 2. Non mancherà il suo ultimo singolo, uscito lo scorso settembre: La Mia Storia Tra Le Dita. Disponibile in quattro versioni: italiano, spagnolo (Mi Historia Entre Tus Dedos), Portoghese (Quem De Nós Dois) E Francese (Mon Histoire Entre Les Doigts),

## ANNAMARIA TOSINI E LA PALERMO CHE FU



Una sala gremita e partecipe ha ascoltato incantata il racconto, arricchito da foto e video, che Marco - in sapiente conservazione con Ornella Tarantola - ha dedicato alla madre.

Da organizzatrice di feste e raduni in boschi e castelli ad artista riconosciuta a livello nazionale, dopo la sua morte (avvenuta nel 2013 a 83 anni d'età) Annamaria Tosini ha continuato a ispirare attraverso il suo percorso scrittore, filosofo e curatori d'arte riuscendo a fare della sua vita un romanzo.

Intitolata "Una storia che solo a Palermo", la serata è stata chiusa da Marco Gambino con la lettura del racconto "La sorpresa", composto appositamente per lui dalla scrittrice Giuseppina Torregrossa.

Gambino è attore di teatro, cinema e televisione. Vive a Londra e si esibisce in italiano, francese e inglese. Tra i suoi lavori recenti c'è la serie televisiva Those About to Die, disponibile su Amazon Prime.

Fu protagonista della Palermo degli anni '70 e '80, prima con la sua bellezza e le sue stravaganze, poi in tarda età con la sua arte: Annamaria Tosini è stata rievocata nelle sue tante sfaccettature lo scorso 11 dicembre dal figlio - l'attore Marco Gambino - durante una serata all'Istituto di Cultura di Londra.

Nell'ultima fase della sua esistenza Annamaria Tosini visse in una struttura assistenziale dove creò centinaia di sculture in carta e in altri materiali di recupero che dopo la sua scomparsa sono state esposte in più di una mostra.

### 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



# Proposte Editoriali

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

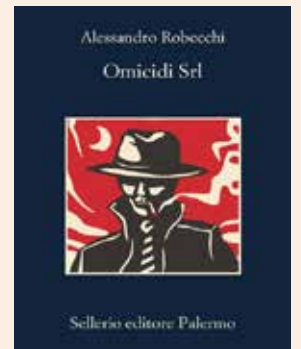
## L'alba dei Leoni - Stefania Auci - Editore Nord

1772. Bagnara Calabra è un pugno di terra rubato alla montagna, stretto tra rocce e mare. Scuro, compatto, chiuso. Ma è così, ed è la casa della famiglia Florio. Niente è facile, per loro, ogni cosa deve essere difesa con fatica e determinazione: dalla forgia di Vincenzo, uomo duro come il ferro che lavora, all'amore che Rosa, sua moglie, ha per i tanti figli che ha avuto e per i tanti che ha perso. Una vita fondata sull'orgoglio del proprio nome, sulla certezza che il presente è, insieme, un'eco del passato e la promessa del futuro. Almeno finché non arriva il destino a spezzare quei fili che sembravano così saldamente intrecciati: prima la fuga di un figlio, ribelle e sognatore, e la sua scoperta che la libertà è esaltante, ma si paga a caro prezzo; poi la natura, più matrigna che madre, che in pochi istanti sgretola case, uomini e speranze; e infine un sogno nuovo, lontano da Bagnara, in un'isola dove ci sono soldi e potere... Perché, nel 1799, quando Paolo e Ignazio Florio arrivano a Palermo, non sanno quale sarà il loro destino, ma sanno cosa sono stati. Hanno lottato contro un padre che li voleva schiavi, contro la disperazione di chi ha perso tutto, contro le ombre delle persone amate e perdute. Una consapevolezza che segna l'intera storia dei Florio, dall'inizio alla fine. E questo è l'inizio. Questa è l'alba dei Leoni di Sicilia.



## Omicidi srl - Alessandro Robecchi - Sellerio Editore

Ammazzare la gente per soldi, pianificare, contenere le spese, gestire una piccola azienda di eliminazioni, con due principi basilari: «La sicurezza prima di tutto» e «Deve sembrare un incidente». Il Biondo e Quello con la cravatta sono killer professionisti, e hanno gli stessi dubbi e le stesse difficoltà di ogni professionista. Questioni etiche e questioni pratiche, dubbi esistenziali e dubbi tecnici su come onorare i contratti, modi, tempi, risvolti morali dell'ammazzare qualcuno. Niente di personale, è solo lavoro. Questa volta sono alle prese con un contratto inedito che li pone di fronte a una questione morale: accettare l'incarico, molto ben pagato, o cedere ai loro dubbi etici? Proprio per questo, per chiedere consiglio a una collega, coinvolgono la loro «stagista» Francesca Aroldi. Parte quindi una sequenza di contrattempi, infortuni, difficoltà, piani falliti, svolte e testacoda, incidenti di percorso, problemi familiari e pistole da pulire. Una trama di impicci e sviluppi a sorpresa, in cui, nell'azienda dei killer, si confrontano due scuole di pensiero: la pianificazione scientifica dell'omicidio che tende al delitto perfetto, e l'improvvisazione; lo spartito rigoroso fatto di piani infallibili, e il free jazz. Il Biondo e Quello con la cravatta giocano sul cinismo e sul disincanto, come anche cinico e disincantato è l'ambiente in cui si muovono, che attraversano, che descrivono in dialoghi veloci e fulminanti. Una società avida, senza scrupoli, che i due soci osservano con implacabile sarcasmo immersi in una Milano sgangheratamente ricca. Omicidi Srl è una commedia nera, feroce e divertente, che segue il tallone da killer, precisa i contorni dei protagonisti, gioca con la satira, l'azione e il genere noir, si diverte a vedere la storia gialla dalla parte dei cattivi per rivelarci che anche i buoni... insomma...



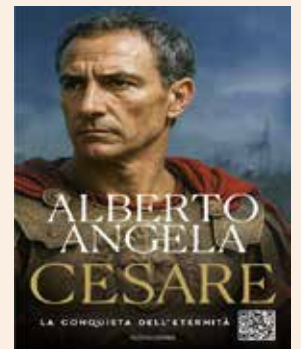
## La sonnambula - Bianca Pitzorno - Bompiani Editore

Di rado il destino si rivela fin dall'infanzia: ma è proprio quello che accade alla protagonista di questo romanzo, preda fin da bambina di svenimenti improvvisi dai quali si risveglia con il presagio di un evento futuro. I genitori cercano di tenere nascosto questo suo dono e sperano che un buon matrimonio possa metterla al sicuro: e invece è proprio quel matrimonio il luogo più pericoloso per lei, che sarà costretta a fuggire più lontano che può per ricostruirsi una vita cantando solo sulle proprie forze. Comincia così, in una città della Sardegna, l'avventura di Ofelia Rossi, "rinomata sonnambula", donna sola e fiera, che nel suo salotto in via del Fiore Rosso si guadagna da vivere offrendo vaticini per il prezzo di 5 lire. Le sue clienti sono perlopiù signore che covano nell'animo inquietudini e desideri per sé stesse o per coloro che amano. La sonnambula le fa parlare, le sa ascoltare, poi simula una trance, impugna una penna d'oca e scrive il suo responso. Fino a quando cominciano a verificarsi eventi che sfuggono anche alla sua sapiente regia, e il passato torna a bussare alla sua porta... Ispirandosi a un ritaglio di giornale di fine Ottocento, Bianca Pitzorno gioca con gli archetipi del romanzo d'avventura e d'amore, intinge la penna nel gotico e nel picaresco per scrivere un romanzo brulicante di vita, onirico, ironico e politico insieme. Abitata da visioni misteriose, la sonnambula è al tempo stesso aliena da ogni superstizione, capace di affrontare con dignità e coraggio il suo destino di donna sola in un mondo ostile. Attraverso la sua straordinaria avventura Bianca Pitzorno celebra il potere della mente umana e ci ricorda che grazie alla nostra forza d'animo, razionalità e fantasia siamo noi a scrivere le nostre vite.



## Cesare - Alberto Angela - Mondadori editore

Immaginate di partire assieme a Giulio Cesare e alle sue legioni. È il 58 a.C., la Gallia è una terra lontana, abitata da popolazioni bellicose, mai dome, che hanno già inflitto dolorose sconfitte ai Romani. Ma è anche una terra ricca e prospera. Giulio Cesare vuole conquistarla, per sé e per Roma, e per farlo è disposto ad affrontare ogni avversità: estenuanti marce nella neve e battaglie sanguinose, intrighi di palazzo e tradimenti, ponti da costruire e flotte da creare da zero, foreste che si dicono stregate e santuari con scheletri decapitati. Sarà un viaggio avventuroso e pieno di scoperte, che Cesare guiderà con il coraggio e la curiosità di Ulisse. Ma sarà anche un viaggio interiore, a fianco di un uomo implacabile e geniale, carismatico e instancabile, eppure non privo di dubbi e paure recondite. Un condottiero con i suoi lati oscuri e violenti, ma anche un fine pensatore e un grande scrittore, che ama con passione, tradisce ed è tradito, che è fidanzato, marito, padre, amante, vedovo, eterosessuale, bisessuale... E sullo sfondo del racconto, a completare il vasto affresco di quell'epoca cruciale per il destino di Roma e dell'Europa, ecco comparire Cicerone e Catullo, Cleopatra e Marco Antonio, Crasso e Pompeo, Calpurnia, la dolce moglie di Cesare, e Giulia, la sua amata figlia. Alberto Angela torna in libreria con un'opera unica e grandiosa, che prende spunto dal De bello Gallico per trascinarci in un'avventura senza pari. Le pagine si susseguono con il ritmo e le atmosfere dei film e delle serie tv più avvincenti, e al tempo stesso arricchiscono il lettore di scoperte, curiosità e riflessioni sul mondo romano. Le ricostruzioni dei volti, delle scene di battaglia e di vita quotidiana, realizzate grazie al supporto dell'intelligenza artificiale, consentono inoltre di rivedere, come fossero attuali, fotogrammi di vita andati perduti. Tutto concorre a farci immergere nella Storia come raramente un libro era riuscito prima, permettendoci di sentirla così vicina e così viva.



## Enid enigma. Tredici gazze per un delitto - Sonia Corvaglia - Giunti Editore

Enid Enigma ha una gazza per amica e un segreto: risolve casi prima che avvengano. Ogni volta ha tredici ore di tempo per salvare una vita. Enid incontra tredici gazze di fronte al cimitero di Midi. Il tempo sembra essersi fermato, il cielo è spettrale. Una di loro le si posa sulla spalla per qualche istante, poi vola su una tomba. Enid si avvicina: è quella del professor Mirabilia. Come è possibile? Poco prima il professore era a scuola, vivo e vegeto. Intanto nel becco della gazza compare qualcosa di luccicante. L'uccello lo lascia cadere: è una piccola chiave con un intarsio a forma di falena. Sull'ala sinistra c'è incisa la parola SPLEX. Enid ha già visto quella scritta da qualche parte ma prima che possa pensarci meglio, la chiave si dissolve in polvere e nel cielo violaceo si apre uno squarcio di luce che si allarga sempre di più. La ragazza strizza gli occhi e... li riapre a casa della nonna. Si è addormentata sul libro di storia. Era tutto un sogno, quindi. O forse no? Età di lettura: da 8 anni.



# il Fornaio Ltd

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

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



L'Italia si conferma la seconda nazione al mondo per numero di ristoranti che vantano almeno una stella assegnata dalla Guida Michelin per l'altissima qualità della loro cucina. Ne conti-

# GUIDA MICHELIN 2026: ITALIA SI CONFERMA SECONDA PER CHEF STELLATI (DOPO FRANCIA)

nua ad avere di più soltanto la rivale di sempre, la Francia.

Quindici sono i ristoranti della Penisola con Tre Stelle (grazie alla new entry La Rei Natura by Michelangelo Mammoliti nel Boscareto Resort a Serralunga d'Alba, in provincia di Cuneo), trentotto quelli con Due Stelle senza contare che gli ispettori della più celebre guida gastronomica hanno trovato la bellezza di 341 ristoranti meritevoli di Una Stella. E' questo il bottino che porta a casa l'Italia nell'edizione 2026 della Michelin. E si tratta di "Un segnale forte e chiaro della vitalità della ristorazione italiana, sempre più creativa, consapevole e radicata nel territorio".

Le Due Stelle sono passate da 36 a 38 grazie a Famiglia Rana dello chef Francesco Sodano, a Oppeano in provincia di Verona e a I Tenerumi, nell'isola di Vulcano in Sicilia, dello chef Davide Guidara. Ventidue in più rispetto al 2024 sono i locali premiati con Una Stella.

La cerimonia di presentazione della 71esima edizione della Guida Michelin Italia si è svolta lo scorso 19 novembre nel Teatro Regio di Parma, nel cuore della "Food Valley".

Per FIPE-Confindustria si tratta di un risultato che testimonia la vitalità dell'intero comparto, "capace di coniugare tradizione, creatività e investimenti continui in qualità, sostenibilità

e formazione, in un percorso che valorizza territori, filiere e competenze professionali di altissimo livello".

"Questo riconoscimento rappresenta un orgoglio che appartiene all'intera filiera, dagli chef ai produttori, fino alle imprese che ogni giorno costruiscono valore con professionalità e visione", sottolinea Antonio Santini, Vicepresidente di FIPE-Confindustria e ristoratore Tre Stelle Michelin. "Il fatto che l'Italia si confermi ai vertici della ristorazione mondiale dimostra che la nostra cucina, quando sa unire radici, innovazione e sostenibilità, genera reputazione globale e contribuisce in modo determinante allo sviluppo del turismo gastronomico e alla competi-

tività dei territori. Ora la sfida è consolidare questo risultato, continuando a investire sulla qualità e sulla capacità di portare il meglio dell'identità italiana nel mondo".

Siete interessati a verificare se la hit parade dei ristoranti top secondo la bibbia Michelin è giusta e sacrosanta?

Ecco l'elenco dei Magnifici Quindici:

- Alba - Piazza Duomo
- Brunico - Atelier Moessmer Norbert Niederkofler
- Brusaporto - Da Vittorio
- Castel di Sangro - Reale
- Firenze - Enoteca Pinchiorri
- Milano - Enrico Bartolini al Mudec
- Modena - Osteria Francescana
- Nerano - Quattro Passi
- Orta San Giulio - Villa Crespi
- Roma - La Pergola
- Rubano - Le Calandre
- Runate - Dal Pescatore
- Senigallia - Uliassi
- Serralunga d'Alba - La Rei Natura by Michelangelo Mammoliti N
- Verona - Casa Perbellini 12 Apostoli

## LA CUCINA ITALIANA NEL PANTHEON DELL'UNESCO

"Francia o Spagna purché se magna", dice un famoso (e cinico) adagio romanesco e di sicuro in Italia "se magna" molto bene, al punto che la cucina della Penisola - prima al mondo nella sua interezza - è stata inserita lo scorso 10 dicembre nel Patrimonio Culturale Immateriale dell'Unesco, l'agenzia Onu per l'educazione, la scienza e la cultura. La cucina tutta: dallo spaghetti al tiramisù, dal risotto alla pizza, dalla polenta al prosciutto...

La decisione, presa dal Comitato intergovernativo UNESCO durante una riunione a New Delhi, "ci riempie d'orgoglio", ha commentato la Presidente del Consiglio Giorgia Meloni in un videomessaggio e ha poi sottolineato: "Siamo i primi al mondo ad ottenere

questo riconoscimento, che onora quello che siamo, che onora la nostra identità. Perché per noi italiani la cucina non è solo cibo, non è solo un insieme di ricette. È molto di più: è cultura, tradizione, lavoro, ricchezza. La nostra cucina nasce da filiere agricole che coniugano qualità e sostenibilità. Custodisce un patrimonio millenario che si tramanda di generazione in generazione. Cresce nell'eccellenza dei nostri produttori e si trasforma in capolavoro nella maestria dei nostri cuochi. E viene presentata dai nostri ristoratori con le loro straordinarie squadre".

Giorgia Meloni spera che l'inserimento nel Pantheon dell'Unesco si riveli "uno strumento formidabile per valorizzare ancor di più i nostri

prodotti, proteggerli con maggiore efficacia da imitazioni e concorrenza sleale". "Già oggi - ha tenuto a rimarcare - esportiamo 70 miliardi di euro di agroalimentare, e siamo la prima economia in Europa per valore aggiunto nell'agricoltura. Questo riconoscimento imprimerà al Sistema Italia un impulso decisivo per raggiungere nuovi traguardi

In genere in disaccordo su tutto, anche su che ora è, i partiti di governo e d'opposizione hanno esultato all'unisono - caso più unico che raro - in risposta al riconoscimento dell'Unesco (notizia non certo gradita ai cugini frenchies...). Nicola Carè, deputato del principale partito d'opposizione, il Pd, non è stato da meno della Meloni. Ha parlato di un riconoscimento che "riempie d'orgoglio il nostro Paese e le comunità italiane nel mondo" e ha aggiunto: "Non è solo un tributo a piatti straordinari ma il riconoscimento di un modo di vivere che mette al centro la famiglia, la convivialità, il rispetto della terra e delle tradizioni, una vera lingua comune che unisce l'Italia dal Nord al Sud e che continua a vivere e a rinnovarsi anche grazie al contributo quotidiano degli italiani all'estero".

Ma è davvero così? In realtà non manca chi avanza qualche riserva. Proprio



a Londra, dove pure i ristoranti italiani pullulano, il 'Times' si è chiesto (e nella domanda è implicita la risposta): "Cosa rende la cucina italiana più meritevole di riconoscimento rispetto a quella spagnola, o ovviamente, a quella francese, che ha plasmato il modo in cui cuciniamo in tutto il mondo?".

Altro distinguo sempre del 'Times': "non esiste un cibo "italiano". Il Paese è iperregionale: un mosaico di tanti piccoli Paesi, ognuno con i suoi piatti

tradizionali distintivi".

La stocata del giornale si completa con il commento di un noto storico della gastronomia italiana, il prof. Alberto Grandi, convinto che si promuova un'immagine di cucina "made in Italy" non più esistente: "on siamo noi, ma come ci vedono gli altri. Gli italiani mangiano in ufficio e per strada piuttosto che sotto i pergolati su tovaglie a quadretti, e siamo i maggiori consumatori di sushi in Europa".



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

Seguici anche su:  
[www.lanotizialondra.com](http://www.lanotizialondra.com)

A DIVISION OF **répertoireculinaire** GROUP

# LA CREDENZA

CULINARY CRAFT  ITALIAN ELEGANCE



# tutti a tavola ...

con *Giorgio Locatelli*

Dal suo ultimo libro "Made At Home"



## Gianduja chocolate cake



A chocolate cake should leave your mouth feeling full of the flavour of chocolate, not sugar, and this cake does that. Gianduja, the famous hazelnut chocolate from Piemonte, is the chocolate that I grew up with, so, this is quite a nostalgic cake for me, and I must admit there are times when I think, forget the healthy breakfast, there is nothing better than a slice of this with a cappuccino, mid-morning.

There is such a huge choice of exciting, beautifully made chocolate available now, and that is what you want here.

*Note: the ganache for this needs to be made 8 hours ahead.*

**Makes 1 x 24cm cake**

- good cocoa powder 40g
- buttermilk 120g
- eggs 3
- unsalted butter 225g, at room temperature, cubed
- plain flour 240g
- baking powder 2 teaspoons
- bicarbonate of soda 1 teaspoon
- vanilla seeds from 1 pod
- fine salt 6 teaspoon
- caster sugar 200g
- butter, a little, for greasing the tin
- For the gianduja ganache:**
- double cream 265g
- clear honey 15g
- good gianduja chocolate 120g, broken into pieces

1 To make the ganache, pour 75ml of the double cream into a pan, add the honey, and bring to the boil, then take off the heat. 2 Have the chocolate pieces in a bowl, and slowly whisk in the hot cream and honey mixture. 3 Whisk in the rest of the cream and put into the fridge for 8 hours before using.

4 Preheat the oven to 170°C/gas 3. 5 Grease a 24cm round cake tin, with a removable base, with a little butter and line with baking paper. 6 Put the cocoa powder into a bowl and pour in 120g hot water, slowly, mixing until smooth. 7 Stir in the buttermilk and keep to one side. 8 Separate the egg yolks from the whites. In a bowl, beat the egg yolks with the butter until pale and fluffy. 9 Fold in the flour, baking powder, bicarbonate of soda, vanilla seeds and salt, then fold in the reserved chocolate mixture. 10 Now you need to make a meringue. Preferably using a food mixer, whisk the egg whites with the sugar until they form stiff peaks. 11 With a spatula, very gently fold half the meringue into the chocolate mixture, keeping as much air in the mixture as possible, and when it is all incorporated, carefully fold in the rest. 12 Spoon the mixture into the tin and level it gently on top. 13 Put into the preheated oven and bake for 1 hour, until the centre springs back if you touch it with your fingertip. 14 Remove from the oven and leave to cool on a rack, placed over a tray or large plate. 15 Spread the ganache all over the top and sides of the cake with a spatula.



## SOUTHERN ITALIAN COOKING

by *Francesco Mazzei*



## STROZZAPRETI CON RICOTTA, BASILICO E PEPERONCINO

*STROZZAPRETI WITH RICOTTA, BASIL AND CHILLI*

As names go, this must be up there among the best: strozzapreti means 'strangle the priest'. Stories tell that after mass on Sunday, greedy priests used to eat so much of this pasta – too quickly – that they choked and suffocated themselves. Shaping the pasta isn't hard (they're an elongated version of cavatelli (see page 79) and are made with an eggless dough, so it's quite hardy to work with, and my tip is to say, use three fingers to roll out each shape; you'll see what I mean.

Ricotta has such a mild flavour that you can use it as a canvas – it fades into the background but can also be pepped up by pairing it with stronger tastes. Here it's the fennel pollen that gives it a lift. I know the pollen is more expensive than buying fennel seeds but a little goes a long way, and the flavour is stronger yet sweeter than the seeds, giving the ricotta a lovely zingy finish, like a mixture of camomile and liquorice.

**SERVES 4**

- 500g ricotta
- 75ml extra virgin olive oil, plus extra to drizzle
- 1 small red chilli, finely chopped
- 8 basil leaves, torn, plus extra whole leaves to serve
- 150ml hot vegetable stock (or use the pasta cooking liquid)

- 1 tsp fennel pollen or crushed fennel seeds 2 tsp pecorino cheese
- sea salt and freshly ground black pepper

### FOR THE PASTA DOUGH

- 500g semola rimacinata flour, sifted 250ml warm water
- pinch of sea salt

wide strips. Using the palms of your hands, roll the dough into 'ropes' roughly 2cm thick, then cut the ropes into 5cm lengths. Lightly dust with flour and place on a floured tray, covered with a tea towel, while you repeat this process with the remaining dough.

To shape the strozzapreti, lay a piece of dough on the



surface and pull the dough toward you with three fingers using medium pressure. It should roll as you pull. The first few might be difficult and may not be beautiful, but don't worry – shaping gets easier as you develop a feel for the dough. Drop the pasta into a pan of salted boiling water and as soon as they float, drain them, reserving the water, if you're using it for the sauce. Mix the ricotta, olive oil, chilli, basil leaves and stock (or pasta water) and season, then stir the sauce into the pasta. Transfer to a heated serving dish, sprinkle with the fennel pollen or crushed seeds, drizzle over some olive oil, then add the pecorino and garnish with a couple of basil leaves.



## In Cucina

di **Enzo Oliveri**

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



## Fasolare al Vino (Clams in Wine)

Serve 4

### Ingredients

- 2tbs Vegetable Oil
- 2 cloves Garlic sliced
- 1 kg Clams
- 2tbs Parsley
- 200 grs Cherry tomatoes cut in half
- Juice of ½ Lemon
- 50 ml White wine
- Pinch of salt and pepper
- 4 slices of toasted bread

### Metod

1. **sted bread.** Heat the oil in a pan and fry the garlic until soft.
2. Add the clams, parsley and white wine, continue on a high heat for approx 2 minutes to allow the wine to evaporate.
3. Reduce the heat and squeeze over the lemon juice and stir.
4. Finally add the tomatoes and seasoning and cook for a further 5 minutes.
5. Garnish with a handful of chopped parsley Serve hot with toa

## SEEDS OF ITALY

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



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

*Franchi Sementi. Seed producers. Est. 1783, Bergamo*

# 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

## 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

Oriel Chambers -14, Water Street

Liverpool L2 8TD

T: 0151 3051060 - 01513051061

liverpool.onorario@esteri.it

(Solo su appuntamento)

Da lunedì a venerdì: 9.30 - 13.00

14.00 - 18.30, Sabato: 9.30 - 13.00

## NEWCASTLE UPON TYNE

### AGENZIA CONSOLARE

Dott. Giorgio GARZON

Tel: 07595847942

giorgiogarzon@gmail.com

## NOTTINGHAM

### VICE CONSOLATO ONORARIO

Dott.ssa. Valeria Passetti Riba

T: 0115 950 3133

(Solo su appuntamento)

nottingham.onorario@esteri.it

## CONSOLATO GENERALE ITALIANO EDIMBURGO

Italy House

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

## CONSOLATO ONORARIO D'ITALIA GLASGOW

Cav. Ronnie CONVERY  
Anderson Strathearn, George House,  
50 George Square, Glasgow, G2 1EH

Cell: 07450 616552  
glasgow.onorario@esteri.it

## CONSOLATO ONORARIO D'ITALIA BELFAST

Dr Federica Ferrieri  
72, University Street, Belfast BT7 1HB

Cell: 07747 830654  
belfast.onorario@esteri.it

## CONSOLATO ONORARIO D'ITALIA, ABERDEEN

Sig. Federico Porrera  
The Capitol Building, 431 Union St.

Aberdeen AB11 6DA  
T: 07747830654

aberdeen.onorario@esteri.it  
lunedì dalle 16:30 alle 18:00

(Solo su appuntamento)\*

## AGENZIA CONSOLARE ONORARIA D'ITALIA, GREENOCK

Vacante

## COMITATO DEGLI ITALIANI ALL'ESTERO (COMITES)

20, Brixton Road, London SW9 6BU  
Cell: 07562776264

Lunedì - Venerdì 10:00 - 15:00  
info@comiteslondra.info

www.comiteslondra.info

20 Dale Street, 4th floor  
Manchester M1 1EZ

Tel/Fax: 0161 236 9261  
comitesmanchester@yahoo.co.uk

## ITALIAN CULTURAL INSTITUTE LONDON

39, Belgrave Square  
London SW1X 8NX

T: 020 7235 1461 - F: 020 7235 4618  
icilondon@esteri.it

## ITALIAN CULTURAL INSTITUTE EDINBURGO

Italy House, 20-22 East London Street  
Edinburgh EH7 4BQ

T: 0131 668 2232  
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

## 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

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

32A, Melville Street  
Edinburgh EH3 7HW

T: 0131 226 3169  
comaciss@aol.com.uk

## 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

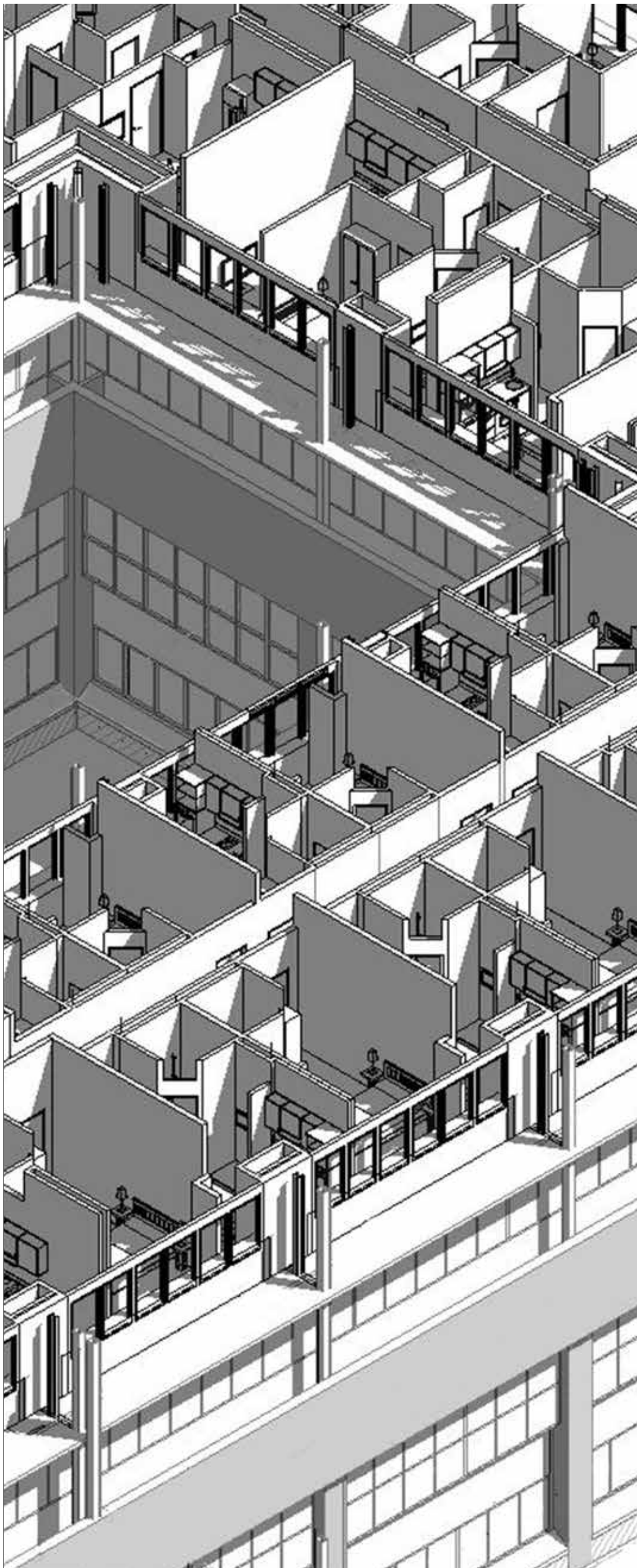
Clerkenwell Road, London EC1R 5EN  
Uffici: 4, Back Hill, London EC1R 5EN

T: 020 7837 1528 - F: 020 7837 9071

### PADRI SCALABRINIANI

20, Brixton Road, London SW9 6BU

T: 020 7735 8235 - F: 020 7793 0385



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

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

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

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

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

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

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

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

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





VILLA IGIEA  
PALERMO

A ROCCO FORTE HOTEL

*The best suite in Palermo*

Bathed in Mediterranean light, the Donna France Suite embodies the elegance of Palermo's *Belle Époque* in a contemporary style.

VILLA IGIEA, SALITA BELMONTE 43, PALERMO, ITALY.  
RECEPTION.VILLAIGIEA@ROCCOFORTEHOTELS.COM  
+39 091 6312111

ROCCOFORTEHOTELS.COM