



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



CARRIERE SEPARATE PER MAGISTRATI?

DITE LA VOSTRA AL REFERENDUM (ALL'ESTERO PER POSTA)!

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

Volete una separazione netta tra i magistrati che indagano e quelli che giudicano? Per i comuni mortali, alle prese nella Penisola con una giustizia che semplicemente non funziona o funziona male, la questione sembra di lana caprina ma tant'è: su questa riforma gli italiani, anche quelli all'estero, che ancora una volta votano per posta, sono chiamati a pronunciarsi tramite un referendum costituzionale in calendario per il 22 e 23 marzo.

Il fronte del sì alla riforma (i partiti di centro-destra che l'hanno approvata) sostengono che il povero italiano della strada ne avrà dei benefici dalla separazione delle carriere in magistra-

tura mentre il fronte del no (gran parte delle forze di centro-sinistra) ci vedono un primo passo per mettere la magistratura inquirente sotto il controllo del governo e non vi intravedono nessuna reale o potenziale miglione per l'amministrazione della giustizia.

Avrà ragione la premier Giorgia Meloni che parla di "riforma storica" o la leader del partito democratico Elly Schlein che la giudica invece un attentato alla democrazia perché punta a smantellare l'indipendenza della magistratura? A voi l'ardua sentenza (non è nemmeno escluso che abbiano entrambe torto...).

La controversa riforma è stata appro-

vata in via definitiva dal parlamento lo scorso 30 ottobre ma con una maggioranza inferiore ai due terzi e si è reso quindi necessario - si tratta di una modifica alla Costituzione - un referendum confermativo senza quorum (e sembra scontato che alle urne ci andrà meno del 50% degli aventi diritto).

Per quanto riguarda il contenuto, sappiate che tra le due opposte scuole di pensiero (Meloni e Schlein) si posiziona la maggioranza degli esperti indipendenti: non prevedono alcun beneficio concreto per i mortali cittadini alle prese con il moloch giustizia e sospettano che si tratti di un regolamento dei conti tra due poteri - l'esecutivo e il giudiziario - da almeno una quarantina d'anni l'un contro l'altro armato. Con la riforma il governo Meloni sembra voler dare una bella regolata alla magistratura, in modo che non disturbi o disturbi meno il manovratore e cioè i politici.

Di sicuro la modifica costituzionale segna una svolta significativa nell'osatura dell'ordinamento giudiziario italiano, introducendo cambiamenti strutturali profondi volti a separare le carriere dei magistrati e a ridefinire il ruolo del Consiglio superiore della magistratura (CSM).

Il cuore della riforma risiede nella netta distinzione tra magistrati giudi-

Segue a pag. 8

Italiano con cittadinanza UK?

Per viaggiare ti serve passaporto britannico

Per anni è stata una consuetudine, silenziosa e sdoganata. Italiani trasferiti nel Regno Unito da tempo, con famiglie, lavoro e anche cittadinanza bri-

tannica, hanno continuato a viaggiare, facendo avanti e indietro usando il caro e vecchio passaporto italiano. Una scelta pratica, tattica, talvolta det-

tata dal desiderio di saltare a piè pari la burocrazia o di non rimanere sprovvisti di documenti durante la richiesta del passaporto britannico. Finora ha funzionato. Dallo scorso 25 febbraio, però, non è più così.

A partire da quella data il Regno Unito applica in modo sistematico l'Electronic Travel Authorisation (ETA), un'autorizzazione elettronica necessaria per chi viaggia per soggiorni brevi in UK senza essere in possesso di permessi di soggiorno. L'ETA non è un visto, anche se a primo sguardo sembra strizzare l'occhio verso quella direzione, ma un permesso digitale legato al passaporto, valido fino a due anni (o fino alla scadenza del documento) e con un costo di 16 sterline. E di esso

Segue a pag. 7



DOCTOR ESPRESSO: "RISUSCITO VECCHIE MACCHINE DA BAR PER CAFFÈ, È LA MIA PASSIONE"



Vanessa Lancellotti, romana di nascita, da 26 anni nella metropoli britannica.

La Notizia lo ha incontrato (assieme a Vanessa) al Doctor Espresso bar di Fulham High Street dove - alla pari degli altri tre locali aperti dalla coppia anglo-italiana - fa bella mostra di sé su una parete una dozzina di imponenti macchine da caffè amorosamente risuscitate da Russell.

Russell, raccontaci come e quando è nata la tua passione per le macchine da caffè professionali.

Ho studiato ingegneria elettromeccanica a Belfast e, una volta trasferitomi a Londra, mi è stata offerta l'opportunità di riparare una macchina da caffè. Era un lavoro relativamente semplice, molto richiesto e anche remunerativo, e da lì è diventata la mia professione. Era il 1986. Con il tempo ho ampliato le mie competenze, non limitandomi alle macchine moderne ma approfondendo sempre di più anche quelle storiche. Per anni ho avuto la manutenzione delle due macchine da caffè di Bar Italia a Soho, un luogo

Segue a pag. 11

A LONDRA SFIDA TRICOLORE PER TIRAMISÙ DA PRIMATO

Un gruppo di cuochi italiani attivi in UK punta a entrare nel Guinness World Record sfornando il tiramisù più gigantesco del mondo, lungo oltre 300 metri. L'impresa, a scopo benefico, sarà tentata il 25 e 26 aprile nella Chelsea Old Town Hall, il municipio di Chelsea, ed è stata oggetto di un "ricevimento speciale" al parlamento di Westminster.

Sul sito www.longesttiramisu.uk si può già fare donazioni prenotando una fetta o un vassoio dello squisito dessert o proporsi come volonta-

Segue pag. 5



Made in Italy: il Regno Unito punta sull'Italia. Export e investimenti in crescita nel 2025

Segue a pag. 10

I romani inventarono Londra come "Trade Hub". A pag. 23 nuova puntata del libro di Pietro Molle sull'interazione tra Italia e UK nei secoli.

IN ITALIA LA PIZZA DÀ LAVORO A 300.00 PERSONE (E COSTA METÀ CHE A LONDRA...)

In Italia la pizza tira moltissimo: da' lavoro ad oltre trecentomila persone, con un giro d'affari annuo di 15 miliardi di euro l'anno.

Una fotografia dettagliata di questo settore è stata scattata dall'Osservatorio Socio-Economico della Pizza Napoletana, che lo scorso gennaio ha festeggiato il suo primo anno di attività rendendo nota una sua capillare indagine condotta tramite questionari e raccolta di dati online.

Nella Penisola risultano in attività oltre cinquantamila pizzerie che nel complesso sfornano ogni giorno una media di oltre 8 milioni di pizze. Dai dati raccolti emerge anche una chiara geografia del prezzo della Pizza Napoletana Margherita: costa in media 7,04 (più o meno la metà rispetto a Londra). A nord si paga un po' più cara che al sud ma il prezzo è giudicato "sostanzialmente stabile".

L'Osservatorio ha anche dedicato una sezione specifica al ruolo della donna nel comparto pizza. Se la presenza femminile è forte nella proprietà (38,5%) e nella gestione della sala (50,5%), la professione di pizzaiola resta una eccezione (solo il 2%).

Altre informazioni interessanti: il 57,4% delle pizzerie italiane ha in



menù solo pizza, il 76% ha una sola sede, il 66% è ubicato in centro urbano e impiega in media 14 dipendenti.

Stando agli approfondimenti dell'Osservatorio la trasmissione del sapere artigianale avviene tuttora all'interno di un contesto ancora prevalentemente familiare (74,3% delle imprese) e maschile e ciò rappresenta una barriera significativa all'espansione e dinamicità del settore che rimane dunque fortemente legato a strutture tradizionali caratterizzate da modelli organizzativi semplici e strategie imprenditoriali molto poco ambiziose.

L'Osservatorio Socio-Economico della Pizza Napoletana (Osepn) è stato creato "per rispondere alla crescente esigenza di imprese e professionisti di

comprendere un business influenzato da globalizzazione, turismo, innovazione digitale e sostenibilità, fattori che stanno trasformando la pizza napoletana in un motore economico oltre che in un simbolo identitario".

Altri dati sul business della pizza in Italia emergono da un recentissimo sondaggio realizzato da 50 Top Pizza per una sua guida: la Margherita, con fior di latte e con la bufala, è la prima scelta per il 60% dei clienti delle catene e resta prima, con il 40%, nelle pizzerie a conduzione diretta. La stragrande maggioranza di chi non la mette al primo posto la indica come seconda opzione, confermando la centralità dei prodotti classici nelle catene. Le Pizze "Creative", legate molto allo "storytelling" del locale, compaiono soltanto tra le terze scelte.

Il lavoro di ricerca per la guida di 50 Top Pizza ha interessato le prime dieci catene artigianali italiane in classifica e un campione significativo di locali presenti nella classifica nazionale che, nel 2025, ha visto trionfare I Masanielli di Francesco Martucci a Caserta.

I prezzi indicati dalla guida differiscono però da quelli dell'Osservatorio e segnalano che il 65% delle pizzerie della Penisola presenta al cliente uno

scontrino finale superiore ai 20 € a testa e si può salire fino a 40 in "presenza di format esperienziali, nei quali la pizza è parte di un percorso gastronomico strutturato".

Vuoi goderti la Fontana di Trevi? *Scuci due euro!*



Dallo scorso 2 febbraio si paga per l'accesso ad una delle maggiori e più spettacolari attrazioni di Roma: la Fontana di Trevi. Non importa che si trovi in una piazza pubblica: per l'ingresso nel catino davanti alla celeberrima fontana barocca bisogna scucire due euro. Dal versamento dell'obolo, in vigore dalla 11,30 del mattino alle 22 di sera nei giorni feriali e dalle 9 alle 22 nei weekend, sono esenti soltanto i residenti a Roma e provincia. Bontà loro: non pagheranno nemmeno i bambini sotto i sei anni.

L'obiettivo della misura è – ha spiegato l'assessore comunale al turismo Alessandro Onorato – eliminare "una calca sistematica, con un alto tasso di borseggi" e "garantire ai turisti un'esperienza che sia davvero memorabile", permettendo loro di "vivere questo luogo in tranquillità". Ovviamente non guasta che si possa racimolare un po' di soldi (dai 6 ai 7 milioni di euro all'anno, si calcola...).

I biglietti possono essere acquistati in loco tramite carte di credito alle biglietterie Smartpos+, online sul sito www.fontanaditrevi.roma.it, o presso i punti informativi turistici (PIT).

L'area a pagamento (delimitata con una recinzione ad hoc) è soltanto

quella circoscritta attorno alla vasca, introdotta per gestire l'elevato flusso turistico. Insomma, si vogliono contingentare i visitatori (arrivati alla iperbolica cifra di dieci milioni all'anno), in una strategia di contenimento del cosiddetto overtourism.

La decisione dell'ingresso a pagamento è stata presa dal comune di Roma in mano alle opposizioni di sinistra ed è stata bersaglio di critiche da parte dei partiti di destra che controllano il governo centrale.

A giudizio della capogruppo di Forza Italia in Comune Rachele Mussolini la misura "appare non solo illogica, ma anche in totale controtendenza rispetto alle altre grandi capitali europee". L'associazione delle imprese turistiche locali ha parlato di "un approccio provinciale ... che mercifica anche l'immercificabile".

La Fontana di Trevi, commissionata da papa Clemente XII nel 1737, è stata inaugurata nel 1759. Il Lancio della Moneta (tradizione vuole che gettare una moneta in acqua stando di spalle assicuri il ritorno a Roma) fruttava in media tremila euro, interamente devoluti alla Caritas, l'associazione cattolica che opera nel campo della beneficenza.

Da giugno per gli expats Carta d'identità elettronica anche in Comune

Dal prossimo 1° giugno gli italiani residenti all'estero potranno richiedere la Carta d'Identità Elettronica (CIE) anche presso i Comuni italiani dove hanno l'iscrizione all'Aire.

"Questo aggiornamento – ha sottolineato Federica Onori, deputata del partito Azione che si è battuta per questa facilitazione, inserita nella legge "sui servizi ai cittadini Aire" approvata in via definitiva dal Senato – consentirà ai cittadini AIRE di richiedere la CIE anche quando rientrano temporaneamente in Italia, ad esempio per le vacanze, alleviando le criticità legate ai lunghi tempi di attesa nei consolati. Una misura decisiva, specialmente in vista dell'imminente scadenza del 3 agosto 2026, a partire dalla quale sarà obbligatorio, secondo le norme UE, avere un documento biometrico".

Non bisognerà dunque per forza passare attraverso i consolati – dove spesso l'attesa è di mesi – per la Carta di Identità Elettronica (Cie) che tra l'altro vi permette l'ingresso in UK senza bisogno di passaporto se avete il Pre-Settled o il Settled Status e se la registrate in alternativa al passaporto sul vostro account riguardante il permesso di



soggiorno nel Regno Unito.

Altra novità importante della CIE: per chi ha più di 70 anni avrà una durata illimitata e non più di dieci anni ("una misura di buon senso che semplifica la vita ai nostri anziani, in Italia e all'estero, e riduce le code agli sportelli e nei consolati", ha commentato il deputato leghista Simone Billi, Presidente del Comitato per gli Italiani nel Mondo).

La Cie ha anche un altro grosso vantaggio: funziona come lo Spid e permette cioè l'accesso a tutti i servizi digitali della pubblica amministrazione (Inps compresa).

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

www.salvo1968.co.uk

The UK's Leading Online Italian Food Wholesaler

Supplying the restaurant and catering industry since 1968

SCAN HERE TO DOWNLOAD OUR NEW APP

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

salvo1968ltd

GUARDA CHI SI RIVEDE: FRIULI VENEZIA GIULIA RIPRISTINA IL VOTO PER LE PROVINCE

In Friuli Venezia Giulia ritornano in auge le province di una volta: gli elettori potranno di nuovo eleggerne direttamente il presidente e il consiglio come accadeva prima della riforma del 2014 che le ha ridotte a "enti di secondo livello" depotenziati e guidati da rappresentanti nominati dalle amministrazioni comunali.

Il ripristino delle province elettive per il Friuli Venezia Giulia è stato approvato in via definitiva lo scorso 21 gennaio dal Senato su richiesta della regione interessata che è a statuto speciale e gode quindi di una maggiore autonomia (al pari di Sardegna, Sicilia, Valle d'Aosta e Trentino Alto Adige).

Dopo oltre dieci anni dalla loro soppressione (una pervicace leggenda metropolitana le vuole abolite del tutto ma non è così), il ritorno delle Province elettive viene indicato come un passaggio centrale per rafforzare il legame tra istituzioni e territori. "È un principio cardine della nostra visio-



ne. Chi gestisce le funzioni e i servizi sul territorio – afferma il governatore del Friuli Venezia Giulia Massimiliano Fedriga, leghista – deve rispondere direttamente a chi quel territorio lo vive quotidianamente".

"Il voto in Senato – ha puntualizzato il ministro per gli affari regionali Roberto Calderoli, anche lui leghista – non è

solo una concreta attuazione dell'autonomia del Friuli-Venezia Giulia, ma è soprattutto la giusta conclusione di un percorso iniziato da tempo e che vede il Parlamento rispondere a una richiesta precisa da parte del territorio: avere la possibilità di dare risposte ai cittadini con istituzioni vicine a loro".

A favore di enti locali di raccordo tra Comuni e livelli centrali di governo, "fondamentali per venire incontro alle esigenze delle nostre realtà su un territorio così variegato come quello italiano", Calderoli auspica che "l'esperienza del Friuli Venezia Giulia, con l'elezione diretta del presidente e del consiglio provinciale, possa diventare uno spunto per una più ampia riforma delle Province anche a livello nazionale".

Nelle regioni a statuto ordinario esistono al momento ottanta province affiancate da 14 Città Metropolitane (che sostituiscono le province in aree urbane maggiori come Roma, Milano, Napoli e Torino).

In chiesa romana spunta (per poco) un angelo con il volto di Giorgia Meloni

In un mix di sacro e profano le chiese di mezzo mondo sono zeppe di Potenti della Terra immortalati negli affreschi, un onore toccato – a sorpresa – anche a Giorgia Meloni: nella basilica di San Lorenzo in Lucina, in pieno centro a Roma, è spuntato un angelo con il volto dell'attuale premier italiana. È il "miracolo" di controversi lavori di ristrutturazione effettuati nella Cappella del Crocifisso in onore di Umberto II, re d'Italia per soli 34 giorni nel 1946. Un miracolo durato però poco perché dopo una settimana scarsa di clamore l'effigie è stata cancellata.

La notizia della Meloni assunta in cielo nelle vesti di un cherubino è stata riportata in esclusiva lo scorso 31 gennaio dal quotidiano "La Repubblica", ha fatto prontamente il giro del mondo (grossa eco anche sui media britannici, stampa e tv) e ha attirato nella chiesa romana folle di curiosi che scattavano fotografie con il telefonino da tutti gli angoli possibili e immaginabili.

La premier ci ha scherzato su ("No, decisamente non somiglio a un angelo..."), ma la principale forza d'opposizione – il Partito democratico – ha denunciato "una potenziale e grave violazione del Codice dei beni culturali e del paesaggio, che vieta alterazioni arbitrarie, personalizzazioni e interventi non strettamente fondati su criteri scientifici e storico-artistici" e ha parlato di "culto della personalità".

Anche il Vicariato, capeggiato dal cardinale Reina e competente sulle chiese romane, ha reagito con "stupore" e avvertito che il ripristino degli affreschi della Cappella – rovinati dall'umidità – doveva essere compiuto "senza nulla modificare o aggiungere" e che più in generale "le immagini d'arte sacra e della tradizione cristiana non possono essere oggetto di utilizzi impropri o strumentalizzazioni, essendo destinate esclusivamente a sostenere la vita liturgica e la preghiera personale e comunitaria".

Ma chi ha introdotto nella basilica l'effigie della donna più potente della Penisola nella cappella dove fa bella mostra di sé un busto marmoreo di Umberto II?

L'artefice è il sacrestano-pittore-restauratore, Bruno Valentinetti, 83 anni, legato (a quanto hanno scritto i giornali italiani) agli stessi ambienti di estrema destra post-fascista di cui Giorgia Meloni è somma espressione. E proprio di Valentinetti sono gli affreschi originali della Cappella, dipinti 25 anni fa e di evidente sapore monarchico.

Tampinato dai giornalisti, Valentinetti è rimasto sulle prime nel vago ("Ognuno ci vede quel che vuole...lo ho restaurato ciò che c'era") e ha negato di essere una "groupie" della Meloni. Cinque giorni dopo il trambusto provocato da "La Repubblica" ha cancellato il viso incriminato. Come mai? "Me l'ha chiesto il Vaticano", ha tagliato corto.

Pur rimaneggiata pesantemente nei secoli, la basilica di San Lorenzo in Lucina è uno dei più antichi luoghi di culto cristiano nella capitale d'Italia: la prima chiesa sorta su quel posto risale al 440, quando ancora esisteva l'Impero Romano d'Occidente.



Online Pathways to Suicide: Strong Italian Presence at Westminster Hearing



A closed-door session of the All-Party Parliamentary Group (APPG) on Emerging Drugs and Online Behavioural Trends was held last January at the House of Commons, focusing - with an important Italian contribution - on one of today's most urgent public-health challenges: the rising risk of suicide facilitated through online environments.

Convened on 27 January 2026 in the Grimond Room of Portcullis House, the meeting brought together parlia-

mentarians, senior clinicians, academic researchers, charity leaders, public-health specialists and individuals with lived experience. The session was designed to address the complex intersection of harmful digital content, behavioural vulnerabilities and suicide risk.

A defining feature of this event was the strong and influential Italian representation, which significantly shaped the intellectual depth and strategic direction of the dialogue.

This representation included Professor Ornella Corazza and Professor Gianluca Esposito. Professor Corazza is the Chair of the APPG Scientific Committee and Secretariat and a leading figure in behavioural addictions and emerging drug trends. Full Professor of Developmental Psychopathology Director, Department of Psychology and Cognitive Sciences, Università di Trento, Professor Esposito delivered expert insight into developmental vulnerability, parent-child dynamics and the psychological impact of digital exposure. His contribution highlighted how online environments heighten risk during critical stages of cognitive and emotional development.

The Session Co-organiser was Political Strategist Chris Vinante Giovannini, who played a central role in coordinating high-level engagement between UK policymakers and international experts, ensuring that the session maintained both strategic coherence and scientific integrity.

Italian Food
Crafted, Imported & Delivered with Passion
Since 1966

WWW.CARNEVALE.CO.UK

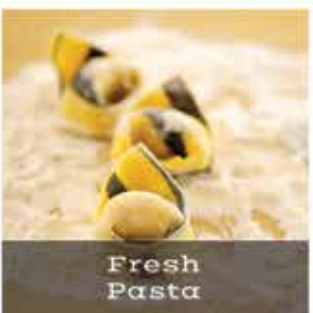


Dairy Products



Premium Sausages





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

GIULIO REGENI: A CAMBRIDGE E LONDRA

MANIFESTAZIONI PER CHIEDERE GIUSTIZIA

Alle 18:41 del 25 gennaio 2016 Giulio Regeni inviava il suo ultimo messaggio dal Cairo prima di essere sequestrato e ucciso dai servizi segreti egiziani. Dieci anni dopo alla stessa ora una settantina di manifestanti ha sfilato per Londra e davanti all'Ambasciata d'Italia nel regno Unito ha osservato un minuto di silenzio, seguito da un lungo applauso a sostegno della richiesta di verità e giustizia per lo studente italiano dell'università di Cambridge inviato in Egitto per una ricerca sociologica e finito ammazzato perché scambiato erroneamente per una spia.

Prima di confluire a Grosvenor Square davanti alla sede diplomatica italiana i manifestanti erano sfilati sotto l'ambasciata d'Egitto in UK, a quattro passi da Hyde Park. Anche lì con la muta richiesta di "Truth for Giulio Regeni".

Lo stesso giorno e nelle stesse ore una cinquantina di persone si è radunata per un'analoga manifestazione a Cambridge davanti alla chiesa di Great St Mary's e alla University Senate House. Hanno ascoltato brani tratti dal libro "Giulio fa cose", letti sia in italiano sia in inglese.

A Londra la marcia commemorativa è stata organizzata da un gruppo di cit-



tadini e accademici e da alcune realtà dell'associazionismo della comunità italiana nel Regno Unito. A Cambridge erano coinvolti nell'evento l'Italian Society e il gruppo Amnesty International dell'ateneo locale.

Triestino di nascita, dottorando all'Università di Cambridge, Giulio Regeni aveva da poco compiuto 28 anni quando scomparve al Cairo il 25 gennaio 2016 mentre stava conducendo la sua ricerca. Il suo corpo venne ritrovato il 3 febbraio successivo lungo la strada per Alessandria, con evidenti segni di tortura. Da allora, una lunga e dolorosa vicenda giudiziaria, segnata da ostacoli nelle indagini, ricostruzioni contraddittorie e da una persistente

manca di piena collaborazione da parte delle autorità egiziane. La marcia londinese e il momento di raccoglimento nella città da cui Giulio partiva, hanno ribadito con forza la volontà di vedere concluso il processo aperto a Roma volto ad accertare le responsabilità dei servizi segreti egiziani.

L'obiettivo di queste iniziative è mantenere viva l'attenzione su una vicenda che non riguarda soltanto una famiglia in cerca di risposte, ma solleva questioni fondamentali legate al diritto alla verità, alla libertà accademica, alla protezione dei ricercatori e, più in generale, alla difesa dei diritti umani, sotto attacco in tante parti del mondo.



UN LOGO PER CASA ITALIA

Casa Italia, la nuova sede creata per riunire sotto lo stesso tetto Ambasciata d'Italia, Agenzia ICE e Istituto Italiano di Cultura, si è dotata di un logo - due chiavi che formano un ponte con al centro un cerchio - che è frutto di una collaborazione con Istituto Marangoni London.

Più che un semplice cambio di sede, Casa Italia - situata nel cuore diplomatico di Westminster - è una nuova realtà strategica della rappresentanza del sistema Paese dell'Italia a Londra. Concepita come una piattaforma moderna e integrata, i nuovi uffici raggruppano diplomazia, cultura e promozione economica, con l'obiettivo di rafforzare "il ruolo dell'Italia come punto di riferimento globale per eccellenza, innovazione e dialogo".

Il logo ideato dalla studentessa di visual design Jamilya Orak è stato scelto attraverso un concorso di design indetto e promosso da Istituto Marangoni London per offrire così a giovani talenti creativi l'opportunità di confrontarsi con un progetto istituzionale di alto profilo e di concreta realizzazione.

Il progetto vincente di Jamilya Orak raffigura due chiavi che formano un ponte tra Italia e Regno Unito. Ispirato al ritmo architettonico degli acquedotti romani e all'iconografia immediatamente riconoscibile della metropolita-

na di Londra, esprime un richiamo al patrimonio italiano con un linguaggio di design contemporaneo e minimalista.

Una preselezione è stata effettuata da una giuria di esperti dell'Istituto Marangoni; il progetto vincitore è stato poi individuato da rappresentanti dei diversi uffici della nuova Casa Italia, sotto la guida dell'Ambasciatore d'Italia nel Regno Unito, Inigo Lambertini.

"Casa Italia - ha dichiarato Lambertini - è la casa dell'Italia nel Regno Unito, aperta ai cittadini italiani, agli amici britannici e a tutti coloro che amano il nostro Paese. Il nuovo logo interpreta questa visione con chiarezza e intelligenza: l'immagine di due chiavi che formano un ponte tra l'Italia e il Regno Unito è un simbolo potente del nostro rapporto duraturo, fondato sulla fiducia reciproca, sullo scambio culturale e sull'apertura. Questa identità riflette un'Italia moderna che valorizza il dialogo, la creatività e la collaborazione, onorando al contempo i profondi legami che uniscono i nostri due Paesi".

L'Istituto Marangoni è un'università privata italiana specializzata in moda, design e arte, fondata nel 1935 a Milano e tra le top-100 del mondo nel suo settore. Nel 2003 ha aperto una sua filiale nella capitale britannica a Spitafields.

ALLE RADICI DEL GUSTO: PUGLIA IN PROMOZIONE A FULHAM



La Puglia cerca di farsi conoscere di più a Londra dove lo scorso 26 gennaio è stata possibile "un'immersione" nel meglio che quella regione del Mezzogiorno offre in cultura, gastronomia e saperi tradizionali. Questa l'ambizione di "Alle Radici del Gusto - Puglia, un viaggio da assaporare", un evento promosso da Accademia Apulia UK, con il patrocinio del Consolato Generale d'Italia a Londra e il sostegno

della Regione Puglia.

L'evento si è tenuto a La Pizzica Restaurant a Fulham con l'obiettivo di unire "narrazione culturale, formazione gastronomica ed esperienza sensoriale", rivolgendosi a operatori del settore, media, opinion leader e rappresentanti della comunità italiana nel Regno Unito.

Il programma è consistito in un talk culturale (con Giorgia Salicandro, giornalista e vice presidente di Radici di Puglia, progetto dedicato alle radici identitarie della Puglia), in un masterclass e in uno show cooking, durante i quali chef e professionisti del settore hanno guidato il pubblico alla scoperta delle tecniche, delle materie prime e delle ricette simbolo della tradizione pugliese. Non è mancato nemmeno un percorso di "degustazione esperienziale" (cioè di assaggi...), con prodotti di quel territorio.

Le attività sono state realizzate con il contributo di importanti produttori pugliesi e con la partecipazione di TACO, distributore da sempre impegnato nella promozione e diffusione delle eccellenze vitivinicole e agroalimentari pugliesi sul mercato internazionale.

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

Segue da **pag.1**

A LONDRA SFIDA...



rio. I proventi andranno a Esharelife Foundation, charity britannica dell'imprenditore Maurizio Bragagni impegnata in progetti sociali nelle aree più svantaggiate del Terzo Mondo (Africa in primis).

'The Longest Tiramisu - Guinness

World Record Official Attempt avverrà sotto la supervisione di un giudice del Guinness World Records (affiancato dallo studio legale Gaglione Notaries and Solicitors). È organizzato da COMPLITALY TV, canale di informazione per gli italiani nel Regno Unito, e promosso da Nexa Events Ltd, con il patrocinio delle principali istituzioni e realtà italiane in UK, inclusa "La Notizia".

Il super-dolce non sarà assemblato in anticipo. "Ogni strato - spiegano i promotori che hanno annunciato ufficialmente l'iniziativa lo scorso 19 gennaio - sarà preparato al momento, sul posto, durante la prova, fresco e partendo da zero, utilizzando ingredienti genuini e metodi tradizionali, nel rigoroso rispetto dei requisiti ufficiali del Guinness dei Primati e degli standard di sicurezza alimentare. Niente di preconfezionato, niente di preassemblato".

Si tratta di battere il tiramisù attuale detentore del Guinness record: quello di 273,50 metri realizzato a Milano il 16 marzo 2019.

Il più tipico dessert italiano in versione "monstre" sarà dedicato a re Carlo e a Queen Camilla, visti come icone dei forti legami esistenti tra Italia e Regno Unito, legami ribaditi con la visita di stato compiuta lo scorso anno dalla coppia reale a Roma e Ravenna. Si spera che Camilla in persona si rechi il 26 aprile al municipio di Chesea per assaggiare una fetta...

A impegnarsi nell'iniziativa, che vuole far tesoro dell'inserimento della cucina italiana (prima al mondo!) nel Patrimonio Immateriale dell'Umanità da parte dell'Unesco, è un gruppo di chef e pastry chef coordinati da Federazione Italiana Cuochi UK, Italian Culinary Consortium ed Etica del Gusto.

Nei due giorni di preparazione del gigantesco dolce è previsto un concerto dal vivo la sera del 25 aprile, organizzati con il supporto di Gotobeat (ticketing platform), con sul palco Chiara Nova, The Italian Radio Society ed Ed Sheeran Experience. L'intento è di trasformare il tentativo di record in una grande festa aperta al pubblico. In programma anche una "Italian Expo": una mostra con una serie di "eccellenze del Made in Italy".

"Questo progetto dimostra che un record può diventare un atto collettivo di solidarietà. È il nostro modo di ringraziare questo Paese e di dimostrare cosa la comunità italiana è in grado di realizzare quando lavora unita", dichiara Mirko Ricci, direttore di COMPLITALY TV e ideatore della kermesse.

L'impresa del Tiramisù più lungo ha



avuto - prima ancora di essere tentata - l'onore di essere presentata con pompa il 2 febbraio alla Camera dei Deputati a Roma e il 23 febbraio alla House of Commons a Londra.

L'evento in Italia è stato moderato dal deputato leghista Simone Billi, Presidente del Comitato Italiani nel Mondo della Camera dei Deputati, che ha sottolineato il valore del progetto come

esempio concreto di collaborazione tra istituzioni, imprese e comunità italiana all'estero.

A Westminster il "ricevimento speciale" è stato invece organizzato dal deputato conservatore Gavin William e da Maurizio Bragagni e ha avuto luogo nel Terrace Pavillon alla presenza di parlamentari, diplomatici e partner dell'iniziativa.



TRAVEL HASHTAG: FORTE INTERESSE IN UK PER ITALIA PIÙ AUTENTICA E POCO ESPLORATA



C'è un forte interesse del mercato turistico britannico verso un'Italia più

genuina, ricca di esperienze autentiche e capace di valorizzare territori e

comunità: su questo trend vuole capitalizzare Travel Hashtag che lo scorso 4 febbraio ha organizzato la sua quinta edizione londinese negli spazi del Great Scotland Yard Hotel - The Unbound Collection by Hyatt, con il patrocinio del Consolato Generale d'Italia a Londra, dell'Istituto Italiano di Cultura, dell'Agenzia ICE - Italian Trade & Investment Agency e della Camera di Commercio italiana in UK.

L'evento ha puntato a rafforzare il dialogo tra buyer internazionali e operatori italiani orientati alla qualità confermando l'interesse crescente verso un confronto diretto tra domanda in-

ternazionale e offerta di alto livello in arrivo dalla Penisola.

Durante la giornata, i buyer hanno avuto l'opportunità di incontrare alcuni dei principali operatori del turismo italiano: ITA Airways, Italo, Starhotels, Parma Incoming Travel, Palazzo di Vagnana, Serravalle Designer Outlet, il Sistema Turistico di Destinazione "Terre del Sud Piemonte" (Alexala - Agenzia Turistica Locale della Provincia di Alessandria, Sistema Monferrato & Val Bormida, Consorzio Turistico Terre di Fausto Coppi, Gran Monferrato), Nordelaia Resort, APT Basilicata, Authentic Puglia Tours, Life Resorts, Master Ex-

plorer, Travel Before, Italia Highlights, Relais dei Molini, Air Horizont, Mozio's, The Modern Luxury e Cicloweb.

L'iniziativa ha messo in luce una domanda britannica sempre più orientata verso itinerari meno convenzionali, esperienze autentiche e proposte che valorizzano identità locali, enogastronomia, natura e cultura. Una tendenza particolarmente evidente nell'area di Londra, dove l'interesse verso l'Italia continua a crescere in modo costante.

"Questa edizione londinese rappresenta l'ennesima conferma della solidità del nostro format: nella sua semplicità e nella sua atmosfera informale riesce ad avvicinare in modo diretto i mercati internazionali agli operatori italiani, creando un terreno di dialogo immediato e spontaneo", ha dichiarato Nicola Romanelli, ideatore di Travel Hashtag.



Marco
EST. 2008
ALIMENTARI
— DELIVERING our passion for ITALIAN PRODUCE! —

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

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

www.marcoalimentari.com

Chiama la Bbc. Una voce pesca nel passato. Chiede della "Little Italy" di Londra del 1923. Poi altro balzo indietro nel tempo. Si delinea il profilo di un italiano arrivato nel 1894 che si tirava dietro un organetto da suonare in strada. Superata la sorpresa mi tornano in mente delle foto che usai per il documentario *Dangerous Characters* che girai per Channel4. Due in particolare. Quella di un uomo che suonava l'organetto e quella di una donna con il canarino in gabbia che leggeva la fortuna. Come? La gabbia conteneva bigliettiini. Il canarino ne beccava uno. C'era un messaggio. Amore in vista. Buona salute. Un bel viaggio. Giorni felici. Tutto nel prossimo futuro. Il penny del passante rincuorato finiva nel borsellino. E poco lontano in quella Londra intorno al 1900 il soldo cadeva con la musica. "Thank you, Sir, thank you, Madam". E via col giro di manovella.

Capita che il suonatore a cui si riferisce la Bbc in questa chiamata è l'antenato di un personaggio oggi noto a milioni di telespettatori. Una "celebrity" con tanto di nome inglese che mai si direbbe di discendenza italiana. Guarda, guarda, come si fa presto a passare da italiani che arrivavano a Londra, chi con la gabbia, chi con l'organetto, magari attraversando le Alpi a piedi, come succedeva, alla celebrity a cui la gente chiede l'autografo - per strada. Finita la conversazione arriva la pro-

IL MISTERO DELLA CELEBRITY INGLESE CON RADICI NELLA LITTLE ITALY

Di Alfio Bernabei

posta. "Se la sentirebbe di partecipare a un programma in compagnia di questa celebrity?" La voce è persuasiva. La proposta intrigante. E poi mi faccio prendere da una componente di nostalgia privata. Ho messo piede nella Bbc quando c'era ancora il servizio italiano a Bush House trovandovi personaggi che avevano trasmesso messaggi durante la Seconda guerra mondiale. Radio Londra. Uno era Elio Nissim. Fu lui a rivelarmi che a due passi c'era la London School of Economics dov'erano custoditi i verbali del processo agli assassini di Giacomo Matteotti depositati da Gaetano Salvemini. Gli sono ancora riconoscente. Di quei documenti me ne servo ancora oggi per un libro sulla visita di Matteotti a Londra. Passato e presente si collegano in questa chiamata inaspettata.

Quando si comincia a filmare con questa celebrity? Chi è? "Ah, no, questo non si può dire. Deve rimanere un segreto." Dopo alcuni giorni, arrivano dei documenti da firmare e

bisogna tornare a impegnarsi a non far nomi. Quello che si può dire è che il programma rientra in una serie che riprende ogni primavera e gioca sul tema "chi ti credi di essere?". Consiste nel prendere un personaggio celebre per metterlo davanti ad una sorta di albero genealogico con rilevazioni inaspettate sul trascorso e le origini della propria famiglia. Non l'ho mai visto. Ma che la celebrity in questione abbia una certa fama diventa certezza quando si comincia a filmare per strada. Le auto rallentano. Arrivano saluti con la mano. Passanti si fermano, chiedono l'autografo.

Quando tocca a me rivelare a X l'episodio dell'antenato arrivato con l'organetto dall'Italia il cui nome figura sulla stampa in compagnia di uno tra i personaggi inglesi più famosi dello scorso secolo, mi trovo davanti ad uno sguardo sconcertato. Ma come? Mio bisnonno? Conosceva...? Gli operatori filmano. Troppo silenzio di stupefazione. Altra ripresa. Lo sforzo di imma-

ginare il suonatore d'organetto che diventa tassello della propria famiglia è genuino, evidente. Registri e operatori si guardano. Ci sfilano i microfoni. Intorno a noi quel po' che rimane di alcune vecchie case di Clerkenwell dove un tempo c'erano gerani alle finestre sembra rivivere. Ci vorrebbe un po' di musica, tipo c'era una volta... la "Little Italy" di Londra. Voci, saluti, bambini che giocavano, canzoni. E tanti con

delle aspirazioni di riuscita nella vita.

Alfio Bernabei è autore del documentario *Dangerous Characters* per Channel 4 e dei libri *"Esuli ed emigrati italiani nel Regno Unito 1920-1940 (Mursia)"* e del romanzo storico *"L'estate prima di domani"* (Castelvecchi). La data della trasmissione verrà presto annunciata dalla Bbc.



SUMMIT SULLE MUTILAZIONI GENITALI FEMMINILI IN AMBASCIATA A LONDRA



Almeno 200 milioni di donne e ragazze nel mondo vivono con le conseguenze delle mutilazioni genitali femminili MGF. In Italia si stima che quasi 88.000 donne portino i segni di MGF, tra le quali 7.600 minorenni. Nel Regno Unito la cifra è ancora più alta: addirittura 137.000 donne sarebbero state vittime di questo tipo di mutilazioni.

Di questo si è discusso lo scorso 6 febbraio all'Ambasciata d'Italia a Lon-

dra, che ha ospitato il VI Summit della Società Italiana di Chirurgia Plastica Ricostruttiva-Rigenerativa ed Estetica (SICPRE) sull'assistenza alle vittime di MGF.

Presieduto da Aurora Almadori, chirurga plastica e ricercatrice all'University College London, oltre che responsabile del topic MGF nella SICPRE, l'evento ha evidenziato come la chirurgia plastica e ricostruttiva possa migliorare significativamente la vita

delle donne, riducendo le cicatrici e ripristinando forma e funzione. Attraverso tecniche ricostruttive e rigenerative avanzate, l'intervento chirurgico può migliorare il comfort durante la minzione, il movimento, i rapporti sessuali e il parto naturale e, in alcuni casi, può contribuire a ripristinare la normale anatomia.

"Le Nazioni Unite - ha dichiarato l'ambasciatore Inigo Lambertini, introducendo il summit - hanno inquadrato l'eliminazione delle MGF come una responsabilità condivisa, riconoscendo la pratica come una violazione del diritto alla salute, alla dignità e all'integrità fisica delle donne e delle ragazze. L'Italia ha costantemente sostenuto questo impegno, appoggiando risoluzioni chiave delle Nazioni Unite, promuovendo l'azione diplomatica e favorendo partenariati internazionali, nel quadro di una più ampia tutela dei diritti umani e dell'empowerment femminile, in quanto un progresso significativo è possibile solo attraverso

un'azione collettiva e sostenuta".

L'evento ha incluso la testimonianza di una sopravvissuta, una tavola rotonda con chirurghi di primo piano provenienti dall'Italia e dal Regno Unito, una seconda tavola rotonda con esponenti di organizzazioni e donne con MGF della società civile britannica e italiana, la lettura di una poesia da parte dell'attrice italiana Violante Placido, nonché una piccola esposizione di opere artistiche dedicate al tema

delle MGF ("FGM artwork corner") tra cui FLOR di Kaltuma Mohamed Abdi.

Durante l'evento è stata inoltre presentata al pubblico la Teleia Foundation, che offre gratuitamente supporto psicologico, medico e chirurgico alle donne con MGF (www.teleiafoundation.org). La giornata ha anche segnato l'avvio di un nuovo progetto di ricerca, il "Priority Setting Partnership on FGM Reconstruction", diretto da Aurora Almadori in collaborazione con Forward UK, University College of London e James Lind Alliance, volto a identificare le priorità su cui la ricerca futura dovrà concentrarsi per migliorare la vita delle donne con MGF (Instagram: MGF reconstruction).



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**

Italiano con...

non ha bisogno chi in possesso di Settled Status o Indefinite Leave to Remain.

Il vero quid riguarda chi ha acquisito la cittadinanza britannica. La naturalizzazione, infatti, fa cadere automaticamente lo status precedente, settled status o Indefinite Leave to Remain che sia. Anche se nei sistemi digitali può ancora apparire come "attivo", dal punto di vista legale non ha più valore. Il Regno Unito non considera più queste persone come migranti con un permesso di soggiorno, ma come cittadini a tutti gli effetti. È qui che con l'entrata in vigore generalizzata dell'ETA la vecchia abitudine di viaggiare con il solo passaporto italiano entra in crisi e inizia a essere zoppicante. Per fare chiarezza e capirne di più, ci siamo fatti aiutare da Flavio Zappacosta, responsabile per il Regno Unito e Irlanda di ENIT (Italian National Tourist Board), l'agenzia statale che promuove l'Italia come destinazione turistica all'estero.

L'ETA è riservata esclusivamente a chi non ha già il diritto di entrare nel Regno Unito. Un cittadino britannico, ipso facto, non può richiederla. Allo stesso tempo, non può nemmeno entrare come visitatore. Da ora quindi, non è più possibile presentarsi all'imbarco con un passaporto italiano legato al Settled Status o accompagnato da un'ETA: il sistema non riconoscerà né uno status di visitatore valido né quello di cittadino. Il risultato concreto, per molti, rischia di essere il blocco al check-in.

Le indicazioni delle autorità britanniche e degli esperti di immigrazione sono chiare. Chi possiede la cittadinanza britannica, anche doppia, dovrà dimostrare il proprio diritto di ingresso con un passaporto britannico valido oppure con un Certificate of Entitlement inserito nel passaporto straniero. Quest'ultima opzione è possibile, ma comporta costi onerosi e tempi dilatati rispetto alla richiesta di un passaporto britannico.

Molti naturalizzati, per tante ragioni, hanno finora rimandato questa richiesta, per timore di dover spedire l'originale del passaporto e restare temporaneamente senza documenti, con il rischio di non poter affrontare viaggi imprevisti o emergenze familiari. Esiste però una possibilità poco conosciuta: in situazioni urgenti, l'HM Passport Office può considerare e valutare domande senza l'invio del documento originale, sulla base di motivazioni documentate. Non è una procedura automatica, ma una deroga concessa caso per caso.

Le stesse regole valgono anche per i minori. Se sono cittadini britannici, devono viaggiare come tali. Il passaporto italiano, da solo, non sarà sufficiente nemmeno per loro.

L'introduzione dell'ETA rende evidente ciò che per anni è rimasto in secondo piano: la cittadinanza britannica non è solo un titolo simbolico, ma una condizione giuridica che comporta obblighi pratici. Da ora ignorarli non sarà più possibile. Chi non si adegua rischia di scoprirlo nel momento peggiore, davanti a un banco check-in, con un biglietto in mano e nessun documento valido per partire.

Emanuele Piva

PIÙ TEMPO PER CITTADINANZA ITALIANA A FIGLI NATI ALL'ESTERO

Siete un italiano all'estero e non avete fatto subito la pratica per estendere la cittadinanza italiana ad un vostro figlio nato all'estero? Sappiate che potete farlo fino al 31 maggio 2029, se il vostro erede non aveva ancora compiuto 18 anni al 24 maggio 2025.

I tempi per questa sanatoria sono stati allungati di 3 anni grazie ad un emendamento al decreto milleproroghe 2026 e di questo emendamento "accolto dal governo" si è attribuita il merito la deputata Federica Onori, del partitino centrista Azione.

"Grazie ad un nostro emendamento al milleproroghe, accolto dal governo, - ha annunciato la parlamentare in una nota - viene esteso a maggio 2029 il termine, oggi fissato a maggio 2026, per la presentazione della dichiarazione di filiazione per l'ottenimento della cittadinanza italiana da parte dei bam-



bini nati all'estero da genitori italiani".

"La recente riforma della cittadinanza - ha rimarcato Federica Onori - ha introdotto importanti novità, ma la necessaria campagna informativa non è mai realmente partita. Lo avevamo chiesto anche con un ordine del giorno accolto dal Governo, ma che continuiamo a ricevere segnalazioni di criticità da parte dei nostri connazionali all'estero. Senza una proroga, il rischio

è che molti minori e le loro famiglie perdano un diritto solo per mancanza di informazioni e per i tempi oggettivamente troppo stretti. Finalmente, con il nostro emendamento, i termini per l'ottenimento della cittadinanza vengono allineati".

La sanatoria con la possibilità di presentare domanda all'ufficio consolare di pertinenza entro il 31 maggio 2029 si è resa necessaria dopo che l'anno scorso il governo Meloni ha proceduto ad un drastico giro di vite sui criteri per l'acquisizione della cittadinanza italiana se si nasce fuori dei patrii confini. In forza delle nuove norme, in vigore da maggio 2025, la cittadinanza italiana non passa più automaticamente al figlio ma va richiesta con atto formale e viene concessa soltanto in presenza di una serie di stringenti condizioni.

ADL | ADL SOLICITORS

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

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

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

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

Bringing you the very best from Italy



Covent Garden

30 Wellington St, London WC2E 7BD

Tel: 020 7240 6339

OPEN NOW



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



215, PICCADILLY, LONDON, W1J

9HL Tel: 0207 4949435



WWW.SANCARLOCICCHETTI.CO.UK

@SC_Cicchetti

facebook.com/sancarlogroup

Segue da pag. 1

CARRIERE SEPARATE...

canti e magistrati inquirenti che almeno a parole mira a garantire una maggiore autonomia e specializzazione di ciascuna funzione, e prevede la creazione di due distinti organi di autogoverno: il Consiglio superiore della magistratura giudicante e il Consiglio superiore della magistratura requirente. Ciascuno di questi organismi sarà responsabile per la gestione delle assunzioni, trasferimenti, valutazioni di professionalità e attribuzione delle funzioni per i magistrati di competenza.

Dal punto di vista operativo, i due nuovi CSM saranno presieduti dal Presidente della Repubblica e includeranno membri nominati – per quanto riguarda la quota togati – tramite un meccanismo innovativo che ha sconcertato non pochi: il sorteggio. Così da spezzare le reni alle varie correnti politiche in seno alla magistratura. Per un terzo, i componenti saranno selezionati da un elenco di professori universitari e avvocati con almeno quindici anni di esperienza, stilato dal Parlamento (quindi nomine partitiche...). Gli altri due terzi saranno estratti tra i magistrati giudicanti o richiedenti, a seconda dell'organo di riferimento.

Altra novità di grosso rilievo: la creazione dell'Alta Corte disciplinare, organo indipendente con competenza esclusiva sulle questioni disciplinari che riguardano magistrati giudicanti e richiedenti. Sarà composta da 15 giudici, selezionati attraverso un sistema misto: parte sarà nominata dal Presidente della Repubblica tra esperti in materie giuridiche, parte sorteggiata tra professionisti qualificati e magistrati con esperienza decennale.

Ecco il quesito referendario

"Approvate il testo della legge di revisione degli artt. 87, decimo comma, 102, primo comma, 104, 105, 106, terzo comma, 107, primo comma, e 110 della Costituzione approvata dal Parlamento e pubblicata nella Gazzetta Ufficiale del 30 ottobre 2025 con il titolo "Norme in materia di ordinamento giurisdizionale e di istituzione della Corte disciplinare"?".

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

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

SERVIZI PER BAMBINI

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

SERVIZI PER ADULTI

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

PREZZI COMPETITIVI**PROFESSIONALITÀ ED ESPERIENZA****MASSIMA RISERVATEZZA**

Inquadra il QR code per visitare il sito

www.letueemozioniparlanoinitaliano.com**REFERENDUM GIUSTIZIA:
A VOI LA SCELTA**

Al referendum costituzionale sulla giustizia, in calendario per il 22 e 23 marzo, gli italiani all'estero saranno ancora una volta chiamati a pronunciarsi per posta, benché in prospettiva il governo Meloni punti ad abolire questo controverso sistema di voto.

Ecco la tempistica: il plico dovrebbe arrivarvi a casa entro il 4 marzo all'indirizzo di residenza, la spedizione viene effettuata dal Consolato di riferimento. Se entro l'8 marzo il plico non è arrivato, potete chiedere duplicato: ogni Consolato prevede un apposito email o numero telefonico a cui richiedere il plico.

Attenzione: la scheda votata deve arrivare al Consolato entro le ore 16:00 locali di giovedì 19 marzo (non basta spedirla entro quella data: deve raggiungere il Consolato entro questa data).

Come si accennava, l'ipotesi di un'abolizione del voto per posta all'estero già in occasione del referendum sulla giustizia aveva preso corpo dopo che lo scorso 29 dicembre un ordine del giorno (ODG) alla Legge di Bilancio

**ALL'ESTERO
SI VOTA
ANCORA
PER POSTA**

- presentato dal deputato Andrea Di Giuseppe (Fratelli di Italia) e accolto dal Governo Meloni – aveva chiesto che il voto all'estero diventi esercitabile



Il più famoso storico italiano, Alessandro Barbero, è per il no al referendum sulla giustizia: "Il cittadino – avverte – non sarà più sicuro nel momento in cui siede davanti a magistrati che prendono ordini o che possono essere minacciati dalla politica".

DI PIETRO, IO PER IL SÌ

"Il primo invito che faccio è quello di andare a votare. Poi, se i cittadini verranno informati bene, la consultazione non potrà che concludersi con l'affermazione del Sì", dice Antonio Di Pietro, diventato ultra famoso come pubblico ministero nello scandalo "Mani Pulite" di inizio Anni Novanta.

A suo avviso "in un confronto tra accusa e difesa che si svolga in regime di parità davanti a un giudice terzo, come prevede la Costituzione, quel giudice terzo non può essere parente o fratello del primo o del secondo". Ben venga quindi la separazione delle carriere e la creazione di "un organo disciplinare indipendente".

"In questa riforma – argomenta – non

è prevista alcuna possibilità di sotto-missione del PM, il pubblico ministero, all'esecutivo. Al contrario, il PM rafforza le sue funzioni, mantenendo inalterate la sua autonomia e la sua indipendenza e conservando sia l'obbligatorietà dell'esercizio dell'azione penale, sia il dovere di cercare anche le prove a favore dell'indagato. E non viene modificata la norma in base alla quale il PM dispone direttamente della polizia giudiziaria, dunque chi racconta questa suggestione lo fa per sviare l'attenzione o mettere paura ai cittadini".

La riforma gli sembra "opportuna e necessaria perché completa un'impostazione che già esiste nel nostro

le soltanto in presenza, recandosi fisicamente in ambasciate e Consolati o "in altre sedi da loro garantite".

"E' un passo di giustizia verso milioni di italiani all'estero. Il voto – aveva 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... Il sistema del voto per corrispondenza oggi lascia spazio a troppe criticità: rischi di brogli, plichi smarriti o intercettati".

Contro l'odg del deputato Di Giuseppe fatto proprio dalla maggioranza si erano subito scagliate le opposizioni, ostili all'idea di mettere mano in modo radicale alla legge elettorale fuori dei patrii confini proprio a ridosso del referendum sulla giustizia. Anche per i tempi molto stretti e per evitare ulteriori polemiche il governo Meloni ha deciso che in occasione del referendum e' meglio mantenere all'estero il bistrattato voto per corrispondenza.

BARBERO, NO E POI NO

"Questa riforma – sostiene Barbero – non è sulla separazione delle carriere, quella già esiste. Già oggi uno decide in quale dei due ruoli vuole fare il magistrato, se fare il PM o fare il giudice, può cambiare una sola volta nella sua vita, e pochissimi peraltro lo fanno". "Al centro della riforma c'è la distruzione del Consiglio Superiore della Magistratura, così come era stato voluto dall'assemblea Costituente. Oggi il Csm è l'organo a cui sono state date anche le mansioni disciplinari, ovvero come sanzionare" le toghe.

A suo giudizio "la riforma indebolisce il Csm: perché intanto lo sdoppia, crea un Consiglio superiore per i PM e un Consiglio superiore per i giudici, e

poi vi mette al di sopra un altro organo, l'Alta Corte disciplinare". Tre organi nuovi "dove i membri magistrati siano tirati a sorte mentre il governo continua a scegliere quelli che nomina lui, mi sembra che siano organismi dove il peso della componente politica sarà di molto superiore. E dove il governo potrà di nuovo, come in uno Stato autoritario, dare ordini ai magistrati e minacciarli di sanzioni".

Sul sorteggio dei magistrati (al posto dell'elezione che oggi favorirebbe il consolidarsi di correnti) lo storico è tranciante: la definisce una "misura pazzesca", "una misura che non si usa in nessun organo di grande responsabilità".



ordinamento" e "non tocca l'articolo 104 della Costituzione" che garantisce autonomia e indipendenza sia per il giudice sia per il pubblico ministero.

E il sorteggio dei magistrati per i ruoli negli organi di controllo? Di Pietro non ci vede nulla di tremendo perché frena "lo strapotere" delle correnti in seno alle toghe.

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

IN VIAGGIO PER IL DESIGN ITALIANO A LONDRA

Ciabatti (Poltrona Frau UK): Londra ci costringe a migliorare



Entrare nello showroom Poltrona Frau a Fulham Road non significa semplicemente varcare la soglia di un marchio storico. È come entrare in un frammento d'Italia che ha imparato a parlare fluentemente una lingua internazionale. Pelle, proporzioni, silenzio: tutto racconta una storia di tempo, sapere e misura. Qui abbiamo incontrato Ottaviano Ciabatti, Direttore di Poltrona

na Frau UK, per parlare di presenza, successo e integrazione del design italiano nel Regno Unito.

Direttore, Poltrona Frau è uno dei nomi più iconici del design italiano. Perché Londra è diventata una piazza così importante per voi?

Considero Londra uno straordinario osservatorio per interagire con culture e sensibilità diverse fra di loro, e questo ci costringe a essere continuamente in ascolto per modulare la nostra proposta sia nei modi che nei contenuti. Non si tratta solamente di vendere un prodotto, ma farsi riconoscere come uno dei protagonisti in un contesto articolato che produce un lifestyle unico. Ogni giorno ti devi confrontare con un pubblico complesso e competente che riconosce la nostra qualità, ma richiede coerenza e affidabilità.

Cosa rappresenta oggi il Made in Italy per il pubblico britannico?

Il Made in Italy è percepito come bellezza, valore, storia e autenticità. Dobbiamo rimanere fedeli alle nostre origini per essere credibili, e continuare a innovare per trasferirlo alle nuove generazioni di clienti abituati a un contesto internazionale. Architetti e Interior Designer scelgono il Design Italiano perché sanno che siamo in grado di realizzare la loro visione, attraverso la nostra grande capacità di affrontare progetti complessi.

Come si traduce questa percezione nel vostro lavoro quotidiano in UK?

I nostri store non sono solo spazi espositivi, ma luoghi d'incontro e confronto con progettisti, developer, project manager e tutti coloro da cui possiamo imparare e a cui possiamo dare visioni e soluzioni adatte alle esigenze locali, rimanendo coerenti con la nostra identità di brand.

Quanto è importante l'integrazione con il contesto britannico?

Cruciale. Non vogliamo solo essere ascoltati ma capire dai nostri interlocutori qual è il "linguaggio" migliore per diventare parte dell'ecosistema



culturale ed economico di cui facciamo parte. Dialogare, collaborare, sperimentare insieme, l'integrazione ha molti aspetti e noi cerchiamo di capirli e viverli tutti.

Cosa resta immutabile dell'identità italiana di Poltrona Frau, anche a Londra?

La cura nella selezione dei migliori materiali, il rispetto per il tempo necessario a costruire i nostri prodotti, il piacere di continuare a creare Bellezza. Questi valori non cambiano, sappiamo di essere riconosciuti per questo e ne siamo felici.

Guardando al futuro, perché il Regno Unito resta centrale per il design italiano?

Londra è un Hub che raccoglie la più importante comunità internazionale di Architetti e Interior Designer, essere qui costituisce una opportunità unica

per il Business e la sua evoluzione. La complessità del sistema economico e culturale del Regno Unito ci costringe a migliorare, come forse da nessuna altra parte nel mondo, e continuerà ad essere così nel futuro.

In conclusione: cosa rappresenta per voi essere italiani a Londra?

È una grande responsabilità corrispondere alle aspettative che il Made in Italy ha generato presso l'audience Inglese, ma il piacere e l'onore di essere in qualche modo ambasciatori della nostra cultura è uno stimolo costante a lavorare bene, con rispetto e intelligenza.

La Bellezza si costruisce con fatica, ma poi non ha bisogno di molte parole per essere spiegata, la riconosci e basta. Forse è questo che ci rappresenta, a Londra e nel Mondo.

Daniel Gava



sidente della Sezione Alpini della Gran Bretagna, Giulio Pizzi, ha ringraziato i partecipanti per il sostegno alle attività del alpini in terra britannica ed ha passato quindi la parola all'avvocato Alessandro Gaglione, presidente del COMITES di Londra, che ha sottolineato l'importanza della Veglia Verde come simbolo di coesione e amicizia della comunità londinese, ringraziando gli Alpini per il costante impegno nel mantenere vive le tradizioni e il senso di appartenenza.

Tra gli ospiti, oltre ai rappresentanti di diverse associazioni di italiani a Londra, spiccavano i genitori di Guglielmo Vicario, portiere del Tottenham

Hotspur, originari di Udine e grandi sostenitori della comunità italiana di Londra e degli Alpini. La loro presenza ha testimoniato ancora una volta il forte legame tra il Friuli e le Penne Nere, rafforzato anche dalla partecipazione del gruppo del Fogolâr Furlan, guidato dal presidente Paolo Pascolo.

La Veglia Verde, che affonda le sue radici nel lontano 1928, è stata animata dalle musiche dell'orchestra Allodi e dal tradizionale ballo liscio mentre i cuochi alpini hanno deliziato tutti con polenta, salsicce e spezzatino. Non è mancata la consueta lotteria con i proventi destinati a opere di beneficenza.

Fabrizio Biscotti

Veglia Verde 2026: a East Finchley la tradizionale festa degli Alpini

Gli alpini in UK tengono duro: invecchiano e diminuiscono in numero ma anche nel 2026 hanno rinnovato la tradizione della Veglia Verde che ha visto lo scorso 31 gennaio quasi trecento

persone affollare la Bishop Douglass School a East Finchley.

Molti i giovani presenti nella scuola cattolica per una serata che si è confermata un appuntamento importante per rafforzare i legami tra il glorioso corpo militare, la comunità italiana e tutti gli amici della Penisola in terra inglese.

Nel suo indirizzo di saluto il vice presidente della Sezione Alpini della Gran Bretagna, Giulio Pizzi, ha ringraziato i partecipanti per il sostegno alle attività del alpini in terra britannica ed ha passato quindi la parola all'avvocato Alessandro Gaglione, presidente del COMITES di Londra, che ha sottolineato l'importanza della Veglia Verde come simbolo di coesione e amicizia della comunità londinese, ringraziando gli Alpini per il costante impegno nel mantenere vive le tradizioni e il senso di appartenenza.

Tra gli ospiti, oltre ai rappresentanti di diverse associazioni di italiani a Londra, spiccavano i genitori di Guglielmo Vicario, portiere del Tottenham



GAGLIONE NOTARIES

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

Landline: 020 7936 3555 Mobile: 07414974279

E-mail: info@gaglione.net



0207 7203 721

WhatsApp
FOR BUSINESS

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

@vincenzo.ltd

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

orders@vincenzoltd.co.uk



Made in Italy: il Regno Unito punta sull'Italia. Export e investimenti in crescita nel 2025



L'internazionalizzazione delle imprese italiane non è solo una strategia economica, ma il motore trainante della nostra crescita. In questo scenario, l'ICE-Agenzia si conferma il braccio operativo fondamentale del Ministero degli Affari Esteri per consolidare il marchio 'Made in Italy' nel mondo. Con una rete dinamica e moderna, l'Agenzia agisce su due fronti: da un lato, l'assistenza capillare alle PMI (SMEs), spina dorsale del nostro sistema produttivo; dall'altro, l'attrazione di capitali esteri per nutrire l'innovazione nazionale e creare posti di lavoro. L'Ufficio ICE di Londra, presente nel Regno Unito sin dal 1947, ha chiuso un 2025 da protagonista. Sotto la guida del Direttore, Giovanni Sacchi e della Vice Direttore Gabriella Migliore, uno staff di 18 professionisti ha gestito un carico di lavoro significativamente aumentato nell'ultimo triennio. I numeri parlano chiaro: nel corso del 2025 sono state realizzate 42 iniziative promozionali tra Regno Unito e Irlan-

da, coinvolgendo 577 aziende italiane. A queste si aggiungono 72 missioni di incoming che hanno portato quasi 300 operatori e giornalisti britannici e irlandesi direttamente alle grandi fiere in Italia, creando un ponte diretto tra produzione e mercato. Nonostante le sfide globali, il Made in Italy nel Regno Unito non solo tiene, ma avanza. I dati relativi ai primi 11 mesi del 2025 evidenziano una performance solida: l'export italiano verso il UK è stato di £ 21,4 miliardi (+1% rispetto al 2024). Invece gli import dal UK sono stati di £ 8 miliardi (-3%) di conseguenza la bilancia commerciale ha avuto un surplus a favore dell'Italia di £ 13,3 miliardi (+3,5%). L'Italia si conferma così il 9° fornitore del Regno Unito, consolidando una posizione di leadership nei settori tradizionali ma anche nelle nuove frontiere dell'innovazione. L'Italia non esporta solo prodotti, ma attrae capitali. Il Regno Unito è oggi il 5° investitore globale nel nostro Pae-

se (preceduto solo da USA, Germania, Svizzera e Spagna), con uno stock di investimenti diretti esteri (FDI) pari a 22,4 miliardi di sterline nel 2024. I settori più dinamici sono i servizi alle imprese, tessile, retail, energie rinnovabili e servizi finanziari. Il Desk Attrazione Investimenti dell'ICE ha giocato un ruolo importante nel 2025, generando una pipeline di investimenti potenziali di 5,3 miliardi di euro e una pipeline di oltre 3.600 potenziali posti di lavoro, supportando oltre 40 aziende britanniche e irlandesi nel loro ingresso nel mercato italiano, e promuovendo i settori di aerospazio, cleantech e scienze della vita.

Il piano promozionale per il 2026 si preannuncia ancora più ambizioso, toccando ogni settore chiave dell'economia nazionale. Per l'Agroalimentare sono stati confermati gli appuntamenti tradizionali come la Borsa Vini, l'IFE (30 marzo-1° aprile), Bar Convent (maggio) e l'European Pizza Show (novembre). Tra le novità spiccano il Real Italian Wine and Food Experiences ad aprile e la Specialty & Fine Food Fair a settembre. Per il settore di Beni di Consumo le collettive italiane confermate saranno a London Book Fair (marzo), la Clerkenwell Design Week (maggio) e con nuovi focus sulla London Craft Week (maggio), Texpremium (giugno), Scoop London (luglio) e Decorex (ottobre). Per i settori di Tecnologia e Innovazione invece grande attenzione alle startup e all'high-tech. Dallo Smau London (marzo) all'AI Summit (giugno), fino alla partecipazione al Farnborough International Airshow a luglio per l'aerospazio e Global Startup Program (ottobre). I nuovi appuntamenti fieristici saranno le fiere PTE

World (marzo), Advanced Engineering Birmingham (settembre) e Rouleur Live London (novembre). Il Desk di attrazione d'investimenti diretti este-

ri invece continuerà la sua attività di promozione con webinar settoriali regolari e una grande conferenza dedicata a presentare l'Italia come destinazione d'investimento per le aziende straniere.

Un momento di particolare rilievo istituzionale inizierà il 9 marzo, quando ICE Londra si trasferirà in "Casa Italia". La nuova sede integrata con l'Ambasciata d'Italia e l'Istituto Italiano di Cultura, alle porte di Buckingham Palace, per offrire un'immagine unitaria e innovativa del Sistema Paese nel cuore di Londra. **LaR**



BEVETE VINO ITALIANO: ICE SI INDUSTRIA PER SOSTENERLO IN UK



Tra settembre 2024 e settembre 2025 c'è stato in UK un calo del 3% nelle vendite di vini e le prospettive non sono buonissime: da qui l'urgenza di promuovere al più possibile le importazioni vinicole dall'Italia. Compito dell'ICE, che lo scorso 21 gennaio 2026 ha organizzato a Londra La Borsa Vini Italiani Regno Unito 2026, un appuntamento annuale per la "business

community" locale giunto alla sua decima edizione.

Quarantadue aziende provenienti dalle diverse regioni italiane hanno partecipato all'evento che ha avuto il suo clou in una Masterclass per i buyers britannici intitolata "The Lightness Revolution: Italian Reds Redefined" From heavy oak to lifted perfume — exploring how Italian reds have be-

come more transparent, food-friendly, and globally relevant" e presentata dal "Master of Wine" Peter McCombie.

La manifestazione allo "IET London: Savoy Place" ha permesso lo svolgersi di incontri B2B tra gli operatori invitati e le aziende italiane partecipanti. I produttori italiani hanno avuto a disposizione un tavolo/postazione attrezzata (con bicchieri, ice-bucket, ecc.) per far

degustare i propri vini e dialogare con la controparte britannica. Ad assicurare la loro presenza sono stati oltre 200 operatori specializzati appartenenti a tutte le categorie del settore: importatori, grossisti, rappresentanti HORECA e GDO, giornalisti, provenienti da Regno Unito e Repubblica d'Irlanda.

Nonostante il rallentamento generale del mercato vinicolo nel Regno Unito, i dati relativi alle importazioni confermano il ruolo centrale dell'Italia tra i principali fornitori di vino nel Paese. In particolare, nel 2025 l'Italia si distingue come primo esportatore in termini di quantità (oltre un miliardo di litri),

superando tutti gli altri Paesi. Anche dal punto di vista del valore economico, l'Italia mantiene una posizione di rilievo, seconda solo alla Francia, con una crescita costante negli ultimi quattro anni.

Sul perché dalla diminuzione di consumo di alcol in UK nella prima metà del 2025 pesano vari fattori derivanti dalle condizioni dell'economia del paese. Il rialzo del tasso di inflazione, l'aumento dei contributi da versare per l'assicurazione nazionale introdotti nel mese di aprile e l'impatto dei tassi doganali hanno indotto una forte pressione sul settore. **LaR**



Segue da **pag.1**

DOCTOR ESPRESSO:...

iconico che ha avuto un ruolo importante nel mio percorso. Inizialmente abbiamo cominciato ad acquistare macchine antiche come fonte di pezzi di ricambio proprio per quel bar. Tuttavia, col tempo, la bellezza, il design e l'ingegneria di questi modelli d'epoca ci hanno conquistato, trasformando una necessità tecnica in una vera passione. A quel punto Vanessa ha iniziato a cercare inserzioni di vendite di seconda mano in Italia, e nel giro di poco tempo ci siamo ritrovati con una vera e propria collezione di macchine da caffè storiche, che oggi rappresenta una parte fondamentale della nostra identità e del nostro progetto.

Su Wikipedia si legge che la macchina da caffè da bar è stata inventata nel 1994 dal torinese Angelo Moriondo e il primo a brevettarla, a Milano, fu nel 1927 Angelo Torriani. A quando risale la macchina da caffè più antica che tu hai riparato?

La Tosetti Pierovano del 1932 che fa parte della nostra collezione ed esposta nel barN3

È vero che quella qui nel vostro locale di Fulham High Street è la più vecchia macchina da caffè in funzione nel Regno Unito?

No, non è corretto. La macchina a cui ti riferisci non si trova nel locale di Fulham High Street, bensì nel nostro primo bar, Doctor Espresso Caffetteria, situato presso la fermata della metro Putney Bridge. Quella macchina è del 1956 ed è tuttora in funzione.

Nel locale di Fulham High Street, invece, esponiamo diverse macchine da caffè antiche, selezionate tra le più rare o tecnicamente e storicamente più interessanti, ma non utilizzate per il servizio quotidiano. Da MAMA V's, il nostro terzo coffee shop, utilizziamo invece una Gaggia del 1958, che di fatto è diventata la seconda macchina da caffè più antica ancora in funzione in Inghilterra. Questa scelta riflette la nostra volontà di mantenere viva la storia dell'espresso, non solo attraverso l'esposizione, ma anche attraverso l'uso concreto di macchine che hanno segnato un'epoca.

All'interno le macchine che ripari sono molto diverse oppure quando ne conosci una le conosci tutte?

No, assolutamente no: le macchine che riparo non sono tutte uguali. Ogni modello è unico, e questo è particolarmente vero per le macchine antiche.

Soprattutto nei modelli storici, ogni produttore aveva soluzioni tecniche proprie: sistemi idraulici diversi, resistenze, caldaie, gruppi, materiali e logiche costruttive che non erano ancora standardizzate. Anche due macchine della stessa epoca possono presentare differenze sostanziali. Conoscere una macchina aiuta a sviluppare metodo ed esperienza, ma non significa conoscere tutte le altre. Ogni intervento richiede studio, osservazione e rispetto del progetto originale. È proprio questa varietà che rende il lavoro stimolante e che continua ad alimentare la mia passione per le macchine da caffè, soprattutto quelle d'epoca.

Nella tua esperienza la bontà di un buon espresso dipende anche dal tipo di macchina che usi? La macchina può far cambiare il gusto? Per te quale è la migliore in assoluto?

Nella mia esperienza, la bontà di un buon espresso dipende sì anche dal tipo di macchina, ma non è l'elemento determinante. La macchina può certamente influenzare il gusto – soprattutto in termini di stabilità di temperatura, pressione e costanza dell'estrazione – ma da sola non garantisce mai un grande espresso. Per me, l'elemento centrale resta la persona che utilizza la macchina. Il rapporto tra barista e macchina è come un matrimonio: serve conoscenza, rispetto e pratica quotidiana. Tutte le macchine da caffè possono essere buone; la vera differenza la fa chi sa usarle, chi impara a "sentirle" e a capirne i tempi, i limiti e le potenzialità. Per questo motivo non credo esista la migliore macchina in assoluto. Esiste piuttosto la migliore combinazione tra persona e macchina, quella che si crea con l'esperienza, la costanza e la passione. È lì che nasce davvero un grande espresso.

Oltre all'Italia ci sono altri Paesi che hanno prodotto delle buone macchine da caffè? Ti risulta che al giorno d'oggi le costruiscano anche in Cina?

Sì, oltre all'Italia anche altri Paesi hanno una tradizione importante nella produzione di macchine da caffè di qualità, soprattutto nel segmento professionale. Nel Regno Unito, ad esempio, Fracino è un caso emblematico: un'azienda storica, con una fabbrica ben attrezzata a Birmingham, che continua a produrre localmente macchine professionali molto apprezzate, mantenendo un forte controllo su



progettazione e qualità. In Asia Cina e Taiwan svolgano un ruolo sempre più rilevante nella produzione. Molti produttori noti di macchine da caffè – inclusi marchi europei affermati – esternalizzano parte della produzione o l'assemblaggio proprio in questi Paesi.

C'è differenza tra Taiwan e Cina?

Taiwan è spesso associata a standard qualitativi medio-alti, soprattutto per componentistica, elettronica e lavorazioni precise. La Cina offre una capacità produttiva enorme e molto flessibile: oggi è in grado di realizzare sia prodotti entry-level sia macchine tecnicamente valide, a seconda delle specifiche richieste dal marchio committente. Detto questo, la differenza reale non è tanto il Paese di produzione, quanto il livello di controllo del progetto, dei materiali e della qualità finale. I produttori storici italiani (e alcuni europei) restano un punto di riferimento per cultura dell'espresso, design e know-how, mentre la produzione asiatica è ormai parte integrante della filiera globale.

Tutti i vostri locali hanno un angolo-museo?

Sì, tutti e quattro. Con una selezione di macchine professionali da caffè, ed è una scelta molto precisa. Vogliamo offrire un'esperienza unica: quando si entra nei nostri negozi non si sa da dove iniziare a guardare, perché ogni dettaglio racconta una storia. La nostra collezione, infatti, non si limita solo alle macchine da caffè. In esposizione si trovano anche teaglieri, macchine fotografiche e altri oggetti d'epoca, che richiamano il lavoro artigianale, la cultura italiana e il valore del tempo. Tutti questi elementi contribuiscono a creare un ambiente che va oltre il semplice bar, trasformandolo in un luogo di scoperta, memoria e identità.

La vostra clientela come è composta? Molti gli italiani? La nostra clientela è piuttosto eterogenea.

Abbiamo una presenza significativa di italiani, ma non rappresentano la maggioranza. Accogliamo molte famiglie, numerosi clienti provenienti dagli uffici della zona e anche residenti del quartiere, che utilizzano il bar come punto di ritrovo abituale. In questo senso, il locale svolge non solo una funzione di ristorazione, ma anche un ruolo sociale, diventando un luogo di aggregazione per la comunità locale.

Negli ultimi anni avete riscontrato una maggiore attrazione degli inglesi per l'espresso?

Il consumo di caffè nel Regno Unito è cresciuto costantemente negli ultimi anni, nonostante vendiamo anche i tea i nostri clienti richiedono maggiormente caffè, come flatwhite e americano, la scelta del no dairy latte è incrementata moltissimo negli ultimi 5 anni. Una volta ho sentito una frase che mi è rimasta in mente, il caffè è un piccolo lusso che tutti si possono permettere, naturalmente questo prima del brexit.

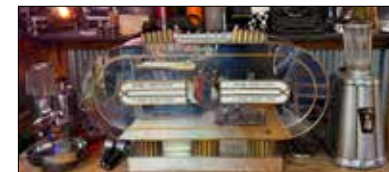
Che progetti avete per il futuro? Contate di espandervi ulteriormente?

Al momento non abbiamo in programma un'ulteriore espansione. Il clima economico è troppo incerto e preferiamo muoverci con prudenza. Il nostro obiettivo principale resta consolidare ciò che abbiamo costruito, mantenendo alta la qualità e l'identità dei nostri locali. Uno dei nostri sogni nel cassetto è quello di disegnare e sviluppare una nostra macchina da caffè semiprofessionale, che rispecchi la nostra visione dell'espresso e l'esperienza maturata in tanti anni di lavoro sulle macchine, sia moderne sia storiche.

In ogni caso, continueremo a concentrarci su ciò che per noi è fondamentale: offrire un'esperienza autentica e memorabile ai nostri clienti, più che inseguire una crescita numerica.

Avete dei figli che potrebbero essere interessati a portare avanti la vostra attività?

Sono ancora troppo piccoli per decidere cosa vorranno fare in futuro. La ristorazione è un settore estremamente gratificante, ma richiede molta energia, dedizione e un impegno costante. Oggi, inoltre, molte persone cercano un equilibrio di vita più bilanciato, ed è giusto lasciare che le nuove generazioni scelgano liberamente il proprio percorso.



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

Seguici anche su:
www.lanotizialondra.com

Patronato Acli

Per i servizi sociali dei lavoratori e dei cittadini

SERVIZI

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

CHIAMATE PER PRENOTARE UN APPUNTAMENTO!!

www.patronato.acli.it

Patronato ACLI Regno Unito

DOVE SIAMO

LONDRA

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

BEDFORD

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

BIRMINGHAM

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

NOTTINGHAM

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



Belluzzo
International Partners

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

REFERENDUM PER LA RIFORMA DELLA GIUSTIZIA



VINCENZO ZACCARINI
FRATELLI D'ITALIA UK

VOTA SÌ

PER UNA GIUSTIZIA PIÙ EFFICACE, VELOCE E GIUSTA



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



DAL TERREMOTO ALLA RINASCITA: L'AQUILA CAPITALE DELLA CULTURA 2026



Dalla ricostruzione alla ribalta nazionale: L'Aquila, messa in ginocchio nel 2009 da un catastrofico terremoto, è Capitale italiana della Cultura 2026. La città abruzzese ha inaugurato un anno di oltre 300 iniziative culturali, tra mostre, spettacoli e progetti territoriali. Il via è stato dato lo scorso 17 gennaio con una fastosa cerimonia ufficiale alla presenza del Presidente della Repubblica Sergio Mattarella.

Il programma (finanziato con un milione di euro) non coinvolge una città sola, ma un sistema territoriale che coinvolge paesi, aree interne, istituzioni culturali e di ricerca, università, associazioni e imprese creative. L'iniziativa intreccia grandi produzioni nazionali e internazionali, il rafforzamento degli eventi identitari del territorio – Perdonanza Celestiniana, Cantieri dell'Immaginario, Jazz Italiano per le

Terre del Sisma, Festival delle Città del Medioevo – e nuovi progetti espositivi e performativi in collaborazione con il MAXXI L'Aquila e le principali realtà culturali del territorio. Insieme a cantieri culturali diffusi, percorsi di rigenerazione urbana, azioni pilota nei quartieri e nei paesi, programmi di alta formazione artistica e musicale.

Elemento chiave dell'anno: l'avvio del primo Osservatorio culturale urbano in Italia, chiamato a misurare in modo sistematico l'impatto delle politiche culturali su benessere, coesione sociale, attrattività e sviluppo. Un dispositivo che colloca L'Aquila non solo come sede di eventi, ma come laboratorio nazionale.

Il 2026 segnerà anche la restituzione alla città di luoghi simbolo: dal Teatro Comunale alla riapertura del Teatro San Filippo, mentre il Munda (Museo

nazionale d'Abruzzo) ha ripreso possesso del Forte Spagnolo il 15 dicembre scorso.

“La felice coerenza dello spirito che alimenterà gli oltre 300 eventi di questa speciale stagione aquilana sul grande palcoscenico della cultura nazionale è un'occasione – ha dichiarato il Ministro della Cultura, Alessandro Giuli – per proiettare una rinnovata coscienza sociale, morale perfino, sulla Provincia, sull'Abruzzo intero e, via così, per cerchi concentrici sempre più ampi. In varie occasioni, da ultimo come presidente del MAXXI-Roma e del MAXXI - L'Aquila, ho testimoniato la vicinanza personale a questi luoghi del mio cuore e successivamente ho voluto confermare la cura assidua del Ministero della Cultura verso le esigenze materiali e immateriali delle comunità radicate in questo territorio. A tutti voi, a tutte voi, rivolgo il mio auspicio affinché L'Aquila confermi la propria vocazione a essere un luogo eminente di rigenerazione culturale, a esprimere il senso profondo del nostro esistere nella nostra missione pubblica e nella nostra Concordia privata”.

Nel 2009 le onde sismiche uccisero all'Aquila 220 persone e provocarono seri danni, soprattutto nel centro storico. Diversi gli edifici monumentali e civili crollati e l'opera di ricostruzione non è al momento completata.

Capitale italiana della Cultura 2027 sarà per la prima volta da quando è stata lanciata nel 2014 l'iniziativa una città del Nord-Est: Pordenone, in Friuli Venezia Giulia.



CIAO, FRANCIA: ITALIA LA SUPERA IN PRESENZE TURISTICHE

Per l'Italia è un traguardo storico: nel 2025 ha superato per la prima volta in modo netto la Francia ed è diventata la seconda nazione europea per presenze turistiche, dopo la Spagna.

I numeri del sorpasso sul Paese di Asterix sono stati sciorinati lo scorso 23 gennaio dalla ministra del turismo Daniela Santanchè: nel 2025 le presenze turistiche complessive (parliamo del numero totale di notti trascorse dai turisti nelle strutture) sono salite a oltre 480 milioni, pari a un +3 per cento sul 2024.

L'anno scorso gli arrivi complessivi nella Penisola hanno toccato quota 185 milioni, +7,1 per cento sull'anno precedente. L'aumento riguarda sia le strutture alberghiere sia gli alloggi extralberghieri, con una crescita che ha coinvolto i turisti italiani (+5,1 per cento) e stranieri (+8,7 per cento).

“Un risultato a cui i piccoli comuni danno un contributo decisivo”, ha sottolineato Daniela Santanchè,

Anno record dunque il 2025 per l'Italia dei viaggi e delle vacanze, con un impatto economico stimato in 240

miliardi di euro di PIL e generatore di oltre 3,2 milioni di posti di lavoro.

La città più visitata si è confermata Roma (sostenuta anche dal Giubileo) mentre il Veneto mantiene il primato come regione più visitata, grazie al binomio tra città d'arte (Venezia) e le vette delle Dolomiti.

La principale criticità riguarda il turismo balneare dove nell'estate 2025 si è registrata una flessione tra il 20% e il 30% a causa delle temperature estreme e del sensibile aumento dei prezzi.

Se è seconda in presenze turistiche l'Italia è però solo al terzo posto in Europa per numero assoluto di visitatori: si è fermata a quota 57 milioni contro i 100 della Francia e gli 85 della Spagna. Con 37 milioni la Gran Bretagna è quinta, dopo la Turchia (55 milioni).

Nel vecchio Continente Londra continua a sveltare per numero turisti (20 milioni all'anno!) mentre Roma è soltanto quinta a quota 10 milioni malgrado tutto il suo bendidio archeologico e artistico, preceduta da Parigi e da due città turche (Istanbul e Antalya).

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



LABORO LAWYERS

www.laborolawyers.com

info@laborolawyers.com • 020 7316 3032

239 Kensington High Street • London • W8 6SN

GIRO D'ITALIA 2026: IN BULGARIA LE PRIME TRE TAPPE

L'anno scorso le prime tre tappe di giro d'Italia si sono svolte in Albania, quest'anno tocca invece alla Bulgaria e andando avanti con quest'approccio, chissà, arriverà il giorno in cui la più importante gara ciclistica della Penisola partirà dal Polo Nord...

Ma rimandiamo all'edizione 2026, la 109esima della serie: è in calendario dall'8 al 21 maggio. Il colpo di inizio è previsto a Nessebar, una città bulgara a forte vocazione turistica bagnata dal Mar Nero. Nessebar-Burgas (156 km), Burgas-Veliko Tarnovo (220) e Veliko-Tarnovo-Sofia (174) le tre prime tappe in trasferta all'estero.

Alla Bulgaria la presenza del Giro do-



vrebbe senz'altro tornare comoda: la competizione – seguita in media da oltre 750 milioni di telespettatori in

tutto il mondo – dovrebbe servire alla promozione turistica del Paese.

Va segnalata anche un altro sconfinamento all'estero. La sedicesima tappa partirà e si concluderà in Svizzera.

Roma sarà invece l'approdo finale della gara dopo la parte italiana della gara dopo la tre giorni in Bulgaria incomincerà il 12 maggio da Cosenza in Calabria.

Il percorso ufficiale copre una distanza totale di 3.459,2 km con un dislivello complessivo di quasi 50.000 metri. È descritto come ben bilanciato, con sei arrivi in salita, una cronometro lunga e numerose opportunità per velocisti e finisseur.

Multilingual Support

Customs Declarations

24/7 Support

Unique Expertise

BR.IT.
British Italian Customs Solutions

sales@customsbrit.com
brit-customs.com

Referendum Costituzionale

VOTA NO

**per difendere
la Costituzione**

NO ad una magistratura
sotto il controllo della politica

NO ad una riforma
che peggiora la giustizia

NO a magistrati scelti
per sorteggio



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



MILANO al top: 1 abitante su 12 è milionario (a Londra 1 su 41)

Qual è la città al mondo con in percentuale la maggior concentrazione di milionari? New York? Londra? Tokyo? Singapore? Macché: a sorpresa il primato appartiene a Milano. Almeno così sostiene un rapporto dello studio britannico Henley&Partners, specializzato in consulenze in materia di permessi di soggiorno e cittadinanza.

Nel capoluogo lombardo è milionario (nel senso che oltre alle proprietà immobiliari possiede in beni liquidi l'equivalente di almeno un milione di dollari) 1 abitante su 12 (contando anche i bambini di tutte le età). Sarà vero? Sembra un po' esagerato ma così sostiene il rapporto (preso per buono sulle pagine del quotidiano finanziario "Il Sole 24 Ore").

In numeri assoluti ovviamente la musica cambia: Milano (1,4 milioni di abitanti) scende ad un onorevolissimo decimo posto con 115.00 milionari contro i 215.700 di Londra (sesta) che però è una città molto più grande (10,4 milioni di persone ci vivono) e



vanta quindi soltanto un paperone ogni 41 abitanti.

In Europa l'unica metropoli che tiene testa al capoluogo lombardo, con un milionario ogni 14 abitanti, è Parigi se ci si limita al nucleo centrale (quello dentro la Periferique). A New York, prima in numeri assoluti con 384.500 milionari, siamo a 1 ogni 22. E Roma? Il rapporto è (sarebbe) 1 ogni 54.

A quanto indicano gli esperti Milano – al pari di Dubai – è e sarà in crescita per numero di centimilionari (paperoni con almeno 100 milioni di dollari in

liquido) perché i ricconi se ne stanno andando via da Londra dopo l'abolizione dei grossi vantaggi fiscali legati allo status "non dom".

Al momento quella che una volta veniva definita la "capitale morale" d'Italia ne vanta 182 (poco meno dei 192 installati in quel paradiso "very low tax" che è il Principato di Monaco). Ad attirarli anche le tasse di successione, molto basse in Italia rispetto alla stragrande maggioranza degli altri Paesi europei.

ALPINI IN UK PERDONO IL LORO "CUORE PULSANTE"



È morto all'improvviso quello che per oltre sei decenni è stato "il cuore pulsante" della sezione britannica degli Alpini: Bruno Roncarati.

Era nato nel 1935 a Cento in provincia di Ferrara. Forte di un diploma da geometra e di una laurea in Economia e Commercio presa all'Università di Parma, era sbarcato nel 1962 a Londra dove ha lavorato come promotore di vini e alimenti "made in Italy". Si inte-

grò presto e facilmente – dicono i suoi amici – con la comunità italiana nella capitale del Regno Unito e nel 1967 contribuì alla rifondazione della Sezione locale dell'Associazione Nazionale Alpini (ANA), già fondata nel 1928 (la prima fuori dei confini nazionali) ma disciolta allo scoppio della Seconda Guerra Mondiale.

Dal lontano 1976 Roncarati era presidente degli Alpini in UK (in questo corpo aveva fatto il servizio militare come tenente all'inizio degli Anni Sessanta) e ha creato e diretto per decenni il giornale della sezione, "Pino l'Alpino", dando prova di umorismo e mostrando la capacità di imprimere su carta i ricordi di una patria lasciata in gioven-

tù ma mai dimenticata.

Da poco vedovo, padre di tre figli, il defunto ha scritto più di un libro sui vini italiani focalizzandosi in particolare su quelli a denominazione d'origine controllata (doc). Il suo volume di maggior successo, dove aveva messo in luce le sue notevoli competenze in campo enologico, è stato "Viva Vino: D.O.C. Wines of Italy", uscito nel 1976.

La sezione Alpini in UK ha dato la notizia della sua scomparsa "con profondo dolore" lo scorso 20 febbraio e ha rievocato il sostegno da lui dato a iniziative caritatevoli e benefiche, spesso e volentieri in collaborazione con la Chiesa Italiana di Londra e con i Padri Scalabriniani.



NAPOLI ON THE ROAD PARTE ALLA CONQUISTA DI SOHO

Non c'è due senza tre e che tre! Dopo Chiswick e Richmond il più premiato pizzaiolo del Regno Unito, il campano Michele Pascarella, ha aperto un terzo locale. Stavolta nel cuore di Londra. A Soho. Con lo stesso nome dei primi due: Napoli on the Road.

Il nuovo "pizza restaurant" si trova al numero 140 di di Wardour Street, non lontano dalla stazione Oxford Circus della metropolitana, e ha aperto ufficialmente i battenti lo scorso 19 febbraio: è in grado di servire allo stesso tempo fino a cento persone, comprese quelle che possono essere ospitate per eventi speciali nel basement. L'interno, in stile sciccoso-minimalista, è stato curato da designers di uno studio di Barcellona.

Nel suo Napoli on the Road Soho Pascarella punta in effetti ad andare oltre il menu' di Chiswick e Richmond che lo ha reso famoso grazie ad alta e freschissima qualità degli ingredienti ed estro creativo permettendogli di fare man bassa ai 50 Top Pizza Awards. L'ambizione: portare ad un livello superiore "l'esperienza della pizza" nel cuore della metropoli britannica.

"Soho – ha dichiarato il pizzaiolo – è un posto pieno di creatività, cultura e apertura mentale. È qui che ho iniziato a lavorare a Londra e tornarci è come tornare a casa e realizzare un sogno". E giudicando da come l'apertura è stata strombazzata dai giornali inglesi la scommessa di Soho promette bene: "Il miglior pizzaiolo del mondo apre un

nuovo ristorante nel centro di Londra", ha ad esempio titolato la rivista "Time Out".

Non aspettatevi però di trovare tra qualche anno un Napoli on the Road ad ogni angolo di strada: "Non vogliamo diventare una catena. Dopo questo – ha indicato Pascarella – non ci saranno altri ristoranti perché ne risentirebbe la qualità".

Pascarella è nato a Maddaloni in provincia di Caserta in Campania, fa pizze dall'età di 11 anni ed è sbarcato a Londra quando ne aveva 19. Prima di aprire il locale di Chiswick nel 2019 si è fatto le ossa proprio "on the road" come recita il nome dei suoi tre locali, andando cioè a smerciare pizza nei mercati a bordo di un Ape Piaggio (il caratteristico furgoncino italiano a tre ruote)..

Tra le sue pizze più gettonate (tutte con vistoso cornicione) c'è "Ricordi d'Infanzia", spesso evocata dai gourmet come la "Migliore Pizza del Mondo", condita con ragù di stinco di manzo cotto lentamente per 24 ore e fondata di Parmigiano Reggiano. Tra i dessert quello di maggior appeal c'è, a detta degli avventori, il Tiramisù al Pistacchio.

L'anno scorso "The Best Pizza Chief of the World" ha pubblicato il suo primo libro di cucina, con 65 ricette di pizza organizzate secondo le stagioni. L'ha intitolato, guarda caso, "Napoli on the Road".

L'artista

since 1985

PASTA - PIZZA - VINO - GELATO

L'artista

est. 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

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



ALCALINE



YOUR TRUSTED TIME CRITICAL PARTNER

📍 Aardenburg NL

📍 Folkestone UK

📍 Leini IT

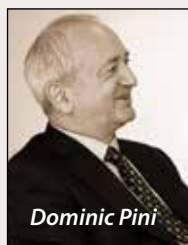
**NEXT DAY DELIVERY GUARANTEED
ITALY TO UK**

www.alcaline.uk.com



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

DOMANDE ALL'AVVOCATO



Dominic Pini

IMPORTAZIONE IN CONTO DEPOSITO, VANTAGGI E TRABOCCHETTI

Gentile Avvocato,

Sono un produttore di vino e formaggi italiani. Ho un ampio mercato inglese e vendo i miei prodotti ai principali supermercati, negozi di specialità gastronomiche e ristoranti del Regno Unito. Ho instaurato un rapporto commerciale con un importante distributore britannico che dispone di una vasta rete di agenti di vendita e aumenterebbe notevolmente le mie vendite nel Regno Unito. In precedenza, vendevo direttamente nel Regno Unito. Tuttavia, il distributore ha proposto che il nostro accordo sia esclusivamente su base di consegna in conto deposito. Mi ha spiegato che ciò significa che le merci importate sarebbero consegnate al suo magazzino, dove sarebbero conservate per la rivendita.

La titolarità legale delle merci rimarrebbe a me fino a quando le merci non vengono vendute dal distributore - a proprio nome - ai clienti. Non sono sicuro di quali siano i vantaggi legali, fiscali e di mercato dell'importazione di merci su base di consegna in conto deposito.

Cordiali saluti
Ippolito

Gentile Ippolito

La fornitura di merci in conto deposito nel Regno Unito presenta alcuni vantaggi per il distributore, in quanto consente un accesso più rapido al mercato. Inoltre, garantisce una maggiore flessibilità delle scorte, consentendo di richiamare o ritirare rapidamente i prodotti. In qualità di importatore, lei sarà anche protetto in caso di fallimento del distributore, poiché le merci rimarranno di sua proprietà fino alla loro vendita.

Se le merci vengono vendute dal distributore a proprio nome, questi sarà responsabile nei confronti del cliente finale per tutti gli obblighi relativi alla vendita, compresi gli standard alimentari, l'etichettatura e l'imballaggio.

Tuttavia, lei si assume il rischio di perdita o danneggiamento delle merci mentre si trovano nel magazzino, per cui sarà necessario stipulare un'assicurazione in tal senso. Avrà anche dei costi associati al magazzino, compresi i costi di consegna e di stoccaggio. Inoltre, in qualità di importatore, rimane sua responsabilità ottemperare alle normative alimentari mentre la merce rimane in magazzino, anche se questa responsabilità è solitamente delegata al distributore nel contratto di distribuzione. Ai fini fiscali, la fattura IVA sarà emessa solo al distributore.

Le consiglio di consultare il suo avvocato per assicurarsi che venga preparato un contratto di distribuzione adeguato, in particolare per quanto riguarda i costi da sostenere, e che sia adeguatamente protetto da eventuali rischi. Mancata comunicazione da parte del dipendente del recesso dal contratto di lavoro

Cordiali saluti
Domenic Pini
Pini Franco LLP

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

Tendenze, Business, Cultura del Lavoro

Cultura della fatica sul lavoro, così si trasforma in opportunità



Elisa Sgubin

Un fenomeno invisibile ma costoso: nel Regno Unito si parla sempre più spesso di productivity theatre, presentismo e always-on culture. Conta più

sembrare impegnati che produrre valore reale.

Secondo l'IPPR (Institute for Public Policy Research), il presentismo, ossia continuare a lavorare anche quando si è malati o esausti, costa ogni anno oltre cento miliardi di sterline all'economia britannica, traducendosi in una perdita media di 44 giorni di produttività per dipendente. Numeri che raccontano una contraddizione: l'ossessione per l'apparente produttività finisce per distruggere la produttività stessa.

"Il problema non è la mancanza di dedizione, ma la confusione tra presenza e contributo", osserva Gail Kinman, professoressa di psicologia del lavoro e salute occupazionale. Secondo la studiosa, il presentismo è spesso interpretato come lealtà o impegno, ma in realtà è autolesionista: ritarda la guarigione, diffonde stress e malattie e riduce la qualità del lavoro.

Viviamo al tempo della presenza scenica e di un "teatro" della produttività. Dopo la pandemia, con il graduale ritorno in ufficio, molte aziende britanniche hanno spostato l'attenzione su visibilità e presenza digitale. Meeting infiniti, email notturne, report automatici, dashboard colorate: è il nuovo teatro della produttività. Una performance collettiva in cui l'importante non è cosa fai, ma che tu lo faccia vedere.

Il Good Work Index 2025 della CIPD, l'ente professionale risorse umane del Regno Unito, mostra che oltre un terzo delle organizzazioni ha registrato un aumento del presentismo, anche tra chi lavora da remoto. In parallelo crescono stress e burnout. "Molte aziende continuano a misurare il successo in base al numero di riunioni o di messaggi inviati, anziché ai risultati raggiunti", osservano diversi dipartimenti HR londinesi.

La fatica è diventata uno status symbol. Nella City e nei grandi gruppi britannici la fatica ostentata è diventata un segno di status. Vantarsi di dormire quattro ore a notte o rispon-

dere alle email alle due del mattino è, ancora oggi, percepito come simbolo di ambizione. Ma la cultura della fatica è una spirale autolesionista, dove l'impegno diventa esibizione e non valore. Secondo il Chartered Management Institute (CMI), l'82% dei manager britannici arriva al ruolo privo di una formazione formale nella gestione delle persone.

Il risultato? Microculture di controllo, leadership basata sulla pressione e una visione del lavoro centrata sulla quantità, non sulla qualità.

I dipartimenti Risorse Umane e le associazioni del mondo del lavoro stanno cercando di cambiare rotta, spostando l'attenzione dalla mera presenza alla qualità del contributo, dal controllo alla fiducia, dalla quantità di ore alla sostenibilità delle performance nel tempo. Ad esempio, Acas, l'agenzia pubblica di conciliazione, invita le aziende a non penalizzare chi si assenta per malattia e a introdurre il Right to Disconnect, regole chiare sulle comunicazioni fuori orario. Anche Mental Health First Aid England promuove programmi aziendali per monitorare lo stress e incoraggiare pause digitali.

Sul piano culturale, nel Regno Unito cresce il confronto promosso da voci che contestano il culto della produttività. Oliver Burkeman, autore del best-seller Four Thousand Weeks, invita a "lasciare andare l'illusione del controllo totale del tempo" e a concentrarsi su ciò che conta davvero. La consapevolezza che la vita ha un limite è ciò che libera dall'illusione della produttività senza fine. Viviamo in una cultura ossessionata dall'efficienza: fare di più, ottimizzare, eliminare sprechi. Quando non riusciamo a stare al passo, ci sentiamo "inefficienti", in difetto.

Burkeman ribalta questa prospettiva: il problema non è la nostra efficienza, ma l'illusione che la vita sia infinita o pienamente governabile. Una riflessione che ci invita a smettere di misurare l'esistenza come un sistema da ottimizzare.

Se poi parliamo di efficienza, il professor Cal Newport, in Deep Work, sottolinea che il vero valore nasce da periodi di concentrazione profonda, non da

un flusso ininterrotto di micro-attività. Allo stesso modo Alex Soojung-Kim Pang, nei libri Rest e Shorter, mette in luce come il riposo sia un vantaggio competitivo: lavorare meno ma meglio, migliora le prestazioni cognitive e creative.

La cultura della fatica e della visibilità presenta un costo non solo umano, ma anche economico e morale. Riduce la produttività reale, alimentando errori e decisioni affrettate. Mentre premia chi "fa rumore", penalizza chi lavora in modo silenzioso e costante. Nel tempo, questo approccio logora le persone, genera burnout e sfiducia, e intacca la reputazione delle aziende, rendendole meno attrattive per i talenti migliori.

Secondo la CIPD, le aziende che investono nel benessere dei dipendenti e in una maggiore autonomia registrano livelli più elevati di retention e performance. All'opposto, la fatica cronica non rappresenta un titolo di merito, ma una tassa silenziosa che consuma il capitale umano e mina la fiducia collettiva.

Il lavoro di visibilità non scomparirà dall'oggi al domani, ma può essere ripensato in modo più sano ed equilibrato. La sfida è trovare un punto di equilibrio tra presenza e impatto, tra l'apparire e il contribuire davvero. In questa direzione, le aziende più lungimiranti stanno già sperimentando modelli di deep work, settimane ibride e sistemi di valutazione fondati sui risultati, non sulle ore di connessione. Parallelamente, i professionisti più consapevoli imparano a farsi notare non perché sempre disponibili, ma perché costanti, affidabili e capaci di mantenere qualità e lucidità nel tempo.

In un mondo che tende a misurare tutto, la vera metrica resta la qualità del contributo umano: energia, fiducia, creatività. La cultura della fatica non va negata, ma trasformata: da culto del sacrificio a disciplina dell'equilibrio. Parafrasando Burkeman, "Il buon lavoro non è quello che consuma le nostre energie, ma quello che ci fa crescere e ci insegna a vivere meglio".

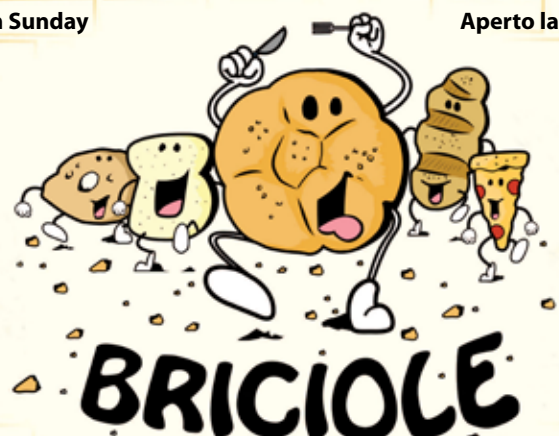
MAXIMUM CAR CARE LTD

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



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

CASA DI PROPRIETÀ A LONDRA: PER I PIÙ UN MIRAGGIO



Gilberto Busti

Comprare casa a Londra è, per la maggior parte dei suoi abitanti, non tanto un sogno quanto un miraggio. La capitale britannica è da decenni uno dei mercati immobiliari più cari e complessi del mondo, un ecosistema in continua tensione tra la domanda crescente e un'offerta strutturalmente insufficiente. Oggi, tra tassi di interesse ancora elevati, incertezze geopolitiche e pressioni fiscali, quel miraggio sembra più lontano che mai.

Negli anni Novanta, Londra era una città cara ma ancora accessibile per molti. I prezzi delle abitazioni, pur superiori alla media nazionale, non costituivano una barriera insormontabile per chi lavorasse in settori stabili come la finanza, l'istruzione o la pubblica amministrazione. La svolta arriva nei primi anni 2000: la deregolamentazione finanziaria, i tassi di interesse storicamente bassi e l'afflusso massiccio di capitali internazionali trasformano il mattone londinese in una delle asset class più ambite al mondo.

Tra il 2000 e il 2008 i prezzi raddoppiarono. La crisi finanziaria globale del 2008 causa una frenata brusca, ma di breve durata: già nel 2010 il mercato riprende a correre, trainato dalla politica monetaria ultra-accomodante della Banca d'Inghilterra. Il 2014 segna il picco storico per le zone "prime" della città (Kensington, Chelsea, Mayfair) prima che l'introduzione di nuove aliquote sulla stamp duty e l'incertezza politica comincino a raffreddare il segmento di lusso.

La Brexit del 2016 introduce un elemento di volatilità senza precedenti. Molti acquirenti internazionali adottano un approccio "wait and see", e i prezzi nel centro di Londra accusano il colpo più duro. Paradossalmente, i quartieri periferici e i mercati fuori dalla capitale accelerano, alimentati

dal lavoro da remoto esploso durante la pandemia del 2020. L'era del "donut effect" (prezzi in crescita nelle periferie e in calo nel centro) ridisegna temporaneamente la geografia immobiliare della città.

I dati più recenti dipingono un quadro di apparente moderazione. Secondo i dati del governo britannico, a novembre 2025 il valore medio di un'abitazione a Londra si attestava intorno alle 553.000 sterline, segnando un calo annuo dell'1,2%. Su base più ampia, alcune stime indicano una media di circa 648.000 sterline per le transazioni del 2025, con la mediana attorno alle 505.000 sterline. Il rapporto tra il prezzo mediano degli immobili e il reddito mediano dei londinesi ha raggiunto la cifra allarmante di circa 11 volte il salario annuo lordo: significa che un lavoratore con reddito nella media necessita di quasi dodici anni di stipendio intero (senza spendere un centesimo) per acquistare la propria abitazione.

Il calo dei prezzi, tuttavia, non racconta tutta la storia. Il 2025 è stato un anno difficile, caratterizzato da una serie di fattori negativi convergenti: la fine delle agevolazioni sulla stamp duty ad aprile, le speculazioni autunnali su possibili aumenti fiscali che hanno congelato il mercato per settimane, e i tassi ipotecari che, pur scesi rispetto ai picchi del 2023, rimangono su livelli ben superiori a quelli pre-pandemia. Il tasso fisso medio a due anni si avvicina oggi al 4,85%, contro il 2,52% del gennaio 2021.

Il mercato londinese non è immune dalle turbolenze del mondo. Il ritorno di Donald Trump alla Casa Bianca ha avuto ripercussioni inattese: l'instabilità percepita negli Stati Uniti ha spinto un numero crescente di acquirenti americani verso Londra, con una crescita delle richieste di informazioni da parte di cacciatori di case statunitensi nella prima metà del 2025. Analogamente, acquirenti dal Medio Oriente, dall'America Latina e dalla Cina continuano a guardare alla capitale britannica come a un porto sicuro.

Questa domanda internazionale ha un effetto di sostegno sui prezzi del segmento alto del mercato, ma amplifica anche il divario tra chi può permettersi di comprare e chi no. Nel frattempo, la fine del regime fiscale agevolato per i cosiddetti "non-dom" (i residenti stranieri con domicilio fiscale altrove) ha ridotto la platea dei compratori ultra-ricchi i quali si sono spostati in altre città europee, tra cui Milano.

Per chi non ha capitali da investire, la strada verso la proprietà immobiliare è disseminata di ostacoli. Il primo è

quello del deposito: le banche tipicamente richiedono tra il 10% e il 20% del valore dell'immobile. Su una casa da 500.000 sterline (già nella fascia bassa per Londra) significa accumulare tra 50.000 e 100.000 sterline prima ancora di mettere piede in banca.

Con gli affitti medi a Londra che hanno superato le 2.227 sterline mensili la capacità di risparmiare per chi vive in affitto si è drasticamente ridotta. Chi guadagna nella media londinese, circa 40.000 sterline l'anno, si trova spesso a destinare oltre la metà del proprio stipendio netto al solo affitto. Il margine di risparmio che rimane difficilmente permette di accumulare un deposito significativo in tempi ragionevoli.

Strumenti come il *Lifetime ISA* (il conto di risparmio agevolato dal governo per l'acquisto della prima casa) offrono un bonus annuo del 25% sui ri-

sparmi fino a 4.000 sterline, ma il tetto massimo sul prezzo dell'immobile acquistabile con questo strumento è rimasto bloccato a 450.000 sterline per anni, una soglia ormai quasi irrilevante per il mercato londinese.

Tuttavia, la Banca d'Inghilterra ha tagliato il tasso base al 4%, e ulteriori riduzioni sono attese nel corso del 2026. Alcuni istituti di credito hanno già introdotto mutui con tassi inferiori al 4%, e l'aumento dell'offerta sul mercato potrebbe favorire gli acquirenti. Gli analisti prevedono una crescita moderata dei prezzi del 2-3,5% nel corso dell'anno.

Ma per le famiglie della classe media londinese, la casa di proprietà resta un obiettivo che richiede sacrifici generazionali, eredità, o una buona dose di fortuna. Il sogno del mattone a Londra è diventato il privilegio di pochi.

GIOVANI IN FUGA: ITALIA PERDE 16 MILIARDI ALL'ANNO IN CAPITALE UMANO



definiti che in patria mancano.

Oggi i giovani - lamenta Ivana Veronese del sindacato Uil - sono "colpevolmente una risorsa poco e male utilizzata" in un mercato del lavoro segnato da precarietà e salari bassi. La conferma, ben evidenziata dal media della Penisola, è che i giovani italiani con laurea e Master trovano facilmente lavoro qualificato oltreoceano, mentre in Italia il tasso di occupazione giovanile nella fascia 15-29 anni è l'ultimo in Europa con il 34,4%.

Quindi, vai con l'estero: non a caso il volume di espatri è cresciuto del 75% tra il 2014 e il 2024, arrivando a sfiorare le 156mila unità nell'ultimo anno.

Questo flusso costante, alimentato da un mercato del lavoro interno segnato da salari poco competitivi e scarse prospettive, sfocia in un saldo migratorio sistematicamente negativo che ha sottratto al Paese circa 630mila residenti nel periodo 2011-2024, per oltre la metà concentrati nella fascia d'età tra i 18 e i 34 anni.

Come sorprendersi allora che "un importante fattore di riequilibrio" sia la controversa immigrazione straniera "decisiva almeno sul piano quantitativo" e importante per "mantenere stabile la popolazione residente e a sostenere l'offerta di lavoro nelle fasce d'età più giovani"?

Costa cara all'Italia la fuga dei giovani cervelli all'estero: ben 16 miliardi di euro all'anno in perdita di capitale umano. È il calcolo fatto - sulla base dei dati 2022-2024 - dagli esperti del Cnel, il Consiglio nazionale dell'economia e del lavoro.

La Penisola è in affanno: non riesce né ad attrarre né a trattenere i propri giovani, con la Lombardia che perde in capitale umano oltre tre miliardi all'anno e il Veneto 1,6 in quello che l'economista Mauro Zangola definisce un esodo causato da mancati investimenti sistemici.

Perché i giovani vadano all'estero è presto detto. Anzi, l'ha detto a chiare

lettere anche il governatore della Banca d'Italia Fabio Panetta: "Un laureato tedesco guadagna l'80% in più di un laureato in Italia". La fuga è dovuta a stipendi bassi e scarse opportunità di carriera.

Le prime dieci nazioni avanzate verso cui vanno i giovani italiani in fuga sono, in ordine alfabetico: Austria, Belgio, Francia, Germania, Irlanda, Paesi Bassi, Regno Unito, Spagna, Svizzera e USA. Nel 2011-24 sono espatriati in tutto verso questi Paesi 486mila persone tra i 18 e 34 anni. Con Germania e Regno Unito le destinazioni top.

Altro punto dolente: l'Italia investe nell'istruzione universitaria solo 8.992 dollari per studente, ovvero il 60% in meno della Francia e meno della metà della Germania, creando un divario profondo che spinge i laureati a cercare all'estero quei percorsi di carriera

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

NLA
NATALIA GIACOMINO
ARCHITECTS + PARTNER

exterior | interior | design

10% OFF

144 7341 001 020
info@ngasandpartners.com
ngasandpartners.com

CREMOLOSO
HANDMADE GELATO

YOUR ITALIAN WHOLESALE GELATO SUPPLIER

ASK FOR PRICE LIST AND FLAVOURS
we deliver in London and UK mainland
07479067248

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

GELATO FESTIVAL
WORLD MASTERS



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 pizze.

49 Museum Street, London WC1A 1LY

Phone: 020 3581 1747

www.panecunuzato.com - booking@panecunuzato.com



Messaggio alla City: investi nel Mezzogiorno, ti conviene

A partire dal gennaio 2024 il governo Meloni ha accorpato le regioni del Mezzogiorno in un'unica Zona Economica Speciale (ZES), con importanti agevolazioni e incentivi per gli investitori.

Quest'iniziativa, finanziata per il 2026 con 2,3 miliardi di euro, è stata lo scorso 12 febbraio al centro di un evento all'ambasciata d'Italia a Londra. Obiettivo: farla meglio conoscere a operatori britannici e internazionali della City.

Si è partiti da un primo punto fermo: il Mezzogiorno è "un polo logistico leader nel Mediterraneo, con un ecosistema innovativo e competitivo, una forza lavoro altamente qualificata e sostenuto da incentivi fiscali altamente vantaggiosi e semplificazioni amministrative".

L'evento - aperto dal Vice Capo Missione a Londra, Riccardo Smimmo - si è articolato in due sessioni. Nella prima sono state esplorate le ragioni per cui il Sud e il Centro Italia sono attrattivi per le imprese ed è stata fornita una panoramica della nuova struttura della ZES Unica.

"Le regioni del Sud Italia, tra il 2019 e il 2024, hanno registrato - ha indicato

Massimo Deandreis, General Manager di SRM (centro studi collegato al Gruppo Intesa Sanpaolo) - un aumento del PIL del 7,7%, circa due punti sopra la media nazionale. Il cosiddetto Mezzogiorno sta crescendo grazie a un mix di attività manifatturiere, un ecosistema positivo con università e centri di ricerca e il vantaggio di una posizione geoeconomica nel cuore del Mediterraneo. È in questo contesto che la Zona Economica Speciale può giocare un ruolo potente per attrarre nuovi investitori".

La seconda sessione ha offerto uno sguardo più approfondito sulle implicazioni pratiche degli strumenti di investimento e sono stati illustrati gli aspetti tecnici della tassazione internazionale per chi investe dall'estero. Si è battuto sul tasto che gli incentivi governativi "rendono l'Italia una destinazione d'eccellenza".

L'evento è stato organizzato dall'Ambasciata in collaborazione con ICE-Agenzia Londra, il Consiglio Nazionale dei Dottori Commercialisti e degli Esperti Contabili (CNDCEC) e banca Intesa Sanpaolo.



AMORE E DINTORNI

Rubrica a cura di Gianna Vazzana
notiziedalcuore@gmail.com

HE REFUSES TO CELEBRATE VALENTINE'S DAY AND I AM REALLY HURT

Denise writes:

"This will be the fourth Valentine's Day I spend with my boyfriend. Every year I buy him a card where I write something sweet, and his favourite chocolates. He never gets me anything. This year I asked him to do something for me too. He refused, saying Valentine's Day is a commercial and stupid celebration. I was really hurt. I told him that even a flower or a small thoughtful gesture would mean a lot to me. He says that love should be celebrated every day."

Dear Denise,

This celebration, which should be a moment of joy, all too often ends up creating tension within couples.

Let's start with his reasoning, with why he doesn't want to celebrate: he sees it as a commercial capitalistic holiday. And he's not wrong. Heart-shaped balloons, endless bunches of roses, restaurants hiking up their prices. Like many things, Valentine's Day ended up being a way to squeeze us and exploit us as much as possible. I completely agree that it often feels as if it was designed to push people to spend more and more money in the name of love.

I won't waste time trying to decide whether celebrating is right or wrong, because the truth is that there is no correct answer. It all depends on how a specific couple feels about it. If both partners are indifferent to it or opposed to celebrating it, then it makes perfect sense to ignore it. If both enjoy celebrating it, then it makes just as much sense to do so.

But what should you do in your case, when you don't agree?

The first thing I would ask him is to reflect on whether his distaste for Valentine's Day really comes from the fact that it is a commercial holiday. If that were truly the case, then in theory he shouldn't celebrate much of anything at all: at Christmas he should refuse to buy presents even for his nieces and nephews or to decorate a Christmas tree. For Easter he should refuse to eat chocolate eggs. And so on.

If that isn't the case, then perhaps his issue isn't really about values (the holiday being commercial), but rather a misunderstanding: he may not realize

that almost all the occasions that mark our year have been stripped of their original meaning and turned into opportunities to fill shops with shiny objects that hardly anyone needs.

So what can we do if we really dislike this commercial aspect? It depends. As I said, we can choose to ignore the day altogether, or we can create our own personal way of celebrating it.

And why should your boyfriend make the effort to celebrate something he doesn't personally care about, given that he believes love should be celebrated every day? I would say: to listen to your needs. I think that the most important thing in a relationship is listening to each other's needs, even the small ones, the ones that may seem trivial, like feeling excited to celebrate love on a specific day.

Because while it is true that love should be lived every day, dedicating one special day to remember it doesn't make it superficial.

We are used to saying that being matters more than appearing, and following this idea we often associate appearing with superficiality. So why appear on Valentine's Day with a gift or a gesture, when what truly matters in love is being?

Hannah Arendt, in *The Life of the Mind*, argues almost the opposite: that appearing matters more than being. How is that possible? Does that mean we should be fake?

Not at all. Here, appearing means making our being visible to others. The word "to appear" comes from the Latin *apparere*, composed of *ad-* ("towards") and *parere* ("to be visible"). To appear, then, means to become visible to someone. And how can we become visible to others? Through our actions. Others cannot access our true inner being except through the way we act towards them.

A flower, a gesture, a card, a loving sentence: these are ways in which his love can become visible to you, allowing you to truly experience and recognize it.

But why the 14th of February specifically? In ancient Rome, it was already usual to celebrate rituals connected to human sexuality: the *Lupercalia*, linked

to the cycle of death and rebirth in nature. When Christianity spread, these rituals were considered inappropriate and were replaced by a celebration of love associated with Saint Valentine.

Valentine was the Bishop of Terni, who lived in the third century and was martyred on 14 February 273. According to legend, Valentine was a protector of lovers and performed forbidden marriages. It is said that while in prison he wrote a love note to the jailer's blind daughter, Giulia, signing it "from your Valentine", thus giving rise to the tradition of Valentine's cards.

Human beings have always paid homage through rituals and celebrations. The ancient Greeks sacrificed oxen to the gods, the Anglo-Saxons danced around bonfires, and we give chocolates.

Rituals, celebrations, gestures and symbolism are part of our history and our nature. In a highly symbolic sense, giving a gift on 14 February does not mean being superficial, if that gift symbolized a love that exists all 365 days of the year.

It is simply a small ritual that acts as a reminder. Much like celebrating the summer solstice does not mean that summer lasts only one day, but rather that we choose one day to honour that season of the year.

I would encourage you to explain to your boyfriend that you are very aware that his love exists regardless of any gesture, but that it would make you happy to find a way (your own way, detached from consumerism) to celebrate this small ritual. You could go for a walk in the woods, or bake a cake together. What you do and how you do it doesn't matter; what matters is that, for both of you, it becomes a magical moment dedicated entirely to your love.

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

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

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

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

A DIVISION OF **répertoireculinaire** GROUP

LA CREDENZA

CULINARY CRAFT  ITALIAN ELEGANCE

PIANTE MEDICINALI, AROMATICHE E DA PROFUMO: LE PIANTE OFFICINALI

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



La muraiola, tenetela presente per cura delle vie urinarie

Nome scientifico: *Parietaria officinalis* L., 1753, conosciuta come parietaria
Nome comune: coddizza, erba murale, erba rotta, erba vetriola, gamba rossa, muraiola, spaccapietra

Famiglia botanica: *Urticaceae*

Pianta erbacea perenne, dotata di un rizoma allungato, da cui si sviluppano fusti eretti, cilindrici e carnosì, più o meno ramificati. I fusti possono raggiungere un'altezza tra i 20 e gli 80cm. e si distinguono subito per il caratteristico colore rossastro, come se la pianta indossasse "calze rosse". Da vicino si possono osservare piccoli peli non urticanti. Pur essendo parente stretta dell'ortica, le due piante non si somigliano affatto sotto questo punto di vista, per questo viene spesso definita come "l'ortica che non punge". Le foglie crescono alternate, lungamente picciolate, con forma allungata ed affusolata che termina a punta. La pagina superiore, di un verde brillante, cattura subito lo sguardo mentre quella inferiore è biancastra, ricoperta di piccoli peli ricurvi (anch'essi non urticanti) che si aggrappano facilmente ai muri ma anche alle mani o ai vestiti, facendosi facilmente notare al nostro passaggio. Da marzo ad ottobre, all'ascella delle foglie compaiono densi glomeruli verdi, che costituiscono le infiorescenze della *Parietaria officinalis*. I fiori possono essere sia femminili, sia maschili che ermafroditi. Pur essendo inodore, la parietaria attira l'attenzione grazie alla grande produzione di polline, responsabile di una forma molto comune di allergia primaverile.

Origine e habitat. La parietaria è originaria delle regioni temperate-calde dell'Europa Centro Meridionale, dell'Asia Occidentale e del Nord Africa, ed è molto diffusa anche in Italia. Cresce facilmente lungo siepi, pareti, muraglie (da cui il nome "muraiola"), tra ruderi, nei boschi umidi, nei terreni abbandonati, nelle zone rocciose, in città e in campagna fino ad 800 metri di quota. Predilige terreni freschi, ben drenati e ricchi di sostanza organica, in posizioni ombrose o semiombrose ma tollera bene la siccità, il freddo e le intemperie. In Italia è particolarmente comune nei centri abitati: lungo i muri di vecchi edifici, nelle corti, tra le pietre dei sentieri e nei terreni ricchi di nitrati. È una



presenza costante tutto l'anno, tanto da essere considerata una delle piante spontanee più "fedeli" al territorio.

Parti usate. La parte aerea (foglie e fusti) è quella principalmente utilizzata in fitoterapia. Viene raccolta tagliando la pianta a pochi centimetri dalla base, in primavera o in estate, quando non è ancora in fioritura e presenta la massima concentrazione di sostanze ad azione diuretica. Foglie e fusti possono essere impiegati sia freschi sia essiccati; in quest'ultimo caso vengono lasciati seccare all'ombra, in un luogo ben ventilato, per preservarne le proprietà.

Principi attivi. Il fitocomplesso della *Parietaria officinalis*, ovvero l'insieme sinergico dei suoi principi attivi, è costituito da acidi organici (come l'acido glicolico e glicerico), flavonoidi (tra cui quercetina e kaempferolo), mucillagini, sali minerali (calcio e potassio, in particolare il nitrato di potassio), sostanze solforate amare e tannini.

Proprietà ed usi. Fin dai tempi antichi, la parietaria era riconosciuta come pianta officinale per le sue proprietà antibatteriche, antinfiammatorie, depurative e, in particolare, diuretiche. Plinio, nel I secolo d.C., la menziona come rimedio impiegato sotto forma di cataplasma per i calcoli renali. Placitarius, nel XIII secolo, scrive: "Quando ella è secca non ha nessuna forza, ma verde è di gran forza, perché scioglie ed è diuretica e aperitiva", sottolineando come la pianta fresca fosse più efficace, pur riconoscendo anche l'uso della pianta essiccata, come vediamo fare ancora oggi. Inoltre, la medicina popolare ha mantenuto viva la tradizione di utilizzare la parietaria per le sue azioni diuretiche e depurative, favorendo l'eliminazione dei cataboliti azotati (urea, cloruri) e stimolando la diuresi. A questo proposito, l'acido glicolico e glicerico contribuiscono al supporto della funzionalità epatica e renale, promuovendo l'eliminazione dei cataboliti. Gli stessi effetti sono potenziati dai flavonoidi, dai sali minerali e dalle mucilla-

gini: i flavonoidi favoriscono l'azione diuretica, epatoprotettiva, antinfiammatoria e antibatterica, in particolare nei confronti della vescica e della pelvi renale; i sali minerali, come il nitrato di potassio, compensano le perdite elettrolitiche durante la diuresi; le mucillagini, infine, leniscono delicatamente le vie urinarie grazie alla loro azione rinfrescante.

Questa pianta risulta particolarmente benefica nel trattamento dei disturbi delle vie urinarie, come infiammazioni ed infezioni della vescica (ad esempio, cistiti), calcoli renali e renella, contrastando anche la ritenzione idrica e la cellulite, con conseguente riduzione di edemi e gonfiore. L'infuso di parietaria si prepara lasciando in infusione un cucchiaino di erba secca o una manciata di erba fresca in 500 ml di acqua bollente per dieci minuti. Dopo averlo filtrato, si consuma nell'arco della giornata per sfruttarne principalmente le proprietà diuretiche. Per uso topico, in caso di irritazioni, arrossamenti, dermatiti, foruncoli o piccole scottature, *Parietaria officinalis* può essere impiegata sotto forma di impacco emolliente, lenitivo e rinfrescante, oltre che come unguento analgesizzante in caso di scottature. Un uso popolare consiste nel lenire il prurito causato dal contatto con l'ortica, strofinando delicatamente le foglie di parietaria sulla zona interessata.

In cucina. A causa del rischio di scatenare allergie, la parietaria è sempre meno utilizzata rispetto ad altre piante spontanee ma le giovani foglie possono essere consumate cotte, ad esempio in minestre leggere assieme ad altre verdure di stagione.

Curiosità. Il nome del genere deriva dal latino *Parietaria* ("paries, parietis", muro, parete) e significa "che cresce sui muri", in riferimento al suo habitat. Il termine *officinalis* deriva invece dal latino *officina*, laboratorio o farmacia e richiama l'uso officinale della pianta come rimedio benefico per le vie urinarie e renali. In passato, la parietaria veniva comunemente utilizzata anche per pulire l'interno di bottiglie e fiaschi grazie all'appiccicosità delle sue foglie, caratteristica da cui deriva il nome popolare di "erba vetriola". Un altro nome comune, "spaccapietra", è invece legato ai danni che il suo apparato radicale, crescendo, può arrecare ai muri. Nonostante oggi sia spesso dimenticata come pianta officinale e ricordata soprattutto per il suo potere allergizzante, i muri continuano a ricondurci a questa pianta e alla sua lunga storia.



Pur di giocare calciatore italiano con impianto al cuore si trasferisce nell'Hertfordshire

Nel calcio europeo, dove i contratti pluriennali sono la norma e le rescissioni anticipate sono rare e spesso costose, la vicenda di Edoardo Bove rappresenta un'eccezione significativa. Il centrocampista italiano ventitreenne ha risolto consensualmente il suo contratto con la Roma per poter continuare a giocare a livello professionistico, anche se non più nel suo Paese.

Cresciuto nel settore giovanile della Roma (uno dei club storici della Serie A, il massimo campionato italiano), il giovane footballer era legato alla squadra con un contratto valido fino al 2028, dal valore di circa un milione di euro netti a stagione. Tuttavia, da oltre un anno non poteva più scendere in campo in Italia per ragioni mediche e regolamentari. Il 1° dicembre 2024, durante una partita di Serie A quando era in prestito alla Fiorentina, Bove ha accusato un grave malore cardiaco direttamente sul terreno di gioco. L'incontro venne immediatamente sospeso e il calciatore fu trasportato d'urgenza all'ospedale Careggi di Firenze, dove rimase ricoverato per due settimane, anche in terapia intensiva. I medici decisero di impiantargli un defibrillatore sottocutaneo (S-ICD), un dispositivo salvavita progettato per intervenire automaticamente in caso di aritmie cardiache potenzialmente letali. Dal punto di vista clinico, l'intervento gli ha permesso di condurre una

vita normale. Dal punto di vista sportivo, però, ha cambiato radicalmente la sua carriera. In Italia, le norme medicosportive vietano infatti agli atleti con un defibrillatore impiantato di praticare sport di contatto a livello professionistico. La Serie A e la federazione italiana ritengono che il rischio di danneggiare il dispositivo – a causa di scontri fisici, cadute o colpi al torace, molto frequenti nel calcio – sia troppo elevato. Altri Paesi adottano invece criteri più permissivi. In Inghilterra, ad esempio, è consentito giocare anche con un defibrillatore sottocutaneo, purché siano adottate specifiche protezioni e vi sia l'idoneità medica.

Nonostante l'impossibilità di giocare in Italia, Bove è rimasto formalmente sotto contratto con la Roma per circa 13 mesi dopo il malore. Avrebbe potuto rimuovere il defibrillatore in modo da rientrare nei parametri della normativa italiana, ma ha scelto di non correre rischi per la propria salute e di mantenerlo attivo. Roma e Bove hanno raggiunto un accordo per la rescissione consensuale del contratto. Nel calcio europeo si tratta di una soluzione poco frequente: di solito, le interruzioni anticipate prevedono indennizzi economici o lunghe trattative. In questo caso, club e calciatore hanno semplicemente deciso di separarsi, permettendo a Bove di cercare una nuova opportunità all'estero.

Il motivo della rescissione è legato all'interesse del Watford, club inglese che milita in Championship, la seconda divisione del calcio inglese. Il Watford ha ingaggiato Bove con un contratto di cinque anni e mezzo. I dettagli economici non sono stati resi pubblici, ma l'aspetto centrale è un altro: Bove può tornare a giocare partite ufficiali senza dover rinunciare al defibrillatore.

"Non vedevo l'ora di tornare in campo e farlo con un club storico come il Watford mi riempie di immenso orgoglio...Non vedo l'ora di dimostrare la mia gratitudine per la fiducia che è stata riposta in me", ha dichiarato Bove. "È qui per aiutarci a ritornare in Premier League", ha sottolineato Valon Behrami, vicedirettore sportivo del Watford, football club basato nell'Hertfordshire.

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

Italian cuisine & UNESCO



Canned Tomatoes are at the heart of Italian Cuisine

We are proud to celebrate a historic achievement: Italian cuisine has officially been recognised as part of UNESCO's Intangible Cultural Heritage of Humanity. This prestigious recognition honours not only our extraordinary food, but also the traditions, craftsmanship, regional diversity and cultural values that Italian cuisine represents around the world.

At the heart of this recognition are not luxury or complexity, but humble, essential ingredients. Among these, canned tomatoes stand out as a cornerstone of Italian cuisine, bridging tradition with practicality. Through a careful process of canning, tomatoes are preserved at their peak ripeness, capturing their natural sweetness and acidity. This method enhances their flavour and enables cooks to infuse their dishes with the authentic taste of Italian tomatoes long after the harvest.

From simple sauces to more complex dishes like lasagne or osso buco, canned tomatoes are prized for their versatility. Their ready-to-use nature saves time and effort while maintaining traditional flavours. Recognised by UNESCO as part of Italy's intangible cultural heritage, canned tomatoes stand as a testament to how simple ingredients can carry profound cultural meaning, ensuring that the flavours of Italy continue to be celebrated worldwide.

The Red Gold from Europe campaign promoted by ANICAV - the Italian Association of Canned Vegetable Industries - and co-funded by the EU (European Union) aims to raise awareness of the quality, safety and sustainability of EU preserved (canned) tomatoes 100% Made in Europe, 100% Made in Italy.

- > Visit redgoldfromeurope.co.uk for further details.
- > Join us in our **three-year long journey** in the UK.

RedGoldFromEurope

The Art Of Perfection Preserved For Your Table.





ANICAV
Associazione Nazionale
Industria Canned Vegetables



CO-FUNDED BY THE
EUROPEAN UNION

THE EUROPEAN UNION SUPPORTS
CAMPAIGNS THAT PROMOTE HIGH
QUALITY AGRICULTURAL PRODUCTS.



redgoldfromeurope.co.uk

Views and opinions expressed are however those of the author(s) only and do not necessarily reflect those of the European Union or the European Research Executive Agency (REA). Neither the European Union nor the granting authority can be held responsible for them.

Follow us on   









HOTEL SAVOY
FLORENCE

A ROCCO FORTE HOTEL

The renaissance of a Florentine classic

The Duomo Presidential Suite is a light-filled residence with splendid views across Florence's terracotta rooftops to Brunelleschi's iconic Duomo.

HOTEL SAVOY, PIAZZA DELLA REPUBBLICA 7, FLORENCE, ITALY
RESERVATIONS.SAVOY@ROCCOFORTEHOTELS.COM
+39 05 5465 2165

ROCCOFORTEHOTELS.COM

LONDRA "TRADE HUB" ROMANA (A DISPETTO DI QUEEN BOADICEA)



Pietro Molle

A Geoffrey of Monmouth – lo abbiamo raccontato nella puntata precedente – si deve la leggenda di Londra fondata da un Brutus of Troy in arrivo dall'Italia ma il primo storico romano a citare la città di Londra con il nome Londinium fu Tacito negli *Annali* e in *Agricola* (114-120 dopo Cristo) quando racconta la rivolta della regina Boadicea avvenuta negli anni 60-61 dopo Cristo. Boadicea, scrive Tacito, per frenare i soprusi dei romani ai danni dei Britanni e per vendicare le umiliazioni ricevute dalla sua famiglia, incendiò e rase al suolo le tre città romane allora più importanti: Camulodunum (Colchester) la prima capitale della Britannia dove vivevano i soldati romani in pensione con le loro famiglie e i due centri commerciali più noti e famosi in tutta la Britannia: Londinium (London) e Verulamium (St. Albans).

Nel suo *London Survey* (1598) lo storico John Stow ripete quanto scritto da Tacito: che la rivolta di Boadicea avvenne quando i romani avevano già da tempo "convinto i britanni a costruire le loro case, i templi per gli dei, e le corti per l'amministrazione della giustizia, a crescere i figli dei nobili insegnando loro a leggere e a scrivere e a come comportarsi, quando prima, per la maggior parte, essi giravano nudi con i loro corpi pitturati".

A conferma di quanto scritto da Tacito, oggi fanno fede le 405 tavolette romane scritte tra il 50 e l'80 dopo Cristo e trovate quindici anni fa, mentre venivano scavate le fondamenta per costruire l'ufficio centrale dell'azienda finanziaria Bloomberg nel centro di Londra. Si può ancora leggere quello che era stato scritto su 79 tavolette ed in particolare una di esse contiene il nome della città di Londra ed un'altra l'alfabeto romano, confermando che già in quegli anni operava a Londra una scuola romana.

In *The History of London from its Foundation by the Romans to the Present Time* (1739) lo storico inglese William Maitland afferma categoricamente che Londra fu fondata dai romani durante l'invasione di Claudio

e dedica i primi tre capitoli della sua opera alla teoria di Geoffrey che qualifica come "una fiaba vile, piena di mostruose assurdità e impossibilità". È quantomai incredibile, argomenta ancora Maitland, che né durante la prima invasione di Cesare, né durante la susseguente occupazione di Claudio, venga nominata una località così grande e così importante come descritta da Geoffrey nel suo libro *Historia Regum Britanniae*.

Maitland sostiene che Geoffrey of Monmouth si era inventato tutta la storia in quanto né Brutus né il re Lud erano mai esistiti, e che allo stesso modo non fu mai esistito il tanto famoso manoscritto dell'Arcidiacono Walter di Oxford, conservato presso il Jesus College di Oxford. In più, Maitland stabilisce che i romani fondarono la città di Londra nel 49 dopo Cristo sul versante nord del Tamigi, dove era più praticabile l'attraversamento del fiume.

Esaminando nei dettagli la sua etimologia, l'origine della parola "London" prima che i romani la chiamassero Londinium, non è ancora chiara ma esistono molte dottrine, alcune basate sulla fonologia della parola, altre sulla possibile provenienza celtica e anglosassone, altre sulla vecchia lingua gallese ed altre ancora sulle variazioni di pronuncia popolare avvenute attraverso i tempi.

In questi ultimi anni, il Professore Richard Coates, Professore Emerito di linguistica all'Università del Sussex, ha proposto la versione forse più probabile. Egli afferma che in tempi pre-Celti, la parte inferiore del Tamigi era conosciuta con il nome Plowonida, una parola indo-europea composta che significava "fiume a nuoto o fiume con barca", in quanto questa parte del corso del fiume, durante le alte maree, era troppo larga per essere attraversata a piedi. I Celti che in seguito abitarono questi luoghi, non potendo pronunciare la "P" della parola Plowonida, pronunciavano "Lownida" e di conseguenza l'insediamento realizzato ai margini del fiume divenne "Lownedonjon", nome poi trasformato in Londinium dai romani.

Il Tamigi viene nominato da Cesare durante la sua seconda spedizione, quando Cassivellauno, battuto in una prima battaglia, si ritirò sulle sponde a nord del fiume e Tacito parla del Tamigi e di Londinium non solo quando



racconta la rivolta di Boadicea ma anche dopo la sconfitta della regina, raccontando la ricostruzione della città e la sua riacquistata fama nel commercio.

Comunque, anche il nome del fiume Thames ha una sua interessante etimologia. In tempi pre-Celti, il fiume veniva chiamato Tamessa che significava "acqua scura". Il nome ne rifletteva l'aspetto torbido per i molti depositi sul suo letto. Tamessa fu poi trasformata in Tams che i romani latinizzarono in Tamesis. Nel Medio Evo poi, il nome divenne Tamese ed in moderno inglese Thames.

L'introduzione della lettera "h" dopo la T ha una provenienza più intrigante: c'è ma non doveva esserci, è scritta ma non si legge. La lettera "h" infatti è stata inserita "per sbaglio" nella parola Tamese verso la metà del 1600, quando gli accademici tendevano a latinizzare oppure a grecizzare le parole aggiungendone una h muta.

Il fiume Thames, nasce vicino ad un paesino nella regione dello Gloucestershire chiamato Kemple, sfocia nel Mar del Nord ed è lungo 346 Km. A volte, l'inizio del Tamigi viene indicato in un altro luogo chiamato Seven Springs (sette sorgenti), vicino alla città di Cheltenham e da qui il fiume misura 23 Km in più. Singolare il fatto che sulla sorgente Seven Springs vi sia una pietra su cui c'è scritto in latino: "Hic tuus o Tamesine pater septemgeminus fons" e cioè: qui, o padre Tamigi, è la tua fonte dalle sette bocche.

Lungo il suo tragitto il Tamigi viene alimentato da ben 50 affluenti e l'estuario, influenzato dal Mar del Nord, è soggetto ad alte e basse maree che ne innalzano il livello per più di sette metri attraverso tutta Londra, fino a Teddington Lock, a 95 miglia lontano dal mare. Il flusso e riflusso delle maree si ripetono due volte al giorno. Quando il fiume non aveva gli argini così delimitati come oggi, le alte maree trasformavano i terreni vicini in un lago marino e in estese paludi rendendo la navigazione e l'attraversamento difficili e molto pericolosi.

Il luogo dove fu fondata Londra fu scelto dai romani e la scelsero per

diversi motivi. Thehistoryoflondon.co.uk ne cita alcuni, come il fatto che era necessario servirsi della forza delle maree per poter spingere le navi, dato che il vento non era forte abbastanza per muovere le navi di una certa pesantezza per via della tortuosità del percorso del fiume; come il fatto che l'estuario del Tamigi si trovava convenientemente in direzione opposta alla foce del Reno dall'altra sponda del Mar Nero, il che permetteva di spostare truppe e merci dalla Germania in relativamente poco tempo; come il fatto che il tragitto per mare sia da Calais che da Boulogne era conosciuto e ben sperimentato durante le invasioni.

Inoltre, il fiume Thames segnava una chiara demarcazione tra nord e sud della Britannia. Per poter raggiungere il nord era necessario attraversare il fiume e il punto più praticabile era il luogo scelto per la costruzione della città. Non solo. Questo luogo era un punto strategico sia militare che economico perché da una parte permetteva il controllo del movimento di truppe nemiche e dall'altro facilitava la supervisione per far pagare le tasse sulle merci che venivano trasportate sull'isola sia per mare che per terra.

Il primo ponte sul Tamigi fu costruito durante i primi anni dell'occupazione romana. Alcuni storici datano il primo ponte, costruito in legno, nell'anno 47 dopo Cristo. Il ponte collegava le due sponde con a nord la città e il porto di Londra e a sud una postazione che oggi viene chiamata Southwark.

Scavi archeologici eseguiti poco prima del 2007 sulla sponda a sud del fiume, nei pressi di London Bridge, hanno portato alla luce residui bruciati di costruzioni che fiancheggiavano la Watling Street durante gli anni 60/61 a.C. Il che vorrebbe dire che la regina Boadicea non si era fermata ad incendiare solo la città a nord del Tamigi ma aveva attraversato il fiume per distruggere ed incendiare anche quella parte che era situata a Southwark.

London Bridge (da non confondere con il ponte mobile Tower Bridge) ha subito molte distruzioni e ricostruzioni ma è posizionato ancora oggi vicino al luogo dove i romani l'hanno costruito la prima volta. La poca durabilità del ponte ha contribuito alla creazione di varie leggende, compresa la canzoncina che tutti, specialmente i bambini, hanno imparato a cantare: *London Bridge is falling down, my fair Lady*. Ovviamente, molti preferiscono pensare che delle versioni più note che vengono attribuite al significato della cantilena, la più probabile sia quella che vuole invocare la Madonna a proteggere il ponte.

Dopo la distruzione di Londinium da parte della regina Boadicea, i romani ricostruirono la città di Londra secondo il loro comune schema urbanistico chiamato **centuriazione**. La città era divisa in una griglia di quadrati sistemati lungo due strade principali: il **decumanus** che andava da est ad ovest mentre il **cardo** attraversava la città da nord a sud. Il punto di incontro di queste due strade marcava il centro della città. E qui veniva costruito il Foro, cioè il centro della vita politica, economica e religiosa dei cittadini. Non è una coincidenza che la parola **cardo** sia oggi anche il prefisso di molte parole che sono legate alle caratteristiche e funzionalità del cuore, come centro della vita umana. Il **cardo** di tutte le città romane segnava anche la direzione da prendere per andare a Roma, quale cuore e centro dell'Impero romano, da cui prende significato il detto "tutte le strade portano a Roma".





Renaissance
PIZZERIA

1 BATTERSEA RISE
SW11 1HG
LONDON

bookings@renaissancepizzeria.com

0203 903 2008

FOLLOW US

f i d

"On the eighth day, God created pizza."

"GLORIA" DI UMBERTO TOZZI DIVENTA UN MUSICAL

"Gloria", hit senza tempo né confini di Umberto Tozzi, prende nuova vita e diventa protagonista di un musical che calcherà, a partire da ottobre 2026, i palchi dei principali teatri italiani.

"Sono felice di annunciare – dichiara Umberto Tozzi, che di "Gloria – Il Musical" sarà direttore artistico – l'inizio di un progetto speciale, costruito attorno ai brani che hanno accompagnato tutta la mia vita. Ho sempre creduto che "Gloria", così come molte altre mie canzoni, potesse trovare la sua dimensione naturale in un musical, e oggi, proprio mentre mi avvicino all'ultimo concerto, si apre per me una nuova strada: un'esperienza inedita che darà nuova vita alla mia musica".

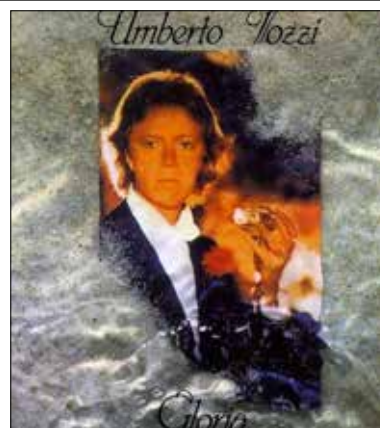
Il musical sarà incentrato su una "giovane donna talentuosa e deter-

minata" di nome Gloria con un grande sogno: diventare una cantante. Attraverso amori, contrasti, cadute e rinascite, con la sua passione e la sua tenacia vivrà un percorso umano e artistico sulle note di canzoni che appartengono alla memoria collettiva dell'Italia e non solo.

"Sarà un progetto ambizioso, che mi vedrà – spiega Umberto Tozzi – impegnato anche nella sfida più delicata e affascinante: la scelta della protagonista Dare un volto, una voce e un'anima a "Gloria" non sarà semplice, perché ognuno l'ha sempre custodita nel proprio immaginario, ma sarà proprio questa la parte più intrigante. Dopo tanti anni, sono felice e profondamente curioso di vedere i miei brani trasformarsi in una storia unica, capace di emozionare in un modo nuovo".

Torinese di nascita, classe 1952, Tozzi si lancia nella nuova sfida dopo 50 anni di una carriera costellata di successi in Italia e all'estero – più di 80 milioni di dischi venduti, oltre 2000 concerti e più di 300 brani incisi – e una collezione unica di premi e riconoscimenti che hanno attraversato continenti e culture: vincitore di un Golden Globe, nominato ai Grammy Awards, vincitore al Festival di Sanremo e due volte al Festivalbar.

"Considero questo progetto che si sta realizzando – sono ancora parole di Umberto Tozzi – un premio alla mia carriera molto importante, pari al Golden Globe che anni fa ho ricevuto. Il merito vorrei dividerlo anche con tutti i musicisti coi quali ho collaborato e lavorato da quando ero un giovane musicista anche io, fino ad arrivare



al mio coautore e produttore Giancarlo Bigazzi e al mio editore Franco Daldello, che è la prima persona che ha creduto in me. E per finire un merito anche a Gianluca Tozzi, che ha saputo fino ad oggi gestire con grande successo tutto il mio repertorio. Questo è un sogno che si sta realizzando, che rapportato al calcio considero nel mio caso la maglia n° 10 della musica italiana, come è stato il n° 10 della maglia di Roby Baggio nella Nazionale di Calcio Italiana. È un numero di grande responsabilità, è ambizioso, ma se Gloria è stata n° 1 in America musicalmente,

nessuno ci vieta di sognare che questo Musical possa arrivare, come tutti ci auguriamo, a Broadway".

Fin dalla sua pubblicazione nel 1979, "Gloria", è tra i brani dell'artista che hanno incantato e fatto cantare a squarciagola più generazioni, scalando anche le classifiche britanniche e statunitensi nella versione di Laura Branigan. A ulteriore testimonianza della forza di questa hit la moltitudine di cult cinematografici e di serie tv di successo in cui è stata scelta come colonna sonora: da capolavori del grande schermo, come "Flashdance" di Adrian Lyne e "The Wolf of Wall Street" di Martin Scorsese, ai recenti e seguitissimi serial "Glee" e "La Casa di Carta".

"Gloria" ha allietato il cuore e ha fatto ballare generazioni nel mondo sia nella versione in italiano di Umberto che in quella in inglese di Laura Branigan. È – dice la produttrice discografica nonché ex-cantante di successo Caterina Caselli – la canzone che identifica l'unicità distintiva vocale dell'autore. Continua a stupirci, nonostante siano trascorsi oltre 40 anni dalla sua pubblicazione. È frequentemente scelta da registi di fama internazionale per



GLI EX-OTAGO A THE LOWER THIRD DI SOHO IL 13 APRILE

Alcuni album non invecchiano mai, non si congelano nel tempo e nello spazio, ma continuano a muoversi, a correre, a scaldare i cuori. Anzi si espandono, cercando nuove rotte, cambiando coordinate. Dopo aver attraversato l'Italia a colpi di sold out con un mini tour nei piccoli – e preziosissimi – club italiani, lì dove tutto è nato, gli Ex-Otago portano Marassi – il loro quinto album in studio – in Europa e il 13 aprile faranno musica a The Lower Third di Soho.

In calendario dall'8 al 27 aprile, la tournée europea del gruppo indie pop genovese vuole festeggiare an-

che oltreconfine i dieci anni dalla pubblicazione di un album che ha segnato in modo determinante un periodo della musica italiana – quello in cui l'indie italiano è diventato pop, raggiungendo migliaia di persone, grandi palcoscenici, classifiche. Una celebrazione fatta nel modo migliore e più giusto che c'è: dal vivo, riportando quelle canzoni a pochi metri dal pubblico, senza scorciatoie, in modo autentico e umano.

Dieci anni dopo la sua pubblicazione, Marassi non resta fermo, ma continua a viaggiare. Nato in un quartiere genovese preciso, in un preciso momento storico e sociale che è riuscito a fotografare con precisione e immediatezza

in modo al tempo spesso specifico e universale, diventando la colonna sonora di un'intera generazione, oggi quel disco attraversa confini e lingue, confermandosi più vivo e attuale che mai.

Gli Ex-Otago sono una band che si è formata a Genova nel 2002. Perché si chiami così l'ha spiegato uno dei quattro musicisti del gruppo, Maurizio Carucci: "Otago è il nome di una squadra di rugby della Nuova Zelanda che vince il campionato contro ogni pronostico. Fantastico! Suona bene e ci piace pure il concetto! Bene... dopo 5 minuti non ci piaceva più. Ci siamo sciolti e riformati come Ex-Otago. Tutto questo in 10 minuti. Il trattino? Ci piaceva

BRESH PER LA PRIMA VOLTA LIVE A LONDRA (IL 14 APRILE)

Dopo un 2025 che l'ha consacrato come uno degli artisti più apprezzati sulla scena canora italiana grazie alla pubblicazione dell'album "Mediterraneo" (certificato Platino, avendo venduto cioè più di 50.000 copie), Bresh esce dai confini patri e cerca di farsi conoscere in Europa con tre concerti: a Parigi, Londra e Braccellona.

Nella metropoli britannica il cantautore ligure si esibirà il prossimo 14 aprile (dopo Parigi e prima di Barcellona). L'appuntamento è alla Scala.

Nome d'arte di Andrea Brasi, classe 1996, Bresh è nato a Lavagna in provincia di Genova ed è cresciuto nella vicina Bogliasco. Ha iniziato la sua carriera da artista nel 2012, quando assieme ad un amico ha pubblicato un mixtape intitolato Cambiamenti.

Dopo una lunga gavetta sulla scena ligure, ha sfornato o nel 2020 il suo primo disco ufficiale "Che lo Mi Aiuti", considerato uno degli album d'esordio più belli dell'anno. E da allora è stato un crescendo. Nel 2025 è stato per la prima volta ufficialmente in gara al festival di Sanremo, dove già si era esibito l'anno prima. È uno dei cantautori della scena urban più apprezzati degli ultimi anni. Provviene dall'immaginario collettivo della Drilliguria, wave genovese caratterizzata da flow continuo e testi di ispirazione cantautorale, e in questo genere si distingue per la sua scrittura semplice e diretta, comprensibile fin dal primo ascolto, una voce vivace accompagnata da una melodia morbida che si adatta a tutti i cambiamenti emotivi della musica.

Il suo repertorio viene spesso accostato al rap. Una delle sue principali figure artistiche di riferimento è il più celebre cantautore prodotto dalla Liguria: Fabrizio De André



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



CONSULENZA FINANZIARIA

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

AQUA WEALTH MANAGEMENT LTD

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

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



YOUR FIRST MEETING IS AT OUR COST

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



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 - booking@panecunuzato.com

CON "BUEN CAMINO" CHECCO ZALONE SBANCA IL BOTTEGHINO

Nel suo ultimo film Checco Zalone interpreta un ricco e spregiudicato cafone che all'inizio insegue su una Ferrari la figlia minorenni Cristal fugita di casa per fare il Cammino di Santiago. Il personaggio sfodera battute tipo: "Questo è il cammino di Maranello, più comodo e più bello" (così risponde a chi gli chiede se intende compiere il pellegrinaggio a bordo di un bolide rosso). Quando assieme alla figliola entra nell'affollato dormitorio di un ostello sulla via per Compostela si guarda intorno ed esclama: "Sembra di stare in un film... Schindler's List". E poi c'è il nuovo compagno della sua ex-moglie: "l'unico palestinese che occupa un territorio a Gaza, Gaza mia". Mentre della sua ricchezza dice: "E' il frutto di sessanta anni di duro lavoro... di mio padre".

Il livello di comicità nell'ultima pellicola del popolarissimo e gettonatissimo Zalone - "Buen Camino", uscito il giorno dello scorso Natale - ha scon-

certato più di un critico e di cattivo gusto è sembrato in particolare il paragone del dormitorio dei pellegrini con quelli dell'Olocausto rievocati in "Schindler's List" ma si sa che Zalone da' vita a cafonismi al quadrato molto lontani dal "politically correct" e il pubblico italiano è corso nelle sale cinematografiche (in genere semivuote...) in massa, in quantità tale da fare del film (o filmetto che dir si voglia) il campione assoluto di tutti i tempi al box office tricolore. Lo scorso 13 gennaio era al vertice della Top-10 dei film italiani di maggior incasso dall'invenzione dei fratelli Lumiere. Il 18 gennaio ha scalzato anche il primato di "Avatar" che resisteva dal 2009 in cima alla lista delle pellicole di maggior successo, italiane o straniere che siano.

Dimenticatevi i Fellini, gli Antonioni, i Rossellini, i De Sica, i Risi e gli Scola: nel mondo della Settima Arte non c'è nessuno nella Penisola che abbia fatto più soldi dell'ultima fatica di Zalone.

Nei primi 24 giorni di programmazione ha racimolato 68.823.069 euro (portando nelle sale oltre otto milioni di spettatori perlopiù rimasti piuttosto contenti per le tante risate fatte) mentre nel 2009 "Avatar" si era fermato a 68.675.722 euro.

In effetti Checco Zalone, spalleggiato quasi sempre dal regista Gennaro Nunziante, ha all'attivo una sequenza di enormi successi. Nella Top-10 dei film che nelle sale italiane hanno sbancato il botteghino vanta oltre a "Buen Camino" ben altre quattro pellicole improntate allo stesso tipo di comicità sul demenziale: "Quo vado" (terzo dopo "Avatar"), "Sole a catinelle" (quarto), "Tolo Tolo" (sesto dopo "Titanic") e "Che bella giornata" (ottavo). In questa lista figura soltanto un altro film italiano non legato alla premiata ditta Zalone-Nunziante: "C'è ancora domani" di Paola Cortellesi.

Ovviamente la classifica risente del fortissimo rincaro dei biglietti negli ul-



timi due decenni perché se si guarda al numero complessivo degli spettatori tutto cambia: gli oltre otto milioni e mezzo di spettatori per "Buen Camino" non reggono al confronto con "Il Dottor Zivago" (22 milioni), "Il Padrino" (21 milioni) "Guerra e pace" (15 milioni) e

"Per un pugno di dollari" (14).
Nome d'arte di Luca Pasquale Medici, Checco Zalone è nato a Bari nel giugno 1977 e dopo un successo come comico in tv ha esordito al cinema nel 2009 con "Cado dalle nubi", diretto dal suo conterraneo Nunziante. Da allora è passato di trionfo in trionfo e per quanto riguarda "Buen Camino" gli va riconosciuto un grosso merito: ha sensibilizzato moltissimi uomini sulla necessità di più attenti controlli medici alle vie urinarie. Mentre va verso Santiago il nostro riccone ha infatti problemi di minzione sui quali la figlia Cristal gli fa una specie di terzo grado e la pellicola si chiude con lui che canta una canzone intitolata "Prostata enflamada". Le vie verso una rafforzata prevenzione del tumore alla prostata sono davvero molteplici.

MOSTRA A LONDRA SU MARAINI

"CITTADINO DELLA LUNA IN VISITA SULLA TERRA"



Le fotografie di Fosco Maraini, l'avventuroso accademico e viaggiatore che ha attraversato uomini e luoghi del secolo scorso raccontandoli anche con una miriade di immagini da lui scattate, sono esposte per la prima volta a Londra fino al 27 marzo grazie ad una mostra monografica a lui dedicata, la prima mai realizzata nel Regno Unito.

La mostra, "Fosco Maraini - Fotografie di un CITLUVIT", allestita dall'Istitu-

to Italiano di Cultura diretto da Francesco Bongarrà, è stata inaugurata lo scorso 22 gennaio con un'importante partecipazione di pubblico. Presenti l'ambasciatore d'Italia Inigo Lambertini, rappresentanti dell'Ambasciata Giapponese a Londra - a testimonianza dello speciale legame tra Maraini ed il Sol Levante - e esponenti di punta del mondo della fotografia nel Regno Unito.

Le settanta stampe fotografiche - una minima parte dell'immensa produzione di Maraini - offrono nella capitale britannica una panoramica unica su questo straordinario intellettuale fiorentino. Sono state selezionate da Lara Veroner e Sandra Romito che hanno curato questa esposizione interamente prodotta dall'Istituto Italiano di Cultura.

Le immagini scelte dalle curatrici mettono in luce la visione del mondo originale di un Citlavit, ovvero Cittadino della Luna in Visita d'Istruzione sulla Terra, come l'intellettuale toscano stesso (padre tra l'altro della celeberrima scrittrice Dacia Maraini) amava definirsi. Foto particolari che, spiegano le curatrici, "ci auguriamo possano

dare una prima idea della squisita sensibilità della mente di Maraini, sempre curiosa, mai a riposo, onnivora".

Etnologo, scrittore, alpinista e accademico, Fosco Maraini - morto nel 2004 a 91 anni d'età - viaggiò intensamente in Europa, Medio Oriente e Asia dalla fine degli anni '20 in poi, studiando diverse culture e popolazioni - ad esempio le comunità Ama e Ainu in Giappone - partecipando a straordinarie spedizioni montane, come quella nel Karakoram degli anni '50, e documentando la propria vita e le proprie opere attraverso il mezzo della fotografia. La mostra include ritratti delle persone che Maraini incontrò e delle comunità che studiò, accanto a immagini dei luoghi visitati nei suoi innumerevoli viaggi.



Fosco Maraini e Famiglia

MUSICA: SPERANZA SCAPPUCCI SI RACCONTA IN "VOCI DAL REGNO UNITO"

Speranza Scappucci, prima donna a dirigere un'opera lirica del repertorio classico alla Scala di Milano e da settembre Principal Guest Conductor della Royal Opera House di Covent Garden per la stagione in corso, parla delle sue radici, della sua carriera e dei suoi progetti in una nuova puntata del podcast "Voci dal Regno Unito". A farle da "spalla" l'ambasciatore d'Italia in UK Inigo Lambertini.

Disponibile dall'8 gennaio sulle audio-piattaforme online Spotify e Spreaker, il podcast permette alla direttrice d'orchestra e all'ambasciatore una discussione su come l'Italia viene raccontata e percepita nel Regno Unito e sul ruolo della musica - e più in generale della cultura - nello sviluppo delle relazioni internazionali.

Il podcast è il quarto di una serie curata dall'ufficio stampa e cultura dell'Ambasciata d'Italia a Londra con il

supporto tecnico di Complitaly. Il progetto è stato ideato dalla consigliera di Legazione Maria Manca, mentre Barbara Gallino ha il ruolo di moderatrice.

Romana di nascita, classe 1973, pianista oltre che direttrice d'orchestra, Speranza Scappucci ha incominciato a studiare musica all'età di quattro anni e si è diplomata al Conservatorio Santa Cecilia nella Città Eterna. Il suo debutto alla Scala di Milano è avvenuto il 18 gennaio 2022 con "I Capuleti e i Montecchi" di Vincenzo Bellini e ha fatto notizia anche perché le direttrici d'orchestra sono tuttora mosche bianche.

Nel 2017 è stata nominata Principal Guest Conductor della "Opera Royale de Wallonie" a Liegi per il biennio 2017-2018 ed è molto attiva in campo sinfonico-concertistico.

Scan for Product Lists, News & Useful Links

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

ESTORICK: RIFLETTORI SU PITTORE ITALIANO BASATO A LONDRA



La Estorick Collection of Modern Italian Art punta i riflettori su Patrizio di Massimo, un quotato pittore italiano che vive e lavora a Londra. Lo fa esponendo alcune sue opere nelle sale della collezione permanente della galleria. Un "intervento" co-organizzato con il Consolato Generale d'Italia a Londra, visitabile dal 25 febbraio al 12 aprile.

"Between Us" riunisce alcuni dipinti realizzati da di Massimo tra il 2020 e il 2026 e li presenta in dialogo con opere della collezione del museo di importanti artisti del modernismo italiano, tra cui Umberto Boccioni, Carlo Carrà e Giorgio de Chirico. Anziché tracciare una narrazione di influenza o di discendenza artistica, questa esposizione accosta opere contemporanee e moderne, invitando il pubblico a cogliere connessioni inattese, contrasti e momenti di tensione.

Le opere del marchigiano di Mas-

simo (nato a Jesi nel 1983) spesso riprendono le stesse figure e situazioni, utilizzando la ripetizione e il gioco di ruoli per esplorare sentimenti personali e vulnerabilità. I personaggi ricorrono di continuo in opere diverse, permettendo all'artista di indagare temi come intimità, desiderio, potere e identità artistica.

Attribuendo grande importanza alle immagini plasmate dalla propria vita ed esperienza, l'artista italiano trapiantato sulle rive del Tamigi considera la pittura come un processo che costruisce significato nel tempo, attraverso il ritorno e la rielaborazione delle idee. Membri della famiglia e altri artisti, tra cui Gray Wielebinski e Tai Shani, compaiono nei suoi dipinti, che vengono qua esposti per la prima volta nel Regno Unito.

Patrizio di Massimo ha studiato alla Slade School of Art di Londra e all'Accademia di Brera di Milano, e le sue opere fanno parte di collezioni pubbliche come il Centre Pompidou e il Castello di Rivoli. Ha già esposto in importanti sedi internazionali, tra cui MAXXI (Roma), Whitechapel Gallery (Londra), Fondazione Sandretto Re Rebaudengo (Torino).

La Estorick Collection of Modern Italian Art si trova a Canonbury Square a Islington ed è riconosciuta a livello internazionale per il nucleo di opere futuriste. Comprende circa 120 dipinti, disegni, acquerelli, stampe e sculture di molti dei principali artisti italiani dell'era modernista. La collezione dispone di sei gallerie, due delle quali dedicate a mostre temporanee. Dal 1998, anno della sua apertura, la Collection ha acquisito reputazione e riconoscimento critico come sede chiave per la diffusione dell'arte italiana presso il pubblico britannico.

IL FOCOSO GIORDANO BRUNO IN INGHILTERRA TRA "I MAGGIORI ASINI DEL MONDO"



Luigi Spezia

«Un omiciattolo con un nome certamente più lungo del suo corpo». Niente male come definizione, quella che Giordano Bruno, dopo che era già stato già bruciato sul rogo nel febbraio 1600, incassò in Inghilterra, dove aveva vissuto per due anni e mezzo, tra il 1583 e il 1585: «That Italian Didapper». Chi gli affibbiò tale definizione post mortem fu, nel 1604, un teologo anticattolico, George Abbot, che poi divenne arcivescovo di Canterbury, capo della Chiesa anglicana. Giordano Bruno (il Nolano, dalla sua originaria città di Nola) rispose per le rime. A Londra dette infatti alle stampe nel 1583 una serie di scritti accompagnati da una "Lettera al vicecancelliere dell'università di Oxford", Thomas Thornton, nella quale, attaccando il vecchio stantio insegnamento aristotelico di quella accademia, si profuse in una immagine partorita dalla sua fertile fantasia, non certo benevola contro gli esimi professori oxoniensi: «Non vorrei che, al modo che in tempo di inondazione, gli stronzoli degli asini dissero agli aurati frutti: "siamo anche noi pomi che galleggiano", così a qualsiasi asino sia ora lecito opporsi, tagliando, alle mie tesi». Con il mondo intellettuale e politico inglese il filosofo che per primo aprì il pensiero all'universo infinito, ebbe uno scontro durissimo.

L'esperienza londinese di Bruno - come scrive Michele Ciliberto, professore emerito della Scuola Normale Superiore di Pisa, nel suo Il sapiente furore, Vita di Giordano Bruno - «dal punto di vista personale e professionale, fu una lunga serie di scacchi, sconfitte, fallimenti...fu combattuto, osteggiato, perseguitato e addirittura sbeffeggiato, fin da quando mise piede in Inghilterra, dai dottori oxoniensi fino alla regina Elisabetta che, col tempo, sviluppò un disprezzo misto a timore verso quell'"omiciattolo" italiano. Ciò nonostante, in quel periodo, Bruno concepì alcuni dei massimi capolavori della filosofia moderna».

Il Nolano giunse a Londra costretto a lasciare Parigi per un (solito) strascico di polemiche, però aveva in mano una lettera di re Enrico III di Valois per l'ambasciatore francese Michel de

Castelnau, presso la cui residenza a Butcher's Row vivrà per tutto il tempo. La presentazione gli avrebbe aperto le porte dell'intelligenza inglese, ma non andò come sperava. Ancor prima di arrivare, al segretario di Stato Francis Walsingham giunse una missiva dall'ambasciatore inglese a Parigi, di questo tenore: «Il signor dottor Giordano Bruno Nolano, professore di filosofia la cui religione non posso raccomandare, ha intenzione di passare in Inghilterra». Scontro religioso, innanzitutto, dato che in Francia Bruno si era scagliato contro il partito cattolico ma, per le sue posizioni radicali e anticristiane, non riuscì tuttavia a farsi amici gli anglicani.

Bruno, pieno di ambizioni, colse al volo la prima occasione, si intrufolò sgomitando al seguito di un voivoda polacco, un certo Laski, accolto con grandissimi onori a Oxford il 10 giugno 1583. Lì svolse una disputa con John Underhill, cappellano della Regina e «dette una immagine di teatralità e di arrivismo», come scrive Saverio Ricci nel suo Giordano Bruno e l'Europa del 500. Si fece notare, in effetti, e venne richiamato dal rettore Robert Dudley, 1st Earl of Leicester, a fare delle conferenze, ma fu un insuccesso clamoroso (così fu che la sua fama distorta arrivò fino al teologo George Abbot, di cui sopra). Un professore di Oxford lo accusò di plagio e così la sua carriera oxoniense fallì sul nascere e lui se ne tornò con le pive nel sacco a Londra, dove poco dopo pubblicò la Cena delle ceneri. Il testo - dove per la prima volta si parla di un universo infinito e della perdita di centralità della Terra, contro la teoria aristotelico-tolemaica - è un resoconto di una cena-dibattito avvenuta a casa di Fulke Greville. Bruno racconta - immagine metaforica - che nel recarsi a quell'appuntamento si perde, finisce «piantato in una fanga, che non possea ritrarne fuori le gambe...sempre spaccando il liquido limo penetrammo fin alle ginocchia verso il profondo e tenebroso Averno».

Il libro fece un enorme scalpore negli ambienti intellettuali per il suo violento attacco contro la pedanteria di Oxford e in favore della novità del suo pensiero, dal quale non intendeva deflettere. Fu il filosofo fu costretto a ritirare la pubblicazione. Visto che i dottori inglesi lo avevano considerato - lui dice - «come un came rabbioso e infuriato», nell'opera successiva, De la causa, principio et uno, cercò di rimediare cambiando tono, ma l'av-



versione nei suoi confronti aumentò persino, sempre a causa delle sue posizioni scientifiche e teologiche e così cominciò a pensare che nemmeno in terra inglese avrebbe trovato fortuna, dopo la Svizzera e la Francia.

Anche a Londra, dopo Oxford, dunque, Giordano trovò un muro di resistenze e ostilità, anche dentro la corte, dove gli davano dell'«uomo bizzarro» o del «senza Dio, infedele ed empio». In questo clima di isolamento, aiutato solo dall'ambasciatore Castelnau, si dette per vinto? Neanche per sogno, anzi alzò la sfida scrivendo lo Spaccio della bestia trionfante, opera che affrontava di petto la questione religiosa o, meglio, politico-religiosa, cercando di fare breccia a corte con la proposta di una nuova legge e una nuova religione, di una renovatio mundi. Dedicò l'opera infatti a sir Philip Sidney, grande letterato legato a Elisabetta, ma non sortì l'effetto sperato. Persino la regina Elisabetta dichiarò il suo disappunto verso quel pensiero bizzarro. Così, lui esplose. Scrisse la Cabala del Cavallo Pegaseo, una sorta di favola con la quale definì l'Inghilterra «la patria dei maggiori asini del mondo». Scrisse e scrisse ancora, inesaurevole, fino a compiere una grave gaffe, paragonando le vergini a funghi inutili e velenosi. E la Regina? Qualcuno gli fece sapere che se ne era risentita. L'aveva fatta grossa. Così il nostro si risolse a un ultimo atto, una lscusazione del Nolano alle più virtuose e leggiadre dame e con ciò finì anche la parentesi inglese di un grande filosofo italiano.

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



Proposte Editoriali

A cura di Ornella Tarantola - ornella101@hotmail.com

Bianca Pitzorno *La Sonnambula* 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 contando 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.



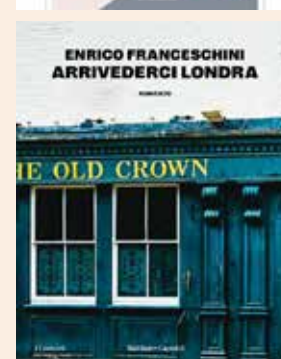
Luca Bianchini *Le ragazze di Tunisi* Mondadori Editore

unisi, 1959-1961. I Brancata sono una delle tante famiglie di origine siciliana che in Tunisia hanno cercato l'America, e non sempre l'hanno trovata. In compenso hanno convissuto pacificamente con i francesi, che fino ad allora comandavano, insieme a tunisini, ebrei e maltesi. In questa cornice cosmopolita, Maria - una bella trentottenne fiera e determinata - vede le sue tre figlie adolescenti diventare grandi. È lei che si occupa di loro perché suo marito lavora in campagna ed è quasi sempre sola. Per far fronte alle difficoltà economiche si dedica a piccoli lavori di sartoria in casa, nel quartiere di Borgel, al pianterreno di una palazzina che si affaccia su un cortile dove tutti conoscono tutti. Al piano di sopra, un vedovo silenzioso la corteggia con discrezione, ma lei è troppo occupata a tener d'occhio le sue ragazze, innanzitutto Anna, la primogenita. Sedici anni, Anna ama leggere e guardare le navi all'orizzonte e frequenta una delle migliori scuole di Tunisi grazie allo zio Jojo, il mascalzone latino di famiglia, che le paga gli studi. Per lei l'amore è ancora qualcosa di irraggiungibile, ma per fortuna ha Marinette, l'amica francese che le apre le porte di un mondo fatto di cinema, bei vestiti e passeggiate in Avenue de France. Sempre tra i piedi, ci sono le sue sorelle: Vitina che in apparenza pensa solo a cantare e a fare ginnastica, e Pupetta, il grillo parlante della famiglia. Tutto intorno, una città vivace in cui i nostri protagonisti si muovono in un tempo sospeso tra malinconia e incertezza...



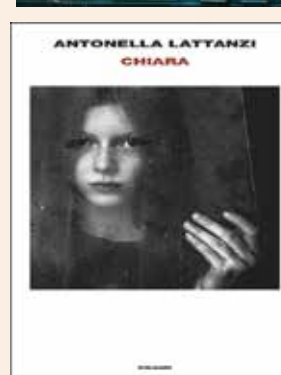
Enrico Franceschini *Arrivederci Londra* Baldini+ Castoldi Editore

Sono dodici giornalisti europei: un italiano, un francese e uno spagnolo, una tedesca, un'austriaca e una danese, e così via, ciascuno prigioniero degli stereotipi nazionali, come in certe barzellette politicamente scorrette, ma uniti dall'amore per Londra, dove abitano e lavorano da anni. Considerano la metropoli sul Tamigi, sfavillante, multiculturale, globalizzata, come una New York d'Europa e ci si sentono perfettamente a casa. Finché un giorno arriva il referendum sulla Brexit, l'equivalente di un tradimento coniugale: l'amara scoperta che gli inglesi, decidendo di uscire dall'Unione Europea, li hanno ripudiati. La delusione diventa rabbia e poi, quando uno di loro subisce un'aggressione xenofoba, si trasforma in desiderio di vendetta: da quel momento decidono di dare una lezione collettiva ai brexitiani, augurandosi che contribuisca a fare cambiare idea al Regno Unito sul divorzio dal continente. Dapprima organizzano una serie di scherzi atroci, quindi passano alle maniere forti: messo da parte il computer su cui scrivono gli articoli, iniziano una caccia indavolata alle categorie più fieramente euroscettiche all'ombra del Big Ben. Con il passare dei mesi gli incidenti si moltiplicano, Scotland Yard assegna le indagini a un'ispettrice con l'acume di Miss Marple e a un sergente con la pigrizia di Poirot, mentre si avvicina il momento fatidico in cui la Brexit deve entrare in vigore...



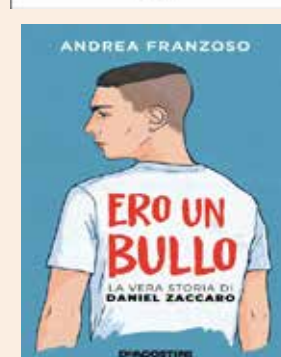
Antonella Lattanzi *Chiara* Einaudi editore

L'infanzia non è un tempo fuori dal pericolo, Marianna e Chiara lo sanno bene. Ci sono le feste di compleanno in salotto, mano nella mano, i panini con la frittata divisi a metà e nascosti in tasca fino all'intervallo. Ma c'è anche l'ombra lunga di due famiglie in apparenza diversissime, eppure uguali nella violenza con cui trafiggono. Per anni hanno creduto di essere sole, le uniche a vivere nell'oscurità, a dover affrontare i mostri. E invece scoprono che la salvezza può esistere in un patto in cui l'una per l'altra diventano il rifugio che il mondo non sa offrire. Ma cosa succede quando quel patto si rompe sotto i colpi della realtà, o forse solo della vita adulta? Dopo "Cose che non si raccontano", Antonella Lattanzi torna a emozionarci e scuoterci con una storia potente, profondamente vera, che racconta di ogni volta che, nel mezzo del buio, qualcuno ha trovato il modo di tenerci vivi. «Qualunque cosa sia successa dopo, non siamo più state "io" e "lei" ma "noi". Anche adesso, dopo che è successo tutto». Marianna e Chiara crescono a pochi passi, nella Bari popolare degli anni Novanta, in due famiglie che sembrano agli antipodi - una ruvida e irrequieta, l'altra ordinata e colta, apparentemente perfetta - ma che si rivelano uguali nel modo in cui tradiscono, soffocano, feriscono. Tra le due ragazze nasce subito un legame assoluto, fatto di intesa e di coraggio, di un bisogno vitale di raccogliersi a vicenda. Così, contro la violenza che le circonda, costruiscono un mondo solo loro, e negli anni l'affetto si confonde con l'amore, in alcuni momenti diventa anche attrazione e desiderio. Ma la vita adulta le allontana, crescere in fondo è irreparabile. E allora, quando sarà il momento, sapranno tenere fede a quella promessa di esserci sempre l'una per l'altra, anche di fronte al Terrore?



Andrea Franzoso *Ero un bullo* De Agostini Editore

Daniel vive a Quarto Oggiaro, periferia di Milano. In famiglia il clima è teso, pochi soldi e continui litigi. Cresce nei cortili delle case popolari, ama il calcio e in campo è il più forte, tanto che a dieci anni gioca con la maglia dell'Inter. Le aspettative su di lui sono altissime, e non vuole deluderle. Ma quando, durante una partita, Daniel manca il goal decisivo, il sogno di diventare un calciatore famoso è infranto per sempre. Alle medie Daniel è un bullo temuto da tutti, carico di rabbia e aggressività. Sente che l'unico modo per guadagnarsi il rispetto è incutere paura e non temere niente, neanche di fare un colpo in banca. E infatti, lui le rapine arriva a farle per davvero, finché finisce al Beccaria, il carcere minorile. È considerato un ragazzo perduto, irrecuperabile. A segnare la svolta, l'incontro con don Claudio, il cappellano del carcere. Daniel viene affidato alla sua comunità, che accoglie i "ragazzi difficili", e lentamente impara a guardare le cose da una nuova prospettiva... Dall'autore di #disobbediente! e Viva la Costituzione, un'appassionante storia vera di rinascita, amicizia e amore per la vita. Età di lettura: da 11 anni.



il Fornaio Ltd

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

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

NEW

THE TASTIER WAY TO SPRAY!

100% Olive Oil Sprays – effortless delivery, zero compromise.

Now you can enjoy the unmistakably rich taste of Filippo Berio Olive Oil in a handy-to-use spray.

Extra Virgin Olive Oil Spray

Rich olive flavour, so delicious that you can spritz it straight onto your salad.

Mild & Light Olive Oil Spray

Subtle taste, ideal for air frying, grilling, and baking with minimal oil usage.

- 100% Olive Oil – nothing added.
- No propellants, no emulsifiers, no water.
- Even coverage – enhances flavour while reducing waste.

For delicious oils in a handy spray, trust Filippo Berio!



www.filippoerio.co.uk



tutti a tavola ...

con *Giorgio Locatelli*

Dal suo ultimo libro "Made At Home"



CALAMARATA WITH SAMPHIRE, MONKFISH, CHILLI AND LEMON



Calamarata are so called because they are shaped like rings of squid, and they are one of the latest dried pastas to develop a fashionable image, along with paccheri and mezzi paccheri – you could also use mezzi paccheri for this recipe. I really enjoy cooking with calamarata because they are perfect for absorbing and holding a light but quite velvety wine-based sauce like the one here. This is quite an unusual dish because the pasta is cooked in water that has been infused with lemon peel. Monkfish can be very rich, and the delicate lemony accent that is taken up by the calamarata counteracts that and works really well.

The combination of flavours has its roots in a pasta I made on a break in Wales with Plaxy and

Jack. We went to the market and bought a whole monkfish – mainly because Jack was so fascinated by its big ugly head – as well as some local samphire and lemons, the big, very yellow ripe ones you get in spring and summer. Jack wanted to have the monkfish filets wrapped in bacon and roasted in the oven, the way we often did it at home, but after I had prepared the fish I was left with lots of small

pieces of cheek and tail which I didn't want to waste. So I decided to make a pasta sauce, caramelising the pieces of fish in olive oil and then adding the samphire and a little of the zest and juice of the lemons, and that is how it started. I liked the flavours so much that we began to work on it in the kitchen at Locanda, refining it and tweaking it into the recipe here, and now if we put it on the menu, people go crazy for it.

Serves 6

unwaxed lemons 4, preferably Italian

sea salt and freshly ground black pepper

calamarata pasta or mezzi paccheri 500g

garlic 3 cloves

fresh flat-leaf parsley a small bunch

extra virgin olive oil a little mild red chilli 1, finely chopped

monkfish filets 300g, cut into small pieces

white wine 35ml

samphire 100g, cleaned

salted capers 1 teaspoon, rinsed and dried

1 With a peeler remove the peel from the lemons in large strips. 2 Pour 5 litres of water into a large pan, add the lemon peel and bring to just under a simmer (if you have a kitchen thermometer this will be 80–90°C). 3 Cover with a lid and leave to infuse for 2 hours. 4 Pass the infused water through a fine sieve into a large bowl (you want to remove the pieces of lemon peel, as if they find their way into the finished sauce they will be bitter), then return the water to the pan. 5 Bring a pan of salted water to the boil, then put in the pasta and cook for about 12 minutes (or 3 minutes less than the instructions on the packet). 6 Meanwhile, put one of the cloves of garlic on a chopping board and crush it into a paste with the back of a large knife. 7 Put the parsley on top and chop finely, so that the garlic and parsley combine and release their flavours into each other. 8 Finely chop the remaining garlic cloves. 9 Heat a little olive oil in a large sauté pan, and add the garlic and the chilli. 10 Cook gently for 2 minutes, taking care not to burn the garlic. 11 Add the monkfish and cook for another 2 minutes, pour in the wine and let it bubble up to evaporate the alcohol, then stir in a ladleful of the cooking water from the pasta. 12 Drain the pasta, reserving the rest of the water. 13 Add the pasta to the sauce, with enough of the cooking water to almost cover it. 14 Add the samphire and capers and let the liquid reduce by half, until it coats the pasta. 15 Finish with the parsley and garlic and olive oil and spoon into a warmed serving dish. If you like, finish with a squeeze of lemon juice.



SOUTHERN ITALIAN COOKING

by *Francesco Mazzei*



TONNO E FINOCCHIO AL FORNO

BAKED FENNEL AND TUNA

Tuna 'Meatballs' are found all over southern Italy and Sicily. They are a beautiful dish as they stand, but I wanted to have a little fun with my version and make the meatballs a little more unusual. I've stuffed a minced tuna mixture into fennel and baked them in the oven, which makes them a little more 'Francesco'. There is also a very practical reason for cooking the fish this way. Tuna is very lean, which means it can easily turn dry, but here the fennel shells release their own juices during the cooking and keep it nice and moist. It's so hot in the South that I would serve this at room temperature, with just a squeeze of lemon, but you can serve it all of the oven or however you like.

SERVES 4

100g crustless sourdough bread

or other coarse-textured bread

200ml milk

400g tuna loin, cut into 3mm cubes

1/4 red onion, finely chopped

1/4 garlic clove

5g dill

1kg fennel

3 tbsp extra virgin olive oil

1 small shallot, finely chopped

60g tinned anchovy fillets, drained, rinsed and chopped

100ml white wine

generous pinch of saffron strands

2 courgettes, cut into 3mm dice,

plus 2 courgette flowers

15g salted capers, soaked overnight then drained 40g

black pitted olives

200ml fish stock

sea salt and freshly ground black pepper

Preheat the oven to 200°C / fan 180°C / gas 6. Soak the bread in the milk.

Put the tuna into a bowl and add the red onion, garlic and dill. Squeeze the bread to remove the milk and add to the tuna. Season with salt and pepper and mix well.

Trim the base of each fennel bulb and detach the leaves. Discard the first two thicker leaves, remove the core and reserve. Depending on the size of the fennel, you will use four large ones or eight small ones. Blanch the hollowed-



out fennel in salted boiling water for 3 – 4 minutes, then drain and transfer to a bowl of iced water to cool. Drain the fennel and dry thoroughly, then fill with the tuna mix and set aside.

Cut the reserved fennel cores into 3mm dice. In a large ovenproof casserole, heat 1 tablespoon of the olive oil over a medium heat

and sweat the shallot and anchovies until the onion is soft – about 5 minutes – then add the fennel dice and sweat for another minute. Pour in the wine and over a medium-high heat let it evaporate. Add the saffron, courgette dice and their flowers, capers, olives and fish stock and bring to the boil, then remove from the heat.

Heat a frying pan with 2 tablespoons of olive oil over a medium heat and fry the filled fennel tuna-side down until the tuna is sealed and browned. Transfer the fennel to the sauce and push them into it so that they are submerged about halfway. Transfer the casserole to the oven and cook for 10 – 15 minutes or until the tuna is cooked through and the fennel is soft – it will depend on the size of the fennel.

until the tuna is sealed and browned. Transfer the fennel to the sauce and push them into it so that they are submerged about halfway. Transfer the casserole to the oven and cook for 10 – 15 minutes or until the tuna is cooked through and the fennel is soft – it will depend on the size of the fennel.



In Cucina

di **Enzo Oliveri**

info@thesicilianchef.co.uk



BUCCIDDATI

(Sicilian fig cookies, also known as cuccidati or buccellati)

Ingredients

Flour	Almonds
Sugar	Walnuts
Lard	Honey
Yeast	Cinnamon
Dried figs	Cloves
Raisins	Vanilla.

Metod

Preparing a dough with 1 kg of flour, 250 g sugar, 250 g of pork fat and 50 g of yeast; Then they pull the thin sheets and then rectangles of 8x10 cm.

Meanwhile, it is preparing a filling put in a pan 350 g of dried figs ground or reduced to mush; 100 g of grit toasted almonds; 100 g of raisins; 100 g of chopped walnuts; and much honey until the mixture - low heat - becomes thick;

Finally it is flavoured with cinnamon powder, cloves and vanilla. Put this mixture just warm on a marble slab, it is reduced to the form of small sausages which are then cut into pieces about 8 cm long. Each piece will be wrapped in the rectangle of dough; placed in the pan you put in a hot oven for 30 minutes

INDIRIZZI UTILI IN G.B.

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

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

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

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

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

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

ASHFORD AGENZIA CONSOLARE
Sig. Antonino COMPARETTO
Cell. 07941612319
ashford.onorario@esteri.it
Solo su appuntamento

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

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

CARDIFF

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

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

GIBILTERRA

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

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

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

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

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

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

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

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

BIRMINGHAM

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

LIVERPOOL

CONSOLATO ONORARIO
Dott. Rocco Cristiano MENTE
Oriol Chambers -14, Water Street
Liverpool L2 8TD
T: 0151 3051060 - 01513051061
liverpool.onorario@esteri.it
(Solo su appuntamento)
Da lunedì a venerdì: 9.30 - 13.00
14.00 - 18.30, Sabato: 9.30 - 13.00

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

NOTTINGHAM

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

CONSOLATO GENERALE ITALIANO EDIMBURGO
Italy House

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

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

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

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

AGENZIA CONSOLARE ONORARIA D'ITALIA, GREENOCK
Vacante

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

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

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

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

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

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

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

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

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

CHAMBER OF COMMERCE AND INDUSTRY FOR THE UK

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

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

BANCHE

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

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

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

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

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

PATRONATI

PATRONATO A.C.L.I.
Associazioni Cristiane
Lavoratori Italiani
134, Clerkenwell Road
London EC1R 5DL
T: 020 7278 0083/4 - F: 020 7278 2727
londra@patronato.acli.it

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

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

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

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

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

PADRI SCALABRINIANI
20, Brixton Road, London SW9 6BU

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

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

AVVOCATI

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

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

STUDIO LEGALE INTERNAZIONALE GAGLIONE
Hamilton House, 1 Temple Avenue
London EC4Y 0HA
T: 020-7489 2014 - F: 020-7489 2001
alessandro@gaglione.it
www.gaglione.it

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

NOTAI

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

DOTTORI

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

AEROPORTI

HEATHROW - GREATER LONDON TW6
T: 0844 335 1801

GATWICK - WEST SUSSEX RH6 ONP
T: 0844 892 0322

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

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

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

BIRMINGHAM B26 3QJ
0871 222 0072

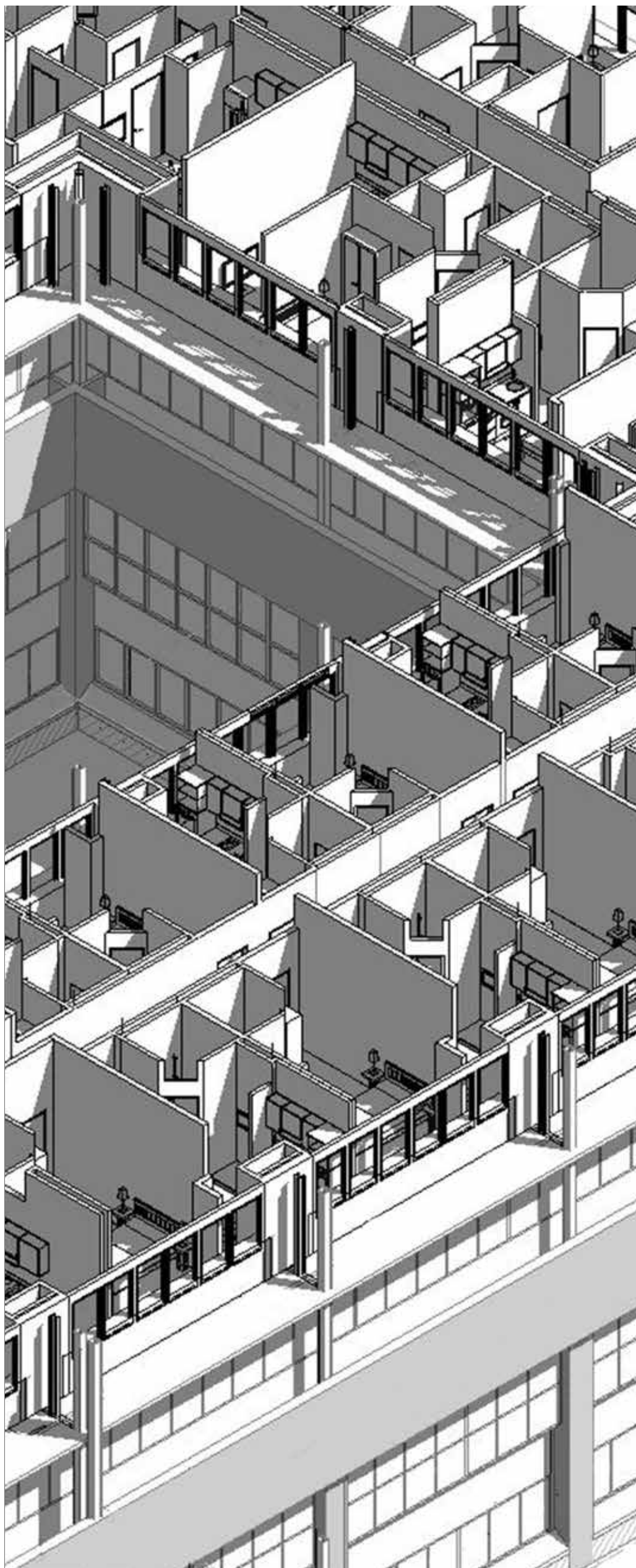
CARDIFF
Vale of Glamorgan CF62 3BD
T: 01446 711111

EDINBURGH EH12 9DN
T: 0844 448 8833

DUBLIN IRELAND - T: +353 1 814 1111



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



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

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

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

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

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

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

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

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

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





PASTICCIERI SICILIANI

The best ingredients for uncompromising quality.

FIASCONARO.COM



SWEET EASTER WISHES FROM OUR OVENS TO YOU

Discover the Fiasconaro Easter Range at
cibosano.co.uk