



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

FLAT TAX ANCORA PIÙ GHIOTTA PER PENSIONATI ESTERI NEL MEZZOGIORNO

Siete a riposo con una pensione estera in un Paese dal clima orribile come il Regno Unito e siete interessati a trasferirvi armi e bagagli al sole e al mare d'Italia? Sappiate allora che a partire da quest'anno il governo Meloni ha ampliato le già ghiotte agevolazioni fiscali previste per voi.

La flat tax al 7% per i titolari di una pensione estera che si trasferiscono in Sicilia, Calabria, Sardegna, Basilicata, Campania, Puglia, Abruzzo o Molise è in vigore dal 2019 ma una legge in

vigore dallo scorso aprile vi ha apportato due importanti e allettanti modifiche: è applicabile a chi prende residenza in comuni fino a 30.000 abitanti (prima la soglia era 20.000) e vale per dieci anni (in precedenza era soltanto di sei).

Dulcis in fundo: la flat tax del 7% non riguarda solo la pensione (imprescindibile per l'accesso alle agevolazioni) ma tutti i redditi di fonte estera (dividendi, plusvalenze, rendite immobiliari...). Quindi più entrate avete e più

risparmiate.

Di queste agevolazioni possono beneficiare gli italiani e i forestieri "titolari di pensioni pubbliche o private erogate da enti o istituzioni non residenti in Italia" ma rimane un cruciale paletto: non bisogna essere stati residenti nella Penisola durante gli ultimi cinque anni. Bisogna cioè avere un radicamento sostanziale in terra straniera.

Le modifiche apportate con l'articolo 26 della legge 34 dell'11 marzo 2026 sono giudicate dagli esperti più potenzialmente attrattive soprattutto per l'ampliamento del bacino di comuni dove ci si può installare per usufruire della flat tax: quelli tra i 20.000 a 30.000 abitanti sono infatti spesso e volentieri dotati di servizi migliori in quanto ad assistenza medico-ospedaliera, mobilità, negozi, ristoranti e offerta culturale. Per belli e pittoreschi che siano, i "borghi" più piccoli non solo offrono meno opportunità ma possono anche generare in qualche caso sentimenti di isolamento in chi ha deciso di catapultarsi.

Per chi è in arrivo da un Paese extra-Ue come il Regno Unito e non ha la cittadinanza italiana sorge però un problema non di poco conto: bisogna dotarsi di una assicurazione sanitaria privata non essendo scontata l'iscrizione al servizio sanitario nazionale. Senza di essa gli stranieri non riescono ad ottenere in Italia un permesso di soggiorno a lunga durata.

Le norme prevedono anche che il trasferimento avvenga in partenza da un Paese con il quale l'Italia ha in vigore accordi di cooperazione amministrativa in materia fiscale (e' il caso del Regno Unito) così da garantire uno scambio di informazioni tra le amministrazioni dei due stati competenti in materia di tasse.

MOVE ON, ESPRESSO: A LONDRA IMPERVERSA IL MATCHA



Da Spitalfields a Notting Hill, il matcha è la nuova ossessione della capitale. Non è una moda è green revolution che viene dal Sol Levante.

C'è una tonalità di verde che quest'anno domina Londra. Non è sui runway è nelle tazze. Il matcha, polvere di tè verde giapponese nata nei monasteri

Zen del XII secolo, ha trasformato la capitale britannica in un tempio laico del benessere elegante. Dalle vetrine smeraldo di Jenki a Borough Market agli interni sereni di How Matcha a Notting Hill, ordinare un "flat green", il flat white del momento è diventato il nuovo rito mattutino di una generazione che ha detto addio (per ora) all'espresso.

La Gen Z l'ha eletto simbolo di stile e consapevolezza: niente crash da caffeina, niente ansia post-tazza. Solo una lucidità calma, elegante, quasi meditativa merito della L-teanina, l'amminoacido che bilancia la caffeina del matcha regalando energia senza nervosismo. Non stupisce che Gwyneth Paltrow e Kylie Jenner ne sia-

Segue a pag. 18

L'AMBASCIATORE CASSESE DA RE CARLO PER LE CREDENZIALI



Fabio Casese ha presentato lo scorso 6 maggio le lettere credenziali a Re Carlo III, atto con il quale viene ufficialmente riconosciuta dal governo britannico la piena funzione di Ambasciatore d'Italia presso la Corte di San Giacomo.

La cerimonia si è svolta secondo il tradizionale protocollo previsto per l'accreditamento dei Capi Missione diplomatici nel Regno Unito (con l'arrivo di Casese in carrozza a Buckingham Palace, in compagnia della moglie) e ha coinciso con l'anniversario dell'incoronazione di Carlo, salito al trono il 6 maggio 2023.

Nel quadro delle "eccellenti relazioni bilaterali e del profondo legame di amicizia tra Italia e Regno Unito" l'Ambasciatore Casese ha espresso al sovrano "la volontà di rafforzare la collaborazione tra i due Paesi per valorizzare il dialogo politico, economico, sociale e culturale al massimo livello".

Classe 1961, napoletano, in forza al ministero degli Esteri dal 1989, Casese è stato negli ultimi anni è stato consigliere diplomatico del presidente Sergio Mattarella.

INTERVISTA ALLE DUE SIGNORE DEL CIRCOLO: COSÌ DIFFONDIAMO CULTURA ITALIANA A LONDRA



nella diffusione della cultura italiana a Londra anche tramite borse di studio e il concorso letterario "Match Point": nostra intervista binaria a Etta Carnelli De Benedetti (ED) e Simona Spreafico (SS).

Inizierei chiedendovi come siete arrivate a Londra e come UK è diventata la vostra seconda patria?

SS Sono arrivata nel 1997, mio marito ha trovato lavoro qua e l'ho seguito, di formazione sono una farmacista. Ho lavorato per 4 anni al laboratorio del Policlinico San Matteo di Pavia e una volta arrivata a Londra come visiting scientist e research biochemist, al St. George's Hospital.

Invece per te Etta com'è andata?

ED Io ho un background accademico, ho sempre insegnato letteratura inglese e letteratura comparata in

Portano sulle loro spalle Il Circolo, la gloriosa associazione in prima fila

Segue pag. 11

La città del primo martire cristiano in Britannia, a pag. 21. Nuova puntata del libro di Pietro Molle sull'interazione Italia-UK nei secoli.

SÌ A VOTO ESTERO PER POSTA MA CON CORRETTIVI (PRODI, CGIE)



Sì al voto all'estero per corrispondenza ma con una serie di correttivi che lo renda più sicuro e meno suscettibile a frodi e brogli. Così Maria Chiara Prodi, segretaria generale del Consiglio generale degli italiani all'estero, il 4 maggio durante un'audizione alla Commissione Affari costituzionali della Camera.

La nipote dell'ex-premier Romano Prodi ha proposto alcuni "espedienti molto pratici", legati per esempio alla stampa delle schede, all'invio dei plichi elettorali e alla loro tracciabilità, all'identificazione corretta dell'elettore tramite il codice a barra Qr code. A suo giudizio questi correttivi potrebbero essere introdotti rapidamente garantendo un miglior funzionamento del voto per corrispondenza, ad oggi l'unico esistente per una reale partecipazione di tutti i territori.

"Il voto ai seggi è in alcune zone impraticabile e il voto elettronico, secondo tutti gli esperti e le esperienze internazionali, non garantisce la sicurezza", ha sostenuto Maria Chiara Prodi.

"Quindi - ha argomentato - la digitalizzazione è un tema che ci sta a cuore, che noi riproponiamo

anche per quello che riguarda la presentazione delle liste e la raccolta di candidature a sostegno delle liste, in particolare è un tema che ci sta a cuore rispetto al rinnovo dei Comitati degli italiani nel mondo, che è previsto, ancorché non ancora indetto, per quest'anno. Ma la digitalizzazione nel caso che ci riguarda non può arrivare fino al voto elettronico, e questa è la posizione del nostro Consiglio".

La segretaria generale del CGIE ha ricordato che l'istituzione da lei diretta deve avere una voce in capitolo della riforma del voto all'estero essendo il suo parere "essenziale perché la nostra è la prospettiva di persone che ogni giorno nei territori vivono l'esigenza di portare quante più persone possibile alla partecipazione e al coinvolgimento, e quindi abbiamo una visione pragmatica di come funzionano le cose, non solo teorica".

"Si possono immaginare dispositivi che magari teoricamente possono essere particolarmente funzionali, ma nella pratica non funzionano: e qui cito solo l'esperienza delle elezioni dei Comites, che nelle ultime tornate si sono svolte con l'inversione dell'opzione e hanno visto un calo della partecipazione significativo, proprio perché le procedure diventano farraginose e allontanano dalla partecipazione. Si può discutere di tutto ma l'approccio pragmatico è quello che deve trionfare, perché l'obiettivo completo della partecipazione deve essere quello che sta a cuore a tutti noi".

Non è chiaro come il governo Meloni intenda procedere: nei mesi scorsi un ordine del giorno avallato dalla maggioranza ha ipotizzato il passaggio ad un sistema di voto all'estero soltanto in presenza, andando fisicamente in ambasciate e consolati o "in altre sedi garantite".

ADDIO VECCHIA CARTA D'IDENTITÀ CARTACEA

La vecchia, gloriosa e sgualcibile carta d'identità cartacea va in pensione: dal prossimo 3 agosto non sarà più valida. Non potrà più essere utilizzata ad alcun titolo, né per l'identificazione, né per viaggiare. Indipendentemente dalla scadenza riportata sul retro. Dovrà/ potrà essere sostituita con quella elettronica (CIE), che al pari dello Spid serve anche per l'accesso all'Inps e ad altri servizi dell'amministrazione italiana.

Con una nota il Consolato d'Italia a Londra ricorda l'imminente fine del documento d'identità che con le caratteristiche attuali è nato nel 1931, in piena era fascista, con il testo unico sulla sicurezza pubblica fatto poi proprio dalla Repubblica.

Il Consolato invita i connazionali iscritti all'AIRE a prenotare un appuntamento per il rilascio della carta d'identità elettronica attraverso il portale Prenot@Mi

Il sistema di prenotazione rilascia nuovi appuntamenti ogni domenica, lunedì, martedì, mercoledì e giovedì alle 18:00 ora di Londra. Gli appuntamenti sono prenotabili solo tramite computer e non da cellulare.

La Carta d'Identità Elettronica non viene rilasciata a vista, bensì spedita per posta a casa del richiedente entro due/tre settimane dall'appuntamento al quale bisogna presentarsi con una fotografia formato tessera recente conforme agli standard internazionali ICAO, la Carta di identità precedente (in mancanza di questa un documento di riconoscimento anche se scaduto). Serve anche una carta di debito britannica



(no contactless) per il pagamento di 19.20 sterline.

Il giorno dell'appuntamento l'operatore consolare acquisisce la documentazione richiesta, effettua il riconoscimento e la verifica della foto ed acquisisce le impronte digitali e la firma

La CIE è emessa dal Ministero dell'Interno e prodotta dall'Istituto Poligrafico e Zecca dello Stato, che la spedisce, a mezzo posta raccomandata e con codice di tracciamento, all'indirizzo di residenza dichiarato dal richiedente. Ha 10 anni di validità per i maggiorenni. Mentre se si hanno più di 70 anni la validità è illimitata.

Dal 1° giugno gli iscritti AIRE possono anche richiedere la CIE in qualsiasi comune italiano, indipendentemente dal proprio comune di iscrizione anagrafica (sempre che nel frattempo si siano attrezzati per questo tipo di servizio...).

UNIVERSITARI ITALIANI CERCANSI PER CARRIERE ALL'ESTERO

L'Associazione Talented Italians in the UK (TIUK) ha lanciato l'edizione 2026-2027 del suo progetto Mentoring for International Opportunity (MIO) che da' a studenti iscritti dal terzo anno in poi delle università italiane l'opportunità di essere affiancati per nove mesi da un mentor in grado di supportarli nel loro percorso di crescita personale e professionale, aiutandoli ad acquisire una maggiore consapevolezza delle proprie aspirazioni lavorative in un contesto internazionale.

Il programma ha inizio a Ottobre 2026 e termina a Giugno 2027. Il percorso prevede incontri mensili in remoto tra Mentor e Mentee (via zoom, teams o tecnologie equivalenti), oltre a masterclass di gruppo sempre via webinar.

I mentor vengono scelti nella comunità di TIUK, tra i professionisti italiani che si sono distinti per il loro lavoro nel Regno Unito.

L'intento di più ampio respiro dell'iniziativa, giunta alla quarta edizione, è "offrire un'opportunità di apertura a una generazione che si sta formando in un contesto economico di crisi o stasi, portando ispirazione e dialogo positivo con professionisti avviati". Allo stesso tempo il progetto offre una piattaforma per costruire un dialogo sistematico tra 'diaspora' italiana e giovani di talento in Italia, nell'ottica di favorire un 'circolo virtuoso' di emigrazione e rientro, effettivo o virtuale, in Italia.

Il processo di abbinamento tra mentor e men-



tee avverrà tenendo conto delle similarità del background tra mentor e mentee e delle aree di competenza e skills del mentee.

Il candidato deve inoltrare una breve presentazione (massimo 300 parole) con le ragioni e gli obiettivi che lo spingono a partecipare al programma.

La selezione verrà eseguita dallo Steering Committee del progetto MIO sulla base della valutazione degli elementi presentati tramite il form e della motivazione espressa al momento della candidatura, insieme alla serietà nell'assunzione dell'impegno.

Per saperne di più e candidarsi: <https://talenteditalians.uk/mentoring>

- 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



CITTADINANZA ALL'ESTERO: CIM LANCIA PROPOSTE PER SALVARE IL SALVABILE

Non tutti (tralasciando parecchi Comites che sulla faccenda nemmeno si sono pronunciati.) si sono rassegnati alla controversa legge del governo

Meloni in vigore dallo scorso anno che limita in modo drastico l'accesso alla cittadinanza italiana all'estero: la Confederazione Italiani nel Mondo (CIM) aggrega, coordina e rappresenta oltre duemila associazioni, consorzi e imprese di expats e ha avanzato alcune proposte per migliorare la normativa. Chiede un "tavolo nazionale permanente" in materia, una "revisione legislativa urgente", "criteri equilibrati" nell'accesso alla cittadinanza italiana fuori dei patrii confini e "una politica nazionale per il ritorno degli italiani nel mondo".

La premessa è che la CIM esprime "profonda indignazione e ferma contrarietà" rispetto alla decisione con cui nei mesi scorsi la Corte Costituzionale ha respinto le questioni di legittimità costituzionale e ha confermato quindi l'impianto della nuova disciplina restrittiva sul riconoscimento della cittadinanza italiana per discendenza.

La CIM definisce questa decisione "un grave arretramento culturale, giuridico e politico nei confronti di milioni di discendenti italiani nel mondo, i quali hanno custodito per generazioni lingua, memoria, identità, sacrificio familiare e appartenenza nazionale, spesso molto più di quanto lo Stato

italiano abbia saputo riconoscere, proteggere e valorizzare".

Per la CIM, l'impostazione avallata dalla Corte Costituzionale rappresenta una "frattura profonda" con la storia dell'emigrazione italiana. Tra l'altro l'Italia affronta spopolamento, crisi demografica, desertificazione dei borghi, carenza di giovani, mancanza di forza lavoro qualificata e indebolimento delle comunità interne e non si capisce allora perché "lo Stato scelga di chiudere la porta proprio a milioni di persone che chiedono di riavvicinarsi all'Italia in nome di una storia familiare, culturale e identitaria reale".

Ma come aggirare la sentenza della Corte Costituzionale? La CIM avanza nel dettaglio queste cinque proposte:

1. l'immediata apertura di un tavolo nazionale permanente sulla cittadinanza italiana all'estero, con la partecipazione delle rappresentanze degli italiani nel mondo, delle associazioni, dei Comites, del CGIE e delle organizzazioni maggiormente rappresentative;

2. una revisione legislativa urgente della controversa legge "affinché siano tutelati non solo coloro che avevano già presentato domanda, ma anche i discendenti che avevano maturato un

legittimo affidamento sulla normativa precedente"

3. l'introduzione di criteri equilibrati e non punitivi, capaci di distinguere gli abusi e le pratiche speculative dai percorsi autentici di ritorno, appartenenza, investimento, formazione, residenza e ricongiungimento culturale con l'Italia;

4. il rafforzamento degli strumenti di collegamento reale con l'Italia, attraverso percorsi di lingua, formazione, residenza, servizio civile, turismo delle radici, investimenti territoriali e partecipazione alla vita economica e sociale dei comuni italiani;

5. una politica nazionale per il ritorno degli italiani nel mondo, che non tratti i discendenti italiani come un problema amministrativo, ma come una risorsa strategica per il futuro demografico, culturale ed economico del Paese.

In sintonia con la CIM i consiglieri del Consiglio Generale degli Italiani all'Estero (CGIE) eletti in Germania hanno da parte loro lanciato una campagna social per chiedere a governo e parlamento una revisione della controversa legge sulla cittadinanza e l'hanno accompagnata con un poster davvero eloquente.

Bus scontati a Londra durante 6 weekend estivi

A Londra i trasporti pubblici costano una tombola ma nei weekend dal 25 luglio al 31 agosto si viaggerà su bus e tram della capitale a prezzi davvero stracciati: un biglietto di appena una sterlina e 75 pence basterà per un giorno intero e darà diritto ad un numero illimitato di corse, da mattina a sera.

Annunciando l'iniziativa la compagnia dei trasporti pubblici - Transport for London (TfL) - ha chiamato questo speciale biglietto (valido anche per il Summer Bank Holiday del 31 agosto) "Weekend Hopper". "Hopper" è il nome del biglietto standard che dà diritto a viaggiare su bus e tram per un'ora al prezzo di una sterlina e 75 pence.

Per usufruire del generoso programma - che copre in tutto sei weekend estivi e andrà a beneficio di residenti e turisti - è sufficiente convalidare il biglietto con una Oyster card, una carta di credito contactless o un dispositivo



mobile su ogni autobus o tram. Utilizzando la stessa carta, il sistema applicherà il limite massimo di una sterlina e 75 pence.

PREMIO A "MONDOITALIANO" PER VOLONTARIATO IN UK

L'associazione di volontariato "Mondoitaliano", fondata e capeggiata da Alessandro Gaglione, attuale presidente del Comites Londra, figura tra i cinque vincitori della prima edizione del premio Michele Schiavone, istituito in memoria del defunto presidente del Consiglio generale degli italiani all'estero (CGIE) che "ha dedicato la sua vita agli italiani all'estero con generosità esemplare".

Il premio è stato assegnato all'associazione "per aver realizzato, dalla sua creazione nel 2000, attività per proteggere i diritti dei cittadini italiani e italo discendenti, della solidarietà, della pace, dello studio dell'arte, la cultura e le tradizioni italiane e la promozione del turismo sociale, anche della terza età".

La cerimonia di consegna dei premi - attribuiti da una giuria di cui è presidente onorario il Ministro degli Affari Esteri Antonio Tajani - è avvenuta lo scorso 14 maggio a Roma in margine

all'assemblea plenaria della CGIE.

Gaglione era presente alla cerimonia assieme a Salvatore Varà, referente di Mondoitaliano in Galles: ha ricevuto "questo importante riconoscimento con non poca emozione e con tantissima soddisfazione" e ha reso omaggio "a tutte le nostre volontarie e volontari che, nel corso dei 26 anni di vita dell'Associazione di Volontariato Mondoitaliano, hanno donato il proprio tempo per realizzare eventi ed attività in favore ed a supporto dei nostri Connazionali all'estero...ad maiora".

Sin dalla sua costituzione, avvenuta nel 2000, l'Associazione di Volontariato Mondoitaliano - forte di sette sedi nel Regno Unito - "persegue, senza scopo di lucro, finalità civiche, solidaristiche e di utilità sociale" e "opera nell'interesse della comunità italiana e/o di origine italiana residente in Italia ed all'estero, promuovendo i valori della solidarietà, della cultura e delle tradizioni italiane".



Italian Food
Crafted, Imported & Delivered with Passion
Since 1966

WWW.CARNEVALE.CO.UK



Dairy Products



Premium Sausages



CARNEVALE
Established 1966
Prodotti di Qualità



Fresh Pasta



Cured Meats

C. CARNEVALE LTD

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

BRANCHES

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

"IO SONO CATERINA",

LA PRINCIPESSA DEL GALLES CONQUISTA REGGIO EMILIA

"Parlo un po' d'italiano. Come ti chiami? Io sono Caterina". La Principessa del Galles ha dato ancora una volta prova del suo charme a Reggio Emilia dove è andata per la sua prima "Solo Visit" ufficiale all'estero dopo il cancro di natura imprecisata e la chemioterapia che l'hanno tenuta a lungo lontana dagli impegni reali.

Kate è stata il 13 e 14 maggio scorsi in missione nella città emiliana in veste di presidente del Royal Foundation Centre for Early Childhood. Il suo ultimo impegno ufficiale fuori dei patrii confini risaliva al dicembre 2022, quando era stata a Boston assieme all'erede al trono, il marito William.

Obiettivo della missione: conoscere meglio e più in concreto il "Reggio Emilia Approach", una filosofia educativa per la prima infanzia sviluppata in Italia dopo la seconda guerra mondiale che considera i bambini come individui capaci, curiosi e resilienti e si avvale di un apprendimento esperienziale e autoguidato, basato sugli interessi naturali del bambino, piuttosto che su un curriculum rigido.

La futura regina d'Inghilterra, che ha fondato il Royal Foundation Centre for Early Childhood nel 2021, ha avuto modo di interagire con insegnanti, genitori, bambini, amministratori e rappresentanti del mondo imprenditoriale e i suoi bagni di folla hanno ancora una volta confermato quanto sia popolare anche all'estero: circa tremila persone hanno invaso le strade di Reggio Emilia il 13 maggio - tante



al grido di "Kate, Kate!" - quando il 13 maggio ad inizio visita la principessa e' stata ricevuta in municipio dal sindaco.

Nella sua "due giorni" emiliana Kate Middleton ha avuto modo di sfoggiare un po' di italiano (ne ha appreso i rudimenti quando nel 2000 ha vissuto e studiato storia dell'arte a Firenze per qualche mese durante il gap year) soprattutto in occasione dei suoi incontri con i bambini.

La Principessa ha voluto "vedere di persona" come il Reggio Emilia Approach - di cui il Royal Foundation Centre for Early Childhood vuole fare tesoro - crei ambienti in cui la natura e le relazioni umane amorevoli si uniscono per sostenere lo sviluppo dei bambini" nella convinzione che "è in questi primi anni, attraverso l'ambiente naturale e il calore delle relazioni umane, che

iniziamo a porre le basi per un futuro resiliente e sano del bambino".

Sorriso smagliante da pubblicità di dentifricio, "io sono Caterina" e "Wow, è bellissimo" come frasi-talismano in italiano, Kate ha usato la sua prima missione post-tumore all'estero per una serie di "photo opportunità" che hanno fatto il giro del mondo: eccola immortalata mentre in un asilo gioca con il pongo, eccola che parla con



PADRE GIANDOMENICO LASCIA LONDRA

DOPO FESTA DI S. ANTONIO A SUTTON

Padre Giandomenico lascia Londra: dalla metropoli britannica si è congedato lo scorso 14 giugno alla festa di S. Antonio a Sutton, che per tanti anni ha celebrato: è stato trasferito in Italia dove assumerà un nuovo incarico nell'Istituto Scalabrini di Bassano del Grappa, in provincia di Vicenza.

Dopo 35 anni tra le comunità italiane, portoghesi, brasiliane e filippine di Londra e Woking, Epsom, Crawley, il religioso - che in UK ha accumulato un grande capitale di stima e affetto - si è detto grato per quanto ha ricevuto nella sua lunghissima missione all'estero "in termini di umanità". "Per quanto il Regno Unito politico, sociale e anche ecclesiale voglia chiudersi e per quanto le comunità migranti in passato e ancora oggi abbiano vissuto e vivano una fragilità in termini di diritti, esse sono il futuro del Regno Unito", ha detto durante la sua omelia alla Festa di S. Antonio.

A più riprese padre Giandomenico ha scritto per il nostro giornale. Ecco la sua ultima testimonianza sulla Festa di S. Antonio nell'era di IA, prima della partenza da Londra:

"Di questi tempi, la Intelligenza Artificiale va per la maggiore. Quasi, quasi si sarebbe tentati di affidare ad essa (non ce la sentiamo ancora di indicarla con il cognome "lei") anche la organizzazione degli eventi che negli anni si ripetono con una certa costanza. Per esempio come la IA potrebbe organizzare la festa in onore di S. Antonio

bambini molto incuriositi di cotanta celebrità, eccola (poteva mancare in un viaggio in Italia?) che in un agriturismo fa la pasta (per l'esattezza i tortelli).



"In questi due giorni a Reggio Emilia ho passato momenti toccati e indimenticabili. Grazie", ha poi scritto sui social mentre ritornava in aereo a Londra.



che ogni anno le comunità di Sutton, Croydon, Epsom e Wimbledon organizzano nella domenica più vicino al 13 giugno. Non ce la siamo sentita di affidarci alla IA per avere qualche novità su questa bella tradizione religiosa.

Ma la natura umana non può essere sostituita. Neanche dalla IA. E anche la festa di S. Antonio ha avuto non solo una buona partecipazione ma anche novità significative. La prima è che le comunità italiane coinvolte si sono rimate e la seconda che hanno condiviso questa festa altre comunità che non sono italiane. Un fatto senza dubbio nuovo che dimostra come le culture dei migranti non sono compartimenti stagni impenetrabili. La messa è stata un momento di fede celebrata sia in lingua italiana che in portoghese, sia le preghiere che i canti. E la processione che ne è seguita, ha visto sfilare i costumi di colori per onorare S. Antonio, santo popolare che supera i

confini della sua vicenda terrena. E poi il rosario celebrato in diverse lingue è stato un momento di vera comunione e di ascolto reciproco. È stato anche un incontro di generazioni, unite da una stessa esperienza quella migratoria. Le comunità italiane si sono riviste nella più giovani generazioni portoghesi e brasiliani, e viceversa questi ultimi vedono riflesso il loro futuro nei primi.

La voglia di stare insieme si è protratta poi nel salone della chiesa dove si è condiviso le specialità che ciascuno aveva portato, creando un clima di una grande famiglia. Tutto questo la Intelligenza Artificiale non avrebbe potuto proporzionare, a testimonianza che la risorsa umana non può essere soppiantata da uno strumento utile, ma non definitivo. Un grazie di cuore al Comitato di S. Antonio e alle Comunità Portoghesi e brasiliane di Epsom e Woking".

STEPHEN HICKEY

NUOVO AMBASCIATORE UK A ROMA

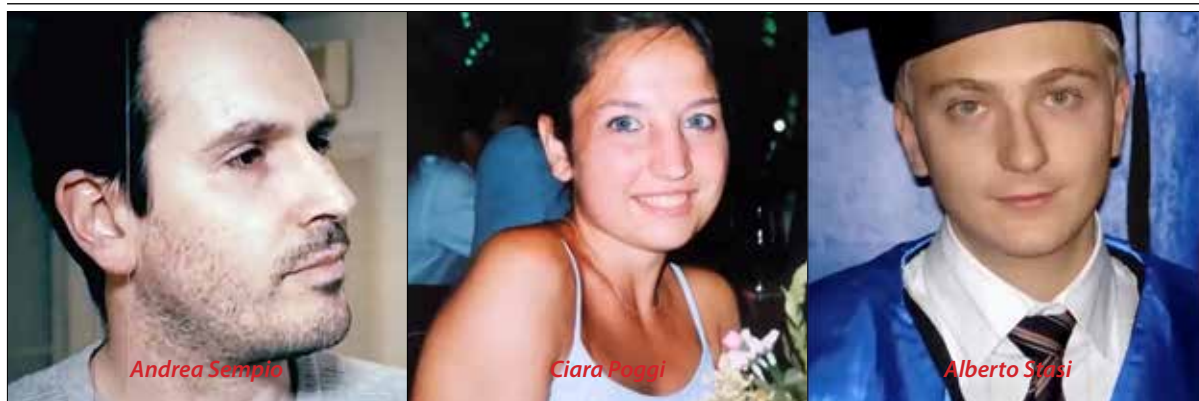


Da giugno il Regno Unito ha un nuovo ambasciatore in Italia: Stephen Hickey, negli ultimi quattro anni Direttore Medio Oriente e Nord Africa al Foreign Office. Ha preso il posto di Lord Llewellyn, ritornato al Foreign Office come Direttore politico del Foreign Commonwealth and Development Office (FCDO) e Direttore generale per gli Affari politici.

Stephen Hickey ha 47 anni ed è stato dal 2019 al 2021 ambasciatore in Iraq. Sposato, tre figli, laurea a Oxford in PPE (Philosophy, Politics and Economics), parla arabo in modo fluente

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



Garlasco, la “Twin Peaks Padana” che appassiona e ossessiona l’Italia

È una storia di cronaca nera - meglio: “true crime” - ormai diventata storia della comunicazione mediatica, del costume e anche del funzionamento della giustizia in Italia. A pochi mesi dalla sconfitta del governo al referendum per la riforma delle carriere delle toghe, il problema della giustizia rimane in primo piano, sotto il profilo dei possibili errori.

di Luigi Spezia

Da un anno a questa parte, in Italia non si legge e vede altro in tv, sui social, sui quotidiani, che il “delitto di Garlasco”, sconosciuto paese in provincia di Pavia pieno di misteri e sospetti che è diventato “la Twin Peaks padana”. Il paragone con la series cult di David Lynch non è fuori luogo, a cominciare dal fatto che la vittima è una giovane donna, Chiara Poggi, studentessa come Laura Palmer, 24 anni, uccisa in modo violentissimo e orrendo una afosa mattina di agosto nella sua villetta, mentre era sola in casa, massacrata senza pietà con una dozzina di colpi di martello in testa.

Dal momento in cui ci si sveglia al mattino e fino a notte fonda, sul piccolo schermo, in ogni Tg e in ogni programma di approfondimento di ogni rete, ma anche in quelli di puro intrattenimento come la popolarissima Domenica In su Rai 1, non si parla altro che di questo caso (e poi nei bar, nei posti di lavoro ecc.), che manco è recente: il delitto risale al 2007. Dibattiti, ricostruzioni, confronti e scontri a tamburo battente con avvocati, giornalisti, carabinieri, ex giudici, consulenti, medici legali, psicologi, esperti più o meno interessati, da quando, più di un anno fa, per la terza volta il caso è stato riaperto. A maggio si è arrivati in effetti a un turning point (presunto,

in questa series la prudenza è d’obbligo): i nuovi inquirenti della procura di Pavia - che si sono avvalsi del lavoro investigativo dei carabinieri della squadra Omicidi di Milano sono arrivati alla conclusione clamorosa che il colpevole non sarebbe più il fidanzato della vittima, Alberto Stasi allora laureando alla Bocconi, in carcere da dieci anni e in questi giorni scarcerato per buona condotta (decisione che non ha che fare con l’entrata in scena di un altro indagato).

Sulla scena del crimine, ora, con il martello in mano, al posto di Alberto è stato messo un altro uomo, un commesso, che nel 2007 aveva 19 anni, Andrea Sempio, amico del fratello della vittima, Marco.

Dopo mesi di anticipazioni e ipotesi, gli investigatori hanno fatto la discovery: Sempio è accusato di aver ucciso Chiara con odio per esserne stato respinto. Un movente sessuale che rilancia l’interesse perfino morboso - o per altri forse una genuina voglia di giustizia - che questa storia ispira. Intanto in tv e sui social si rincorrono le immagini di schizzi di sangue sui muri della villetta, tutti diventati esperti di impronte digitali, Dna, di profili genetici eccetera. Proprio in questi giorni, si comincia a riflettere sul fenomeno.

Roberto Saviano, popolare scrittore di crime, dice su Repubblica che stiamo osservando un «fenomeno osce-no»: la maniacale ossessione per le storie individuali, storie nere, distoglie l’attenzione dalla storia collettiva, dai problemi reali. Gli fa eco la scrittrice Concita Di Gregorio, mentre Antonio Polito sul Corriere della Sera punta il dito contro un «populismo giudiziario veicolato dal populismo digitale».

Tutti si sentono di giudicare, un po’

come tutti in Italia si sentono commissari tecnici della Nazionale (oggi in profonda crisi). Si prende partito: o per Stasi o per Sempio.

Le indagini furono fatte così male a suo tempo? Il settimanale Gente ha elencato 47 errori commessi durante le fasi che portarono all’arresto di Stasi. Da parte della procura, dei carabinieri di Pavia (alcuni ora sotto inchiesta) e anche dal Ris, il Reparto scientifico dell’Arma. Confronti e scontri e insulti in tv che non sono affatto finiti con la discovery. In una saga dei misteri spuntano cartelle porno nel computer di entrambi i due indagati; emergono suicidi tentati e riusciti; un santuario vicino a Garlasco viene indicato come luogo di depravazione e pedofilia che chissà se c’entra con questa storia, ma era stato tirato in ballo da un avvocato per sviare i sospetti da Sempio, quest’ultimo personaggio con non pochi problemi comportamentali: nei suoi diari ha scritto di stupri e violenze sulle donne e di satanismo e in alcuni intercettazioni sembra addirittura confessare il delitto parlando tra sé e sé, cosa prontamente smentita dai suoi avvocati. Persona problematica, senza dubbio, ma anche assassino? E ora la famiglia della vittima - che insiste a credere colpevole Stasi, ex fidanzato della figlia ancora in carcere - accusa addirittura i carabinieri di Milano di essersi lasciati «condizionare da contesti poco trasparenti» nell’accusare Sempio. I carabinieri, che dimostrano di voler raddrizzare le mancanze di allora, replicano che «Marco Poggi è ostile nei nostri confronti».

Una series che di qui a settembre termine ultimo per l’indagine, promette altri colpi di scena. Altro che *Twin Peaks*

ANZIANI DI VILLA SCALABRINI MENO SOLI CON PROGETTO CIAO!



Gli oltre 55 anziani italiani ospitati presso la casa di riposo Villa Scalabrini nel nord di Londra possono contare su un nuovo programma di inclusione sociale e benessere che dovrebbe migliorare la loro qualità di vita.

Nato in Italia durante la pandemia per aiutare gli anziani delle case di cura a restare in contatto con le proprie famiglie, il progetto Ciao! si è evoluto negli anni e oggi funziona in oltre 300 strutture della Penisola e in più di 30 case di riposo tra Australia, Belgio, Francia, Portogallo, Spagna e Svizzera. Adesso anche Villa Scalabrini l’ha fatto proprio, con il supporto del Consolato Generale d’Italia a Londra e grazie alla Fondazione Amplifon.

Tramite i sistemi di video-connessione donati da Fondazione Amplifon, le residenze che partecipano al progetto “possono ripristinare momenti di condivisione - come gruppi di preghiera, lettura dei giornali o incontro con volontari e scolaresche - e agevolare lo svolgimento di servizi utili, dai consultati medici ad eventuali impegni amministrativi o burocratici, recuperando lo spirito di unione e riportando gli ospiti

ad essere protagonisti attivi della loro quotidianità, facendoli sentire nuovamente coinvolti nella vita della loro comunità”.

La fondazione ha anche elaborato un palinsesto che prevede a trasmissione, sempre attraverso q video-sistemi Amplifon, di eventi in diretta e interattivi quali concerti di musica classica, intrattenimento basato sulla musica popolare, lezioni di yoga, viaggi digitali e sessioni di arteterapia, il tutto pensato esclusivamente per gli ospiti delle RSA.

Nelle intenzioni degli organizzatori il progetto Ciao! “contribuisce non solo al benessere delle persone anziane, ma anche a mantenere vivo il legame con la lingua e la cultura italiana all’estero”.

L’arrivo del progetto Ciao! è stato annunciato lo scorso 19 maggio a Villa Scalabrini dal Console Generale d’Italia a Londra Domenico Bellantone, alla presenza del General Manager Amplifon Ennio Caiolo e della consigliera delegata di Fondazione Amplifon Maria Cristina Ferradini.

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

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

13 St Swithin's Lane, London, EC4N 8AL - Telephone: 0207 929 4311 - Mobile: 07888 840318
gerardo@adlsolicitors.com www.adlsolicitors.com

L'ITALIA FESTEGGIA, ANCHE IN UK, GLI 80 ANNI DELLA REPUBBLICA (E IL VOTO ALLE DONNE)



Residenza dell'ambasciatore a Londra

La repubblica italiana è arrivata al traguardo degli 80 anni, celebrati anche a Londra con due eventi: un ricevimento nella residenza dell'ambasciatore

Fabio Cassese il 4 giugno all'ora del lunch con il Regno Unito rappresentato da lord Vernon Coaker, sottosegretario alla Difesa, e l'8 giugno un

secondo ricevimento, organizzato a Somerset House dal Consolato e più aperto alla comunità italiana locale.

Il ricevimento dall'ambasciatore è servito per riaffermare "i valori di libertà, democrazia e unità che hanno plasmato l'Italia dal 1946" e che hanno reso possibili rapporti stretti con un Paese di antica democrazia come la Gran Bretagna. Nel corso dell'evento c'è stato anche un breve collegamento con il ministro degli Esteri Antonio Tajani, che ha detto alcune parole di circostanza sulla ricorrenza.

Il referendum del 2-3 giugno 1946 per decidere se l'Italia del secondo dopoguerra dovesse continuare ad essere una monarchia o diventare una repubblica segna anche la prima volta che le donne della Penisola hanno

esercitato il diritto al voto.

Stando alle ricostruzioni storiche e in assenza di dati precisi, si calcola che al Nord e al centro il voto femminile si sia posizionato fortemente a favore della repubblica mentre al Sud si orientò maggiormente verso la monarchia.

In Italia gli ottant'anni della repubblica sono stati celebrati alla grande, con l'evento principale in Piazza del Quirinale, dal titolo "I Volti della Repubblica", ispirato dalle parole del Presidente Mattarella: "La Repubblica siamo noi. Ciascuno di noi". Una festa diffusa che, dalla Piazza sul Colle, cuore della manifestazione, ha coinvolto tante piazze in tutta la Penisola, collegate attraverso maxi-schermi per seguire la diretta televisiva.

Ad inaugurare la serata è stato il salu-



to del Presidente Mattarella. Sul palco, con alle spalle la facciata e il Torrione del Quirinale illuminati con il Tricolore, si sono poi avvicendati artisti del mondo della musica, danza, teatro, cinema e campioni dello sport italiano – da Cecilia Bartoli a Gianni Morandi, da Carlo Verdone ad Alessandro Del Piero – che hanno ripercorso la storia della Repubblica. Tra questi Vip anche l'attrice Paola Cortellesi, che ha ambientato nell'Italia del 1946 alla vigilia del referendum un suo film di straordinario impatto e successo uscito nel 2023: "C'è ancora domani"



Festa del consolato a Somerset House Londra



Festa in Piazza del Quirinale Roma

Bringing you the very best from Italy

SAN CARLO
CICCHETTI
BAR | RISTORANTE | CAFE' | CICCHETTI

Covent Garden

30 Wellington St, London WC2E 7BD

Tel: 020 7240 6339

OPEN NOW



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

SAN CARLO
CICCHETTI
BAR | RISTORANTE | CAFE' | CICCHETTI

215, PICCADILLY, LONDON, W1J

9HL Tel: 0207 4949435



WWW.SANCARLOCICCHETTI.CO.UK

@SC_Cicchetti

facebook.com/sancarlogroup

CANDIDATURE APERTE PER "ITALY MADE ME" 2026

Ritornano i premi annuali "Italy Made Me", riservati a ricercatori a inizio carriera che operano nel Regno Unito e che si sono formati almeno in parte in Italia.

L'ambasciata d'Italia a Londra, che patrocina e coordina l'iniziativa, invita alla presentazione delle candidature per l'edizione 2026 dei premi entro il prossimo 15 agosto.

I riconoscimenti saranno assegnati in base ai "risultati di rilievo" raggiunti in tre campi del sapere: Life Sciences (LS), Physical and Engineering Sciences (PE), Social Sciences and Humanities (SH).

L'iniziativa è svolta in collaborazione con la Association of Italian Scientists in the United Kingdom (AISUK) e con il sostegno di altre organizzazioni e società italiane e britanniche.

I premi, messi a disposizione grazie al generoso contributo degli sponsor (David Y Mason Foundation, Dottore London, Il Circolo, Pirelli, FS Advisory and Callipo), si sostanzieranno in un riconoscimento pecuniario, oltre a una pergamena che verrà conferita dall'Ambasciatore d'Italia a Londra in occasione di una cerimonia solenne.

I requisiti di ammissione sono:



Possedere un passaporto o una carta d'identità di nazionalità italiana in corso di validità; * Avere conseguito un diploma di istruzione secondaria e/o un diploma di laurea¹ in Italia; * Avere discusso la propria ricerca di dottorato/PhD nel corso degli ultimi 3 anni, o essere attualmente studenti/esse PhD o avere ottenuto la laurea o un diploma equipollente da non più di 5 anni; * Essere membri di un'associazione accademica o culturale di Italiani nel Regno Unito.

Per saperne di più: <https://amblondra.esteri.it/en/italia-e-regno-unito/diplomazia-scientifica/italy-made-me-prize/>

FERRARI SFORNA BOLIDE ELETTRICO E CADE IN BORSA



Il pontefice è sembrato piuttosto impressionato quando si è seduto al posto di guida con John Elkann, presidente della Ferrari, che gli ha ceduto il volante. Ma la borsa non è apparsa convinta e le azioni della Ferrari hanno perso nientemeno che l'8% il giorno della presentazione del nuovo bolide, progettato dai guru del design Apple Sir Jony Ive e Marc Newson. Il timore è che i paperoni del pianeta non siano molto interessati a passare all'elettrico in modo da contribuire anche loro al salvataggio della Terra.

Scioccato anche Luca di Montezemolo, presidente della Ferrari per oltre vent'anni: non gli piace il design, ha gridato al "tradimento" e ha sostenuto che l'ultima nata in casa Maranello proprio non si merita il Cavallino Rampante, dagli Anni trenta prestigioso logo e simbolo delle Ferrari.

È associata a roboanti motori a scoppio ma da fine maggio eccone un modello silenziosissimo: anche la Ferrari vanta una sua auto elettrica. L'ha chiamata Luce.

Della prima vettura completamente elettrica nella storia di Ferrari, destinata a rappresentare una tappa fondamentale nel percorso evolutivo del marchio, ha parlato a Londra lo scorso 28 aprile Benedetto Vigna, Amministratore Delegato della celebre casa automobilistica di Maranello, ad un evento nella residenza dell'ambasciatore d'Italia in UK Fabio Cassese. Un mese dopo quelle anticipazioni sono diventate realtà e la Ferrari Luce non solo ha visto la luce ma lo scorso 26 maggio è stata presentata ufficialmente persino a Papa Leone. In una versione bianco papale...

Inutile dire che la prima supercar elettrica della casa di Maranello ha prestazioni eccezionali (arriva a 308 chilometri all'ora con un'autonomia massima di 530 chilometri) e costa un botto: 550.000 euro.



NUOVO ANGOLO D'ITALIA A HANWELL NEL WEST LONDON

Un nuovo angolo d'Italia è spuntato nel West London: nel sobborgo di Hanwell ha aperto i battenti lo scorso 16 maggio un Coffee & Wine Bar, con all'interno un punto vendita di prodotti enogastronomici della Penisola difficilmente reperibili sul mercato britannico.

IL "23 Hanwell Coffee & Wine Bar" con annessa "The Italian Pantry" si trova al numero 23 di Church Road e nonostante il maltempo l'apertura ha richiamato un folto e entusiasta pubblico che ha affollato il locale sia all'interno che all'esterno.

Il nastro tricolore inaugurale è stato tagliato con eleganza dalla sommelier Stefania D'Orsi mentre il Maestro del Lavoro Giovanni D'Orsi, Presidente del neo-costituito The Ealing Wine Club, ha presentato il nuovo locale e il ruolo che si spera abbia nella costruzione di una vera cultura del vino nella comunità di West London.

Lungo due pareti del bar gli scaffali curati di The Italian Pantry espongono una selezione di vini italiani, pasta artigianale, oli extravergine aromatizzati e specialità al tartufo — tutto proveniente direttamente da piccoli produt-

tori italiani d'eccellenza.

The Italian Pantry vuole essere molto più di un corner shop ma — dicono i promotori, Gianni Ferrari e Valeriano Drago — "un sofisticato ecosistema B2B e B2C che collega piccoli produttori italiani d'eccellenza con il settore dell'ospitalità londinese, creando valore a ogni livello della catena".

The Italian Pantry lavora esclusivamente con piccoli produttori artigianali italiani per i quali entrare nel mercato londinese è stato tradizionalmente una sfida quasi impossibile — troppo costosa, troppo complessa,



troppo rischiosa. Per le venue ospitanti — ristoranti, wine bar e spazi dell'ospitalità — il punto-vendita di prodotti enogastronomici di alta gamma presenta indubbi vantaggi: niente rischio di magazzino, ottimi margini e accesso a ingredienti italiani premium che elevano i menu e attraggono una

clientela esigente.

Il 23 Hanwell Italian Pantry è la quinta location a Londra. L'obiettivo: 50 pantries in tutta la città — una delle reti di distribuzione di food e vino italiano più ambiziose mai realizzate nel Regno Unito.

<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

Ciao Uber e Cab neri, a Londra in arrivo i Robotaxi

Immaginatevi a bordo di una Jaguar I-Pace elettrica che percorre Piccadilly Circus. Nessun autista. Nessun volante che gira da solo come in un film di fantascienza: soltanto voi, Londra e un sistema di intelligenza artificiale che conosce ogni semaforo, ogni curva e ogni dosso della città. Questo scenario, fino a poco tempo fa relegato alle pagine dei romanzi di Philip K. Dick, è oggi una realtà concreta. Waymo, la divisione di guida autonoma di Alphabet, la holding madre di Google, ha già portato una flotta di oltre cento vetture sulle strade londinesi e si appresta a lanciare il primo servizio commerciale di robotaxi in Europa.

Il lancio commerciale è previsto per il 2026, subordinato alla firma definitiva dei regolatori britannici. Nel frattempo, la flotta testa autonomamente su un'area di cento miglia quadrate della città, con operatori di sicurezza a bordo pronti a intervenire. La rivoluzione è già in corso, e si muove — come sempre accade con le grandi trasformazioni — in silenzio.

La storia di Waymo non nasce ieri. Nel 2009, nei laboratori segreti di Google X, un team di ingegneri visionari avviò il progetto Chauffeur: l'automobile che guida se stessa. Sedici anni, miliardi di

dollari e oltre cento milioni di miglia autonome percorse negli Stati Uniti — da Phoenix a San Francisco, da Los Angeles ad Austin — hanno trasformato quella visione in una realtà quotidiana per mezzo milione di passeggeri ogni settimana.

Il legame con il Regno Unito è più profondo di quanto sembri. Nel 2019, Waymo acquisì Latent Logic, una startup spin-off del dipartimento di informatica dell'Università di Oxford, specializzata in imitation learning per la simulazione di guida autonoma. Un investimento silenzioso che oggi frutta dividendi straordinari: l'hub ingegneristico di Oxford è uno dei cervelli del sistema che ora percorre le strade di Londra.

Il governo britannico, su iniziativa della ministra dei Trasporti Heidi Alexander, ha accelerato i tempi: i programmi pilota sono stati anticipati alla primavera 2026 — un anno prima del previsto — sotto l'ombrello dell'Automated Vehicles Act del 2024, la legge che impone agli AV di eguagliare o superare gli standard di sicurezza umani. Secondo le stime ufficiali, il settore potrebbe generare 38.000 nuovi posti di lavoro e aggiungere 42 miliardi di sterline all'economia britannica entro

il 2035.

Eppure Londra non è Phoenix. Non è nemmeno San Francisco. È un organismo urbano stratificato in duemila anni di storia: strade medievali che si intrecciano con boulevard vittoriani, autobus rossi a due piani che svoltano con insolente eleganza, ciclisti kamikaze e pedoni che attraversano con la serenità di chi ha visto di peggio. La pioggia, la nebbia, la luce grigia del novembre londinese — tutto questo mette alla prova i sensori LiDAR e le telecamere di bordo come nessuna città americana avrebbe potuto fare.

La competizione, inoltre, è già agguerrita: la startup britannica Wayve, sostenuta da importanti investitori, e Uber con il suo programma di guida autonoma puntano anch'esse al mercato londinese. Londra si prepara a diventare il grande laboratorio europeo della mobilità autonoma.

I sostenitori della guida autonoma puntano innanzitutto sulla sicurezza. L'intelligenza artificiale non si distrae, non si stanca, non controlla il telefono mentre guida. Secondo i dati di Waymo, i suoi veicoli hanno percorso oltre cento milioni di miglia con un tasso di incidenti significativamente inferiore a quello medio umano. Per



una città come Londra, dove ogni anno si registrano migliaia di feriti negli incidenti stradali, il potenziale impatto è enorme.

A questo si aggiunge la questione ambientale: la flotta è interamente composta da Jaguar I-Pace elettriche, il che significa zero emissioni locali in una città che lotta da anni con l'inquinamento atmosferico. Sul fronte dell'accessibilità, i robotaxi potrebbero rappresentare una svolta per anziani, persone con disabilità o chiunque non possa guidare autonomamente. Il servizio sarebbe disponibile tramite app, 24 ore su 24, senza dover attendere la disponibilità di un conducente.

Le preoccupazioni, tuttavia, sono concrete. La più immediata riguarda il lavoro. A Londra operano circa 60.000 tassisti titolari di licenza, custodi della più celebre prova di memoria geografica al mondo: The Knowledge, il test che impone ai candidati di memorizzare 25.000 strade e 20.000 punti di interesse della capitale. Il sindacato

LTDA ha già avviato un tavolo di confronto con il governo. La questione non è soltanto economica: è identitaria. Il black cab è un simbolo di Londra quanto il Big Ben.

Sul fronte della sicurezza informatica, i veicoli autonomi rappresentano una superficie d'attacco senza precedenti. Un hackeraggio su larga scala non è uno scenario fantascientifico. Altrettanto spinosa è la questione della privacy: i robotaxi registrano continuamente dati sugli spostamenti dei passeggeri. Chi possiede queste informazioni? Come vengono utilizzate? La dipendenza da colossi privati americani per la gestione di infrastrutture di mobilità pubblica è un tema che il governo britannico non potrà ignorare a lungo.

Ma di sicuro Londra, con la sua storia di adattamento e reinvenzione, è probabilmente la città più attrezzata al mondo per affrontare queste sfide.

Emanuele Piva

PIACENTINI IN FESTA A LONDRA

romagnoli nel mondo. Non parliamo soltanto di persone che custodiscono le proprie radici, ma di famiglie e comunità che, nei Paesi in cui vivono, rappresentano una vera finestra sul mondo per l'Emilia-Romagna. Come vicepresidente della Consulta, considero importante questa visita per incontrarli e ascoltarli, valorizzando ciò che è stato costruito e rafforzando una rete capace di trasmettere alle nuove generazioni il senso dell'appartenenza, ma anche di aprire nuove occasioni di relazione, scambio e crescita.

A Londra la comunità piacentina — in precedenza divisa in varie associazioni — ha dato vita nel 2024 ad un'unica federazione che comprende gli storici gruppi Amici di Santa Franca, Piacenza Insieme, Pedina Val d'Arda e Amici di Gropparello e che ha fatto da motore

alla festa culminata sabato 6 a Villa Scalabrini per una serata sold out da mesi, a conferma che ai piacentini di Londra piace stare assieme e conservare le radici con la terra natale.

Domenica la "tre giorni" è terminata nella Chiesa Italiana di San Pietro in ricordo dei tanti piacentini scomparsi, sempre alla presenza delle autorità venute apposta dall'Italia per una festa che vuole anche rafforzare il dialogo tra l'emigrazione più antica, nata in un contesto di povertà, e quella delle nuove generazioni mosse da altre dinamiche d'espatrio.

La vicepresidente della Consulta Ugolini ha approfittato del viaggio a Londra per una serie di incontri e visite sempre nell'ottica di confrontarsi con le realtà che, da anni, mantengono vivo il legame con l'Emilia-Romagna

attraverso attività culturali, sociali e formative.

Tra gli appuntamenti principali una visita alla SIAL.School, l'unica scuola bilingue italiano-inglese del Regno Unito riconosciuta dallo Stato italiano che rappresenta un'esperienza significativa per la promozione della lingua e della cultura italiana all'estero e costituisce un punto di riferimento per molte famiglie italiane residenti nella metropoli britannica.

Ugolini ha anche incontrato i rappresentanti del Comites di Londra e il Console generale d'Italia a Londra Domenico Bellantone, "in un percorso volto a rafforzare la collaborazione istituzionale e il sostegno alle reti associative italiane nel Regno Unito".



Tre giorni di incontri, d'amarcord e di condivisione per tener vivo il legame con la terra d'origine: dal 5 al 7 giugno i piacentini di Londra si sono ritrovati per il loro tradizionale appuntamento annuale. La festa si inserisce nel più vasto programma "Voci piacentine a Londra: percorsi e legami".

Venerdì 5 giugno l'evento, realizzato con il contributo della Consulta degli Emiliano-Romagnoli nel Mondo, ha fatto le prime mosse nei locali della

Chiesa Italiana di San Pietro (a Clerkenwell nella ex-Little Italy): un "momento di accoglienza", alla presenza delle autorità della Regione Emilia-Romagna: la vicepresidente della Consulta degli Emiliano-Romagnoli nel Mondo, Elena Ugolini, e il vicepresidente dell'Assemblea legislativa, Giancarlo Tagliaferri.

"La comunità piacentina di Londra — ha dichiarato Elena Ugolini — dimostra quanto siano vivi e preziosi i legami tra la nostra Regione e gli emiliano-



0207 7203 721

WhatsApp
FOR BUSINESS

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

  @vincenzo.ltd





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

Segue da pag.1

INTERVISTA ALLE DUE...

medievalistica nei vari paesi in cui ho vissuto; Italia, Giappone, Canada e, ovviamente, UK dove risiedo. Ho due figli il primo è nato a Tokyo e il secondo a Toronto poi sono tornata a Londra e sono qui da quasi 30 anni. In seguito, ho abbracciato il volontariato lasciando il mondo accademico per il sociale collaborando con i Westminster Social services dedicandomi ad adulti con problemi di disabilità, poi sono entrata nell'advisory board dell'University of Sheffield. Negli ultimi anni mi sono concentrata sulle linee guida inerenti benefits e safe guarding delle persone adulte con vulnerabilità.

Come vi siete conosciute?

ED Al Circolo, quando Simona è entrata come tesoriere dando inizio ad una carriera straordinaria che ha realizzato fino ad oggi che la vede presidente, e che presidente!

SS Ci siamo conosciute circa 20 anni fa, ho partecipato ad un coffee morning di cui ero venuta a conoscenza su un social. Conoscevo Il Circolo per l'Italian Christmas Market, cercavano una tesoriere, perché la precedente se n'era andata. Mi hanno chiesto di entrare, ho accettato e così è iniziato!

Ti eri informata, perché avevi deciso di entrare nel mondo dell'associazionismo?

SS Ci tenevo a fare un'attività di volontariato, mi hanno spiegato che Il Circolo era qualcosa che andava oltre l'Italian Bazar, che si trattava di raccogliere fondi per le borse di studio ed era la cosa a cui tenevo di più, divulgare la cultura italiana in UK. Inoltre, aiutare i giovani per me era particolarmente significativo.

Quanti sono gli associati?

SS 120, parte dei quali vive in UK, parte è tornata in Italia dopo Brexit

ED Riusciamo tuttavia a raggiungere oltre 200 persone e abbiamo un data base di circa 400 nominativi, c'è chi ci segue senza essere associato oppure sono stati ex studenti e partecipanti a Match Point, oppure semplici curiosi che ancora non hanno avuto occasione di partecipare alle ns iniziative.

Chi è tornato in Italia vi sostiene ancora?

SS Sì, soprattutto con i Book Club, l'iniziativa creata da Etta su Zoom durante la pandemia, iniziativa che abbiamo mantenuto e grazie alla quale possono partecipare anche le persone residenti in Italia

ED Aggiungo che ci seguono anche ex speaker, persone che hanno presentato un libro o protagonisti di altre iniziative

Focus del circolo sono esclusivamente iniziative culturali, o si va oltre?

SS Essenzialmente sì, va oltre nel senso che adesso ci sono i giovani con gli under 40, sono eventi di networking per favorire e facilitare relazioni e incontri su iniziative culturali. Organizzano incontri attraverso cene e aperitivi a tema cultura italiana in ristoranti e locali. Recentemente è stato fatto un incontro di lettura sui ricordi, perché quest'anno ad esempio Match point avrà come focus i ricordi

Ricordi intesi come qualcosa che la memoria deve salvaguardare?

SS Ricordi nel senso più ampio del termine, quindi ogni autore può affrontarla dal punto di vista più congeniale

ED Ci tenevo a sottolineare come Match Point sia un concorso letterario molto importante per short stories originali mai pubblicate che non superino i ventimila caratteri (6/7 pagine circa), scritte in italiano da residenti in UK. Ne riceviamo circa 150 ogni anno, valutiamo l'originalità del progetto e premiamo i primi tre classificati rispettivamente con 1000 P per il premio e 500 per secondo e terzo oltre ai costi per l'editing professionale e la pubblicazione; non lo fa nessuno ed è uno dei principali motivi della nostra notorietà. Da quando siamo nati abbiamo erogato più di 6/700mila P, c'è sempre una giuria di altissimo livello. Quest'anno avremo Marco Mancassola, Paolo Nelli, Caterina Soffici, Monica Capuani, Olga Campofreda, Isabella d'Amico e Daniele Derossi. Tutti amici che io e Simona abbiamo coinvolto chiedendogli: "scusa vuoi fare volontariato? Sappi che non ti paghiamo ma puoi entrare nella giuria del concorso!" Immagina quanto sono contenti. D'altro canto, io sono nel circolo da molto più tempo e quando per esempio organizzavo l'Italian Bazar, telefonavo ai vari fornitori chiedendo come stessero ma subito la replica era: "Senti De benedetti, dimmi di cosa hai bisogno?"

Ormai ti conoscevano e sapevano che era un agguato?

ED Il Circolo in un certo senso fa "perdere" amici per portarli nel network (risata di Simona) Un esempio significativo che mi viene in mente è quello



della store manager di un famosissimo italiano brand in Sloane Street che per evitare di incrociarmi ha cambiato strada rischiando per poco di cadere in una buca

siamo sempre a caccia di sponsor e abbiamo comunque un grande appoggio, collaboriamo costantemente con l'Istituto di Cultura Italiano e l'Ambasciata per realizzare le nostre borse di studio

Come si svolge la giornata tipo di due signore italiane che si sono affermate a Londra?

ED Inizio sempre con le rogne visto che ho delle questioni amministrative anche in Italia e videoconferenze varie. Poi mi dedico alle vicende familiari visto che ho un figlio disabile motivo per cui sono passata dal mondo accademico a quello del volontariato

Dicevi che hai 2 figli, giusto?

ED Sì, uno di 35 e uno di 33, il più vecchio è affetto da un disordine di ordine cromosomico, quindi una forma di autismo con disabilità nell'apprendimento molto grave. Questa è stata la ragione per cui sono entrata in questo mondo con particolare interesse per le disabilità negli adulti, già da quando lui era piccolo. Questo perché nel volontariato è molto più complesso trovare fondi per il supporto degli adulti, molto di più rispetto a quello rivolto ai bambini. L'altro pezzo della giornata la dedico alla University of Sheffield e, ovviamente, al Circolo. Andavo anche in palestra cosa che ho smesso, ultima cosa leggo tantissimo facendo anche parte di 2 book clubs

Una giornata pienissima

ED Riesco a fare tutte queste cose compensando con il fatto che invecchiando dormo sempre meno. Grazie al Circolo e in particolare a Match Point sono rimasta in contatto con il mondo accademico, ovviamente non si può aver tutto dalla vita visto che ho dovuto rinunciare a medievalistica.

Invece la tua giornata Simona come

si svolge rispetto alle 15 giornate in una della Etta?

SS Mi metto al PC per cercare sponsor, organizzare eventi, tenere contatti con le istituzioni e tutto quello che c'è da fare

Quindi la tua giornata è Il Circolo?

SS Sì, poi ovviamente c'è la famiglia, ho 2 maschi uno di 24 e uno di 20 e mio marito che lavora nel mondo della finanza; va e viene in giro per l'Europa, ultimamente ho aggiunto due giorni di lavoro in laboratorio

Quindi dormi poco anche tu

SS Effettivamente non sappiamo stare ferme; pensa che l'anno scorso con il circolo abbiamo realizzato 30 eventi

Trenta eventi sono tantissimi ma dove li tenete, avete una sede?

SS Non abbiamo una sede, costerebbe troppo preferiamo spendere i soldi in borse di studio. Ci troviamo per lo più a casa di Etta, all'Istituto di Cultura o presso il consolato che sono ben lieti di ospitarci

Siete davvero agguerrite. Mi sembra di vedervi in azione e capisco chi rischia di cadere in una buca per evitare di incrociare Etta

ED Abbiamo molto successo, facciamo cose molto belle e le sale sono sempre piene quando organizziamo qualcosa

Di quante persone stiamo parlando?

SS 30/40 persone circa

Come funziona il conferimento delle borse?

SS I vengono pubblicati sulla rivista on-line L'osservatorio - Cattedrale sul racconto, dopo 5 anni abbiamo raggiunto 15 racconti e per il 2027 è in progetto la pubblicazione di un libro che li comprenda tutti. Match Point ha il patrocinio del Consolato e siamo gemellati con il premio Calvino di Torino. Ci sono poi le Scholarship che da qualche anno si chiamano Il Circolo Award, quest'anno ne conferiamo 3 di 4.000 P ciascuno, sponsorizziamo Italy Made Me per l'Ambasciata; un premio a stu-

denti post lauream che hanno studiato in Italia (non necessariamente italiani), che hanno continuato la formazione in UK, in questo caso sponsorizziamo due premi da 1000 sterline. Invece per quanto riguarda le nostre borse di studio, c'è una giuria interna al Circolo di cui Etta è una componente; infine, se le cifre lo consentono, sponsorizziamo anche uno studente del Royal College of Music.

Chi sono gli sponsor?

SS Per quanto riguarda Match Point abbiamo un contributo dal Consolato per tutto ciò che è extra premio, ad esempio spese per l'organizzazione, per i premi in senso stretto sono privati come studi professionali o aziende.

Per chiudere faccio il mio rituale: c'è una domanda che vorreste sentirvi fare?

ED Io ce l'ho: come potrebbe essere il futuro del circolo?

E futuro del Circolo sia

ED Dovrebbe esserci un incremento delle iscrizioni, aumentare il numero di chi ci conosce e, soprattutto, dovremmo indirizzarci ai giovani, dando loro più spazio riusciremmo a far sentire molte voci e diverse, in fondo è il bello di Londra perché ci sono tante culture che si ascoltano, è difficile da spiegare ma non ce n'è mai una che prevarica l'altra ed è qualcosa che ho imparato soprattutto dalla mia esperienza nel sociale.

SS Per quanto mi riguarda dico che il futuro del Circolo è adesso grazie anche al Circolo giovani nato subito dopo la pandemia; infatti, superate le difficoltà iniziali il progetto ora è avviato.

Quindi ci sono ancora giovani che vengono in UK?

SS Sì ci sono, nonostante Brexit!

Andrea Campagnolo



NEW! FILIPPO BERIO
SQUEEEEEEEEEZZABLES
FILIPPO BERIO THE UK'S NO.1 OLIVE OIL BRAND,
NOW IN SQUEEZABLE BOTTLES.



C'è un angolo di Londra dove, una volta l'anno, l'aria profuma di zagara e gelsomino, dove il ritmo della tarantella incontra il beat dell'elettronica contemporanea, e dove un arancino o un'arancina può scatenare dibattiti tanto appassionati quanto quelli sulla Brexit. Si chiama SicilyFEST, ed è tornato al Business Design Centre di Islington dal 30 aprile al 4 maggio scorso con la sua undicesima edizione: cinque giorni interi, per la prima volta nella storia del festival, a consacrare definitivamente questo appuntamento come il più grande e longevo evento dedicato alla cultura siciliana nel Regno Unito.

Nato nel 2014 da un'idea tanto semplice quanto visionaria portare la Sicilia a Londra in tutta la sua complessità SicilyFEST ha festeggiato il suo decimo anniversario nel 2025 raggiungendo un traguardo straordinario: il titolo di Miglior festival del cibo italiano nel Regno Unito agli Hospitality Awards UK 2025, nell'ambito della Settimana della Cucina Italiana nel Mondo. Un riconoscimento che non è soltanto un premio, ma la conferma di un'idea: che la cultura si diffonde più efficacemente attraverso il gusto.

Se il cibo è l'anima del festival, la musica ne è il battito cardiaco. L'edizione 2026 è dedicata esplicitamente all'energia creativa delle donne del Sud Italia una scelta profondamente simbolica. Ad aprire le danze giovedì 30 aprile è Serena Brancale, la multistrumentista e cantautrice che ha portato il dialetto pugliese sul palco di Sanremo, diventando una delle voci più originali e riconoscibili della scena italiana contemporanea. La sua alchimia di jazz, soul, R&B e ritmi mediterranei è il suono perfetto per un festival che guarda alla tradizione con occhi

È tornata SicilyFEST, con 5 giorni di sagra nel cuore di Islington



contemporanei.

A chiudere il sipario lunedì 4 maggio Delia Buglisi, giovane pianista e cantautrice di Paternò rivelata da X Factor 2025: una voce che porta sullo stesso palco la Sicilia profonda e il cosmopolitismo londinese. Nel mezzo, il festival ha ospitato Cherry Clementine, la cui anima soul incontra il calore del Mediterraneo, e Sissy Castrogiovanni, jazzista che tesse i dialetti siciliani nei tessuti del world jazz con raffinatezza da camerista. Cinque giorni di musica, performance, DJ set tra cui la Italian Radio Society con le sue serate Italo Disco e la collaborazione con il Mosaico Festival, collettivo di elettronica sperimentale siciliana.

SicilyFEST ("Una sagra di paese in una metropoli" è così che Sarah Spampina-

to, imprenditrice catanese e anima del festival, definisce la sua creatura) non è mai stato soltanto un mercato gastronomico. È diventato, edizione dopo edizione, una piattaforma diplomatica e culturale riconosciuta dalle istituzioni come uno strumento strategico di soft power. Per il 2025, il coinvolgimento istituzionale ha raggiunto il suo apice: la Regione Sicilia ha partecipato con una partnership articolata, coinvolgendo la Fondazione Federico II con la presenza a Londra del Presidente Gaetano Galvagno il Dipartimento della Cultura e dell'Identità Siciliana, l'Assessorato dell'Agricoltura, dello Sviluppo Rurale e della Pesca Mediterranea, e il brand Sicilia - Regione Europea della Gastronomia 2025. Anche il neo-ambasciatore d'Italia in UK, Fabio



Cassese, ha presenziato all'evento assieme alla moglie.

Il Consolato Generale d'Italia a Londra e l'Istituto Italiano di Cultura — guidato dal direttore siciliano Francesco Bongarrà, fervente sostenitore del festival, hanno accordato il loro patrocinio, affiancati dalla Camera di

Commercio del Sud Est Sicilia. Una rete istituzionale che trasforma ogni edizione di SicilyFEST in un atto diplomatico informale: un'ambasciata pop-up della Sicilia nel cuore di Londra, aperta a tutti e accessibile al prezzo di un cannolo.

Emanuele Piva



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





Si amplia l'offerta aerea tra Italia e Regno Unito: lo scorso 4 giugno ha debuttato un collegamento diretto Parma-Londra Stansted, operato da Ryanair.

Il volo sarà attivo per tutto l'anno con frequenza bisettimanale, il giovedì e



la domenica, e rappresenta a giudizio dello scalo parmense "un'importante opportunità sia per il traffico turistico

RYANAIR ATTIVA VOLO BISETTIMANALE TRA PARMA E STANSTED

sia per quello business".

"Il ritorno del collegamento tra Parma e Londra Stansted - ha dichiarato Michele Bufo, CEO della Sogeap, la società che gestisce aeroporto italiano - rappresenta una notizia importante per il nostro territorio. Non celebriamo soltanto una nuova rotta, ma il ripristino di un collegamento strategico con una delle principali capitali mondiali, capace di favorire turismo, relazioni economiche, mobilità internazionale

e nuove opportunità per imprese, studenti e cittadini. La scelta di Ryanair di investire su questa rotta, che segue ai recenti inediti collegamenti per Reggio Calabria e Tirana, conferma l'attrattiva del nostro territorio e il percorso di crescita intrapreso dall'Aeroporto di Parma, nel solco del piano di sviluppo della connettività aerea recentemente varato dalla Regione Emilia Romagna. Questo volo è un ponte verso nuove opportunità e un ulteriore passo nel rafforzamento delle connessioni inter-

nazionali della nostra comunità."

Per celebrare il volo inaugurale verso Londra Stansted, i passeggeri in partenza sono stati accolti con un brindisi speciale dedicato alle eccellenze del territorio emiliano e una degustazione di Parmigiano Reggiano e bollicine, in un momento conviviale "pensato per valorizzare l'identità gastronomica parmense già prima del decollo, trasformando la partenza in una vera esperienza di accoglienza e promozione del territorio".

PUGLIA ITALIAN FEST: A LONDRA SI CELEBRA UNA DELLE REGIONI PIÙ BELLE



I pugliesi di Londra non vogliono essere da meno dei siciliani che da dieci anni organizzano nella capitale britannica la Sicilyfest: anche loro celebreranno ogni anno la loro regione, con PUGLIA ITALIAN FEST. La prima edizione della kermesse, con iniziative che hanno spaziato dal cinema alla musica, dal cibo alla fotografia, si è svolta dal 6 al 15 giugno.



Ad organizzarla: l'Associazione Internazionale "Pugliesi nel Mondo" Sezione di Londra, con il supporto promozionale della sede principale che si trova in Puglia e festeggia nel 2026 i 25 anni di un'attività di "informazione, promozione e partecipazione" allo scopo di "promuovere una cultura di solidarietà tra gli uomini e tra i popoli al fine di contribuire all'ottimizzazione delle opportunità di crescita della Puglia".

PUGLIA ITALIAN FEST ha preso il via il 6 giugno con "Amaraterra - Pizzica & Folk Tales Night", una serata di musica folk al Jamboree Club. Il giorno dopo si è proseguito con la proiezione di "Bell'Epokèr" al Garden Cinema. Il film "fonde cabaret e intrattenimento tra la tradizione pugliese e la Belle Époque, con uno sguardo ironico e poetico sulla cultura del Sud Italia". L'ha girato nel 2003 il defunto regista Nico Cirasola, originario di Gravina in Puglia.

L'8 giugno è stata alla ribalta la fotografia, con "Trulli Through Lens" all'Estorick Collection dove un esperto di architettura e paesaggio. Angelo Maggi ha avvicinato il pubblico alla misteriosa bellezza di quelle strutture iconiche e ha spiegato il loro significato nella storia e nella cultura pugliese.

L'11 giugno è stata la volta dello "stand up" comedian Marco Di Pinto, che si è esibito al "La Pizzica Restaurant".



Il 13 giugno l'evento-clou: all'Upper Floor del Nag's Head Market sono andati in scena i sapori della Puglia. Dalle orecchiette fresche alla focaccia barese, dai taralli ai dolci tradizionali. Non sono mancate dimostrazioni dal vivo di preparazione delle orecchiette e degustazioni di prodotti tipici pugliesi, in un'atmosfera di festa e condivisione.

La Estorick Collection ha ospitato l'ultima tappa della kermesse: un incontro con Gabriella Genisi, autrice della saga incentrata sul vicequestore Lolita Lobosco, da cui è stata tratta una serie televisiva di successo andata in onda su Rai 1. E' stata l'occasione per saperne di più sugli avvincenti romanzi ambientati in Puglia che raccontano le gesta della superpoliziotta.



NASCE L'ITALIAN BUSINESS COUNCIL PER IL REGNO UNITO

Nasce una nuova entità con l'ambizione di promuovere ulteriormente i rapporti economici tra Italia e UK come già fanno la Camera di Commercio e Industria italiana per il Regno Unito, la filiale londinese dell'agenzia ICE e l'Ambasciata: si chiama Italian Business Council UK (IBCUK) e la sua nascita è stata annunciata ufficialmente lo scorso 11 maggio a Roma alla Camera dei Deputati.

Durante una conferenza-stampa ospitata al parlamento su invito del deputato leghista Simone Billi, Presidente del Comitato Italiani nel Mondo, il vertice di IBC UK (il presidente Domenico Meliti, il presidente Emerito Leonardo Simonelli e il vice-presiden-

te Ernesto Tassi) ha definito la nuova istituzione "una piattaforma per il policy making e il networking delle imprese italiane nel mercato britannico".

"L'Italian Business Council UK - ha dichiarato Meliti - rappresenta un prezioso strumento di sostegno al nostro commercio estero e alla comunità degli italiani in Gran Bretagna. Grazie al forte legame istituzionale con il Palazzo di Westminster e con i parlamentari britannici, intendiamo rafforzare ulteriormente le relazioni economiche tra Italia e Regno Unito, offrendo un punto di riferimento concreto e autorevole per le imprese italiane attive sul mercato britannico".

Multilingual Support

Customs Declarations

24/7 Support

Unique Expertise

BR.IT.
British Italian Customs Solutions

sales@customsbrit.com

brit-customs.com

UN ICTUS OGNI 3 SECONDI: COSÌ LO SI RICONOSCE IN TEMPO

Ogni anno 12,2 milioni di persone nel mondo vengono colpite da ictus, in media una ogni tre secondi. Questi numeri fotografano l'impatto devastante di una patologia che rappresenta oggi una delle principali emergenze neurologiche globali, causa di oltre 6,5 milioni di decessi annui e di disabilità permanenti per un terzo dei sopravvissuti. Ma come riconoscerlo in tempo in modo da ridurne almeno l'impatto?

"Il riconoscimento rapido dei sintomi – ha spiegato la professoressa di neuroradiologia Marta Iacobucci, esperta nella prevenzione, diagnosi precoce e nel trattamento endovascolare dell'ictus, in occasione della Giornata Mondiale dell'Ictus (World Stroke Day, 29 ottobre) – è cruciale. Un aiuto molto utile ci viene offerto dall'acronimo FAST, le cui lettere permettono di individuare rapidamente i quattro segnali più comuni dell'ictus".

F sta per Face (viso): se si ritiene che una persona sia vittima di ictus bisogna osservare il volto "per vedere se appare asimmetrico o se c'è qualche paresi visibile".

A sta per Arms (braccia): bisogna controllare se uno dei due arti è più debole o non riesce a sollevarsi, perché potrebbe essere un segnale d'allarme.

S sta per Speech (linguaggio): una certa difficoltà nel parlare può essere sospetta.

T sta per Time (tempo): la prontezza



è fondamentale e, se si notano questi segnali, bisogna agire subito e chiamare senza indugi i soccorsi.

"Purtroppo – indica la professoressa Iacobucci – il 25 % degli ictus riguarda persone con un'età inferiore ai 60 anni, e l'età di rischio si abbassa sempre di più, anche a causa di stili di vita frenetici e insalubri. Circa l'80-90% degli episodi potrebbe essere evitato attraverso una corretta gestione dei fattori di rischio modificabili, tra cui ipertensione arteriosa, fibrillazione atriale non trattata, diabete mellito, iperlipidemia, fumo di sigaretta, obesità e sedentarietà, oltre a una dieta scorretta".

A suo giudizio "prevenire un ictus non riguarda solo controlli medici occasionali, ma anche scelte quotidiane. Adottare uno stile di vita sano significa curare la propria alimentazione privilegiando frutta, verdura, cereali integrali e pesce, limitando sale e grassi

saturi; mantenere un'attività fisica regolare, anche solo camminando ogni giorno; evitare il fumo; monitorare periodicamente pressione, glicemia e colesterolo; fare attenzione al peso corporeo. Tutti questi piccoli gesti, messi insieme, riducono significativamente il rischio di ictus".

L'ictus cerebrale rappresenta oggi una delle principali cause di morte e disabilità nei Paesi ad alto, medio e basso reddito. Secondo le più recenti stime globali, è la prima causa di invalidità negli adulti e la seconda causa di morte nel mondo.

Esistono due forme principali di ictus: l'ictus ischemico, che rappresenta circa l'85% dei casi, è causato dall'occlusione di un'arteria cerebrale, solitamente per trombosi o embolia; mentre l'ictus emorragico, che copre il restante 15%, è dovuto alla rottura di un vaso cerebrale, spesso in relazione a ipertensione arteriosa non controllata o a malformazioni vascolari".

Durante un ictus ischemico, muore una quantità impressionante di cellule cerebrali (circa 2 milioni di al minuto). L'entità del danno al cervello dipende da diversi fattori: la durata dell'ischemia o dell'emorragia, il territorio cerebrale colpito e soprattutto la tempestività del trattamento. "L'efficacia delle terapie acute (come la trombosi endovenosa e la trombectomia meccanica) è strettamente legata alla precocità dell'intervento", sottolinea l'esperta.

SONNO: RICERCA UK SFATA "IL MITO DELLE 8 ORE"

Per anni la narrazione collettiva ha imposto il "numero magico" delle otto ore di sonno come unico standard di benessere. Sbagliato! Un imponente studio della UK Biobank, condotto su mezzo milione di sudditi di Sua Maestà, indica che non esiste una durata del sonno universale valida per tutti, ma che la differenza la fanno la regolarità e la qualità del riposo.

Giorgio Gilestro, neurobiologo all'Imperial College di Londra, parla addirittura del mito delle 8 ore come di una forma di "sleep terrorism": un allarmismo mediatico e digitale che trasforma il sonno in una sfida numerica, genera ansia da prestazione (ortosomnia) e finisce paradossalmente per sabotare il riposo stesso.

Ma il sonno possiamo migliorarlo curando l'alimentazione? Senz'altro sì. "Il sonno è un processo complesso, regolato principalmente da fattori ormonali e neurologici. Gli alimenti non inducono il sonno, ma possono contribuire a creare le condizioni affinché il corpo non venga ostacolato nel suo naturale percorso verso il riposo", spiega Michelangelo Giampietro, medico specialista in medicina dello sport e in scienza dell'alimentazione.

La qualità del sonno può ad esempio essere influenzata negativamente da pasti serali troppo abbondanti, ricchi

di grassi o eccessivamente proteici, che rallentano la digestione e aumentano il lavoro dell'apparato digerente. Al contrario, una cena ben strutturata punta su volumi contenuti e alimenti poveri di grassi.

Ma perché il sonno? Serve non solo a "riposare il cervello", ma è essenziale per mantenere efficiente la comunicazione tra le cellule nervose, secondo un recente studio realizzato in Italia all'Università di Camerino assieme all'università spagnola di Alicante. La privazione di sonno altera la mielina, la guaina che riveste le fibre nervose e che consente una comunicazione rapida ed efficiente tra le diverse aree cerebrali.



ATTENTI A DISTURBI ALIMENTARI NEI VOSTRI FIGLI

Cambiamenti improvvisi nel rapporto con il cibo, variazioni di peso non coerenti con la crescita, isolamento durante i pasti: sono alcuni dei segnali che possono indicare l'insorgenza di un disturbo alimentare, anche nei più piccoli.

La Federazione Italiana Medici Pediatri (FIMP) invita le famiglie e i genitori a prestare la massima attenzione ai campanelli d'allarme che possono comparire già in giovanissima età e devono spingere ad una presa in carico tempestiva e multidisciplinare del disturbo.

Secondo recenti stime, circa il 30% delle persone con disturbi dell'alimentazione (anoressia nervosa, bulimia, etc.) ha meno di 14 anni, con un progressivo abbassamento dell'età di esordio fino agli 8-9 anni.

"I disturbi alimentari – sottolinea Antonio D'Avino, Presidente nazionale FIMP – rappresentano oggi una delle sfide più importanti per la salute di bambini e adolescenti. Negli ultimi anni abbiamo assistito a un abbassamento dell'età di esordio e a un aumento dei casi soprattutto dopo la pandemia".

Secondo gli esperti FIMP, tra i segnali da osservare il rifiuto improvviso di alcuni alimenti o una selezione alimentare più rigida, la perdita o l'aumento di peso non coerenti con la traiettoria

di crescita del bambino, l'isolamento durante i pasti e eventuali cambiamenti del tono dell'umore.

Tra i suggerimenti degli specialisti: favorire momenti di convivialità durante i pasti, evitare commenti sul peso o sull'aspetto fisico, ascoltare eventuali difficoltà o cambiamenti emotivi dei figli, infine non utilizzare il cibo come premio o come strumento di consolazione, perché può favorire nel tempo un rapporto disfunzionale con l'alimentazione e avere ripercussioni anche nelle abitudini nutritive in età adulta. I disturbi dell'alimentazione sono patologie complesse che coinvolgono aspetti medici, psicologici, nutrizionali e richiedono quindi un approccio multidisciplinare.

In molte famiglie i primi segnali di difficoltà emergono nei momenti più ordinari della giornata: a tavola, davanti allo specchio, durante il cambio degli armadi o nelle discussioni su cosa mangiare. In queste occasioni si giocano spesso equilibri delicati tra autonomia, controllo e percezione del proprio corpo e di quello altrui. Accanto ai percorsi terapeutici specialistici, anche il modo in cui la famiglia gestisce queste situazioni può influenzare il clima emotivo.

Alcuni disturbi, come l'anoressia, si manifestano in modo evidente, mentre bulimia, binge eating o ortoressia

possono essere dissimulati. È però fondamentale intervenire precocemente, in maniera integrata coinvolgendo tutte le figure professionali: l'obiettivo deve essere quello di proteggere non solo la mente ma anche il corpo, che può essere compromesso a lungo termine con danni importanti che coinvolgono ad esempio il sistema cardiocircolatorio, endocrinologico e renale. La guarigione è possibile ma richiede un lavoro corale che riunisca specialisti, famiglie e educatori, per creare un'alleanza che rompa il



senso di solitudine dei ragazzi e delle ragazze, portandoli a ricevere le cure necessarie.

Il momento del pasto è spesso uno dei più delicati. Nelle famiglie si crea facilmente una dinamica di controllo e contro-controllo reciproco: i genitori osservano e insistono, il figlio o la figlia si difendono o si chiudono. Alcuni ac-

corgimenti possono aiutare a ridurre il conflitto. Cosa può essere utile fare: mantenere il pasto come un momento di relazione familiare e non come verifica di comportamento; mantenere orari regolari e una routine prevedibile dei pasti; parlare di altri argomenti durante la tavola per ridurre la pressione sul cibo e mantenere un contatto tra familiari che non sia focalizzato sul disturbo alimentare; accettare che il percorso di cambiamento sia graduale e non lineare. Cosa è meglio evitare: commenti su quantità, peso o calorie degli alimenti, trasformare il pasto in un interrogatorio ("quanto mangi?", "perché non mangi questo?"), dare suggerimenti insistenti, instaurare ricatti emotivi ("se mangi questo puoi...") o fare discussioni accese a tavola.



GAGLIONE NOTARIES

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

Landline: 020 7936 3555 Mobile: 07414974279

E-mail: info@gaglione.net



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 Canned Tomatoes: Where Heritage Meets Sustainability and Innovation

Heritage and tradition meet sustainability and innovation in every can of European tomatoes. Picked at peak ripeness and preserved within just a few hours of harvest, EU canned tomatoes capture the authentic flavour, colour and freshness of sun-ripened tomatoes all year round.

From whole peeled tomatoes for slow-simmered sauces to chopped tomatoes, cherry tomatoes and silky passata, each product brings versatility and quality to classic Italian dishes and everyday cooking alike. Rooted in generations of Italian food culture, canned tomatoes remain an icon of authenticity, provenance and trusted Flavour.

Behind every can is a modern industry focused on quality, safety and sustainability. Advanced harvesting and production methods help preserve consistency and natural taste, while efficient water recycling and energy-saving technologies reduce environmental impact. Guided by Europe's farm to fork approach, strict controls and traceability standards ensure confidence at every stage, from the field to the finished product.

Rich in Flavour, naturally nutritious and perfect for creating timeless recipes, European canned tomatoes continue to bring together tradition, innovation and the true taste of Italy.

RedGoldFromEurope

The Art Of Perfection Preserved For Your Table.



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.

Mellini, un architetto che ha cambiato il nostro modo di vedere il mondo



Ci sono figure nel design che non si limitano a produrre oggetti, ma modificano radicalmente il modo in cui guardiamo il mondo. Alessandro Mendini – il famoso architetto e designer milanese morto nel 2019 a 87 anni d'età – appartiene a questa categoria rara e necessaria. La sua opera non si lascia contenere nelle definizioni disciplinari: design, architettura, arte. Tutto si dissolve in un linguaggio più ampio, dove il colore diventa pensiero e l'ornamento diventa posizione critica.

Per me, incontrare Mendini – cruciale nello sviluppo del design italiano moderno – non è mai stato un gesto teorico. È stato, e continua a essere, un'esperienza percettiva profonda: una scossa silenziosa che riattiva la possibilità del colore come emozione strutturale.

Nel lavoro di Mendini – celebrato a Londra dalla Estorick Collection of Modern Art con una mostra rimasta in calendario dal 16 gennaio al 10 maggio scorso – il colore non è superficie. È struttura invisibile. Non accompagna la forma, ma la genera. Non decora, ma definisce. Una sedia non è mai soltanto una sedia: è un campo psicologico. Un oggetto domestico diventa un frammento narrativo, carico di ironia, fragilità e tensione.

Ciò che mi colpisce maggiormente è la sua radicale assenza di neutralità. Nel suo universo non esiste sottrazione cromatica. Ogni tonalità è una scelta etica ed emotiva. Ogni contrasto è una presa di posizione sul modo in cui percepiamo il reale.

Come architetto e artista, questo ha profondamente influenzato il mio lavoro: l'idea che il colore non sia mai un intervento finale, ma una condizione originaria del progetto. Una struttura invisibile che precede la forma e la orienta.

Mellini reintroduce l'ornamento in



un momento storico in cui era stato espulso come superfluo, quasi colpevole. Ma il suo gesto non è nostalgico. Non è un ritorno al decorativo come linguaggio del passato.

È, piuttosto, un atto di resistenza culturale.

L'ornamento in Mendini è ironico, consapevole, a volte volutamente destabilizzante. Non cerca armonia, ma frizione. Non cerca purezza, ma ambiguità. In questa tensione si apre uno spazio nuovo: quello in cui il progetto non deve più giustificarsi attraverso la funzione, ma può esistere come esperienza emotiva autonoma.

È qui che il suo pensiero diventa per me fondamentale: la possibilità che la complessità non debba essere semplificata per essere legittima.

Le combinazioni cromatiche di Mendini non sono mai casuali. Sono sistemi emotivi instabili. Un rosa che si scontra con un blu profondo. Un pattern che rifiuta gerarchie. Una superficie che non vuole mai stabilizzarsi in una sola lettura. Tutto è costruito per generare una condizione di oscillazione percettiva.

E proprio in questa instabilità si apre un campo narrativo che non passa attraverso il linguaggio razionale, ma attraverso la memoria sensibile. Ogni combinazione cromatica diventa un frammento di esperienza, qualcosa che riconosciamo senza poterlo completamente spiegare.

Mellini restituisce agli oggetti una qualità quasi umana: la presenza. Una sedia può sembrare che osservi lo spazio. Una superficie può diventare insistente, quasi dichiarativa. L'oggetto smette di essere neutro e diventa interlocutore.



Questa trasformazione è, per me, una lezione fondamentale anche per l'architettura: lo spazio non deve essere solo abitabile, ma emotivamente attivo.

Nel mio lavoro in Natalia Giacomino Architects, questa idea ritorna costantemente: l'architettura come campo di intensità percettiva, non come contenitore neutro.

Il pensiero di Mendini ha aperto nel mio lavoro una possibilità precisa: considerare il colore come struttura spaziale.

Non come pelle applicata, ma come forza che costruisce ritmo, profondità e relazione. Il colore diventa così una forma di architettura invisibile, capace di modificare la percezione prima ancora della forma costruita.

Questo porta con sé una domanda continua: cosa accade quando il colore non accompagna lo spazio, ma lo genera?

Non è una domanda estetica. È una domanda percettiva ed emotiva. Riguarda il modo in cui attraversiamo gli ambienti, il modo in cui la luce si trasforma in emozione, il modo in cui il ricordo si attiva attraverso la materia cromatica.

Mellini non cerca mai la conclusione. E proprio in questa scelta risiede la sua forza radicale.

Il suo lavoro rimane aperto, sospeso tra ironia e sincerità, tra gioco e struttura, tra oggetto e narrazione. In questo spazio non risolto, il colore diventa una forma di libertà.

Per me, la sua eredità più importante è questa: la possibilità che il progetto non debba essere silenzioso per essere serio. Può essere intenso, contraddittorio, emotivo. E in questa intensità non risolta si trova ancora oggi una delle forme più autentiche di libertà progettuale.

Natalia Giacomino



A CLERKENWELL LE ULTIME TENDENZE DEL DESIGN "MADE IN ITALY"



Una trentina di brand italiani, suddivisi tra il padiglione Ceramics of Italy, dedicato ai rivestimenti ceramici e realizzato in collaborazione con Confindustria Ceramica, e lo spazio Italian Collection, incentrato su arredamento e interior design, hanno partecipato dal 19 al 21 maggio alla 15ª edizione della Clerkenwell Design Week, il più importante festival indipendente del design nel Regno Unito, che si è svolto nell'omonimo quartiere, cuore creativo della capitale.

La partecipazione tricolore è stata organizzata dall'Agenzia ICE che - in collaborazione con la rivista Interni -

ha presentato all'evento "The Italian Hospitality", un progetto di visual art curato dall'Architetto Giulio Cappellini, volto a raccontare l'eccellenza, la qualità e la capacità di innovazione del design "Made in Italy".

Negli ultimi anni la manifestazione si è affermata come un punto di riferimento internazionale per professionisti e operatori del settore alla ricerca di ispirazione, innovazione e nuove tendenze. Per le aziende italiane partecipanti alla collettiva ICE si tratta di un'importante occasione di visibilità sul mercato britannico attraverso una vetrina di sicuro prestigio.

Alla Clerkenwell Design Week l'Ambasciata d'Italia a Londra e ICE - Agenzia hanno anche celebrato l'Italian Design Day 2026, organizzando il 20 maggio l'evento "Re-Design: Projects that Regenerate Spaces, Objects, Relationships", in collaborazione con INTERNI Magazine.

L'evento, ad Haberdashers' Hall ha riunito alcune delle voci più autorevoli del panorama progettuale contemporaneo per riflettere sull'evoluzione del design italiano e sul suo impatto nel contesto internazionale. Ad aprire l'incontro è stato l'ambasciatore d'Italia in UK Fabio Cassese, seguito da una masterclass dell'architetto Cappellini e da una conversazione con il designer Jay Osgerby e Jack Wates, Programme Leader di Product e Interior Design all'Istituto Marangoni London.

GUEST ACCOMMODATION
La Gaffe
Est 1962
RESTAURANT

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

THE LITTLE ITALY
Little Italy
SOHO LONDON

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

Bar Italia

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

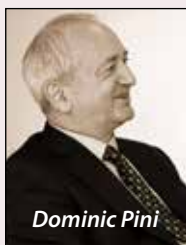
Open on Sunday **Aperto la Domenica**

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

DOMANDE ALL'AVVOCATO



Dominic Pini

QUALI GRANE SE TRASFERIAMO IN ITALIA DIPENDENTE CON CONTRATTO BRITISH?

Gentile Avvocato

Sono amministratore delegato della filiale UK di una società italiana. Operiamo nel settore dell'ingegneria e distribuiamo i nostri prodotti nei paesi dell'area EMEA. La nostra società madre ha richiesto che il nostro responsabile delle esportazioni venga distaccato presso la sede centrale in Italia per supervisionare il mercato delle esportazioni verso i paesi dell'area EMEA. Il responsabile delle esportazioni lavorerà principalmente da remoto dal Regno Unito, ma si recherà in Italia per motivi di lavoro. La società madre coprirà le spese di viaggio, l'alloggio e le imposte italiane, mentre il dipendente continuerà a versare i contributi previdenziali nel Regno Unito e richiederà i rimborsi fiscali all'HMRC. Durante questo trasferimento, il dipendente si atterrà alle regolamentazioni interne della società madre, comprese le autorizzazioni relative alle ferie. Potrebbe indicarmi quali rischi corriamo come azienda nel distaccare in Italia un dipendente con un contratto di lavoro britannico? Cordiali saluti Patrick.

Gentile Patrick

Grazie per la Sua richiesta.

L'accordo di trasferimento dovrebbe indicare esplicitamente che il lavoratore rimane alle dipendenze della filiale UK e che la società madre non ha alcuna autorità in merito alle condizioni di impiego o alla cessazione del rapporto lavorativo. Ciò al fine di evitare il rischio che venga considerato un dipendente della società madre. L'altra questione è che, se la società madre paga eventuali imposte italiane per conto del dipendente britannico, ciò potrebbe dare adito a un'argomentazione secondo cui la filiale UK avrebbe creato una stabile organizzazione in Italia.

Le consigliamo di rivolgersi a un esperto in materia fiscale italiana per evitare questo potenziale problema. Dovrebbe assicurarsi che al dipendente venga fornita una copia dell'accordo di trasferimento per ottemperare alle normative di legge del Regno Unito. Infine, l'accordo comporta anche la condivisione transfrontaliera dei dati, che deve essere conforme al GDPR del Regno Unito. Al dipendente dovrebbe essere fornita un'informativa sulla protezione dei dati.

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

AI IMPERVERSA NELLA CONSULENZA: VERA RIVOLUZIONE REALE O SOLO REBRANDING?



Elisa Sgubin

Nel mondo della consulenza, l'intelligenza artificiale è diventata molto più di una tecnologia: è una narrativa. Una parola chiave che compare in ogni presentazione, ogni proposta commerciale, ogni piano strategico. Ma dietro questo entusiasmo, una domanda resta aperta: le big firm stanno davvero trasformando il loro modello, o stanno semplicemente cambiando il modo di raccontarlo?

Negli ultimi mesi, segnali concreti di cambiamento ci sono stati. PwC, organizzazione internazionale che fornisce servizi professionali di revisione, advisory, legali e fiscali, ha deciso di unire divisioni tradizionalmente separate, come consulting e risk, per rispondere alla crescente domanda di progetti legati all'AI.

Altro gigante della consulenza aziendale, Accenture, ha lanciato la sua piattaforma di "Reinvention Services", promettendo un approccio integrato che unisce strategia, tecnologia e creatività. Mentre Deloitte e McKinsey stanno investendo miliardi in strumenti proprietari di tecnologia AI. Sulla carta, è una rivoluzione. Nella pratica, la questione è più complessa.

Per anni la consulenza si è basata su un modello a silos: competenze verticali, team separati, responsabilità ben definite. Era un sistema imperfetto, ma chiaro. L'intelligenza artificiale, per sua natura, non rispetta questi confini. Un progetto AI coinvolge dati, tecnologia, governance, cultura aziendale. Richiede integrazione. Le Big Firm londinesi lo hanno capito, e stanno cercando di adattarsi. Il problema è che integrare davvero è molto più difficile che di-

chiararlo.

Unire divisioni non significa automaticamente creare collaborazione. Spesso significa creare nuove complessità interne: più stakeholder, più livelli decisionali, più necessità di coordinamento. Il rischio è che, mentre si promette agilità al cliente, internamente si generi l'effetto opposto.

PwC, con le sue nuove unità dedicate all'AI e all'innovazione, rappresenta bene questa tensione. Da un lato, la creazione di hub tecnologici come Tech Catalyst accelera lo sviluppo di soluzioni avanzate. Dall'altro, la riduzione dei silos tradizionali rischia di diluire le competenze specialistiche, proprio nel momento in cui sarebbero più necessarie.

Accenture ha spinto ancora oltre il concetto, posizionandosi come "reinvention company". Una definizione ambiziosa, ma anche volutamente ampia. Il punto critico non è la visione, ma la sua applicabilità concreta. Quando tutto diventa "reinvention", il rischio è che nulla lo sia davvero. E poi c'è il tema, spesso sottovalutato, delle persone.

Secondo il Chartered Management Institute, una larga parte dei manager nel Regno Unito non ha una formazione strutturata sulla leadership. Inserire l'intelligenza artificiale in questo contesto non semplifica le cose, le complica. Perché gestire persone è già difficile. Gestire persone, tecnologia e trasformazione contemporaneamente lo è ancora di più.

In molte aziende, l'AI sta già cambiando il lavoro quotidiano. Attività ripetitive vengono automatizzate, analisi accelerate, risultati vengono generati in tempi record. Ma questo crea un paradosso: se i junior fanno meno lavoro operativo, quando sviluppano davvero le competenze di base?

Il rischio non è solo tecnologico, ma formativo. Si potrebbe creare una generazione di professionisti molto veloci, ma meno profondi.

Anche il modello di consegna sta cambiando. La consulenza tradizionale, fatta di analisi e raccomandazioni, lascia spazio a soluzioni sempre più "prodottizzate": piattaforme, tool, modelli replicabili. È un'evoluzione inevitabile, ma non neutrale.

Da un lato aumenta l'efficienza e la scalabilità. Dall'altro si riduce quello spazio di pensiero critico e personalizzazione che ha sempre rappresentato il vero valore della consulenza.

Il rischio è che la consulenza diventi più simile a un servizio tecnologico che a un'attività strategica. Più veloce, più efficiente, ma forse meno incisiva.

Esiste inoltre un aspetto, spesso trascurato ma determinante: la pressione del mercato. L'AI si configura oggi come uno dei motori più rilevanti di espansione per le Big Firm. Questo crea un incentivo forte a "vendere prodotti di intelligenza artificiale", anche quando il bisogno del cliente non è ancora completamente definito. In altre parole, il rischio non è solo quello di adottare troppo lentamente l'intelligenza artificiale, ma anche di adottarla troppo in fretta, senza una reale integrazione nei processi aziendali.

Nonostante queste criticità, il cambiamento è reale. La consulenza non tornerà al modello di prima. Le aziende chiedono velocità, integrazione, soluzioni concrete. E i grandi consulenti stanno cercando, con approcci diversi, di rispondere.

La vera sfida, però, non è tecnologica. È culturale.

Integrare l'intelligenza artificiale non significa solo usare nuovi strumenti. Significa ripensare come lavorano i team, come si prendono decisioni, come si costruiscono le competenze. Significa accettare che il valore non sta più nel singolo expertise, ma nella capacità di connettere discipline diverse. Ed è qui che si gioca la partita.

Le aziende che riusciranno a trasformarsi davvero non saranno necessariamente quelle con più tecnologia, ma quelle capaci di mantenere chiarezza in mezzo alla complessità. Quelle che sapranno integrare senza confondere, innovare senza perdere identità.

Perché, al di là dei rebranding e delle nuove etichette, una domanda resta centrale:

l'intelligenza artificiale sta migliorando il lavoro... o sta solo cambiando il modo in cui lo raccontiamo? La risposta, con tutta probabilità, è ancora in evoluzione.

L'artista

since 1985

open every day from 12 to 12

in Golders Green
UNDER THE BRIDGE

917 Finchley Road
NW11 7PE
020 8458 1775
020 8731 7501
also available on
UberEats

PASTA - PIZZA - VINO - GELATO

est. 1985

NW11 - UNDER THE BRIDGE

SM **La Notizia** LONDRA

CULTURA - SPETTACOLO - ECONOMIA - POLITICA - SPORT - INFORMAZIONE

Seguici in digitale anche su

COMPLITALY

A THOUSAND SOLUTIONS IN A SINGLE APP

Available on the
App Store

GET IT ON
Google Play

Gilberto Busti

A queste cifre si aggiunge la proiezione verso il futuro: l'università nel Regno Unito costa oggi fino a 9.250 sterline l'anno solo di tasse accademiche, a cui sommare affitto, vitto e materiali didattici. Una stima prudente per un percorso triennale fuori casa supera

Non mancano però le insidie. Molti genitori stranieri residenti a Londra segnalano difficoltà nell'accedere ai prodotti finanziari britannici a causa di requisiti di residenza, documenti di identità non riconosciuti o status

Pianificare il futuro finanziario di un figlio a Londra non è un privilegio riservato ai benestanti. È, piuttosto, una questione di tempo, disciplina e scelta degli strumenti giusti. Cominciare presto — anche con poco — rimane il consiglio più antico e più valido che la finanza personale abbia mai prodotto.

Oggi, quella cerimonia si è reinventata in mille forme: matcha latte con latte d'avena e mirtili da Blank Street, wasabi matcha shot da How Matcha, matcha mille crêpe cake, matcha croissant sfogliati, gelato matcha con pru-

Emanuele Piva



NATALIA GIACOMINO
ARCHITECTS + PARTNER

With twenty-five years of experience, better known and loved for its residential expertise and design, NLGA's knowledge spans across the range of all architectural project types for any client. It is a home architect. A JAGG team, it offers all the other benefits of being a full-service design-build firm.

exterior | interior | design

+66 7341 906 628
info@ngaandpartners.com
ngaandpartners.com



10% discount



AQUA
WEALTH MANAGEMENT

CONSULENZA FINANZIARIA

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

AQUA WEALTH MANAGEMENT LTD

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

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



YOUR FIRST MEETING IS AT OUR COST

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.

GLI "SPAGHETTI HOUSE" AMMAINANO LA BANDIERA



Quando nel 1955 due amici, Simone Lavarini e Lorenzo Fraquelli, aprirono in Goodge Street il ristorante "Spaghetti House" lo lanciarono vantandosi di introdurre per la prima volta l'autentica cucina italiana ad un pubblico britannico che gli spaghetti li mangiava in un modo davvero barbaro: togliendoli dalla lattina e spalmandoli sul toast. Il loro slogan originale la dice lunga su che cosa era la scena culinaria in UK dieci anni dopo la fine della seconda guerra mondiale: "Spaghetti, ma non su pane tostato". Il successo fu immediato, tanto che il locale divenne ben presto una catena di ristoranti. Negli anni '80, i prodotti Spaghetti House venivano addirittura venduti anche da Harrods e Fortnum & Mason.

Da allora però il mondo è profondamente cambiato, nella capitale britannica i ristoranti italiani sono spuntati come funghi, i palati si sono fatti sofisticati e i gloriosi "Spaghetti House" hanno finito per fare il loro tempo, tanto da essere chiusi d'autorità lo scorso maggio quando la società madre (Lavval Restaurants Limited) è finita in amministrazione controllata.

Aumento dei costi, troppa concorrenza, condizioni commerciali "insostenibili" al centro di Londra, i postumi economici di Brexit e Covid. Molteplici le ragioni che hanno provocato la tempesta perfetta e portato alla chiusura dei cinque ristoranti della catena: a Marble Arch, Carnaby Street, Oxford Street, Kensington High Street e Cranbourn Street. Il primo ristorante, quello di Goodge Street, aveva già chiuso i battenti l'anno scorso.

La famiglia di Simone Lavarini ha

controllato gli "Spaghetti House" per tutti i 71 anni della loro esistenza (non a caso Luigi Lavarini è il più recente presidente esecutivo e amministratore delegato della Lavval Restaurants Limited). Il figlio del co-fondatore, Stefano Fraquelli, ha detenuto una quota dell'attività ma nel 2005 ha rivenduto il ristorante principale e la totalità del marchio alla famiglia Lavarini (con la quale tra l'altro è imparentato dato che i due "capostipiti" Simone e Lorenzo hanno sposato due sorelle).

Al di là del cibo, gli "Spaghetti House" hanno conosciuto il loro picco massimo di esposizione mediatica nel 1975 quando tra il 28 settembre e il 3 ottobre di quell'anno dopo un tentativo di rapina tre banditi armati tennero in ostaggio per ben sei giorni lo staff nel seminterrato della filiale di Knightsbridge, prima di arrendersi pacificamente. Allo "Spaghetti House Siege" è giustamente dedicata anche una lunga voce di Wikipedia.

Dando l'annuncio sulla fine di un'epoca un portavoce della famiglia Lavarini ha detto: "Ci dispiace che tutti i nostri ristoranti siano ora chiusi. Desideriamo esprimere la nostra più profonda gratitudine ai nostri fedeli clienti, partner e collaboratori, passati e presenti, per il supporto ricevuto nel corso degli anni. Dalla nostra famiglia alla vostra, grazie".

Malgrado abbiamo adesso ammainato la bandiera, gli "Spaghetti House" rimarranno senz'altro nella storia culinaria di Londra per aver insegnato per primi agli inglesi come si mangia davvero la pasta in Italia. Un exploit non da poco.



AMORE E DINTORNI

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

HOW AM I SUPPOSE TO ACT IN DATING?

Jenny writes:

"Every time I start liking someone, it feels like they lose interest or don't want to continue seeing me. My friends tell me I come across as 'too intense' or 'too interested too soon', so I tried changing my behaviour (replying later, acting busier, not showing as much interest). But then I get told I seem 'too independent' or distant. Now I feel confused. I don't know how I'm supposed to act in dating anymore."

Dear Jenny,

I'm genuinely glad you asked this question because, to me, it captures one of the central problems of modern dating. Of course, you're confused. You're looking for a rule that will tell you which version of yourself is most likely to be chosen.

The problem is that no such rule exists. There is no universal formula, no algorithm for desirability. Dating advice bombards us with contradictory messages. If you show interest, you're too intense. If you pull back, you're too distant. If you reply straight away, you seem desperate. If you wait too long, you seem uninterested. And I think part of this confusion comes from the way we experience dating today.

Dating apps have given us the illusion of endless choice. We've become accustomed to scrolling through a catalogue of potential partners and deciding, within a matter of seconds, who deserves our attention. In a world like that, it becomes natural to ask: How do I get chosen?

And this isn't a new phenomenon, only an enhanced version of it. Back in 1956, Erich Fromm wrote in *The Art of Loving* that in a capitalist society, romantic relationships begin to be viewed as transactions. Capitalism isn't merely an economic system. It's also a psychological and cultural one. It shapes the way we see the world and, inevitably, the way we think about love.

It starts to feel perfectly natural to view love as an exchange. My market value (my appearance, success, status, lifestyle) should allow me to secure a relationship with someone of comparable value. Without even realising it, we stop asking: "Do I actually like this person?" And start asking: "How can I make sure this person likes me?" It's a subtle shift, but it changes everything.

When you begin to see love as something you need to obtain, every action becomes a strategy. You're no longer focused on what you genuinely feel. You're focused on which version of yourself is most likely to be chosen. And that's how you end up trapped between being too much and not enough. We're looking at the problem from the wrong angle. We assume the challenge is learning how to perform well enough to be chosen, to obtain an external object (love) from someone of equal market value.

In reality, the challenge is becoming someone who knows how to love and be loved. And who is that person? It's you. The most authentic version of you. Simple enough, right? Just be yourself. In theory, yes. In practice, most of us have very little idea who that self actually is. The only way to truly love and be loved is to understand who that authentic self is and to have the courage to reveal it. So what is the right balance between seeming too interested and not interested enough? The right answer is to be aligned with your own truth.

When your friends tell you not to seem too interested, they're often trying to express something that isn't entirely wrong, they're just expressing it imperfectly. In fact, most dating advice contains a grain of truth. It simply isn't explained very well. "Be yourself" doesn't mean doing whatever you feel like in the moment. It means getting to know your most authentic self: the version of you that isn't ruled by anxiety when a message goes unanswered, the version that doesn't rely on tactics and games. "Don't seem too interested" doesn't mean pretending not to care. It means not abandoning your own life in order to make a relationship work.

If he rings at the last minute and asks if you'd like to meet, you can absolutely say yes if that's genuinely what you want. But you should also be able to say no if you already have plans that matter to you, without fearing that saying no will cost you the chance of being loved. Likewise, "don't send long messages" doesn't mean suppressing yourself. It means not allowing the fear of being misunderstood to take over to the point where you feel compelled to explain, justify and clarify every thought and feeling.

The truth is that you don't need better dating rules. You need to understand who you are, how you love, how you want to be loved, and to have the courage to live that truth as authentically as possible. A here is another piece of cliché dating advice for you that hides a much deeper truth: love yourself first. Most people dismiss it because they've heard it too many times. But very few stop to ask what it actually means. When you do, you won't need any more rules.

If you're looking for relationship coaching or guidance, don't hesitate to get in touch at hello@philosophicalhearts.com or via WhatsApp on 07598968395. I'd be happy to support you on your journey.

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



CAGLIO ZOLFINO, UNA Pianta (IN PASSATO) DAI MILLE USI

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

Nome scientifico: *Galium verum* L., 1753

Nome comune: caglio zolfino, caglio giallo, erba zolfina

Famiglia botanica: *Rubiaceae*

Pianta erbacea perenne dal portamento eretto che può raggiungere un'altezza compresa tra i 50 cm e 1 m. Presenta fusti spesso glabri, sottili, quadrangolari e poco ramificati. Le foglie sono strette, lineari e disposte in verticilli lungo il fusto, generalmente in gruppi da otto a dodici. Il loro aspetto ricorda molto quello di piccoli aghi. I fiori -molto piccoli ma numerosi- sono di un intenso colore giallo zolfo. Emanano un profumo gradevole di miele tra maggio e settembre, momento della loro fioritura. Tali infiorescenze creano così delle caratteristiche macchie gialle (quasi dorate) nei prati, pascoli e sui pendii soleggiati. I frutti sono piccoli e secchi, contenenti semi che vengono dispersi dal vento e dagli animali.

Parti usate. Le sommità fiorite rappresentano la parte più utilizzata della pianta. Vengono raccolte durante la fioritura ed essiccate in luoghi asciutti e ventilati. Non possono però essere conservate a lungo, perché tendono ad annerire e a perdere le loro proprietà in poco tempo. In passato si impiegavano anche i fiori freschi per la preparazione del caglio vegetale destinato alla produzione di formaggi.

Origine & Habitat. *Galium verum* è una specie originaria dell'Europa, dell'Asia occidentale e del Nord Africa. Grazie alla sua elevata capacità di adattamento, si è diffuso in gran parte delle regioni temperate dell'emisfero settentrionale. In Italia è presente lungo tutta la penisola, dal livello del mare fino a circa 2050 metri di altitudine. Cresce e prospera in prati aridi,



pascoli, colline, luoghi erbosi, terreni sabbiosi e sassosi, nonché lungo sentieri e banchine stradali. Ama particolarmente le esposizioni soleggiate e si adatta bene anche a terreni poveri e secchi.

Principi attivi. Il caglio zolfino contiene flavonoidi, glucosidi iridoidi (come l'asperulina), saponine, tannini e piccole quantità di oli essenziali. Sono inoltre presenti composti fenolici, tra cui quercetina, rutina, kaempferolo e alcuni acidi fenolici come l'acido caffeico e l'acido clorogenico. Queste ultime sostanze possiedono proprietà antiossidanti. La pianta contiene inoltre l'enzima fitochinasi ad attività cagliante che, fin dall'antichità, ne ha permesso l'impiego nella coagulazione del latte per la produzione di formaggi.

Proprietà ed usi. Fin dall'antichità *Galium verum* è stato utilizzato nella medicina popolare per le sue proprietà diuretiche, depurative, antispasmodiche, astringenti, cicatrizzanti, diaforetiche (in grado di favorire la sudorazione) e lievemente sedative. Gli infusi preparati con le sommità fiorite erano tradizionalmente impiegati per favorire l'eliminazione dei liquidi in eccesso, sostenere la funzionalità del sistema linfatico e contribuire alla depurazione dell'organismo. Per prepararli è sufficiente lasciare in infusione uno o due cucchiaini di sommità fiorite essiccate in una tazza di acqua bollente per circa 10-15 minuti, quindi filtrare e consumare ancora caldo. Tradizionalmente se ne bevevano una o due tazze al giorno, talvolta associate ad altre erbe officinali come camomilla, melissa o menta.

Nella tradizione erboristica la pianta era utilizzata anche per alleviare spasmi e lievi dolori addominali, mentre per uso esterno gli infusi venivano impiegati sotto forma di impacchi e lavaggi su piccole ferite, abrasioni e irritazioni cutanee grazie alle sue proprietà astringenti e cicatrizzanti.

L'impiego più caratteristico del caglio zolfino è però legato alla produzione del formaggio. I suoi fiori contengono sostanze capaci di favorire la coagulazione del latte. Prima della diffusione del caglio animale, questa pianta veniva spesso utilizzata nella produzione artigianale dei formaggi e ancora oggi è ricordata per il suo impiego tradizionale nella preparazione del formaggio Chester in Inghilterra.

Inoltre, *Galium verum* è noto anche come pianta tintoria. Dai suoi fiori si ricava una colorazione giallo-arancione utilizzata per tingere lana, tessuti e altri materiali naturali, mentre dalle radici si ottiene una tinta rossastra.

Controindicazioni. Il caglio zolfino è generalmente considerato sicuro se consumato nelle normali quantità utilizzate negli infusi. Tuttavia, come per tutte le piante medicinali, è bene non esagerare e chiedere consiglio a un medico in caso di gravidanza, allattamento o particolari problemi di salute.

Curiosità. *Galium verum* deve il proprio nome al termine greco *gála* (*gálatos*), che significa "latte". Secondo il medico greco Dioscoride, vissuto nel I secolo d.C., alcune specie appartenenti a questo genere erano utilizzate dai pastori per la lavorazione del latte. Da questa antica tradizione deriva anche il nome italiano di "caglio".

Una delle curiosità più affascinanti riguarda però il suo nome inglese, *Lady's Bedstraw*, che significa "pagliericcio della Madonna". Secondo una leggenda medievale, Gesù bambino sarebbe stato adagiato nella grotta di Betlemme su un giaciglio realizzato con questa pianta. Per questo motivo il *Galium verum* era conosciuto anche con il nome latino *Sanctae Mariae stramen*, ovvero "paglia di Santa Maria". Nel Medioevo i suoi fiori profumati venivano utilizzati per imbottire materassi e cuscini, ai quali conferivano una gradevole fragranza. In alcune regioni europee la pianta era considerata un simbolo di protezione e fortuna e veniva appesa nelle abitazioni o conservata nelle stalle per tenere lontani gli spiriti maligni.

ALLA RICERCA DELLA "PRIMA LUCE"

La ricerca della "Prima Luce" e l'esplorazione delle "Età Oscure" sono le ambiziose nuove frontiere che la cosmologia si è data nel tentativo di comprendere meglio la nascita e l'evoluzione dell'universo: di queste frontiere hanno discusso lo scorso 16 giugno all'Istituto italiano di Cultura di Londra (IIC) due astrofisici di livello internazionale: l'anglo-americano Joseph Silk e il fiorentino Paolo de Bernardis.

Quella che gli scienziati chiamano "Prima Luce" è l'attimo subito dopo il Bing Bang che ha dato origine all'universo così come lo conosciamo.

Per darle la caccia gli sperimentatori stanno sviluppando telescopi terrestri all'avanguardia, situati in luoghi remoti, e un nuovo satellite da lanciare verso il punto di Lagrange L2. Si tratta di scandagliare la Radiazione Cosmica di Fondo (CMB) nel tentativo di agguantare la cosiddetta polarizzazione B-mode. Questi debolissimi vortici nella luce più antica potrebbero essere le impronte delle onde gravitazionali primordiali, offrendo quindi una finestra diretta sul primo trilionesimo di trilionesimo di secondo dopo il Big Bang.

Per "Età Oscure" gli astrofisici intendono invece la misteriosa epoca precedente la formazione delle prime stelle: in prospettiva la si vuole mettere sotto la lente di ingrandimento volgendo lo sguardo al Lato Nascosto della Luna.

Costruendo radiotelescopi nell'ombra radio-silenziosa della Luna, si punta a rilevare onde radio ultra-lunghe provenienti da antiche nubi di idrogeno. Insieme, queste misurazioni rappresentano una manovra a tenaglia sull'ignoto: da un lato affina la nostra visione della luce dell'universo infantile, dall'altro illuminano le strutture cresciute dall'oscurità.

Del futuro della cosmologia Silk (classe 1942) e De Bernardis (1959, professore di Astrofisica all'università Sapienza di Roma) hanno parlato dopo saluti introduttivi di Francesco Bongarrà, Direttore, IIC Londra; Nicolò Biscottini, Primo Segretario, Ambasciata d'Italia; e Frances Ashcroft, Comitato Generale Premi Balzan.

SIAMO SOLI NELL'UNIVERSO O NO?

Il dibattito sulla natura del 'creato' è antico quanto l'abitudine degli antichi di guardare il cielo stellato notturno e chiedersi che diavolo fossero quei punti di luce. Circa due millenni e mezzo fa, il filosofo greco Aristotele chiuse la questione, asserendo che la Terra fosse il centro — unico — delle 'sfere celesti' e che pertanto non esistessero altre 'Terre', cioè altri posti nell'universo dove potessero esistere mondi abitati dai figli di Dio, al di fuori della nostra Terra.

La visione aristotelica regnò per circa duemila anni, fino al 1543, quando Copernico dimostrò che la Terra orbita attorno al Sole, spazzando via il pensiero 'solista' che asseriva che l'uomo era solo nell'universo. Di conseguenza il pendolo intellettuale si spostò rapidamente verso l'altra versione, cioè che l'universo dovesse pullulare di vita. Tra l'altro, la dottrina medievale della 'plenitudine' — ossia, della 'pienezza' — asseriva piuttosto che tutti i mondi creati da Dio — il Sole, la Luna, i pianeti, le lune di Giove, e tutte le stelle — dovessero per forza essere abitabili e dunque abitati...

Nell'ultimo mezzo millennio però non abbiamo visto tracce affidabili degli 'altri' che dovrebbero provenire da questi mondi lontani. La letteratura popolare invece ne è convintissima e gli organi di stampa abbondano di storie di avvistamenti di UFO e quant'altro. Così, almeno a giudicare dai mezzi di comunicazione, un gran numero di persone sarebbe convinto che i più imponenti monumenti del passato — Stonehenge, le Piramidi, la Grande Muraglia cinese — siano stati costruiti con l'assistenza di ingegneri venuti dalle stelle e il 79% della popolazione americana è convinta che il loro Governo tenga nascoste ai cittadini le prove di contatti avvenuti con gli alieni.

Da dove verrebbero però? Abbiamo una ragionevole certezza che gli altri pianeti del sistema solare non siano abitati. Vediamo tante stelle lassù ma — fino ad ora almeno — non abbiamo avuto la prova che attorno a esse orbitino pianeti in grado di supportare la vita in una forma che potremmo riconoscere come tale. Ora invece, sì. Nel 2013 gli astronomi hanno scoperto tre pianeti di dimensione e massa simili alla Terra che girano attorno alla stella Gliese 667 — a 'soli' ventidue anni luce da noi — le cui orbite li mantengono a una distanza dalla propria stella tale da permetterebbe l'esistenza dell'acqua in forma liquida. Il capo dell'équipe di astronomi che ha fatto la scoperta — Guillem Anglada-Escude — ha commentato il risultato, spiegando che la possibilità che uno di questi pianeti possa ospitare forme di vita avrebbe un impatto "tremendo".

Siamo soli nell'universo oppure no? Forse in uno dei prossimi decenni avremo una risposta al quesito.

James Hansen



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."

St Albans, soldato romano diventa primo martire cristiano della Britannia



Pietro Molle

Percorrendo verso nord la Watling Street, antica strada maestra tra Dover e Wroxeter, ci imbattiamo ad una trentina di chilometri da Londra in una delle più importanti città dell'Inghilterra romana; Verulamium, diventata St Albans alla fine dell'ottavo secolo, quando Offa, re della Mercia, volendo onorare la crescente venerazione della popolazione per St. Alban, fondò in questo luogo una Abbazia dedicata al santo.

La vita di St. Alban è in parte avvolta nella leggenda e il suo martirio fu menzionato per la prima volta da Gildas, un monaco vissuto a cavallo tra il 500 ed il 600.

All'incirca l'anno 250 dopo Cristo, il soldato romano Alban viveva con la sua famiglia in un villaggio ad un giorno di cammino a nord ovest di Londra. Nel cuore di una notte fu svegliato da insistenti colpi sulla porta e si trovò davanti un uomo affranto dalla paura. Senza chiedere spiegazioni lo fece entrare, gli diede da mangiare e da dormire.

Durante quegli anni, regnava l'imperatore Diocleziano, la religione cristiana era bandita ed i suoi fedeli - in particolare i preti - venivano perseguitati. Alban vide il suo ospite che in ginocchio pregava e gli chiese spiegazioni. Amphibalus, così si chiamava l'ospite, disse di essere un prete cristiano ricercato dai soldati romani. Alban, toccato dalle parole e dal comportamento dell'ospite, non lo denunciò, lo tenne in casa e decise di diventare cristiano egli stesso con tutta la sua famiglia.

Dopo un po' di tempo, i soldati alla ricerca del prete giunsero davanti la casa di Alban che appena li vide scambiò i suoi vestiti con quelli del prete, si presentò ai soldati e disse di essere lui il prete cristiano ricercato. Fu portato

davanti al giudice romano al quale gridò ripetutamente: "Venero ed adoro il vero Dio vivente che ha creato tutte le cose". Così fu condannato alla decapitazione e mentre veniva portato verso il ceppo una moltitudine di persone si accalcò sul ponte sopra il fiume Ver, bloccando il passaggio sull'altra sponda. Alban si avvicinò al fiume e appena alzò gli occhi al cielo l'acqua si prosciugò in modo da farlo passare. Raggiunta la cima della collina Holmhurst (l'attuale Holywell Hill), fu decapitato e dove cadde la sua testa, lì nacque una sorgente. Così Beda il Venerabile nell'ottavo secolo racconta di quello che è onorato come il primo martire cristiano della Britannia.

Ma la storia della città di St Albans ha inizio molto prima dell'occupazione romana, quando i Catuvellauni - una serie di tribù dei Celti in arrivo da Belgio e Francia del nord - si insediarono in questa zona.

I Catuvellauni si erano stabiliti a nord del Tamigi e specialmente durante il regno di Tasciovanus e Cunobelinus estesero i loro territori verso il nord, conquistando zone appartenenti ad altre tribù vicine. Quando Cesare approdò per la prima volta in Britannia, il loro regno comprendeva Hertfordshire, Bedfordshire, Buckinghamshire, il sud del Cambridgeshire ed alcune zone del Northamptonshire, dell'Oxfordshire e dell'Essex. Esso era diventato il regno più importante e il più potente della Britannia con capitale Verlamion, un centro a poca distanza dove oggi sorge la città di St. Albans.

I Catuvellauni erano stati la forza che maggiormente aveva ostacolato l'avanzata di Cesare. Cento anni dopo nel 45 d.C., governati dai due valorosi fratelli Caratacus e Togodumnus, furono di nuovo la forza maggiore che si oppose all'invasione dell'Imperatore Claudio.

Togodumnus morì in battaglia, probabilmente la sua morte sembra aver spianato la via della conquista della Britannia al Governatore Aulus Plautius. Al fratello Caratacus fu riservato



Pianta di Verulamium eseguita da William Starkley nel libro *Itinerarium Curiosum* - Proprietà dell'autore

un futuro diverso, per certi versi disonorante, dovuto soprattutto al vile tradimento da parte di Cartimandua, la regina dei Brigantes.

Questi ultimi erano un misto di piccole tribù che occupavano parte dell'Inghilterra del nord e cioè le odierne contee dello Yorkshire, Lancashire, Northumberland, County Durham e Westmorland. Erano conosciuti come un popolo di guerrieri forti e combattivi, tanto che molti storici sostengono che se la regina Cartimandua avesse risposto alla richiesta di aiuto di Boadicea nella lotta contro i romani nel 61 d.C., l'occupazione della Britannia avrebbe potuto avere un risultato diverso. Sin dai tempi di Cesare, avevano tessuto con Roma una serie di vantaggiosi scambi commerciali e il loro regno era già considerato vassallo di Roma.

Dopo la sconfitta e la morte del fratello Togodumnus, Caratacus riparò nel sud del Galles tra la tribù dei Silure che lo elessero loro comandante e concluse un accordo con la vicina tribù degli Ordovices, anche loro ostili ai romani. Per impedire che questa unione convincesse altri regni britannici alla ribellione, il nuovo governatore della Britannia Publius Ostorius Scapula li affrontò in battaglia e nel 51 d.C. li sconfisse sulle colline del centro del Galles facendo prigioniera tutta la famiglia di Caratacus, mentre quest'ultimo riuscì a fuggire e chiese asilo e protezione a Cartimandua, la regina dei Brigantes che però lo fece legare in catene e lo consegnò all'imperatore Claudio. L'umiliazione non finì lì. Caratacus e la sua famiglia furono portati a Roma e fatti sfilare durante il corteo trionfale organizzato da Claudio che gli accordò il perdono dopo che Cara-

tacus chiese clemenza in un accorato discorso fatto in senato. Caratacus visse a Roma con la sua famiglia fino agli ultimi giorni della sua vita.

Caratacus e Togodumnus avevano un fratello maggiore chiamato Adminius che aveva una visione opposta a quella sia del padre Cunobelin che dei due fratelli, su come rapportarsi con i romani.

Gaio Svetonio scrive nel *De Vita Caesarum* che dopo pochi anni di governo, i due fratelli Togodumnus e Caratacus, stanchi di vedere il proprio fratello amico dei romani, con l'approvazione del padre marciarono contro di lui. Adminius si salvò ma fu esiliato prima in Francia e poi in Germania dove convinse l'imperatore Gaio Caligola ad attaccare la Britannia. Caligola raccolse un consistente esercito che marciò verso la Britannia, ma arrivato sulle sponde del Mar della Manica nel 40 d.C., i soldati ed i tribuni si rifiutarono di attraversarlo perché l'instabilità mentale dell'imperatore aveva minato la loro fiducia per la buona

riuscita dell'operazione. Caligola si inventò di aver fatto una guerra contro l'"Oceano" e ordinò loro di raccogliere le conchiglie dalla sabbia, quale bottino della sua vittoria.

Adminius ritornò in Britannia con l'imperatore Claudio e probabilmente fu di nuovo nominato governatore del Kent. Si pensa che egli abbia abitato nella Villa romana nei pressi di Eccles, scoperta e scavata dall'archeologo A. P. Detsicas tra il 1963 ed il 1976. La villa si trova sulla riva est del fiume Medway e per dimensioni e arredamento fin dall'inizio fu costruita come un palazzo reale: aveva 12 stanze ed una veranda; era affiancata da una sauna e da un edificio termale adornato di sontuosi mosaici.

Certo è che St Albans divenne, subito dopo la conquista di Claudio, una delle città romane più importanti della Britannia e già nel 50 d.C., Verulamium, così fu chiamata dai romani, si era trasformata in un importante centro commerciale, seconda solo a Londra, ottenendo dalle autorità romane la qualifica di Municipio. Per questa sua importanza fu scelta dalla regina Boadicea come obiettivo di distruzione.

Dopo il saccheggio di Boadicea la città fu ricostruita e gradualmente ma costantemente si ingrandì tanto, che nel terzo secolo raggiungeva una grandezza di mezzo chilometro quadrato, dove era in funzione un foro, una basilica romana ed un anfiteatro. Questi tre edifici subirono due grandi fuochi, uno nel 155 e l'altro nel 250 d.C. ma furono ricostruiti in pietra e continuarono a funzionare fino al 410 d.C. quando i romani lasciarono la Britannia.

Oggi si possono ammirare più di 2000 manufatti romani nel St. Albans Museum & Gallery situata presso lo storico Comune di St. Albans in St. Peter's Street. Per ripercorrere la storia della città romana e osservare i tanti meravigliosi mosaici si può visitare il Verulamium Museum situato nel Verulamium Park.



Verulamium circa 300 d.C. dove si osservano case maestose con i giardini (Ricostruzione dell'artista John Pearson di Verulamium)



Dublin Trinity College MSEi40LfeAlbanFol36r Martyrdom Alban



Italia candida la canzone napoletana per patrimonio Unesco



"Te voglio bene assaje", "Era de maggio", "O sole mio"... Come è possibile che capolavori musicali di questo respiro, popolari in tutto il mondo, non facciano parte del Patrimonio Culturale Immateriale dell'Umanità?

Questa "ingiustizia" dovrebbe presto finire: il governo Meloni ha chiesto all'Unesco che la canzone napoletana classica venga inserita nel patrimonio immateriale dell'umanità. La candidatura è stata ufficializzata lo scorso 5 giugno, con tanto di "dossier scientifico" di accompagnamento preparato da un comitato presieduto dal poliedrico uomo di spettacolo Renzo Arbore che la canzone partenopea l'ha cantata e portata in giro per il mondo con la sua orchestra.

La richiesta all'organizzazione Onu per l'Educazione, la Scienza e la Cultura è stata annunciata in occasione di una grandiosa festa all'Arena di Verona (trasmessa in mondovisione dalla Rai) proprio per celebrare il fatto che l'Italia custodisce un tesoro davvero unico

e impareggiabile: con 61 Patrimoni dell'Umanità è il Paese con il maggior numero di siti riconosciuti al mondo.

Nel corso della serata "Italia Loves Unesco" all'Arena di Verona c'è stato modo di spezzare una lancia a favore della canzone napoletana, candidata perché con la sua eccelsa qualità musicale - emersa tra il Seicento e l'Ottocento - "ha contribuito alla diffusione globale della lingua e della cultura italiana".

Cinque brani della vasta tradizione Canta Napoli sono stati scelti come "pilastri della candidatura" e sono risuonati in diretta all'Arena di Verona:

"Te voglio bene assaje": Considerata uno dei brani fondanti della canzone classica napoletana, interpretata da Massimo Ranieri.

"Era de maggio": Capolavoro poetico e musicale, affidato alla voce di Serena Rossi.

"O surdato 'nnammurato": Inno universale all'amore e alla nostalgia, eseguito da Gigi D'Alessio.

"Dicintello vuje": Brano di grande intensità drammatica, interpretato dall'ospite internazionale Plácido Domingo.

"Tu ca nun chiagne": Classico della tradizione che sarà cantato da Sal Da Vinci.

"O sole mio": Il brano più celebre a livello globale, eseguito da Vittorio Grigolo.

Per supportare la canzone napoletana è sceso in pista all'Arena anche Gianni Morandi (che ha intonato "Caruso" di Lucio Dalla) mentre la leggendaria cantante americana Patti Smith ha partecipato alla promozione della candidatura come ospite internazionale d'eccezione.

ALFIERI NELLA RETE DI LADY PENELOPE, UN AMORE LONDINESE "CON INDICIBILE FURORE"



Luigi Spezia

Questa puntata apre un trittico di importanti figure di grandi italiani che sono in modi diversi legati tra loro e che hanno frequen-

to Londra e l'Inghilterra in periodi di poco successivi l'uno all'altro, tra romanticismo e Risorgimento. Vittorio Alfieri (Asti, 1749 - Firenze, 1803) venne a Londra tre volte, dal 1768 al 1773; Ugo Foscolo vi visse lunghi anni - dal 1816 alla morte nel 1827 - e Giuseppe Mazzini vi trascorse con brevi interruzioni dal 1837 al 1868. Vale sottolineare che Foscolo fu profondamente influenzato dalla poetica di Alfieri e che Mazzini pubblicò a Londra alcune opere di Foscolo rimaste inedite.

Sarà l'aria di questa città che ispira un disperato amor fatale agli italiani. Nemmeno dieci anni dopo la grande attrazione - mai ricambiata - di Giacomo Casanova per la cortigiana svizzera detta "la Charpillon" (vedi La Notizia XXII, n.1), un grande poeta preromantico, autore in seguito di famose tragedie storiche e ispiratore di Foscolo e Leopardi, visse a Londra un'altra intensa e drammatica passione, per giunta per una donna sposata.

Vittorio Alfieri, carattere solitario e sdegnoso, irrequieto e libertario contro tutte le forme di tirannia, smanioso di novità e di azione, grazie all'agiatezza di una famiglia nobile viaggiò in lungo e largo per tutta l'Europa e arrivò a Londra una prima volta nel 1768, ricevendo un'ottima sensazione dell'Inghilterra, come scrive nella sua Vita di Vittorio Alfieri scritta da esso: «Le strade, le osterie, i cavalli, le donne, il benessere universale, la pulizia e comodità delle case benché piccolissime, il non vi trovare pezzenti (sic), un moto perenne di denaro e d'industria: tutte queste doti uniche di quel fortunato paese mi rapirono l'animo». Ma a rapire nel profondo l'animo, a rischio della sua stessa vita, fu la nobildonna che il piemontese, ancora in cerca della propria vocazione poetica, conobbe la seconda volta che approdò nell'isola, a 22 anni, nel gelido inverno del 1771. Si tratta di lady Penelope Pitt, figlia di Sir George Pitt primo barone Rivers e moglie del visconte Edward Ligonier, nipote di un grande militare, John Ligonier, Commander-in Chief delle forze inglesi. Lei era «una bellissi-

ma signora dai cui lacci la mia ritrosa e selvaggia indole mi aveva in un primo momento preservato», scrive l'Alfieri. Ma ben presto - continua - «caddi nella rete e con indicibil furore mi appassionai, che ancora rabbrivisco pensandovi».

L'Alfieri trascorre a Londra un breve periodo di sette mesi, a differenza di quanto fece più tardi Ugo Foscolo, che vi avrebbe vissuto per molti anni fino alla morte. Ma sono mesi assai turbolenti. Il poeta conosce l'amata a casa dell'ambasciatore di Spagna - il principe di Masserano, anche lui piemontese - fino a quando non riesce a vederla «di contrabbando» in casa di lei «con grande rischio di ambedue». A maggio il gelosissimo Lord Ligonier porta Penelope a vivere in una villa di campagna e lei combina subito un incontro clandestino di notte, quando il marito è in città per impegni militari. L'Alfieri arriva a cavallo, entra nella villa da una porta secondaria, credendo di non essere visto. Torna a Londra mentre «fremevo e impazzivo pensando di non vederla per altri due giorni» e per sfogarsi salta le siepi in sella ai suoi fieri cavalli insieme agli amici, ma cade. Rabberciata e fasciata alla meglio la spalla slogata per la caduta, il martedi successivo va col braccio al collo al teatro dell'opera italiana all'Haymarket, nel solito palco dell'amico principe di Masserano, ma qui ha un'amara sorpresa. Sente bussare alla porta del suo palco, si alza e si trova davanti Lord Ligonier. I due escono da teatro e si dirigono a Greenpark dove «in un cantuccio appartato si sguainò senza dir altro le spade». Il marito sapeva tutto di quei viaggi clandestini: «Vuol ella negarmi quanto mi ha confessato la stessa mia moglie?». E l'altro: «Quand'ella lo confessi, nol negherò io». Il marito offeso nota il braccio al collo dell'avversario, chiede se intende battersi, l'Alfieri si butta in avanti lo stesso, «non cercavo altro che di farmi ammazzare». Viene colpito al braccio sano. Il marito, soddisfatto, se ne va. Lui usa i denti per annodarsi un fazzoletto alla ferita.

Come se nulla fosse, percorrendo il Pall Mall, il poeta rientra a teatro e all'ambasciatore racconta di essere andato a fare un giretto. In stato di agitazione, pensa di rifugiarsi a casa della cognata di Penelope, dove trova proprio Penelope, già ripudiata da Ligonier. La donna gli racconta che il marito aveva messo un servo a sorvegliare la porta secondaria della villa e aveva così scoperto la tresca. L'Alfieri si mette anche a spiegare la differenza



tra la gelosia inglese e l'italiana: «Ogni lettore italiano sta aspettando pugnali, veleni, battiture, carcerazione della moglie. Nulla di questo. L'inglese marito, ancorché adorasse la moglie, non perde tempo in minacce. Il marito subito chiese il divorzio».

La storia finisce in festa con «un disinganno orribile». La donna comincia a mostarsi diffidente verso l'amante italiano, non crede che l'Alfieri la voglia veramente sposare fino a quando gli rivela: «Io ho amato prima di te un palafreniere che sta in casa di mio marito». Il palafreniere è l'uomo che aveva scoperto la tresca e fatto la spia al marito, anche per vendicare sé stesso. L'Alfieri se ne va sconvolto dalla rivelazione, «bestemmiano e gemendo e ruggendo e in mezzo a tant'ira e dolore e amando pur sempre perdutamente» quella donna che per la vergogna riparerà in Francia, mentre il marito proseguirà il processo di divorzio contro l'Alfieri (ma non contro il palafreniere). E tuttavia il poeta riconosce che Lord Ligonier alla fin fine non l'aveva trattato male: «Non mi volle uccidere né multare secondo le leggi di quel Paese, dove ogni offesa ha la sua tariffa e le corna l'hanno altissima». Dopo tutta questa «feroce burrasca» il grande tragediografo salpa per l'Olanda. Sempre errabondo, tornerà in Inghilterra due anni dopo «unicamente per comprarvi cavalli».



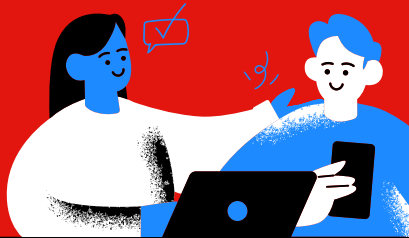
a Londra, Manchester e in tutto il Regno Unito



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



STAR DI EASTENDERS SCOPRE DI AVERE BISNONNO ITALIANO



Un passo indietro nella vecchia "Little Italy" può ancora offrire delle sorprese. Ma chi si sarebbe aspettato un punto di collegamento tra Matteotti e EastEnders? Da una parte il deputato socialista assassinato dai fascisti nel 1924 e dall'altra una delle soap opera più famose trasmessa dalla BBC fin dal 1985 con un massimo di telespettatori che hanno raggiunto fino a trenta milioni a puntata?

Eppure il nesso c'è. Si comincia dalla mostra che Alfio Bernabei, autore e storico della comunità italiana nel Regno Unito, ha dedicato a Matteotti nella Charing Cross Library di Westminster, ex sede del fascio di Lon-

dra. Aperta nel 2024 e replicata l'anno dopo a seguito del successo ottenuto con migliaia di visitatori, la mostra ha carpito l'interesse della BBC quando tra i pannelli ha scoperto riferimenti alla "Little Italy" di Londra nella prima metà dello scorso secolo con menzione del legame stabilitosi tra gli antifascisti italiani e la suffragetta Sylvia Pankhurst.

Cos'ha indotto la BBC a contattare Bernabei? Non tanto perché già aveva lavorato per l'emittente, quanto il fatto che negli studi si stava preparando una puntata della serie Who Do You Think You Are? È il programma che rivela a una "celebrity" informazioni sorprendenti sulle proprie origini. In lista per il 2026 c'era Joe Swash, resosi famoso nella soap opera EastEnders con milioni di fan. Come ha scritto Bernabei in un recente articolo su La Notizia, dietro a quell'inglesissimo nome si nasconde il discendente di un immigrato italiano giunto a Londra nel 1893. Il suo nome? Giuseppe Raino, nato non lontano da Napoli nel 1864. Ombre sulla sua vita? Forse. Ma questo non sarà Bernabei a dirlo perché la sua conoscenza si limita al fatto che per guadagnarsi il penny faceva il suo-

natore ambulante per le strade della capitale tirandosi dietro un organetto.

Con qualcosa in più. Questo immigrato di così umili origini che oltre alla musica si interessava anche di politica un bel giorno si trovò al fianco della famosa Pankhurst durante un comizio nel cuore della "Little Italy". Cosa aveva fatto per meritarsi l'invito a parlare? Le aveva scritto una lettera che diceva: "Cara Signora Pankhurst, se desideriamo la pace dobbiamo organizzarci contro questo brutale sistema. Dobbiamo abolire l'avidità di guadagno e unirvi per sostenere i nostri vicini di casa. Quando facciamo questo, le armi cesseranno di esistere. Non ci sarà più alcun spargimento di sangue. Felicità e gioia saranno i nostri supremi interessi e l'umanità sarà il fiore della primavera." È stato Bernabei a rivelare a Joe Swash le commoventi parole del suo bisnonno mentre gli operatori filmano nel posto preciso di Clerkenwell dove avvenne il comizio nell'agosto del 1923.

Capita poi che quasi in concomitanza con la trasmissione della puntata alla BBC, la Charing Cross Library ha deciso di installare per la terza volta la mostra su Matteotti. "È da quei pan-



nelli che si ricava il contesto storico di quell'episodio" dice Bernabei "Otto mesi dopo quel comizio, nell'aprile del 1924, Matteotti venne a Londra nell'ultima primavera della sua vita.

Giunse per chiedere aiuto al partito laburista, ormai sicuro che l'Italia si trovava sull'orlo di un precipizio. È anzi probabile che passò davanti all'edificio dove c'è la mostra per recarsi alla riunione che ebbe in Gerrard Street a Soho che si trova a poca distanza. Fu durante quella visita che disse al corrispondente del Daily Herald, 'la mia vita è sempre in pericolo'.

Alfio Bernabei è autore del libro "Esuli ed emigrati italiani in Gran Bretagna 1920-1940 (Mursia) e del documentario Dangerous Characters (Channel 4). La mostra "Giacomo Matteotti, Voice of the Century" è in calendario dal 3 luglio al 30 ottobre alla Charing Cross Library, 4 Charing Cross Road, WC2H 0HF, l'ex Casa del fascio, a due passi da Trafalgar Square.



CHITARRE PER LA PACE ALLA CHIESA ITALIANA DI CLERKENWELL



Un concerto per sola chitarra "a promozione della pace mondiale" è risuonato la sera dello scorso 3 maggio nelle navate della St. Peter's Italian Catholic Church a Clerkenwell su iniziativa di un gruppo di studenti del Conservatorio Santa Cecilia di Roma diretti dalla loro docente Simonetta Camilletti.

Sette i giovani musicisti tra i 19 e i 23 anni (Beatrice Bosco, Giorgio D'Alessio, Simone Di Dato, Flavio Valerio Di Veroli, Lorenzo Fravolini, Arian Ismaili e Sara Santini) che si sono avvicendati nell'esecuzione di brani (perlopiù italiani, dal Rinascimento ad oggi) per sola chitarra.

L'evento "Chitarre per la Pace" - apprezzato da un pubblico molto attento - ha avuto il sostegno di LondonOneRadio e il patrocinio del Consolato Generale d'Italia a Londra ed è stato presentato dal parroco, don Andrea Fulco.

"Chitarre per la Pace a Londra è un piccolo contributo, ma di sicuro crea onde di armonia e amore in tutto il Pianeta", ha scritto Simonetta Camilletti

VIAGGIO SENTIMENTALE DI UNA LIBRAIA ITALIANA PER LONDRA



Per oltre trent'anni l'Italian Bookshop è stato un'istituzione, è stato un punto di riferimento, è stato casa, per gli italiani di Londra. Al centro di quel mondo: Ornella Tarantola, libraia per vocazione, capace di trasformare una libreria in un rifugio fatto di chiacchiere, vino, presentazioni e incontri che cambiavano la vita.

Arrivata a Londra in un periodo difficile seguendo un'intuizione e un sogno, Ornella ha costruito con la città un legame profondo, attraversando entusiasmi, smarrimenti e la ferita della Brexit. Londra è stata libertà e prova di coraggio, casa e spaesamento: la panchina nascosta tra le rose di Regent's Park, le colline selvagge di Hampstead Heath, la soglia luminosa di Cecil Court dove tutto è cominciato.

Tre anni dopo la chiusura della storica libreria - che, oltre agli scrittori, ha visto passare anche celebrità come Ezio Bosso, Simon Callow, Colin Firth, Gianni Morandi... -, Ornella dedica alla sua città d'adozione una "guida sentimentale". L'ha scritta assieme all'amica e giornalista Paola De Caro-

lis, anch'essa da molti anni radicata a Londra: un viaggio personale tra parchi e panchine, passeggiate con attori squattrinati, piccoli musei, mercatini e charity shops, case celebri, pub, librerie e angoli nascosti sconosciuti ai più. Hanno intitolato il libro "Una libreria a Londra" (Cairo Editore) e lo scorso 27 maggio le due autrici lo hanno presentato all'Istituto di Cultura di Londra, in conversazione con Sabrina Provenzano, esperta di letteratura e giornalista.

Il volume intreccia memoria e presente, curiosità e arte, buon cibo e consigli pratici, per conoscere la capitale britannica da vero insider.

Per chi arriva per la prima volta e per chi vuole guardarla con occhi nuovi, le pagine di "Una libreria a Londra" vogliono essere un invito a lasciarsi attraversare dall'energia contraddittoria e magnetica della capitale britannica. Perché - questo uno dei messaggi lanciati nel libro dalla bresciana Tarantola e dalla veronese De Carolis - certe città non si visitano soltanto: si capiscono attraverso i loro scrittori e si abitano. Dentro e fuori di sé.

Dopo la chiusura della sua libreria Ornella Tarantola collabora adesso con l'Istituto Italiano di Cultura, dove organizza eventi letterari e dice di sé che ama spendere i suoi soldi in fiori e libri. Tre figli, un marito e un cane, laurea in lettere classiche a Oxford, Paola De Carolis è una firma del Corriere della Sera.



MAXIMUM CAR CARE LTD

Carmine or Gennaro
Accident & Mechanical Repair Specialists
 Leeboon House, 859 Coronation Road, Park Royal, London, NW10 7QE
 Tel (020) 8965 6565 (020) 8838 4555 Fax (020) 8963 0682
 maxcare@btconnect.com
 maximumcare.co.uk

ÖZPETEK A LONDRA PER "DIAMANTI": "FACCIO SOLO I FILM CHE SENTO"



A Londra per la presentazione del suo film "Diamanti", incentrato su un gruppo di attrici contattato da un famoso regista per una misteriosa pellicola a celebrazione delle donne, il regista italo-turco Ferzan Özpetek è stato intervistato da Monica Costa, editor di London Mums magazine e sua fan. Tanto da dare il più alto voto possibile (dieci stelline su dieci) a "Diamanti".

"Per me - scrive la giornalista - è il film più bello degli ultimi dieci anni. Mi ha commossa profondamente. Così, d'impulso, gli ho scritto su Instagram. E lui, con un'umiltà che non ti aspetti da un Maestro, mi ha risposto. Con gratitudine. Con calore. Da lì è nata anche una collaborazione sui social. Oggi circa sessantamila persone hanno visto, commentato, condiviso. Tutti in adorazione di Ferzan. Una fan ha persino proposto per lui il Nobel per la Pace, perché con le sue opere ispira rispetto, pace, amore universale. E non soltanto attraverso il cinema. Ogni giorno pubblica citazioni bellissime, piccole carezze per l'anima. Pochi minuti prima dell'intervista arriva un'altra notizia: The Guardian assegna quattro stelle su cinque a Diamanti. Un risultato raro: il giornale britannico è severissimo. Io sorrido. La mia rivista, London Mums Magazine, è in inglese e spesso ci troviamo in sintonia con il loro giudizio. Ma questa volta io sono andata oltre: dieci stelli-

ne su dieci".

In attesa del Nobel per la Pace Monica Costa ha incontrato Özpetek in un boutique hotel di South Kensington ("Un salottino elegante, atmosfera d'altri tempi, luci morbide. Ferzan è seduto accanto a me con quel sorriso che sembra già conoscerti"), gli ha offerto una mitica caramella Rossana (usata alla grande nel film per la versione di prova di un abito) e gli ha chiesto della Sartoria Tirelli ("profumo, eleganza e donne irripetibili") rievocata in "Diamanti".

Allora, tu hai lavorato nella Sartoria Tirelli

Sì. Da quando facevo l'aiuto regista. Andavo in varie sartorie, ma la Tirelli era la più importante. Accompagnavo attori e registi, passavo tanto tempo lì. Poi quel periodo mi è rimasto dentro...c'era un'atmosfera speciale... Intanto il buon gusto in tutto. Nei dettagli, nelle cose. Un'atmosfera bellissima. Passavano i più grandi costumisti, anche dall'estero. Loro erano capaci di mandare assistenti a Parigi, a Londra, persino in India a cercare stoffe d'epoca. Per il mio secondo film, "Harem Suare", la costumista andò in India a prendere le stoffe.

Esiste una donna reale, tra quelle conosciute in quegli anni, finita quasi intatta dentro Diamanti?

No, tutti i personaggi sono un misto di persone che ho conosciuto. Per esempio, la costumista interpretata da Vanessa Scalera in Diamanti assomiglia a due costumiste che conoscevo lì, entrambe Premio Oscar. Erano abbastanza strane. Una di loro - una grandissima, non posso fare il nome - arrivava alle quattro del pomeriggio. Di solito si finisce alle sei e mezza, sette massimo. Lei diceva "solo cinque minuti" e poi teneva tutti fino a mezzanotte. Era molto forte.

I tuoi film sono cinema di personaggi, non di trama. Come fai a raccontare donne così vere senza cadere nello stereotipo?

Collaboro molto con gli attori. Cerco sempre di avvicinare il più possibile il personaggio all'attrice. È l'opposto, ma rende la cosa molto buona.

Mi è piaciuto tantissimo il setting iniziale di "Diamanti", con Mara Venier



che cucina. Ha cucinato veramente?

Sì, è bravissima, Mara. Quel giorno ha fatto mangiare tutti. Ma lei è così: anche se siamo in quattro o cinque, lei cucina per venti, come nel film. Tra lasagne e frittelle....

Nei tuoi film si mangia sempre benissimo. Guardandoli viene fame. Qual è il tuo piatto italiano preferito?

Io cucino molto bene tutti i piatti italiani. Il 5 settembre festeggio 50 di vita in Italia - e ho cucinato per tutta la vita. I primi piatti sono il mio forte. Al dente. chiaro

Qual è quel piatto che potresti mangiare sempre?

La gricia. Per me è la gricia. Ha un sapore che mi piace tantissimo. E poi... tanti anni fa Ugo Tognazzi mi ha insegnato un segreto: l'aglio, olio e peperoncino. Prendi del pane raffermo, lo fai abbrustolire a pezzettini e lo mischi all'ultimo. Diventa croccante nella pasta.

E già che ci siamo, qual è il più grande mito della cucina italiana che vorresti sfatare o confermare?

A me piace molto la cucina toscana. È semplicissima: pane, aglio, pomodoro. Le cose semplici sono le più buone. La cucina francese è anche ottima, ma io preferisco sempre la semplicità.

I tuoi film hanno un ritmo umano, lento, sensuale, fluido. In un mondo di supereroi e montaggi frenetici, quali sono le sfide per un artista come te che va controcorrente?

Io sono del parere che uno debba fare sempre i film che sente. Ho sempre fatto le cose che piacciono a me. Tante volte il produttore o la distribuzione mi dicevano: "Guarda che forse bisognerebbe fare diversamente". Non ho mai dato retta a nessuno. Ho sempre seguito il mio istinto.

Sei molto coraggioso

Non si può chiamare coraggio. Semplicemente non puoi fare altrimenti. E faccio così. Mi piace, quasi ci sto prendendo gusto.

Con Mina collabori da tempo. In "Diamanti" c'è "L'amore vero". Com'è nato il vostro sodalizio?

Sono più di quindici anni che ci sentiamo, ci scambiamo le cose. È stato naturale. Oggi, prima di scendere, l'ho sentita. Le ho detto che ero a Londra, le ho mandato le foto.

In tutti i tuoi film aleggia quella musica che profuma d'Oriente. Cosa rap-

presenta per te?

Le musiche non le metto pensando a Oriente o Occidente. Le metto perché mi attirano, perché mi piacciono.

Non è una scelta voluta. Mai. Anche in questo: devi fare sempre le cose che piacciono a te, senza pensare "se metto questo, cosa creerà?".



GIORNALISTI EUROPEI SI VENDICANO PER LA BREXIT IN NUOVO ROMANZO DI FRANCESCHINI

Dodici giornalisti europei da anni in UK furiosi per il "tradimento" della Brexit al punto di passare dallo sconcerto alla rabbia e alla vendetta. Ecco i protagonisti del nuovo romanzo di Enrico Franceschini, "Arrivederci Londra", appena pubblicato dalla casa editrice Baldini Castoldi.

"Un thriller dark comedy", ha puntualizzato l'autore che lo scorso 27 aprile ha presentato la sua ultima fatica letteraria al Consolato d'Italia a Londra con il collega Marco Varvello a dargli manforte.

I dodici giornalisti (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...) sono 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 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.

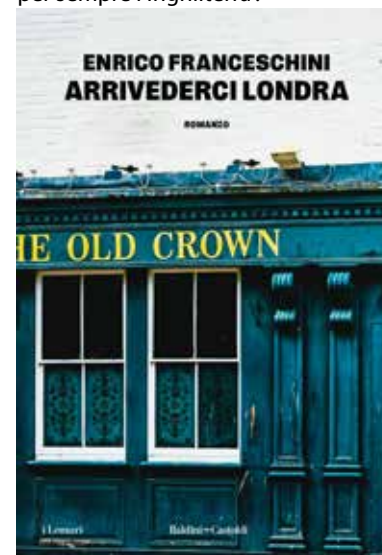
La delusione diventa rabbia e poi, quando uno di loro subisce un'aggressione xenofoba, si trasforma in desiderio di vendetta: da quel momento decidono di dare una lezione collettiva ai brexiters, augurandosi che contribuisca a fare cambiare idea al Regno Unito sul divorzio dal continente.

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.

La sporca dozzina di corrispondenti esteri riuscirà a scongiurarla? Oppure verranno scoperti, arrestati, sbattuti in prigione? Non vi resta che leggere il thriller (disponibile su Amazon in edizione elettronica e cartacea) se volete scoprirne la fine.

Nato a Bologna, classe 1956, per molti anni corrispondente del quotidiano «la Repubblica» a Londra, Franceschini ha scritto questa dark comedy sulla surreale pagina di storia nella speranza che, parafrasando una vecchia battuta, la nebbia sulla Manica non isoli per sempre l'Inghilterra.



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

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

Seguici anche su:
www.lanotizialondra.com

OSCAR ITALIANI: A SORPRESA TRIONFA "LE CITTÀ DI PIANURA"

Colpo di scena ai Premi David di Donatello: a sorpresa la 71ª edizione degli Oscar italiani ha decretato il trionfo del secondo film di un regista finora sconosciuto ai più.

Il regista si chiama Francesco Sossai e la pellicola, "Le città di pianura" il titolo, ha ricevuto ben otto "David" incominciando dai tre principali (Miglior Film, Migliore Regia e Migliore Sceneggiatura). Ha battuto alla grande la concorrenza di due suoi colleghi molto più noti e rinomati e dati per favoriti (Paolo Sorrentino in lizza con "La grazia" e Luca Guadagnino con "Queer").

Trentasette anni, di Feltre in provincia di Belluno, all'attivo un primo film uscito nel 2021 ("Altri Cannibali"), Sossai si è formato come regista a Berlino frequentando i corsi della Deutsche Film- und Fernsehakademie.

In "Le città di pianura" (già presentato lo scorso anno al Festival di Cannes) racconta la storia di due balordi ubriaconi sui cinquant'anni - interpretati da Sergio Romano e Pierpaolo Capovilla - e del loro casuale incontro con un giovane e timido studente di architettura (Filippo Scotti) nel Veneto rurale devastato dalla crisi finanziaria del 2008 che non ha risparmiato nemme-



no l'industria locale. Lo stile è quello classico e spassoso della commedia all'italiana ma con un sottofondo più amaro e sconsolato e qua e là qualche pizzico surreale.

"Grazie a mia moglie che ha pagato l'affitto mentre scrivevo il film! Dieci anni di battaglie per farlo", ha detto Sossai durante la serata dei David di Donatello che si è svolta lo scorso 6 maggio a Roma nel nuovo Teatro 23, dentro gli Studi di Cinecittà. "L'Italia ha

bisogno di essere raccontata, di essere vista", ha aggiunto.

"Prima che il cinema diventasse lavoro - ha poi raccontato in un'intervista al "Corriere della sera" - ho fatto il cameriere, ho sgombrato case in Veneto, film amatoriali con amici... Ho studiato cinema a Berlino perché vi insegnava Béla Tarr, solo che quando arrivai io l'avevano appena cacciato. Dovendo fare un corto, girai il compleanno di Enrico, che portai a Cannes e mi permise di fare Le città di pianura. Ma ho fatto anche, un po' per caso, l'assistente alla regia di grosse produzioni americane, quando giravano in Italia".

Il suo è un cinema fatto con pochi mezzi e la cosa non gli dispiace: "Goffredo Parise - scrisse che la salvezza è la povertà. Mi ha aiutato a capire meglio. Da cameriere osservavo le persone. Vorrei tornare a fare un altro lavoro, svuotare le case degli altri era bello, un sogno perverso. Mi piace l'invisibilità totale, sogno di essere Thomas Pynchon che rifiutava di apparire in pubblico. Continuo col cinema, solo che non vorrei perdere il contatto col mondo che racconto".

ALL'ESTORICK LE SORELLE WULZ, FOTOGRAFE ITALIANE D'AVANGUARDIA



Il lavoro pionieristico delle sorelle Wanda e Marion Wulz, figure chiave nello sviluppo della fotografia d'avanguardia nell'Italia del XX secolo, rivivrà in una grande mostra a Londra nei locali della Estorick Collection.

Organizzata in collaborazione con la Fondazione Alinari per la Fotografia e con il sostegno della Calliope Arts Foundation, la mostra è in programma dal 16 settembre al 20 dicembre e ripercorre anche il più ampio lascito della famiglia Wulz, la cui pratica fotografica si è estesa attraverso le generazioni.

Tutto incomincia nel 1928 quando Wanda (nata nel 1903) e Marion (1905) ereditano lo studio fotografico fondato dal loro nonno, Giuseppe Wulz, e in seguito gestito dal padre, Carlo. Immerse nella fotografia fin dalla giovane età, le sorelle trasformano lo studio in un vivace centro di produzione artistica e commerciale nella loro città natale, Trieste.

Lavorando con una clientela variega-

ta che comprendeva artisti, attori, ballerini, atleti e la stilista Anita Pittoni, si affermarono come fotografe di primo piano nella vita culturale della città. La mostra include anche una serie di fotografie significative scattate durante la Seconda Guerra Mondiale, che documentano un momento importante nella storia di Trieste.

Al di là del loro successo commerciale, la fotografia rappresenta per entrambe le sorelle (Wanda morta nel 1984 e Marion nel 1993) un mezzo attraverso cui esprimere un'identità di donne moderne ed emancipate. La loro collaborazione inserisce il loro lavoro in un più ampio dibattito su moda, performance e autorappresentazione femminile nel periodo tra le due guerre.

Un momento decisivo avviene nel 1932 con la Mostra Nazionale di Fotografia Futurista a Trieste, in cui Wanda Wulz, a seguito del suo incontro con Filippo Tommaso Marinetti, presenta una serie di opere spiccatamente sperimentali.

Il suo uso della sovrapposizione, in particolare nell'iconico autoritratto lo + Gatto, segna un audace confronto con le idee futuriste. Affiancate alla produzione più ampia dello studio, queste opere mettono in luce la dinamica interazione tra sperimentazione e pratica professionale che contraddistinse le carriere delle sorelle.

Curata da Federica Muzzarelli, la mostra riunisce ritratti di studio, commissioni commerciali ed esperimenti d'avanguardia, e rivela il ruolo centrale svolto dalle sorelle Wulz nel plasmare la cultura fotografica moderna in Italia.

L'intero archivio Wulz è conservato presso gli Archivi Alinari di Firenze,



uno dei più antichi archivi fotografici del mondo. alinari.it. Estorick Collection of Modern Italian Art si trova a Canonbury Square, Londra N1 2AN.



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



A TOWER HILL LA CAPPELLA SISTINA "COME NESSUN PAPA L'HA MAI VISTA"

Volete ammirare la Cappella Sistina di Michelangelo in tutto il suo splendore? Non c'è bisogno di salire su un aereo per Roma e andare ai Musei Vaticani: a Tower Hill, vicino alla Torre di Londra, ha aperto lo scorso 19 maggio una mostra che grazie a fotografia gigantesche in alta definizione permette un incontro con l'insuperabile capolavoro del Rinascimento italiano "da vicino, a grandezza naturale e da una prospettiva mai vista prima".

Michelangelo's Sistine Chapel: The Exhibition è stata allestita al numero 1 di America Square e sarà visitabile (pagando 15.90 sterline a testa) fino al 6 settembre.

"Mentre i visitatori dei Musei Vaticani di Roma possono ammirare questi affreschi solo da lontano, la mostra - assicurano gli organizzatori - offre l'opportunità di osservare questi capolavori da vicino...Ci porta sulle impalcature durante il restauro, offrendoci una nuova prospettiva. Dopo secoli di utilizzo, i dipinti della Cappella si erano ricoperti di uno spesso strato di polvere e fuliggine, e a causa di questo deterioramento la brillantezza dei colori originali era quasi del tutto scomparsa. Solo con i lavori di restauro completi effettuati negli anni '80 e '90 è stato possibile ammirare nuovamente la vera ricchezza cromatica degli affreschi di pareti e soffitto. La mostra illustra il restauro e permette di osservare i monumentali dipinti da una distanza di soli 4 metri, anziché i consueti 20 metri. Offre quindi una

prospettiva completamente nuova su quest'opera di Michelangelo e si configura come un'opera d'arte a sé stante".

Tra soffitto e muri Michelangelo - che la dipinse a due riprese, dal 1508 al 1512 e poi dal 1536 al 1541 - utilizza 800 metri quadri della cappella per i suoi 34 affreschi che a Tower Hill sono stati riprodotti utilizzando fotografie ad alta definizione stampate grazie a una speciale tecnica che emula l'aspetto e la consistenza dei dipinti originali. In questo modo i visitatori "hanno la possibilità di interagire con le opere d'arte in modi mai visti prima: possono ammirare ogni dettaglio, ogni pennellata e ogni colore". Le immagini sono accompagnate da pannelli informativi e sono disponibili audioguide a noleggio per un'esperienza ancora più approfondita.

La compagnia che ha ricreato la Cappella Sistina a Londra - la SEE Global Entertainment - ha in corso analoghe mostre in quattro città degli Stati Uniti (Boston, Las Vegas, Fort Lauderdale e Paramus) dopo averla portata in giro per il mondo (da Shanghai a Berlino, da Vienna a Melbourne).

"Le repliche degli affreschi sono a grandezza naturale, e possono essere ammirate da una prospettiva che nessun Papa ha mai visto prima", ha sottolineato Martin Biallas, CEO di SEE Entertainment.

Per la mostra è stata anche creata l'app Michelangelo's Sistine Chapel, disponibile su Apple App Store e Google Play.

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

Proposte Editoriali

A cura di Ornella Tarantola - ornella101@hotmail.com

Luciana Littizzetto Il tempo del la la la Mondadori editore

Tre donne, un baretto di fiducia e una chat che non conosce tregua. Ogni settimana, tra caffè con acqua calda a parte e confidenze, Lola, Maura e Ida tornano lì, come se fosse il modo più semplice di non perdersi. Lola sta per compiere sessant'anni e si sente sbiadire, incastrata tra un passato che non ha ancora smesso di fare male e un presente che sembra aver perso colore. Maura fa i conti con un matrimonio che si trascina per abitudine più che per slancio e con quei sogni che, negli anni, ha dovuto mettere da parte. Ida, invece, con il suo mix di ottimismo e spregiudicatezza, non chiede il permesso a nessuno: vive, sbaglia, ricomincia. Ad accomunarle, un'inquietudine sottile: la sensazione che i giochi non siano ancora fatti, che sogni e desideri possano ancora trovare spazio. Ma come? Forse, a volte, basta soltanto avere fiducia e imparare a lasciarsi trovare dalle cose belle. E così, dentro quel tempo sospeso, qualcosa comincia a muoversi nei modi più imprevedibili: un incontro inatteso, una possibilità che si affaccia insperata, il passato che torna a bussare aprendo a un futuro ancora tutto da immaginare. Sullo sfondo di una Torino vibrante che si fa complice silenziosa, Lola, Maura e Ida si trovano così davanti a ciò che sono state e a quello che potrebbero ancora essere, in equilibrio tra rimpianti e slanci, paure e improvvise aperture, mentre riaffiora, forte, la sensazione di essere vive.



Chiara Moscardelli Teresa Papavero e le verità nascoste Giunti editore

Mentre fissa il seitan bollito nel suo piatto, Teresa Papavero si chiede ancora una volta cosa ci faccia al Rifugio dei cinque sensi, un luogo dove "il tempo è lasciato andare". La risposta è semplice: è stata trascinata lì con la forza da Gigia, la sua inseparabile amica, convinta che abbia bisogno di distrarsi dagli eventi appena trascorsi. Ma come potrebbe dimenticare che suo nonno è un boss mafioso in prigione, che la nuova capoclan è decisa a eliminarla e che è scampata di nuovo alla morte grazie all'intervento di Leonardo Serra? E, oltretutto, che forse lui è morto nel tentativo di salvarla? Il seitan, le foglie di insalata scondite o delle terribili tisane depurative non possono di certo rasserenarla. Ormai è lì e, in assenza di cellulari e televisori, non le resta altro da fare se non osservare i suoi compagni di sventura. Fra tutti, ad attirare la sua attenzione c'è Guendalina Corazza, una famigerata giornalista di gossip che con un articolo può decidere le sorti di attori, registi e produttori. Ed è proprio il suo corpo quello che lei e Gigia scoprono a galleggiare in piscina mentre, nella notte, vagano nel resort in cerca di uno spuntino meno salutare. In questa indagine, dove niente è come sembra...



Francesca Giannone Gli anni in bianco e nero Edizioni Nord

Nella sartoria della famiglia Elia, il tempo scorre al ritmo lento dell'ago e del filo, scandito dai divieti del padre, che teme la libertà delle figlie perché, nel Salento degli anni '60, come nel resto d'Italia, le donne devono restare al loro posto. Eppure, in quelle quattro ragazze, qualcosa preme per uscire: la musica ribelle di Giovanna, i romanzi di Jane Austen in cui Ada si rifugia, la volontà di Maria di non accontentarsi e, soprattutto, la sete di immagini di Mimì, la più giovane, che, dalla cabina di proiezione del Cinema Apollo, mentre vede i film di Fellini e Visconti, scopre che la realtà può essere montata diversamente. E decide che sarà lei a tenere la macchina da presa. Così, mentre tutt'intorno si accendono le lotte operaie e le occupazioni studentesche e si formano i primi gruppi femministi, dentro casa Elia si combatte una rivoluzione silenziosa per riuscire a chiamare per nome il desiderio e la violenza, il diritto al lavoro e quello al piacere. E Mimì filma tutto. Non cerca la bellezza, cerca la verità: riprende le sorelle che danno vita a un'impresa quasi impossibile, gli sguardi e i gesti impercettibili ma rivelatori, un matrimonio «normale» eppure pieno di incertezze. Con forbici e determinazione, realizza un film che nessuno le ha chiesto di girare. Perché raccontare è resistere. Perché raccontando si può cambiare la vita, la propria ma anche quella degli altri. Perché tutti noi abbiamo vissuto anni in bianco e nero con la speranza di farli diventare un film a colori.



Concita De Gregorio La cura Einaudi Editore

Toccante e lieve, intimo e pieno di umanità, questo libro racconta come prendersi cura degli altri sia l'unico modo per prendersi cura di sé. Perché anche nella fragilità e nei guasti la vita non smette di incantarci, di rivelarci nuovi mondi. «Alla fine di una lunghissima disciplina di terapia e rigore qualcosa devo aver capito meglio. Forse, azzardo: siccome il dolore arriva da solo e comunque arriva sempre, non ne serve altro. Al contrario. Serve bellezza, per affrontare tutto questo dolore. Servono leggerezza, un poco di allegria. Il carburante per viaggiare nel buio». Un giorno d'agosto una donna si prepara a stare via per un po'. Lascia una lettera di istruzioni ai figli, perché anche in sua assenza possano trovare le cose che non trovano mai. Per esempio i doposci. Non è la stagione dello sci, ma chissà quando lei potrà tornare. Questa è la sua storia. Non è il diario di una malattia, ma la testimonianza esatta che nessuno si salva da solo. A risuonare in queste pagine sono le voci degli altri. La voce di Angelina, che ha il piglio di una capobanda e tratta le altre pazienti con tenerezza. La voce del Professore, cresciuto in un paesino dell'Aspromonte e diventato un luminare, che non dimentica le sue origini. La voce di un infermiere che impiantandoti un port endovenoso ti chiede quale sia la tua canzone preferita, e te la canta. In questa sinfonia di voci ci sono risate e stupore, sopracciglia tatuate e purè di carote, sigarette fumate di nascosto e pennarelli che disegnano sul corpo, madri che si preoccupano dei piedi freddi e uomini che conoscono la «logistica dell'amore». Ci sono l'intelligenza e la sensibilità di una scrittrice che ribalta ogni stereotipo, sulla malattia come sulla cura, e che è troppo curiosa delle persone per non raccontarle, perché sa che solo attraverso le storie altrui scopriamo la nostra.



Serena Dandini Paura non abbiamo. Le donne che hanno fatto la repubblica. Einaudi Editore

2 giugno 1946, l'Italia diventa una repubblica e per le donne comincia un nuovo tempo. Con il suo stile inconfondibile, impertinente ma rigoroso, Serena Dandini scrive l'avventura delle Madri costituenti che sono state protagoniste di quel momento. Un'affettuosa genealogia dove trovano posto anche intellettuali e artiste che le hanno precedute o che ne hanno raccolto il testimone. Dei 556 deputati che all'indomani della guerra compongono l'Assemblea costituente - eletta da milioni di italiani e, per la prima volta, di italiane - soltanto 21 sono donne. Donne caparbie, intrepide e schiette, diversissime per origine, carattere e appartenenza politica, ma accomunate da una convinzione ostinata: la democrazia, senza la metà femminile del mondo, è una promessa scritta a matita. Sono figure straordinarie, spesso dimenticate, che hanno combattuto e versato sangue, guidato lotte operaie, fondato giornali e movimenti politici per ottenere diritti a lungo negati. Serena Dandini le riporta alla luce in un libro appassionato che coniuga impegno civile e ironia, lungo un percorso in cui accanto alle Madri costituenti sfilano attiviste instancabili, donne di spettacolo capaci di dar voce a desideri e ribellioni, nonché giudici e parlamentari che hanno trasformato le battaglie in leggi. Tutte loro hanno contribuito a incrinare abitudini e pregiudizi degli italiani, rendendo possibile il cambiamento culturale da cui è germogliata una rivoluzione lenta, faticosa, tuttora ostacolata, ma irreversibile. «Sapere che prima di noi altre donne hanno pensato, osato, sbagliato, resistito è ciò che rende possibile immaginarsi altrove rispetto al posto che ci è stato assegnato. Mai come adesso abbiamo bisogno di rimettere in circolo la passione sociale che ha animato le battaglie di queste pioniere della democrazia». Prefazione di Michela Ponzani.



Alberto Pellai Barbara Tamborini Sono Francesco De Agostini Editore

Francesco ha diciotto anni e un grande fuoco che gli arde dentro. Non è capace di stare fermo un attimo e conduce una vita a cento all'ora, tra discoteche e ristoranti di lusso insieme agli amici. Grazie alla sua famiglia, non ha problemi di soldi e può avere tutto ciò che desidera. Francesco però non sa che cosa desidera. Forse sono le ragazze. Forse sono le corse in moto. Forse è semplicemente il divertimento puro. Ma se fosse qualcosa di più? Qualcosa che non riesce a vedere, mentre sfreccia per le strade della città, in sella al suo bolide? Sarà l'incredibile incontro con don G. a cambiare tutto e a spingere il ragazzo a rallentare, fino a fermarsi, per osservare ciò che gli sta attorno. Un mondo fatto di piccole e grandi sofferenze, di ingiustizie, solitudine, ma anche pieno di persone dal cuore grande, pronte a rimbocarsi le maniche per aiutare gli altri. Grazie al confronto con gli amici, Chiara e Ruf, Francesco deciderà così di mettersi in viaggio, percorrendo a piedi mezza Italia, per scoprire che cosa vuole e chi è per davvero. Dopo il bestseller Ammare, gli autori orchestrano un racconto senza tempo, dimostrando che la storia di Francesco d'Assisi è più moderna che mai. Con coraggio e maestria, Barbara e Alberto ci regalano un romanzo in cui Francesco è un adolescente del nostro millennio. Pieno di dubbi, desideri, passioni. Pronto a sbagliare, ma anche a cambiare il mondo. Lettura da 12 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

CONCORSO IN UK PER MIGLIOR PIATTO CON SALUMI ITALIANI



Come portare a tavola i salumi italiani così da suscitare il massimo d'acquolina? Come prepararli e abbinarli al meglio? Nel Regno Unito un concorso culinario incentrato su questi tipici prodotti della tradizione gastronomica della Penisola ha permesso agli studenti degli istituti alberghieri di sbizzarrirsi. Dando vita a piatti come il risotto alla Bresaola, con ribes e rugghetta.

Organizzato dall'Agenzia ICE di Londra in collaborazione con Assica (Associazione Industriali delle Carni e dei Salumi), il concorso è giunto al suo culmine lo scorso 27 maggio quando a Londra nell'auditorium di Smeg si sono sfidati i quattro finalisti che in autonomia hanno scelto il salume da utilizzare, tra quelli DOP e IGP messi

loro a disposizione.

"Italian Salumi, the UK contest" rientra in un più ampio progetto di promozione incominciato con un'articolata attività che ha previsto tradizionali iniziative di promozione fieristica, di showcooking presso i College UK e giornate dedicate con menu ad hoc presso alcuni ristoranti.

Il concorso ha spostato il focus sugli studenti con l'obiettivo di mostrare ancora una volta la versatilità del prodotto italiano e le selezioni sono state ospitate da quattro catering college, nello specifico il New Lanarkshire di Glasgow, l'Edinburgh College di Edimburgo, il Blackpool & Fylde College di Blackpool e il Coleg y Cymoedd di Cardiff, hanno ospitato le prime selezioni.

Ogni college ha espresso un finalista

e così nell'auditorio di Smeg si sono sfidati Chelsea Brown (con "Reimagined Antipasto", a base di Mortadella, Bresaola, Prosciutto di San Daniele e Finocchiona, serviti nella loro forma tradizionale, senza cottura), Alfie Reid (con fagottini ripieni di Mortadella, 'Nduja, salamini, limone e ricotta, serviti assieme a pancetta croccante), Stanley Brown (con risotto alla Bresaola, ribes e rugghetta) e Kayla Thomas (con una rivisitazione di "Prosciutto e Melone", a base di Prosciutto di Parma).

Lo chef Gennaro Catado e la Food Journalist Leyla Kazim erano tra i membri della giuria che ha decretato vincitore della sfida Alfie Reid dell'Edinburgh College. Tutti e quattro i finalisti sono stati premiati con un viaggio in Italia.



PREMIATI VINI ITALIANI MOLTO GRADITI A PALATI BRITANNICI

Di vino se ne beve sempre meno ma l'Italia non demorde nella promozione di uno dei suoi prodotti di maggior prestigio nel Regno Unito e in questa strategia si inseriscono gli Italian Wine Awards, assegnati dal più importante "wine club" britannico, Wine52, in base ad una partnership con l'agenzia ITA.

La consegna degli Awards 2026 è avvenuta lo scorso 28 maggio all'Ambasciata d'Italia a Londra. Sei i vini premiati, in altrettante categorie: Kinisia Chardonnay (Cantine Birgi, Best of Italian South), Piperinus Frascati (Cantine San Marco, Best of Volcanic Italy), Effetto Notte Pinot Grigio delle Venezie (Serena Wines, Best of Food & Wine of Italy), Ad Pedem Montium (Cantine Aronne Nembrini, Best Label Artwork), Paco IGT Rosso veronese (azienda vinicola Paolo Cottini, Best of Italy's Adriatic Coast), Nino55 Pecorino Falerio (azienda agricola Rive della Chiesa, Best of Classic Italy).

I premi sono stati assegnati sulla scorta delle valutazioni fornite dai clienti abbonati a Wine52, club basato a Edimburgo e specializzato nella vendita di vini via corriere con la proposta di selezioni mensili.

La partnership tra Ita e Wine52, rinnovata per un terzo anno ed estesa a caffè e olive in aggiunta a vino e birra, punta a "rafforzare la presenza del vino italiano e dei prodotti "Made in Italy" nel Regno Unito attraverso strategie promozionali che coinvolgano i consumatori "in modo diretto, moderno e accattivante".

"Il Regno Unito rimane uno dei mercati vinicoli più importanti al mondo e l'Italia continua a essere leader in termini di volume, segno della forza del nostro settore anche in un contesto difficile", ha detto Giovanni Sacchi - direttore della filiale londinese di Ita - durante l'evento e ha sottolineato i "risultati straordinari" della partnership con oltre un milione di bottiglie di vino italiano acquistate, senza contare che l'iniziativa "ha messo in contatto i consumatori britannici con le storie, i territori, i vitigni e l'artigianalità" della Penisola.

ESISTE LA LONDON PIZZA? SÌ MA "È DIFFICILE DA DEFINIRE"

Alla lunga lista delle pizze (margherita, napoletana, capricciosa, peperoni, quattro stagioni...) dobbiamo aggiungere anche la London pizza?

Due popolari recensori gastronomici britannici, Gerry del Guercio e Paul Delany, molto attivi su Instagram e Tik Tok, si dicono convinti che nella metropoli britannica sono sfornate le migliori pizze al mondo e che hanno una loro peculiarità.

A loro giudizio la London pizza tende a combinare ingredienti di alta qualità come la napoletana, l'aspetto e le dimensioni della newyorkese, la crosticina scura e la lunga cottura della newhavenese e della romana. In più viene proposta "con impasti sperimentali".

La pizza londinese "ha molti di questi stili, ma senza regole", ha detto Del Guercio alla tv all news americana CNN che in tema ha postato a metà maggio sul suo sito un lungo articolo.

"Il bello, e la bellezza, è che è difficile da definire", ha sottolineato Finney argomentando che la London Pizza (il termine sarebbe stato usato per la



prima volta nel 2019 dalla UK food journalist Clare Finney) è "una vera celebrazione delle tante comunità diverse e distinte che rendono Londra ciò che è".

Trascinati dal loro incontenibile amore per il più famoso piatto della cucina partenopea, i due food experts hanno anche aperto una pizzeria che hanno chiamato Carmela's.

In prima fila tra gli sperimentatori della London pizza (o pizza London style) ci sarebbe Sebastian Vince - pro-

prietario di Breadstall, un'attività di panificazione da asporto a Clapham - che ha sviluppato una sua variazione sul tema durante il lockdown. Un famoso critico gastronomico britannico Jay Rayner ha descritto quella di Vince come "quasi la migliore pizza che abbia mai assaggiato", seconda solo a quella del Mandarin Oriental Hotel di Tokyo: allo stesso tempo croccante e morbida grazie ad una speciale miscela di impasti pre-fermentati e freschi.

Al pari di Vince anche Michele Pascarella, il più famoso e più premiato pizzaiolo di Londra dove gestisce tre locali "Napoli on the Road", è stato contattato dalla CNN e alla fine ha ammesso che anche la sua pizza "non propriamente tradizionale" è in perfetto stile londinese per il suo "atteggiamento di sperimentazione".

Rimane il grosso problema dei menù: per margherita, napoletana, etc. sono puntualmente sciorinati gli ingredienti. Per la London pizza "difficile da definire" che cosa ci mettiamo? Pizza amore e fantasia?

ITALIANI, PIANO CON IL SALE!

Nonostante i progressi degli ultimi anni, il consumo di sale in Italia resta superiore ai livelli raccomandati dall'Organizzazione Mondiale della Sanità, con conseguenze piuttosto negative per la salute. Lo segnala l'indagine nazionale "Italian Health Examination Survey - Progetto CUORE 2023-2025", resa nota a metà maggio in occasione della Settimana Mondiale di Sensibilizzazione per la Riduzione del Consumo Alimentare di Sale.

Secondo l'indagine, tra i 35 e i 74 anni, gli uomini consumano in media 9,3 grammi di sale al giorno, mentre le donne arrivano a 7,1 grammi. Valori oltre il limite consigliato dall'Oms, che raccomanda una quantità inferiore a 5 grammi. Nella Penisola solo l'11% degli uomini e il 24% delle donne riescono a mantenersi entro la soglia raccomandata.

I dati raccolti in 17 regioni italiane registrano ad ogni modo qualche miglioramento: dal 2008 al 2019 il consumo medio di sale nella popolazione adulta italiana è infatti diminuito di circa il 12%. Un risultato attribuito anche alle campagne promosse dal Ministero della Salute attraverso il programma "Guadagnare Salute" e il Piano Nazionale della Prevenzione.

Ridurre il sale nell'alimentazione è fondamentale per prevenire ipertensione, malattie cardiovascolari e altre condizioni come i tumori, le patologie

renali e l'osteoporosi, avvertono gli esperti che consigliano "cinque azioni concrete" (raccomandate anche dalla World Action on Salt, Sugar and Health).

Ecco che cosa bisognerebbe fare per stare sotto la fatidica soglia dei cinque grammi di sale al giorno:

1. usare erbe, spezie, aglio, erbe aromatiche e agrumi al posto del sale;
2. scolare e risciacquare verdure e legumi e mangiare più frutta e verdura fresca;
3. controllare le etichette per scegliere i prodotti alimentari meno salati;
4. ridurre il sale nella preparazione dei cibi;
5. non mettere a tavola sale e salse salate.



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

PIZZA MARGHERITA SPOPOLA IN RISTORANTI ITALIANI ALL'ESTERO

La Pizza Margherita è il maggior cavallo di battaglia nei menù dei ristoranti italiani all'estero, seguita dal Tiramisù e dallo Spritz: è questa la triade più popolare nella cucina tricolore fuori dai patrii confini.

Il trionfo della pizza napoletana classica, associata alla regina Margherita di Savoia che nel 1889 ne apprezzò la versione del cuoco Raffaele Esposito a base di pomodoro e mozzarella, emerge lampante da un nuovo rapporto: "The Italian Table Abroad, monitoring sulla presenza e sul posizionamento dei ristoranti italiani all'estero". L'ha commissionato la FIPE (Federazione Italiana Pubblici Esercizi). E' stato realizzato prendendo in esame 1486 ristoranti in dieci capitali europee e monitorando oltre 115.000 voci di menu per meglio definire il posizionamento del "brand Italia".

Il rapporto conferma "il valore della cucina italiana come infrastruttura strategica e strumento di rappresentanza culturale" nonché il suo alto livello di qualità: il rating medio dei ristoranti analizzati è infatti 8,95 su 10, mentre il prezzo medio del piatto principale è di 30,30 euro. La cucina italiana mantiene quindi "un posizionamento di forte accessibilità e con livelli di apprezzamento molto elevati".

I punteggi massimi vanno ai ristoranti italiani a Londra e Parigi che guidano la classifica dell'Autenticità, "segnalando che nei mercati più sofisticati la ristorazione italiana tende a specializzarsi maggiormente e a valorizzare le identità regionali".

L'analisi mostra che la ristorazione italiana all'estero non esporta un menù standardizzato, ma una varietà vastissima di proposte, adattamenti,



tradizioni e invenzioni, che non sono distinzioni solo nominali ma sostanziali.

La Pizza Margherita è ad ogni modo il piatto di gran lunga più diffuso, seguita dal Tiramisù e dallo Spritz (quest'ultimo a riprova della "la forza dell'aperitivo italiano come rito sociale ormai pienamente europeo").

"In questo contesto, ogni ristorante italiano all'estero - ha commentato Lino Enrico Stoppani, Presidente di FIPE - contribuisce alla costruzione del brand Italia, alimenta il desiderio di viaggio, rafforza la reputazione del Paese e rende visibile uno stile di vita fondato su convivialità, qualità, territorio e riconoscibilità italiana. Ne abbiamo avuto ulteriore testimonianza dal nuovo rapporto. Il senso delle piazze, i nostri piatti iconici, la tradizione della colazione al bar, la convivialità della tavola, la comunità, l'ospitalità, lo stile di vita, fanno del modello italiano di pubblico esercizio, qualificato e diffuso, l'espressione più vera del "Sense of Italy", che include e interconnette la cultura, il patrimonio creativo del Paese e che costituisce una infrastruttura immateriale abilitante per l'innovazione, la rigenerazione dei contesti locali e per il rafforzamento del brand Italia".

La nuova regina del pesto ha 85 anni



Sono venuti anche da Stati Uniti e Sudafrica per partecipare ma L'XI edizione del Campionato Mondiale di Pesto Genovese al Mortaio si è conclusa con la vittoria di una signora di 85 che vive a Neirone, piccolo paese a quattro passi da Genova dove si è svolta la finalissima per incoronare chi è in grado di preparare la migliore salsa verde a base di basilico.

"Non me l'aspettavo proprio di vincere, non lo avrei mai immaginato. Io il pesto lo faccio sempre a casa mia. Mi regolo sul quanto basta, come faceva la mia mamma. Da lei ho imparato anche che il migliore è il basilico più dolce", ha detto ai giornalisti locali Carla Pensa subito dopo la finalissima che si è svolta anel Salone del Gran Consiglio di Palazzo Ducale lo scorso 21 marzo.

Cento i concorrenti che a colpi di mortaio si sono sfidati per il primo premio, costituito in un pestello con un'incisione d'oro del valore di 3mila euro. A giudicarli una giuria di 30 esperti secondo criteri rigorosi come manualità, aspetto, finezza, consistenza ed equilibrio dei sapori.

Il campionato mondiale di pesto viene disputato nel capoluogo ligure ogni due anni e ha dato vita a iniziative culturali, visite guidate, appuntamenti per bambini e percorsi dedicati all'artigianato e ai palazzi storici di cui la Superba è ricca.

LA MUFFULETTA NEL GOTHA DEI PANINI (GRAZIE A CNN)

La muffuletta si è guadagnata un posto nella lista dei 25 migliori panini al mondo stilata dalla CNN. In questo modo la tv all news ha riaccessi i riflettori su una delle creazioni più iconiche e curiose della cucina siculo-americana, nata nella forma attuale 120 anni fa a New Orleans.

Il sandwich è senz'altro una leccornia: consiste in un grande pane rotondo, ricoperto di sesamo e con un generoso ripieno di salumi, formaggi completato da una caratteristica insalata di olive, capperi e verdure sottaceto.

La versione moderna della muffuletta risale agli inizi del XX secolo, quando gli immigrati siciliani residenti nel Quartiere Francese di New Orleans crearono un pasto sostanzioso e pratico ispirato ai sapori mediterranei. Se-



condo la tradizione, il panino divenne popolare per la prima volta al Central Grocery, aperto nel 1906 da Salvatore Lupo e ancora oggi meta imperdibile per gli amanti del buon cibo.

Nel corso degli anni, la muffuletta

è diventata un simbolo della cultura italo-americana e continua ad attrarre appassionati di gastronomia in tutto il mondo, grazie anche alla popolarità sui social media e al crescente interesse internazionale per le tradizioni dello street food regionale.

La muffuletta ha ad ogni modo origini antichissime. Risale addirittura a epoche precedenti a quella dell'Impero romano, quando i fornai siciliani mescolavano gli impasti ispirandosi a ricette di origine ellenica e mediorientale. Nel corso dei secoli, la muffuletta è divenuta una ricetta tipica dell'isola mediterranea, consumata con ripieni abbondanti soprattutto durante le locali celebrazioni religiose della commemorazione dei defunti del 2 novembre e dell'Immacolata Concezione dell'8 dicembre.

LA MUSICA RENDE IL VINO PIÙ BUONO, ANCHE SE MALINCONICA



Ascoltare musica dal vivo mentre si degusta un vino lo rende sistematicamente più piacevole, anche se la melodia è triste o nostalgica. Lo segnala uno studio dell'Università di Pisa e dell'Istituto di Fisiologia Clinica del CNR, pubblicato sulla rivista Foods.

La ricerca, realizzata nell'ambito del progetto "Cantina 5.0", ha analizzato il comportamento di decine di partecipanti durante eventi pubblici di degustazione con musica dal vivo.

"Ci aspettavamo che i brani malinconici diminuissero la piacevolezza del vino mentre quelli energici e vitali la aumentasse e invece abbiamo visto che l'incremento c'è in entrambe i casi, anche se non nella stessa misura", sottolinea il professor Roberto Marangoni del Dipartimento di Biologia dell'Università di Pisa.

In generale, circa il 70% dei partecipanti ha giudicato il vino migliore con qualsiasi accompagnamento musicale, un risultato che si conferma trasversale rispetto a età, genere e livello di conoscenza in fatto di vino e musica; in termini quantitativi, l'effetto è stato solo un più marcato con la musica energica (circa 0,97) rispetto a quella malinconica (circa 0,72), con una differenza di circa 0,25.

La ricerca si inserisce in un filone internazionale di studi, ma introduce un elemento nuovo: l'analisi delle emozioni in contesti reali, durante

degustazioni pubbliche con musica eseguita dal vivo. Si tratta di approccio che permette di comprendere meglio come si costruisce l'esperienza legata al consumo del vino, andando oltre la semplice analisi delle sue caratteristiche chimiche.

"Abbiamo voluto superare le tradizionali misure di psicofisica per concentrarci sugli aspetti emozionali che mettono in relazione musica e vino. Non una valutazione tecnica basata su acidità, tannini o altri parametri tipici delle degustazioni professionali, ma

un'analisi di tipo emozionale: quali emozioni genera il vino e come queste cambiano quando interviene la musica, che è a sua volta una potente sorgente emotiva", spiega Marangoni. Dal punto di vista metodologico, lo studio è stato condotto in condizioni reali durante cinque eventi pubblici di degustazione a cui hanno partecipato circa 45-50 persone reclutate su base volontaria. Durante le serate, i partecipanti hanno degustato i vini in tre condizioni successive: prima in assenza di musica, poi accompagnati da due brani eseguiti dal vivo da un trio jazz, uno con caratteristiche malinconiche e uno più energico e motivazionale.

Dopo ogni assaggio, i partecipanti hanno compilato un questionario strutturato esprimendo un giudizio di piacevolezza e indicando le emozioni provate. "I risultati - conclude Marangoni - aprono prospettive applicative per il settore enologico e dell'ospitalità, l'uso consapevole della musica può migliorare l'esperienza del consumatore. Più in generale, lo studio rafforza l'idea che il gusto non sia un fenomeno isolato, ma il risultato di un'esperienza complessa in cui emozioni e ambiente giocano un ruolo determinante".



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

tutti a tavola ...

con *Giorgio Locatelli*

Dal suo ultimo libro "Made At Home"



Vincisgrassi



Baked pastas play an important part in our family eating, and vincisgrassi, a speciality of the Marche region, known for its cured hams, butter and wild mushrooms, is one of the simplest, which kids seem to love. I would make up batches of it to keep in the freezer for Margherita, but with peas instead of mushrooms. The most extravagant recipes, such as the legendary vincisgrassi my friend Franco Taruschio used to make at the Walnut Tree Inn near Abergavenny, are a big celebration of only fresh porcini (ceps) in season, but a mixture of wild mushrooms is fine. You can include some fresh porcini if you like when the mushrooms appear in the autumn (sometimes you can also find frozen porcini, which are excellent).

The pasta is supposed to have been created in 1799 for a dinner to honour Prince Windischgratz, who was commander of the Austrian forces in Ancona in the Marche region during the Napoleonic wars. However, as always in Italian culinary history, there is a dispute over the story, since an earlier, similar dish called princisgras was mentioned in a book called *Il Cuoco Maceratese* ('The Cook of Macerata' – Macerata being a province of the Marche region), published in 1871 by Antonio Nebbia, which looked at the fashionable foods of the day.

Serves 6

good chicken stock 400ml
dried porcini mushrooms 30g
butter 50g
garlic 2 cloves, lightly crushed
sliced Parma ham 150g, chopped
mixed wild mushrooms 400g, sliced
white wine 1 glass (70ml)
Parmesan around 200g, grated
dried lasagne 20 sheets
For the béchamel:
milk 2 litres
sea salt and freshly ground black pepper
butter 140g
plain flour 140g

1 In a large pan, bring the chicken stock to the boil, add the dried mushrooms, then take off the heat straight away and leave to infuse for 1 hour. 2 For the béchamel, bring the milk to the boil in a pan, and season. 3 In a separate pan, melt the butter, whisk in the flour and cook gently for 3 minutes over a low heat. 4 Gradually whisk in the milk and continue to whisk over a low heat for 2 minutes, until you have a thick sauce. 5 Take off the heat and keep warm. 6 Lift the dried mushrooms from the stock (but retain this) and chop them finely. 7 Melt the butter in a large pan, add the garlic, Parma ham and chopped dried mushrooms and cook for 2 minutes, taking care not to burn the garlic. 8 Put in the sliced mixed mushrooms and cook for another 3 minutes to release their liquid, then add the white wine, bubble up to evaporate the alcohol, and finally pour in the reserved chicken stock. 9 Bring to the boil, then stir in three-quarters of the béchamel sauce and take off the heat. Keep the rest of the béchamel to one side. 10 Preheat the oven to 180°C/gas 4. 11 In a large ovenproof dish, ladle some of the béchamel, mushroom and ham mixture over the base and cover with four of the pasta sheets, overlapping them a little if necessary, so that there are no gaps. 12 Ladle in another layer of the béchamel mixture, followed by about 2 tablespoons of grated Parmesan. 13 Repeat the whole process of layering twice more, but use the reserved, plain béchamel for the final layer, and top with plenty of Parmesan. 14 Put into the preheated oven for 20–25 minutes, until golden and crispy on top.



SOUTHERN ITALIAN COOKING

by *Francesco Mazzei*



INSALATA DI BACCALÀ

SALT COD SALAD

The inspiration for this recipe comes from a dish we often serve at Christmas as part of the main course. The festive version is quite rustic and hearty – pan-fried fish stirred into a rich stew of oily peppers and chunks of potato. This is my lighter, more elegant interpretation, which nods to the original but doesn't have its heaviness. As for my cod marinated in liquorice.

(The cod is very lightly cured in the salt.)

SERVES 4

1 litre water
150g sea salt
1 bay leaf
5 white peppercorns
3 juniper berries
500g black cod loin or good-quality cod loin
1 tbsp lemon juice
70ml extra virgin olive oil, plus a little extra for frying
1 tbsp white wine vinegar
1 tsp clear honey
50g pitted black olives
500g small new potatoes
1 red chilli
80g spring onions
1 thyme sprig
sea salt and freshly ground black pepper

Put the water, salt, bay leaf, peppercorns and juniper berries in a large casserole and bring to the boil. As soon as it starts to boil, take off the heat and leave to cool completely.

When the water is cold, submerge the cod fillet and leave to marinate at room temperature for about 4 hours. Preheat the oven to 200°C /fan 180°C /gas 6. Whisk the lemon juice, oil, vinegar, honey and some salt and pepper in a bowl, until creamy. Put the olives into a small baking tray and the potatoes into a roasting tin. Bake the olives for 20 minutes, then remove and leave to cool. Bake the potatoes for about 30 minutes, until soft (it depends how big they are). Remove from the tin and leave to cool at room temperature, then peel and crush



them by hand into pieces the size of an almond.

Cut the chilli in half, take out the seeds and cut into very thin strips. Put in iced water for 10 minutes. Slice the white part of the onion and set aside, then cut the green stems into very thin strips and place in the iced water.

When the cod has had its marinating time, preheat the oven to 200°C /fan 180°C /gas 6.

Drain the cod and dry it on kitchen paper. Heat a large non-stick frying pan with a few drops of olive oil and the thyme over a high heat, and fry the cod fillet for 1 minute on each side, until golden. Transfer to a piece of baking paper, fold the paper over the top and finish the cooking in the oven for 6 minutes. Allow to cool a little then flake the flesh. Lay the cod flakes in a serving dish then scatter over the potatoes, olives and onion slices. Pour over the dressing and garnish with the drained chilli curls and green onion strips.



In Cucina

di **Enzo Oliveri**
info@thesicilianchef.co.uk



ZUCCA IN AGRODOLCE

PUMPKIN SWEET AND SOUR

Serves 4

Ingredients

2tbs Vegetable oil
800grs Pumpkin peeled/deseeded
2 cloves Garlic peeled/sliced
2 tsp Sugar
20ml White wine vinegar

Method

1. Heat the oil in a frying pan, cut the pumpkin into slices and fry on a medium heat until soft.
2. Remove and place in serving dish.
3. Using the same pan fry the garlic until golden.
4. Keep on a medium heat, add the sugar and wine vinegar, stirring until dissolved approx 2 minutes.
5. Pour the sauce over the pumpkin slices.
6. Serve hot or cold.

**INDIRIZZI
UTILI IN G.B.**

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

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

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

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

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

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

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

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

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

CARDIFF

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

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

GIBILTERRA

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

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

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

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

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

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

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

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

BIRMINGHAM

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

LIVERPOOL

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

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

NOTTINGHAM

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

CONSOLATO GENERALE ITALIANO EDIMBURGO
Italy House

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

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

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

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

AGENZIA CONSOLARE ONORARIA D'ITALIA, GREENOCK
Vacante

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

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

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

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

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

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

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

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

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

CHAMBER OF COMMERCE AND INDUSTRY FOR THE UK

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

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

BANCHE

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

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

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

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

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

PATRONATI

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

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

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

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

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

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

PADRI SCALABRINIANI
20, Brixton Road, London SW9 6BU

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

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

AVVOCATI

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

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

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

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

NOTAI

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

DOTTORI

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

AEROPORTI

HEATHROW - GREATER LONDON TW6
T: 0844 335 1801

GATWICK - WEST SUSSEX RH6 ONP
T: 0844 892 0322

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

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

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

BIRMINGHAM B26 3QJ
0871 222 0072

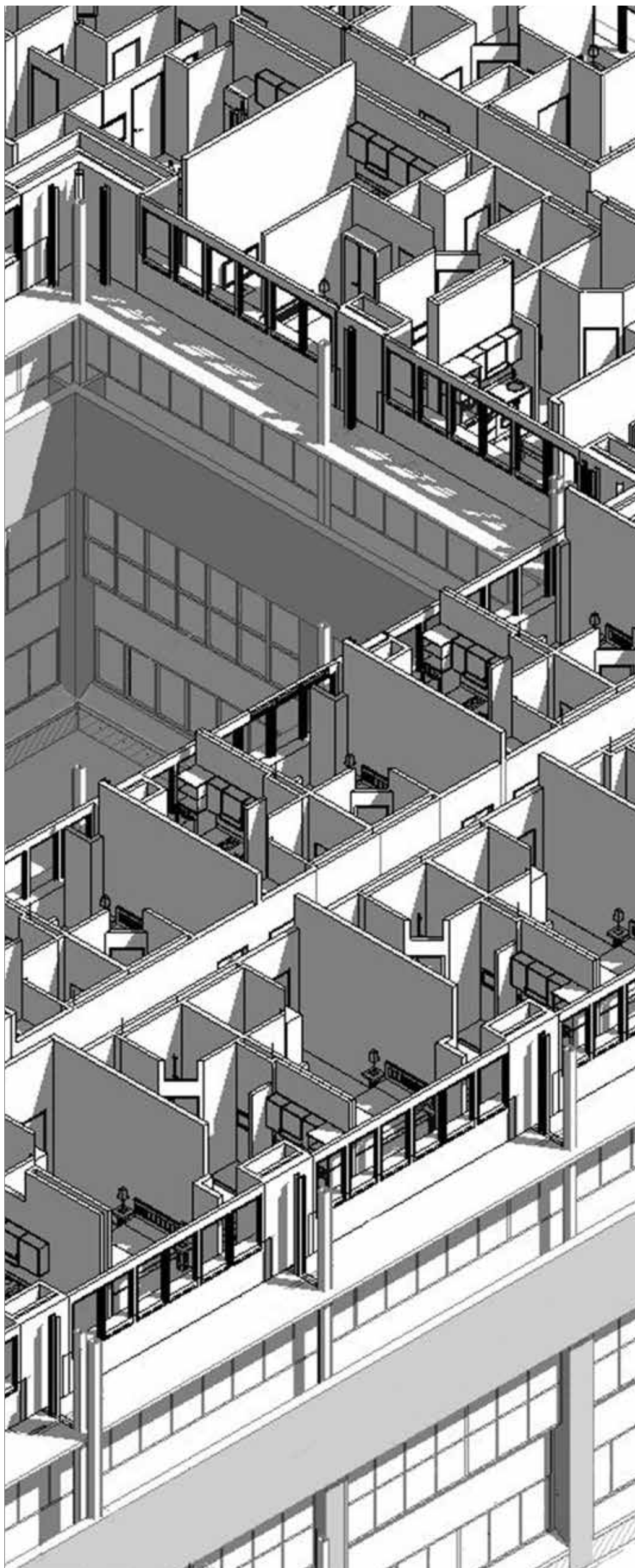
CARDIFF
Vale of Glamorgan CF62 3BD
T: 01446 711111

EDINBURGH EH12 9DN
T: 0844 448 8833

DUBLIN IRELAND - T: +353 1 814 1111



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



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

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

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

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

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

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

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

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

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





HOTEL DE RUSSIE

ROME

A ROCCO FORTE HOTEL

*Discover a masterpiece
in the heart of Rome*

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

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

ROCCOFORTEHOTELS.COM