XXII N°6 N0vembre - Dicembre 2026 FREE

SM PhotoNews

La Notizia LONDRA

CULTURA - SPETTACOLO - ECONOMIA - POLITICA - SPORT - INFORMAZIONE

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

ALCALINE GROUP

COMITES Londra: *si vota!*

5 liste in lizza per 18 posti

Non ti interessa la politica? Sappi che la politica si interessa a te! Quest'adagio vale anche per le elezioni dei Comites, gli organismi di rappresentanza che si fanno carico degli interessi e dei problemi degli italiani all'estero, in particolare nei rapporti con Ambasciate e Consolati e nella promozione delle "esigenze di sviluppo sociale, culturale e civile della comunità".

Il rinnovo dei Comites (la sigla sta per Comitati degli Italiani all'Estero, sono stati istituiti nel 1986 proprio per dare democraticamente voce agli expats) è in calendario per il prossimo 4 dicembre su scala mondiale e nella circoscrizione di Londra la campagna elettorale è incominciata a metà ottobre quando il Consolato ha convalidato liste e candidati.

Avendo oltre centomila iscritti all'Aire, il Comites della metropoli britannica (che comprende il sud dell'Inghilterra e il Galles) è composto da 18 consiglieri. Cinque le liste in lizza, una in piu' rispetto all'ultima votazione nel 2021.

Ce n'è per tutti gusti. Tre le liste civiche: "Mondoitaliano", "MIE - Movimento italiano in Europa" e "Insieme per Cambiare". "Moving Forward"si vuole punto di riferimento per l'area "progressista" mentre "Noi Fratelli UK" è agganciata al partito di destra capeggiato dalla premier Giorgia Meloni. Comune denominatore: la richiesta di ulteriori miglioramenti dei servizi consolari.

Attezione! Per dire la propria bisogna darsi una mossa: le elezioni is svolgono per corrispondenza, vi possono partecipare tutti gli italiani iscritti all'Aire di Londra da almeno sei mesi MA per esercitare questo diritto bisogna farne formale richiesta entro il 4 novembre.

Si deve scaricare dal sito del Consolato un modulo "per l'iscrizione nell'elenco elettorale per le elezioni dei Com.It.Es.", compilarlo per bene e recapitarlo in uno dei quattro modi:

1) accedendo al tuo account sul portale Fast It;

2) inviandolo per posta elettronica ordinaria a londra.elettorale@esteri.it, insieme a copia del documento di identità, e firma del titolare;

3) consegnandolo di persona, muniti di un documento di identita', al Consolato

4) inviandolo per posta cartacea al Consolato Generale d'Italia a Londra sempre insieme a copia del documento di identita', comprensivo della firma del titolare.

Vi sara' mandata a casa la scheda, da rispedire al Consolato in modo che arrivi entro il 4 dicembre.

Il Ministero degli Affari Esteri invita gli italiani residenti all'estero "a partecipare attivamente a questo importante appuntamento democratico, contribuendo così a sostenere e valorizzare la propria comunità italiana di riferimento".

Alle elezioni 2021 (affluenza appena l'1% degli aventi diritto) la lista "Mani Unite" con capofila Alessandro Gaglione (socio fondatore dell'associazione "Mondoitaliano") si era aggiudicata 6 consiglieri su 16. Cinque erano andati a "Moving Forward", quattro a "Insieme per Cambiare" e tre al "MIE - Movimento italiano per l'Europa".

EUROPEAN PIZZA SHOW IS BACK!

A Excel London il 18 e 19 novembre



Come va il business della pizza? Quali i nuovi trend? Anche qui si intrufola l'intelligenza artificiale? Che finanziamenti servono per stimolare ulteriori espansioni? L'home delivery andrà sempre più forte?

Chi vuole una risposta a questi e ad altri interrogativi non ha che da aspettare l'edizione 2026 dell'European Pizza Show (EPS), la fiera B2B internazionale che si è imposta come leader del settore nel Vecchio Continente.

L'appuntamento è in calendario il 18 e 19 novembre a Excel London dove sono attesi oltre 250 brand espositori, migliaia di buyer, operatori della ristorazione, chef, pizzaioli, investitori e professionisti dal Regno Unito, dall'Italia e da tutta il resto d'Europa.



Organizzato da Cibus Parma, TuttoFood Milano e Bellavita Expo, l'evento rappresenta un importante punto d'incontro tra Italia e Regno Unito: un'occasione per scoprire nuovi prodotti, incontrare aziende italiane e internazionali e creare nuove opportunità di business.

A guidare la massa di espositori sarà il Main Sponsor Mulino Caputo, insieme a un'ampia selezione di aziende italiane, britanniche, europee e internazionali.

Dalla farina ai latticini, dai pomodori ai salumi, fino a forni professionali, attrezzature, tecnologia, packaging, vini e alla nuova Mixology area, i visitatori potranno scoprire prodotti, vedere le

Segue a ***pag. 7***

DE PALO, COACH DEI LEADERS: *A LONDRA MI SONO REALIZZATA*



È stata di recente inserita tra i "Global Top 50 Executive Coaches" per come sviluppa al meglio le capacità di leadership in chi ha ruoli di grandissima responsabilità: quarantotto anni, romana, Bruna de Paolo vive e lavora dal 2012 a Londra dove ha trovato il suo "fulfillment". La Notizia l'ha intervistata in occasione dell'uscita di un libro - "The Brain Instructions Manual For Leaders" – dove spiega i segreti del suo approccio innovativo (basato sulle neuroscienze) all'arte del comando.

Raccontaci un po' chi sei

Mi trasferisco a Londra nel 2012, nonostante a Roma facessi proprio una bella vita, un lavoro, amici, cultura...C'era "solo" un problema; in inglese si direbbe unfulfillment, quella sensazione di insoddisfazione e mancanza di coinvolgimento relativa alla vita professionale. Una sola cosa, ma troppo grande.

Se volessi essere polemico ti direi: che strano che in Italia avvenga una cosa del genere...

Mi dicevano: ma di che ti lamenti? Mi occupavo di informatica e anche solo

Segue pag. ***8***

ANCHE **CHURCHILL** TRA I CLIENTI DI **"MONSIEUR ABEL",** LEGGENDARIO RISTORATORE ITALIANO A LONDRA
a ***pag. 5***

ITALIA CON VESTE RINNOVATA AL WORLD TRAVEL MARKET
a ***pag. 9***

Angolo *"Frico very good"* a Mercato Metropolitano
a ***pag. 11***

EMILIA-ROMAGNA, ALLA SCOPERTA DI SUA MAESTÀ IL TORTELLO
a ***pag. 28***

In questa nuova puntata del suo libro, ***a pag. 21****,* ***Pietro Molle*** *ci porta a* ***Towcester****, antica città romana del latte.*

SM La Notizia LONDRA

Volete il ritorno al patriarcato mediterraneo?

Siete per il ritorno ad una mitica epoca di "maschi forti" in grado di raddrizzare una società in palese crisi imponendo il "patriarcato mediterraneo"? Se sì, ecco in Italia un partito di destra estrema che fa per voi, fondato da un esuberante generale in pensione con parecchie nostalgie per il fascismo.

Diventato famoso per un libro politicamente scorretto zeppo di commenti omofobi e razzisti uscito nel 2023, "Il Mondo al Contrario", Roberto Vannacci sta conoscendo un crescente e impressionante successo con Futuro Nazionale, il partito che ha fondato lo scorso febbraio quando se ne è andato dalla Lega sbattendo la porta.

Quarto nei sondaggi con almeno l''8 per cento dei voti, il partito del generale ha una parola d'ordine che ne spiega tutto il successo: remigazione. Nel senso che vorrebbe ricacciare nei Paesi d'origine la stragrande maggioranza degli immigrati, incominciando dagli illegali ma in teoria non salvando nemmeno quelli legali. Insomma promette molto di più dell'attuale presidente del Consiglio Giorgia Meloni, che nel 2022 ha vinto le elezioni politiche impegnandosi – a parole – a respingere le nuove ondate migratorie dall'Africa e non può vantare risultati magniloquenti.

Per far capire ai seguaci da che parte sta Vannacci propone che un extracomunitario abbia accesso alla cittadinanza italiana soltanto dopo venti anni di residenza e a patto di una formale adesione ai valori delle civiltà greca, romana e cristiana oltre che ad una buona conoscenza della lingua di Dante.

Volendo rimpolpare un programma politico basato sostanzialmente su un unico punto e cioè la cacciata degli stranieri, il generale si è allargato e ha indicato che quando prenderà il potere



promuoverà un modello di società tradizionale basato su ruoli di genere definiti, appunto il patriarcato mediterraneo.

A suo dire non sarebbe il ritorno al padre padrone che opprime la famiglia: il patriarcato mediterraneo sarebbe basato su "dovere, la fedeltà, il sacrificio" con figure di riferimento Ulisse, Enea e più in genericamente il pater familias di stampo romano.

Per questa rivoluzione - argomenta Vannacci, favorevole all'abolizione del reato di femminicidio in nome dell'uguaglianza di ogni vita umana a prescindere dal sesso - bisogna formare "maschi forti", capaci di dominare le passioni e proteggere le donne.

Molto scettico nei confronti di Bruxelles e del processo di integrazione europea, il generale ha un debole molto pronunciato per l'autoritaria e aggressiva Russia di Putin e caldeggia lo stop all'invio di armi all'Ucraina.

CGIE CONTRO RIFORMA ELETTORALE ALL'ESTERO



Niente da fare, il governo Meloni non ha sentito ragioni malgrado la ferma opposizione del CGIE: alle prossime elezioni politiche gli italiani all'estero sceglieranno i loro quattro senatori non più per aree geografiche ma in una unica lista mondiale. In barba sempre alla geografia anche le circoscrizioni per la scelta degli otto deputati sono state ridotte da quattro a due.

Contro queste novità, incastonate in una riforma elettorale approvata d'autorità e in via definitiva dalla maggioranza parlamentare di centro-destra lo scorso 8 ottobre malgrado le opposizioni facessero fuoco e fiamme, ha invano preso posizione il Consiglio generale degli Italiani all'Estero (CGIE).

Maria Chiara Prodi, segretaria generale del CGIE, non ha nascosto il suo rammarico: "Alla politica abbiamo ribadito la nostra contrarietà alla riduzione delle ripartizioni della Circoscrizione estero... Il senso della Circoscrizione estero è portare la voce dei territori e ha un valore per il parlamento dato proprio dalle specificità dei territori. Il nostro punto di vista non è stato valorizzato. Il senso della rappresentanza viene scardinato da questa impostazione".

Con la riforma – ha rincarato la dose Silvana Mangione, vice segretaria generale del CGIE per i Paesi Anglofoni extraeuropei - "stiamo tagliando fuori dalla rappresentanza paesi importanti, un mondo di rapporti economici, prima ancora che culturali e politici, che per l'Italia è fondamentale. Si sta perdendo il rapporto con i due terzi del mondo".

Non meno critiche le opposizioni. Per Francesco Giacobbe, senatore del partito democratico eletto all'estero, "il risultato è chiaro: intere aree del mondo rischiano di non eleggere più alcun rappresentante. Gli italiani all'estero finirebbero per essere rappresentati quasi esclusivamente dagli eletti europei e sudamericani, mentre comunità importanti e storiche, a partire da quella del Nord America, perderebbero la propria voce in Parlamento", ha sottolineato Giacobbe.

A detta di Giacobbe non ha senso un unico collegio mondiale per il Senato. "Si vorrebbe creare una sorta di 'senatore del mondo', chiamato a rappresentare cittadini distribuiti in tutti i continenti. Ma nessun senatore potrà conoscere realmente, raggiungere e mantenere rapporti costanti con le comunità italiane dell'intero globo, caratterizzate da problemi, distanze ed esigenze profondamente differenti".

La riforma non modifica invece il voto per posta all'estero, più volte messo sotto pesante accusa perché' si presterebbe a frodi e abusi.

Alle ultime elezioni politiche il PD si è accaparrato quattro degli otto deputati. Un deputato a testa è andato alla Lega, a Fratelli d'Italia, al Movimento Cinque Stelle e al MAIE (Movimento Associativo Italiani all'Estero). Il PD, attualmente principale forza d'opposizione, si è aggiudicato tre dei senatori e il quarto e' stato appannaggio del MIAE.

Con la riforma il PD dovrebbe vedere ridotta la sua quota di parlamentari a tutto vantaggio di Fratelli d'Italia, il partito post-fascista della premier Giorgia Meloni.

È la quarta volta in vent'anni che in Italia si cambia la legge elettorale a colpi di maggioranza semplice con le opposizioni di turno sulle barricate.

EXPATS: *PER BILLI IL GOVERNO MELONI HA FATTO TANTO*



Che cosa ha fatto per gli italiani all'estero il governo Meloni, diventato lo scorso 4 settembre il più longevo del secondo dopoguerra? Per l'opposizione, che tira innanzitutto in ballo il drastico giro di vite sulla cittadinanza per chi vive fuori dei patrii confini, ha combinato soltanto disastri o nel migliore dei casi non ha prodotto sostanzialmente nulla mentre il deputato leghista Simone Billi, eletto nella circoscrizione Europa, ne ha tratteggiato un bilancio estremamente positivo.

"Alcuni risultati concreti ottenuti dall'attuale Governo di Centro Destra per i connazionali all'estero" sono stati menzionati da Billi quando l'11 settembre ha preso parte a Reggio Calabria alla Consulta dei Calabresi nel Mondo.

L'elenco e' lungo. Eccolo: "La possibilità di rinnovare la CIE anche in Italia, la CIE con validità permanente per gli over 70, SPID e PosteID gratuiti, il codice fiscale online, l'integrazione dell'AIRE nell'Anagrafe Nazionale della Popolazione Residente, il rafforzamento del personale della rete consolare con contrattisti, amministrativi e funzionari, gli interventi sulle pratiche di cittadinanza anche a Roma, la riduzione da 48 a 36 mesi dei termini per alcuni procedimenti di cittadinanza, il riacquisto della cittadinanza, il rafforzamento della rete consolare con Madrid, Bruxelles ed Edimburgo, la possibilità di estendere da 6 a 9 anni la permanenza del personale scolastico degli enti gestori e la deroga ai 18 mesi di permanenza alla Farnesina per i neoassunti, così da poter avere più personale nei Consolati".

A detta del deputato della maggioranza, Presidente del Comitato per gli Italiani nel Mondo, il governo Meloni "ha lavorato su due fronti".

"Il primo – ha spiegato il parlamentare - è quello della stabilità e della credibilità internazionale del nostro Paese, condizioni fondamentali per creare maggiore ricchezza e migliori servizi per i cittadini: miglioramento del rating, riduzione dello spread, conti pubblici sotto controllo, occupazione ai massimi e disoccupazione in forte calo. Il secondo fronte è quello della riduzione delle tasse e del sostegno al lavoro: riduzione dell'IRPEF da quattro a tre aliquote, taglio del cuneo fiscale, detassazione dei premi di risultato, esoneri per le madri lavoratrici, super-deduzione per le imprese che assumono e regime forfettario fino a 85.000 euro".

"Abbiamo risolto tutti i problemi? No. Ma abbiamo ottenuto – ha sottolineato Billi - risultati concreti e posto le basi per un futuro più solido. In questi primi quattro anni il Governo ha posto le basi per una crescita economica più forte, stabile e duratura. Il nostro obiettivo è consolidare e sviluppare pienamente questo percorso nella prossima legislatura, dopo la vittoria del Centrodestra alle politiche del 2027, per proseguire il percorso di crescita avviato".



Liste COMITES 2026

LISTA 1

CANDITATI

1 VARA' Salvatore
2 BALBO Paola
3 BLASI Michelina
4 BROCARDO Silvio Cezar
5 BUOMPANE Francesco
6 CASTIELLO Teresa
7 CIPRO Elisa
8 CORTESE Simone
9 DASSORI Francesca
10 DE LUCA Sergio
11 GENCO Laura Salvatrice
12 IVALDI Angela
13 LANDI Anna
14 MANTOVA Orlando
15 MARCHESE Michelina
16 MENEGHIN Andre'
17 MONTUORI Ciro
18 MORRA Michael Luke
19 SANTORO Carmelina
20 SCHETTINO Giovanni di Dio
21 SINAGUGLIA Rosalia
22 ZAGARELLA Carmela

MONDOITALIANO

Formata dalla omonima associazione di Volontariato "nel solco delle sue attività apartitiche/apolitiche e di supporto ai Connazionali", ha stilato un programma di 10 punti: "Vogliamo contribuire alla costruzione di un Com.It.Es. presente, aperto, concreto e vicino alle reali esigenze dei cittadini italiani: capace di ascoltare, comunicare e rappresentare efficacemente la nostra comunità nei rapporti con le istituzioni".

https://www.mondoitaliano.org/comites-2026

LISTA 2

CANDITATI

1 VARESE Federico
2 BRAGLIA Elisa
3 TIPU Golam Maula
4 HOSSAIN Jannata (detta Luna)
5 CILIANI Simone
6 DE LIA Cristiana
7 CARDUCCI Massimiliano
8 CIRCI Mariarita
9 POLLIO SALIMBENI Tommaso
10 BOCCARDI Donato
11 SABATINI Claudia
12 GALENDA Ivan Luca
13 SPINELLI Elena
14 GATTI Donato
15 GHERARDI Armando
16 KARIM Syed Zeaul
17 POLLICINO Daniele
18 ROSATELLI Stefano
19 CRISTINI Paolo
20 BONETTI Selvaggia

MOVING FORWARD

Democrazia bene comune

Si posiziona come riferimento per "la comunità italiana progressista". I punti chiave del programma includono il potenziamento dei servizi consolari (soprattutto fuori Londra), la difesa del Settled Status, il supporto psicologico e per la disabilità, l'ampliamento dei corsi di lingua italiana e una maggiore trasparenza e partecipazione civica della comunità.

https://www.facebook.com/MovingForwardItalians/

LISTA 3

CANDITATI

1 REMIGI Elena
2 GRASSO Livia
3 MONGELLUZZO Maria Cristina
4 NOLA Melchiorre (detto Rino)
5 SCARLATO Dimitri
6 PULIERI Enrico
7 PELLEGRINO Silvia Lavinia
8 SENATORE Vincenzo
9 OGGERO Anna
10 VIRGA Riccardo
11 DASWANI Reetu Ramesh
12 VENEZIA Vincenzo
13 BERIA Anna
14 LEONARDI Valeria
15 PIZZO Nunzio
16 SPREAFICO Isabella
17 JESSE Jacopo
18 ANDREON Miriam
19 VASSALLO Francesco
20 ESPOSITO Antonia
21 LAGO Federico

INSIEME PER CAMBIARE

Comites Londra 2026

Riassume il suo programma nello slogan: "Più Servizi • Più Comunità • Più Futuro". Punta a potenziare l'efficienza dei servizi consolari garantendo una presenza capillare anche fuori Londra. Vuole creare un Com.It.Es aperto e inclusivo, in contatto rafforzato con le associazioni locali, e promuovere eventi per favorire l'informazione e la partecipazione attiva.

https://www.facebook.com/InsiemepercambiareLondra/?locale=en_GB

LISTA 4

CANDITATI

1 BILLÈ Luigi
2 DRAGO Valeriano
3 ALFANO Massimo Gaetano Mario
4 BASILEA Domenico Fabio
5 BINI Simone
6 RAVELLI Radames
7 BONGIORNO Franca Rita
8 BUCOLO Mario
9 CARNEVALE Carmelo
10 DEWAN Sharif Rashedul Haque
11 DI MAURO Claudio
12 FABIANI Ezio Luigi
13 GANGEMI Gianpaolo
14 MANFREDINI Antonio
15 MARINO Vincenzo
16 NICOLOSI Klizia
17 PACE Daniele
18 PETRETTA Michele
19 SANTORO Francesco
20 ABDUL Satter
21 SIANI Alessandro
22 SIMONETTI Tiziana

MIE

Movimento italiano in Europa

Ha elaborato un programma in 12 punti. Si impegna ad affrontare "problemi concreti per la comunità" spingendo per migliorare i servizi consolari tramite la digitalizzazione, istituire uno sportello di orientamento legale e fiscale per i nuovi arrivati nel Regno Unito e creare un fondo di solidarietà dedicato ai cittadini italiani che si trovano in condizioni di vulnerabilità economica o sociale.

https://www.facebook.com/mielondra/

LISTA 5

CANDITATI

1 ZACCARINI Vincenzo
2 BINACCHI Dimitri
3 CICALESE Alfonso
4 TOSI Umberto
5 D'URSO Gennaro
6 ZUCCHERMAGLIO Umberto
7 BINACCHI Emily
8 MAGLI Mario
9 SANTONICCOLO Nicola
10 MARCHINI Riccardo Giovanni
11 CIPRIANI Francesco
12 APROVIDOLO Giuseppe
13 LANDI Leonardo
14 DI TANO Giuseppe
15 ZANELLI Pierre
16 PILI Giorgio
17 SIKDER Mohammed Bulbul
18 CORSICA Marco
19 SIDOLI Romano Guido Emilio Giorgio
20 MAGLIUOLO Davide

NOI FRATELLI UK

Al suo esordio nelle elezioni per il Com.It.Es, si proclama "una costola del centrodestra italiano, vicini a Fratelli d'Italia e GIORGIA MELONI e lo diciamo chiaramente" e ha stilato un programma in sei punti che spazia dall'ulteriore miglioramento dei servizi consolari al supporto dei giovani italiani in arrivo a Londra, da una maggiore diffusione dell'italiano nelle scuole inglesi ad una migliore assistenza per i pensionati.

https://www.instagram.com/p/DeDH0C5DULX/

Italian Food
Crafted, Imported & Delivered with Passion
60 YEARS
CARNEVALE EST 1966
NEW WEBSITE
3000+ Products
M25 Next-Day Delivery 5 Days a Week
FREE Delivery No Minimum Order
Three UK Manufacturing Sites

SM La Notizia LONDRA

City&Lombardy: *si rilanciano antichi legami*

Profondi e molti antichi i legami tra Londra e la Lombardia. Non a caso una delle più famose strade della City si chiama Lombard Street perché' lì si stabilirono nel XII e XII secolo mercanti e prestatori di denaro in arrivo dalla più ricca regione italiana.

Nel quadro di un rilancio di quei profondi e antichi legami l'ambasciata d'Italia in UK ha ospitato lo scorso 1° ottobre – in collaborazione con la Regione Lombardia – una conferenza dedicato al ruolo della Lombardia come piattaforma strategica per gli investimenti e l'innovazione in Europa e alle opportunità di crescita per le imprese britanniche e internazionali.

Rappresentanti delle istituzioni, del mondo imprenditoriale e della comunità
internazionale degli investitori hanno preso parte all'evento, aperto da interventi dell'ambasciatore Fabio Cassese e di Guido Guidesi, Assessore allo Sviluppo Economico di Regione Lombardia.



La sessione centrale, "UK & Lombardy: Connecting Finance, Innovation and Advanced Industry", ha offerto una prospettiva concreta sulle opportunità di collaborazione e investimento tra il Regno Unito e la Lombardia, attraverso le testimonianze di importanti realtà attive nei settori dell'industria avanzata, delle tecnologie innovative e delle life sciences.

Al panel hanno partecipato Luca Foresti, CEO di Niulinx; Gianmarco Serranò, CFO di AstraZeneca Italia; Marco Romagnoli, Co-Founder and Chief Scientific Officer di CamGraPhIC. La discussione è stata moderata da Fiorenza Lipparini, Director di Milano&Partners.

Il confronto ha evidenziato la capacità della Lombardia di combinare un solido tessuto industriale, competenze altamente specializzate, ricerca e innovazione, creando condizioni favorevoli per lo sviluppo di imprese e tecnologie e per l'attrazione di capitali e talenti internazionali.

L'iniziativa – sottolinea una nota dell'ambasciata - "si inserisce nel più ampio impegno delle istituzioni italiane e lombarde per rafforzare le relazioni economiche tra Regno Unito, Lombardia ed Europa, promuovendo nuove opportunità di investimento, collaborazione e crescita".

Il Tevere nel 2032 sarà balneabile



Roma ha varato un ambizioso progetto di risanamento ambientale per rendere balneabile almeno in parte il Tevere nel 2032, così come ha fatto Parigi che nel luglio dell'anno scorso ha reso accessibile la Senna al nuoto e ai bagni dopo un divieto di oltre un secolo.

Il programma di interventi punta a migliorare in modo strutturale la qualità delle acque e le condizioni dell'intero sistema fluviale del Tevere. Un percorso di riqualificazione che restituirà alla città un fiume più pulito e vivibile e consentirà di raggiungere nel 2032 il traguardo della balneabilità almeno in alcune aree del fiume.

Il progetto è stato ufficialmente varato lo scorso 7 ottobre in Campidoglio, alla presenza del Sindaco Roberto Gualtieri, dal Tavolo Tecnico Interistituzionale che riunisce le amministrazioni, gli enti e le istituzioni scientifiche coinvolti.

Nel corso del 2027 si concentreranno le operazioni di pianificazione, i rilievi e il censimento degli scarichi, la realizzazione della rete di monitoraggio e la modellazione idraulica. Tra il 2028 e il 2031 è prevista la realizzazione degli interventi di risanamento, mentre dal 2031 saranno progressivamente attivate le aree pilota. Interventi fondamentali per migliorare le condizioni ambientali del Tevere e restituire alla città un fiume più pulito e vivibile, raggiungendo al tempo stesso i livelli di qualità delle acque necessari alla balneabilità.

"Il risanamento del Tevere – ha dichiarato il sindaco Gualtieri - è il cuore di questo progetto che ha l'ambizioso obiettivo di migliorare stabilmente la qualità delle acque e le condizioni ambientali del fiume. Oggi compiamo un passo importante, entrando nella fase operativa con un cronoprogramma definito e le prime risorse già disponibili. Intervenire sulle cause dell'inquinamento significa restituire alla città un Tevere più pulito e vivibile, sempre più parte della sua vita quotidiana, fino ad arrivare nel 2032 a rendere possibile la balneazione in alcune aree del fiume".



SAN FRANCESCO, *convegno a Londra ne esalta la bruciante attualità*

A ottocento anni dalla morte di San Francesco d'Assisi, la Chiesa Italiana di St Peter's, a Clerkenwell ha ospitato lo scorso 11 ottobre un importante appuntamento dedicato alla pace, alla fraternità, al dialogo tra religioni e alla centralità della persona umana.

Intitolato "Francesco d'Assisi e Londra – 800 anni insieme", l'evento – con al centro una conferenza e una tavola rotonda – ha proposto un percorso di riflessione che, partendo dall'eredità spirituale e culturale del Santo Patrono d'Italia ha attraversato otto secoli di storia fino ad affrontare le grandi trasformazioni del mondo contemporaneo e arrivare alle sfide ell'intelligenza artificiale.

La scelta di Londra ha una sua pertinenza: la presenza francescana in Inghilterra risale al XIII secolo e costituisce un legame storico tra la tradizione religiosa italiana e la società britannica.

Chiaro e limpido il messaggio di fondo: l'uomo deve rimane al centro, bisogna interrogarsi su come i valori della dignità umana, della solidarietà e della responsabilità individuale possano continuare a orientare la società anche nell'epoca delle nuove tecnologie

Organizzata dall'Ente Bergamaschi nel Mondo – Regno Unito, in collaborazione con il Circolo MIE – Movimento Italiano in Europa di Londra, la giornata si è aperta alle 11con una solenne celebrazione eucaristica. Nel pomeriggio ha poi preso avvio la conferenza internazionale, con i saluti istituzionali e l'intervento del Rev. Ivano Millico, Dean of Camden & Islington dell'Arcidiocesi di Westminster, che ha parlato degli 800 anni di presenza francescana in Inghilterra.

Sono seguiti approfondimenti sul rapporto tra Francesco d'Assisi, Giovanni XXIII e la centralità della persona umana nei grandi passaggi della storia.

Tra i protagonisti della conferenza Gianluigi Ballarani, docente all'università di Pavia, autore ed esperto di innovazione e intelligenza artificiale.

Intervistato da Daniela Diotti, Ballarani ha usato il richiamo simbolico alla Torre di Babele per un invito a riflettere sui rischi di uno sviluppo tecnologico che perda di vista la centralità della persona e sulla necessità di accompagnare l'innovazione con responsabilità, consapevolezza ed etica.

Alla conferenza vera e propria è seguita una tavola rotonda tra confessioni cristiane sul tema "Pace, dialogo e fraternità: Francesco parla al mondo di oggi".

Al dibattito – moderato dal direttore dell'Istituto di Cultura di Londra Francesco Bongarrà - hanno preso parte due autorevoli rappresentanti delle Chiese cristiane: Mons.Miguel Maury Buendía, Nunzio Apostolico in Gran Bretagna, e l'arcivescovo copto-ortodosso Angaelos.

Il confronto tra i due prelati ha offerto un'occasione per riflettere sul valore ecumenico del dialogo, della riconciliazione e della fraternità in un contesto internazionale segnato da conflitti, divisioni e profonde trasformazioni sociali.



ANCHE **CHURCHILL** TRA I CLIENTI DI **"MONSIEUR ABEL",** LEGGENDARIO RISTORATORE ITALIANO A LONDRA



Finalmente è possibile far luce su un italiano che diede vita a uno dei più celebri ristoranti di Londra - l'Ivy - di reputazione quasi mitica e tra i più famosi del mondo.

Chiunque alza gli occhi verso l'edificio dalla curiosa facciata a spigolo in West Street, a due passi da Leicester Square, può leggere una targa affisa al muro per volere della City of Westminster dedicata al suo fondatore, "Monsieur Abel".

È così che lo chiamavano gli affezionati clienti, da Winston Churchil a Marlene Dietrich senza dimenticare Eleonora Duse. Ma come la targa rivela il "Monsieur" era di fatto Abele Giandolini, nato a Santa Giuletta, un paesino della Lombardia dove un'appassionata ricercatrice ha voluto indagare per ricavarne una storia di vita e di lavoro. E anche di impegno politico nei burrascosi tempi degli anni Venti.

L'origine dell'Ivy risale al 1917 quando Giandolini aveva trentadue anni. Era arrivato in Inghilterra circa dieci anni prima, dunque poco più che ventenne, lasciandosi dietro una famiglia di "bottai". Fare botti era mestiere diffuso in quella zona del pavese ricca di vigneti. Da piccolo Abele aiutava nella bottega. Poi prese a fare l'imbianchino, esperienza che gli servì come prima occupazione a Londra per guadagnarsi da vivere.

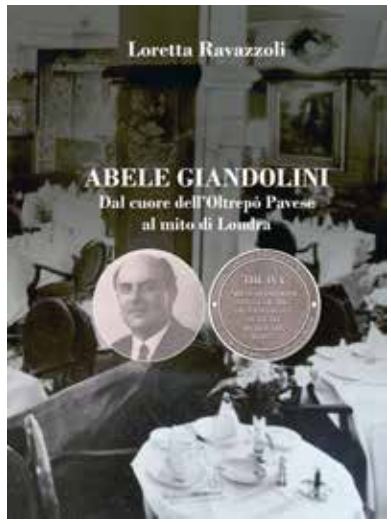
Cosa l'abbia portato in Inghilterra non si sa. Probabilmente si sentiva antibellicista. Gli premeva di non andare in guerra. Nel 1915 la London Metropolitan Police lo elenca vicino agli ambienti degli anarco-socialisti italiani che a quel tempo erano attivissimi nel quartiere di Soho. Quattro anni dopo il suo nome appare su L'Avanti! insieme a una novantina di italiani residenti a Londra desiderosi di inviare piccole offerte in denaro al giornale socialista. Le copie arrivano all'edicola di Moroni in Old Compton Street, Soho.

Nel frattempo, Abele ha rilevato un piccolo caffè vicino a Leicester Square. Grazie all'aiuto di un altro italiano, Mario Gallati, il caffè diventa un ristorante. L'idea è di farne punto di ritrovo della circostante popolarissima zona teatrale. Attori e attrici a fine spettacolo vogliono rifocillarsi e scaricare le emozioni. Tra cene, pettegolezzi e facce riconoscibili la fama dell'Ivy cresce. Contagia gli ambienti della politica sempre a cavallo tra performance, buon cibo e privacy. Quest'ultima "delicatezza" risulta particolarmente gradita a ministri e deputati ai quali "Monsieur Abel" riserva tavoli appartati e naturalmente il meglio della cucina.

A partire dalla nascita della sezione del partito fascista italiano a Londra nel dicembre del 1921 Giandolini ne osserva gli sviluppi e si mette in guardia. Molti sono gli italiani che cercano asilo in Inghilterra e lui li aiuta. Diventa un punto di riferimento per i fuorusciti. Tra i tanti anche Don Sturzo e lo storico Gaetano Salvemini stabiliscono con lui un rapporto duraturo. È malvisto dal fascio che lo tiene sotto osservazione. Schedato. Curiosamente a proteggerlo è il successo del ristorante. Conduce ai tavoli uomini di governo, duchi e duchesse, attori come Laurence Olivier e Vivien Leigh. Ha intorno un mondo di personaggi che lo stimano. È intoccabile senza il rischio di suscitare sgradevoli riverberi sulla stampa che ha imparato a conoscerlo.

Intorno al 1938 nessuno dei famosi personaggi che dopo cena gli danno la buonanotte mai riuscirebbero ad immaginarlo pronto a una segreta riapertura. Rimasto solo, Giandolini riceve il gruppo di antifascisti di Soho tra i quali Alessandro Magri, Francesco Galasso, Silvio Corio, Vero Recchioni figlio di Emidio e amico di George Orwell, spesso accompagnati da Emma Goldman e Sylvia Pankhurst. Discutevano piani di resistenza al fascismo. I documenti che descrivono tali incontri sono nell'Archivio Centrale dello Stato a Roma. Il gruppo era stato infiltrato da una spia fascista, Alessandro Consani. Si spacciava per socialista. Trasmetteva dettagliati resoconti a Roma. Poi scoppia la guerra. Giandolini si aggrega al gruppo del Free Italy Committee che tiene riunioni a Londra. Sessioni amare sotto vigili occhi inglesi. Altro che free.

Sono tutti dettagli che vengono trattati nel libro della ricercatrice Loretta Ravazzoli "Abele Giandolini. Dal Cuore dell'Oltrepò Pavese al mito di Londra" appena uscito. Il volume alza il sipario su un mondo che affascina e incuriosisce per la varietà di personaggi appartenenti a una ricca diversità di ambienti: politica, cinema, arte visiva, teatro e letteratura. Mette in luce episodi che toccano l'emigrazione, il fuoruscitismo e anche i difficili rapporti anglo-italiani negli anni tra le due guerre. Si tratta di un'opera di impegno sociale e culturale che rientra in uno dei detti attribuiti a un cliente che Giandolini ben conosceva e riceveva all'Ivy: Winston Churchill: "The farther backward you can look, the farther forward you are likely to see", (Più si guarda indietro, più si può vedere in avanti). Sempre valido. Anche adesso. È prevista una presentazione del libro a Londra, possibilmente insieme all'autrice.



"Abele Giandolini. Dal cuore dell'Oltrepò Pavese al mito di Londra", di Loretta Ravazzoli, Primula Editore, Voghera, 2026. Alfio Bernabei è autore di "Esuli ed emigrati italiani nel Regno Unito 1920-1940 (Mursia) e del documentario per Channel 4 Dangerous Characters.

AI E FORMAZIONE AZIENDALE: *JOINT VENTURE ANGLO-ITALIANA*

Come rimodellare la formazione aziendale nell'ambito del crescente ricorso all'intelligenza artificiale? Per rispondere a questa cruciale domanda la Angelini Academy e la University College London (UCL) hanno dato vita ad una joint venture suggellata lo scorso 6 ottobre all'ambasciata d'Italia a Londra.



L'Angelini Academy è la scuola di formazione aziendale di Angrlini Industries, un gruppo multinazionale italiano attivo nei settori della salute, della tecnologia industriale e del largo consumo.

L'accordo di partnership è stato lo spunto per una discussione con la partecipazione di Joe Devlin Professore di Neuroscienza Cognitiva a UCL, Vivianna Fang He, Professoressa Associata di Strategia e Imprenditoria, School of Management, UCL, Andrea Prencipe, Presidente di Angelini Academy e Davide Ravasi Direttore della School of Management, UCL. ed è stato moderato da Alessandra Rizzo giornalista di Sky News.

I relatori hanno esaminato i potenziali rischi dell'Intelligenza Artificiale, tra i quali in particolare il fatto che il ricorso non regolamentato a questa tecnologia - fornendo scorciatoie che parrebbero assicurare efficienza e tempestività - eliminerebbe il necessario sforzo cognitivo fondamentale all'apprendimento e quindi ridurrebbe, nel lungo periodo, la capacità di analisi critica e decisionale.

Tuttavia, esistono metodi per impiegare l'Intelligenza Artificiale nell'insegnamento e nell'apprendimento al fine di non perdere, ma anzi rafforzare, le competenze del pensiero critico e della capacità decisionale.

Il progetto di collaborazione tra Angelini Academy e UCL punta proprio alla formazione delle
classi dirigenziali e manageriali all'altezza della sfida.

I risultati della joint venture verranno impiegati per sviluppare sistemi di formazione che possano supportare la formazione durante tutto il percorso professionale



SM La Notizia LONDRA

"DIPLOMAZIA DELLA CRESCITA": *AMBASCIATORE IN EAST MIDLANDS E SOUTH YORKSHIRE*

L'ambasciatore d'Italia in UK Fabio Cassese è stato il 23 e 24 settembre una missione in due regioni inglesi - East Midlands e South Yorkshire - nel quadro di una "diplomazia della crescita e alla valorizzazione della presenza e degli investimenti delle imprese italiane nel Regno Unito".

La missione si è aperta ad Alfreton, nel Derbyshire, con la visita allo stabilimento Ferrero. Il grande impianto rappresenta il cuore produttivo di Thorntons, storico marchio britannico del cioccolato entrato acquisito dal gruppo italiano nel 2015. Grazie agli investimenti Ferrero, lo stabilimento si sta affermando come centro produttivo e di ricerca di eccellenza.

A Sheffield, l'ambasciatore ha visitato la nuova sede di Danieli all'Advanced Manufacturing Park. Presente nel Regno Unito da oltre 25 anni, Danieli dispone oggi di laboratori all'avanguardia e di un centro logistico con cui accompagna l'industria siderurgica britannica nella transizione verso le zero emissioni. Nella storica Cutlers' Hall, un incontro con i rappresentanti del settore industriale di Sheffield e della Company of Cutlers in Hallamshire ha poi confermato il legame profondo tra l'industria italiana e la città inglese simbolo dell'acciaio.



La seconda giornata è stata dedicata alla visita dello stabilimento Marcegaglia di Sheffield, dove il Gruppo italiano produce acciaio inossidabile da rottame riciclato e ha installato un nuovo forno elettrico ad arco ad alta tecnologia, riducendo le emissioni e aumentando capacità produttiva e occupazione.

A chiudere la missione un incontro con il Mayor dello South Yorkshire, Oliver Coppard,
per rafforzare la collaborazione tra l'Italia e la regione su investimenti, industria e innovazione.

"Diplomazia della crescita – ha dichiarato Cassese - significa accompagnare le nostre
imprese là dove investono e innovano. Ferrero, Danieli e Marcegaglia dimostrano che l'eccellenza industriale italiana è di casa in un mercato esigente come quello britannico. Con il Sindaco Coppard abbiamo condiviso l'obiettivo di aprire nuove opportunità di collaborazione tra i nostri territori, a partire da manifattura avanzata e innovazione".

AMBASCIATORE CASSESE AL CLUB DI LONDRA



Il Club di Londra ha incominciato la sua nuova stagione di incontri a cena avendo come primo ospite il nuovo ambasciatore d'Italia in UK Fabio Cassese.

La serata in onore del diplomatico, che ha risposto alle domande dei presenti, si è svolta lo scorso 12 ottobre nella lussuosa ballroom del Bulgari Hotel London a Knightsbridge.

Fondato nel 1986, il Club di Londra vuole essere un ponte tra la comunità italiana e quella britannica e "un forum in cui personalità di spicco del mondo dell'economia, della politica, degli affari, dell'università e delle arti possono incontrarsi, dialogare e collaborare.

L'attuale Presidente è Michael Mainelli, ex-mayor della City.

CADUTI ITALIANI: CERIMONIA IL 1° NOVEMBRE A BROOKWOOD



L'appuntamento è al Cimitero Militare di Brookwood per domenica 1° novembre alle 11,15 quando nella sezione riservata ai 329 caduti italiani ivi sepolti avrà luogo la consueta cerimonia annuale, con deposizione delle corone e celebrazione della messa.

"Tenuto conto dell'importanza che riveste la cerimonia, è auspicabile un'adeguata presenza della nostra comunità, sottolinea il consolato italiano a Londra dando l'annuncio dell'evento che in caso di maltempo si svolgerà in forma più breve e ristretta nella cappella.

Il cimitero militare di Brookwood si trova a 40 km dal centro di Londra ed è raggiungibile in treno, partendo dalla stazione di Waterloo.

Alle associazioni che ne fanno richiesta il Consolato può fornire supporto per le spese di trasferimento in pullman da/per il Cimitero.

Alla cerimonia è prevista la presenza dell'ambasciatore d'Italia Fabio Cassese, dell'Addetto per la Difesa Generale di Brigata Massimiliano Mongillo, della Console Reggente Rossella Gentile e di altre autorità civili e militari presenti in Inghilterra.

Gli italiani sepolti a Brookwood hanno tutti perso la vita molto giovani, in prigionia o durante operazioni belliche lungo le coste britanniche.

Festa a Kings Cross per i 100 anni del Napoli Calcio

Festa grande a King Cross nel pomeriggio dello scorso 4 ottobre: il Napoli Calcio compie cent'anni e i suoi fans residenti a Londra hanno voluto anch'essi celebrare. Lo hanno fatto, sottolineano gli organizzatori, "all'insegna del divertimento e dell'amore per la maglia che unisce tutti e ci fa sentire ancora più uniti quando si vive all'estero".

La festa ha avuto luogo nella zona pedonale Coal Drops Yard. Stand di street food hanno proposto pizze, pasta, pastiere e focacce mentre la zona si è animata con musica, cori da tifoseria, sventolio di bandiere.



L'appello a presentarsi numerosi all'appuntamento è stato accolto in pieno e d'altronde gli organizzatori l'avevano detto che si trattava di un evento da non perdere "anche perché il prossimo sarebbe tra altri 100 anni…"



Segue da ***pag,1***

EUROPEAN PIZZA...

attrezzature in funzione e incontrare direttamente i produttori.

Il European Pizza Forum riunirà chef, operatori e professionisti del settore per parlare di pizza, ristorazione e business. Il 19 novembre, la sessione *"Italian Expertise, Local Adaptation: Making It Work in the UK*" vedrà protagonista la Stella Michelin Stefano Di Giosia, Executive Head Chef del The Tudor Pass.

Attualmente l'unico chef italiano nel Regno Unito a detenere una stella Michelin, Di Giosia porterà sul palco un'esperienza costruita anche attraverso oltre tre anni al The Fat Duck e il lavoro come Development Chef su progetti come Dinner by Heston Blumenthal a Londra e Dubai. Con lui sul palco ci saranno Giovanni Sacchi, Direttore dell'Agenzia ICE di Londra, e l'imprenditore Roberto Costa, Presidente della Camera di Commercio Italiana nel Regno Unito e fondatore di Macellaio RC, che da poco ha inaugurato la pizzeria God Save the Pizza, dedicata alla pizza romana.

Il Forum vedrà inoltre protagonisti due grandi nomi della pizza napoletana attraverso le sessioni presentate da 50 Top Pizza: Michele Pascarella di Napoli on the Road a Londra, che è stata incoronata da poco miglior pizzeria del mondo da 50 Top Pizza e Ciro Salvo, pizzaiolo di terza generazione e fondatore di 50 Kalò.

Accanto ai grandi nomi italiani, il Forum porterà sul palco alcune delle realtà più riconoscibili della ristorazione britannica, con interventi e discussioni che coinvolgeranno, tra gli altri, Pizza Pilgrims, Rudy's Pizza Napoletana e The Pizza Room. A completare il programma, anche il punto di vista di realtà attive nel mondo del business e della finanza, come Barclays Business, con un focus concreto sulle opportunità di investimento e finanziamento per chi vuole far crescere la propria attività.

Il programma affronterà temi molto concreti per chi lavora nel settore: food-to-go e delivery, costruzione di un brand, margini, investimenti, qualità a scala e le sfide quotidiane della gestione di un'attività.

L'European Pizza Chef Competition si conferma di respiro internazionale, con la sua edizione più grande di sempre: 45 pizzaioli professionisti provenienti da 14 nazioni. In gara ci saranno rappresentanti di Inghilterra, Scozia, Galles, Italia, Belgio, Polonia, Francia, Germania, Austria, Svizzera, Slovenia, Repubblica Ceca, Grecia e persino Giappone.

I concorrenti si sfideranno nelle categorie Traditional Neapolitan, Contemporary Neapolitan, Roman Tonda (Scrocchiarella) e Freestyle.EPS Awards: il meglio del foodservice in mostra.



Nel 2026 i Bellavita Awards di Londra diventano gli EPS Awards, riflettendo l'identità sempre più internazionale dell'evento.

I premi riconosceranno i migliori prodotti presenti in fiera per qualità, innovazione, presentazione e impatto. Tra le novità di quest'anno c'è Best Product Presentation, una nuova categoria che permette agli espositori di presentare i propri prodotti attraverso brevi video.

Tecnologia, AI e comunicazione digitale stanno cambiando rapidamente il modo in cui il settore opera. European Pizza Show 2026 darà sempre più spazio a queste evoluzioni, con momenti e sessioni del Forum dedicati a AI, dati, tecnologia e innovazione applicata al business.

Ma l'innovazione non sostituisce il rapporto umano. Al contrario, in un settore sempre più connesso, incontrare di persona produttori, distributori, buyer, operatori e potenziali partner diventa ancora più importante.

Per la community italiana a Londra, il 18 e 19 novembre saranno quindi due giornate per ritrovare nomi conosciuti, scoprire nuove realtà italiane e locali, incontrare professionisti del settore e vedere come il know-how italiano continua a evolversi e a trovare nuove opportunità nel Regno Unito.

Stella al Merito del Lavoro: *candidature 2027 aperte fino al 20 novembre*

Fino al 20 novembre è possibile presentare al Consolato Generale d'Italia a Londra le candidature per la "Stella al Merito del Lavoro", riservate agli italiani residenti in UK che abbiano lavorato per almeno 25 anni in modo impeccabile come dipendenti nei settori industria, commercio e agricoltura.

Le candidature per il 2027 non devono essere presentate dall'interessato, né da un suo parente, ma "da persone che abbiano conoscenza diretta dei meriti da lui acquisiti sul lavoro".

Il bando prevede un limite minimo d'età (50 anni) e indica che i 25 anni di attività lavorativa non sono categorici "per i lavoratori italiani all'estero che abbiamo dato prove esemplari di patriottismo, laboriosità e probità".

Le domande devono essere accompagnate "in esemplare unico originale (+ fotocopia chiara e leggibile)" da una serie di documenti rilasciati dopo il primo ottobre 2026:

- Curriculum vitae (in italiano) firmato dall'interessato, "contenente le informazioni idonee a segnalare le benemerenze acquisite sul lavoro, nella vita civile ed eventualmente in quella militare".
- "Attestato di servizio rilasciato da ciascun datore di lavoro (ossia "lettera di referenze" - se in inglese, va fornita traduzione in italiano) che faccia stato, oltre che dell'anzianità lavorativa per ciascun rapporto di impiego considerato, dell'esemplare comportamento del candidato nell'ambiente di lavoro, della sua laboriosità e probità.
- Dichiarazione sostitutiva di certificazione di nascita e cittadinanza (allegata)
- Certificato generale del Casellario Giudiziale (per il suo rilascio è competente la Procura della Repubblica con giurisdizione sul Comune di nascita del candidato mentre i nati all'estero devono richiedere alla Procura della Repubblica in Roma.

Onde promuovere le pari opportunità, si presterà particolare cura – mette in risalto il Consolato - alle candidature provenienti dalla comunità femminile, categoria finora non sufficientemente rappresentata.

Almeno il 50% della quota di onorificenze "Stella al Merito del Lavoro" conferibili ai lavoratori italiani all'estero deve essere assegnato a coloro che hanno iniziato la loro attività lavorativa dai livelli contrattuali più bassi.

Tutti i dettagli del bando si possono trovare al link:
https://conslondra.esteri.it/en/news/dal_consolato/2026/09/candidature-per-la-decorazione-stella-al-merito-del-lavoro-destinata-a-lavoratori-e-pensionati-italiani-residenti-allestero-segnalazioni-per-lanno-2027/



Segue da ***pag.1***

DE PALO, COACH...

pensare di fare una cosa diversa dal solito diventava un azzardo, figuriamoci convincere un datore di lavoro a darmi una possibilità su una cosa che non ho mai fatto. Non capivo cos'altro avrei potuto fare.

Ho letto che tu sei laureata in storia

Sì, ho studiato per passione, ma l'università è arrivata dopo il lavoro. Sono andata via di casa appena ho potuto, mio padre era un ingegnere elettronico e sapevo usare il pc nel momento clou dell'esplosione della new economy e del digitale che pochi conoscevano; quindi, subito dopo il liceo ho trovato lavoro come web designer, mi piaceva, ero bravina, sono una che s'impegna. In sostanza avevo un lavoro fisso, ho comprato casa creando così quelle condizioni per cui finisci nella ruota del criceto

Io preferisco dire la gabbia dorata, rende di più

Sembra un paradosso dover dire che stavo bene e nonostante tutto sentire quella fiammella che ti dice che manca qualcosa

Oggi vado di citazioni: "Se pensi che l'avventura sia pericolosa prova la routine. È letale" Paulo Coelho

Esatto! Poi all'improvviso scopro una grande passione per la storia contemporanea. Così ho deciso di prendere la laurea, ci ho messo 7 anni perché lavoravo, ma durante lo studio l'unfulfillment lavorativo era sparito. Ottenuta la laurea si è ripresentato. A quel punto ho detto: non posso continuare a lavorare così, devo mettere la mia testa da un'altra parte, creare un mindset diverso. Poi ho capito se mi appassiona così tanto vuol dire che devo lavorare in quel mondo, allora sono andata a Londra mi sono iscritta ad un master ho provato a sfruttare il mondo della digital history per sfruttare le competenze già acquisite ma non è arrivato niente. Finché un giorno una persona dell'università molto francamente mi ha detto: "questo mestiere non fa per te!"

Beh, è stata sincera

A me piace fare ricerca. Comunque, è andata così e mi ha fatto capire che dovevo usare al meglio la mia energia per riuscire ad esprimere quello che sei attraverso quello che fai. Il mind set divenne: "Bring who you are into what you do", quella è l'unica cosa che ci può far sentire vivi ed è quello che a me mancava. Io porto una serie di gift ma chi è disposto a pagare per questi? Così diventai un professional coach e iniziai la professione specializzandomi



nelle neuroscienze applicate alla leadership.

Sicuramente la tua preparazione nel mondo informatico ti aiuta, visto che una delle analogie più usate per spiegare il cervello è quella del funzionamento di un pc, anche se non è proprio così

Un altro vantaggio venire dal mondo informatico è che lavoro soprattutto con gli uomini

Che sono digitali si potrebbe dire, un modo elegante per dire "semplici" nella sua accezione meno esaltante

Esatto, sono molto pragmatici, non sono abituati a stare con le emozioni e con me si sentono in area protetta; solo dopo li porto dove devo portarli mae quando lo scoprono è tardi

Ti diverti eh?

Moltissimo, in particolare scrivere il libro: è stata un'esperienza pazzesca

Quanto ci hai messo a scriverlo?

Due anni e mezzo, l'ultimo anno solo quello. È stato veramente impegnativo, ho dedicato tutto il tempo, volevo una cosa perfetta, non dovevo avere nessun rimpianto. Doveva essere one shot, un'opportunità imperdibile, coincisa nello stesso periodo con l'arrivo di una proposta di lavoro meravigliosa. Poi è arrivata Murray Publishing, la casa editrice più antica d'Europa quella che, per intenderci, pubblicò la prima traduzione inglese di La teoria dei colori (1840) di Johann Wolfgang von Goethe, Missionary Travels (1857) di David Livingstone e L'origine delle specie (1859) di Charles Darwin.

E adesso Bruna de Palo è intervistata da La Notizia...

Una combinazione così non succederà più, oggi tanti parlano del cervello ma io volevo essere quella che presenta la cosa in una maniera veramente originale, non cose dette e ridette

Conosci 7 lezioni e mezzo sul cervello di Lisa Barrett?

È la mia autrice di riferimento oltre ovviamente ad altri. Nel libro ho otto pagine di bibliografia

Esce anche l'edizione italiana?

Devo trovare un editore

Ti piace tanto il mondo corporate

Ci sono nata, sto entrando anche in contatto con le forze armate, mi piacerebbe esplorare altre strade

Come ti trovi a Londra? Frequenti la comunità italiana, di cui La Notizia è un importante riferimento

La mia vita a Londra è una vita molto italiana, e per me la cosa più bella di Londra, lo dico sempre, è la comunità italiana. È una cosa che mi dà veramente tanto, vedi io non sto bene lontano dall'Italia. È vero che ho risolto tutta la faccenda dell'unfulfillment, qui lavorativamente parlando mi sento veramente viva, ma non perché sto a Londra o che sia a Londra, perché io poi lavoro con tutto il mondo. Stare a Londra, tuttavia mi fa sentire molto più orientata alla crescita rispetto all'Italia. Questo sicuramente mi ripaga di tutta la nostalgia, non tanto la mancanza dei miei amici e delle persone care che sento spesso; è proprio l'Italia che mi manca.

Dunque vivi bene la comunità italiana

Sì, la vivo, in particolare da qualche anno; prima no, perché quando sono arrivata, come tanti, presi la decisione consapevole di non frequentare gli italiani, in primis per la lingua, ma non ci riuscivo. Non ci riuscivo perché erano ovunque, soprattutto prima di Brexit, negli ultimi anni ho iniziato a frequentare l'ambasciata, il consolato, la Camera di Commercio e ho trovato una comunità veramente solida e unita, secondo me ci si vuole proprio bene.

Adesso ti farei la mia domanda di rito: c'è una cosa che vorresti sentire chiederti?

Mi piacerebbe forse una domanda del tipo: perché fai tutto questo? Perché tutto questo lavorare?

Andata: perché Bruna fai tutto questo?

Faccio tutto questo, perché è una rivincita rispetto ai 20 anni nell'informatica in cui non mi sentivo viva, mentre adesso ho scoperto cosa mi fa sentire viva e lo devo a me stessa, lo devo alla ragazza che ero, ed è bellissimo. Inoltre, penso che quando ci vengono dati dei doni questi vadano condivisi. Tu immagina se Michelangelo non avesse creato le sue opere perché non si sentiva abbastanza "confident". Se hai un dono lo è sicuramente per te, ma in qualche modo è un dono per il resto dell'umanità. E quindi mi piacerebbe che tutto quello che faccio non fosse solo lavoro, ma qualcosa di un impatto per la società. Ed è anche l'obiettivo del libro, motivo per il quale mi piacerebbe si potesse nominare nell'articolo. Vedi, il punto non è tanto vendere "The Brain Instructions Manual For Leaders"; ma è far capire quanto sia importante comprendere come funziona il cervello, non solo perché lo usi meglio, sei più efficace, eccetera, questo va bene, però più che un libro di leadership o un libro di neuroscienze, per me "it's a book about humanity", è un libro che ci aiuta a tornare a vivere come esseri umani.

Andrea Campagnolo



Missione in UK per 16 imprese florovivaistiche italiane

Sedici imprese italiane del comparto florovivaistico sono state dal 1 al 4 settembre scorso in missione in UK per una serie di incontri e visite con operatori britannici dello stesso settore, con un momento centrale rappresentato dalla partecipazione alla Fiera del settore florovivaistico Four Oaks Trade Show a Macclesfield, nel Cheshire.

La delegazione italiana era composta da imprese provenienti da diversi distretti produttivi nazionali, specializzate in un'ampia gamma di produzioni (dalle piante mediterranee ed esotiche agli alberi ornamentali, agrumi, olivi, essenze sempreverdi e caducifoglie, piante perenni, graminacee, bonsai, cactus, succulente e produzioni da frutto).

Il Regno Unito è un mercato strategico per il florovivaismo italiano. La sua produzione ornamentale ha raggiunto nel 2025 £1,62 miliardi, di cui oltre £1,1 miliardi riconducibili al segmento vivaistico da esterno. Nello stesso anno, le importazioni britanniche di prodotti ornamentali hanno raggiunto £1,55 miliardi, in crescita del 6,4% Nel primo semestre del 2026, le importazioni di piante vive dall'Italia sono state pari a £29,2 milioni, con una crescita del 2,8% su base annua.

Promossa da ICE Agenzia e dell'Ambasciata d'Italia, la missione si inserisce in un percorso di consolidamento della presenza italiana in un mercato caratterizzato da una domanda significativa. L'Italia ha molti punti di forza: elevata specializzazione, attenzione alla sostenibilità e all'innovazione, nonché storica condivisione degli aspetti culturali legati alla gestione degli spazi verdi.

Per l'ICE ha curato l'evento Giulia Nicchia, nuova vice-responsabile dell'ufficio londinese dell'Agenzia, in arrivo da Roma dove ha coordinato progetti di partenariato industriale e seguito le attività in collaborazione con le Banche Multilaterali di Sviluppo e ha inoltre contribuito a iniziative di promozione internazionale nei settori del design e dell'arredamento.



COSTANTINO NUZZO "UPCOMING ITALIAN CHEF"
GRAZIE AD ANATRA TRICOLORE



Con "Anatra Tricolore", un piatto davvero molto scenografico, Costantino Nuzzo ha vinto l'edizione 2026 del "The Best Upcoming Chef of Italian Cuisine Cirio Award", assegnato lo scorso 29 settembre all' Italian Show.

Il premio è stato uno dei punti forti di un evento che si è dato la missione di promuovere e difendere la vera cultura enogastronomica italiana nel mondo e che si è svolto alla Royal Horticultural Halls, gremita di ospiti, tutti appartenenti all'ambiente della ristorazione, della stampa, e della distribuzione alimentare ed enologica.

Nuzzo l'ha spuntata su altri cinque chefs finalisti che hanno avuto un'ora e mezzo per presentare un piatto di loro creazione ad una giuria composta da nomi illustri come Aldo Zilli, Alberico Penati, Steve Munkley e Giancarlo Caldesi.

I sei finalisti del concorso culinario, organizzato dalla FIC UK con lo sponsor di Cirio, erano stati scelti sulla base di un centinaio di ricette ricevute durante l'estate. Il secondo posto è andato a Beatrice Maria Bonfiglio e il terzo a Claudio Covino.

Nel corso della giornata vari appuntamenti si sono succeduti con masterclasses dove chefs e pizzaioli hanno cucinato davanti al pubblico.

Lo stand del Grana Padano ha avuto gli chefs Carmelo Carnevale e Fabrizio Zafarana alle prese con uno dei formaggi più iconici italiani.

Gli chef Enzo Oliveri ed Aldo Zilli hanno preparato un piatto fondendo la cucina abruzzese con quella siciliana, mentre l'angolo della pizza ha avuto come ospiti pizzaioli come Davide Civitiello, Andrea Asciuti, Roberto Caporuscio, Antonio Pellone e Davide Argentino, che hanno fatto assaggiare le loro specialita' cotte al momento.

Oltre alla premiazione del Best Upcoming Chef of Italian Cuisine, un altro riconoscimento e' stato consegnato a pizzeria e ristoranti 100% italiani. A crearlo è stato l'Istituto 100% Italiano e L'ha sponsorizzato il Consorzio Tutela Grana Padano.

Tantissimi i premiati, fra cui Francesco Mazzei con il ristorante Mezzogiorno, Theo Randall con Cucina Italiana, Massimiliano Spanu ed Alessandra Menta con Da Raffaele Bistro, solo per citarne alcuni e Domenico Luongo head chef di Pizza Pilgrims, Roberto Vitale con A'Dore Fritto, Ciro Salvo con 50 Kalo'. Per l'opera di divulgazione della cultura italiana un riconoscimento è stato consegnato al direttore de La Notizia Londra, Salvatore Mancuso.

La prossima edizione (la sesta) dell'Italian Show, organizzato da I Love Italian Food (un network internazionale e Associazione no profit in concorso con la Federazione Italiana Chefs nel Regno Unito), è già stata messa in calendario per il 28 settembre 2027.

Cristina Polizzi





FESTA LUCANA D'ATUNNO
ALLA CHIESA CATTOLICA DI EPSON



L'Associazione Lucana di Londra ha fatto ancora una volta centro con la sua Festa d' Autunno, organizzata la sera dello scorso 3 ottobre alla St Joseph's Catholic Church di Epson.

La cena, annaffiata da buon vino e seguita da balli tradizionali e ricca tombola, è stata preparata dai cuochi Antonio Vinci e Tindara Casamento ed è stata apprezzata dagli oltre 150 presenti.

L'evento ha permesso la raccolta di mille sterline, date in beneficienza Tadworth Children Trust, organizzazione in prima fila nel Regno Unito per la cura dei bambini con lesioni cerebrali e problemi di neuro disabilità.

La rappresentante del Trust ha illustrato quanto si fa per quei bambini sfortunati e in tutto quel tempo la sala è rimasta silenziosa per ascoltarla con la massima attenzione.

Il presidente dell'Associazione Lucana Vincenzo Auletta ha ringraziato tutti i presenti per aver reso possibile la donazione.

ITALIA CON VESTE RINNOVATA AL WORLD TRAVEL MARKET



L'Italia si presenterà con una veste rinnovata al World Travel Market, in calendario a all'Excel di Londra dal 3 al 5 novembre: il suo stand racconterà al mercato internazionale le prossime stagioni del turismo italiano in un nuovo accogliente spazio per operatori, media ed altri stakeholder. Sarà come un abbraccio: le forme tonde e le installazioni circolari sospese che lo sovrastano si faranno simbolo dell'ospitalità "made in Italy".

A scandire il percorso portali scenografici che rendono omaggio alle volte affrescate del patrimonio artistico italiano, accompagnando il visitatore alla scoperta della straordinaria bellezza del Paese.

Oltre duemila metri quadrati faranno da palcoscenico a 15 Regioni italiane: Alto Adige, Basilicata, Calabria, Campania, Emilia-Romagna, Friuli Venezia Giulia, Lazio, Liguria, Lombardia, Marche, Piemonte, Sicilia, Toscana, Trentino e Umbria.

A queste si accompagnano anche Camera di commercio di Como-Lecco, Città di Milano, Comune di Genova, Repubblica di San Marino, Roma Capitale, Turin Alps, Turismo Torino e Provincia, Visit Brescia.

Un caleidoscopio di presentazioni animerà Piazza Italia, cuore pulsante di questa galleria tutta italiana.

Quattro camere sensoriali immersive dedicate ai paesaggi di mare, montagna, alle città d'arte e allo stile di vita italiano, trasformeranno ogni ambiente in una finestra sul territorio, tra istallazioni 3D, gigantografie, scenografie materiche, paesaggi sonori ed universi olfattivi diffusi nell'aria, per un'esperienza da vivere con tutti i sensi.

Non mancherà lo show cooking quotidiano con gli chef stellati Enrico Derflingher, presidente EuroToques Italia, ambasciatore della cucina italiana nel mondo e autore di un celebre risotto servito anche presso la Casa Reale, Gianni Tarabini, che con la sua cucina minimalista e attenta alla sostenibilità valorizza la memoria contadina e l'innovazione "gentile" e Vincenzo Guarino, la cui cucina unisce innovazione e tradizione, esaltando ingredienti locali e stagionali con tecniche moderne.

Tanto impegno riflette il fatto che il Regno Unito è il terzo mercato di riferimento per il turismo italiano dopo Germania e Stati Uniti.

New Covent Garden's
VINCENZO'S
Specialist Fine Seasonal Italian (& French) Food Importers
Restaurants and **Home Deliveries**
0207 7203 721
WhatsApp
FOR BUSINESS
@vincenzo.ltd
A121/122 New Covent Garden Market, Nine Elms Lane, London SW8 5BH
orders@vincenzoltd.co.uk



SM La Notizia LONDRA

VAI CON IL SUBBUTEO! AL RISTORANTE LA PIZZICA SI PUÒ



Il centravanti dribbla e tira, il portiere si tuffa, ma la palla passa e scuote la rete! È un momento di magia, ma non siamo allo stadio: i giocatori sono alti meno di 3 centimetri. La palla è sproporzionatamente grande, giocata colpendo una miniatura di plastica con l'unghia, sfruttando la base basculante per imprimere una direzione. Welcome to Subbuteo!

Il calcio è la migliore imitazione del Subbuteo table soccer – ha detto qualcuno – e sicuramente è così al ristorante La Pizzica, 766 Fulham Road, quando entra in campo il London Subbuteo Club.

A martedì alterni, dalle 6 di sera, un gruppo di appassionati italiani e inglesi si ritrova attorno ai tavoli verdi per dedicarsi a bellissimo gioco che è un mix di biliardo, scacchi e calcio. Un insegnante, un manager, un poliziotto, un giornalista, un pensionato… cosa hanno in comune? Questa passione nata nel 1946, quando Peter Adolph creò questo gioco da tavolo che molti in Italia e nel Regno Unito considerano uno sport. Ma niente paura, tutte le abilità sono benvenute!

Molti hanno giocato per la prima volta da bambini, ma il loro interesse è tornato in età adulta. Durante la pandemia e' scoppiata la riscoperta del calcio da tavolo e, appena è stato possibile, sono fioccati gli incontri di persona per giocare tornei e fondare circoli, un revival promosso dalla English Subbuteo Association (www.englishsubbuteoassociation.com).

Quattro anni fa, grazie all'ospitalità dei due proprietari de La Pizzica, Gianluca e Rocco D'Aversa, e' nato il circolo londinese del calcio in miniature.

Il presidente, Gianluca Zucchelli, vive a Fulham da 22 anni e ha avuto l'onore di rappresentare l'Inghilterra nella Coppa del Mondo Subbuteo 2024, giocata a Tunbridge Wells con oltre 300 partecipanti provenienti da 27 nazioni. Poi ha raccontato la storia in un Ted Talk che potete trovare su YouTube: "Alive and Flicking – How to Revitalise a Community".

Questo hobby è un sano modo di evadere, aiuta il benessere mentale attraverso la socializzazione. Da un lato, coloro che da ragazzi giocavano a calcio rivivono le sue emozioni senza lo sforzo fisico. Dall'altro, i membri più giovani trovano un'oasi dal mondo digitale. Giochiamo, poi ci prendiamo una pausa e ci godiamo una pizza e una birra, parliamo di calcio e di vita, è facile fare amicizia.

Se desideri unirti a noi, scrivici a subbuteo.london@gmail.com



CALCIO: DOPO 110 ANNI DUE FRATELLI TITOLARI IN SQUADRA AZZURRA



Per la prima volta dal 31 gennaio 1915 - quando scesero in campo i leggendari Aldo e Luigi Cevenini - la nazionale italiana di calcio ha schierato due fratelli come titolari, fianco a fianco dal primo minuto.

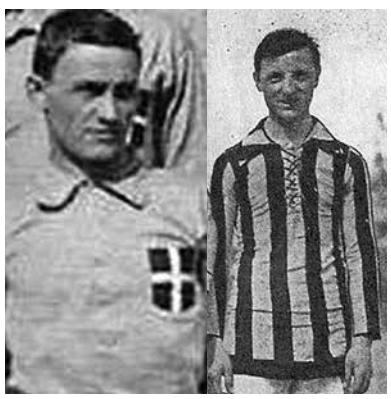
È successo lo scorso 28 settembre, in una partita della Nations League vinta dall'Italia per 4 a 1 contro la Turchia. I due fratelli ad aver scritto questa pagina di storia sono Pio e Sebastiano Esposito.

Per gli appassionati di sport abituati a vedere coppie di fratelli nei campionati professionistici, questo primato aiuta a comprendere la straordinarietà dell'evento: vedere stretti consanguinei condividere il palcoscenico internazionale nella stessa formazione titolare è un evento eccezionale.

Sebbene in passato altri fratelli (come Filippo e Simone Inzaghi) ci fossero andati vicini condividendo brevi spezzoni di partita subentrando dalla panchina, gli Esposito hanno infranto un tabù lungo un secolo già dal fischio d'inizio. E La serata (a Bursa, in Turchia) si è trasformata in un trionfo personale per il più giovane dei due, Pio, attaccante dell'Inter e stella in ascesa della Serie A. Lui ha ha servito un assist decisivo prima di segnare il quarto gol dell'Italia a coronamento di una prestazione eccezionale.

Oltre alla tattica e al tabellino, l'immagine silenziosa dei due fratelli che si scambiano un'intesa durante l'inno nazionale rimarrà uno dei capitoli più poetici e toccanti della recente storia dello sport italiano.

Nel 1915 i fratelli Cevenini avevano in effetti fatto addirittura meglio in un match contro la Svizzera: avevano segnato tutti e tre i gol della vittoria per 3-1 (due Aldo, uno Luigi).





CAPUTO
Il mulino di Napoli

"Napule è mille culure"

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



ANGOLO **"FRICO VERY GOOD"** *A MERCATO METROPOLITANO DI ELEPHANT & CASTLE E MAYFAIR*

Dal 3 settembre scorso, il Metropolitan Market Elephant & Castle ospita un angolo dedicato al cibo e al vino, che celebra il patrimonio culinario del Friuli Venezia Giulia, denominato "Frico Very Good. Dall'8 ottobre un analogo angolo fa bella mostra di sé al Mercato Metropolitano Mayfair, sempre nel quadro di una partnership con la Regione Friuli Venezia Giulia, nata per portare le eccellenze enogastronomiche e culturali della regione sul palcoscenico internazionale.

Al centro di Frico Very Good (che nel prossimo futuro sbarcherà anche al Mercato Metropolitano di Canary Wharf) c'è il frico, piatto iconico le cui origini risalgono al XV secolo e una delle ricette più rappresentative della cucina friulana. È preparato con formaggio fuso, spesso accompagnato da patate, cipolla o altri ingredienti locali e di stagione, e servito in versioni che vanno dalla più sottile e croccante alla più morbida e filante. Principale ambasciatore del progetto e simbolo della tradizione friulana e del Friuli Venezia Giulia, il frico trasforma il cibo in un modo per raccontare la cultura, il territorio e l'identità di quella zona.

Accanto a questo piatto iconico, Frico Very Good propone una selezione dei prodotti più rappresentativi del Friuli Venezia Giulia: Prosciutto di San Daniele DOP, formaggio Montasio DOP, vini friulani, salumi e distillati tradizionali, olio extravergine d'oliva Tergeste DOP, mieli, composte, prodotti a base di tartufo, aceti e condimenti balsamici pregiati, grissini artigianali e dolci tradizionali come la gubana.



All'inaugurazione ufficiale del "corner" nei locali di Mayfair hanno preso parte la sera dell'8 ottobre Massimiliano Fedriga, Presidente della Regione Friuli Venezia Giulia, e Iacopo Mestroni, Direttore Generale di PromoTurismoFVG.

Gli ospiti sono stati accompagnati in un viaggio tra i sapori e le tradizioni del Friuli Venezia Giulia. Cuore della serata sono state due postazioni di cucina dal vivo: il Prosciutto di San Daniele affettato al momento su un'affettatrice Berkel da Casa del Prosciutto Alberti e il tradizionale frico friulano preparato davanti agli ospiti con protagonista la Cucina di Carnia.

Il Friuli Venezia Giulia, una regione di 1,2 milioni di abitanti nel nord-est Italia, al confine con Austria e Slovenia. Si estende tra le Alpi, le Dolomiti e la costa adriatica e ospita quattro città storiche — Trieste, Udine, Pordenone e Gorizia — e cinque siti dichiarati Patrimonio dell'Umanità dall'UNESCO.

Mercato Metropolitano gestisce in tutto tre mercati alimentari a Londra, accogliendo circa 12 milioni di visitatori all'anno.



DA **LONDRA** *A* **MONZA**, *TORNATI A CASA ARREDI DI CASA SAVOIA*

La Villa Reale di Monza ha ricevuto arredi di Casa Savoia in arrivo da Londra, nel quadro della sua strategia per ritornare allo splendore di un tempo.

Dopo la morte del Re Umberto I nel 1900 molte delle opere d'arte e dei beni che erano il vanto di quella residenza reale lombarda furono progressivamente saccheggiate o finite in musei o residenze italiane all'estero e nel 1920 tredici arredi furono assegnati all'ambasciata italiana a Londra, che nel 1926 le sistemò nella sede dell'Istituto Italiano di Cultura a Belgrave Square.

Nei mesi scorsi i tredici arredi "londinesi" sono tornati ad essere a disposizione del pubblico che visita la villa di Monza diventata museo.

Gli oggetti restituiti includono un prezioso tavolo in stile Luigi XVI con piano in marmo nero, originariamente collocato nella Sala del Trono, Una serie di sedie, poltroncine e dormeuse e un busto di Giuseppe Garibaldi, scolpito da Ercole Rosa.

Questa operazione – sottolineano i responsabili della villa-museo - segna un modello virtuoso per future restituzioni, con l'auspicio che altri beni dispersi nelle ambasciate estere possano fare ritorno alla Reggia, il cui percorso di recupero e riconoscimento come museo continua.

L'operazione è stata avviata mesi fa, dopo che l'Ambasciata aveva manifestato la propria disponibilità a riconsegnare alcuni beni che recano segni e targhette risalenti agli inventari condotti alla Villa Reale di Monza durante il periodo sabaudo, il primo a partire dal 1881, il secondo dal 1908.

Avviate le procedure amministrative con il Ministero della Cultura e il Ministero degli Esteri e acquisita l'autorizzazione della Soprintendenza Archeologia, Belle Arti e Paesaggio per le province di Monza Brianza e Pavia, il Consorzio Villa Reale e Parco di Monza ha organizzato il loro rientro in Italia.



MEREB
Food & Wine
411 di Holloway Road N7 6HJ
In cerca di cibo Made in Italy? Provate Mereb Fine Food
Ci troverete il meglio!
Aperto tutti i giorni dalle ore 08:00 alle ore 21:00




ALCALINE AVIATION
ALCALINE
ALCALINE GROUP
YOUR TRUSTED TIME CRITICAL PARTNER
Aardenburg NL
Folkestone UK
Leini IT
NEXT DAY DELIVERY GUARANTEED
ITALY TO UK
www.alcaline.uk.com
G-NALC
ALCALINE
30 YEARS
alcaline.uk.com
GN73 ZVB
AL69 LNE
AL74 LNE
01303 233500
www.alcaline.uk.com
traffic@alcaline.uk.com

I BAMBINI GENTILI PER ISTINTO MOLTO PRIMA CHE PER SCELTA



I bambini più piccoli sono istintivamente "prosociali", nel senso che sono molto ben disposti verso azioni e comportamenti che favoriscano e aiutino gli altri. Soltanto in un secondo momento lo diventano per scelta, in seguito a "processi riflessivi".

È la conclusione di uno studio coordinato da un team di università italiane (Università di Milano-Bicocca) e internazionali (London School of Economics, Università di Stavanger, Northwestern University) che ha indagato una questione centrale per le scienze del comportamento: come si sviluppa l'approccio prosociale nei bambini e, soprattutto, se questa attitudine nasce come risposta intuitiva oppure si costruisce attraverso la riflessione e la scelta nel corso della crescita.

Per rispondere a queste domande, i ricercatori hanno coinvolto 537 bambini italiani tra i 3 e i 10 anni di età, coinvolti in una serie di cinque giochi in cui erano in palio dei dolciumi. Dovevano decidere: quante caramelle mettere in un contenitore comune; quante offrirne a uno sconosciuto che non avrebbe mai potuto ricambiare; se rifiutare una spartizione iniqua, anche a costo di lasciare entrambi a mani vuote; se mentire quando la menzogna offriva un vantaggio maggiore; e, infine – in due scenari ispirati al dilemma del "carrello ferroviario" – se nuocere a un bambino per salvarne cinque. In totale, diciannove decisioni.

Le piccole cavie sono state divise in due gruppi: nel primo caso dovevano rispondere entro 10 secondi; nel secondo dovevano aspettare almeno 10 secondi prima di decidere.

Distinguendo tra decisioni rapide e ponderate a ogni età, i ricercatori hanno potuto osservare come due diverse forme di gentilezza si sviluppassero secondo tempistiche distinte.

"Nei bambini più piccoli – spiega una dei due coordinatori del lavoro, Elena Nava, ricercatrice di Psicologia dello sviluppo e dell'educazione all'Università di Milano-Bicocca – la prosocialità appare più forte quando decidono rapidamente, quindi in modo intuitivo. Con l'età, però, la prosocialità deliberativa aumenta: i bambini più grandi non sono prosociali solo "di pancia", ma sembrano integrare sempre di più la cooperazione, l'altruismo e l'onestà in processi riflessivi".

. Il messaggio, quindi, non è che i bambini siano semplicemente "buoni per natura" o che imparino a esserlo solo a causa di un processo maturativo. "Crescere, infatti, non significa necessariamente abbandonare l'intuizione sociale; piuttosto, imparare a trasformarla in una scelta più consapevole", sottolineala ricercatrice.

All'età di tre anni, i bambini sono significativamente più prosociali quando agiscono d'istinto rispetto a quando sono costretti a deliberare. Questo "vantaggio intuitivo" suggerisce che all'inizio degli anni prescolastici, la risposta istintiva dei bambini è già orientata verso il bene comune. L'impatto principale dello studio è che "sposta il modo in cui pensiamo allo sviluppo della prosocialità infantile".

"I bambini piccoli – sottolinea Elena Nava – non solo possono essere cooperativi, altruisti o onesti ma queste loro queste condotte possono organizzarsi in una dimensione comune e questa dimensione cambia nel modo in cui viene sostenuta: prima più dall'intuizione, poi sempre più dalla deliberazione".

Nell'intera fascia d'età dai 3 ai 10 anni, il livello di prosocialità intuitiva cambia poco. Ciò che cambia è la prosocialità deliberativa. I bambini non diventano necessariamente più "istintivamente" gentili crescendo; piuttosto, la loro capacità di ragionare per arrivare alla gentilezza si allinea ai loro impulsi naturali.

Lo studio ha un impatto potenziale sul modo di pensare educazione e interventi sociali. Suggerisce che la prosocialità non vada "costruita da zero": nei bambini piccoli esistono già risposte intuitive orientate verso comportamenti sociali positivi. L'educazione potrebbe quindi non limitarsi a insegnare regole morali astratte, ma aiutare i bambini a trasformare inclinazioni prosociali precoci in scelte consapevoli, stabili e trasferibili a contesti diversi. A raggiungere autonomamente, quindi, quella stessa gentilezza o socialità anche quando c'è tempo per riflettere.



AI: VOGLIAMO IMPARARLA A SCUOLA!

L'Intelligenza artificiale fa sempre più paura agli studenti, che perciò chiedono in massa di poterla studiare a scuola: otto su dieci vorrebbero che l'AI fosse introdotta come una competenza curricolare da sviluppare durante le lezioni. Uno scenario che probabilmente è figlio di un uso sempre maggiore – per 1 su 2 è "molto frequente" – delle varie IA generative come scorciatoia per risolvere problemi e realizzare elaborati.

A svelare questa dinamica è l'edizione 2025 di "Dopo il diploma", una ricerca condotta in Italia dal sito Skuola.net insieme ad ELIS – realtà no profit specializzata in attività di orientamento, formazione e inserimento professionale – su un campione di 2.500 alunni delle scuole superiori.

Un dato, su tutti, evidenzia questo clima di preoccupazione. Rispetto all'indagine svolta dodici mesi fa, i "timorosi" sono aumentati di circa il 10% - oggi sono il 60% degli intervistati - seppure con varie gradazioni: il 31% ritiene che ogni settore sia a rischio, mentre un altro 29% pensa che l'impatto sarà rilevante, ma non interesserà tutti gli ambiti economici.

Il restante terzo del campione – poco meno del 30% – vede nello sviluppo tecnologico un'occasione per la nascita di nuove professioni, in sostituzione di altre destinate a diventare obsolete.

Che sia il timore o l'interesse a muoverli, comunque i ragazzi hanno una richiesta ben precisa da indirizzare alle istituzioni: far diventare l'AI oggetto di studio, al centro di lezioni ad hoc. Lo chiede oltre l'80% degli alunni intercettati dall'indagine: il 41% vorrebbe che diventasse argomento obbligatorio, il 40% lo renderebbe un contenuto di studio facoltativo. Meno di 1 studente su 5, dunque, pensa che l'argomento dovrebbe restare fuori dalle aule scolastiche.

Intanto, in attesa che l'ultima frontiera della rivoluzione digitale entri nei piani didattici, sempre più studenti stanno facendo pratica con lo strumento, sia dentro che fuori dalla scuola.

Il 51% dichiara, infatti, di sfruttare una o più risorse basate sull'AI generativa – come ChatGPT, giusto per citare la più famosa – "molto spesso" o "spesso". Un numero, anche questo, lievitato da un anno all'altro: nel 2024 ci si fermava al 34%. A fronte di una platea quasi raddoppiata di giovani che usano spesso e volentieri l'AI, si sono praticamente dimezzati quelli che non l'hanno mai fatto: sono passati dal 25% al 16%.

Per cosa si chiede supporto, soprattutto, all'algoritmo? Sbaglia chi pensa che gli studenti le utilizzino solo per copiare. Perché circa la metà degli intervistati dichiara di interpretarlo principalmente come assistente per le ricerche o come compagno di studi, dal quale ottenere maggiori spiegazioni o dal quale farsi interrogare per verificare la preparazione. Uno su tre, invece, usa l'AI per correggere i propri elaborati, per crearne di nuovi o per farsi dare qualche suggerimento su strategia e metodo di studio.

Mentre al di fuori dell'ambito didattico, l'AI è giudicata utilissima per compiere ricerche di vario genere (40%), per avere consigli pratici su come fare le cose (36%), per generare testi, immagini o video per uso personale (25%).

Per molti utenti, però, questo dialogo con l'algoritmo avviene al buio. Visto che circa la metà di quanti lo interpellano con una certa frequenza non si premura di formarsi adeguatamente per farlo. Solo il 29% degli intervistati segue periodicamente corsi o tutorial online su come usare al meglio l'Intelligenza Artificiale.

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

19 B 82
Belluzzo
International Partners
38 Craven Street, London WC2N SNG
Tel: +44 (0)20 7004 2660 - Fax: +44 (0)20 7004 2661
london@belluzzo.net
www.belluzzo.net

ENGLISH WITH EMA
Prenota la tua lezione online oggi e migliora il tuo inglese in modo semplice e divertente!
0044 7308 072644
www.englishwithema.co.uk
contact@englishwithema.co.uk
Accolgo con piacere anche bambini e ragazzi: insegnare ai più piccoli è la mia passione!

SM La Notizia

PIÙ EYE BLINKING NEL CANE SE LO FA IL PADRONE



I cani sbattono le palpebre più spesso quando vedono i loro padroni farlo, e ciò avvalora l'ipotesi che questo comportamento, in primo luogo fisiologico, abbia anche una funzione sociale. La scoperta è stata fatta all'Università di Parma, grazie ad uno studio - "Blinking together: the modulation of eye blinking in dog–human social contexts", appena pubblicato sulla rivista "Royal Society Open Science".

Nel Laboratorio di Etologia del Cane creato dall'ateneo Ricercatori e ricercatrici hanno mostrato a trentacinque cani di razze diverse alcuni video di persone che li guardavano e che, in condizioni diverse, sbattevano le palpebre oppure mantenevano un'espressione facciale ferma. Le persone nei video erano il proprietario/la proprietaria del cane oppure persone sconosciute.

In questo modo e' stato possibile isolare il battito delle palpebre umano e separarlo da tutto ciò che normalmente avviene durante una reale interazione sociale, cioè da tutti gli altri elementi normalmente presenti in un'interazione dal vivo.

I risultati hanno mostrato che i cani aumentavano la frequenza dei loro battiti di palpebra quando osservavano il proprio proprietario o la loro proprietaria sbattere le palpebre; lo stesso effetto non è stato invece osservato con le persone sconosciute. Questo suggerisce che la rilevanza sociale dell'interlocutore o dell'interlocutrice è importante.

Dettaglio importante: i cani non hanno sbattuto gli occhi in modo sincronizzato con il padrone o padrona, e questo indica che modulazione della frequenza del blinking e sincronizzazione temporale potrebbero essere due fenomeni distinti. La mancata sincronizzazione potrebbe essere legata proprio alla natura degli stimoli video preregistrati, che non permettevano un'interazione realmente reciproca e in tempo reale.

Al momento i risultati dello studio non permettono di dire che quando un cane sbatte gli occhi stia comunicando deliberatamente un messaggio preciso, cioè che stia intenzionalmente "dicendo" qualcosa. Il blinking rimane innanzitutto un comportamento fisiologico, fondamentale per proteggere e mantenere umida la superficie dell'occhio.

Questa azione automatica appare però fortemente stimolata dal contesto sociale e può essere modulata sulla base della persona che il cane sta osservando: i cani sembrano cioè essere sensibili al battito delle palpebre e il loro stesso modo di battere le palpebre può cambiare a seconda di chi hanno di fronte.

In senso più ampio, lo studio dice che la comunicazione tra cani e persone potrebbe essere molto più sottile di quanto normalmente percepiamo: i cani prestano grande attenzione ai volti umani e anche i movimenti davvero minimi, come un battito di ciglia, potrebbero contribuire al continuo scambio di informazioni e feedback durante un'interazione sociale.

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



A Modena, Trieste e Cremona più alberi che abitanti

Più che da persone, il mondo è popolato da alberi. Infatti, secondo alcuni calcoli, sulla terra ci sarebbero approssivamente 390 alberi per ogni essere umano. È evidente, visto il numero immenso di queste piante, che nessuno si è dato la pena di contarle una per una. La stima della popolazione forestale globale deriva infatti da immagini satellitari, conteggi tramite intelligenza artificiale e da centinaia di migliaia di 'censimenti', cioè misurazioni fatte sul campo dai gestori delle foreste. Secondo questi strumenti, la popolazione globale di alberi sarebbe di circa 3,04 trilioni, cioè, poco oltre i *tre milioni di miliardi'.

Aldilà della taiga, una vasta foresta, prevalentemente russa, ma con propaggini anche in Scandinavia e in Canada, con i suoi 17 milioni di chilometri quadrati – le principali foreste del mondo sono perlopiù 'rainforest', cioè di tipo 'pluviale' (spesso chiamate popolarmente 'giungla'). Le più importanti di queste si trovano in Amazzonia, nel Congo, in Nuova Guinea e nella Valdivian Rainforest in Cile e Argentina. Le foreste pluviali dell'Amazzonia sono le più grandi, con 5.500.000 km quadrati, seguite da quella congolese, con 3,700,000 km quadrati.

Oltre alle foreste propriamente dette, gli alberi sono sorprendentemente presenti anche nelle zone urbane – lungo i marciapiedi, nei parchi, nei giardini privati e così via. Con le estati che sembrano diventare più calde anno dopo anno, gli alberi sono diventati un bene prezioso soprattutto nelle città dove l'ombra e l'umidità che rilasciano abbassano le temperature nei centri dove si concentra il calore. Le città che hanno più alberi riescono meglio di altre a limitare questo fenomeno, risultando più accoglienti e vivibili.

Secondo dati Istat sul verde urbano, almeno sul patrimonio arboreo gestito dai comuni, la città con la maggiore densità di alberi in Italia risulta essere Modena, con 117,4 ogni 100 abitanti (cioè circa 1,2 a testa), seguita subito dopo da Trieste e Cremona, le uniche altre due città in Italia dove gli alberi superano il numero degli abitanti. Oltre all'aspetto meramente ornamentale, le foreste e i loro alberi sono basilari per il mantenimento dell'equilibrio ecologico planetario e per il sostegno della vita sulla Terra.

James Hansen







L'ITALIA LANCIA IL CAMMINO DI FRANCESCO

Una rete di percorsi per raccontare l'eredità di San Francesco attraverso sei regioni e oltre 1.500 chilometri di sentieri. È nato il "Cammino di Francesco - Il Cammino della Luce", un nuovo progetto italiano che unisce e valorizza i principali itinerari francescani della Penisola, con Assisi come meta finale.

Il Cammino di Francesco rappresenta la sintesi dei numerosi percorsi ispirati alla vita e al passaggio del Santo di Assisi. L'iniziativa, promossa dal Comitato Nazionale per le celebrazioni dell'ottavo centenario della morte di San Francesco, punta a mettere in rete un patrimonio diffuso di sentieri, offrendo una visione organica e condivisa della tradizione francescana.

Gli itinerari si sviluppano per un totale di 1.546 chilometri e attraversa Abruzzo, Emilia-Romagna, Lazio, Marche, Toscana e Umbria. Tutte le tratte sono percorribili a piedi e sono state individuate sulla base di una validazione storico-critica effettuata dal Comitato Nazionale. Il comune denominatore è l'arrivo ad Assisi, cuore spirituale del percorso.

L''iniziativa guarda anche al turismo, grazie all'ingresso del Cammino sulla piattaforma ufficiale del turismo italiano, Italia.it. Attraverso il portale e l'app dedicata, i viaggiatori possono consultare mappe, itinerari e contenuti utili per organizzare l'esperienza lungo il percorso.

"Con la nascita del "Cammino di Francesco" – ha dichiarato il ministro del Turismo Gianmarco Mazzi - l'Italia si arricchisce di un grande itinerario spirituale che si snoda per oltre mille chilometri, attraverso i luoghi e i valori che hanno reso San Francesco figura di riferimento mondiale. Lo facciamo nell'anno delle celebrazioni per l'ottavo centenario dalla sua morte e della candidatura del presepe a patrimonio dell'umanità...È l'Italia che si fa cammino. È l'anima della Nazione che si racconta al mondo attraverso Francesco. Il turismo spirituale è per noi una grande opportunità. È turismo lento, diffuso, sostenibile, in continua crescita, il più ricercato dai viaggiatori. Porta le persone nei borghi, nelle aree interne, nelle comunità. Destagionalizza, genera lavoro, tiene vivi i territori. Per questo il Ministero del turismo si impegnerà sempre più nella proposta etica dei cammini spirituali".

"Il Cammino di Francesco – ha tenuto a sottolineare padre Francesco Piloni, membro del Comitato d'indirizzo dell'Associazione Vie e Cammini di Francesco - non è un semplice itinerario geografico, ma un'esperienza di profonda trasformazione interiore che, passo dopo passo, lavora dentro le persone e ne cambia lo sguardo, svelando un orizzonte inaspettato. Mettersi oggi sui passi di San Francesco apre ad accogliere tre grandi doni: il dono spirituale (uno spazio intimo e libero per fare silenzio, ascoltare sé stessi e il Vangelo), il dono ambientale (un'immersione totale nella meraviglia del creato) e il dono culturale (l'incontro lento e autentico con un inestimabile patrimonio di arte, storia e relazioni umane)".

Testimonial dell'iniziativa è Andrea Bocelli, che ha prestato la propria voce al video realizzato per la promozione internazionale del Cammino. Tradotto anche in inglese, lo spot punta a far conoscere nel mondo questo nuovo grande itinerario di spiritualità, cultura e sostenibilità.

In Italia si riparte con centrali nucleari *(sarà vero?)*

Il governo Meloni vuole che l'Italia inserisca l'energia nucleare nel proprio mix energetico, malgrado le centrali atomiche siano al bando nella Penisola dopo il referendum del 1987, confermato da un secondo referendum nel 2011.

Complice il caro petrolio, il ritorno a questa controversa fonte energetica è stato approvato in via definitiva lo scorso 23 novembre dal Senato con una legge-delega che chiede al governo di adottare entro dodici mesi uno o più decreti legislativi per definire il quadro normativo dell'intero ciclo di vita dell'energia nucleare.

L'obiettivo indicato dal governo è affiancare il nucleare alle rinnovabili nel mix energetico nazionale, nel quadro degli obiettivi di decarbonizzazione, sicurezza e indipendenza energetica.

Il testo non autorizza direttamente la costruzione di una centrale, ma crea la cornice normativa che dovrà consentirne lo sviluppo. La delega riguarda la sperimentazione, la localizzazione, la costruzione e l'esercizio di nuovi impianti, comprese le tecnologie modulari e avanzate, oltre alla disattivazione delle installazioni nucleari esistenti e alla gestione del combustibile esaurito e dei rifiuti radioattivi. È previsto inoltre un programma nazionale per lo sviluppo dell'energia nucleare sostenibile e della fusione, da integrare nel mix energetico italiano. Una parte



rilevante della delega riguarda il sistema autorizzativo: saranno introdotti procedimenti abilitativi integrati per gli impianti e le opere connesse, mentre gli oneri dei controlli di sicurezza e radioprotezione saranno posti a carico degli esercenti.

Quanto ci vorrà per il passaggio dal dire al fare? "Verso il 2033-34 sono i tempi previsti per le prime centrali", ha indicato il ministro dell'Ambiente e della Sicurezza energetica Gilberto Pichetto Fratin dopo il voto del Senato. Centrali che dovranno coprire tra l'11 e il 22 per cento del mix energetico italiano. Il riferimento è in particolare alle nuove tecnologie nucleari modulari, mentre la fusione rimane un obiettivo di ricerca e sviluppo con un orizzonte ancora più lontano. P

Per Pichetto, il via libera "chiude il percorso della legge delega" e apre "tutto lo scenario per portare il nostro Paese nella produzione dell'energia da fonte nucleare". Il ministro ha sottolineato che il nucleare dovrà essere integrato con fotovoltaico, eolico, idroelettrico e geotermico, accompagnando nei prossimi decenni la progressiva riduzione del termoelettrico.

Secondo le stime citate dal ministro l'Italia è già oggi carente di circa 50 miliardi di chilowattora e potrebbe avere bisogno di altri 100-150 terawattora al 2040, anche per effetto dell'efficientamento degli edifici e della crescita dei data center. L'obiettivo, ha spiegato, è disporre di una quantità di energia sufficiente e competitiva sul piano dei prezzi. Il ministro ha indicato inoltre nel prossimo passaggio normativo uno dei nodi più delicati, quello dei rifiuti radioattivi.

Il voto in parlamento ha confermato una netta contrapposizione politica. Le opposizioni contestano soprattutto i tempi delle nuove tecnologie e sostengono che le risorse dovrebbero essere concentrate su rinnovabili, reti, accumuli ed efficienza energetica, considerate strumenti più immediati per affrontare il caro energia e la transizione climatica.

Alla luce dei trascorsi, con le popolazioni in rivolta anche quando si è trattato di decidere la collocazione dei rigassificatori, uno dei punti più delicati e spinosi sarà individuare in quali zone d'Italia costruite i futuri impianti nucleare "sostenibili".

DUE CUORI E UNA BARACCA

L'espressione americana 'to shack up' (lo shack è una baracca) significa mettersi a convivere con il partner romantico senza beneficio di matrimonio, né religioso né civile. Fino a tempi molto recenti, per millenni, ciò era una pratica scandalosa, o almeno da "poveracci'. Le persone 'per bene' si sposavano con tutti i crismi.

Improvvisamente, questa sorta di 'matrimonio' informale e spesso temporanea è diventata uno stato molto comune, pare in tutto l'Occidente. I dati americani rivelano che:

- Nel 2025 all'incirca il doppio dei maschi americani nel gruppo d'eta tra i 18 e i 39 anni erano 'single' rispetto a quelli invece 'maritati'.

- Degli uomini americani i 30,4 milioni erano single nel 2025, un aumento del 47% rispetto ai 20,7 milioni del



2000.

Il fenomeno, per quanto più marcato negli USA, pare stia emergendo un po' dappertutto nel mondo sviluppato. Il suo impatto promette di essere spettacolare, non meno sulla crescita - o meglio la 'decrescita' delle popolazioni e la struttura delle famiglie.

Col tempo, il fenomeno suggerisce l'arrivo di cambiamenti sociali notevoli, a partire dal tradizionale ruolo maschile come 'fornitore di sostentamento' alla famiglia. Ciò dovrebbe lasciare molto più spazio alle donne. Si prevede per esempio un aumento della presenza femminile nei settori STEM (Scienza, Tecnologia, Ingegneria, Matematica). Tutto questo dovrebbe conferire alle donne una maggiore autonomia decisionale.

Ora, il futuro è notoriamente difficile da prevedere. È possibile anche che sia già tra noi, che il calo dei matrimoni rispetto alla meno formale - e più 'flessibile' - convivenza sia una sorta di prova generale del futuro in arrivo…

James Hansen



Pane Cunzato
PIZZA & MORE
Mangia sano
Mangia siciliano

Pane Cunzato - pizza & more situato nel cuore di Londra, propone piatti della tradizione Eoliana e Siciliana. Con una vasta gamma di 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.panecunzato.com - booking@panecunzato.com

ADL | ADL SOLICITORS

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

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

***Avv. Gerardo Aprovitolo** 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

SM La Notizia LONDRA



EUROPEAN PIZZA SHOW

18 - 19 NOVEMBER 2026
EXCEL LONDON
STAND B30

Discover the Quality of Authentic European and Italian Ingredients
at The European Pizza Show London

RedGoldFromEurope

The Art Of Perfection Preserved For Your Table.



Red Gold from Europe invites pizza professionals, chefs, restaurateurs, distributors and food industry buyers to visit our **STAND B30 at The European Pizza Show London – Excel London - 18 to 19 November 2026.**

Discover the exceptional quality, flavour and heritage of European ingredients that help create outstanding pizzas and many other recipes.

VISIT OUR STAND TO:

- Discover authentic European canned tomato products.
- Meet leading Italian brands including **Mulino Caputo, Pancrazio and Ciao Il Pomodoro di Napoli.**
- Enjoy live cooking & pizza demonstrations showcasing the versatility and quality of our ingredients.
- Learn about the origin, craftsmanship and passion behind our products.
- Explore opportunities for restaurants, pizzerias, distributors and foodservice professionals.

Whether you are a pizzaiolo, chef, restaurant owner, importer or hospitality professional, we look forward to welcoming you and sharing our passion for authentic European pizza ingredients.

GREAT PIZZA STARTS WITH GREAT INGREDIENTS.

Visit **Red Gold from Europe at Stand B30** during **The European Pizza Show London.**

Join us in our three-year long journey in the UK.

Visit **redgoldfromeurope.co.uk** for further details.

ENJOY IT'S FROM EUROPE

ANICAV
Associazione Nazionale Industriali Conserve Alimentari Vegetali

Co-funded by the European Union

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

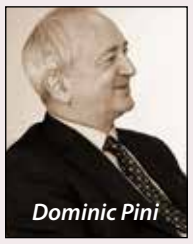
www.redgoldfromeurope.co.uk

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

Follow us on

CAPUTO Il mulino di Napoli - 1924 · Ciao Il Pomodoro di Napoli · Metelliana · Organic Foods · Pancrazio Industria Conserve Alimentari dal 1930 · Solaria L'Arte del Sole

DOMANDE ALL'AVVOCATO


Dominic Pini

Da lavoro *"Full Time"* a *"Zero Hour"*: passaggio possibile solo con ok dipendenti

Egregio Avvocato
Sono titolare di una società di logistica che si occupa della distribuzione di prodotti alimentari destinati ai principali supermercati. La nostra attività consiste nel ricevere le merci su pallet consegnate tramite camion al nostro deposito. Successivamente, ci avvaliamo di operai per scaricare i pallet e immagazzinarli nel magazzino. Quando riceviamo un ordine dai fornitori, preleviamo le merci dal magazzino e le carichiamo sui nostri camion, che provvedono poi a distribuirle ai vari supermercati nel Regno Unito.

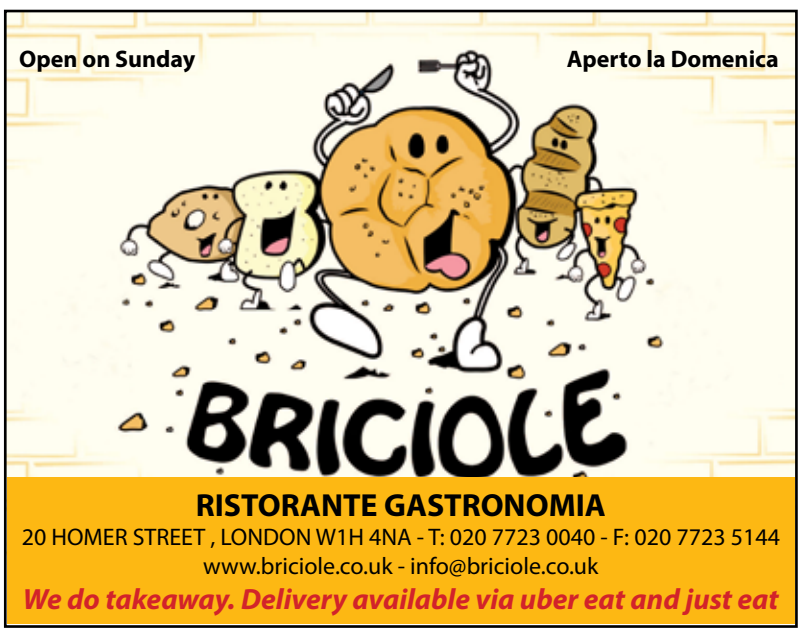
Le consegne principali avvengono solitamente ogni trimestre, pertanto il personale di magazzino non lavora a tempo pieno, poiché l'attività svolta è di natura ciclica. Inizialmente assumevo il personale con un contratto di lavoro a tempo indeterminato, ma al fine di ridurre i costi del personale sto valutando la possibilità di passare a un contratto a zero ore per i dipendenti del magazzino. Potrebbe farmi sapere se è possibile procedere in tal senso e quale procedura devo seguire per farlo?
Cordiali saluti
Osvaldo

Egregio Osvaldo
È possibile trasferire i Suoi dipendenti da un contratto di lavoro a tempo pieno a un contratto a zero ore, ma non può farlo senza il consenso dei dipendenti, poiché si tratta di una modifica sostanziale delle condizioni di lavoro che potrebbe comportare azioni legali nei confronti della Sua azienda.

Pertanto, dovrebbe seguire diversi passaggi. In primo luogo, dovrebbe spiegare cosa intende fare e concedere al dipendente tempo sufficiente per valutare la proposta. Dovrebbe inoltre redigere un accordo di modifica contrattuale che definisca i termini delle nuove condizioni. I nuovi termini dovrebbero includere le ore minime garantite, le modalità di offerta e accettazione del lavoro, le retribuzioni e le disposizioni relative alle ferie, nonché la continuità del rapporto di lavoro.

Un dipendente non può essere obbligato ad accettare la modifica. Se non si raggiunge un accordo, il contratto esistente rimarrà normalmente in vigore a meno che non venga risolto. Potrebbe essere possibile risolvere il contratto di lavoro e riassumere il dipendente con un contratto a zero ore; tuttavia, non consiglierei questa soluzione in quanto potrebbe comportare una potenziale causa per licenziamento ingiustificato. È opportuno richiedere una consulenza professionale sul modo migliore per effettuare questa transizione.

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

Distribuire il lavoro tra persone, AI e robot: arriva l'orchestratore


Elisa Sgubin

Non sarà necessariamente un informatico, né un responsabile delle risorse umane nel senso tradizionale. Il suo compito potrebbe essere nuovo e delicato: decidere come distribuire il lavoro tra esseri umani, agenti di intelligenza artificiale, sistemi automatici e robot. Una professione ancora in formazione, che racconta quanto rapidamente stia cambiando non soltanto la tecnologia, ma l'idea stessa di impresa.

Per oltre un secolo abbiamo immaginato le organizzazioni secondo uno schema abbastanza semplice: le persone lavorano, i manager coordinano, le macchine eseguono. Oggi questo modello comincia a cambiare. Un software può preparare una relazione, analizzare migliaia di documenti, rispondere a un cliente o suggerire una decisione. Un agente AI può suddividere un progetto in attività, utilizzare altri strumenti digitali e consegnare un risultato con un'autonomia crescente. Nelle fabbriche, nei magazzini e nella logistica, intanto, i robot collaborano già con operatori umani.

La domanda, quindi, non è più soltanto quanti lavori verranno automatizzati. È capire chi progetterà questa nuova divisione del lavoro.

Il Financial Times ha indicato nel workforce orchestrator, che potremmo tradurre come orchestratore del lavoro, una possibile risposta. Si tratterebbe di una figura delegata a coordinare persone, agenti artificiali e macchine, ripensando mansioni, competenze e responsabilità. Non è ancora una professione codificata e forse non entrerà presto negli organigrammi con questo nome, ma l'esigenza che descrive è già concreta.

La metafora musicale è particolarmente efficace. Un direttore d'orchestra non suona tutti gli strumenti: stabilisce tempi, ingressi ed equilibri. Allo stesso modo, l'orchestratore del lavoro dovrà decidere quali attività affidare alle persone, quali automatizzare e quali mantenere sotto una supervisione umana significativa.

Ma questa orchestra non è affatto neutrale. Decidere che cosa continueranno a fare i lavoratori significa anche stabilire quali competenze sviluppare, quali professioni valorizzare e quali rischiano invece di perdere importanza. Per questo il ruolo non può essere considerato soltanto tecnico. La domanda decisiva non sarà più: che cosa può fare l'intelligenza artificiale? Piuttosto: che cosa vogliamo affidarle, a quali condizioni e sotto la responsabilità di chi?

Sono interrogativi che riguardano la governance almeno quanto la tecnologia. Chi controllerà gli errori? Chi potrà contestare una decisione automatizzata? Come evitare che l'efficienza ottenuta grazie all'AI comporti una perdita di competenze, autonomia o capacità critica? L'orchestratore del lavoro potrebbe diventare il punto d'incontro tra risorse umane, tecnologia, gestione del rischio e vertici aziendali.

Anche il ruolo delle direzioni HR è destinato a evolversi. Per decenni si sono occupate soprattutto di organici, selezione e formazione. Oggi potrebbero essere chiamate a gestire qualcosa di più ampio: l'insieme delle capacità disponibili, indipendentemente dal fatto che provengano da una persona, da un agente AI o da un sistema automatico. Non significa equiparare lavoratori e macchine, ma comprendere meglio ciò che ciascuno può fare e dove può generare maggiore valore.

Le ricerche di Erik Brynjolfsson, direttore dello Stanford Digital Economy Lab, mostrano che introdurre una nuova tecnologia non basta: occorre ripensare processi, ruoli e organizzazione. Uno studio condotto su migliaia di operatori del servizio clienti ha evidenziato che l'AI generativa può aumentare la produttività, soprattutto dei lavoratori meno esperti, ma i risultati dipendono sempre dal contesto in cui viene utilizzata. L'intelligenza artificiale, in altre parole, non produce valore da sola: è il modo in cui viene integrata nell'organizzazione a fare la differenza.

Ogni innovazione promette maggiore efficienza. Eppure le organizzazioni non vivono soltanto di velocità e produttività. Vivono anche di fiducia, esperienza e collaborazione.

Amy Edmondson, docente alla Harvard Business School, ha dimostrato l'importanza della cosiddetta "sicurezza psicologica": la possibilità di segnalare un errore, fare domande o mettere in discussione una decisione senza timore di conseguenze. Quando l'AI entra nei processi decisionali, questo diventa ancora più importante. Un algoritmo può elaborare enormi quantità di informazioni, ma non può costruire una cultura aziendale fondata sulla responsabilità, sul confronto e sulla fiducia.

Per questo l'orchestratore del lavoro dovrà possedere qualità profondamente umane: leadership, capacità di ascolto, comunicazione, sensibilità etica e gestione del cambiamento.

Curiosamente, questa riflessione non nasce oggi. Da oltre un secolo la letteratura immagina il rapporto tra esseri umani e macchine. Nel 1920 Karel Čapek coniò il termine "robot" nell'opera R.U.R.; Isaac Asimov trasformò la convivenza con le macchine in una questione di regole e responsabilità; più recentemente Kazuo Ishiguro, nel romanzo Klara e il Sole, si è interrogato su ciò che resta profondamente umano quando una macchina è capace di osservare, apprendere e persino prendersi cura delle persone.

La realtà, però, è meno spettacolare della fantascienza e forse ancora più interessante. Non stiamo assistendo alla ribellione dei robot, ma a piccoli trasferimenti quotidiani di responsabilità: una bozza affidata a un assistente artificiale, una candidatura filtrata da un algoritmo, una previsione accettata senza conoscerne fino in fondo il ragionamento. L'orchestratore del lavoro potrebbe diventare il custode di questo delicato equilibrio.

C'è ancora molto di incerto in questa trasformazione, ma anche qualcosa di straordinariamente stimolante. Per la prima volta lavoriamo accanto a strumenti capaci non soltanto di moltiplicare la forza fisica, ma anche di produrre linguaggio, immagini, analisi e idee. È stato definito "co-intelligenza" questo nuovo rapporto tra persone e AI: non necessariamente una sostituzione del pensiero umano, ma una collaborazione ancora tutta da comprendere e governare.

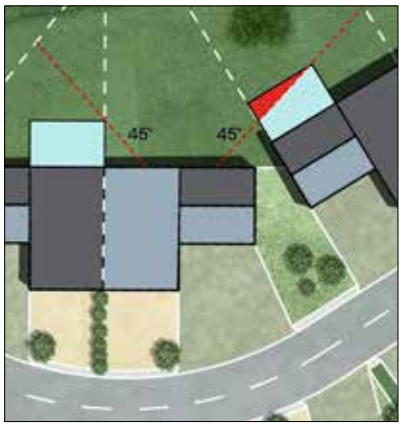
Il futuro non sarà determinato esclusivamente dalla potenza degli algoritmi. Dipenderà anche dalle regole, dai valori e dalle scelte organizzative con cui decideremo di utilizzarli. Ed è questo a rendere il nostro tempo tanto incerto quanto affascinante: non stiamo semplicemente assistendo all'arrivo di una nuova tecnologia. Stiamo partecipando alla ridefinizione di che cosa significhi lavorare, decidere e creare valore nelle organizzazioni.



SM La Notizia LONDRA

Un vicino amplia la casa? *Che rispetti la Regola dei 45° e non ci tolga luce*

Quando si parla di ampliamenti residenziali, uno degli argomenti più dibattuti è senza dubbio la Regola dei 45°. Spesso viene citata come se fosse una norma di legge, ma in realtà rappresenta molto di più: è uno dei principi fondamentali utilizzati dalle autorità urbanistiche britanniche per valutare il rapporto tra un nuovo intervento edilizio e il diritto dei vicini a mantenere adeguati livelli di luce naturale, sole e qualità degli spazi abitativi.



La luce naturale è una risorsa preziosa. Non migliora soltanto il comfort degli ambienti, ma influisce direttamente sul benessere delle persone, sulla salute e sulla qualità dell'abitare. Per questo motivo, ogni intervento di ampliamento deve essere progettato con attenzione, considerando non solo le esigenze del proprietario, ma anche il contesto urbano e le abitazioni circostanti.

La Regola dei 45° è uno strumento di valutazione urbanistica adottato da molte autorità locali nel Regno Unito per verificare se un'estensione possa compromettere la luce naturale o la visuale delle proprietà confinanti.

Il principio è relativamente semplice: si traccia una linea immaginaria di 45° dalla finestra principale dell'abitazione vicina. Se il nuovo volume edilizio supera questa linea, il progetto potrebbe avere un impatto maggiore sulla proprietà confinante e richiedere una valutazione più approfondita.

È importante precisare che la Regola dei 45° non è una legge. Non è prevista dal Town and Country Planning Act né dalle Building Regulations. Si tratta di una linea guida progettuale, spesso contenuta nei documenti urbanistici delle singole autorità locali, che aiuta i tecnici a valutare il possibile impatto sulla qualità dell'ambiente costruito.

Negli ultimi anni, il modo di valutare gli ampliamenti è diventato sempre più sofisticato.

Oltre alla Regola dei 45°, molte amministrazioni fanno riferimento alla guida del Building Research Establishment (BRE), Site Layout Planning for Daylight and Sunlight – A Guide to Good Practice, che introduce analisi tecniche come il Vertical Sky Component (VSC), il No Sky Line (NSL) e gli Annual Probable Sunlight Hours (APSH).

Questi strumenti consentono di valutare scientificamente la quantità di luce naturale e di sole che raggiunge un edificio, superando il semplice controllo geometrico.

In altre parole, oggi un progetto viene giudicato per il suo impatto reale e non soltanto per il rispetto di una linea tracciata su un disegno.

L'esperienza insegna che non esistono formule universali.

Un ampliamento che supera la Regola dei 45° può comunque essere approvato se dimostra di non compromettere significativamente la qualità della vita dei vicini. Al contrario, un progetto che la rispetta potrebbe essere respinto qualora generi problemi di privacy, alteri il carattere dell'edificio o risulti eccessivamente dominante nel contesto.

Progettare significa comprendere il luogo, interpretarne le caratteristiche e trovare il giusto equilibrio tra le esigenze del cliente, il rispetto del vicinato e gli obiettivi della pianificazione urbanistica.

La Regola dei 45° rappresenta uno degli strumenti che utilizziamo alla "Natalia Giacomino Architects" durante il processo progettuale, ma non è mai l'unico. Ogni intervento viene sviluppato attraverso un'attenta analisi del sito, dell'orientamento, della luce naturale, del rapporto con gli edifici confinanti e delle politiche urbanistiche locali.

L'obiettivo non è semplicemente ottenere un permesso di costruire, ma creare spazi che migliorino la qualità della vita, rispettino il contesto esistente e rappresentino un valore duraturo per chi li abita.

Perché la buona architettura non nasce dal rispetto meccanico delle regole, ma dalla capacità di comprenderne il significato e trasformarlo in un progetto di qualità.

Natalia Giacomino

SM PhotoNews La Notizia LONDRA
CULTURA - SPETTACOLO - ECONOMIA - POLITICA - SPORT - INFORMAZIONE
Seguici anche su:
www.lanotizialondra.com

FRODI BANCARIE IN AUMENTO, DIFENDETEVI COSÌ


Gilberto Busti

Negli ultimi anni le truffe finanziarie digitali sono cresciute in modo costante, di pari passo con la diffusione di home banking, app di risparmio e piattaforme di trading online. Le banche e gli intermediari investono cifre importanti in sicurezza informatica, ma nessun sistema, per quanto sofisticato, può sostituire l'attenzione dell'utente. La prima linea di difesa, ancora oggi, è il comportamento delle persone.

Le banche adottano crittografia avanzata, autenticazione a due fattori, monitoraggio continuo delle transazioni e sistemi antifrode automatizzati. Tuttavia i criminali informatici non attaccano quasi mai direttamente i server bancari, troppo protetti per essere violati con facilità. Puntano invece sull'anello più debole della catena: l'utente. Phishing, smishing
(truffe via SMS), vishing (telefonate fraudolente) e falsi siti che imitano quelli ufficiali restano le tecniche più usate, perché fanno leva sulla fretta, sulla paura o sulla fiducia delle persone, non su falle tecniche.

È sempre opportuno verificare l'origine delle comunicazioni. Nessuna banca seria chiede via email, SMS o telefono di comunicare password, codici OTP o dati della carta. In caso di dubbio, meglio chiudere il messaggio e contattare direttamente l'istituto tramite i canali ufficiali, senza cliccare su link ricevuti.

Prima di inserire credenziali nei siti web, è importante verificare che l'URL sia corretto e che la connessione sia protetta (il lucchetto nella barra degli indirizzi). I truffatori creano spesso domini quasi identici a quelli originali, con piccole variazioni difficili da notare di fretta.

Alcune precauzioni possono essere prese per evitare il peggio:

Attivate l'autenticazione a due fattori su tutti i servizi che lo consentono, così che una password rubata non sia sufficiente per accedere al conto.

Usate password uniche e complesse per ogni servizio, evitando di riutilizzare la stessa combinazione su più piattaforme, e valutare l'uso di un gestore di password.

Aggiornate regolarmente dispositivi e app, perché molti attacchi sfruttano vulnerabilità note per cui esiste già una correzione disponibile.

Diffidate delle offerte troppo vantaggiose, specialmente in ambito di investimento: rendimenti garantiti e altissimi in poco tempo sono quasi sempre il segnale di una truffa, soprattutto quando si tratta di piattaforme poco conosciute o non autorizzate da autorità come, ad esempio in Italia la Consob o Banca d'Italia, Financial Conduct Authority (FCA) nel Regno Unito.

Monitorate periodicamente i movimenti del conto, per accorgersi tempestivamente di operazioni sospette e poter agire subito, contattando la banca per bloccare eventuali transazioni non autorizzate.

Evitate reti Wi-Fi pubbliche non protette per operazioni bancarie o di investimento, e preferite la connessione dati mobile o una rete domestica sicura.

L'intelligenza artificiale gioca oggi un ruolo ambivalente in questo scenario, rappresentando sia uno strumento di difesa sia, purtroppo, un'arma nelle mani dei truffatori.

Sul fronte della protezione, le banche utilizzano sistemi di intelligenza artificiale per analizzare in tempo reale milioni di transazioni e individuare pattern anomali: un pagamento effettuato in un orario o in un luogo insolito, un importo fuori dalle abitudini del cliente, o una sequenza di operazioni sospette possono attivare blocchi automatici o richieste di verifica aggiuntiva. Questi sistemi imparano continuamente dai nuovi tentativi di frode, diventando via via più efficaci nel riconoscerli prima che causino danni.

Allo stesso tempo, però, l'intelligenza artificiale generativa ha reso le truffe più sofisticate e difficili da riconoscere. Le email di phishing, un tempo spesso riconoscibili per errori grammaticali o formulazioni goffe, oggi possono essere scritte con un linguaggio perfetto e personalizzato. Ancora più preoccupante è la diffusione delle tecniche di deepfake: sonostati documentati casi di cloni vocali usati per impersonare familiari o dirigenti aziendali al telefono, chiedendo bonifici urgenti, e persino video falsificati di persone note usati per
promuovere finti investimenti su criptovalute o azioni.

Per questo motivo, oggi più che mai, è importante mantenere un sano scetticismo anche di fronte a contenuti che sembrano autentici: una voce familiare al telefono, un video convincente o un messaggio scritto in modo impeccabile non sono più garanzia di autenticità. In caso di richieste urgenti di denaro, anche se provenienti apparentemente da
persone conosciute, è sempre consigliabile verificare tramite un canale diverso da quello usato per il contatto iniziale, ad esempio chiamando direttamente la persona con un numero già salvato in rubrica.

Se si sospetta di essere vittima di una truffa, è fondamentale agire rapidamente: contattate subito la vostra banca per bloccare la carta o il conto, cambiare le password compromesse, sporgere denuncia alle forze dell'ordine e conservare ogni prova della comunicazione fraudolenta, come screenshot di email o messaggi.

La sicurezza digitale in ambito finanziario è una responsabilità condivisa tra istituti e utenti. Le piattaforme offrono strumenti sempre più avanzati, ma la consapevolezza personale resta insostituibile. L'intelligenza artificiale, da parte sua, sta ridisegnando gli equilibri di
questa battaglia: rende più efficace la difesa, ma offre anche ai truffatori strumenti prima impensabili. In questo scenario in continua evoluzione, informarsi, restare aggiornati e coltivare un pizzico di sana diffidenza rimangono le armi più efficaci per proteggere i propri risparmi.



Dollaro, *perché ci abbandoni?*

Per gran parte del XX secolo, il dollaro americano è stato quanto di più vicino possibile a una sorta di valuta universale, la moneta con cui si misura il valore delle altre monete, un ruolo che una volta era stato ricoperto dalla sterlina britannica.

Oggi, senza che nessuno se ne sia praticamente accorto, emergono le prime indicazioni secondo cui la moneta Usa - il dollaro 'forte' - starebbe perdendo, seppure gradualmente, questo particolare ruolo. Il dollaro, nella prima metà del 2025 ha segnato la sua maggiore perdita di valore dal 1973.

Infatti, il 'dollar index', un indice che misura il suo valore rispetto a una selezione di valute dei paesi che sono i principali partner commerciali degli Usa, è calato dell'11% tra gennaio e la fine di giugno del 2025. Il declino ha segnato la fine di un ciclo di particolare forza per la valuta americana, iniziato nel 2010 e conclusosi nel 2024, durante il quale il dollaro si era apprezzato di circa il 40%.

Del resto, è normale che, confrontate tra loro, le valute oscillino, salendo e scendendo l'una rispetto alle altre. È anche vero però che l'andamento del dollaro appare sempre più instabile con il passare del tempo.

Il dollaro in questi anni è stato una sorta di 'ancora' per il sistema economico internazionale, come del resto anche per gli Usa, il paese rappresentato dalla valuta 'verde'… Cosa succederebbe nel mondo - e nelle economie del mondo - se la valuta Usa, o il Paese stesso, perdessero il ruolo che hanno occupato all'incirca dalla fine della Seconda guerra mondiale? Ve lo immaginate l'euro - una valuta emessa da una sorta di comitato - e la stessa Europa alle prese con un mondo dove non ci sono dollari Usa a fare da garante? Dovremmo ancora scommettere sull'eccentrico Donald Trump?

James Hansen



AMORE E DINTORNI

Rubrica a cura di Gianna Vazzana
notiziedalcuore@gmail.com

If I stop pretending I'm nice&easy, *will my boyfriend accept the real me?*

Lizzie writes:
I've been with my boyfriend for almost a year and he often tells me how happy he is to have finally found someone sweet, laid-back and easy to be with.
The problem is, I'm starting to realise that when we first met, I was trying quite hard to be the kind of woman I thought men wanted. I tried to be soft and accommodating, not argue too much and sometimes kept my opinions to myself.
But that's not really me. I'm opinionated, ambitious and usually quite assertive. Lately I'm finding it exhausting to keep biting my tongue, but I'm also scared that if I suddenly start being completely myself, he won't like me as much.

Dear Lizzie,

The first time I watched My Fair Lady, I remember thinking, "Wouldn't it be wonderful to find someone who could teach us how to be perfect?" Years later, after spending a great deal of time thinking about what it means to be our authentic selves, I see it very differently. No, it wouldn't be wonderful at all. The funny thing is, the film was trying to tell me that all along. I just wasn't ready to hear it.

Today, though, the story feels so relevant to what you are going through that I can't help but tell you about it.

My Fair Lady takes us to Edwardian London, where Eliza Doolittle, a Cockney flower girl with a strong working-class accent, meets Henry Higgins, a professor of phonetics who believes that the way we speak determines how society sees us. Higgins is convinced that he can transform Eliza so completely that she could pass for a duchess. After months of lessons and hard work, he succeeds.

The trouble is that Higgins often treats Eliza as his creation rather than as a person. Eventually, she rebels. He may have transformed the way she speaks, the way she behaves and the place she can occupy in society, but Eliza refuses to remain nothing more than the successful result of his experiment.

The musical leaves the possibility of romance between them open. George Bernard Shaw, however, had something quite different in mind when he wrote Pygmalion, the play on which My Fair Lady is based. Shaw's Eliza chooses independence. She doesn't want to be Higgins's creation. She wants to be seen as a human being with a will of her own.

And really, who would want to spend their life with someone who sees them as a collection of qualities to be shaped into their own idea of perfection?

Shaw's Pygmalion takes its inspiration from the ancient myth of Pygmalion and Galatea. In Ovid's story, Pygmalion is a sculptor who falls in love with Galatea, the statue he has created. To him, she is perfect: she embodies his ideal so completely that he falls in love with his own creation.

Running through all these stories is the same idea: loving someone because they embody an ideal of perfection we have already imagined.

But there is something particularly interesting about your story, Lizzie. Nobody seems to have asked you to become Eliza or Galatea. You did something even more complicated: you decided which qualities would make you most "lovable" and then began moulding yourself accordingly.

And you are certainly not alone.

In The Art of Loving, Erich Fromm argues that we often approach love by asking how we can become lovable, rather than how we can learn to love. We ask ourselves what will make us desirable and which version of ourselves is most likely to be chosen.

And that is where your problem begins.

Because the strategy can work. The woman you created was chosen. But how long can you keep playing her?

There is something else I would like you to consider, though. Are the qualities your boyfriend loves about you really incompatible with who you are?

Being kind doesn't mean always saying yes. Speaking respectfully doesn't mean never disagreeing. Being assertive doesn't make you aggressive. Being ambitious doesn't make you selfish. And speaking up when something bothers you doesn't mean you are looking for an argument.

This is where I think we need to distinguish between growth and performance.

Growth is about working on ourselves because we want to become the person we aspire to be. Performance is about changing ourselves because we think a particular version of us is more likely to be chosen.

I can learn to express my opinions more gently without giving up my opinions. I can become more empathetic, more patient and a better listener without believing that I have to be endlessly sweet and accommodating in order to deserve love.

In the first case, I am growing. In the second, I am trying to control how somebody else sees me. And that distinction changes everything.

We don't cultivate our best qualities to make ourselves more choosable. We cultivate them because they make us more capable of loving and connecting with others without hiding behind our fears and defence mechanisms.

Becoming a better version of ourselves doesn't mean becoming somebody else. It means becoming more fully ourselves, without allowing the fear of rejection to decide which parts of us are safe to reveal.

So I can't promise you that if you start showing your boyfriend the ambitious, assertive, opinionated Lizzie too, he will love you even more. He might. He might not.

And perhaps that uncertainty is exactly what you were trying to escape by becoming Galatea.

When Pygmalion looks at Galatea, he sees his own idea of perfection reflected back at him. In a sense, what delights him is the image he created himself.

But you are not a statue, Lizzie. And if being the woman your boyfriend loves requires you to hide your opinions, make yourself less ambitious and constantly monitor how much of yourself you allow him to see, then perhaps the most important question is no longer whether he loves you or Galatea, but: how much of you is left in this relationship?

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

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



GIOVANI TALENTI ITALIANI IN UK: *UN PREMIO VI ATTENDE!*

Si facciano avanti i giovani professionisti italiani "che si sono distinti nel Regno Unito per il proprio percorso e per il contributo alle relazioni tra Italia e UK": sono ufficialmente aperte le candidature per la 13ª edizione del Talented Young Italians Award (TYI).

Il Premio è assegnato dall'associazione TIUK (creata a supporto dei giovani talenti italiani in Uk) proprio per dare "visibilità e riconoscimento" a queste nuove leve che hanno dato ottima prova di se' in sette categorie (Finanza e Servizi, Industria e Commercio, Ricerca e Innovazione, Media e Comunicazione, Arti e Cultura, Ospitalità e Scienze Biomediche).

Le candidature, corredate dalla documentazione richiesta, vanno inviate a awards@italiantalents.uk entro il 1° novembre, con la premiazione in calendario per il 7 dicembre in Ambasciata a Londra.

Tutte le informazioni sui requisiti e sulle modalità di candidatura sono disponibili nella pagina dedicata al Talented Young Italians Award del sito (TIUK.https://talenteditalians.uk/awards).

CORDOGLIO PER SCOMPARSA DI ERNESTO PELLEGRINI



Addio allo storico Maitre d'Hotel dell'Hilton Ernesto Pellegrini. I Maestri del Lavoro U.K. perdono una figura rappresentativa nel mondo dell'accoglienza.

Originario di Montecatini, attivo nel volontariato del 'Cancer Research', Pelligrini è scomparso all'età di 83 anni e a piangerlo sono la moglie Avril, il figlio Nicholas, la cognata Agata e i nipoti Stella, Isabella e Jossi.

Amici e colleghi lo ricordano come "una persona vera, sincera e laboriosa" con "uno straordinario senso del dovere e dell'ospitalità".



SM La Notizia

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



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

ENULA,

LA VERSATILE PIANTA CURATIVA "NATA DALLE LACRIME DI ELENA"

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

Nome scientifico: *Inula helenium L.*
Nome comune: enula campana, enula, elenio
Dall'inglese: *Elecampane*
Famiglia botanica: *Asteraceae*

Pianta erbacea perenne che non passa inosservata. Può raggiungere facilmente i 2 metri di altezza, con una crescita quasi regale. I fusti sono robusti, eretti, leggermente scanalati. Durante l'estate e all'inizio dell'autunno, l'enula produce grandi fiori giallo oro, simili a margherite dai petali sottili e lunghi, che si aprono come piccoli soli. La parte più preziosa della pianta, però, è nascosta sotto terra: una radice carnosa, aromatica, dal profumo caldo e balsamico, che ricorda un misto di zenzero, violetta e camomilla.

Origine e habitat. L'enula campana è originaria delle regioni temperate dell'Europa centro orientale e dell'Asia occidentale. Cresce da secoli senza che ci sia stato l'intervento umano, nei prati umidi, sui pendii freschi e lungo i corsi d'acqua. La sua diffusione verso l'Europa occidentale è iniziata molto presto: già in epoca romana veniva coltivata come pianta medicinale e, nel Medioevo, era comune nei giardini dei monasteri.

Parti usate. La parte utilizzata è la radice, raccolta dal secondo anno di vita, quando contiene la maggior quantità di principi attivi. Dopo la raccolta viene lavata, tagliata ed essiccata in luoghi ben ventilati. Tradizionalmente la radice si raccoglie in autunno quando raggiunge la sua massima concentrazione di sostanze utili.

Principi attivi. La radice di enula contiene l'inulina, un polisaccaride prebiotico che sostiene la flora intestinale e rappresenta una delle componenti più abbondanti: nelle radici mature



può arrivare fino al 44%, rendendo l'enula una delle fonti naturali più notevoli di questa sostanza. Accanto all'inulina sono presenti composti terpenici, chiamati sesquiterpeni lattonici, tra cui l'alantolattone e il lisoalantolattone. La radice contiene inoltre l'olio essenziale (circa 1–3%).

Proprietà ed usi. *Inula helenium* è una delle piante medicinali più antiche della tradizione europea e per secoli è stata utilizzata come rimedio naturale per tosse, bronchiti, congestioni respiratorie e disturbi digestivi. La sua radice favorisce la digestione, stimola l'appetito e riduce il gonfiore, per cui veniva spesso impiegata come tonico nei cambi di stagione, soprattutto in autunno. Nei Paesi anglosassoni era considerata una pianta "riscaldante", capace di rinforzare il corpo durante i mesi freddi e non è raro trovare antiche ricette di birre, sidri e liquori aromatizzati proprio con l'enula.

L'inulina non viene digerita nello stomaco, né nell'intestino tenue.Arriva intatta al colon, dove nutre i batteri benefici del microbiota. Questo migliora la digestione, riduce il gonfiore ed aiuta a stabilizzare la glicemia dopo i pasti. L'inulina favorisce anche l'assorbimento di calcio e magnesio, sostiene la salute ossea ed aumenta la sensazione di sazietà, agendo come una fibra delicata che regolarizza l'intestino senza irritarlo. Accanto all'inulina, gli sesquiterpeni lattonici sono responsabili dell'azione espettorante, antimicrobica e antinfiammatoria. La loro miscela, chiamata elenina, possiede anche proprietà antifungine, antielmintiche e diuretiche. Per queste ultime proprietà l'enula veniva tradizionalmente consigliata contro la gotta.Inoltre, gli steroli vegetali svolgono un'azione antinfiammatoria e lenitiva sulle mucose respiratorie e gastrointestinali, mentre l'acido ascorbico, che aggiunge un effetto antiossidante e tonico, sostiene le difese immunitarie nei mesi freddi.

La radice essiccata viene tradizionalmente utilizzata per preparare decotti, tinture e sciroppi balsamici. Il decotto è la forma più antica: piccoli pezzi di radice vengono fatti sobbollire per 10–15 minuti, ottenendo una bevanda aromatica e leggermente amara, ideale nelle giornate fredde. Per uso interno si può preparare anche un infuso molto semplice: basta un cucchiaio non proprio pieno di radice essiccata in una tazza di acqua bollente. Si spegne il fuoco, si copre e si lascia riposare per circa 10 minuti. Per ottenere un buon risultato, se ne bevono tre tazze al giorno, soprattutto per calmare la tosse o aiutare l'organismo ad eliminare gli acidi urici.

Controindicazioni. L'enula campana è generalmente sicura se utilizzata nelle dosi tradizionali. Tuttavia, i sesquiterpeni lattonici possono risultare irritanti per le mucose in soggetti sensibili. È sconsigliata in gravidanza e durante l'allattamento e va evitata in caso di allergia alle piante della famiglia delle Asteraceae. Come sempre, è consigliabile chiedere un parere medico se si assumono farmaci o si soffre di condizioni particolari.

Curiosità. Il nome *helenium* deriva dal greco *Helénē* e richiama la figura mitologica di Elena di Troia; secondo la leggenda, la pianta sarebbe nata dalle sue lacrime durante la prigionia, e un'altra tradizione racconta che Elena la stringesse in mano quando partì per Troia. Plinio il Vecchio riprese questo mito attribuendo all'elenio virtù cosmetiche, mentre gli autori dell'Antichità - da Dioscoride ad Alberto Magno - ne descrissero soprattutto le proprietà espettoranti e diuretiche. Nel Medioevo l'enula era considerata una pianta protettiva e veniva appesa nelle case per tenere lontane le malattie; in Inghilterra era celebre il detto *"Elecampane will the spirits sustain"*, che ne sottolineava il ruolo di tonico autunnale. Ancora oggi chi la coltiva la percepisce come una pianta dal fascino antico, capace di unire mito, storia e tradizione erboristica.

ARRIVA L'INVERNO, È TEMPO DI MIELE



Definito spesso "oro liquido", il miele da secoli è utilizzato nella tradizione popolare per le sue proprietà lenitive e oggi sappiamo che tali effetti sono sostenuti da una composizione biochimica complessa. Il miele contiene oltre 180 composti diversi, tra cui zuccheri semplici (prevalentemente fruttosio e glucosio), enzimi, amminoacidi, vitamine, minerali e una vasta gamma di sostanze antiossidanti, quali polifenoli e flavonoidi.

È proprio questa frazione minoritaria – costituita da composti fenolici, acidi fenolici, flavonoidi, carotenoidi e vitamina C – a conferire al miele gran parte delle sue proprietà biologiche. In inverno, oltre 6 italiani su 10 (64,2%) lo consumano quando hanno problemi alle vie respiratorie o non si sentono bene, mentre il 65,6% ne riconosce l'impiego medicamentoso per sedare la tosse e calmare il mal di gola.

Oltre 1 italiano su 2 (55,1%) sceglie il miele per le sue proprietà antibatteriche naturali, il 51% lo preferisce perché naturale e privo di additivi. Ma c'è anche un'altra proprietà, forse meno nota: il miele è considerato un vero e proprio comfort food. Per oltre 1 italiano su 2 (55,4%) la situazione che ispira maggiormente l'utilizzo del miele è a casa, come coccola, in totale relax.

Non meno importante la dimensione emotiva: l'85% ritiene che il miele faccia bene all'umore, grazie al fatto che favorisce l'assorbimento del triptofano nel cervello, precursore della serotonina, il neurotrasmettitore del buonumore. Non è raro, infatti, che una tazza di latte caldo o una tisana dolcificata con miele rappresenti il rito serale per eccellenza, un gesto che unisce il bisogno di calore alla ricerca di un sapore autentico e avvolgente.

Il miele – spiega Elisabetta Bernardi, Specialista in Scienza dell'Alimentazione, biologa e nutrizionista - rappresenta un alimento naturale di grande interesse dal punto di vista nutrizionale e funzionale. La letteratura scientifica ne evidenzia la ricchezza in composti bioattivi, in particolare polifenoli e flavonoidi, associati ad attività antiossidante e alla modulazione dei processi infiammatori. Le sue caratteristiche chimico-fisiche, come il basso contenuto di acqua, il pH mediamente acido (intorno a 3,9) e la presenza di perossido di idrogeno derivante dall'attività enzimatica, contribuiscono a creare un ambiente sfavorevole alla proliferazione microbica.

Alcuni studi preclinici e clinici suggeriscono inoltre un possibile ruolo del miele nel sollievo della tosse (in particolare quella notturna) e nel supporto del benessere gastrointestinale.

Durante l'inverno possono aumentare episodi di bruciore gastrico, spesso associati a cambiamenti nelle abitudini alimentari e a pasti più abbondanti. La consistenza viscosa del miele può allora favorire un effetto lenitivo a livello della mucosa gastroesofagea contribuendo alla formazione di uno strato protettivo temporaneo nel tratto superiore dell'esofago e favorendo una sensazione di sollievo nei soggetti con reflusso.

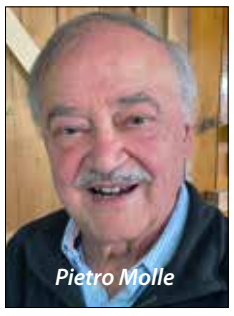
Non basta il miele (sconsigliata la somministrazione a bambini sotto un anno d'età) contiene composti bioattivi, in particolare acidi fenolici e flavonoidi, che contrastano lo stress ossidativo, un processo fisiologico coinvolto nei meccanismi di invecchiamento cellulare, e sono un fattore rilevante nel mantenimento dello stato di salute generale. Il contenuto e il profilo dei composti fenolici nel miele variano in base all'origine botanica e geografica.

Studi in vitro e preclinici suggeriscono che alcuni tipi di miele possano esercitare un'attività prebiotica, favorendo positive modificazioni del microbiota intestinale. In modelli sperimentali, il miele ha inoltre mostrato la capacità di creare condizioni meno favorevoli alla proliferazione di alcuni microrganismi intestinali, mentre potrebbe sostenere la crescita di specie ritenute benefiche. D

Inserito all'interno di una routine serale rilassante, il consumo moderato di miele può indubbiamente contribuire tramite le sue molteplici proprietà alla sensazione di comfort e rilassamento.



Tappa a Towcester, antica città romana del latte


Pietro Molle

In questi ultimi anni è cresciuto in UK l' interesse per gli scavi e la presenza dei romani in Britannia. Questo risveglio è dovuto in massima parte alla facilità d'uso dei nuovi mezzi di ricerca ma anche al cambiamento del passato "disagio" di mettere in luce quei tasselli di storia che mancavano alla narrazione compiuta della presenza dei romani in questa nazione.

Per esempio, la RRRA (Roman Road Research Association), una associazione senza scopi di lucro ha prodotto - utilizzando i mezzi scientifici più moderni - una interessante serie di indagini e di studi sulla ubicazione delle strade romane segnalate dai più importanti documenti antichi, come la Cosmografia di Ptolomeo, l'Itinerarium Antonini, la Tabula Peutingeriana, la Cosmografia Ravennate, e la Notitia Dignitatum, pubblicati tra il primo ed il settimo secolo dopo Cristo. La nascita della RRRA ha avuto come suo gettito propulsore le pubblicazioni del Professore Ivan D. Margary ed in special modo il suo libro "Roman Roads in Britain" (1955). La novità che più sorprende è il fatto che lo scopo di questa associazione non è solo quello di scoprire i ruderi dell'era romano-britannica ma quello di far conoscere le opere ed il patrimonio culturale lasciato dai romani non solo agli studiosi ma anche alla popolazione. Un comportamento questo che è molto diverso da quello avuto dagli accademici nei secoli passati.

Il documento antico più studiato e seguito anche dalla RRRA è l'Itinerarium Antonini, un elenco di 256 vie di comunicazione operative in tutto l'impero che, come abbiamo visto, è stato definitivamente pubblicato durante il regno dell'Imperatore Caracalla (211-217 d.C). Nella parte che riguarda specificamente la Britannia (Iter Britanniarum), questo documento riporta, tra Dunstable e Wroxeter, un buon numero di importanti postazioni romane lungo la Watling Street, come Magiovinium in Buckinghamshire, Lactodorum e Bannaventa in Northamptonsire, Venonis in Leicestershire, Manduessedum in Warwickshire, Letocetum e Pennocrucium in Staffordshire ed infine Uxacona e Viroconium Cornoviorum in Shropshire.

Queste località venivano utilizzate sia come posti di guardia dai soldati che come luoghi di sosta dai commercianti e viaggianti per ristorarsi e far riposare o cambiare i cavalli durante i loro lunghi viaggi.

Tra le postazioni sopra nominate, quelle che contavano un apprezzabile numero di abitanti ed un maggiore flusso di commercio erano Lactodorum (Towcross), Venonis (High Cross), Letocetum (Wall) ed infine Viroconium Cornoviorum (Wroxeter). Quest'ultima fermata era la città più importante per la sua storia e per la sua posizione geografica, dove aveva fine l'originaria Watling Street e dove si fermerà anche il nostro viaggio.

Proprio dove la Watling Street incontra il fiume Tove, un piccolo fiume che si snoda per 15 miglia tra la verde e pianeggiante contea del Northamptonshire prima di confluire nel fiume Great Ouse; i romani avevano costruito una roccaforte durante la prima occupazione della Britannia (43 d.C.) e la chiamarono Lactodorum e cioè il "luogo dove si produce latte". In poco tempo questa roccaforte divenne un centro abitato con tutti i confort di cui, come abbiamo visto, i romani erano capaci di arricchire le loro abitazioni. Con la venuta dei Sassoni, Lactodorum cambiò nome in Tofeceaster, una unione di due parole: Tofe (oppure Tove) e ceaster, parola che deriva dal latino castrum (fortezza), per significare "Fortificazione sul fiume Tove". Questa località oggi è chiamata Towcester e vanta il record di essere il luogo che è stato abitato, ininterrottamente, più a lungo di tutta l'Inghilterra. La storia dei suoi abitanti in questo luogo è stata documentata infatti, dagli inizi dall'era della pietra fino ad oggi.

E' famosa la statua di una testa di donna dalle proporzioni più grandi della realtà, ritrovata durante gli anni 80 del 1800, mentre alcuni operai stavano costruendo una diga di riserva d'acqua per la città di Towcester. La sua faccia dai grandi occhi rappresenta la fusione tra l'arte celtica e l'arte romana. Essa era posizionata sulla parte superiore di una tomba lungo la Watling Street. La scultura oggi è conservata al British Museum. Da racconti e foto d'epoca, si sa che insieme alla testa della donna ne furono ritrovate altre due che furono deposte nel giardino di case vicine agli scavi, poi sparite e mai più ritrovate.

La pronuncia di Towcester è Towster, proprio come quando si vuole nominare il tostapane in lingua inglese. Il motivo per cui non si pronunciano le due lettere intermedie "ce", che pur sempre si scrivono, è un fatto interessante che si verifica in tanti altri nomi di località create dai romani e vale la pena raccontarlo.

Quando abbandonarono la Britannia nel quinto secolo d.C., le legioni romane lasciarono una fitta rete di basi militari e città fortificate, circondate da solide mura. Le prime tre tribù che invasero la Britannia furono gli Angli provenienti dalla Germania/Danimarca, i quali si stabilirono nella parte orientale e centrale dell'Inghilterra, poi i Sassoni provenienti dalla Germania/Olanda che si presero la parte meridionale dell'Inghilterra ed infine gli Juti della Danimarca che si fermarono nel sud, occupando l'attuale Kent e l'isola White. Verso la metà del nono secolo, anche i Vichinghi dalla Danimarca decisero di invadere l'Inghilterra e dopo aver battagliato contro i piccoli regni degli Anglo-Sassoni, ne occuparono molta parte. La loro occupazione però durò poco tempo perché gli Anglo-Sassoni, con a capo Alfredo il Grande, re del Wessex, si riorganizzarono e sconfissero i Vichinghi confinandoli in un'area designata con il nome di Danelaw. Il trattato di Wedmore firmato da Re Alfredo e dal comandante nemico Guthrum nell'878, obbligava i Vichinghi a lasciare il Wessex e imponeva allo stesso Guthrum di convertirsi al cristianesimo. Infine, nel 1066 vennero i Normanni dalla Francia del Nord che sconfissero tutti gli altri e si stabilirono definitivamente in tutta l'Inghilterra e nel Galles.



Gli Angli i Sassoni e gli Juti chiamarono quelle città che avevano trovato ben fortificate aggiungendo al nome di loro scelta la parola latina castrum (fortezza), poi trasformatasi in ceaster, cester e chester. Il suffisso venne adottato da tutti gli altri popoli invasori che seguirono, con delle variazioni nella pronuncia secondo la loro provenienza. Per esempio i Sassoni provenienti dalla Francia, non riuscivano a pronunciare correttamente la "ce" che, come si ricorda nell'aneddoto dei Vespri Siciliani sulla parola "cecin" pronunciavano a mo' di 's' producendo un suono sgradevole. La soluzione fu quella di ignorare nella pronuncia completamente la sillaba "ce", come in Leicester che è letta Lester, così come Bicester è detta Bister e Frocester viene letta Froster. In Worchester le cose si complicano di più perché non solo la "ce" di cester rimane muta ma la ster si trasforma in sta e quindi Worchester va pronunciata "Woosta". Detto questo, il nome di Cirencester va pronunciato con tutte le sillabe: Ciren-ce-ster, essendo l'unica eccezione a questa regola.

I Vichinghi, a loro volta, copiando il suono della loro lingua nativa dell'Old Norse, facevano suonare la "c" di caester come la "K" e quindi il suffisso viene trasformato in caster nelle città del nord Inghilterra dove si erano stabiliti dopo la loro sconfitta, come in Lancaster, Ancaster, Doncaster e Tadcaster.

E a complicare le cose c'è il fatto che l'ortografia di questi nomi di città si era standardizzata già prima che avvenissero questi cambiamenti fonici con il risultato che il loro nome viene sempre scritto mantenendo la grafia della parola come scritta dai primi invasori del quinto secolo.

In realtà la difficoltà non è solo per coloro che non conoscono la corretta pronuncia di queste città, ma anche per i poeti che debbono contendere con la rima e le cadenze dei versi in lingua inglese. Per esempio Shakespeare, da grande maestro quale lui era, nella tragedia di King Richard III, nella cadenza dei versi conta due sillabe, anche se le parole scritte di Leicester e di Gloucester ne contenevano tre (Atto 5, scene 2, 5 e Atto 1, scena 1).



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

LL
LABORO LAWYERS
www.laborolawyers.com
info@laborolawyers.com • 020 7316 3032
239 Kensington High Street • London • W8 6SN

L'artista
since 1985
PASTA - PIZZA - VINO - GELATO
L'artista
est. 1985
NW11 - UNDER THE BRIDGE
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

SM La Notizia LONDRA

SULLE TRACCE DELL'ARANDORA STAR

La "più grande tragedia dell'emigrazione italiana", e cioè l'affondamento dell'Arandora Star con la morte di 446 internati italiani residenti nel Regno Unito, e' stata rievocata lo scorso 5 ottobre a Roma alla Camera dei Deputati dove è stato presentato un libro incentrato su quel drammatico e sanguinoso evento bellico.

"Sulle tracce della nave Arandora Star- 02 luglio 1940" il titolo del volume, scritto da Francesco Morelli, presidente della sezione irlandese dell'Associazione Nazionale Carabinieri. Punta a "restituire dignità con dei nomi, con dei visi, con delle storie a tutte queste persone innocenti".

Arandora Star era una nave da crociera britannica requisita per esigenze belliche e caricata di internati civili di Paesi in guerra con il Regno Unito. Era diretta in Canada e fu affondata – il giorno dopo la partenza da Liverpool - da un sommergibile tedesco U-47, il 2 luglio 1940 nelle acque dell'Atlantico settentrionale con la perdita di 865 vite umane.

"Gli internati italiani, tedeschi e austriaci che morirono il 2 luglio 1940 vennero scelti in base alla pura nazionalità, e quindi parliamo di tanti innocenti che persero la vita per nessuna colpa commessa. Questa è la più grande tragedia dell'emigrazione italiana", ha detto Francesca Onori, la deputata del partito Azione che ha promosso la presentazione dell'opera di Morelli.

"Questa vicenda – ha spiegato l'autore – è stata lasciata in un dimenticatoio per troppi anni. Quando iniziai le



ricerche ho capito il perché: la gente che era rimasta in Inghilterra aveva paura di parlare, perché aveva paura che 'mamma Inghilterra' potesse fare qualcosa contro di loro. Quindi alla fine della guerra, anche se avevano i morti in casa, non ne hanno parlato. Addirittura hanno cambiato i nomi ai figli: invece di chiamarli 'Giovanni', li hanno chiamati 'John', proprio per nascondere l'identità degli italiani in Inghilterra".

Morelli ha visitato tremila cimiteri in sei anni, tomba per tomba, per cercare di trovare qualche indizio sugli italiani morti sulle coste irlandesi e scozzesi che riemersero dalle acque e furono sepolti dalla gente del posto.

Il parlamento italiano ha di recente creato una Giornata Nazionale in memoria della tragedia dell'Arandora Star, da celebrare l'11 ottobre di ogni anno.

ARTURO DI STEFANO IN MOSTRA ALL'ISTITUTO DI CULTURA

Riflettori punti all'Istituto italiano di Cultura di Londra su un artista anglo-italiano di grande spicco: il pittore e incisore Arturo Di Stefano, nato nel 1955 a Huddersfield, nello Yorkshire, da genitori emigrati nel Regno Unito dalla Penisola.

L'istituto rende omaggio a Di Stefano con una mostra che celebra il legame duraturo tra l'artista e e l'Italia, ispirata a ricordi, luoghi e incontri che hanno plasmato la sua visione.

Inaugurata il 12 ottobre, in calendario fino al 13 novembre, l'esposizione e' stata voluta dal pittore come "modo di ringraziare l'Italia e l'Istituto Italiano di Cultura di Londra per l'aiuto decisivo ricevuto all'inizio della sua carriera".

Diventato famoso per opere figurative e architettoniche evocative che esplorano la memoria, la storia e l'atto stesso del dipingere, Di Stefano ha studiato al Liverpool Polytechnic, al Goldsmiths' College e al Royal College of Art di Londra. Alcuni anni dopo aver lasciato il college ha ottenuto una borsa di studio del governo italiano che gli ha consentito di vivere e lavorare a Torino per un anno. Ha successivamente dichiarato che il periodo trascorso a Torino lo ha reso il pittore che è oggi.

I legami di Arturo con l'Italia sono intellettuali. La scelta di Torino aveva a che fare tanto con gli scrittori della città – ha realizzato ritratti di Cesare Pavese e Primo Levi – quanto con i suoi portici, i monumenti e l'arte, sebbene la "Sacra Sindone" sia stata un'ispirazione costante, un'immagine fondativa di ritratto, la traccia di una persona reale, l'immagine di Cristo stesso.

Le figure culturali sono state un soggetto più generale dei suoi dipinti, come le case di Londra dove i poeti Arthur Rimbaud e Paul Verlaine e il pittore Vincent van Gogh vissero per brevi periodi. Oltre ai luoghi, realizza ritratti di amici e colleghi artisti come il filosofo Yehuda Safran, lo storico del graphic design Richard Hollis e il pittore Tony Eyton.

I soggetti italiani hanno chiaramente queste immagini hanno una poesia e una storia che sono importanti per l'artista. Il dipinto di Villa San Giovanni (2003) è ad esempio l'immagine del porto da cui il padre di Arturo si sarebbe imbarcato nel dopoguerra per il lungo viaggio verso una nuova vita nel nord dell'Inghilterra. Alcuni spunti sembrano scelti per la sfida che rappresentano per il pittore, come le sedie di plastica bianche in Open air cinema, Orvieto (2016-17).





ROBERTO GAGLIONE
NOTARY PUBLIC • ENGLAND AND WALES
PER ASPERA AD ASTRA
GAGLIONE NOTARIES
... I TUOI NOTAI ITALIANI IN INGHILTERRA E GALLES ...
Landline: 020 7936 3555 Mobile: 07414974279
E-mail: info@gaglione.net

SM PhotoNews 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

Domenico Basilea - Email: dom@aquawm.co.uk
AQUA WEALTH MANAGEMENT
CONSULENZA FINANZIARIA
• SAVINGS & INVESTMENTS
• PENSIONS
• MORTGAGES
• PROTECTION
• INHERITANCE TAX PLANNING
• LONG-TERM CARE
• BUSINESS/CORPORATE ADVICE
• EQUITY RELEASE
• COMMERCIAL MORTGAGES
AQUA WEALTH MANAGEMENT LTD
Heath House 156a Sandridge Road St Albans Herts AL1 4AP
www.aquawm.co.uk | 01727 899 244 | info@aquawm.co.uk
YOUR FIRST MEETING IS AT OUR COST
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.


VILLA IGIEA
PALERMO
A ROCCO FORTE HOTEL
The best suite in Palermo
Bathed in Mediterranean light, the Donna France Suite embodies the elegance of Palermo's Belle Époque in a contemporary style.
VILLA IGIEA, SALITA BELMONTE 43, PALERMO, ITALY.
RECEPTION.VILLAIGIEA@ROCCOFORTEHOTELS.COM
+39 091 6312111
ROCCOFORTEHOTELS.COM

SM La Notizia LONDRA

GIÀ MAZZINI SI LAMENTAVA DEL *"CARO PREZZO DI TUTTO"* A LONDRA



Luigi Spezia

Giuseppe Mazzini trascorse periodi molto lunghi a Londra da esule, fuggito dall'Italia attraverso Svizzera e Francia per sfuggire alla polizia austro-ungarica che lo perseguitava a causa del suo pensiero e dell'impegno a favore della libertà dell'Italia.

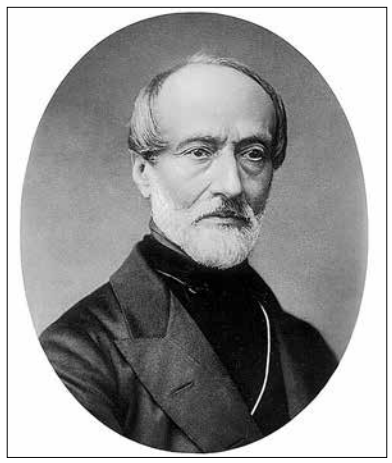
Uno dei personaggi più emblematici del nostro Risorgimento giunse a Londra il 12 gennaio del 1837, l'anno in cui ascese al trono la regina Vittoria. Questa fu la sua prima impressione di italiano pieno di stupore per il nuovo ambiente: «La città tutta, con le sue case di mattoni di colore affumicato e scuro, pare una cosa fantasmagorica…le contrade sono vaste, eterne, regolari…le botteghe mi paiono bellissime. Un solo inconveniente v'è: il caro prezzo di tutto». Già qui compare uno dei seri problemi che hanno accompagnato il Nostro nel suo lungo soggiorno londinese, durato con alcune interruzioni fino al 1868: la lotta contro le ristrettezze economiche, nonostante gli invii di denaro da parte dei genitori da Genova, i prestiti, le collaborazioni a riviste, ma molto diradate. Tuttavia, una delle cause della sua vita di pura sussistenza non era solo il carovita inglese, ma anche la sua innata generosità umana e politica: se poteva, anche a costo di rivolgersi al monte dei pegni, offriva denaro ai tanti esuli italiani che gli chiedevano aiuto e se la passavano peggio di lui. La sua condizione economica lo portò a condividere un'amara considerazione sull'Inghilterra, nei primi anni di permanenza: «Paese singolare è questo, dove, se chiedete occupazione, ma mostrando averne urgente bisogno, correte rischio di essere rifiutato, perché il denaro solo chiama il denaro».

A parte questo, dalle numerose cronache risulta comunque che a Londra Mazzini, nonostante il suo essere un repubblicano nella terra di una storica e indiscussa monarchia, ricevette nel tempo molta benevolenza, rispetto e considerazione, anche da parte dell'aristocrazia, nonostante lui continuasse a influenzare il movimento rivoluzionario democratico in Italia e in Europa. Da questo punto di vista, ci fu l'episodio centrale, di svolta, della sua vita londinese. Era il giugno 1844 quando il suo nome si impose improvvisamente all'attenzione di tutta l'Inghilterra. Mazzini, il giornalista inglese W.J. Linton e un polacco, presentarono una petizione alla Camera dei Comuni, nella quale dichiararono che le loro lettere erano state aperte dall'Ufficio centrale delle Poste di Londra. Per l'importanza che la mentalità inglese dà alla privacy ed essendo Mazzini un esule da proteggere, una tale denuncia ebbe un impatto straordinario.

Già dall'anno precedente il patriota italiano aveva avuto da un impiegato postale l'avvertimento che le sue lettere venivano aperte. Ma il modesto impiegato non se la sentì di testimoniare e si dovettero cercare altre prove. Fu l'ingegnoso Linton, giornalista repubblicano e un abile incisore, a scoprire la soluzione. Conosceva Mazzini da tempo e si accorse di una cosa strana tirando fuori di tasca una lettera destinata all'esule e che avrebbe dovuto consegnargli. Le lettere venivano chiuse allora con la ceralacca e Linton si accorse che il calore aveva fatto sciogliere la cera del timbro. Dopo una breve riflessione, questo divenne l'indizio che portava direttamente all'attività di controllo della polizia inglese. Gli agenti ricalcavano l'impronta del sigillo, prima di romperlo per aprire la busta e leggerne il contenuto. Alla fine, facevano sciogliere altra cera e ricostruivano il timbro originale spezzato. Ci volevano due ore per compiere l'operazione. Mazzini preparò ingegnosamente una trappola per incastrare la polizia segreta.

Spedì due lettere a uno stesso indirizzo, una con mittente lui stesso, l'altra con un nome inventato. La trappola riuscì a perfezione: la lettera con il suo nome arrivò a destinazione con due ore di ritardo. Provò poi ancora a spedire lettere con sabbia dentro o con capelli sotto il sigillo e quando arrivarono mancavano l'una o gli altri. Erano le prove della manipolazione. Un deputato, Thomas Slings, aristocratico ben disposto per le cause popolari, presentò la petizione ai Comuni, mentre Lord Radnor se ne occupò alla Camera dei Lord. Fino ad allora quasi nessuno conosceva Mazzini e Lord Radnor, per renderne fama al pubblico, illustrò una delle sue più interessanti attività: la creazione di una scuola gratuita oer i poveri da lui creata nella capitale inglese anni prima. Il Times scrisse: «La questione delle lettere aperte riguarda i diritti costituzionali, noi non sappiamo nulla di Mazzini e non ci importa di lui. Può essere la più spregevole creatura del mondo, ma non è una buona ragione per aprire e leggere la sua corrispondenza».

Ne nacque un vero scandalo, con l'intervento anche del famoso scrittore Thomas Carlyle: Mazzini già da tempo lo frequentava, era un sincero amico suo e soprattutto della moglie Jean, che gli aveva presentato niente-



meno che Charles Darwin.

Da quel momento il patriota italiano fu circondato da un'aura quasi mitica. La scuola che aveva fondato era stata finanziata da personaggi importanti, come Lady Byron, che ora, dopo l'exploit della questione della posta, volle incontrare Mazzini di persona. Lo aiutarono Charles Dickens e la nobildonna Emily Ashurst, che gli fu amica per molti anni anche se, nonostante queste importanti conoscenze, Mazzini era sempre costretto a cambiare abitazione, per scrollarsi di dosso seccatori e controlli di polizia. Oltre alla scuola per poveri, il creatore della Giovane Italia e della Giovane Europa legò il suo nome ad un'altra iniziativa, The People's International League, che venne inaugurata con un comizio pubblico al Crown and Anchor cui parteciparono duemila persone. Nel 1848 lasciò l'Inghilterra e nel marzo del '49 a Roma divenne uno dei tre triumviri della Repubblica Romana con Saffi e Armellini. Tornò a Londra e nel 1851 creò un'altra associazione, la Friends of Italy e da quel momento venne sempre soprannominato "il triumviro".

Fra le febbrili attività che Mazzini svolse a Londra va ricordato un omaggio che fece a un altro grande italiano che aveva vissuto e sofferto lungo le sponde del Tamigi, Ugo Foscolo. Volle dare alle stampe un commento a Dante scoperto casualmente in un manoscritto in una libreria londinese. Un commento che però era stato interrotto dal poeta dei Sepolcri e così sembra che sia stato Mazzini stesso a completarlo.



"L'ESTRANEA" *RAPPRESENTA L'ITALIA AGLI OSCARS 2027*

Durante un violento temporale a Roma, una donna va a sorpresa a casa della figlia e le confessa che la loro storia familiare si fondo su "un segreto indicibile"...

Si basa su questo spunto "L'estranea", il film scelto per rappresentare l'Italia agli Oscar 2027. Il regista è Paolo Strippoli e nel cast figurano Jasmine Trinca, Valeria Bruni Tedeschi e Romana Maggiora Vergano).

Il Comitato di Selezione per il film italiano da designare agli Oscars, istituito dall'ANICA (Associazione Nazionale Industrie Cinematografiche e Audiovisive) ha preso in esame 22 pellicole e ha votato per "L'estranea" giudicandolo "un film nuovo, di genere, di un giovane autore, che ha da poco iniziato il suo percorso ed è stato apprezzato dal pubblico e dalla critica nazionale e internazionale".

La pellicola di Strippoli dovrà superare un primo ostacolo il 15 dicembre quando sarà annunciata la shortlist con i quindici migliori film internazionali selezionati dall'Academy.

Il 21 gennaio dell'anno prossimo la shortlist per il miglior film straniero sarà ridotta a cinque titoli mentre la cerimonia di consegna degli Oscars è in calendario a Los Angeles il 14 marzo 2027.

"L'estranea" è stato presentato all'ultimo festival di Venezia e reclamizzato come un film che racconta una tragedia familiare in un mix di melodramma e horror. Nella sua recensione in occasione del Festival il Guardian lo ha definito "un thriller mozzafiato ed elegante" e ha lodato in particolare l'interpretazione di Valeria Bruni Tedeschi.

Paolo Strippoli e' considerato uno dei più promettenti registi italiani. È nato



nel 1993 a Corato in provincia di Bari e ha frequentato a Roma il Centro Sperimentale di cinematografia. Dopo la gavetta coma assistente alla regia ha esordito nel 2021 con il film "A Classic Horror Story", a cui sono seguiti "Piove" (2022) e "La Valle dei Sorrisi" (2025). Con "L'estranea" ha detto di aver terminato una sua personale "quadrilogia della pioggia e del dolore"

"Provo un infinito senso di gratitudine e farò di tutto per portare il film più lontano possibile", ha detto Strippoli alla notizia che rappresenterà l'Italia agli Oscar.

Sulle pagine del "Corriere della Sera", pur facendogli gli auguri, il critico cinematografico Paolo Merenghetti dubita però che a Los Angeles "L'estranea" farà molta strada: a Venezia la pellicola non è stata presa in considerazione per i premi e ciò "dovrebbe far suonare un campanello d'allarme". Il commento di Merenghetti è stato pubblicato sotto un titoletto significativo: "Ignorato a Venezia, ma le alternative erano poche".

2 VENETI
Venetian Restaurant - 10 Wigmore Street - London - W1U 2RD - 0207 637 0789 - www.2veneti.com

CREMOLOSO
HANDMADE GELATO
YOUR ITALIAN WHOLESALER GELATO SUPPLIER
ASK FOR PRICE LIST AND FLAVOURS
07479067248
GELATO FESTIVAL WORLD MASTERS

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

OPERA ITALIANA: PER INGLESI UN AMORE TARDIVO MA PROFONDO



Sapete come nel 1837 la Regina Vittoria volle che fosse chiamato il primo teatro lirico di Londra? "Her Majesty's Italian Opera House". E l'aggettivo "Italian" rimase nella denominazione ufficiale di quel prestigioso teatro fino al 1892, a testimonianza dell'amore della leggendaria monarca inglese per la musica lirica "partorita" da compositori del Bel Paese.

L'aggettivo saltò via solo per una ragione: nel 1892 nientemeno che Gustav Mahler salì sul podio per dirigere un'opera del tedesco Richard Wagner…

È uno degli aneddoti raccontati lo scorso 25 agosto dalla cantante, regista e musicologa anglo-italiana Barbara Diana all'Istituto Italiano di Cultura, diretto da Francesco Bongarrà, durante una serata che aveva come titolo "L'Italiana a Londra: l'opera alla conquista del pubblico inglese".

Mentre impazzava in tutta Europa gia' a partire dal Seicento, l'opera italiana raggiunse i palcoscenici londinesi solo all'inizio del Settecento. E fu amore a prima vista con il pubblico.

Il Rinaldo di Handel (1711) è la prima opera italiana scritta appositamente per Londra, e inaugura una lunga e complessa relazione tra gli inglesi e quella che Samuel Johnson definiva uno spettacolo "esotico e irrazionale".

Attraverso alcuni dei lavori scritti appositamente per Londra, tra cui I masnadieri di Verdi, Barbara Diana ha esaminato l'influenza dell'opera italiana nello scambio culturale tra Italia e Gran Bretagna, dove per anni Gioacchino Rossini è stato un vero e proprio beniamino del pubblico: rimase inchiodato al podio con una serie di repliche per cinque mesi di seguito.

La polidrica Barbara Diana ha anche sciorinato numeri che confermano come nel Regno Unito l'opera lirica sia soprattutto italiana e d'altronde si tratta di un patrimonio inestimabile che è stato riconosciuto dall'Unesco come Patrimonio mondiale dell'umanità. Non a caso il 54 per cento del repertorio operistico eseguito nel Regno Unito è italiano (il tedesco ed il francese seguono con solo il 15 ed il 12%) ed italiane sono otto sulle dieci opere eseguite: in testa c'è la Traviata di Verdi mentre le due "straniere" sono di Mozart.

Come si è accennato Barbara Diana è cantante, regista e musicologa. Ha ottenuto un PhD dal King's College, Università di Londra, con una tesi sulla drammaturgia musicale di Benjamin Britten, pubblicata a Londra nel 2011. Si è laureata summa cum laude alla Scuola di Filologia e Paleografia musicale di Cremona con una tesi su La morte a Venezia di Britten, la prima monografia in Italiano sul compositore eritannico (pubblicata da De Sono). Ed è artista associato con Odd Eyes Theatre, una compagnia teatrale londinese, e lavora spesso come coach di lingua in produzioni operistiche nel Regno Unito e in Europa. Recentemente ha messo in scena il Falstaff di Verdi al Teatro Manoel de La Valletta, Malta.

TEATRO: *ANTONELLA FILIPPALDI DEBUTTA IN UK CON 3 VERSIONI DI DONNA*

Una donna di quarantun anni attraversa tre versioni incompatibili di sé: la voce che il mondo accetta ma che non le permette di abitare il presente, un alter ego napoletano feroce e una intelligenza artificiale britannica incarnata da uno smart speaker. Un corpo solo, tre lingue e una lotta continua per riuscire a stare nella realtà.



È impegnativo lo spettacolo che l'italiana Antonella Fittipaldi - autrice, attrice, regista, podcaster e fondatrice de La Nuda Compagnia - ha proposto dal 17 al 20 agosto al Camden Fringe di Londra e che è stato messo in calendario al Liverpool Fringe dal 15 al 17 ottobre per poi ritornare nella metropoli britannica il 6 e 7 novembre, ospitato dal Barons Court Theatre nell'ambito del VOILA! Theatre Festival.

Lo spettacolo - "SCALENO – One Body, Three Voices" il titolo - segna il debutto di Antonella Fittipaldi nel Regno Unito.

"L'ho scritto e interpreto in italiano, napoletano e inglese, con soprattitoli in inglese. Anche la voce dell'AI è la mia e ogni sua battuta è parte della drammaturgia originale dello spettacolo", sottolinea l'artista e spiega: "SCALENO è l'autopsia dal vivo di una donna di quarantun anni che non riesce a vivere nel presente. È sopravvissuta a tutto. Vivere, però, è un'altra cosa. Tre voci abitano lo stesso corpo e lottano per ottenere il diritto di raccontarne la storia.... A quarantun anni si può essere sopravvissute a tutto e sentirsi ancora fuori posto. Non madre. Non moglie. Non "sistemata". Il passato è stato attraversato. Il futuro fa paura. Il presente resta l'unico luogo impossibile da abitare".

"Per anni – sono ancora parole di Antonella Fittipaldi - ho guardato al teatro britannico come a un luogo in cui la scrittura contemporanea poteva essere audace, personale e libera nella forma. Compiere quarant'anni mi ha costretta a scegliere: continuare ad aspettare il momento giusto oppure portare finalmente il mio lavoro nel Paese che mi aveva ispirata così a lungo".

Antonella Fittipaldi ha fondato La Nuda Compagnia nel 2008 a Trento per sviluppare spettacoli originali e progetti multidisciplinari. La compagnia produce spettacoli indipendenti, podcast e progetti culturali e lavora su identità, linguaggio, corpo e trasformazioni individuali e sociali.

ALL'HGO DI HAMPSTEAD
LA SONNAMBULA DI BELLINI



Una chicca per gli appassionati londinesi di lirica italiana: dal 6 al 15 novembre "La Sonnambula" di Vincenzo Bellini va in scena all'HGO (Hamstead Garden Opera) nel Jacksons Lane Theatre.

In vista dello spettacolo l'istituto italiano di Cultura nella metropoli britannica ha ospitato lo scorso 2 ottobre una conferenza introduttiva del musicologo David Conway, seguita da un'esecuzione delle arie più celebri de "La Sonnambula" e da un duetto dei cantanti Eyra Norman nel ruolo di Amina e Tobias Campos Santinaque in quello di Elvino, con al pianoforte l'accompagnamento di Jack Redman.

La Sonnambula di Bellini è una delle opere più incantevoli del repertorio operistico: una tenera e luminosa storia d'amore e riconciliazione, veicolata da alcune delle più belle composizioni del belcanto.

La nuova produzione dell'HGO, con la regia di John Wilkie e la direzione d'orchestra di Stefano Boccacci, vuole offrire nuove prospettive teatrali e musicali alla straordinaria partitura di Bellini. Allo stesso tempo intima, giocosa e profondamente commovente, "La sonnambula" esplora quanto velocemente la fiducia possa essere persa

La sonnambula racconta la storia d'amore a lieto fine tra la giovane Amina (è lei che cammina dormendo) e il ricco contadino Elvino in un villaggio svizzero. Debuttò con enorme successo nel 1831 al Teatro Carcano di Milano.

"Un'opera ricca di amore, gelosia, incomprensioni e pericoli – e, cosa insolita, nessuno muore!", sintetizza il teatro di Hampstead annunciando la nuova rappresentazione del capolavoro belliniano con "un cast eccezionale".

OUTOBODY SHOP Ltd.
Accident & Mechanical Repair Specialists
Leeborn House, 859 Coronation Road, Park Royal, London, NW10 7QE
Tel (020) 8965 6565 (020) 8838 4555 Fax (020) 8963 0682
maxcarcare@btconnect.com
maximumcarcare.co.uk
bsi. Vehicle Damage Repair KITEMARK

GLORIA DANILI A LONDRA CON
"LA BIZZARRA SOCIETÀ SEGRETA"



Londra, 1865. Il giovane Leopold vive con lo spregevole e arrogante zio Vernon in una citta' segnata dalla povertà e dalla miseria. Nel frattempo, l'anziano Mr Moore viene sfrattato e si ritrova per strada. Un incontro fortuita porta Leopold e Mr Moore a fondare a beneficio dei sognatori una loro 'Bizarre Secret Society', tra té, musiche e danze...

Ecco l'avvincente spunto di una nuovissima produzione italo-inglese che ha debuttato nel cuore della City of London. Si intitola "La bizzarra Società Segreta di Mr Moore". L'ha ideata la scrittrice per bambini e ragazzi Gloria Danili che ha così realizzato il suo sogno di sempre: portare i personaggi del suo libro omonimo (Edizioni Corsare) su un palcoscenico inglese storico e prestigioso come quello vittoriano del Bridewell Theatre (in Fleet Street).

"Lo spettacolo - spiega Gloria Danili - è un'immersione nell'estetica vittoriana, un'esperienza dickensiana di riscatto sociale, e una spolverata Carrolliana di meraviglia: il tutto filtrato attraverso la lente del realismo magico. È una storia sui sogni che ci uniscono, in quanto esseri umani. È una storia per tutti coloro che credono che l'immaginazione - e l'empatia - siano le più grandi invenzioni della storia dell'umanità".

"Mr Moore's Bizarre Secret Society" – andato in scena dal 2 al 10 ottobre - è stato prodotto con il sostegno dell'Istituto Italiano di Cultura di Londra, dell'Ambasciata d'Italia a Londra, della Fondazione Mazzini Garibaldi, de Il Circolo, di Comites Londra e del Charles Dickens Museum. Il Comites di Londra vi figura come ente patrocinante.

Lo spettacolo – pensato per famiglie e bambini dagli otto anni in su, scolaresche, e "sognatori di ogni età" - rievoca un'Inghilterra vittoriana sferragliante di treni a vapore ed è un delicato sfiorarsi tra il mondo cupo di Mr Scrooge e quello immaginifico del Cappellaio Matto, capace di meravigliare anche "i grandi" e di ricordare a tutti il potere dell'immaginazione e dei sogni condivisi.

SM La Notizia

VENEZIA GIÀ NEL VIII SECOLO ALL'AVANGUARDIA DEL VETRO



Quando pensiamo al vetro veneziano, la nostra mente corre subito alle fornaci incandescenti di Murano, alle filigrane delicate e ai colori sgargianti del Rinascimento. Questa immagine, iconica e universalmente riconosciuta, racconta però solo una parte della storia. Per secoli, il capitolo precedente, quello delle origini altomedievali, è rimasto avvolto nell'ombra, considerato un semplice preludio alla grandezza muranese. Recenti scoperte stanno dimostrando che la storia del vetro a Venezia è molto più antica, complessa e tecnologicamente avanzata di quanto avessimo mai immaginato. Un passato quasi dimenticato sta riemergendo da minuti frammenti.

La chiave di volta di questa rivoluzione è uno studio archeometrico pubblicato sulla rivista Archaeological and Anthropological Sciences dalla ricercatrice Margherita Ferri (Università Ca' Foscari Venezia – Dipartimento di Studi Umanistici) che analizza campioni di vetro altomedievale provenienti da San Pietro di Castello a Venezia, l'antica isola di Olivolo, uno dei nuclei fondativi della città e al tempo in posizione strategica vicino all'ingresso del porto, a controllo dell'accesso alla laguna.

La ricerca, svolta in collaborazione con Elisabetta Gliozzo del Dipartimento di Storia, Archeologia, Geografia, Arte e Spettacolo (SAGAS) dell'Università degli Studi di Firenze e con Eleonora Braschi, Istituto di Geoscienze e Georisorse del CNR, si basa su campioni di vetro altomedievale provenienti dagli scavi archeologici condotti a inizio anni '90.

. L'analisi scientifica di questi vetri, datati tra il VI e il IX secolo, che prende in considerazione 45 campioni, inclusi vasellame, scarti di produzione e un crogiolo in pietra ollare, ci sta restituendo l'immagine di una Venezia altomedievale come un vivace centro di commerci globali e di sorprendente innovazione tecnologica. Si tratta di un'immagine completamente nuova delle origini di Venezia. Emerge una città molto avanzata, connessa e innovativa già dall'VIII secolo, un centro nevralgico nel Mediterraneo altomedievale capace non solo di commerciare su vasta scala, ma anche di adottare e padroneggiare le più avanzate tecnologie del suo tempo.

La storia della tecnologia è segnata da transizioni epocali. Una delle più importanti per il mondo antico fu il passaggio dalla produzione di vetro a base di natron, la ricetta ereditata dall'Impero Romano, a quella a base di ceneri vegetali. Questo cambiamento, innescato dalla difficoltà di reperire il natron egiziano, diede inizio a una nuova era per la vetraria europea. La domanda per gli archeologi è sempre stata: chi fu all'avanguardia di questa rivoluzione?

"La risposta emersa dagli scavi di San Pietro di Castello – afferma Margherita Ferri - è sorprendente. Qui sono stati rinvenuti alcuni frammenti di vetro prodotti con ceneri vegetali risalenti già all'VIII secolo. Ma il vero colpo di scena è un altro: l'analisi chimica attribuisce a questi antichi frammenti una produzione siro-levantina. Ciò significa che la Venezia di 1300 anni fa non solo conosceva questa nuova tecnologia, ma i suoi commerci erano così efficienti da importare materiali all'avanguardia prodotti a centinaia di chilometri di distanza. Questo posiziona Venezia tra i primissimi centri in Italia ad accogliere e padroneggiare questa nuova tecnologia, mostrandocela come un centro incredibilmente ricettivo e connesso".

Dentro una tessera blu al natron, gli scienziati hanno trovato la coesistenza di due diversi tipi di opacizzanti: l'antimoniato di calcio, una tecnologia antica in disuso dal IV secolo, e gli stannati di piombo, la tecnica più moderna. Come può una singola, minuscola tessera di mosaico contenere tecnologie separate da secoli? La risposta, svelata dalle analisi, risiede in una pratica che consideriamo moderna: il riciclo. Gli artigiani hanno fuso una vecchia tessera di epoca romana per recuperarne il materiale e creare un nuovo oggetto, mescolando così il passato e il presente. Inoltre, per ottenere il colore blu, gli artigiani veneziani non usavano un pigmento di cobalto puro e raffinato. Sfruttavano invece scorie della lavorazione dei metalli, un sottoprodotto ricco di cobalto. Questa scelta rivela non solo una profonda conoscenza dei materiali e delle loro proprietà, ma anche un'economia intelligente basata sul riutilizzo, una sorta di economia circolare ante litteram.

Ma come arrivavano queste nuove tecnologie e questi oggetti esotici a Venezia? Sotto forma di materia prima da lavorare nelle officine locali o come oggetti di lusso già finiti?

La risposta è: in entrambi i modi, a testimonianza di una rete commerciale incredibilmente sofisticata. La prova di un commercio di materie prime viene dai calici a base di ceneri vegetali. La loro composizione chimica suggerisce un'origine siro-levantina della materia prima. La loro forma, però, è identica a quella dei calici prodotti localmente con la vecchia tecnica a base di natron. Questo indica che gli artigiani veneziani importavano il vetro grezzo e lo lavoravano secondo i propri stili. Al contrario, il ritrovamento di un bicchiere con base conica, una forma tipica della produzione siriana che non veniva realizzato nell'Adriatico in quel periodo, indica l'importazione diretta del prodotto finito, probabilmente come oggetto di pregio.

La Venezia altomedievale gestiva quindi una catena di approvvigionamento mista, importando sia materie prime per le proprie officine sia beni di lusso per il consumo diretto.

SI RISCOPRE (ANCHE IN UK) GRAZIA DELEDDA, NEL CENTENARIO DEL NOBEL



"Esotica espressione di colore locale": Questa l'opinione critica generale dell'opera di Grazia Deledda, anche dopo l'assegnazione del Premio Nobel per la Letteratura nel 1926. A cento anni da tale prestigioso riconoscimento all'unica scrittrice italiana (e una delle rare donne ad averlo ricevuto) è in atto un processo di rivalutazione sulla ribalta internazionale (con conferenze e giornate di studio pure a Cambridge)

La critica anglo-americana ha liberato dall'etichetta di "folkloristica" questa "straniera in patria", guardata per molto tempo con sospetto e diffidenza anche dai sardi. Deledda fu in lista per il Nobel per quasi 20 anni, sostenuta anche da scrittori europei che difesero l'"universalità dei suoi temi contro l'accusa di provincialismo, anzi i più attenti paragonarono il suo mondo arcaico e doloroso alla grande narrativa russa dell'800.

In effetti la scrittrice nuorese di pene ne ha passate parecchie per cause familiari e personali (il racconto postumo "Cosima" è alquanto autobiografico) ma i suoi romanzi spaziano in altre dimensioni, smentendo l'accusa di "regionalismo" affibbiatole da anni.

Basta leggere "Canne al vento", "La madre", "Elias Portulu" o "Cenere" per rendersi conto che non sono romanzi descrittivi, ma politico-sociali, come le sue donne non sono decorative, ma persone che sbagliano, rinunciano, resistono, sopravvivono, desiderano. Passione e destino si intrecciano nei personaggi di Deledda, ma non a effetto folkloristico, bensì per l'effetto di un controllo costante dentro la famiglia e la comunità.

Persona quieta, riservata, poco loquace e grande osservatrice, la scrittrice quasi autodidatta, che fra l"altro scriveva in una lingua che non era quella con cui era cresciuta, ha descritto la morale e la società del momento non in modo marginale, né limitato nel tempo, ma partendo dalla Sardegna, ne ha estrapolato il panorama e il messaggio per far comprendere l'Italia come paese di molte Italie.

Deledda non è quindi una scrittrice marginale della nostra letteratura, e il buffo è che ancora ne debba essere spiegata l'importanza a cento anni dal Nobel. Infatti racconta il potere sociale (comunità come tribunale, morale come controllo) e scrive un femminile non addomesticato, descrive il locale e l'universale, insomma non è un "caso periferico", ma una figura centrale nel nostro olimpo culturale, che merita una seria rilettura.

Margherita Calderoni

AI COMUNI SERATA SU GUERCINO E IL BAROCCO ITALIANO

Barocco italiano in primo piano alla Camera dei Comuni grazie all'Italian Business Council UK guidato dall'imprenditore Domenico Meliti: lo scorso 14 Ai Comuniottobre in una Committee Room della House of Commons si è tenuta una serata su "Sir Denis Mahon, Guercino and the Rediscovery of the Italian Baroque".



Giulia Martina Weston, storica dell'arte e associate lecturer del Courtauld Institute of Art, ha illustrato la figura di Sir Denis Mahon, il collezionista britannico che restituì dignità al Barocco italiano e in particolare a Guercino, di cui fu il più autorevole interprete moderno.

L'evento, su invito del deputato conservatore John Hayes, ha coinciso con la giornata di apertura di Frieze London e Frieze Masters a Regent's Park, fiere in prima fila nella promozione dell'arte contemporanea.

"Portare Guercino e Sir Denis Mahon a Westminster, proprio nei giorni di Frieze - ha detto Domenico Meliti a margine della serata ai Comuni - non è un vezzo culturale. È il modo in cui l'Italian Business Council intende stare a Londra: le imprese italiane non esportano solo beni e servizi, esportano anche una civiltà. Se vogliamo contare nel Regno Unito, dobbiamo essere presenti là dove si decide, ma anche là dove si riconosce il valore della nostra storia"

Morto nel 2011 a cent'anni d'eta', Sir Denis MahonMahon ha cambiato la storia dell'arte italiana acquistando capolavori allora trascurati di artisti come Guercino, Guido Reni, Caravaggio e Domenichino, e pubblicando studi accademici fondamentali sul Barocco.



Proposte Editoriali

A cura di Ornella Tarantola - *ornella101@hotmail.com*



Chiara Gamberale Liberi tutti Feltrinelli editore

In una prima elementare come tante, di una scuola di Roma come tante, è successo "qualcosa di enorme" che coinvolge cinque famiglie: a raccontarlo è Titti, la maestra della classe che conosce bene i suoi alunni e anche i loro genitori, che con lei si confrontano e si confidano. Al centro dello scandalo, dunque, ecco Toni e Rachele, genitori di Miryam, spaventata da tutto: lui è un ex musicista che si è licenziato e messo a disposizione dei figli per consentire a lei di dedicarsi alla sua sfavillante carriera. Ecco Ludo e Nick, i Tuttobeeene, che dell'apparenza hanno fatto la loro sostanza, genitori di Dodò e Benny, Il Cattivo e La Buona. Adele, mamma single dell'inafferrabile Frida, inquieta conduttrice di un programma sulla crisi del maschio eterosessuale. Dando e Viviana che vantano un'unione solida e romantica da cui è nato il bugiardissimo Achille. Irene e Salvatore che, mentre crescono Teo, il primo della classe, lottano dentro di loro con il più innominabile dei dolori. Ma che cosa è successo, di preciso? Chi è il responsabile? Chi la vittima? Un genitore? Più genitori? Un bambino, tutti i bambini? In un crescendo indiavolato di tensione, le risposte arriveranno solo con le pagine finali che disarmano da ogni certezza, sui protagonisti e su di noi. Chiara Gamberale conferma più che mai il suo talento unico nel raccontare i nostri punti di luce, di buio e le nostre relazioni, regalandoci un romanzo vivo e originalissimo, perché ha la tensione di un thriller, mentre mette al centro, con dolce prepotenza, l'infanzia. Quella di chi sarebbe ancora in tempo per non "trasformarsi in una persona a forma di una ferita" e quella di chi, da adulto, che ne sia consapevole o meno, continua a farci i conti.



Diego de Silva Malinconico blues Einaudi Editore

Torna Vincenzo Malinconico. E tutto sarà come prima. Anzi, peggio. «La felicità va per conto suo, non c'entra con niente». Proprio mentre si chiede se lasciare lo studio Lacalamita per tornare a essere l'avvocato d'insuccesso di sempre, a Vincenzo Malinconico capita tra capo e collo un nuovo caso. Quello di un mediocre ma bellissimo attore che vuole divorziare dalla sua terza moglie. E su cui, da un giorno all'altro, sembra gravare un'accusa pesantissima. Accanto a Vincenzo c'è Veronica, che riesce ad amarlo e a criticarlo con la stessa furiosa energia. C'è un angelo custode tanto malconcio quanto simpatico, prodigo di consigli non richiesti. E c'è Reginella, che a un tratto riempie di scodinzolate le pagine. Come sempre Malinconico, con quella sua attitudine un po' cretina, svagata e intelligente al tempo stesso, riuscirà a raccontarci, insieme alle sue vicende, un mondo intero. Molto simile al nostro, ma in cui si ride e si pensa di piú.



Milena Palmintieri Le ali in una stanza Bompiani editore

Palermo, 1914. Nella cornice di una città piena di profumi, in cui il fervore del Liberty sta spazzando via la polvere del tempo e negli alberghi approdano viaggiatori da tutto il mondo, si incrociano le ambizioni di Giulio Jacona e Irene Scordato. Brillante architetto, Giulio rifiuta di lavorare nello studio del grande Ernesto Basile per dedicarsi al suo sogno: trasformare il piccolo albergo Kemonia ereditato dal padre in un gioiello di splendore e modernità. A un passo dal cielo, un giardino pensile ospiterà gli uccelli multicolori scelti da Irene, che con essi condivide la capacità di alzarsi fin dove il giudizio degli uomini non conta più e si è liberi di spiegare le ali. Ma il volo di Giulio e Irene subisce un brusco arresto quando la Prima guerra mondiale squarcia l'orizzonte. E, dopo la guerra, un altro dramma: il virus della poliomielite entra in casa loro e lascia il suo terribile marchio. Palermo, 1950. Anche la Seconda guerra è passata, lasciando ferite profonde negli animi e nei luoghi. Tra le macerie di Palermo un nuovo virus allunga i suoi tentacoli: quello della mafia, che si nutre dell'euforia della ricostruzione per mettere le mani sulla città. Dopo aver ospitato le truppe degli occupanti e dei liberatori, anche l'Hotel Kemonia avrebbe bisogno di una ristrutturazione, ma trovare le risorse sembra impossibile. Fino a che in casa Jacona non entra una giovane donna animata da una fierezza capace di cambiare ancora una volta il destino. Alla sua seconda prova dopo lo straordinario esordio con Come l'arancio amaro, Milena Palminteri compie un commosso omaggio letterario alla città dove è nata e conferma la capacità di mettere in scena personaggi vivissimi, che di Palermo interpretano lo spirito più alto e generoso. Attraverso queste donne e questi uomini, che nessuna malattia o corruzione può piegare perché sanno che "non sono necessarie ali grandi per un volo lontano e felice", scrive un romanzo sui sentimenti taciuti che portiamo nel cuore e sulla bellezza che è sempre possibile salvare.



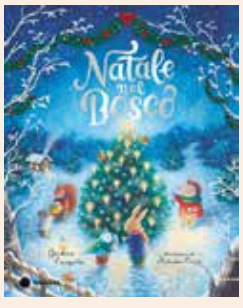
Valentino Rossi La mia storia Rizzoli Editore

"Sono state scritte tante cose sulla mia vita e sulla mia carriera. È il momento di raccontare la verità su quello che è successo in pista e fuori. Ho deciso di scrivere questo libro perché spero che, leggendo la mia storia, tanta gente possa divertirsi ed emozionarsi." (Valentino Rossi). Dai ricordi inediti della propria infanzia, ai racconti di ciò che è accaduto dietro le quinte di una carriera leggendaria, segnata da 9 titoli mondiali. Valentino rivive e analizza come non ha fatto mai una vita ad alta intensità, le ragioni intime che lo legano da sempre a un gruppo di amici fedelissimo; la genesi di gag e scherzi che hanno rivoluzionato l'immagine del motociclismo sulle piste di tutto il mondo, le sue manie permanenti. Superstizioni accanite ed esilaranti; le ragioni di uno stile proprio, di un look da corsa anomalo e unico. E soprattutto, le grandi rivalità - da Max Biaggi a Sete Gibernau, da Casey Stoner a Jorge Lorenzo fino al controverso 2015 con Marc Marquez; i sorpassi indimenticabili, l'ipotesi Formula 1 con Ferrari, i momenti più difficili. Sconfitte e crisi, fratture dolorose ed errori, il rapporto con il coraggio e la paura, i retroscena che determinarono il dissidio con il fisco italiano. E, ancora, gli incontri divertiti e divertenti con personaggi celebri, amici artisti, star viste da vicinissimo, notti a Ibiza, gli amori e gli inciampi che l'amore comporta. Capitoli come tappe di un percorso strepitoso, rivelato con sincerità, rabbia e tenerezza, approdato oggi in una dimensione nuova. Francesca, la sua compagna, le loro bambine, la bellezza della paternità, il suo team VR46, l'Academy per far crescere i talenti di domani e la nuova sfida sportiva nelle competizioni a quattro ruote. Ciò che a Valentino piace fare oggi, passioni e attitudini mai rivelate. In questa autobiografia, scritta con Giorgio Terruzzi, Valentino Rossi si confessa come non aveva mai fatto prima, con lo sguardo maturo di un pilota e di un uomo che rilegge la sua vita con passione, lucidità e autoironia.



Paola Zannoner Shila/Ginevra. Una storia nella storia Giunti Editore

Tra le calli di Venezia due ragazze e due epoche si intrecciano in un romanzo avvincente e sorprendente. A Venezia, Ginevra (15 anni) si trova in una corte che non riconosce, Corte de Tartari. Un movimento fulmineo, come un'ala di uccello le passa accanto. Ginevra ha l'impressione che sia un manto che avvolge una figura silenziosa, seminascosto nell'angolo della corte. Età di lettura: da 10 anni.



Giuditta Campello Natale nel bosco Edizioni EL

Arriva Natale! Lepre fa i biscotti, Cincia impacchetta i regali, Scoiattolo addobba l'abete. E Riccio? È in letargo! Anche quest'anno si perderà la festa? No, perché stavolta ha puntato la sveglia! Nell'atmosfera incantata del bosco innevato, Riccio scoprirà, grazie ai suoi amici, la vera magia del Natale. Un libro in rima illustrato per bambini dai 3 anni, perfetto per essere letto insieme ai più piccoli, meravigliandosi di fronte alla natura che cambia, stagione dopo stagione. Una storia di animali, amici per la pelle, che insieme vivono momenti di allegria spensierata, ma sanno anche prendersi cura l'uno dell'altro. Età di lettura: da 3 anni.

il Fornaio ltd
EST. 1984
THE HOME OF FINE ITALIAN BREAD
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

SM La Notizia

EDUCATIONAL TOUR TO PROMOTE IN UK ITALIAN CANNED TOMATOES

A select group of 13 British opinion leaders, media representatives, and influencers got a direct knowledge of the rich heritage of Italian canned tomatoes last august, during an educational tour in Campania organised by ANICAV – the Italian Association of Canned Vegetable Industries – and co-funded by the European Commission.

The initiative aimed to strengthen the culinary connection between Italy and the UK, highlighting the significance of high-quality Italian products and the unique Italian food tradition that is now recognised by UNESCO as an intangible cultural heritage.

During their time in Italy, the participants enjoyed an immersive experience including visits to lush tomato fields, where they learned about the cultivation and harvesting processes. They toured state-of-the-art tomato processing facilities, gaining insight into the meticulous methods used in creating high-quality canned tomatoes.

The tour also featured engaging masterclasses led by renowned chefs, allowing attendees to delve into the art of Italian cooking. Hands-on pizza sessions enabled participants to craft authentic Neapolitan pizzas, honing their skills and appreciating the delicious nuances of the ingredients. tasting menus inspired by Neapolitan culinary traditions showcased the versatility of Italian canned tomatoes.

"This tour has been a fantastic opportunity to bridge cultures and share the flavours of Italy with our British guests," said Giovanni De Angelis, ANICAV's General Director. "We are excited to see how they will share their experiences and promote Italian canned tomatoes within their community."

The positive impact of the experience was reflected in feedback from the participants, as one participant commented: "Being able to visit the farms, see the production first hand and experience the ingredients and the culture behind them first hand made the trip particularly special. We came home with endless inspiration".



EMILIA-ROMAGNA, ALLA SCOPERTA DI SUA MAESTÀ IL TORTELLO



Non si conosce fino in fondo l'Emilia-Romagna se non si assaggiano i suoi tortelli. Le province di Piacenza, Parma e Reggio Emilia sono tre luoghi fondamentali per questo piatto tipico. Il percorso inizia proprio da Piacenza, incontrando i tortelli con la coda.

La loro origine risale addirittura al 1351, quando le cuoche del castello di Vigolzone crearono dei fagottini di pasta ripiena in onore di un ospite molto illustre: il poeta Francesco Petrarca. Il nome è un richiamo alla forma di questa pasta ripiena, che avvolge il ripieno di ricotta, spinaci (o erbette) e formaggio grattugiato imitando una caramella o una treccia. Si condiscono solitamente con burro fuso, grana grattugiato e salvia con, a parte, una ciotola da cui attingere sugo ai funghi.

Gli "anvein" ("anolini") piacentini si distinguono da altre paste ripiene similari per l'ingrediente fondamentale del ripieno, ovvero lo stracotto di manzo alla piacentina, e per la cottura in "brodo di terza".

Da considerare anche i tortelli verdi di Reggio Emilia, di forma quadrata. Gli ingredienti variano molto, e, mentre la pasta fresca è simile a quella delle vicine Piacenza e Parma, il ripieno ricorda quello dei tortelli con la coda ma, oltre agli spinaci e alla ricotta, vengono aggiunti bietole, lardo, aglio, prezzemolo, noce moscata e Parmigiano Reggiano. La preparazione reggiana prevede il condimento con burro e Parmigiano Reggiano stravecchio e la tradizione prevede che i tortelli verdi vengano preparati per la cena della Vigilia di Natale e, a Parma, per la Notte di San Giovanni, il 24 giugno.

Ma i reggiani vanno fieri anche della ricetta dei cappelletti, che varia leggermente a seconda della famiglia e della località, così come le dimensioni. Il tour può concludersi a Parma scoprendo uno dei simboli più amati del territorio: gli "anolini", chiamati anche cappelletti. Serviti con brodo bollente, la forma è quella di un piccolo sole, con i bordi frastagliati o lisci, mentre il ripieno può essere di Parmigiano Reggiano e pangrattato scottato nel brodo, oppure nella versione a cui viene aggiunto anche lo stracotto di carne.

Nati come piatto popolare di cui si ha traccia già nel XV secolo, gli "anolini" sono stati inclusi da Pellegrino Artusi nel più importante ricettario italiano della fine del XIX secolo. Non sono, tuttavia, le uniche prelibatezze di Parma. Sono da assaggiare il Parmigiano-Reggiano, il Prosciutto di Parma, la pasta fatta in casa, il Lambrusco e la "Malvasia dei Colli di Parma" (DOC).

Per approfondire le radici culturali della regione, oltre alla cucina tipica, il modo migliore è partecipare agli eventi annuali.

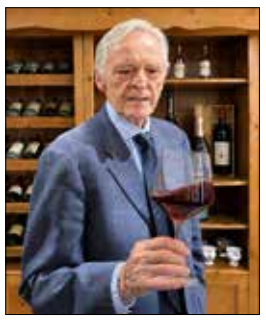
Il Palio di Parma, celebre competizione che trae la sua origine nel XIV secolo e che si svolge ogni anno nel mese di settembre, vede svolgersi una staffetta fra le 5 squadre rappresentanti le 5 antiche porte cittadine. Si tratta di un appuntamento in grado di richiamare turisti ed emigrati, di ritorno dalle proprie famiglie.

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

DALL'ALTO ADIGE LO SBALORDITIVO TERLANER



Ebbi la fortuna di incontrare Burton Anderson nel 1985. Giornalista americano. Nativo del Minnesota, ex-direttore dell'International Herald Tribune a Parigi. Ora vive in Italia e si diletta a scrivere sul vino, food,and travel. Il New York Time lo chiama " The leading Authority on Italian Wines Writing in English. Questo è quello che scrive: "La prima volta che entrai nel suolo italiano dal Passo del Brennero seguendo l'antica via attraverso Bolzano e Trento. Scorsi più vigneti in un pomeriggio che in tutta la mia vita. Ho percorso molte strade del vino da allora, In Italia e in altre parti del mondo, ma la mia vivida impressione di questo posto dove proviene il vino rimane vivida l'immagine di quei vigneti della valle dell'Adige, arrampicarsi dal fiume sassoso fino lassù sui monti dove un uomo con la zappa oserebbe arrampicarsi".

E' di questa magnifica montagnosa regione con i suoi straordinari vignaioli che mi vorrei soffermare in questa puntata.



L'alto Adige o South Tyrol è il maggior produttore per il numero di vini DOC (Denominazione di origine controllata) in Italia. E' DOC l'85% dei suoi vini contro una media nazionale dell11%. Si tratta di una delle più vecchie regioni vinicole d'Europa e certamente la più vecchia fra i paesi di lingua tedesca. Quando divenne parte dell'Impero Romano nel 15 a.C. già avevano una cultura del vino altamente sviluppata e ed è qui che i Romani scoprirono l'uso del legno come contenitori e per il trasporto.
In questo periodo le viti furono addestrate lungo impalcature di legno e non come era tipico nel sud fare crescere la vite sulle piante dell'olmo o gelsi.

Quasi i due terzi dei vini dell'Alto-adige sono esportati, e una grande proporzione del rimanente un terzo è consumato dai turisti che raggiungono la regione dai confinanti, Svizzera, Austria e Germania.

Le uve presenti in Alto Adige e usate per i bianchi sono Chardonnay - Pinot Grigio - Sylvaner - Sauvignon - Pinot Bianco - Muller Thurgao - Riesling - Traminer Aromatico - Silvaner - Moscato Giallo - Malvasia.

Per i rossi: invece Cabernet Sauvignon - Cabernet Franc - Lagrein - Merlot - Pinot Nero - Schiava - Schiava Grossa - Schiava Gentile - Schiava - Schiava Grigia.

Il vino che oggi ho scelto per la pagina del vino appartiene alla Cantina di Terlano. Questa cooperativa mi ha lasciato attonito, sbalordito e senza parole per la sua efficienza e il metodo metodico di seguire tutto il processo, dai vigneti alla vinificazione.
I vini prodotti sono fra i migliori bianchi del mondo ed è per questo che è considerata dalla maggior parte della stampa, che si occupa del settore, la Cantina dell'anno.

Terlano (Terroir) un concetto che sta a significare: un insieme di fattori ambientali come il suolo il clima e le locali tradizioni agricole per produrre un raccolto o un vino quella unicità di carattere regionale.

Ma non mi stanco di menzionare, che i risultati straordinari possono solo essere raggiunti attraverso professionalismo, cura maniacale e desiderio di accettare nuove sfide ed e' per questo che rende questa cooperativa unica.
L'assortimento produttivo dai classici ai vini più semplici, che sono tutto fuorche' semplici.

Il vino Terlano e' in grado di sfidare qualsiasi rivale internazionale. Poche aziende hanno la capacità di produrre una selezione di prodotti che Rudi Kofler and Klaus Gasser offre ogni anno. Pinot Bianco, Terlano, Sauvignon e Chardonnay modelli assoluti di carattere e stile.

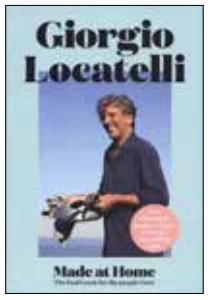
Terlaner Rarità: 2023 Nova Domus
Prodotto con uve di Pinot Bianco e una piccola parte di Chardonnay e Sauvignon, Vendemmia e selezione delle uve manuali.
Pigiatura delicata a grappolo intero e sfacciatura per sedimentazione naturale. fermentazione lenta a temperatura controllata in botti di legno grandi(30hl). Fermentazione malolattica parziale e affinamento per 12 mesi sui lieviti fini in botti di legno grandi. Assemblaggio tre mesi prima di imbottigliare. Di colore giallo brillante con forti venature verdastri. Profumi di erbe aromatiche e frutta esotica anche se mostra ancora una certa austerità. Al palato è sapido fine e minerale e mostra una vivace energia.

Consiglio di lasciarlo per qualche minuto nel bicchiere per permettergli di esprimere tutta la sua complessità. La cosa impressionante è l'incessante evoluzione.

Questo grande vino puo' sostenere un invecchiamento di oltre 10 anni se consrvato in un ambiente idoneo. in cantina ci sono conservate annate che superano i vent'anni
lLo potete acquistare dalla ditta Astrum Wine Cellar: www.astrumwinecellars.com

tutti a tavola ...

con Giorgio Locatelli



Dal suo ultimo libro "Made At Home"

Pumpkin soup with black rice and prawns



This is the soup I make when I am on my own at home. I drop into the supermarket or the organic market next to our house and whatever I plan to buy, I always come out with a pumpkin. I love the sweetness of the soup on its own, just with croutons and some grated Parmesan, but the addition of the prawns and rice elevates it into something smarter, for when you want to serve it for friends.

Most pumpkin and squash is good for soup as long as it is ripe and isn't too watery. A ripe pumpkin will be quite heavy, with a strong sweet smell at the base, and when you tap it, it will have a hollow sound. Crown Prince is excellent, if you can find it, but butternut squash is good too.

Don't throw away the seeds, as you can roast them in the oven, season them, and snack on them. My grandfather was aggressively against wasting any food, so whenever my grandmother cooked pumpkin he would dry the seeds outside on pieces of wood, then sow some in the garden so we had pumpkins the following year, but he would keep some back which my grandmother tossed in a little bit of olive oil and salt. So tasty, and good for you.

You could also use cooked prawns in this, but you don't need to sauté them first. Just drop them into the boiling soup and make sure they are hot all the way through before serving.

Black rice adds a bit of drama, but if you don't have any, you could use some organic long-grain riceand cook to the time stated on the packet, instead

Serves 6
pumpkin such as Crown
Prince, or butternut squash 1
sea salt and freshly ground
black pepper
black rice 100g
olive oil 2 tablespoons
double cream 150g
good vegetable stock
1–1ó litres
raw king prawns, cleaned and de-veined 18

1 Preheat the oven to 170ÆC/gas 3. **2** Cut the pumpkin or squash in half, then in half again, but leave the skin on. Scrape out the seeds (you can roast these separately if you like). **3** Pour some water into a roasting tin – to about 1cm deep. Season the pumpkin or squash and put into the tin. Cover with foil and put into the preheated oven for 1ó hours, then take off the foil and bake for a further 20 minutes, until the pumpkin is very soft. **4** Meanwhile, cook the rice in boiling salted water for 45 minutes, until just tender, then drain. **5** Heat a tablespoon of olive oil in a frying pan and sauté the rice until crispy. Scoop out the rice, keep to one side and clean the pan ready to cook the prawns. **6** Scrape the pumpkin or squash flesh from the skin and put it into a blender, discarding the skin. Add the double cream and blitz briefly, then add enough stock to blend to a smooth, velvety soup. How much stock you use will depend on the texture of the pumpkin, and how thick you like the soup to be, so you may not need it all. Return the soup to the pan and bring to the boil, then turn down to a simmer. **7** Meanwhile, heat the rest of the oil in the frying pan, and when hot put in the prawns. Season and sauté briefly until they change colour and are cooked through. **8** Pour the soup into warmed bowls and garnish with the rice and prawn



SOUTHERN ITALIAN COOKING

by Francesco Mazzei



SARDE RIPIENE

STUFFED SARDINES

I probably shouldn't be saying this as a chef but for me sardines can smell and taste a bit strong so cooking them in this way, where a generous stuffing is the real hero, softens the flavour and transforms them. The herbs and lemon zest add freshness and acidity and the gentle background of breadcrumbs and cheese contrasts with the oily fish. This is a classic version of a dish you'll find all over the South. The sardines are butterflied then wrapped around the filling – which varies according to the cook – before they're deep-fried. I've also tucked a basil leaf over and around my filling to help prevent any of it falling out. Sharing these as an antipasto always gets people talking, not only as Italians try and work out the cook's choice of ingredients, but because the mozzarella melts and stretches when you bite into them and there's guaranteed to be mess. Serve the sardines with something fresh and crunchy to cut through the richness, such as the fennel, puntarelle, orange and olive salad on page 24 or the caramelised Tropea onion salad on page 179.



SERVES 4
12 medium sardines, butterflied (ask your fishmonger to remove the backbones but keep them whole with their tails on)
80g pitted black olives
80g mozzarella
50g sun-dried tomatoes
20g pecorino cheese, grated 50g fresh breadcrumbs
1/2 tsp dried oregano
grated zest of 1 lemon, plus a little juice 12 large basil leaves
3 medium eggs
250g dried breadcrumbs
plain flour, to dust
sunflower oil, for deep-frying
Wash the sardines. Place the olives, mozzarella and sun-dried tomatoes on a chopping board and chop them all together. Transfer to a bowl and add the pecorino, fresh breadcrumbs, oregano, lemon zest and a few drops of lemon juice. Mix well to get a compact mixture.

Spread some of the mixture down the middle of each sardine. Cover with a basil leaf then roll up the sides of each sardine around the basil leaf so that the leaf tucks the filling inside the fish.

In a bowl, whisk the eggs. Place the dried breadcrumbs on a plate. Dust the sardines with flour, then carefully dip them in the egg one by one and then in the breadcrumbs.

Heat enough oil for deep-frying in a large, deep saucepan or deep fat fryer to 165°C. Fry the sardines in batches for about 3 minutes, remove each batch with a slotted spoon, drain on kitchen paper then deep- ry again for 3 minutes. Drain on kitchen paper again and serve hot.



In Cucina

di Enzo Oliveri
info@thesicilianchef.co.uk



UOVA E PISELLI

Serves 4

Ingredients

2tbls Vegetable oil
1 Onion diced
400gr Peas frozen
600ml Vegetable stock
Pinch of salt and pepper
4 Eggs
1tsp of tomato paste
Crusty bread

Metod

1. Heat the oil in a saucepan and fry the onion until soft.
2. Add the peas and stir for 1minute.
3. Pour in the stock, add the tomato paste season with pinch of salt and pepper bring to the boil.
4. Reduce the heat and simmer for 15minutes.
5. Carefully crack open the eggs into the stock and continue to cook for another 5minutes
6. Serve piping hot with crusty bread.

SM La Notizia LONDRA

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/ICE
4-5 Buckingham Gate
London SW1E 6JP
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
Lunedi/Venerdi dalle 08:15 alle 12:30
È possibile prenotere appuntamenti on line atraverso 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 Venerdi:10:00 – 13:00
passports@honconsulofitalybedford.co.uk
Notarile *Venerdì: 12:00 – 16:00*
11 Lurke Street -Bedford MK40 3HZ
notarile@honconsulofitalybedford.co.uk

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

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

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

GIBILTERRA
CONSOLATO ONORARIO
Sig. Patrick H. CANESSA
PO Box 437, 3 Irish Place, Gibraltar
T: 00350-200 47096
F: 00350-200 45591
italy.gibraltar@gmail.com
(Solo su appuntamento)

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

AGENZIA CONSOLARE ONORARIA D'ITALIA, GREENOCK
Vacante

COMITATO DEGLI ITALIANI ALL'ESTERO (COMITES)

20, Brixton Road, London SW9 6BU
Cell: 07562776264
Lunedì– Venerdì 10:00 –15:00
info@comiteslondra.info
www.comiteslondra.info
20 Dale Street, 4th floor
Manchester M1 1EZ
Tel/Fax: 0161 236 9261
comitesmanchester@yahoo.co.uk

ITALIAN CULTURAL INSTITUTE LONDON
4-5 Buckingham Gate
London SW1E 6JP
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.uk

CO.SC.AS.IT.
111Piccadilly, 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.unicredtgroup.eu

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

NOTAI

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

DOTTORI

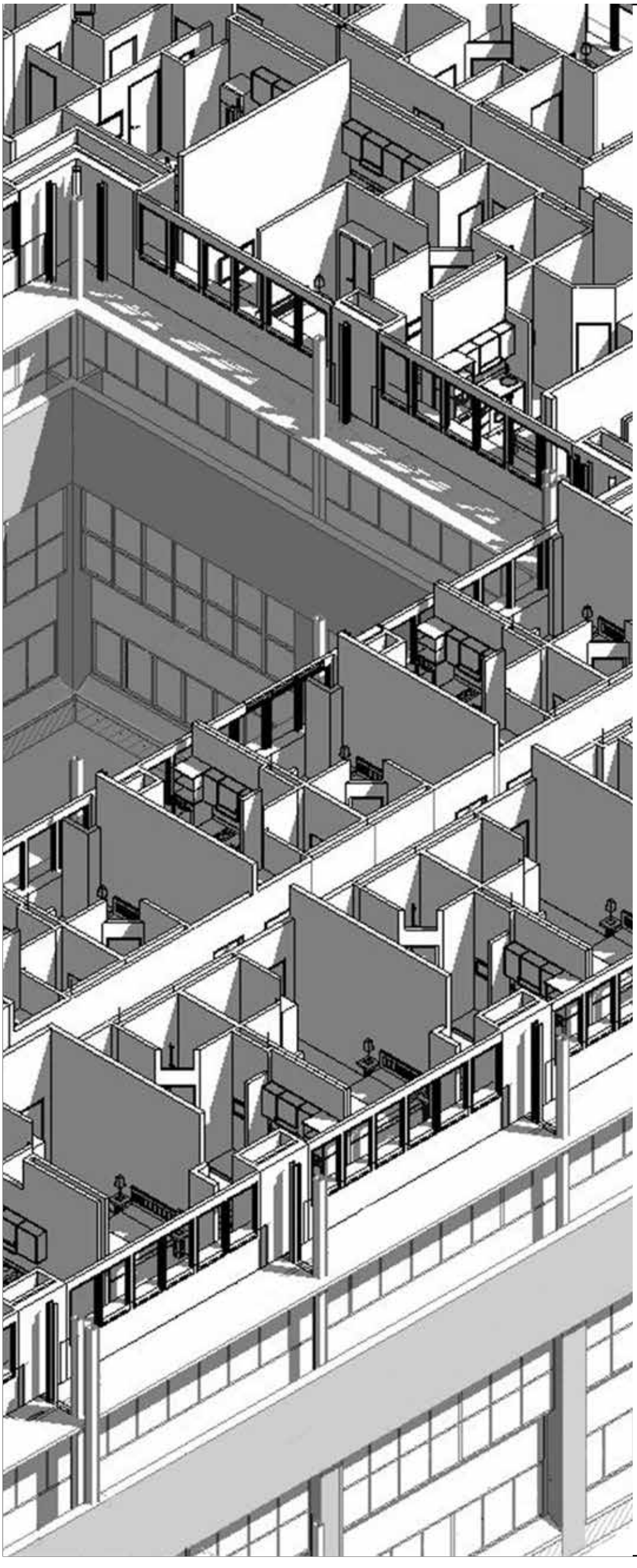
MEDICO FIDUCIARIO DEL CONSOLATO G.P. (N.H.S.)
D.ssa Orietta EMILIANI
32 Eardley Crescent. London SW5 9JZ
T: 020 7373 0140 - F: 020 7244 6617
Mobile: 07531-728424

AEROPORTI

HEATHROW - GREATER LONDON TW6
T: 0844 335 1801
GATWICK - WEST SUSSEX RH6 0NP
T: 0844 892 0322
LONDON CITY
Hartmann Road, London E16 2PX
T: 020 7646 0000
STANSTED AIRPORT
Enterprise House, Bassingbourn Rd,
Stansted, Essex CM24 1QW
T: 0844 335 1803
LUTON AIRPORT
Airport Way, Luton LU2 9LY
T: 01582 405100
BIRMINGHAM B26 3QJ
0871 222 0072
CARDIFF
Vale of Glamorgan CF62 3BD
T: 01446 711111
EDINBURGH EH12 9DN
T: 0844 448 8833
DUBLIN IRELAND - T: +353 1 814 1111

SM La Notizia LONDRA

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

CHAS · Constructionline · SafeContractor APPROVED · The Parliamentary Review BEST PRACTICE REPRESENTATIVE

Join Europe's Leading Trade Show in the Pizza Sector

EUROPEAN PIZZA SHOW

18-19 NOVEMBER 2026
EXCEL LONDON



TUTTOFOOD MILANO · BELLAVITA · CIBUS · Ministero degli Affari Esteri e della Cooperazione Internazionale · ITA ITALIAN TRADE AGENCY · OpportunItaly · PAPA PIZZA PASTA & ITALIAN FOOD ASSOCIATION · TOP PIZZA · CAPUTO · excel LONDON

www.europeanpizzashow.com