

IL GIORNALE
DI RIFERIMENTODEGLI ITALIANI
IN GB

Il nostro rapporto con i clienti si basa principalmente sull'ascolto. Non troviamo particolari differenze tra clienti spagnoli, italiani, brasiliani o inglesi. La cultura incide nella percezione dello spazio, nelle dimensioni minime richieste, certamente i costi sono diversi nelle diverse zone, ma il vero approccio è legato all'ascolto delle esigenze. Cerchiamo di capire al meglio cosa ci viene richiesto in termini funzionali e di budget e proviamo ad ispirare creando soluzioni alternative: il ruolo dell'architetto secondo noi è quello di individuare soluzioni e punti di vista alternativi per poter mettere il cliente nelle condizioni di poter scegliere. Naturalmente il progetto sarà sempre condizionato dalle caratteristiche del luogo, dal contesto, dal clima e di conseguenza dalla scelta dei materiali idonei».

- Quante persone fanno parte del vostro studio?

«Bureau69 si sta sviluppando sul principio del networking, staccato dall'approccio tipico dello studio fisico. Ci piace definirci uno studio apolide. La nostra sede a Londra ha un indirizzo fisico, ma le nostre collaborazioni principali avvengono nel web. Ci stiamo strutturando per poter operare in diverse locations da diversi luoghi, avendo il referente sul posto; un'idea diversa che ci regala la sensazione di poter affrontare il progetto da tanti punti di vista e mettendo a confronto vari backgrounds culturali e professionali. Londra e Sao Paulo rappresentano un melting-pot di culture ed informazioni, in cui ogni singolo progetto diventa occasione di scoperta, confronto e dibattito culturale. Poter operare all'interno di un gruppo eterogeneo in cui si possano avere soluzioni diverse dettate da mentalità differenti, rende ogni progetto unico ed esclusivo per quel determinato soggetto, luogo e cliente».

- Ci sono dei progetti che state sviluppando o vorreste sviluppare?

Stiamo sviluppando il progetto finalista al 'Sunday Times British Homes Awards'. Un concept di modulo residenziale versatile e modulare, adattabile alle esigenze di diversi nuclei familiari ed in evoluzione: piccoli nuclei che si espandono per la nascita dei figli o con l'aggregazione dei genitori anziani. Moduli che hanno una espansione possibile e controllata, una versatilità nella distribuzione del layout interno (possibili le configurazioni in studio, flats, duplex e home) e, che quindi, si adatta sia all'investimento privato che a quello dei potenziali developer. Stiamo per questo cercando investitori interessati a portare avanti il progetto e realizzarlo. Inoltre siamo impegnati al concept design di un progetto nello stato di Sao Paulo, Brasile, per il riuso di una vecchia stazione dei treni ed il suo ampliamento per trasformarla in un hub tecnologico a servizio del territorio e delle compagnie operanti nell'intorno, configurato come un polo tecnologico avanzato.

Lo studio è sempre impegnato ed interessato in progetti residenziali per case private e ristrutturazioni high-end e stiamo cercando di espanderci di più su Londra cercando connessioni tra potenziali investitori italiani, residenti e non, designers e operatori del settore edile con esperienza inglese e qualità italiana. Bureau69 nasce a Londra con l'intento di connettere figure di diversa estrazione ma operanti nello stesso settore e fornire un servizio "turnkey".

- Chi è il vostro cliente ideale?

«Lavoriamo molto con i privati nel campo residenziale, ma abbiamo anche partecipato al fit out di alcuni IKEA showroom in Italia, dove abbiamo sviluppato tutta la documentazione tecnica ed eseguito la direzione di cantiere. Abbiamo sviluppato progetti per la Regione Siciliana in Italia e lavorato per istituzioni come l'Orto Botanico di Catania. Non abbiamo certo un cliente ideale, tutti i clienti per noi rappresentano occasione di sperimentazione, dal piccolo al grosso budget. Ogni progetto rappresenta una sfida».

- Può farci un esempio dei costi?

«Tanti fattori contribuiscono a determinare il prezzo e nell'architettura il dettaglio fa la differenza. Il nostro compito è accompagnare il cliente verso una soluzione che sia conforme al budget stabilito e che dia una soluzione inaspettata ed armoniosa. Quello che consigliamo di fare è contattarci telefonicamente, via email, attraverso il nostro sito per un primo confronto in cui, se ci viene fornito la documentazione idonea, noi possiamo dare una indicazione generale di come è possibile operare e se il budget prefissato è compatibile con le idee di base. In alcuni casi possiamo anche stabilire un primo incontro. Questo tipo di approccio non è mai vincolante e offriamo questa prima consulenza senza impegno e senza spese».

- Lei cosa pensa dell'imminente Brexit?

Non esiste un precedente e non possiamo certamente determinare come sarà il dopo Brexit. Possiamo dire che mettendo a paragone la realtà italiana con quella inglese, passando per la realtà brasiliana, quella inglese ci sembra la più stabile e la più viva, al momento. Non riusciamo a prevedere il post-Brexit ma siamo fiduciosi.

Bureau69 architects

A CURA DI SAGIDA SYED

L'intervista con Massimiliano Strano

- Può spiegarci la nascita di studio Bureau 69 in Italia? Quale è il vostro concept, può spiegarci l'origine del nome?

«BUREAU69 (www.bureau69.com) nasce a Catania come studio di architettura fondato e diretto da me. Dopo la laurea in architettura e dopo un'esperienza di collaborazione con uno studio internazionale a Barcelona (Spagna), decisi di iniziare la pratica nella mia città, Catania. Il progetto si basa su una volontà ad intraprendere collaborazioni con studi professionali italiani e stranieri. Lo stesso nome "Bureau" riflette un'intenzione di "bypassare" la realtà esclusivamente locale».

- Vi specializzate in progetti particolari?

«Possiamo dire che il settore residenziale ha caratterizzato un po' tutto il percorso e la ricerca negli anni di attività. Principalmente l'high-end residenziale ed il bespoke design. Dalla riprogettazione del singolo ambiente, alla casa privata, al restauro di residenze di pregio, fino agli interventi a scala urbana. Abbiamo infatti una notevole esperienza in recupero di edifici storici (Listed Buildings), design urbano e vantiamo anche una collaborazione con il giardino botanico di Catania per la progettazione di alcuni settori e dell'Orto Siculo. Quest'anno un nostro progetto è stato incluso nel volume "Best Italian Interior Design Selection 2018", un libro che ha l'obiettivo di divulgare il design italiano nel mondo. I progetti, compreso il nostro, sono stati presentati alla Triennale di Milano, il Museo del Design, e saranno esposti anche a Miami il prossimo anno. Inoltre, siamo stati finalisti, insieme ad altri 3 progetti all'importante competizione organizzata dal 'Sunday Times': il "British Homes Awards". Il concorso richiedeva di inventare un nuovo concetto di 'terrace house' (le case tipiche inglesi) in una visione innovativa e tecnologicamente d'avanguardia. Un riconoscimento prestigioso per uno studio tutto italiano».

- Come mai l'idea di aprire uno studio a Londra?

«Aprire uno studio a Londra è conseguenza naturale del concept iniziale di internazionalizzazione. Dopo l'esperienza accumulata in Italia, l'esperienza personale in Spagna, i progetti eseguiti in Brasile, il passo successivo diventava Londra, base economica e culturale europea ed internazionale. Bureau69 adesso ha dal 2018 base a Londra con me, che ne sono il Director, a Sao Paulo dal 2016, con Claudio Inserra, architetto italiano che vive e lavora da anni in Brasile e collabora con Bureau69 dal 2013. Rimane comunque operativa la sede a Catania che si rivolge al mercato interno e dove stiamo sviluppando una partnership con una ditta locale per lo sviluppo e ricerca nel campo del design, dell'arredo e dell'interior design. Nella Capitale, il concetto di network ha una potenzialità enorme. Abbiamo infatti già costruito delle relazioni e collaborazioni interessanti con ingegneri, planners, landscape designers, fornitori e costruttori. Cerchiamo di mantenere la qualità italiana in città, Londra e Sao Paulo, dove la presenza italiana è molto forte e determinante».

- Le richieste dei vostri clienti inglesi si differenziano molto da quelle degli italiani?

OGNI MERCOLEDÌ LONDRA SERA È IN DISTRIBUZIONE NELLE EDICOLE

IL PRIMO GIORNALE COMMERCIALE ITALIANO PUBBLICATO ALL'ESTERO



Italian Restaurant
GOLD AWARD 2013

Awarded to
CICCHETTI
London

at the

*Pizza, Pasta & Italian
Food Industry Awards 2013*

Date: 14th November 2013

Signed:

RIFLETTORI SULL'ITALIA

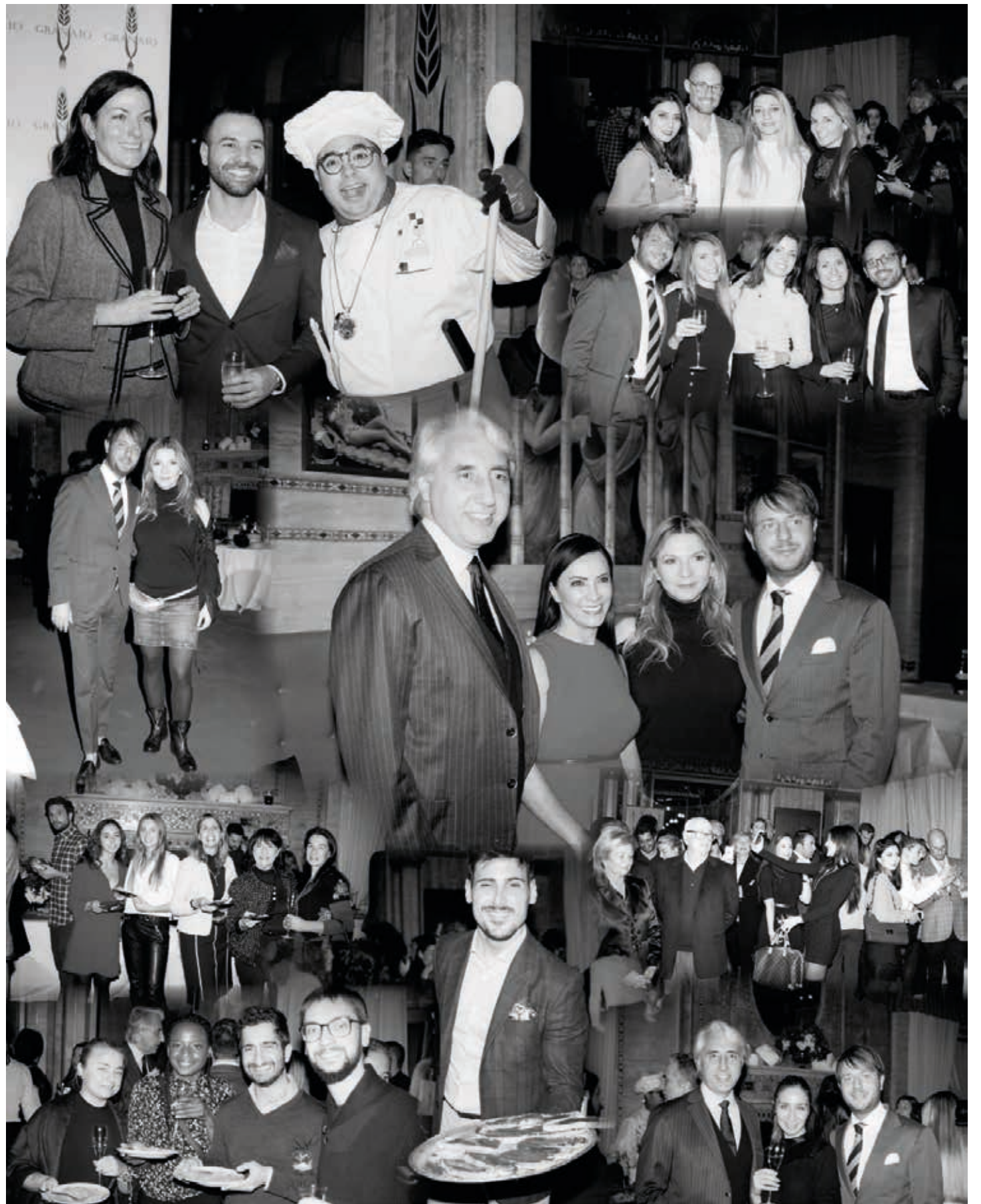


Riflettori sulla cucina italiana

Ancora una volta il mangiare all'Italiana è stato al centro dell'attenzione della metropoli londinese. Questa volta è stato il Ristorante Granaio di Piccadilly a promuoverlo con un meeting dove la gente del settore si è incontrata per assaggiare quello che di più innovativo in base di rivoluzione gastronomica la Cucina Italiana ed i suoi prodotti oggi può offrire al palato.

A ricevere gli ospiti, due assi della manica, il proprietario del locale Savini Junior e la regale Paolina Antognetti (ormai indispensabile Regina delle pubbliche relazioni del 'Made in Italy'). All'arrivo un gradito bicchiere di bollicine, seguito dalla presentazione di un ricco buffet colmo di deliziose specialità della nostra Penisola. I colori ed i sapori della nostra terra, uniti alle sensazioni della nostra tavola, rappresentano la nostra identità enogastronomica. I gusti antichi delle ricette tradizionali accanto a quelli inediti elaborati dai cuochi del ristorante Granaio. Il piacere della tavola nella ricerca del giusto accordo. Musiche e canzoni italiane dal vivo hanno accompagnato gli ospiti in questo metaforico 'viaggio italiano del Gusto'.

Il ristorante Granaio si trova proprio accanto all'Eros, al numero 224 di Piccadilly W1J 9HP. (Nel collage alcuni personaggi durante l'incontro del mangiare all'Italiana).



Top Legal Awards 2018 Giambrone & Partners vincitore Premio Studio dell'Anno: Isole

Giambrone & Partners è stato premiato come Studio dell'anno: Isole in occasione della XII edizione dei Top Legal Awards, tenutisi a Roma il 27 Novembre 2018. Gabriele Giambrone, fondatore e managing partner, ha commentato: "Sono davvero orgoglioso di avere raggiunto questo traguardo professionale. Desidero ringraziare in modo particolare i partner e tutto lo staff di Giambrone & Partners per l'incessante impegno nel garantire i migliori risultati possibili per i nostri clienti il loro duro lavoro e la loro diligenza hanno reso possibile

tutto questo". Giambrone & Partners era uno degli otto studi finalisti candidati al prestigioso premio.

Giorgio Bianco, Senior Associate a capo del desk di Sassari, ha dichiarato: "Sin dall'apertura dello studio di Sassari, il nostro team ha lavorato incessantemente al fine di raggiungere un servizio di eccellenza nella gestione delle questioni complesse dei nostri clienti".

Gabriele Giambrone ha aggiunto: "questo premio rappresenta un importante riconoscimento per i progressi recenti di Giambrone & Partners: il raggiungimento



di questo traguardo ci spingerà a lavorare ancora di più per garantire un servizio legale d'eccellenza a tutti i nostri clienti".

A breve, Giambrone & Partners estenderà il proprio network anche agli Stati Uniti d'America, avendo inoltre recentemente rafforzato la propria presenza in Germania, in Italia e nel Regno Unito. I nostri clienti internazionali necessitano di un'assistenza adeguata dovunque essi decidano di condurre i propri interessi aziendali. Lo studio intende fornire la migliore consulenza possibile a clienti private e aziendali.

NEXT GENERATION CROSSOVER



THE NEW FIAT 500X

AVAILABLE WITH 0% APR AND UP TO
£1,250 FIAT DEPOSIT CONTRIBUTION*

Be one of the first to experience this stunning new crossover.

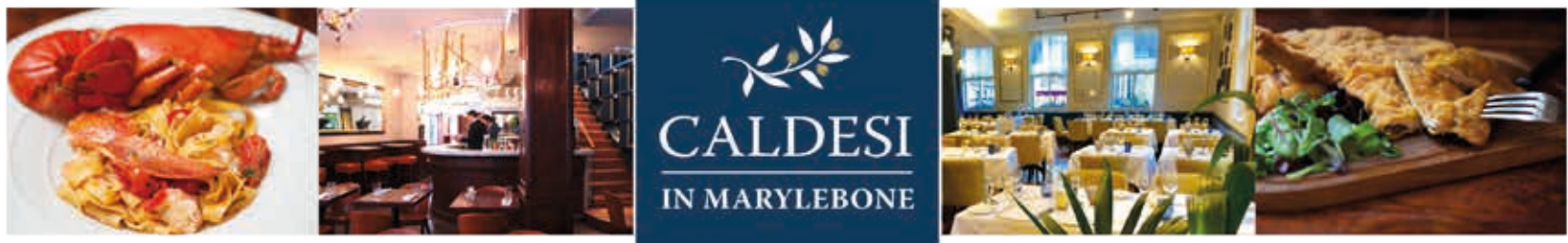
RETAILER NAME, STREET NAME, TOWN NAME
CITY NAME, COUNTY NAME POSTCODE.
TEL: 01234 567890 RETAILERWEBSITE.CO.UK



Fuel consumption figures for the new Fiat 500X range in mpg (l/100km): Urban 33.6 (8.4) – 40.4 (7.0); Extra Urban 47.9 (5.9) – 56.5 (5.0); Combined 42.2 (6.7) – 48.7 (5.8). CO₂ emissions 133 – 154 g/km. Fuel consumption and CO₂ values are obtained for comparative purposes and may not be representative of real-life driving conditions. Factors such as driving style, optional wheels, weather and road conditions may also have a significant effect on fuel consumption. CO₂ and fuel consumption values are determined on the basis of the measurement/correlation method referring to the NEDC cycle as per Regulation (EU) 2017/1153. *Offer available on the new Fiat 500X range ordered between 01/10/18 and 31/12/18 and registered by 31/03/19. Minimum 25% customer deposit required. Fiat Deposit Contribution varies across the range and is only available in conjunction with Fiat i-Deal PCP. With Fiat i-Deal PCP you may return the vehicle instead of making the final payment. It must be in good condition and if you exceed the agreed annual mileage, you will be charged 6p per mile for exceeding 6,000 miles p.a. in this example. Vehicle shown is Fiat 500X Urban 1.6 E-Torq (incl. Italia Blue Metallic paint, LED pack and Lounge pack) with a customer deposit of 33% and monthly payment of £159. Subject to status. Guarantees may be required. Ts&Cs apply. At participating Retailers only. Fiat Financial Services, SL1 0RW. FCA AUTOMOTIVE SERVICES

The Authentic Italian

*Caldesi Italian restaurants and cookery schools are all about authentic Italian cookery using recipes and cookery skills that have been handed down for generations.
Great food using the best seasonal ingredients for the true tastes of Italy.*



Caldese in Marylebone our flagship restaurant offering the choice of Italian cafe style eating or more formal full service restaurant dining.

Offering a cosmopolitan dining which would be equally at home in Rome or Milan as it is in London.

Caldese in Marylebone, 118 Marylebone Lane, London W1U 2QF. Tel: 0207 487 0750



Caldese in Campagna is our countryside restaurant nestled in a leafy lane in the culinary village of Bray on Thames. Here we specialise in rural Italian dishes and make the most of nature's own larder.

Caldese in Campagna, Old Mill Lane, Bray, Berkshire, SL6 2BG. Tel: 01628 788500



Our Italian cookery schools share our passion for Italian food with classes in all areas of our cuisine. We run 100's of Italian cookery classes each year from our base in London's Marylebone, in Bray on Thames, Berkshire and Gerrard's Cross in Bucks.

La Cucina Caldese, 4 Cross keys Close, London W1U 2DG. Tel: 0207 487 0750

For more details see www.caldesi.com

per la tua pubblicità su
LONDRA SERA

Manda un email a:
londrasera@virgin.net

**IL TAGLIO DI CAPELLI
 PIU' ALLA MODA
 DI LONDRA**

GINO
 HAIRDRESSER-GENTS

33A Dean Street Soho W1D 4PP
 TEL. 0207 437 2029

UNA VISITA
 E' SEMPRE GRADITA



SW
 WINES

FINE ITALIAN WINE & FOOD
 IMPORTERS

Roberto Zintu

Director

PHONE: +44 7795951991

MAIL: robertozintu@icloud.com

info@sardiniawineltld.co.uk

www.sardiniawineltld.co.uk



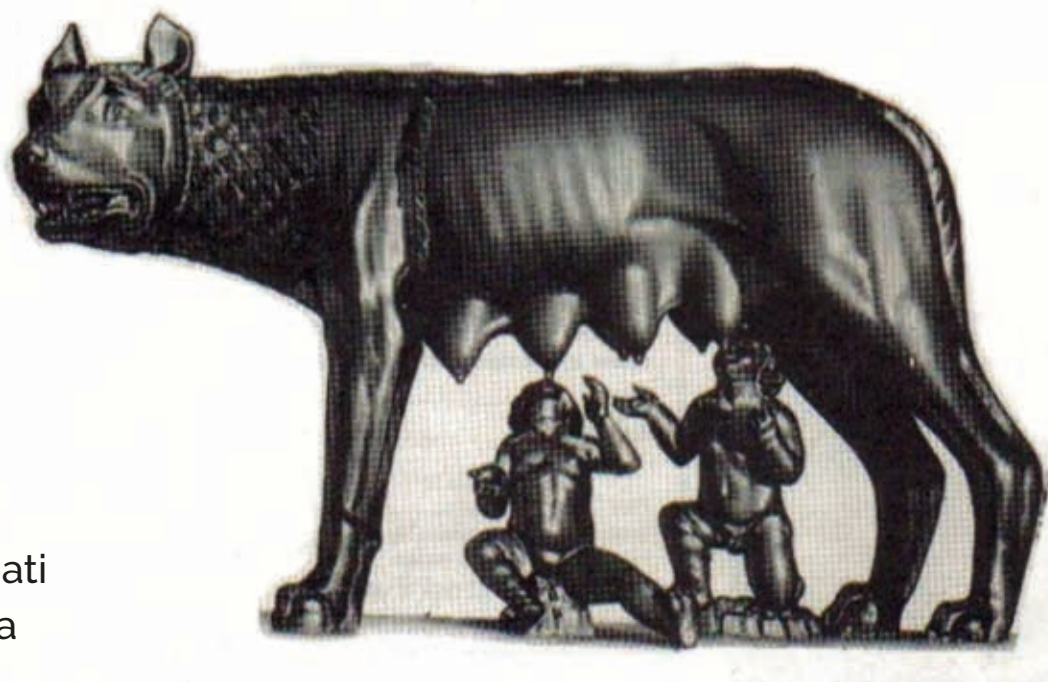
IMPAGINAZIONE DI GIORNALI
 IMPAGINAZIONE DI LIBRI
 IMPAGINAZIONE DI ALBUM FOTOGRAFICI
 COPERTINE per libri, dvd, cv
 LOGHI
 FOTOGRAFIE
 IMMAGINI per i social network
 OPUSCOLI
 CATALOGHI
 BIGLIETTI DA VISITA
 CARTOLINE
 VOLANTINI
 SITI WEB

Seguimi su Instagram
 costanzaumilta

Costanza Umiltà
 07513 457 884
 www.fotographic.eu
 info@fotographic.eu

**NO
 LONDRASERA...
 NO
 COMUNITÀ...**

Mandate il vostro indirizzo email a
londrasera@virgin.net per essere informati
 su cosa accade nella città Italia di Londra



SCUOLA GUIDA ITALIANA



HOLBORN SCHOOL OF MOTORING
 and

SCUOLA GUIDA
 178 CLERKENWELL ROAD EC1R 5DD
 020-7837 9707

www.holborndrivingschool.co.uk

TUITION GIVEN IN ENGLISH - ITALIAN
 SPANISH & PORTUGUESE
 PROP. VALENTINO & VITTORIO

SOTERIOU BANERJI
 Chartered Accountants



Piero Soteriou FCA
 Partner

253 Gray's Inn Road
 London WC1X 8QT
 Telephone: 020-7278 8251
 Facsimile: 020-7278 3475
 Mobile: 07770 640 006
 E-mail: pts@soban.com



Ciao Bella Restaurant

86-90 Lamb's Conduit Street
 London WC1N 3 LZ
 Tel. 020 7242 4119

Speciale Libri

“La donna che sapeva amare” di Caroline Bernard



Il libro di Caroline Bernard, “La donna che sapeva amare” (Newton Compton 2018, titolo originale “Die muse von Wien”, traduzione di Jessica Ravera), racconta la vita di Alma Schindler (Vienna, 31 agosto 1879 – New York, 11 dicembre 1964), nota anche come Alma Mahler, compositrice e pittrice austriaca, una delle donne più significative e vitali del XX Secolo. “Non era mai stata in quel quartiere di Vienna prima d’ora. Lei si muoveva esclusivamente nel primo distretto, il centro della città, circondato dalla Ringstraße. Lì, all’interno dell’antica fortificazione, si trovavano i grandi palazzi, l’Opera, il Burgtheater e tutti quei negozi e caffè scintillanti frequentati dagli artisti bohémien, dalle sue amiche e dagli amici dei suoi genitori”.

Alma Schindler, nata in una famiglia benestante, si stava recando dal pittore Gustav Klimt. Nelle ultime settimane Gustav non aveva fatto altro che supplicare l’affascinante diciassettenne di lasciarsi ritrarre da lui, ma Alma aveva esitato a lungo a causa della sua reputazione. “Si” - stava riflettendo Alma con orgoglio - “ho un appuntamento con il geniale pittore Gustav Klimt” per il quale la popolazione femminile di mezza città si sarebbe strappata le vesti per essere ritratta da lui. Infatti, le donne bramavano al pensiero di venire raffigurate in tutta la loro bellezza e ricoperte per l’eternità di vernice dorata nei suoi enormi quadri. Quando la ragazza era entrata nell’atelier era rimasta colpita da un quadro che ritraeva un nudo di donna. Klimt che appariva molto diverso da tutti gli altri uomini che Alma conosceva, indossava una delle sue tuniche, grigia e sgualcita, che gli penzolava addosso. Inoltre, il pittore parlava come un carrettiere che trasportava birra. La seduta di posa era cominciata da poco quando Klimt, non riuscendo a resistere a colei che veniva considerata “la ragazza più avvenente di Vienna”, l’aveva attirata improvvisamente tra le braccia e l’aveva baciata. Alma, lusingata ma anche spaventata, era fuggita via.

Klimt sarebbe stato il suo primo amore e il compositore e direttore Gustav Mahler, di ventun’anni più anziano, il suo primo marito, che l’avrebbe costretta a rinunciare alla sua arte. La seducente Alma Schindler, cresciuta durante la bohémienne viennese e frequentatrice dei salotti della scintillante metropoli, aveva in animo di diventare una compositrice per pianoforte. La volitiva Alma Mahler, moglie e musa di un musicista, un architetto, un pittore e uno scrittore, in fondo pretendeva il diritto all’autorealizzazione, ma era vissuta in un’epoca in cui questo per le donne era quasi impossibile.

“Mi sono attenuta agli eventi e ai fatti della vita di Alma, elaborati da fonti e citati nelle lettere e nei diari”, ha scritto l’autrice tedesca nella Postfazione di questo coinvolgente romanzo, che con uno stile fluido fa rinascere una figura di donna fuori dal comune intrecciando abilmente realtà e finzione.

“Inverno. Il racconto dell’attesa” di Alessandro Vanoli



Un paesaggio bianco-neve fissato da una lieve altitudine ci accoglie dalla copertina dell’ultimo saggio-narrativo di Alessandro Vanoli. Si intitola “Inverno. Il racconto dell’attesa” e inaugura per il Mulino (collana ‘Le stagioni’). La scelta di definire saggio-narrativo una monografia sull’inverno nella storia, si motiva con il colore poetico con cui l’autore ammantava la prosa. Una prosa dal sentore soffice, quasi ipnotico che ha la neve quando viene giù, fuori e dentro i canoni dell’oleografia. Il titolo di questo libro

è dunque da assumere alla lettera: tra le sue pagine si trovano l’inverno e le sue coniugazioni: storiche, antropologiche, letterarie, pittoriche, musicali. Che affronti il gelo primigenio della grande glaciazione o quello primo-medievale dei monaci benedettini; il duro inverno di Canossa sperimentato da Enrico IV presso il castello di Matildico o il “Generale inverno” russo a cui soggiacque l’armata napoleonica, il taglio narrativo di Alessandro Vanoli echeggia di sfumature suggestionanti. “Mundus senescit: il mondo sta invecchiando. E i segni sono numerosi: il vino si è fatto torbido, le eclissi hanno gettato la terra nelle tenebre, e dalle profondità della foresta giunge ogni notte il clangore di eserciti in massa. ‘Fratelli siate pronti’ annuncia da mesi il priore, ‘Si è compiuto ciò che il signore ha detto nel Vangelo: Quando vedrete questi segni sappiate che sarà vicino il giorno grande e manifesto a tutti’. Mundus senescit: è solo gelo questa notte, alla chiamata per le vigilie; un tale gelo che quasi è un sollievo aprire gli occhi e smettere di sognare la propria sofferenza”.

Pur non trascurando l’andamento dei fatti, la prosa di Alessandro Vanoli fa din don, cioè risuona e brilla di luce propria: nulla di accademico e tanto di musicale per un itinerario fascinoso con diversi andirivieni nel tempo e nello spazio brumali. L’attesa cui richiama il sottotitolo inerisce, dal canto suo, al connotato simbolico-ontologico del libro. All’aspetto che si rifà all’inverno come metafora – di vita sospesa, di morte, di attesa di rinascita – che lambisce natali e carnevali; le tavole imbandite di una volta, La regina delle nevi, Goethe e Tolstoj, e i paesaggi intirizziti da cui era ossessionato Caspar David Friedrich. Tutto molto bello, e altrettanto sottile. In definitiva: un libro luminoso che come prima cosa ti riconcilia con la “brutta stagione” (dicitur), e come seconda con la - spesso arida – prosa saggistica italiana.



“L’ultima volta che siamo stati bambini” di Fabio Bartolomei

Bambini di dieci anni, Cosimo, Italo, Vanda, Riccardo; insieme giocano in cortile e sognano grandi imprese. Ma siamo in piena guerra, da poco c’è stato l’armistizio e Riccardo, che è ebreo, viene “rubato” insieme a tutta la sua famiglia. Italo è figlio di un cittadino influente, suo fratello Vittorio, ufficiale decorato, è in convalescenza per una ferita in combattimento. Lui è un fanatico balilla, con tanto di fez e fuciletto di legno; Vanda invece è un’orfanella, accolta dalle suore alla nascita, di lei si prende particolare cura la giovane suora Agnese, che la vive come la figlia che il suo stato non le consente. Infine Cosimo, affidato alle cure del severissimo nonno, il padre è un ribelle lontano, la madre non c’è più.

I ragazzini si sentono defraudati dall’improvvisa partenza di Riccardo, il più svelto e dotato di loro e decidono di andare a liberarlo; in una riunione di adulti, fra cui un ufficiale tedesco, Italo scopre che le famiglie ebreiche sono state portate in un campo di lavoro, poco lontano, di cui il ragazzino recupera uno schizzo: è l’entrata di Auschwitz, ma certo per i bambini conta solo la possibilità di vivere una grande avventura: andare anche loro in treno a liberare il loro amico, visto che i tedeschi che lo hanno rubato sono alleati e certamente lo rilasceranno: cosa se ne fanno di un bambino?

“L’ultima volta che siamo stati bambini” (edizioni e/o) mostra la Shoah vista con gli occhi ingenui e generosi di tre ragazzini coraggiosi, indomiti, che non comprendono le ragioni complesse della politica e della storia che sta devastando l’intera Europa; loro si affidano alle loro piccole certezze, seguire i binari del treno, accamparsi di notte sotto una tenda di fortuna, dormire all’aperto, digiunare, incontrare sul loro percorso poveri contadini affamati, una pastorella che permette loro di mungere una pecora macilenta, due cadaveri abbandonati e insepolti e infine i soldati tedeschi, che certamente non sono i camerati che Italo immagina.

La suora Agnese e il fratello Vittorio si mettono all’inseguimento dei tre fuggitivi, ne scoprono le tracce, ma sembrano non riuscire a raggiungerli. Tra i due nasce un’empatia, intenti come sono ad un salvataggio difficile, in mezzo ad un’Italia dove gli stessi adulti hanno perso il significato delle cose: chi è amico? Chi nemico?

I dialoghi tra i bambini sono surreali, come fu surreale tutta la vicenda storica di una guerra difficile da capire, durissima da combattere, problematico porsi dalla parte giusta. Il finale non è allegro e come poteva esserlo? Ma questa fiaba per adulti ci dice molto sull’assurdità di una storia nella quale furono coinvolti troppi innocenti, troppi ingenui, troppi inconsapevoli, troppi bambini spazzati via da un tritacarne senza vere ragioni. Ciò che resta è la memoria di quei giorni folli, pieni di sogni e di speranze, che solo molti anni dopo ritrovano un senso.

Il libro è dedicato ai 281 bambini razzati dal quartiere ebraico romano, nessuno dei quali fece ritorno a casa.

“Il grande racconto delle religioni” di Giovanni Filoramo



Davvero non si può dirla meglio di come la dice (la scrive) Giovanni Filoramo, ad introduzione del suo sontuoso: “Il grande racconto delle religioni” (il Mulino, 2018). “In quanto prodotti culturali, le religioni riflettono limiti, ma anche grandezza dell’uomo. Sono riserve di senso a cui l’umanità ha attinto a piene mani per rispondere agli interrogativi esistenziali fondamentali. Non solo quelli relativi alle origini o alla conduzione pratica e politica della vita, ma anche, prima di tutto e soprattutto, all’interrogativo che concerne il nostro destino finale (...) non solo, dunque, ‘da dove veniamo’ o ‘come dobbiamo vivere’, ma anche ‘come e perché dobbiamo morire’. Proprio perché esprimono sia le miserie sia l’incoercibile bisogno di elevarsi dell’uomo, le religioni offrono una tavolozza di colori amplissima: dal nero o grigio della violenza distruttrice alla luce splendente dei voli mistici e delle visioni divine”.

Pare implicito che le religioni siano soprattutto una faccenda di uomini. Per raccontarle dal lato brutto: retaggi di ancestrale ‘orrore’ vacui sublimati in improbabili supplementi oltremondani. Ciò non le sottrae (le religioni) al fascino culturale e antropologico. Un fascino da cui si dirama il fiume carsico di questo possente lavoro di Giovanni Filoramo. Il filo rosso sottotraccia si rifà, in fondo, a quanto sopra: l’essere umano si interroga strenuamente su se stesso e sul cosmo e poiché gira e rigira le risposte ultime restano inevase, la creazione del mito (della divinità) viene a salvare capra e cavoli. Quando prendono atto che “la natura non ci appartiene” ricorrono alla natura-dio gli aborigeni dell’Australia e i nativi nordamericani. A forme di credo religioso aderiscono gli antichi mesopotami devoti alla dea Ishtar e al potente dio Anu. E al cielo (al cosmo) come “specchio di polarità” contrapposte guardavano i popoli dell’ antica Cina.

La messa in discussione della visione religiosa cosmocentrica occupa tutta la seconda parte del saggio, a partire dal capitolo dedicato al “cosmo interiore” dell’induismo, quindi al logos del mondo greco e alla trovata sul Dio creatore del mondo del primo monoteismo. La divinità non si palesa più attraverso la natura e nemmeno esibisce sembianze antropomorfe, piuttosto trascende l’uomo così come il creato. La rivoluzione cristiana del dio incarnato costituisce - a detta dell’autore – una svolta di tipo “antropologico”, destinata a giocare un ruolo determinante (condizionante?) nella storia del pensiero occidentale a venire. La forbice dell’assunzione umana del divino (dio-natura/dio trascendente) in fondo è riassumibile con queste parole.

Le prime attribuite ad Alce Nero, le seconde sono del ‘Libro del Dao e della virtù’: “Tutte le cose sono opera del Grande Spirito, Egli è presente in ognuna: gli alberi, le graminacee, i fiumi, le montagne, i quadrupedi e gli uccelli. È la figura che non ha figura, l’immagine che non ha materia: è l’indistinto e l’indeterminato. Ad andargli incontro non ne vedi l’inizio, ad andargli appresso non ne vedi la fine”.

Insomma: qualunque idea vi siate fatta sull’argomento, questo grande racconto delle religioni, verrà incontro alla vostra esigenza di saperne di più. E lo farà sulla scorta di una messe tassonomica di informazioni (storiche, antropologiche, filosofiche), e di un apparato iconografico di caratura strabiliante.

Oltre cinquecento pagine patinate, per un libro che si legge con gli occhi e si assapora con la mente.

RENZO PIANO

The Art of Making Buildings

The Royal Academy of Arts Till 20 January 2019

Over the past 50 years the buildings of Renzo Piano Hon RA have made an extraordinary contribution to architecture, displaying a mastery of craft alongside an appreciation of technology and technique. From The Shard in London to the Centre Pompidou in Paris, the buildings of Renzo Piano have enriched cities across the globe. "The Art of Making Buildings" reveals the vision and invention behind his pioneering work, showing how architecture can touch the human spirit.

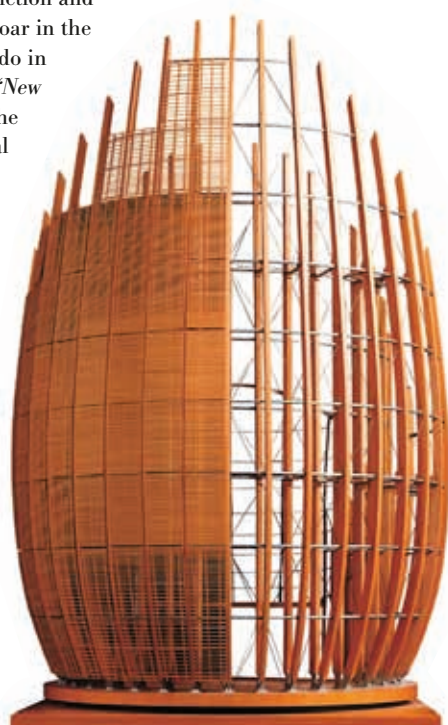
United by a characteristic sense of lightness, and an interplay between tradition and invention, function and context, Piano's buildings soar in the public imagination as they do in our skylines. Counting the 'New York Times' Building and the Jean-Marie Tjibaou Cultural Centre in Nouméa among his creations, he has cemented his place as one of the greatest architects of our times.

For Londoners, the Shard is one of Piano's most recognisable buildings. Reaching up 72 storeys above London Bridge, the mixed-use tower has been designed in response to its uses – with larger floor plates at the bottom for offices, restaurants and hotel in the centre, and private apartments and a viewing gallery to the top of the building where its form is narrowest. It gets its name from the eight sloping glass "shards" which make up the buildings facades. The extra-white glass used gives the building a lightness and it reflects the changing sky around it. The building is an example of how a project can be a catalyst for change. Since the tower's completion the redevelopment of London Bridge Station has recently opened, along with further regeneration in the area that continues to take place.

This illuminating exhibition follows Piano's career, from the influence of his Genoese heritage and his rise to acclaim alongside friend and collaborator Richard Rogers, to current projects still in the making. Focusing on 16 key buildings, it explores how the Renzo Piano Building Workshop designs buildings "piece by piece", making deft use of form, material and engineering to achieve a precise and yet poetic elegance.

Marvel in rarely seen drawings, models, photography, signature full-scale maquettes and a new film by Thomas Riedelsheimer that show how inspiring architecture is made. At the heart of the exhibition is an imagined 'Island', a specially designed sculptural installation which features 3D-printed models of nearly 100 of Piano's buildings, all to a scale of 1:1000.

The exhibition's title, "Renzo Piano: The Art of Making Buildings", is very much to the point. Piano is neither, he says, an academic architect nor a self-professed intellectual. He simply likes to build. "It's funny in some ways to make a big exhibition in the Royal Academy of Arts. I'm not a theoretician and if I teach, it's





through making things. Aside from the notion of integrity, I don't have a fixed view of architecture. I don't have a pattern or a style to work with. Our buildings are explorations."

The two top-lit RA galleries focus on 16 key Piano buildings explained in models, photographs and drawings – including those in Piano's trademark green ink – displayed on worktables and around the walls. The specially commissioned film by Thomas Riedelsheimer and photographs by the renowned Italian photographer Gianni Berengo Gardin encircle 'The Island' and complete the installation.

Designed and curated in close collaboration with Piano himself, this is the first exhibition in London to put the spotlight on Piano in 30 years. "The Art of Making Buildings" is organized by the Royal Academy of Arts, London, in collaboration with Renzo Piano Building Workshop and the Fondazione Renzo Piano. Here are eight of Piano's key works, which feature in the exhibition.



OPPOSITE PAGE FROM TOP LEFT CLOCKWISE:

Model of the Jean-Marie Tjibaou Cultural Centre, Nouméa.

Renzo Piano Hon RA: "Making buildings is a civic gesture and social responsibility. I believe passionately that architecture is about making a place for people to come together and share values".

The Shard, London Bridge Tower and London Bridge Place, London, 2012.

The Menil Collection, Houston, 1982–86.

THIS PAGE FROM TOP LEFT CLOCKWISE:

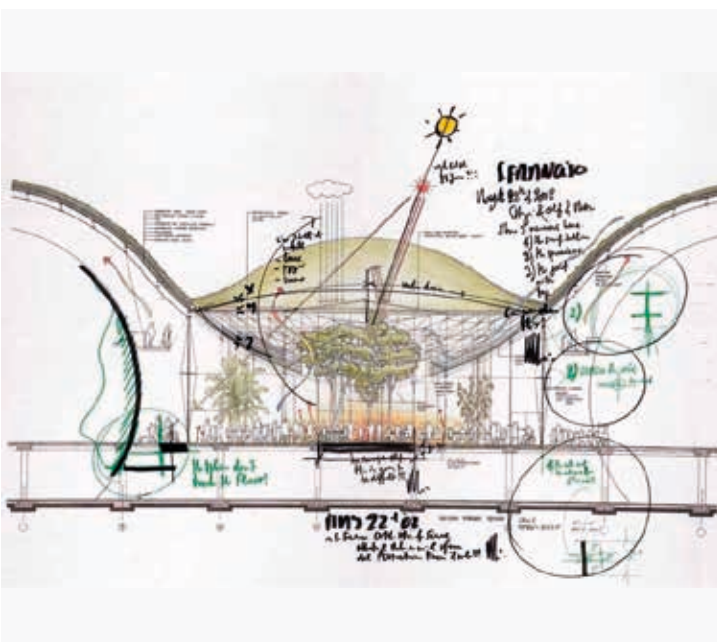
Centro Botín, 2017.

Whitney Museum of American Art, New York, 2015.

Jérôme Seydoux Pathé Foundation, Paris, 2014.

Sketch of the California Academy of Sciences, 2009.

Renzo Piano Exhibition Poster.





franchi®

Locksmith & Key Cutting Service
Architectural Ironmongery & Security Hardware
Professional & DIY Hand & Power Tool Sales
Screws, Fixings & General Building Products
Contract Architectural Ironmongery

Franchi plc

Head Office & Sales
278 Holloway Road
London N7 6NE
Tel. 020 7607 2200
Fax. 020 7700 4050

also at

144-146 Kentish Town Road
London NW1 9QB
Tel. 020 7267 3138
Fax. 020 7485 4637

329-331 Gray's Inn Road
London WC1X 8PX
Tel. 020 7278 8628
Fax. 020 7833 9049

Contracts Department
Unit 3c 3-11 Imperial Road
London SW6 2AG
Tel. 020 7384 3339
Fax. 020 7371 5094

www.franchi.co.uk
email. info@franchi.co.uk



0800 176 176

Fotogiornale

1 mld da taglio pensioni d'oro



La riforma delle pensioni annunciata dal governo potrebbe essere adottata per decreto legge. Secondo il sottosegretario al Lavoro Claudio Durigon: "Stiamo valutando anche l'ipotesi del decreto legge. L'alternativa è un emendamento alla manovra". Quanto alle novità in arrivo, Durigon conferma gran parte delle ipotesi circolate: da quota 100 con 38 anni di contributi e 62 di età, alla reintroduzione delle finestre d'uscita, passando per il contributo di solidarietà per le pensioni d'oro che dovrebbe portare poco più di un miliardo di euro nelle casse dello Stato in 5 anni.

QUOTA 100: potranno lasciare anticipatamente il lavoro le persone con almeno 38 anni di contributi e 62 di età. Sono reintrodotte le cosiddette finestre d'uscita nel numero

di 4, una ogni tre mesi, il che significa che per uscire dal lavoro una volta raggiunto il requisito occorre aspettare la prima finestra utile. Viene comunque ipotizzato un meccanismo di finestra mobile di 3 mesi che fa in modo che dalla maturazione del requisito non si superano mai i tre mesi per andare in pensione.

DIPENDENTI PUBBLICI: per i dipe - Ci sono dei progetti che state sviluppando o vorreste sviluppare?

Stiamo sviluppando il progetto finalista al 'Sunday Times British Homes Awards'. Un concept di modulo residenziale versatile e modulare, adattabile alle esigenze di diversi nuclei familiari ed in evoluzione: piccoli nuclei che si espandono per la nascita dei figli o con l'aggregazione dei genitori anziani. Moduli che hanno una espansione possibile e controllata, una versatilità nella distribuzione del layout interno (possibili le configurazioni in studio, flats, duplex e home) e, che quindi, si adatta sia all'investimento privato che a quello dei potenziali developer. Siamo per questo cercando investitori interessati a portare avanti il progetto e realizzarlo.

Inoltre siamo impegnati al concept design di un progetto nello stato di Sao Paulo, Brasile, per il riuso di una vecchia stazione dei treni ed il suo ampliamento per trasformarla in un hub tecnologico a servizio del territorio e delle compagnie operanti nell'intorno, configurato come un polo tecnologico avanzato.

Lo studio è sempre impegnato ed interessato in progetti residenziali per case private e ristrutturazioni high-end e stiamo cercando di espanderci di più su Londra cercando connessioni tra potenziali investitori italiani, residenti e non, designers e operatori del settore edile con esperienza inglese e qualità italiana. Bureau69 nasce a Londra con l'intento di connettere figure di diversa estrazione ma operanti nello stesso settore e fornire un servizio "turnkey".

- Lei cosa pensa dell'imminente Brexit?

Non esiste un precedente e non possiamo certamente determinare come sarà il dopo Brexit. Possiamo dire che mettendo a paragone la realtà italiana con quella inglese, passando per la realtà brasiliana, quella inglese ci sembra

la più stabile e la più viva, al momento. Non riusciamo a prevedere il post-Brexit ma siamo fiduciosi.

ndenti pubblici oltre al meccanismo delle finestre viene introdotto anche un preavviso di 6 mesi che servirà agli uffici per gestire eventuali richieste massicce che potrebbero mettere in difficoltà il funzionamento stesso della macchina amministrativa.

PENSIONI D'ORO: Per le pensioni cosiddette d'oro verrà introdotto un contributo di solidarietà per 5 anni accompagnato dal raffreddamento dell'indicizzazione. In particolare, il contributo di solidarietà dovrebbe portare poco più di un miliardo di euro nelle casse dello Stato in 5 anni e colpirà le pensioni di importo lordo superiore a 90.000 euro annui con scaglioni differenziati: per gli importi superiori a 90mila euro, ma inferiori a 130mila euro, il taglio sarebbe dell'8%, per salire al 12% per le pensioni fino a 200mila euro, al 14% per quelle fino a 350mila euro lordi annui, per poi passare al 16% per quelle fino a 500mila euro lordi annui, per arrivare al 20% se la pensione supera la soglia dei 500 mila euro lordi annui. I tagli non si applicherebbero a chi ha una pensione interamente calcolata con il metodo contributivo.

INDICIZZAZIONE: Dal raffreddamento dell'indicizzazione arriveranno invece circa 300 milioni l'anno. In pratica per le pensioni fino a 2.000 euro netti al mese ci sarà un aumento del recupero, mentre per quelle di importo superiore scatterà un progressivo raffreddamento della perequazione fino a un sostanziale azzeramento per le pensioni oltre i 5.000 euro netti.

APE SOCIAL: viene confermata per un anno dell'Ape social e l'opzione donna, due misure introdotte dal precedente governo per consentire l'uscita anticipata a determinate categorie.

ALITALIA: confermata la norma per consentire al personale di volo (piloti e assistenti) di Alitalia di uscire con 7 anni di anticipo. Per lasciare il lavoro saranno sufficienti 60 anni d'età anziché 62.

INAIL: confermata anche l'ipotesi di ridurre i premi Inail per le imprese per un importo complessivo di 600 milioni.

Online fa rima con mobile



Cambiano i tempi e con essi anche le abitudini degli italiani, che sono sempre di più avvezzi all'uso di smartphone e tablet. La conseguenza di ciò è che la connessione, e dunque anche tutte le attività correlate ad essa, si effettua sempre più spesso attraverso i dispositivi mobile. Se il desktop è ancora considerato indispensabile nel contesto lavorativo, possiamo dire che il mobile inizia ad andare forte non solo in questo ambito ma anche in tutti gli altri.

Se, infatti, ogni professionista ha ormai bisogno di un telefono connesso ad internet, è vero pure che il ricorso a questi dispositivi riguarda tante altre categorie e quasi tutte le fasce d'età. L'ascesa è iniziata qualche anno addietro con l'avvento degli smartphone che, dotati di un sistema operativo, si sono presentati molto simili al desktop del computer di quanto non lo fossero i cellulari delle generazioni precedenti.

Il primo vero superamento del mobile in Italia è avvenuto però, secondo le ricerche effettuate da comScore, solo a marzo dello scorso anno. Gli utenti che accedono ad internet da mobile, in effetti, hanno invertito o

quantomeno modificato alcune tendenze in più settori. Sempre secondo i dati forniti da comScore sembra, ad esempio, che il retail online sia ormai sullo stesso livello di quello del desktop. Questo significa che anche le campagne pubblicitarie studiano nuove strategie in base ai canali utilizzati dagli utenti. Un cambiamento, dunque, che tocca molte più sfere di quante possiamo immaginare.

Basti pensare che l'intrattenimento, prima relegato ai servizi offerti dalla televisione, oggi passa in larga misura per il device mobile. Del resto sono proprio le applicazioni, i social network e soprattutto la messaggistica istantanea ad aver assunto un ruolo determinante affinché si approdasse a questi risultati. Uno dei settori che ha avuto una crescita più alta grazie proprio allo sviluppo delle tecnologie mobile è quello dei casino che hanno avuto una crescita che fin ora si attesta al 26% rispetto ai primi 9 mesi dell'anno scorso (dati Agimeg). Uno dei motivi è proprio la possibilità di poter giocare in qualsiasi posto con il proprio smartphone.

Quali altre trasformazioni ci riserverà il futuro della iperconnessione lo scopriremo sicuramente presto!

DS7 Crossback Auto Europa 2019

È la DS7 Crossback l'Auto Europa 2019: la nuova ammiraglia di DS Automobiles, il marchio premium del Gruppo PSA (l'impero Peugeot-Citroën che ha acquistato Vauxhall) è stata infatti la più votata dai membri dell'Unione Italiana Giornalisti Automotive come migliore vettura prodotta e commercializzata in Europa.

Le lettere 'DS' - in francese pronunciate come la parola 'dea' - hanno come origine la rivoluzionaria Citroën DS del 1955, una sigla che poi è rimasta come caratteristica dei modelli di alta classe.

Alle sue spalle, la stampa specializzata ha votato la Ford Focus e la Jeep Renegade. Come Auto Europa Sportiva è stata invece incoronata la Ferrari Portofino. Fra gli elementi 'vincenti' oltre a uno stile personale, definito nel nuovo Centro DS alle porte di Parigi, anche elevati standards di comfort e sicurezza grazie all'alto contenuto tecnologico, come le sospensioni Active Scan che "leggono" la strada per 25 metri e il sistema Night Vision che rileva nel buio pedoni ed animali. DS7 Crossback è il primo SUV del marchio francese nato nel 2010: disponibile con 4 motorizzazioni, dal prossimo anno offrirà anche una versione ibrida plug-in, la E-Tense 4x4 con potenza fino a 300 CV, che aprirà la strada alla progressiva elettrificazione di tutta la gamma.

"Lo sforzo creativo ed innovativo di DS è stato premiato dalla stampa specializzata - dichiara la presidente dell'Unione Italiana Giornalisti Automotive, Marina Terpolilli - ma tutti i marchi meritano uno speciale riconoscimento per come interpretano la domanda di stile nella mobilità (niente plastica, ma piuttosto cuoio, metallo e legno) puntando su tecnologia, efficienza dinamica e sostenibilità ambientale, a tutto vantaggio del comfort di bordo e della sicurezza stradale".

Il modello speciale lancio, 'La Première', sarà disponibile a partire da £41,720 nel Regno Unito.



CHRISTMAS MENU 1 £19.80

TRICOLORE V
A salad of avocado, mozzarella, tomatoes, rocket, basil leaves & olive oil

AVOCADO E GAMBERETTI
Avocado pear & prawns drizzled with cocktail sauce

MOZZARELLA DORATA V
Deep fried mozzarella, baby spinach & chilli tomato chutney

PROSCIUTTO E MELONE
Parma ham & chilled melon

ALETTE DI POLLO
Spicy & sticky chicken wings

CALAMARI FRITTI
Deep fried calamari served with lemon & tartare sauce

FUNGHI ALL'AGLIO V
Mixed mushrooms pan fried with garlic & a hint of chilli

PESCIOLINI FRITTI
Deep fried whitebait served with lemon & tartare sauce

SCOTTADITO SAN GIORGIO
Spicy & sticky spare ribs

PATE DI POLLO
Pâté of chicken livers with crostini

MINISTRONE V
Vegetable soup

TACCHINO ARROSTO
Roast turkey dinner with all its traditional trimmings

POLLO MILANESE
Chicken escalope served with spaghetti bolognese or tomato sauce

SPAGHETTI E BROCCOLI V
Broccoli, cherry & sun dried tomatoes, chilli, garlic & herby crumbs

RISOTTO PRIMAVERA V
With courgettes, beans, asparagus, spinach, peas & parmesan

MERLUZZO AL FORNO
Cod fillet oven cooked with cherry tomatoes, olives & capers

ORATE ALL'AGRODOLCE
Sea bream fillets pan fried with red peppers & onions, glazed with balsamic reduction

VITELLO CON FUNGHI
Veal escalope with mushrooms & cream sauce

FEGATO BURRO E SALVIA
Calves' liver pan fried with butter & sage

POLLO ALLA GRIGLIA
Grilled chicken fillets with grilled mixed vegetables

PIZZA PARMIGIANA V
Pizza with mozzarella & tomato base, aubergines, sun dried, cherry tomatoes, rocket leaves & parmesan

TAGLIATELLE AL VITELLO
With chunky veal ragu, cherry tomatoes & mushroom sauce

CHOICE OF DESSERT

SAN GIORGIO
— Italian Restaurant & Pizzeria —
Food At Its Best For Everyone To Enjoy

Christmas Season Festivity is fast approaching. It's that time when people get together to enjoy themselves & spend some quality time with family & friends. If you are organising a party for your Christmas festivity why not choose something different this year, San Giorgio?

We at San Giorgio have the perfect expertise & experience for your party to be a perfect occasion.

We have prices to suit everyone with plenty of choices. Provided for you are two competitive set menus. Once you have decided which menu you have chosen, we require a deposit to confirm your booking of £10 per person for a table of 8 and more. Please forward your choices in the provided form or via email sangiorgiorestaurant@hotmail.com

Please note all deposits are non-refundable unless we are given 48 hours prior notice for not attending. Each person not attending without prior notice will lose the deposit paid and will not be put against the final bill on the day.

If you have any enquiries please do not hesitate to speak to the Manager.

WHY NOT CELEBRATE CHRISTMAS DAY WITH US AT

SAN GIORGIO

SPECIAL LUNCH WITH YOUR FAMILY & FRIENDS OPEN ALL DAY ON BOXING DAY & NEW YEAR'S EVE WITH OUR NORMAL MENU

Menu available on request

For all menus on this page Christmas novelties are included. This does not include any drinks, wines, minerals & coffee. Gratuities & tips at customers discretion, VAT included. A gratuity is added of 10% to parties of 5 or more people.

CHRISTMAS MENU 2 £25.80

BUFALA CAPRESE V
Bufala mozzarella with cherry tomatoes & basil

PEPERONI ARROSTO V
Peppers filled with goats cheese, garlic & herby crumbs

ASPARAGI ALL'UOVO V
Fresh asparagus, topped with a fried egg & parmesan

SALMONE AFFUMICATO
Smoked salmon, prawns, avocado, rocket & cocktail sauce

ANTIPASTO DI SALUMI
Selection of ham's, salamis, artichokes, sun dried tomatoes & parmesan

TARTARE DI TONNO
Tuna tartare, freshly made & garnished

INSALATA DI MARE
Marinated & garnished seafood & shellfish salad

GAMBERONI SAN GIORGIO
King prawns, garlic, ginger, a hint of chilli & lemon

PROSCIUTTO E MOZZARELLA
Parma ham, mozzarella, rocket & spinach leaves with basil pesto

FEGATELLI ALLA SALVIA
Chicken livers pan fried with butter & sage on toast

VERDURE & BURRATA V
Grilled mixed vegetables with burrata & basil

TACCHINO ARROSTO
Roast turkey dinner with all its traditional trimmings

SALMONE CON ASPARAGI
Salmon fillet, baby spinach in a light asparagus & mustard sauce

VITELLO MILANESE
Breaded veal escalope served with spaghetti bolognese or tomato sauce

STINCO D'AGNELLO
Lamb shank slow cooked with mixed beans, herbs & tomato sauce

RANA PESCATRICE
Monkfish cooked with clams & mussels in tomato & herb sauce

SPAGHETTI ALLO SCOGLIO
With mixed seafood & shellfish, garlic, herbs & tomatoes

TONNO GRIGLIA
Grilled tuna with rocket, a salsa of tomatoes & mixed beans

FILETTO A PIACERE 280g ADD £6p.p.
Filet steak plain grilled

RISOTTO ZUCCA E SALSICCIA
With pumpkin, sausage, sage, saffron & parmesan

PIZZA BIANCA & VERDE V
Basil pesto, courgettes, tenderstem broccoli, baby spinach & bufala mozzarella

GAMBERONI DIAVOLA
King prawns in spicy tomato sauce served with parmesan risotto

CHOICE OF DESSERT

0208 8445 3355

Email:

sangiorgiorestaurant@hotmail.com

Website:

www.sangiorgiorestaurant.london

SAN GIORGIO
Italian Restaurant & Pizzeria

Food At Its Best For Everyone To Enjoy

932 - 934 High Road
London
N12 9RT

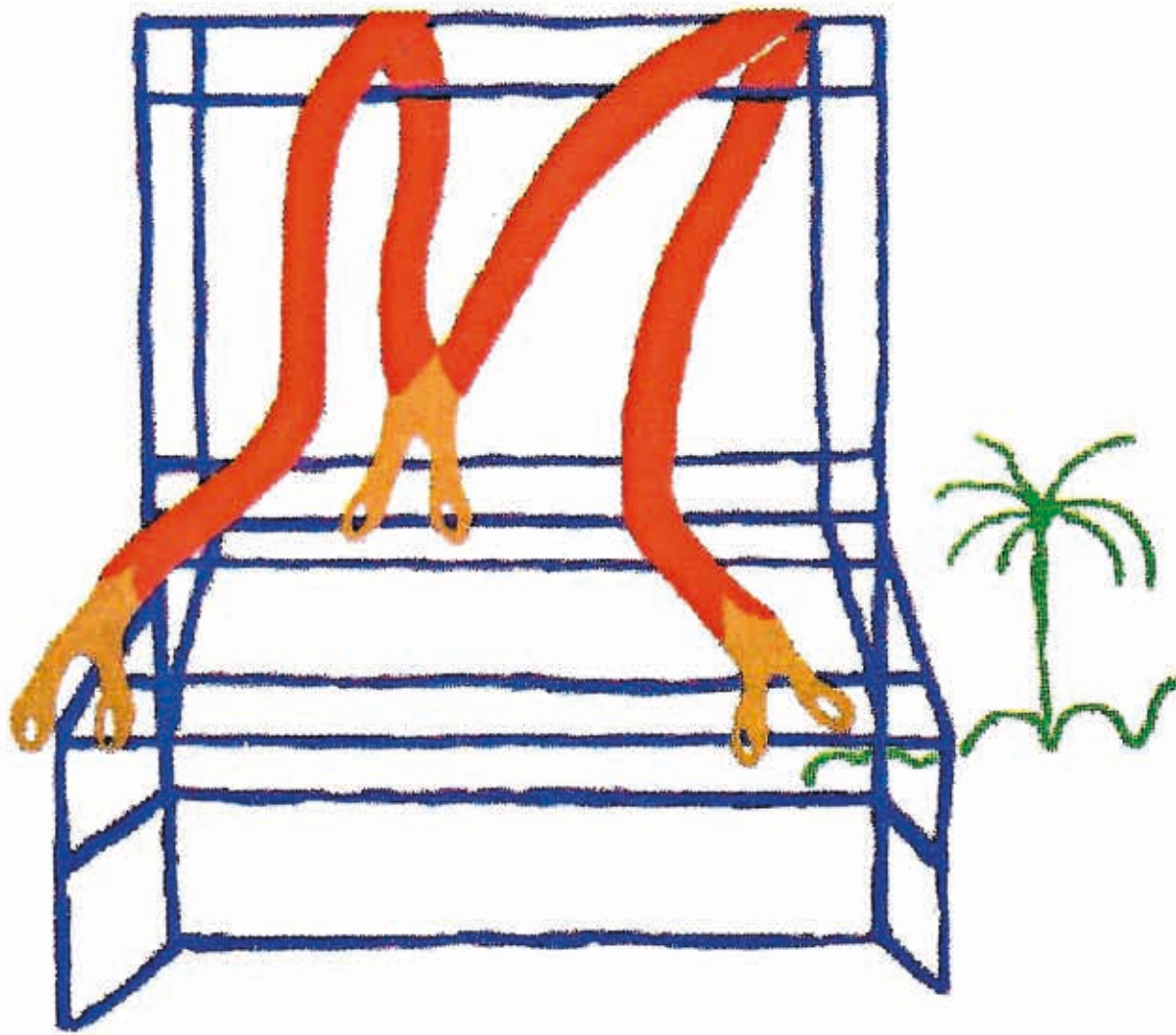
Easy parking nearby

Gems

Offre su ordinazione design di gioielli da realizzare in raffinate pietre preziose colorate o nel vasto assortimento di diamanti di cui dispone

Jewellery Designer e Gemmologo Italiani al Vostro servizio

GEMS JEWELLERS
Jewellers & Diamond Merchants
87A Hatton Garden, London EC1N 8QQ
Tel: 020 7242 4325 / 020 7831 7639
Email: gemshattongarden@btconnect.com



Montpeliano

R E S T A U R A N T

italian tradition in knightsbridge

MONTPELIANO Restaurant – open 7 days / week from 12 noon to midnight

Montpelier Street, Knightsbridge, London SW7 1HQ

Reservations tel: 020 7589 0032

email: montpeliano1@btconnect.com – www.montpelianorestaurant.com

50 Kalò di Ciro Salvo

**PROBABLY THE BEST PIZZA IN THE WORLD
SENZA DUBBIO LA MIGLIORE PIZZA DEL MONDO**

Nell'ambito della Settimana della Cucina Italiana svoltasi in questi giorni a Londra, si è dato un posto d'onore all'arte della pizza napoletana. Ad omaggiarla in conversazione con lo chef Ciro Salvo della Pizzeria 50 Kalò, un giornalista, premiato dalla Stampa Estera, scrittore e corrispondente dal Regno Unito del quotidiano 'La Repubblica', nonché ottimo intervistatore: Enrico Franceschini.

A Londra pizzaioli bravi c'è ne sono pochi, ma il mercato della pizza, si è talmente ingrandito, che adesso si

mangia la pizza almeno una volta la settimana. Ma quali sono le pizzerie buone che sanno usare l'impasto per la lievitazione veramente bene? Ci vuole la mano del pizzaiolo artigiano, per rinnovare la tradizione nata a Napoli ai tempi della Regina Margherita, quando gli fu presentata una pizza molto particolare, diversa dalle altre, morbida e soffice, poi trasformata nel tempo. Se la pizza non è morbida e soffice, non è la vera pizza napoletana.

Ciro Salvo, con la sua ricetta segreta per l'impasto

buono, discende da una famiglia di pizzaioli da tre generazioni. A Londra è stato segnalato dalla Guida Michelin, per la sua pizza molto particolare, diversa dalle altre. Ma ecco alcune chicche di questa pizzeria unica al mondo: "50 = il pane; Kalò = qualcosa di buono. Dall'antico gergo dei pizzaioli nasce il nome 50 Kalò che significa "impasto buono" perché è da un buon impasto che nasce una pizza buona, con i migliori ingredienti di stagione, selezionati da piccoli artigiani e produttori di eccellenza.



L'impasto di Ciro Salvo è il frutto di una ricerca appassionata. Selezione delle farine giuste, lunga lievitazione, grande leggerezza, alta digeribilità. Un impasto praticamente perfetto e secondo il 'New York Times': "The Best Pizza in Italy".

Se volete provarla questo è l'indirizzo della 50 Kalò di Ciro Salvo: 7 Northumberland Avenue WC2N 5BY, a due passi da Trafalgar Square.



iSTARTER e MADE IN ITALY 2.0.2.0

A CACCIA DI TALENTI

Simone Ciminelli, Marco Gay e Nicola Garelli rispettivamente di iStarter e Made in Italy 2020, hanno ricevuto gli ospiti alla Royal Academy of Arts, Burlington House, Piccadilly. Le due principali startups italiane hanno portato a Londra la potenzialità italiana della nuova generazione di accelerators e High-Tech. Made in Italy 2020 è nato

per dimostrare che l'Italia non è solo cibo e moda, ma anche qualcos'altro nel campo dell'innovazione. Se pensiamo ad Antonio Meucci, inventore del telefono o Adriano Olivetti, inventore del personal computer, si capirà che in Italia si ha un potenziale tecnologico da scoprire. Ogni anno, Made in Italy 2020 sceglie da 10 a 15 'scale-ups' per poterli presentare ad un

pubblico di 100 investitori internazionali. Gli incontri sono iniziati nel 2016, quando la prima startup italiana ha avuto l'onore di presiedere alla apertura dello Stock Exchange. L'evento è ormai diventato un tour mondiale con incontri a Londra, Beijing e New York per trovare soluzioni per le idee italiane. In questi pochi anni, sono stati selezionati 36 progetti che hanno realizzato

un fatturato complessivo di 75 milioni di sterline, con un raccolto di £135 milioni ed un impiego di 750 talenti italiani (nelle foto alcuni dei talenti che hanno partecipato alla presentazione di Londra)

Il Cocktail Party alla Royal Academy è stato calorosamente offerto dall'inventore della iStarter, la startup londinese (italiana) Simone Ciminelli, uomo di

punta del settore. Ma ecco cosa è iStarter: iStarter si può definire come 'angelo-acceleratore' italiano per eccellenza. Ogni anno riceve 600 domande, di cui ne seleziona circa 10. L'organizzazione lavora fianco a fianco con gli imprenditori, aiutandoli su scala internazionale. iStarter è presente a Londra, Torino,

Milano, Roma e New York. L'acceleratore è nato con 100 'angeli-investitori'. L'incontro alla Royal Academy è servito a far incontrare imprenditori e managers che vogliono supportare degli innovatori italiani. Fondata nel 2012, iStarter ha raccolto oltre £31,5 milioni di euro, a sostegno di 40 start-ups.



Casa Mamma

RISTORANTE - PIZZERIA

Fully Licensed, Air Conditioned, Open 7 Days a Week

339 Grays Inn Road, London WC1X 8PX . Tel: 020 7837 6370
www.casamamma.co.uk. email: casamammafranco@yahoo.co.uk

CVZ
Casa Vinicola Zonin

Luigi Bolzon
Sales Manager
mobile 0796 1150424
luigi.bolzon@zonin.co.uk

Zonin UK Ltd
18 The Green
Richmond-upon-Thames
Surrey, TW9 1PX
Tel: 020 8940 4943
Fax: 020 8940 6895
www.zonin.co.uk

MAXIMUM CAR CARE

ACCIDENT & MECHANICAL REPAIR SPECIALIST

M.O.T.
AIR-CON
SERVICING
RESPRAYSDIAGNOSTIC
WELDING
Low Bake Oven
Mechanical
RepairsLeeborn House, 859 Coronation Road, Park Royal, London, NW10 7QE
Tel. (020) 8965 6565 (020) 8838 4555 Fax (020) 8963 0682
www.max-online.co.uk maxcare@btconnect.com

per la tua pubblicità su

**LONDRA
SERA**

Manda un email a:

londrasera@virgin.net...Specialists In
Ciabatta - Focaccia - Panini
Soft/Crusty breads...**5 Barretts Green Rd
London, NW10 7AE
020 89611172
www.ilfornaio.co.uk****Just Satellite. It Ltd**SATELLITE INSTALLATIONS,
FIXED and MOTORIZED SYSTEMS
TV AERIALS INSTALLATION,
SATELLITE EQUIPMENT, CCTV
WALL MOUNTING TV SCREENS
07788542821_07733034977

info@justsatelliteit.com_www.justsatelliteit.com

**LA TELEVISIONE ITALIANA
NELLE VOSTRE CASE!!!**RAI E MEDIASET, SEMPRE IN CHIARO !!!
CON IL NUOVO DECODER**TIVUSAT**

WE ARE FULLY INSURED ALL WORK GUARANTEED

Multi Rooms Installations
Evenings & Weekend calls.
Full Installations & Repairs

Seeds of Italy

D2 Phoenix Ind Est, Rosalyn Cres, Harrow, Middx, HA1 2SP
Tel: 0208 427 5020 Fax: 0208 427 5051
Email: grow@italianingredients.com
www.seedsofitaly.comItalian Ingredients you grow yourself, Franchi Sementi, Bergamo 1783
Try our Cuccuzzu Siciliane, Friarielli Napoletane, Borlotta Lamon Veneto
and our Basilico 'Tigullio di Portofino' especially.Kabir Accountants Limited
DIGITAL ACCOUNTING SERVICESKabir Humayun (MAAT, BA, MSc)
DIRECTOR

Address	Tel
26 New Road	: 020 3719 4110
London	Mobile : 078 3869 3921
E1 2AX	Email : info@kabaraccountants.com
	kabar.thc@gmail.com
	Web : kabaraccountants.com



Fornimenti in Sicilia

**GAETANO ALFANO
Roccamora UK**T: +44 (0)20 8443 7310
M: +44 (0)7785 280 267
E: gaetano@roccamora.co.uk
Skype: alfano.gaetanoRoccamora UK
Unit 1, Trade City
13 Crown Road
Enfield EN1 1TH**GIUSEPPE,
IGNAZIO & FABRIZIO**Building Maintenance
Electrical & Plumbing Work
Power Flush & Jetting**Mobile: 07958 428 838
Tel: 020 8815 5940**Email: g.ditano@yahoo.co.uk
184 Muswell Hill Road, London N10 3NG**COCORICO**
Ristorante Italiano**COCORICO Ristorante**

Authentic Italian Cuisine

1314-1316 High Road, Whetstone, London N20 9HJ**Reservations: 020 8445 1188****www.cocoricorestaurant.co.uk - info@cocoricorestaurant.co.uk****Il ristorante Cocorico** offre classici e raffinati piatti, serviti in un ambiente elegante.
Il menù propone sempre cose freschissime, a prezzi contenuti. Questo locale, che si affolla
soprattutto di gente allegra, è ideale per ogni genere di ricorrenza.



ROCCO FORTE HOTELS

HOTEL DE ROME BERLIN HOTEL AMIGO BRUSSELS THE BALMORAL EDINBURGH HOTEL SAVOY FLORENCE VILLA KENNEDY FRANKFURT
ASSILA HOTEL JEDDAH BROWN'S HOTEL LONDON THE CHARLES HOTEL MUNICH HOTEL DE RUSSIE ROME VERDURA RESORT SICILY
HOTEL ASTORIA ST PETERSBURG FUTURE OPENINGS: PUGLIA, ROME & SHANGHAI

ROCCOFORTEHOTELS.COM

Our Forte

Bringing tranquillity to the city

SIR ROCCO FORTE
AT HOTEL DE RUSSIE,
ROME

