

COMPTON ITALY

MAGAZINE

N.25

CULTURA
Matchpoint 2024

SALUTE
Prevenzione
cancro prostata

SAN MARINO
Il Monte Titano

Giorgio Locatelli - Chef

GIORGIO LOCATELLI

“Fake Italian? Si viene imitati
solo quando si è bravi”

LA VERSIONE DIGITALE DI QUESTO MAGAZINE CONTIENE NELLE FOTO E NEL TESTO
LINK ESTERNI A CONTENUTI MULTIMEDIALI



THE MOST HELPFUL BILINGUAL ACCOUNTANCY SERVICE IN THE UK



WE CAN HELP YOU WITH

LIMITED:

P & L, BS, Confirmation statement, Payroll, VAT return and other services

SELF EMPLOYED:

Tax planning, Registration, Tax return and other services

CONTACTS:

sales@delvigna.com

+44 7767169433

delvigna.com

COMPLITALY **TV**



L'editoriale

La cucina italiana, celebrata in tutto il mondo per la sua semplicità e qualità degli ingredienti, ha trovato nel Regno Unito un pubblico appassionato e in continua crescita. I piatti italiani, simbolo di autenticità e gusto, sono amati non solo dai britannici ma anche da milioni di turisti.

Chef italiani di fama mondiale come Gennaro Contaldo, Giorgio Locatelli e Francesco Mazzei hanno giocato un ruolo cruciale nel portare la vera cucina italiana nel Regno Unito, offrendo piatti iconici come pasta fresca, pizza napoletana e raffinati risotti. Le loro cucine, pur rispettando le tradizioni, sperimentano sapori nuovi, combinando ingredienti locali con tecniche italiane. Tuttavia, la cucina italiana in UK è anche influenzata da reinterpretazioni che, pur arricchendo l'offerta gastronomica, rischiano talvolta di allontanarsi dall'autenticità.

Ecco perché la guida di chef italiani è fondamentale nel promuovere una cucina italiana autentica e di qualità.



Contattateci scrivendo a: press@complitaly.uk

DIRETTORE DI TESTATA: Michele Miriade

CAPOREDATTORE: Mirko Ricci

REDAZIONE: Dora Bortoluzzi, Nuto Girotto, Valentina Dapit, Cristina Polizzi

GRAFICA: Dora Bortoluzzi, Erika Filizola

VINCI CON
COMPLITALY TV!



**COMPONI LA PAROLA NASCOSTA TRA LE
PAGINE E POTRESTI VINCERE DUE BIGLIETTI.**

**IN PALIO QUESTO MESE
“MAMMA MIA! - THE MUSICAL”
AL NOVELLO THEATRE.**

**MANDA LA SOLUZIONE A
info@complitaly.uk**

***OGNI MESE UN PREMIO DIVERSO!**

Con il patrocinio e il sostegno di



Consolato Generale d'Italia
Londra



Consolato d'Italia
Manchester



Consolato Generale d'Italia
Edimburgo



INDICE

9 UK VERSO LA DIGITALIZZAZIONE

Ecco come funziona l'e-visa

11 AGGIORNAMENTO BRP/BRC

Tutto ciò che c'è da sapere

14 IL COMITES DI LONDRA ALLA SIAL.SCHOOL

L'incontro sui caduti di Brookwood

17 RE CARLO CELEBRA GENOVA A LONDRA

Concerto della London Symphony Orchestra

20 FINALE DEL TESTAROLO CHALLENGE

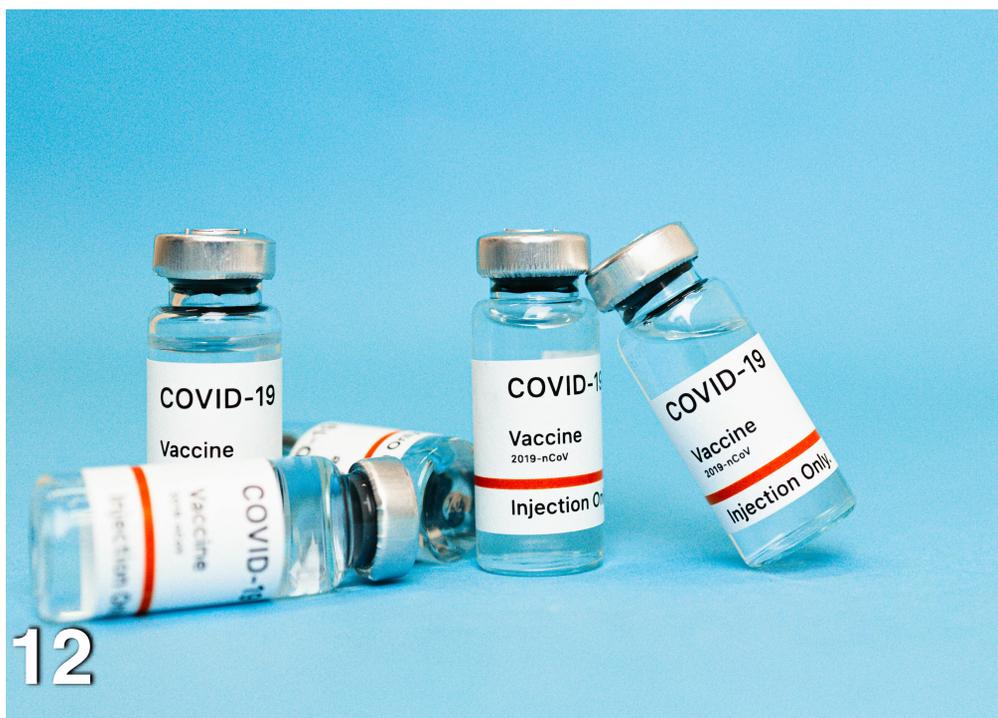
Vince Chef Andrea Jeriri

22 I PREMIATI DI MATCHPOINT 2024

Terza edizione del concorso letterario

24 FROM PAGE TO SCREEN

Aperitivo culturale a Glasgow

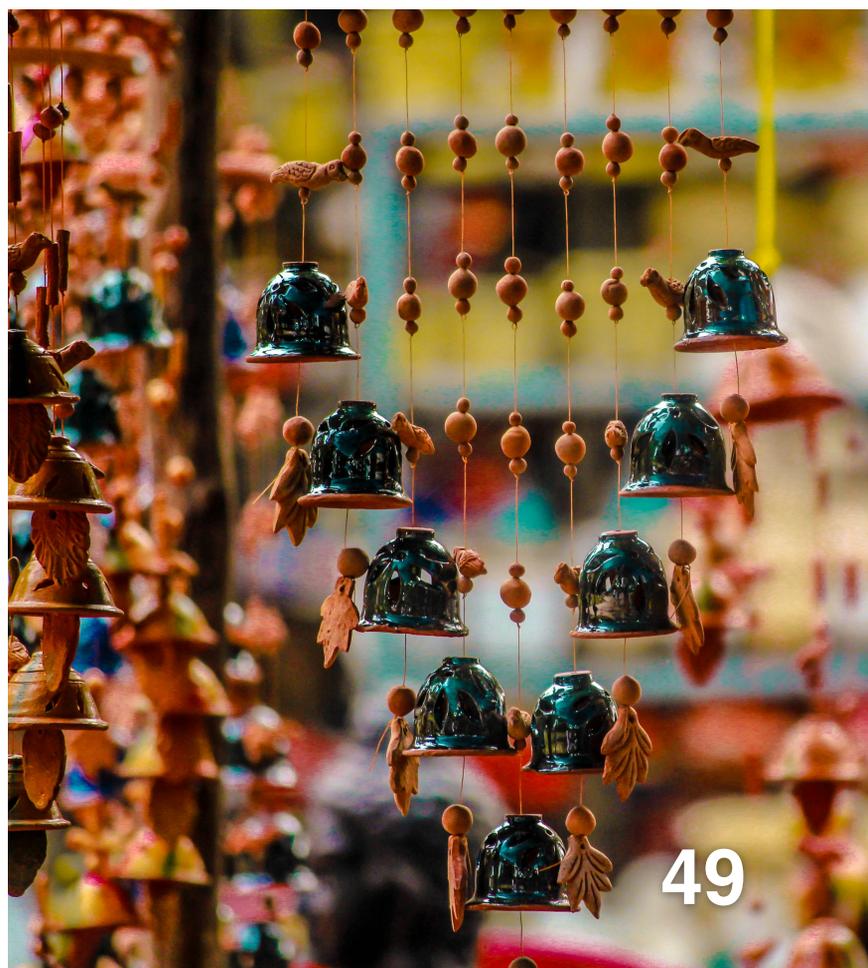


31 CANCRO ALLA PROSTATA

Novembre mese della prevenzione con Dottore London

34 HEART OF MANCHESTER

La raccolta di libri italiani per bambini



46 DIVORZIO: DIFFERENZE TRA ITALIA E UK

Webinar gratuito sugli aspetti civili, penali e fiscali

51 APPUNTAMENTO CON LA CULTURA

Gli eventi all'IIC di Londra

54 GNOCCHI COZZE E BOTTARGA DI MUGGINE

Le ricette di APCI UK

55 COFFEE ACADEMY

A cura di The Roasting

56 L'ARTE DELLA PASTA

A cura del Pastificio Gratifico

57 SALUTE IN PRIMA LINEA

A cura di Dottore London

58 ACCOUNTANCY TOOLKIT

A cura di Del Vigna LTD

60 L'OROSCOPO DI NOVEMBRE 2024



**Scuola primaria
e nursery
bilingue**

Programma
didattico
in italiano e
inglese



SIAL.school
Bilingual English/Italian

Il tuo bambino è unico.
Lo è anche la nostra scuola.

 Londra, Holland Park



VISITA LA SCUOLA

Prenota il tuo appuntamento

SIAL.school, 154-156 Holland Park Avenue, W11 4UH London
admissions@sial.school | 020 7603 5353

UK VERSO LA DIGITALIZZAZIONE

Ecco come funziona l'e-visa

Il Regno Unito sta modernizzando il proprio sistema di immigrazione e controllo alle frontiere, introducendo un sistema completamente digitale.

Al centro di questa trasformazione c'è l'e-visa, che sostituirà i documenti fisici come i permessi di soggiorno biometrici e le vignette adesive sui passaporti con un registro elettronico. Questo permetterà a cittadini e stranieri di gestire il proprio stato di immigrazione attraverso una piattaforma online.

Cosa cambia con l'e-visa?

L'e-visa rappresenta un cambiamento importante nella gestione dei visti e dei permessi di soggiorno. Le informazioni relative allo status di immigrazione saranno memorizzate in un registro elettronico, rendendo inutili i documenti cartacei.



I possessori di un e-visa potranno verificare e condividere il proprio stato di immigrazione online, utilizzando il servizio "View and Prove" sul sito governativo.

Questo strumento consente di accedere in qualsiasi momento alle proprie informazioni, confermare diritti come lavoro e studio, e generare codici da condividere con datori di lavoro o agenzie immobiliari.

Il sistema "View and Prove"

Per utilizzare questo servizio, è necessario avere un account presso UK Visas and Immigration (UK VI). Una volta effettuato l'accesso, è possibile vedere il proprio e-visa e generare un codice di condivisione, valido per 90 giorni.

Questo codice è specifico per il contesto in cui viene usato: un codice creato per dimostrare il diritto al lavoro, ad esempio, non potrà essere usato per provare il diritto all'affitto.

Sicurezza e condivisione dei dati

Il sistema garantisce la sicurezza e la privacy degli utenti. Le organizzazioni che ricevono un codice di condivisione potranno vedere solo le informazioni rilevanti per il loro scopo, e il codice scade automaticamente dopo 90 giorni.

In caso di necessità, gli utenti dovranno generare un nuovo codice per ulteriori verifiche.

Integrazione con altri servizi governativi

L'e-visa si integra con altri servizi governativi. Alcuni enti pubblici, come il Servizio Sanitario Nazionale (NHS) e il Dipartimento per il Lavoro e le Pensioni (DWP), potranno verificare automaticamente lo status di immigrazione senza bisogno di un codice, facilitando l'accesso ai servizi e riducendo la burocrazia.

Implicazioni per i viaggiatori

Con il passaggio al sistema digitale, anche i controlli alle frontiere cambieranno. Gli agenti e i fornitori di servizi di trasporto potranno verificare automaticamente il visto tramite il passaporto collegato all'[e-visa](#).

Pertanto, i viaggiatori dovranno mantenere aggiornati i loro documenti e informazioni di contatto nel sistema UK VI.

In generale, il sistema digitale di immigrazione del Regno Unito rappresenta un passo avanti nella modernizzazione del controllo dei confini, offrendo maggiore praticità e sicurezza.

Tuttavia, sarà fondamentale per gli utenti gestire correttamente i propri dati e documenti di viaggio.



Pepper's Restaurant



ITALIAN AND SICILIAN
CUISINE WITH PASSION

WELCOME TO
PEPPER'S WOLRD,
THE REAL SICILIAN
TASTE IN THE
HEART OF UK



 020 8546 3885

 174 TUDOR DRIVE, KINGSTON UPON THAMES, KT2 5QG

AGGIORNAMENTO BRP/BRC

Tutto ciò che c'è da sapere

L'Home Office del Regno Unito ha introdotto importanti cambiamenti che riguarderanno i cittadini dell'UE e gli ucraini residenti nel Paese, legati alla transizione verso un sistema di immigrazione completamente digitale. Questi cambiamenti eliminano l'uso di documenti fisici come i permessi di residenza biometrici (BRP) e le carte biometriche di residenza (BRC), sostituendoli con una registrazione online dello status di immigrazione attraverso l'eVisa.

Cessazione dei BRP e BRC

L'Home Office ha interrotto il processo di emissione, aggiornamento o sostituzione dei BRP e BRC, in quanto il Regno Unito sta passando a un sistema digitale. In futuro, lo status di immigrazione sarà verificabile online tramite un sistema chiamato eVisa. Chi ha un visto ucraino riceverà guide video in lingua ucraina per facilitare la creazione di un account immigrazione e il collegamento all'eVisa.

Per i cittadini dell'UE che hanno ottenuto lo status di Pre-settled o Settled tramite l'EU Settlement Scheme (EUSS), non sarà necessario richiedere l'eVisa, poiché il loro status è già registrato digitalmente. Tuttavia, è consigliato

conservare i vecchi BRP/BRC per un anno dopo la loro scadenza. I cittadini non-UE con status EUSS dovranno adeguarsi a ulteriori cambiamenti dal dicembre 2024, compreso il collegamento dell'account UKVI al passaporto.

Modifiche agli appuntamenti biometrici

Dal 15 ottobre 2024, la gestione delle prenotazioni per appuntamenti biometrici è passata dalla società Sopra Steria a **TLScontakt**. D'ora in poi bisognerà **prenotare tramite TLScontakt**. I documenti già caricati nel sistema UKVCAS saranno automaticamente trasferiti al nuovo sistema, senza bisogno di caricarli nuovamente, a meno che non vengano richiesti nuovi documenti.

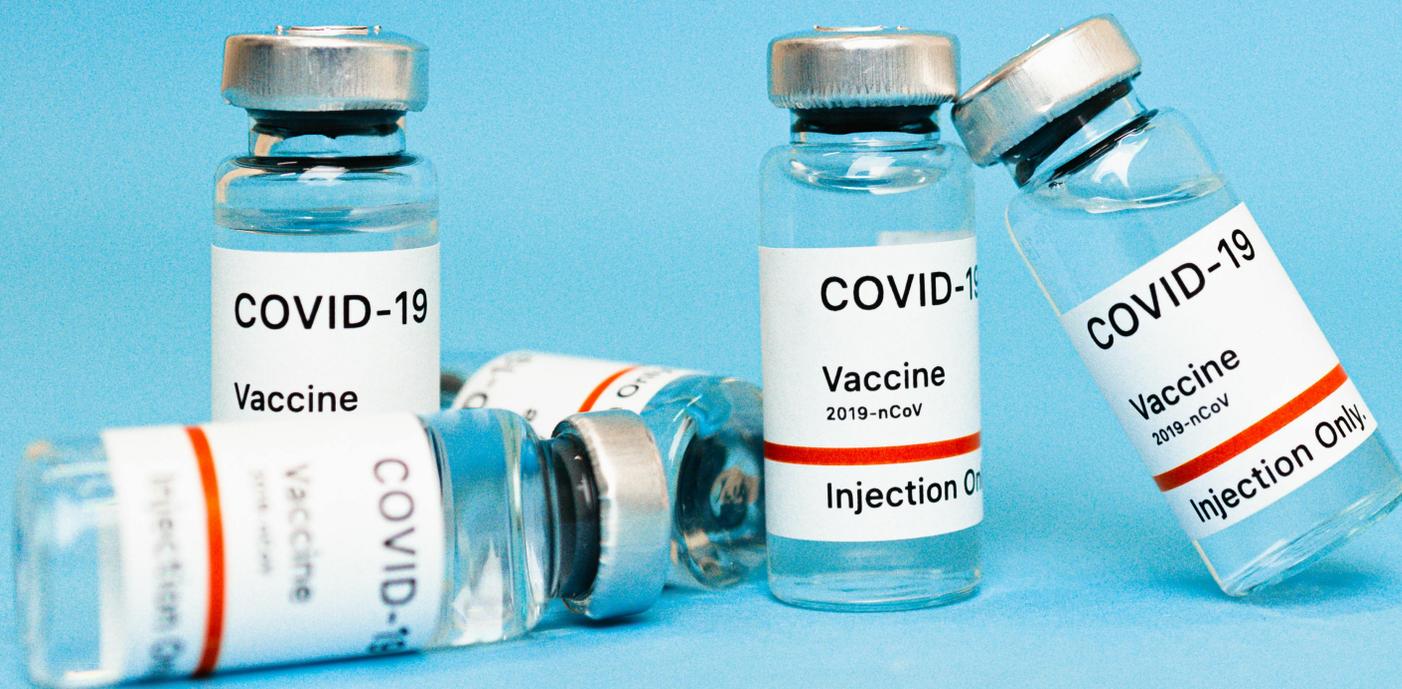
Supporto per la creazione dell'account UKVI e accesso all'eVisa

Per chi ha difficoltà nella creazione di un account UKVI o nell'accesso all'eVisa, l'Home Office offre **supporto online**. Chi non ha accesso a dispositivi elettronici potrà ricevere **assistenza per completare la procedura**. Inoltre, le persone vulnerabili, come anziani o coloro con problemi di salute, potranno usufruire di ulteriore supporto per accedere ai servizi digitali.



CON ASTRAZENECA SI PUÒ MORIRE

L'Italia riconosce il caso di un giovane



La Commissione medica militare di Messina ha stabilito un legame di causalità tra la somministrazione del vaccino AstraZeneca contro il Covid-19 e la morte di un uomo di 35 anni, originario di Agrigento.

L'uomo, in buona salute e padre di tre figli, è deceduto ad aprile 2021, dieci giorni dopo aver ricevuto la prima dose del vaccino. L'autopsia ha confermato che la causa del decesso era una miocardite, un'inflammazione del cuore, provocata, secondo i medici, dal vaccino.

La decisione è stata trasmessa al Ministero della Salute, che ha riconosciuto il collegamento e ha ordinato il pagamento di un'indennità una tantum alla vedova come risarcimento per la perdita.

L'avvocato Angelo Farruggia, legale della vedova, ha sottolineato l'importanza del riconoscimento del nesso di causalità, poiché apre la strada per altre persone che, dopo

la vaccinazione, hanno subito danni ma non sono riuscite a ottenere una diagnosi chiara. Molti, ha spiegato Farruggia, devono affrontare costose visite mediche per mancanza di certezza diagnostica, il che ostacola l'accesso agli indennizzi.

L'avvocato ha anche evidenziato che questa decisione potrebbe costituire un precedente significativo sia per chiedere risarcimenti alle case farmaceutiche, sia per valutare eventuali responsabilità del Ministero della Salute.

Il caso solleva dubbi sulla sicurezza e sul monitoraggio dei vaccini, soprattutto in un contesto di emergenza globale, e mette in luce la necessità di uno studio più approfondito delle reazioni avverse e di un sistema di indennizzo più trasparente per coloro che subiscono gravi conseguenze.

COMPLITALY TV



WATCH NOW

PIZZA *my*
LOVE

THE NEW SERIE STARRING
PIZZA CHEF MARCO FUSO

AVAILABLE ONLY ON

amazon
prime video

LEARN EVERYTHING ABOUT PIZZA!



IL COMITES ALLA SIAL.SCHOOL

L'incontro sui caduti di Brookwood



Alessandro Gaglione, Presidente del Comites di Londra, ha tenuto un incontro toccante con i bambini della SIAL.school, mettendo in risalto l'importanza di preservare la memoria storica e rendere onore a coloro che hanno dato la vita per la libertà. Insieme a Ernesto Franz dell'Associazione Nazionale Alpini UK, ha incoraggiato i giovani a partecipare alla cerimonia di commemorazione dei soldati italiani caduti, che si svolgerà domenica 3 novembre al Cimitero Militare di Brookwood, situato a circa 30 miglia da Londra.

"Chi mi conosce sa che riesco a parlare anche con i muri, e una cosa che non mi manca è il coraggio di parlare in pubblico", ha dichiarato Gaglione, confessando però che questa volta l'emozione ha avuto il sopravvento. "Parlare ai bambini della SIAL mi ha toccato profondamente, soprattutto per il tema importante che abbiamo affrontato".

Durante l'incontro, Gaglione ha spiegato ai bambini perché è fondamentale partecipare a eventi come a cerimonia di

Brookwood, dove si commemorano i soldati italiani caduti durante le due Guerre Mondiali. "Partecipare non è solo un atto di rispetto verso i caduti, ma un modo per sentirsi parte di una comunità", ha sottolineato Gaglione, invitando i ragazzi e le giovani famiglie a essere coinvolti in queste tradizioni. "Onorare i defunti nel mese di novembre e rendere omaggio a coloro che sono morti per permetterci di vivere in pace è un dovere che le nuove generazioni devono comprendere e abbracciare".

La cerimonia del 3 novembre al Cimitero Militare di Brookwood

Domenica 3 novembre 2024, alle 11:15, si svolgerà la tradizionale cerimonia annuale presso il Cimitero Militare di Brookwood, che ospita anche una sezione dedicata ai soldati italiani caduti. Tra i presenti ci saranno l'Ambasciatore d'Italia, Inigo Lambertini, il Console Generale Domenico Bellantone, l'Addetto per la Difesa Contrammiraglio Angelo Viridis, e altre importanti autorità

civili e militari. Il programma della giornata include la deposizione di corone, una Messa e un momento di commemorazione per onorare i caduti.

Il Cimitero Militare di Brookwood, il più grande cimitero militare del Commonwealth nel Regno Unito, si estende su circa 37 acri. Fondato nel 1917 durante la Prima Guerra Mondiale, è dedicato alla sepoltura dei membri delle forze armate del Commonwealth e degli Stati Uniti.

Nella sezione britannica del cimitero riposano due soldati italiani della Prima Guerra Mondiale: Giuseppe Fulgoni, soldato del Regio Esercito, morto il 9 ottobre 1918 e sepolto vicino a un soldato irlandese, e Michele De Francesco, meccanico della 191^a squadriglia di addestramento della Royal Air Force, deceduto il 15 novembre 1918.

Poco lontano, la sezione italiana accoglie 347 soldati italiani caduti durante la Seconda Guerra Mondiale. La cerimonia di novembre è un'importante occasione per rendere omaggio a questi eroi e mantenere viva la memoria di chi ha sacrificato la propria vita per la libertà.

Ringraziamenti alla SIAL.school e all'Associazione Nazionale Alpini UK

Alessandro Gaglione ha espresso gratitudine alla Preside della Scuola Italiana di Londra, Dott.ssa Francesca Di Fraia,

e a tutto il corpo docente per la calorosa accoglienza. Ha inoltre elogiato l'Associazione Nazionale Alpini UK per il loro contributo nella conservazione delle tradizioni e del ricordo della memoria italiana all'estero.

La Preside Di Fraia ha così commentato: "Siamo orgogliosi di aver potuto ospitare durante la nostra Assemblea scolastica questo incontro così ricco di significato. Come ho avuto modo di spiegare ai bambini a margine dell'intervento del Presidente del Comites di Londra, la memoria storica è una responsabilità che ognuno di noi ha. Ho fatto riferimento al cartone Disney "Coco", che tutti i bambini hanno ben presente, per rendere di facile comprensione un concetto così profondo: come nel cartone chi viene dimenticato sparisce per sempre, chi si è sacrificato per difendere la pace rischia di essere dimenticato se non ci impegniamo a ricordare la storia. La memoria è un atto di responsabilità, che è uno dei valori della nostra scuola bilingue. È fondamentale per noi che i nostri alunni crescano coltivandone e apprezzandone l'importanza".

L'incontro e la cerimonia del 3 novembre sono occasioni essenziali per rafforzare il senso di appartenenza e rendere omaggio ai valori di pace e solidarietà. Questi momenti coinvolgono le nuove generazioni in un gesto di profonda riconoscenza verso il passato, proiettandosi al futuro con speranza.





Sagitter Training

HIGH QUALITY EDUCATIONAL TOURISM

We help young people
build their future in
England and many
other destination

**Learn the language
and work skills you
need to succeed**

- English Courses
- Year, Semester and Trimester abroad
- Summer study holidays
- MINISTAYS
- Exam Prep Courses
- University pathways
- Study and Work
- Internship abroad
- ERASMUS+



RE CARLO CELEBRA GENOVA A LONDRA

Concerto della
London Symphony
Orchestra

Il Re ha partecipato a un concerto speciale della London Symphony Orchestra, un evento che ha celebrato due importanti occasioni: i 120 anni dalla fondazione dell'orchestra, di cui è Patrono, e il consolidamento dei legami culturali tra Genova e Londra.

Il concerto, diretto da Sir Antonio Pappano, attuale Direttore Principale della LSO, ha offerto un'ora di musica classica, con brani che hanno omaggiato il patrimonio musicale italiano. Tra questi, l'ouverture de **Il Barbiere di Siviglia** di Rossini, il primo movimento del **Concerto per violino n.1** di Paganini e **Crisantemi**, una commovente composizione per orchestra d'archi di Puccini.

Un momento particolarmente atteso è stata l'esibizione del giovane violinista Simon Zhu, vincitore del 57° Premio Paganini.



Zhu, a soli ventitré anni, ha eseguito il primo movimento del **Concerto per violino n.1** di Paganini sul celebre violino "Il Cannone", creato da Guarneri del Gesù nel XVIII secolo, noto per il suo suono potente.

L'evento, organizzato su invito del Lord Mayor di Londra, Michael Mainelli, è stato realizzato in collaborazione con il Premio Paganini, celebrando non solo la musica, ma anche l'amicizia e le relazioni culturali tra Genova e Londra.

Alla fine del concerto, il Re ha incontrato diverse personalità, tra cui Dame Kathryn McDowell, Direttore Generale della LSO, Sarah Quinn, Presidente del Consiglio della LSO, il Maestro Sir Antonio Pappano, il violinista Simon Zhu e importanti rappresentanti istituzionali, come l'Ambasciatore d'Italia nel Regno Unito, S.E. Inigo Lambertini, il Vicesindaco di Genova, Pietro Picocchi, e il Presidente del Comitato del Premio Paganini, il Professor Giovanni Panebianco.

La serata è stata un tributo alla musica italiana e ai legami culturali tra Londra e Genova, che continuano a rafforzarsi attraverso eventi artistici e musicali.

VALERIANO DRAGO RICEVE LA STELLA D'ITALIA

Cerimonia tenuta dal
Consolo Generale
Bellantone

A I Consolato Generale d'Italia a Londra, l'avvocato Valeriano Drago, Presidente del Circolo MIE di Londra e di ITALAWYERS International, ha ricevuto l'onorificenza di Cavaliere dell'Ordine della Stella d'Italia. Il prestigioso riconoscimento, assegnato dal Presidente della Repubblica Italiana Sergio Mattarella, gli è stato consegnato dal Consolo Generale d'Italia a Londra, Domenico Bellantone.

Durante la cerimonia, Drago ha espresso grande gratitudine, descrivendo l'evento come "indimenticabile" e sottolineando che l'onorificenza riconosce il valore del suo impegno per la comunità italiana e la cooperazione internazionale tra professionisti.

Ha inoltre dichiarato che questo riconoscimento non rappresenta un punto di arrivo, ma uno stimolo a proseguire con dedizione il suo lavoro, puntando a rafforzare i legami tra la comunità italiana all'estero. Il titolo di Cavaliere dell'Ordine della Stella d'Italia viene conferito a chi si distingue nel promuovere le relazioni tra l'Italia e altri Paesi, e il lavoro di Drago incarna appieno questa missione. Attraverso il Circolo MIE e ITALAWYERS International, Drago ha creato una rete di supporto per la comunità italiana e per i professionisti all'estero, contribuendo a mantenere vivi i legami con l'Italia.

Drago ha poi espresso un sentito ringraziamento a tutti coloro che lo hanno sostenuto, attribuendo il suo successo all'affetto e al sostegno ricevuto lungo il suo percorso.





Buongusteraid

HIGH QUALITY FOOD

FINALE DEL TESTAROLO CHALLENGE

Vince Chef Andrea Jeriri



Il 22 ottobre 2024, l'Istituto Italiano di Cultura di Londra ha ospitato la finale della "Testarolo della Lunigiana Challenge", un evento gastronomico dedicato alla celebrazione dei testaroli, la pasta più antica del mondo. Organizzato da Buttero Ltd e APCI UK, con il supporto di Azienda Agricola "La Rita" e Il Testarolo di Pagani Sergio, l'evento ha visto la partecipazione di chef di talento provenienti da diverse realtà culinarie.

Patrocinato da enti di rilievo, tra cui Consolato Generale d'Italia a Londra, ITA/ICE, Istituto Italiano di Cultura di Londra, Coldiretti Massa Carrara, Unione Comuni della Lunigiana, i Sigilli di Campagna Amica e la sponsorizzazione di Brit Customs, l'iniziativa ha avuto come obiettivo principale quello di portare i testaroli, un piatto tipico della tradizione italiana, sulle tavole di tutto il mondo. Questo piatto, preparato con semplice acqua e farina, è cotto in un'apposita padella chiamata "Testo", tagliato a quadretti e servito con vari sughi, evidenziando il suo sapore unico e nutriente.

Il contest culinario ha visto protagonisti chef di talento, che hanno avuto solo 10 minuti per presentare la loro reinterpretazione dei "Testaroli della Lunigiana". Tra i partecipanti, Andrea Jeriri, chef presso la prestigiosa

Fortnum & Mason, ha attirato l'attenzione. Con una carriera che include esperienze nelle cucine di Oblix e Harrods, Jeriri ha dimostrato di saper gestire alti standard qualitativi, combinando creatività e precisione.

La sua interpretazione dei testaroli ha fuso la tradizione italiana con influenze globali, risultando in una creazione che ha colpito la giuria. Le opere culinarie sono state valutate da esperti gastronomici e rappresentanti delle istituzioni patrocinate, che hanno espresso apprezzamento per la qualità e l'innovazione presentate durante il contest.

Dopo i saluti delle autorità presenti, ogni chef ha avuto l'opportunità di presentare i propri piatti. Un intervento culturale ha approfondito il valore del testarolo nella tradizione gastronomica italiana, con un esperto enogastronomico che ha discusso la reinterpretazione dei piatti tradizionali italiani a livello internazionale.

Un buffet esclusivo ha seguito le presentazioni, permettendo a chef, giuria e ospiti di socializzare e gustare specialità italiane, incluso il testarolo della Lunigiana. Dopo la pausa pranzo, la giuria ha deliberato per selezionare il vincitore del contest, mentre il pubblico ha potuto assistere alla proiezione di un documentario sulla tradizione culinaria della Lunigiana.

<http://etl-uklimitedcouk.com>

TRANSPORT & LOGISTICS ETL-UK LIMITED

RICHIEDI UN PREVENTIVO



Le migliori mani a cui affidare il tuo Trasporto!

- Trasporti internazionali
- Traslochi di auto e moto
- Traslochi Di Azienda
- Consegna Pallet
- Gestione della documentazione doganale import-export



info@logistic-etl.com

info@logistic-etl.com

+44 (0) 7438 932927

I PREMIATI DI MATCHPOINT 2024

Terza edizione del concorso letterario

Alla sede dell'Istituto Italiano di Cultura di Londra si è tenuta la cerimonia di premiazione della terza edizione di Match Point, un concorso letterario dedicato a racconti inediti scritti in italiano da persone residenti nel Regno Unito.

L'evento, organizzato dall'associazione culturale "Il Circolo" in collaborazione con la scuola di scrittura creativa Londra Scrive, ha visto una grande partecipazione di autori italiani e italofofoni, dimostrando il crescente interesse per la narrativa contemporanea in lingua italiana all'estero.

Il concorso, patrocinato dal Consolato Generale d'Italia a Londra e inserito nelle iniziative di promozione del Sistema Italia del Ministero degli Affari Esteri, si è ormai affermato come un appuntamento di rilievo per la comunità culturale italiana nel Regno Unito. Questa terza edizione ha

beneficiato anche del supporto dello studio commercialista Del Vigna Dobson, sottolineando l'importanza del legame tra cultura e mondo imprenditoriale. Il tema di quest'anno, "FUTURO O NO?", ha permesso agli autori di esplorare visioni legate al futuro dell'umanità, all'innovazione tecnologica, alle trasformazioni sociali o a storie contemporanee che riflettono speranze, sogni e scelte che influenzano il nostro presente.

Con circa ottanta racconti in gara, il concorso ha confermato il suo successo, con opere di grande qualità che hanno colpito una giuria composta da figure autorevoli nel campo della scrittura e dell'editoria: Olga Campofreda, Luisella Mazza, Isabella d'Amico, Marco Mancassola, Caterina Soffici, Daniele Derossi, Paolo Nelli e Giovanna Salvia.

La serata è stata aperta dai saluti del Console d'Italia a Londra, Alessandro Mignini, e da Simona Spreafico, presidente de "Il Circolo". La conduzione dell'evento è stata affidata a Etta Carnelli De Benedetti, direttrice dell'associazione, che ha guidato con maestria i vari momenti della premiazione.

Tra i dodici finalisti, sono state assegnate tre menzioni speciali a Martina De Camillis, Marco Medugno e Simone D'Aquino. Un momento particolarmente significativo è stato la consegna del premio del bookclub "Mondo Nuovo", votato dai membri del club diretto da Olga Campofreda.

Il racconto "L'ultima conversazione" di Anna Sergi ha ricevuto un buono da 100 sterline per l'acquisto di libri. Tuttavia, il momento più atteso è stato l'annuncio dei tre vincitori del concorso.

Al terzo posto si è classificato "Il dito" di Max Mauro, al secondo "La musica dentro" di Alessia Piermarini. Il primo premio è andato a Flavia Catena per il racconto "Rabbia", che ha impressionato la giuria per la sua originale allegoria sull'incertezza del futuro e la capacità di creare un'atmosfera intensa e misteriosa.

Flavia Catena, originaria della Sicilia e residente a Londra, ha ricevuto un premio di 1000 sterline, un trofeo e la possibilità di pubblicare il suo racconto sulla rivista letteraria "Cattedrale – Osservatorio sul racconto".

La serata si è conclusa con l'annuncio della prossima edizione di Match Point, prevista per il 2025, che avrà come tema centrale "Il viaggio", invitando i partecipanti a dare libero sfogo alla propria immaginazione e creatività.

Il successo di questa edizione conferma il ruolo cruciale de "Il Circolo" nella promozione della cultura italiana all'estero, offrendo una piattaforma di espressione per autori emergenti e per gli appassionati della lingua e letteratura italiana.



GRATIFICO

l'arte della pasta di Bologna

ALL YOU CAN EAT BOLOGNESE

Ogni Giovedì presso
PASTA MOOD a
The Upper Place (N7 6AG)

**Prova la vera pasta
fresca bolognese nel
cuore di Londra a
soli £16**

BOTTOMLESS PASTA PER 1H30

FROM PAGE TO SCREEN

Aperitivo culturale a Glasgow

L'evento "From Page to Screen", organizzato da Michela Calcagni e dal Comitato di Scozia e Irlanda del Nord per la XXIV Settimana della Lingua Italiana nel Mondo, ha celebrato il legame tra letteratura e cinema italiani a Glasgow. Con il tema "L'italiano e i libri: il mondo tra le righe," l'iniziativa ha esplorato come opere letterarie italiane abbiano ispirato il grande schermo, dando vita a capolavori cinematografici che riflettono la cultura e la storia italiane.

Pasquale Iannone, docente di Film Studies all'Università di Edimburgo, ha guidato i partecipanti in un viaggio tra film ispirati a classici della letteratura, mostrando come il cinema traduca in immagini e emozioni le storie italiane. Tra i titoli discussi, "L'Oro di Napoli" di Vittorio De Sica e "Il Gattopardo" di Luchino Visconti, hanno catturato il fascino della vita italiana e il tumulto storico della Sicilia, con interpreti come Sophia Loren e Claudia Cardinale.

I partecipanti si sono ritrovati presso Eusebi's Deli, dove, oltre alla conferenza, hanno potuto assaporare un aperitivo culturale, unendo il piacere del cibo a quello del cinema.

L'evento, realizzato con il sostegno di Italian Scotland, ha permesso di creare un dialogo tra le comunità italiane e scozzesi, celebrando l'arte narrativa italiana e la sua potente espressione visiva.

Alla serata ha partecipato anche il Console Onorario di Glasgow, Ronnie Convery, rafforzando l'importanza dell'evento come ponte culturale tra Italia e Scozia. La manifestazione ha offerto un'opportunità unica per esplorare la cultura italiana in un ambiente conviviale, arricchendo il pubblico di nuove prospettive sul cinema e sulla letteratura.

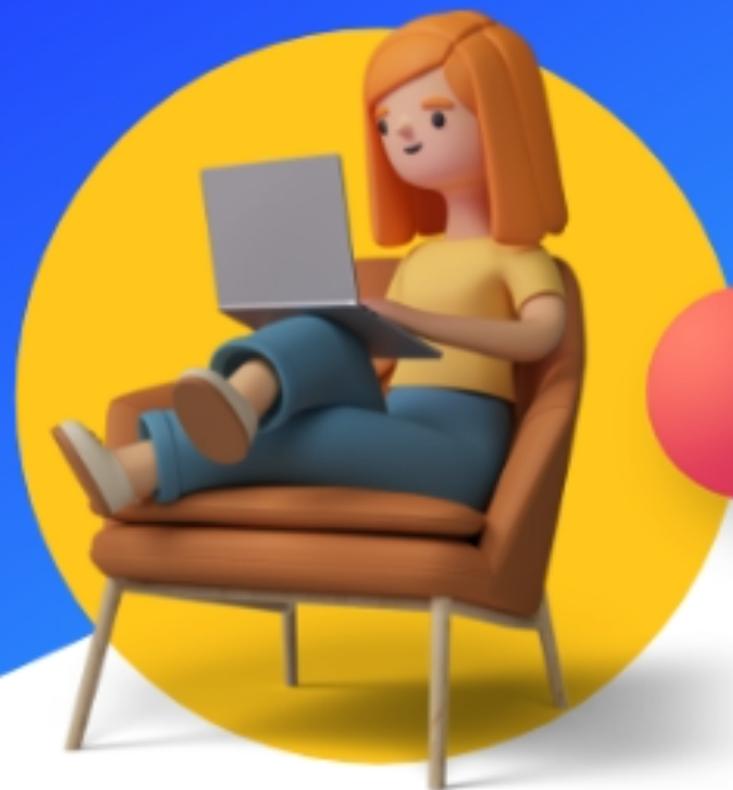


COMPLITALY NEWS

SHORT

**SEGUI LE PRINCIPALI NOTIZIE DEL GIORNO
A CURA DI NUTO GIROTTO**

**The best
Italian professionals
in the USA and UK
for all your needs**



 info@britalysm.co.uk

 legal@britalysm.co.uk

 +44 7593 68 16 94

 britalysm.co.uk

A close-up portrait of Chef Giorgio Locatelli, a man with wavy grey hair, smiling broadly. He is wearing a white chef's jacket. His arms are crossed in front of him. The background is a plain, light-colored wall.

***“FAKE ITALIAN? SI
VIENE IMITATI SOLO
QUANDO SI È BRAVI”***

Intervista a Chef Giorgio Locatelli

Lo chef **Giorgio Locatelli** è una delle figure più influenti nel mondo della cucina italiana in Inghilterra. Arrivato a Londra nel 1985 con l'ambizione di fare carriera in una delle città più vivaci e stimolanti al mondo, Locatelli ha subito capito che l'alta cucina italiana era poco rappresentata.

Lavorando al Savoy Hotel, si è distinto come uno dei pochi italiani nella brigata di cucina, all'epoca dominata dall'haute cuisine francese. Da qui inizia il suo percorso straordinario, che lo porterà a fondare la famosa Locanda Locatelli, un ristorante stellato Michelin che unisce autenticità italiana e innovazione.

La sua visibilità e influenza sono cresciute ulteriormente grazie alla partecipazione come giudice in Masterchef UK, dove ha portato la cucina italiana nelle case di milioni di telespettatori, rendendola accessibile e amata.

Locatelli ha vissuto in prima persona la trasformazione della percezione della cucina italiana in Inghilterra e, in questa intervista, riflette su come questa sia cambiata negli anni, passando da un'offerta limitata a una presenza diffusa e rispettata.

È arrivato nel Regno Unito negli anni '80. Come ha visto evolvere la cucina italiana da allora?

“Sono arrivato nel 1985, e devo dire che all'epoca la cucina italiana non era molto presente, almeno non ai livelli di alta qualità che conosciamo oggi. Lavoravo al Savoy, dove ero uno dei pochissimi italiani in cucina.

La cucina italiana, nel senso più autentico, era praticamente assente; si trattava più di un livello da trattoria, molto legato agli immigrati italiani di prima generazione.

I ristoranti erano spesso guidati da ex camerieri che avevano acquisito esperienza negli hotel, e ciò che li distingueva era il servizio italiano, ma il cibo era una cosa secondaria.

Oggi invece è cambiato tutto: il cibo italiano è diventato sinonimo di qualità e autenticità”.

Cosa ha portato, secondo lei, questo cambiamento?

“È stata una rivoluzione su più fronti. Ricordo che nell'86, quando Pavarotti alloggiava al Savoy, era un'impresa trovare una mozzarella degna di questo nome a Londra. Ora, invece, si possono trovare vari tipi di mozzarella persino nei supermercati.

Questo riflette una crescente attenzione per la qualità e per i prodotti italiani autentici. Non solo, la cucina italiana è diventata familiare anche nei ristoranti non italiani; ormai tutti conoscono una pizza margherita o sanno cos'è un piatto di pasta al pomodoro. Questa è stata una vera conquista per la nostra cultura gastronomica”.

Qual è la sua opinione sull'Italian sounding, ovvero quei prodotti che si ispirano a quelli italiani ma non sono autentici?

“Questo è un tema complesso. L'Italian sounding può ingannare i consumatori, ma al tempo stesso è una dimostrazione del successo della nostra cucina nel mondo.



Dobbiamo difendere i nostri produttori e fare in modo che i veri prodotti italiani vengano riconosciuti e rispettati, ma senza demonizzare chi cerca di creare prodotti simili.

In fondo, più persone apprezzano il gusto italiano, più c'è possibilità che si avvicinino ai prodotti autentici in futuro”.

La Brexit ha indubbiamente avuto un fortissimo impatto e nel mondo della ristorazione e dell'hospitality molti sono stati messi in ginocchio.

“Sicuramente. Ci sono stati due grandi problemi: l'accesso ai prodotti e la disponibilità di personale qualificato. Prima riuscivamo a importare prodotti di nicchia e ad avere giovani talenti italiani che venivano a fare esperienza internazionale qui.

Con Brexit tutto questo è diventato più difficile; i piccoli produttori italiani fanno fatica a esportare, e i giovani italiani non arrivano più come prima.





Questo influenzerà la ristorazione italiana nel Regno Unito nei prossimi anni, perché i nuovi ristoranti saranno sempre meno legati a una tradizione italiana autentica e più a una visione britannica della cucina italiana”.

Quali prospettive vede per il futuro della cucina italiana nel Regno Unito?

“Nonostante le difficoltà, sono ottimista. La cucina italiana è amata qui e sempre più inglesi stanno aprendo ristoranti italiani o ispirati all’Italia.

Questo è un grande complimento per noi: significa che la cucina italiana è così affascinante da attirare anche chi non ha radici italiane. In futuro, vedremo un mix sempre più intenso, e sarà interessante osservare come la cucina italiana continuerà a evolversi, sempre fedele a sé stessa,

ma con l’apporto di nuove culture e nuove persone”.

In un mondo in costante evoluzione, Chef Locatelli dimostra come la cucina italiana possa adattarsi senza perdere autenticità, continuando a raccontare storie attraverso sapori e ingredienti genuini.

La sua visione non è solo un omaggio alla tradizione, ma una celebrazione di come l’Italia possa vivere ovunque, dalla tavola di un ristorante stellato fino alle case di ogni appassionato.

Essere ambasciatori del Made in Italy, per lui, significa portare avanti una cultura fatta di persone, storia e passione.



CANCRO ALLA PROSTATA

Novembre mese della prevenzione con Dottore London

In occasione del mese di Novembre, dedicato alla sensibilizzazione e alla prevenzione del cancro alla prostata, la clinica Dottore London lancia un'iniziativa speciale rivolta a tutti coloro che desiderano prendersi cura della propria salute urologica. Per tutto il mese, Dottore London offrirà uno sconto del 15% su tutte le visite urologiche, invitando uomini di tutte le età a cogliere l'opportunità di fare prevenzione. La diagnosi precoce è fondamentale per combattere il cancro alla prostata, la forma più comune di tumore negli uomini, soprattutto dopo i 50 anni

Perchè la prevenzione non può attendere

La prevenzione non è solo uno slogan: può davvero fare la differenza. Il cancro alla prostata, se diagnosticato in fase

precoce, ha un tasso di sopravvivenza molto elevato, grazie a opzioni di trattamento sempre più avanzate ed efficaci.

Tuttavia, molti uomini trascurano i controlli periodici, spesso per mancanza di tempo o per reticenza ad affrontare temi delicati come la salute urologica. L'iniziativa di Dottore London è volta a superare queste barriere, promuovendo la prevenzione come un investimento essenziale nel benessere personale.

Un mese di sconti per sensibilizzare e prevenire

Grazie allo sconto del 15% sulle visite urologiche, Dottore London offre un incentivo concreto per prenotare un check-up urologico. La visita urologica è un'opportunità per affrontare qualsiasi dubbio o problema legato alla salute della prostata e delle vie urinarie, e uno step importante per



Come prenotare la tua visita

Prenotare una visita con Dottore London è semplice e rapido. Basta contattare la clinica tramite il sito ufficiale, dove è possibile trovare i contatti. Approfittare di questa iniziativa è un segnale di responsabilità verso se stessi e verso la propria salute: "Tutto può attendere. Ma la prevenzione no, è adesso!" è il messaggio cardine di questa campagna, che invita tutti a prendere un momento per se stessi e fare un passo concreto per la propria salute.

La consapevolezza sulla prevenzione è più importante che mai. Un controllo urologico è il miglior modo per iniziare: non solo per chi presenta sintomi specifici, ma per ogni uomo che desidera una vita lunga e sana. Dottore London offre competenza, professionalità e supporto completo per accompagnarti nella cura e prevenzione delle patologie urologiche. Questo novembre, fai un investimento nella tua salute. Approfitta dell'iniziativa di Dottore London, dedicata alla tua prevenzione.



**DOTTORE LONDON
SUPPORTS PROSTATE CANCER
PREVENTION MONTH
BY OFFERING 15% OFF
ANY UROLOGY CONSULTATIONS
BOOKED IN NOVEMBER**

BOOK NOW:

+44 (0)20 8616 8380

INFO@DOTTORELONDON.COM

**24-25 HAND COURT, LONDON, WC1V 6JF
WWW.DOTTORELONDON.COM**

MIBA
FOOD & DRINK SOLUTION

The best of
ITALY
to you



www.mibafooddrinksolution.co.uk

@mibasolution

HEART OF MANCHESTER

La raccolta di libri italiani per bambini



L'associazione **Heart of Manchester** ha avviato un progetto speciale per promuovere la lingua e la cultura italiana tra i bambini che vivono in città. L'iniziativa si concentra sulla raccolta di libri in italiano per l'infanzia, oltre a testi di storia e geografia italiana, da destinare a una biblioteca dedicata ai bambini di famiglie italiane a Manchester, o a chiunque desideri avvicinarsi alla cultura italiana.

L'obiettivo è creare una vera e propria biblioteca italiana a Manchester, pensata per le famiglie italiane residenti. L'associazione non si limita a raccogliere i libri, ma li cataloga con cura per renderli facilmente accessibili alla

comunità. La biblioteca offrirà una vasta selezione di testi, dai libri illustrati per i più piccoli a volumi di storia e geografia, con l'intento di favorire l'apprendimento della lingua e il rafforzamento dell'identità culturale tra le nuove generazioni.

Leggere in italiano è essenziale per i bambini che vivono all'estero, perché li aiuta a mantenere un legame con la propria lingua e cultura, favorendo il bilinguismo. Attraverso la lettura, i bambini possono arricchire il loro vocabolario, migliorare la comprensione e rafforzare le loro radici culturali.

I libri in italiano, inoltre, consentono di mantenere vive le

tradizioni familiari e di approfondire la conoscenza della storia e della geografia italiana, permettendo ai bambini di sentirsi connessi sia alla propria famiglia che alla comunità italiana.

Questa iniziativa rappresenta un'importante connessione culturale tra l'Italia e la comunità italiana nel Regno Unito. Heart of Manchester si impegna a garantire che i bambini mantengano un forte legame con la loro lingua madre, arricchendo il loro patrimonio culturale attraverso storie e conoscenze legate alle loro origini italiane.

Come contribuire

Chiunque voglia partecipare può donare libri dall'Italia o dal Regno Unito. Se risiedi in Italia, basta inviare una mail a heartofmcr@gmail.com per organizzare il ritiro dei libri. Se vivi nel Regno Unito, puoi contattare l'associazione per informazioni o spedire/consegnare i libri presso la sede a Manchester, situata al **Clarke Industrial Estate, M32 0ZF**.

Perché partecipare?

Partecipare a questa iniziativa aiuta a:

- Mantenere vive le radici culturali delle famiglie italiane all'estero.
- Supportare l'apprendimento dei bambini, offrendo loro una finestra sulla storia e la geografia italiana.
- Rafforzare i legami all'interno della comunità italiana di Manchester, favorendo un senso di appartenenza.

Heart of Manchester invita tutti coloro che hanno a cuore la cultura italiana e l'educazione dei bambini a contribuire alla raccolta. Anche un piccolo gesto può fare una grande differenza per il futuro di un bambino.

COMPLITALY

The **BILINGUAL MULTI-DEVICE PLATFORM** in the **United Kingdom**

Google TV

Tablet and Web

Smartphone

Interactive Magazine

LE DONNE NEL MEDIOEVO

La mostra della British Library

Fino al 2 marzo 2025, la British Library ospita una nuova e affascinante mostra intitolata "Medieval Women: In Their Own Words". Questa esposizione si propone di esplorare la storia delle donne nel Medioevo attraverso più di 100 reperti storici, tra cui documenti originali e artefatti, molti dei quali saranno esposti per la prima volta nel Regno Unito. La mostra offrirà uno sguardo profondo sulla vita delle donne europee tra il 1100 e il 1500, attraversando diversi confini culturali, religiosi e sociali.

Tradizionalmente, la narrazione medievale è stata dominata dagli uomini: autori maschili hanno scritto la storia e le opere letterarie, regnanti maschi hanno governato e condotto guerre, mentre le autorità maschili controllavano la religione. Di conseguenza, il ruolo delle donne in quel periodo è stato spesso marginalizzato, ridotto a pochi stereotipi. Questa mostra intende cambiare questa prospettiva, evidenziando l'importante contributo delle donne nella società medievale in vari ambiti, dalla salute domestica e il lavoro, fino alla creatività e all'impegno politico e religioso.

L'esposizione si articola in diverse sezioni che esploreranno tre aree principali della vita medievale: Vita Pubblica, Vita

Privata e Vita Spirituale. I visitatori saranno guidati attraverso le esperienze quotidiane delle donne, scoprendo il ruolo cruciale della religione nelle loro vite.

"Medieval Women" svela non solo i limiti imposti a queste donne, ma anche le loro straordinarie conquiste, raccontando storie di figure dimenticate insieme a quelle di personaggi celebri.

Tra le donne protagoniste della mostra ci sono Hildegarda di Bingen, mistica e autrice di opere teologiche, musicali e mediche; Estellina Conat, la prima donna a stampare un libro in ebraico; Christine de Pizan, considerata la prima scrittrice professionista in Europa; Giovanna d'Arco, la visionaria e leader militare che guidò la Francia alla vittoria durante l'assedio di Orléans; Trota di Salerno, un'importante medico donna; e Shajur al-Durr, la prima donna sultano d'Egitto e Siria, che sconfisse l'esercito crociato di re Luigi IX di Francia.

Un elemento distintivo della mostra è l'esperienza multisensoriale, arricchita da installazioni olfattive realizzate dalla designer di fragranze Tasha Marks. I visitatori potranno immergersi nel mondo medievale tramite profumi



ispirati a testi storici.

Nella sezione dedicata alla Vita Privata, sono state ricreate due fragranze basate su ricette del XIII secolo del testo *De Ornatu Mulierum*, una per i capelli e una per rinfrescare l'alito. Nella sezione Vita Spirituale, due profumi richiamano esperienze di visioni religiose medievali, evocando percezioni del divino e del demoniaco.

Eleanor Jackson, curatrice principale della mostra, ha commentato: "Attraverso oltre 140 straordinari oggetti, *Medieval Women* sottolinea l'importanza di manoscritti, documenti, libri stampati e artefatti originali nel recuperare le vite delle donne del passato.

Anche se le loro storie sono state spesso trascurate, questa mostra restituisce loro un posto centrale nella storia e mette in luce il contributo vitale che hanno dato alla nostra società."

La mostra, resa possibile grazie al generoso sostegno di Joanna e Graham Barker e dell'Unwin Charitable Trust, rappresenta una rara opportunità per riscoprire la voce delle donne medievali e il loro impatto sul mondo contemporaneo. **"Medieval Women: In Their Own Words" è aperta** al pubblico fino al 2 marzo 2025 presso la British Library.



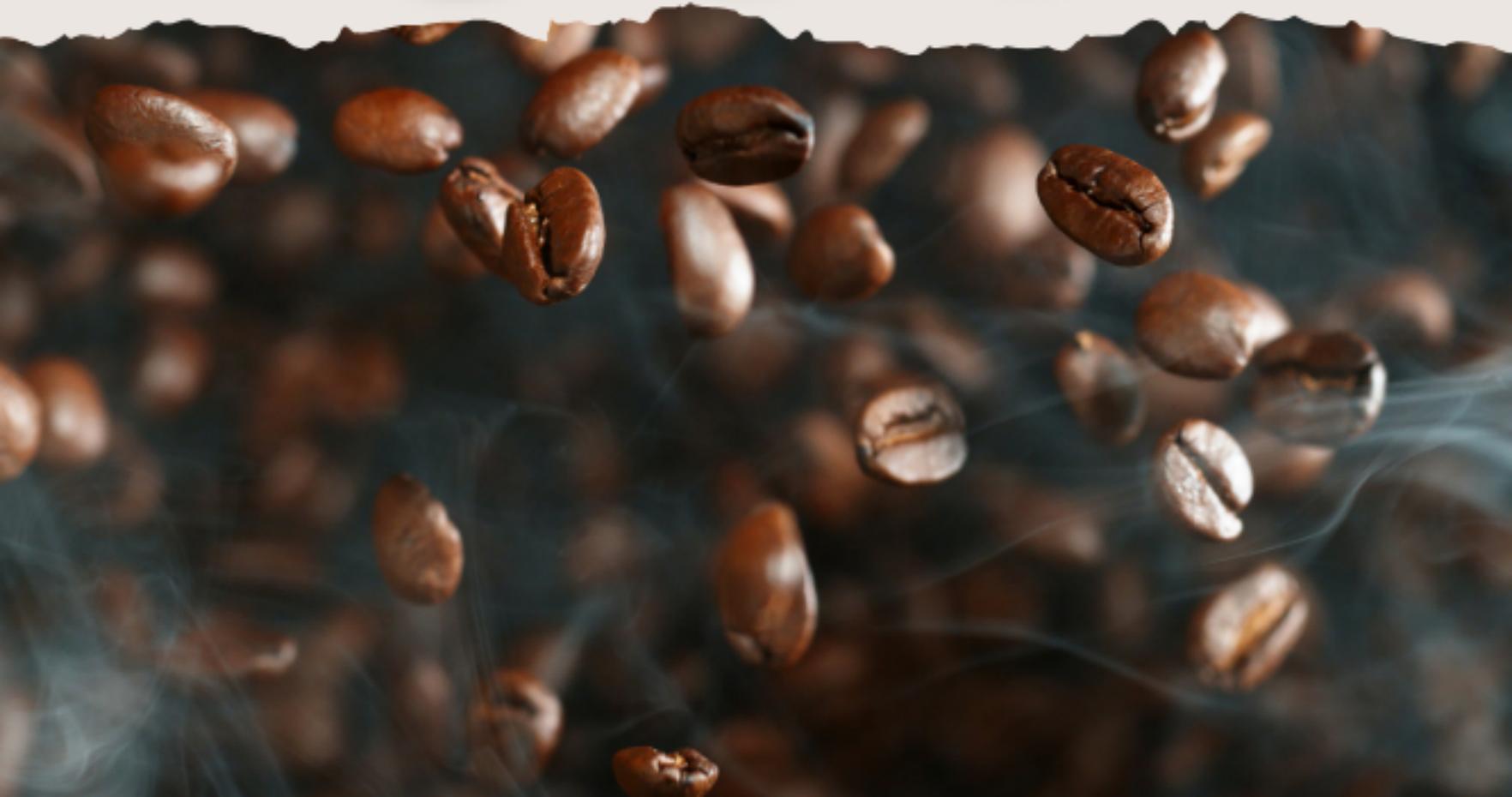
NON È SOLO CAFFÈ!



Un'esperienza unica, sorso dopo sorso

31 Churton St, Pimlico, London SW1V 2LY

75 Hook Road, Surbiton, KT5 6AF



“LAYLA” NEI CINEMA BRITANNICI

Dal Sundance al BFI London Film Festival

Layla è un film intenso e affascinante che ha conquistato il pubblico al Sundance Film Festival, e sono davvero felice di averlo visto.

Scritto e diretto da Amrou Al-Kadhi, un artista drag non binario molto noto, il film affronta temi complessi e interessanti, esplorando la vita di un performer di drag nella vibrante ma a volte controversa scena LGBTQ+ di Londra.

Il protagonista è Bilal Hasna, attore britannico-palestinese, che interpreta Layla, un personaggio i cui sogni e desideri si scontrano con le rigide aspettative della sua famiglia conservatrice.

La doppia vita di Layla permette al pubblico di riflettere su temi universali come l'identità, la libertà personale e la lotta contro le imposizioni sociali e familiari.

Oltre alle sfide affrontate da Layla, il film racconta anche una delicata e complessa storia d'amore con Max, interpretato da Louis Greateorex, un uomo cisgender bianco.

La relazione tra Layla e Max offre una prospettiva interessante su dinamiche di potere e accettazione, mostrando come le relazioni possano mettere in discussione le norme sociali e culturali.

Una delle affermazioni più significative di Hasna riguardo al film è: “Spero che il film dimostri che puoi essere queer e palestinese allo stesso tempo”. Questa frase cattura perfettamente lo spirito di "Layla", che punta a dare visibilità e voce a una comunità spesso emarginata.

Il lavoro di Al-Kadhi è coraggioso, con una narrazione potente che intreccia momenti di gioia, tristezza e speranza.

La produzione è arricchita da una fotografia vivace che rappresenta con grande intensità la scena drag di Londra, mentre la colonna sonora accompagna in modo perfetto le emozioni dei protagonisti. In conclusione, "Layla" non è solo un omaggio all'identità queer e alla diversità culturale, ma anche un forte messaggio per chiunque si senta diviso tra obblighi e desideri.

È un film che stimola la riflessione e che lascia un segno profondo negli spettatori.

Il film sarà disponibile nei cinema britannici a partire dal 22 Novembre 2024, pronto a far emozionare tutti gli spettatori.



IL DEBUTTO DI “NOVEMBER 2ND”

Serie italiana su Prime
Video in UK e USA

La serie TV "November 2nd" ha debuttato negli Stati Uniti e nel Regno Unito su Prime Video.

La prima puntata, pensata appositamente per questi mercati, è stata girata in Sicilia, con dialoghi in italiano e siciliano e sottotitoli in inglese. Alessandra Cuttaia, regista e produttrice, ha spiegato che l'intento della serie è di far conoscere la cultura italo-siciliana a livello internazionale, coinvolgendo anche gli italiani e siciliani che vivono all'estero.

La trama propone una visione moderna della Sicilia, lontana dai soliti stereotipi cinematografici come quello de "Il Padrino". Il creatore della serie, Lucas Ingenito, un giovane italo-argentino, ha presentato l'idea alla casa di produzione Videolution, che ha subito dato il via alla realizzazione dell'episodio pilota.



Ingenito ha raccontato con stupore il grande interesse riscontrato già durante la pre-produzione, con oltre 400 attori siciliani che hanno partecipato ai casting e numerose richieste di informazioni da tutto il mondo.

L'augurio è che la serie venga apprezzata dal pubblico, così da poter completare la prima stagione. Il primo episodio, girato tra Licata e Campobello di Licata, mostra una Sicilia autentica e lontana dal turismo di massa.

La storia è ambientata nel paese immaginario di Petrusa e si ispira al culto siciliano dei morti, celebrato il 2 novembre. Al centro della vicenda c'è la famiglia Rizzo, proprietaria di un'impresa funebre, con i due fratelli che si sfidano non solo sul lavoro, ma anche in amore.

Il cast principale è composto interamente da attori siciliani, tra cui Carmelo Corbo, Chantal Brancato, Antonio Damaso, Liliana Marciante, Andrea Gagliano, Laura Sangrigoli, Matteo Tomasello, e Michele Pennica.

A completare il cast ci sono Luca Lombardo e Sofia Azzaro, mentre Ilaria Giammusso è la voce narrante "dall'aldilà".



SLIG LAW

SOLICITORS & ITALIAN LAWYERS

SLIG LAW offers exceptional personalized legal advice through dual-qualified UK Solicitors and Italian Lawyers.



PRACTICE AREAS

- ▶ Corporate and commercial law
- ▶ Business set ups and start ups
- ▶ Intellectual Property
- ▶ Residential and commercial Property
- ▶ Estate planning
- ▶ Inheritance and Probate matters
- ▶ Cross-borders successions
- ▶ General advice on Italian law

Hamilton House, 1 Temple Avenue, London – EC4Y 0HA

Tel: +44(0)207 489 2014

Fax: +44(0)207 489 2

IL MONTE TITANO DI SAN MARINO



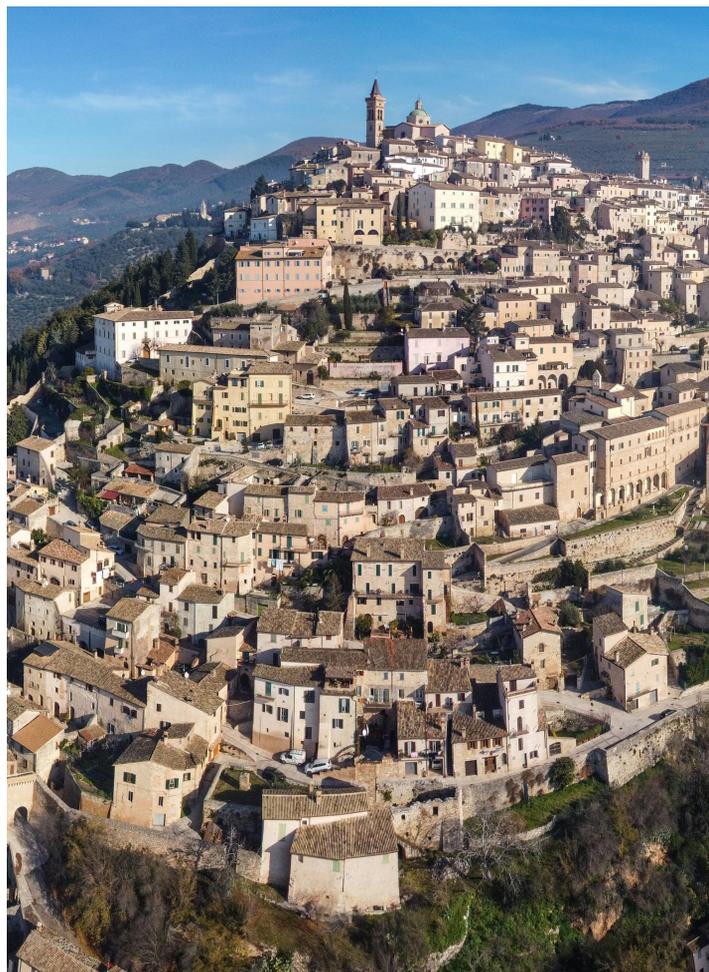
Il Monte Titano, situato nel cuore della Repubblica di San Marino, è una montagna carica di storia e di simbolismo nazionale, un luogo che rappresenta l'identità e la libertà di questo piccolo Stato indipendente.

Con i suoi 739 metri, è la vetta più alta del paese, e dalle sue pendici si aprono panorami straordinari che si estendono fino al Mar Adriatico. Monte Titano è anche noto per ospitare le tre celebri torri medievali di San Marino – Guaita, Cesta e Montale – che compaiono con orgoglio sulla bandiera e sullo stemma della Repubblica. Queste torri sono state un baluardo difensivo in passato e sono oggi una delle principali attrazioni turistiche di San Marino, accogliendo ogni anno migliaia di visitatori.

La storia di ciascuna torre riflette un pezzo dell'identità sammarinese.

La prima torre, la Guaita, è la più antica e risale all'XI secolo. Costruita direttamente sulla roccia e senza fondamenta, la Guaita simboleggia la resilienza e la libertà di San Marino, che è riuscito a mantenere la sua indipendenza nonostante le pressioni e le guerre circostanti. Oggi è considerata il simbolo più forte della Repubblica, testimoniando la sua antica capacità di difendersi contro le invasioni.

La seconda torre, Cesta, sorge sulla cima più alta del Monte Titano e ospita oggi il Museo delle Armi Antiche, un'istituzione dedicata al santo fondatore Marino.



Questo museo custodisce una collezione di armi storiche e documenti che raccontano il passato di questa comunità indipendente, ricordando le origini di San Marino, fondata nel IV secolo da un monaco dalmata in fuga dalle persecuzioni.

La terza torre, Montale, pur essendo chiusa al pubblico, conserva un ruolo fondamentale nel complesso simbolico del Monte Titano.

La sua posizione strategica e le pareti a strapiombo la rendono un ulteriore baluardo di difesa e sorveglianza. Montale, insieme alle altre due torri, racconta la storia di un popolo che ha sempre saputo proteggersi.

Nel 2008, il Monte Titano e le sue tre torri sono stati riconosciuti come Patrimonio dell'Umanità dall'UNESCO, a testimonianza del loro valore storico e culturale.

San Marino, tra le Repubbliche più antiche al mondo, è un esempio di continuità di libertà e indipendenza per oltre 1700 anni, e il Monte Titano ne incarna l'essenza. Visitare queste torri significa immergersi in una storia di autodifesa, tenacia e tradizione, scoprendo un piccolo Stato che ha saputo mantenere saldo il proprio spirito nel corso dei secoli.



UK CONFEDERATION
by CONFASSOCIAZIONI®

**“A THRIVING BUSINESS REQUIRES
A THRIVING NETWORK”**

MEMBERSHIP FEE £50 per year

BENEFITS

- ✓ Introduction, direct or across our exclusive groups to other members or partner institutions
- ✓ Offline and online events and seminars
- ✓ Experiences
- ✓ Support
- ✓ Dedicated discounts and offers

#UnitedWeWin

Info & Submission

www.ukconfederation.co.uk
info@ukconfederation.co.uk

Follow on



CHRISTMAS JUMPER NETWORKING EVENT

Divertimento e nuove
connessioni a
Manchester

Una serata speciale all'insegna del divertimento e del networking sta per arrivare a Manchester, organizzata da Del Vigna LTD. In collaborazione con UK Confederation, VeCar e Britaly, questo evento unico è dedicato a professionisti e appassionati del Natale, con COMPLITALY TV media partner ufficiale.

L'appuntamento è fissato per il 13 Dicembre alle 18.30 presso i Gregs Buildings su Booth Street, offrendo l'occasione perfetta per unire lavoro e svago in un'atmosfera festiva e rilassata.

L'invito è semplice: sfoggia il tuo maglione natalizio preferito, che sia classico, divertente o originale, e preparati per una serata in cui stringere nuove connessioni professionali sarà facile e naturale. L'evento, pensato in modo accogliente e informale, permetterà di rompere il ghiaccio e condividere progetti futuri in modo piacevole.

Il Christmas Jumper Networking Event è l'occasione ideale per chi vuole ampliare la propria rete di contatti in un contesto diverso dal solito. Tra drink e stuzzichini, si potrà conversare con altri professionisti e costruire relazioni che potrebbero rivelarsi importanti per il futuro. Non mancherà una divertente lotteria.

Perché partecipare? In un periodo dell'anno in cui la condivisione è al centro, questo evento offre la possibilità di coniugare affari e piacere, incontrare vecchi amici e fare nuove conoscenze in un clima disteso e festoso.

Prepara il tuo maglione natalizio più spiritoso e partecipa a questa serata che promette allegria, networking e un tocco di magia natalizia. Del Vigna Dobson LTD ti aspetta per festeggiare insieme e brindare alle nuove opportunità professionali. **Maggiori informazioni sono disponibili qui.**



DIVORZIO: DIFFERENZE TRA ITALIA E UK

Webinar gratuito sugli
aspetti civili, penali e
fiscali

Mercoledì 20 novembre alle ore 11:00, COMPLITALY TV trasmetterà in diretta un webinar di grande rilevanza intitolato **“Divorzio: aspetti civili, penali e fiscali tra Italia e UK”**. Questo appuntamento è pensato per chi vive tra Italia e Regno Unito e cerca di comprendere le sfide legali e fiscali legate al divorzio in un contesto internazionale.

A moderare la sessione sarà Mirko Ricci, Giornalista e Caporedattore di COMPLITALY, che condurrà la discussione con la sua consolidata esperienza nella gestione di tematiche complesse.

Il panel sarà composto da esperti del settore: Vania Marinello, Avvocato e Solicitor, titolare dello studio di Diritto internazionale Ricchetto Law LTD, esperto di diritto di famiglia internazionale e questioni cross border Italia/ Regno Unito.

Samantha Del Vigna Dobson, commercialista e titolare dello Studio Del Vigna LTD, contribuirà con la sua competenza in questioni fiscali complesse legate al divorzio.

Agnese Viviana Maccario, titolare dello Studio Maccario&Masiello, esperta di diritto di famiglia e curatrice speciale di minori presso il Tribunale per i minorenni di Napoli. ****Valentina Masiello****, avvocatista penalista, fornirà un’analisi degli aspetti penali che possono emergere in contesti di divorzio più complessi.

Questo evento rappresenta un’occasione unica per approfondire le sfide legali e fiscali che il divorzio comporta tra Italia e Regno Unito, grazie alla guida e all’esperienza di professionisti di alto livello. Non perdetevi la diretta su COMPLITALY TV.

LIVE WEBINAR SOLO SU **COMPLITALY TV**

DIVORZIO: ASPETTI CIVILI, PENALI E FISCALI TRA ITALIA E UK

MERCOLEDÌ 20 NOVEMBRE, ORE 11:00 (UK TIME)

SPEAKERS:

- SAMANTHA DEL VIGNA - Accountant
- VANIA MARINELLO - Solicitor
- AGNESE LILIANA MACCARIO - Avvocata
- VALENTINA MASIELLO - Avvocata Penalista

MODERATORE:
MIRKO RICCI - GIORNALISTA



+ 4 4 1 6 1 6 3 7 1 7 6 0

PIZZAMMORENAPOLI@GMAIL.COM

20 SCHOOL ROAD, SALE, M33 7XF



IL CUORE DI NAPOLI A POCHI PASSI DA MANCHESTER

L'autentica cucina napoletana a Sale!
Street Food napoletano, Pizza, Calzone e dolci che fanno vanire
l'acquolina in bocca al primo sguardo!

PizzAmmore
Napoli

TEEN BOOK CLUB

Cultura italiana per i
ragazzi con
SIAL.courses



Questo mese torna il **Teen Book Club** organizzato dall'Istituto Italiano di Cultura a Londra in collaborazione con SIAL.courses e rivolto ai ragazzi tra gli 11 e i 18 anni.

Un appuntamento ricorrente presso la Biblioteca E. Montale per coltivare buone abitudini di lettura, scambiarsi opinioni, trovare nuove prospettive e farsi nuovi amici. E tutto questo in italiano! Un'occasione unica per gli adolescenti che desiderano praticare la lingua e cercano un contesto curato e amichevole dove coltivare l'amore per la lingua o avvicinarsi per la prima volta alla letteratura italiana.

Il terzo appuntamento dell'anno vedrà confrontarsi coi ragazzi un autore amatissimo dal grande pubblico: Luca Bianchini sarà infatti a Londra per presentare il suo romanzo "Nessuno come noi" (Mondadori).

Una storia che parla di ragazzi, nello stile inconfondibile dell'autore torinese.
In un liceo statale dove si incontrano i ricchi della collina

e i meno privilegiati della periferia torinese, Vince, Cate, Romeo e Spagna partiranno per un viaggio alla scoperta di se stessi senza avere a disposizione un computer o uno smartphone che gli indichi la via.

L'appuntamento si terrà venerdì 22 novembre alle ore 17:00 presso la Biblioteca E. Montale dell'IIC Londra. Per prenotarsi è sufficiente scrivere a library.icilondon@esteri.it.

L'iniziativa, promossa dall'Istituto Italiano di Cultura a Londra, è promossa e supportata da SIAL.courses (<https://sial.courses/>), il ramo della charity dedicata alla promozione della lingua e della cultura italiana che si occupa dell'organizzazione ed erogazione di corsi di italiano per bambini, ragazzi e adulti.

ITALIAN CHRISTMAS MARKET A CHELSEA

Aperte le iscrizioni per gli espositori



Il momento tanto atteso è finalmente arrivato: l'Italian Christmas Market, organizzato dall'associazione Il Circolo, torna a Londra con una nuova edizione ricca di sorprese. Quest'anno, lo storico Chelsea Old Town Hall farà da cornice a questo suggestivo evento, dove i visitatori potranno immergersi nell'atmosfera natalizia italiana e scoprire una selezione esclusiva di prodotti artigianali e gastronomici.

Aperto dalle 10.30 alle 17.30, il mercatino offre un'ampia gamma di articoli, dai tessuti e accessori fino ad abbigliamento, gioielli e deliziose specialità culinarie italiane, perfette per chi desidera regalare un pezzo d'Italia o gustare sapori autentici delle feste.

Un'opportunità per le imprese

Se sei un imprenditore e vuoi presentare i tuoi prodotti in una cornice festosa e vivace nel cuore di Londra, l'Italian Christmas Market è l'occasione ideale per farlo. Partecipando, non solo potrai esporre le tue creazioni a un pubblico affezionato alla cultura italiana, ma contribuirai anche al sostegno di borse di studio e progetti che promuovono il patrimonio culturale italiano.

Non lasciarti sfuggire questo evento speciale! Per maggiori informazioni, visita il sito o invia un'email a bazaar@ilcircolo.org.uk.





23 November

10:30 - 17:30

From textile to accessories,
from jewellery to delicious
italian food.

Italian Christmas Market 2024

Father Christmas
will be there too!



Chelsea
Old Town
Hall

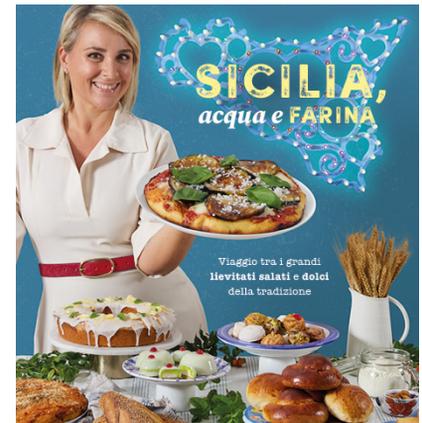
KING'S ROAD,
LONDON SW3 5EE

BK7

APPUNTAMENTO CON LA CULTURA

Le date da non
perdere

Ecco una soluzione di appuntamenti imperdibili presso l'Istituto Italiano di Cultura di Londra. Per tutti i dettagli e per vedere l'elenco completo dei prossimi appuntamenti, visitate il sito dell'Istituto.



5 NOVEMBRE ore 118:30

FASHION DIALOGUES

L'ultimo evento FASHION DIALOGUE dell'anno vedrà Matteo Augello intervistare Laura Nobile, coordinatrice di Tirelli Costumi, per celebrare il 60° anniversario della sartoria italiana più premiata. Tirelli Costumi, fondata nel 1964 a Roma da Umberto Tirelli, ha iniziato con un piccolo team e ha creato i costumi per opere iconiche, tra cui numerosi film di Luchino Visconti e 17 produzioni vincitrici dell'Oscar, come Casanova, Amadeus, L'età dell'innocenza e Marie Antoinette.

9 NOVEMBRE ore 15:00

THE NATIVE SCIENTIST

L'Istituto Italiano di Cultura di Londra ospiterà un laboratorio di scienza per bambini dai 6 ai 10 anni, organizzato da Native Scientist. Durante il workshop, i bambini potranno scoprire il lavoro quotidiano degli scienziati e provare l'emozione di condurre esperimenti sotto la guida di esperti. Native Scientist è un'organizzazione no-profit che promuove l'educazione scientifica per bambini bilingue, portando scienziati nelle scuole a parlare di scienza nella lingua madre degli studenti.

11 NOVEMBRE ore 18:30

ISLAND COOKING - SICILY

Un evento dedicato alla cucina siciliana in occasione della Settimana della Cucina Italiana nel Mondo, con la food writer siciliana Giusi Battaglia, conosciuta come "Giusina in Cucina", in conversazione con lo chef stellato Giorgio Locatelli. Moderato da Federico Spoletti, l'incontro esplorerà l'amore per la cucina regionale, in particolare quella siciliana, e il suo valore culturale. Giusi Battaglia, originaria di Palermo e attiva a Milano come giornalista e comunicatrice, ha guadagnato notorietà grazie ai suoi programmi su Food Network e a diversi libri di cucina sulla tradizione siciliana.



12 NOVEMBRE ore 18:30

THE ITALIAN LIBRARY

Presso la Biblioteca Montale, si terrà il diciottesimo incontro con la presentazione di INCinema, un festival cinematografico accessibile anche a persone sorde, ipoacusiche, cieche e ipovedenti. Fondato nel 2023, INCinema è un evento itinerante che si svolge in varie città italiane e online, con un'edizione internazionale prevista a Londra nel 2025. Durante l'evento, verrà proiettato il cortometraggio accessibile Mercato libero di Giuseppe Cacace (2024), con la presenza dell'attore Pino Calabrese.

Angela Prudenzi, direttrice di INCinema, giornalista e critica cinematografica, e Federico Spoletti, co-fondatore di SUB-TI e SUB-TI ACCESS, presenteranno il festival e condivideranno la loro esperienza nella promozione dell'accessibilità nel cinema.



17 NOVEMBRE ore 15:00

BOOK O' CLOCK

L'Istituto Italiano di Cultura di Londra, in collaborazione con SIAL.school, organizza il prossimo incontro di BOOK O'CLOCK, un club di lettura in lingua italiana per bambini dai 4 agli 11 anni. Sarà presente Gloria Danili, autrice di libri per bambini e ideatrice di BOOK O'CLOCK, che ci guiderà nel mondo di Geronimo Stilton attraverso "Mille Meraviglie". I partecipanti esploreranno le bellezze d'Italia con una Caccia alle Meraviglie e avranno la possibilità di scattare una foto vestiti come Geronimo Stilton. Questa edizione inedita è realizzata dal Ministero



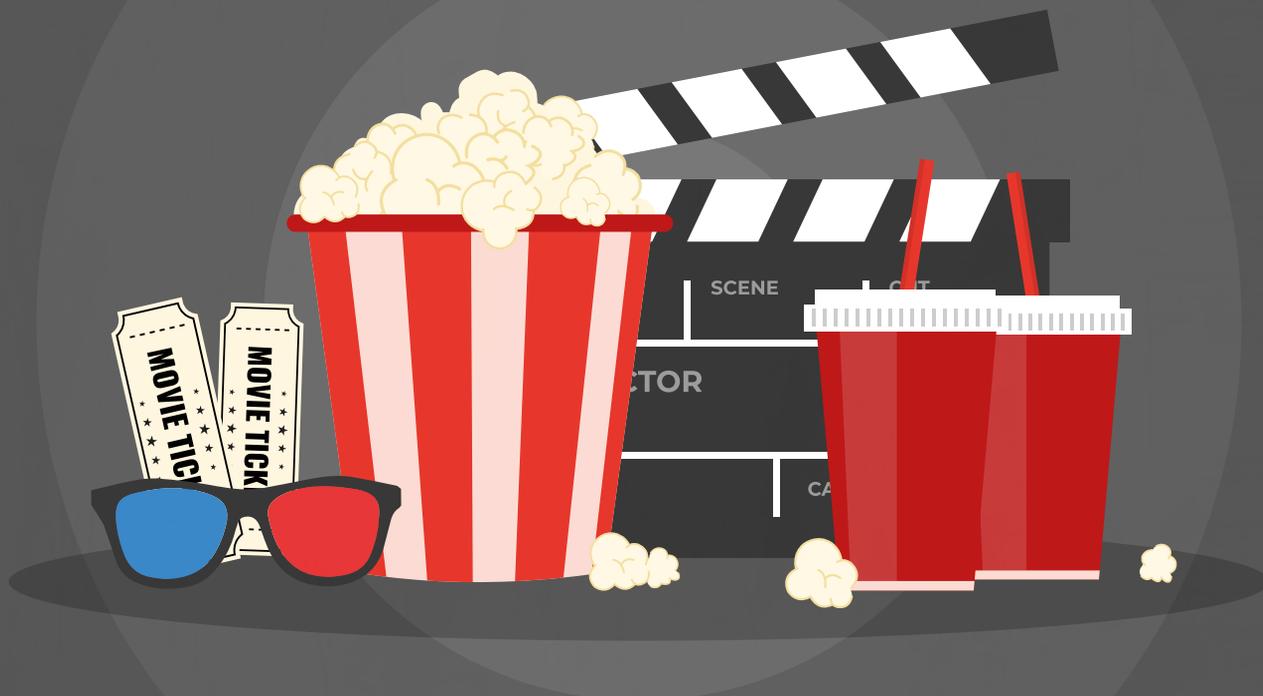
22 NOVEMBRE ore 10:00

SEMINARIO EUROLIS 2024

L'Istituto Italiano di Cultura (IIC) di Londra parteciperà al Seminario EUROLIS 2024, dedicato ai ruoli e stereotipi di genere nella letteratura per l'infanzia e al ruolo dei bibliotecari nella promozione di modelli positivi. I libri per bambini influenzano significativamente l'identità e le aspettative sui ruoli di genere, ma spesso riflettono stereotipi tradizionali. La relatrice italiana, Marnie Campagnaro, Professore Associato di Letteratura per l'Infanzia all'Università di Padova, presenterà un'analisi sull'evoluzione della rappresentazione di genere nella letteratura per bambini in Italia, evidenziando opere recenti che sfidano gli stereotipi. L'evento si svolgerà il 22 novembre 2024, presso la Europe House di Londra, e richiede prenotazione gratuita.



BECOME A FRIEND OF
CINEMA ITALIAUK!



IT'S TIME TO SUPPORT ITALIAN
CULTURE AND CINEMA!

SUBSCRIBE NOW!

INSTAGRAM, FACEBOOK AND TWITTER:
@CINEMAITALIAUK

GNOCCHI COZZE E BOTTARGA DI MUGGINE

Le ricette di APCI UK



INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- 500gr cozze
- 400gr gnocchi
- 40gr bottarga di Muggine
- 4 cucchiaini di olio extravergine
- 2 spicchi d'aglio
- 1 pomodoro grande maturo
- 1/2 bicchiere di vino bianco secco
- pepe nero macinato fresco

PREPARAZIONE

STEP 1

Scalda 2 cucchiaini di olio extravergine e aggiungi gli spicchi d'aglio schiacciati in una padella. Lascia soffriggere per qualche secondo fino a doratura. Aggiungi le cozze, il vino bianco, un mestolo d'acqua e una spolverata di pepe nero fresco. Copri la padella e fai cuocere fino a quando le cozze si aprono completamente. Metti le cozze da parte e lasciale raffreddare. Filtra il liquido di cottura e tienilo da parte.

STEP 2

Incidi il pomodoro a croce e sbollentalo per 1 minuto in acqua bollente. Raffreddalo in acqua ghiacciata, pelalo e taglialo a julienne, poi a piccoli dadini.

STEP 3

Scalda altri 2 cucchiaini di olio extravergine e aggiungi uno spicchio d'aglio. Lascialo dorare leggermente e poi rimuovilo. Versa il liquido delle cozze filtrato e, quando inizia a sobbollire, aggiungi il pomodoro a dadini e le cozze. Cuoci per circa 1 minuto, mescolando.

STEP 4

Porta a ebollizione una pentola d'acqua salata e cuoci gli gnocchi. Scolali e aggiungili direttamente nella padella con il condimento. Salta gli gnocchi in padella per un minuto, aggiungendo un po' di acqua di cottura per creare una crema

STEP 5

Dividi gli gnocchi nei piatti e completa con una generosa grattugiata di bottarga di muggine "a sentimento".



CHEF DEL MESE
LUIGI CASTIGLIOLA

IL CAFFÈ MAROCCHINO

A cura di The Roasting



L'inverno è alle porte, e cosa c'è di meglio di una tazza calda di caffè marocchino per scaldarsi il cuore e l'anima?

Non è raro sentire qualcuno ordinare un marocchino al bancone del bar. È una tipologia di bevanda che unisce il gusto pieno del caffè alla voluttuosità della crema di latte con una spolverata di cacao in polvere.

Contrariamente da quello che si può immaginare dal nome, il caffè marocchino ha origini piemontesi. È nato ad Alessandria a metà del Novecento, più precisamente nello storico Caffè Carpano collocato di fronte alla Borsalino, nota marca di cappelli. Il nome sembra sia dovuto alla sua colorazione, un marroncino, riferendosi al colore della striscia di cuoio inserita all'interno dei cappelli. Deriva dal "bicerin" torinese, una storica bevanda originaria di Torino, realizzata con caffè, cioccolato e crema di latte dolcificata con sciroppo.

Il caffè marocchino è composto da tre ingredienti: caffè espresso, latte montato a schiuma e cacao amaro in polvere e viene servito in una tazzina o in un bicchierino trasparente di vetro, da cui è possibile vedere i diversi strati.

Come viene preparato? Per prima cosa si cosparge il

bicchiere con polvere di cacao amaro. Versa il caffè espresso in una tazzina e con un montalatte o cappuccinatore, monta bene il latte per ottenerne una schiuma compatta.

Spolvera l'espresso con un cucchiaino di cacao in polvere e aggiungi la crema di latte montata fino a riempire la tazzina. L'ultimo tocco sarà una nuova spolverata di cacao amaro.

Grazie al cioccolato spolverato, è una delle bevande più popolari da gustare durante le giornate più fredde, magari davanti al camino acceso o sul divano con una bella copertina in lana.

A te piace il caffè marocchino?



COFFEE ACADEMY

The Roasting è un'azienda londinese fondata nel 2014, specializzata nella produzione di caffè artigianale di alta qualità. Grazie all'uso di metodi di torrefazione tradizionali, preservano la complessità aromatica dei chicchi, creando miscele uniche. L'azienda si distingue per la sua attenzione alla qualità e autenticità del gusto italiano, offrendo una selezione di caffè in grani, capsule compatibili con Nespresso e macchine per il caffè. Oltre alla vendita al dettaglio, The Roasting collabora con aziende del settore ristorativo, proponendo prodotti su misura per soddisfare ogni esigenza.

info@theroasting.co.uk

www.theroasting.co.uk

020 7834 6091



LA PASTA RIPIENA

A cura del Pastificio Gratifico



La pasta ripiena bolognese, con i suoi iconici tortellini, tortelloni e balanzoni, ha una storia che risale al Medioevo e rappresenta un caposaldo della cucina emiliana.

I tortellini, piccoli e delicati, sono preparati con un ripieno di carne di maiale, Parmigiano Reggiano e spezie, il tutto avvolto in una sottilissima sfoglia di pasta all'uovo. Una leggenda romantica racconta che il tortellino nacque per emulare l'ombelico della dea Venere, quale simbolo di bellezza e grazia.

I tortelloni, più grandi e dalla forma simile, contengono un ripieno di ricotta e prezzemolo, talvolta arricchito da noce moscata. Questa variante vegetariana viene spesso condita con burro e salvia, un abbinamento che esalta la delicatezza del ripieno e che è tradizionalmente servito nei giorni di festa.

Infine, i balanzoni rappresentano una variazione unica, con la pasta di colore verde dovuto alla presenza degli spinaci. Il ripieno è un incontro tra i gusti dei tortellini e dei tortelloni, con l'aggiunta di mortadella, tipica di Bologna. Infine, i balanzoni rappresentano una variazione unica, con la pasta di colore verde dovuto alla presenza degli spinaci. Il ripieno è un incontro tra i gusti dei tortellini e dei

tortelloni, con l'aggiunta di mortadella, tipica di Bologna. Il nome dei balanzoni si ispira al Dottor Balanzone, personaggio della commedia dell'arte bolognese, noto per la sua parlata ironica e sapiente, in onore della città e della sua tradizione.

Queste specialità sono oggi simboli della cucina bolognese, esempi di un'arte tramandata di generazione in generazione, che incarna il gusto e la cultura dell'Emilia-Romagna, celebrando la tradizione gastronomica italiana nel mondo.



L'ARTE DELLA PASTA

Gratifico, pastificio artigianale a Minerbio in provincia di Bologna, è da anni un punto fermo per gli amanti della pasta fresca bolognese. Nato dalla volontà e maestria artigiana di 3 amici e soci, Gratifico rappresenta un'idea di eccellenza bolognese che unisce cultura, competenza ed esperienza.

www.gratifico.it 

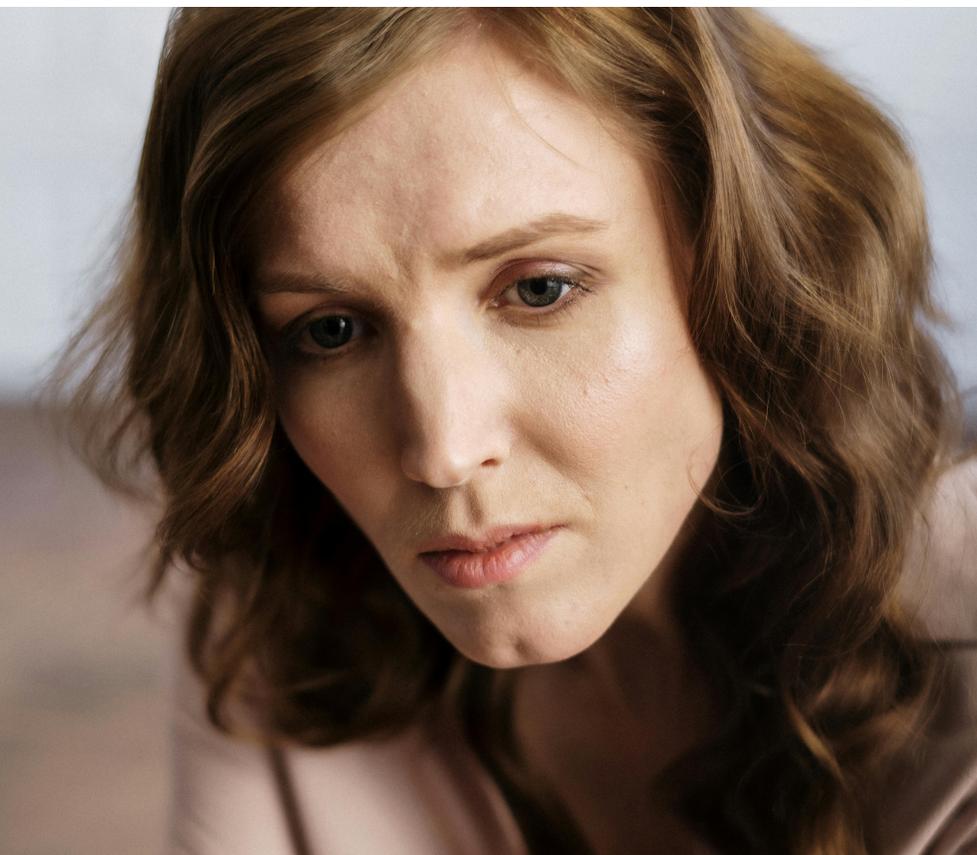
info@gratifico.it 

+39 051 877216 



SANGUINAMENTI IRREGOLARI

A cura di Dottore London



Per sanguinamento irregolare si intende la comparsa di perdite di sangue inaspettate, che possono avvenire tra un ciclo mestruale e l'altro o dopo un rapporto sessuale. Questo tipo di sanguinamento non deve mai essere considerato "normale" senza prima aver effettuato degli esami specifici che escludano patologie sottostanti.

Il primo passo è consultare il proprio ginecologo di fiducia. Il sanguinamento irregolare può essere sintomo di diverse condizioni, alcune delle quali necessitano di trattamenti specifici. Vediamo insieme le cause più comuni.

Le cause possono essere molteplici, tra cui:

- 1. Infezioni sessualmente trasmissibili (IST):** Queste infezioni rappresentano una delle prime cause da escludere. Se si inizia una relazione con un nuovo partner, è importante effettuare test di screening per le IST prima di interrompere l'uso del preservativo.
- 2. Patologie precancerose del collo dell'utero:** Un'altra possibile causa è legata a patologie del collo dell'utero, come il cancro cervicale. È fondamentale eseguire regolarmente il pap test o lo smear test, soprattutto se è passato molto tempo dall'ultimo controllo. Se si riscontrano alterazioni, si procede con una colposcopia per ulteriori accertamenti.

- 3. Alterazioni ormonali:** Quando non si individuano altre cause specifiche, i cambiamenti ormonali possono essere responsabili del sanguinamento. Questa diagnosi viene spesso fatta per esclusione.

- 4. Patologie strutturali dell'utero:** La presenza di polipi (cervicali o endometriali) o fibromi può causare sanguinamenti irregolari. Per diagnosticarli, si esegue un'ecografia pelvica, preferibilmente transvaginale per una valutazione più accurata.



SALUTE IN PRIMA LINEA

Dottore London, nato nel 2014, è oggi uno studio medico italiano che offre visite specialistiche private da parte di diversi professionisti specializzati. A Londra è presente con due cliniche situate a Holborn e Richmond.

dottorelondon.com/contact-us 

www.dottorelondon.com 



DICHIARARE REDDITI ESTERI

A cura di DEL VIGNA LTD



Nel Regno Unito, chi risiede stabilmente è soggetto alla cosiddetta "worldwide taxation," ovvero l'obbligo di dichiarare e tassare tutti i redditi globali, compresi quelli esteri. La dichiarazione dei redditi esteri non è solo un dovere legale ma anche una strategia per gestire efficacemente le proprie finanze. HM Revenue and Customs (HMRC), l'ente fiscale britannico, richiede ai residenti di comunicare in modo preciso ogni fonte di guadagno, pena sanzioni finanziarie significative e, nei casi più estremi, procedimenti penali.

Le conseguenze per chi omette tali dichiarazioni possono essere severe, poiché HMRC può imporre multe che aumentano in proporzione alla gravità della violazione, applicando inoltre interessi su eventuali tasse non pagate. Per evitare tali sanzioni, dichiarare i redditi esteri in modo proattivo è essenziale. Inoltre, per i redditi già tassati all'estero, il Regno Unito ha accordi di doppia imposizione (DTAs) con vari Paesi. Questi trattati consentono di evitare la doppia tassazione, permettendo ai residenti di ottenere crediti o agevolazioni fiscali, riducendo così la responsabilità fiscale complessiva.

Tuttavia, per beneficiare di tali agevolazioni è cruciale mantenere una documentazione accurata e comprendere a fondo le specifiche dei trattati.

Oltre agli obblighi legali e alle possibili agevolazioni, dichiarare i redditi esteri contribuisce a mantenere



ACCOUNTANCY TOOLKIT

Lo Studio Del Vigna è in grado di gestire e risolvere problematiche collegate a limited company o self employed e di sviluppare e creare strategie vincenti, assistendo nello sviluppo delle strategie aziendali e supportando l'espansione del business nell'intero Regno Unito.

www.delvigna.com 

sales@delvigna.com 

+44 7767 169433 



l'integrità finanziaria e una reputazione trasparente. Questa trasparenza è apprezzata dalle istituzioni finanziarie, come le banche, e può risultare favorevole in situazioni in cui si richiedono prestiti o mutui. Dimostrare onestà nella gestione dei propri redditi migliora la propria reputazione e facilita le relazioni finanziarie.

Infine, date le complessità delle normative fiscali, si raccomanda di consultare un esperto fiscale se si hanno dubbi. Assistenza professionale aiuta a rimanere conformi alla legge, evitando errori potenzialmente costosi.



DOTTORE LONDON



IL TUO STUDIO MEDICO ITALIANO A LONDRA

Un team di medici con esperienza pluriennale sia in Italia che nel Regno Unito, che garantisce un **servizio eccellente** che abbatte ogni limite culturale

VIENI A TROVARCI
NELLE SEDI DI:



RICHMOND

24-25 Hand Court, WC1V6JF



HOLBORN

19 Scheen Road, TW91AD

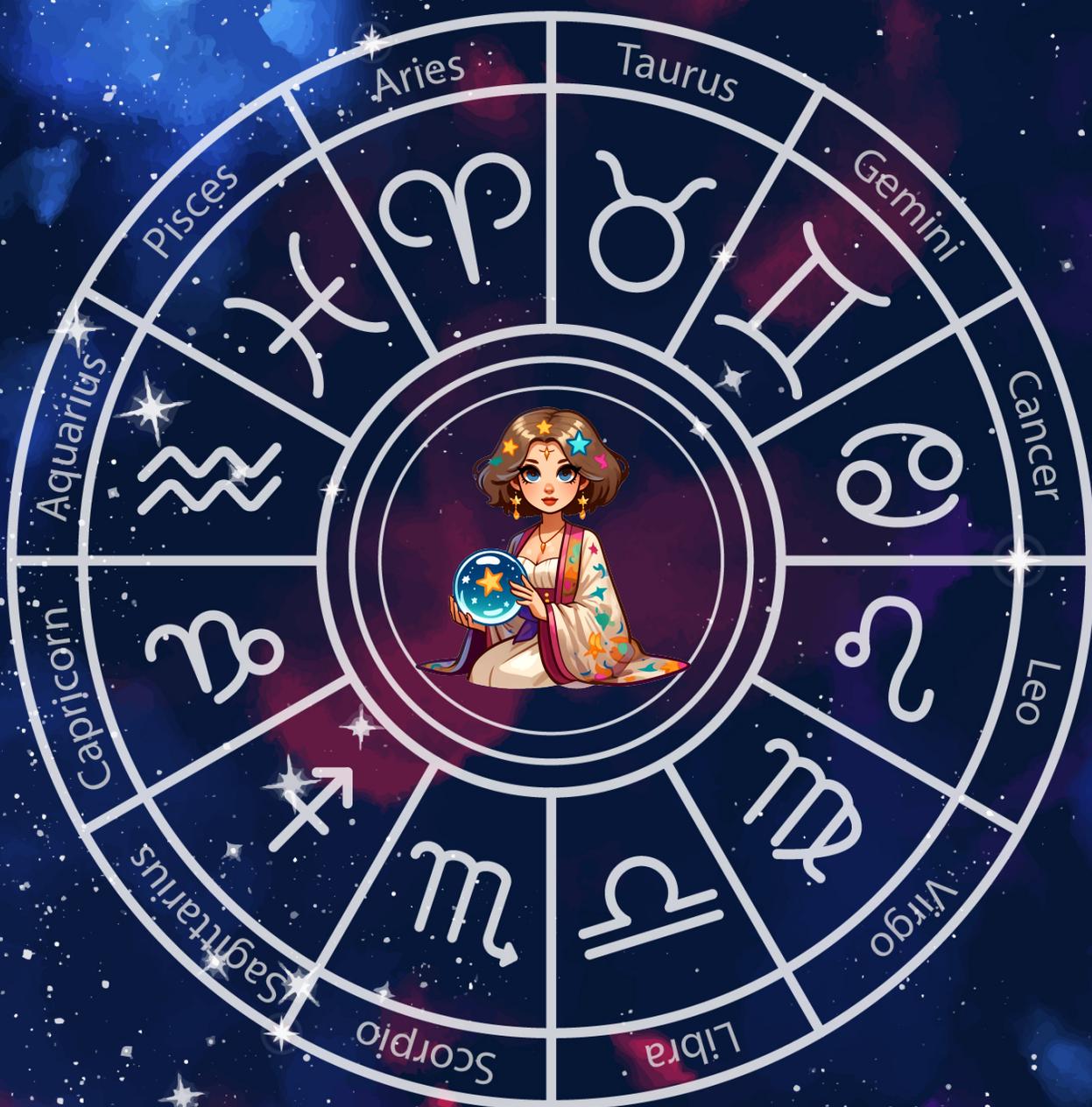
contact us

+44 (0) 20 8616 8380

INFO@DOTTORELONDON.IT

OROSCOPO

A cura di Giulietta Stellare





ARIETE

21 Marzo
19 Aprile

Novembre ti invita a rallentare e prenderti il tuo tempo. Non lasciare che le pressioni esterne interferiscano con la tua pace interiore. Approfitta del mese per connetterti con le persone care e ricaricare le energie.



TORO

20 Aprile
20 Maggio

Le stelle ti consigliano di puntare sulle relazioni. È un ottimo periodo per chiarire situazioni in sospeso e consolidare i legami. Sul lavoro, occhio ai dettagli: la pazienza ti porterà lontano.



GEMELLI

21 Maggio
20 Giugno

Questo mese riserva momenti di riflessione che ti spingeranno a vedere le cose sotto una nuova luce. È il momento giusto per riscoprire vecchi sogni e fare piccoli passi per renderli realtà. Lasciati ispirare!



CANCRO

21 Giugno
22 Luglio

È il mese perfetto per dedicarti a te stesso e alle tue passioni. Sii aperto a nuove esperienze: potrebbero portarti sorprese emozionanti. In amore, fidati dell'istinto e segui il cuore.



LEONE

23 Luglio
23 Agosto

Novembre porta una ventata di creatività nella tua vita. Trova il modo di esprimerti e lascia fluire le idee. Anche le sfide lavorative potranno trasformarsi in opportunità inaspettate se mostri tenacia.



VERGINE

24 Agosto
22 Settembre

Le stelle ti spronano a lasciar andare il controllo e affidarti un po' di più al destino. Novità in arrivo nelle relazioni, che potranno portare un tocco di dolcezza in più. Relax e cura di te stesso sono fondamentali.



BILANCIA
23 Settembre
22 Ottobre

Questo mese porta equilibrio nella tua vita: sarai in grado di bilanciare lavoro e vita privata con facilità. Ottimo periodo per il dialogo con partner e amici, con cui potrai fare passi importanti.



SCORPIONE
23 Ottobre
21 Novembre

Novembre è il tuo mese di rinascita! Sfrutta questa energia per cambiare ciò che non ti soddisfa. Sul lavoro, non temere di osare: potresti ottenere più di quanto immagini.



SAGITTARIO
22 Novembre
21 Dicembre

Questo mese ti dona leggerezza e voglia di avventura. Approfittane per viaggiare o per fare nuove esperienze. L'amore è nell'aria, ma anche le amicizie giocheranno un ruolo speciale.



CAPRICORNO
22 Dicembre
19 Gennaio

Novembre ti invita a rallentare e riflettere sugli obiettivi a lungo termine. Sarà utile fare una pausa per valutare le priorità e dare la giusta attenzione a famiglia e amicizie. Fiducia in te stesso!



ACQUARIO
20 Gennaio
19 Febbraio

Le stelle ti spingono a pensare fuori dagli schemi. Ottimo momento per progetti creativi o per intraprendere nuove sfide. Non dimenticare di dedicare tempo agli amici: le loro idee potrebbero sorprenderti.



PESCI
20 Febbraio
20 Marzo

Questo mese ti rende particolarmente sensibile ed empatico. Sii gentile con te stesso e lasciati guidare dal cuore nelle decisioni importanti. In amore e nelle amicizie, sii chiaro sui tuoi desideri.



C+

Download on the
App Store

GET IT ON
Google Play