Mensile N 2, Dicembre 2013

MM

MASTER DELLA SCUOLA DI GIORNALISMO "WALTER TOBAGI" DELL'UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI MILANO/IFG

LA CITTÀ DEI GIARDINI FAI-DA-TE

Più di mille spazi abbandonati sono tornati a fiorire grazie all'iniziativa dei cittadini, stufi del grigiore del cemento e della lentezza del Comune nel concedere gli spazi verdi a chi li vuole curare gratis

MONI OVADIA

"Perché lascio la comunità ebraica". Intervista al cantore della cultura Yiddish

IL PESO DELL'ANORESSIA

Sempre a dieta, l'ossessione di dimagrire a tutti i costi colpisce anche le bambine

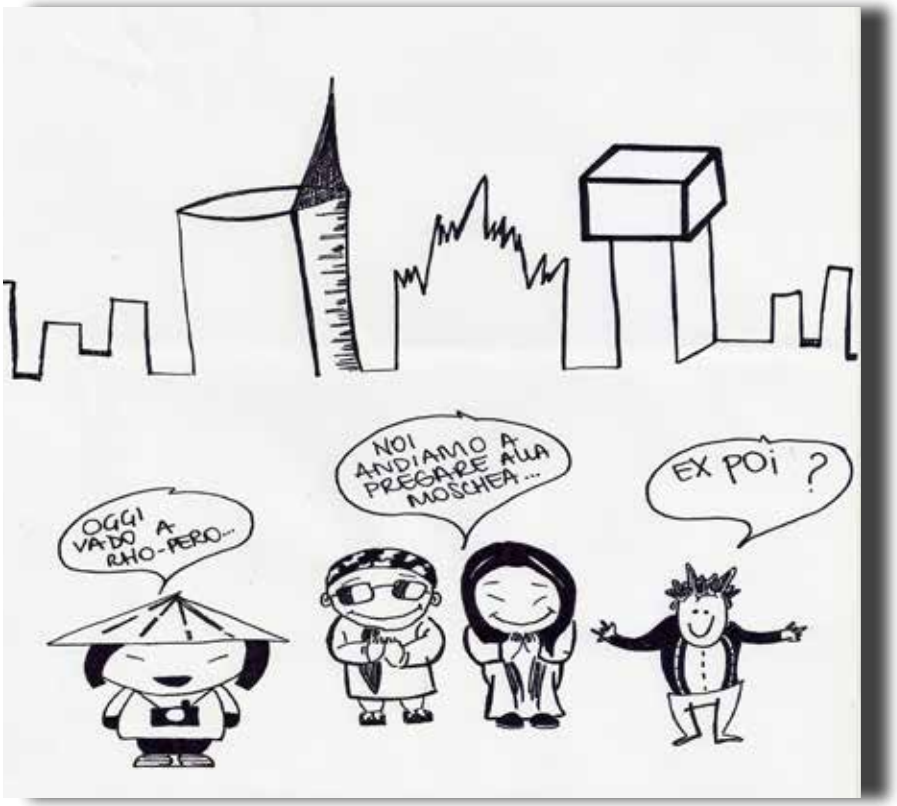
PARCO SUD

I mille volti del "polmone verde" della città tra oasi, cascine e cemento

LE NUOVE ROTTE DEL GUSTO

Pizzerie e gelaterie da Milano a Ryad: il made in Italy che prende per la gola

La Vignetta



di Silvia Morosi

di Anna Lesnevskaya
@alesnevskaya

A Milano servirebbe un “Fuori Expo”

Il 2014 sarà per Milano, città dell’Expo 2015, un anno decisivo. L’Esposizione universale può essere per il capoluogo lombardo un’occasione imperdibile per rilanciarsi: solo nel settore del turismo i benefici stimati si aggirano intorno a 5 miliardi di euro. Per essere all’altezza della sfida, però, Milano si è già trasformata in un grande cantiere. I modelli virtuosi da seguire ci sono, e sono quelli della Settimana della moda o del Fuori Salone. È un buon esempio di come i singoli possano coordinarsi sul territorio per trasmettere in uno sforzo comune il brand Milano. Quello che deve essere al centro del gigantesco “Fuori Expo”, illustrato dal sindaco Giuliano Pisapia ai delegati delle nazioni partecipanti.

È da più di un secolo che la città non si misura con un evento della portata dell’Expo. A fronte di un flusso di 60 mila turisti che tutti i giorni la invadono durante il Salone del Mobile, per l’Esposizione 2015 il numero dei visitatori stimato sarà più del doppio, anche se per un periodo molto più lungo. Nei sei mesi dell’Expo, circa 20 milioni di persone sono attese a Milano, il che vuol dire mediamente 160 mila presenze al giorno. Ai futuri ospiti il primo cittadino del capoluogo lombardo promette: «Milano sarà una città che vi stupirà in positivo». Affinché questa promessa si realizzi, sembra davvero indispensabile un grande tavolo locale coordinato dal Comune stesso. Qui potranno confrontarsi commercianti, tassisti, vigili e tutti coloro che contribuiranno a garantire l’accoglienza degna di una città come Milano.

La città deve mostrarsi aperta, ma anche efficiente e attrattiva. Almeno per questa volta, le ferie estive dovrebbero non coincidere con la chiusura degli esercizi, ma anzi, con l’orario continuato. Il “quadrilatero della moda” dipende sempre di più dallo shopping straniero. La disponibilità dei titolari dei negozi a fare uno sforzo in più durante l’Expo sarà senz’altro ricambiata dagli ospiti extraeuropei. Anche i musei cittadini potrebbero prolungare l’orario dell’apertura, soprattutto la sera. Ma allo stesso tempo diventare più accessibili per certe fasce di visitatori, come, ad esempio, gli studenti.

Una città aperta è un luogo che funziona a 360° e in cui tutte le barriere vengono abbattute. Per diventare davvero efficienti bisogna scommettere sulla mobilità, e chissà, magari seguire l’esempio di Londra, che dal 2015 avrà il metrò attivo 24 ore su 24 nei weekend.

Infine, una città dell’Expo deve stupire e attrarre. Per valorizzare il patrimonio culturale milanese e italiano bisogna andare oltre le grandi mostre e riscoprire i piccoli gioielli della città. Come la Chiesa di Santa Maria presso San Satiro, capolavoro rinascimentale di Bramante, o la chiusa di via San Marco progettata da Leonardo. L’Expo 2015 può essere l’occasione per riportare l’acqua nella Conca dell’Incoronata e consegnare al mondo una Milano che nelle proprie radici trova l’energia per guardare al futuro.

Sommario

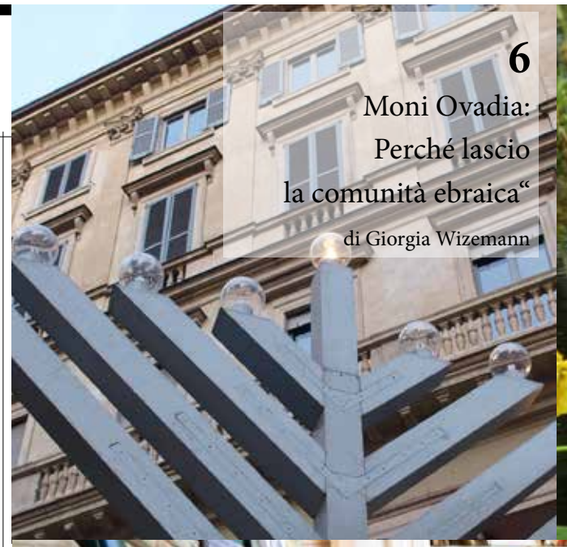
Dicembre 2013

18 Orti urbani
e giardini condivisi:
i milanesi si riprendono
la città e chiedono più
verde al Comune
di Alexis Paparo

8 Con un euro
non si fa una startup
di Silvia Sciorilli Borrelli

10 Antiquari, oltre la crisi
con la forza del passato
di Francesco Loiacono

14 Il fragile peso
della baby anoressia
di Silvia Morosi



6
Moni Ovadia:
Perché lascio
la comunità ebraica"
di Giorgia Wizemann

22
Oasi, cascine e cemento:
tutti i volti del Parco Sud
di Stefania Cicco
e Anna Lesnevskaya

14
Acquerelli e macchina da scrivere
il piccolo editore fatto in casa
di Vincenzo Scagliarini

12
San Vittore, l'isola
modello del raggio tre
di Luigi Brindisi

28
Via da casa,
sognando Maldini
di Francesco Giambertone

20 Se dietro il ragù
c'è la verdura
di Giuliana Gambuzza

21 Pane, amore e...
rintracciabilità
di Federico Thoman

24 Da Milano a Riyad,
le nuove rotte del gusto italiano
di Davide Gangale

26 Non posso vivere
senza il tuo spreco
di Eva Alberti

28 Mille e una notte live
La nuova era della musica
dal vivo
di Enrico Tata

III Ambaradan

direttore responsabile
Venanzio Postiglione

vice direttore
Raffaella Calandra

progetto grafico
Eliano Rossi

Indirizzo e-mail
giornalismo@unimi.it

Mensile della
Scuola di giornalismo
"Walter Tobagi"
dell'Università degli Studi di Milano/Ifg

direttore della Scuola
Marco Cuniberti

Segreteria del Master
Tel.+390250321731
lunedì – venerdì dalle 9 alle 15

E-mail: elisa.sgorbani@unimi.it

MM
(registrazione Tribunale di Milano
N°321 del 9 – 05 – 2006)
STAMPA-LORETO PRINT
via Andrea Costa 7, Milano

Moni Ovadia: “Perché lascio la comunità ebraica”

Per l’artista l’associazione milanese si comporta come l’ufficio propaganda del governo Netanyahu. Il responsabile dei rapporti istituzionali: “Non è così”

di Giorgia Wizemann
@giowize

Abc di una comunità ebraica

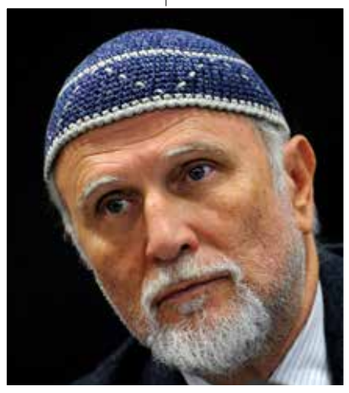
Una comunità ebraica è un’associazione a base volontaria: solo gli ebrei vi si possono iscrivere ma non tutti gli ebrei sono iscritti a una comunità. La sua funzione è quella di fornire servizi ai propri membri (che pagano una quota d’iscrizione): scuole, casa di riposo, *casherut* (ossia controllo dei prodotti alimentari, secondo i dettami della Torah), servizi legati al rito. L’Ucei, l’Unione comunità ebraiche italiane, è l’organo che coordina le 21 comunità presenti sul territorio nazionale, tra cui la Cem, la comunità ebraica di Milano. Nel capoluogo lombardo gli iscritti sono circa 7 mila, divisi in cinque sinagoghe, diverse tra loro per provenienza etnica e rito: italiana, ashkenazita, sefardita, iraniana, libanese. La gestione di una comunità ebraica funziona più o meno come un’amministrazione comunale: ogni quattro anni gli iscritti sono chiamati a votare per il consiglio e a esprimere quindi la propria preferenza per uno dei candidati presenti nelle liste. La lista (o la coalizione) che ottiene la maggioranza formerà la giunta, cui spetta l’amministrazione della comunità. A Milano i consiglieri sono 19 compreso il presidente, Walker Meghnagi. Il suo partito, Welcomunity, ha prevalso durante le ultime elezioni, nel giugno 2012. *g.w.*

«Mi scusi, rimanga in linea». È un Moni Ovadia estremamente impegnato quello dall’altra parte del telefono. Si trova a Roma, dove sta mettendo in scena il suo ultimo spettacolo, *Prapatapumpa*. «Non sono più padrone del mio tempo», scherza. Ma il tempo per parlare della ferita aperta con la comunità ebraica di Milano, e dell’«ostracismo che mi è stato riservato», lo trova. Il mancato invito al festival della cultura ebraica *Jewish and the City*, che si è tenuto a fine settembre, è stata la goccia che ha fatto traboccare il vaso. «Sono anni che mi hanno emarginato», dice. Emarginato dalla comunità a cui appartiene, anche se, pare, ancora per poco.

«Ho incontrato il presidente della Cem, Walker Meghnagi», racconta Ovadia, che ha espresso il suo rammarico per ciò che è successo. «Abbiamo riscontrato differenze di opinioni ma è stato gentile e civile». Lo stesso presidente che all’annuncio della decisione presa dall’attore aveva commentato: «Non mi pare una grande perdita, non credo che nessuno piangerà dopo queste parole incoscienti e pericolose». Le “parole” in questione sono quelle rilasciate da Ovadia in un’intervista del 5 novembre scorso al *Fatto quotidiano*: «Si chiama comunità ebraica (quella milanese, *ndr*) ma è l’ufficio propaganda di un Governo». Quello di Israele. Battuta che lo stesso artista definisce «particolarmente dura», ma che giustifica con la scoperta di «un veto posto sulla mia presenza a *Jewish and the City*».

«Dal primo momento in cui è stata avanzata l’ipotesi di far fare qualcosa a Moni durante il festival, c’è stata una chiusura totale da parte di due membri del comitato promotore», rivela, senza fare nomi, Miriam Camerini, regista, amica dell’artista, a sua volta membro del comitato. «La decisione è stata improntata sulla non democrazia: non si è potuto discuterne». Dalla comunità arriva un’altra versione: «A Moni Ovadia è stato chiesto di fare una cosa in un certo modo, lui ha risposto in un altro. Ha avanzato delle pretese e a quel punto gli abbiamo detto di no».

Al di là di come siano andate le cose, il punto della questione è un altro e si ricollega alle parole spese dal cantore della cultura yiddish sul Governo di Israele. Che gli sarebbero valse l’esclusione. «La comunità dovrebbe mantenersi neutra e difendere il diritto di opinione dei suoi membri», dice. «Non è un istituzione politica, deve rappresentare tutti gli ebrei. E se esprime solidarietà al Governo Netanyahu non mi sento rappresentato».



Ma la esprime davvero? «Ostracizzare un ebreo della comunità per le sue opinioni politiche (nel suo caso contrarie al Governo Netanyahu, *ndr*), la dice lunga. Mantenere rapporti con Israele sì, ma non condividere acriticamente l’operato del suo Governo».

Alle accuse risponde Daniele Nahum, responsabile dei rapporti istituzionali: «Noi non siamo l’ufficio propaganda di nessuno. All’interno della comunità le posizioni sul conflitto mediorientale sono variegate, non c’è una posizione univoca né tanto meno una ufficiale. Il punto di vista di Moni Ovadia è un punto di vista che reputo importante benché io non la pensi come lui. Al contrario di quanto fa Gad Lerner, che critica la politica di Israele ma in modo equilibrato, quella di Moni è una posizione estrema». Lo stesso Lerner, agli inizi di novembre, aveva detto che il problema sollevato da Ovadia «in quella forma così esasperata riguardava lui» ma che c’era anche chi, dall’altra parte, aveva gioito che se ne fosse andato: «un atteggiamento greve e autolesionista», aveva commentato il giornalista.

In alto, la sinagoga centrale di Milano, in via della Guastalla. Foto Anna Lesnevskaya
Nella pagina a fianco Moni Ovadia
Foto Ansa

Miriam Camerini spiega così l’*affaire* Ovadia: «Non credo ci sia qualcosa di personale tra Moni e coloro che non l’hanno voluto al festival, tuttavia c’è una sorta di conformismo delle posizioni: fra di noi si può dire quello che si vuole ma all’esterno bisogna mantenere una linea guida per tutti».

“Due ebrei, tre opinioni”, recita un antico detto. È quello che, con parole diverse, afferma il consigliere Stefano Jesurum: «La comunità non è un monolite, c’è un ventaglio di opinioni al suo interno». Come quella che esprime un altro iscritto che chiede di rimanere anonimo: «È dagli anni Novanta che Moni Ovadia attacca in modo virulento il Governo israeliano. Lo fa nei suoi spettacoli, l’ha fatto anche durante la seconda intifada, mentre a Gerusalemme i kamikaze si facevano esplodere sugli autobus. Questo l’ha portato a essere inviso a due terzi della comunità. Ora non si deve stupire se non viene accolto a braccia aperte».

> “Per *Jewish and the City* c’è stato un ostracismo nei miei confronti”

Nahum si augura, comunque, che le divergenze possano appianarsi: «È una personalità importante dell’ebraismo milanese e italiano, siamo fiduciosi sul fatto che torni. Come in tutte le famiglie, perché la comunità è anche una grande famiglia, si creano circostanze di questo genere, ma poi tutto si ricompone. E si ricomporrà». Sul versante Ovadia le cose pare stiano diversamente: «Ho inviato la richiesta di cancellazione dagli elenchi comunitari. Dopo Capodanno mi iscriverò a quella di Casale Monferrato, dove sono il benvenuto». La stessa di Gad Lerner, che a sua volta aveva deciso di andarsene dalla comunità milanese.

Con un euro non si fa una startup

Il tasso di mortalità delle società innovative è alto: una buona idea e le agevolazioni statali sono solo il punto di partenza

Gabriele Del Sorbo, 43 anni, fondatore e amministratore delegato della startup S5Tech, che progetta etichette elettroniche dei prezzi
Foto di S5Tech

di Silvia Sciorilli Borrelli
@silviasciorilli

Stylect è un'applicazione che aiuta le donne a trovare le scarpe perfette. Messa così sembra banale, in realtà dietro a questa app, nata ad ottobre e già entrata nella classifica delle 10 migliori nuove applicazioni per Apple, oltre a un complicato algoritmo (che permette di aggregare prodotti sulla base delle preferenze degli utenti) c'è una startup fondata da tre giovanissimi.

Tra questi Giacomo Summa, 27 anni, di Como, laureato in economia a Milano, master al Mit alla fine ha scelto Londra per lanciarsi in quest'avventura. Perché Londra se in Italia grazie al decreto crescita, varato dal governo Monti, esistono numerosi incentivi per creare una startup, inclusa la formula della società a un euro? «Londra ormai è la capitale europea delle start up. Il programma Seed Enterprise Investment Scheme garantisce un accesso facilitato ai capitali, io e i miei soci, ad esempio, non abbiamo speso neanche un euro, ci abbiamo messo soltanto il progetto, è piaciuto, e siamo entrati in un acceleratore al Google Campus di Londra».

Anche in Italia esistono numerosi acceleratori, concetto che rappresenta l'evoluzione dell'ormai superato incubatore, e si traduce in percorsi limitati nel tempo, durante i quali alle neonate aziende viene dato il capitale necessario per avviare l'attività. Addirittura, con il cosiddetto decreto crescita 2.0, che, nelle intenzioni dell'allora ministro allo Sviluppo economico Corrado Passera doveva favorire la crescita dell'ecosistema delle start up tecnologiche, sono stati stabiliti i criteri per circoscrivere il perimetro delle imprese ammissibili alle agevolazioni e di chi poteva far loro da acceleratore (la legge parlava di incubatore certificato). Contenuto innovativo, meno di quattro anni di vita, fatturato inferiore a 5 milioni di euro, nessun utile distribuibile. Per gli investitori: detrazioni fiscali, maggiore flessibilità nelle assunzioni a tempo determinato, regole più flessibili in caso di fallimento, considerato l'alto tasso di mortalità delle start up. Un po' come funziona nel Regno Unito, dove le agevolazioni fiscali fanno sì che gli investitori rischiano, effettivamente, soltanto il 50 per cento del capitale investito. Se a questo si aggiunge che dal 2012 la possibilità (da qualche mese estesa a chiunque) di mettere su una società al costo di un euro, era riservata ai giovani sotto i 35 anni, diventare startupper potrebbe sembrare un gioco da ragazzi, appunto. Non è così. A guardare le 54 startup di successo selezionate dall'Osservatorio del Politecnico di Milano, i fondatori (solo quattro le donne) sono senz'altro giovani, ma non ragazzi.

Per intenderci, la maggior parte ha superato i 40 anni, qualcuno è nella fascia 30-40. Di ventenni neanche l'ombra. Non è difficile immaginare (considerati anche i tecnicismi del settore), e Linkedin lo conferma, che tutti hanno consolidate esperienze nel mondo dell'ingegneria informatica, del management tecnologico e del web. Esperienza consolidata significa carriere pregresse e quindi contatti.

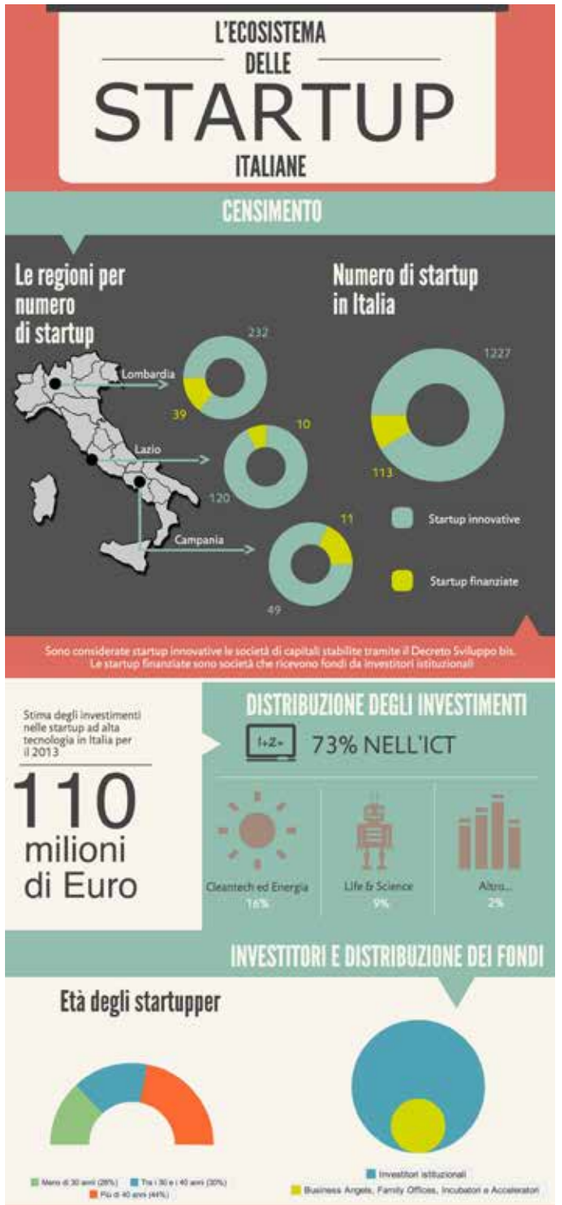
In sintesi una buona idea non basta, anzi, come dice Summa «non deve bastare». Considerati gli italici costumi, si farebbe presto a dire "ricchi e raccomandati" ma sarebbe sbagliato.

Del resto, avere le giuste conoscenze, le competenze applicative, e una preparazione che consente di far fronte ai rischi d'impresa è altra cosa. Almeno questo sembrerebbero raccontare le storie di AppsBuilder e S5Tech. AppsBuilder è una piattaforma attraverso la quale si possono creare applicazioni senza alcuna conoscenza di programmazione. L'idea è di Daniele Pelleri e Luigi Giglio, trentenni, ingegneri informatici che l'hanno lanciata nel 2010 e nel 2012 hanno ottenuto 1,5 milioni di euro di finanziamento da un gruppo di *venture capitalist*, cioè coloro che decidono di apportare il capitale di rischio. È questo secondo loro il segreto del successo: «convincere gli investitori a scommettere su di te».

Nel loro caso a crederci sono stati Annapurna Ventures, società di *venture capital* fondata nel 2009 da Massimiliano Magrini, manager che ha lanciato, tra l'altro, la sezione italiana di Google; Vertis, società di gestione del risparmio con 80 milioni di euro all'attivo, Zernike Meta Ventures, holding specializzata in finanza per l'innovazione e Net Value, incubatore sardo di startup. «La nostra missione è quella di rinnovare il settore mobile, trasformando quello che attualmente è un processo dispendioso ed elaborato in un sistema semplice e intuitivo. Aiutiamo i professionisti e le piccole imprese a costruire la propria presenza mobile, assistendoli in ogni fase del processo, dalla creazione delle app alla promozione dei servizi su tutti i dispositivi mobili» dice Giglio, nato in Burkina Faso da madre africana e padre italiano, laureato al politecnico di Torino dove ha incontrato Pelleri.

Il progetto ha preso forma attraverso il loro spirito imprenditoriale e le competenze tecniche acquisite lavorando per diverse agenzie web che si occupano di marketing e social media. E a chi obietta che il loro CFO, cioè il direttore finanziario di AppsBuilder è Alessandro Perrone, figlio di Carlo, famoso editore, cosa rispondono? «Alessandro lavorava come analista finanziario per Annapurna Ventures, primo investitore della nostra azienda, ha partecipato al finanziamento e soltanto dopo è entrato a far parte della società». Anche Gabriele Del Sorbo, 43enne amministratore delegato di S5Tech, è d'accordo con i colleghi di AppsBuilder e Stylect: «Credo che siano gli investitori a fare la differenza», dice.

La start up è nata nel 2009 e progetta un sistema per la gestione delle etichette elettroniche dei prezzi per il settore della distribuzione. Praticamente un lettore personale dei codici a barre che si trovano sui prodotti dei supermercati. Del Sorbo era manager di una nota compagnia di telefonia mobile, a un certo punto ha deciso di dimettersi e per un periodo ha girato per il mondo: «Nei supermercati sembrava di tornare indietro nel tempo», spiega, «ho iniziato a riflettere con alcuni amici e ho capito che digitalizzando le etichette si poteva agevolare il cliente». Così è nata S5Tech e in un paio d'anni ha raccolto 5 milioni di euro per installare etichette digitali nel supermercati. «Su di noi hanno investito Iag, Revolution Spa e Zmv. Attualmente stiamo cercando altri 10 milioni di euro per fare marketing, vogliamo arrivare in America, dove l'utente è più evoluto e i rivenditori più illuminati».



Il censimento delle startup innovative italiane, redatto dall'Osservatorio del Politecnico di Milano insieme al ministero dello Sviluppo Economico e Smau nel 2013. A cura di Eliano Rossi

Il dispositivo in questione è collegato a una rete di trasmettitori, tipo i router delle adsl, in grado di collegare e scambiare dati all'interno di un punto vendita. Un concetto simile è quello sviluppato da Esselunga, che permette al cliente di fare la spesa con un apparecchio dotato di scanner per i prezzi a cui è legata la carta fedeltà. «Loro però utilizzano il loro sistema informatico interno», ma secondo Del Sordo «risparmierebbero molti soldi se i dispositivi fossero di proprietà di ciascun utilizzatore».

Le risorse non mancano, ma quelle iniziali dove le hanno trovate? «Avevo messo da parte dei soldi negli anni in cui ho lavorato come manager», dice Del Sordo. Ma allora non è vero che basta un euro di capitale e una buona idea per creare una startup in Italia? «Sviluppare tecnologia costa. Se l'idea è buona i finanziamenti poi si trovano ma per creare il prototipo da presentare i soldi sono necessari».

Antiquari, oltre la crisi con la forza del passato

I negozi chiudono e pochi giovani si dedicano a questo lavoro, ma Milano resta la capitale per la vendita delle antichità

A sinistra e in basso, l'interno della galleria d'antiquariato di Enrico Cortona in via Monforte.. Foto di Francesco Loiacono

di Francesco Loiacono
@francloia

«Un tempo via Sant'Andrea, a Milano, era la strada degli antiquari. C'erano una decina di botteghe storiche, come quella di Tullio Silva. Poi con gli anni hanno ceduto ai marchi dell'alta moda, alcune hanno chiuso, altre sono andate altrove». Anche se le parole di Enrico Cortona, uno che la professione di antiquario la svolge da quarant'anni, potrebbero far pensare diversamente, Milano è ancora la capitale dell'antiquariato. Le sue 109 imprese attive nel settore, secondo i dati della Camera di commercio, rappresentano oltre il 6 per cento del totale in Italia. E anche se a livello nazionale si assiste a un graduale ma inesorabile declino (meno 12,4 per cento gli antiquari dal 2009 a oggi) i numeri del capoluogo lombardo inducono a un cauto ottimismo. Le imprese censite a settembre 2013 sono infatti di poco inferiori a quelle dell'anno precedente. Una flessione del 2,7 per cento, in linea con i dati del 2009.

Certo, la crisi non ha risparmiato mobili e altri oggetti antichi: «Ci sono cose che oggi costano anche sei volte meno di quanto costavano dieci anni fa, soprattutto i mobili», dice Cortona. «Una ribalta lombarda che costava sessanta milioni di lire, oggi si compra con cinquemila euro». I tempi insomma sono decisamente cambiati da quando Enrico, 62 anni, si è avvicinato a questo mestiere: «Tutto è iniziato per caso, grazie alla conoscenza di Sandro Orsi, un antiquario milanese oggi purtroppo scomparso. Frequentando casa sua rimasi fulminato, come San Paolo sulla via di Damasco, perché vidi degli oggetti che mi sembrarono meravigliosi e volli capire cos'erano». Da allora la passione non si è più spenta: «dopo il servizio militare presi una vecchia borsetta di pelle di mio padre, ci infilai dentro due

Enrico Cortona, 62 anni, antiquario, con un volume, nella biblioteca del suo negozio. Foto di Francesco Loiacono

libri e partii alla volta di Padova». Da quel giorno Enrico ha viaggiato molto, in Italia e all'estero. All'inizio, con pochi soldi, andava di stazione in stazione, entrando nelle cabine telefoniche per cercare sulle pagine gialle i negozi di antiquari: «Avevo un librettino su cui segnavo tutti gli indirizzi. Visitavo i negozi e annotavo commenti su questo libretto. Non avevo la minima esperienza, era una sorta di palestra». Dalla frequentazione di casa Orsi Enrico ha appreso l'insegnamento più importante per la sua professione: «Era una persona che si documentava molto, in un'epoca nella quale gli antiquari avevano sì e no tre libri. Mi ha fatto capire che, se volevo fare questo lavoro, piuttosto che spendere cinquantamila lire in un oggetto avrei fatto meglio a spenderne diecimila in un libro». Cortona lo ha tenuto bene in mente. Sono migliaia, adesso, i volumi che compongono la sua biblioteca, solo in parte ospitati nella galleria di corso Monforte. I libri sono la chiave che gli ha permesso di concludere gli affari più importanti della sua carriera: «Mi è capitato tante volte di comprare disegni antichi a poche centinaia di lire e rivenderli a cento volte tanto, perché sono riuscito a dare un nome e una storia a oggetti anonimi. Come un amico francese, che acquistò un disegno meraviglioso attribuito a Jacopo da Empoli per tremila franchi e capì che invece si trovava in mano un Pontormo. Lo ha venduto al Getty per un milione di dollari».

Rivolgersi al mercato estero può essere ancora adesso una soluzione valida per affrontare la crisi. Ma se si percorre questa strada ci si imbatte spesso nella burocrazia rigida e in vincoli troppo stretti, come denunciano tutte le associazioni di categoria: «Il mercato interno non esiste più e quello internazionale è una chimera, perché le attese per i permessi di esportazione sono lunghissime», afferma Giovanni Pratesi, presidente dell'Associazione antiquari d'Italia. Non tutti, inoltre, hanno la possibilità di andare oltre i confini nazionali. E per chi si concentra sulla vendita al pubblico la situazione è più complicata, come sa bene Nello Bares, titolare di un negozio di antiquariato su viale Monza: «Purtroppo quest'attività non sta più in piedi», dice. Dopo vent'anni Bares chiuderà bottega a fine anno. All'interno del suo negozio i cartellini attaccati a poltrone, tavoli e ceramiche sono più eloquenti di mille parole: ribassi fino all'80 per cento, una vera e propria svendita. «Un tempo si diceva che l'antiquario iniziava la sua attività con una cassapanca, e finiva con la cassapanca», dice Nadia Maggioni, ex disegnatrice di tessuti che si occupa, almeno fino a gennaio, del negozio. «Adesso invece si inizia sempre alla stessa maniera, ma si finisce con un magazzino di roba di cui è difficile disfarsi». Lo conferma la Federazione Italiana Mercanti d'Arte, che nell'ultima assemblea di categoria ha diffuso dati preoccupanti: il commercio dei beni d'arte per l'80 per cento degli antiquari è in calo, stabile per il 12 per cento e in crescita solo per l'8 per cento, ed è scesa anche la propensione dei collezionisti agli acquisti.

> "I giovani antiquari sono più bravi dei vecchi, perché hanno capito come si deve fare questo mestiere"

Le ragioni di questo calo, però, non sono solo economiche: «Alle giovani generazioni l'antichità non piace», dice Enrico Cortona. I dati diffusi dall'Istat sembrano dargli ragione: dal 2010 a oggi la percentuale di giovani tra i 14 e i 25 anni che ha visitato almeno una volta all'anno un museo è scesa del tre per cento. Ma anche le istituzioni hanno le loro colpe, come testimonia il drammatico taglio delle ore di storia dell'arte nei licei. Anche i giovani che si avvicinano all'antiquariato come professione sono pochi, ma «sono più bravi dei vecchi, perché hanno capito come si deve fare questo mestiere: documentandosi, scegliendo la qualità». Un piccolo segnale positivo che fa ben sperare: «Dopo la prostituzione questo è il mestiere più antico del mondo», dice ridendo Cortona. «Certamente ci sarà una diminuzione, qualcun altro chiuderà, ma credo che gli antiquari resisteranno al tempo e alla crisi. Alla fine, c'è sempre gente che ama il bello e l'arte».

SAN VITTORE L'ISOLA MODELLO DEL RAGGIO TRE

Qui il sovraffollamento si sente meno: celle aperte 12 ore, lavoro e attività di reinserimento. E c'è chi non lo cambierebbe con altre carceri

di Luigi Brindisi
@Luigi_Brindisi

Antonio è a San Vittore da due anni. Insieme ad altri tre detenuti, racconta la sua storia dalla biblioteca del carcere. Alcuni di loro lavorano per renderla fruibile a tutti. «Il sovraffollamento nel carcere? Io sono fortunato, sto con un altro in un cellino piccolo. Sono qui da due anni. La nostra giornata parte alle 7, il caffè, le chiacchiere con il compagno di cella e con gli altri fuori. Primo impegno della giornata alle 10, con l'équipe di lavoro. Alcuni giorni a settimana ci dividono in gruppi per fare il nostro giornalino. Si chiama *Oblò* ed è in vendita in Feltrinelli, leggeteci». Il percorso che il carcere di San Vittore ha riservato per lui, Antonio lo giudica soddisfacente. «Mi ha responsabilizzato. Io esco all'esterno a lavorare. Poi rientro in serata».

Il sovraffollamento delle carceri in Italia ha raggiunto un livello drammatico. Il tema è venuto all'ordine del giorno dopo il messaggio alle Camere del presidente della Repubblica Giorgio Napolitano, che ha invocato provvedimenti straordinari per svuotarle.

San Vittore, progettato a metà dell'Ottocento e inaugurato nel 1879, nell'ottobre scorso ha raggiunto un picco di 1600 carcerati, a fronte degli 800 previsti dalla capienza regolamentare. È un problema reso ancor più grave dal fatto che dei sei raggi complessivi due, il secondo e il quarto, sono chiusi da anni in attesa di essere ristrutturati.

Antonio e altri tre detenuti sono reclusi al terzo raggio, considerato da tutti i detenuti un vero e proprio arrivo "privilegiato". Che si tratti del "braccio" nelle migliori condizioni si vede subito. Dal murales sullo sfondo dell'entrata della cancellata, alla tinteggiatura piuttosto recente, alle porte delle celle aperte. Non tutti i detenuti di San Vittore hanno l'opportunità di poter uscire dalle 8 alle 21 e non consumare la stessa aria, magari in cinque o sei, troppo a lungo. Al primo piano del terzo raggio scontano la loro pena i detenuti che lavorano. Al secondo e terzo piano i tossicodipendenti già al Sert (servizio per le tossicodipendenze) e quelli con problemi di alcolismo. Al quarto piano ci sono i reclusi che partecipano al progetto "La Nave" dell'Asl di Milano. Anche in questo caso tossicodipendenti, ma già con un piano di trattamento avanzato per potersi reinserire nella vita sociale non appena finiranno di scontare la loro condanna. Accanto ad Antonio, sotto lo sguardo del caporeparto della Polizia penitenziaria, siede Ilir. È rumeno. Ha un cappellino con la visiera. Sorride. Prima di arrivare a piazza Filangieri, undici mesi fa, non parlava neanche l'italiano. L'ha imparato in carcere. Ora lavora a un progetto legatoria con una cooperativa onlus formata da sei detenuti. «Per me qui la galera ha già fatto qualcosa» dice con accento bresciano, «non voglio più essere delinquente. Quando esco di qui, vorrei trovare un lavoro ma è difficile, come dite in Italia? C'è la crisi». Di stare al terzo raggio, Ilir è contento. I suoi vicini di tavolo fanno un cenno con la testa, anche loro sono d'accordo: «Posso dire di essere davvero fortunato a stare qui al terzo raggio». Anche Alessandro lavora. Per il momento si occupa delle pulizie nella scuola dei detenuti. «Qui si sente meno la ristrettezza rispetto alle altre zone del carcere. Abbiamo l'opportunità di partecipare a tanti progetti. Altri raggi hanno solo la scuola, per esempio». Quando uscirà da San Vittore, ha il sogno di molti giovani italiani: «Trovare un lavoro. Ma visto che ho dei precedenti, sono consapevole che non sarà facile».

In alto: il punto d'incontro dei sei raggi del carcere di San Vittore.
In basso: una cella della sezione femminile dell'istituto.
Foto di Raffaella Calandra

Il terzo raggio è un'isola felice, ma anche qui i problemi del sovraffollamento si sono fatti sentire. Per rendere la situazione dell'istituto di pena più vivibile, Aldo Fabozzi, provveditore regionale per l'amministrazione penitenziaria, ha avviato un piano di svuotamento che porterà, entro fine dicembre, al trasferimento di 500 persone in istituti lombardi appena potenziati. Con 1100 detenuti non si tornerà alla situazione normale, ma per gli agenti di polizia penitenziaria e i detenuti sarà un vero sollievo.

Francesco da due anni e mezzo è recluso nell'istituto di piazza Filangieri. Da più di due lavora in biblioteca. «Forse qui al terzo raggio siamo più fortunati perché educatori, agenti e psicologi considerano il tutto come una missione e si adoperano affinché tutto funzioni per il meglio». "Fuori" si è parlato del possibile indulto o amnistia per le carceri italiane. Ma "dentro" di che cosa parlano i detenuti? Di ciò che si parla in tv: scandali sessuali a Roma e dei trasferimenti in corso in altre carceri». Di questo non tutti sono contenti. Ma perché? Meglio il sovraffollamento? «Qui si stabiliscono rapporti, attaccamento con gli agenti. Non si sta male come in altri posti». All'uscita dal carcere il lavoro, Francesco ce l'ha già. Farà l'archivista nella Fondazione Allegria diretta dal figlio di Mike Bongiorno.

Al terzo raggio non c'è solo lavoro o attività di recupero: «Qui abbiamo anche una sala musica. Partecipa solo chi sa suonare. Facciamo cover o musica elettronica. L'unica pecca è che non si può registrare».

Non può mancare poi il calcetto. C'è una squadra di calcio A5 la Victor Boys prima in classifica. Nel campionato Csi sfida ogni domenica squadre esterne. Essendo la squadra del carcere di San Vittore, però, non fa mai nessuna trasferta: gioca sempre in casa. Poi c'è il campionato che coinvolge tutti i raggi del carcere. «I più forti siamo noi de La Nave», aggiunge Antonio. In bocca al lupo. Soprattutto per la partita che comincerà una volta fuori da San Vittore.

IL FRAGILE PESO DELLA BABY ANORESSIA

Sempre a dieta e in lotta con la bilancia: l'ossessione di dimagrire a tutti i costi colpisce anche bambine e preadolescenti

Silvia Morosi
@MorosiSilvia

Virginia, 15 anni

"La paura di deludere i miei genitori, molto esigenti sul fronte scolastico, i ragazzi interessati a quelle belle e magre, l'arrivo del ciclo mestruale molto dopo le mie compagne… Giorno dopo giorno mi sono ritrovata dentro un vortice"

Livia, 17 anni

"Sono sempre stata una ragazzina ubbidiente, la prima della classe. Mi sentivo sempre in competizione, anche con lo specchio. Cercavo di essere fuori casa durante i pasti, inventando scuse anche con gli amici. Quando ero costretta a mangiare, avevo bisogno di liberarmi del senso di colpa"

Martina, 24 anni

"Dopo una delusione d'amore ho pensato che era ora di smettere di mangiare, per essere uguale alle altre e non inadeguata… Chiusa nel bagno, l'acqua del lavandino aperta per non farmi sentire e due dita in gola, con le gambe che a fatica reggevano il peso dello sforzo"

Storie di anoressia. Fino a una ventina di anni fa i disturbi comparivano tra i 15 e i 20 anni, adesso invece è tutto anticipato. «L'anoressia non riguarda più solamente l'adolescenza, ma anche l'età adulta e la pre-adolescenza. Si parla di baby-anoressia perché arriva a colpire le bambine già a 10 anni», conferma Dora Aliprandi, Psicologa Psicoterapeuta dell'Associazione ABA - Anoressia, bulimia, obesità, disturbi alimentari. Da una statistica fatta nel 2009, proprio sui pazienti del centro emerge che il 46 per cento ha cominciato ad avere problemi prima dei 16 anni. E, dato ancor più grave, il 9 per cento sotto i 12 anni. Un'età in cui è facile vedere il cibo come un nemico e le modelle un ideale da raggiungere. Anche a costo di digiuni forzati. In Italia i dati sono da tempo conosciuti. Secondo il Centro italiano disturbi alimentari psicogeni (Cidap), a novembre 2013, sono circa 2,2 milioni le ragazze che soffrono di un disturbo alimentare: 1,45 milioni sono quelle bulimiche e 750 mila quelle anoressiche. Numeri preoccupanti se si pensa che solamente 880 mila ammettono il problema e un terzo decide di affrontarlo dopo aver resistito a qualsiasi terapia. A Milano, in particolare, nel 2009 (ultimo dato disponibile) l'anoressia colpiva almeno 5 mila adolescenti, in lotta con la bilancia e perennemente a dieta.

Quello che hanno in comune queste ragazze, oltre alla malattia, è l'essere sempre più giovani. «L'età media delle nostre pazienti, al 90 per cento femmine, va dai 14 ai 18 anni, ma abbiamo casi che riguardano ragazzine di 12 anni», racconta Maria Gabriella Gentile, fino a pochi mesi fa direttore del Centro di nutrizione dell'ospedale Niguarda, inaugurato nel 2011, tra le prime in Italia ad affrontare la patologia in una struttura pubblica, con una équipe di medici, psicoterapeuti e infermieri specializzati. Perché per uscire dal tunnel non bastano i farmaci, ma servono soprattutto dialogo e ascolto, per risalire alle radici di un malessere non sempre intercettato per tempo. «Il 30 per cento delle pazienti arriva in condizioni disperate. Salgono sulla bilancia e pesano meno di 35 chili», spiega Gentile, sottolineando come solamente nell'ultimo anno la struttura abbia seguito tra visite ambulatoriali e ricoveri circa 500/600 casi.

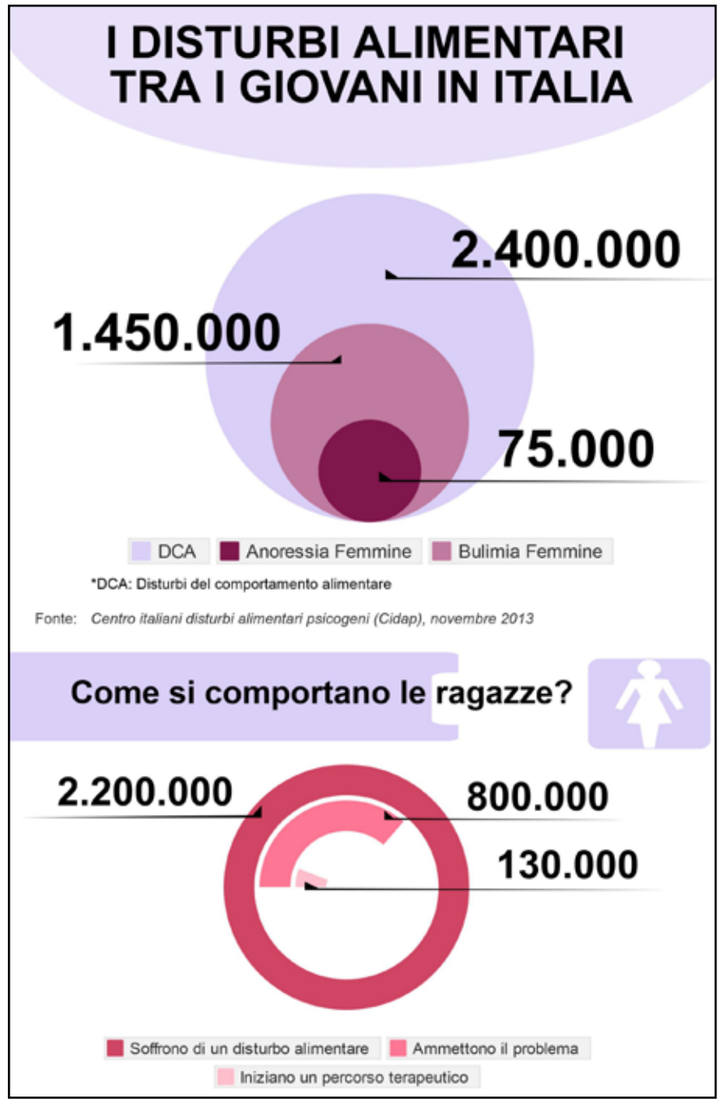
Gli utenti dei centri-ascolto presenti nei consultori della Asl sono 40 mila all'anno, secondo i dati riportati a ottobre 2013 da Aurelio Mosca, direttore del Dipartimento Attività Socio-Sanitarie Integrate. Il servizio è presente in oltre 40 scuole superiori con sportelli dove gli operatori incontrano mediamente 1500 ragazzi all'anno. «Accanto ai disturbi alimentari emergono anche comportamenti auto lesivi, che possono essere emulati pericolosamente. Il lavoro preventivo che viene fatto è intervenire sugli stili di vita, aiutando i ragazzi a gestire le emozioni e il disagio che deriva dall'incapacità di affrontarle, e gli insegnanti a interpretare i segnali per rapportarsi con loro e le famiglie», spiega Mosca.

«Oltre all'allargamento del campione di età, va considerata anche la maggiore complessità del sintomo: non si parla più di un disturbo alimentare puro, ma accompagnato da altre dipendenze», continua Aliprandi, evidenziando come al Nord l'incidenza del fenomeno appaia maggiore anche per la presenza di strutture specializzate che raccolgono domande di cura da altre regioni.

Secondo l'esperta, quando il disturbo si manifesta in età adolescenziale, a essere chiamati in causa sono «oltre agli aspetti culturali e sociali, anche le famiglie. Il cibo diventa una valvola di sfogo per esprimere una sofferenza profonda, anche tra i bambini che è come se lo usassero a modo di lettere dell'alfabeto per esprimere un disagio. Arrivando anche a nasconderlo».

Nella società attuale e nella grande città è facile che i modelli proposti invitino i giovani a rincorrere un'immagine di un corpo sempre perfetto e prestante. «Stiamo vivendo un particolare momento storico, il primo in cui il bello non è più coniugato col sano ma con la riduzione del peso. È necessario contrastare l'omologazione ed educare alla diversità, al valore dell'etica e non dell'estetica», chiarisce Gentile.

Bisogna riconoscere che negli ultimi anni l'attenzione sul fenomeno è cresciuta e che le persone giungono prima all'osservazione, ma questo non deve far abbassare la guardia. «È meglio andare subito da uno specialista, senza aspettare di vedere come va e sperare si tratti di semplice stress», chiarisce Arianna Banderali, presidente dell'Associazione italiana disturbi dell'alimentazione e del peso (AIDAP). I familiari non devono sottostimare il manifestarsi di un comportamento alimentare diverso, anche in età precoce. «Nei giovani, infatti, possono sopravvenire complicanzioni mediche allarmanti, come l'arresto della crescita e il rischio del blocco dello sviluppo, con danni anche permanenti. Anche perché i dati dicono che i giovani, se curati, all'80 per cento guariscono», continua. «Oggi c'è un'economia consumistica e non domestica: si investono energie perché la popolazione sia insoddisfatta del suo peso e cerchi di raggiungere un modello impossibile», conclude Banderali. «Non basta nemmeno più essere bella e magra, perché tutto è modificato col Photoshop. Le ragazze anoressiche hanno assunto un modello di valori diverso da quello che dovrebbero avere».



Acquerelli e macchina da scrivere il piccolo editore fatto in casa

Giuseppe D'Ambrosio pubblica volumi di nicchia. Ogni libro è un'opera artigianale, stampata in massimo 100 copie

Giuseppe D'Ambrosio Angelillo fondatore e unico dipendnete della casa editrice Acquaviva nella sua casa-laboratorio
Foto di Giuseppe D'Ambrosio

di Vincenzo Scagliarini
@VinScagliarini

«Ho iniziato che non avevo un soldo, dopo 40 anni non ho un soldo. Ho capito che per fare libri non ne servono». Giuseppe D'Ambrosio Angelillo, 57 anni, scrive e pubblica libri da quando ne aveva 17. Vive a Milano ed è fondatore, autore, editore, illustratore, direttore e unico dipendente di Acquaviva. Difficile trovare una casa editrice simile in Italia. Pubblica soprattutto poesia, come le opere complete del poeta greco Konstantinos Kavafis o di Fernando Pessoa. Tutti stampati in massimo 100 copie. Tra le sue edizioni c'è anche un saggio di Vittorio Sgarbi e il romanzo di Vincenzo Mollica: «Un libro Acquaviva è raro, forse per questo mi hanno chiesto di farlo». Copertina ondulata bianca, con un disegno acquerellato. Curati, senza refusi, per lo più battuti con una macchina da scrivere. E tante illustrazioni all'interno. È il marchio Acquaviva. Niente impiegati commerciali, ufficio diritti, magazzinieri, grafici o editor. Tutto autoprodotto in casa, in un piccolo appartamento alla periferia sud di Milano. «Fare, facendo, farsi» è il suo motto, preso in prestito da Sartre. «Ma non sono malinconico come il filosofo francese, sono sempre stato allegro. I libri sono il modo di esercitare la mia libertà». Ha più difficoltà a parlare dei rapporti con i librai che di filosofia.

Perché lo fa? Sorride e risponde «Come Socrate, pungolo la cavalla. L'editoria italiana è pigra. Io faccio libri che nessuno vuol fare. In Italia era diventato impossibile leggere le poesie di Sylvia Plath. Andava fatto, e l'ho fatto. Una sera mi chiama Giovanni Giudici e si complimenta per le mie traduzioni. Poi è uscito il Meridiano Mondadori e ho smesso di stampare quei libri».

Prima di diventare editore è stato contadino al Sud, panettiere ad Assago, lavapiatti alle acciaierie Breda, professore di filosofia nei licei di provincia. Nel 1976, finito il liceo classico, prende il primo treno per Milano e trova la sua utopia. La città gli dà ciò di cui ha bisogno, anche i traduttori: «Volevo pubblicare le prime poesie di Alexandr Blok e tre ragazze russe mi hanno aiutato a curare Versi della bellissima dama».

A D'Ambrosio il mercato non interessa, preferisce parlare di Spinoza, Dostoevskij, Schiller, Husserl e Ernst Bloch. Dei suoi anni all'Università Statale di Milano con Stefano Zecchi, il professore di Estetica con cui si è formato. Di una delle sue più grandi amiche, Alda Merini: «Una sera si avvicina e mi dice: toccare la barba a un marinaio porta fortuna. Posso toccarla?». L'ha conosciuta così. «Lei dettava, io scrivevo. Mi chiamava anche di notte. Come potevo dirle di no?». Ecco perché ci sono 37 libri Acquaviva della poetessa dei Navigli. L'aveva definito «Un umile Tolstoj italiano». E in D'Ambrosio c'è qualcosa dello scrittore russo, sia nello stile di vita contadino sia nell'aspetto: barba e capelli lunghi, cinque figli e una capacità di scrivere senza fine: più di cinquanta volumi. Racconti brevi come *La pistola finta* o monumentali, come le 900 pagine del *Mediano della birra*. Opere in parte autobiografiche, come *Il professore di filosofia* o saggistiche come le 5.500 pagine dedicate a Dostoevskij. Ma non si può avere una cifra esatta della sua produzione personale. E neppure dell'intero catalogo di Acquaviva: «Ho

Alcuni volumi editi da Acquaviva, a destra la scrivania dell'editore
Foto di Vincenzo Scagliarini

paura anche a pensarci. Se dovessi scriverne uno potrei ricavare una qualche soddisfazione e smettere di fare libri. Non voglio farlo». Insomma, in lui non c'è niente dell'austerità dell'autore di *Guerra e pace*.

Ma per avere un libro Acquaviva come si fa? «Chi vuole i miei libri li trova. I bravi librai sanno trovarli». Però preferisce vendere per strada: in via dei Fiori Chiari, nel quartiere Brera di Milano o all'associazione Naviglio Grande, a domeniche alterne. «Per strada posso incontrare i miei lettori, conoscerli e sapere che cosa vogliono. C'è anche chi mi insulta: che cazzo di libro è questo? Non comprarlo, rispondo. Chi ti obbliga?».

Con le parolacce vien fuori l'accento pugliese di D'Ambrosio. Acquaviva è un tributo alle sue origini contadine e alla piccola cittadina dell'entroterra barese dov'è nato. Sull'ultima pagina di ogni sua edizione c'è scritto «Finito di stampare ad Acquaviva delle Fonti « e un disegno del duomo della cittadina barese, anche se i libri sono pubblicati a Milano. È un'eresia per i bibliofili. «Ma i libri li faccio io. Chi mi obbliga a rispettare queste regole? È come ritornare ogni volta da Milano ad Acquaviva. Questo è un modo per chiudere il cerchio».

Su Amazon si trovano senza problemi quasi 400 titoli Acquaviva. La difficoltà a esser distribuiti è la condanna per molti piccoli editori. Ma dov'è il magazzino di D'Ambrosio? Chi spedisce? Chi gestisce gli ordini? «Se qualcuno mi scrive e dimostra di volere davvero un libro, se mi è simpatico glielo spedisco gratis. Di carte, bollettini e pagamenti non capisco nulla. È meglio così». È la prima volta che risponde seccato: «Per tutto il resto mi aiuta Libreria Universitaria, ma non è importante. Se dovessi pensare a queste cose, dedicherei meno tempo allo studio». Il suo è quasi un distacco aristocratico. «Mi capita di ricevere 100 euro per un libro. Lo vendo a 5 euro, dico. Ne vale di più, mi sento rispondere. A Milano succedono anche queste cose. Per me il denaro è questo, una forma di fiducia, niente di più. Quando finisco i soldi, mi fermo per un mese o due. Poi riprendo».

Irregolare, antieconomico, paradossale. Difficile credere a questa forma di ascetismo se i libri Acquaviva non esistessero davvero. «Io non sono un editore. Sono un fallito dal punto di vista economico. Ed è per questo che non posso fallire nella vita. Perciò posso continuare a scrivere». Poi guarda il cielo di dicembre e cambia argomento: «Ci penso da un anno, ora è il momento di pubblicare Robert Frost. È un poeta contadino come me. In Italia è introvabile».

Giuseppe D'Ambrosio Angelillo con la potetessa milanese Alda Merini
Foto di Giuseppe D'Ambrosio

SPECIALE

2016

I giardini fai-da-te in centro città

A circa un anno dalla delibera comunale i community garden aumentano, ma quelli ufficiali rimangono solo tre

di Alexis Paparo
@AlexisPaparo

«È un'oasi tra i palazzi, un giardino segreto», dice Mariette, una dei 18 fondatori di Isola Pepe Verde, il *community garden* nato tra la stazione Garibaldi e i cantieri del Bosco Verticale. Sorride perché sa che è un segreto per finta: nel quartiere e non solo, lo conoscono tutti. Un deposito di materiali edili di 1.500 metri quadri di proprietà del Comune in via Guglielmo Pepe, tettoia cadente e gettata di cemento per terra, trasformato dagli abitanti dell'Isola nello spazio che mancava. È giardino e orto per chi a casa non ha spazio per le piante, doposcuola per bambini e ragazzi che possono giocare liberi, spazio mostre per artisti, laboratorio per artigiani, luogo d'incontro della comunità.

«Quando nel 2007 hanno demolito i giardinetti di via Confalonieri, gli unici di prossimità del quartiere, per costruire il Bosco Verticale ci è mancata l'aria», spiega Antonella, 46 anni, nel quartiere da venti e tra i membri più attivi dell'associazione Isola Pepe Verde. «Il giardino è nato da due bisogni: riavere uno spazio con alberi, piante e fiori e proteggere uno degli ultimi luoghi dell'Isola non ancora edificati. Tre anni di incontri con quartiere e Comune, di passi avanti e marce indietro, ma eccoci qui». Il 7 maggio 2013, infatti, l'associazione firma la delibera comunale Giardini Condivisi che, dal 25 maggio 2012, permette ai cittadini di prendere in gestione gratuita, per un periodo massimo di tre anni eventualmente rinnovabili, uno spazio abbandonato di proprietà del Comune e convertirlo in giardino. Ed ecco il giardino di via Pepe, con gli olmi e i pioppi nati nel cemento, i cassoni di legno con fiori e ortaggi, che la scorsa estate gli abitanti dell'Isola hanno annaffiato con bottiglie d'acqua portate da casa, l'area bimbi e i tavoli per mangiare insieme. Con le cisterne per l'acqua piovana e l'impianto fotovoltaico ne fanno il primo giardino condiviso energicamente autonomo di Milano. In tre anni i 18 soci fondatori sono diventati 180: architetti e artisti, impiegati e studenti, dog e baby sitter, disoccupati e pensionati. Chi un paio d'ore a settimana, chi tutti i giorni, tengono aperto e migliorano lo spazio. L'ultima aggiunta è il pavimento dell'area per i bambini, fatto con *pallet* recuperati. Costo di mantenimento totale circa 4.000 euro all'anno. Giardini Condivisi è la prima delibera in Italia che risponde al bisogno dei cittadini di spazi verdi autogestiti, ma è un modello che funziona? A giudicare dal numero di convenzioni assegnate dal Comune c'è ancora molto da fare: a più di un anno dalla delibera i giardini "regolari" sono soltanto due oltre a Pepe Verde: Giardini in Transito, in viale Montello e Giardino Nascosto, in via Bussola. Eppure la realtà dei ***community garden*** di Milano è più ampia e variegata: oltre agli orti comunali dati in gestione agli anziani, in città sono presenti circa 60 fra aiuole, giardini e orti comunitari curati da associazioni e cittadini con voglia di verde e socialità. Ci sono Coltivando, l'orto creato al Politecnico di Milano da un gruppo di ricercatori e studenti con la collaborazione degli abitanti del quartiere Bovisa, Libero Orto che, negli spazi dell'ex ospedale psichiatrico Paolo Pini, coinvolge residenti del quartiere e persone con handicap fisici e psichici, gli orti e giardini di Cascina Cuccagna, ma anche gli angoli verdi nati in aree occupate, come quelli di Villa Vegan Squat in via Litta Modignani, il giardino Primo Moroni davanti al centro sociale Cox18 in via Conchetta, l'orto della Cascina Torchiera Senz'Acqua, davanti al Cimitero Maggiore, l'aiuola lunga e stretta davanti allo spazio occupato in via Micene. Iniziative spontanee, che si coordinano anche attraverso il network Libere Rape Metropolitane nato nel 2010, spesso temporanee e per questo difficili da identificare. «Anche se la delibera comunale è in vigore da più di un anno, la maggior parte di queste realtà è nata e resta in aree occupate. Come a Roma, dove giardini di questo tipo sono oltre 150», spiega Mariella Bussolati, agronoma e giornalista che nel 2012 ha raccontato e analizzato il fenomeno nel libro *L'orto diffuso*, e nel blog omonimo ha realizzato la mappatura delle aree verdi condivise di Milano e Roma. Mappe interattive che possono essere integrate da chiunque voglia far conoscere il proprio giardino o segnalare spazi in disuso che potrebbero essere trasformati. Un'idea sulla quale si basa anche la delibera Giardini Condivisi, che prevede siano i cittadini, riuniti in associazione, a individuare un'area e a presentare un progetto al consiglio di Zona. Una volta verificata la proprietà effettiva dello spazio da parte del Comune, è il consiglio di zona a stipulare la convenzione con i cittadini. «Il problema è che l'iter per arrivare all'apertura del *community garden* è lungo: spesso il processo si blocca proprio in consiglio di Zona, che impiega molti mesi solo per valutare la proposta presentata. Per questo a volte è più semplice occupare e iniziare a fare», continua Bussolati, che nel 2009, in via Padova, ha visto nascere il primo giardino condiviso della città, oggi non più attivo, e ha seguito quelli che si sono creati negli anni. Il bisogno di partenza è lo stesso: riavvicinarsi alla natura e condividere percorsi di vita in un spazio autogestito, creato partendo dai bisogni della comunità che se ne prende cura. «Il territorio di Milano è sfruttatissimo dal punto di vista edilizio: in molti quartieri, uno tra tutti l'Isola, è in atto una cementificazione che spesso ha cambiato il loro volto. I *community garden* nascono da qui, dalla volontà di decidere dello spazio nel quale si vive. Siamo nel cuore del dibattito più profondo sull'uso della città», conclude. Situazione opposta a quella di Roma, dove il numero di spazi condivisi continua a crescere in modo autonomo (+50 per cento dal 2012, dati ZappataRomana.net). Nella capitale i cittadini la sperimentazione se la sono fatta da soli: davanti all'incuria di uno spazio pubblico lo occupano e recuperano, aprendolo subito all'uso di tutti.

Un particolare del giardino condiviso di via Pepe
Foto Isola Pepe Verde

I numeri degli orti pubblici

Rispetto ai giardini condivisi, in città è molto più radicata la tradizione degli orti pubblici: ce ne sono 1.314, per un totale di 94 mila metri quadri. Un'area grande come centoquindici campi da calcio, dove a fare i contadini per qualche ora sono soprattutto gli anziani. Una novità ha rappresentato il bando comunale Coltivami del settembre 2012, aperto a cittadini e associazioni. Chi partecipa infatti si deve impegnare a progettare lo spazio secondo le richieste del Comune e sobbarcarsi i costi di gestione. Sono state 309 le aree individuate dall'amministrazione: 25.000 metri quadri di orti potenziali disseminati nelle Zone 5,8 e 9. Con le aggiudicazioni, però, si procede a rilento. I due bandi indetti nel 2013 che riguardavano 237 aree tra Via Rubicone, Cascina dei Prati e Parco delle Cave 5 sono scaduti rispettivamente il 21 giugno e il 4 novembre. Ma le assegnazioni non sono ancora partite.

a.p.

Fonte: "L'orto diffuso" di Mariella Bussolati

A destra, la parte del giardino dedicata alle colture invernali
In basso, la semina della striscia verde vicino al cavalcavia Bussa
Foto di Alexis Paparo e Isola Pepe Verde

SE DIETRO IL RAGÙ C'È LA VERDURA

L'ex cestista americano Martin Halsey, titolare di un ristorante a Maciachini, racconta una vita dedicata al cibo

Martin Halsey nella cucina del ristorante "La Sana Gola" Foto di Giuliana Gambuzza

di Giuliana Gambuzza
@GiulyGambuzza

Uno, due, tre, sei gradini in salita. Dietro la porta, il profumo che non ti aspetti in un ristorante macro-bio-vegan: è ragù, di seitan però. C'è anche lo chef che non ti aspetti ai fornelli di un ristorante italiano, un americano alto due metri. È Martin Halsey, che ha cominciato ad appassionarsi alla cucina una quarantina di anni fa, nelle aule di biologia dell'Università del Massachussets. Un canestro dopo l'altro, lui che a lungo ha legato la sua esistenza al basket, è arrivato in Europa, dove ha scoperto che quella vegetariana, che non è considerata una dieta da sportivi, «dà molti benefici a livello di prestazioni atletiche». E può diventare la passione di una vita.

Nel 1994 Halsey ha aperto a Milano, che lo aveva accolto molti anni prima nella sua squadra targata Cinzano accanto a Vittorio Gallinari, la scuola di cucina e ristorante "La Sana Gola". «Perché il cibo cura mentre nutre, sfama e insieme previene le malattie». La missione di Halsey è non fargli perdere, con le calorie, lo zucchero e gli ingredienti animali, anche il gusto: «Se i piatti non fossero buoni, non saremmo in Italia».

Da bambino l'alimentazione di Halsey era tutta a stelle e strisce, ma «per fortuna c'erano tanti ortaggi», presi dal grossista per dare da mangiare a una famiglia di undici persone. La cucina vegetariana è entrata decisa nella sua vita dopo l'incontro con un altro giocatore di pallacanestro, John Fultz, che gli ha fatto da guida e da interprete a Milano. È stato lui a parlare ad Halsey di Michio Kushi, uno dei padri della macrobiotica, che poi l'americano ha cominciato a frequentare. Sulle sue orme ha anche creato un istituto in Svizzera, il Paese in cui si era trasferito per giocare. Prima di approdare in un'Italia dove era attivo «un enorme movimento legato soprattutto alla macrobiotica, con un'associazione e ristoranti ovunque».

Gli ultimi vent'anni di Halsey sono passati tra i vapori delle pentole, i convegni in giro per l'Italia e non solo, le consulenze e i corsi di cucina a "La Sana Gola" (di cui uno riconosciuto dalla Regione Lombardia). La proposta? «Uno stile alimentare che non esclude nulla, neanche la Nutella, però dà delle priorità. Primi e contorni sono l'80-90 per cento di quello che si usa per riempire la pancia. Dopo, a casa propria, uno decide se mangiare carne, uova e latticini. Un vegetariano sceglie di prenderne zero, un'altra persona mangia la pizza una sera. In ogni caso questi cibi diventano una parte minima della dieta». Così si finisce davanti a un piatto di gnocchetti di miglio con crema di noci accompagnato con insalata tiepida di indivia e pere. E per completare il pasto con una cheesecake al triplo cioccolato, perché la gola deve essere sana ma non va mortificata.

Dietro questo gioco di porzioni c'è una visione energetica del cibo, basata sui suoi effetti. Con un occhio di riguardo agli stili di cottura. «I disturbi nascono dall'uso assurdo di alcuni alimenti», spiega Halsey, «L'aumento del consumo di carne, per esempio, ha assunto dimensioni bibliche: da qui molti casi di ipertensione. Diabete e allergia derivano invece dalla debolezza, che può colpire chi assume molto zucchero. Questa sostanza è droga, ma la scienza della nutrizione riconosce le molecole, compreso lo zucchero, come cibo. Esiste una vera e propria fissazione per le molecole, eppure non c'è carenza, c'è eccesso». E quello che manca, «al di là della distinzione tra ciò che fa bene e ciò che fa male», è solo un'attenzione vera al cibo. Insieme a un tortino di polenta.

Pane, amore e... rintracciabilità

La preoccupazione "Terra dei Fuochi" nella frutta e verdura delle mense scolastiche milanesi. Le mamme indagano

Ogni giorno Milano Ristorazione prepara 68 mila pasti per bambini Foto Flickr

di Federico Thoman
@fgwth

«Su frutta e verdura abbiamo chiesto ai nostri fornitori l'assicurazione che i prodotti non provenissero dalla cosiddetta Terra dei Fuochi». A dirlo è Gabriella Iacono, presidente di Milano Ristorazione, l'azienda municipalizzata che gestisce la grande macchina della refezione pubblica milanese. Quella della presidente è la risposta a una domanda precisa: «I pomodori campani che mio figlio trova nel piatto della mensa da che zone della regione provengono?». L'eco della questione Terra dei Fuochi, la zona tra Napoli e Caserta che ha subito per anni lo smaltimento illegale di rifiuti tossici, è arrivato fino alle commissioni mensa di Milano, gli organismi composti da genitori e personale scolastico che monitorano la refezione scolastica. Il 27 novembre, in occasione di un'audizione durante il consiglio di Zona 9, un gruppo di mamme ha voluto rivolgersi direttamente a Gabriella Iacono. Incalzata dalle mamme, Iacono ha precisato: «Noi non riusciamo a risalire, dalla dichiarazione d'etichetta, se un prodotto arriva da Salerno piuttosto che da Napoli. La legge obbliga solo a riportare la regione di provenienza. E, se sono più d'una, si può lasciare genericamente "Italia". Però, nello specifico, domani (giovedì 28 novembre, *ndr*) troverete sul sito il resoconto della raccolta delle dichiarazioni volontarie dei nostri fornitori». Una sorta di certificazione volontaria della rintracciabilità. La rintracciabilità è la possibilità di ricostruire e seguire il percorso di un alimento attraverso tutte le fasi della produzione, della trasformazione e della distribuzione. I suoi requisiti minimi sono contenuti in un regolamento comunitario del 2002 e in una legge dello Stato del 2005. Al di là dei tecnicismi, c'è chi come Petra Loreggian, speaker radiofonica ma soprattutto mamma di un bambino di 4 anni, racconta: «Dopo il servizio delle Iene sulla Terra dei Fuochi mi si è accesa la lampadina: ma i nostri bambini cosa mangiano a scuola?». Petra ha iniziato la sua campagna col passaparola tra le mamme e con dei post su Facebook. Avendo un discreto numero di amici e follower si è trovata anche tanti commenti provenienti dal Sud, in particolare proprio da persone di Napoli. Tra accuse di strumentalizzazione e discriminazione territorial-alimentare, c'è anche chi è andato oltre il segno: «Mi hanno scritto: "speriamo proprio che i veleni arrivino ai vostri bambini". Sono rimasta sconvolta. La lotta per la rintracciabilità non è milanese o napoletana, è di tutti. La preoccupazione per i propri figli è uguale a Milano come a Napoli». Con la commissione mensa della scuola dell'infanzia Giustizia di via Melchiorre Gioia, Petra ha chiesto e ottenuto un incontro a Milano Ristorazione. Il colosso che dall'asilo nido alle case di riposo nel solo capoluogo lombardo prepara e serve in media 80 mila pasti al giorno. Ha più di 2.600 dipendenti e nel 2011 ha registrato un fatturato di oltre 83, 4 milioni di euro. Da settembre 2011 a presiedere Milano Ristorazione c'è Gabriella Iacono, tecnologa alimentare con una lunga esperienza nel settore privato della ristorazione collettiva. Insediatasi pochi mesi dopo la vittoria alle comunali di Giuliano Pisapia, Iacono da oltre due anni sta cercando di rinnovare Milano Ristorazione all'insegna di una maggiore qualità senza però perdere d'occhio i conti: «Per noi sono fondamentali i temi della trasparenza e della qualità della materia prima e delle modalità di

acquisto». «Con la vecchia amministrazione gli affidamenti sulle materie prime erano improntati quasi esclusivamente al prezzo. In sostanza, a spendere il meno possibile. Nel conferimento di un punteggio a un determinato prodotto, il prezzo incideva per il 95 per cento. L'anno scorso noi abbiamo scelto invece di spostarci più verso la qualità; 60 punti al prezzo, 40 per la qualità. Quest'anno puntiamo ancora più in alto: 70 punti alla qualità e 30 punti al prezzo». Il confronto coi genitori delle commissioni mensa per la presidente Iacono è un fatto positivo: «Vi ringrazio per l'invito, che ci consente di sentire la vostra viva voce su cosa stiamo facendo e cosa faremo. Un'occasione anche per dipanare dubbi e chiarire alcuni episodi». La promessa di mettere sul sito le informazioni sulla provenienza dell'ortofrutta è stata mantenuta. Dalla Campania risulta che per il menu invernale, in vigore fino ad aprile, giungano solo insalata e verza. Nello specifico gli ortaggi provengono da Eboli, paese in provincia di Salerno e quindi fuori dall'area della Terra dei Fuochi. Le mamme, però, pensano anche al menu estivo. In quel periodo, stando alle schede disponibili sempre sul sito di Milano Ristorazione, anche peperoni e soprattutto pomodori hanno come provenienza generica la Campania. «Come la mettiamo allora per i pomodori freschi?», chiede una mamma. Iacono risponde con un'altra promessa: «In questi mesi, prima dell'arrivo del menu estivo, ci impegneremo a sollecitare i fornitori a darci le opportune garanzie». Ma, come detto, la legge nel caso della rintracciabilità dei prodotti ortofrutticoli complica questa missione. L'elenco della provenienza dell'ortofrutta non soddisfa del tutto i genitori. Anna Santoiemma, consigliere di Zona 9 e mamma di due bambine che tutti i giorni, a scuola, mangiano i piatti di Milano Ristorazione, dice: «Dobbiamo monitorare la provenienza dei prodotti che arrivano nei singoli centri cucina delle varie scuole, cercando di sensibilizzare il più possibile i genitori sull'argomento». Attivismo che cede il passo alla speranza: «Forse un giorno il legislatore, sull'onda delle continue pressioni dei genitori, sarà costretto a scrivere norme più specifiche». Perché la trasparenza, anche sulla provenienza di una cassa di pomodori, può fare la differenza.

OASI, CASCINE E CEMENTO: TUTTI I VOLTI DEL PARCO SUD

Il "polmone verde" della città, tra tutela della natura, sostenibilità e nuovi cantieri

di Stefania Cicco e Anna Lesnevskaya
@stefaniacicco @alesnevskaya

Conciliare il rispetto della natura con un'agricoltura sostenibile. A vent'anni dalla nascita del Parco Sud, il "polmone verde" di Milano, la sfida è ancora aperta. Spazio ibrido, da sempre votato all'agricoltura, i 48 mila ettari di superficie che compongono il Parco rinascono, per iniziativa popolare, all'insegna della biodiversità, e cioè l'equilibrio tra flora e fauna, legato a doppio filo col benessere dell'uomo. Tante le norme a tutela della natura fissate dall'ente, che fa capo alla Provincia. Dall'altro lato, ci sono gli agricoltori, che devono conciliare la profittabilità dell'azienda con il rispetto del regolamento. Lunghe trafile burocratiche, vincoli paesaggistici, segnaletica inadeguata e soprattutto la scarsa attenzione verso le esigenze delle aziende. Sono solo alcuni dei problemi che gli agricoltori attribuiscono alla gestione del Parco. L'ente, invece, assicura una forte volontà di mettere le aziende al centro delle sue scelte. «La colpa del Parco è quella di non agire», si sfoga Chiara Dufour, titolare della Cascina Scanna di Cisliano, che coltiva il riso, prodotto tipico di queste zone. «Oltre a imporre vincoli, l'ente dovrebbe ascoltare di più noi agricoltori». Per avere il via libera al rifacimento della facciata del suo agriturismo ha dovuto aspettare circa dieci mesi. «La tutela del paesaggio è importante, ma se non vogliono far morire le aziende, devono accorciare i tempi delle autorizzazioni», dice Chiara. La risposta arriva da Fabrizio Scelsi, responsabile ufficio delle risorse naturali: «All'inizio abbiamo avuto dei problemi con le autorizzazioni perché la Regione ci aveva attribuito un ruolo a cui non eravamo ancora preparati. Ma ora siamo a regime».

Per le aziende che valorizzano il paesaggio o compiono altri tipi di "azioni ambientali" (come interventi per la conservazione del suolo o di risparmio energetico), il Parco prevede un premio. È il "marchio produttore di qualità ambientale". Che però, secondo gli agricoltori, per ora è spendibile solo a parole. «Proponendo al cliente i miei prodotti con questo logo posso dirgli che tutelo la sua salute», spiega Chiara Dufour che ha il bollino d'argento. Il marchio, però, non è molto ambito dalle aziende: su più di mille soltanto 27 l'hanno chiesto e ottenuto. Per gli agricoltori, più che il marchio, servirebbe un impegno concreto del Parco, per esempio per migliorare la segnaletica, elemento fondamentale per «promuovere la presenza sul territorio», come sostiene Chiara.

Un'altra nota dolente per la Cascina Scanna e per altre aziende è il problema delle nutrie. Gli animali esotici, spostandosi, distruggono le barriere tra i corsi d'acqua e mettono così a rischio il sistema di irrigazione dei campi. Il problema si potrebbe risolvere impermeabilizzando i fossi. Cosa che però è vietata dall'Art. 42 del Piano territoriale di coordinamento del Parco, che tutela il sistema irriguo e dei navigli, tratto caratteristico delle terre del basso milanese. «Le ripe vengono pulite troppo dai consorzi ed è per questo che diventano fragili. Le nutrie finiscono ciò che ha già iniziato la denaturalizzazione», spiega Catia Acquaviva, presidente dell'associazione Ape Natura che opera nell'Oasi Smeraldino, una delle 19 aree protette del Parco. Per la naturalista è l'attività umana, spesso troppo frettolosa e stimolata dal guadagno veloce, a scardinare gli equilibri naturali: il problema delle nutrie, come tanti altri, potrebbe essere evitato se ci fosse maggiore sintonia tra l'attività agricola e le dinamiche della natura.

«Una convivenza possibile, ma che al Parco, per ora, è praticabile solo sulla carta», avverte Kisito Prinelli, presidente dell'Associazione per il Parco Sud, una delle realtà che ha contribuito alla nascita del Parco ma che ora ne contesta in gran parte le scelte di gestione. «I mezzi per praticare un'agricoltura rispettosa dell'ambiente ci sono, ma le istituzioni sono assenti e non li mettono in pratica», aggiunge Prinelli, «La classe politica che gestisce questo territorio non lo conosce bene, non ne apprezza l'importanza e di conseguenza non sa valorizzarlo». L'ennesima prova arriva, secondo l'associazione, dal silenzio del Parco sul progetto della Tem, la tangenziale esterna di Milano, che con i suoi 32 km di asfalto andrebbe a sottrarre terreno (circa 96 ettari al bordo est del Parco, secondo l'associazione) al "polmone verde" della città. Prinelli è scettico: «Qual è il significato del marchio che il Parco dà alle aziende se poi lascia che vengano spaccate in due da una strada? ».

La Tem, che dovrebbe essere completata entro maggio 2015, è uno dei grandi progetti infrastrutturali legati a Expo 2015. Che l'esposizione universale rappresenti una svolta per la città, ne sono quasi tutti convinti al Parco Sud. Come Niccolò Reverdini, imprenditore e agricoltore alla Cascina Forestina di Cisliano. «In vista di Expo il Parco può e deve fare di più per le aziende», spiega Reverdini mentre prova a pensare a qualche soluzione, come «guide multimediali, siti web ben fatti e tante traduzioni in lingue straniere». Lui, alla sua Cascina (16 ettari a coltura e 16 di bosco) un modo per conciliare rispetto dell'ambiente e sostenibilità l'ha trovato. È stato uno dei pionieri, al Parco Sud, dell'agricoltura biologica, che non fa uso di prodotti di sintesi chimica e ha impatti bassissimi sull'ambiente. «Anzi, contribuisce alla biodiversità», spiega Reverdini.

«L'agricoltura biologica è uno strumento di conservazione della biodiversità, perché aumenta la diversità di piante e animali dell'ecosistema grazie a tecniche di produzione basate sui principi stessi della biodiversità, come l'utilizzo di insetti per combattere altri insetti», spiega Andrea Segrè, agronomo e Presidente di Last Minute Market (spin off dell'Università di Bologna contro gli sprechi). La chiave giusta per la valorizzazione del Parco Sud «deve essere vista come una possibile *joint-venture* tra agricoltori e clienti/residenti delle zone limitrofe». Il circolo virtuoso tra ambiente e agricoltura trova così il suo terzo elemento nel consumatore, che, acquistando prodotti biologici, contribuisce a tutelare l'ambiente e la biodiversità. La soluzione sarebbe quindi un «patto sociale tra chi produce beni agricoli che tutelano la salute della biodiversità e chi consuma beni alimentari che tutelano anche la propria salute».

Nella pagina di fianco, il Bosco di Riazzolo intorno alla Cascina Forestina
A sinistra, un esemplare di Airone Cinerino, nell'Oasi Smeraldino
In basso, il cantiere della tangenziale esterna di Milano
Foto di Liliana Bellu e Catia Acquaviva

Da Milano a Riyadh, le nuove rotte del gusto italiano

Pizzerie e gelaterie continuano ad aprire all'estero. Dall'Arabia Saudita all'Asia profonda, ecco il made in Italy che prende per la gola

Il trancio di Spontini, alto e morbido servito al taglio, come da tradizione toscana
Foto Spontini

di Davide Gangale
@davidegangale

Gestiscono due marchi di successo, nati entrambi a Milano. Sono attivi nello stesso settore, quello del cibo, con un fatturato a doppia cifra. Lanciano i loro prodotti sui mercati stranieri, da Dubai a Riyad, da Tokyo a Londra, con l'orgoglio di essere italiani. Due imprenditori, due prodotti diversi, ma con molti punti in comune. Sono Massimo Innocenti e Vincenzo Ferrieri, gli uomini al comando di Spontini e CioccolatItaliani, brand del salato e del dolce. Della pizza al trancio che dal 1953 è uno dei simboli di Milano e del cioccolato di lusso declinato in caffetteria, gelateria, pasticceria, food e design. Una buona dose di coraggio, fortuna e follia è la dote principale che accomuna le loro avventure.

Spontini, un trancio di storia - L'esperienza Spontini inizia nel 1977, quando Giuliano Innocenti, padre di Massimo, acquista lo storico forno aperto dalla famiglia Banti negli anni Cinquanta. Uno spicchio alto e morbido, cotto in forno a legna in un ottavo di padella. La tradizione non è napoletana, ma toscana, terra d'origine degli Innocenti. Padre e figlio hanno lavorato per lungo tempo in bottega, dietro al bancone. Finché Massimo, che oggi ha superato i 50 anni, non ha deciso di fare il salto di qualità. A partire dal 2008, in 5 anni ha aperto altri 4 locali, portando la catena Spontini a raggiungere un fatturato di circa 12 milioni di euro.
Nella sola Milano le pizzerie Spontini sono già cinque, la sesta è in arrivo e si chiamerà Spontini Point. Sarà posizionata nel cuore della città, in via San Raffaele, a due passi dal Duomo. Nella stessa via di CioccolatItaliani, una zona che sta cambiando volto e si sta trasformando in un nuovo polo dedicato al cibo.
Racconta il patron Massimo Innocenti: «Il sistema-food è cambiato. Una volta il concetto del ristoratore era: apro là perché in quella via non c'è nessuno, così lavoro solo io. Un concetto che mio padre ha mantenuto per tanti anni. Oggi, invece, è fondamentale essere posizionati insieme agli altri. Il segreto è concentrare le attrazioni commerciali, creare un polo».
La scelta della location è determinante per il successo di una nuova iniziativa commerciale. A Milano come a Tokyo, dove Spontini aprirà tre punti vendita già dall'anno prossimo. I marchi e gli arredi saranno quelli presenti a Milano, ma i primi punti vendita giapponesi occuperanno intere palazzine, completamente dedicate alla pizza. Anche le materie prime saranno italiane, e per

A sinistra il patron della Spontini Holding, Massimo Innocenti
A destra Vincenzo Ferrieri, 29 anni, amministratore di CioccolatItaliani

Il nuovo punto vendita di CioccolatItaliani aperto a novembre a Kuwait City
Foto Cioccolati Italiani

i primi sei mesi di attività un pizzaiolo della casa madre addestrerà quelli locali. La formula commerciale che Spontini sperimenterà in via San Raffaele è destinata a sbarcare anche a Londra. Stesso spicchio, ma venduto a un prezzo inferiore del 30 per cento, in modalità takeaway. Niente posto a sedere, ma all'interno del locale ci saranno comunque delle mensole d'appoggio e un tavolo da condividere.
Per il nuovo locale saranno assunte quindici persone. L'apertura è prevista per la metà di febbraio 2014. Una scelta che Innocenti spiega così: «Non lo faccio solo per denaro, guadagnavo di più con un solo negozio che con una catena. Oggi abbiamo una struttura costosa, il margine si riduce. Però dietro il marchio Spontini c'è un progetto. Dire industriale mi sembra esagerato, ma è un progetto di sviluppo. C'è una famiglia orgogliosa di portare il proprio nome in giro per il mondo».

CioccolatItaliani nell'Arabia Felix - Vincenzo Ferrieri è nato a Napoli 29 anni fa. Ha dimostrato di possedere la stoffa dell'imprenditore nel 2009, quando ha lasciato un impiego sicuro in un fondo di *private equity* per saltare nel mercato del cioccolato. Con una laurea in Economia e Management alla Bocconi in tasca, e alle spalle una famiglia attiva da sempre nel campo della ristorazione. «Volevamo svecchiare l'idea tradizionale della cioccolateria, dove il cliente entra e compra una pralina di cioccolato "nudo". Chi entra da noi viene per fare un'esperienza. Per degustare un cioccolato abbinato a un caffè, a una torta, e perché no? Anche a un piatto di pasta», racconta Ferrieri.
Il fatturato di CioccolatItaliani è passato da 800 mila euro nel primo anno d'attività (2009) a quasi 15 milioni di euro nel 2013. I dipendenti sono passati da 20 a 260, tutti piuttosto giovani. L'età media in azienda è di 34 anni, quasi la metà sono donne. Dopo l'apertura della seconda location milanese in via San Raffaele, CioccolatItaliani ha iniziato l'approccio in franchising con i mercati esteri. Arabia Saudita, Kuwait City, Emirati Arabi Uniti. Finora il mercato più disposto a recepire l'offerta è stato proprio quello mediorientale: «Siamo rimasti affacciati alla finestra, finché qualcuno non è venuto a cercarci. La naturale conseguenza della crisi in Occidente ha fatto sì che le maggiori opportunità arrivassero dall'Oriente».
Nel mondo arabo i prodotti rimangono quelli venduti in Italia, ma il rapporto con i consumatori è cambiato molto. «Abbiamo dovuto riprogettare i nostri menu, inserire molte immagini, perché in Medioriente si vende soprattutto per immagini. E poi, mentre nei nostri locali italiani la metà del fatturato viene fatto takeaway, lì il 90 per cento viene fatto seduti al tavolo». Le differenze culturali hanno un peso specifico particolare. «In Arabia Saudita il locale è la prima forma di intrattenimento, soprattutto per le donne. E CioccolatItaliani di Riyad è solo per donne, alle quali è vietato praticamente tutto il resto». Anche i tempi della pausa caffè sono molto diversi da quelli di Milano. Il cliente arabo «sosta da noi per due o tre ore, e consuma di tutto. Quindi abbiamo dovuto dedicare molto più spazio alla seduta, riducendo lo spazio al banco».
Gli ingredienti di CioccolatItaliani sono per l'80 per cento made in Italy. Solo la merce deperibile (frutta, latte e bevande) viene acquistata in loco. Il cuore pulsante dell'azienda sta diventando, così, l'Ufficio traffico, quello che gestisce la logistica. La profittabilità del business rimane alta, nonostante i costi di trasporto. «I nostri prodotti hanno moltissimo valore aggiunto. In Medioriente vendiamo un espresso a 4 euro, perché il consumatore riconosce la qualità di un espresso italiano. Noi non vendiamo soltanto un espresso, offriamo uno stile, un'esperienza: un'esperienza italiana».

NON POSSO VIVERE SENZA IL TUO SPRECO

Raccogliere il cibo destinato al cassonetto aiuta a sfamare chi non può permettersi di fare la spesa

di Eva Alberti
@eva_alberti

A sinistra, l'ingresso della mensa dei poveri di via Kramer. In alto, uno dei pasti preparati grazie alle eccedenze delle grandi catene. In basso, un volontario serve un pasto a un ospite
Foto Opera San Francescio

A Milano sono più di 30 mila le persone che vivono grazie allo spreco altrui. Secondo il Comune, infatti, almeno due cittadini su cento hanno bisogno di aiuto alimentare, e in gran parte questo arriva dal recupero dell'invendibile. Nei supermercati, gli alimenti che si avvicinano troppo alla data di scadenza vengono ritirati dagli scaffali e destinati al cassonetto. Lo stesso vale per i panini già pronti avanzati nei bar o per le verdure ammaccate all'ortofrutta. Uno spreco che porta ogni anno al macero 46 mila tonnellate di cibo nella sola Lombardia, secondo l'osservatorio Waste Watcher dell'Università di Bologna. L'equivalente di 1.437 grossi tir. Eppure, paradossalmente, questo spreco è una risorsa per molti che non si possono permettere di fare la spesa. E questo proprio perché il valore economico di cibo ancora buono scende allo zero. In Lombardia, il compito di ritirare le derrate prima che finiscano in pattumiera è svolto da più d'una associazione. «Nel 2012 Siticibo Ristorazione ha consegnato 281.612 porzioni di cibo cotto, 78 tonnellate di pane e 138 tonnellate di frutta», recita il sito del Banco Alimentare Onlus, nato 25 anni fa dall'incontro del fondatore di Cl, Don Giussani, col patron della vecchia Standa, Fossati. I dati fanno riferimento al recupero del "fresco", perché gli altri numeri sono reperibili solo a livello nazionale. Però è evidente che a Milano l'associazione conta: la Caritas Ambrosiana, ad esempio, stima di dipenderne per l'80 per cento. Più precisi sono i riciclatori di un'altra iniziativa, Buon Fine, organizzata dalle Coop: grazie a loro, nello stesso anno, in Lombardia si sarebbero recuperate 369 tonnellate di alimenti, poi distribuite da 50 onlus a 3.247 persone.

Queste ed altre attività, come il Last Minute Market di Andrea Segré, docente bolognese di Politica Agraria, forniscono ciascuna i propri dati sul recupero alimentare nella regione.

Quanti siano i milanesi che mangiano il cibo "salvato", però, è difficile quantificarlo con esattezza. Molti indigenti si rivolgono a più associazioni alla volta sballando i conteggi, e d'altra parte non si conta chi non passa attraverso di esse.

«Col Comune interveniamo da una parte con contributi di sostegno al reddito», spiega l'assessore Pierfrancesco Majorino, titolare delle Politiche sociali. «Dall'altra appoggiamo una serie di associazioni che distribuiscono cibo».

Fino ad oggi, parte degli alimenti di queste iniziative è venuta dai fondi europei (che finiranno a gennaio), ma molto era già cibo recuperato: di certo lo è quello della Ronda della Carità Onlus, che collabora col Comune e quattro notti a settimana, per strada, dona ai senzatetto generi di conforto provenienti dal Banco Alimentare. Tra i suoi clienti trova diversi tipi umani: «C'è chi prende il panino e schizza via senza dire grazie e chi invece cerca soprattutto un incontro», spiega la presidentessa Maddalena Baietta. Ottanta su cento sono uomini tra i 30 e i 50 anni, «che hanno perso lavoro o non ce la fanno, che hanno delle dipendenze o delle disgrazie sulle spalle. Ma ci sono anche tante badanti, a cui magari è morta l'assistita». Fra loro c'è chi una casa ce l'ha, ma spesso è una stanza strapagata. Con la crisi, gli italiani davanti al camper di Maddalena sono in aumento, sebbene ancora minoritari. La Caritas, dal suo punto di vista, stima si aggirino attorno al 37 per cento.

Chi non ha una casa, e quindi una cucina, si rivolge anche alle mense stabili. A Milano sono almeno 11, come spiega Dove mangiare, dormire, lavarsi, la guida per homeless della Comunità di Sant'Egidio. «Fare il giro delle distribuzioni di cibo è una prassi tra i clochard», dice Silvia, che ha fatto per anni la volontaria. Con un po' di polemica aggiunge: «Questo non li incentiva a cambiare la propria situazione, e così capita che qualcuno sprechi il cibo a sua volta». Anche in questo caso molte delle mense sono rifornite dal Banco Alimentare, come i Fratelli di San Francesco in via Saponaro e le Suore Missionarie della Carità. Altre, come l'Opera San Francesco di via Kramer, utilizzano diverse forme di riciclo: in passato non era raro che vi arrivassero derrate in scadenza a dispetto della legge, salvate in segreto dai proprietari di supermercati amici. Tra le iniziative non religiose che offrono cibo "riciclato" ad ospiti con disagi, dipendenze o difficoltà, vi sono poi le cooperative come Lotta contro l'emarginazione di Sesto San Giovanni. Qui il riferimento è la Coop, che ha attivato con gli ospiti del centro una rete di cessione delle eccedenze.

Per coloro a cui manca il cibo ma non la casa, a Milano e nell'hinterland si usa il pacco alimentare. Pasta, tonno, riso, olio, biscotti e scatolame vario: il contenuto varia a seconda di quello che arriva nel magazzino dal recupero cibo e del numero di destinatari. Caritas lo distribuisce nei magazzini dei 114 punti di ascolto metropolitani, ma attività analoghe partono dalle parrocchie, dalle mense e da svariate onlus. In genere viene ritirato o consegnato a domicilio, una volta ogni quindici giorni o una volta alla settimana a seconda delle esigenze. Anche in questo caso l'umanità è varia: più spesso sono famiglie straniere in cui i genitori hanno perso il lavoro precario. Talvolta il pacco, che vorrebbe essere un'integrazione, è tutta la dieta: «Adrea, italiano, da qualche anno non lavora più e a fine gennaio lo sfrattano», spiega Fabio, che

lavora per l'associazione onlus Luna. «Lui è grato del pacco, non ha i soldi per fare la spesa e vive di questo nostro contributo e di quello della Caritas».

Alle modalità citate va aggiunto il cibo che ogni giorno, in orario di chiusura, i proprietari di bar e panifici milanesi regalano a chi bussa alla loro porta.

«Con Milano Ristorazione stiamo studiando un modo per recuperare piatti cotti e non serviti nelle mense scolastiche», spiega ancora l'assessore Majorino. È un progetto: Milano non dispone ancora di una soprintendenza che gestisca gli sprechi a livello cittadino. «Non si è mai fatto niente su questo tema», lamenta l'assessore.

Intanto qualcuno ha deciso di fare da sé. E non per bisogno. Su Internet da qualche anno è diffuso un video di ragazzi che si autodefiniscono "freegan" milanesi. In contrasto con la società consumistica hanno fatto proprio il motto di Adam Wiessman, fondatore di tale movimento americano: «Qualsiasi cosa tu compri al supermercato, io la trovo nel cassonetto tre ore dopo». Detto, fatto: nelle immagini i ragazzi recuperano frutta dal bidone di un market del centro, ancora buona. «Con tutto questo – spiega la ragazza nel video – possiamo farci una spremuta, un'insalata o una macedonia».

Mille e una notte live
La nuova era della musica dal vivo

I piccoli locali milanesi cercano di ripartire, dopo tre anni di chiusure e controlli a tappeto

di Enrico Tata
@EnricoTata

«In questi due anni il clima è cambiato per la musica dal vivo a Milano e i controlli ai locali sono meno arroganti. Ma non si è fatto chissà quale passo in avanti», racconta Roberto, 30 anni, che insieme a due soci ha deciso, da un anno, di guadagnarsi da vivere organizzando esibizioni musicali dal vivo. Si chiamano I Distratti e a fine novembre alla Salumeria della Musica, uno dei locali più famosi della zona sud di Milano, hanno chiamato a cantare Levante, ventiseienne siciliana di Caltagirone. Il grande pubblico la conosce, per ora, solo per la storia di Alfonso e della sua "vita di merda", un gran successo di questa estate.

Roberto e I Distratti curano anche la programmazione musicale del 75 Beat, un circolo Arci che ha aperto a settembre qualche via più in giù della Salumeria. Un luogo che cerca di raccogliere l'eredità della Casa 139, il locale storico per la musica dal vivo a Milano che ha chiuso nel 2011, l'ultimo anno dell'amministrazione guidata da Letizia Moratti. È l'anno nero per questo settore, nel quale tante realtà musicali della città furono costrette a chiudere dopo i controlli a tappeto per combattere la "movida selvaggia". Alcuni locali, come Le Scimmie ai Navigli hanno riaperto qualche mese dopo; altri, come la Casa 139, hanno rinunciato.

«Quell'anno ce lo ricordiamo tutti, fu terribile. In questi due anni non sappiamo se la situazione sia cambiata parecchio. È vero che ci sono nuove aperture, ma c'è stato il vuoto cosmico fino a ieri e le persone, dopo il 2011, si sono disabituate a frequentare la musica alternativa», raccontano I Distratti.

Che il settore dei piccoli concerti a Milano fatichi a riprendersi lo dicono anche i dati della Siae riferiti al primo semestre del 2013: i piccoli e medi concerti dal vivo, rispetto al 2012, sono calati del 3 per cento e il giro d'affari è sceso del 5. Ma secondo

In alto, Levante in concerto alla Salumeria della Musica
A sinistra, Stefano Boeri e Manuel Agnelli presentano Più Musica Live
Foto Enrico Tata

A sinistra, Levante, ventiseienne siciliana, una delle nuove promesse della musica italiana
Foto Enrico Tata
In basso, il 75 Beat, il locale che ha raccolto l'eredità della Casa 139
Foto 75 Beat

Roberto Spera, presidente di Assomusica, Milano, nonostante tutto, si conferma ancora capofila in questo settore a livello nazionale: «La città è una punta di diamante per quanto riguarda i concerti dal vivo. Milano è una di quelle città italiane ed europee che ha sviluppato una cultura della curiosità e quindi i milanesi mettono a disposizione un buon budget per le attività culturali».

In questi due anni e mezzo qualcosa è cambiato. E il cambio di giunta, per questo mondo, il mondo della notte e della musica, aveva suscitato tantissime aspettative. Dopotutto, sostiene Silvia Tarassi, sociologa dell'Università Cattolica che ha lavorato sul tema della musica dal vivo a Milano, si può affermare che uno dei motivi della vittoria di Giuliano Pisapia fu proprio il sostegno degli operatori della musica dal vivo che strapparono all'allora candidato del centrosinistra la promessa di intervenire con aiuti e iniziative per questo settore. Negli ultimi mesi il tema è tornato vivo grazie ad una proposta di legge dell'ex assessore alla Cultura di Milano Stefano Boeri. Una petizione online firmata da 36 mila cittadini e operatori del settore ha chiesto e ottenuto a ottobre con l'approvazione in parlamento, una legge che semplifichi burocraticamente l'organizzazione di piccoli concerti dal vivo. Niente più permessi e licenze preventive, ma basterà presentare un'autodichiarazione. «Uno strumento che permetterà a cittadini e operatori del settore, di portare sulla scena medio-piccole produzioni, fino ad oggi vessate dall'eccessivo peso della burocrazia», ha detto Boeri.

Una storia, quella dei concerti di musica alternativa, che nasce a Milano negli anni Novanta grazie ai centri sociali. Manuel Agnelli, leader degli Afterhours, che della legge proposta da Boeri è uno dei più importanti sostenitori, ricorda con affetto quel periodo che definisce fondamentale per la scena rock milanese: «Mi ricordo soprattutto il Leoncavallo, ma anche il Bar Tabacchi, che aveva improvvisato dei concerti in uno scantinato pericolosissimo. Mi ricordo il Tunnel, dove non c'era l'uscita di sicurezza e non c'era l'impianto di areazione. Era una roba micidiale e mi domando sempre come faccio ancora ad avere la voce dopo aver suonato lì».

Ma dopo gli sgomberi e la crisi di alcuni centri sociali a cavallo del nuovo millennio venne l'era dei circoli Arci e della Casa 139. «Fino ad allora non c'erano spazi autonomi, indipendenti, gestiti dal basso dove organizzare concerti. Per una giovane band e per il movimento milanese di fatto c'erano poche occasioni, pochi spazi per poter sperimentare, crescere, produrre musica», spiega Emanuele Patti, presidente dell'Arci di Milano.

La Casa 139, che ha aperto a Capodanno del 2000, «ha significato levare il tappo che c'era sulla grande voglia di fare musica, di creare spazi alternativi alle discoteche. Mancava la musica dal vivo. La Casa è stata l'elemento che ha cambiato la storia recente della musica dal vivo a Milano».

Un'avventura che continua fino al 2011, l'anno dei controlli a tappeto, anche due a settimana, che portarono prima al sequestro e poi alla chiusura della Casa. I proprietari dei locali, secondo il parere di Emanuele Patti, approfittarono della situazione per realizzare una speculazione edilizia e per completare il residence che era già stato costruito proprio accanto alla Casa.

Il 75 Beat ha aperto a settembre proprio là vicino, a poche centinaia di metri da quel portone rosso ormai chiuso da quasi due anni. «Il 90 per cento delle persone che entra qua dentro già frequentava la Casa. E molti provengono proprio da quell'esperienza. Io, per esempio, ci ho lavorato come barman per otto anni», ricorda Roberto dei Distratti.

C'è una sala per concerti, ci sono una sala prove e uno studio di registrazione, si organizzano corsi e laboratori di danza e di teatro. «Quella di Milano è una realtà frammentata con tantissimi operatori che ragionano sulla logica del multitasking», spiega Silvia Tarassi, che aggiunge: «Per sopravvivere organizzano eventi, fanno comunicazione e cercano di creare una rete. In una realtà, quella dei piccoli concerti dal vivo a Milano, che sta cercando, proprio in questi mesi, di costruire una nuova vita».

Via da casa, sognando Maldini

Ad Abbiategrasso, nel residence del Milan, crescono piccoli campioni. La società paga per tutto, ma impone regole in campo e non solo

I Giovanissimi del Milan durante un allenamento
Foto di F. Giambertone

di Francesco Giambertone
@fragiambe

Manca un quarto d'ora alla campanella. Vittorio e Rishav, alunni di terza media, chiudono la cartella ed escono dalla scuola Arcadia. Hanno il permesso di andare via prima dei compagni perché manca poco all'allenamento. Giusto il tempo di tornare con l'autobus al residence, mangiare un boccone e correre al Vismara, il campo del settore giovanile del Milan. Qui, dalla categoria dei Giovanissimi alla Primavera, 150 ragazzi tra i 14 e i 19 anni sognano una carriera col pallone tra i piedi.

Vittorio e Rishav, classe 2000, sono i più piccoli dei 40 baby-calciatori che hanno lasciato le proprie città per giocare nel Milan. La società ha creato un struttura per i ragazzi che non possono essere seguiti in Lombardia dalle famiglie: dal 2009 si trova al primo piano dell'AtaHotel Quark, zona piazza Abbiategrasso. Qui un'equipe di otto persone (educatori, psicologi e pedagogisti) della società vive con i 40 giovani in una sorta di collegio ultramoderno: «La nostra equipe», racconta la dottoressa Francesca Luiso, responsabile del programma formativo, «non è un gruppo di controllori. C'è un progetto per la crescita dei ragazzi: li vediamo sul campo, parliamo con gli insegnanti, li aiutiamo con i compiti, ci confrontiamo con la famiglia e con gli allenatori, la cui parola spesso conta più di ogni altra».

Per lasciare la propria regione gli aspiranti giocatori devono avere almeno 14 anni. «La famiglia, insieme ai ragazzi e alla società, firma un patto educativo che prevede regole e obiettivi. Per il Milan – che paga vitto, alloggio, istruzione e materiale sportivo – è fondamentale che tutti vadano a scuola almeno fino ai 16 anni», e se vengono bocciati (caso rarissimo) devono dire addio.

Il motivo di tanta attenzione, spiega il responsabile del settore giovanile Filippo Galli, ex difensore del Milan, «è mettere al centro la persona: per diventare un giocatore tutto parte dal benessere fisico e mentale». E ad occuparsene da subito deve essere proprio la squadra. Fino al 2009 il Milan mandava i ragazzi al Convitto Longone, una struttura esterna. «Ma c'erano dei problemi», racconta ancora Francesca Luiso, « e così abbiamo inventato questo modello diverso», dove il Milan accompagna i ragazzi da quando si svegliano a quando vanno a dormire, sfiancati da allenamenti quotidiani e studi serali. Ogni giorno, tranne quello della partita e il lunedì, vivono la stessa routine: scuola, allenamento alle 15, compiti e crollo a letto. Ai maggiorenni il sabato sera è concesso di rientrare all'1.30, ma solo se la domenica non si gioca.

La società ha pensato anche di aprire una sua scuola, ma per adesso si appoggia a diversi istituti, tra cui l'Europeo Leopardi: «Le scuole private», ammette la dottoressa, «ci permettono molte più assenze».

In realtà la vita dei giovani calciatori cresciuti lontano da casa non è semplice come potrebbe sembrare: «Ai più piccoli manca la famiglia, i più grandi vorrebbero uscire tutte le sere e dicono di sentirsi in carcere», scherza la tutor. Non tutti arrivano alla Primavera, l'anticamera al sogno di giocare in prima squadra, «e noi dobbiamo anche insegnargli ad accettare la sconfitta e la delusione». Certo, «la carriera sportiva non finisce al Milan», ma qualcuno riesce a esordire in Serie A con la maglia rossonera. Come Bryan Cristante, classe '95, ora sotto la guida di mister Allegri, e come prima di lui Paloschi, Merkel, Strasser e tanti altri. Passati dal residence, cresciuti dal Milan.

di Stefania Cicco

MM Ambaradan

Cinema

The Butler - Un maggiordono alla Casa Bianca
Da mercoledì 1 gennaio
Regia: Lee Daniels
Genere: drammatico
Cast: Winfrey, Mariah Carey, John Cusack, Jane Fonda

American Hustle
Da mercoledì 1 gennaio
Regia: David O. Russell
Genere: horror
Cast: Christian Bale, Amy Adams, Bradley Cooper, Jeremy Renner, Jennifer Lawrence

The wolf of Wall Street
Da giovedì 23 gennaio
Regia: Martin Scorsese
Genere: biografico
Cast: Leonardo DiCaprio, Jonah Hill, Matthew Mc-Conaughey, Jon Bernthal, Cristin Milioti

Musica

Michael Bublè
Dove: Mediolanum Forum
Quando: 27-28 Gennaio 2014
Biglietti: da 49,95 euro
Info: www.ticketone.it

Depeche Mode
Dove: Mediolanum Forum
Quando: 20 febbraio 2014
Biglietti: da 51,75 euro
Info: www.mediolanumforum.it

Neffa
Dove: Alcatraz
Quando: 23 gennaio 2014
Biglietti: 17,25 euro
Info: www.alcatrazmilano.it

Mostre

Brain. Il cervello, istruzioni per l'uso
Dove: Museo Civico di Storia Naturale,
Quando: Dal 18/10/2013 al 13/04/2014
Info: www.comune.milano.it/museostorianaturale/

Last. Opere recenti nella vita di JFK e JKO
Dove: Photology
Quando: Dal 22/11/2013 al 31/01/2014
Info: www.photology.com/

Van Gogh Alive
Dove: Fabbrica del Vapore
Quando: Dal 06/12/2013 al 09/03/2014
Info: www.fabbricadelvapore.org

Teatro

L'Avaro
Dove: Teatro Leonardo
Quando: Dal 29/11/2013 al 01/01/2014
Biglietti: 24 euro
Info: Info: www.teatroleonardo.it

Romeo e Giulietta
Dove: Gran Teatro Linear 4 Ciak
Quando: dal 23/01/2014 al 02/02/2014
Biglietti: da Da 23 euro
Info: Info: http://www.romeoegiulietta.it

Grease
Dove: Teatro della Luna
Quando: dal 27/12/2013 al 19/01/2014
Biglietti: Da 27 euro
Info: Info: www.teatrodellaluna.com

LA FOTOGRAFIA

L'enorme albero di Natale in Piazza Duomo:
è alto 30 metri ed è completamente illuminato
da migliaia di piccole lampadine.
L'albero è il fulcro del progetto "IlluminaMI",
finanziato da un'associazione di imprese private.

Foto di Enrico Tata