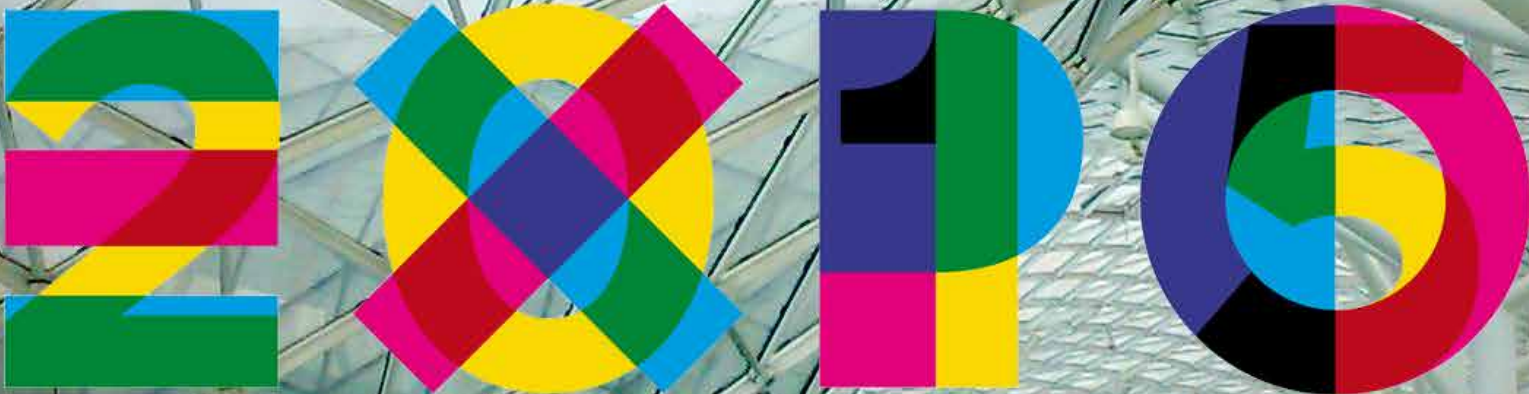


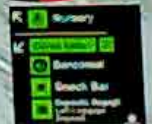
MMM

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

-500 GIORNI: CONTO ALLA ROVESCIA



RECORD DI PADIGLIONI
E ADESIONI, MA L'EREDITÀ
DELL'APPUNTAMENTO
INTERNAZIONALE
RIMANE UN GRANDE REBUS



CAR SHARING

Quanto e a chi conviene usare l'auto in condivisione rispetto a quella privata

BOLLYWOOD

Dal Duomo alla Scala, ecco i monumenti che entrano nei set indiani e cinesi

DESIGN 3D

L'artigianato milanese compete con il mondo attraverso l'innovazione

MILANO NOIR

Intervista a Paolo Roversi, lo scrittore dei misteri di Lambrate e Porta Vernezia



di Angela Tisbe Ciociola

di Silvia Ricciardi
[@silviacciardi](#)



La città che sale

Allo specchio dei grattacieli Milano riflette la sua grandezza, le sue potenzialità e le sue contraddizioni. La città cambia pelle per rimanere uguale a se stessa e guardare oltre la crisi, dai pennoni del suo potere economico e politico.

Nel 1954, sessant'anni fa, veniva completato il primo grattacielo milanese, la Torre Breda, che tolse il primato di edificio più alto d'Italia alla Torre Piacentini di Genova. Con i suoi 117 metri d'altezza, il colosso di piazza della Repubblica non solo si trasformò nella "vetta urbana" d'Italia, ma ruppe anche il dogma fascista che imponeva di non superare l'altezza della Madonnina. Da allora la *skyline* del capoluogo lombardo ha battuto numerosi record, sempre protesa al futuro come cuore pulsante dell'Italia, dal boom economico in poi. Uno sviluppo verticale proseguito con la Torre Galfa, tornata alle cronache per l'occupazione del collettivo Macao, che da simbolo del potere l'ha trasformata in simbolo della ribellione di una generazione che vuole ripensare la città. È poi la volta del grattacielo Pirelli di Giò Ponti e Pier Luigi Nervi. Il "Pirellone", oltre a diventare l'edificio più alto dell'allora Comunità economica europea, si è trasformato in luogo politico, facendo di piazza Duca D'Aosta il baricentro della Regione, oggi in dialogo con la nuova sede della giunta, Palazzo Lombardia.

La Milano contemporanea è quella del progetto Porta Nuova, con la sua cattedrale laica di 231 metri in vetro e acciaio che veglia dall'alto la città durante i

preparativi dell'Expo. L'architetto César Pelli ha immaginato la maestosa Torre Unicredit, con la sua guglia come tributo al cuore spirituale della città, in un complesso ecosostenibile che si sviluppa attorno a una piazza circolare, luogo di incontro principe delle città italiane. Ma la Milano di oggi è anche quella della forestazione metropolitana del Bosco Verticale di Stefano Boeri e quella avveniristica delle Torri Isozaki, Hadid e Libeskind. Con il nuovo piano industriale di CityLife, il Dritto, lo Storto e il Curvo cambieranno il volto dell'area ex Fiera e della città, sulla carta, entro il 2017.

I grattacieli possono essere fari nella notte per Milano, punti di riferimento in un periodo buio per l'Italia intera. Con la consapevolezza tuttavia che lo sviluppo verticale rischia di sfociare nella deformità urbanistica se non è collegato al sogno di una *green* e *smart city*, capace di collegamenti efficaci, che proceda al recupero delle numerose aree dismesse. In cima alla lista delle priorità, Milano deve saper ritrovare se stessa tenendo in equilibrio il suo slancio alla cementificazione e la riscoperta dell'esistente. La sua grandezza va dimostrata pensando al futuro, senza dimenticare il passato, unendo le torri di cui va fiera a un progetto urbanistico coerente. Per superare la sfida del secolo urbano. Nel 1910 Umberto Boccioni dipinse il famoso quadro *La città che sale*. Un secolo dopo è sicuramente una profezia, forse anche un auspicio.

Sommario

Novembre 2013



SPECIALE EXPO:
Il progetto della Scuola
di Giornalismo Walter
Tobagi a Pagina 22

**6 Emergenza casa,
il limbo infinito
di chi la perde**
di Gabriele Principato

11 Ciak, si riparte da Bollywood
di Maria Elena Zanini

**14 Car sharing,
a ciascuno il suo**
di Maria Chiara Furlò



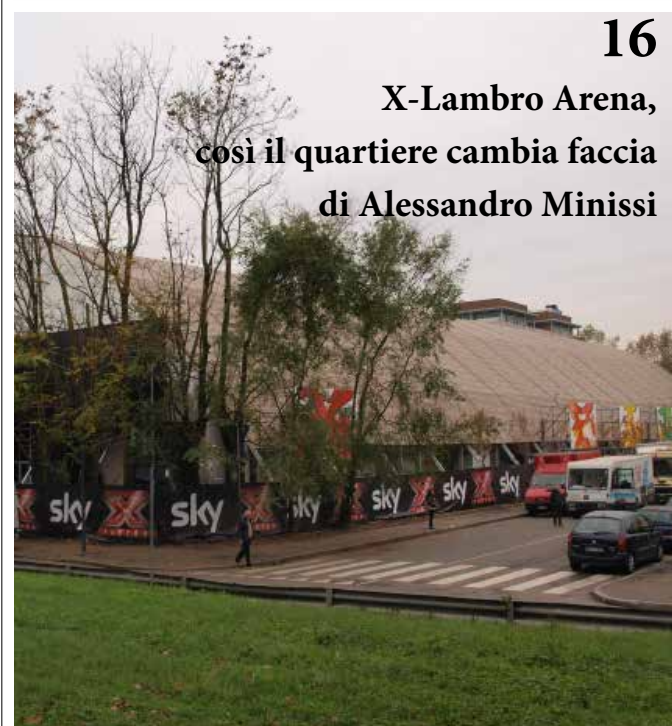
9
**Atm,
cronache di un Far West**
di Susanna Combusti



22
**Expo 2015.
Pronti, partenza...**
di Lucia Maffei



24
**Un po' giornalista, un po' cuoco,
col vizio dell'arte:
ritratto di un "food illustrator"**
di Giulia Carrarini



16
**X-Lambro Arena,
così il quartiere cambia faccia**
di Alessandro Minissi



28
**Panettone, il re del Natale
sfida la crisi economica**
di Francesco Paolo Giordano

**18 La città nera,
il giallista Roversi
e le sue scene del crimine**
di Susanna Combusti

20 La creatività 3D dei makers
di Silvia Ricciardi

26 Lezioni di risotto... per stranieri
di Lucia Maffei

30 Foowd, la filiera si fa cortissima
di Andrea Tornago

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

MIM

(registrazione Tribunale di Milano
N°321 del 9 - 05 - 2006)

Loreto Print
via Andrea Costa 7, Milano

EMERGENZA CASA, IL LIMBO INFINITO DI CHI LA PERDE

Sfratti, sgomberi e occupazioni. La guerra di 20 mila famiglie in attesa di un alloggio, mentre 80 mila appartamenti restano sfitti

di Gabriele Principato
@gabriprinc



«**F**acevo il tassista, avevo una casa di 140 mq e una vita normale finché la crisi non mi ha portato via tutto», racconta Claudio, milanese di 40 anni. «Dopo lo sfratto con i miei due figli, 17 e 14 anni, abbiamo vissuto dai miei genitori, ma dopo 6 mesi non riuscivamo più a stare in cinque in una stanza. Avevo notato un appartamento del Comune chiuso da molto tempo in via del Monte. Così ho deciso. Ho sfondato la lastra (il pannello d'acciaio che viene messo per sigillare l'entrata delle case popolari vuote per impedire che vengano occupate *n.d.r.*) e sono entrato. Abbiamo portato lì le nostre cose, a testa bassa, morendo di vergogna. Dopo qualche giorno abbiamo chiamato l'Enel e fatto attaccare l'elettricità». Nel solo 2012 a Milano sono stati effettuati 5 mila sfratti esecutivi. Due terzi dei quali per morosità incolpevole. Ossia di persone che non ce la fanno più a pagare, che sono sulla soglia dell'indigenza. Famiglie alle quali non resta che rivolgersi all'Agenzia Lombarda Edilizia Re-

sidenziale (Aler) ed entrare nelle interminabili graduatorie per l'assegnazione di una casa. «Con tempi di attesa che vanno dai due agli oltre 10 mesi, se non viene riconosciuta la richiesta d'emergenza. Ma anche in quel caso può volerci del tempo», spiega Laura dell'Unione Inquilini di Milano, uno dei sindacati che si battono per il diritto alla casa. In questo limbo gli sfrattati, se non hanno la possibilità di trovare ospitalità da amici o parenti, «possono rivolgersi ai dormitori pubblici o alle comunità che ci sono in città. Ma ormai sono tutte sature e non ci sono più posti letto a disposizione. Inoltre lì sono accettati solo donne e minori, fino ai 16 anni. Quindi, anche se si riesce a trovare un posto, le famiglie sono costrette a stare divise». A Milano, a fronte

di una richiesta stabile di oltre 20 mila alloggi, riescono a entrare in una di quelle che comunemente sono definite "case popolari" poche famiglie: 1.090 nel 2012, 816, fino ad oggi, nel 2013, stando ai dati forniti da Aler.

Eppure in città gli alloggi non mancherebbero affatto. Sono ben 4.081 gli appartamenti vuoti, tra quelli di proprietà del Comune e quelli di Aler, che insieme ne possiedono circa 90 mila. Si tratta di case spesso in buono stato, dove è attivo anche il riscaldamento, ma che non vengono assegnate perché devono essere riqualficate o adeguate agli standard di legge. Una situazione alla quale si sta cercando di

porre rimedio, spiega l'assessore alla Casa Daniela Benelli «utilizzando tutti i fondi a nostra disposizione, sia quelli che provengono dal bilancio comunale, sia quelli messi a bando dalla Regione Lombardia per questo specifico obiettivo (10 milioni di euro *n.d.r.*), sia quelli già affidati ad Aler. Nel 2014 saranno ristrutturati e assegnati 1.134 alloggi attualmente sfitti». A questi se ne aggiungeranno altri 600 riqualficati grazie a 45 milioni di euro già stanziati dal Comune e destinati, in origine, alle nuove costruzioni. Adesso però migliaia di famiglie si trovano senza casa «e senza un immediato sostegno né dello Stato, né degli enti. Condizioni di disperazione così non si vedevano da anni. Nei fatti lo Stato sociale non esiste. L'emergenza casa, che la crisi sta rendendo sempre più grave, potrebbe essere contenuta bloccando sfratti, sgomberi e pignoramenti e provvedendo a una sanatoria delle occupazioni per necessità. Ma nulla di questo viene fatto», afferma Gianni Belli, segretario nazionale dell'Unione Inquilini.

I momenti di uno sgombero. Foto: Gianluca Alberari. Sotto a sinistra, uno striscione esposto sul balcone di una casa occupata in via Bolla. Foto: Gabriele Principato

Dopo mesi di attesa molti perdono le speranze e decidono di prendersi illegalmente una di quelle case non assegnabili.

«Senza un tetto sulla testa non puoi avere una vita, un lavoro. Senza una casa sei costretto a vivere per strada e così perdi ogni speranza, insieme alla dignità. E allora inizi a fare brutti pensieri», racconta Roberto. Un italiano come tanti, con una storia comune. Molisano, 43 anni, di cui quasi 25 passati a lavorare a Milano, nella sua lavanderia, dalle parti di Famagosta. Finché un matrimonio finito male e la crisi l'hanno portato a indebitarsi con le banche e a perdere il lavoro. Da un giorno all'altro si è trovato a non poter più pagare l'affitto e dopo breve tempo è stato sfrattato.

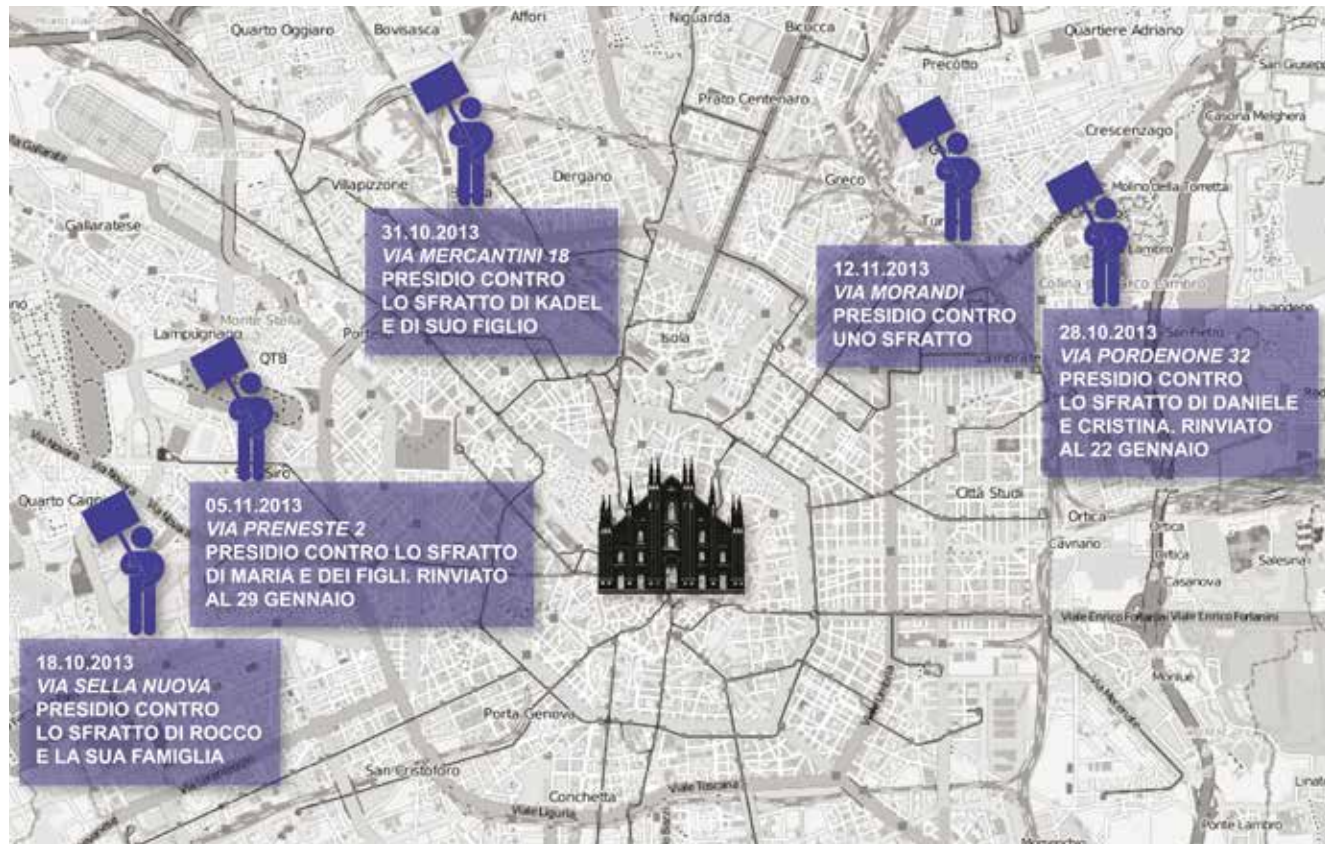
Ha vissuto prima da un amico e poi in strada, dormendo sulle panchine. Finché non ha deciso di occupare un alloggio vuoto.

«Gli appartamenti occupati, così come i loro inquilini, sono normalissimi. Noi abbiamo la televisione, il frigorifero, il bagno. I miei tre ragazzi vanno a scuola. Io lavoro, faccio le pulizie», spiega Marco, che vive in un alloggio occupato in viale Monza, «solo che guadagno 500 euro al mese in nero. Troppo poco per pagare un affitto. Cerchiamo di fare una vita normale, dignitosa. Ma abbiamo paura di essere sgomberati da un giorno all'altro». Come lui vivono altre centinaia di persone in città, tra cui anziani e invalidi.

Certo esistono appartamenti occupati in mano alla delinquenza, a gruppi di sbandati, come in via Bolla 42, dove gli inquilini regolari hanno paura di uscire e una banda gestisce il racket delle case vuote. Per appena 500 euro ne procura una. Ma queste sono realtà che poco o nulla hanno a che fare con le occupazioni per necessità. A Milano,

“ Cerchiamo di fare una vita normale, dignitosa. Ma abbiamo paura di essere sgomberati ”





secondo Aler, gli alloggi occupati abusivamente sono 3.334. Concentrati prevalentemente nei quartieri di San Siro, Lorenteggio, Niguarda, Famagosta, Molise-Calvaire, Fulvio Testi e Quarto Oggiaro. Vi sono occupazioni che risalgono a decine di anni fa, definite storiche. Queste da quando c'è la giunta Pisapia non hanno molto da temere, non sono a rischio sgombero. Anzi, gli inquilini sono in attesa che una commissione, approvata nel novembre 2012, valuti caso per caso la possibilità di una sanatoria. Ben diversa la situazione per le nuove occupazioni, alle quali non sono concessi margini. Solo quest'anno a Milano gli sgomberi sono stati 393. Basta la segnalazione da parte di un vicino per far scattare l'operazione. Con il supporto delle forze dell'ordine gli occupanti vengono allontanati, i loro effetti personali - e tutto quello che contiene la casa - portati in strada e l'ingresso dell'appartamento lastronato.

Da qualche anno poi comitati per la casa, sigle sindacali, centri sociali e cittadini comuni si sono organizzati per impedire o almeno ritardare sfratti e sgomberi, presidiando fisicamente in decine gli appartamenti.



Ogni intervento diventa una manifestazione. Il passa parola corre sui social network, su Facebook nelle pagine "Abitanti di San Siro" e "Comitato di Lotta Casa Territorio - Ticinese", su Twitter attraverso gli hashtag #stop sfratti, #stop sgomberi e #stop pignoramenti.

Il paradosso finale è che a Milano vi sono almeno 80 mila case private sfitte e circa 4 milioni di metri cubi di stabili abbandonati. Pari a circa otto volte il Duomo di Milano. Uffici dismessi, ex fabbriche, scali ferroviari, cascine immerse nel verde dei parchi, con grandezze

Case popolari con appartamenti occupati in Via Bolla. Foto: Gabriele Principato

che vanno da una singola stanza a interi edifici a più piani, come l'ex sede della Banca Popolare di Milano tra via Galvani e via Fara, 31 piani vuoti da più di 15 anni, o l'ex deposito delle Poste in piazzale Lugano. A questo patrimonio guarda con interesse il nuovo regolamento edilizio. Un articolo infatti obbliga i proprietari degli stabili abbandonati da più di 5 anni (270 quelli privati, secondo Palazzo Marino) a eseguire interventi di ripristino e di messa in sicurezza. Coloro che non lo faranno nei tempi previsti vedranno il proprio immobile destinato a una funzione pubblica, pur mantenendone la proprietà. E si troveranno a pagare i lavori effettuati dal Comune con tanto di sanzione. L'articolo però deve ancora essere approvato in giunta e poi dall'aula di Palazzo Marino. Ma se passasse così come è, spiega l'assessore Daniela Benelli, consentirebbe «di intervenire in qualche modo anche sul patrimonio privato sfitto. Un patrimonio corposo che è necessario rimettere sul mercato, coinvolgendo i proprietari, magari con agevolazioni fiscali, affinché affittino a canoni agevolati».

Atm, cronache di un Far West

Tra aggressioni e insulti, il personale in gilet blu non si sente più al sicuro: "Serve una gran dose di coraggio"



di Susanna Combusti
[@susannacomb](#)

I dati ufficiali dicono che le cose vanno bene. Negli ultimi due anni le aggressioni ai dipendenti di Atm sono diminuite: da 82 a 40 in metropolitana, da 80 a 58 sulle linee di superficie. Ma a sentire il presidente di Atm, Bruno Rota, e gli ultimi fatti di cronaca, si comincia a pensare che forse le cose così bene poi non vanno. Rota ha appena chiesto al Comune di Milano un «intervento straordinario in materia di sicurezza» per proteggere i suoi lavoratori, che in totale sono oltre 9 mila. «Persone coraggiose», così le ha definite il presidente. Perché se gli sceriffi esistessero ancora, forse avrebbero il gilet blu del dipendente Atm. Ma chi protegge gli sceriffi? La cronaca degli ultimi giorni sembra rispondere: nessuno. Il 26 ottobre scorso l'ennesimo autista di linea è stato schiaffeggiato da un passante che aveva attraversato con il rosso.

Parigi e Roma, due realtà di trasporti diverse da Milano, una più grande, l'altra più piccola, sono «entrambe più controllate. Hanno 1.200 e 250

guardie giurate, da noi ce ne sono a malapena 60», lamenta Rota. I punti scoperti rimangono quelli alla fine del viaggio, i capolinea di periferia, zone dove «per fare il controllore ci vuole una gran dose di coraggio», ricorda Rota. Le braccia della metropolitana milanese hanno estremità fredde, *Far West* umidi e nebbiosi. Lodi, Comasina, Bande Nere, Gessate. Luoghi dove chi passa, passa veloce. Tranne i dipendenti in gilet blu, loro stanno lì tutto il giorno, chiusi nelle cabine a

controllare monitor. Da soli, perché in due si sta solo nelle stazioni più affollate, Duomo e Centrale. Allontanarsi dalla periferia non significa, necessariamente, entrare in un porto caldo. C. L. è un agente di stazione della linea gialla ed è a casa per un mese per infortunio. Si è rotto il dito di un piede mentre era in servizio, colluttando con un ragazzo che era passato senza biglietto. È successo nella stazione del Duomo. «Due signore sono venute da me, mi hanno

Da settembre 2013 gli abbonamenti mensili e annuali sono più cari del 16 per cento. Foto Susanna Combusti



detto che dei ragazzi avevano appena passato i tornelli senza timbrare. A quel punto io e il mio collega li abbiamo inseguiti. Uno è fuggito, l'altro invece ha cominciato prima a insultarci, poi mi ha spintonato, sono finito con il piede contro lo spigolo di una scala, rompendolo», racconta l'agente. Il ragazzo è scappato, poi è tornato, con la polizia. «Voleva denunciarci. A quel punto la denuncia l'ho fatta io. E ho chiamato pure l'ambulanza». Passare per il pronto soccorso è l'unico modo per portare l'infortunio all'attenzione dell'azienda. La denuncia a polizia e carabinieri, da sola, non basta. «Di aggressioni come queste», prosegue C.L., «ne ho subite cinque da quando lavoro qui. Comincio a capire molti colleghi che si voltano dall'altra parte e fanno finta di niente». Gli altri passeggeri si lamentano. «Giustamente. Chi paga s'arrabbia se vede che i furbi rimangono impuniti. Però io mica posso rimettermi la salute».

Per diminuire il fenomeno dei portoghesi, cioè quelli che viaggiano senza biglietto, Atm dal febbraio scorso sta sperimentando la chiusura in uscita dei tornelli delle metro. Una soluzione attiva oggi in 65 stazioni su 94, ma solo fuori dall'orario di punta, per evitare code e intasamenti. L'azienda stima che in questo modo il tasso di evasione sia sceso dal 2,5 allo 0,5 per cento, ma i portoghesi sono tutt'altro che estinti e gli introiti delle multe di quest'anno sono diminuiti di un milione di euro. Chi scavalca i tornelli all'entrata non ha problemi a farlo in uscita. Molti usano il passaggio riservato ai disabili, che spesso viene lasciato aperto. Peggio vanno i controlli sulle linee di superficie, soprattutto quelle notturne, dove «c'è il caos più totale», racconta F.T. Intanto s'infittiscono gli incontri tra i sindacati e azienda sul tema sicurezza. Uno dovrebbe tenersi a fine novembre, racconta un sindacalista, «ma non metta il mio nome, perché l'azienda non mi autorizza a parlare». Di dati sulle aggressioni non ne ha, «non ne girano», afferma, ma a quelli ufficiali, presentati da Rota, non crede. E aggiunge: a sentire i dipendenti, questi incidenti sono all'ordine del giorno. L'unico presidio di vigilanza è la polizia del Duomo. Il nome tecnico è seconda sezione UPG, ufficio protezione generale. Nei fatti è uno stan-



zino sotterraneo, porta blindata, per entrare bisogna suonare il campanello. Ci lavorano circa 30 agenti che, da soli, dovrebbero pattugliare le 94 stazioni della metropolitana. A dargli una mano sono le ronde di vigilanza dei dipendenti Atm: partono tutti i giorni da Zara e Duomo, a fasce orarie mattutine e pomeridiane. Controllano i mezzanini, stando attenti a furti e a chi cerca di viaggiare gratis. Una soluzione concreta potrebbe arrivare anche dalla nuova centrale di via Monte Rosa 89, inaugurata il 14 novembre scorso. Il progetto va proprio in quel senso lì, garantire più sicurezza. Il grande occhio dei trasporti milanesi ha 25 postazioni e una sala crisi, e ci sono voluti 11,5 milioni di euro e quattro anni per realizzarlo. La centrale di controllo è collegata a 2.900 telecamere della metropolitana, a cui si aggiungono le 1.400 esterne dei vigili comunali. Nel frattempo il consiglio di amministrazione di Atm ha approvato il piano d'investimenti per il biennio 2014-2016, pensato soprattutto con la prospettiva di Expo 2015. Il 70 per cento delle risorse sarà investito in infrastrutture: nuovi treni per la linea rossa della metro e autobus a basso impatto ambientale.

Bus e metrò, il voto dei passeggeri

«Sopra la 91». Lo cantano i Club Dogo, e i milanesi sono d'accordo. L'ultimo sondaggio di Piepoli non fa sconti alla linea che da Lotto porta a viale Isonzo, giudicata, con un voto di 4,7, la peggiore in assoluto. In generale il campione di 3.000 persone dà ai mezzi di trasporto milanesi un 6,8. L'azienda, che ha quattro linee metropolitane e 120 di superficie, trasporta, ogni anno, 692,7 milioni di passeggeri. Ma non tutti fanno sempre un bel viaggio. Una ragazzina di 17 anni il 21 ottobre scorso è stata vittima di palpeggiamenti in metropolitana: il cinquantenne che la importunava, approfittando della calca, è stato notato e arrestato da due agenti in borghese. Palpeggiatore seriale era anche il 37enne che, nell'aprile scorso, riuscì a rifilare toccatine a più di tredici donne in un solo giorno prima di essere bloccato dalla polizia. Stesso contatto fisico, ma reato diverso, per le vittime di scippi: al Duomo opera la banda delle bosniache, giovani donne incinte che rubano borse e portafogli ai passeggeri.

S.C.

Ciak, si riparte da Bollywood

In due anni 14 pellicole di produzione indo-cinese. Dal Duomo alla Scala, l'economia della città punta sul cinema



Una scena del set realizzato in Piazza Castello del film *Love in Milan*, di produzione cinese.
Foto Lombardia Film Commission

di Maria Elena Zanini

@mezanini

Primo ciak. Si gira *Ajab Gazzabb Love*. Lui è un ricco rampollo indiano figlio di un magnate dell'industria automobilistica che ha studiato in Italia. Lei è una ragazza ribelle della buona borghesia indiana, che odia i ricchi. L'epilogo è scontato. L'amore ci sarà, ma quello che è meno scontato è che scatterà all'ombra della Madonnina, sotto le guglie gotiche più famose d'Italia. Già, perché la casa di produzione Pooja Entertainment & Films, del produttore indiano Vashu Bhagnani (uno dei più potenti dell'industria cinematografica indiana), ha scelto Milano per girare alcune delle scene più importanti della sua nuova commedia musicale bollywoodiana. E in particolare Piazza Duomo e piazza della Scala. Secondo ciak, secondo film: *Rangbaaz*. Il protagonista è Ajay, indiano e orfano in seguito all'omicidio dei genitori. Finisce in carcere, ma una volta liberato, si mette sulle tracce degli assassini. Inseguimenti, moto, sparatorie. Tutto girato secondo i canoni dei migliori film d'azione hollywoodiani in versione Bombay. Ma a

un certo punto, tra un inseguimento e un balletto, il paesaggio diventa familiare: i protagonisti stanno ballando nel nuovo palazzo della Regione di Milano, in Piazza Città di Lombardia. Tra colori sgargianti e musica techno-pop indiana, il coreografo Rajesh Yadav è riuscito a far ballare assieme comparse italiane e star come Dev e Koel Mallick, tra gli attori più amati (e pagati) in India. E questo elenco potrebbe continuare: in due anni, infatti, le case di produzione

che hanno sede negli studi dell'odierna Mumbai hanno girato nel capoluogo lombardo 14 pellicole, scegliendo come *location* per i loro film non solo gli scorci più storici e monumentali, ma anche cortili, strade e spazi industriali, come quello di Rho Fiera. «Milano, ma in generale la Lombardia, si sta aprendo al cinema e alle produzioni straniere. Il punto di forza della Regione sono le sue 26mila immagini di possibili *location*, in continuo aggiornamento». La soddisfazione di Alberto Contri, dal 2009 presidente della Lombardia Film Commission (una partecipata di Regione e Comune), è evidente. Soprattutto se si pensa che cinematograficamente, la Lombardia non è mai stata molto attrattiva, dovendo competere con regioni come la Toscana, o con città come Venezia e Roma, cornici quasi naturali per i film. Per fare un esempio, nel 2004 la mini serie televisiva *Le cinque giornate di Milano* era stata girata a Torino e realizzata col sostegno della Film Commission Torino Piemonte.

Il cinema indiano non è l'unico che ha

Il film, primo di una trilogia, racconta tre storie d'amore all'interno di un'organizzazione cinese impegnata a realizzare un fashion show in Italia.
Foto Lombardia Film Commission





cercato nuove prospettive per i paesaggi milanesi. Il 28 ottobre sono cominciate le riprese del film *Love in Milan*, titolo provvisorio della prima grande produzione cinese, la Beijing E. Fusion Culture Communication, con regia di Li Chen Kai. Il film (primo di una trilogia) racconta di un'organizzazione cinese impegnata nella realizzazione di un fashion show in Italia. All'interno dell'organizzazione si generano tre diverse storie d'amore che coinvolgono i protagonisti, impersonificati da alcuni dei migliori attori cinesi. Il protagonista, Hu Bing, per esempio, è un attore e un modello molto famoso in Cina e all'estero, grazie alle collaborazioni con diverse case di moda internazionali, tra cui Valentino, Dolce & Gabbana e Louis Vuitton.

Proprio la trama del film ha reso Milano la città perfetta per le riprese: finanza, moda, lusso e design. L'ambientazione e i personaggi sono contornati da un'aura glamour e fanno presa sul pubblico cinese compreso tra i 25 e i 35 anni, della classe media, con un tenore di vita medio-alto. Quel tipo di pubblico, insomma, che non bada a spese pur di imitare i propri attori preferiti. «L'immagine di Milano sta crescendo sempre più nella percezione internazionale, sia per il nuovo profilo urbano dei nuovi grattacieli, sia per l'importanza del *made in Italy*», conferma Filippo Del

“ In due anni le case di produzione indiane hanno girato 14 film nella città di Milano ”

Sopra, le scene di ballo realizzate sul set del film indiano *Rangbaaz*, girato ad agosto nel Palazzo Lombardia.

Foto Lombardia Film Commission

Corno, assessore alla Cultura di Milano. E per attirare nuove produzioni, punta su questo anche la Lombardia Film Commission. «Il *made in Italy* è quello che attrae maggiormente, specialmente India e Cina. I nostri marchi come Armani e Gucci sono già di per sé un'ottima pubblicità del nostro territorio», spiega Contri. «Chi viene da noi vuole il marchio, la borsa con sopra scritto "Prada, Milano". E a maggior ragione se vede quella borsa al braccio di una star del cinema». Il *product placement* sul territorio indocinese crea una grande attrazione nel pubblico per i prodotti italiani. «La speranza», continua Contri, «è quella di creare un cineturismo nel giro di un paio di anni, che spinga il pubblico cinese e indiano a ripercorrere i luoghi delle storie d'amore dei loro film preferiti. Già succede in Australia, Nuova Zelanda e in Svizzera, dove sono state girate molte delle coreografie dei film indiani. Perché non provare anche qui in Italia?»

È incoraggiante in questo senso l'aumento dell'1,2 per cento, nell'agosto di quest'anno, dell'afflusso di turisti per lo più russi, ma provenienti anche da India e Cina. Studi di mercato sul fenomeno del cineturismo hanno dimostrato che, per ogni euro investito nella promozione, il territorio ne ottiene 32 e che ogni settimana di lavoro genera 300 mila euro di fatturato. Si cerca di ripetere



Il protagonista di *Love in Milan* è Hu Bing, attore e modello molto famoso in Cina. Nelle foto alcune scene girate al 39° e 38° piano di Palazzo Lombardia.
Foto Lombardia Film Commission



“l'effetto Montalbano”, quel fenomeno cioè che ha fatto aumentare del 50 per cento il numero di turisti nella Val di Noto, grazie alla serie tv dei romanzi di Camilleri. Ma l'effetto del cineturismo non è l'unico elemento positivo per la città. L'affitto di materiale, attrezzature oppure dalle spese per alberghi, catering, *location* crea un ritorno immediato. Specialmente lo shopping. «Quando è stato girato sempre a Milano il film *Badshah*, i due protagonisti sono andati nel Quadrilatero. In un'ora hanno speso 37 mila euro. Un'altra troupe, sempre indiana, ha lasciato tra via della Spiga e Montenapoleone addirittura 600 mila euro in una sola mattina, per regali ad amici e parenti per il *made in Italy*». Rispetto ai primi film stranieri girati a Milano, ora la città è anche molto più organizzata e, se all'inizio le produzioni arrivavano con le attrezzature e il personale dai Paesi di origine, adesso affittano tutto sul posto. In questo senso un importante ruolo di mediazione è svolto non solo dalla Lombardia Film Commission (e da tutte le altre Film Commission regionali), ma anche da società come Gli occhi di Ulisse, una società lucchese di promozione e consulenza che si occupa di trovare *location*, attrezzature e perfino comparse (tutte *made in Italy*) e ballerini per i film indiani che vengono girati in Italia. Parte del suo servizio consi-

ste anche nel semplificare il più possibile l'iter burocratico per le produzioni straniere. Sì perché uno dei problemi principali per girare un film a Milano, e in generale in tutta Italia, è il numero di permessi e documenti che bisogna ottenere. Torino, che ha una storia cinematografica meno recente di Milano, si è organizzata col così detto “sportello unico”, un singolo ufficio, cioè, per sbrigare tutti i percorsi burocratici, dalla tassa per l'occupazione del suolo pubblico, alle pratiche necessarie per la regolamentazione del traffico urbano. «Certamente Milano da questo punto di vista è più indietro rispetto alle altre città», conferma Filippo Del Corno: «Si è capita l'importanza del cinema troppo tardi, anche se stiamo cercando di recuperare il tempo perso grazie soprattutto al lavoro della Lombardia Film Commission. Per l'anno prossimo sarà attivo anche il nostro sportello unico». Per il momento il Comune sta attuando

“ La speranza è quella di creare in Italia un cineturismo nel giro di un paio d'anni ”

una politica di “snellimento burocratico” che riesca a ridurre i tempi e i costi a carico delle produzioni cinematografiche. Si è intervenuti anche sul Cosap (canone per l'occupazione di spazi e aree pubbliche), arrivando ad abbassarlo sensibilmente. «La tassa c'è, e difficilmente potrà essere eliminata, anche perché i costi sono relativi», sottolinea Del Corno. «Si cerca però di venirsi incontro in qualche modo: se per esempio nel film si riscontra una promozione dell'immagine di Milano, i costi del canone si abbassano».

Gli “snellimenti burocratici” del Comune hanno permesso, tra le altre cose, di spostare l'intera produzione cinese da Roma a Milano, più adatta alla trama del film: «In tre giorni siamo riusciti a ottenere tutti i documenti necessari in tempi minimi e abbiamo spostato l'intero set del film da una città all'altra», aggiunge Contri. «I cinesi si sono trovati così bene a Milano, che ci sono rimasti nove giorni, invece dei due preventivati». E negli ultimi due anni si è visto concretamente il frutto di questo lavoro: se nel 2012, infatti, l'indotto generato dalle produzioni cinematografiche (straniere e non) era di nove miliardi, nel 2013 è salito fino a 11 miliardi. «Ci aiuterà a crescere anche il passaparola tra i produttori e c'è sempre la possibilità che decidano di girare anche i *sequel*».



Car sharing, a ciascuno il suo

Ecco come scegliere l'auto in condivisione più adatta alle proprie esigenze

di Maria Chiara Furlò
@mariachiarafur

Se ne vedeva qualcuna ogni tanto, rigorosamente parcheggiata. Ora è quasi impossibile non notarle. Sfrecciano per la città con le portelle colorate e la carrozzeria piena di scritte, alcune assomigliano quasi a una versione 2.0 dei vecchi riscio. Sono le auto in condivisione. Il *car sharing* non è più una soluzione di nicchia riservata ad ambientalisti e radical chic. A Milano, negli ultimi mesi, l'offerta è quadruplicata, di pari passo con gli utenti. La concorrenza ha fatto scendere i prezzi e i servizi sono sempre più diversificati e personalizzabili. Tanto che, facendo un'analisi accurata dei costi e delle opportunità, combinando bene mezzi pubblici e *car sharing*, si può abbandonare la macchina di proprietà e passare a una mobilità più sostenibile, sia in termini ambientali che economici. Soprattutto se si vogliono evitare le spese di bollo, assicurazione e acquisto di un'auto.

Il primo operatore del settore a coprire la piazza milanese nel 2010 è stata l'Atm, con il servizio GuidaMi. Dallo scorso mese di agosto il mercato del *car*

sharing è stato aperto anche ai privati. La tedesca Daimler (della società di noleggio Europcar) è sbarcata a Milano con il servizio Car2go, già noto nelle principali capitali europee, seguito a ruota da altri due soggetti: E-vai, il primo *car sharing* lombardo (gestito dal Gruppo FNM lo stesso di Trenord) ed Eqsharing del Comune di Milano, caratterizzato da un parco macchine costituito esclusivamente da quadricicli elettrici. Da dicembre partirà poi un servizio gestito dall'Eni, in partnership con Fiat e Trenitalia. I numeri non sono di poco conto: 650 vetture - tutte Fiat 500 e 500L - rigorosamente rosse per richiamare il Frecciarossa.

Ma a chi conviene il *car sharing* e in quali situazioni è da preferire all'utilizzo di una macchina privata o dei mezzi pubblici? Abbiamo provato a immaginare un cliente tipo per ogni servizio.

Il giovane lavoratore - La Smart, l'App, la *member card*, il parcheggio facile e gratuito, le auto quasi sempre reperibili entro un raggio di 500 metri. Car2go è il *car sharing* più comodo e più adatto per gli spostamenti brevi, sia in

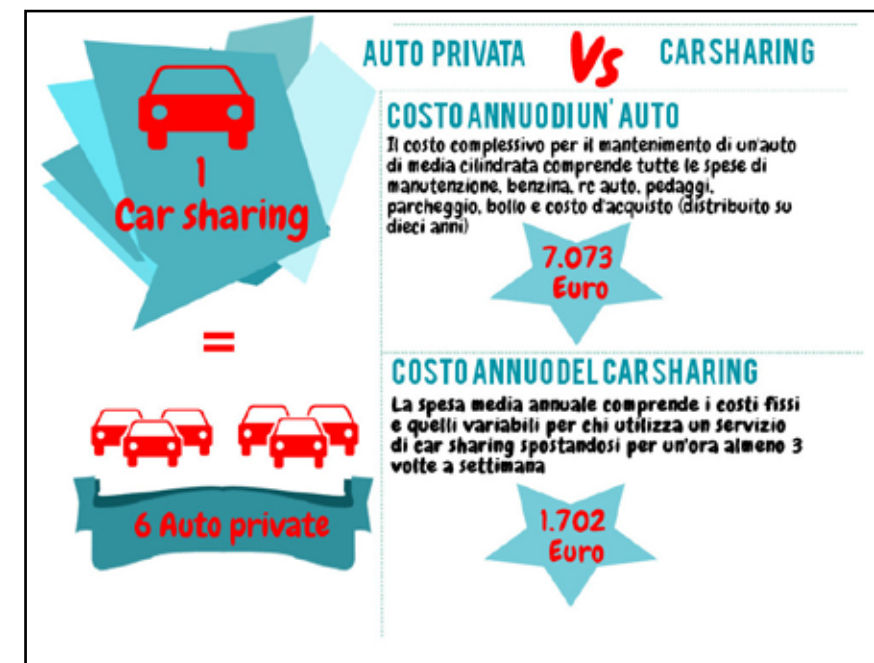
termini chilometrici che orari, ottimo per andare a prendere un aperitivo in centro o per andare a ballare senza l'ansia dell'attesa dell'autobus notturno per tornare a casa. «Al mattino, per andare al lavoro, preferisco usare i mezzi pubblici. Ma la sera è molto più comodo utilizzare questo servizio, è una valida alternativa al taxi e ti rende sicuramente più indipendente», dice Federico, 30 anni, manager Amazon. «L'utilizzo perfetto è occasionale», secondo Andrea, 32 anni, poliziotto: «L'ho provato per pura curiosità e l'ho trovato molto pratico, usarlo tutti i giorni per andare al lavoro sarebbe però troppo costoso». Le tariffe non sono basse: 29 centesimi al minuto, che in un'ora fanno 15 euro, da sommare alla carta servizi che costa 19 euro. Certo, la benzina e il parcheggio sono inclusi, ma i 3 euro di biglietti andata e ritorno con i mezzi pubblici restano imbattibili per uno studente fuori sede o per un lavoratore precario che al taxi (e a un'eventuale alternativa) proprio non ci pensano.

Il pendolare - Arriva a Milano la

mattina presto, spesso è già stremato dal viaggio in treno e almeno in città, lungo il percorso stazione-lavoro, vuole un po' di comodità in più. E-vai è nato da un accordo tra la Provincia di Milano, Trenord e Sems (società del gruppo Fnm che opera nei servizi per la mobilità sostenibile) ed è il *car sharing* più adatto a chi fa il pendolare, visto che è anche l'unico a uscire dai confini comunali. Il servizio è attivo anche a Como, Pavia, Lodi, Legnano, Varese, Cremona e Vigevano, a Linate e Malpensa e nelle stazioni di Bovisio e Cadorna. Proprio l'abbinamento con Trenord consente un utilizzo diverso dell'auto condivisa: si può arrivare in treno a Cadorna e noleggiare un'auto per le proprie commissioni in città, muovendosi liberamente nelle corsie preferenziali e parcheggiando gratuitamente nelle strisce blu e gialle oltre che negli stalli dedicati. L'iscrizione si fa online ed è gratuita. La tariffa oraria è di 5 euro senza costi aggiuntivi legati al chilometraggio per le auto elettriche. Per le auto ibride il costo è di 2,40 euro l'ora più 0,48 euro a chilometro.

L'ambientalista - Il verde è il colore predominante di Eqsharing e il preferito di chi sceglie questo tipo di servizio. Non ci sono macchine a disposizione, ma solamente simpatici quadricicli biposto che ricordano i riscio e che raggiungono al massimo la velocità di 45 chilometri orari. Niente benzina, solo elettricità. «Non mi interessa l'ultimo modello di *city car*. Preferisco sperimentare un nuovo modello di mobilità sostenibile, non avevo mai provato un'auto elettrica. Sono molto più comode di quanto sembrano e poi la tariffa oraria è la più bassa di tutte», racconta Enrico, giovane architetto venticinquenne. In sintesi, EqSharing consente, a fronte di una registrazione e del pagamento di un canone periodico (30 euro per l'abbonamento annuale e 10 per il settimanale), di prelevare un veicolo elettrico a due posti con autonomia di 40 chilometri e di riconsegnarlo in una delle 15 isole digitali presenti in città e fornite di caricatori. Il costo al minuto del noleggio è di 13 centesimi, il limite è quello di non poter lasciare il mezzo ovunque si voglia, ma solo nelle aree predisposte.

La famiglia - Bambini, cani e buste della spesa non sono proprio adatti a una Smart o a un quadriciclo elettrico, ma c'è un *car sharing* adatto anche a chi



si muove con i figli al seguito. GuidaMi è il servizio che mette a disposizione la gamma di veicoli più variegata rispetto agli altri operatori. Si va dalla *city car* alla berlina, fino a diversi modelli di furgoncini. Eppure, il progetto del Comune di Milano e Atm, nato nel 2010, di fatto non è mai decollato. Basta un dato: a tre anni dall'avvio si sono raggiunti i 4 mila iscritti, contro i 4.500 registrati in un solo mese da

Car2go. Il limite più grosso è sicuramente il costo dell'abbonamento: 120 euro (contro i 19 di Car2go), la tessera però è anche l'unica sfruttabile da più membri familiari. Il servizio prevede poi una tariffa binaria, calcolata sulla somma del costo del tempo di utilizzo e dei km percorsi in funzione del modello di vettura scelto. Sono previsti due regimi tariffari, orario e giornaliero, e il tempo minimo di utilizzo è di un'ora.

In alto il costo annuo comparato tra un'auto di proprietà e un veicolo in condivisione.
Fonte: Federconsumatori A lato, un modello della flotta di GuidaMI nelle strade di Milano.
Foto: Furlò

X-Lambro Arena, così il quartiere cambia faccia

Meno alberi, ma più pulizia e sicurezza. Il teatro del *talent-show* di Sky ha convinto i residenti. Resta solo un problema: il parcheggio



La tensostruttura della X Factor Arena ha un peso complessivo di circa 210mila Kg. Foto Alessandro Minissi

di Alessandro Minissi
@aleminissi

Sorge in un'area privata di 5.500 mq del quartiere Feltre, vicino al parco Lambro. Per farle spazio hanno abbattuto, secondo i costruttori, almeno 60 alberi. Ventotto archi di acciaio ne sostengono il peso di 210 mila kg. Ci sono voluti 3 mila mq di pannelli per insonorizzarla. Al suo interno si trovano un palco di 900 mq e 1.200 posti a sedere. Dal 24 ottobre al 5 dicembre 2013 è la casa della nuova edizione di *X-Factor*, il *talent-show* targato Sky, e per questo motivo tutti la conoscono come la "X-Factor Arena".

Il nuovo teatro-tenda, situato alla periferia est di Milano tra via Deruta e via Sangro, rappresenta secondo Sky «un importante esempio di riqualificazione urbana», «che farà dell'area destinata una zona più sicura e gradevole». Nel comunicato stampa dell'azienda televisiva, che ha affittato la struttura per i prossimi tre anni, si mostrano i vantaggi che il palazzetto porterà in dote al quartiere: «Nascerà un nuovo polo di attrazione culturale» che saprà «portare benefici alle attività commerciali circostanti». «Lo spazio in cui sorge la tensostruttura è un'area privata in precedente stato di degrado ambientale

e sociale», il cui disboscamento sarà bilanciato con «interventi che valorizzeranno le aree verdi del quartiere». La produzione ha infatti assicurato che «le esigenze dei residenti sono sempre state tenute in primo piano». Il progetto, che dicono essere nato «in totale sintonia con il Comune di Milano e il Consiglio di Zona 3», prevede in questo senso l'organizzazione di 944 posti auto per non incidere sulla possibilità di parcheggio degli abitanti, e la piantumazione di 120 nuovi alberi. Inoltre, «due progetti *temporary* firmati Sky Arte porteranno nel quartiere opere di artisti di fama internazionale». Completano il quadro l'impianto di «insonorizzazione a basso impatto» e quello di «illuminazione ecosostenibile», che garantiscono pace e sicurezza nell'area limitrofa all'arena. Quella che si delinea interpellando il Consiglio di Zona 3, tuttavia, è una storia un po' diversa. «L'abbiamo scoperto leggendo i giornali», ha dichiarato Dario Monzio Compagnoni, Presidente della commissione ambiente di Zona 3. Il Comune aveva approvato «una convenzione che potenzialmente poteva avere un impatto molto forte, e noi non ne sapeva-

mo niente». Una volta appreso dell'imminente arrivo della tensostruttura, il Consiglio si è subito adoperato per «percepire la preoccupazione dei cittadini» e il 18 luglio ha votato all'unanimità una delibera che illustrasse all'amministrazione centrale tutte le criticità del progetto: ripercussioni su viabilità e parcheggi, impatto acustico sulle abitazioni e salvaguardia del verde. Questo anche perché, spiega sempre Compagnoni, la natura temporanea del teatro consente alla produzione di godere di tutti i vantaggi di una struttura fissa, «senza però doversi far carico degli oneri che una struttura fissa porterebbe». Grazie a questa protesta formale del Consiglio, che si andava a sommare alle oltre 1.300 firme raccolte della petizione online *Salviamo i 120 alberi che abatteranno per X-Factor*, si sono ottenute le garanzie desiderate su parcheggi, rumore e tutela delle piante. Oggi la sensazione è che l'insediamento della struttura vicino al parco Lambro «sia stato in qualche modo digerito», afferma Compagnoni, poiché «proteste ufficiali non ne sono state fatte». «Il disturbo evidente», prosegue, «rimane il giorno della trasmissione (giovedì *n.d.r.*),

quando vengono chiuse le strade e c'è un problema di viabilità». Per quanto riguarda gli alberi: «non sono ancora stati rimpiazzati tutti», ma dei 120 promessi già 48 (ciliegi) sono stati posizionati lungo il perimetro del teatro e 72 (frassini, querce e olmi) saranno piantati in un'area individuata del parco.

Poco si sa, invece, di come il teatro verrà utilizzato in futuro. Il quartiere Feltre è da sempre una zona votata alla produzione televisiva, a 100 metri dall'Arena La7 ha i suoi studi milanesi, e l'unica cosa certa è che dopo *X-Factor* sarà il turno di *Hell's Kitchen*, *reality* culinario che trasformerà il tendone in un enorme ristorante. Intanto, il 29 novembre il teatro-tenda ha ospitato il confronto tra Renzi, Cuperlo e Civati, i tre candidati alle primarie del Pd, trasmesso in diretta sul canale *all news* di Sky. In un articolo di *Repubblica* del 19 settembre si legge che «la Zona 3 potrà sfruttare la struttura nei tempi morti: si pensa a un concerto della banda civica», ma Compagnoni smentisce: «A oggi non c'è nessun atto ufficiale che dica questo».

«Io sono contento che l'abbiano fatto». Così parla il signor Davi, anziano inquilino di via Sangro 31 e dirimpettaio della *X-Factor* Arena. Secondo lui il nuovo



Dal 24 ottobre al 5 dicembre 2013 il teatro-tenda è stata la casa della nuova edizione di *X-Factor*, il *talent show* di Sky. Foto Alessandro Minissi

teatro-tenda ha portato dei benefici in un'area che prima era un «posto abbandonato» in cui «di notte venivano a scaricare di tutto» e ci si trovavano «prostitute e travestiti che sono spariti con l'inizio dei lavori». Adesso, nei giorni di trasmissione, «si sente la musica fino a mezzanotte e mezza, però c'è più pulizia ed è più controllato». E riguardo agli alberi abbattuti: «Era giusto che lo facessero, erano tutti marci». Diversa è l'opinione del signor Bressan, residente in via Feltre 27: «Non c'è nessun impatto negativo a livello di vita quotidiana, ma non mi si dica che è una risorsa: il quartiere non è coinvolto». «Noi eravamo più spaventati di quello che si sta evidenziando realmente», ha ammesso Dario Ronzio Compagnoni del Consiglio di Zona 3, ma «certi accorgimenti per mitigare l'impatto sul quartiere sono stati presi dalla società successivamente alla nostra protesta».

Dal punto di vista dei commercianti, abbiamo registrato il parere positivo di Valerio, proprietario di un bar in via Feltre: «Sì, è aumentato il giro d'affari. Sono contento che l'abbiano costruito, così il quartiere è diventato una zona top». Opposto è invece il parere di Augusto, proprietario di un altro bar in via Carnia: «Smentisco, non ho visto niente di più. Ci sono i baracchini che vendono la roba del giorno prima».

L'unica cosa su cui tutti gli intervistati sono concordi è il parcheggio, più difficile da trovare intorno all'Arena, specialmente nei giorni di trasmissione.



Ecco alcune delle tele che compongono l'installazione artistica temporanea del writer KayOne. Foto Alessandro Minissi



Giallista, giornalista
e sceneggiatore,
Paolo Roversi, 38 anni,
vive a Milano
da 13.
Foto Eleonora Boggio

La città nera, Il giallista Roversi e le sue scene del crimine

di Susanna Combusti
[@susannacomb](#)



Milano città grigia, si dice. «Incredibilmente *noir*», afferma piuttosto Paolo Roversi, mentre rimescola lo zucchero nella tazzina da caffè, in un bar a pochi metri da Porta Venezia. Lui, giallista, giornalista e sceneggiatore, è a Milano da tredici anni. «Un sacco di tempo. Quasi metà della mia vita», ammette, scherzando. Dalla provincia di Mantova, dov'è nato, scelse Milano, «perché era il posto delle grandi opportunità e per molti versi lo è ancora». Non ne è rimasto deluso, anzi, la sua carriera da giallista è andata così bene da farlo entrare, a soli trentotto anni, nella cerchia degli scrittori *noir* milanesi. Rappresentanti di un genere letterario che regge ancora. Insieme ad altri undici autori, tutti rigorosamente uomini, Roversi ha appena scritto la raccolta di racconti *Un giorno a Milano*. L'antologia contiene nove storie, ambientate in quartieri diversi ma tutte nello stesso giorno, il 12 novembre per l'appunto. Nel racconto di Roversi torna il suo personaggio più celebre, il giornalista *hacker* Enrico Radeschi, già protagonista di cinque libri gialli. Il primo,

uscito nel 2006, prendeva il titolo da una canzone di Paolo Conte, Blue Tango, e si apriva con l'omicidio di una studentessa-prostituta in un appartamento di viale Tunisia. «Nel *noir* l'assassino si può conoscere anche subito, a differenza del giallo classico, dove si scopre solo nell'ultima pagina. L'obiettivo del libro non è capire chi ha ucciso, ma perché», spiega Roversi. Altra differenza dal giallo classico: nel *noir* i buoni sono buoni ma fino a un certo punto. Enrico Radeschi è giovane, però anche spregiudicato, «si venderebbe per la notizia. Usa le sue conoscenze informatiche per aggirare la legge. E poi è imbranato con le donne». Abita in una traversa di viale Monza, vicino la fermata Pasteur. Ha un cane, Buk. Sta sempre a bere. In Un giorno a Milano Radeschi è cliente fisso del birrifico Lambrate, un posto così milanese che alla birra più famosa, la Sant'Ambroeus, hanno dato il nome del santo patrono.

«Lambrate è forse il quartiere che preferisco», dice Roversi, che pure abita in piazza Lima. «È rimasto "una città nella città". Ci trovi ancora la gente che



A sinistra, la copertina del suo ultimo romanzo *L'Ira Finesta*. L'autore (sotto) ha pubblicato, insieme ad altri 11 autori, la raccolta di racconti *Un giorno a Milano*. Foto Eleonora Boggio



qui ci è nata. I baretto, i pub, le osterie a poco prezzo. È un posto autentico». Lambrate è stata anche la casa di Renato Vallanzasca, uno dei criminali più noti di Milano, che insieme alla sua banda terrorizzò la città con rapine, sequestri e scontri a fuoco con la polizia. Il bel René è nato nel 1950 in un appartamento al quarto piano di via Porpora 172. Arrestato per la prima volta a ventidue anni, sta finendo di scontare quattro ergastoli nel carcere di Opera, alle porte di Milano. «Tutti gli altri componenti della sua banda, però, erano della Comasina», precisa Roversi, che gli anni 60 - 70 li conosce attraverso i libri e i racconti di chi li ha vissuti.

Per preparare il suo libro *Milano Criminale*, storia romanzata del periodo dal 1958 al 1972, Roversi ha usato come fonti non soltanto gli articoli di cronaca di Dino Buzzati, Indro Montanelli e Oriana Fallaci, ma ha anche parlato con uno dei grandi protagonisti di quell'epoca, Luciano Lutring, soprannominato il solista del mitra perché, come i *mobster* della Chicago anni 20, nascondeva il fucile in una custodia di violino.

“ Nel libro *noir*
l'assassino si può
conoscere anche subito,
a differenza del giallo ”

Non molto lontano da noi tre anziani della Milano che fu giocano alle *slot-machine*. «Prima la città era molto più viva. La gente usciva, c'era movimento. Anche in senso negativo: il Duomo non era zona pedonale, e infatti il marmo era nerissimo all'epoca. Adesso dopo le nove di sera è una città morta».

Roversi sta lavorando al seguito di *Milano Criminale*, che riprende la storia dov'era finita e la continua fino al 1984, anno in cui fu arrestato il criminale Angelo Epaminonda, il boss subentrato a Francis Turatello nella gestione dei traffici illegali della città: cocaina, *strip club*, bische clandestine. Dopo l'arresto divenne il primo pentito di mafia a Milano. All'epoca c'erano circa 150

omicidi all'anno. Sequestri, regolamenti di conti, rapine, ma anche le vittime del terrorismo, la bomba a piazza Fontana il 12 dicembre 1969, «la perdita dell'innocenza». Milano, che era così violenta, «si è data una ripulita. I criminali hanno indossato i guanti bianchi. Non ammazzano più così tanto perché la città è stata spartita, in silenzio, tra le grandi mafie». I criminali vecchio stile non esistono più, il fascino dei film di Gian Maria Volonté pure, così come molti rappresentanti della Milano storica, da Gaber a Jannacci. Ma per Roversi questa città conserva ancora i suoi misteri. Nel libro *Milano Diamante* Paolo Roversi ha catalogato i punti più segreti, e violenti, della città. Andando indietro nel tempo, al XIX secolo, si trova via Stretta Bagnera, pieno centro, oggi semplice traversa della commercialissima via Torino, un tempo casa di Antonio Boggia, soprannominato appunto il mostro di via Bagnera perché lì vi uccise quattro persone, seppellendole poi dentro i muri. La quinta vittima riuscì a scamparla, lo denunciò e Boggia fu giustiziato per impiccagione nel 1861: l'ultimo condannato alla forca da un tribunale penale. O ancora l'omicidio, tuttora irrisolto, della studentessa ventiseienne Simonetta Ferrero, trucidata con 33 coltellate nei bagni dell'Università Cattolica in un giorno di luglio del 1971. C'è poi una grande tradizione esoterica milanese. «La colonna del diavolo, che si trova di fronte alla Basilica di Sant'Ambrogio, ha due fori nella superficie che emanano di continuo odore di zolfo. Leggenda vuole che sia il segno del passaggio di Satana, che vi rimase incastrato con le corna per un giorno intero». La fermata Precotto della metro rossa si chiamerebbe invece così in onore di un prete eretico arso vivo dal clero e «sulle guglie del Duomo appare una donna vestita di nero a chi si è appena sposato». Se Roversi potesse scegliere un giorno ideale a Milano, quel giorno sarebbe fatto di lunghe passeggiate, «alla Martesana, Arco della Pace, tutto il quartiere di Città Studi - Lambrate». Pausa ristoro in una buona osteria, luoghi che spesso finiscono nei suoi romanzi, «perché magari il proprietario è un mio lettore». Nel 2014 uscirà il suo nuovo libro, titolo provvisorio *La Legge del Drago*, con protagonista non più Enrico Radeschi ma un ex poliziotto che abita in via Gluck, la via resa celebre dalla canzone di un milanese doc, il cantautore Adriano Celentano.



La creatività 3D dei makers

Un occhio alla tradizione, l'altro all'innovazione: Ecco i nuovi artigiani digitali

di Silvia Ricciardi
@silviacciardi

Dalle praterie del web all'archeologia industriale: quando si pensa alla *digital fabrication*, processo che permette di creare oggetti solidi e tridimensionali partendo da disegni vettoriali, la mente viaggia subito verso le stampanti 3D, le frese a controllo numerico, il taglio laser. Vi si associa un sito internet, non certo uno archeologico. Ma è nei 1700 mq degli ex magazzini generali Falck, a Sesto San Giovanni, in uno spazio di *coworking* con altri quindici *atelier*, che Marco Bocola, sociologo con esperienza nell'organizzazione di produzione, ed Eleonora Ricca, *designer* industriale, hanno installato la loro Digital Fabbrichetta. Pionieri italiani della fabbricazione digitale, hanno mosso i primi passi in uno scantinato di Maciachini, credendo in un progetto decisamente innovativo. «Si tratta di un sito di *e-commerce* dove vendiamo servizi di prototipazione rapida a costi accessibili non solo alle aziende, ma anche ad appassionati», spiega Marco. «Con due laser da taglio e una stampante 3D offriamo il massimo della personalizzazione eliminando i costi di magazzino e le inefficienze del sistema artigianale». Il

cliente può caricare il proprio file digitale da lui stesso disegnato grazie ai software *open source*, scegliere il materiale con cui desidera produrlo e vedersi recapitare con *flat-pack* - imballaggio "ultrapiatto" che contiene l'oggetto imballato e smontato - da gioielli a lampade di *design*, da sedie a costumi da bagno, dalla più varia oggettistica alle magliette personalizzate. «Come funziona? La stampante si riempie con polveri sinterizzate, materiali plastici o in nylon. A quel punto il laser dà gli impulsi che creano l'oggetto per strati, sovrapponendo e compattando i *layers*». Per lo *stratupper* milanese è nato un nuovo modello di business, che definisce «una multinazionale multilocale». Non si tratta infatti di chiudere i confini e «crogiolarsi nel piccolo è bello». Le tecnologie offrono la grande possibilità di aprirsi e investire in progetti realizzabili senza grandi capitali iniziali. Capisaldi di questo modello produttivo, «una produzione che sia *on demand*, una rete distributiva multicentrica e l'uso del web 2.0 come principale - se non unico - canale di vendita». Visione chiara, che ha portato il progetto Vectorialism, il portale di vendita online col marchio

Digital Fabbrichetta, a ottenere un importante riconoscimento: il premio nazionale per l'innovazione nei servizi 2013, assegnato dal presidente della Repubblica «per aver progettato un servizio di prototipazione digitale dedicato al mondo dei *makers* che estende l'utilizzo di tecnologie produttive innovative tra professionisti e appassionati, concorrendo alla riqualificazione di figure lavorative esistenti e l'emersione di nuove, specie tra i giovani». L'ancora poco conosciuto mondo dei *makers* inizia dunque a emergere dalle nicchie per soli *nerd*. Si tratta di artigiani all'epoca del 2.0, che costituiscono un vero e proprio movimento culturale riunito intorno al *Fab Lab*, ovvero il *Fabrication Laboratory*, officina di fabbricazione digitale personalizzata, ma anche incubatore di idee d'impresa. Dal primo *Fab Lab*, nato al *Massachusetts Institute of Technology* (Mit) di Boston come supporto a un corso tenuto quindici anni fa da Neil Gershenfeld dal nome "*how to make (almost) everything*", la diffusione è stata irrefrenabile e globale. Tra quelli riconosciuti dal MIT figurano oltre 125 *Fab Lab* in 34 Paesi. In Italia si sono moltiplicati

da Torino a Palermo, da Trento a Napoli, passando per Reggio Emilia, Bologna, Firenze Roma e Milano, naturalmente.

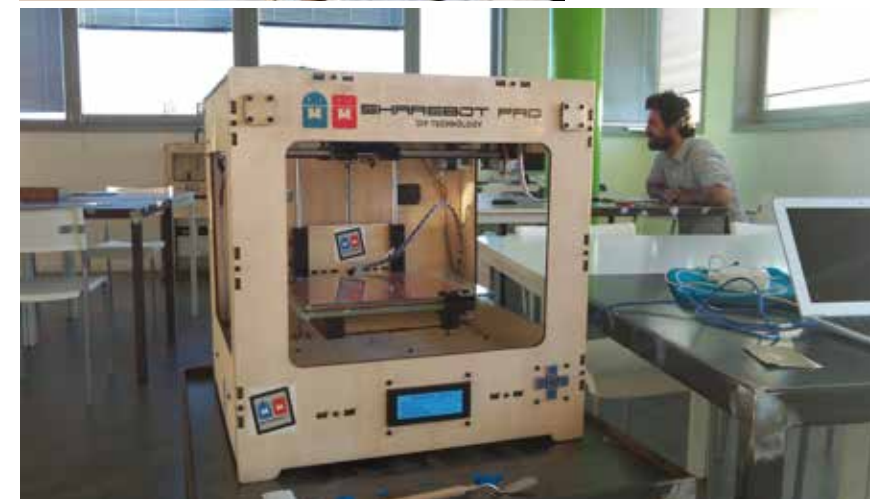
Dal 2011 il primo *Fab Lab* milanese, Frankenstein Garage, organizza corsi di formazione, *workshop* ed eventi per diffondere la cultura dei *makers* nel capoluogo lombardo e in tutta la penisola. Un'esperienza da cui è nata la Sharebot di Andrea Radaelli, giovane azienda che costruisce stampanti 3D nel Lecchese, con modelli che partono dai 1000 euro e si rivolgono per ora a professionisti, piccole e medie imprese e hobbisti appassionati di modellismo. «Da poco più di un anno di attività le vendite sono cresciute esponenzialmente. Per ora un fenomeno di massa è solo ipotizzabile, ma viviamo una fase pionieristica. È necessaria un'ulteriore semplificazione tecnologica, e un abbassamento dei costi perché le stampanti 3D si diffondano su larga scala».

C'è chi ne parla come di una terza rivoluzione industriale. Massimo Temporelli, cofondatore del nascente *Fab Lab* Milano, come fisico e storico della scienza non ha dubbi: «Quel che è stata negli anni Settanta la rivoluzione informatica "cavalcata" da Steve Jobs e Bill Gates sottendeva la democratizzazione di tecnologie già esistenti, nate con IBM e Olivetti. Quel che hanno fatto gli *hacker* con i Pc lo fanno oggi i *makers* con *hardware* e *software* libero. È la logica dell'accessibilità, del riappropriarsi della tecnologia sviluppando le capacità di modificarla». Il *Fab Lab* diventa uno spazio di alfabetizzazione necessario, che mira a diffondere un'idea semplice e disarmante: «C'è un modo nuovo di progettare, che offre nuove opportunità imprenditoriali a tutto vantaggio di un sistema come quello italiano, fondato su un tessuto di piccole e medie imprese, artigiani e grande *design*. L'artigianato da grande risorsa non riesce più a fatturare un euro. Le nuove tecnologie non possono che risanare il sistema, perché rende i mestieri globali, promuovendo un nuovo modo di distribuzione di prodotti costumizzati».

Ecco allora che acquista un senso il motto dei *makers*, "*Do It Yourself*" (fai-da-te). Gli smanettoni artigiani di Mio Cugino, che nel loro sito si definiscono «officina di gesta e ingegno», fondono le competenze di due cugini meneghini, entrambi *designer*, con quelle di un socio perito elettronico. Nel *Lab* di via Savona, nato lo scorso gennaio, tra frese, stampanti 3D, trapani e cacciaviti i "cugini" creano oggetti per favorire l'interazione sociale. Nei loro *work-*



A sinistra, la "Cadreghina", realizzata con taglio al laser nel laboratorio Vectorialism, fabbrica digitale dal 2012 a Sesto San Giovanni. In basso, la stampante 3D del Fab Lab Milano. Foto Vectorialism e Silvia Ricciardi



shop, per insegnare l'arte della *personal fabrication* hanno rispolverato persino il progetto del pendolo di Galileo, rilanciato online con tutto l'occorrente per costruirlo da sé: struttura in compensato, cuscinetti a sfera e componentistica meccanica, spago e sacchetto per zavorra. Il cugino saggio, Nicola, propone la sua visione: «Obiettivo del *maker* non è certo condurre una crociata contro la grande industria, né soppiantare l'artigianato. Siamo però di fronte a una

trasformazione dei mestieri di una volta. Oggi possiamo usare la fresa a controllo numerico per fare in 20 minuti quello che un artigiano impiegava quattro ore a completare. Per sopravvivere i mestieri di una volta non possono che adeguarsi al loro rinnovo ciclico, appropriandosi delle nuove tecnologie». La creatività 2.0 può avere il marchio *made in Italy* insomma. Per chi salirà sul treno ad alta velocità del digitale.



Expo 2015. Pronti, partenza...

A 500 giorni dal via è già record di padiglioni e adesioni. La Fao: «Bene i cluster». Dubbi su trasporti e infrastrutture

di Lucia Maffei
@maffei_lucia

Il 17 dicembre mancheranno 500 giorni all'inizio di Expo. Il museo del meglio del mondo trasformerà per sei mesi la zona di Rho nella vetrina di decine di Paesi. Cibo ed energia: queste le parole chiave della metropoli concepite intorno al tema "Nutrire il pianeta, energia per la vita". In vista dell'apertura dei battenti, il 1° maggio 2015, abbiamo provato a fare una lista degli obiettivi che la manifestazione ha già centrato, e dei possibili rischi a cui va incontro. Cominciamo dai successi.

1. Il record di padiglioni. Saranno 60 i padiglioni dei singoli Paesi a Expo 2015. Una cosa mai successa «nella storia dell'esposizione universale, che nasce nel 1851», ha commentato il commissario unico Giuseppe Sala. A Shanghai 2010, ricordata come l'edizione dei record con oltre 70 milioni di visitatori, furono 42.

2. Oltre 138 Paesi. Il numero dei padiglioni non va confuso con le adesioni, arrivate

a quota 138. Anche questo è un obiettivo centrato in rapporto al dossier di candidatura di Milano, che mirava a raccoglierne 130.

3. I cluster tematici. Oltre a presentarsi singolarmente, i Paesi partecipanti possono scegliere di aderire ad uno di nove temi di aggregazione, chiamati "cluster": riso, cereali e tuberi, spezie, cacao, caffè, frutta e legumi, agricoltura e nutrizione nelle zone aride, mare e isole, ecosistemi biomediterranei. La novità di tale impostazione ha raccolto l'apprezzamento della Fao, l'Organizzazione delle Nazioni Unite per l'alimentazione e l'agricoltura. «Una grande opportunità per i Paesi che non desiderano investire in un singolo padiglione», la definisce Clara Velez Fraga, coordinatrice Expo per l'Onu. «Sosteniamo questo approccio e speriamo di collaborare con molti Paesi per evidenziare i risultati positivi dei progetti che ricadono nei temi

dei cluster».

4. Il successo su Smirne. Saranno anche passati cinque anni dal 31 marzo 2008, data dell'assegnazione ufficiale di Expo

2015 - Ritratti di una città-mondo

Venti ritratti di milanesi e quindici di luoghi e argomenti meneghini, realizzati dagli studenti del Master di giornalismo Walter Tobagi, per raccontare una città in cui il mondo è già presente e di cui il mondo, chi più chi meno, ignora le dinamiche e le molte realtà. «Questo progetto nasce per far capire a chi arriva dall'altra parte del mondo cos'è Milano», racconta Danilo De Biasio, tutor di radiofonia al Master Walter Tobagi. «È così che mi è venuta l'idea di raccontare questa città sfruttando il tema di Expo, il cibo, che è anche un potente mezzo narrativo per descrivere l'evoluzione di un luogo, delle sue persone, abitudini, debolezze e vanti». È nata nel gennaio del 2012, ma è solo a partire da quest'anno che la proposta di raccontare Milano attraverso il cibo che qui si produce, si consuma e si scarta ha visto la piena realizzazione. «Creare un biglietto da visita collettivo per Milano, in cui la città si riconosca e si faccia conoscere», aggiunge De Biasio, «creato con i migliori ingredienti

C.M.



Una strada di Milano decorata con le bandiere dei paesi Expo 2015
Foto Ansa

In basso, Giuseppe Sala, commissario unico di Expo 2015
Foto Ansa



In alto a destra, il Presidente del Consiglio Enrico Letta, in visita ai cantieri di Expo 2015. A lato, il dirigente e il Presidente posano con i lavoratori davanti alle ruspe.
Foto Ansa



2015 a Milano, ma la festa per la vittoria sulla città turca – che si era candidata nel maggio 2006 con il tema "Salute per tutti" – resta storica. Milano ottiene 86 preferenze su 151 delegati del Bureau International des Expositions.

5. Agenda Italia. Fin dalle prime anticipazioni il piano in 60 punti elaborato dalla squadra del premier Enrico Letta per rendere l'Expo lombardo un evento nazionale ha incassato la piena approvazione del sindaco Pisapia e del governatore Maroni. Il piano di interventi mira a incentivare il turismo, ma prevede anche il servizio civile in Expo per 600 ragazzi e il sostegno alle startup in campo alimentare.

Nonostante alcuni bersagli centrati, Expo va incontro ad almeno cinque rischi.

1. Deficit delle infrastrutture. «Delle tre linee di metrò annunciate solo una, la 5, si presenterà all'appuntamento; la linea 6 è stata cancellata, per la 4, attesa da anni,

sarà un miracolo riuscire a inaugurare due fermate (su 21)», scrive su Repubblica Alessia Gallione, autrice di Dossier Expo (Bur). In ritardo anche l'autostrada Rho-Monza, che probabilmente non sarà completata in tempo.

2. Cattiva pubblicità. È veramente necessario un nuovo ascensore (doppio) in aggiunta ai due già esistenti per portare 20 milioni di turisti in cima alle guglie del Duomo senza obbligarli a un passaggio sui gradini? Forse no. Diventa tuttavia un caso che rischia di presentare la città come un covo di litiganti.

3. Taglio delle province. L'allarme è stato più volte lanciato dal presidente della Lombardia Roberto Maroni. Secondo il governatore, il taglio delle province in calendario dal primo gennaio 2014 potrebbe creare problemi a Expo. «La Provincia di Milano è un player importante con partecipazioni nelle infrastrutture Pedemontana,

Tem e Brebemi e nella società Expo», ha dichiarato Maroni all'agenzia di stampa Ansa. «Voglio capire se ci sarà ancora e se resterà come interlocutore, oppure a chi andranno i suoi asset».

4. Maltempo. Sembra incredibile, ma uno dei rischi più concreti a cui l'intera organizzazione di Expo andrà incontro è proprio il cattivo tempo. Lo scorso marzo pioggia e neve impreviste fecero accumulare al cantiere 13 giorni di ritardo, costringendo a doppi turni di lavoro per recuperare. La tabella di marcia non consente altre deroghe.

5. E dopo? Manca infine una cornice organizzativa complessiva dell'eredità di Expo, sebbene diversi progetti siano stati annunciati singolarmente. Il rischio è che alcune proposte finiscano per cadere nel dimenticatoio. Come già successo per l'idea del parco botanico planetario, lanciata da Stefano Boeri.



Un po' giornalista, un po' cuoco, col vizio dell'arte: ritratto di un "food illustrator"

Ha la penna del giornalista, le matite del disegnatore e il palato sottile del critico enogastronomico. Se gli chiedi in quale percentuale sia ciascuno dei tre, sorride e risponde: «Illustratore al 50 per cento, al 30 giornalista-gourmet e scrittore al restante 20. Proporzioni che cambiano completamente se parliamo di proventi», aggiunge scherzando, «ma questa è un'altra storia». Inquadralo in una professione significa, in realtà, non comprenderne lo spirito, eclettico e multiforme. Sì, perché Gianluca Biscalchin il suo mestiere se l'è cucito su misura, mettendo insieme le sue tre grandi passioni: la scrittura, il cibo e il disegno. In due parole, è un "food illustrator": fa ritratti di chef, illustra ricette e racconta il mondo dell'alta cucina. Il tutto, sempre, con grande ironia. «Il carciofo è il mio ingrediente feticcio», confessa: «C'è un motivo poetico e uno prosaico. Il primo

I consigli del gourmet Gianluca Biscalchin, che racconta la sua vita tra fornelli, blog e matite da disegno

di Giulia Carrarini

@giuliacarrarini

Il Degustatore, un disegno del food illustrator Gianluca Biscalchin

è che il carciofo è un vegetale-fiore: ha una corazza impenetrabile e spinosa, ma un cuore saporito e profumato. Il motivo prosaico, la verità, è che sono nato a Roma, mia nonna era romana e sono cresciuto a suon di carciofi». «Se il cibo è la memoria - aggiunge - il carciofo è il mio cibo proustiano». Ed è forse per questo, per non dimenticarsene, che ne ha uno tatuato sulla spalla. Chiaramente, lo ha disegnato lui. Gianluca Biscalchin ha 44 anni, è nato a Roma da padre milanese di origini venete, ma è cresciuto a Firenze e ha studiato a Siena. Oggi vive e lavora a Milano. La città che, più di ogni altra, recepisce e rappresenta mode, cambiamenti e avanguardie. Anche nel mondo del cibo. «Sì, perché qui ci sono i ristoranti di alta cucina nel senso classico del termine, non così diffusi in Italia, Paese per eccellenza dell'osteria». Ristoranti che oggi, mentre Milano si prepara

all'Expo - dedicato a tradizione e creatività nel settore dell'alimentazione - , dopo anni di sperimentazione sulla scia della cucina molecolare di Ferran Adrià, guardano di nuovo alla tradizione. «E se all'estero ci sono le grandi scuole», racconta Biscalchin, che questo universo lo conosce bene, «noi abbiamo la nonna». «Dopo aver acquisito un bagaglio di tecniche sofisticate, i grandi cuochi cercano nel passato nuove suggestioni. La tradizione viene reinterpretata con strumenti moderni. L'obiettivo è una cucina più che mai sana e digeribile: l'arrostito della nonna, più leggero di quello della nonna».

Chi di ristoranti stellati proprio non se ne intende trova in Biscalchin un modo divertente e originale per avvicinarvisi. La sua avventura, d'altronde, è nata proprio così: per raccontare ai non adepti «un mondo codificato che mette un po' di soggezione, perché se non sai qual è la forchetta giusta hai paura di fare brutta figura». Tutto è cominciato con un programma su radio Montecarlo dedicato al cibo. Poi sono arrivati i disegni, inizialmente per gioco, ma da sempre una grande passione. Spiriti bollenti. Ritratti terrestri di 21 chef "stellari" è il libro con il quale, per la prima volta, Biscalchin si è messo alla prova come food-designer, illustrando le parole di Raethia Corsini. Poi è arrivato il blog, *Cibology*, «una riflessione filosofico-patetico-rivoluzionaria sui comportamenti umani in relazione al desinare. Attraverso parole, disegni, foto, macchie di sugo sulla carta e analisi antropologica».

Cibology, oggi, è anche il nome del suo profilo Twitter. «Perché questa parola? Mi piaceva l'assonanza con "Scientology": il folle invasato, qui, sono io, con la mia fissa per il cibo». Sul blog Biscalchin ha iniziato a raccontare le sue avventure nei grandi ristoranti. Così è nato *Pret-à-gourmet*, il suo biglietto da visita in forma di libro, pubblicato lo scorso settembre

con Mondadori: «Una sorta di guida nell'alta cucina per chi non frequen-



In alto, l'autore di *Pret-à-gourmet*. In basso, il locale "Taglio" in zona Navigli. Foto Giulia Carrarini

ta l'alta cucina. «Ogni capitolo parte da una mia gaffe. Non c'è nessun "ti insegno come". Chiamiamola pure "un'auto-geografia-gastronomica": do consigli per scegliere un vino che non ti salassi, spiego i segreti di una spesa intelligente e i trucchi per fare il figo ai fornelli con gli amici». Il tutto accompagnato dagli immancabili disegni: «Per divertire il lettore e arrivare là dove le parole non possono». «Il libro perfetto da regalare a Natale», scherza Biscalchin: «In realtà temevo non si capisse, perché mette insieme molte cose diverse. Ma questo, d'altronde, sono io».

Biscalchin racconta tutto questo mentre sorseggia uno spritz al Cynar, il liquore al carciofo che non può non piacergli. E che ha quindi messo a menu quando, con tre amici, si è buttato nella sua ultima avventura: una caffetteria-ristorante-bar-emporio. Un posto, anche questo, che sfugge a una definizione precisa: «L'idea era di creare un luogo caldo per prendere un caffè», racconta. «Poi il progetto è cresciuto, è diventato anche un negozio e un ristorante». Alle sue spalle c'è l'orgoglio del locale: «È la nostra "bambina", la fanno vicino Firenze. In Italia non la conosce quasi nessuno, ma all'estero è un oggetto di culto. Spiega che «è la Ferrari delle macchine da caffè».

L'idea di questo posto è di tre amici che hanno voluto dare un taglio alla loro vita. Hanno lasciato i loro lavori, hanno aperto un locale e lo hanno chiamato proprio così: Taglio. «Mi hanno coinvolto per una consulenza sul cibo. Io mi sono innamorato del progetto e ho voluto partecipare». Chi entra, allora, trova un'intera parete illustrata da Biscalchin, che, tra un disegno e l'altro, serve ai tavoli.

I quattro soci lavorano anche in vista dell'Expo: «La frutta e la verdura che abbiamo provengono dalle cascate del Parco Nord. Ecco, siamo alla Darsena, qui arriva il naviglio che anticamente riforniva il centro dalle campagne: vorremmo che le nostre forniture arrivassero, come in passato, sulle chiatte». Si direbbe un'idea un po' strampalata, ma «in pochi sanno che Milano», spiega Biscalchin, «è il secondo comune agricolo più grande d'Italia: nell'area comunale c'è la più vasta area coltivata del Paese».

Lezioni di risotto... per stranieri

Anche 7mila chilometri per imparare la vera cucina italiana. La causa del boom di iscrizioni? «Masterchef, la crisi, Expo»



di Lucia Maffei

@maffei_lucia

Tra i partecipanti al corso di cucina italiana la giapponese Sae Hamamura, 30 anni appena compiuti, è la più veloce a pulire gli scampi. Questa volta però li userà per preparare non il sushi, ma un risotto ai frutti di mare. «Non vedevo l'ora di imparare a fare la pasta», racconta in inglese. «Sono un'assistente di volo e presto mi trasferirò a lavorare in Italia, così ho deciso di approfondire la cucina mediterranea». Mentre sguscia un gamberetto dopo l'altro con mano esperta, tra una pausa e l'altra fotografa ogni passaggio della cottura con il suo iPhone e prende appunti in ideogrammi. Due postazioni più in là, il suo compagno di corso cubano Gamez Nda Adnier, anche lui trentenne, è alle prese con cozze e vongole. Ha trovato lavoro come cameriere in un ristorante di Pavia, studia da *chef* più che altro per passione ma sorride all'idea di un ristorante tutto suo: «Per il futuro, non si può mai sapere. Ma la cosa più importante è conoscere la cultura del Paese dove abito».

Un pomeriggio tra pentole, fornelli e dispense macchiate di sugo di pomodoro nella sede milanese della scuola La Cucina Italiana, al numero 15 di piazza Aspromonte, dove ogni anno imparano a fare il pane, decorare i dolci e addensare le salse tra le otto e le novemila persone. Nell'aula in fondo al corridoio a destra si tiene l'ultima lezione del corso dedicato ai primi piatti. Su sette partecipanti, compresa la coppia anziana che non perde una puntata

A Milano sono in aumento gli stranieri venuti a imparare i segreti della cucina italiana.
Foto Lucia Maffei



Sae Hamamura da Tokyo e Gamez Nda Adnier da Cuba preparano un piatto a base di scampi.
Foto Lucia Maffei

di *Masterchef*, due non sono italiani. Fanno parte di quel 30 per cento in più di stranieri arrivati apposta a Milano per capire i segreti dei tortelli fatti a mano, della lievitazione della pizza e in generale dei piatti più rappresentativi della tradizione del nostro Paese. Un fenomeno in crescita negli ultimi tre anni, stando alle testimonianze raccolte anche in altre scuole della città, che dietro i banconi delle segreterie organizzative spiegano con almeno tre fattori: il boom delle trasmissioni di cucina sugli schermi televisivi di tutto il mondo, la crisi economica che ha creato maggiore voglia di riscattarsi e di trasferire la propria passione in ambito professionale, e chissà, probabilmente l'aspettativa per Expo 2015, che riunirà proprio a Milano 138 Paesi sotto il tema «Nutrire il pianeta». Mescolare i tre ingredienti, cuocere a fuoco lento *et voilà*, le cifre delle iscrizioni ai corsi ne escono tutte con un croccante segno più. Soprattutto per quanto riguarda gli stranieri, o gli italiani di origine straniera. L'identikit di questi aspiranti cuochi è



Tra fornelli e ingredienti, un momento di una lezione alla scuola «La Cucina Italiana» di piazza Aspromonte.
Foto Lucia Maffei

assai vario. C'è chi accarezza il sogno di aprire un'attività in Italia e intanto lavora come sguattero, ma anche il turista in vacanza che sfrutta l'occasione per imparare, chi è in viaggio per lavoro e vuole distrarsi la sera, o chi accompagna il proprio capo in Italia per affari e sogna di cambiare professione. «La maggior parte di loro è mossa dalla curiosità di sapere se ciò che nel loro Paese viene presentato come «cucina italiana» corrisponde al vero», racconta Davide Negri, responsabile fino al 2012 dei corsi individuali per stranieri nella scuola di piazza Aspromonte. «Una minoranza è nel ramo della ristorazione internazionale e viene a Milano per rubare i trucchi del mestiere della cucina italiana, soprattutto sulla preparazione di panzerotti, pizza e focacce, che restano i nostri piatti più conosciuti all'estero». Stati Uniti, Cina, Giappone, Taiwan e Sudamerica le provenienze più comuni, occasionalmente anche Russia e Austria, arrivi concentrati in generale da fuori Europa. L'età media è tra i 30 e i 40 anni, ma non mancano giovani dai 25 in su. Nessuna differenza di rilievo tra uomini e donne. Anzi, a volte si iscrivono in coppia. Nella sede dei corsi di cucina del Teatro 7, in via Thaon di Revel vicino a viale Zara la presenza della vicina Scuola In-

ternazionale per stranieri ha dato vita a un vero e proprio accordo tra i due istituti. Alla mattina lezioni di lingua italiana, alla sera «*cooking classes*» di lasagne e amatriciana. Da Congusto, invece, va forte la pasticceria: è l'insegnamento più richiesto da brasiliani, russi, greci, spagnoli, rumeni, bulgari e statunitensi, che tutti insieme rappresentano il 15 per cento degli iscritti alla scuola fondata nel 2003 a pochi passi da piazzale Susa. Se poi si getta uno sguardo al corso professionale per aspiranti *chef*, la media degli stranieri che si iscrivono è ancora più alta: 40 per cento del totale, dato che ha cominciato a crescere nel 2010. È forse nei corsi di livello elementare di cucina professionale, quelli per imparare a cavarsela nelle cucine dei ristoranti, che si concentra invece la presenza maggiore di «nuovi italiani» arrivati da tutti i continenti. «Ormai i nostri allievi sono gli extracomunitari delle Filippine e dello Sri Lanka mandati dai datori di lavoro per mettersi in regola», decreta Toni Sarcina, fondatore insieme alla moglie Terry di Altopalato, la scuola che da 35 anni è il punto di riferimento a Milano per chi sogna la stella *Michelin*. Non c'è rimpianto nelle sue parole: «Gli stranieri imparano benissimo, perché spesso hanno alle spalle una profonda formazione culturale».

Gli italiani sedotti dalla cucina etnica

Cucina giapponese, indiana e thailandese. Mentre gli stranieri arrivano apposta a Milano per imparare l'arte di fare a mano pizza e pasta, gli italiani preferiscono cimentarsi con i piatti di altre tradizioni gastronomiche. Ai corsi individuali per imparare a fare il sushi organizzati da La Cucina Italiana in piazza Aspromonte a partire dal 2009 si sono finora iscritte circa 300 persone. In passato la scuola ha proposto corsi di cucina thailandese, ora vanno per la maggiore cucina *wok* e con le spezie. Ma il pesce crudo alla giapponese è sempre di gran moda. «Il corso di sushi è quello che registra la più alta percentuale di giovani, circa il 70 per cento degli iscritti», racconta Silvia Barbato, responsabile dei corsi di cucina del Teatro 7 in zona Zara. «La frequenza è aumentata grazie ai programmi televisivi, che sicuramente avranno dato una mano a incuriosire. I ragazzi decidono in genere di investire la stessa cifra di una serata al ristorante etnico per appagare il desiderio di imparare».

L.M.

Panettone, il re del Natale sfida la crisi economica

Può arrivare a 35 euro al chilo, ma non c'è crisi che lo fermi e poco alla volta conquista anche il mercato estero. Viaggio nella tradizione del dolce più famoso di Milano

di Francesco Paolo Giordano
@FPaoloGiordano

Alzi la mano il folle che va a Napoli e non entra in una delle rinomate pizzerie della città. Quasi un obbligo morale, più che un rito. Beh, capitare a Milano e non entrare in una delle storiche pasticcerie della città è un delitto altrettanto atroce. Certo, prima dovrete farvi largo tra la folla, trovare un posticino per voi, perché le pasticcerie vengono prese d'assalto. Ma poi potrete avere la fortuna di ammirarlo, di gustarlo, il panettone, quello originale, perché è qui a Milano che la storia del dolce natalizio per eccellenza ha avuto inizio. Del resto, il 62,6 per cento degli italiani associa il panettone al capoluogo lombardo.

I milanesi sembrano proprio non poterne fare a meno. Lo scorso anno, l'87,2 per cento dei cittadini meneghini ha acquistato un panettone, industriale o artigianale (solo due punti percentuali in meno rispetto al 2010). Una tradizione nel capoluogo lombardo, che fa girare qualcosa come 10,8 milioni di euro: più del doppio del giro d'affari di Roma (dove, a onor del vero, il prezzo dei panettoni artigianali è inferiore di 7 euro circa).

Ma a Milano la specialità è proprio il panettone artigianale, il cui costo difficilmente scende sotto i 25 euro al chilo. Si arriva fino a 35, come nelle pastic-

cerie Sant'Ambroeus e Cova (quest'ultima acquistata dal gruppo del lusso *Louis Vuitton Moët Hennessy* pochi mesi fa). Ma il prodotto che viene offerto è all'insegna della qualità e della secolare maestria pasticciera. Perché qui la produzione del dolce avviene esattamente con le stesse modalità e la stessa ricetta di un tempo. Ce la svela Pierangelo Bernasconi, uno dei proprietari della pasticceria San Gregorio, dove lavora da ben 50 anni: «La pasta madre la facciamo da zero e servono farina e acido. Come sostanza acida, si può usare di tutto, ad esempio l'aceto, o, nel passato, addirittura l'urina. Poi questo composto va allungato con farina e acqua. Si lascia lievitare la pasta e la si tiene a riposo per 2-3 giorni. Questa è la cosiddetta "biga", da cui si ricava un secondo impasto con l'aggiunta di burro e uova. Infine, si aggiungono uvetta e canditi. Quindi questi panettoni vengono messi a lievitare per un tempo di circa 6 ore. A questo punto possono andare in forno».

Cinquant'anni passati a preparare panettoni: «Cominciai da apprendista», ricorda Bernasconi, «il mio titolare di allora lavorava ad ogni ora: aveva 88 anni. Oggi, ormai, la figura dell'apprendista è sparita, perché, con la legislazione attuale, prendere qualcuno non conviene. Qui siamo in 15 e lavo-

riamo duro tutto il giorno».

Ma torniamo alla cottura: «Per cuocere un panettone da mezzo chilo ci vuole una mezzoretta. Ma noi facciamo pure panettoni da 80 kg: ecco, quelli devo lasciarli cuocere per tutta la notte, non posso mica girarli». Già, ma chi compra un panettone da 80 kg, il cui costo si aggira sui 2400 euro? «Enti di beneficenza, associazioni varie. Ne vendiamo una decina all'anno».

Il cliente abituale, del resto, acquista il panettone da un chilo. E il cliente abituale, come si può immaginare, è di un livello medio-alto, perché un acquisto del genere non è per tutte le tasche. Anche se ne vale la pena. Al supermercato, un panettone industriale costa tra i tre e i sette euro, ma i metodi di lavorazione sono diversi, gli ingredienti non sono della stessa qualità e la loro ricetta prevede la presenza di conservanti. «La qualità è il nostro punto di forza», osserva Federico Galli, esponente della quarta generazione che possiede la pasticceria omonima. «Per noi conviene ancora produrre panettoni, perché la gente si fida dei nostri prodotti, sa che facciamo tutto a mano e che impieghiamo materie prime di altissima qualità». Devono essersene accorti pure all'estero, visto che sono molti gli stranieri, tra privati e ditte, a ordinare un panettone direttamente da Milano. La pasticceria

San Gregorio, ad esempio, ha la produzione attiva perfino d'estate, anche se viene difficile immaginarci con il panettone sotto l'ombrellone. «Ho la fortuna di servire negli Stati Uniti», spiega Bernasconi, «dove ci sono aziende che poi rivendono i nostri prodotti nei negozi. Ad agosto, ho mandato 500 pezzi oltreoceano. In Italia, ne ho venduti appena 10». Nella pasticceria Sant'Ambroeus, «la produzione oscilla tra ottobre e febbraio, ma di essa il 10 per cento valica le frontiere italiane», racconta il direttore Alessandro Signani. Destinazioni preferite? Il Nord Europa e l'Oriente. Poi, ovviamente, ci sono gli stranieri che vivono a Milano e che, scoperta la bontà del dolce, lo esportano pure nel loro Paese di appartenenza.

Non di solo panettone classico si vive, anche se rimane il prediletto del 70,2 per cento dei milanesi. Esistono pure le varianti, come il panettone ricoperto di cioccolato o quello con i *marron glacé*, per fare due esempi. E c'è chi, di una variante del prodotto, ne ha fatto un vero e proprio cavallo di battaglia, come è il caso della pasticceria Galli: «La nostra clientela è particolarmente attratta dal nostro mandorlato. Sono anni che lo facciamo e continuiamo a proporlo con successo».

Si parla di vendite, vendite e mai di crisi. Effettivamente, sembra un argo-



mento che non intacca questo mercato. La pasticceria Sant'Ambroeus, lo scorso anno, ha venduto 10 mila panettoni, un numero in linea con gli anni precedenti.

Il mercato del panettone sembra dunque stabile e al riparo da scossoni e crolli. Anzi, ci sono anche i casi clamorosi di chi ha avuto, nel giro di un anno, un *exploit* di vendite. Come il panificio Grazioli, con sede a Legnano: «L'anno scorso ho avuto un importante aumento di vendite: 7 quintali di panettone rispetto ai 2 del 2011. Sono 10 anni che produciamo panettoni e un aumento della domanda del genere

non l'avevo mai avuto», ci svela il titolare. Una crescita vertiginosa, grazie anche al fatto che il panificio è presente a Milano in due mercati: Popogusto, allestito da Radio Popolare, e il Mercato della Terra, organizzato da Slow Food. «In questi mercati c'è la possibilità di ottenere visibilità. Più della metà della nostra produzione viene venduta in questi mercati». E a chi gli chiede della crisi, Grazioli risponde: «Credo ci siano pure degli effetti benefici. Non è vero che la gente non compra più: spende con più attenzione, perché cerca del cibo di qualità».



Le vetrine delle storiche pasticcerie si riempiono di panettoni e cioccolatini.
Foto Francesco Paolo Giordano

Foowd, la filiera si fa cortissima

La Statale premia la startup di Tommaso Danelli che connette agli agricoltori. Adesso "tornare alla terra" passa per la rete



Tommaso Danelli, fondatore di Foowd, viene premiato all'Università Statale
Foto Start Cup Mi

di Andrea Tornago

@andreatornago

Filiera corta, anzi cortissima. Il problema della produzione e del commercio dei prodotti agroalimentari, nella città di Expo 2015, sta diventando oggetto di ricerca anche in università. E per eliminare la distanza tra il coltivatore diretto e il consumatore viene in soccorso il web.

È il caso di Foowd, il progetto che ha vinto la sezione *Life Sciences & Agro-food* di *Start Cup* Milano 2013, la competizione per le innovazioni promossa dall'Università Statale di Milano e dagli incubatori d'impresa. Un portale internet che si propone di mettere in comunicazione quasi diretta i produttori e i fruitori della filiera agroalimentare.

L'idea prova a sviluppare una parola d'ordine che è sempre più in voga nel settore: "disintermediare", eliminare tutti i passaggi del prodotto prima dell'acquisto che fanno lievitare i prezzi e assicurano il monopolio ai grandi gruppi.

Tommaso Danelli, 26 anni, neolaureato in Scienze Agrarie e Alimentari e ideatore di Foowd, racconta come ha provato a risolvere il problema alla radice: «La mia

idea iniziale era quella di fare l'imprenditore agricolo - spiega Danelli - seguivo i convegni dell'Oiga (l'Osservatorio per l'imprenditorialità giovanile in agricoltura, ndr) in cui ci dicevano che i giovani dovevano tornare alle campagne. Solo che poi mi son trovato di fronte allo scoglio insuperabile del mercato».

Foowd funziona in modo molto semplice: i coltivatori diretti possono esporre i propri prodotti sul portale e i consumatori si organizzano in gruppi d'acquisto dinamici, cioè creati ogni volta sulla base delle necessità. I prodotti vengono spediti tutti a un consumatore che è disponibile ad ospitarli, in attesa che gli altri membri del gruppo passino a ritirarli.

«Abbiamo calcolato che così i prezzi potrebbero scendere dal 20 al 50 per cento»

«L'Unione europea ha fallito gli obiettivi della sua politica agricola comunitaria - prosegue Danelli - quindi ci si affida al protagonismo dei produttori. È qui che ho pensato di inserirmi con il progetto Foowd. Dal punto di vista dei consumatori».

Chi sta alla fine della filiera trova i prezzi mediamente triplicati, secondo un rapporto dell'Antitrust dello scorso agosto, nel passaggio dalla produzione al consumo. L'aumento varia dal 77 per cento per la filiera corta (acquisto quasi diretto), al 103 per cento nel caso di un intermediario, fino al 294 per cento per la filiera lunga (tre o quattro intermediari tra produttore e distributore finale).

«Noi abbiamo calcolato che così i prezzi potrebbero scendere dal 20 fino al 50 per cento, a seconda dei prodotti» commenta Danelli. Foowd prevede un solo passaggio logistico: la spedizione a un consumatore che poi redistribuisce direttamente agli altri, come nella tradizione dei Gruppi d'acquisto solidali. Ma per Foowd lo schema potrebbe essere estendibile a realtà più ampie: «Non siamo intermediari nella filiera, ci occupiamo solo di fornire lo spazio in cui si incontrano produttori e consumatori: è un servizio di cui potrebbe avvalersi anche un supermercato».

Dalla fine di novembre è online la versione di prova del sito. La piattaforma inizierà ad operare dai primi mesi del 2014, mentre il lancio della versione definitiva è previsto per autunno 2014. Fino ad allora Foowd, che ha ricevuto da *Start Cup* un finanziamento di 10mila euro, sarà gratuito sia per i produttori che per i consumatori. E chi non ha un sito? «I venditori trovano su Foowd già a disposizione una vetrina in cui raccontarsi e vendere i propri prodotti. Prevediamo già delle *App* per telefoni e *tablet*. Chi è totalmente digiuno della rete, beh...avrà un nipote o un amico che gli possa insegnare o fare da tramite».

Cinema



Blue Jasmine

Da giovedì 5 dicembre

Regia: Woody Allen

Genere: drammatico

Cast: Peter Sarsgaard, Cate Blanchett, Louis C.K., Bobby Cannavale, Andrew Dice Clay, Sally Hawkins, Alec Baldwin, Michael Stuhlbarg

Lo Hobbit - la desolazione di Smaug

Da giovedì 12 dicembre

Regia: Peter Jackson

Genere: fantasy

Cast: Martin Freeman, Benedict Cumberbatch, Ian McKellen, Richard Armitage, Elijah Wood, Orlando Bloom, Cate Blanchett, Hugo Weaving,

Teatro alla Scala di Milano

La traviata nei cinema

Domenica 7 dicembre

Regia: Dmitri Tcherniakov

Genere: Opera Lirica

Cast: Diana Damrau, Piotr Beczala, Željko Lucić

di Alessandro Minissi

Musica



Clementino

Dove: Alcatraz

Martedì 3 dicembre

Biglietti: 23 euro

Info: www.alcatrazmilano.it

I Cani

Dove: Magazzini Generali

Giovedì 12 dicembre

Biglietti: da 11,50 euro

Info: www.magazzinigerali.it

Giuseppe Verdi Plays Jazz

Dove: Quasi Capolinea

Via Mecenate 76

Mercoledì 18 dicembre

Biglietti: 8 euro, con consumazione

Info: www.comune.milano.it

MIM Ambaradan

Mostre

Vassily Kandinsky

Dove: Palazzo Reale

Piazza Duomo, 12

Dal 17 dicembre al 4 maggio

Info: www.comune.milano.it

Mostra Fotografica:

Milano tra le due Guerre

Dove: Palazzo Morando

Via Sant'Andrea 6

Dal 13 dicembre al 13 febbraio

Ingresso libero

Info: costumemodaimagine.mi.it

Mostra Fotografica: Confini 11

Dove: Fabbrica del Vapore

Via Procaccini 4

Dal 2 al 20 dicembre

Ingresso Libero

Info: www.fabbricadelvapore.org



Teatro

Capodanno a Teatro:

Ghost II Musical

Dove: Barclays Teatro Nazionale

Martedì 31 dicembre

Biglietti: da 80 a 130 euro

Info: www.teatronazionale.it

Le Stanze di Verdi

Dove: Grand Hotel et de Milan

Sabato 14 e domenica 15 dicembre

Ingresso Libero, con prenotazione

Info: www.grandhoteldemilan.it

Alice Underground

Dove: Teatro Elfo

Dal 7 al 31 dicembre

Biglietti: 30,50 euro

Info: www.elfo.org



LA FOTOGRAFIA

Dopo otto anni di chiusura e 12 miliardi euro di restauro, il 4 novembre ha riaperto il Museo del Duomo: 2mila metri quadrati di spazio espositivo, 27 sale e 13 aree tematiche.

Foto Maria Chiara Furlò

