

MM

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

LA GRANDE OCCASIONE

145 Paesi partecipanti, 20 milioni di visitatori attesi: manca poco più di un anno all'evento che dovrà rilanciare l'immagine dell'Italia nel mondo. Viaggio nella Milano che cambia, che vive e che aspetta l'arrivo di Expo 2015

INTERVISTA A CONFALONIERI

Il delegato ci spiega perché Expo è un evento dove non si può fallire

GIARDINI FAI-DA-TE

Mille spazi abbandonati sono tornati a fiorire grazie all'iniziativa dei cittadini

PARCO SUD

Tutti i volti del "polmone verde" della città tra oasi, cascine e cemento

LE NUOVE ROTTE DEL GUSTO

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

La Vignetta



di Angela Tisbe Ciociola

Sommario

5 Expo: quattro successi e quattro rischi, a 13 mesi dal via
di *Lucia Maffei*

6 Posti di lavoro, biglietti e costi: tutti i numeri dell'Esposizione
di *Silvia Sciorilli Borrelli* e *Susanna Combusti*

8 Intervista a Gianni Confalonieri: "Un'occasione imperdibile"
di *Silvia Sciorilli Borrelli*

9 Pane, amore e...rintracciabilità
di *Federico Thoman*

10 Dietro il rubinetto, un lungo fiume
di *Alessandro Minissi* e *Vincenzo Scagliarini*

11 Foowd, la filiera cortissima
di *Andrea Tornago*

12 Differenziata alla milanese
di *Susanna Combusti* e *Giorgia Wizemann*

13 Non posso vivere senza il tuo spreco
di *Eva Alberti*

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

15 Da Milano a Ryad, le nuove rotte del gusto
di *Davide Gangale* e *Gabriele Principato*

16 Kociss, il ghiaccio dell'Apache resiste da quasi 60 anni
di *Federico Thoman*

17 Infografica: le vie dello zafferano
di *Luigi Caputo*

18 Il sapore retrò della drogheria Grossi
di *Angela Tisbe Ciociola*



18 Aimo Moroni, una storia fragrante
di *Silvia Ricciardi*



21 I giardini fai-da-te in centro città
di *Alexis Paparo*

20 La sfida aperta del parco sud, il rilancio nella mani di Expo
di *Anna Lesnevskaya* e *Stefania Cicco*

22 Il fragile peso dell'anoressia
di *Silvia Morosi*

23 Ma questa città mi ha spinto a ricadere nella malattia
di *Lucia Maffei* e *Silvia Morosi*

24 A scuola il pranzo diventa integrazione
di *Maria Chiara Furlò* e *Andrea Zitelli*

25 Settemila chilometri per la lezione di risotto
di *Lucia Maffei*

26 Giornalista e cuoco, col vizio dell'arte: ecco il food illustrator
di *Giulia Carrarini*

27 Cucina da brivido, la cavalletta salta in padella
di *Silvia Ricciardi*

28 Turchia, Giappone, Eritrea, il giro del mondo si fa seduti a tavola
di *Francesco Loiacono* e *Carlo Marsilli*

30 Sushi col samurai carioca
di *Francesco Paolo Giordano*

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

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

Loreto Print
via Andrea Costa 7, Milano



Basta che funzioni: Expo unisce Comune e Regione

Una stretta di mano per suggellare la pace. Roberto Maroni e Giuliano Pisapia si sono guardati negli occhi alla conferenza stampa per la presentazione del nuovo direttore dei lavori dell'Expo. Si sono fissati per qualche secondo, un gesto d'intesa e poi il messaggio: «Basta polemiche, bisogna garantire la continuità del progetto». Entrambi non avevano scelta. Il cantiere dell'Expo è a un bivio dopo l'arresto del direttore generale di Infrastrutture Lombarde Antonio Rognoni. Inutile battibeccare sulle responsabilità che hanno portato in carcere i vertici della società: Maroni e Pisapia l'hanno capito. Sull'Expo l'Italia si gioca la sua immagine a livello mondiale. Non a caso, la tregua tra Regione e Comune è stata sancita alla presenza del ministro delle Infrastrutture Maurizio Lupi. L'obiettivo imprescindibile per tutte le istituzioni coinvolte è terminare i lavori. Al momento sono stati consegnati 26 lotti ai Paesi partecipanti, ma c'è ancora molto da completare. Proprio per evitare che diverse opere rimangano incompiute, la politica locale e nazionale è chiamata a uno sforzo di coesione. L'Expo vale 1,3 miliardi e, secondo le stime, sarà seguito da oltre 20 milioni di visitatori. Su Milano confluirà un'attenzione che la città non si è mai trovata a gestire. A questo serve il patto siglato tra Maroni e Pisapia: nulla può andare storto. E' un'occasione che soprattutto il Comune di Milano non può sprecare.

Attraverso l'esposizione universale la città potrà compiere un salto di qualità a livello europeo ed essere nuovamente annoverata come la locomotiva d'Italia. La giunta ha investito 219 milioni (come la Regione). Anche se la gran parte degli investimenti arriva dal governo (1 miliardo e 486 milioni), Milano ha scommesso con forza sulla riuscita dell'evento e per questo non può permettersi di fallire. Secondo le stime di Assolombarda, in città occorreranno 500mila posti letto per i visitatori, 250mila persone utilizzeranno i mezzi pubblici per arrivare al sito e 36mila volontari dovranno garantire la regolarità dell'evento. Sono numeri che mettono alla prova la tenuta urbanistica e organizzativa di Milano. La missione della giunta Pisapia sarà garantire proprio l'efficienza: dalla gestione dell'enorme flusso di visitatori all'organizzazione dell'evento nei minimi particolari. Per questo la sintonia con la Regione deve funzionare ed essere salda: senza, l'Expo rischia di rivelarsi un fallimento. Il grande tema è nutrire il pianeta. È una delle questioni che interesserà l'umanità nei prossimi decenni e proprio dall'Expo italiano passa la riflessione sull'argomento. L'esposizione può aprire un nuovo Rinascimento. Milano sarà il centro del futuro e la città potrà farsi promotrice di un cambiamento nella distribuzione della ricchezza. Ma solo a patto che tutto funzioni.

Expo: quattro successi e quattro rischi, a 13 mesi dal via

Record di padiglioni e adesioni. La Fao: «Bene i cluster»
Dubbi sui trasporti e le infrastrutture

di Lucia Maffei
@maffei_lucia

Mancano un anno e un mese all'inizio di Expo. Il museo del meglio del mondo trasformerà la zona di Rho nella vetrina di decine di paesi. Cibo ed energia: queste le parole chiave della metropoli concepita 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 130 paesi. Il numero dei padiglioni non va confuso con le adesioni, arrivate a quota 144. 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 aggregarsi ai «cluster»: riso, cereali e tuberi, spezie, cacao, caffè, frutta e legumi, agricoltura e nutrizione nelle zone aride, mare e isole, ecosistemi bio-mediterranei. La novità di tale impostazione ha raccolto l'approvazione 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. «Priorità anche per il nuovo governo». Riconfermato ministro delle Infrastrutture



«Milano sarà il punto di riferimento del futuro che noi immaginiamo»

nel passaggio da Letta a Renzi, Maurizio Lupi garantisce che Expo resterà in cima alla lista degli impegni dell'esecutivo. Il neo premier ha citato l'Esposizione universale durante la replica al Senato del 24 febbraio: «Quello che nel 2015 avverrà a Milano è sicuramente un pezzo di riferimento del futuro che noi immaginiamo». Nonostante alcuni bersagli centrati, Expo va incontro ad almeno quattro rischi.

1. Deficit delle infrastrutture. «Delle tre linee di metrò annunciate solo una, la 5, si presenterà all'appuntamento», scrive su Repubblica Alessia Gallione, autrice di «Dossier Expo» (Bur). Alcuni flop sono ormai certi, come quelli delle linee 4 e 6. Non è invece ancora chiaro quanto si riuscirà a completare tra Pedemontana, Brebemi e statale Rho-Monza.
2. Cattiva pubblicità. È veramente necessario un nuovo ascensore 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. Ma la città rischia di presentarsi come un covo di litiganti. E la polemica sulle vie d'acqua, conclusa con la decisione di rinunciare ai nuovi Navigli nei parchi ovest, non ha certo disteso l'atmosfera.

3. Imprevisti. La tabella di marcia non consente deroghe. Qualunque imprevisto potrebbe causare una crisi. A marzo dell'anno scorso bastò il maltempo: pioggia e neve fecero accumulare al cantiere 13 giorni di ritardo, costringendo a doppi turni di lavoro per recuperare. Attualmente i turni di lavoro sono spalmati su 20 ore su 24.
4. 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 dell'orto botanico planetario, lanciata da Stefano Boeri.

Posti di lavoro, biglietti e costi: tutti i numeri dell'Esposizione

Il progetto è in via di attuazione, ma rimangono da sciogliere i nodi su infrastrutture e trasporti. Con l'incognita visitatori

di Silvia Sciorilli Borrelli e Susanna Combusti
@Silviasb @susannacomb

La prima cosa da tenere a mente è che manca ancora un anno, tanto o poco a seconda del punto di vista. Poco per la politica, che infatti chiede un'accelerazione dei lavori; tanto per valutare l'impatto economico che l'esposizione potrebbe avere a breve e lungo termine. Per questo motivo il piano finanziario della società Expo 2015, controllata per il 40 per cento dal Ministero dell'Economia e delle Finanze (MEF) e per il resto da Regione Lombardia, Comune e Camera di Commercio di Milano, è prudente.

A esposizione finita, il conto economico della società dovrebbe presentare un pareggio perfetto tra costi e ricavi: un miliardo e 277 ciascuno. Ma le variabili sono tante e le stime non sono una scienza esatta, anzi. Prima di tutto c'è da tener conto della crisi economica, grave al punto da aver costretto gli organizzatori a rivedere al ribasso le stime dei visitatori attesi. Dovrebbero essere intorno ai 20 milioni: bisognerà capire quanto rimarranno e soprattutto se funzioneranno i pacchetti turistici, presentati ai tour operator di mezzo mondo in occasione della Borsa Internazionale del Turismo del febbraio scorso. Giuseppe Sala, commissario unico di Expo 2015, ha parlato di «4 milioni di biglietti da vendere entro luglio». Per ora l'unico obiettivo raggiunto, e superato, è quello sui Paesi partecipanti. In totale sono 145, ma da qui all'apertura il numero potrebbe salire come scendere.

I recenti arresti all'interno di "Infrastrutture Lombarde", per tangenti sull'assegnazione delle gare d'appalto, non sono certo una vetrina invidiabile. Negli intenti di organizzatori ed enti pubblici, Expo dovrebbe servire esattamente al contrario: dimostrare al mondo che in Italia si possono tenere grandi eventi, costruire palazzi e attirare investimenti senza che la mafia ci guadagni un centesimo. Dall'altro lato, la stampa straniera non perde occasio-

22 euro

IL COSTO MEDIO DI UN BIGLIETTO GIORNALIERO

20 milioni

SONO I VISITATORI ATTESI

145

I PAESI PARTECIPANTI

ne di sottolineare il malcostume italiano e denunciare il rischio di infiltrazioni mafiose all'interno della macchina organizzativa. Da Palazzo Marino assicurano di aver messo a punto un piano a prova di criminalità organizzata, e il protocollo di legalità, per garantire trasparenza in tutta la catena produttiva, è stato firmato nel 2012.

Proprio il bilancio del 2012 si è chiuso con un disavanzo di 2,4 milioni di euro ed è quasi certo che tale rimarrà la cifra anche per i due anni successivi, perché gli investimenti sono tanti e i ricavi quasi nulli.

La situazione viene complicata dalla babele di finanziatori. La grande fetta dell'impegno è statale, un miliardo e 720 milioni contro i 260 dei privati. A loro volta i fondi pubblici sono suddivisi tra MEF, Regione Lombardia, Comune e Camera di Commercio di Milano. Anche i privati contribuiscono in maniera diversa: ci sono i partner ufficiali, gli sponsor, i fornitori e, non ultimi, gli "Amici di Expo", circa sessanta aziende, che mettono a disposizione servizi vari.

I soldi pubblici e privati serviranno a coprire i costi delle infrastrutture, 1 miliardo e 235 mila euro per costruire l'impianto espositivo nella zona di Rho Pero, a cui si aggiungono i soldi per il trasporto pubblico, capacità ricettiva, sicurezza e costi della progettazione (15 per cento del totale).

L'altra tipologia di costi saranno quelli operativi, legati all'esposizione già avviata: personale (circa 191 mila persone, quasi tutte a tempo determinato per i 6 mesi dell'evento) logistica, servizi stampa, biglietteria, eventi culturali, ospitalità Paesi partecipanti e imposte (32 milioni tra Irap e Ires). Questi costi, stando appunto al piano economico della società e prendendo per buono che verranno rispettati, dovrebbero essere coperti interamente dai ricavi. Vale a dire biglietti (costo medio 22

euro), affitto dei padiglioni, merchandising, sponsorizzazioni.

Oltre metà dei ricavi verrà dai visitatori, una cifra che secondo uno studio della Bocconi dovrebbe essere di 24-29 milioni di euro. Ma anche qui bisogna distinguere tra persone «che intendono visitare l'Expo» e quelli che «potrebbero». L'oscillazione non è da poco: 9 milioni. Italiani ed europei i più indecisi e influenzabili da fattori economici, mentre i visitatori forti dovrebbero essere nord-americani, giapponesi e soprattutto russi, primi nel mercato turistico milanese.

I cinesi, nonostante siano presi sempre a modello come esempio di potenza in ascesa, nello studio bocconiano non vengono neanche citati. Ma non basta che i visitatori arrivino, per dare uno scossone all'economia cittadina: ben più importante sarà farli rimanere il più a lungo possibile. Proprio per questo il comitato organizzativo sta ideando un fitto palinsesto di eventi, che coinvolgeranno tutta la città, non soltanto il quartiere dove sorge l'Esposizione, anche se resta quello il cuore pulsante. «Expo sarà un grande parco a tema. I visitatori potranno rimanere tutta la giornata e scegliere quali attrazioni visitare. Ci sarà un supermercato Coop dove comprare gli ingredienti per cucinare insieme a grandi chef, come Cracco», spiega Giacomo Biraghi, coordinatore dei Tavoli tematici per Expo 2015.

Un'altra sfida sarà permettere al turista di muoversi comodamente e con facilità, da Rho Fiera a Milano, e poi Torino, Bologna, Venezia, Roma. Ci tiene Piero Fassino, presidente dell'Associazione nazionale comuni italiani, che all'incontro con il governo e autorità milanesi, ha detto: «Non sarà soltanto un evento di Milano».

Intanto però la città si muove per il potenziamento dei mezzi pubblici, per garantire «la capacità trasportistica», come dice Gianni Confalonieri. Per fare questo si deve garantire la funzionalità e la sicurezza. E proprio la sicurezza era stato il problema per il quale è stata rimandata a febbraio l'inaugurazione della Metro Lilla. Nella fermata della Stazione Garibaldi i collaudi non erano andati a buon fine. Nel tratto Garibaldi - San Siro sono previste nove stazioni, cinque saranno inaugurate prima di Expo. Si tratta di snodi cruciali, sono le stazioni che intercetteranno la ferrovia di collegamento con le altre province



Gli operai di un cantiere di Expo durante una cerimonia di presentazione con le autorità
Foto di Exponotizie

300

I MILIONI DI EURO CHE ATM HA INVESTITO SUI TRASPORTI

191 mila

I POSTI DI LAVORO TEMPORANEI CREATI

lombarde e la metro 1. «È sempre un brivido - dice Confalonieri - la scadenza per il completamento lavori è il 30 aprile 2015», gli addetti ai lavori, però, ostentano sicurezza anche perché si tratta di collegamenti strategici fondamentali. ATM ha investito 300 milioni di euro per l'acquisto di nuovi treni, che serviranno le nuove stazioni e garantiranno il potenziamento delle linee esistenti. Resta il problema dei fondi. Per il momento è stato il Comune di Milano a farsi carico dei costi, le risorse però sono finite e all'appello mancano 134 milioni di euro. Certo, il trasporto pubblico locale è la voce di spesa, che più di ogni altra, interessa la città. Sarà Milano e i milanesi a beneficiare di questa parte di eredità di Expo, verosimilmente sarà il Comune a dover trovare le risorse. E il resto dell'eredità chi se la prende? È la domanda che si fanno tutti, come alla morte di uno zio lontano.

I calcoli della Camera di Commercio di Milano sono i seguenti: 12,7 miliardi a Milano, 15,8 in tutta la Lombardia e 23,6 in Italia. Turismo e industria saranno i settori con più benefici, per occupazione (più 40 mila unità turismo) e produzione aggiuntiva (6 miliardi l'industria).

Expo: «Un'occasione imperdibile»

Il delegato del Comune di Milano al grande evento
Gianni Confalonieri racconta come immagina l'esposizione

di Silvia Sciorilli Borrelli
@Silviasb



Gianni Confalonieri
è il delegato Expo 2015
Foto Ansa

Gianni Confalonieri, direttore del Settore relazioni istituzionali e con la Città del Comune di Milano, è il delegato Expo 2015. Mancano più di dodici mesi all'inizio dell'Esposizione universale ma Confalonieri, incaricato di gestire l'organizzazione dal Sindaco Giuliano Pisapia, racconta già di numerose notti insonni. È una corsa contro il tempo per reperire le risorse mancanti e ultimare i lavori. A Palazzo Marino si lavora senza sosta per garantire che Expo sia un successo all'altezza delle aspettative.

Expo è un appuntamento importante, l'unico evento internazionale all'orizzonte che verrà ospitato dal nostro Paese. Dirò di più, sarà l'unico evento di portata globale che vedrà protagonista un Paese europeo nei prossimi anni. Per questo sarebbe importante il coinvolgimento di tutti, a livello nazionale ma non solo.

Sta dicendo che mancano le risorse e una veduta lungimirante?
Il Comune di Milano non può farsi carico di ogni spesa, la Legge di Stabilità non lo consente e per preparare la città c'è bisogno di prolungare l'orario di apertura dei musei, mettere a disposizione i palazzi del centro per ospitare eventi, garantire la sicurezza attraverso un aumento delle forze dell'ordine.

Uno dei tagli previsti per i comuni dalla Legge di Stabilità riguarda proprio le forze dell'ordine.
Esatto, mentre noi avremmo bisogno di raddoppiare gli agenti di polizia locale. Milano deve presentarsi come una metropoli internazionale, e per farlo servono risorse umane ed economiche.

Lei sottolinea l'enorme potenziale di Expo, ma considerate le variabili c'è il rischio che si riveli un fallimento?
Non ce lo possiamo permettere. Abbiamo curato 'city operation' (piano di investimenti sulla mobilità ndr) e ora ci stiamo concentrando sul palinsesto degli eventi. La città vuole essere attrattiva, esiste un comitato scientifico che lavora da oltre un anno per garantire la riuscita di Expo dal punto di vista culturale. L'evento avviene nel contesto di una crisi micidiale, non darà risposte sicure, ma non può non porsi delle domande. Dobbiamo rispettare il patto di affrontare le grandi questioni.

Questo da un punto di vista contenutistico, cosa ne sarà invece dell'eredità di Expo a un punto di vista strutturale?
L'area verrà riqualificata senza distruggere ciò che stiamo costruendo. Il dopo Expo sarà all'insegna dell'urbanizzazione, che non significa cementificazione.

Del milione e mezzo di metri quadrati che compongono le strutture, la metà diventerà un parco, almeno 30 mila metri quadrati saranno destinati ad housing sociale e poi ci sarà una cittadella dello sport, magari lo stadio di cui tanto si parla. Ad aprile apriremo il bando per l'assegnazione dell'appalto, le aziende che credono di poter rispettare queste linee guida si facciano avanti!

Parla di housing sociale. Intanto però, il valore degli immobili in città è crollato, mentre il costo degli affitti rimane alto.
Crediamo che questo evento produrrà un grande volano economico sul territorio e il mercato immobiliare ne trarrà un gran beneficio. Mi auguro che a Milano ci sarà un riequilibrio tra vendita e locazione, come nelle altre grandi città d'Europa. Spero che i giovani siano messi in condizione di affittare casa, il rischio rimane quello della speculazione da parte delle grandi società immobiliari.

Le aspettative sono altissime. Si parla di un giro d'affari di 10 miliardi di euro soltanto a Milano. È una previsione realistica?
I conti non li ho fatti io. Posso dire con certezza che la manifestazione non lascerà debiti. I guadagni effettivi sono difficili da prevedere, però vogliamo trasmettere un messaggio di fiducia e ottimismo.

«Expo è l'unico evento che vedrà protagonista un Paese europeo nei prossimi anni»



Pane, amore e...rintracciabilità

C'è preoccupazione per gli ortaggi e la frutta che arrivano dalla "Terra dei Fuochi" nelle mense. E le mamme indagano

di Federico Thoman
@fgwth

«**S**u frutta e verdura abbiamo richiesto 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. In occasione di un'audizione durante il consiglio di Zona 9, un gruppo di mamme ha voluto rivolgersi direttamente a Gabriella Iacono. «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 troverete

nel sito il resoconto della raccolta delle dichiarazioni volontarie dei nostri fornitori». Una sorta di certificazione volontaria della rintracciabilità alimentare. C'è però 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. La voce si è sparsa e molte persone si sono interessate alla questione. 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. L'obiettivo della sua gestione è chiaro: «Per noi sono fondamentali i temi della trasparenza e della qualità».

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». Perché la trasparenza, anche sulla provenienza di una cassa di pomodori, può fare la differenza.

Dietro il rubinetto, un lungo fiume

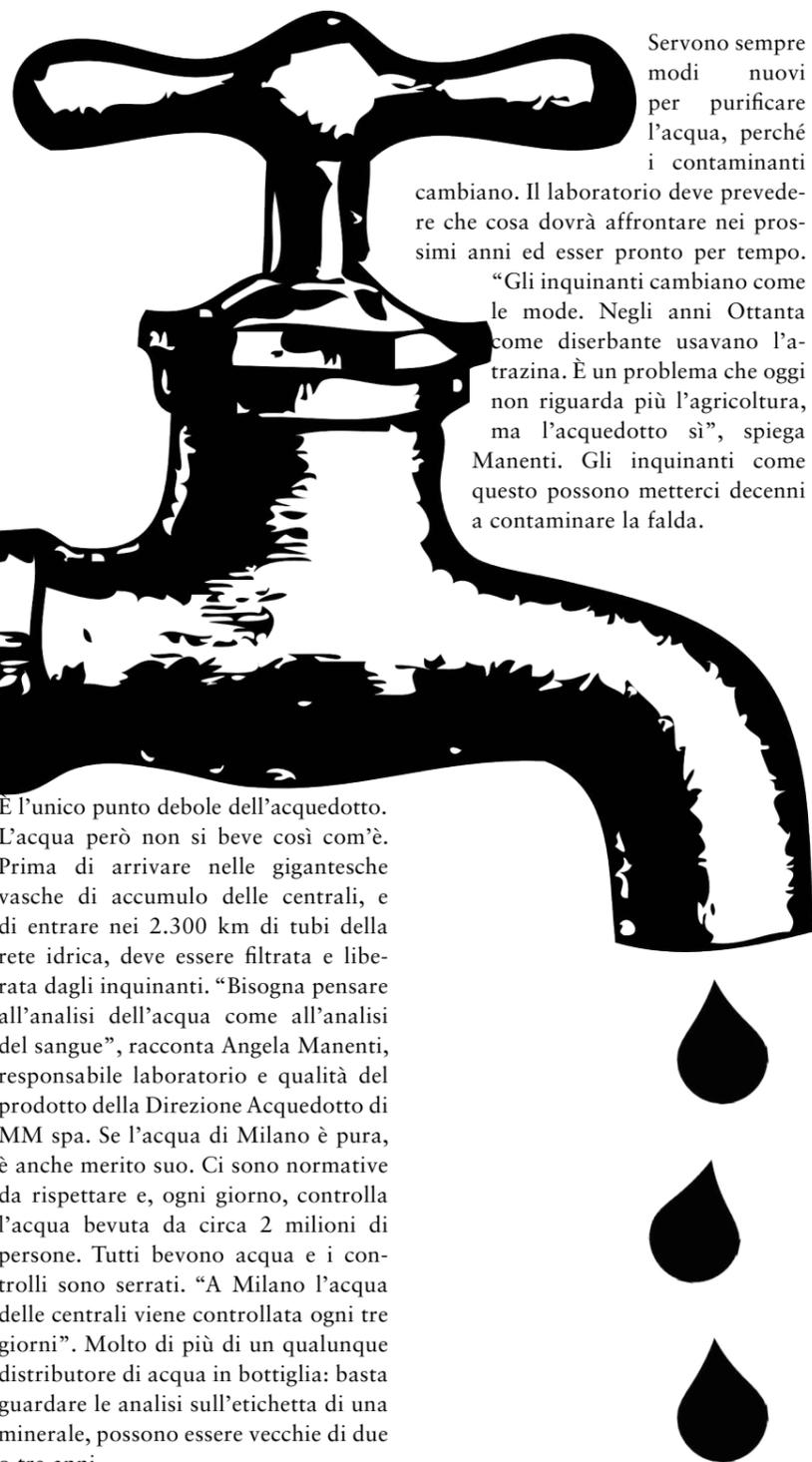
L'acqua dei milanesi viaggia lungo i 2.300 chilometri della rete idrica cittadina: ecco come arriva dalla falda al lavandino di casa

di Alessandro Minissi e Vincenzo Scagliarini

@aleminissi @VinScagliarini

Non c'è niente di più dissetante di un bicchier d'acqua. Meglio se del rubinetto. Ma da dove arriva l'acqua di Milano? Sotto la città, scorre un fiume sotterraneo: la falda. Va da nord-ovest a sud-est.

L'acqua viene presa dalla falda attraverso i pozzi, se ne occupa Metropolitana Milanese (MM spa). «Si tratta di un tubo che entra nel terreno per un centinaio di metri, forato in corrispondenza della falda», spiega Andrea Fantuzzi, tecnico della Centrale delle Armi: una delle veninove strutture che



estraggono l'acqua dal sottosuolo. Si utilizza la tecnica del doppio sollevamento: dai pozzi l'acqua sale grazie a elettropompe sommerse che la inviano alla vasca di accumulo, dove poi viene ripompata nella rete.

Nelle centrali ci sono i pozzi, i sistemi di filtraggio e le vasche di accumulo. Ma non c'è nessuno. Sono tutte automatizzate. Tranne quella di San Siro, dove si trova il quartier generale dell'acquedotto di Milano. È qui che ogni minuto dell'anno i tecnici tengono sotto controllo il funzionamento dell'intero sistema idrico cittadino.

Inaugurato nel 1888, l'acquedotto di Milano non si è mai fermato. «L'unico giorno in cui è mancata l'acqua è stato nel 2003, quando c'è stato il black out», racconta il responsabile della centrale di San Siro Corrado Grazzini. Infatti, le pompe che succhiano acqua dalla falda sono alimentate a corrente.

È l'unico punto debole dell'acquedotto. L'acqua però non si beve così com'è. Prima di arrivare nelle gigantesche vasche di accumulo delle centrali, e di entrare nei 2.300 km di tubi della rete idrica, deve essere filtrata e liberata dagli inquinanti. «Bisogna pensare all'analisi dell'acqua come all'analisi del sangue», racconta Angela Manenti, responsabile laboratorio e qualità del prodotto della Direzione Acquedotto di MM spa. Se l'acqua di Milano è pura, è anche merito suo. Ci sono normative da rispettare e, ogni giorno, controlla l'acqua bevuta da circa 2 milioni di persone. Tutti bevono acqua e i controlli sono serrati. «A Milano l'acqua delle centrali viene controllata ogni tre giorni». Molto di più di un qualunque distributore di acqua in bottiglia: basta guardare le analisi sull'etichetta di una minerale, possono essere vecchie di due o tre anni.

Servono sempre modi nuovi per purificare l'acqua, perché i contaminanti cambiano. Il laboratorio deve prevedere che cosa dovrà affrontare nei prossimi anni ed esser pronto per tempo. «Gli inquinanti cambiano come le mode. Negli anni Ottanta come diserbante usavano l'atrazina. È un problema che oggi non riguarda più l'agricoltura, ma l'acquedotto sì», spiega Manenti. Gli inquinanti come questi possono metterci decenni a contaminare la falda.



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

Foowd, la filiera cortissima

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

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 & Agrofood 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.

«L'Unione Europea ha fallito gli obiettivi della sua politica agraria comunitaria - prosegue Danelli - quindi ci si affida al protagonismo dei produttori. È qui che ho pensato di inserirmi con il progetto Foowd». 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: «Ci occupiamo solo di fornire lo spazio in cui si incontrano produttori e consumatori: è un servizio di cui potrebbe avvalersi anche un supermercato».

Entro la fine di novembre sarà 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».

Differenziata alla milanese

Record di raccolta dell'umido: in un anno cresce dell'82 per cento. E il Comune promette: «A giugno 2014 tutta la città sarà coperta»

di Susanna Combusti e Giorgia Wizemann
@susannacomb @giowize

«Il nostro lavoro si svolge in questo modo: ci rechiamo sul posto, verificiamo quello che c'è all'interno di sacchi e cassonetti e infine, se necessario, diamo le multe. Di media ciascuno di noi fa una ventina di sanzioni al giorno. Questi condòmini in realtà sono stati abbastanza bravi». Milano, quartiere Bovisa, ore 7.20. Mario si infila un paio di guanti blu da giardiniere, di quelli spessi, e comincia a scavare con disinvoltura tra la spazzatura accatastata fuori da un complesso di palazzine. Di mestiere fa l'accertatore Amsa, cioè controlla che la raccolta differenziata sia fatta correttamente: che quindi, ad esempio, nel sacco giallo non finisca tutto ciò che il normale cittadino considera plastica ma solo il materiale da imballaggio o che l'umido raccolga solamente scarti organici. La giornata di Mario, in realtà, inizia molto prima: alle quattro di mattina per l'esattezza, quando svolge il suo compito nelle strade del centro, prima che passino le squadre del ritiro, che attaccano un'ora dopo, alle cinque. Sei giorni su sette.

La raccolta differenziata, nel capoluogo lombardo, c'è da anni. Ed è considerata il fiore all'occhiello della città: «Milano oggi è, insieme a Vienna, la migliore città europea sopra il milione di abitanti», ha dichiarato ai primi di marzo l'assessore alla Mobilità e Ambiente Pierfrancesco Maran. A gestire il ritiro e lo smistamento dei rifiuti c'è Amsa, l'Azienda Milanese Servizi Ambientali che nel 2007 ha celebrato il suo centesimo anniversario. Totalmente a partecipazione comunale fino a qualche anno fa, ora è parte di a2a Energia. I dati, in effetti, tratteggiano un quadro positivo: nel mese di gennaio 2014 la raccolta differenziata ha quasi raggiunto quella dei rifiuti indifferenziati, sfiorando così il 50 per cento, con un incremento di sette punti percentuali rispetto allo stesso mese del 2013. E la sfida non si è ancora conclusa: «per Expo

puntiamo a diventare la capitale della raccolta differenziata», ha aggiunto Maran. Il salto di qualità, secondo il Comune, si è verificato con l'introduzione del bidoncino marrone destinato all'umido. Il progetto, iniziato a novembre 2012, non si è ancora concluso: sarà completato a giugno 2014 quando anche l'ultima zona (la 8, quella di Quarto Oggiaro - Gallarate) ne avvierà la raccolta. Finora la risposta della cittadinanza è stata positiva (solo nell'ultimo anno c'è stato un incremento dell'82 per cento), anche se persistono ancora resistenze. «La difficoltà principale è quella di far rispettare le regole», racconta Pietro, gestore di un noto locale di via Medici, nel cuore del centro storico. «Separare plastica, carta, vetro, portare al bancone quello che non è generico, sono gesti semplici ma non sempre diffusi tra la clientela: può essere però una cosa grave, sia per il locale che viene sanzionato, sia per l'operatore Amsa, che a sua volta può prendere una multa se trasporta sul proprio camion rifiuti non correttamente differenziati». Multa che può arrivare fino a 206 euro, se tra la spazzatura vengono trovati rifiuti pericolosi. Non è dentro le case, ma fuori, negli affollatissimi locali della movida mi-

lanese, che sta la vera sfida. Milano si prepara a raccoglierla, anche - o soprattutto - in vista di Expo. Intanto facendo diventare la raccolta differenziata uno dei temi dell'Esposizione Universale. Ma non solo: organizzando campagne di sensibilizzazione, incentivando i privati alla raccolta dell'umido, producendo compost utile per concimare i terreni. E istruendo la cittadinanza. Da maggio a ottobre 2015, Milano sarà crocevia di popoli e culture, diverse anche per alimentazione e gestione dei rifiuti. A ben guardare, multiculturale la città lo è 365 giorni l'anno: gli ultimi dati dicono che due cittadini su dieci non sono italiani. Ed è per questo che il Comune, tra le varie iniziative, ha di recente promosso «Milano è il mio futuro», una campagna dedicata alla sensibilizzazione delle comunità straniere sul tema della raccolta differenziata. 180 mila guide da distribuire tra la cittadinanza, depliant informativi in nove lingue straniere (tra cui arabo, cinese e cingalese), un'applicazione per smartphone e tablet: sono alcuni degli strumenti utilizzati per rendere Milano veramente globale, anche nei rifiuti.



La raccolta differenziata nel quartiere Bovisa. Foto di Susanna Combusti



Non posso vivere senza il tuo spreco

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

di Eva Alberti
@Eva_Alberti

A Milano decine di migliaia di cittadini vivono grazie allo spreco altrui. Dei 35 mila, infatti, che secondo il Comune hanno bisogno di aiuto alimentare, gran parte utilizza il cibo invendibile nei supermercati. La Caritas Ambrosiana, per la sua distribuzione, stima di dipenderne quasi all'80%. Come spiega Pierfrancesco Majorino, assessore alle Politiche sociali, dove non basta il sostegno al reddito il Comune sceglie di appoggiare enti caritativi di varia ispirazione. Fino al 2014 parte degli alimenti che questi somministravano venivano da fondi europei. D'ora in poi saranno donazioni, acquisti e, per molti, solo eccedenze della grande distribuzione. È già così per la Ronda della Carità Onlus, che collabora col Comune e quattro notti a settimana, per strada, dona ai senzatetto generi di conforto. Quasi tutti provengono dal Banco Alimentare, una delle associazioni che in regione si occupa del recupero dai supermercati e dalle aziende. I clienti della Ronda, ovvero i beneficiari dello spreco, sono soprattutto uomini, per l'80%, tra i 30 e i 50 anni. «Hanno perso



lavoro o hanno delle dipendenze o delle disgrazie sulle spalle», spiega la presidente Maddalena Baietta: «Ma ci sono anche tante badanti rimaste senza assistita». C'è chi una casa ce l'ha, ma spesso è una stanza strapagata. Con la crisi, poi, gli italiani davanti al camper di Maddalena sono in aumento, sebbene minoritari. La Caritas stima si aggirino attorno al 37%. I senzatetto a Milano usufruiscono anche di 11 mense. Anche in questo caso molte sono rifornite dal Banco Alimentare, come i Fratelli di San Francesco e le Suore Missionarie della Carità. Altre, come l'Opera San Francesco di via Kramer, il cibo lo comprano, ma in passato non era raro vi arrivasse una derrata in scadenza, salvata dai proprietari di supermercati amici a dispetto della legge. Tra le iniziative non religiose che offrono cibo «riciclato» ad ospiti con disagi e di-

pendenze ci sono poi cooperative, come Lotta contro l'emarginazione di Sesto San Giovanni. Qui il riferimento è la Coop e il suo servizio di recupero Buon Fine. Se chi ha bisogno possiede una casa, a Milano e nell'hinterland si usa il pacco alimentare, distribuito da Caritas, parrocchie, mense e onlus. Il pacco - ritirato ogni 15 giorni - contiene pasta, biscotti e scatolame vario, e varia «a seconda di quello che arriva» dal recupero cibo. A ricevere, in questo caso, sono soprattutto 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 la 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».



Se dietro al ragù c'è la verdura

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

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 Massachusetts. 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". La missione di Halsey è non fare perdere al cibo, con le calorie, lo zucchero e gli ingredienti animali, anche il gusto. 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». 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". Dietro la sua proposta c'è una visione basata sugli effetti del cibo. 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.

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



"Quello che manca è solo un'attenzione vera al cibo"

Da Milano a Riyad, le nuove rotte del gusto italiano

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

di Davide Gangale e Gabriele Principato
@davidegangale @gabriprinc



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

Gestiscono due marchi di successo, nati entrambi a Milano. Sono attivi nello stesso settore, quello del cibo, con un fatturato a doppia cifra. Due imprenditori, due prodotti diversi, ma con molti punti in comune. Sono Massimo Innocenti e Vincenzo Ferrieri, gli uomini al comando di Spontini e CioccolatoItaliani, 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 6 anni ha aperto altri 5 locali, portando la catena Spontini a raggiungere un fatturato di circa 12 milioni di euro. Nel 2014 Innocenti ha lanciato a Milano un nuovo format di vendita della pizza, orientato allo street food: Spontini Point, situato nel cuore della città, in via San Raffaele, a due passi dal Duomo. Il patron racconta: «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 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 da quest'anno. 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 i primi sei mesi di attività un pizzaiolo della casa madre addestrerà quelli locali. La formula commerciale che Spontini sta

sperimentando in via San Raffaele è destinata a sbarcare anche a Londra. Stesso spicchio, ma venduto in modalità take-away. Niente posto a sedere, ma all'interno del locale ci sono comunque delle mensole d'appoggio e un tavolo da condividere. La scelta di continuare a puntare su Milano, aprendo nuovi locali, Innocenti la 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».

CioccolatoItaliani, alla conquista del mondo arabo
Vincenzo Ferrieri è nato a Napoli 30 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. 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 Medio Oriente 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 Riyadh è solo per donne, alle quali è vietato praticamente tutto il resto». Anche i tempi della pausa caffè sono molto diversi. 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 quello al banco». Gli ingredienti 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 che gestisce la logistica. La profittabilità del business rimane alta, nonostante i costi di trasporto. «I nostri prodotti hanno moltissimo valore aggiunto. In Medio Oriente 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».

Kociss, il ghiacciolo dell'Apache resiste da quasi 60 anni

La piccola impresa della famiglia Samele è giunta alla seconda generazione

di Federico Thoman
@fgwth



Milano, a foso pomeriggio estivo di metà anni '50: «Un caldo insopportabile. Io e mio fratello Giuseppe decidiamo di andare al cinema. Danno un western, uno di quelli con gli scontri tra americani e pellerossa. Sul grande schermo appare lui: l'eroe Apache Kociss. Affascinati, decidiamo di chiamare col suo nome la nostra piccola fabbrica di ghiaccioli». Così racconta Domenico Samele. 60 anni dopo quel pomeriggio, il volto di un capo nativo-americano è ancora il logo dell'azienda. Simbolo di una staffetta familiare dove il testimone è un piccolo bastoncino di legno e la gara è di resistenza. Anzi, di sopravvivenza sul mercato. Dal 1956 la famiglia Samele produce queste delizie fredde in un laboratorio nel cuore di Città Studi, in largo Murani. La filosofia aziendale dei Samele è semplice: «Se fai un prodotto buono hai fatto metà del lavoro», dice Toni, il più grande della seconda generazione. La storia dei Kociss inizia nel secondo dopoguerra. I fratelli Domenico e Giuseppe arrivano coi loro genitori a Milano dalla provincia di Foggia, e trovano un impiego in una industria del settore gelati. Lavorano sodo e bene. Dopo qualche anno, scelgono di mettersi in proprio: «Era giunto il momento di provarci da soli», dice Domenico.

Al timone, dal 2000, c'è però la seconda

generazione: i due figli di Domenico, Toni e Daniele, e Ivano, figlio di Giuseppe. Rispetto al tempo dei loro padri, flessibilità ed elasticità sono oggi fondamentali: nei mesi più intensi di produzione, quelli estivi, i tre lavorano anche 14 ore al giorno. Legati come e più dei nativi-americani alle condizioni climatiche. Un'estate rovente, come quella del 2003, è una vera manna dal cielo. Al contrario, una stagione piovosa, come nel 2008, è una disgrazia: «Io adoro il caldo già di mio, in più ci fa vendere molti più ghiaccioli», osserva ridendo Daniele. Ma il segreto della resistenza Kociss, al caldo e alla concorrenza spietata di aziende più grandi, sta tutto nell'aver creato nel corso dei decenni una rete di fornitori e clienti affezionati, in cui i rapporti fiduciosi e personali contano molto più delle clausole di un contratto.

Perché la qualità paga. Non tanto in termini economici. I primi, severi giudici dei prodotti sono i piccoli Samele di terza generazione, i figli di Toni e Daniele. «Il loro standard è elevatissimo», spiega quest'ultimo. E l'apprezzamento ha raggiunto anche le istituzioni milanesi: Kociss ha ricevuto nel 2013 l'Ambrogino d'oro, il prestigioso attestato di civica benemeranza che il Comune assegna, ogni anno, il 7 dicembre. Anche un Apache può guadagnarsi una medaglia.

LE ROTTE DELLO ZAFFERANO

È la spezia più pregiata e può costare dai 15 ai 35 euro al grammo. Ecco da dove viene

di Luigi Caputo
@LuiCaputo



La coltivazione dello zafferano arriva in Italia nel XII grazie a un monaco abruzzese del Tribunale dell'Inquisizione, che lo importa a Navelli, sua città natale

La coltivazione dello zafferano è originaria dell'Asia Minore, tra le catene montuose dell'Iran e l'Afghanistan. Da lì la pianta è stata commercializzata nel bacino del Mediterraneo. Già gli antichi egizi e i greci ne facevano uso

Lo zafferano arriva in Spagna in seguito all'invasione araba nel 961 d.C.



Per ottenere la polvere di zafferano si lavora lo stamma rosso del fiore. Ne occorrono 60 per riempire una bustina



Lo zafferano nella storia

- ➔ Lo zafferano è citato nella Bibbia come pianta aromatica (Cantico dei Cantici, IV, 14)
- ➔ Oltre che come colorante naturale, i greci credevano aiutasse la fecondità
- ➔ L'imperatore Marco Aurelio faceva il bagno in acqua profumata di zafferano
- ➔ I medici arabi consideravano lo zafferano un potente anti depressivo e anti infiammatorio. Studi scientifici hanno rilevato che previene i tumori

178 tonnellate

E' la produzione mondiale di Zafferano

La produzione mondiale



10.000 euro per un chilo

Lo zafferano è la spezia più costosa del mondo. In Italia un grammo costa in media 10 euro

600 chili

In Italia ogni anno si producono tra i 450 e i 600 chili di zafferano. Sardegna, Abruzzo, Marche, Umbria e Toscana sono le regioni di maggiore produzione

Il sapore retrò della drogheria "nata" con l'Esposizione del 1906

La Grossi di Corso Magenta ha sempre gli stessi mobili liberty delle origini. E c'è ancora chi attraversa la città per mangiare la frutta candita che compravano i nonni

di Angela Tisbe Ciociola
@AngelaTisbe

C'è profumo di cioccolato e cannella nell'aria. La Drogheria Grossi, in corso Magenta, mantiene intatto il suo fascino di inizio secolo, gli stessi odori, sapori, colori. Lungo le pareti, scaffali di un legno scuro massiccio. Sono lì da circa 100 anni: nessuno li ha mai spostati. Quando sono stati sistemati fuori dalle vetrine c'era una Milano molto diversa da quella di adesso. Piazza Mercanti è piena di tavolini, di bar e di palme. L'Esposizione universale del 1906 ha lasciato in eredità alla città i molti padiglioni che, in quello che oggi è Parco Sempione, hanno ospitato i 40 Paesi partecipanti. Di quell'evento eccezionale oggi rimane solo l'acquario civico. La Drogheria nasce più o meno in questi anni, nel 1904, poco dopo la costruzione dei palazzi in stile liberty che la ospitano, di proprietà della Reale Mutua Assicurazioni. Posizionata all'angolo con via Carducci, è uno dei luoghi per la mescita del vino preferiti dai macchinisti dei tram da e per Cadorna.

«La prima registrazione ufficiale della vecchia drogheria risale al 1927, anno di iscrizione alla Camera di Commercio milanese», racconta Alfredo Grossi, l'attuale proprietario. «Mio padre lavorava in un negozio simile a questo e nel 1976 decise di rilevare l'allora drogheria De Gaudenzi. Del vecchio locale, però, non ha cambiato nulla: quattro vetrine ad angolo e, al centro, la porta d'ingresso. L'unica cosa diversa è il nome del negozio».

Quando la drogheria entra a far parte della vita della famiglia Grossi, Alfredo ha 13 anni. Nei momenti liberi dà una mano al padre dietro al bancone, ma non è quella la strada che vuole seguire. Si iscrive all'università, Economia e Commercio, pensando che non sarebbe tornato più al negozio di corso Magenta se non nei ritagli di tempo. Non sarà così. Il padre si ammala e non può più dedicarsi a tempo pieno alla drogheria. Alfredo



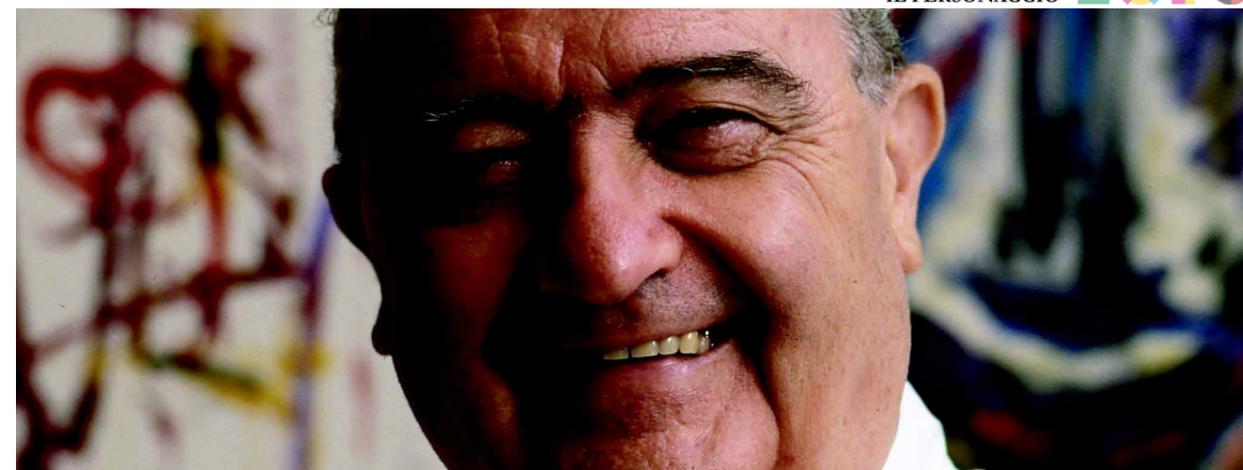
Alfredo Grossi, 51 anni, all'entrata della drogheria fondata agli inizi del '900. Durante la sua centenaria attività ha già assistito a un'Esposizione Universale, quella del 1906.
Foto di Angela Tisbe Ciociola

deve scegliere: chiudere il negozio o lasciare gli studi e prendere lui in mano la gestione della bottega. Opta per la seconda strada. «Oggi sono felice di aver preso questa decisione. La drogheria ha una sua storia e mi sarebbe spiaciuto essere io la causa della sua fine». I barattoli di vetro per caramelle sono ancora allineati sul bancone di destra, mentre lungo la parete sono in bella mostra scatole di latta per i vari tipi di tè. In alto si trovano marmellate che arrivano direttamente dalla Fortnum & Mason di Londra. Affianco la cassa, altri pacchetti colorati di caramelle e cioccolate. Poco dietro fiale e bottiglie con aromi e coloranti per dolci: vaniglia, limone, anice. Sul frigorifero, l'unica cosa moderna dell'intero negozio, fanno capolino pacchi di pasta avvolti in carta spessa e ruvida, azzurra e gialla, legata con uno spago.

«Quando la mia famiglia è arrivata qui –

«Il negozio ha una storia: mi sarebbe spiaciuto essere io la causa della sua fine»

continua Alfredo – svolgevamo la funzione sia di negozio di vicinato per le persone che vivevano qui intorno, sia di negozio specializzato. Ancora oggi abbiamo prodotti particolari che non puoi trovare nei supermercati. È proprio questo che ci ha salvato: le marmellate che arrivano dall'Inghilterra, i cioccolati aromatizzati, la frutta secca. Per quanto le abitudini dei milanesi siano cambiate e la spesa non si faccia più nell'alimentari sotto casa, c'è ancora gente disposta ad attraversare la città per trovare la frutta candita che mangiava da piccolo, regalo dei nonni». Un negozio come se ne vedono pochi, oggi, a Milano. Infatti richiama non solo golosi, ma anche curiosi che, colpiti dalle confezioni di canditi e frutta secca, dal legno e dal lampadario in cristallo di Boemia che pende dal soffitto, entrano a scattare foto e chiedere informazioni. Perché anche l'occhio, oltre al palato, vuole la sua parte.



Aimo Moroni, una storia fragrante

Dalla Toscana a Milano all'insegna del cibo made in Italy
E una missione: tramandare la tradizione ai giovani chef

di Silvia Ricciardi
@silviacciardi

Aimo Moroni, ritratto nel suo ristorante "Il luogo di Aimo e Nadia".
Foto di Yoshie Nishikawa

«Alla gente che viene da me dico: lo facciamo due volte al giorno per tutta la vita... rendiamolo almeno piacevole!» Bando alle insalate scondite e alle gallette di riso: «Stare a tavola è storia, civiltà e convivialità. Ma anche gola!». Aimo Moroni, 80 anni, è un'enciclopedia vivente della cucina italiana, prima ancora che il proprietario de "Il luogo di Aimo e Nadia", ristorante pluristellato di via Montecuccoli. Avanguardista del "made in Italy" enogastronomico, in realtà il mestiere ce l'ha nel dna. La madre, nella Toscana di inizio Novecento era una stimata cuoca familiare. Dal paesino natale, Pescia, nella piana di Lucca, Aimo arriva a Milano nel 1946, a soli 13 anni, come molti coetanei «usando un'espressione che oggi non sento più, "per guadagnarmi il pane". Arrivai quando c'erano ancora le macerie per i bombardamenti e cominciai come lavapiatti. Dodici ore di treno per fare 230 chilometri sul carro bestiame e scappare dalla povertà». Il brusco incontro con Milano di un bambino cresciuto troppo in fretta fa nascere però un amore smisurato per i fornelli. «La cucina che trovai allora era di sopravvivenza. Dalla curada (in dialetto milanese il riso col polmone, ndr.) al minestrone. Ricordo le signore che si volevano dare un tono quando in salumeria chiedevano l'affettato più a buon

mercato, la mortadella: «Giuan, dammi due etti di giambun de magiùt (prosciutto del muratore, ndr.)». Dopo 67 anni in cucina, Aimo ha raggiunto le vette culinarie con due stelle Michelin e il sole di Veronelli, ma il suo metro di paragone rimane ancorato a quegli anni di stenti. «In un ambiente in cui si comprava solo sale, zucchero e petrolio per illuminare, il resto era tutto prodotto in casa. Quando scelgo la materia prima per la mia cucina riaffiorano quei sapori che conservo nella memoria». E in quell'insegnamento che la madre gli ripeteva sempre: «Il cuoco non fa miracoli! Quando ha una grande materia prima e la conosce, allora può emozionare». Come un re Mida moderno, Aimo ha quel "tocco d'oro" con cui trasforma la materia prima in poesia. A cominciare dai vermicelli al cipollotto fresco di Tropea e peperoncino di Diamante, che il compositore Leonard Bernstein paragonò alla nona sinfonia di Beethoven. Dalla fusione degli ingredienti più semplici, Aimo ha creato capolavori e accresciuto quella passione che ora tramanda alle giovani generazioni, al Master della Cucina Italiana, dove insegna ai giovani chef come fare la spesa seguendo la stagionalità. «Oggi si tende a parlare di cucina povera o ricca, ma per me esiste solo la grande cucina, fondata sulla scelta dei migliori prodotti da Trieste a Lampedusa».



«Oggi si parla di cucina povera o ricca, per me esiste solo la cucina fondata su migliori prodotti»

La sfida aperta del Parco Sud, il rilancio nelle mani di Expo

Lo spazio ibrido che si divide tra l'agricoltura e la tutela della natura ha bisogno di una svolta per ritrovare la propria strada

di Anna Lesnevskaya e Stefania Cicco
@alesnevskaya @stefaniacicco

Un polmone verde di Milano, ma anche il suo granaio. Il Parco Sud ha tutte le caratteristiche per essere entrambi. Questo spazio di 48 mila ettari di superficie, alle porte del capoluogo lombardo, ha un passato complesso e ricco di storia, mentre il suo futuro rimane una sfida aperta. Vent'anni fa il territorio, da secoli votato alla coltivazione, ha provato a rilanciarsi all'insegna della biodiversità abbinata all'agricoltura sostenibile. Un progetto di convivenza che si imbatte in problemi burocratici e di gestione, mentre le aziende - nel Parco ce ne sono più di mille - sperano che Expo 2015 possa stimolare il potenziale del territorio.

Di piccole aziende come la Cascina Scanna di Chiara Dufour, a Cisliano, nel Parco ce ne sono tante, e tutte hanno le stesse difficoltà. In molti, come Chiara, coltivano campi a riso, prodotto tipico di queste zone, e cercano magari di arrotondare con un'attività di agriturismo. Ed ecco che arrivano i problemi: le norme per la tutela della natura fissate dall'Ente gestore che fa capo alla Provincia allungano a dismisura i tempi delle autorizzazioni. Per la direzione si tratta solo di un problema momentaneo già risolto, ma i dubbi degli agricoltori rimangono: non sentono la loro attività valorizzata abbastanza. A loro non basta il "marchio produttore di qualità ambientale" concesso dal Parco alle aziende virtuose. Più che il marchio, serve l'impegno concreto del Parco per migliorare, ad esempio, la segnaletica, fondamentale per promuovere la presenza sul territorio.

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 dal regola-

mento del Parco. «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. «I mezzi per praticare un'agricoltura rispettosa dell'ambiente ci sono, ma le istituzioni sono assenti e non li mettono in pratica, anche perché non conoscono bene il territorio e non ne apprezzano l'importanza», sostiene Kisito Prinelli, presidente dell'Associazione per il Parco Sud. L'ennesima prova arriva, secondo l'associazione, dal silenzio del

Parco sulla costruzione della Tem, uno dei grandi progetti infrastrutturali legati a Expo 2015, che andrebbe a sottrarre terreno al "polmone verde" della città. È un'altra, la svolta che gli imprenditori come Niccolò Reverdini della Cascina Forestina di Cisliano si aspettano dall'Esposizione. «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 o siti web ben fatti». Lui un modo per conciliare rispetto dell'ambiente e sostenibilità l'ha trovato. È stato uno dei pionieri, al Parco Sud, dell'agricoltura biologica. Perché questo modello funziona è indispensabile il coinvolgimento dei consumatori delle zone limitrofe. L'agronomo Andrea Segrè propone una ricetta: serve 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».



Sopra, il bosco di Riazzolo vicino alla Cascina Forestina. A destra, un esemplare di airone Cinerino, nell'Oasi Smeraldino.
Foto di Liliana Bellu e Catia Acquaviva



I giardini fai-da-te in centro città

Mille spazi abbandonati sono tornati a fiorire grazie all'iniziativa dei cittadini. Ecco la realtà dei community garden milanesi

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 1500 mq 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 che possono giocare liberi, laboratorio per artigiani, luogo d'incontro della comunità. «Quando nel 2007 hanno demolito i giardinetti di via Confalonieri per costruire il Bosco Verticale ci è mancata l'aria», spiega Antonella, 46 anni, tra i membri più attivi dell'associazione Isola Pepe Verde. «Ora abbiamo di nuovo del verde di prossimità e insieme proteggiamo uno degli ultimi luoghi dell'Isola non ancora edificati. Dopo tre anni di incontri con quartiere e Comune 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 tre anni eventualmente rinnovabili uno spazio abbandonato di proprietà del Comune e convertirlo in giardino.

I soci oggi sono 180: architetti e impiegati, dog e baby sitter, disoccupati e pensionati. Chi un paio d'ore a settimana, chi tutti i giorni, tengono aperto e migliorano lo spazio. Costo di mantenimento totale circa 4000 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 quasi due anni dalla delibera, i giardini "regolari" sono soltanto due oltre a Pepe Verde: Giardini in Transitò, in viale Montello e Giardino Nascosto, in via Bussola. Eppure la realtà dei *community garden* milanesi è più ampia: in città sono presenti circa 60 fra aiuole, giardini e orti curati da associazioni e cittadini. Iniziative spontanee, che si coordinano anche attraverso il network Libere Rape Metropolitane nato nel 2010. «Però la maggior parte di queste realtà è nata e resta in aree occupate. A Roma i giardini di questo tipo sono oltre 150», spiega Mariella Bussolati, agronoma e giornalista che nel 2012 ha raccontato il fenomeno nel libro *Ortodiffuso* e nel blog omonimo ha realizzato mappe interattive che segnalano le aree



verdi condivise di Milano e Roma.

La delibera prevede che siano i cittadini, riuniti in associazione, a individuare un'area e a presentare un progetto al consiglio di Zona, che poi stipula la convenzione. A volte però il processo rimane bloccato per mesi. «Per questo è più semplice occupare e iniziare a fare», conclude Bussolati. Come avviene a Roma, dove il numero di spazi condivisi è aumentato del 50 per cento dal 2012. Davanti all'incuria di uno spazio pubblico, i romani lo occupano e recuperano, aprendolo subito all'uso di tutti.

Il fragile peso dell'anoressia

L'ossessione di dimagrire a tutti i costi colpisce anche le bambine

di Silvia Morosi
@MorosiSilvia

«Dopo una delusione d'amore ho pensato che era ora di smettere di mangiare, per essere uguale alle altre, e non sentirmi inadeguata... Mi chiudevo 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», ricorda Virginia, 15 anni.

«La paura di deludere i miei genitori, i ragazzi interessati a quelle belle e magre, il sentirsi in competizione con lo specchio, l'arrivo del ciclo mestruale molto dopo le mie compagne... Giorno dopo giorno mi sono ritrovata dentro un vortice», confessa Livia, studentessa del Liceo classico.

Storie di anoressia. «Sino a una ventina di anni fa i disturbi comparivano tra i 15 e i 20 anni, adesso invece è tutto anticipato. Si parla di baby-anoressia perché arriva a colpire le bambine già a 10 anni», spiega Dora Aliprandi, Psicologa Psicoterapeuta dell'Associazione ABA (Anoressia, bulimia, obesità, disturbi alimentari). Da una statistica del 2009 condotta sui pazienti del centro emerge che il 46% ha cominciato ad avere problemi prima dei 16 anni. E, dato ancor più grave, il 9% 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 erano circa 2.2 milioni le ragazze che soffrivano di un disturbo alimentare: 1,45 milioni quelle bulimiche e 750mila quelle anoressiche. Numeri preoccupanti se si pensa che solamente 880mila ammettono il problema e un terzo decide di affrontarlo dopo aver rifiutato qualsiasi terapia. A Milano, in particolare, nel 2009 (ultimo dato disponibile) l'anoressia colpiva almeno 5mila 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



Anche sulle passerelle, modelle sempre più magre
Foto di Umberto Pimiceri

nostre pazienti, al 90% 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, tra le prime in Italia ad affrontare la patologia in una struttura pubblica, con una équipe di medici, psicoterapeuti e infermieri specializzati. «Il 30% 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 casi.

«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, secondo la quale al Nord l'incidenza del fenomeno appare 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 chiamate in causa sono anche le famiglie. «Il cibo diventa una valvola di sfogo per

esprimere una sofferenza profonda, anche tra i bambini: è come se lo usassero come le lettere dell'alfabeto per esprimere un disagio. Arrivando anche a nascondere». Negli ultimi anni l'attenzione al fenomeno è cresciuta e 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 sottovalutare il manifestarsi di un comportamento alimentare diverso, anche in età precoce. «Nei giovani, infatti, possono sopravvenire complicanze 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% 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. Non basta nemmeno più essere belle e magre, perché tutto è modificato col Photoshop», conclude Banderali.



«Ma questa città mi ha spinto a ricadere nella malattia»

La confessione di Giovanna Lacedra che a Milano è guarita dai disturbi alimentari, dopo esserci ricascata

di Lucia Maffei e Silvia Morosi
@maffei_lucia @MorosiSilvia

I pantaloni neri sottolineano le sue gambe sottili, ma il sorriso è quello di una donna ormai guarita. Dall'anoressia, il disturbo del comportamento alimentare con cui ha combattuto per quattordici anni. Seduta in un locale di Brera, Giovanna Lacedra racconta la sua storia davanti a un bicchiere di vino e a un piatto di pizzette. Che mangia con gusto.

Insegnante di origini lucane, nata nel 1977, si trasferisce a Milano nel 2004 con in tasca il diploma dell'Accademia di Belle Arti di Firenze e in valigia la sempre temuta bilancia, giudice inflessibile con cui fare i conti. I problemi con il cibo, infatti, sono iniziati a casa, a Venosa.

«Da bambina mi sentivo un soprammobile, pensavo non mi riguardassero le carezze e gli abbracci», confessa. A scatenare il disturbo, la decisione di provare una dieta e il desiderio di riprendere il controllo. Di tutto.

«Sono stati il cambiamento e l'impatto con la città a provocarmi la ricaduta», racconta. E ripercorre lo spaesamento, la discesa fino a 39 chili (il peso di una ragazza di 14 anni) e il ricovero nel reparto di Nutrizione dell'ospedale Niguarda. Due mesi di alimentazione forzata che l'hanno portata a riacquistare 12 chili, a sentire il proprio corpo crescere nei vestiti e ad avere di nuovo un seno.

«Ho sentito che il corpo che avevo martoriato poteva diventare uno strumento creativo. In quei mesi riempivo il mio diario non solo di parole e di numeri, ma anche di disegni. Sfogavo la mia ossessione per un corpo che non c'era. Le figure che disegnavo diventavano sempre più spigolose, sempre più mortifere. L'anoressia aveva colonizzato tutta me stessa», ricorda.

Quelle pagine, insieme ai vasetti di yogurt che delimitano la scena e alle fotografie scattate nei mesi di malattia, fanno da sfondo allo spettacolo «Io sottraggo», in cui ha messo in scena la sua anoressia. Nella performance, rappresentata per la prima volta nel giugno del 2011 alla Galleria Famiglia Margini, l'arte e la malattia che l'hanno accompagnata per tutta la vita, si sono fuse l'una con l'altra. «Volevo documentare la mia sottrazione. Quando gli spettatori leggono i fatti miei, entrano nella vita di una ragazza che sta decidendo di perdere la vita chilo dopo chilo».

Al di là della fame e della sua negazione, esiste un'altra fame. Più feroce e più legittima. Una fame del cuore. Oggi Giovanna è guarita, non è più a rischio, ha imparato ad apprezzare di Milano quello che della città le sta comodo: «Sono una donna con il cuore nello stomaco e con lo stomaco nel cuore».



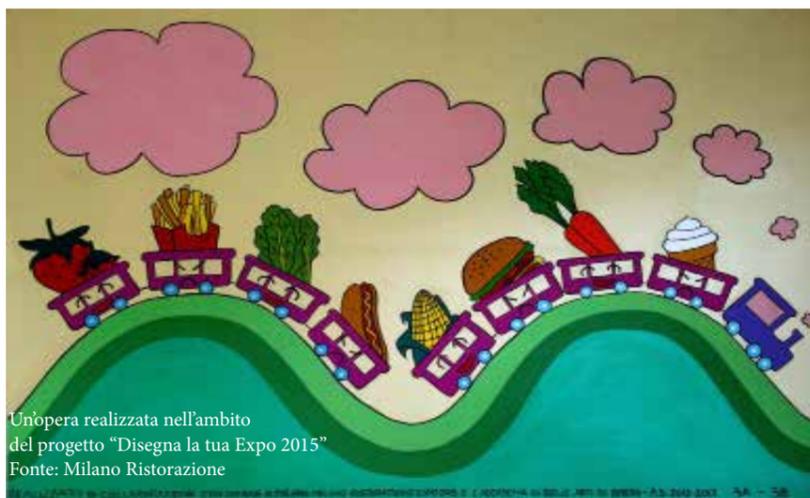
«Riempivo il diario non solo di parole e numeri, ma anche di disegni»

A scuola il pranzo diventa integrazione

Le differenze culturali si imparano anche a tavola. Con il progetto "Menù Speciali" nella mensa dei bambini arrivano riso alla cantonese e cous cous

di Maria Chiara Furlò e Andrea Zitelli
@mariachiarafur @AndreaZitelli

«È italiano, mamma». Non ha dubbi il piccolo Giorgio, sette anni e un caschetto biondo, quando deve rispondere alla domanda sulla nazionalità del suo compagno di banco Faruk, nato a Milano da genitori pakistani. Sono molto amici e si siedono vicini anche a mensa, dove nel progetto di Milano Ristorazione, un menù etnico dovrebbe aiutare i bambini a conoscere meglio le diverse tradizioni culturali che appartengono alle famiglie d'origine. Cous cous africano, involtini primavera orientali e carne kosher della tradizione ebraica arrivano a tavola insieme alle classiche cotolette, al risotto mianese allo zafferano e ai più anglosassoni muffin alle mele. Partire dal cibo per favorire l'incontro tra le diverse nazionalità presenti nelle scuole milanesi: questo l'obiettivo che ha spinto l'azienda municipalizzata che prepara i pasti per gli alunni milanesi a proporre il progetto "Menù speciali". Piatti tipici della cucina cinese, medio-orientale (sia ebraica, sia musulmana) e greca, dal primo ai dolci per i bambini di tutte le classi elementari. Ma è davvero necessario passare da tavola per accettare e conoscere chi viene da lontano? E se i bambini fossero già integrati, anche più di quanto non lo siano i loro papà e le loro mamme? Verso Expo 2015, evento che esplorerà il tema del cibo a 360 gradi, fare questa domanda a genitori, presidi, maestre, responsabili e promotori del progetto diventa quasi un passaggio obbligato. «Di per sé il pranzo è un momento di aggregazione importante anche dal punto di vista didattico, per bambini che provengono da Paesi diversi», spiega Gabriella Iacono, presidente di Milano Ristorazione. «Mangiare insieme piatti di culture differenti può aiutarli ad avvicinarsi». Ma non tutti sono della stessa opinione. Giovanni Del Bene è



il preside della scuola più multietnica d'Italia, l'istituto comprensivo Cadorna di Milano, dove quattro bambini su dieci sono stranieri. Il progetto "Menù speciali" non convince il dirigente scolastico: «Chi lavora con il cibo è più bravo con le diete che con la didattica. I bambini sono già integrati grazie al rapporto quotidiano con i loro compagni di classe provenienti da altre nazioni. Un piatto di riso alla cantonese non cambia le cose». Ecco perché nella sua scuola, il preside organizza una serie di attività didattiche ed extra, dedicate allo scambio multiculturale. Una di queste è il mercatino etnico che si svolge ogni primo venerdì del mese nel cortile dell'istituto Cadorna. Si scambiano prodotti gastronomici e oggetti d'artigianato, ma soprattutto, continua Del Bene, «Si creano occasioni di incontro e di conoscenza fra genitori e alunni, la base di partenza per nuovi rapporti sociali e

Partire dal cibo per favorire l'incontro tra nazionalità nelle scuole milanesi

nascita di amicizie». La pensano come lui anche le maestre della scuola elementare Sandro Pertini, che evidenziano come i bambini non riflettano molto su quello che si ritrovano nel piatto e decidano istintivamente solo di mangiarlo o meno. «Poi, capita spesso che i bambini italiani vadano a cena fuori con la famiglia nei ristoranti etnici. E che i loro compagni stranieri siano, invece, abituati a mangiare tagliatelle e spaghetti al pomodoro nelle loro case», commenta una maestra dell'istituto Pertini. Proprio agli insegnanti si appellano i genitori: «Per dare un valore didattico, che vada oltre la nutrizione, bisognerebbe prepararli sul cibo che troveranno a tavola e su tutto ciò che rappresenta», commenta Lucio Crispi che fa parte della Commissione mense ed è molto attento a quello che Angela e Paolo, i suoi due figli di 6 e 9 anni, mangiano tutti i giorni a scuola. Per far sì che il pranzo diventi davvero un momento di formazione e incontro, non basta quindi cambiare menù. Scuola, impresa e famiglia sono tutti d'accordo. L'educazione, sia alimentare, sia sociale non può prescindere dall'insegnamento.



Settemila chilometri per la lezione di risotto

In crescita le iscrizioni degli stranieri alle scuole di cucina in città. I motivi? «Masterchef, la crisi e l'esposizione universale»

di Lucia Maffei
@Maffei_Lucia

Tra i partecipanti al corso di cucina italiana la giapponese Sae Hamamura, 30 anni, è la più veloce a pulire gli scampi. «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». Due postazioni più in là, il suo compagno di corso cubano Gamez Nda Adnier, anche lui trentenne, sorride all'idea di un ristorante tutto suo: «Per il futuro, non si può mai sapere». Un pomeriggio tra pentole e fornelli 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. Ultima lezione del corso dedicato ai primi piatti: su sette partecipanti, due non sono italiani. Fanno parte di quel 30% in più di stranieri arrivati a Milano per capire i segreti dei piatti più rappresentativi della tradizione del nostro Paese. Un fenomeno in crescita negli ultimi tre anni, stando alle testimonianze raccolte in altre scuole della città, che dietro i banconi delle segreterie organizzative spiegano con almeno tre fattori: il boom delle tra-

missioni di cucina sugli schermi televisivi di tutto il mondo, la crisi economica che ha creato maggiore voglia di riscattarsi, e chissà, probabilmente l'aspettativa per l'Expo 2015 dedicato al tema "Nutrire il pianeta". Le cifre delle iscrizioni ai corsi ne escono tutte con il segno più. Soprattutto per quanto riguarda gli stranieri, o gli italiani di origine straniera. C'è chi accarezza il sogno di aprire un'attività in Italia e intanto lavora come squattero, 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

«Non vedevo l'ora di imparare a fare la pasta», racconta in inglese

minoranza è nel ramo della ristorazione internazionale». Stati Uniti, Cina, Giappone, Taiwan e Sudamerica le provenienze più comuni. L'età media è tra i 30 e i 40 anni, ma non mancano giovani dai 25 in su. Nella sede dei corsi di cucina del Teatro 7, vicino a viale Zara, la presenza della vicina Scuola Internazionale per stranieri ha dato vita a un 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 e spagnoli, che rappresentano il 15 per cento degli iscritti alla scuola a pochi passi da piazzale Susa. È forse nei corsi per imparare a cavarsela nelle cucine dei ristoranti che si concentra invece la presenza maggiore di "nuovi italiani". «I nostri allievi delle Filippine e dello Sri Lanka vengono mandati dai datori di lavoro per mettersi in regola», spiega Toni Sarcina, uno dei fondatori di Altopalato, la scuola che da 35 anni è il punto di riferimento a Milano per chi sogna la stella Michelin. «E imparano benissimo, perché spesso hanno alle spalle una profonda formazione culturale».



Giornalista e cuoco, con il vizio dell'arte: ecco il food illustrator

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

di Giulia Carrarini
@giuliacarrarini

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. Così, oggi, illustra ricette, fa ritratti di chef 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 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, 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 - per gli amici "il Bisca" - 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. Il suo biglietto da visita in forma di libro si chiama Pret-à-gourmet: «Una sorta di guida nell'alta cucina per chi non frequenta l'alta cucina». Un mix di gaffe, aneddoti e disegni per scoprire ridendo il mondo dei ristoranti stellati e «imparare a fare il figo tra i fornelli con gli amici», aggiunge lui scherzando. La sua ultima avventura, invece, si chiama "Taglio": una caffetteria-ristorante-bar-emporio. Un posto dove, quando sfogli il menu, trovi anche lo spritz al Cynar, il liquore all'immane carciofo. Come Biscalchin, anche "Taglio" sfugge a una definizione precisa: «Volevamo creare un luogo caldo per prendere un caffè», racconta il Bisca. «Poi il progetto è cresciuto, è diventato anche un negozio e un ristorante». 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. «Mi hanno coinvolto per una consulenza sul cibo, ma io mi sono innamorato del progetto e ho voluto partecipare». Chi entra, allora, trova un'intera parete illustrata da Biscalchin. Lo stesso che - tra un disegno e l'altro, quando può - serve anche ai tavoli.

Gianluca Biscalchin, autore di Pret-à-gourmet



«Illustratore al 50 per cento, al 30 giornalista e scrittore al restante 20»

Cucina da brivido, la cavalletta salta in padella

Tra novel food e tradizione, ecco i cibi che rompono gli schemi Ed è già gara fra gli chef per portare gli scorpioni a tavola

di Silvia Ricciardi
@silviacciardi

Per rompere i tabù alimentari ci vuole il sangue freddo dei coleotteri e un pizzico d'immaginazione. Timballi di larve e tempura di cavallette sembrano formule magiche? Non per la Fao. L'organizzazione delle Nazioni Unite per l'alimentazione e l'agricoltura annovera gli insetti tra i cibi del futuro. Se in Italia c'è ancora reticenza per proporli a tavola e le questioni igienico-sanitarie irrisolte ne ostacolano la commercializzazione, non mancano tradizioni inconsuete.

Piaccia o no ai conservatori pro-brasato sono oltre 1900 le specie commestibili, per 2 miliardi di consumatori - gli entomofagi - sparsi tra Asia, Africa e America Latina. Ad aprire la breccia già diversi Paesi d'Europa. Dai lecca lecca agli insetti nei magazzini Harrods di Londra passando per gli snack di cavallette della catena francese Auchan, la sperimentazione è aperta. Al ristorante Aphrodite di Nizza c'è il menu evocativo "la terra incognita". Nel petit pois carré, piccolo cubo di crema di piselli, minuscoli vermi della farina spuntano da ogni lato. Altre ricette, ma stessi ingredienti per l'Ento di Londra, un progetto di take away ideato dagli studenti del Royal College of Arts. Tanti grilli per la testa per la milanese Giulia Tacchini, giovane food designer e docente di antropologia culturale all'Istituto europeo di design. Sull'entomofagia ha svolto la sua ricerca di tesi. «L'uso distorto di proteine animali nei Paesi occidentali è poco sostenibile. Siamo di fronte a un sistema di distribuzione alimentare non più corretto e gli insetti sono una valida fonte integrativa di proteine». Così è nato il biscotto integrante, con farina di grillo essiccato e macerato, che Tacchini ha impastato in una frolla al «retrogusto di nocciola». Impegnata nella divulgazione dell'appetibilità degli invertebrati, al Salone del Mobile ha proposto grilli - da lei allevati -, al cioccolato,



Una coppa di grilli essiccati e pronti alla macerazione. Foto di Silvia Ricciardi

Quarantasette Paesi nel mondo usano gli insetti come fonti di proteine

to, nel croccante, persino saltati con gli spaghetti. Un cambio di prospettiva nei costumi alimentari che per ora divide anche i grandi chef. Il "cuoco pop" Davide Oldani sugli insetti è bloccato da un pregiudizio e spera che il prossimo futuro riguardi più il vegetale, frutta, spezie ed erbe in prima linea. Carlo Cracco invece si è spinto alla ricerca più estrema, spadellando locuste e scorpioni prima del ritorno alla cucina regionale. «Quarantasette Paesi nel mondo usano gli insetti come fonte di proteine. Siamo noi che li pensiamo sporchi e anormali, ma un allevamento di insetti inquina un decimo rispetto a quello di manzi». Tutt'altro percorso per le lumache, che da cibo popolare si sono imposte come piatto per intenditori. Quando se ne parla le reazioni immediate restano sempre due: i detrattori le chiamano viscide, i fautori succulente. Per Marco Ghiringhelli sono

diventate un'occasione per ricominciare, dopo una vita spesa nel marketing di numerose industrie chimiche milanesi. «Nel 2011 ho lasciato l'azienda per dedicarmi ai terreni di famiglia, a Luino. Dell'elicicoltura, l'allevamento di chioccioline, non conoscevo niente. Con un investimento di 30 mila euro ho messo in piedi un'attività da 5 mila mq». Per iniziare ha acquistato 25 mila esemplari, 300 kg di molluschi gasteropodi che nel giro di pochi mesi sono diventati 500 mila. La produzione di lumache è regolamentata dagli anni '70, quando la raccolta in natura è stata di fatto vietata. «In Lombardia non c'è una tradizione di allevamenti, ma il mercato è in forte sviluppo. E le lumache sono persino quotate alla borsa alimentare di Milano e Bruxelles». Sta di fatto che l'Italia non riesce ancora a soddisfare la domanda interna, affidandosi alle importazioni per oltre il 60 per cento dei consumi.

Giappone, Eritrea, Turchia: il giro del mondo si fa seduti a tavola

Guida semiseria alle cucine etniche più antiche di Milano

di Francesco Loiacono e Carlo Marsilli

@Fraloia @Carlo_brx

Sei a Milano e non hai voglia di risotto e cotoletta? Niente paura. La città che ospiterà Expo a partire dal maggio del 2015, infatti, ha accolto già da diversi anni le cucine dei più disparati angoli del pianeta. Ecco un breve viaggio - in sei tappe - per orientarsi meglio tra cibi esotici e spezie profumate.

Una fame da turchi?

È buono a qualsiasi ora del giorno e, molto spesso, della notte. Stiamo parlando ovviamente del kebab (se finisce in p è di origine turca, se termina in b è arabo), piccoli pezzi di carne (manzo o pollo) arrostiti su un girarrosto verticale. È il *doner*, un'invenzione turca che ha preso piede negli anni 70 in Germania - a Berlino ci sono 260 mila turchi, un decimo dei cittadini tedeschi che provengono dall'Anatolia - ed è arrivato da noi verso la fine degli anni 90. Economico, saporito e ipercalorico, a Milano il kebab più antico si trova nei pressi della Stazione Centrale. Ma ce ne sono tantissimi in ogni parte della città. Noi vi consigliamo di andare da Gian, un giovanissimo ragazzo turco che lavora in viale Monza. Prezzi bassi, musica turca e specialità italiane accanto all'immancabile *doner*, nelle varianti panino e piadina. Unica avvertenza: se siete juventini, non dateglielo. Lui, tifoso del Galatasaray, potrebbe sfottervi un po'.

Qualità certificata dal rabbino

Si chiamano Afshin, Ruben e Afsaneh Kaboli. Sono due fratelli e una sorella ebrei di origine iraniana, scappati dal loro Paese all'alba di una rivoluzione islamica che pensavano sarebbe durata poco. Si sono stabiliti a Milano, in via Washington 9. Una zona, insieme a Bande Nere, caratterizzata dalla forte presenza della comunità ebraica. E nel



Shiro, proprietario del ristorante giapponese Poporoya. Aperto nel 1978, offre il sushi più antico di Milano
Foto di Carlo Marsilli

2010 hanno aperto il Denzel - l'accostamento ironico tra nome e via è voluto -, un burger bar precursore della moda delle hamburgerie snob che offre un ottimo panino con l'hamburger, ma anche piatti a base di pesce. Agnello, manzo e pollo sono alcune delle carni ammesse qui, dove si cucina seguendo i principi kosher e le verdure vengono lavate ogni mattina da un rabbino. Insomma, qualità assicurata, oltre a un gusto da provare.

In Eritrea, in nome dell'amicizia

La zona di Porta Venezia è un concentrato di odori di spezie che fanno sognare posti lontani. Come l'Eritrea, Paese i cui destini sono stati legati in passato all'Italia nel nome di una sciagurata politica colonialistica. «Ma in molti casi noi eritrei ci sentiamo ancora italiani - spiega il gestore del ristorante Asmara che dal 1978 è in

«Ma in molti casi noi eritrei ci sentiamo ancora italiani»

via Lazzaro Palazzi 5 -. I nostri nonni hanno combattuto per gli italiani, non bisogna scordarlo». Sarà forse questo il motivo per cui la portata principale, da queste parti, è lo *Zighini*, il «piatto dell'amicizia». Un insieme di carne e verdure che si mangia in più persone, con le mani, dallo stesso contenitore. Il titolare e la cuoca Asmara, sua moglie, lo cucinano molto bene. Con le spezie, in particolare il piccante *berberè*, che vengono coltivate direttamente in Eritrea dando vita a un piccolo e curioso commercio domestico.

Piccole donne libanesi crescono

È un'impresa al femminile quella di Najwa, Leila e Sovad Fayoumi. Tre sorelle arrivate a Milano dal Libano negli anni 70, che hanno aperto una piccola gastronomia con prodotti tipici prima di fare il grande salto. Il loro ristorante, Ali Baba, dal 1992 accoglie milanesi e non in via Cadore 26. Un ambiente elegante e raffinato, reso più familiare dalla cortesia di Souad Mansour, cugina delle tre fondatrici, che si occupa della sala e anche di qualche piatto. Ottimi e abbondanti sono soprattutto gli antipasti, caratte-

rizzati dalla presenza di legumi e spezie tipici della cucina libanese, simile, per certi versi, a quella greca. Insalate di melanzane, sesamo, zattar e ceci. Accompagnati dal pane senza lievito, vi portano direttamente in un'atmosfera da «Le mille e una notte».

Il sushi di Pietro

Aperto dal 1978, Poporoya, cioè «Piazza del popolo», è probabilmente uno dei migliori ristoranti di sushi di Milano. Il proprietario, Shiro, è un simpaticissimo signore giapponese che si è trasferito in Italia negli anni 70. Ha iniziato a Roma, in un ristorante in Piazza di Spagna, prima di trasferirsi a Milano con la moglie e una figlia, Mami, «Prodotta in Italia e partorita in Giappone», come ama ricordare. Shiro, alias Pietro - si è infatti convertito al cattolicesimo - ha combattuto all'inizio contro i pregiudizi sul pesce crudo e anche contro la burocrazia. Innumerevoli le multe pagate in passato al comune di Milano. È lui, però, che gli altri gestori di sushi bar e gli innumerevoli amanti di questa pietanza giapponese devono ringraziare: anche grazie alla sua tenacia ha fatto da precursore a un fenomeno che è ormai una caratteristica del panorama gastronomico milanese. E quando se ne andrà in pensione? Niente paura, sua figlia Mami ha già preso il patentino da cuoca ed è pronto a succedergli dietro al bancone sul quale, in bella vista, si affiancano salmone, tonno, spada e altri pesci prelibati.

La più antica cucina

È cinese la cucina straniera più antica



A destra, l'interno del ristorante libanese Ali Babà. In basso, la cucina cinese della Città del Drago

di Milano. Non una grossa sorpresa, se si considera che i primi cinesi arrivarono a Milano nei primi anni del secolo scorso e che la comunità cinese di Milano è la più numerosa d'Italia (circa 25.000 presenze regolari). Il ristorante La Pagoda, aperto nel 1962 in via Fabio Filzi, si aggiudica l'ambito premio di ristorante «etnico» più antico di Milano. Ma nessuno purtroppo può ritirare il premio, perché oggi è chiuso. Se volete comunque gustare i sapori della cucina cinese

potete andare alla Città del Drago, in viale Sabotino 14. In cassa potrete incontrare Yu Ji Mei, alias Clara. Una curiosità: anche lei, come quasi la totalità dei cinesi di Milano, viene dalla comunità di Yuhu, nel sud della Cina. Un nostro consiglio per il menu? Fatevi consigliare cosa mangiano davvero i cinesi in patria. Si fanno molte scoperte interessanti. Come il fatto che l'involto primavere non sia in realtà un cibo tipico. Certo, forse è troppo buono per rinunciarvi.



Un sushi con il samurai carioca

Roberto Okabe è lo chef del Finger's, di cui è socio anche Seedorf. Con lui la tradizione della cucina giapponese ha una marcia in più

di Francesco Paolo Giordano
@FPaoloGiordano

Roberto Okabe, chef del Finger's, tra i dieci migliori ristoranti giapponesi al mondo secondo Gq

«Hardware giapponese, software brasiliano». L'autodefinizione di Roberto Okabe, chef del noto locale milanese Finger's, colpisce dritta nel segno e racconta dell'incontro tra due culture, quella orientale e quella sudamericana, che si fondono in un connubio gastronomico innovativo e vincente. Okabe ha avuto l'intuizione di una cucina che ripensasse in maniera creativa e originale i piatti della tradizione giapponese. Il Finger's, aperto nel 2004 insieme al socio d'affari Clarence Seedorf, è stato inserito dalla rivista Gq tra i dieci migliori ristoranti giapponesi trend-chic al mondo. Indizio di come sua la fama varchi Alpi e Colonne d'Ercole: basti pensare che tra i suoi clienti più entusiasti c'è un certo Kanye West, che non ha resistito alla tentazione di twittare tutta la sua soddisfazione per i piatti dello chef. Roberto Okabe nasce in Brasile da genitori giapponesi. Proprio nella terra del Sol Levante comincia il suo apprendistato in cucina, nel 1990, per poi far ritorno a San Paolo con il nuovo e ricco bagaglio di esperienza maturata a Tokyo. Quindi il matrimonio con l'Italia e precisamente con Milano, nel 1997: il Belpaese come luogo ideale, perché terra dalle grandi tradizioni culinarie e aperto alle sperimentazioni in cucina. L'esordio nel capoluogo lombardo avviene presso la Compagnia

generale dei viaggiatori naviganti e sognatori, ma il salto di qualità avviene con il Finger's, due ristoranti a Milano e uno in Costa Smeralda. Ma perché Finger's? Il nome dà il senso di qualcosa creato con le mani, con cura. Infatti, uno degli aspetti fondamentali dei piatti di Okabe è la presentazione del piatto: la composizione del cibo è curatissima e studiata nei minimi particolari. E poi una attenzione alla selezione degli ingredienti, freschi e di prima qualità. Okabe si dice fan del tonno, della soia e del riso, con una menzione speciale per il sedano, "troppe volte sottovalutato": un ingrediente croccante con un'acqua amara e benefica per l'organismo. Tra i piatti più famosi dello chef c'è Taiyo e Luna, che prende il nome dai suoi figli: capasanta scottata con besciamella e gelatina di soia. Ma anche Saudade do Brasil, dove Giappone e Brasile trovano il loro punto d'incontro: un sushi abbinato all'avocado, in modo da ricordare nel gusto e nei colori (con il giallo e il verde) il Paese sudamericano. Una combinazione inedita eppure riuscita: in fondo, la cucina di Okabe è armonia tra tradizione e innovazione. Incontro di mondi, culture e cibo: del resto, come recita una grossa pietra esposta nel locale, «l'incontro fra le persone è dove tutto ha inizio».

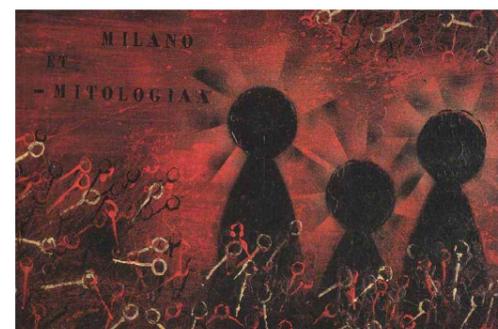


Tra gli ingredienti top dello chef ci sono tonno, soia e riso

MIM Ambaradan

a cura di Davide Gangale

Il percorso espositivo della città di Milano fino a Expo 2015 sarà scandito da tre grandi palinsesti tematici. Il primo in ordine di tempo è la Primavera di Milano, dedicata a tutti gli artisti che hanno reso grande la città grazie al loro contributo in termini di creatività e di crescita artistica e culturale. Come Piero Manzoni, Luca Beltrami, Bruno Munari e Bernardino Luini.

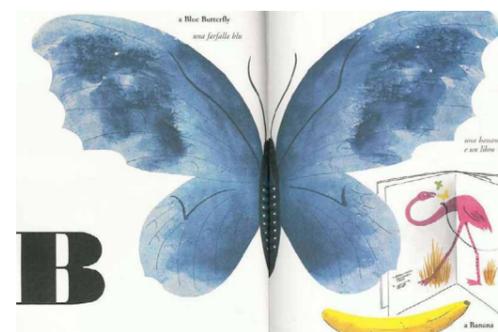


Dal 26 marzo al 2 giugno

Palazzo Reale, piazza Duomo 12

PIERO MANZONI 1933-1963

Piero Manzoni è stato uno degli artisti più geniali e controversi del XX secolo. La mostra a Palazzo Reale espone oltre cento opere dell'artista e racconta la storia della sua. Formazione e dello sviluppo geniale e radicale della sua poetica, fino alla prematura fine.



Dal 5 aprile al 7 settembre

Museo del Novecento, via Marconi 1

MUNARI POLITECNICO

Dai disegni degli anni '30 fino alle ultime sperimentazioni degli anni '80, la mostra ci trasporta nella dimensione artistica di Bruno Munari: una piattaforma declinata nella pedagogia infantile, nel product design e nella comunicazione grafica.



Dal 27 marzo al 29 giugno

Castello Sforzesco

LUCA BELTRAMI (1854-1933) STORIA, ARTE E ARCHITETTURA A MILANO

La mostra ripercorre i diversi aspetti della carriera e della vita del grande architetto Luca Beltrami. Lungo un itinerario espositivo articolato in tre sedi del Castello Sforzesco: la Sala Viscontea, la Sala dei Pilastri e la Sala del Tesoro.



Dal 10 aprile al 13 luglio

Palazzo Reale, piazza Duomo 12

BERNARDINO LUINI E I SUOI FIGLI

Bernardino Luini, uno degli artisti più importanti del Cinquecento milanese, seppe creare un'arte unica, delicata ma incisiva, che fondeva la tradizione lombarda con le importanti novità introdotte da Leonardo da Vinci nel suo soggiorno milanese.

