

MM

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



La rivincita dei portinai



NON PIÙ DONNE, MA UOMINI E PER LO PIÙ STRANIERI: DOPO LA CRISI ECCO IL RITORNO DI UNA FIGURA STORICA DELLA GRANDE CITTÀ

Investigatori

Come difendersi dai dipendenti scorretti e prevenire i tradimenti

Birra artigianale

Viaggio tra i microbirrifici milanesi, tra passione e imprenditoria

Tango elettronico

Nuove scuole, tanti giovani: la nuova milonga strega i ballerini

Il fantasma della droga

Il consumo di stupefacenti è sparito dal dibattito sulle dipendenze

La vignetta

di DIANA CAVALCOLI



MIM



di Marta Latini

@marta_latini

Gli studenti non sono fantasmi

Gli studenti delle università di Milano non sono fantasmi: esistono, sono circa 190mila, 16mila provenienti da tutto il mondo, una piccola repubblica autonoma nella grande futura città metropolitana. Di fatto, però, sono presenze che sfuggono ai milanesi e che tra un esame e l'altro si palesano come apparizioni inafferrabili.

Eppure, malgrado la lontananza di alcune sedi, le lezioni e le attività di ciascuno dei poli, gli iscritti sono parte integrante della vita cittadina, o meglio vorrebbero esserlo. È noto, ad esempio, quanto sia difficile trovare una camera: i 500 euro di affitto - come minimo - la famiglia d'origine spesso li vede col binocolo, meglio l'hinterland dove però aumentano le spese dei trasporti. Altri decidono di guadagnare con lavoretti, magari distanti dall'abitazione, e trascorrono quasi più tempo sulla metropolitana che in facoltà (il metrò, per inciso, rimane chiuso durante la notte). Altri ancora vanno di rado agli spettacoli in quanto il biglietto ha sì la tariffa ridotta, ma in genere fino ai 26 anni. E ora come ora, tra Master e corsi di specializzazione, pochi si sono liberati della matricola a quell'età. Gli ostacoli dunque non sono affatto invisibili, tuttavia la sensazione è che pochi ne siano consapevoli, e a ciò si aggiunge che i milanesi sembrano conoscere a stento

il ricco patrimonio umano intorno a loro. Milano e le sue università, due percorsi destinati a incontrarsi solo qualche volta, almeno finora. Per scardinare il principio matematico servono proposte mirate, alcune già messe in campo: come *Universiday*, un'iniziativa partita lo scorso ottobre, con la Statale in prima fila e con la presenza degli altri atenei milanesi, che ospitano nelle loro sedi conferenze accademiche, concorsi per i giovani, incontri con personaggi della cultura, al fine di coinvolgere e unire la cittadinanza e la comunità studentesca, due dimensioni che finalmente si incrociano. Ma *Universiday* è l'apripista, ora si può guardare avanti. I 190mila universitari sono pronti a intrecciare le proprie esigenze con quelle dei concittadini: per fare solo un esempio, quanto sarebbe utile incrementare progetti simili a "Prendi in casa uno studente", in base al quale il giovane vive con un pensionato, spendendo in media 260 euro al mese, e intanto gli fa compagnia? Forti di queste e altre formule gli studenti non costituiranno più un mondo a sé e contribuiranno in prima persona a migliorare la realtà in cui vivono. Quando Milano capirà che non sono fantasmi, i benefici saranno tanti. E diffusi.

Sommario

Marzo 2015



6 I nuovi manager della terra
di Livia Liberatore

10 È tornata la portinaia:
è un uomo
di Elisabetta Invernizzi

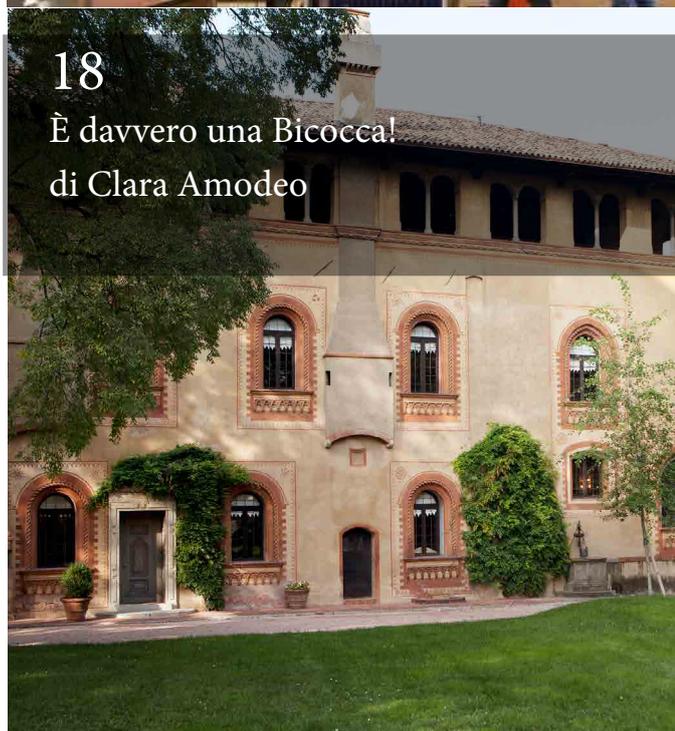
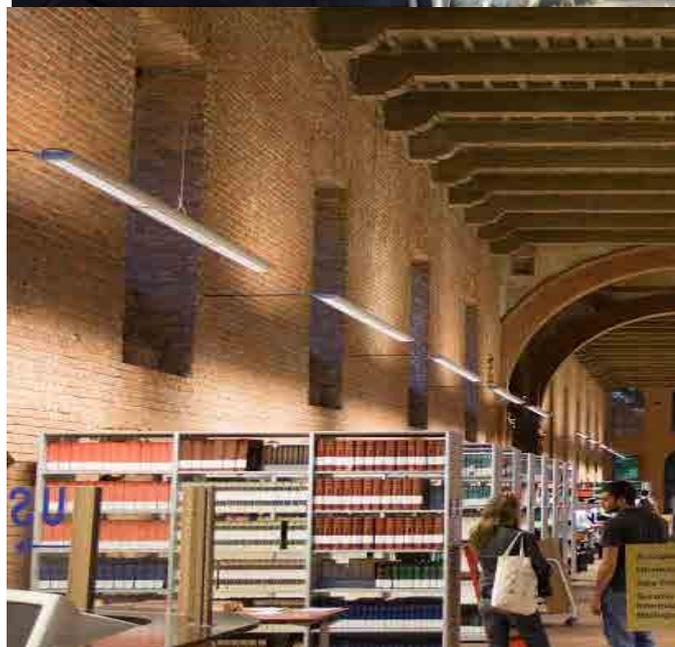
14 Patatine olandesi, il nuovo
street food tra salse e polemiche
di Carmela Adinolfi

16 Da Tacito a Striscia,
quando l'umanista si reinventa
di Andrea Cominetti

22 Orientamento senza confini,
il corso giusto si trova in Comune
di Lara Martino



8
Disonestà in ufficio: occhio ai detective
di Andrea de Cesco



18
È davvero una Bicocca!
di Clara Amodeo



12

Lavorare a tutta birra. Artigianale,
di Antonio Lusardi



16

Da Tacito a Striscia,
quando l'umanista si reinventa
di Andrea Cominetti



20

Mai provato il tango elettronico?
di Chiara Piotto

23 Nando Pagnoncelli:
Milano ora è ottimista
di Marta Latini

24 Dai sigari al cinema.
La seconda vita della Manifattura
di Emiliano Mariotti

26 Una città della salute all'ex Falck.
Così Sesto rottama l'acciaio
di Roberto Bordi

27 Come stanno gli ospedali.
in vista di Expo 2015
di Alessio Chiodi

28 Il fantasma della droga
che aleggia sulla città
di Alberto Bellotto

30 L'invasione dei topi
d'appartamento
di Nicola Grolla

III Ambaradan

direttore responsabile
Venanzio Postiglione

vice direttore
Raffaella Calandra

progetto grafico
Eliano Rossi

Indirizzo e-mail
giornalismo@unimi.it

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

direttore della Scuola
Marco Cuniberti

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

E-mail: elisa.sgorbani@unimi.it

MM

(registrazione Tribunale di Milano
N°321 del 9 - 05 - 2006)
STAMPA-Loreto Print
via Andrea Costa, 7 - 20131
Milano

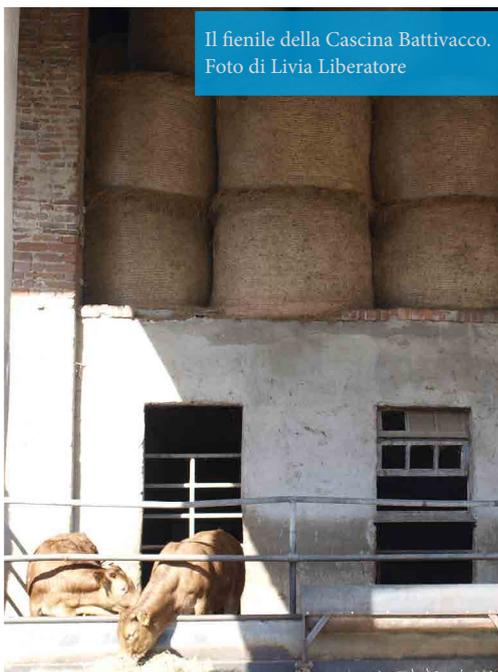
I nuovi manager della terra

PER PASSIONE E BUSINESS GLI UNDER 35 RISCOPRONO I CAMPI. E NON SONO SOLO COLTIVAZIONI TRADIZIONALI

di LIVIA LIBERATORE
@livialib

«**A**i miei genitori bastava un foglio di carta per gestire l'azienda. Adesso noi imprenditori agricoli dobbiamo avere le competenze di un manager e innovare. Se uno vuole rendere l'azienda più tecnologica può sbizzarrirsi all'infinito». Cesare Fedeli scende da un grosso trattore con un rimorchio pieno di latte e si avvia verso il casolare in mattoni della Cascina Battivacco, all'ingresso del Parco Agricolo Sud. Poco distante dalla metro Famagosta e dalle case di Via Barona, la Cascina produce riso e carne da più di sessant'anni. Un'azienda agricola di famiglia con 150 ettari di terreno coltivabile che Cesare, a 24 anni, gestisce da dopo la laurea in Economia aziendale alla Bocconi.

Di giovani imprenditori della terra come lui, in Italia ce ne sono sempre di più. Secondo Coldiretti, negli ultimi tre mesi del 2014 le aziende agricole condotte da 35 anni sono aumentate dell'1,5%. Il trend sembra confermarsi nell'anno in cui l'agricoltura arriva in cima all'agenda mondiale grazie all'Esposizione Universale e all'Anno europeo del Suolo. Anche nella pro-



Il fienile della Cascina Battivacco.
Foto di Livia Liberatore

L'ingresso della Cascina Battivacco nel Parco Agricolo Sud.
Foto di Livia Liberatore



vincia di Milano le imprese agricole rette da giovani sono un dato rilevante: 187 (il 5,2% del totale), secondo la Camera di Commercio di Milano. Ma questo numero non comprende coloro che sono inquadrati come coadiuvanti nell'azienda intestata ai genitori, in costante aumento. «L'agricoltura sta rinascendo dalle sue ceneri», conferma Cesare, che è anche rappresentante locale di Coldiretti – «è un settore vecchio come il mondo che grazie a noi si sta rigenerando». Una prova ne è l'elezione a Presidente della Coldiretti Milano e Lodi del ventottenne Alessandro Rota. «Anche chi non ha

un'impresa di famiglia può farcela. È difficile perché il capitale iniziale, i terreni e gli attrezzi costano migliaia di euro, ma con la voglia di lavorare si può», sostiene Cesare, «ho un collega di Formigara che ha iniziato con le sue sole forze la produzione di mais nero».

Le ricerche di Coldiretti dicono che i giovani sono più propensi ad aggiungere alla coltivazione attività come la trasformazione dei prodotti, l'agribenessere, gli agriasilo, la pet-therapy o l'agriturismo. La Cascina Battivacco ne è un esempio. Grazie a Cesare Fedeli, ha introdotto un punto vendita, una fattoria didattica, campus estivi, visite guidate, una scuola pony e sta per aprire un bed and breakfast. Continuare la strada della commercializzazione diretta è fondamentale, secondo Cesare. Oggi, la Battivacco produce varietà storiche di riso Carnaroli e Arborio che vende a grandi aziende come Scotti, Curti e Gallo. «Il riso è il core business della mia azienda», spiega il giovane agricoltore, «vorrei fare il mio pacchetto e venderlo direttamente al cliente».

Anche Cinzia Marescotti non vuole fermarsi alla produzione tradizionale.



A destra: Cesare Fedeli, giovane imprenditore dell'azienda agricola di famiglia.
Foto di Livia Liberatore



A trent'anni è proprietaria di un'azienda agricola a San Zenone al Lambro, che appartiene alla sua famiglia da più di cento anni. Oltre ai terreni coltivati a riso, ha una mandria di 400 vacche, produce il latte, che vende alla Soresina, e il foraggio per il bestiame. «Torno adesso da un convegno sul biometano. Vorrei introdurre un impianto nella mia azienda, è possibile ricevere degli incentivi». Il progetto di Cinzia è diversificare con le agro energie, come il biogas o il fotovoltaico ma anche lavorare sulla tecnologia. «Molte aziende lombarde usano il gps a guida satellitare automatica, oltre che apparecchi per limitare l'uso di fitofarmaci e concimi». Da quando l'imprenditrice è entrata in azienda sta cercando di sveltire le procedure burocratiche e di informatizzare le attività. I suoi prodotti sono certificati e lei deve garantirne la tracciabilità. «Di fronte alla concorrenza dei prezzi bassi degli altri paesi dell'Unione europea, dobbiamo puntare alla qualità». Poi conclude: «per il futuro, però, il mio sogno è l'agriturismo».

È lo spirito imprenditoriale a motivare il duro lavoro di Cinzia Marescotti, ma soprattutto l'amore per la terra.

«Quando nasci in un'impresa agricola e tutti i tuoi ricordi di infanzia sono legati al lavoro nei campi e in stalla con le bestie, non puoi fare altro che tornarci» dice la giovane. Laureata in architettura, ha fatto pratica per alcuni anni in uno studio, ma con la crisi le cose non andavano bene. Quando le colleghe partirono per tentare la sorte ad Hong Kong, lei sentì di scappare da una responsabilità. «Tutti mi dicevano che andare all'estero era un'esperienza da fare ma per me sarebbe stato come lasciare il fidanzato a casa». Un po' come Rossella O'Hara che in Via col Vento sente il richiamo della terra e grida «Tara, tara, la mia terra». In azienda Cinzia si occupa dei vitelli appena nati, si sveglia all'alba e li tiene sempre sotto controllo. «Se non è la tua passione, non stai sette giorni su sette dalla mattina alla sera a lavorare». Il

“ Se non c'è passione
non lavori tutti i giorni
da mattina a sera

”

mestiere di chi coltiva la terra è faticoso, sia per un uomo che per una donna, e non contempla neanche il riposo durante l'estate. Sei mesi di inverno e sei mesi di inferno, si dice fra gli agricoltori, e non si può andare in ferie nel bel mezzo dell'inferno. «Le vacanze estive da bambina me le ricordo sui terreni insieme a mio papà», aggiunge Cinzia Marescotti, «con l'afa, la polvere, il fieno e l'acqua per bagnare i campi». Anche per Cesare Fedeli fare l'agricoltore significa rinunciare alla giacca e la cravatta. «In campagna non si stacca alle cinque del venerdì», racconta mentre sistema gli attrezzi, «non c'è la pausa caffè e non puoi fare tardi il sabato sera».

La domenica mattina le ruote delle macchine sfrigorano sul brecciolino della Cascina Battivacco. I genitori portano i figli a vedere gli animali e alcuni turisti inglesi sono alla ricerca del bed and breakfast. Ma tutto intorno c'è un'aria indaffarata. Cesare si ferma per un pranzo veloce. «È un lavoro che coinvolge tutta la famiglia. La mia ragazza e mio figlio di due anni sono sempre qui in azienda. La vita te la cambia. Ma io lo faccio da quando arrivavo ai pedali del trattore e non ho intenzione di smettere».

Disonestà in ufficio: occhio ai detective

INVESTIGAZIONI AZIENDALI E CONTROLLI A DISTANZA,
ECCO COME DIFENDERSI DAI DIPENDENTI SCORRETTI



Eleonora Casarotti, area manager
per la Lombardia di Axerta Spa.
Foto di Andrea de Cesco

di ANDREA DE CESCO
[@AndreaFdeCesco](#)

L'infedeltà è un concetto che riguarda non solo la sfera amorosa. Il tradimento può consumarsi anche tra lavoratore dipendente e azienda, verso la quale il primo è vincolato per legge da un obbligo di fedeltà. È qui che entrano in gioco le investigazioni aziendali: attività di indagine – richieste dal titolare dell'azienda o dal legale che la rappresenta – mirate a raccogliere prove che dimostrino la violazione di un contratto da parte del dipendente e che siano utilizzabili in sede giudiziaria per la difesa di un diritto.

«Affinché l'azienda dia avvio a un'indagine è sufficiente un fondato sospetto» spiega Eleonora Casarotti, responsabile della sezione Nord-Ovest dell'agenzia investigativa Axerta, che aggiunge «Serve anche un elemento oggettivo, quale una telefonata anonima che denunci il comportamento scorretto di un lavoratore». Con la clausola che l'attività di investigazione riguardi non la produttività della persona, ma l'eventuale presenza di illeciti

“ Non solo in amore.
Il tradimento si consuma
anche nel lavoro ”

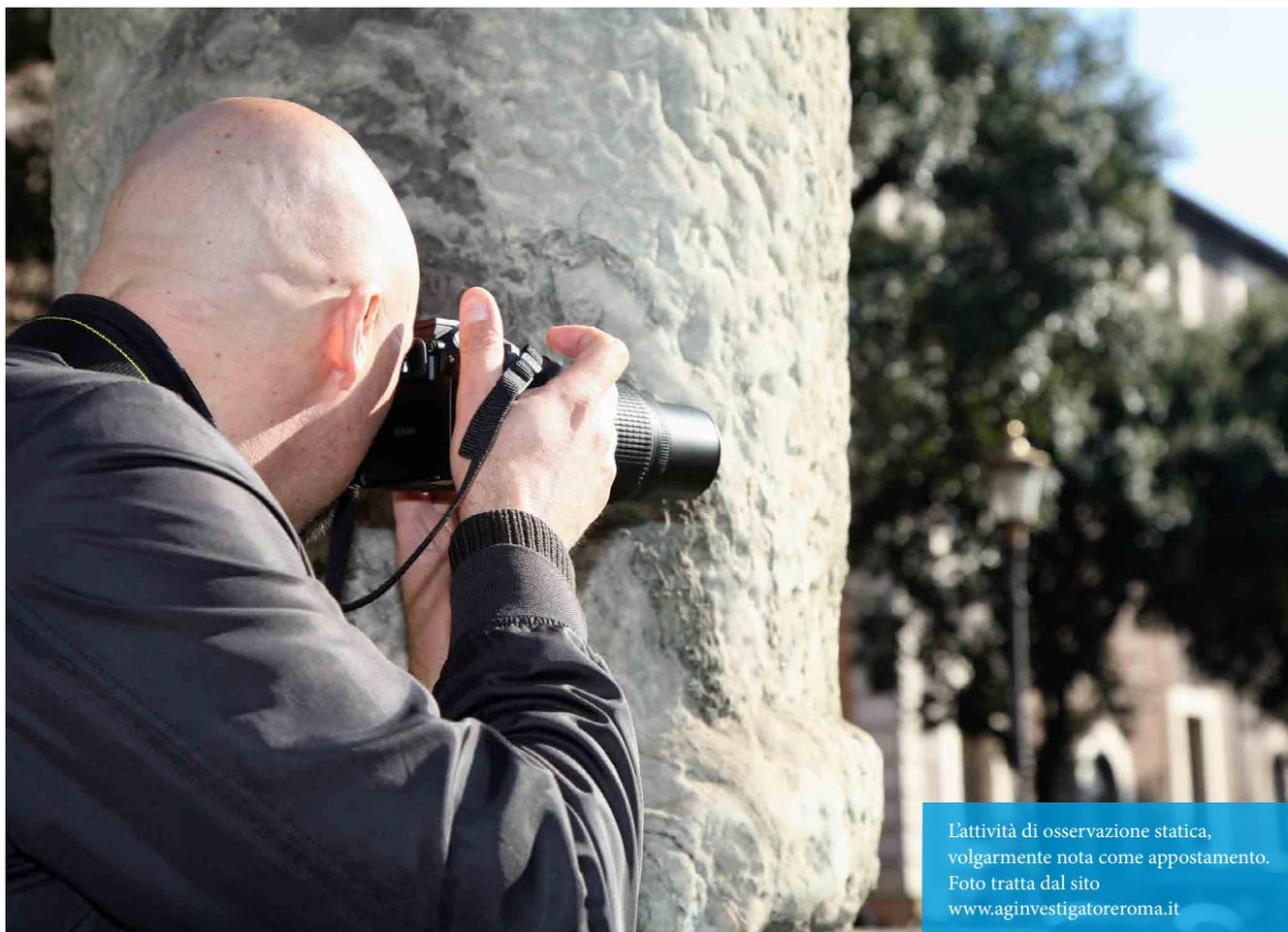
relativi al patrimonio aziendale.

Per farsi un'idea della rilevanza delle investigazioni aziendali, basti pensare che rappresentano l'80% dell'attività svolta dalle agenzie investigative milanesi. Percentuale che, con l'annunciata revisione dell'articolo 4 dello Statuto dei Lavoratori – relativo al controllo a distanza dei dipendenti – potrebbe anche aumentare. La riforma del lavoro a firma governo Renzi, nota come Jobs Act (legge n. 183/2014), introdurrà infatti la possibilità, finora negata, di «controllare impianti e strumenti di lavoro». Di conseguenza, per esempio, si potranno usare delle telecamere per sorvegliare le linee produttive o per mappare gli strumenti aziendali così

da verificare la posizione del dipendente. In tal modo i datori di lavoro saranno maggiormente consapevoli del comportamento del dipendente in orario d'ufficio. «Ma per provare davanti a un giudice l'esistenza di un illecito serve comunque l'intervento di un'agenzia investigativa», puntualizza Dimitri Russo, direttore del Gruppo Investigativo.

Un limite invalicabile (sia per l'azienda sia per le agenzie investigative) è il rispetto della privacy del soggetto. «Il controllo a distanza del lavoratore da parte delle agenzie – aggiunge Eleonora Casarotti – deve essere determinato nel tempo e nell'oggetto, avere scopo difensivo ed essere mirato a verificare che il dipendente lavori, non come lavori».

Tra i casi che i detective affrontano con maggiore frequenza ci sono le finte malattie e i finti infortuni, che ogni anno costano all'Inps 400 milioni di euro. Molti di questi soggetti non sono nemmeno troppo furbi: «Balli country, maratone, immersioni subacquee: sui social network



L'attività di osservazione statica, volgarmente nota come appostamento. Foto tratta dal sito www.aginvestigatoreroma.it

i presunti malati appaiono impegnati nell'attività più disparate», spiega Casarotti. Un altro scenario tipico è quello della violazione del patto di non concorrenza «Ci è capitato di smascherare un lavoratore che, insieme al programmatore e ad alcuni colleghi dell'azienda per cui lavorava, stava aprendo un'attività parallela: tramite lo sfruttamento dei know-how (segreti commerciali, ndr) aziendali», racconta la portavoce di Axerta.

C'è poi chi utilizza in modo scorretto i permessi di lavoro retribuiti (ex legge n. 104/92). Come nel caso di una ragazza che ogni pomeriggio lasciava l'ufficio con la scusa di assistere la nonna invalida, mentre invece andava a fare l'istruttrice in una palestra Vip. Anche il furto o il sabotaggio di beni aziendali rientrano tra le casistiche più frequenti. «Un esempio ricorrente è il furto di carburante degli automezzi», chiarisce Lino Crignano, titolare della Milano Investigazioni. Senza contare le false timbrature del cartellino.

I metodi usati per indagare sono molti e vari. Si parte dall'osservazione dinamica, nota volgarmente come pedinamento. Gli agenti di Axerta sono addirittura coordinati in tempo reale da un gruppo di avvocatessse, che garantiscono che il tutto si

“ L'80% delle attività di investigazione riguarda il mondo del lavoro ”

svolga entro i limiti legali. Si può inoltre ricorrere al controllo delle automobili aziendali tramite Gps, ad acquisti di beni sotto copertura, a simulazioni di contatto con il soggetto su cui si sta investigando e a videocontrolli a distanza. Uno strumento molto efficace è l'indagine forense dei computer aziendali: si stima il 90% delle intrusioni informatiche all'interno delle aziende sia causato da un dipendente. Ci sono poi il rilevamento delle impronte digitali, le bonifiche ambientali (in caso di spionaggio industriale) e le perizie grafologiche. Qualora il soggetto sospetti di essere controllato, le soluzioni sono due: o si cambiano gli agenti o si cessa temporaneamente l'attività investigativa.

Il personale delle agenzie investigative è altamente qualificato, ancora di più dopo la riforma della categoria del 2010. «Per aprire un'agenzia e chiedere quindi un'autorizzazione alla Prefettura – spiega Lino Crignano - è necessario essere laureati

in Legge o in Scienze dell'Investigazione o in Psicologia o in Economia e avere seguito un percorso formativo». Un simile background è previsto ad Axerta anche per chi si occupa di ricerca e per chi si interfaccia con i clienti. I componenti del laboratorio technology sono invece periti informatici.

Per quanto riguarda gli agenti (tutti iscritti in Prefettura), non esiste una preparazione obbligatoria: capita che provengano dalle Forze dell'Ordine, mentre più di frequente si tratta di una scelta fatta nel corso degli anni. In ogni caso, i detective sono persone “fantasma”, non rintracciabili e quindi assenti dai social network, costrette a una vita di sacrifici e senza orari fissi. D'altro canto, tali rinunce sono – almeno in parte – ricompensate dalla consistenza dello stipendio. «Ogni agente guadagna all'ora tra gli 80 e i 100 euro al netto dell'Iva, più rimborso spese», afferma Crignano. Cifre confermate dalla portavoce di Axerta: «Il costo delle indagini varia dai 5mila ai 30mila euro, ma può toccare anche punte di 200mila euro». Numeri giustificati dalla dimensione delle frodi interne, pari anche a milioni di euro. Frodi che, nel 2014, hanno riguardato una percentuale di nove grandi aziende italiane su dieci.

È tornata la portinaia: è un uomo

DA MATRONE A VIGILANTI. DIMEZZATE IN DIECI ANNI, LE PORTINERIE RIAPRONO. ASIATICI E SENZA ALLOGGIO: ECCO I NUOVI CUSTODI



Riaprono le portinerie, ma cambiano i contratti: i nuovi assunti sono sempre più custodi, senza alloggio e tutti uomini.
Foto di Massimo Caminiti

di ELISABETTA INVERNIZZI
@bettainvernizzi

«Sei come una portinaia!». Non è un complimento ma nemmeno un'offesa quella che rimanda a un mestiere antico, una tradizione della Milano d'altri tempi quando tra palazzi e supercondomini era tutto un fiorire di portinerie. Sedici anni negli anni Settanta, poco meno della metà oggi. La crisi economica ma anche il cambiamento del vivere sociale e le nuove tecnologie hanno segnato per un decennio il lento e silenzioso declino di una figura storica, «un presidio sul territorio e un punto di riferimento non ufficiale per i servizi alla cittadinanza» osserva Giancarlo Rovati, professore di Sociologia alla Cattolica. Il portiere spesso ha le chiavi degli appartamenti e conosce i codici degli allarmi in lui i condomini ripongono la massima fiducia.

Cambia il mercato – non più donne ma uomini, e perlopiù stranieri – ma secondo gli ultimi dati Ebinprof, ente bilaterale di Confedilizia e Filcams/Cgil-Fisascat-Cisl, Uiltucs, la situazione ora è stabile e a Milano si registra una lieve aumento nelle

assunzioni. Un'inversione di tendenza recentissima, spinta, secondo Alessandra Egidi di Confedilizia, dal bisogno di sicurezza: «Il portiere non solo per il palazzo ma anche per l'intera via rappresenta una sorta di polizia privata di prossimità», tanto che alcuni condomini, dopo aver eliminato il servizio di guardiola per «amor di risparmio» ci hanno ripensato riassumendo, poco dopo, un nuovo portiere. In alcuni casi invece il servizio si è potenziato, come racconta Nuccio Di Cunta, portiere in Corso Buenos Aires 79: «Fino a qualche anno fa facevo anche le

“ Un portiere può costare fino a 40 mila euro l'anno ”

pulizie, poi i condomini hanno preferito che io rimanessi qui a presidiare la guardiola, e per le pulizie hanno preso un'impresa».

Risparmio contro sicurezza: se, come osserva Carlo Giordano, amministratore delegato di Immobiliare.it, dalle ricerche on line degli utenti la tendenza è quella di eliminare dalle voci opzionali il filtro portineria, l'aumento dei furti e alcuni episodi recenti, come quello della portinaia Antonia di via Bronzino che ha fatto arrestare due banditi, spingono, al contrario, verso un'altra direzione.

Un portiere, tradotto in spesa, può costare fino a 40.000 euro all'anno. Per questo di recente si è diffusa in città la figura dell'assistente familiare che aiuta i condomini svolgendo servizi e commissioni di vario genere, oltre a quella dei custodi sociali.

Tuttavia a Milano la tipologia più diffusa resta quella del portiere con alloggio, anche se in progressivo declino. «Quando la proprietà vuole risparmiare sul costo dell'appartamento – tartassato da imposte

locali ed erariali che, specialmente negli ultimi tre anni, hanno raggiunto livelli elevatissimi – modifica il profilo del lavoratore e da portiere con alloggio trasforma il rapporto di lavoro in portiere senza dimora» continua Egidi. Cambia l'orario di servizio – da 48 ore settimanali a 45 – e il risparmio è notevole «ma si perde la mansione importantissima della reperibilità al di fuori delle nove ore» e il lavoro si riduce alla sola «attesa custodia». Ma, al di là delle mansioni previste dal contratto, ce ne sono altre sottese che ci si aspetta da un portiere «e che

hanno la stessa importanza, se non di più, di quella dichiarata». «Per me il condominio è come una famiglia: se un inquilino ha bisogno sa che può bussarmi a casa a qualsiasi ora. Spesso capita perché si guasta il cancello, si blocca l'ascensore o si allaga la cantina» racconta Antonella Marchetti.

«Un tempo questa era una professione matronale, adesso invece il portiere è più simile alla figura del poliziotto o del vigilante» osserva Mirko Grandi. Ecco perché il 60 per cento dei portieri di Milano sono uomini; solo negli alloggi popolari il divario di genere è meno evidente (36

uomini e 33 donne) ma si tratta di lavoratori con un'età media di 53 anni, riassunti direttamente dall'ex gestione Aler. A differenza delle aziende di servizi esterni, dove i dipendenti sono perlopiù donne per la prevalenza di servizi di pulizia, come conferma il Gruppo Il Giglio, oggi è sempre più raro incontrare una voce femminile al di là del vetro della guardiola: sono mogli o figlie del portiere titolare che lo sostituiscono quando si ammala.

«Il portiere con alloggio vive nel palazzo con la famiglia, e tutti i componenti, anche se non potrebbero, si trovano a lavorare lì» spiega Mirko Grandi. «Ci sono palazzi talmente vasti che per portare fuori i sacchi dell'immondizia entro le sette del mattino bisogna iniziare due ore prima, e spesso il figlio aiuta il portiere».

Se un tempo i custodi erano perlopiù persone di mezza età provenienti dalle zone agricole del Mantovano e dell'Emilia, oggi il 60 per cento proviene dalle Filippine e dall'est asiatico. «In passato c'erano dinastie di portieri, ora tra i nostri iscritti non c'è più un ricambio generazionale» osservano dal sindacato Filcam-Cgil. Per i giovani italiani non è più un lavoro qualificante: lo stipendio di un

custode non è fisso ma dipende da una serie di variabili (vani catastali, numero di piani, uffici, ascensori, raccomandate e misura del giardino): in un palazzo di medie dimensioni si aggira intorno ai 1000 euro al mese. Se è vero che il portiere dipende formalmente dall'amministratore, nella realtà di tutti i giorni ha diversi datori di lavoro quanti sono i condomini, ognuno con i suoi umori. «C'è un clima generalmente più negativo rispetto a dieci anni fa nel rapporto tra condomini e portieri» spiega Mirko Grandi. «Lavoro qui dal 1993. Un tempo sotto Natale c'erano mance, panettoni e bottiglie di spumante, adesso sono diventati un peso» racconta Cesare Dalle Vedove.

«Licenziare un portiere è una questione penosa perché viene a perdere non solo il lavoro ma anche l'alloggio». Il portiere licenziato ha diritto a un preavviso di 12 mesi ma senza sfratto non è nemmeno in condizione di richiedere una casa popolare. Gli alloggi dismessi spesso vengono affittati a negozi o uffici, ma non mancano esempi di riutilizzo creativo di questo spazio comune in lavanderie, palestre o biblioteche, come quella di via Rembrandt 12.

Luciano Ravera, portiere con alloggio in via Olmetto 3. Il custode svolge anche un servizio sociale: è un punto di riferimento, una persona di fiducia e un presidio sul territorio. Foto di Elisabetta Invernizzi



Cesare Dalle Vedove, 63 anni, portiere senza alloggio del supercondominio di Corso Buenos Aires 79. Dopo ventidue anni nello stesso stabile, a uno dalla pensione, rischia il posto. Foto di Elisabetta Invernizzi



Nuccio Di Cunta, 63 anni, portiere con alloggio a Corso Buenos Aires 79. I condomini gli hanno chiesto di controllare l'ingresso durante le nove ore di servizio, affidando così le pulizie a un'azienda esterna. Foto di Elisabetta Invernizzi



Qualche assaggio prima dell'apertura, al Birrifico La Ribalta di Milano di via Cevedale.
Foto di Antonio Lusardi

Lavorare a tutta birra. Artigianale

IL MONDO DEI MICROBIRRIFICI MILANESI, TRA QUALITÀ, ESPERIMENTI IN GARAGE E VOGLIA DI METTERSIS IN GIOCO

«**D**opo mesi di esperimenti con malti, luppoli, spezie ce l'avevamo fatta. Finalmente una birra buona! In quel momento ho capito che era questo che volevo fare nella vita.» A parlare è Riccardo Berenato, 28enne milanese, che insieme al suo socio Marco Longhi, 27 anni, anche lui milanese, racconta come è nata la volontà di trasformare una passione, quella per la birra artigianale, in un mestiere. Una storia iniziata in un garage, continuata cinquanta litri alla volta fino a oggi. Dopo anni di studi ed esperimenti, i due (e il loro socio Cosimo De Monticelli) stanno per inaugurare il loro Birrifico La Ribalta, nella zona Dergano di Milano.

Quello di Marco e Riccardo non è un caso isolato. In dieci anni i birrifici artigianali italiani sono passati da trenta a oltre seicento, in controtendenza rispetto alla crisi economica. Trenta milioni di litri, di cui un decimo esportati, anche in paesi con una tradizione in fatto di birra ben più consolidata di quella italiana, come la Gran Bretagna. Numeri di un consumo in crescita e di una produzione dinamica, con metodi e

di ANTONIO LUSARDI
[@AntonioLusardi](#)

“ I lieviti della birra sono esseri viventi sensibili a tutto ”

ingredienti dei più vari, all'insegna della sperimentazione. Nella maggior parte dei casi portata avanti da giovani under-35 alla ricerca della propria strada. Ma anche da cinquantenni con la voglia di rimettersi in gioco, come i gestori del Birrifico Milano, nel quartiere Forlanini. Un successo che ha definitivamente sdoganato una bevanda che in Italia fino agli anni '90 era considerata un prodotto di bassa qualità. Pizza, birra e poco altro. Un successo iniziato poco alla volta, oltre vent'anni fa, con i primi Irish pub, le prime birre importate non industriali, come le prime belghe d'abbazia, considerate tra le migliori del mondo. Piccoli passi che hanno fatto nascere

una cultura della birra nel nostro paese, una cultura che ha radici nella passione dei singoli.

Persone che, dopo anni di assaggi nei pub, si cimentano con la loro passione. Iniziano comprando un kit completo per l'home-brewing, la produzione casalinga. Seguono istruzioni compilate, per poi sperimentare. «Passavano interi week-end nel garage di mio nonno, in un paesino vicino a Voghera, a provare nuove ricette e ingredienti» prosegue Riccardo «Lo avevamo trasformato in un vero laboratorio, portandoci elettricità, acqua corrente e un condizionatore per mantenere la temperatura costante, o quasi.» Molte cotte – preparazioni – dopo, la decisione di capire se della passione si poteva fare un lavoro, frequentando un corso intensivo di due settimane alla VLB, l'università berlinese della birra. «Corsi di microbiologia, chimica, una vera full-immersion tra malti, lieviti e luppoli. Quando siamo tornati eravamo davvero migliorati, ma non ancora sicuri di ciò che voleva dire iniziare una vera produzione.» A quel punto i due ragazzi milanesi conoscono i gestori del Birrifico Santo Spirito, di

Reggio Emilia, che li ospitano nel loro stabilimento, facendoli diventare un beer firm, un'azienda che produce birra in uno stabilimento non suo.

Per molti aspiranti produttori, essere un beer firm è il primo passo nella produzione. Si affitta, o si viene ospitati, negli stabilimenti di un altro birrificio, per realizzare le proprie ricette con un impianto professionale. Così si fa esperienza, si sperimenta e ci si adatta alla realtà di impianti capaci di produrre migliaia di litri alla volta. Si acquisisce anche consapevolezza di cosa sia davvero ciò che si produce: «E' come allevare animali», spiega ancora Riccardo, che è anche stato studente di scienze naturali, «i lieviti della birra sono esseri viventi, crescono e si nutrono, sono sensibili a luce, umidità e temperatura. Bisogna tenerlo presente. Con l'esperienza come beer firm al Giusto Spirito abbiamo capito come lavorare in un impianto professionale. Dopo ci siamo sentiti pronti ad aprire La Ribalta».

Per fare il grande salto occorrono denaro e un impegno a tempo pieno. Bisogna acquistare (o affittare) macchinari, materie prime e locali. Esistono pubblicazioni che illustrano tutti i passaggi per aprire un birrificio artigianale, dai costi alle diverse forme di società. Costi che sono tutt'altro che indifferenti. Si parla di quasi 190mila euro di investimento iniziale, senza le materie prime. E poi i costi di gestione, diverse migliaia di euro l'anno. Cifre che non consentono di buttarsi senza un finanziamento e una preparazione adeguati. Per non parlare delle difficoltà burocratiche. Un po' tutti i birrai ritengono che controlli e norme dell'Asl siano ragionevoli, ma non è lo stesso quando si parla degli uffici comunali. «Ho avuto a che fare con funzionari poco preparati», afferma Maurizio Colzani, del Birrificio Alma di Monza, «che nemmeno conoscevano la differenza tra vendita e mescita. Per non parlare dell'agenzia delle dogane, con il suo obbligo di acquistare una bilancia commerciale da migliaia di euro».

Oltre a superare le difficoltà burocratiche e trovare i finanziamenti serve anche un luogo, 200-400 mq dove portare avanti la produzione. I nuovi birrifici spesso sorgono in aree industriali dismesse e sono un importante elemento di riqualificazione urbana di alcune aree. Il Birrificio Milano, ad esempio, sorge nelle vecchie officine dell'industria aeronautica Caproni, nel quartiere For-

“ La birra è come
il vino. Si sta
consolidando
una cultura ”

Sotto: Giampaolo Sangiorgi, uno dei fondatori del Birrificio di Lambrate, spilla una pinta di birra. In basso: Impianti di fermentazione e cella frigorifera al Birrificio Milano. Foto di Antonio Lusardi



lanini. «Gli edifici erano semi-abbandonati da decenni», spiega Marco, del Birrificio Milano, «abbiamo cercato di adattarli alle nostre esigenze mantenendo intatto quanto più potevamo delle vecchie strutture. Cerchiamo di mantenere un legame con la storia del luogo, infatti tutte le nostre birre hanno nomi ispirati al mondo del volo.» Dopo aver prodotto la birra (gli esperti consigliano di partire con 400 ettolitri l'anno) è il momento di venderla, spesso andando di pub in pub a 'piazzarla'. Col tempo, e il successo, si può investire anche in marketing e pubblicità.

Con il successo, si può pensare anche ad un'ulteriore espansione: il brew-pub,

un locale dove spillare e vendere direttamente le proprie birre. Qualcuno ha iniziato già dal brew-pub, come Gianpaolo Sangiorgi, uno dei fondatori del celebre Birrificio Lambrate, attivo dal 1996. «Abbiamo iniziato in un momento e in una città dove già si stava formando una cultura» dice lasciandosi la barba «ma è servita anche molta incoscienza. Lo sviluppo è stato costante, fino al boom degli ultimi anni». Un boom, una moda. Non c'è il rischio che la moda passi? «Non credo», risponde Giampaolo, «quando si conosce e si apprezza il prodotto artigianale, di qualità, non si torna più indietro. E' come con il vino. Si sta consolidando una cultura».

Patatine olandesi, il nuovo street food tra salse e polemiche

GLI ANZIANI OVER 65 FRA I MAGGIORI CONSUMATORI DI CHIPS: UN BUSINESS CHE STA FACENDO LA FORTUNA DI MOLTI GIOVANI IMPRENDITORI

di CARMELA ADINOLFI
[@carmelaadinolfi](#)



Caterina, 70 anni, vedova. Ogni giorno, domenica compresa, Laura, 26 anni, l'aspetta per pranzo: «Arriva alle 13 in punto e chiede un cono piccolo di patatine - racconta Laura - mi paga in monete, tre euro precisi, e torna a casa». Caterina e Laura, la cliente e la commessa, si conoscono da novembre. Da quando la catena Amsterdam Chips, nome inglese proprietà italiana, ha deciso di aprire a Milano tre negozi di patatine olandesi. Caterina è una delle tante persone anziane che, a sorpresa, frequentano lo "store" di corso Buenos Aires. Qui ogni giorno Laura e i suoi colleghi preparano e servono in media 700 coni: quasi 300 chili di patate da friggere impiegando circa 50-70 litri di olio. Grandi quantità di materia prima e numeri che, moltiplicati per le altre due sedi di via Torino e Corso San Gottardo, rendono l'idea delle proporzioni di questa nuova stagione dello street food: patate fresche, fritte due volte e servite in coni da asporto. Proprio come ad Amsterdam, dove più che una moda le chips ormai sono un'abitudine alimentare consolidata.

Le patatine olandesi hanno invaso Milano. In centro e nelle vie dello shopping, è impossibile non incrociare milanesi e turisti con coni di patatine fritte accompagnate da una varietà di salse in grado di accontentare tutti i palati: dai più semplici, che si affidano al binomio maionese-ketchup, ai più esigenti per cui è stata ideata la salsa samourai: un intingolo a base di legumi e spezie. Dopo

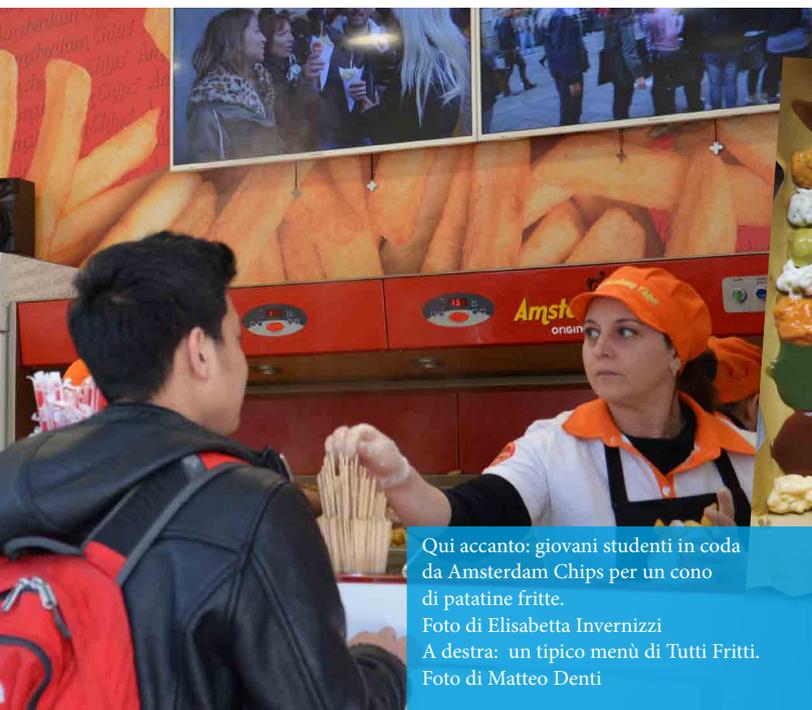
l'exploit di Torino e Napoli (qui sono 80 i soggetti che si contendono il mercato), la "moda delle fries" è sbarcata a Milano dove, dopo sei mesi dall'apertura dei primi punti vendita, continua a mietere consensi. Del resto Milano è ancora la piazza più importante in Italia per ogni nuovo esperimento gastronomico: dall'happy hour al brunch.

Stavolta, però, a imporsi sono le patate. Un alimento che fa parte della nostra tradizione culinaria da secoli, ma che ha trovato nuova vita nell'incontro con il fritto, sdoganato dopo anni di conversione al biologico e ai regimi salutistici. Le chips spopolano in città, complice un lungo periodo di crisi economica in cui diverse fasce di popolazione, dai teenager alle famiglie agli anziani, fanno molta attenzione al portafoglio. È così che il cibo di strada, da mangiare in piedi, all'aperto, ruba il posto a ristoranti, pizzerie ma anche a fast food e locali di cucina orientale. E se, secondo le prime stime di mercato, anche McDonald's comincia a risentire della concorrenza, allora la questione si fa seria. «Le patatine saziano e costano poco: un quarto di un'insalata. Ciò è impor-

tante in un momento di crisi, in cui i consumatori risparmiano sulla spesa e riducono al minimo i pasti fuori casa», conferma Maria Luisa Leonini, professore ordinario di Sociologia dei processi culturali e comunicativi alla Statale di Milano. Non c'è un identikit, né un consumatore-tipo per questo alimento «che non è impuro per nessuno, le patatine le mangi se sei musulmano, ebreo o cristiano», spiega Leonini. Dunque una clientela trasversale, per una proposta che «accontenta persino gli anziani che magari non si accosterebbero mai al sushi o al kebab, considerati troppo lontani dalla loro dieta».

Contro ogni previsione, sono proprio loro i consumatori più assidui e numerosi di patatine olandesi. Soli, stanchi di cucinare, privi di assistenza da parte di figli o badanti, gli anziani trovano nel cono di patatine il modo più semplice e vantaggioso per svoltare il pasto. «Potendo mangerebbero meglio», osserva la professoressa Leonini. Ma se appartieni alla fetta di pensionati che percepisce la pensione minima (502,38 euro al mese, dati Inps), lo street food può essere la soluzione. In Italia - dati Istat - gli anziani sono oltre 12 milioni, pari al 20 per cento della popolazione. La maggior parte è concentrata nella fascia over 65, i "grandi anziani" per nulla autosufficienti. A Milano l'indice di vecchiaia è del 160,8 per cento, in linea con il dato nazionale. Ciò significa che sulla popolazione residente si

“ Le patatine vanno bene a tutti, musulmani, ebrei e cristiani ”



Qui accanto: giovani studenti in coda da Amsterdam Chips per un cono di patatine fritte.
Foto di Elisabetta Invernizzi
A destra: un tipico menù di Tutti Fritti.
Foto di Matteo Denti



contano in media 161 anziani ogni 100 giovani con meno di 15 anni.

Pensionati e giovani dunque i più voraci di patatine: insieme a impiegati e immigrati rappresentano la clientela abituale di questi fast food. E la mania per le patatine contribuisce anche a far lievitare i bilanci degli imprenditori, per lo più giovani, che hanno deciso di investire in questo settore. Come Filippo Di Lorenzo, 37 anni, architetto napoletano, che nel 2013 ha fondato ChipStar, la catena che contende ad Amsterdam Chips il mercato delle patatine fritte a Milano. Dopo il negozio di via Urbano III, inaugurato lo scorso novembre in zona Colonne, Di Lorenzo e i suoi soci hanno in programma altre due aperture «sempre in location frequentate da giovani, anche se tra i nostri clienti ci sono famiglie e adulti». Per avere la conferma che quello delle patatine è un business redditizio basta dare un'occhiata ai numeri di ChipStar: 35 tonnellate di patate, 70 mila coni a settimana e 16 negozi in tutt'Italia, con Milano seconda solo a Napoli. Stando ai dati, un investimento con ampi margini di crescita, la cui forza è di essere stato concepito come format: riconoscibile, replicabile e capace di creare un brand di moda con un alimento della dieta mediterranea. Infatti «le patate sono un cibo passepartout - sottolinea ancora Maria Luisa Leonini - non hanno un'identità regionale o nazionale e non si collocano in un'unica tradizione culinaria» così come è stato negli anni '80 per McDonald's,

La guerra del fritto

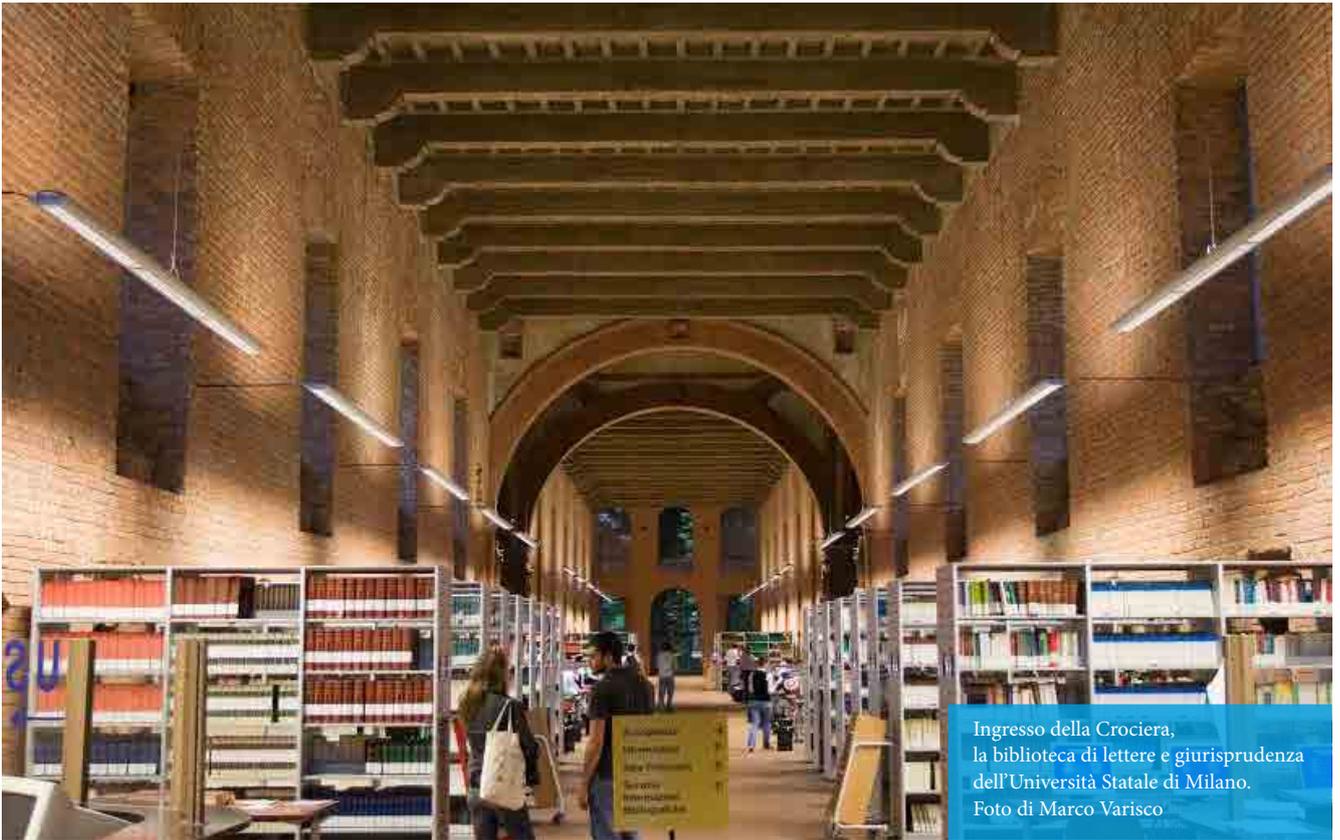
Le patatine olandesi invadono Milano ed è già polemica. Coni unti lasciati in strada e cattivo odore di fritto sono solo alcuni dei problemi che i commercianti lamentano da quando diverse catene hanno aperto i loro punti vendita in città. In via Torino e corso Buenos Aires si registrano le maggiori criticità. A infastidire sono soprattutto le lunghe code di clienti che, in attesa di essere serviti, occupano i marciapiedi e impediscono il passaggio oltre a limitare la visuale delle vetrine. In Corso Buenos Aires i commercianti hanno avviato una raccolta firme per obbligare il punto vendita della catena Amsterdam Chips a ridurre l'odore di fritto. All'origine, l'assenza di una cappa che dovrebbe assorbire gli odori dell'attività di frittura che spesso viene svolta anche oltre l'orario di chiusura. Problemi anche in Galleria Buenos Aires che all'ora dei pasti si trasforma in una piccola discarica. «Mangio anch'io le patatine, non nascondo che sono buone», racconta Antonella, una dei portinai del condominio che ospita il negozio «ma ormai la situazione è diventata insostenibile e di sera la puzza di fritto sale fino ai piani alti».

C.A.

simbolo dell'american style.

In quella che ormai è stata ribattezzata la «guerra delle patatine», però, si inserisce l'esperienza imprenditoriale di Matteo Denti. Designer milanese con una famiglia di ristoratori, Denti ha voluto offrire alla città la sua personale idea dello street food. Il suo motto? «Sdoganata la patatina, sdogani anche il fritto». Ed è con quest'idea che a settembre 2014 ha aperto in corso di Porta Ticinese Tutti Fritti. Cinque euro il costo di una porzione. E un menù che cambia con le stagioni, in cui non ci sono solo patatine ma anche gamberetti, calama-

ri e zucchine. Anche in questo locale la clientela è variegata, con un'alta percentuale di anziani: «Dai giovani hipster alla parrucchiera», racconta Denti, «fino alla sciura milanese ottantenne, stanca di cucinare» che fa del fritto, economico ma di qualità, l'ingrediente principale dei suoi pasti. Patatine e fritti sono la moda del momento. E non è escluso che a breve potrebbero diventare il pasto preferito delle migliaia di persone in arrivo da tutto il mondo per Expo. Sempre che riescano a superare la prova dell'estate: i coni di patatine riusciranno a tener testa a quelli di gelato?



Ingresso della Crociera, la biblioteca di lettere e giurisprudenza dell'Università Statale di Milano. Foto di Marco Varisco

Da Tacito a Striscia, quando l'umanista si reinventa

LETTERE E FILOSOFIA SONO INUTILI? «NO, MA IL LAVORO VA SCOPERTO»

di ANDREA COMINETTI
[@a_cominetti](#)

Rinnovarsi, cambiare rotta. Un po' come un velista che prende, va, esce dal porto e sa di dover affrontare un mare agitato. Da un lato si prepara, arma la barca: monta l'albero, collega le cime, issa le vele. Dall'altro, accetta il rischio, si affida alle proprie forze, al destino, si rimette al volere del mare. Perché una cosa è saperle, le cose, un'altra è viverle.

Il destino degli studenti che puntano a lavorare nell'ambito della cultura sembra non fare differenza e portare verso acque agitate. Soprattutto se all'inizio dell'anno scolastico i media bollano

come «inutili», almeno da un punto di vista occupazionale, tutte quelle facoltà legate alle arti e al sapere. Giurisprudenza, Psicologia, Lettere. Tra le prime dieci posizioni, sono ben nove le facoltà uma-

“ Per AlmaLaurea le facoltà culturali rendono più arduo trovare un impiego ”

nistiche, definite «inadatte» alle attuali esigenze del mercato del lavoro.

In realtà AlmaLaurea ha preso le distanze da questo genere di classifiche «affrettate ed errate». Attraverso una lettera aperta, pubblicata sul proprio sito il 16 Settembre 2014, in cui ha sottolineato come l'utilità di un percorso di studi non rimandi soltanto alle opportunità di carriera, ma anche (e soprattutto) alla realizzazione personale. «Non ha senso parlare delle facoltà in maniera specifica, perché in alcune università ci sono dei corsi che in altre mancano e viceversa», conferma a distanza di qualche mese Giorgia Chicarella, responsabile dell'ufficio stampa del consorzio interuniversitario. «Per questo AlmaLaurea ha sempre preferito esprimersi in termini di gruppi disciplinari».

In verità, però, i dati che emergono dal loro XVI Rapporto sulla Condizione occupazionale dei laureati sembrano confermare, se non l'inutilità delle facoltà umanistiche, quantomeno la difficoltà

di trovare lavoro per i loro laureati. Se, infatti, le professioni sanitarie e l'ingegneria mostrano un tasso di occupazione superiore al 90 per cento, lo stesso non si può dire per l'ambito letterario, dove lo stesso valore arriva a crollare in maniera implacabile fino al 68 per cento. Anche restringendo il campo d'azione alla sola città di Milano i risultati non cambiano, per quanto la forbice s'assottigli. È il caso, per esempio dell'Università Statale, dove, nel 2012, a un anno dalla proclamazione, lavorava il 60 per cento dei laureati in lettere e filosofia, a fronte di un 75,6 per cento per quelli di medicina e chirurgia. Numeri simili, sempre intorno al 60 per cento, anche per gli studi letterari in Cattolica e per lo Iulm che ha, però, facoltà più improntate sugli eventi e sulla comunicazione (63,7 per cento nel primo caso e 60,1 per cento nel secondo).

Per Cesare Kaneklin, psicologo del lavoro e delle organizzazioni, al netto di alcune professioni che tengono più di altre (come il notaio, l'ingegnere e il commercialista), ciò che è importante è soprattutto tenere ben distinti i concetti di impiego e di lavoro: «Nell'ambito umanistico quelli che trovano una collocazione lavorativa sono tra il 50 e 70 per cento dei laureati, ma quelli che lavorano sono molti di più, grazie soprattutto alla nascita di moltissime neoprofessioni. Il lavoro c'è, bisogna scoprirlo o anche costruirselo». In questo senso, diventa importante anticipare i tempi, pensare fin da subito a un progetto per il futuro: «Bisogna essere lungimiranti, il lavoro di domani comincia già oggi». Di tutt'altro avviso è il filosofo Silvano Petrosino, alla luce soprattutto di un mondo che è in continua evoluzione: «Immaginare che uno sappia già cosa voglia fare prima di iscriversi all'università è pura follia. Personalmente, l'unico consiglio che do ai ragazzi non è di scegliere la professione, ma le grandi aree». Prepararsi, ma non programmarci, in modo da sviluppare una flessibilità tale che predisponga all'imprevisto. Che è poi ciò che cercano le grandi aziende: «Hanno bisogno di gente che sa stare a tavola, mantenere una buona conversazione, avere una certa elasticità mentale; tutte caratteristiche che una preparazione umanistica fornisce. Inoltre, sono in università da almeno 25 anni e posso giurare che nessuno dei miei studenti si è mai pentito del percorso di studi intrapreso».



Leonardo Corradini, da un anno e mezzo all'ufficio stampa di Striscia la Notizia.
Foto di Leonardo Corradini

Non si è pentita nemmeno Giulia Forrester. Anche se è passata dal pensiero di Nietzsche a Lara Croft e alla serie di Tomb Raider. Ha iniziato tre anni fa, dopo una laurea triennale in Filosofia alla Statale di Milano, presso l'azienda di multimedia del padre. Che tratta di web, pubblicità, doppiaggio e, appunto, videogiochi. Lei, in particolare, si è sempre occupata della localizzazione e del project management. Per farla breve (e facile), del lato organizzativo: «Sono il tramite tra il cliente, che ha sviluppato un certo videogioco, e i traduttori, che questo videogioco lo devono convertire in lingue diverse. Detto così, mi rendo conto che suoni molto banale, ma in realtà ci sono tanti cavilli legali a cui ci si deve attenere e tempi brevissimi da rispettare». Un mondo altro, quindi, rispetto al suo percorso di studi. Che, a prescindere dalla distanza, l'ha aiutata in più d'un incontro di lavoro: «Studiare Filosofia mi è stato molto utile nella gestione dei rapporti con i clienti, ma

“ Le nuove professioni richiedono di essere lungimiranti e pronti a cambiare rotta ”

soprattutto mi ha cambiato la vita, è una di quelle facoltà che stravolge il tuo modo di pensare. Per quanto, a maggior ragione in un paese come il nostro, è importante partire con un piano preciso da seguire».

Leonardo Corradini, invece, è uno di quelli che si fa trasportare più dagli eventi, disposto a reinventarsi in continuazione. Il suo viaggio parte da un piccolo paesino della Val di Non, dalla scelta di lasciare il liceo scientifico per iscriversi a quello classico. Appassionato di lingue antiche e di storia (soprattutto quella romana imperiale), sceglie l'Università Cattolica, facoltà di lettere classiche. Poi, arriva a Striscia la Notizia: «Avevo un amico che lavorava nell'ufficio stampa e sapevo che cercavano uno stagista. Io, in quel periodo, ero in crisi con la tesi e, quindi, ho deciso di provare, senza farmi troppi castelli in aria».

Da Tacito al Gabibbo, un «tentativo» che è soprattutto un salto radicale nel buio e che prosegue da oltre un anno e mezzo: «Non so quanto possa durare, ma è un'esperienza formativa molto importante e vedremo fino a dove mi porterà. Non ha senso farsi troppi piani, tutto è in evoluzione, anche se le domande, quelle sì, continuo a farmele». Come d'altronde succede anche a molti velisti, in mare aperto.

È davvero una Bicocca!

LO STORICO QUARTIERE CITTADINO DEVE IL SUO NOME A UNA VILLA DEL '400, SIMBOLO DEL PROGRESSO NEI SECOLI

di CLARA AMODEO
@ClaraAmodeo

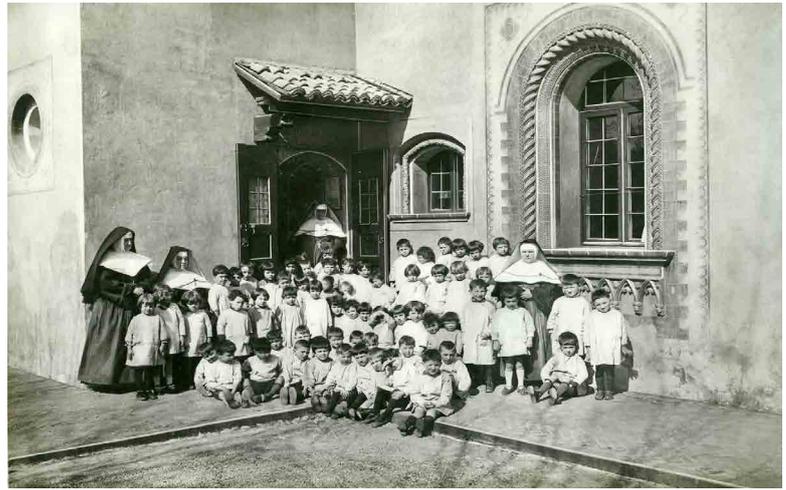
All'ora di pranzo i dipendenti dell'headquarter Pirelli Re di viale Sarca a Milano si riversano in massa nella mensa aziendale: un contemporaneo open space a self service con tanti piccoli tavoli da due o quattro persone. Anche il presidente Marco Tronchetti Provera e il suo vice Alberto Pirelli, spesso in compagnia di colleghi manager provenienti da Russia e Brasile, sono soliti prendere posto a tavola verso le 12.30 e qui dialogare di fronte a portate da gourmet durante il business lunch. A ospitarli, tuttavia, sono sale ben diverse da quelle che 15 anni fa sono nate dalla riqualificazione operata in quella zona dall'architetto Vittorio Gregotti: il loro pranzo si consuma tra un affresco quattrocentesco e un soffitto a cassettoni lignei del Cinquecento, nella raffinata e defilata Bicocca degli Arcimboldi. Nascosta dai simboli della modernità industriale, tra gli uffici che si sviluppano attorno

alla vecchia torre di raffreddamento e la sede della Fondazione Pirelli, la Bicocca è oggi sede di rappresentanza del gruppo. Ma a ben vedere questo antico "casino di caccia" rappresenta il momento d'oro di un'epoca, il Quattrocento, in cui la laicità e la laboriosità tipicamente lombarde si sono espressi nell'edificio di un quartiere che proprio alla storica dimora deve il suo nome.

È un passato avvincente quello della Bicocca e a svelarne la storia è Martina de Petris, responsabile educational e archivista della Fondazione Pirelli. «La vita della Bicocca coincide con quella della nobile famiglia Arcimboldi di Parma, che già nel 1422 si era trasferita a Milano con i due giovani fratelli Antonello e Nicolò, chiamati da Filippo Maria Visconti a proseguire a Pavia i loro studi di giurisprudenza. La costruzione della casa di campagna,

un "casino di caccia" nella foresta tra Milano e Monza, iniziò poco dopo la metà del Quattrocento e proseguì con i successori Giovanni e Guido Antonio Arcimboldi». Pronipote di quest'ultimo sarà il pittore Giuseppe Arcimboldi, noto ai più come l'Arcimboldo: nato a Milano nel 1526, qui dipinge prima di spostarsi a Vienna nel 1562 e dopo il ritorno da Praga nel 1587, fino alla sua morte nel 1593. La sua produzione più famosa è quella della serie di "teste composte", fisionomie grottesche ottenute attraverso bizzarre combinazioni di una straordinaria varietà di forme viventi o di cose che hanno recentemente ispirato anche il logo di Expo Milano 2015. «Ma nella prima metà del Settecento» prosegue de Petris «il ramo degli Arcimboldi si estinse e la Bicocca passò di mano in mano tra le varie famiglie nobili milanesi, dagli Arconati ai Busca ai Sormani, finché nel 1906 tutta l'area entrò nel progetto di valorizzazione della Società Anonima Quartiere Industriale Nord Milano, di cui faceva parte la Pirelli. Saranno proprio gli industriali della gomma ad acquistare, nel 1908, i terreni per spostarvi gli stabilimenti di via Ponte Seveso. L'acquisizione includeva anche la villa degli Arcimboldi, ridotta dal tempo e dall'incuria a poco più che un deposito di attrezzi agricoli». È di questo periodo un aneddoto storico che vede la Bicocca degli Arcimboldi essere terreno di scontro tra l'antifascista Claudio Treves e l'allora direttore de L'Avanti! Benito Mussolini: «Nel 1915» racconta Barbara Bracco, professoressa di storia contemporanea





Nella pagina accanto: l'esterno della Biccocca degli Arcimboldi

Sopra: affresco dei due musici.

In alto a destra: la Biccocca degli Arcimboldi trasformata in asilo di suore per i figli dei dipendenti dello stabilimento Pirelli in una foto degli anni Venti.

Di fianco: la sala delle dame.

Foto della Fondazione Pirelli

all'Università degli Studi di Milano Bicocca e studiosa della zona «dopo una lunga serie di reciproci articoli durissimi, l'interventista Mussolini provocò l'ira del neutralista Treves accusandolo di essere un mantenuto a spese della moglie. Nonostante lo Statuto del Partito Socialista lo vietasse, Treves sfidò a duello Benito Mussolini: nel pomeriggio del 29 marzo i due si affrontarono alla Biccocca degli Arcimboldi in un combattimento alla sciabola, che provocò ferite all'avambraccio, alla fronte e all'ascella di Treves e un colpo all'orecchio del futuro Duce». In questo periodo cominciano anche i restauri: un primo ciclo, volto a rimuovere lo spesso strato di intonaco e ripulire il parco da pollai e baracche, fu condotto nel 1922 dall'architetto Ambrogio Annoni. La Biccocca diventava così una casa – collegio per orfani e ciechi di guerra, poi “scuola all'aperto” per alunni e disagiati e infine scuola per i figli dei lavoratori, mentre una parte dei locali ospitava il museo storico delle Industrie Pirelli. Assai più importante è però il secondo restauro che, condotto negli anni Cinquanta dall'architetto

Piero Portaluppi, cambiò l'edificio originale spostando l'entrata principale e inserendo una scala interna adatta alla nuova funzione dell'edificio, ora sede di rappresentanza del gruppo.

L'ultimo ciclo di restauri risale agli anni Novanta quando l'architetto Piero Castellini ha messo in sicurezza gli affreschi interni e le decorazioni. Sì, perché la villa è costellata al suo interno di meravigliose pitture parietali che restituiscono l'immagine di una campagna lombarda dedita allo svago, ai giochi e alla simbologia esoterica. Molti sono gli esempi ancora ben visibili tra le varie sale della villa: il ciclo del portico colonnato a piano terra raffigura il viaggio in Ungheria dell'arcivescovo Guido Antonio Arcim-

“ Proprio qui cent'anni fa Claudio Treves sfidò a duello Benito Mussolini ”

boldi, mentre quello sulle pareti dello scalone racconta, in linea con la funzione della villa, scene di vita bucolica di uomini e donne di corte, intenti a suonare strumenti, a pescare, a cogliere fiori. Unico nel suo genere è l'affresco che, nella sala delle dame al piano nobile, raffigura scene di vita femminile: alcune damigelle accompagnano le loro nobildonne in attività da ragazze, quali spazzolarsi i capelli, giocare a dama, cucire e raccontarsi vicende amorose. Come in ogni residenza laica non mancano i simboli del sole nella sua tipica rappresentazione dell'Umanesimo lombardo, del nodo di leonardiana memoria e del motto “Sempre el Dovere” nella sala del dovere. Anche il ripetuto uso di un materiale riempitivo, la terracotta, identifica l'animo profondamente lombardo della villa: non solo gli infissi, con aperture asimmetriche e archi alle finestre dal colore terroso, ma anche elementi inseriti successivamente come i comignoli, l'orologio, la piccola torre campanaria e il portale che oggi ha la funzione di ingresso hanno mantenuto fede allo stile originario della Biccocca.

Mai provato il tango elettronico?

NUOVE SCUOLE, TANTI GIOVANI E SEMPRE PIÙ SPERIMENTAZIONE. LE MILONGHE MILANESI VIVONO UNA NUOVA PRIMAVERA

di CHIARA PIOTTO
@ChiaraPiotto

A qualche passo dalla fermata verde di Romolo c'è un circolo Arci dove gli appassionati di tango elettronico si riuniscono ogni lunedì. Alle 22 le luci del Biko si fanno soffuse, le prime coppie cominciano a volteggiare al centro della sala di dodici metri per cinque, altri aspettano il loro turno seduti ai lati. Le danze si concludono alle due di notte passate. Tra chi affolla questa pista da ballo molti hanno venti o trent'anni, la metà della media degli appassionati di tango. Tutto merito della musica elettronica, più consona a prendere per le orecchie i giovani di quella popolare tradizionale.

L'etichetta "tango elettronico" necessita di spiegazioni. A fare la differenza rispetto a quello classico è la musica, che comporta movimenti più veloci e

figure di ballo diverse. «C'è un modo di portare la donna giocato sul contrappeso dei due corpi», sottolinea Alejandro Ferrante, 57 anni, argentino di Buenos Aires e insegnante del circolo Biko. Quando, negli anni '90, i primi tangheri italiani iniziavano i loro pellegrinaggi in Argentina per frequentare seminari e corsi avanzati, Alejandro in moto contrario sceglieva "la sfida italiana". Milano l'ha adottato quattordici anni fa. «Il tango nuevo è l'appendice sperimentale di quello classico», dice con un accento spagnolo mai sforbiciato. «Gli under 40 sono attratti dalla possibilità di mescolare la dinamicità della musica con i movimenti geometrici del tango».

Alla consolle del Biko c'è Fabrizio Ferranti, in arte Dj Ausländer ("straniero"), un napoletano di profes-

sione architetto che per passione mixa alle milonghe di tango alternativo. In materia è un'autorità: adora fare ballare sulle note dei Bajofondo, un gruppo uruguayano, e ha fondato con alcuni amici Sulle rive del tango, un collettivo dedicato al tango nuevo. «La musica su cui si balla il tango elettronico mescola le note culturali dei paesi europei ad altre contemporanee e sperimentali», spiega.

Ma a Milano sono pochi ancora a conoscere il tango elettronico. Se la nascita di nuove milonghe e corsi di ballo è quasi quotidiana, il circolo Biko è l'unico ad offrire una milonga sperimentale a settimana. Così che, nonostante l'età media dei partecipanti ai corsi sia diminuita negli ultimi anni, gli under 40 restano una minoranza. «Trovo che il tango elettronico da



Sopra: Fabrizio Ferranti, in arte Dj Ausländer, al Circolo Biko.
A destra: pratica di tango all'Arci Bellezza. Foto di Chiara Piotto



ballare sia di una noia devastante, per quanto mi piaccia la musica. È buono per la diffusione tra i più giovani», dice l'insegnante Alberto Colombo. Eppure il mondo degli storici tangheri milanesi ricorda che proprio lui fu uno dei primi a portare il tango nuevo in città. Da ventuno anni dirige la prima scuola di tango milanese, Spazio Tango, all'Arco della Bellezza. Lì insegna solo tango classico: segue quattro corsi per un totale di circa centocinquanta persone.

«Quando cominciai a ballare, negli anni '90, insegnavo sapendo meno di chi partecipa ora al corso principianti. In città gli appassionati erano qualche decina, le milonghe organizzate erano sporadiche e casuali. Io lavoravo in banca come consulente e ho imparato le prime figure seguendo un corso in cassette sulla televisione», racconta. A 37 anni lasciò il posto fisso in banca per fare uno spettacolo a Parigi: «Sono tornato la domenica e il lunedì mi sono licenziato: colsi l'occasione di cambiare vita, anche se avevo una buona posizione e uno stipendio fisso. Quando ballo mi sento in pace, fuori dal tempo, mai inquieto». Il suo è un caso fortunato: alcuni, sostiene Alberto, hanno deciso di diventare insegnanti di ballo in mancanza di alternative lavorative; ballerini nel tempo libero rimasti senza impiego a causa della crisi economica che hanno investito nella loro passione trasformandola in un mestiere. Anche per questo motivo le scuole di

tango in città si sono moltiplicate negli ultimi anni: attualmente se ne contano circa cento, di cui una decina stabili e meglio conosciute. L'agenda di appuntamenti serali è fitta di milonghe inter-settimanali e stage del weekend, organizzati nelle sale da ballo pavimentate dei circoli o sui ciottoli delle cascine fuori dal centro. Partecipano coppie di fidanzati, adulti divorziati, professionisti, pensionati. Secondo Alberto quel che rende il tango tanto popolare a Milano è il fatto che sia l'unica danza popolare metropolitana, «non rupestre». I numeri degli iscritti ai corsi sono crescenti, l'età media oscilla verso il basso, il saldo generale è attivo: l'attività può dirsi in espansione, con nuove tipologie nate per differenziare l'offerta.

È il caso del thai tango di Giuseppe Lotito della scuola Tangodoble, che pur mantenendo le figure classiche di ballo impiega tecniche di respirazione e di allenamento prese in prestito dalle arti marziali e dalle rotazioni dei dervisci: «La popolazione di interessati è raddoppiata, in questi anni, perché c'è grande bisogno di studiare nuovi codici - dice Lotito - si sente il bisogno di comunicare in silenzio, di concentrarsi. Il tango è un tipo di linguaggio. Non è un caso che molti iscritti abbiano un lavoro impegnativo e stressante». Nel dato generale degli appassionati si nota un'alta percentuale di ingegneri: «Le figure del tango sono geometriche

e lineari, perciò attirano facilmente persone dalla mentalità matematica e tecnica», spiega.

Come nel caso di Antonio, 43 anni, ingegnere sul lavoro e ballerino principiante nel tempo libero: è tra i fondatori di The tango experience, una scuola inaugurata nel gennaio 2015. «Io e i miei soci sapevamo di doverci confrontare con crisi economica e concorrenza, ma abbiamo deciso di rischiare. A spingermi è stato il mio amore folle per il tango. Noi ingegneri abbiamo davvero bisogno di staccare la testa dopo le ore di ufficio e ho scoperto che fare tango non soltanto mi rilassava, ma mi rendeva felice: il sorriso mi restava stampato in viso fino al giorno successivo. La componente che rende tutti noi fanatici è l'abbraccio. L'abbraccio e il contatto umano». Non a caso la lista delle storie d'amore nate o finite su una pista di tango è infinita: e dopo tutto, come dice Alberto Colombo, «meglio conoscersi ballando che al supermercato, no?».

“ Molti iscritti hanno un lavoro impegnativo e stressante. Non è un caso ”



Alberto Colombo, insegnante della Scuola Spazio Tango.
Foto di Chiara Piotto

Orientamento senza confini, il corso giusto si trova in Comune

LA STORIA DI YOANNA, VENUTA DA SANTO DOMINGO PER STUDIARE



Yoanna De León e sua madre a colloquio con un'operatrice dello sportello Cerco-offro scuola. Foto di Lara Martino

di LARA MARTINO

@martinolara

L'università di mattina, il lavoro come cassiera in un supermercato di pomeriggio. Sembra la storia di un qualunque studente che cerca di guadagnare qualche soldo per non pesare troppo sul bilancio familiare. C'è una differenza però: la studentessa si chiama Yoanna De León, 22enne di San Cristóbal, nella Repubblica Dominicana, e sua mamma vive lontano, in Italia. Grazie al ricongiungimento familiare, non privo di ostacoli e rallentamenti, Yoanna è arrivata a Milano il 26 gennaio 2015 e ora cerca di capire che ne sarà del suo futuro universitario. È per questo che si è rivolta allo sportello del Comune di Milano Cerco-offro scuola che è aperto al pubblico dal 12 gennaio di quest'anno.

«L'ufficio è destinato a un bacino di utenza molto ampio, i ragazzi stranieri tra gli 11 e i 25 anni arrivati in Italia dal 2012. Ci capitano quindi anche dei casi come quelli di Yoanna che necessitano di inserimento universitario», spiega Angela Schillaci, operatrice dello sportello attivo in Via Deledda: dei 40 colloqui effettuati finora, la maggioranza riguarda studenti che dovrebbero frequentare la secondaria

di secondo grado. Sono nove coloro che necessitano di orientamento universitario. «Mentre l'inserimento di bambini e ragazzi fino a 16 anni è semplice, perché esiste l'obbligo scolastico, chi supera quell'età ha più difficoltà a continuare gli studi in Italia. La prima cosa che facciamo, comunque, è ricostruirne la carriera scolastica. Si cerca di far applicare la normativa per il riconoscimento dei titoli di studio conseguiti all'estero», aggiunge Angela Schillaci.

Gli operatori di Cerco-offro scuola sono 13 e si alternano per garantire che l'ufficio sia aperto dal lunedì al sabato. Le diverse esperienze di docenti, educatori e mediatori linguistici contribuiscono a trattare ogni singola situazione nel modo più opportuno. Dopo alcuni colloqui, gli operatori indirizzano lo studente al servizio di orientamento dell'università prescelta.

La conoscenza della lingua rimane, però, un requisito indispensabile per seguire al meglio un percorso universitario in Italia. Il primo passo, perciò, è un corso di lingua italiana. Quello fornito dal Comune di Milano e dal Cpia (Centro Provinciale per l'Istruzione degli Adulti) è gratuito. La frequenza di questi corsi rappresenta l'inizio

del processo di integrazione sul territorio, così come l'associazionismo e l'attività sportiva. Yoanna ha stretto le sue prime amicizie proprio lì, con ragazze arrivate da Sri Lanka e Bolivia e con le quali può condividere dubbi e soddisfazioni della sua nuova vita.

Yoanna vuole continuare in Italia i suoi studi di economia che ha lasciato al secondo anno e per farlo sta considerando l'Università Bicocca. Non esclude, però, altre possibilità come quella della mediazione linguistica dell'Università Statale nel Polo di Sesto San Giovanni.

Molti degli amici di Yoanna l'avevano incoraggiata a partire. Sfiduciati dal sistema scolastico del loro Paese e nauseati dalle logiche clientelari che regolano il mercato del lavoro hanno pensato che l'occasione italiana per lei potesse essere una svolta.

Agli operatori tocca a volte, però, ridimensionare le aspettative degli studenti che idealizzano la meta del loro viaggio. Lo sportello si impegna a sostenere i ragazzi immigrati nei loro passi di integrazione, ma la consapevolezza delle difficoltà lungo il cammino di inserimento rimane una costante con cui i giovani devono fare i conti.

Nando Pagnoncelli entra *Di Martedì* nelle case degli Italiani: in collegamento con il programma di Giovanni Floris, chiama e commenta i cartelli dell'istituto Ipsos, di cui è presidente. Per tutti è il "sondaggista", lui preferisce "ricercatore". Lo dice mentre le dita pareggiano i fogli che tiene saldi in mano, sicuramente sondaggi. Alcuni dei tanti. Se è noto al pubblico soprattutto per le rilevazioni politiche, nel cassetto ha affastellate anche svariate indagini sulla futura città metropolitana, che si prepara a Expo. Proprio in vista dell'evento universale, nel 2014 è stata realizzata *Identità Milano*, con l'obiettivo di catturarne il cosiddetto *brand*, l'anima.

Dai sondaggi com'è cambiata Milano e come sono cambiati i milanesi dall'inizio della crisi ad oggi?

Milano è attualmente vissuta come una città che, in qualche modo, ha smesso di raccontarsi al mondo. È percorsa da energie e idee che aspettano di essere scoperte, attivate e raccontate: questo chiedono oggi i milanesi.

E come la raccontano i più giovani?

I molto giovani (16-20 anni, ndr) sono, forse sorprendentemente, attaccati alla città. I più recenti interventi architettonici e urbanistici, come la ristrutturazione dell'area di Porta Nuova e Garibaldi, sono apprezzati e i ragazzi si sono già appropriati dei nuovi spazi. Questo non impedisce loro di esercitare il senso critico: ad esempio, l'evidente collocazione dei nuovi centri abitativi nella fascia altissima del mercato, lascia spazio al dubbio che saranno i "ricconi del mondo" a fare shopping, snaturando la città.

Il sondaggio "Milano città metropolitana" rivela che più della metà della popolazione di Milano e provincia vuole inglobare i comuni limitrofi. Dall'altro lato però, secondo "Identità Milano", i quartieri sono vissuti come tante realtà diverse. Questi due aspetti possono combinarsi?

Milano ha sempre saputo integrare il puzzle e restituire un'immagine identitaria unica, seppur composita, all'esterno. Le attese e l'atteggiamento favorevoli dei cittadini nei confronti della futura città metropolitana sono fondate su aspettative di miglioramento della qualità dei servizi, di sinergie organizzative a vantaggio di tutti, nonché di possibili economie di scala con sperabili ricadute positive sull'esborso in fatto di tasse.

A proposito di città metropolitana, le periferie sono oggetto di dibattito per i pro-



Nando Pagnoncelli, Amministratore delegato di Ipsos Italia, è ormai il volto dei sondaggi in Tv. Prima a Ballarò (Rai 3), ora a Di Martedì (La 7).
Foto Ansa

Nando Pagnoncelli: Milano ora è ottimista

I SONDAGGI RIVELANO COME È CAMBIATA LA CITTÀ. LA PAROLA AI SUOI ABITANTI

di MARTA LATINI
[@marta_latini](#)

blemi di isolamento. I cittadini sentono questa disparità tra centro e periferia?

Le periferie milanesi stanno vivendo un momento di riscoperta e valorizzazione grazie al decentramento di iniziative per la cittadinanza.

Quindi per gli intervistati il quadro è positivo?

I cittadini la pensano così secondo le nostre ricerche. Sarà l'avvento della città metropolitana a imporre un'ulteriore prospettiva di riflessione sul ruolo delle periferie che smetteranno di essere tali in quanto si troveranno a fare da cerniera tra il cosiddetto centro e i paesi e le città incorporate nella grande Milano.

L'indagine per la Camera di Commercio "Monitor imprese" nel 2013 rivelava una soddisfazione molto bassa per la situazione economica nella provincia di Milano. Ora c'è più ottimismo?

L'inizio del nuovo anno è stato caratter-

zato da molteplici novità in ambito economico, sia nazionali sia internazionali, che sembrano influenzare le speranze di cittadini, consumatori e imprese.

E riguardo a Expo?

Expo 2015 è vissuta come una grande opportunità per Milano e per l'intero Paese. Ovviamente gli scandali non hanno fatto del bene alla sua immagine, ma i milanesi sono fiduciosi che la proverbiale efficienza e la capacità di accogliere gli "stranieri" saranno la chiave del successo.

Qual è il prossimo sondaggio che vorrebbe fare su Milano e sui milanesi?

Mi piacerebbe indagare la percezione che di Milano hanno i "nuovi milanesi" che arrivano da Paesi lontani e lontanissimi, che ritroveranno i segni e i sapori delle loro terre in Expo 2015. E ai milanesi di più lunga data vorrei chiedere quante nuove abitudini alimentari hanno scoperto e fatto proprie grazie ai nuovi milanesi.

Dai sigari al cinema, la seconda vita della Manifattura

**DOPO IL CENTRO SPERIMENTALE
ANCHE LA SCUOLA CIVICA
SI TRASFERISCE IN ZONA BICOCCA**

di EMILIANO MARIOTTI
@MariottiEm



«Fino a dieci anni fa avrebbe dovuto ospitare l'Archivio di Stato, oggi assomiglia sempre di più a una piccola Cinecittà milanese». Bartolomeo Corsini parla con l'orgoglio di chi alla nuova funzione culturale della ex-Manifattura Tabacchi ha sempre creduto. Milanese, 52 anni, Corsini è il direttore della sede lombarda del Centro Sperimentale di Cinema, nata nel 2004 tra le mura del vecchio stabilimento. Ma dallo stesso mastodontico ingresso da cui nel secolo scorso entravano ogni mattina fino a 3 mila operai (quasi tutte donne per la verità), oggi non entrano più solo gli studenti del Centro Sperimentale (Csc). Dall'11 novembre, dopo un lungo girovagare, si è trasferita qui anche la Scuola Civica di Cinema.

Quella ricavata nella ex Manifattura in Viale Fulvio Testi 121 è in ordine cronologico la quinta sede in cui è stata costretta a spostarsi la scuola fondata nel lontano 1952 dall'ingegner Spezzo. Inizialmente il Comune aveva pensato agli spazi dell'ex-Ansaldo in via Tortona ma ora Civica e Csc si fronteggiano da una parte all'altra del cortile interno dell'ex-Manifattura. Una vicinanza che «è certamente una ric-

chezza» commenta Corsini. «Noi dipendiamo dalla Regione, loro dal Comune; noi facciamo più pratica, loro hanno un approccio più teorico. Ma certamente l'arrivo dei ragazzi della Civica s'inserisce a meraviglia nel progetto di costituire nell'area del sigarificio un polo cine-audio-visuale di livello internazionale».

Non solo le due scuole, ma anche un Museo, il Mic (Museo Interattivo del Cinema), e la sede lombarda della Fondazione Cineteca Italiana, che ospita oltre 9 mila bobine. Una vera e propria cittadella del cinema, alla cui creazione ha fatto da volano proprio il Csc di Corsini. «Fino a una ventina d'anni fa la nostra Fondazione aveva una sola sede a Roma - spiega il direttore - dove s'insegnava cinema "autorale"». I cosiddetti "mestieri del cinema": regia, fotografia, recitazione. Poi, grazie alla mediazione della Conferenza Stato-Regioni, sono nati nuovi poli in tutta Italia, finanziati dalle rispettive giunte regionali. A Torino si fa animazione, a Palermo documentario, «a Milano - prosegue Corsini - ci è sembrato giusto portare il cinema d'impresa. Qui è nato il cinema italiano e qui l'impresa ha sempre avuto il sopravvento. E quale luogo mi-

gliore di una vecchia fabbrica della periferia milanese pronta alla riconversione?»

Austero e monumentale, l'edificio della Manifattura s'ispira chiaramente al razionalismo del Ventennio ma al contrario della sede romana del Csc, opera di Antonio Valente, non risale agli anni '30, bensì al 1958. Al termine dell'attività produttiva, dismessa definitivamente nel 2000, gli 80.000 metri quadri dell'area sono stati vincolati dalla Soprintendenza. Vincolo che su alcuni monumenti rimane tuttora. È il caso della ciminiera che svetta oltre il cortile, a ricordare a studenti e visitatori il passato industriale del palazzo che li ospita. «Un passato che non deve però impedire la rinascita del luogo. Guido Canali, che si è occupato del restauro, ha deciso di concentrarsi soprattutto sulla luce - sottolinea Corsini, che nasce architetto - trovando nuove fonti d'illuminazione in grado di arieggiare gli spazi bui della fabbrica. D'altronde è la luce la base del cinema». Luce e impresa: i due capisaldi del cinema s'incontrano, anche simbolicamente, in questo luogo pieno di storia ma che profuma di nuovo a ogni angolo.

Regia e produzione per il cinema d'im-



A sinistra: l'ingresso dell'ex Manifattura in viale Fulvio Testi. In basso: i ragazzi del Centro sperimentale di cinema impegnati sul set. Foto di Emiliano Mariotti



presa. Questo studiano i ragazzi del Csc Lombardia: pubblicità, quindi, ma anche documentari e fiction. «Già dopo pochi mesi abbiamo ricevuto offerte da televisioni, enti locali e aziende - dicono gli studenti - segno del fatto che i laboratori pratici ci danno tutti gli strumenti per iniziare già da subito a lavorare sul campo». Alcuni di loro hanno girato uno spot per la Regione Veneto presentato alla Borsa Internazionale del Turismo, che si è tenuta a febbraio a Rho-Però. «Vogliamo creare una figura che sia a cavallo tra il regista e il produttore» spiega Maurizio Nichetti, regista di film come *Ratataplan* e *Ladri di saponette* e ora direttore artistico del corso. «Sono due mestieri sempre più interdipendenti e in un cinema così povero di risorse finanziarie bisogna essere pronti a seguire la creazione di un film in ogni suo passaggio».

I posti disponibili si aggirano tra i 12 e i 16 ma ogni anno le richieste sono quasi un centinaio. «All'inizio, quando il corso era gratuito, erano anche di più - ricorda Corsini - ma da quando la Regione ha limitato i fondi siamo stati costretti a istituire una retta annuale di 2.500 euro e le domande di ammissione hanno ovvia-

mente subito un lieve calo». Addirittura, nel 2013 la penuria di risorse ha portato alla sospensione dei corsi. Allarme rientrato già lo scorso anno. Due mesi fa è partita una nuova sessione triennale che vede coinvolti 13 ragazzi. Solo quattro sono milanesi, gli altri provengono da ogni parte d'Italia. Nessuno straniero però, nonostante il bando sia internazionale. Colpa forse dei corsi in italiano? «Alcuni docenti fanno lezione in inglese - precisa il direttore - ma noi consideriamo il Centro una "bottega dei mestieri" più che un'università. Quindi se si vogliono professionisti stranieri, il costo necessariamente cresce. Per avere un tecnico delle luci di Hollywood, dovremmo chiedere una retta cinque volte più alta» scherza.

Per il resto dell'ex-Manifattura il bando parla di uno studentato, di un'area edificabile di 32.000 metri quadri da destinare ad abitazioni e di una di 8.000 da utilizzare a scopi commerciali. Quello che sta più a cuore a Corsini però è il futuro della vicinissima Caserma Mameli. L'edificio, sede del Terzo Reggimento Bersaglieri, l'unità più decorata d'Italia, giace abbandonato e negli ultimi mesi è stato più volte occupato da squatter. «Si parla di spostare lì il

nuovo centro di produzione Rai. Se così fosse - auspica Corsini - per noi sarebbe una manna: i nostri ragazzi avrebbero la possibilità di lavorare a stretto contatto con professionisti già affermati a pochi passi da scuola». Sarebbe un ulteriore tassello nella direzione di una Cinecittà milanese. «Proprio ora che quella dell'ex-Manifattura si sta affermando come realtà di livello è il momento di andare oltre» chiosa Corsini.

La Bicocca di Milano come via Tuscolana a Roma? Il paragone, ovviamente, non regge: Csc e Civica hanno a disposizione un solo teatro di posa a testa, nulla a che vedere con il mezzo milione di metri quadri di set, studi e magazzini di Cinecittà. Ma anche il cinema è cambiato. Non è più il tempo delle produzioni colossali e dei budget illimitati: «ecco perché ci è venuta l'idea del cinema d'impresa: spot, miniserie e documentari hanno smesso di essere snobbati - ammette Nichetti - e così si aprono nuove frontiere per i registi e i produttori del futuro». Un esempio riuscito di riconversione post-industriale che fonde cultura e lavoro. Perché l'unico modo per non lasciar morire un luogo che viveva di lavoro è crearne di nuovo.

Il capannone T3, detto "Pagoda" per la peculiare forma a tenaglia della sua copertura, ospitava un forno elettrico. Foto di Cristina Meneguzzo



Una città della salute nell'ex Falck. Così Sesto rottama l'acciaio

NEL PROGETTO ANCHE CASE, UFFICI, SCUOLE E UNA STAZIONE. SAPELLI: "SE NON SI PUÒ COMPETERE, BISOGNA RICONVERTIRE"

di ROBERTO BORDI
@Robbordi89

Era il 1996 quando la Falck, la più grande azienda siderurgica italiana, chiudeva i battenti. Simbolo della cessazione delle attività della ditta, cuore dell'economia di Sesto San Giovanni, fu l'ultima colata di acciaio fuso, che poneva seri interrogativi sul futuro delle aree produttive (e della città). Da un giorno all'altro, Sesto si ritrovava infatti ad affrontare una sfida ambiziosa: riqualificare un'area di circa un milione e cinquecentomila metri quadrati. Un'opera colossale, dal valore di circa quattro miliardi di euro, per la cui progettazione ci si è rivolti all'architetto genovese Renzo Piano.

«Dopo l'approvazione nel 2004 del nuovo piano regolatore generale, gli abbiamo affidato l'incarico della redazione del masterplan per le aree ex Falck», spiega Oldrini, sindaco della città dal 2002 al 2012. «Parliamo della più grande area industriale dismessa d'Europa, che nonostante l'importante contributo dato allo sviluppo economico della città, le aveva sottratto anche molti spazi. Per questo motivo di comune accordo con Renzo Piano, abbiamo pensato a un progetto basato su tre parole chiave:

recuperare, riconnettere e riqualificare». Nel milione e mezzo di metri quadrati di terreni da riqualificare, posti nel nord della città, all'altezza della stazione di Sesto Primo Maggio, è prevista una lunga serie di interventi.

Oltre alla Città della salute, una struttura sanitaria di eccellenza che accorperà l'Istituto tumori e l'Istituto neurologico Besta, si realizzeranno: una nuova stazione ferroviaria, case e uffici per 15 mila residenti, biblioteche, scuole, un monastero francescano, un parco urbano con 10 mila alberi ed edifici di archeologia industriale. Significativa la scelta di non abbattere alcune delle strutture più simbolicamente rilevanti del patrimonio industriale della Falck. Una decisione che l'ex sindaco Oldrini

“L'area industriale ha sì contribuito allo sviluppo ma anche sottratto spazi alla città”

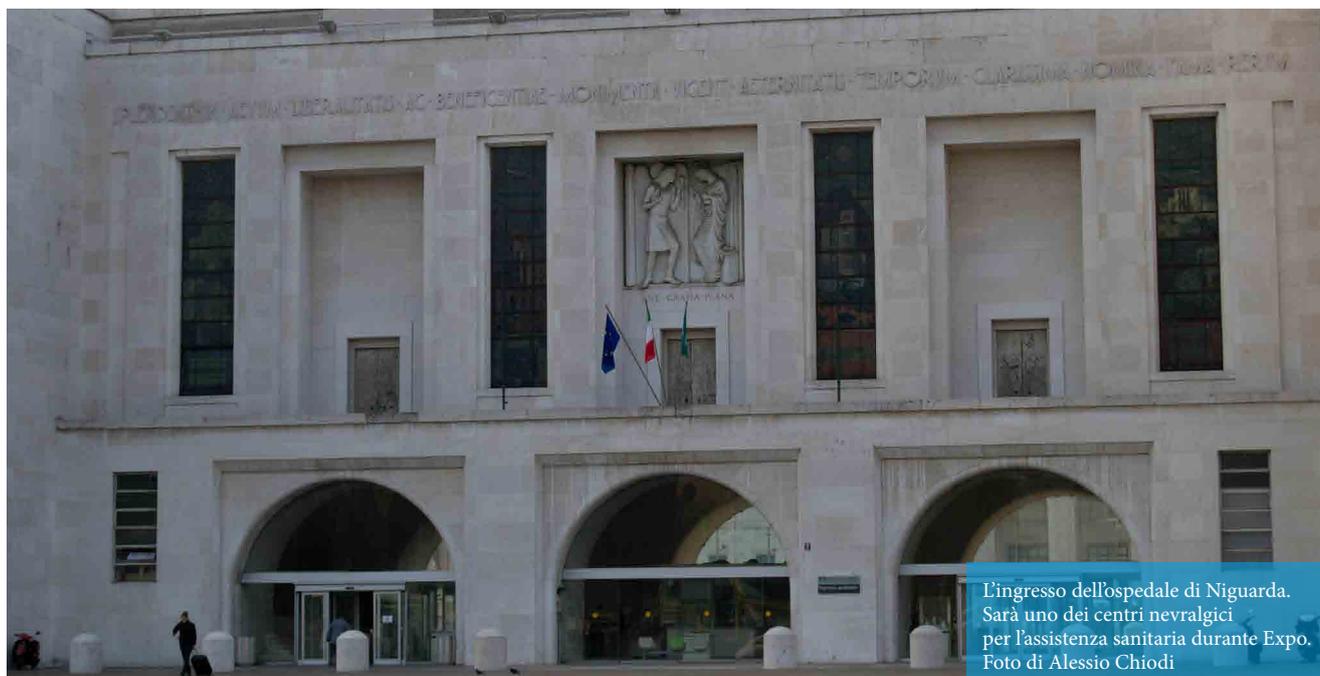
spiega così: «Sesto San Giovanni non può rinnegare la propria vocazione industriale. Per questa ragione, abbiamo pensato a una compensazione tra passato e futuro, con la ristrutturazione di alcuni edifici destinati a ospitare eventi culturali e sportivi, come nel caso del T3 Pagoda. Abbiamo accettato la sfida di tenere insieme vecchio e nuovo e intendiamo vincerla».

Una sfida che Giulio Sapelli, economista di fama internazionale, giudica in modo positivo. «La ristrutturazione delle aree ex Falck rientra nel processo di deindustrializzazione morbida che è avvenuto a Milano. Ottima l'idea della Città della salute, come fuoriuscita positiva dal declino dell'industria pesante», spiega il professore. Ma quale sarà l'impatto del progetto sul tessuto urbano e sociale della città? «Sesto San Giovanni si sta mettendo alle spalle la sua storia di città operaia, abbracciando un nuovo modello di sviluppo basato sui servizi avanzati e sull'aumento del lavoro autonomo». Una trasformazione inevitabile, dettata secondo Sapelli dall'impossibilità della nostra industria di competere con i Paesi emergenti dell'estremo Oriente.

Come stanno gli ospedali in vista di Expo 2015

DA MAGGIO ARRIVERANNO 60 MILA VISITATORI AL GIORNO GLI ISTITUTI DELLA CITTÀ SONO PRONTI ALLE EMERGENZE?

di ALESSIO CHIODI
@AlessioChiodi



L'ingresso dell'ospedale di Niguarda. Sarà uno dei centri nevralgici per l'assistenza sanitaria durante Expo. Foto di Alessio Chiodi

Il cibo è anche salute. Sarà così in vista dell'Esposizione Universale di quest'anno. L'evento sarà una grande vetrina per tutti; trasporti, attività commerciali, sicurezza e amministrazioni locali. Ma la sanità? Un tale numero di visitatori impone un sistema sanitario adeguato: è davvero così?

Il finanziamento ospedaliero deliberato lo scorso anno dalla giunta lombarda servirà a rinnovare le strutture identificate per far fronte alla possibile emergenza: il Niguarda, il "Guido Salvini" di Garbagnate, il Policlinico e il "Luigi Sacco".

Specchio di questa situazione è proprio Niguarda. Oggi la struttura non è in grado di sopportare lo sforzo dei prossimi mesi, anche perché i lavori di ammodernamento sono molto indietro. «Niguarda sarà un punto di riferimento per tutta la Lombardia. Abbiamo ricevuto circa 2 milioni dalla regione», dice il primario del pronto soccorso Daniele Coen, «per lavori di ristrutturazione e adeguamento, ma i lavori non sono ancora partiti. Inizieranno a breve».

Il dottor Coen, però, ci tiene a precisa-

re che gli allarmismi sono eccessivi: «La regione ci ha tranquillizzato sul fatto che l'impatto sarà modesto e non dovrebbero essere previsti imbottigliamenti al pronto soccorso. Saranno attesi circa 60mila visitatori al giorno e 230mila durante i week end». La prima assistenza sembra poter reggere l'impatto, ma è la fase del ricovero a preoccupare. «Le attuali strutture sono insufficienti per la lungo degenza. L'attesa può durare dalle 12 alle 36 ore e non c'è sempre spazio per tutti». Negli anni 2012-2013 è stato riscontrato un calo degli ingressi dell'1 per cento, ma già dall'anno scorso si è verificata una ripresa del 3 per cento che dovrebbe essere confermata anche per il 2015. La media è di 92mila arrivi l'anno e i reparti più interessati sono quelli di traumatologia e pediatria. I costi sono elevati, circa 800 euro a paziente al giorno.

Ma c'è un problema aggiuntivo e riguarda la carenza di personale, sia medico che infermieristico. Sul tema Isa Guarnieri, della Rappresentanza Sindacale Unitaria (Rsu), ha le idee chiare. «La regione non ha comunicato nulla ai sindacati, nonostante le

pressioni per aprire un tavolo di discussione». Il bando in scadenza a marzo per personale infermieristico a Niguarda offre 25 contratti a tempo indeterminato, ma non sono escluse assunzioni a tempo determinato e interinali. «Non esiste un albo infermieristico» continua la coordinatrice Guarnieri, «e questo crea confusione. Ci saranno, però, maggiori risorse per gli straordinari anche se non c'è un piano ferie ben determinato».

Servirà, però, potenziare le varie centrali operative e i centralini del 118. I 7 punti di pronto soccorso a Milano e interland saranno affiancati anche da distaccamenti locali. Per questo motivo si è pensato alla prefettura e all'aumento di 4 unità per migliorare lo smistamento delle chiamate al numero d'emergenza.

Ma già si pensa al dopo Expo. Da una parte i sindacati sono impegnati sul fronte dei contratti in scadenza; «Ci stiamo impegnando affinché i posti di lavoro vengano mantenuti». Dall'altra gli amministratori ospedalieri sperano che l'Esposizione Universale permetta un superamento della crisi cronica del pronto soccorso.

Il fantasma della droga che aleggia sulla città

IL CONSUMO DI STUPEFACENTI TRA NORMALIZZAZIONE, NUOVE DIPENDENZE E COMUNITÀ DI RECUPERO RELAZIONALI

di ALBERTO BELLOTTO

@AlbertoBellotto

«**D**a chi si rovina col gioco d'azzardo a chi si spacca le dita messaggiando, da chi è stravolto dal sesso compulsivo a chi spende tutto con lo shopping senza riuscire a farne a meno. Oggi, quando si parla di dipendenze, si parla di tutto. Ma non si parla più di droghe. La questione droga è sparita dalle agende e dalle priorità» a parlare è Riccardo Gatti, direttore responsabile del Dipartimento "dipendenze" dell'Asl di Milano. L'epidemia dell'eroina che riempiva le pagine dei giornali negli anni 90 nel tempo è diventata una cartolina sbiadita. Le siringhe, la violenza e le immagini dei tossicomani che si "bucavano" per le vie della città hanno perso la loro forza evocativa, lasciando lo spazio al silenzio degli anni 2000. Ma sotto il mare calmo della normalità le cose non sono cambiate, i numeri continuano a fare pura. La concentrazione di cocaina nell'aria di Milano, prima in Italia, è solo la punta del fenomeno.

Se i riflettori rimangono spenti o comunque puntati su altre dipendenze, ciò non vuol dire che il fenomeno sia statico. L'Osservatorio della Regione Lombardia sulle dipendenze ha infatti presentato un modello previsionale per il 2015 indicando come il mondo del consumo stia cambiando.

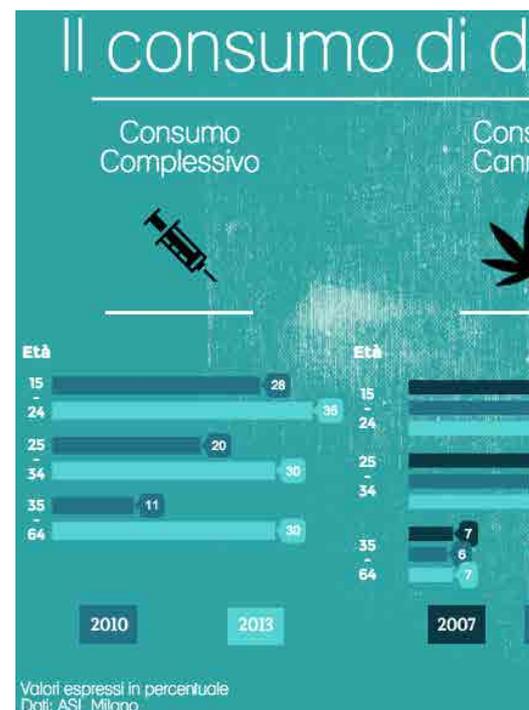
Per prima cosa la crisi economica ha portato a un calo generale dei prezzi rendendo certe sostanze più accessibili. Allo stesso tempo sono cambiati anche i principi attivi. L'Osservatorio riporta che la diminuzione della loro intensità ha permesso

“Le sostanze proibite sono sempre meno trasgressive. Ormai è quasi normale farne uso”

di affiancare il consumo di sostanze alle normali attività quotidiane tanto da spingere i consumatori a chiedere prodotti pronti da consumare e subito efficaci. Il tutto in un quadro che sa di normalizzazione. «Le sostanze "proibite" - si legge nel rapporto - sono sempre meno trasgressive portando la loro diffusione nella sfera della normalizzazione dei consumi». Ecco quindi che i giovani che si avvicinano al mondo delle sostanze stupefacenti sono arrivati in una particolare fase storica di accettazione sociale dell'uso di sostanze illecite. Ma qual è la portata reale del fenomeno? Per capirlo dobbiamo servirci della ricerca che l'Asl ha svolto tra il 2013 e il 2014. Nel biennio in questione i consumi hanno subito un incremento intorno allo 0,3 per cento. Ma il dato assume dimensioni più preoccupanti se diviso per l'età. I giovanissimi tra i 15 e 24 anni che fanno uso di sostanze sono aumentati di oltre il 7,8 per cento mentre la fascia 25-35 è cresciuta del 10 per cento. La tossicodipendenza, però



Cocaina, eroina, pasticche e marijuana sono le droghe più usate a Milano. Foto tratta dal sito www.siracusatimes.it



ha assunto via via forme sempre più complesse e diversificate. Mentre la cocaina ha mantenuto indici di assunzione stabili, la cannabis ha visto un aumento dei consumi soprattutto nella fascia 25-35, segno che il suo utilizzo ha superato la barriera generazionale diventando normale. Rispetto ai primi anni 2000 un altro fenomeno che accompagna le nuove forme di abuso è quello delle "smart drugs": droghe sintetiche capitanate dalla metanfetamina. Nel rapporto dell'Asl si legge chiaramente che il pericolo maggiore è negli effetti. Molecole sempre nuove che cercano di bypassare le tabelle legislative hanno effetti diversi, ma soprattutto esiti imprevedibili difficili da valutare. Nuovo è anche il modo di consumare. La fascia di età più giovane ha iniziato a mostrare fenomeni di consumo in modalità Binge-drinking. Consumando cioè cannabis e alcolici in maniera rapida volta a perdere subito il controllo.

L'indice dei consumi non è il solo dato rilevante del fenomeno. Facendo un giro nelle aule del tribunale di Milano ascoltando le udienze per la convalida del fermo, si può capire quanto il problema sia reale. Quattro arrestati su cinque sono stati fermati per spaccio e detenzione di sostanze stupefacenti. Storie molto simili. Fermati con 5-10 grammi di cocaina o eroina. Quasi tutti senza fissa dimora. Dallo spaccio per sopravvivenza, allo spaccio come sostentamento per l'acquisto di nuove dosi. Dare però un volto ai forzati della droga non è facile. Spesso l'immaginario collettivo è rimasto legato alla figu-

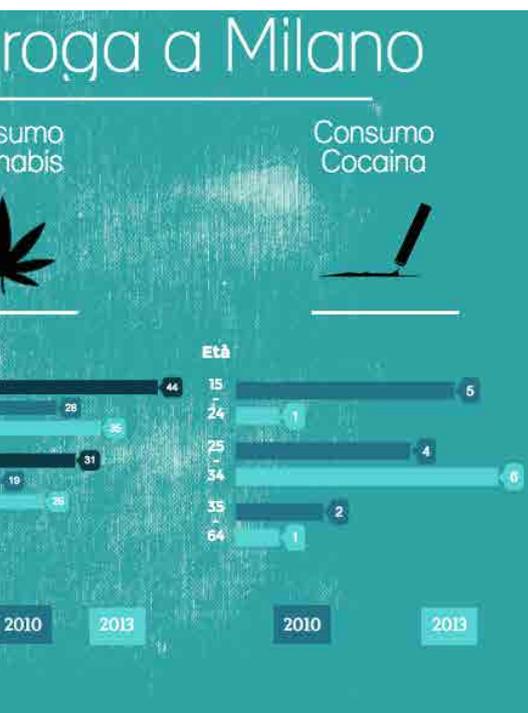
“ Se illuminiamo i luoghi della nostra vita ci accorgiamo che nulla è cambiato ”

rina del tossicomane giovane e sbandato. Riccardo Farina, responsabile della Comunità d'Orsay gestita dalla cooperativa sociale del Giambellino, disegna invece uno scenario molto più complesso. «Da un lato ci sono persone tra i 45 i 60, che negli anni '70, '80, '90 hanno cominciato ad usare sostanze e hanno avuto i loro percorsi di fragilità e richiedono ancora momenti di affiancamento; dall'altro c'è la categoria cosiddetti giovani, che abbiamo considerato fino a qualche anno fa gli assuntori di sostanze leggere». E' chiaro che queste due categorie sono difficilmente sovrapponibili, anzi, spiega Farina «non si sono mai troppo toccate: i giovani non si vedevano nella condizione degli altri, ritenevano gli altri delle persone che non avrebbero voluto essere, che addirittura evitavano». Negli ultimi anni però i due gruppi si sono avvicinati: «Alcune persone che avevano consumi leggeri hanno provato ad accedere a consumi diversi e quindi si sono trovati a convivere in maniera più utile del passato con persone adulte». Il mondo della droga attuale visto con gli occhi di chi lavora in comunità è ricco di problemi e non detti: «la pericolosità che abbiamo evidenziato è che non ci accorgiamo più di quello che c'è attorno. Ragionando sul visibile va detto che c'è ci sono elementi

visibili. Va detto che la gran parte dei reati domestici più brutali sono riconducibili alla tossicodipendenza». La visibilità del fenomeno è scesa sotto il livello di guardia per Farina ma «se accendiamo la luce sui luoghi della nostra vita ci accorgiamo che è cambiato ben poco».

In realtà negli anni anche le pratiche di recupero hanno costruito un sistema di supporto nuovo che mette al centro la persona. Il primo passaggio da fare è la visita ai Ser.T, il servizio per le tossicodipendenze dell'Asl. Il centro dopo una serie di colloqui verifica sia la situazione di tossicodipendenze che la volontà a procedere con un periodo di cure. Al termine delle visite l'emissione di un certificato permette di accedere alla comunità.

La comunità del Giambellino, come altre realtà del privato sociale, ha adottato una serie di strategie concentrate su pratiche inclusive. Prima di tutto il suo inserimento in un contesto urbano: «La nostra è in una zona centrale - racconta Farina - con la fermata della metro sotto casa in un contesto abitativo. Dove quelli che hanno i balconi difronte non si sono mai accorti di avere una comunità di tossicodipendenti». Il secondo punto di forza nel lavoro di cura è la relazione. Non la repressione o la reclusione quindi, ma l'incontro tra operatori e ospiti della struttura. «La comunità è un luogo di vita ma anche di relazione e di cambiamento. Esiste una dimensione molto relazionale che deve permettere alle persone di poter adeguarsi a un cambiamento possibile ridisegnandosi un pezzo di vita attraverso persone che aiutano».



Riccardo Farina, responsabile della comunità di recupero del Giambellino.
Foto di Riccardo Farina



Luciano Moretto, responsabile di SBS Security System, con l'antifurto nebbiogeno Bandit. Foto di Nicola Grolla

L'invasione dei topi d'appartamento

NEL CAPOLUOGO LOMBARDO FURTI IN AUMENTO DEL 229% NELL'ULTIMO DECENNIO. QUALCHE CONSIGLIO PER DIFENDERSI

di NICOLA GROLLA
@NicolaGrolla

«Una porta blindata è una soluzione poco ragionevole in certi contesti abitativi. Soprattutto da un punto di vista economico. E, anche se ce l'hai, poi basta un cacciavite per aprire una finestra. E non puoi blindare tutta casa», parola di Luciano Moretto di SBS Security Sistem, 35 anni nel settore sicurezza. «In questi anni ho visto l'evoluzione del furto. Ora i ladri non si fanno scrupoli e quando si organizzano sono operativi 24 ore su 24. Che ci sia gente in casa o meno non fa differenza». A sostenere la percezione di Moretto, i dati dell'XI numero del Diario della transizione pubblicati dall'istituto Censis lo scorso 21 febbraio che descrivono un aumento esponenziale dei furti in casa a livello nazionale (+127 per cento) nel periodo 2004-2013. Secondo il bilancio del Censis, nell'ultimo anno sono avvenuti 689 furti al giorno che, calcoli alla mano, fanno 29 furti ogni ora. In sostanza, uno ogni due minuti.

E se la zona più colpita dai topi d'appartamento è il Nord-Ovest, a Milano spetta la maglia nera delle città in cui il fenomeno è cresciuto di più nell'ultimo decennio, con un aumento record del 229 per cento. Un primato negativo confermato anche a livello provinciale: assieme a Torino

(16.207 casi denunciati) e Roma (15.779), i 19.214 furti compiuti nella provincia meneghina nell'ultimo anno costituiscono il 20 per cento del totale nazionale che passa dai 110.887 casi del 2004 ai 251.422 del 2013.

Non a caso, ogni anno a Milano si organizza la Fiera della sicurezza tra i cui espositori c'è l'azienda del signor Moretto. Tra i vari sistemi di allarme perimetrale o centralizzato e gli innumerevoli tipi di porta blindata (il cui costo varia a seconda del preventivo che tiene in considerazione il tipo di serratura, la finitura esterna e gli eventuali lavori di muratura), ci sono i sistemi di sicurezza attiva. «Il tempo medio d'intervento delle forze dell'ordine è quasi di 15 minuti. Ci vuole qualcosa che impedisca o rallenti il furto». Su questo concetto si basano gli antifurti nebbiogeni. In breve, una macchina del fumo da concerti modificata che produce 28 metri cubi di nebbia al secondo. Il costo? «Per il

nostro modello, con brevetto belga e tutte le certificazioni, tra cui quella di non tossicità, 1.900 euro».

Ad aumentare i dati sul numero dei furti in casa influisce anche la natura stessa del reato: «Si tratta di un delitto diffuso - afferma l'ispettore di Polizia Giuseppe Valerio della VII sezione investigativa - che i cittadini sentono molto e che denunciano subito. Non c'è omertà o vergogna nel farlo. Chi denuncia il furto solitamente prova una sensazione di fastidio provocata dall'invasione della privacy da parte di uno sconosciuto». I dati, quindi, descriverebbero una situazione fisiologica per una città come Milano ai cui cittadini l'ispettore Valerio ricorda sempre delle regole di buon senso: «Prima di tutto instaurare dei rapporti di buon vicinato affinché ci sia una sorveglianza reciproca sulla propria abitazione. Secondo, mai lasciare la cassetta delle lettere piena che potrebbe far pensare ai ladri che la casa non è abitata. Terzo, fare attenzione ai segni che le bande di ladri di solito lasciano su citofoni e campanelli per segnalare che un'abitazione può essere un obiettivo». Infine, l'invito a rivolgersi alla Polizia: «Meglio un giro a vuoto della volante, che un furto subito», conclude l'ispettore.

“ I ladri sono operativi 24 ore su 24. Che ci sia gente in casa o meno non fa differenza ”

Musica



J-Ax
Dove: Alcatraz
Quando: 13-16 aprile
Biglietti: a partire da 30 euro
Info: www.alcatrazmilano.it

James Taylor
Dove: Teatro degli Arcimboldi
Quando: sabato 25 aprile
Biglietti: a partire da 49,45 euro
Info: www.teatroarcimboldi.it

Fiorella Mannoia
Dove: Teatro degli Arcimboldi
Quando: martedì 21 aprile
Biglietti: a partire da 30 euro
Info: www.teatroarcimboldi.it

Cinema



Wild
Regia: Jean-Marc Vallée
Genere: Drammatico
Cast: Reese Witherspoon, Laura Dern, Gaby Hoffmann, Charles Baker

Mia madre
Regia: Nanni Moretti
Genere: Biopic
Cast: Margherita Buy, Nanni Moretti, John Turturro

Citizenfour
Regia: Laura Poitras
Genere: Documentario
Cast: Laura Poitras, Glenn Greenwald, Edward Snowden

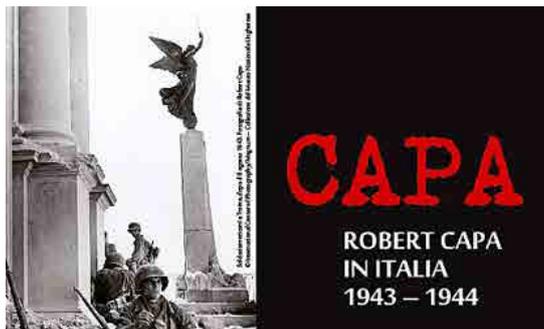
MM Ambaradan

Mostre

Arte lombarda dai Visconti agli Sforza. Milano al centro dell'Europa
Dove: Palazzo Reale
Quando: fino al 28 giugno
Biglietti: intero 12 euro/ ridotto 10 euro
Info: www.viscontisforza.it

Robert Capa in Italia. 1943-1944
Dove: Spazio Oberdan
Quando: fino al 26 aprile
Biglietti: intero 10 euro
Info: <http://oberdan.cinetecamilano.it/>

Brassai. Pour l'amour de Paris
Dove: Palazzo Morando
Quando: fino al 28 giugno
Biglietti: 10 euro
Info: <http://www.civicheraccoltestoriche.mi.it/>



Teatro

Giselle
Regia: Jean Coralli e Jules Perrot
Dove: Teatro alla Scala
Quando: dal 2 al 17 aprile
Biglietti: a partire da 11 euro
Info: www.teatroallascala.org

Grease
Regia: Saverio Marconi
Dove: Teatro della Luna
Quando: dal 28 marzo al 3 maggio
Biglietti: a partire da 33 euro
Info: www.teatrodellaluna.com

Il prestito
Regia: Giampiero Solari
Dove: Teatro Manzoni
Quando: dal 9 al 26 febbraio
Biglietti: a partire da 22 euro
Info: www.teatromanzoni.it



LA FOTOGRAFIA

Un momento della partenza della Half Marathon - la corsa di professionisti e appassionati - nell'ambito della Stramilano dello scorso 29 marzo 2015

Giancarlo Colombo - Ansa

Stramilano

