

# MM

Quindicinale N. 12 - 5 giugno 2017

## **HIKIKOMORI**

**Se i giovani chiudono il mondo  
fuori dalla loro stanza**

### **TED**

**IL FORMAT MADE IN USA  
SPOPOLA A MILANO**

### **CITTÀ PARALLELA**

**QUEL CAMPANILE DEL DUOMO  
CHE NON VEDREMO MAI**

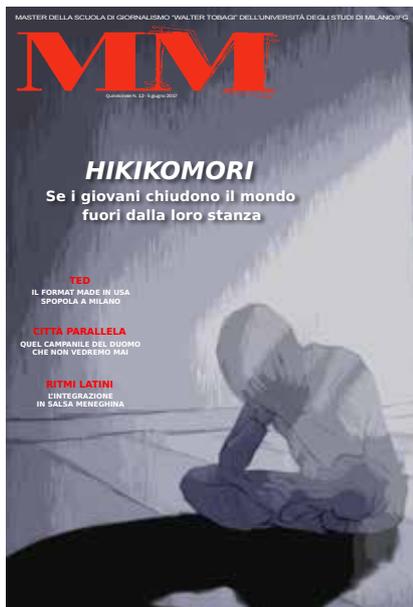
### **RITMI LATINI**

**L'INTEGRAZIONE  
IN SALSA MENECHINA**



# Sommario

5 giugno 2017



In copertina: *Ombra*  
Illustrazione di LY - Losing You

**3** Il “modello Milano” e la sfida dell'integrazione  
*di Federico Turrisi*

**4** Cento mercati ogni settimana: c'è solo l'imbarazzo della spesa  
*di Felice Florio*

**8** L'arte di Cattelan entra in salotto  
*di Nicola Baroni*

**8** Il giovane Modigliani di Teheran  
*di Giovanna Pavesi*

**10** TED, come ti rottamo la conferenza  
*di Giulia Giacobini*

**12** Startup: la caccia agli incentivi  
*di Valentina Iorio*

**13** A ciascuno il suo (finanziamento)  
*di Sara Del Dot e Andrea Boeris*

**14** L'integrazione balla a ritmo di salsa  
*di Lorenzo Nicolao*

**16** La città che non c'è (ma che avremmo potuto vedere)  
*di Giulia Dallagiovanna*

**18** Certi punk non muoiono mai e le loro canzoni diventano romanzi  
*di Valerio Berra*

**19** *Hikikomori*, lotta contro la solitudine  
*di Simone Disegni*

**20** Cinque domande a... Fabio Paolo Costanza  
*di Elena Zunino*

al desk

Valerio Berra  
Sara Del Dot  
Simone Disegni  
Giovanna Pavesi

Con il sostegno della  
**Fondazione Cariplo**

Quindicinale della Scuola di giornalismo “Walter Tobagi” dell'Università degli Studi di Milano/Ig

Piazza Indro Montanelli 14  
20099 Sesto San Giovanni - Milano

Indirizzo e-mail  
giornalismo@unimi.it

direttore responsabile  
Venanzio Postiglione

vice direttore  
Claudio Lindner

direttore della Scuola  
Nicola Pasini

coordinamento di redazione  
Valeria Valeriano

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

E-mail: elisa.sgorbani@unimi.it

**MIM**

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

**STAMPA-Loreto Print**  
via Andrea Costa, 7 - 20131  
Milano



Foto di Marco Procopio

**6** Botteghe alimentari come *bistrot*. L'innovazione passa per la cucina  
*di Massimo Ferraro e Marco Procopio*

## Il “modello Milano” e la sfida dell’integrazione



Il corteo della manifestazione  
“Insieme senza muri” dello scorso 20 maggio  
(foto di Sara Del Dot)

di **FEDERICO TURRISI**  
@fedeturrisi25

«La città diventa un riferimento molto importante. Oggi presentiamo all’Italia e all’Europa il “modello Milano”. Il progetto che tiene assieme due principi fondamentali: quello dell’accoglienza e dell’integrazione e quello della sicurezza». Le parole del ministro degli Interni, Marco Minniti, pronunciate lo scorso 18 maggio in occasione della firma del protocollo con il quale 76 comuni dell’area metropolitana si impegnano a incrementare il numero dei richiedenti asilo da ospitare, rilanciano il ruolo guida del capoluogo lombardo in fatto di accoglienza dei migranti.

Un modello di inclusione, quello milanese, virtuoso ed efficiente, in grado di coinvolgere cittadini e associazioni. Rimangono però alcuni nodi da sciogliere e il rischio di scivolare in scelte dettate dall’emotività è sempre dietro l’angolo. La situazione di degrado nelle vicinanze della stazione Centrale (come anche in molti quartieri periferici) permane ed è sotto gli occhi di tutti. Le polemiche che si

accendono dopo un episodio come quello di Hosni, il giovane italo-tunisino che ha ferito a coltellate due militari e un poliziotto nei pressi della stazione, sono fisiologiche; e in questi casi si alza la voce di chi invoca più sicurezza, più forze dell’ordine.

Dall’altro lato, la manifestazione “Insieme senza muri”, che ha visto sfilare decine di migliaia di persone, è la dimostrazione che la città si vuole mantenere lontana da ogni idea di chiusura e di esclusione.

Ma dalle parole bisogna passare ai fatti. Indipendentemente dal colore politico di appartenenza, i rappresentanti delle istituzioni, con l’aiuto essenziale dei cittadini e delle organizzazioni del terzo settore, dovrebbero mirare a forme di accoglienza più diffusa, avviando percorsi di apprendimento della lingua italiana e di inserimento sociale, in particolare per quanto riguarda i minori non accompagnati. In questo campo il “modello Milano” può dare un valido esempio e spingere più avanti la frontiera delle buone pratiche d’integrazione.

# Cento mercati ogni settimana:

Sciure d'altri tempi e cittadini stranieri s'incontrano per le strade.

di FELICE FLORIO  
@FeliceFlorio

«**S**ciura Teresa, oggi le mele a un euro al chilo», grida un fruttivendolo del mercato di via Crema. Dall'altro lato della città, in via Catone, mango, avocado e manioca spiccano tra i banchi di frutta: il mercato di Bovisa è ricco di prodotti esotici, dal cibo ai vestiti arabeggianti. In via Canaletto, invece, «vendono le orchidee più belle», dice la signora Grazia Seregni, mentre paga un ambulante di piante e fiori. Questo succede un venerdì a Milano, città dei 100 mercati settimanali scoperti.

A Isola, ogni martedì e sabato, c'è il mercato preferito dai napoletani, in via Garigliano, dove Da Luigi si vendono pane palatone, zuppaforte, struffoli e altri prodotti campani. Per le griffe bisogna andare in via San Marco, zona Moscovia: qui il lunedì e il giovedì si trovano capi di alta moda, venduti a prezzi scontati perché di stagioni passate oppure con piccoli difetti di produzione. Tra un Armani e un Yves Saint Laurent si trovano anche 24 banchi di alimentari, ma «qui non conviene», dice sottovoce un nonno che tiene per mano il nipotino, «sono troppo alti i prezzi: ho pagato un'insalata e due pomodori quattro euro», e prosegue la passeggiata.

Più di 160mila metri quadri di Milano, dal lunedì alla domenica, vengono adibiti a zone di mercato. Il più esteso è quello di via Carlo Valvassori Peroni, 4.705 metri quadri. È uno degli otto mercati scoperti a restare aperti fino alle 18:00. Per gli altri l'orario d'apertura va dalle 7:30 alle 14:00. Tra questi anche il mercato più piccolo, quello di via Vasari, con soli 34 banchi vendita. In totale la città della *Madunina* espone settimanalmente 10.578 banchi divisi tra 2.665 titolari di licenze.

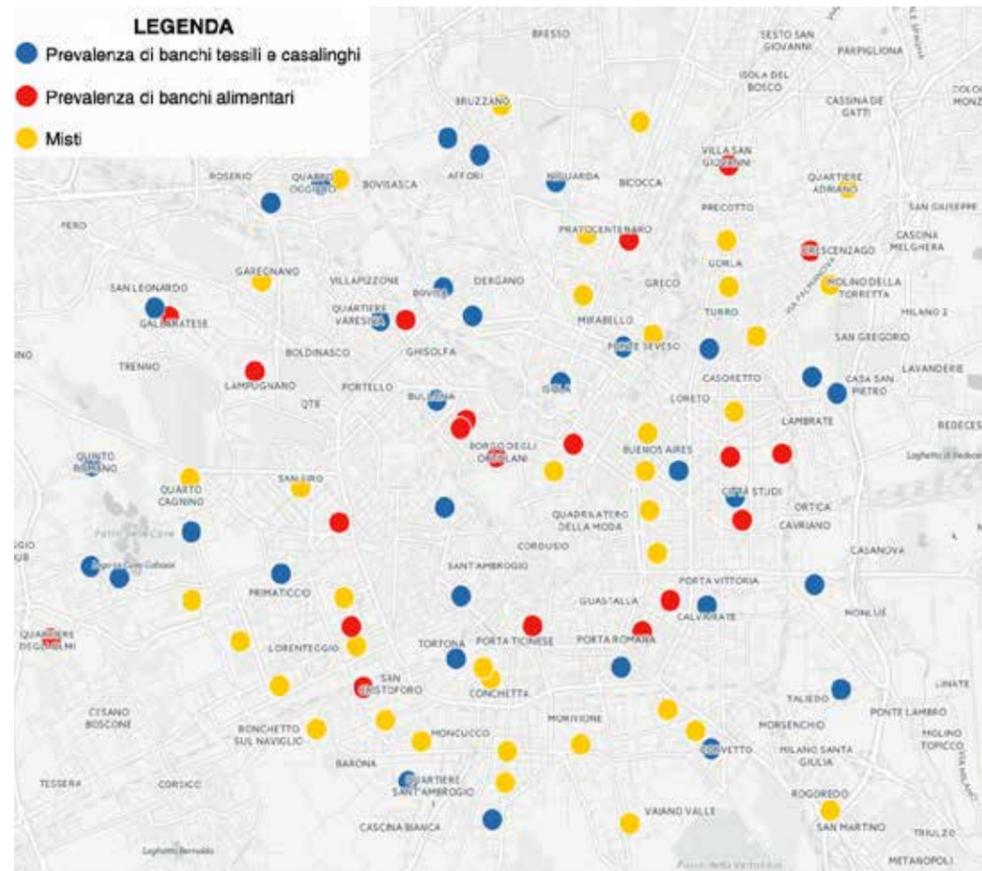
«Ormai sono dieci anni che il sabato mattina vengo qui», dice Lorella Ganassali indicando un banco,

«quello è il mio formaggiaio di fiducia, ha un pecorino al pepe nero che è una delizia», e continua la sua spesa nel mercato di via Osoppo. La sua peculiarità è che quasi tutte le 120 postazioni vendono prodotti alimentari, una rarità nei mercati milanesi, prevalentemente misti. Entrando da piazzale Siena, si è accolti dal Banco del terùn, dove cime di rapa pugliesi, limoni di Amalfi e peperoni calabresi ti fanno dimenticare di essere a Milano. «Mia moglie non deve sapere quanti soldi spendo all'acciugaio», sorride Piero Valvassori, davanti a vetrine piene di sale ingiallito, «baccalà, acciughe, sardine, tonno, capperi, olive. Il sabato per me è il giorno del sotto sale e del sottolio».

Purtroppo però i mercati settimanali non sono per tutti motivo di entusiasmo. Alcuni residenti di viale Papiniano lamentano che il martedì e il sabato, giorni in cui si svolge il mercato, l'aria per strada sia irrespirabile: «Abito al quarto piano, ma sul balcone non si può stare», dice Mario Vacca, colpevolizzando i generatori di corrente a benzina utilizzati per la refrigerazione dei banchi alimentari, nonostante vi siano le colonnine elettriche finanziate dalla Regione. «È vero, a fine giornata la strada è un porcile», incalza Annunziata Romana, signora di Caserta, «ma la mozzarella di bufala affumicata che trovo in piazza Sant'Agostino, mica l'ho trovata da altre parti a Milano». Il mercato storico di viale Papiniano è il terzo per numero di banchi di tessili e casalinghi: ben 167, preceduto soltanto da quelli di piazzale Martini Ferdinando e di via Giacinto Mompiani.

«In viale Sabotino, angolo con via Crema, ogni venerdì i marciapiedi diventano impraticabili», dice Eugenio Passera, «ditemi voi se è

La mappa con tutti i mercati settimanali classificati in base alla loro tipologia. I dati sono stati raccolti dal sito [www.dati.comune.milano.it](http://www.dati.comune.milano.it)



normale che i furgoni restino per tutta la mattinata in doppia fila». Mobilità e inquinamento tra i principali problemi denunciati dai residenti. Amsa, che gestisce la nettezza delle aree dei mercati scoperti milanesi, per i 77 più estesi garantisce la pulizia meccanizzata e il lavaggio della sede stradale; per i restanti la pulizia avviene manualmente.

Silvia Rossi, residente in via Valvassori Peroni, ha una soluzione per il mercato settimanale, come già detto, più esteso di Milano: «Che ritorni nella sua sede naturale, dietro la stazione ferroviaria

# c'è solo l'imbarazzo della spesa

Milano cambia, ma non dimentica la tradizione delle bancarelle

In basso a destra, un banco di frutta e verdura in piazza S. Agostino, al mercato di viale Papiniano. Sotto, il grafico con la frequenza settimanale dei mercati

parcheggio della M1 tra via Pagano e via del Burchiello. È il più recente con quello di Ripa di Porta Ticinese: sono gli eredi della storica Fiera di Sinigaglia, la quale insisteva da anni in condizioni precarie nell'ex scalo ferroviario di Porta Genova. Da molti definita il più antico mercatino delle Pulci di Milano (la Fiera sarebbe nata nei primi anni dell'Ottocento con un gruppo di straccivendoli che si riuniva sui bastioni di Porta Genova per vendere abiti usati e fuori moda), ha subito nel suo corso vari dislocamenti: da Porta Lodovica a via Calatafimi. Oggi, tra via Barsanti e via Paoli, ogni sabato, 106 dei suoi banchi vendono

qualsiasi genere di merci: nuove e usate, dall'abbigliamento vintage e accessori, all'artigianato anche etnico, ai ricambi, agli utensili e oggetti per casa e lavoro. I restanti venditori dell'ex Fiera sono stati ricollocati, invece, nel parcheggio della M1 con composizione mista, cioè alimentare e non. Attraversare i mercati settimanali di Milano è un modo per conoscere questa città: il vivere meneghino qui tarda a



di Lambrate», propone esausta, «il sabato sei costretto a svegliarti alle sei del mattino per i rumori dei camion lasciati a lungo accesi, aggiungici i generatori di corrente che funzionano a benzina e l'aria per strada diventa irrespirabile».

Nonostante le oltre 5mila firme di milanesi contrari alla creazione del mercato di Pagano, il 30 gennaio 2016 il Comune di Milano ha reso definitiva l'ubicazione degli 82 banchi di ambulanti. Il mercato, unico domenicale insieme a quello di via Vittorini, sorge sull'area del



# Botteghe alimentari come *bistrot* L'innovazione passa per la cucina

Dal pranzo in macelleria all'happy hour al mercato  
Spadari: «Vogliamo adeguarci a un mondo che cambia»

di MASSIMO FERRARO e MARCO PROCOPIO  
@MassimoRoma @marcoprocs

La pescheria Spadari è nata nel 1933 e per 74 anni ha venduto pesce ai milanesi a due passi da piazza Duomo. Nel 2006 gli eredi dei tre soci fondatori hanno deciso che era il momento di cambiare, allestendo una cucina nel retrobottega. All'inizio servivano cartocci di fritto misto, che i clienti mangiavano in negozio o in strada. Oggi il locale si riempie di lavoratori che escono dall'ufficio per la pausa pranzo, mentre la sera si trasforma in un *bistrot* con menu alla carta. Come Spadari, sono tante le pescherie, i panifici, le macellerie e i negozi di ortofrutta che negli ultimi anni oltre alla vendita al dettaglio hanno iniziato a offrire servizi alternativi. Dal pranzo all'aperitivo, dai corsi di cucina alle cene a domicilio, è una tendenza che sta rivoluzionando la natura stessa del mestiere.

«La società si è trasformata. Le abitudini sono diverse rispetto a trent'anni fa. Si fa la spesa al supermercato, si cucina di meno, lo stesso concetto di famiglia è mutato. Vogliamo adeguarci a un mondo che cambia, però il nostro punto di partenza rimane sempre la pescheria», dice Massimo Torelli, uno degli amministratori di Spadari. Questa formula piace anche ai turisti. «Non pensavo di poter trovare del pesce così fresco in centro a Milano. È un po' caro, ma la qualità è alta», commenta un architetto di Lione davanti al suo *fish burger* di salmone. «Le cose sono andate subito bene», prosegue Torelli, «perciò, visto il successo riscontrato, nel maggio del 2015 abbiamo ridotto i banconi del pesce fresco per lasciare spazio a tavoli e posti a sedere». Ora il passo successivo è educare i clienti alla cultura del cibo. «Non

basta mangiare bene, bisogna saper riconoscere cosa c'è nel piatto. In futuro pensiamo di organizzare delle lezioni sulla conoscenza, la pulitura e la preparazione del pesce». Questo è anche l'obiettivo di Giorgio Pellegrini, titolare della storica macelleria equina in via Spallanzani. «La gente non sa più preparare neanche una bistecca. Dobbiamo insegnare le basi della cucina ai clienti». Per questo dal 2014 è nato il progetto Accademia della carne, in collaborazione con la macelleria Maggio in zona Rovereto, che prevede una serie di corsi serali, sia teorici che pratici, sul mondo della carne. Fra le tante attività portate avanti da Pellegrini, come gli eventi benefici con *Butchers for Children* e le cene a domicilio, c'è anche #pranzoinmacelleria. «Nel 1993 ero a Copenaghen e in una



Foto di Marco Procopio

pescheria servivano dei panini farciti con pesce fresco. Ho subito pensato che un giorno avrei potuto replicare quell'esperienza nel mio locale». Mentre parla, Pellegrini sistema i prodotti sul bancone. Dai «mangia e bevi», cipollotti avvolti nella pancetta tipici di Palermo, alle carni irlandesi. «Ogni volta che vado all'estero guardo come lavorano i miei colleghi, non mi vergogno di rubarne le idee. L'importante è sperimentare, uscire dal negozio e scoprire quali sono le ultime novità».

Il primo pranzo Pellegrini lo ha organizzato il 15 maggio 2009. Oggi si fermano in macelleria oltre 400 persone a settimana, per mangiare *tartare* e tagliate preparate sul momento. Ma non è stato facile. È solo dall'anno scorso che la Regione Lombardia ha concesso a questo tipo di esercizi di dotarsi di tavoli per la clientela. «Non vogliamo entrare in competizione con i ristoranti, nè rubare il lavoro a nessuno, abbiamo solo chiesto regole uguali per tutti». Una trasformazione che ha investito pure la struttura del locale: «Prima abbiamo installato un televisore che mostrava cosa succedeva in laboratorio. Poi abbiamo buttato giù la parete e ora è tutto a vista», dice Pellegrini mentre mostra il tavolo da lavoro alle sue spalle. Ma senza dimenticare la propria storia: «Non c'è futuro senza passato. Sono orgoglioso di ciò che ha creato mio papà e che ora porto avanti, seppur con qualche cambiamento».

Un rapporto, quello con la tradizione, che è alla base anche del lavoro di Davide Longoni, titolare dell'omonima panetteria in via Tiraboschi, zona Porta Romana. Il mastro panificatore utilizza in tutte le sue preparazioni un lievito madre conservato dal 2003. Con la scelta di farine biologiche macinate a pietra, ottenute da diversi cereali come il kamut, il farro e la segale, non vuole solo recuperare le tecniche antiche di panificazione, ma anche educare il cliente al gusto. Nel suo locale è possibile fermarsi a pranzo o per un aperitivo. «Sono venuto qui per fare uno spuntino al volo con la mia ragazza. Mi incuriosiva l'idea di assaggiare diversi tipi di pane accanto



Nella pagina accanto, aperitivo al mercato del Suffragio. A sinistra, Giorgio Pellegrini, titolare dell'omonima macelleria. Sotto, clienti a pranzo nella pescheria Spadari (foto di Marco Procopio e Massimo Ferraro)

a un buon calice di vino», spiega Daniel, prima di scattare una foto da pubblicare sui social.

È con questa visione che nel 2013 Longoni ha deciso di partecipare a un bando del Comune di Milano per riqualificare il vecchio mercato coperto in piazza Santa Maria del Suffragio, abbandonato da diversi anni. Insieme a tre realtà della gastronomia, l'azienda ittica Schooner, i mastri gelatai di Cool Gelateria Naturale e l'ortofrutta della famiglia Fumagalli, Longoni lo ha preso in gestione per 15 anni. E dopo due di ristrutturazione, ispirandosi alle esperienze di Bologna e delle grandi città europee, il nuovo mercato del Suffragio ha aperto nel dicembre del 2015. Oggi il bancone di frutta e verdura, la pescheria, il panificio e la gelateria si trovano ai quattro angoli di un grande spazio comune. Al centro e nella terrazza sono 120 i posti a sedere per i clienti che, dalla colazione alla cena, possono anche fermarsi a mangiare. «È un posto davvero intimo e accogliente, forse un po' radical chic», dice Elena prima di tornare al tavolo. «Io impazzisco per le pizze speciali e quella di Longoni con aringhe, stracciatella e agretti è la mia preferita».

Secondo i responsabili di Fresco e Buono, lo stand ortofrutticolo di Fumagalli, l'idea dietro il mercato del Suffragio è quella di «educare e accompagnare il consumatore nella scelta di cibi sani ed equilibrati».



Alle cassette di frutta e verdura, ora si affiancano frullati, centrifugati e piatti del giorno. «Cerchiamo di soddisfare le esigenze di un pubblico sempre diverso. Durante la settimana non ci sono solo anziani che vengono a fare la spesa, ma anche lavoratori in pausa pranzo». È nei weekend che il mercato si riempie di famiglie e turisti, un tipo di clientela che fino a qualche anno fa era difficile incontrarvi.

«Vengo spesso al Suffragio, perché vivo e lavoro qui vicino. È un modello che funziona. Il vantaggio è che puoi vedere i prodotti freschi prima che vengano cucinati». Sono passate da poco le otto e Susi, 54 anni, ha appena acquistato quattro zuppe per la cena. Al bancone di fronte, Alberto sta bevendo un calice di rosso. «Ho studiato enogastronomia all'università e per me il cibo ha un certo valore», spiega. «Mi piace scoprire piatti sempre nuovi, ma è anche importante farlo in un ambiente familiare. Per questo, tra Cracco e il mercato, preferisco comunque il secondo».

## L'arte di Cattelan entra in salotto

Come un restauratore ha trasformato la rivista *Toilet Paper* in un brand di design

di NICOLA BARONI  
@nicobaro\_nb

«Complimenti, stavolta ti sei superato!». Se a dirvelo è la superstar dell'arte Maurizio Cattelan e si riferisce a un'opera realizzata insieme, è normale vi sentiate anche voi un po' cattelaniani. Per ora questo onore è toccato a Giampiero Romanò. Non ha frequentato nessuna accademia di belle arti e non troverete il suo nome in nessun catalogo di collettive di artisti quarantenni emergenti, neppure a Canicatti. Per le riviste patinate, i consessi di critici, gli accademici e i curatori emergenti o emersi, il sistema dell'arte contemporanea insomma,



sempre prodigo nel distribuire patenti di artisticità a patto non si chieda anche il conto, Romanò non esiste, è "solo" un restauratore. Se però avete in casa il numero 8 di *Toilet Paper*, la rivista di Cattelan e del fotografo Pier Paolo Ferrari nata nel 2010 e poi diventata un brand, sappiate che

i cinque bicchieri a forma di totem che vi compaiono lì ha fisicamente realizzati lui, e sua è anche parte dell'idea: «Mi avevano chiesto di farne tre, io ne ho aggiunti due, li ho inventati io, a Maurizio e Pier Paolo sono piaciuti e anche questi sono finiti sul magazine». E così per molti altri

## Il giovane Modigliani di Teheran

Nella piccola Babele di viale Bligny c'è Mahmoud Saleh Mohammadi: qui ha trasferito il suo atelier dall'Iran e l'ha chiamato Spazio Nour

di GIOVANNA PAVESI  
@GioEmmaPi

Sul muro, vicino alla porta d'ingresso, c'è un campanello. A fianco, Mahmoud Saleh Mohammadi, che dal 2014 ha portato la sua arte in una piccola Babele al centro di Milano, ha scritto i suoi recapiti. Il numero di telefono e due indirizzi e-mail: «Dimentico sempre tutto. Per questo, fuori dalla porta, c'è scritto come raggiungermi». Viale Bligny, civico 42. Il palazzo ha una facciata grigia. Dalle finestre aperte, la musica latinoamericana si confonde con l'odore di spezie e con le voci dei bambini che giocano. Il retro di alcuni ristoranti si affaccia sul cortile interno del palazzo. Dove si incrociano sguardi diversi. Decine di panni colorati sono stesi ad asciugare

su un filo bianco. «Spazio Nour? È la porta in fondo a destra», spiega la voce di un uomo dai tratti latini. Di fianco all'ingresso, una parete gialla ricorda i caduti della Grande Guerra, con foto in bianco e nero e una ghirlanda commemorativa con la bandiera italiana. Quasi uguale a quella iraniana. Mahmoud Saleh Mohammadi indossa una maglia chiara e un paio di jeans. Ha la barba folta, gli occhi scuri, tante ciglia e i capelli lunghi, raccolti in una coda lasciata cadere di lato. Apre la porta del suo atelier con un sacchetto di muesli in mano. È nato a Teheran nel 1979, l'anno in cui le statue della lunga dinastia degli Shah, i Pahlavi, venivano rovesciate nelle strade, dopo la rivoluzione di Khomeini, che cambiò il volto della Persia e lo trasformò nella Repubblica Islamica.

In Italia è arrivato nel 2011 per studiare all'Accademia di Brera: «Ho raccolto tutti i miei lavori. Ho chiuso il mio atelier a Teheran e l'ho portato qui, a Milano». L'ha chiamato Spazio Nour perché, in *farsi*, "nour" significa "luce": «ho scelto questo nome perché porta con sé tanti significati: è simbolo di crescita, è come una madre ed è parola comune a molte etnie». L'atelier è luminoso e ordinato. Le ante di un armadio aperto, messo al posto di una porta, mostrano il suo mondo: una stanza piena di tappeti persiani appesi alle pareti, di tele e oggetti. Ha lasciato l'Iran durante gli anni bui di Mahmoud Ahmadinejad, come hanno fatto in tanti, costretti a nascondersi e sparire dalla vita pubblica. Ma in Italia è arrivato autonomamente. «Quella politica non

oggetti Toilet. È noto che Cattelan non crea materialmente le sue opere, ma Giampiero è una delle poche persone a cui l'artista padovano non solo delega la realizzazione, ma che consulta anche in fase di ideazione. «Per questi oggetti di design si lavora assieme, non me li commissionano, sono io che trovo i pezzi di arredo adatti a diventare Toilet e li restauro, poi discutiamo su come posizionare le fotografie». Un lavoro collettivo che si svolge nella bottega di Romanò, in via Rosolino Pilo 16. «Questo mobile per esempio è di Osvaldo Borsani, un designer degli anni Cinquanta», continua a spiegare, interrompendo per un attimo il lavoro su una cassapanca dell'Ottocento con inserzioni secentesche, «ho visto che poteva essere riutilizzato e ora stiamo valutando come modificarlo, forse ci metteremo i serpenti Toilet». Sono gli stessi serpenti in resina colorata che riempiono la bottega. «Ho aperto il laboratorio vent'anni fa, trasferendomi dalla Brianza,

dove aiutavo mio padre ebanista. Ho fatto dei corsi per imparare la doratura, perché un restauratore deve maneggiare decine di tecniche diverse, e poco dopo ho cominciato a collaborare con Il Ponte Casa d'Aste. Mai avrei pensato di arrivare a Toilet, che ora è il 70 per cento del mio lavoro». Tutto inizia per caso, Pier Paolo Ferrari abita di fronte e rimane incantato dal laboratorio di Romanò: entra, studia gli oggetti, si diverte. Poco dopo la creazione di *Toilet Paper* gli chiede di trovargli dei pendoli. Poi di creargli alcuni oggetti da zero. Infine gli propone di produrre assieme dei complementi d'arredo a partire da un tavolino fatto per gioco su cui hanno applicato una fotografia di Toilet e una serie di paravento numerati. *Toilet Paper* da magazine fotografico diventa un brand d'arredamento di pezzi unici e Romanò comincia a lavorare seriamente per il duo: trova mobili antichi e di design adatti, li restaura, inserisce le grafiche. Realizza opere

che finiscono nelle gallerie di tutto il mondo e destinate a durare per sempre. Romanò non si ferma un attimo, anche mentre racconta: «Ora devo lavorare, stamattina i miei collaboratori non ci sono, e presto arriverà Maurizio, passa quasi ogni giorno, si diverte un mondo a trafficare in bottega». Sono le 11 e sulla via negozi e trattorie stanno aprendo: una bottega di gessi, un ristorante sardo arredato con statue in stile antica Grecia, un Bubble-tea di importazione anglosassone (tè con le bolle gommose), e il Milleluci, celebre locale ispirato al trash musicale e televisivo italiano anni '80. Forse, più che in piazza Borsa, l'impronta dell'immaginario cattelaniano la si ritrova in Rosolino Pilo, dove si direbbe quasi che non siano le stravaganze della via a influenzare *Toilet Paper*, ma sia stato Maurizio ad aver creato la strada come degna location per le bizzarrie sue, di Pier Paolo e Giampiero.

MIM IL RITRATTO

è stata la causa della mia partenza, ma una circostanza. Era come trovarsi in una stanza caldissima: provavo ad aprire la finestra, ma sentivo ancora caldo. Uscendo fuori, non so il perché, mi sono sentito meglio», spiega Mohammadi. «Il periodo era pesante, soprattutto per gli artisti e per la loro sensibilità, perché la situazione era opprimente». Ora che in carica c'è Hassan Rouhani torna spesso. Almeno una volta ogni due mesi. In Iran ha lasciato tutta la sua famiglia. Aveva iniziato a dipingere da bambino. Ed era bravo: «Sapevo riprodurre quadri rinascimentali con olio. Frequentavo la scuola di un maestro che, però, non aveva mai studiato. Fino ai 22 anni, la mia vita era questa: duplicavo tele molto famose e le rivendevo, al mercato, a poco prezzo. Pensavo che l'arte fosse questo. Ma sbagliavo». In un giorno qualunque di vent'anni fa, sfogliando un quotidiano, l'immagine di un quadro aveva attirato la sua attenzione. Era un Modigliani, venduto all'asta. «Mi aveva colpito, come un martello sulla testa. Così l'ho ritagliata. La

conservo ancora. È sempre con me». La tiene in una busta. Quando parla di Modigliani, lo chiama per nome. Amedeo. Si prende delle pause. Poi ricomincia. «Credo che esistesse già una specie di legame tra me e lui», racconta, mescolando i cereali nel latte, «pur non conoscendolo, i miei

disegni erano molto simili ai suoi». I volti e i corpi di Mohammadi sono sottili, spesso non hanno occhi. Usa tinte tenui, in particolare giallo e color pesca. Sono sparsi nella stanza. Della Persia, si porta addosso i lineamenti e una cultura antica. Che a Spazio Nour, si trova ovunque.



# TED, come ti rottamo la conferenza

Il format Usa delle idee, a Milano dal 2012, spopola tra i giovani. E ora diverse associazioni fanno a gara per accaparrarsi la licenza

di GIULIA GIACOBINI  
@GiuliaGiacobini

**A**vete presente i convegni? Quelli che durano dalle 9 della mattina alla 6 di sera? Quelli dove i relatori con una mano lo speaker deve lasciare il posto a qualcun altro: uomo o donna, adulto o bambino. L'importante è che abbia in mente un'idea «che meriti di essere con marchio TED». Si è trattato del primo esperimento di questo tipo nel nostro Paese. TEDxMilano è nato poi». Per essere precisi, nel



cambiano slide e con l'altra reggono il microfono mentre il pubblico alterna uno sbadiglio a una sbirciata sullo smartphone? Ecco, dimenticateli, perché da qualche anno in città c'è un'alternativa più divertente che anche il Politecnico ha proposto per l'ultimo sabato di maggio.

Si tratta di TED, che non è solo l'orso nel film diretto da Set MacFarlen, ma anche un format di conferenze a metà tra il motivazionale e l'esplicativo, nato negli anni Ottanta nella Silicon Valley. Al Politecnico, il 25, si è parlato di sovraffollamento ma negli anni i temi trattati sono stati i più vari: dalla felicità agli hacker. Qualunque sia l'argomento non si possono superare i 18 minuti. Poi

diffusa» e rispetti i limiti di tempo. Nessuna eccezione, nemmeno per Bill Clinton, Bono Vox degli U2, il Papa e la madre del killer della Columbine, che hanno contribuito a farne un fenomeno mondiale: 10.051.063 i like su Facebook; 9,89 milioni i follower su Twitter e oltre tre miliardi le visualizzazioni sul canale YouTube. A Milano TED è arrivato grazie a François De Brabant, presidente della società di consulenza Between. «Mio padre amava questa realtà e voleva esportarla in Italia», racconta la figlia Catherine. «Nel 2009 è riuscito a ottenere con un suo amico, Gerolamo Saibene, la licenza per organizzare a Como un TEDx, dove "x" sta per "evento indipendente

2012. I primi cicli di incontri si sono tenuti al Piccolo Teatro. Poi è stata la volta della Triennale e del Teatro dal Verme dove, a novembre scorso, si sono radunate più di mille persone. Nel frattempo De Brabant ha deciso di farsi aiutare, in primis dalla figlia. Catherine è arrivata nel 2014 e svolge il ruolo di curatrice ma, nella squadra dietro TEDxMilano, c'è anche chi prende accordi coi relatori, chi cerca gli sponsor per finanziare l'evento e chi si occupa del *ticketing*. «Si tratta di un evento no profit. È previsto un rimborso spese ma nessuno viene pagato, né noi che lo mettiamo in piedi, né gli speaker». E a proposito di questi, Catherine spiega: «A volte sono loro che si propongono, più

spesso li scegliamo noi dopo averli accuratamente selezionati».

La conoscenza dell'inglese non è un requisito obbligatorio. TEDGlobal pretende infatti che in ogni TEDx nel mondo ci sia un palco, una scritta TEDx, un tappeto rosso e un monitor per proiettare le slide, ma lascia i licenziatari liberi di decidere in che lingua far esprimere gli speaker. Il motivo: una volta che gli interventi vengono caricati nella piattaforma di TED sotto forma di video, è possibile sottotitolarli. «Noi siamo in Italia, ci rivolgiamo a un pubblico italiano e pensiamo sia giusto adottare l'idioma del nostro Paese», precisa Catherine. Sua è stata l'idea di scrivere un manifesto «per spiegare questa e altre scelte editoriali». Non un tentativo di blindare TED? «No, anche se credo sia inutile creare altri TEDx più piccoli in città». De Brabant figlia li considera dispersivi, «in ogni caso molto più piccoli di quelli che organizziamo noi». TEDxPortaNuova, TEDxNavigli e TEDxWomen corrispondono alla descrizione. Poi però ci sono le associazioni del Politecnico e della Bocconi. TedxPolitecnicodiMilanoU, quella dietro l'evento del 25 maggio, è nata l'anno scorso ma ha già riscosso un discreto successo. Donatella Sciuto, prorettore vicario, spiega perché: «Il Politecnico è molto impegnato sul fronte della ricerca interdisciplinare e il format TEDx si combina perfettamente col nostro desiderio di divulgare al pubblico idee e progetti di valore, soprattutto

nel campo dell'architettura, dell'ingegneria e del design».

Per assistere a un evento TED, di solito, si paga. Per quello del Politecnico invece nessuno ha sborsato niente, perché l'ateneo ha deciso di farsi carico delle spese.

Così non è per la Bocconi. Nicola Fioni, presidente di TEDxBocconiU e studente del secondo anno, spiega che l'università si fa carico soltanto dei volantini promozionali, ma non copre le altre spese. «Per questo cerchiamo degli sponsor, ma i soldi non sono mai sufficienti. Allestire un evento TEDx può arrivare a costare anche 2mila euro, quindi siamo costretti a far pagare il biglietto. Abbiamo comunque delle fasce di prezzo variabili, i ragazzi non pagano mai più di 20 euro».

A parte le difficoltà economiche, Fioni è soddisfatto. L'associazione TEDxBocconiU riunisce sedici nazionalità ed è riuscita a darsi una struttura ben precisa, tanto che oggi, a distanza di cinque anni dalla fondazione, ci sono tre gruppi: uno pensa al *fundraising*, uno al marketing e un altro agli speaker. Per quanto riguarda questi ultimi, gli studenti sono liberi di sceglierli ma è la Bocconi a dire l'ultima parola. Questo vale soprattutto per gli esterni. L'approvazione è infatti quasi automatica per i tre relatori interni fissi che partecipano a ogni edizione: due studenti e un professore. Non c'è



Nella pagina accanto, Catherine De Brabant (foto di TEDxMilano). Sopra, Francesca Fedeli: unica licenziataria italiana di TEDMED (foto di Andrea Ruggeri e Shoot for Change). Sotto, il team di TEDxBocconiU (foto di TEDxBocconiU)

invece nessuna regola per la lingua. «Noi preferiamo l'inglese cosicché più persone possibili nel mondo possano conoscere queste idee», spiega Fioni. Quando gli si chiede se si aspetta dei risvolti concreti da questi discorsi, ci pensa un attimo poi dice: «Io desidero soprattutto che la gente esca dalla sala ispirata».

Anche Catherine De Brabant confessa di non farsi illusioni. «Non mi aspetto una rivoluzione. Ho pretese molto più concrete, spero solo di sollevare una molla, di aggiungere un tassellino di conoscenza».

Ma a volte TED è riuscito davvero a cambiare il mondo. Per esempio, con l'intervento di Francesca Fedeli, che oggi è l'unica licenziataria italiana di TEDMED, gli eventi incentrati sulla medicina. Un giorno Francesca è salita su un palco, quello di TED Global a Edimburgo, con il marito. Insieme hanno parlato della nuova terapia dei "neuroni specchio" e di come questa avesse aiutato il loro bambino Mario, colpito da ictus pochi giorni dopo il parto, a recuperare il movimento del braccio e della gamba sinistra. Questo avveniva nel 2013. Oggi Mario sta meglio e con lui molti altri bambini che, grazie alla diffusione di quel video, adesso sono in via di guarigione.



# Startup: la caccia agli incentivi

Incubatori, enti pubblici, *business angel*, *fundraising*: come si sostiene l'economia delle giovani imprese

di VALENTINA IORIO  
@valeiorio91

Tre amici che si conoscono dai tempi delle elementari, un'idea nata a Dubai, una telefonata e tante serate passate a discutere, tra una birra e l'altra. Così nasce una startup. «Visto da fuori sembra facile, ma è una faticaccia». Christian Padovan su questo vuole essere chiaro. Due anni e mezzo fa insieme ad Andrea Galassi e Alessandro Morlin Visconti ha creato *Wash Out*, l'app che ti fa lavare la macchina direttamente lì dove l'hai parcheggiata, senza perdere un minuto. Il loro è un tipico caso di incubazione di successo. Un anno fa il gruppo è entrato in *Speed Mi Up*, l'incubatore di impresa dell'Università Bocconi, specializzato nello sviluppo di competenze di business e management. Le startup incubate al momento sono 25. La selezione avviene attraverso un bando per un massimo di 15 posti, che viene pubblicato due volte l'anno. Per essere ammessi è necessario presentare un piano d'impresa sostenibile e quello che gli addetti ai lavori chiamano *elevator pitch*, un breve video nel quale bisogna saper vendere il proprio progetto in pochi minuti. Dopo questa fase preliminare si accede a dei colloqui nei quali vengono valutate le competenze e le qualità del team. «L'idea iniziale è importante, ma spesso viene sopravvalutata», dice Claudio Todesco, responsabile della comunicazione di *Speed Mi Up*, «conta molto di più essere determinati e soprattutto flessibili. Serve un approccio *lean startup*». Vale a dire che bisogna dimostrare di essere sempre pronti a verificare e modificare ciò che si è ideato, per adattarlo di volta in volta alle necessità dei clienti, così da ridurre quanto più possibile gli sprechi di tempo e denaro. «Noi siamo stati piuttosto



Dall'alto:  
gli startupper di *Speed Mi Up*;  
un momento di lavoro a *Polihub*;  
una riunione di *Grow It Up*  
di Cariplo Factory  
(foto degli uffici stampa)



fortunati», dice Padovan, «abbiamo trovato fin da subito un investitore che ha creduto in noi. Non è sempre così facile, dipende dalle persone con cui vai a confrontarti». Da questo punto di vista un incubatore come quello bocconiano può essere molto utile, perché consente di entrare in contatto con investitori importanti. «Il nostro è un percorso di accompagnamento al mercato, a differenza di altri, non entriamo nel capitale della startup. Preferiamo preservarne l'autonomia», sottolinea Todesco. Una politica per molti versi analoga è quella adottata da *Polihub*, l'incubatore di imprese hi-tech del Politecnico. Secondo l'indice *Ubi (University business incubator)* si

tratta del quinto miglior incubatore universitario al mondo. *Polihub* supporta le imprese di innovazione attraverso vari servizi ed eventi che coinvolgono esperti di settore per consentire alle startup di affrontare in breve tempo sfide tecnologiche e di business. Per entrare ci si può candidare in qualsiasi momento tramite il sito o rispondendo a una delle tante *call* che vengono fatte nel corso dell'anno. Queste competizioni, organizzate in collaborazione con partner aziendali e istituzionali, hanno lo scopo di selezionare di volta in volta le idee migliori. Spesso sono promosse da fondazioni che mettono in palio per i vincitori dei *seed grant*, finanziamenti a fondo perduto. «Per aiutare le startup a trovare risorse

offriamo un servizio di *advisory*», spiega la responsabile Federica Biancon, «operiamo in accordo con fondi e reti di investitori informali, i cosiddetti *business angel*. Inoltre attraverso la Fondazione Politecnico individuamo bandi di finanziamento nazionali e internazionali. Talvolta organizziamo incontri *one to one* su richiesta degli investitori».

Se gli incubatori si occupano delle startup in fase di sviluppo, *Grow it up* interviene nella fase successiva, quando queste realtà si confrontano con il mercato. «Il nostro non è né un incubatore, né un acceleratore. È un progetto che si rivolge alle startup in fase più matura», precisa Matteo Scarabelli. Lo scopo è creare un ponte tra startup e aziende. L'iniziativa, che non ha eguali nel panorama europeo, è stata lanciata nel 2016 dalla Fondazione Cariplo, in collaborazione con Microsoft. Prima si cerca di capire quali sono le esigenze delle aziende in termini di innovazioni e poi vengono selezionate le startup che meglio rispondono a quelle esigenze. Il progetto vede coinvolti grandi gruppi come Enel, Barilla, Luxottica e Intesa San Paolo. Le strategie cambiano completamente quando si parla di startup sociali. «In questo settore non ci si attende un ritorno dell'investimento economico, ma un ritorno in termini di impatto sociale. Perciò non si adottano gli strumenti del marketing, ma quelli del *fundraising*. Si ricorre ad esempio al *grant scouting*, cioè alla richiesta di finanziamenti alle fondazioni, o a partnership con delle aziende», spiega Francesco Quistelli, ceo di Atlantis, una startup di consulenza strategica per il mondo del no-profit. Quistelli da più di dieci anni si occupa di *fundraising* e con la sua azienda collabora con grandi associazioni, come *Terre des Hommes* o Airc, ma anche con piccoli gruppi impegnati nel sociale. Il suo consiglio per i futuri startupper è: «Provarci, fallire bene, imparare dai propri errori e ricominciare. Non è facile, ma è la strada migliore. Se l'idea è buona, per partire possono bastare anche poche migliaia di euro». Inoltre si possono sfruttare le agevolazioni date dallo Stato o dagli enti territoriali. La Lombardia è la regione più attiva.

## A ciascuno il suo (finanziamento)

Che siano bici elettriche o cibo di qualità, trovare i fondi è il punto di partenza

di SARA DEL DOT  
@SaraDelDot

di ANDREA BOERIS  
@AndreaBoeris

«Radici era il nostro sogno, il sogno di fare la differenza. Per questo i soldi per crearlo li abbiamo messi tutti noi. È stato un nostro investimento personale in qualcosa in cui crediamo davvero». Per Gael Mion e il suo amico e socio Fabio, la concretizzazione dell'*e-commerce* di prodotti alimentari di alta qualità che evita qualsiasi genere di industrializzazione non poteva più aspettare. Né prestiti, né bandi europei. Doveva nascere, senza attesa. Così, in gennaio, ha visto la luce il sito web da cui è possibile ordinare ogni genere di alimentari direttamente da una delle aziende agricole associate che, tramite il portale, raccoglie esattamente la quantità richiesta ma solamente dopo aver ricevuto l'ordine, in modo da evitare sprechi. Il prodotto, poi, non viene recapitato a domicilio, ma in punti di raccolta sparsi per la città, così sul costo incide solo la qualità del cibo e non il suo trasporto. Prerogativa assoluta sono i controlli serrati sulle aziende agricole coinvolte e un'attenzione interamente dedicata al cibo sano, nel totale rispetto della salute animale, dei tempi di crescita e delle stagioni. È un'attività ancora piccola, fortemente sospinta dalla volontà di due uomini che hanno lavorato per anni in grandi metropoli mondiali, ma soprattutto di due padri che, una volta tornati in Italia, si sono chiesti cosa avrebbero potuto dare da mangiare ai loro figli. E, sebbene al momento sia tutto ancora in divenire, Radici comincia a prendere piede, attraverso future partnership con aziende che permettano ai loro dipendenti di ritirare direttamente cibo di qualità senza dover per forza camminare tra gli scaffali di un supermercato dopo un'intera giornata di lavoro.

Una bicicletta elettrica che non ha bisogno di ricarica. È l'invenzione della startup milanese Zehus (*Zero Emission Human Synergy*) con la sua rivoluzionaria tecnologia chiamata "Bike+ all in one". Altro non è che un mozzo (la parte centrale della ruota) posteriore che si può applicare a qualsiasi bici ed è dotato di motore, batteria al litio e sensori. La particolarità è che non si scarica mai. È la stessa energia cinetica a ricaricare la batteria. Il motore elettrico capisce quando deve contribuire alla pedalata e quando no. L'energia recuperata in fasi tranquille della pedalata, come le discese o le andature costanti, compensa quella utilizzata nelle fasi di salita o in partenza. Zehus è nata nel 2013 dal Politecnico di Milano ed è guidata da Marcello Segato, un ingegnere meccanico di 48 anni. Già l'anno dopo aveva trovato il suo primo finanziamento da parte di M31, un incubatore di startup manifatturiere che ha sede a Padova. Ma dal 2016 Zehus può contare su un altro importante investitore. Invitalia, l'agenzia nazionale per l'attrazione degli investimenti e lo sviluppo d'impresa di proprietà del ministero dell'Economia, ha fornito liquidità per quasi 1 milione e 400mila euro. Finanziamenti che hanno permesso di crescere fino ai 18 dipendenti attuali. Zehus punta a raddoppiarli nel corso di quest'anno, grazie anche ai 2,4 milioni di euro ottenuti nell'ambito del programma europeo Horizon 2020. Questi soldi sono un premio per il progetto a cui la startup sta lavorando e che partirà a Milano da gennaio dell'anno prossimo: un servizio di bike sharing *free floating*. Ovvero sul modello del car sharing: senza rastrelliere e tramite app su smartphone.



Foto di Lorenzo Nicolao

## L'integrazione balla a ritmo di salsa

Non solo sport e passione, ma anche incontro tra culture diverse. Dal tango alla bachata, la musica latina antidoto alla criminalità

di LORENZO NICOLAO  
@LolloNicolao

Un passo di danza per prevenire la formazione delle gang e favorire la coesione dei *latinos* con la cittadinanza milanese. L'idea è in una delibera firmata dal Comune di Milano, che vuole sostenere centinaia di associazioni latinoamericane di ballo presenti sul territorio. «Elemento di identità culturale, ma anche attività viva che offre spiragli imprenditoriali ed economici lontani dalla criminalità». Questa l'essenza del progetto spiegata dall'assessore alla Sicurezza Carmela Rozza. Il successo dei balli latinoamericani fra gli italiani è stato sempre legato alla possibilità di integrare danza, musica, sport e movida. Ora il Comune vorrebbe sfruttare la moda che dura da qualche anno come elemento di integrazione sociale per le comunità latine e il resto della città. Alla cronaca nera di quartieri come Turro e Precotto, o di zone come via Padova e corso Buenos Aires, si accosta il successo del Milan Latin Festival, da tre anni protagonista delle notti estive

di Assago e che tornerà con la terza edizione il prossimo 8 giugno. Anche questa estate sarà piena dei colori di un evento che mette al centro le note e i ritmi della cultura sudamericana nel capoluogo lombardo. A Milano non mancano però i posti dove si può ballare tutto l'anno. Dalle scuole di ballo, come Bien Tango e Il Mosaico, dove le scarpe con i tacchetti fanno parte del dress code, alle palestre rivolte a chi preferisce la tuta e non vuole indossare la classica camicia. A volte si tratta di discoteche a tema come Arizona 2000, Sio Café e Vuelta, ravvivate dai "musicalizador", deejay specializzati in musica latina. Altra tendenza invece è quella del Salon Parisien, che a dispetto del nome dedica la maggior parte delle serate alle danze caraibiche, fra le più richieste. La più amata resta però il tango argentino, che appassiona tanto i ragazzi quanto coloro che ballano per continuare a sentirsi giovani. Cetti Aquilò gestisce da 11 anni Eureka Dance, una scuola che offre

ogni domenica serate dedicate ai tangueros. Buffet alle 19 e cena alle 22 fra ritmi argentini da ballare sulle note di artisti sudamericani chiamati per l'occasione. Osvaldo Barrios, ospite e amico di Eureka, è un musicista argentino che vive in Italia da anni, ma non ha smesso di suonare il *bandoneón*, la tradizionale fisarmonica di Buenos Aires che accompagna i ritmi del tango. In pausa, mentre si asciuga la fronte con un fazzoletto, racconta allegro: «La musica ha un'unica bandiera, questa sventola per chiunque, italiani, argentini, sudamericani ed europei». A chi lo fa per svago, anche in età avanzata, si affiancano giovani che nelle stesse sale ballano a livello agonistico per vincere qualche competizione della Fids o della Wdc, le federazioni della danza sportiva. «Sono 8 anni che gareggio», racconta Michele Gili, 22enne, esperto di samba, rumba, *paso doble* e *jive*. «Divertimento, teatralità e il poter viaggiare tanto: in questo vedo l'incontro fra culture. Sarebbe

limitativo parlare di integrazione fra italiani e sudamericani. Ho incontrato in pista molti inglesi, russi e francesi, un solo sudamericano finora». Questi balli piacciono agli italiani proprio per il loro multiculturalismo. «Rispetto ad altri ritmi latini quello del tango sa più di indie e racconta la storia del costume argentino», dice Simone Conti, tanguero presso lo Strabacco. «Con la partner si genera un misto di sensualità e intimità che è difficile trovare nei balli non latini. Senza dubbio è più bello conoscere le ragazze così. Spesso scopri di avere più empatia con una coetanea di un altro Paese. Questo tipo di musica aggrega e l'ostacolo del parlare lingue diverse è superfluo. Io per esempio sto imparando lo spagnolo così». Alena Natalie Starinskaya è una ragazza russa e studentessa di Giurisprudenza. Rispetto al tango preferisce la salsa e la bachata come "balli sociali", da poter praticare in gruppo. «Se i balli caraibici sono un mezzo efficace di integrazione? Assolutamente sì, sono un incontro diretto fra culture. Quando hanno visto una ragazza bionda dalla pelle chiara all'inizio anche i miei maestri sono rimasti un po' sorpresi, ma questo non è mai stato un limite, magari uno stimolo in più. Il ritmo latino apre le porte a chiunque, indipendentemente da origine, età e background. Io ho scelto questi balli proprio perché posso praticarli in qualsiasi parte del mondo allo stesso modo. Non so quanto possano prevenire il degrado sociale, ma di certo musica e ritmi sono parte di una cultura molto apprezzata in Italia e nella quale non esistono discriminazioni nei confronti del diverso». C'è poi chi vuole saperne di più, come Rebecca Mieli, che balla zumba e reggaeton

cercando di risalire all'origine dei passi: «Quando sono andata in Erasmus ho frequentato un gruppo di sudamericani. Grazie a loro ho iniziato a ballare capendo il senso di quello che facevo. Nella cumbia colombiana prevalgono ad esempio mosse che fanno tenere i piedi incollati al suolo. Questo perché in origine erano gli schiavi a ballarla, costretti a movimenti minimi per via delle catene e dei pesi alle caviglie». Altre volte il desiderio è solo quello di rilassarsi, come nel caso di Riccardo Scotini, designer di 25 anni che balla di tutto, ma ha una particolare preferenza per i ritmi latini: «La salsa cubana e la bachata danno maggiore libertà di esprimersi. Durante le serate mi rilasso e scarico tutta la tensione accumulata durante la settimana. Facciamo delle lezioni teoriche per capire meglio la cultura latina, ma già i sudamericani che ballano con noi italiani sono di grande aiuto, a parte il fatto che sono bravissimi e in pista praticamente volano. Nella bachata, che ha un ritmo più lento, ci deve essere molto feeling, ma l'apertura verso gli altri e la simpatia

sono qualità che distinguono i sudamericani rispetto alle persone provenienti da altri Paesi». In una città come Milano, caratterizzata da una forte presenza latina, si può dire di essere andati oltre. «Ovvio che il ballo sia un elemento importante per favorire l'integrazione», racconta Guamán Jara Allende, responsabile per la cultura presso il consolato ecuadoriano, mostrando diversi spazi della sede diplomatica adibiti come sale da ballo. «Tutti i sabato pomeriggio qui da noi si possono ballare sia le danze latine, sia quelle della tradizione italiana. Avendo in Ecuador tanti ritmi diversi quante sono le 24 regioni del Paese, da ballare non ci manca. È un modo per creare legami fra le nostre culture. A maggior ragione se sono i bambini a preferire questo tipo di attività. Molti di loro sono italiani, altri ecuadoriani, altri ancora figli di coppie miste, perché negli ultimi anni è cresciuto anche il numero di queste famiglie. Non bisogna dimenticare, infatti, che solo il Nord Italia ospita 31 mila nostri connazionali». A Jara Allende fa eco dagli uffici

di un altro consolato il collega e omologo cubano Jesus Caballero Rodriguez. «Il ballo è un momento di condivisione. Nelle feste e nelle marce di solidarietà, anche a Milano, preferiamo il ballo. Perché è il ritmo a contraddistinguerci veramente. Il fatto che i giornali, nelle pagine di cronaca, raccontino solo la criminalità è molto triste. Anche quando c'è stata la manifestazione #20maggiosenzamuri abbiamo scelto di partecipare al corteo con le nostre danze folkloristiche, insieme alle altre comunità sudamericane. Perché le parole sono di certo importanti, ma non c'è mezzo più immediato della musica per unire culture diverse».



Sofia Marotta e Michele Gili, ballerini agonisti di samba, rumba, paso doble e jive

# La città che non c'è (ma che avremmo potuto vedere)

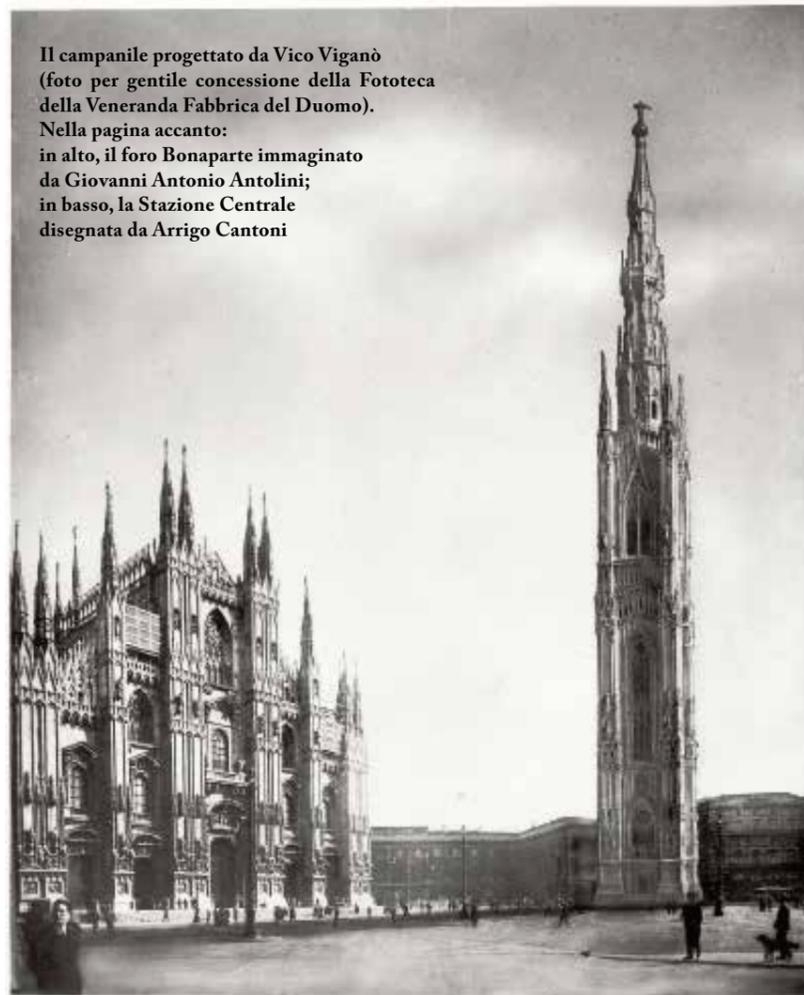
Alcuni vecchi progetti, mai realizzati, avrebbero cambiato Milano.  
E ora visiteremmo il campanile del Duomo o il Foro Bonaparte

di GIULIA DALLAGIOVANNA  
@GiuliaDallagio

Dalla stazione Centrale a piazza Duomo. Da piazza Duomo al Castello Sforzesco. E poi dal Castello alla Pinacoteca di Brera. È l'itinerario seguito da molti turisti che arrivano a Milano in treno e scelgono di passare qualche ora nella città. Ma se quegli edifici storici che la identificano apparissero diversi da come li conosciamo? Nel corso dei secoli sono stati abbozzati, e mai realizzati, progetti che avrebbero potuto cambiare l'aspetto che ha reso Milano famosa nel mondo.

Innanzitutto, ad esempio, un turista sarebbe potuto salire sul campanile del Duomo. Per la chiesa dedicata a Santa Maria Nascente si è sempre avvertita la necessità di una torre campanaria, tanto che, dal Cinquecento al 1866, una provvisoria era effettivamente stata costruita. Dagli Archivi della Veneranda Fabbrica del Duomo ne emergono i disegni e un ordine di demolizione per pericolo di crollo. Negli stessi anni, però, sono molti gli architetti che provano a mettere la firma sull'ambizioso progetto. Il primo è Vincenzo Seregni, che nel 1537 immagina addirittura due torri quadrate e alte 58 metri, ai lati della cattedrale. E lo stesso numero voleva costruirne anche Pellegrino Tibaldi, detto il Pellegrini, architetto di San Carlo Borromeo e già autore della facciata. Eppure sembra che i piani non possano essere realizzati nemmeno nel 1888, quando Luca Beltrami vince il concorso indetto direttamente dalla Veneranda Fabbrica. Questa volta il campanile è uno solo, in stile neoclassico, ma di nuovo resta uno schizzo su carta.

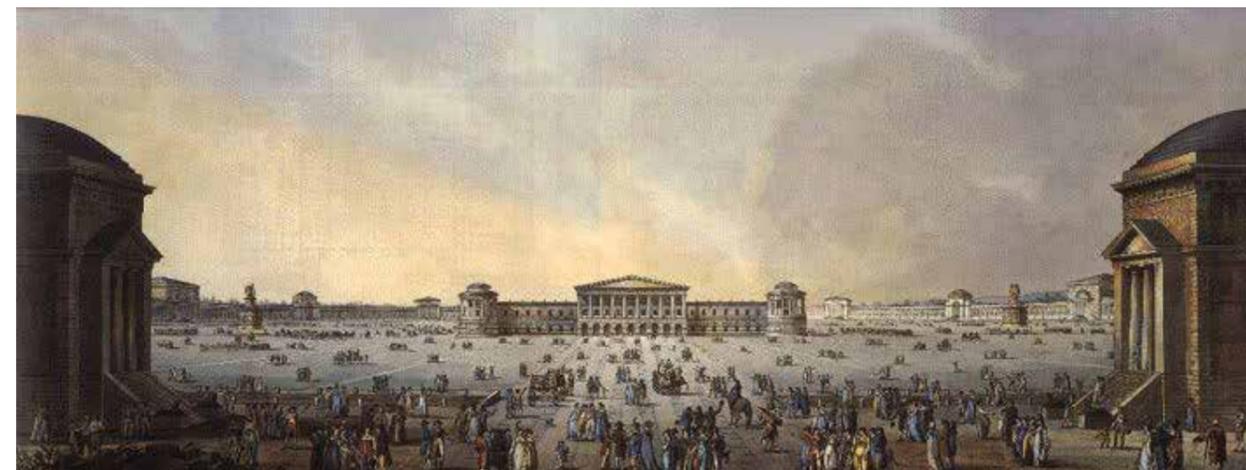
Curiosamente è un pittore e scultore ad avanzare l'ultimo progetto. Si chiama Vico Viganò e nel 1938 risponde al



Il campanile progettato da Vico Viganò (foto per gentile concessione della Fototeca della Veneranda Fabbrica del Duomo). Nella pagina accanto: in alto, il foro Bonaparte immaginato da Giovanni Antonio Antolini; in basso, la Stazione Centrale disegnata da Arrigo Cantoni

bando emanato da Benito Mussolini. Il turista di prima, in questo caso, si sarebbe trovato di fronte a una torre alta 164 metri, che avrebbe potuto far apparire straordinariamente piccola l'imponente cattedrale meneghina. «I nostri uffici avrebbero voluto metterli all'ultimo piano. Sarebbero servite delle bombole d'ossigeno a quell'altezza», commenta divertito Roberto Fighetti, curatore dell'Archivio della Veneranda Fabbrica del Duomo. Pericolo scampato, nonostante l'iniziale

approvazione del Duce. Quanto al Castello Sforzesco, un milanese stenterebbe forse a riconoscerlo nella proposta immaginata dall'ingegnere e urbanista Giovanni Antonio Antolini. La illustrano il sito stesso del Castello e la pagina "Storia di Castel Bolognese", legata al sito dell'Ordine degli architetti di Milano. Nel 1801, sulla scia delle vittorie di Napoleone nella campagna d'Italia che portano alla nascita della Repubblica con Milano capitale,



Antolini propone l'edificazione del primo Foro Bonaparte. È il generale stesso a porre un freno a un piano che risulta troppo costoso. Ma se le finanze fossero state sufficienti, oggi si potrebbe camminare sotto un anello di portici sopraelevati, che si affaccerebbero su una piazza di 570 metri di diametro (circa due volte piazza del Campo a Siena). Dai portici si accedrebbe a una serie di edifici monumentali, che nei piani dell'autore erano immaginati come la Borsa, un teatro, le terme, la dogana, il Pantheon e un museo. Ma anche sale per comizi, riservate in origine alle riunioni dell'Assemblea nazionale, eletta dopo la Rivoluzione francese. Il progetto voleva farsi portavoce proprio dei valori repubblicani e democratici: una piazza che diventa luogo di discussione, attorno alla quale sorgono i palazzi legati alla vita pubblica, dall'aspetto economico a quello culturale o della memoria. Il Foro così concepito avrebbe addirittura sottratto a piazza Duomo il ruolo di centro dal quale idealmente si sviluppava il resto della città.

E se lo stesso turista fosse un appassionato d'arte e decidesse di far visita alla Pinacoteca di Brera, ne troverebbe forse una più "grande", antenata di quella a cui si pensa oggi. L'immagine di una Grande Brera fu lanciata nel 1974 dall'allora direttore Franco Russoli e trovò subito l'appoggio di esponenti della borghesia milanese, come l'imprenditrice ed ex proprietaria del *Corriere della Sera*, Giulia Maria Crepi, e Lamberto Vitali, fondatore dell'associazione "Amici di Brera". L'idea, raccontata anche nel libretto

*Senza utopia non si fa la realtà. Scritti sul museo (1952-1977)*, edito da Skira, era quella di un museo di rango internazionale. Non isolato e settoriale, ma completo di laboratori e aperto all'attività didattica, con una missione: educare il pubblico affinché non si trovasse impreparato di fronte agli eventi culturali. La Pinacoteca sarebbe fisicamente uscita dall'omonimo palazzo, arrivando a comprendere Palazzo Citterio e oltre, fino a creare un intero quartiere in dialogo con la città e con le sue istituzioni. Il progetto è rimasto nel cuore di chi l'aveva sognato assieme al suo ideatore. Oggi l'attuale direttore della Pinacoteca, l'anglo-canadese James Bradburne, ha annunciato l'apertura di Palazzo Citterio entro il prossimo anno. Se il turista facesse la sua visita nel 2018, potrebbe forse vedere realizzata davvero la "Grande Brera". Almeno in parte.

Ma già arrivando alla stazione Centrale da fuori Milano, il visitatore si sarebbe trovato in un luogo più spoglio e meno monumentale di come appare oggi. Nel 1906 viene indetto un «Concorso per la facciata della nuova stazione viaggiatori», per sostituire la precedente edificata più di quarant'anni prima. Nel bando venivano forniti alcuni parametri

fissi, come la definizione degli spazi degli arrivi e delle partenze, quello della biglietteria e la presenza di un grande albergo. La gara non ebbe vincitori. Camillo Boito, presidente dell'Accademia delle Belle Arti e capo della commissione giudicante, scartò la maggior parte dei bozzetti e non assegnò il primo premio. Indicò tuttavia come più meritevole il lavoro dell'architetto Arrigo Cantoni. Se realizzato, turisti e pendolari avrebbero trovato ad accoglierli un edificio senza le alte colonne d'ingresso della facciata e i tre blocchi centrali che lo ampliano in altezza. Non avrebbero visto nemmeno i cavalli alati della Galleria delle Carrozze e, questa volta per ragioni storiche, le due aquile che rappresentano la conquista di Trento e Trieste avvenuta 13 anni più tardi. Una stazione con forme più tondeggianti, con due file di finestre a tutto sesto e le volte di ferro e vetro che ricoprono i binari visibili anche dalla facciata.

Una Milano, insomma, che non esiste e che forse sarebbe apparsa diversa in cartolina. Quel che è certo è che tutti questi progetti incompiuti restituiscono l'immagine di una città in trasformazione continua, dove nulla può essere considerato immutabile.

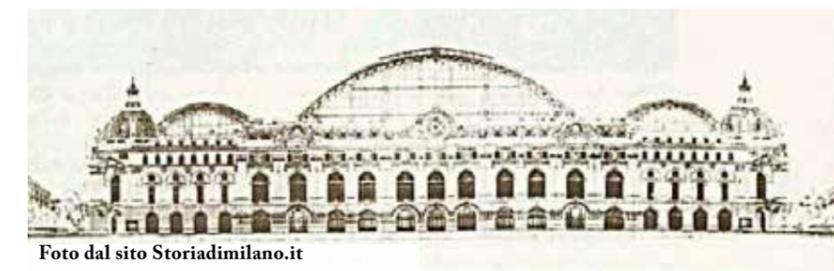


Foto dal sito Storiadimilano.it

# Certi punk non muoiono mai e le loro canzoni diventano romanzi



Un concerto dei Point Break (foto di Giuseppe Puntorotto)

Sono arrivati a Milano all'inizio degli anni '70: ora organizzano concerti via WhatsApp, disegnano, scrivono libri

di VALERIO BERRA  
@Valerio\_Berra

Graffi. Fatti di musica, parole e disegni. Graffi carichi di rabbia verso il passato, la politica e la società di massa. Così è arrivato il punk a Milano negli anni '70 e così è ancora oggi. A essere cambiati sono invece i luoghi di incontro e i mezzi per comunicare. Nicola Del Corno suonava la batteria nei Negative Influences, uno dei gruppi punk nati in Italia sull'onda dei Sex Pistols. Ora insegna Storia delle dottrine politiche alla Statale di Milano, ma ogni tanto trova il tempo per raccontare come è nato l'ambiente che ha segnato la sua adolescenza. «Questo movimento ha avuto in Italia tre forme. Era un genere musicale, una moda e anche una valvola di sfogo per tutti quei giovani che non credevano nella lotta politica». Quando sono approdati sui Navigli i punk hanno fatto fatica a trovare casa. Troppo alternativi per i locali normali, troppo disimpegnati per i circoli di sinistra. «All'inizio la scena ruotava attorno alle *fanzine*, riviste indipendenti che arrivavano a vendere anche migliaia

di copie. Solo agli inizi degli anni '80 è stato aperto il Virus, un centro sociale in cui potevamo incontrarci». Il punk è veloce. Non solo nei ritmi dettati dalla sua musica ma anche nei suoi cambiamenti. Nel 1986 il Virus chiude e negli anni successivi molte *fanzine* smettono di essere stampate. Il movimento però non muore. Si evolve. Giuseppe Puntorotto dal 1994 suona il basso nei Point Break. Fuori dalla saletta in cui ha appena finito le prove con la sua band racconta come sono cambiati i ribelli con il giubbotto di pelle. «La nostra è una scena ancora in fermento. Con il punk non ci fai i soldi, chi rimane dentro ci crede davvero». Internet aiuta a sopravvivere, permette di trovare nuovi spazi in cui incontrarsi. «Ci sono locali attivi da sempre. Penso all'Eterotopia, al Barrio's o al T28. Ora si stanno sviluppando anche le *Taz*, *Temporary Autonomous Zone*, luoghi che vengono occupati per una sera, giusto il tempo di un concerto. Sono eventi organizzati via Facebook o WhatsApp. Tutti gli interessati

conoscono il giorno in cui si terranno ma il luogo viene comunicato solo poche ore prima». Oltre alla musica, il punk ha trovato altri modi con cui continuare a graffiare. Ci sono collettivi come Disegni Matti che pubblicano lavori grafici a tema punk e scrittori che ambientano i loro romanzi in questo mondo. Matteo di Giulio lavora nell'editoria, scrive e traduce libri. Nella sua produzione ci sono molti gialli storici ma trovano spazio anche romanzi punk come *Quello che brucia non ritorna*. «La nostra scena negli anni '90 ruotava attorno allo Zabriskie Point, un negozio dove si poteva trovare musica alternativa. Quando ho scoperto che aveva chiuso ho deciso di raccontare i miei anni vissuti fra quelle pile di cd. Non era rimasto più niente di quel mondo». Una convinzione smentita con l'uscita del libro. «Durante le presentazioni ho visto tanti ragazzi che suonano e ascoltano questo genere. Il punk è rabbia verso quello che non condividi e questa rabbia non è ancora passata».

# Hikikomori, lotta contro la solitudine

Una *pièce*, un blog e sempre più specialisti per sconfiggere il fenomeno del ritiro sociale

di SIMONE DISEGNI  
@simo\_disegni



Illustrazione del disegnatore LY - Losing You

Anita ha 27 anni, un video-blog seguitissimo e un rapporto viscerale con i suoi follower. Talmente viscerale da esaurire ogni altro spazio di socialità: toglie la madre, che le porge a orari intermittenti qualche pacco di viveri, Anita non ha relazioni "reali" con nessun altro essere umano. Non è una ragazza in carne e ossa, Anita, ma la protagonista di una *pièce* teatrale andata in scena dal 30 maggio al 1 giugno al Teatro Out Off di Milano: *Contouring perfetto*. Le storie di cui si nutre il suo personaggio, tuttavia, sono quanto mai reali. Sono quelle delle decine di migliaia di ragazzi italiani, adolescenti o già adulti, che, complici gli infiniti mondi che le nuove tecnologie fanno ricreare, si rinchiodano in una gabbia fatta di quattro pareti. Li chiamano

*hikikomori*, letteralmente "stare in disparte", anche se molti esperti preferiscono parlare di autoreclusi. In Giappone, dove il termine è stato coniato, la sindrome ha assunto le dimensioni di una vera e propria malattia sociale, con stime che parlano di quasi un milione di casi su una popolazione giovanile di circa 20 milioni. In Italia mancano cifre ufficiali, ma il trend è in deciso aumento, tanto che a Milano crescono i centri specializzati nel trattamento del disturbo da "ritiro sociale", mentre sul web sono seguitissime le pagine del blog Hikikomori Italia, che dal 2013 pubblica storie e pensieri di chi la sindrome l'ha vissuta sulla sua pelle. Per la generazione degli iperconnessi - secondo Telefono Azzurro il 17

per cento degli adolescenti ammette di non sapersi separare dal proprio smartphone, il 78 di chattare su WhatsApp in maniera praticamente ininterrotta - lo spauracchio dell'alienazione da tecnologia è incombente. Ma davvero la condanna all'autoreclusione per gli *hikikomori*, tipicamente maschi e teenager, è legata alla seduzione degli strumenti elettronici? «In quasi tutti i casi alla radice del ritiro ci sono situazioni di disagio sociale e relazionale, spesso collegate a traumi pregressi o aspettative troppo alte», osserva Valentina Di Liberto, presidente della Cooperativa Hikikomori che da cinque anni si occupa del fenomeno. «Web e social network possono costituire per i ragazzi l'unica finestra di connessione col mondo, il canale tramite il quale riescono a mantenere o sviluppare relazioni o interessi». Come trattare un disturbo tanto delicato? L'approccio, concordano gli esperti, non può che aggredire il problema su due piani. Da un lato, quello psicoterapeutico, per far emergere e affrontare le cause più profonde del malessere: se necessario, nei casi di maggior diffidenza, iniziando il percorso coi ragazzi dentro il piccolo mondo della loro stanza. Dall'altro, tramite esercizi pratici in grado di rendere gli *hikikomori* consapevoli del problema e protagonisti della sua progressiva soluzione. Espedienti come bigliettini pronti per l'uso, compilati dai ragazzi, con su scritti vantaggi e svantaggi della connessione o liste meditate di altri interessi e attività predilette possono aiutare nel percorso di responsabilizzazione. Così come impegni realistici di riduzione graduale delle ore di connessione. «La chiave», spiega la psicologa Michela Romano, «sta nel recupero di quelle abilità cognitive ed emozionali che sono il vero patrimonio da riconquistare per tornare a inserirsi nelle reti sociali "reali": per questo, al momento opportuno, le équipes di educatori e psicoterapeuti puntano su attività di gruppo. Condivisione di esperienze, ma anche laboratori creativi di arte-terapia, danza-terapia o tecniche di *mindfulness*. La durata media dei percorsi? Dai sei mesi, nei casi meno gravi, a periodi anche molto prolungati, di due o più anni.

# Il ritorno del Carroponte

Tra musica, cinema, *food truck* e animazione per bambini: a Sesto San Giovanni si alza il sipario dell'estate milanese

di ELENA ZUNINO  
@elezunino

**G**iunto all'ottava edizione, il Carroponte di Sesto San Giovanni riapre i battenti per la stagione estiva. L'8 giugno sarà Dente a ridare il la alla rassegna musicale più attesa dell'estate milanese. Ma oltre alla musica c'è di più: la gente ormai «viene al Carroponte indipendentemente dalla musica che sentirà sul palco». Parola di Fabio Paolo Costanza, direttore artistico del Festival dalla prima edizione.

## Quando e come è nata l'idea di trasformare un'ex area industriale in un palcoscenico?

«L'amministrazione comunale di Sesto San Giovanni nel 2010 mise a bando la gestione del parco archeologico ex industriale Breda, rivolgendosi a organizzazioni di promozione sociale. L'Arci Milano partecipò e vinse portando un calendario di concerti, cinema, teatro, laboratori per i bambini, ma anche di aggregazione e ristorazione e, quindi, dando luce a un palcoscenico che fino ad allora era periferico e molto poco frequentato dai sestesi. E sconosciuto fuori da Sesto San Giovanni».

## Quali sono gli artisti di punta di quest'anno e quelli più importanti degli anni passati?

«Vinicio Capossela, Mannarino, Daniele Silvestri, Patti Smith, Elio e le storie tese, Max Gazzé o Levante, per citarne alcuni degli anni precedenti. Quest'anno tra gli stranieri ci saranno gli Interpol,

i Megadeth, Ani Di Franco, le Warpaint. Tra gli italiani, invece, il vincitore del Festival di Sanremo Francesco Gabbani, Brunosi Sas e Niccolò Fabi, che verrà a fare un concerto per i trent'anni di carriera».

## La programmazione musicale è la parte più importante e nota del Carroponte. Ma quali altri eventi sono previsti in cartellone?

«Quest'anno faremo anche una rassegna di cinema d'autore sotto le

## Una parte consistente degli eventi del Carroponte è a ingresso gratuito. Come ci riuscite?

«È una scelta di politica culturale che facciamo dal 2010, per cui la metà degli eventi è a ingresso gratuito e l'altra metà, compatibilmente con le regole di mercato, offre prezzi più popolari possibili. Anche a livello di ristorazione si può dire che Carroponte è uno dei pochi posti di Milano dove ancora si può mangiare una pizza e bere una birra con 10 euro. Come si fa? È una scelta rischiosa perché Carroponte si autoproduce, cioè non prende finanziamenti pubblici né privati. Ma è un luogo che ha la fortuna di essere molto importante come snodo della metropolitana, per cui è attraversato da tantissime persone che lo alimentano e lo sostengono con i consumi al bar, con la ristorazione e con l'acquisto del biglietto».

## Qual è l'elemento distintivo di Carroponte?

«Quello che lo differenzia dal resto è che il contenitore è diventato più importante del contenuto, nel senso che Carroponte è diventato un luogo molto riconoscibile al di là della musica. Per cui la gente viene perché sa che

lì si sta bene, è al sicuro: è un luogo di socialità, di cultura, uno spazio aperto e tollerante. E poi la zona del parco archeologico è molto bella e affascinante. Quindi a differenza delle altre rassegne che puntano più sul contenuto che sul contenitore, noi abbiamo cercato di accreditare innanzitutto il contenitore. E per questo tante persone vengono indipendentemente dal programma di eventi che offriamo».



Foto da Facebook

stelle a ingresso gratuito. Saranno dieci proiezioni di capolavori del cinema passato e contemporaneo: da *Psyco* di Hitchcock a *Quarto potere* di Orson Welles, fino ad arrivare ai più recenti *Paterson* di Jarmusch o *Alabama Monroe*. Ospitiamo anche un calendario di animazione per bambini in collaborazione con una onlus che si chiama Pepita. E poi sul nostro terzo palco ci sono presentazioni di libri e dibattiti».