

# MM

Quindicinale N. 18 - 30 Gennaio 2018

**GENTRIFICAZIONE**  
DA GIAMBELLINO A ISOLA,  
COME CAMBIANO I QUARTIERI

**SNEAKERHEAD**  
DISPOSTI A TUTTO  
PER UN PAIO DI SCARPE

**SORELLE SOCIAL**  
LA SUORA DI CLAUSURA  
CHE TWITTA A MILANO

# L'INVASIONE DEI ROBOT

Consegnano la posta e ci accolgono in hotel  
Il futuro è già qui. Ma a che prezzo?

# Sommario

30 Gennaio 2018



In copertina: il robot postino Yape  
Foto di Massimiliano Cortivo

**3** L'ossessione del sindaco, un anno (e mezzo) dopo  
*di Giulia Riva*

**4** Programmati per lavorare: il mio nuovo collega è un robot  
*di Jacopo Bernardini*

**6** Giambellino-Lorenteggio e Isola: una metamorfosi incompiuta  
*di Giovanna Pavesi*

**10** Quando le scarpe sono una mania: viaggio nel mondo degli *sneakerhead*  
*di Giacomo Detomaso*

**12** Trotter, un (nuovo) posto al sole  
*di Manuela Gatti*

**14** La suora di clausura è social  
*di Lorenzo Nicolao*

**15** Un piccione per amico  
*di Nicola Baroni*

**16** In università, a teatro o al ristorante. Come sta la filosofia milanese?  
*di Marco Procopio*

**18** Salite a bordo, si mangia!  
*di Giulia Giacobini*

**20** Cinque domande a... Deborah Carravieri, istruttrice Difesa Donna  
*di Giulia Riva*

al desk

Nicola Baroni  
Jacopo Bernardini  
Giacomo Detomaso  
Marco Procopio

Con il sostegno della  
**Fondazione Cariplo**

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

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

**MIMI**

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

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



## L'ossessione del sindaco, un anno (e mezzo) dopo



Un parco giochi nel quartiere Corvetto, una delle cinque zone interessate dal piano periferie (foto di Elena Zunino)

di **GIULIA RIVA**  
@rivajuls

«Le periferie sono la mia ossessione», dichiarava il neoeletto sindaco della città metropolitana di Milano, Giuseppe Sala, nel giugno del 2016. Per questa ragione l'ex commissario di Expo non ha voluto affidare la cura delle zone più lontane dal centro a un assessorato dedicato: quando le deleghe in materia le detiene il comandante in capo, tutto procede più in fretta. Tanto che a soli sei mesi dalla vittoria alle urne, nel dicembre 2016, il primo cittadino presentava a Palazzo Marino "Fare Milano": cinque aree degradate della città da riqualificare nell'arco di tutto il mandato, grazie a cinque macro progetti strutturali del valore di quasi 300 milioni di euro. Un po' come formattare l'hardware di un computer, insomma. E dopo una formattazione servono anche interventi operativi, di software: così nasce "Bando alle periferie", quasi 60 milioni di euro previsti per associazioni ed enti impegnati nel sociale. "Fare Milano" disegna un sole sulla cartina del capoluogo lombardo, i suoi raggi sono i quartieri a cui si rivolge: Giambellino e Lorenteggio, Qt8 e Gallaratese,

Niguarda e Bovisa. Seguiti da Adriano, Padova e Rizzoli, per finire con Corvetto, Chiaravalle e Porto di Mare. È passato un anno dal lancio del progetto – definito dall'assessore ai Lavori pubblici Gabriele Rabaiotti «il più grande intervento di riqualificazione urbana dal dopoguerra» – e ci si comincia a chiedere se questo sole possa mai splendere. D'istinto, verrebbe da rispondere "no": niente è ancora concluso, scintillante, funzionante. Eppure qualcosa si è mosso. In via Lorenteggio, a ottobre, è cominciata la demolizione delle case popolari da ricostruire, mentre Rogoredo e Porto di Mare si sono aggiudicati fondi europei per un centro di ricerca legato al parco Sud. Anche il quartiere Adriano ha vinto un bando: arriveranno soldi da Roma per costruire una scuola e una nuova linea della metropolitana. In questo momento i risultati tangibili del Piano periferie di Sala sono pochi, è vero. Ma forse è prematuro pensare di godere ora dei frutti di un progetto quinquennale. E, forse, trovare un cantiere aperto dove prima c'era solo lo scheletro abbandonato di una residenza sanitaria per anziani è già un successo.

# Programmati per lavorare: il mio nuovo collega è un robot

Ospedali, negozi e hotel li assumono. Ma leggi e costi sono un problema

di JACOPO BERNARDINI  
@jacopo\_bern

«Ciao, come ti chiami?», «Piacere, sono Paolo Pepper e faccio il receptionist in un albergo». Una conversazione normale, se non fosse per il fatto che Paolo Pepper ha appena due mesi ed è un robot. Per la precisione, è il primo robot "assunto" in Italia per fare il concierge. Un metro e 20 per 28 chili, si muove su ruote, raggiunge una velocità massima di 3 km/h e interagisce con gli umani con la sua voce oltre che con un tablet che ha all'altezza del petto. Dotato di 4 microfoni, 3 telecamere e 20 motori per muovere braccia, testa e schiena, è stato sviluppato dalla società Promoservice e da marzo inizierà a lavorare per una catena di hotel sul Lago di Garda. «Il nome Paolo? L'abbiamo scelto noi, ma forse verrà cambiato. La catena ha aperto un sondaggio per farlo scegliere ai clienti», confessa con un pizzico di rammarico Marco Vescovi, product manager di Promoservice. Nelle intenzioni degli sviluppatori, Paolo avrà il compito di rispondere alle domande ripetitive come a che ora si fa la colazione o dov'è il bagno, quelle che di solito annoiano lo staff degli hotel. «Non stiamo parlando di intelligenza artificiale, il robot non impara da solo, ma col passare del tempo capiamo le richieste più ricorrenti e lo implementiamo», precisa Vescovi. «Ci facilita il lavoro, non ce lo toglie».

Paolo Pepper non è l'unico robot pronto a lavorare con noi. Anche se quando si parla di loro spesso si usa ancora il futuro, i robot rappresentano ormai il presente e ne avremo sempre più a che fare. Le università li studiano, aziende li sviluppano e negozi, imprese di trasporto e ospedali li assumono. A progettarli ci pensano menti come quella di Mirko Gelsomini, dottorando del Politecnico di Milano passato

anche dal Mit di Boston. Gelsomini lavora nel laboratorio i3Lab insieme ad altri cinque giovani ricercatori e si occupa dello sviluppo di "robot sociali", pensati per lavorare a fianco di medici e psicologi nella terapia di bambini che hanno disabilità intellettive come l'autismo o la sindrome di

down. Gli automi creati da Gelsomini hanno le sembianze di peluches o giocattoli, ma sono dotati di microfoni, telecamere e sensori tramite cui reagiscono alle parole e ai comportamenti dei bambini. «Lavorare con pazienti affetti da queste patologie non è semplice per nessuno: i robot possono



Il robot postino Yape a lavoro nel centro di Cremona (foto di Massimiliano Cortivo)



A sinistra, Paolo Pepper intervistato dai giornalisti (foto di Marco Vescovi). Sotto, Sam: uno dei robot giocattolo sviluppati da i3lab (foto di Mirko Gelsomini)



svolgere azioni ripetitive senza stancarsi», spiega Gelsomini, «in più, non si annoiano e non si arrabbiano. Così il medico delega una parte di lavoro e può concentrarsi sulle reazioni e i miglioramenti dei bambini».

I robot promettono di rivoluzionare anche il trasporto urbano. O almeno, queste sono le ambizioni di Yape, acronimo di *Your autonomous pony express*, drone da terra per il trasporto di oggetti sviluppato dall'e-Novia, azienda con sede in zona Navigli. Anche Yape, come Paolo Pepper, si muove su ruote, ma non ha sembianze umane: è una scatola con uno sportello blindato che si apre solo quando, tramite il riconoscimento facciale, capisce di essere arrivato davanti al destinatario. «Yape si comanda tramite un'app, pesa 15 chili, è dotato di motori elettrici che gli permettono di raggiungere una velocità di 25 km/h ed è in grado di districarsi nel traffico evitando i pedoni e fermandosi ai semafori», spiega Massimiliano Cortivo dell'ufficio stampa di e-Novia. I primi test sono iniziati nel centro storico di Cremona a dicembre, ma gli sviluppatori sono fiduciosi di poter allargare le sperimentazioni a breve in altre città, prima fra tutte Milano.

L'introduzione nella vita quotidiana dei robot solleva temi e questioni ancora da approfondire. Innanzitutto, l'interazione e il rapporto con gli esseri umani, un aspetto particolarmente delicato per robot-peluche come Leo, Ele e Huggable, progettati da Gelsomini. «Il rapporto con i pazienti dipende dai casi trattati: alcuni bambini capiscono, allora gli spieghiamo che è un oggetto animato con cui possono giocare. Altri pazienti, invece, lo vedo-

no come qualcosa di magico», racconta il giovane ricercatore. «Questo crea un effetto che permette di fare cose che se ci fosse solo un medico non sarebbero possibili. I bambini si aprono e, interagendo con i robot, diventano più tranquilli». E così, grazie a robot come Ele, che se picchiati piangono e quando accarezzati si complimentano, i piccoli pazienti migliorano a vista d'occhio.

Il rapporto con gli esseri umani interessa anche chi, come Paolo Pepper e Yape, ha a che fare con dei clienti. Paolo inizierà a lavorare solo a marzo, ma ha già conosciuto i futuri colleghi che, assicura Vescovi, «non vedono l'ora di averlo al loro fianco. Tutti se ne innamorano, è il robot che chiunque sognava da bambino». Anche Yape, durante le prime uscite, non ha mancato di attirare l'attenzione. «In questa prima fase, anche se in realtà è già autonomo, va in giro "scortato" dai vigili urbani che servono più a soddisfare la curiosità dei passanti che chiedono cosa sia che non alla sicurezza», racconta Cortivo.

La necessità di avere la continua supervisione delle forze dell'ordine solleva un altro tema: quello della legislazione. Yape non potrebbe circolare perché manca l'autorizzazione da parte della motorizzazione civile. Nella pratica, si aggira il problema con deliberate comunali che hanno la funzione di permessi temporanei. «Ci muoviamo all'interno di un vuoto legislativo. Durante i test Yape viene considerato

un "cantiere in movimento", motivo per cui servono i vigili. Speriamo che nuove regole ci vengano incontro il prima possibile», spiega Cortivo. «Anche noi agiamo in una zona grigia», conferma Vescovi, «per il momento Paolo è considerato come un qualsiasi pc, ma è ovvio che si tratti di un caso limite». Nessun problema, almeno per il momento, per i robot di Gelsomini: «In ambito di ricerca siamo protetti. Ma se volessimo commercializzarli come giocattoli - perché come tali sarebbero considerati - avremmo bisogno di un importante finanziamento di un'azienda del settore che si occupi per noi di fare le certificazioni».

Un'ultima questione riguarda il prezzo. Per Yape non è ancora stato stabilito un costo, ma intanto e-Novia ha incassato un finanziamento per lo sviluppo di 6 milioni di euro da parte del colosso dell'automotive Eldor. Per i robot di Gelsomini il costo di produzione, rispetto a quelli sviluppati in America, si è notevolmente abbassato: da 10-15mila euro a 500. Ma nel suo caso il problema economico diventa etico: «Se noi testiamo con i bambini i nostri progetti per un periodo limitato e poi non ci sono più i soldi per mandare avanti il programma, la nostra ricerca raggiunge risultati, ma i pazienti, dopo poco tempo, perdono le abilità acquisite». Per Paolo Pepper, invece, il prezzo è preciso: 30mila euro. Un costo importante che, assicura Vescovi, «come ogni nuova tecnologia è destinato in breve tempo a scendere».



Uno scorcio di Largo Giambellino, zona sud-ovest di Milano (foto di Giovanna Pavesi)

## Giambellino-Lorenteggio e Isola: una metamorfosi incompiuta

La gentrificazione mette a rischio l'identità dei quartieri popolari?

di GIOVANNA PAVESI  
@GioEmmaPi

La pensilina, illuminata in mezzo alla nebbia, è di quelle elettroniche. Un display calcola i minuti che indicano l'arrivo dei prossimi mezzi. Il numero 64, che a Milano tutti declinano al femminile, lo stanno aspettando in quattro. Un uomo, seduto, e tre donne. È domenica pomeriggio. Una di loro regge le borse della spesa. Ha i capelli un po' biondi e un po' bianchi. Indossa dei sandali infradito, con un paio di collant color carne. Quando risponde al telefono lo fa in un'altra lingua. Dietro di lei, la saracinesca abbassata del Circolo Battaglia, un luogo storico, che sull'insegna porta ancora il simbolo di Rifondazione Comunista. Via Lorenteggio, all'altezza del civico 184, non lontano dai cantieri della nuova linea metropolitana. Gli autobus, qui, arrivano puntuali. Passano quasi tutti per Bonola, estrema periferia di Milano, dove gli affitti costano poco. Ma arrivano anche in Cairoli, a un passo dal Duomo. Perché il quartiere del Giambellino, zona sud ovest di

Milano, è un luogo di confine. E lo è sempre stato. Lo era negli anni Sessanta, quando Renato Vallanzasca, poco più che ragazzino, si trasferì in via degli Apuli. E lo rimase negli anni Settanta, quando accolse e nascose le prime Brigate Rosse, Mara Cagol e Renato Curcio. Per tanti è solo il quartiere di Cerutti Gino cantato da Gaber, che scelse un antieroe per raccontare le sue strade. Attorno al Giambellino, arrivando da Primaticcio, si attraversa una lunga via residenziale. Palazzi nuovi o ristrutturati, con alti cancelli che dividono il dentro dal fuori. I primi effetti di una riqualificazione che ha portato a diversi mutamenti nel quartiere. Una specie di metamorfosi per alcuni, che, per ora, è immobile nel tempo e nello spazio. Un cambiamento che potrebbe comportare un aumento dei prezzi di compravendita e affitto delle case. La chiamano «gentrificazione», un fenomeno che indica l'insieme dei cambiamenti urbanistici di una zona

popolare. Il termine, coniato nel 1964, deriva dalla parola inglese «gentry», che indicava la borghesia, la classe media. Ed è una trasformazione, più o meno visibile. «Il Giambellino è un quartiere a rischio, sia per i lavori della nuova linea metropolitana, sia per la sua vicinanza fisica al centro e al quartiere Solari Tortona, un luogo già gentrificato», spiega l'architetto Chiara Valli. Fa parte del gruppo G124Giambellino, un «progetto di rammendo», ideato e voluto da Renzo Piano per la riqualificazione delle periferie italiane, nel 2013. «Questi cambiamenti mettono a rischio il tessuto sociale, la ricchezza del quartiere. E questo gli abitanti lo sentono. Ma si tratta di trasformazioni inevitabili e, a volte, anche positive: la città non è un sistema chiuso, ma un organismo che si modifica. Così come i suoi abitanti». In via Odazio, però, la facciata dei palazzi è rimasta la stessa. Sono case popolari Aler, mai ristrutturate, segnate dagli anni e dalla povertà.

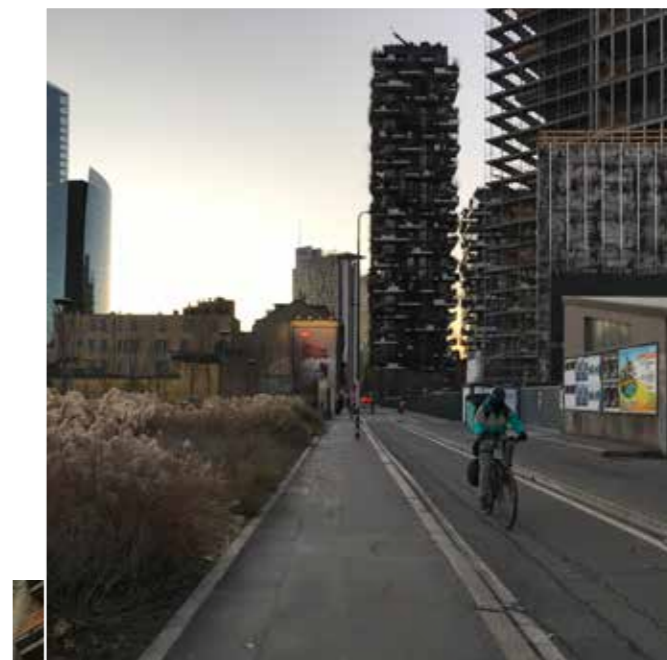
Le serrande di alcuni negozi sono abbassate e il degrado è ancora visibile. Paradossalmente, chi stipula un contratto Erp (edilizia residenziale pubblica), è meno a rischio rispetto a chi lo fa con privati. «Può capitare che intere comunità urbane siano costrette a spostarsi più lontano a causa delle circostanze», continua Valli, «Il mix abitativo va salvaguardato: tutti i cittadini, soprattutto i più fragili, vanno tutelati e il fatto che alcuni spazi migliorino rappresenta un'opportunità anche per loro. Ma non bisogna lasciare in mano un intero quartiere alla speculazione immobiliare: se ci sono politiche abitative efficaci, si può trovare un giusto equilibrio». Senza diventare conservatori. Almeno secondo Erika Lazzarino, antropologa del progetto Dynamoscopia, che si occupa di rigenerazione urbana al Giambellino: «In un'ottica di equità sociale è necessario conservare la casa come diritto, lavorando però per migliorare la qualità della vita. Noi non siamo totalmente sfavorevoli a operazioni di contaminazione, se queste sono svolte in un'attività di ascolto e di valorizzazione di chi ci abita».

Giambellino e Isola distano poco più di 10 km. Serve un bus e qualche fermata di metro. E se al Giambellino la trasformazione per ora è ferma, all'Isola molto è già cambiato. La casa di ringhiera di un operaio, lì, era di 50 metri quadri. Mentre il ceto medio viveva in abitazioni di 70. Le botteghe artigiane erano ovunque, così come i negozi di vicinato. Un quartiere operaio e popolare, con magazzini e qualche piccola fabbrica. Niente attici, né grandi proprietà. Un borgo. Ma la trasformazione urbana si è compiuta velocemente, negli ultimi anni. Esiste un'Isola del prima e del dopo, soprattutto secondo Alberto Di Monte, geografo e scrittore, membro del collettivo OffTopic, che ha sede in via Confalonieri: «Esiste una frattura tra gli ultimi caseggiati popolari e tutta l'area valorizzata attraverso il progetto di Porta Nuova, Garibaldi e Varesine. L'Isola che sta nascendo è fatta di aumento dei prezzi, di uno spazio più attraversato che abitato, a misura di hamburgerie ed enoteche, dove tutto il tessuto relazionale

scompare, così come la fauna che la abitava». Secondo Di Monte, il quartiere è stato, di fatto, sostituito: «Tante persone che abitavano qui, che avevano case di proprietà, si sono trasferite in periferia per mettere a valore la rendita della propria abitazione. La gentrificazione è un processo che fa un azzeramento e riparte dalla potenza dell'immaginario e dall'estetica del luogo». Le ultime case popolari, in via Confalonieri e in via Volturmo, convivono con nuove realtà dell'edilizia. Il cui target, però, non corrisponde ai suoi abitanti. «Le nuove architetture offrono appartamenti per pochissimi, venduti a persone che non vivono lì per davvero e che con i loro tripli vetri si sono isolati dal territorio circostante, in una specie di rocca postmoderna: si è costruito un verde verticale dove

c'era un verde fruibile», conclude Di Monte.

Piervito Antoniazzi, vicepresidente dell'associazione 9Per9 e fondatore di una cooperativa sociale a Isola, non parla però di una trasformazione radicale: «Credo che fenomeni di questo tipo abbiano portato a una rivoluzione copernicana perché tutti, anche i privati, si sono fatti carico dello spazio pubblico. Chi critica il Bosco Verticale non capisce che dentro la spesa del condominio c'è anche la valorizzazione dei giardini attorno, della loro sicurezza: se fosse affidata soltanto all'amministrazione pubblica, sarebbe più carente». Per Antoniazzi i processi di trasformazione sono percorsi aperti, soggetti a contraddizioni: «Finora siamo riusciti a salvaguardare il sapore dell'Isola, un quartiere slow, dove si vive ancora in strada. Non è scontato. Oggi, tutti i negozi sono illuminati e aperti: Isola è più vissuta, ma non ha perso la sua dimensione umana e la sua tradizione. Il nostro compito, per il futuro, sarà evitare che ci siano zone di degrado, ghetti. Non farei la lotta alla gentrificazione, ma quella al degrado».



Quartiere Isola, zona Bosco Verticale (foto di Giovanna Pavesi)



# E gira tutto intorno alla sbarra

Ginnastica, acrobatica e arrampicata si fondono nel calisthenics. Al parco e in palestra, gli atleti danzano sulle parallele

di MASSIMO FERRARO  
@MassimoRoma

Sabato pomeriggio, giardini Indro Montanelli, Porta Venezia. Intorno all'albero del fitness, realizzato da Samsung la scorsa primavera, un gruppo di ragazzi fa riscaldamento. Alle sbarre ora si allena uno di loro. Lo incitano, gli suggeriscono i movimenti. Felpa azzurra, cappuccio tirato sulla testa, ha appena completato un *front lever*: braccia tese davanti a sé, schiena parallela al terreno. Poi ruota intorno alle sbarre ed esegue un *back lever*, stessa figura ma con il viso rivolto all'ingiù. Mantiene la posizione qualche secondo, poi torna con i piedi per terra. Guarda lo smartphone che lo ha ripreso, sorride: è Gianni Miraglia, scrittore, attore e autore. Ha 52 anni e dal 2015, come altre centinaia di persone, si allena nella disciplina del calisthenics in uno dei parchi attrezzati di Milano. Per riuscire a eseguire un *front lever* si è dovuto allenare ogni settimana per due anni, ascoltare i consigli dei più esperti, ore e ore di esercizi. Ma alla fine ce l'ha fatta. Il video in cui esegue la figura verrà pubblicato sui social e condiviso migliaia di volte. Ed è proprio così che il calisthenics si è diffuso fin dall'inizio. Era il

2008, un ragazzo afroamericano di New York comincia a riprendere le sue sessioni e le carica su YouTube. «Hannibal for king», questo il nome con cui è diventato famoso: pratica degli esercizi innovativi alla sbarra, sembra danzare; in poco tempo ottiene milioni di visualizzazioni, e lentamente viene conosciuto in Italia. Nel 2012 nasce Calisthenics Milano, movimento lanciato da un gruppo di atleti milanesi per allenarsi insieme, confrontarsi, far conoscere questa disciplina. La prima domanda di chi si avvicina al gruppo è sempre la stessa: cos'è il calisthenics? «Pura forza», risponde Alessandro Campana, 24 anni, seduto sui divanetti della sua Academy, il primo centro sportivo dedicato interamente a questa pratica. «La parola deriva

dal greco, unisce "bellezza" a "forza". Nasce come *street workout*, praticato per strada, tra sbarre, parallele e piegamenti a terra. La sua peculiarità è la fusione degli elementi di forza della ginnastica, dell'acrobatica, persino dell'arrampicata, poi replicati con degli aggiustamenti». Campana faceva parte del gruppo originario di Calisthenics Milano. Con lui c'era anche Giampaolo Calvaresi, ora campione nazionale di calisthenics, che nel 2010, appena maggiorenne, rimase stregato dagli allenamenti di alcuni ragazzi in un parco attrezzato di Barcellona. «Come molti altri, l'ho scoperto su YouTube», ricorda invece Campana, «ho guardato qualche video e mi sono chiesto "Ma davvero si possono fare quelle cose? E allora proviamo"». Ma gli esercizi erano nuovi, e nonostante fossero tutti molto giovani e allenati, ognuno di loro ha subito degli infortuni. «Il rischio era elevato, e infatti tutti noi ci siamo fatti male almeno una volta», spiega Campana ridendo, «è normale, il corpo si doveva abituare alla nuova intensità e non conoscevo ancora né gli esercizi propedeutici né i tempi».

Incontrarsi al parco non serviva solo ad allenarsi, ma a confrontarsi, scambiarsi consigli per scoprire insieme il nuovo sport. Quell'esperienza, durata anni, è il punto di forza di Campana e degli altri atleti di Calisthenics Milano, dei veri pionieri della disciplina. Qualsiasi posizione, anche la più banale, deve essere curata nei dettagli. Il corpo tende a compensare lo sforzo per ridurre al minimo la fatica: colonna vertebrale e articolazioni sono le prime a risentirne. «Se prima



Alessandro Campana si allena in palestra e al parco (foto di Calisthenics Milano)



L'atleta Gaggi Yatarov si esibisce ai giardini Indro Montanelli (foto di Calisthenics Milano)

non fai esperienza su te stesso, non puoi insegnare», dice Campana, «quei mesi al parco Monte Stella sono serviti a sviluppare dei programmi di allenamento bilanciati, tutelando il corpo dall'intensità del calisthenics». Nel frattempo la curiosità intorno al gruppo cresceva. Sulla pagina Facebook continuavano ad arrivare richieste di informazioni e sulla disponibilità di corsi. Campana e gli altri iniziano a chiedere alle palestre, si propongono come istruttori. La CrossFit M1, tra Istria e Maciachini, accetta, concedendo degli spazi nella sua seconda sede in zona San Siro. È necessaria solo qualche lezione perché al nucleo originale si aggiungano una ventina di persone. Sempre nel 2015, Gaggi Yatarov, uno dei componenti di Calisthenics Milano, partecipa a *Italia's got talent*, il talent show di Sky: arriva in finale, perde, ma dà enorme visibilità a tutto il movimento, che nel frattempo si è sviluppato in gran parte del Paese. L'anno successivo CrossFit M1 si sposta e lascia la sede di via Cufra a Campana, che con un piccolo finanziamento e i soldi dei rinnovi (siamo a gennaio) riesce a rilevare la palestra. E ad aprire l'Academy. Nel

frattempo il calisthenics è diventato un vero e proprio fenomeno, in Italia e all'estero si organizzano eventi e raduni di appassionati. Fino a quello dell'anno scorso, ai giardini di Porta Venezia, attrezzati grazie alla sponsorizzazione di Samsung. Nonostante l'interesse degli ultimi anni, dovuto anche alla partecipazione di Calvaresi a *Italia's got talent*, non tutti conoscono ancora il calisthenics. L'immagine che proietta di sé è quella di uno sport molto fisico, praticato solo da uomini che eseguono figure impossibili. «È vero che ci vuole una grande forza», ammette Campana, «ma chi ha praticato ginnastica artistica o una disciplina simile ha una spinta in più. E sia in Italia sia all'estero ci sono diverse atlete che gareggiano ai massimi livelli». Lo sforzo necessario poi non scoraggia i più grandi. La maggior parte degli iscritti dell'Academy ha tra i 30 e i 40 anni, e ci sono anche ultracinquantenni. A Milano sono una dozzina le zone attrezzate dove praticare questo sport - da Barona a parco Sempione, da Isola a parco Lambro - e la maggior parte delle palestre ha già le strutture necessarie

per allenarsi: parallele, spalliera, tatami, manubri. La crescita di praticanti, sia professionisti sia principianti, ha spinto alcuni centri sportivi specializzati (come l'Academy di Milano) a collaborare con società di consulenza e aziende di costruzioni per realizzare impianti da esterno. Il prezzo varia molto a seconda dello spazio disponibile (da poche migliaia di euro fino a oltre diecimila): a farne richiesta non sono solo i privati, ma vengono realizzati anche per eventi e fiere. La difficoltà più grande è trovare personal trainer preparati: essendo una disciplina di recente sviluppo in Italia, non sono molti gli istruttori formati. «Non bastano i certificati, che pure sono necessari», dice Campana, «devi aver praticato tanto e allenarti costantemente. Noi continuiamo a farlo, anche quattro ore al giorno per sei giorni a settimana». E questo è sufficiente per diventare abili nel calisthenics? «Dipende», aggiunge, «è uno sport in cui si possono raggiungere ottimi risultati, ma solo uno su dieci può eseguire le forme più complesse: io stesso non riesco a fare alcune figure».

## Quando le scarpe sono una mania:

C'è chi spende migliaia di euro per un paio o trascorre ore

di GIACOMO DETOMASO  
@gdetomaso

Parlano un linguaggio fatto di anglicismi, possono trascorrere giorni e notti accampati davanti a un negozio e hanno scarpieri strabordanti. In una parola, sono gli *sneakerhead*, che l'ironico sito americano *Urban Dictionary* definisce come «persone capaci di ucciderti se gli calpesti le scarpe». Collezionisti, ma non solo. Gente che è in grado di dissertare per ore sulle caratteristiche tecniche di un modello e sulla storia che l'ha reso famoso. Sono sempre di più, consumatori «forti» di un mercato, quello delle calzature sportive, che complessivamente vale – secondo *Forbes* – circa 50 miliardi di euro. Stefano Mori, 27 anni, è uno di loro. A casa ha circa 120 paia, ma dalle sue mani ne sono passate molte di più. Conclusi gli studi universitari, ha fatto della sua passione un lavoro. «Sono dentro allo *sneaker game* al 101 per cento», dice. Mori è un *reseller*: compra, vende, scambia. E alla fine ci guadagna, abbastanza per arrivare alla fine del mese, solo grazie alle scarpe. Il suo nome viaggia col passaparola e attraverso gli hashtag di Instagram: chi ha bisogno di scarpe

lo contatta lì. La Rete è il principale veicolo delle compravendite di sneakers, soprattutto Facebook, pieno di gruppi nati a questo scopo. Per arricchirsi con le scarpe il senso degli affari non basta. I margini di ricavo maggiori si ottengono rivendendo quelle in edizione limitata: «Ho rivenduto una Yeezy Boost 350 "Oxford Tan" (modello della linea disegnata dal rapper Kanye West per Adidas, ndr) a 2mila euro». Riuscire ad avere certi modelli non è facile, a volte è indispensabile fare *camp out*: accamparsi fuori dal negozio, in attesa della sua apertura. Mori ha dolci ricordi legati all'uscita, nel 2015, di una particolare versione, la "shattered", della Jordan 1 (il primo modello della serie indossata da Michael Jordan): «Ho trascorso tre giorni fuori dal negozio. Volevo ritagliarmi un ruolo più grande tra i *reseller*, sfidando quelli più conosciuti in città. Sapevamo che da Slam Jam, negozio vicino al Castello Sforzesco, sarebbero arrivate dodici paia. Il primo giorno siamo rimasti fuori dall'apertura fino alla chiusura. Il secondo abbiamo trascorso lì anche la notte: chi tornava a casa perdeva la possibilità di ottenere il suo paio. Il terzo, quello dell'uscita delle scarpe, abbiamo deciso come suddividerci le paia, in base alla taglia. All'apertura del negozio io ero il primo in fila». Da allora i *camp out* sono diventati abitudine per lui. «Il tempo passa parlando delle proprie passioni, ci si porta una sedia e quando fa freddo a turno si va a dormire in macchina». Altre volte bisogna essere anche baciati dalla fortuna. È il caso delle *raffle*, vere e proprie lotterie che i rivenditori di tanto in tanto organizzano per

Tom Hanks e Robin Wright in una scena di *Forrest Gump*



mettere in palio, ma pur sempre a pagamento, le calzature più esclusive. Tutto questo per delle semplici scarpe? Gian Paolo Giuliani, che ha iniziato a collezionarle da ragazzino e oggi ne ha circa 300, invita a non banalizzarle: «A rendere speciali le sneakers è la storia che c'è dietro o l'evento sportivo o culturale che ha aiutato a consacrarle». Se le Air Jordan devono quasi tutto alle imprese di un atleta leggendario, le Adidas Superstar hanno avuto il loro boom grazie a un collettivo hip hop anni '80, i Run DMC, mentre le Nike Cortez saranno per sempre le scarpe con cui Forrest Gump ha corso per il mondo senza mai stancarsi. Giuliani lavora da dieci anni a Special, un negozio in

## viaggio nel mondo degli *sneakerhead*

fuori da un negozio. Tutto per arricchire le proprie collezioni

ma, essendo uscite in edizione limitata, sul mercato secondario hanno raggiunto prezzi fino a 10 volte più alti. La mania per le sneakers non è priva di effetti collaterali. Giuliani racconta che qualche tempo fa un ragazzino di 16 anni che aveva acquistato un paio di Yeezy nel suo negozio è stato inseguito e rapinato. Da allora le uscite delle scarpe più attese sono veicolate attraverso le *raffle* e un club privato di recente creazione.

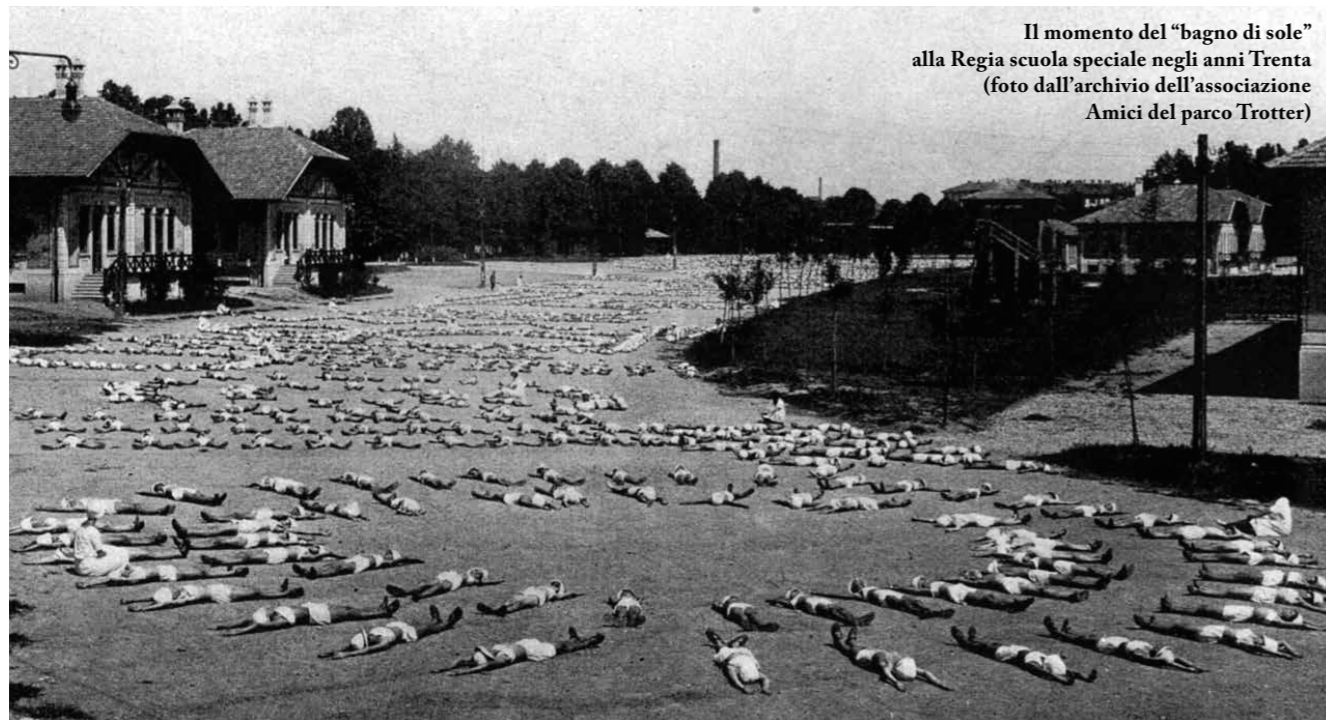
Dopo aver speso tanto per un paio di scarpe, il peggior nemico dello *sneakerhead* è lo sporco. Per combatterlo, recentemente è nato Sneakerlum, che offre, per 27 euro, un servizio di ritiro, lavaggio e consegna a domicilio delle calzature a Milano, Roma e Torino, tutto in 72 ore. L'idea è venuta a un gruppo di ragazzi romani, che oggi può contare su un centinaio di clienti al mese, alcuni dei quali molto affezionati. Se lo sporco si può sconfiggere, il tempo è però imbattibile. Ne è cosciente, nonostante i *camp out* e i tanti affari messi a segno, anche Stefano Mori: «Collezionare sneakers alla fine non ha molto senso, perché prima o poi si deteriorano, ingialliscono, si cristallizzano. Un giorno o l'altro venderò la mia collezione, sono soldi fermi». Anche le mode passano: «In futuro forse farò altro. Le scarpe adesso vanno forte, domani chissà».

corso di Porta Ticinese, punto di riferimento per gli appassionati. Da circa 6 mesi sulla stessa strada, a fargli concorrenza, è arrivato Urban Jungle: luci soffuse, musica rap ad alto volume e tante sneakers. Lì, a fare da *store manager*, c'è Emanuele Perrone, che condivide il ragionamento del suo concorrente e lo allarga, andando aldilà dei riferimenti pop: «Anche la nostra storia personale è legata alle scarpe indossate. Quando un brand rilancia un modello storico, i ricordi riaffiorano e ci portano a riacquistare un pezzo del nostro passato». Non è un caso che tra i modelli più venduti oggi ci siano rifacimenti di grandi classici, come le Converse Chuck Taylor All Star (uscite per la prima

volta nel 1917), le Stan Smith di Adidas (1971), o le Nike Air Max (1987). Il vero caso dello scorso anno è stato, però, la collaborazione tra Off-White, il marchio dello stilista Virgil Abloh, e Nike: sempre di modelli storici si tratta, in questo caso pesantemente rivisitati. Costano, a seconda del modello, circa 150-200 euro,



Special, negozio specializzato in Corso di Porta Ticinese



Il momento del "bagno di sole" alla Regia scuola speciale negli anni Trenta (foto dall'archivio dell'associazione Amici del parco Trotter)

## Trotter, un (nuovo) posto al sole

L'eccellenza, poi l'abbandono. Ora i cittadini aspettano di riprendersi il parco

di **MANUELA GATTI**  
@manuelagatti

Cinquanta metri quadrati di cemento ed erbacce. Da un lato ci sono ancora i pali di ferro di un cineforum estivo: servivano a reggere lo schermo. Il cancello è chiuso da un catenaccio con un grosso lucchetto. Un tempo questo era il fiore all'occhiello del parco Trotter. Anzi, di tutta Milano. La grande piscina in cui gli alunni "gracili" della Regia Scuola speciale Umberto di Savoia facevano attività fisica e rinsaldavano muscoli e spirito. Oggi l'istituto c'è ancora (si chiama Comprensivo di via Giacosa), ma la vasca è abbandonata da decenni. Il sogno del complesso scolastico d'avanguardia nato all'inizio del Novecento - il più grande d'Italia, e uno dei più grandi d'Europa - si è infranto nel tempo contro i tagli delle amministrazioni comunali e i cambiamenti del quartiere e dei tempi. Ma un pezzo di quel progetto, il convitto che ospitava i bambini a rischio contagio da tubercolosi, sta per tornare a vivere, dopo quarant'anni di inutilizzo. Ristrutturato da cima a fondo, a breve sarà riconsegnato a Palazzo Marino: per metà ospiterà le classi della media inferiore, da

oltre trent'anni in un prefabbricato in attesa di una sistemazione più adeguata, mentre la restante parte sarà messa a bando per uso sociale. Al Trotter si respira talmente tanta storia che bisogna fare una selezione degli aneddoti da raccontare. Il nome è un lascito dell'ippodromo, che si trovava qui prima che cavalli e scommettitori si trasferissero a San Siro. Il tracciato sterrato della pista è ancora visibile nello spiazzo principale del parco. Era il 1920 quando la giunta socialista guidata da Emilio Caldara acquistò i terreni con lo scopo di investire sulla cultura. L'idea era quella di costruire una scuola sperimentale all'aperto che lenisse i mali dell'industrializzazione: infezioni alle vie respiratorie, scarsa igiene, case sovraffollate. Basti pensare che all'inizio del Novecento un quarto degli alunni milanesi era classificato come "gracile" ed esposto alla tisi. L'inaugurazione del complesso fu cinque anni dopo: 1925, siamo agli esordi del fascismo, e infatti a tagliare il nastro arrivò Benito Mussolini in persona. Il progetto era davvero innovativo come promesso: l'istituto

era composto da otto padiglioni, ognuno con un cortiletto orientato verso Est, per godere il più possibile del sole. Due i solarium, inondati di luce grazie alle vetrate altissime, dove i 1.400 allievi facevano ginnastica e si ricaricavano di vitamina D. La routine della giornata, scandita da una sirena che si sentiva in tutta Milano, prevedeva tre lavande, una "visita di pulizia" mattutina, l'ora di sole in mezzo al prato e le lezioni all'aperto: si cercava di far recuperare ai bambini quel rapporto con la natura che in città si andava sempre più perdendo. A delimitare il complesso, sul lato di via Padova, c'erano ancora le vecchie scuderie dell'ippodromo. «Perché abatterle?», si chiese ai tempi il Comune. E così vennero riconvertite nel convitto, ribattezzato "la Casa del Sole". Duecento i bambini ospitati, in un'ala i maschi e nell'altra le femmine. Dopo la Seconda guerra mondiale, però, la struttura cambiò funzione, non fu più mantenuta, e negli anni '70 si arrivò all'abbandono definitivo. «Quando venni qui per iscrivere mia figlia a scuola, l'unica parte del convitto che era ancora agibile era la direzione.

Nelle altre parti erano crollati i tetti», racconta Giorgio Perego, uno dei fondatori dell'associazione Amici del Parco Trotter.

Dopo decenni di incuria, la prima amministrazione che decise di tornare a spendere per la Casa del Sole fu la giunta Pisapia nel 2013: 12 milioni di euro (di cui 8 da Fondazione Cariplo) furono investiti nella ristrutturazione dei vecchi alloggi per gli alunni. Tra marzo e aprile è attesa la consegna dei lavori, che riguardano complessivamente 5 mila metri quadrati di spazi. La parte che non ospiterà le classi è vincolata a un uso sociale e a breve verrà messa a bando dal Comune. Una scommessa da giocare bene, come sottolinea il presidente degli Amici del Parco Trotter Giorgio Calabria.

«Questa è un'occasione unica per cambiare destino al quartiere», spiega Calabria, «si parla sempre dei problemi di questa zona, della sua multiculturalità, e ora si può davvero fare qualcosa». Le speranze sono grandi, ma le paure lo sono altrettanto. Non è la prima volta, infatti, che viene avviato un percorso di riqualificazione delle strutture del Trotter. Alcuni sono andati a buon fine, come quello intrapreso con il Fai, il Fondo ambientale italiano, mentre altri sono stati accantonati. E anche sul progetto del convitto non mancano le incertezze. «Il presidente del nostro Municipio ha avanzato la proposta di trasferirvi il comando dei vigili», continua il presidente dell'associazione, «non c'è bisogno di dire che una caserma snaturerebbe completamente il posto».



Il convitto appena ristrutturato. Ospitava le scuderie dell'ippodromo

«Le proposte per l'assegnazione degli spazi ristrutturati dovranno focalizzarsi sullo stare insieme e sulla vocazione culturale e formativa del luogo», rassicura Gabriele Rabaiotti, assessore ai Lavori pubblici della giunta Sala. Il bando è quasi pronto, spiega Rabaiotti, mancano solo gli ultimi dettagli legali. Fondazione Cariplo punta molto sul tema del cibo, oltre al sociale, per cui nelle vecchie scuderie del Trotter potrebbe trovare casa un laboratorio di cucina multiculturale. «Ci immaginiamo un mix di funzioni diverse all'interno della struttura, che per ora chiamiamo *community hub*, punto di ritrovo per la comunità», continua l'assessore, «vogliamo che i cittadini del quartiere vi si possano avvicinare per ragioni e interessi diversificati».

Il convitto della Regia scuola, creato apposta per allontanare i bambini da una Milano sporca e malsana, si aprirà dunque alla città. Quel mondo che era stato un piccolo universo indipendente - con le cooperative di alunni nate negli anni '50 che

producevano e vendevano ortaggi, fiori, uova, pollame e un libretto di risparmio per ciascuno allievo - si lascerà scoprire dal quartiere che lo ospita ormai da quasi un secolo. La prima piccola rivoluzione fu negli anni '80, quando il parco venne aperto al pubblico nel weekend e, in un secondo momento, negli orari extrascolastici. Un piccolo universo parallelo, sì, e anche discreto. «L'unica occasione in cui i genitori potevano entrare qui al Trotter era per vedere i saggi di ginnastica dei figli», continua a raccontare Giorgio Perego. Nella grande piscina veniva montata una piattaforma che la trasformava in un palco. Anche per lei - oggi un cratere grigio in mezzo ai vicoli del parco - si profila all'orizzonte un nuovo destino. Il cemento dovrebbe lasciare il posto a due campetti *outdoor* da pallavolo e basket, da usare all'occorrenza per eventi all'aperto. Il progetto l'hanno deciso direttamente i milanesi, attraverso il bilancio partecipativo. La città, di nuovo, si riprende gli spazi che per lei sono stati creati.



La piscina della scuola, com'è oggi e com'era negli anni Trenta



## La suora di clausura è social

Il web per superare l'isolamento dei monasteri e parlare con l'esterno: «Twitter e YouTube i nostri mezzi per incontrare il prossimo»

di LORENZO NICOLAO  
@LolloNicolao

Benedetta Calvi è una social media manager. Professione recente, ma ormai non così nuova. Ciò che rende speciale il suo ruolo, però, è il fatto che sia per tutti suor Chiara Beatrice e che gestisca i social network di un monastero di clausura.

Nel giugno 2017 si è iscritta a un corso di comunicazione digitale per il monastero di Santa Chiara, nel quartiere Gorla, una delle undici comunità che fanno parte della federazione delle Clarisse di Lombardia, Piemonte e Liguria. Dalla scorsa estate, la federazione ha un sito aggiornato quotidianamente e un account Twitter, oltre alla collaborazione con un canale YouTube. Come usarli è la sfida incredibile per stare al passo coi tempi di queste suore che normalmente non comunicavano con l'esterno.

Benedetto XVI ha aperto l'account «@Pontifex» il 3 dicembre 2012. Oggi le persone sono abituate ai tweet di Papa Bergoglio. Di riflesso si sono adeguati anche i gruppi cattolici e le parrocchie. Ma per i monaci e le suore «spirituali», che fanno dell'isolamento la propria missione, questo restava un terreno inesplorato, quasi contraddittorio.

«In realtà non ci sono state resistenze», racconta suor Chiara Beatrice, parlando dietro la grata del monastero, dall'area riservata alle monache. «Dovevamo capire che Facebook e Twitter non sono solo passatempi digitali, ma strumenti utili a raggiungere il prossimo. Abbiamo scelto di tentare, ma a patto che qualcuno ci insegnasse a usarli. Col tempo abbiamo capito quanto fossimo lontane dai linguaggi della vita moderna. Dedichiamo un'ora al giorno ai telegiornali e programmi di informazione, non solo religiosi. Nella preghiera abbiamo sempre meditato anche sull'attualità. Da qui un progetto che coinvolgesse le

piattaforme più vicine al pubblico odierno».

I laboratori con il professore della Cattolica Pier Cesare Rivoltella,



docente di teoria della comunicazione, sono terminati a dicembre, ma presto si farà il primo bilancio dei risultati. «Le suore che gestiscono gli account nei singoli monasteri della federazione si incontrano già ogni mese», ha spiegato la superiora di Santa Chiara, suor Enrica Serena. «Non basta sapere che il video sul brano del Vangelo domenicale ha raggiunto mille visualizzazioni su YouTube o il profilo Twitter 346 follower. Vogliamo capire se questi mezzi aiutano l'evangelizzazione. Finora ci siamo limitati a rispondere con like e retweet, ma non è escluso che si possa andare oltre. Sarebbe un po' come rendere pubblica la nostra

casella email, ma ora come opportunità abbiamo anche i social». La politica concordata si traduce in un post al giorno sul sito, almeno tre tweet al mese e un video ogni domenica. L'attività in realtà è maggiore, fra le frasi di santi e Papi celebri, le liturgie del giorno e le riflessioni sull'attualità. Basta una battuta di Papa Francesco per trovare uno spunto. «Scriviamo molti messaggi di pace e di speranza. Sono sentimenti che mancano in piattaforme che gli utenti usano spesso per criticare gli altri o sfogare la rabbia», dicono le sorelle.

Ma quanto può funzionare sui social media un approccio simile? Per suor Chiara Beatrice, che ha iniziato a gestire gli account nel mese di novembre, è già tempo di bilanci: «Non conta la quantità, come ci è stato spiegato, ma l'interazione con gli utenti. Non tutti i profili sono affidabili, tra fake e hater - mi pare dicano così gli esperti - ma è vero che asciugando il linguaggio liturgico in un tweet si ottiene molta partecipazione. Di solito interessiamo persone già vicine alla comunità, ma capita di coinvolgere anche altri utenti. Abbiamo imparato che postare la frase celebre di un santo nel suo giorno del calendario ha un grande impatto nella Rete in termini di condivisioni e viralità, come nel caso di san Lorenzo il 10 agosto o san Francesco il 4 ottobre. A quest'ultimo in verità dedichiamo molti più post, come anche a santa Chiara, perché sono le figure con le quali ci identifichiamo. La personalizzazione nei social è importante. Posso dire finora di essermi divertita, anche senza aver dedicato a questa attività troppo tempo per via della vita monastica. La nostra missione resta ricevere il pellegrino, piuttosto che raggiungerlo come fanno i missionari. Ma chissà, magari un giorno le persone verranno a visitare il monastero dopo averci visto su un social network».

## Un piccione per amico

Semi di alta qualità e concorsi di bellezza internazionali. Pietrangelo Miele, della federazione italiana, alleva quasi 400 colombi

di NICOLA BARONI  
@nicobaro\_nb

«**O**sserva le gambe snelle e dritte, il corpo compatto e rotondo al tatto e poi il collo lungo e magro. È proprio bella, la sto preparando per il prossimo concorso. Questa è un po' pallida attorno agli occhi purtroppo: significano punti in meno. È una femmina di colombo maltese bianco». Pietrangelo Miele, 67 anni, da quasi quaranta alleva questi uccelli, è vicepresidente della federazione italiana allevatori colombi e presidente dell'Associazione colombofila lombarda. Al contrario delle competizioni di colombi viaggiatori, le mostre di questi volatili sono veri e propri concorsi di bellezza tra razze diverse. Si sta avvicinando una mostra e preparare i concorrenti significa estrarli dalla gabbia comune un mese prima, metterli per qualche giorno in gabbie singole, per farli rilassare, poi rimetterli nella gabbia comune per quattro giorni in modo da non farli restare troppo soli, poi di nuovo nella singola. Così per un mese. Se gli si chiede se sua moglie non è gelosa delle attenzioni che dà a questi animali, risponde che in famiglia ci sono abituati: «È una passione che senti dentro per questi animali, per me sono bellissimi». Miele non è solo: i federati

A 7 anni con gli amici ad Avellino, il signor Miele si arrampicava sugli alberi per catturare cardellini: «Li nutrivamo con i semi sbagliati e puntualmente morivano. Per una settimana eravamo in lutto ma poi ricominciavamo, fino a che abbiamo imparato i segreti per allevarli». I colombi li ha scoperti quando nel 1970 si è trasferito a Milano: non in piazza Dumo, ma nei mercati settimanali. «Negli anni Settanta c'erano sempre banchetti di colombi. Alcuni li vendevano per mangiarli, perché la carne di piccione è molto proteica, la

si dava alle gestanti, altri vendevano razze specifiche, da allevamento. Abbiamo iniziato tutti così, affascinati da questi banchetti al mercato».

Miele oggi ha quasi 400 colombi di tre razze diverse: il maltese, il triganino tedesco e il colombo viaggiatore, e per ogni razza alleva esemplari con diverse varietà di colori e disegni sulle penne. Nelle mangiatoie ci sono solo semi di alta qualità, non gli scarti come un tempo: granoturco, piselli, frumento, favino, sorgo, cardo, vecchia, scagliola. Ogni mattina Miele va in campagna dai suoi colombi per dare loro acqua e cibo: «Quando sono di fretta non ci passo più di due ore, spesso invece ci resto fino a mezzogiorno, e poi torno nel pomeriggio: i colombi hanno bisogno di continue cure e attenzioni. Eravamo in due, poi il mio socio si è stancato e ha cominciato ad allevare canarini, che sono più semplici: si possono tenere in casa. Io ci ho provato con i canarini ma non è la stessa cosa: è una passione che senti dentro per questi animali, per me sono bellissimi». Miele non è solo: i federati

italiani sono un migliaio, in provincia di Milano e dintorni gli associati sono una trentina. Ognuno alleva due o tre razze specifiche: c'è il colombo cravatato e quello con la cresta, quello dal collo lungo e quello più simile a una gallinella. Per un occhio poco esperto potrebbero assomigliare ai piccioni di piazza Duomo: «Sono lo stesso animale», spiega Miele, «i primi 4-5 mesi sono piccioni, poi diventano colombi. Quelli cittadini sono i *columba livia*, cioè la specie selvatica, da cui nella storia sono state selezionate diverse razze. Possono vivere fino a vent'anni, senza soffrire le temperature estreme, dai meno 20 ai 50 gradi. Tutt'oggi si potrebbero creare nuove razze, c'è la commissione standard della Federazione a giudicare e una procedura rigorosa: ogni anno bisogna portare i nuovi nati dimostrando di esser riusciti a selezionare i caratteri desiderati. Io stesso ci ho provato ma non è semplice».

Ogni anno diverse gare locali e a fine stagione il campionato italiano: «Un tempo andavo ai campionati tedeschi due o tre volte all'anno, ogni volta stavo via da casa almeno una settimana.

Ora quando va bene vado alla competizione nazionale tedesca. La Germania ha una lunga tradizione colombofila, se al campionato italiano gareggiano 5mila colombi a quello tedesco ce ne sono 50mila».

Una passione che i giovani spesso non capiscono: «Ogni tanto porto i miei nipoti, vogliono dargli da bere e da mangiare, si divertono ma non per troppo tempo: preferiscono i videogiochi. Ma quest'hobby è tenuto vivo dai giovani rumeni venuti in Italia. Sono in molti: nel loro Paese hanno una lunga tradizione colombofila che continuano a coltivare anche qui».



Pietrangelo Miele, vicepresidente della Fed. italiana allevatori colombi (foto di Nicola Baroni)

# In università, a teatro o al ristorante Come sta la filosofia milanese?

Eventi in aumento per dire no a una cultura «in pillole». E il prof avverte: «Attenzione ai rischi, per farli bene serve rigore»

di MARCO PROCOPPIO  
@marcoprocs



Il complesso industriale Frigoriferi Milanesi ospita il seminario del filosofo Carlo Sini (foto di Marco Procopio)

«È proprio del filosofo questo che tu provi, di essere pieno di meraviglia; né altro cominciamento ha il filosofare che questo», diceva Socrate al giovane Teeteto nell'omonimo dialogo platonico. Un'esigenza, quella di continuare a meravigliarsi del mondo e a interrogarsi sulle grandi domande del pensiero, che a Milano è ancora molto viva. Dalla tradizione filosofica di Piero Martinetti e Antonio Banfi, la cui eredità è stata raccolta dalle università, agli eventi organizzati negli ultimi decenni fuori dalle istituzioni, la partecipazione dei milanesi non è mai mancata.

Lo sa bene Irina Casali, direttrice dell'accademia teatrale Fabbrica dell'Esperienza, che ospiterà nella sede di via Brioschi 60 la seconda edizione di "Saffo" (Sperimentazioni artistiche filosofiche fuori orbita). «Mi piace l'idea di poter dare uno

spessore fisico ai pensieri, di mettere in scena le parole attraverso i corpi vivi degli attori». Mentre parla, Irina Casali rivolge spesso lo sguardo a una fotografia di scena di suo papà Renzo, fondatore in Argentina del gruppo teatrale Comuna Baires. «Io sono nata letteralmente in teatro, ma durante l'università mi sono avvicinata anche alla filosofia. E ora non posso più concepire l'uno senza l'altra», aggiunge. «Al giorno d'oggi l'accesso all'informazione è facilissimo, ma in verità nessuno sa niente. Il sapere, come l'arte, ha bisogno di tempo per sedimentarsi, non può essere ridotto a un prodotto da consumare e buttare via. È un'idea di cultura che va ostacolata, perché la quantità sta erodendo spazio alla qualità e alla profondità del pensiero». Un obiettivo che Fabbrica dell'Esperienza tenta di perseguire attraverso le sue conferenze mensili. «Con "Saffo" abbiamo

scoperto che là fuori c'è un fuoco incredibile di interessi e curiosità, ci sono persone che non si fermano di fronte al prodotto facile», aggiunge. «Perché fare filosofia a teatro? Sono due discipline indissolubili: l'artista e il filosofo percepiscono lo stesso vuoto costitutivo del proprio essere. E per sopportarlo devono relazionarsi a se stessi e agli altri». Ma se il filosofo lo fa attraverso il dialogo, l'artista deve fare i conti con il pubblico. «Secondo Stanislavskij, l'attore non deve recitare per produrre un effetto sul pubblico. Deve invece dimenticarsene per poter costruire qualcosa di reale sulla scena», insiste Casali. «Se ciò accade, l'attore svela la profondità del suo essere e il pubblico riesce a immedesimarsi in lui. È proprio in quel momento catartico che, nel teatro come nella filosofia, si esce dal quotidiano e ci si avvicina alla verità». La ricerca del vero e la rottura della

quotidianità sono anche i motivi che hanno spinto Stefano De Luca a fondare nel 2016 un gruppo Meetup, dedicato alla filosofia, sull'omonima piattaforma online. «In questo incontro proveremo a mettere in pratica un esercizio pensato da Husserl: bisogna scegliere un oggetto e provare a descriverlo ad alta voce. Solo così si riesce a focalizzare la propria attenzione su quell'oggetto e a spezzare la passività quotidiana», spiega De Luca, mentre fa un cenno di saluto ai primi partecipanti arrivati. Al Meetup Filosofia Milano può aderire chiunque. Oggi gli iscritti sono più di 200. «Io sono laureato in filosofia, ma nella vita mi occupo di tutt'altro, e lo stesso vale per gli altri membri del gruppo», afferma De Luca. «Alcuni non hanno mai preso in mano un libro. Però abbiamo tutti lo stesso obiettivo: cercare un modo per arricchire le nostre vite. E la filosofia ci permette di farlo». La pensa così anche Fabrizio, 49 anni, che ormai non si perde più un incontro. E Vera, ex studentessa di filosofia, che si è unita a loro perché incuriosita dalla possibilità di mettere in pratica le sue conoscenze. «Nelle università si fanno quasi solo lezioni frontali, che sono devastanti per gli studenti», insiste De Luca. «La filosofia nasce invece dal confronto. Ed è quello che cerchiamo di fare qui».

La stessa idea è alla base di "Filosofia sui Navigli", un ciclo di conferenze che si tiene ogni domenica dalle 10 alle 12 al ristorante Officina 12, sul Naviglio grande. «Quando ero studente in Cattolica mi capitava spesso di andare a Parigi, dove in *place*

*de la Bastille* la domenica mattina si tenevano dibattiti di filosofia su un argomento sempre diverso», racconta Pietro Tamburrini, avvocato. Nel 2001 l'avvio del progetto, con il supporto del professore Sandro Ghisalberti come consulente scientifico. «Noi siamo stati i primi a Milano, con oltre 650 conferenze in 17 anni di attività. E poco alla volta abbiamo visto sorgere iniziative analoghe». Ma l'obiettivo è sempre lo stesso: «Vogliamo far scendere la filosofia nella vita quotidiana, dedicare un momento alla cura dello spirito», aggiunge Tamburrini. «Ne abbiamo tutti bisogno, oggi più che mai».

Il perché è ben radicato nel mondo in cui viviamo, spiega Elio Franzini, professore ordinario di Estetica alla Statale di Milano. «Questa forte domanda di filosofia è dovuta a due motivi. Il primo è la crisi evidente delle ideologie, che in Italia ci sta perseguitando da almeno vent'anni. Ciò non significa però che sia finito il dibattito sulle idee, anzi stimola ancora di più la volontà di interrogarsi sul mondo», afferma Franzini. «Il secondo è il rifiuto di una cultura troppo veloce, in pillole, che impone l'esigenza di riflessioni più profonde». Attenzione però ai rischi: «Questi eventi devono essere pensati bene, perché se non si è rigorosi e comunicativi si rischia di fare dei danni», continua il professore. «Spesso si ha di fronte un pubblico occasionale, cui bisogna far capire che i problemi filosofici hanno una lunga storia, ma possono essere attuali ai giorni nostri». Anche



l'università deve fare la sua parte, nonostante la carenza di fondi e l'affollamento delle aule. «Per quanto riguarda la nostra attività di ricerca, l'ostacolo principale oggi è la difficoltà di accedere al dottorato. Solo continuando il percorso accademico si possono far crescere i semi piantati durante gli studi», conclude Franzini. La pensa diversamente il filosofo Carlo Sini che, insieme a Giovanni Piana, è erede della scuola filosofica milanese. «Oggi questa tradizione di pensiero non esiste più. Nel corso degli anni c'è stato un impoverimento dei dipartimenti e la colpa è tutta della riforma del sistema accademico», dice. A partire dal 1999 è stata introdotta in Italia la divisione fra laurea triennale e magistrale, il cosiddetto "3+2". Una decisione che, secondo Sini, è stata disastrosa per le facoltà umanistiche. «Nel biennio le lezioni si ripetono e annoiano gli studenti. La formazione è diventata più fragile e dogmatica. Ormai la vera vocazione della filosofia è più facile trovarla fuori».

È per rispondere a questa esigenza che Carlo Sini e Florinda Cambria nel 2015 hanno fondato Mechrí (in greco «fino a qui»), un'associazione culturale «autonoma e non istituzionalizzata, che ha l'obiettivo di fare formazione in modo lento». Mechrí oggi conta più di 100 soci e organizza diverse attività, fra cui un seminario annuale di filosofia. «Lavoriamo in modo interdisciplinare, perché il sapere è stato troppo frantumato dagli specialismi. Forse soltanto così la filosofia milanese potrà sopravvivere».



Gli iscritti al Meetup alle prese con Husserl. Sopra, un dettaglio dell'accademia teatrale Fabbrica dell'Esperienza

# Salite a bordo, si mangia!

Tram, treni, limousine: a Milano anche il pasto è in movimento.  
Ma mancano i permessi per le cene ad alta quota

di GIULIA GIACOBINI  
@GiuliaGiacobini

**L**o insegna anche il marketing. Per avere successo, bisogna differenziarsi. Offrire un prodotto nuovo: una colazione tra le nuvole del cielo, un pranzo sopra le rotaie del tram, una cena a bordo di una limousine che sappia conciliare buona tavola, privacy e scoperta del territorio. Sogni? Illusioni? In realtà, servizi che esistono già da anni a Milano e dintorni.

La giornalista gastronomica Monica Satori Cesari ha aperto un locale a Rodano, in provincia di Milano, all'interno di un treno inglese dei primi del Novecento. «Fu un collezionista di vagoni d'epoca a comprarlo diversi anni fa», spiega Cesari, proprietaria e ideatrice di Fuoribinario bistrot. «Prima che arrivassi io, le due carrozze che compongono il convoglio e che erano già in origine adibite a ristorante funzionavano come pub. L'attività però non andava bene e, a quanto ne so, i gestori l'avrebbero chiusa di lì

a poco». Cesari l'ha riportata in vita qualche mese più tardi con gli arredi in legno, tipici del secolo scorso, e un menù «frutto della curiosità» che si rinnova puntualmente. Ogni ricetta, da quelle più vecchie alle ultime arrivate, viene realizzata con l'aiuto di altri due cuochi: ragazzi poco più che maggiorenti, senza esperienze alle spalle. Lex giornalista dice di averli scelti apposta così giovani per potersi occupare della loro formazione fin dalle basi. Ogni giorno, insegna loro quali ingredienti utilizzare, come combinarli e soprattutto dove andare a cercarli.

Per molti aspetti, Cesari è una mosca bianca. Contrariamente a molti altri ristoranti, non si affida alle forniture ma fa la spesa di persona, compra in quantità modeste «perché nel treno non c'è molto spazio» e non è ossessionata dal made in Italy. «Mi piace pensare alla mia come a una cucina in viaggio che dà la possibilità alle persone di conoscere

altre culture», dice. «È per questo che acquisto anche prodotti etnici e organizzo serate a tema. Avrei preferito intere giornate a tema ma sarebbero costate troppo e a fine mese io devo comunque far tornare i conti». E così le ore si sono ridotte ma non gli eventi: brevi concerti di musica sudamericana e lezioni di cucina *thai*, proposti soprattutto d'estate, quando fuori è caldo e si può sfruttare anche il parco dove è parcheggiato il treno, a una ventina di chilometri da Milano. In città Fuoribinario bistrot avrebbe più difficoltà ad andare avanti a causa di una competizione ben più impegnativa rispetto a quella del piccolo comune di Rodano, dove un locale può ancora permettersi di puntare solo sulla qualità. All'ombra della Madonnina, questo non basta. Bisogna essere originali, unici, per emergere e conquistarsi una fetta di mercato. Crazy cat caffè ce l'ha fatta riempiendo il locale di gatti, il Maggiolino togliendo le



La cena romantica a bordo di ATMosfera attraversa il centro storico

posate, Cafenoir spegnendo la luce, ATMosfera organizzando cene itineranti.

Come Fuoribinario bistrot, anche quest'ultimo è ricavato da un mezzo di trasporto: in questo caso un tram, o meglio due, risalenti al 1928. L'idea di riconvertire le vetture e farne un ristorante itinerante è venuta allo staff di Atm una decina d'anni fa. «Abbiamo importato un modello che esisteva a Melbourne, in Australia», ammette Cesare Zanoncelli, responsabile dei servizi commerciali e turistici di Atm. All'esterno, i tram mantengono l'aspetto di una volta. Dentro, le panche in legno hanno fatto spazio alle poltroncine, ai tavoli e a un angolo cottura. «La maggior parte dei piatti viene preparata prima della partenza. Allo chef che ci lavora, l'unico, basta avere uno spazio sufficiente per riscaldarli e fare le ultime modifiche», spiega Zanoncelli. Tra i suoi compiti c'è anche quello di assaggiare le varie ricette. «Atm dà in appalto il servizio di catering ogni tre anni, il che significa che il menù può subire delle variazioni. A noi piace il cambiamento ma prima di proporlo ai clienti preferiamo provarlo e, magari, suggerire qualche modifica». Uno dei motivi di questa «diffidenza» è che da ATMosfera non si serve la tipica cotoletta alla milanese. I sapori sono più ricercati. Un esempio? L'antipasto del menù vegetariano è una caponata di mele e sedano tostato mentre tra le proposte marinare si trova anche il baccalà al latte e zenzero con gocce di salsa ai peperoni su letto di polenta Taragna. «Per quanto possibile, cerchiamo di stare attenti anche a intolleranze e allergie ma il menù è essenzialmente fisso e non si personalizza», dice Zanoncelli. Nessuna eccezione anche per chi prenota tutta ATMosfera in esclusiva, per un pranzo o una cena con amici e familiari, mentre dal finestrino si alterna la vista sul Duomo a quella sull'Arco della Pace. Una possibilità che piace alla clientela, italiana e internazionale, per festeggiare un compleanno diverso dal solito ma non un addio al nubilato o al celibato. «Il

Il treno che ospita Fuoribinario bistrot e, sotto, i suoi interni



tram è piccolo, non si potrebbe fare nessuna attività», prova a spiegare Zanoncelli mentre recupera qualche dato sulle prenotazioni: 122 esclusive nel 2016, 109 nel 2017 e un tempo di attesa medio di 75 giorni per riservare uno degli otto tavoli presenti su ogni tram. Numeri che farebbero invidia a ogni chef, ma che non sono sempre sinonimo di soddisfazione. In una recensione dei primi di gennaio 2018 su Tripadvisor, dove ATMosfera vanta comunque un alto punteggio, si legge: «Cena suggestiva, bella per il turista ma splendida anche per chi frequenta Milano quotidianamente e vuole godersi la città in modo diverso e poetico». Ma anche: «Considerando che si tratta di un catering con piatti assemblati e non cucinati al momento, si paga troppo». O ancora, «presentazione della tavola ottima, cameriere gentile e panorama impagabile ma cibo di bassa qualità. Peccato».

Di diverso avviso sarebbe Paolo, che ha chiesto alla sua fidanzata di sposarlo durante una cena a bordo di Sky limousine. L'azienda organizza da cinque anni a questa parte aperitivi di lavoro e cene direttamente nella berlina. «Fino a otto anni fa ci chiamavano per compleanni e matrimoni. Poi c'è stata la crisi, la concorrenza è aumentata e mi sono dovuto inventare qualcosa di diverso», dice Dario Bulzani, titolare dell'azienda, spiegando l'origine di quest'altro tipo di «ristorante» itinerante. Nel caso della cena,

Bulzani precisa che i piatti vengono preparati in un locale «scelto per amicizia», dove la vettura fa tappa due volte: prima per prendere l'antipasto poi il primo, entrambi di pesce. I clienti, però, non scendono mai. Pensa a tutto l'autista, che li va a prendere a casa (c'è spazio massimo per quattro persone) e li riporta dopo due ore e mezza. Contrariamente alla *dining car*, che in California è diventata un lusso, il servizio di Sky limousine è sfruttato soprattutto da persone comuni che vogliono togliersi uno sfizio. In media, ci sono una o due richieste alla settimana per un totale annuo di 80 o 100.

Meno di quelle previste per Dinner in The Sky, la piattaforma ristorante sospesa a 50 metri d'altezza che Alessandro Rosso Group progettava di allestire con la collaborazione di Klima Hotel e la sponsorizzazione di Cnh industrial a maggio 2015, in occasione di Expo. Nella mente degli ideatori, la struttura doveva comprendere uno spazio cottura con fornelli a piastra e, tutto intorno, un grande tavolo con 22 posti dotati di cinture di sicurezza e un sistema per ruotare il sedile di 180 gradi. I pasti dovevano essere preparati direttamente in aria e gli chef adeguatamente formati per non soffrire di vertigini. Alla fine la piattaforma venne considerata una possibile fonte di distrazione per gli automobilisti dell'autostrada e non fu mai realizzata. E di cene ad alta quota a Milano non si parlò più.

# Difendersi come una ragazza

«Quando qualcuno ti aggredisce, un calcio ai genitali non basta». A Sesto c'è una palestra dove le donne scoprono tutta la loro forza

di GIULIA RIVA  
@rivajuls

L'allieva più *agée* ha 78 anni: per imparare a difendersi non è mai troppo tardi. A Sesto San Giovanni c'è una palestra, la Bono Academy, che da vent'anni propone un corso di autodifesa pensato per la fisicità femminile, il metodo Difesa Donna. Deborah Carravieri è istruttrice dal 2004.

## In cosa consiste Difesa Donna?

Le linee guida sono tre: la prevenzione di un attacco viene prima di tutto, poi si insegna a difendersi verbalmente e – solo come ultima *chance* – ci si allena alla difesa fisica. Sempre tenendo presente le caratteristiche proprie del fisico femminile: un corpo fatto per partorire ha un bacino più robusto rispetto a quello maschile e gambe più agili, ma non tutte se ne rendono conto. Così se si viene buttate a terra, si pensa di essere spacciate. Sbagliato. Non serve essere agilissime per imparare questo metodo, l'autodifesa è in primis un atteggiamento mentale. E per evitare che il nostro cervello si blocchi di fronte al pericolo, occorre allenarlo a reagire sotto stress. Per questo simuliamo aggressioni vere e proprie: gli istruttori attaccano in tenuta antisommossa, così le allieve possono reagire con tutte le loro forze.

## Qual è la percezione del rischio di aggressioni a Milano?

Vivere in una grande città rende più consapevoli della possibilità di essere aggredite. In provincia, dove ci si conosce tutti, si percepisce meno questo

rischio. Qui ci si è quasi abituate, purtroppo. Bisogna poi tenere conto che non tutte le aggressioni sono a sfondo sessuale, spesso si tratta di rapina. In una metropoli si soffre di più il divario tra povertà e ricchezza, quindi più persone sono portate ad aggredire per rubare. Sia chiaro: in caso di rapina è sempre meglio assecondare il ladro. Difesa Donna insegna a reagire solo quando la posta in gioco è la vita.



## Cosa sanno le milanesi di autodifesa?

C'è molta ignoranza. In tante pensano che per neutralizzare un aggressore basti avere in borsa uno spray al peperoncino (l'unico strumento di autodifesa che ogni cittadino può portare con sé per legge) oppure sferrare un calcio nei genitali. Non è così semplice: chi non ha mai provato a tirare quel tipo di calci, di rado riesce al primo colpo. Il *pepper spray*, poi, va usato consapevolmente: può accicare l'aggressore per un po', ma non gli impedisce di continuare a colpire.

Conosco anche ragazzine convinte che un po' di lacca possa sostituire facilmente questo tipo di spray... Figuriamoci! Autodifesa è saper scegliere che mezzi usare, e ricordare che difesa non significa vendetta. Quando si può, bisogna fuggire: se si risponde a un'aggressione contrattaccando, poi per legge si subirà un processo.

## Qualche consiglio pratico?

Chi aggredisce è un vigliacco. Cerca una preda, non un confronto, quindi il linguaggio del corpo è fondamentale. Una donna deve sempre dare l'impressione di esser padrona di ciò che la circonda: testa alta, schiena dritta e passo sicuro scoraggiano l'aggressore. Poi è bene mantenere una distanza di sicurezza di almeno due braccia da chi non si conosce, anche se chiede un'informazione. E ricordare che in caso di pericolo gridare "aiuto!" spesso non è la mossa più saggia: i passanti, spaventati, potrebbero ritrarsi. Meglio rispondere all'aggressore con tono duro: così chi è nei paraggi non si sente chiamato in causa, ma potrebbe intervenire perché incuriosito.

## La politica fa abbastanza contro il problema delle aggressioni?

La Provincia di Milano e il Comune di Sesto ci danno il patrocinio, possiamo usare i loro stemmi per le nostre attività. Ci lusinga, ma non basta. Sarebbe bello se venissero finanziati corsi nelle scuole, almeno per far capire ai giovani che chi aggredisce è un debole. Qualche intervento lo stiamo facendo, ma a spese dei genitori.