

MM

Quindicinale N. 19 - 13 Febbraio 2018

CARCERI

Un progetto per ritrovare
l'uomo dentro il detenuto

SPAZI URBANI

Riqualificare i luoghi in rovina
cambia il volto della città

STOFFE E DESIGN

Dalla Colombia alla Toscana
l'arte della nuova Frida Kahlo

LIQUORI METROPOLITANI

La Milano dei cocktail bar
riscopre i distillati artigianali



Sommario

13 Febbraio 2018



In copertina:
l'architetto Carlo Santambrogio,
durante la prima vendemmia
del suo moscato bianco.
Foto di Terrazza Carlo Santambrogio

3 Riabilitare i condannati
serve prima di tutto a noi
di Giulia Dallagiovanna

4 Tu vuoi fa l'americano
(nello sport)
di Francesco Caligaris

6 2021, Odissea
nella realtà (virtuale):
l'industria si proietta nel futuro
di Giovanni Marrucci

8 Le imprese
nella rete del crimine
di Francesco Bertolino

10 Distillati, infusioni e liquori:
il boom dell'alchimia meneghina
di Felice Florio

12 Prevedere le rapine?
Elementare!
Sherlock Holmes è un algoritmo
di Ambra Orengo

14 Una dieta sana e squilibrata
di Giulia Dallagiovanna

15 I luoghi a rendere
dell'abbandono
di Sara Del Dot

16 Giada Yeya:
la nuova Frida Kahlo
tra femminilità, design
e movimento
di Valentina Danesi

20 Cinque domande a...
Federica Minia, speaker
di Andrea Fioravanti

al desk

Giulia Dallagiovanna
Andrea Fioravanti
Ambra Orengo
Giulia Virzi

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

vicedirettore
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



18 La trasgressione di vivere da detenuti
di Giulia Virzi

Riabilitare i condannati serve prima di tutto a noi



Studenti della Scuola di giornalismo Walter Tobagi in visita al carcere di Bollate (foto di Marco Procopio)

di **GIULIA DALLAGIOVANNA**
@GiuliaDallagio

«Bisogna metterli in galera e buttare via la chiave». Lo ha affermato Matteo Salvini il 18 gennaio a *Porta a Porta* a proposito di chi evade le tasse. Ma lo ha postato su Twitter anche Giorgia Meloni parlando di chi ha ucciso Luca Varani. E quante persone lo hanno detto o scritto sui social riferendosi a politici corrotti, rapinatori o a chi si è macchiato di reati a sfondo sessuale? Appare come una soluzione, ma è una reazione istintiva e fuorviante.

Nelle carceri milanesi ci sono circa 3.300 detenuti. Alcuni di loro sono stati condannati all'ergastolo, altri a pene che si aggirano attorno ai 30 anni perché hanno ucciso o erano camorristi. A Bollate un gruppo di questi redige una rivista bimestrale, dove si affrontano temi come il razzismo o la genitorialità all'interno di un carcere. E sempre a Bollate c'è chi gestisce il ristorante InGalera. Ma ci sono anche attori che inscenano gli spettacoli del laboratorio teatrale *Opera Liquida*, a *Opera* appunto. Sarti che all'interno del progetto *Borseggi* confezionano cuscini, pupazzi e grembiuli. Panettieri che a San

Vittore impastano pizza e focacce per rifornire Buoni Dentro, un negozio di piazza Bettini. Progetti e creatività, che si contrappongono così a quel «nulla di buono» che si è soliti associare ai criminali. In mezzo, un percorso. Portato avanti, tra gli altri, dallo psicologo Angelo Aparo con il *Gruppo della trasgressione*, di cui si parlerà meglio in un servizio nelle pagine interne di questa rivista. «Prima di arrivare qui non davo valore neanche alla mia vita, figuriamoci a quella degli altri», spiega un detenuto nel documentario *Lo strappo. Quattro chiacchiere sul crimine*, realizzato in collaborazione con l'associazione *Libera* e il Comune di Milano. Così il carcere torna ad assumere la funzione rieducativa che l'art. 27 della Costituzione aveva previsto. E se la pena non riabilita chi la deve scontare non è solo peggio per lui, ma lo è anche per noi. Diminuisce il tasso di recidiva, certo, ma soprattutto viene ristabilita l'importanza del rispetto delle regole per vivere in una società e l'identità e l'unicità dell'uomo, al di là del suo ruolo di colpevole o vittima. «Il vero problema non è dentro il carcere», sostiene don Ciotti, «ma quello che si costruisce fuori».



Foto di Figma

Tu vuoi fare l'americano (nello sport)

Arti marziali miste, paddle e crossfit spodestano le vecchie discipline. Boxe, tennis e palestra tradizionale lasciano il passo alle nuove mode

di **FRANCESCO CALIGARIS**
@FCaligaris

Piaccono perché sono nuovi. Perché sono americani. Perché sono veloci, dinamici, "televisivi". Piacciono perché sono una sorta di evoluzione di sport già esistenti e, allo stesso tempo, li svecchiano. Soprattutto, attirano i giovani. Sono il paddle, le arti marziali miste (Mma) e il crossfit. Tennis, pugilato e palestra tradizionale, i loro "genitori"? Superati. O quasi. Il paddle è un incrocio tra il tennis e lo squash inventato in Messico nel 1969. Si gioca in un campo da tennis, due contro due e i muri laterali e quelli di fondo fanno parte dell'area di gioco: se la palla tocca le pareti dopo aver rimbalzato al massimo una volta a terra, il colpo è ancora valido. In Spagna ci sono quattro milioni di tesserati, è il secondo sport più praticato dopo il calcio. In Italia l'impatto non è stato uguale, ma il numero di atleti è raddoppiato in due anni: dai 2mila del 2015 ai 4mila del 2017. Roma è la piazza principale, Francesco Totti si è fatto costruire

un campo in casa: «È il mio sport del futuro», ha detto una volta. Anche a Milano l'inizio è stato lento, ma ora i tesserati sono quadruplicati. Nelle Mma valgono tutti i colpi delle arti marziali: calci, pugni e ginocchiate, ma anche leve e strangolamenti. Si combatte in una gabbia. Rese celebri dall'attore Bruce Lee tra la fine degli anni Sessanta e l'inizio dei Settanta, con il passare del tempo le arti marziali miste si sono evolute in uno stile proprio, prendendo da ogni altra disciplina solo i colpi più efficaci. In Lombardia gli iscritti alle gare crescono del 20 per cento ogni anno. Nel 1993 è nata l'organizzazione mondiale di Mma professionistica più famosa, la Ultimate Fighting Championship (Ufc). Lo scorso 26 agosto, a Las Vegas, l'atleta di punta della Ufc Conor McGregor ha sfidato in un match di boxe l'imbattuto pugile Floyd Mayweather. In palio un montepremi complessivo di 175 milioni di dollari. Ha vinto Mayweather, ovviamente

avvantaggiato dalla situazione, ma l'irlandese McGregor - sostenuto dalla maggior parte dei giovani appassionati alle arti marziali e non solo - ha ceduto per ko tecnico solo alla decima ripresa. «Rischia di farsi ammazzare», aveva profetizzato Mike Tyson. Invece McGregor ha tenuto bene, sdoganando le arti marziali miste nel salotto buono della "nobile arte". Il crossfit, fondato nel 2000 in California da Greg Glassman e Lauren Jenai, consente di migliorare la forma fisica attraverso esercizi intensi e mirati, da effettuare in sedute di massimo un'ora. Combina movimenti di vari sport, tra cui discipline olimpiche come sollevamento pesi e ginnastica, e i "circuiti" vanno eseguiti in sequenza entro un tempo prestabilito. Un po' come la palestra, insomma, il crossfit è la preparazione del corpo di un atleta professionista, il dietro le quinte dello sport. Negli Stati Uniti lo praticano molti campioni del football americano e del basket,

uno su tutti LeBron James, tra i più grandi cestisti di sempre. La crescita a Milano è dimostrata dal numero di strutture esistenti: 24, più un'altra decina abbondante nell'hinterland. Ma paddle, Mma e crossfit non hanno in comune solo il continente di provenienza e il background sociale. Degli sport di cui sono una costola hanno preso gli spazi, per esempio. Le gabbie per le arti marziali miste affiancano sempre di più i ring da pugilato, palestre nate per altro scopo come la Milanimal in Porta Romana o quella di Carugate si sono date al crossfit per accontentare la domanda. L'esempio più emblematico, tuttavia, è quello del Tennis Club Ambrosiano di via Feltre, uno dei circoli più vecchi della città, anno di fondazione 1926. «Da due anni e mezzo abbiamo aperto anche al paddle per inseguire il trend di crescita di questo sport», racconta Massimo Brambilla, uno dei consiglieri del club. «Proprio in questi giorni dovremmo mettere a punto una collaborazione con i vertici della nazionale italiana per aumentare ancora di più l'interesse attorno al paddle nel nostro circolo», continua. Nella scorsa stagione il Tc Ambrosiano Paddle ha giocato nella serie A2 nazionale, quest'anno ripartirà dalla B. La formula di ogni incontro di campionato è di tre doppi

maschili e un doppio femminile, a maggio le otto squadre della serie A si giocano lo scudetto. Anche chi insegna questi sport ha un percorso piuttosto simile: dalle discipline tradizionali a queste varianti più moderne. Stefania Grosheva ha giocato a tennis dai 4 ai 19 anni ed è stata numero 69 del ranking assoluto spagnolo. Quando ha smesso con la terra rossa è subito passata al paddle e ora che vive in Italia cerca di «svilupparlo a tutti i livelli». A darle una mano c'è l'ex calciatore Cristian Brocchi, vincitore di due Champions League con il Milan. «Rispetto al tennis, il paddle è più facile e quindi, per chi comincia da zero, più divertente», sostiene Grosheva. «Bastano poche lezioni per imparare. Su dieci persone che lo provano, nove ritornano». Monica Marigliano del Crossfit Bicocca nel 2017 ha vinto l'oro europeo master nel sollevamento pesi. Era istruttrice in palestra, da sette anni si è avvicinata al crossfit. Da coach, spiega: «Il crossfit piace perché sei spronato ad arrivare al tuo obiettivo. Le classi sono formate da una ventina di persone e questo aiuta. Non è come in palestra, dove sei abbandonato a te stesso con una scheda da seguire». «Di tutti gli sport di combattimento, le arti marziali miste sono le più complete», dice Saverio Longo, presidente della Federazione italiana grappling mixed martial arts (Figma) ed ex atleta di lotta olimpica. «Ma quello con più

punti in comune è lo jiu jitsu», afferma Luca Lazzerini di Combat Milano, squadra che a breve farà debuttare da professionisti due lottatori. Lazzerini è tra i pionieri delle Mma in Italia, «fin da quando si chiamavano "valetudo". Puoi fare di tutto: i pugni della boxe, le proiezioni del judo, i calci, le gomitate, le sottomissioni del wrestling, eccetera...». L'età? Non è un problema. «Ci sono amatori delle arti marziali miste che hanno più di 40 anni», continua Lazzerini. «L'intensità degli esercizi è sempre graduabile», aggiunge Monica Marigliano. «Per questo il crossfit lo può fare chiunque». Le similitudini iniziano a venire meno quando si parla di differenze di genere tra i praticanti. Il crossfit pende ancora in favore degli uomini, «ma la percentuale, un tempo 80 a 20, è ormai di 60 a 40», prosegue Marigliano. Le Mma sono in crescita tra le donne, che però rimangono ancora in minoranza, mentre il divario maggiore si registra nel paddle. «Perché, come nel tennis, le donne insegnanti sono pochissime», è la versione di Stefania Grosheva. E il futuro? Il paddle può stare tranquillo: confluito nella Federtennis, ormai è uno sport riconosciuto dal Comitato olimpico nazionale italiano. Lo stesso Coni ha autorizzato la Figma a disciplinare e gestire le arti marziali miste in Italia, ma sia il presidente Longo sia il pioniere Lazzerini sorprendono per il loro realismo ed entrambi usano la parola "moda". «Attirano anche grazie ai videogiochi sviluppati da Electronic Arts», dice il primo. «L'Ufc è ben pubblicizzata tra i giovani», aggiunge il secondo.



Foto di Crossfit Bicocca



Foto di Padelitaliano.com

2021, Odissea nella realtà (virtuale): l'industria si proietta nel futuro

Il mercato VR/AR decolla. E le aziende si preparano a investire

di GIOVANNI MARRUCCI
@GMarrucci

Vincere una fobia, camminare dentro l'appartamento per cui stiamo per aprire un mutuo, provare un vestito senza dover fare la fila per i camerini. O, ancora, visitare gli uffici dell'azienda con cui stiamo per sostenere un colloquio e navigare dentro un'opera d'arte. Sono solo alcune delle applicazioni pratiche che realtà virtuale (VR) e realtà aumentata (AR) potranno avere nel mondo di domani. Tra le due c'è una differenza fondamentale: la VR trasporta l'utente in un ambiente totalmente diverso da quello in cui si trova, un mondo digitale in cui è possibile muoversi grazie a un visore e a uno strumento di input (come mouse o joystick); l'AR, al contrario, sfrutta la

sovrapposizione di immagini virtuali sulla realtà che stiamo vedendo in un preciso momento, così da cambiare la percezione dell'utente o comunque integrarne il livello di informazioni. Se dieci anni fa un cameriere si fosse avvicinato al nostro tavolo armeggiando con un telefonino, gli avremmo dato del maleducato. Oggi invece utilizzare uno smartphone o un tablet per prendere le ordinazioni al ristorante è considerato un processo ordinario, quasi scontato. Così come avvenuto per smartphone e tablet, presto altri device potrebbero fare il loro ingresso in pianta stabile nella nostra vita quotidiana. Si tratta dei visori per la realtà virtuale e la realtà aumentata, appunto. Che stanno diventando un oggetto di uso comune: nel 2017 nel mondo ne sono stati venduti 13,7 milioni. E, secondo una stima dell'International Data Corporation (Idc), specializzata in ricerche di mercato nel campo dell'innovazione, diventeranno 81,2 milioni entro il 2021. Una crescita nella diffusione di quasi il 500 per cento in quattro anni. Proprio il 2021 sarà l'anno chiave per comprendere i confini del filone relativo a realtà virtuale e realtà aumentata. Secondo le ultime previsioni in quell'anno la spesa totale su

prodotti e servizi di VR/AR dovrebbe raggiungere i 215 miliardi di dollari (nel 2017 è stata di 11,4 miliardi). Di anno in anno il mercato crescerà del 113,2 per cento. Significa che sempre più persone acquisteranno i visori ma anche che le aziende punteranno molto su questo settore per far crescere il loro giro d'affari. Se per gli smartphone la crescita nella diffusione è stata dirompente, l'evoluzione di realtà virtuale e realtà aumentata è stata più lineare. Già da diversi anni si parla di queste tecnologie, ma solo ultimamente i prezzi dei visori hanno cominciato a scendere, diventando così accessibili a un pubblico più vasto.

Ogni volta che si nominano realtà virtuale e realtà aumentata la mente va ai videogiochi, che sono e rimarranno per lungo tempo la principale industria legata a questa tecnologia. Ma negli ultimi anni anche altri settori hanno cominciato a sondare il terreno di VR e AR: «Il mercato è in fase di decollo», evidenzia Daniela Rao, direttrice della ricerca della filiale italiana, con sede a Milano, di Idc, «le grandi aziende stanno attraversando la fase di sperimentazione, che è onerosa e difficile. Entro due o tre anni, però, entreranno a regime». In Europa il mercato VR/AR ha generato nel 2017 un giro d'affari di 2,5 miliardi di dollari, con un incremento del 131 per cento rispetto al 2016. Una ricerca condotta da The Venture Reality Fund ha stabilito che nel nostro continente sono 487 le aziende che si occupano della sola VR, 300 in più rispetto all'indagine precedente. L'Italia non rappresenta per ora uno dei principali hub europei per questo settore ma, come afferma il presidente della neo-costituita VR/AR Milan Association Mauro Rubin, «Milano rappresenta senza ombra di



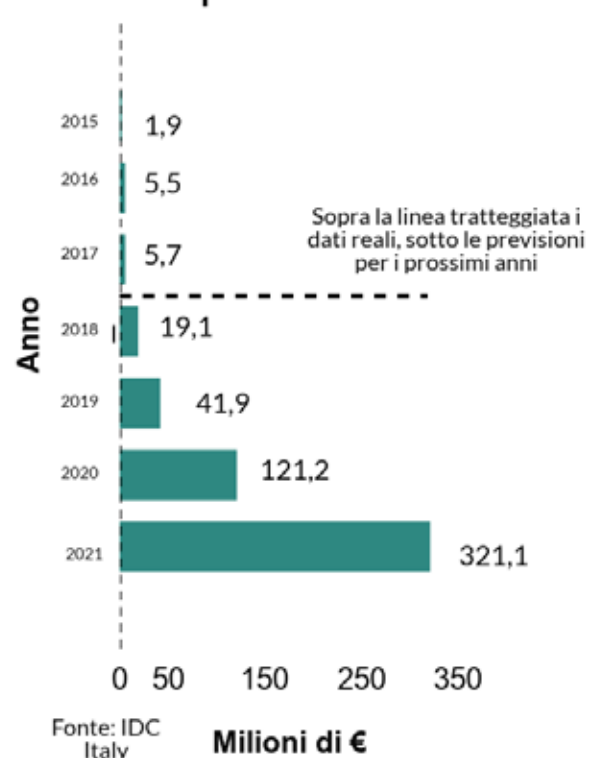
Un esperimento con i visori per la realtà virtuale (foto di Maurizio Pesce da Flickr)

dubbio la città italiana più attiva sul fronte di realtà virtuale e aumentata». Rubin è anche il ceo di Joinpad, società milanese tra le più avanzate al mondo nel campo della *augmented reality*. In pochi anni il fatturato è cresciuto del 600 per cento, un'impennata comune a molte altre aziende attive nel settore con base nel capoluogo lombardo. In VRsion, specializzata in produzione di contenuti di *virtual reality*, ha visto il proprio giro d'affari aumentare del 367 per cento in un solo anno. Quello di Impersive, che integra la realtà virtuale con la tecnologia del video 360°, nello stesso periodo è cresciuto di oltre il 200 per cento. Un trend in linea con quanto messo in evidenza nel novembre scorso nel corso di *Futureland*, l'evento organizzato da Talent Garden, il network di coworking, con focus proprio sul mondo VR/AR: investendo in questo settore le aziende possono potenzialmente incrementare il loro fatturato del 100 per cento all'anno fino al 2021. «Un dato che dovrebbe spingere aziende di ogni settore a prendere in considerazione l'adozione di queste tecnologie», spiega Davide Dattoli, ceo di Talent Garden. «Trasporti e automotive, ristorazione e sanità sono solo alcuni degli ambiti che stanno già beneficiando di investimenti di rilievo». Anche Mauro Rubin conferma le potenzialità in ambito industriale, precisando però che «quando parliamo di queste tecnologie non ci riferiamo soltanto

al visore che riconosce un oggetto e fornisce informazioni nel campo visivo. Parliamo di una tecnologia convergente, che si integra con altre (ad esempio lo smartphone e le sue app, ndr). In sostanza amplia le capacità umane durante i processi di lavoro». «Fra le due tecnologie», aggiunge Rao, «la *virtual reality* è quella più orientata verso l'ambito *consumer*, mentre l'*augmented* è indirizzata verso l'ambito *business*». Una differenza che fa comprendere come le due realtà, spesso accomunate, scorrano su binari paralleli. Dal punto di vista business, come evidenzia Rao, «tutto nasce dalla necessità di liberare le mani dei lavoratori», cosa che non è avvenuta ad esempio col passaggio dalla carta agli smartphone. «Attraverso i visori si possono avere informazioni aggiuntive e quindi risparmiare tempo aumentando le capacità del lavoratore. In un certo senso è come acquisire dei superpoteri». Ma quali sono, nel concreto, i primi passi per investire nel mondo della realtà virtuale e della realtà aumentata? Innanzitutto puntare su ricerca e sviluppo, un campo in cui l'Italia è tradizionalmente indietro rispetto agli altri Paesi europei: solo l'1,3 per cento del Pil, infatti, viene destinato a questo scopo dalle aziende del nostro Paese, al quarto posto in Europa dietro a Germania (quasi il 3%), Francia (oltre il 2%) e Regno Unito (1,5%). A investire in innovazione sono soprattutto

le grandi aziende, non le piccole imprese che però costituiscono larga parte del tessuto produttivo italiano. «Un investitore interessato a buttarsi in questo mercato», aggiunge Rubin, «dovrebbe valutare innanzitutto la scalabilità della tecnologia su cui si appresta a investire. E poi capire chi ci ha già lavorato e per quanto tempo, per testarne l'affidabilità». «Oggi», conclude Rubin, «le aziende milanesi attive nel campo VR/AR sono soprattutto le agenzie di comunicazione». Come lo studio di *motion graphics* Alkanoids, che un anno fa ha cominciato a sviluppare *Alchemica*, un progetto artistico che sfrutta la realtà aumentata e gli smartphone per animare le opere d'arte: «*Alchemica* è nato quasi come un passatempo», spiega Tai Yuh Kuo, uno dei tre responsabili, «ma col tempo ci siamo resi conto delle potenzialità di questa tecnologia, che si integra alla perfezione con i cellulari di ultima generazione. A *Futureland* diverse aziende si sono interessate al nostro progetto, facendoci capire di essere pronte a investire su di noi. Adesso rimane solo da capire se l'esplosione del mondo VR/AR sarà una semplice bolla, come accadde per il cinema 3D qualche anno fa, o se invece diventerà qualcosa di solido e pervasivo al pari degli smartphone». Per capirlo, basta aspettare il 2021. Quando, invece di chiedere al cameriere come è fatto un piatto, potremmo visualizzarlo direttamente attraverso un visore.

Spesa delle aziende italiane per AR/VR device



Le imprese nella rete del crimine

In città si denuncia una truffa informatica ogni 45 minuti.
Molte aziende costrette a pagare per riavere le banche dati "rapite"

di **FRANCESCO BERTOLINO**
@franzbertolino

I sequestratori a volte si accontentano di poche centinaia di euro, altre ne pretendono decine di migliaia. È il prezzo che molte imprese sono costrette a pagare per ottenere il rilascio dei dati "rapiti" dai cybercriminali. Per l'estorsione 4.0 non servono minacce a parenti o amici. Basta un *ransomware*, un programma in grado di criptare le informazioni archiviate su un pc o su una rete, rendendole inaccessibili fino al versamento del riscatto.

A Milano, la città più colpita d'Italia, nel 2017 sono state denunciate 12.323 truffe informatiche, una ogni 45 minuti. Il fenomeno, nonostante un aumento del 25 per cento rispetto al 2016, resta sottostimato. «I numeri reali sono certamente più alti perché molte imprese pagano e non denunciano», dice Gabriele Faggioli, responsabile dell'Osservatorio Information Security & Privacy, «così però si rischia di cadere in una spirale di ricatti».

Diverse le cause di questa epidemia informatica. «Da un lato, negli ultimi anni è aumentata la superficie di attacco e di rischio», spiega Faggioli, «Milano è un polo tecnologico e ormai tutte le imprese di ogni settore e dimensione utilizzano servizi e strumenti informatici». Dall'altro, «gli investimenti in cybersecurity sono ancora bassi: nel 2016 solo 972 milioni sui 66 miliardi spesi dall'industria italiana per la digitalizzazione», dieci volte meno che in Germania.

Se il contagio si diffonde, però, è colpa soprattutto dell'aumento degli untori digitali. «Un tempo il cybercrimine era appannaggio di hacker abilissimi che con motivazioni politico-libertarie sottraevano dati a multinazionali e governi», conferma Ivano Gabrielli, direttore del Centro nazionale anticrimine informatico della polizia

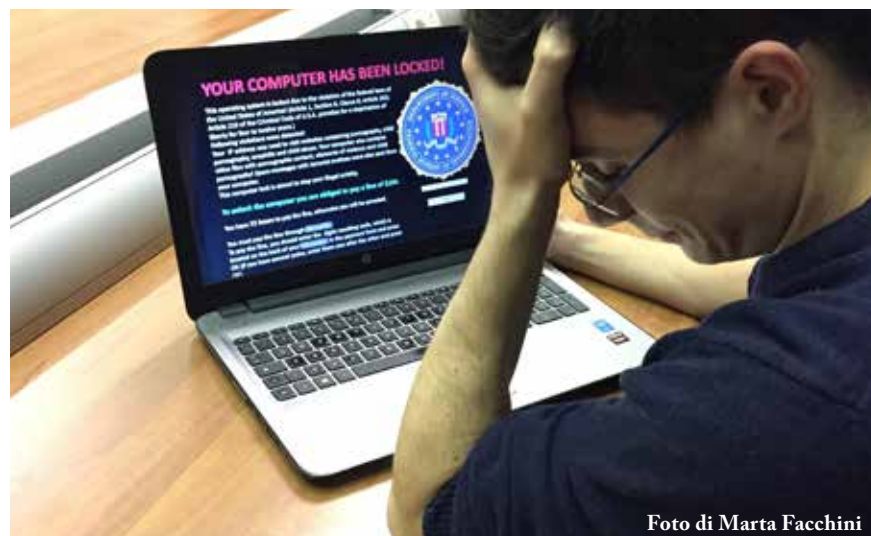


Foto di Marta Facchini

postale. «Oggi si dedicano a truffe informatiche anche hacker fai-da-te che, dopo aver acquistato *ransomware* o *malware* sviluppati da altri nel dark web (siti "nascosti" e accessibili solo con speciali software), attaccano aziende, banche e istituzioni pubbliche».

Risalire alla loro identità è quasi impossibile: «Purtroppo in Italia abbiamo poca esperienza investigativa in questo settore», spiega Gabrielli, «in più, spesso, i cybercriminali agiscono dall'Est Europa e, una volta incassato il bottino in cripto-valute anonime e non tracciabili, spariscono nel nulla». In gran parte dei casi, il danno dei *ransomware* è diffuso, ma di scarsa entità: generalmente si tratta di attacchi su larga scala, tecnicamente poco sofisticati.

Le conseguenze diventano serie quando l'azienda è vittima di truffe mirate note come *Mim* e *Bec* (*Man in the Middle* e *Business Email Compromise*). Nella prima, l'hacker – "l'uomo nel mezzo" – riesce a intercettare tutte le comunicazioni provenienti da un computer, carpendo password e dati sensibili da sfruttare in un secondo momento a suo vantaggio. La seconda «è più complessa e richiede più tempo», spiega Gabrielli. «Il cybercriminale compromette la mail aziendale e spia

di nascosto il comportamento e il modo di scrivere di un dirigente». Poi, «si sostituisce a lui e, con una mail a suo nome, chiede a chi ha poteri di spesa un bonifico su un conto estero per cifre anche superiori al milione di euro». Quando la vittima si accorge dell'errore è tardi: incassato il bottino, il truffatore è scomparso senza lasciar tracce.

Il pericolo non riguarda solo le aziende. A luglio 2017 la sede milanese di Unicredit ha rivelato di aver subito il furto di dati anagrafici di 400mila clienti italiani, beneficiari di un prestito personale. Un colpaccio: «Informazioni come il reddito o le necessità debitorie», avverte Gabrielli, «sono merce preziosa per altre società del settore che, offrendo pacchetti su misura ai clienti della banca derubata, fanno concorrenza sleale». Oppure, peggio, «mail, numeri di telefono e altri dati personali possono essere sfruttati dagli hacker per attacchi diretti ai clienti». «Serve più cultura della sicurezza a tutti i livelli, perché anche nelle frodi più articolate c'è sempre una compartecipazione del soggetto raggirato», conclude.

«*Ransomware* e truffe legate a deviazione di bonifici sono le minacce più frequenti segnalate dai nostri associati e comportano i maggiori danni all'impresa», dice

Alvise Biffi, vicepresidente Piccola Industria di Assolombarda. In molti casi, aggiunge, «le estorsioni 4.0 vanno a buon fine, a meno che non intervenga la banca a bloccare la transazione verso il conto del cybercriminale». La concentrazione dei reati in Lombardia, a suo parere, è figlia di quella industriale: «Molte società appetibili per gli hacker hanno sede qui, come quelle che operano nell'ambito delle comunicazioni, dell'energia o della sanità».

«È vero», commenta Biffi, «la stragrande maggioranza delle aziende resta in silenzio e paga per evitare danni d'immagine o complicazioni burocratiche». Ma Assolombarda si sta attrezzando per far emergere e contrastare la criminalità sommersa. Dal 2017 le imprese possono rivolgersi all'*help desk* dell'associazione «sia in ottica preventiva sia, in caso di avvenuto attacco, per studiare le contromisure da attuare». Per le piccole e medie imprese è anche disponibile un questionario di autovalutazione del livello di rischio che mette in luce aspetti da migliorare per mettere in sicurezza i sistemi. «A breve poi», sottolinea, «lanceremo una piattaforma digitale dove la polizia postale segnerà le minacce in corso

e le imprese potranno denunciare, anche in forma anonima, le truffe subite».

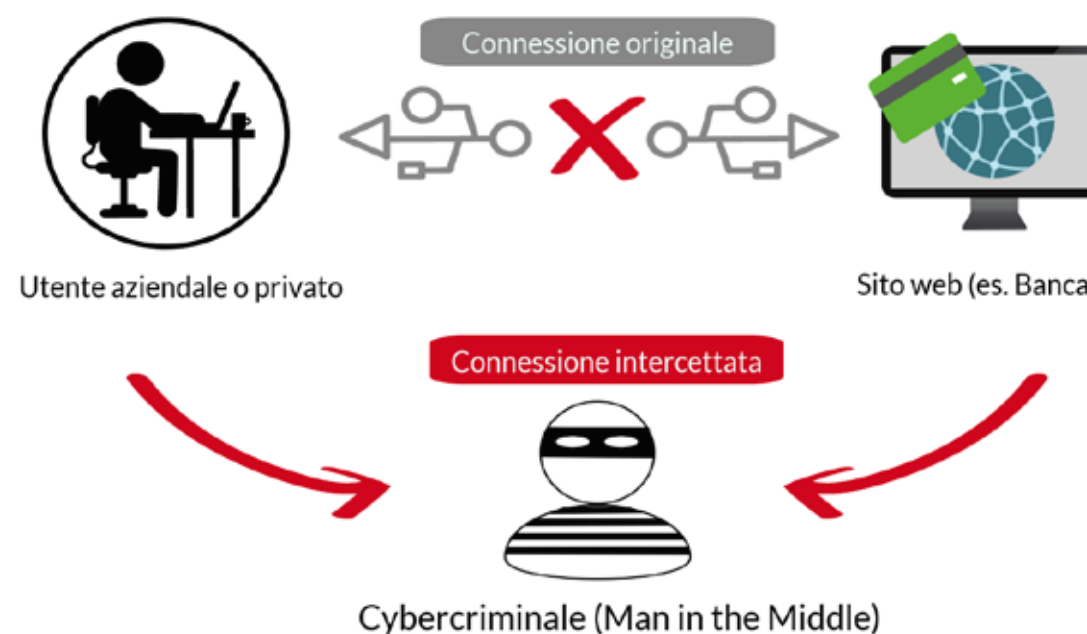
Nella partita a scacchi con i cybercriminali è meglio muovere per primi. Perciò, molte grandi società si rivolgono a servizi di *ethical hacking* per mettere alla prova la resistenza delle reti aziendali a tentativi di intrusione. «Non esiste un sistema sicuro al 100 per cento», dice Stefano Zanero, fondatore di Secure Network, «ognuno ha le sue vulnerabilità». A lui, e al suo team di 12 "hacker buoni", le imprese chiedono di scoprire quali, prima che lo facciano i "cattivi". «Il cliente fissa le regole d'ingaggio per il *penetration test*», spiega, «quali dati vuole assolutamente proteggere, se dobbiamo metterci nei panni di un cybercriminale esterno o di un dipendente infedele e quanto tempo abbiamo per portare a termine l'attacco». «Poi noi ci mettiamo alla ricerca della breccia nel sistema e la troviamo quasi sempre».

Quello dell'hacker al servizio delle imprese «è un lavoro appassionante e faticoso: bisogna essere smanettoni, ma anche capaci di spiegare al personale quali sono i rischi e come minimizzarli». Da docente di Informatica al Politecnico, Zanero

confessa che «non sempre nelle università italiane si insegnano le competenze necessarie all'*ethical hacking*». I tecnici vengono spesso reclutati «fra giovani laureati in informatica, fisica o matematica che per hobby si siano già cimentati in *penetration test*, purché non a fini criminali e a patto che non abbiano precedenti penali».

La difficoltà che le aziende incontrano nel trovare esperti in cybersecurity è confermata anche da Nello Scarabottolo, coordinatore del corso in Sicurezza dei sistemi e delle reti informatiche della Statale di Milano. Attivo dal 2004, conta ogni anno 200 iscritti. Ma l'offerta di diplomati resta troppo scarsa rispetto alla domanda crescente delle aziende: «Non sempre riesco a soddisfare le richieste di laureati che continuano ad arrivarci», dice, «oggi si interessano alla protezione dei dati anche piccole e medie imprese che fino a poco tempo fa consideravano una perdita di tempo aggiornare i loro computer». «Le tecnologie migliorano la produzione, ma rendono anche le aziende sempre più vulnerabili», avverte, «nonostante tutte le misure adottabili contro gli hacker, il rischio zero non esiste: bisogna imparare a convivere».

La truffa Man in the Middle



Distillati, infusioni e liquori: il boom dell'alchimia meneghina

Riparte la produzione che nell'Ottocento rese Milano "da bere"

di FELICE FLORIO
@FeliceFlorio

L'età d'oro dei cocktail bar milanesi ha cambiato la morfologia della città. Zone come Isola e Navigli si sono trasformate seguendo il flusso della movida. Aprono nuovi locali e il mercato dei bartender è sempre alla ricerca di miscelatori più esperti. Festival dedicati ai drink e corsi di miscelazione registrano il tutto esaurito. Ma la vera novità è la rinascita della produzione di distillati e liquori, come quella dell'Ottocento, quando Ramazzotti, Campari e Fernet-Branca resero Milano famosa nel mondo degli alcolici. È la carica delle microdistillerie e dei liquorifici artigianali. Ecco le storie di vermut, gin, botaniche e amari che negli ultimi anni sono nati a Milano. Intanto, nel cuore di Brera, riesce a germogliare una vigna di moscato bianco. È davvero il miracolo dell'alcol meneghino.

La resurrezione del vermut. La sua città natale è Torino, ma l'hanno reso grande Milano e il rito dell'aperitivo. La bevanda, che secondo la *Gazzetta Ufficiale* del 1956 deve avere una gradazione alcolica tra il 16 e il 22 per cento e per tre quarti deve essere composta da vino bianco o rosso, fu creata in piazza Castello nel 1786. Nel 2012, il milanese Stefano Di Dio ha formato un team per inventare un nuovo vermut, *Oscar.697*. Lui in regia, alla ricetta il bartender

Oscar Quagliarini, famoso sulla scena milanese per le sue invenzioni al bar Rebelot, il designer australiano David Caon ha creato la bottiglia e Oreste Sconfienza, capo della Canellese, storica azienda di vermut astigiana, ha investito nel progetto. «Oreste fa il vermutista dall'età di 14 anni. Ora ne ha 82 e produce il nostro *Oscar.697*», spiega Di Dio, «si chiama così perché 697 è il numero progressivo della ricetta segreta custodita dalla Canellese».

Ci vogliono invece 60 giorni di infusione delle erbe botaniche, 20 di decantazione e 10 di riposo per l'altro vermut nato a Milano. Siamo nel centro, piazza della Scala: «Avevamo bisogno di una bottiglia che potesse essere l'icona del momento dell'aperitivo, non un prodotto commerciale, ma un vermut esclusivo», racconta Tommaso Cecca, bar manager del Café Trussardi. «Ci siamo fatti ispirare da ricette che affondano le loro radici nella profumeria ottocentesca. Poi, sotto la guida dell'alchimista Baldo Baldinini abbiamo infuso 32 botaniche naturali a contatto con il vino autoctono *Albano di Romagna*. L'Aperitivo Trussardi viene servito solamente nell'omonimo café e venduto per 45 euro a bottiglia. La ricetta è segreta: «Posso dire che abbiamo tolto la genziana e l'assenzio solitamente presenti nei vermut classici e facciamo tutto al naturale, senza additivi, aromi e

coloranti». Il Café Trussardi ha anche distillato un rum, «381 bottiglie in edizione limitata, il concetto è di produrre alcolici che siano come dei prodotti sartoriali, lontani dalla logica industriale».

L'esordio del gin milanese. Le persone normalmente usano la lavastoviglie per lavare i piatti, «ma Richard D'Annunzio, barman del nostro team, è un genio. Ha usato la lavastoviglie di casa per mantenere a 65 gradi costanti dei barattoli contenenti 18 erbe botaniche», racconta Andrea Romiti, uno degli ideatori del primo gin meneghino. L'idea nasce da cinque amici, «l'abbiamo chiamato affettuosamente *Giàss*, che in milanese significa "ghiaccio", in omaggio alla nostra città». Il consiglio degli ideatori è di berlo «on the rocks». I ragazzi, durante il periodo di Expo, regalano al barman del gruppo un alambicco «non professionale. È di rame ma l'abbiamo comprato su Amazon per 200 euro». Seguono sei mesi di esperimenti, la cucina di D'Annunzio diventa il laboratorio di un chimico e, tra cene e bevute, i cinque amici raggiungono l'accordo sul sapore: «Finalmente il *Giàss* aveva accontentato i palati di tutti, siamo riusciti a esaltare una parte floreale, una legnosa, una minerale, una fruttata e una citrata», assicura Romiti. Anche la bottiglia omaggia Milano, con lo schizzo di una tipica fontanella milanese, «la vedovella», e un pavimento che ricorda quello della Galleria. «Nel 2015 è nato il primo *Milan Dry Gin* e adesso lo servono più di 50 locali in città», conclude. Ma non termina qui la storia del distillato bianco. In via Pastrengo 11, dopo non pochi problemi legislativi, è arrivata l'autorizzazione per aprire la prima microdistilleria in Italia all'interno di una cucina di un cocktail



Oli essenziali per la distillazione del gin *Spleen et Idéal*

bar. «Mancava solo l'alambicco, ce lo siamo fatti fare su misura da uno storico produttore senese di impianti di distillazione», racconta Alessandro Longhin, insieme a Davide Martelli proprietario del The Botanical Club. «Eravamo letteralmente una start up, è un progetto unico nel suo genere in Italia e la gente ha apprezzato: abbiamo aperto un secondo bar in via Tortona e i clienti prendono d'assalto i nostri locali per provare il gin autoprodotta, *Spleen et Idéal*. Nelle ore diurne e a ristorante chiuso, il team della distilleria studia e sperimenta nuovi ingredienti per migliorare costantemente il gin, «non lo distribuiamo, è un prodotto che cambia ogni mese e che vendiamo nei due The Botanical Club in edizioni limitate al prezzo di 28 euro», conclude Longhin.

Un distillato insolito. Anche *Farmily*, della coppia Marco Russo e Flavio Angiolillo, è un distillato che cambia costantemente. «Ma non è un gin, non è una tequila e nemmeno un rum», spiega Russo, «il termine corretto è *botanical spirit*. Ogni primavera il duo, già conosciuto nel mondo dei cocktail per i bar Mag, Backdoor 43 e il misterioso 1930, seleziona erbe botaniche, radici e fiori diversi per un prodotto mai uguale all'annata precedente. «Le uniche cose che restano uguali sono la sperimentazione e la qualità degli ingredienti». L'annata 2016 ha portato alla produzione di 2.150 bottiglie, gradazione alcolica del 43 per cento e un distillato a base di cereali come la vodka «arricchito però da pino mugo, angelica, origano, maggiorana, rosmarino e vaniglia. Il *Farmily 2017* si ispira invece a sapori orientali, preziosi come il lime kaffir e l'artemisia», sorride Russo, con la mente già a immaginare come sarà il distillato del prossimo anno. «La difficoltà più grande è sempre la stessa:



Il team del gin milanese *Giàss* con il primo alambicco (foto di Giàss)

riuscire a creare un prodotto finale equilibrato che però mantenga intatte e riconoscibili tutte le botaniche utilizzate per la ricetta», spiega Russo. «Spesso le bevande spiritose vengono presentate con caratteristiche che in realtà si perdono all'interno del cocktail».

L'audacia di due liquori. «Nel 2012 un melograno coltivato su un terrazzo in via Savona, dopo un'estate torrida, produsse dei frutti insolitamente grandi e succosi», racconta Flavio Pezzoli, ex manager di Microsoft, «io e mia moglie ne facemmo un liquore da regalare agli amici a Natale. Cinquanta bottiglie numerate realizzate con i 62 frutti del mio albero». Poche settimane dopo uno degli amici che l'aveva ricevuto informò Pezzoli dell'interesse di un'azienda per il liquore. «Corremmo a depositare il marchio e iniziò così la produzione. Ora arriviamo a fare un migliaio di bottiglie all'anno collaborando con una distilleria artigianale. Ma non voglio che si perda lo spirito con cui tutto è iniziato: una bevanda per celebrare l'amicizia».

Dall'eroismo di un melograno che cresce nel centro di Milano, al coraggio di venti operai della fabbrica occupata Maflow, a Trezzano sul Naviglio. «Amaro Partigiano è nato da una raccolta fondi per fare della fabbrica abbandonata un liquorificio sociale», dice Luca Federici, ex operaio dell'azienda che nel 2012 chiuse per fallimento. «Con i soldi ricavati finanziamo le attività del Museo audiovisivo e degli Archivi della Resistenza di Fosdinovo, in Toscana, da cui è partita l'idea di



fare un amaro ispirato alla vita nei boschi dei partigiani». L'elemento caratteristico del prodotto è la castagna della Lunigiana, «che durante la Resistenza era il pane dei poveri. I partigiani per mesi si nutrivano solo di castagne». «Nell'etichetta», spiega Federici, «c'è scritto "liquore di erbe dei boschi resistenti", perché effettivamente è composto anche da otto erbe botaniche provenienti da quelle montagne».

Il miracolo del vino. Una produzione di una sola bottiglia. «Ma è un simbolo», dice l'architetto Carlo Santambrogio. Simbolo che a Milano tutto è possibile, anche produrre un vino da un mini-vigneto cresciuto su una terrazza in Brera. «I test ci hanno detto che la qualità del moscato bianco è interessante», afferma Santambrogio. Due viti secolari piantate nel 2015. Due anni dopo, l'uva è buona per la vendemmia «che sarà ripetuta anche nel 2018. La vite si radica e così diventa anche il nostro messaggio d'amore e attaccamento a Milano».

Prevedere le rapine? Elementare!

Sessant'anni dopo il leggendario colpo di via Osoppo, la tecnologia

di AMBRA ORENGO
@ambi_na

Pezzi da 50, *Il blasfemo* e *Bonnie e Clyde*. Non sono tre titoli di film anni Settanta, ma soprannomi dati dai poliziotti di Milano a rapinatori seriali in base alle caratteristiche dei loro colpi. Il taglio delle banconote rubate, il tipo di linguaggio, il sesso e l'età: sono tutti elementi che, immagazzinati e analizzati da un potente software, porteranno la polizia a scoprire chi ha commesso il reato e a predire dove e quando lo farà ancora.

È il KeyCrime, un sistema in grado di ricostruire «il dna di una rapina», identificandone la serialità e prevedendo la successiva. È frutto dell'immaginazione dell'assistente capo Mario Venturi, che nel 2004 ha inventato il software e dal 2008 lo utilizza nell'Ufficio analisi e pianificazione della Questura di Milano. Nato da una necessità pratica, cioè «fare meglio il proprio lavoro», si basa sull'idea che «ogni azione umana, e così anche i crimini, è caratterizzata dalla personalità, abitudini, punti di debolezza e forza, di chi la commette». Spiega il suo inventore: «La valutazione di questi elementi consente di prevedere il futuro offrendoci la possibilità di impedire che si verifichi».



L'assistente capo Mario Venturi al lavoro sul KeyCrime nel suo ufficio della Questura di Milano (foto di Mario Venturi)

Come funziona? Ogni volta che avviene una rapina gli agenti rilevano ogni possibile dettaglio del fatto (ora, data, luogo), del criminale (età, corporatura, vestiti) e delle armi o auto utilizzate. In totale, KeyCrime può immagazzinare fino a 11mila variabili per ogni colpo. L'acquisizione avviene in tre fasi: la prima, subito dopo il crimine, attraverso una raccolta di dati su schede da compilare in base alle descrizioni dei testimoni; la seconda, 12-24 ore dopo il fatto, per dar

modo alle vittime di tranquillizzarsi; infine, attraverso le immagini delle videocamere. Una volta immagazzinati tutti i dati, il sistema, attraverso algoritmi che mixano sociologia, matematica e statistica, è in grado di elaborarli e confrontarli con l'insieme di tutti quelli raccolti in precedenza su altri casi. Un'attività difficilmente realizzabile da un umano: in tre secondi, KeyCrime confronta 10mila crimini. A questo punto, la macchina propone una serie di casi passati potenzialmente collegati a quello analizzato.

Qui entra in gioco l'uomo. Il software infatti sarebbe inutile senza la presenza di un agente che decide se confermare o meno le proposte di KeyCrime. Il passo successivo del sistema è quello di prevedere dove, come e quando potrebbe avvenire il prossimo colpo. Una previsione possibile, ovviamente, solo con i crimini seriali, e che permette agli agenti non solo di fermare i criminali anticipandone le mosse, ma anche di attribuire loro tutte le rapine commesse in passato, con un notevole

Sherlock Holmes è un algoritmo

aiuta i poliziotti a risolvere i casi: il KeyCrime è l'investigatore 2.0

tute blu, che poi furono abbandonate sul greto del fiume Olona, in quei giorni in secca. Trovate le tute, trovata la banda. Gli investigatori riuscirono a risalire alla loro identità verificandone la provenienza.

Sono i dettagli e le ripetizioni, in particolare quando si tratta di rapine seriali, a fare la differenza. «La cosa più importante quando si fa un'indagine per rapina è valutare il modus operandi dei soggetti», spiega un investigatore dell'Arma dei carabinieri. «Generalmente sono scaramantici, ad esempio alcuni rapinano sempre filiali della stessa banca perché la prima volta gli è andata bene, e una volta che imparano ad agire in un certo modo, lo ripetono». «Ci sono poi alcuni rapinatori caratterizzati dalla provenienza geografica», continua, «che sono specializzati in certi tipi di colpi».

Chi lavora da anni nel contrasto alle rapine sa che è fondamentale conoscere le caratteristiche di un reato che, nel 70 per cento dei casi, è seriale. «I metodi di indagine sono sempre gli stessi», prosegue l'investigatore. «Si guarda il modus operandi, i filmati, si fa il confronto con gli episodi passati grazie alle memorie storiche dei reparti (i colleghi più anziani, ndr) o i vecchi documenti. Una parte fondamentale del nostro lavoro è catalogare tutto».

Esattamente quello che fa il KeyCrime, solo in versione più tecnologica. Con risultati verificati da diversi studi. Secondo i dati raccolti dalla Questura di Milano, il numero delle rapine in città è diminuito del 51 per cento dal 2008 (anno di implementazione del KeyCrime) al 2016, mentre il numero di casi risolti è cresciuto del 60 per cento. Il professor Giovanni Mastrobuoni della Essex University ha analizzato

i primi quattro anni di utilizzo del software e ha rilevato una probabilità di risolvere le rapine seriali più alta del 9 per cento con il KeyCrime. Salvando almeno 2,5 milioni di euro all'anno, cioè i bottini dei colpi. «I dati suggeriscono che allo Stato converrebbe implementare il KeyCrime su vasta scala, considerati anche i bassi costi del suo utilizzo», sottolinea il professor Mastrobuoni. Al momento, KeyCrime è unico al mondo ed è utilizzato solo a Milano. Conosciuto anche all'estero, tanto che il suo inventore l'ha recentemente presentato all'Interpol, il software riserverà altre sorprese in futuro. «Stiamo lavorando a delle modifiche che renderanno l'algoritmo generalizzabile», spiega Maurizio Sanarico, *chief data scientist* del progetto. «L'obiettivo è renderlo capace di adattarsi a diversi tipi di crimini e contesti. Verrà lasciata inalterata la parte investigativa e la filosofia che c'è dietro, ma sarà migliorata la sua azione grazie all'utilizzo di intelligenza artificiale». Insomma, il tenente Colombo che incontra *la, robot*.



Una dieta sana e squilibrata

Il cibo salutare può diventare ossessione. Come per i malati di ortoressia. I sintomi: perdita di peso, cali vitaminici e rinuncia alla vita sociale

di GIULIA DALLAGIOVANNA
@GiuliaDallagio

Pensare alla pianificazione dei pasti per più di tre ore al giorno. Dedicare gran parte del tempo libero a cucinare, calcolando alla perfezione i grammi degli ingredienti impiegati. E il resto spenderlo al supermercato, alla ricerca degli alimenti più salutari che offrono gli scaffali. Sono tutti sintomi dell'ortoressia, l'ossessione per il cibo sano.

«Si ha la testa perennemente occupata da pensieri su quello che si sta mangiando, sugli ingredienti dai quali è composto, sul luogo di provenienza», spiega Elisa Tugnoli, psicoterapeuta di Nutrimente, un'associazione che si occupa di prevenzione dei disturbi alimentari. «Questo ha ricadute dirette sulla vita quotidiana. Si rinuncia a una cena con gli amici, a un appuntamento, a una cerimonia. Non si può accettare di non controllare quello che c'è sul menù», aggiunge.

Non si tratta di anoressia comunemente intesa, anche se ne ha l'apparenza. Il fine non è la perdita di peso, semmai la purificazione del proprio corpo. «Da noi in cura è arrivata una ragazza di 25 anni che aveva dovuto essere curata per due piccoli trombi nelle gambe, causati dalla terapia ormonale che le aveva consigliato il dermatologo per guarire l'acne», racconta Eva Bocchiola, psicoterapeuta del centro Klinè che segue pazienti affetti da disturbi alimentari. «I medici le avevano poi consigliato di evitare cibi grassi. La paura di ammalarsi di nuovo l'aveva portata a esercitare un forte controllo su quello che mangiava, fino a eliminare molti tipi di alimenti. Senza accorgersene, nel giro di pochi mesi aveva perso 13 chili».

Verdura, frutta, ma anche cibi specifici. La concezione di alimentazione sana varia da persona a persona e la conoscenza che ciascuno esercita spesso si basa su convinzioni, sentito dire, informazioni sommarie trovate in internet. Una dieta squilibrata dove a diminuire non è soltanto il peso, ma anche vitamine e proteine.

«Un'altra ragazza», ricorda ancora Bocchiola, «aveva preso alla lettera l'indicazione di un medico di evitare i cibi che iniziavano con la lettera "l". Intendeva legumi e latticini, che provocano gonfiore, ma la paziente aggiunse anche lattuga, lamponi, liquirizia».



Foto di Sara Del Dot

La città che conta il maggior numero di casi è Milano. Secondo un'indagine di Nutrimente, fatta su 1.200 italiani e realizzata con metodologia Woa (Web Opinion Analysis) attraverso un monitoraggio online sui principali social network, blog, forum e community dedicate, qui si verificherebbero circa un terzo dei casi registrati. «Rispetto ad altre

città italiane Milano ha un numero maggiore di negozi e supermercati che vendono cibi biologici, sani, green. C'è un discorso ambientale, legato a quello che la città offre, che porta a sviluppare un determinato stile di vita dalla popolazione», commenta Elisa Tugnoli.

E fra i milanesi, come nel resto d'Italia, sembrano essere più colpiti gli uomini. «I ragazzi sviluppano l'ortoressia passando per la bigoressia, ovvero l'ossessione per lo sviluppo della muscolatura. Viene chiamata anche anoressia inversa, perché il fine è quello di rendere più grosso il proprio corpo. Il controllo che normalmente viene messo sul peso, in questo caso si concentra sul tipo di cibo, che dovrà essere iperproteico e accompagnato da prodotti specifici come anabolizzanti», spiega Tugnoli. Dati ufficiali però non esistono, perché l'ortoressia non riveste una categoria a parte all'interno del *Manuale diagnostico e statistico dei disturbi mentali* e non viene quindi indicata sulle cartelle cliniche. «A noi in realtà chiedono aiuto soprattutto ragazze. Oppure donne fra i 45 e i 50 anni che iniziano a sentirsi meno attraenti e quindi canalizzano le proprie paure nell'ossessione per quello che mangiano», commenta Bocchiola.

Sono strategie. Meccanismi che ciascuno di noi elabora per controllare le proprie fragilità. Quando influiscono sulla sfera psichiatrica, diventano una patologia. «Ma il sintomo di un disturbo si presenta come soluzione di un problema, quindi non bisogna cancellarlo, bensì sostituirlo con uno di tipo costruttivo», conclude la dottoressa. «Un risultato che deve essere ottenuto dal paziente, su misura del proprio vissuto».

I luoghi a rendere dell'abbandono

Meno edificazione e più riqualificazione. La città ridà vita agli spazi inutilizzati

di SARA DEL DOT
@SaraDelDot

Un vecchio macello, ex fabbriche in disuso, casine vuote, case di ringhiera occupate. Sono questi e tanti altri i luoghi abbandonati che costellano la città metropolitana di Milano. Una città che per anni è stata gestita all'insegna del costruire, ora piena di palazzi, case popolari, grattacieli, ma in cui, se si osserva bene, è possibile notare tanti, forse troppi, buchi neri. E non soltanto in periferia.

«Milano è una città altamente porosa, gli spazi abbandonati si possono trovare ovunque», così l'urbanista Emanuele Garda definisce la metropoli per troppo tempo vittima della «febbre del cemento», «ma l'abbandono vero e proprio avviene quando un luogo viene dimenticato. In questi casi, invece, gli spazi è come se venissero disattivati temporaneamente in vista di un nuovo utilizzo».

Da quasi tre anni Garda coordina il Laboratorio permanente sui luoghi dell'abbandono, in collaborazione con l'Università degli studi di Milano e il Centro studi per la programmazione intercomunale dell'area metropolitana. Una collaborazione che ha coinvolto complessivamente oltre 250 studenti, culminata in progetti finalizzati alla comprensione del territorio e dei suoi luoghi «fantasma». Progetti come *l'Atlante dei luoghi dell'abbandono*, un vero e proprio censimento corredato da informazioni come superficie e alcune caratteristiche, contenente anche una mappatura metropolitana precisa di oltre 300 luoghi abbandonati. O come il libro *Biografie Sospese*, che raccoglie la storia e l'evoluzione di alcuni spazi significativi presenti in Lombardia. Tra le tante biografie sospese, ciascuna delle quali è stata



L'ex macello comunale, oggi occupato dal collettivo Macao. In basso, la facciata dell'ex casa di ringhiera in Ripa di Porta Ticinese (foto di Sara Del Dot)



seguita da uno studente di geografia della Statale di Milano, troviamo la storia dell'ex casa di ringhiera in Ripa di Porta Ticinese 83, di proprietà del Comune dal 1985 e rimasta per tanti anni in stato di abbandono. Ma anche quella dell'ex macello comunale, in viale Molise 68, oggi in parte occupata abusivamente dal collettivo Macao. Nel libro, quest'ultimo luogo viene indicato con un termine particolare: dissonanza. Una parola che intende richiamare la frattura nelle forme di utilizzo cui l'ex macello è stato destinato, da borsa della carne a spazio occupato dedicato ad attività artistiche e sociali. Una dissonanza che incentiva una riflessione sulla dimensione urbana che cambia, anche attraverso l'evoluzione dei suoi luoghi. «È importante entrare nell'ordine di idee che la città ormai ha smesso di crescere», prosegue Garda, «oggi bisogna concentrarsi su ciò che già esiste, quindi il tema centrale è riutilizzare. Il cambiamento, la voglia di dare nuova vita, deriva sempre dai segnali dal basso che nascono da esigenze delle comunità. Comunità anche piccole o specifiche come possono essere i ragazzi dei collettivi, che però riconoscono nei luoghi un valore, anche introducendo forme di uso diverse, in linea con i cambiamenti della città».

E non sono solo gli studiosi del Laboratorio a essersi accorti della volontà da parte dei cittadini di restituire vita ai luoghi abbandonati di Milano. Anche l'ufficio urbanistica del Comune ha realizzato un censimento dei luoghi abbandonati, raccolti in

una mappa interattiva in costante aggiornamento. E, a partire da questo, l'iniziativa dal basso viene valorizzata anche a livello istituzionale. Così, l'ex casa di ringhiera in Ripa di Porta Ticinese diventerà un ostello entro metà 2018, mentre Macao ha aperto una trattativa per l'acquisto dello spazio che attualmente occupa. E per il laboratorio di quartiere di Ponte Lambro, incompleto e abbandonato dal 2011, si è appena chiuso un bando per ricercare operatori interessati al recupero, al completamento e all'utilizzo dello stabile.

«Qualche mese fa abbiamo portato in giunta una delibera che affida al demanio la gestione di tutti gli edifici pubblici di una certa dimensione, così da facilitare il conteggio del patrimonio, la messa a valore degli immobili vuoti», racconta l'assessore alla Casa Gabriele Rabaïotti, «inoltre, stiamo confezionando un'altra delibera che prevede che, dove la società faccia richiesta di uno spazio candidandosi all'uso, noi istituzioni verifichiamo se esistano spazi che soddisfino i requisiti della proposta. È come una gara pubblica al rovescio: le persone richiedono il posto e solo allora noi lo cerchiamo. Così il cittadino diventa il punto di partenza».

Giada Yeya: la nuova Frida Kahlo tra femminilità, design e movimento

Metà toscana e metà colombiana, ha 31 anni ed è milanese per scelta.

Su stoffe e porcellane, ritrae la sua vita in continua evoluzione

di VALENTINA DANESI
@valedanesi

Un concentrato, un'essenza. Di radici, di vissuto e di fame di futuro. Tutto su tela e porcellana: lei è Giada Yeya Montomoli. Yeya è metà colombiana e metà toscana, ma è milanese per scelta anche se a 31 anni ha già visitato mezzo mondo. Tanti la paragonano alla pittrice messicana Frida Kahlo: «Sicuramente è un personaggio unico. Ciò che mi può avvicinare a lei credo sia la cultura sudamericana. Io colombiana e lei messicana, già questo può unirci». Aggiunge: «Un altro punto in comune potrebbe essere il fatto che lei usa molto se stessa, mette il volto, il vissuto nella sua produzione ed è un po' quello che succede anche a me. Non mi raffiguro quasi mai, però le mie creazioni parlano molto di me». Giada Montomoli ha uno studio piccolo, intimo, nella zona est di Milano. Una zona della città che ama. «Mi sento molto vicina anche al futurismo italiano. Forse per il modo diretto di affrontare temi, di portare un messaggio di progresso». E aggiunge: «Non ho un idolo in particolare. Forse, Nathalie du Pasquier (designer francese e membro fondatore del Gruppo Memphis, con Ettore Sottsass, ndr). Ha fatto milioni di cose, è stata molto punk negli anni '80, mentre lo è molto meno negli ultimi anni. È un'artista completa. I patterns, i colori sono una cosa stupenda. Finalmente si vede una donna ottenere un riconoscimento così grande. In lei rivedo le forme semplici, niente sfumature. Fantasie spontanee, geometriche. Elementi ben precisi ed è un po' quello che faccio io».

Yeya lavora su stoffe e porcellane. Questi sono i materiali grazie ai quali esprime le sue idee, la sua crescita. «Sto seguendo un progetto in Cina

in collaborazione con una designer svedese, Agnes Fries. Volevo fare segni grafici come a pennarello. Il pennello ha un tratto poco definito, ne ho provati di tutti i tipi: ce ne sono di fantastici ma non era ciò che volevo», spiega Giada Montomoli mentre mostra uno dei suoi vasi.

«Così ho ideato questo marker, una sorta di spugna chiusa tra due pezzi di ceramica, che viene intinta nel tè verde. Io faccio il pezzo in terracotta, disegno il simbolo che voglio e poi metto una laccatura che durante la cottura rende la porcellana bianca e lucida e la



La designer Giada Yeya Montomoli. Appesa dietro di lei, una delle sue opere (foto dal sito dell'artista)

scritta da grigia diventa blu. L'effetto è quello di un indelebile a punta grossa. Parte del progetto sulla collezione di piatti e vasi è nata dal lavoro di tre artigiani locali che l'hanno utilizzato in un modo particolare».

«Nel mondo del design sono conosciuta più per simboli come seno, labbra. Il mondo femminile. Ma non sto parlando di sesso. Proprio di sfera femminile il che non significa essere per forza donna. Spesso penso che il mio ragazzo sia molto più aggraziato di me, eppure è un uomo. Cosa significa "femminile"?», una domanda che rivolge a se stessa con sguardo pensoso. «È fondamentale per me. Dietro alle mie creazioni ci sono sempre messaggi e ciò che succede nel mondo. Un esempio possono essere i boxer per il ciclo mestruale. Penso siano fantastici perché anche le donne con una personalità più maschile possono affrontare il ciclo senza doversi omologare. Lo metterei in uno dei miei lavori su stoffa. Un po' come ho fatto con i mooncup (coppette mestruali, ndr)». Una spinta verso l'innovazione, ma che ha la scia del passato, della tradizione. Uno dei pezzi più conosciuti della designer è la sua produzione in stoffa. «Mi ispiro alle arpilleras. Sono tessuti sudamericani cileni su cui le donne raccontavano la loro vita e quello che succedeva. In particolare sotto la dittatura di Pinochet», spiega Montomoli mostrandone una. «I loro messaggi erano ovviamente molto forti. Io cerco di fare lo stesso con la mia vita. Questo telo per esempio», mostra un quadrato di tela di grandi dimensioni con varie applicazioni da lei disegnate, ritagliate e cucite, «racconta la mia vita e i luoghi dove vado io. C'è il palazzo in cui vivo in zona Porta Venezia, quello dove abitavo in via Castaldi, il Duomo, il Bosco Verticale. La mia Milano. Che è quella essenzialmente a est. Amo stare a est». Un pezzo delle sue origini come mezzo per raccontare se stessa. «Queste donne narravano il rapimento del figlio e il loro dolore. Sono storie impresse su stoffe umili: loro usavano yuta o cotone grezzo

e io il jeans. Per un messaggio più street». Conosce bene la sua terra oltreoceano, ma Yeya è anche italiana. Il suo è stato un viaggio a zig zag tra Europa e America. «Sono nata in Toscana, ma sono andata quasi subito in Colombia per sottopormi all'operazione al labbro leporino, lo stesso che riporto in tante applicazioni su stoffa. Sono stata a Bogotá fino all'adolescenza e ho respirato quelle atmosfere». L'artigianalità, le storie, i colori. «Ho studiato lì. Si



In alto, vasi in ceramica dalla collezione di Giada Yeya in collaborazione con la designer Agnes Fries. A sinistra, giubbotto in jeans realizzato per Levi's

sente moltissimo il divario tra chi è ricco e si può permettere le scuole private e chi, invece, non potendolo fare, deve mandare i figli in quelle pubbliche. Non c'è paragone», ricorda Montomoli con un po' d'amarrezza. «Poi sono venuta qui in Italia con mio papà. Ho studiato lingue in Toscana e poi sono venuta a Milano a fare l'accademia di belle arti. Potendo tornare indietro, forse, non lo rifarei. La scuola, in generale, qui è troppo ingabbiata. Non fa uscire la creatività, ci si deve omologare. Se devi fare un progetto e tutti lo fanno al computer devi farlo anche tu. Magari tu sei bravissimo, ma a matita, perché con la macchina non hai la stessa manualità. Ma no, si deve usare il pc. Lo trovo assurdo», aggiunge Montomoli. «Io, per esempio, non sono mai stata brava a disegnare, sono partita facendo graffiti e non erano ben fatti. Poco alla volta, però, ho scoperto il mio lato creativo nel design. È stato sorprendente perché nella mia famiglia non siamo artisti. Forse, solo mio zio lo è in parte. Lui è un fotografo incredibile, scatta immagini stupende, emozionanti, ma che non si applica a sufficienza quindi non

ha mai sfondato con il suo lavoro. Se dovessi trovare l'origine della mia creatività forse è lui. Io da piccola nemmeno disegnavo, è nato tutto crescendo. È la vita che ti porta a fare delle cose, non penso di aver avuto nessun dono».

La designer, la donna, a volte, ancora la ragazza. Si guarda dentro e pensa sempre a cosa verrà. A chi vorrà le sue creazioni e come le vorrà. «Mi compra quasi solo gente del mondo del design. In pochi capiscono il valore dell'oggetto. Sono cose che faccio a mano e ci metto sei giorni o più. Io ci metto quello che sono. Guardo la realtà e interpreto. Per un anniversario di Levi's ho personalizzato un giubbotto in jeans. Dato che io perdo sempre l'accendino ho apposto due mani che lo cercano, proprio vicino alle tasche. L'accendino da una parte e tante sigarette dall'altra». E aggiunge: «Tanti da me si aspettano il solito, quello che già faccio ossia tette, bocche strane. Ma io voglio essere me in forme sempre nuove. Mi piacerebbe che qualcuno mi commissionasse qualcosa. Per una volta non sarei io a parlare, ma qualcun altro che si racconta attraverso i miei occhi».

La trasgressione di vivere da detenuti

Riflessione, scrittura e una bancarella di frutta al mercato:
un gruppo di confronto per cercare di riscoprire l'uomo dentro il carcerato

di GIULIA VIRZÌ
@giuvirzi

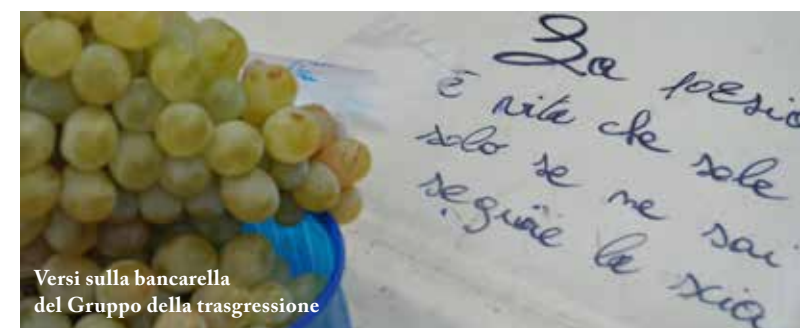
«È come quando butti un sassolino nel mare e si formano i cerchi: è come se ti buttassero dentro un sassolino. Poi quando vai su, in cella, elabori e rifletti. I sensi di colpa gridano, ed è giusto che sia così perché non si può cancellare un passato come il mio. Però il Gruppo ti dà quella stabilità e quella forza che fanno sì che i sensi di colpa ti migliorino: sono la tua forza per affrontare la vita». Adriano Sannino è in piedi da prima dell'alba. Come ogni sabato è andato all'ortofrutticolo all'ingrosso per comprare la frutta e la verdura da rivendere alla bancarella al mercato di viale Papiniano, uno dei progetti del Gruppo della trasgressione di cui fa parte. Detenuti delle carceri milanesi (Opera, Bollate, San Vittore) e liberi cittadini, soprattutto studenti universitari e neolaureati di Psicologia, Giurisprudenza e Filosofia, si incontrano per riflettere e confrontarsi. Il camion su cui

Adriano ha trasportato la merce ha un disegno sulla fiancata: due mele rosse e un libro aperto su cui c'è scritto "Trasgressione&Frutti di stagione". Adriano è un detenuto del carcere di Opera, a sud di Milano. È stato arrestato, ancora ventenne, perché camorrista. «Ho tolto la vita a delle persone. Eravamo bande, a Napoli ci facevamo la guerra. Adesso ho un fine pena, trent'anni. Ne ho espiati 22 e mezzo. Ma anche quando finirò, sarà il debito a essersi estinto, non il senso di colpa. Non basterebbero vite per ripagare quello che ho fatto. Sono stato un coglione, ho sprecato vent'anni della mia vita». Adriano fa parte del Gruppo della trasgressione da otto anni. Quando da Padova lo trasferirono a Opera, un altro detenuto gliene parlò: «Ti porta a riflettere, fai un percorso che ti porta a una crescita interiore», gli disse. Adriano chiese di potervi partecipare, fece un colloquio con gli educatori all'interno del carcere. E iniziò, come

dice lui, «a mettersi a nudo». Il Gruppo della trasgressione nasce nel settembre del 1997 nel carcere di San Vittore da un'idea di Angelo Aparo, psicologo e all'epoca incaricato dal ministero della Giustizia di stendere delle relazioni sui detenuti. «Ci vuol poco a capire che un detenuto avrà una comunicazione condizionata se lo psicologo con cui parla dovrà scrivere su di lui una relazione che influenzerà la decisione del giudice di concedergli o meno dei benefici di legge», spiega Aparo, «e io ero interessato a capire, a entrare dentro la storia e il percorso attraverso cui la persona diventa delinquente. Per questo è stato inventato il Gruppo, nel quale l'obiettivo era di ricostruire insieme come si era diventati trasgressori e di riflettere senza altro scopo che la conoscenza». Una «furbizia», spiega Aparo, quella di chiamarli trasgressori («perché chi commette reati molto spesso è un criminale, non solo un trasgressore», sottolinea) che gli



I detenuti che fanno parte del Gruppo della trasgressione lavorano alla bancarella di viale Papiniano (foto di Giulia Virzi)



Versi sulla bancarella del Gruppo della trasgressione

ha permesso di stabilire un legame fra i detenuti e i santi. «Prima ho inserito i condannati in una "famiglia" insieme a scienziati e artisti che nella vita sono stati trasgressori come Einstein, Madre Teresa di Calcutta, Picasso, san Francesco d'Assisi. Nel tempo i carcerati hanno cominciato a condividere i loro sentimenti, le loro storie. A quel punto ho iniziato a distinguere i diversi tipi di trasgressione: quella di rivoluzionare il modo di pensare di un'epoca da quella di entrare in una farmacia con la pistola in mano».

Del Gruppo fanno parte persone che hanno rubato galline, che hanno partecipato ad associazioni criminali come la mafia e la camorra, autori di furti e di omicidi, giovani e vecchi, maschi e femmine. Al momento ne fanno parte, in tutto, una settantina di detenuti (da Opera, Bollate e San Vittore). Non c'è una selezione per entrarvi, spiega il dottor Aparo. O meglio, capita che gli educatori individuino detenuti che potrebbero trarre beneficio da un percorso del genere, ma poi sta al carcerato, e a nessun altro, rimanervi, entrando in sintonia con i metodi e gli obiettivi del Gruppo.

«Il passato non è qualcosa da cui possiamo congedarci, cosa che del resto sarebbe sbagliata oltre che impossibile; infatti quello che sto cercando di fare è cucire la prima parte della mia esistenza con quella che sto costruendo da 23 anni a questa parte (...). È necessario un collante che le unisca, che dia fondamenta solide a questa nuova fase della mia vita. Ebbene, questo collante l'ho trovato nel Gruppo della Trasgressione», scrive Alessandro Crisafulli, da 18 anni a Opera, in uno dei testi che ha redatto per spiegare agli altri del Gruppo cosa gli passa per la mente. Nel suo passato: gli anni Ottanta e Novanta e la criminalità organizzata

a Milano, lo spaccio di droga, gli omicidi. Nel futuro, un ergastolo da scontare. C'è anche lui al mercato, a vendere zucchine e pomodori fra gli altri ambulanti. In attesa che gli diano l'articolo 21, ossia la possibilità di lavorare all'esterno del carcere, ottenibile per le condanne all'ergastolo (per la legge n° 354 del 1975) dopo l'espiazione di almeno dieci anni. «Per me l'arresto è stato una liberazione. Sì, lo so che sembra strano, ma prima era come se fossi dentro a una centrifuga. Ho invertito la rotta della mia vita, adesso riempio i silenzi dialogando con me stesso, esprimendo i miei pensieri e costruendo qualcosa di nuovo con le persone che stimo. L'essenza del cammino che sto percorrendo è far uscire l'uomo dal detenuto».

Nel 2010 Crisafulli, insieme ad altri sei carcerati (la maggior parte ergastolani), ha incontrato i familiari delle vittime della mafia in un evento organizzato da Prison Fellowship, associazione internazionale attiva nelle carceri per il reinserimento sociale dei detenuti. Si trattava di un appuntamento del "Progetto Sicomoro", un percorso che prevede «incontri, all'interno dell'istituto penitenziario, tra detenuti e vittime, per far loro (ai detenuti, ndr) comprendere tutte le implicazioni del danno causato», si legge sul sito dell'associazione. Una sorta di giustizia riparativa, che prevede che il reo "rimedi" alle conseguenze lesive della sua condotta. «Incontrare i familiari delle vittime mi ha permesso di scavare a fondo dentro me stesso. E quell'abbraccio finale è qui per sempre», ricorda Alessandro Crisafulli, toccandosi il petto in corrispondenza del cuore.

Nel corso degli anni, sono centinaia i detenuti passati dal Gruppo della trasgressione. «Non c'è una casistica,



Adriano Sannino, detenuto nel carcere di Opera

una statistica sui possibili benefici del Gruppo», afferma il dottor Aparo. «Quello che posso dire è che nei primi 18 anni in cui ho lavorato come psicologo in carcere, nessun ex detenuto mi ha mai salutato in tram o si è fermato a parlare con me. Da quando è nato il Gruppo le persone ti cercano, proprio come lui», prosegue accennando a un uomo, piumino e berretto di lana in testa, che nel frattempo gli si è avvicinato, «che potrebbe starsene lontano da tutti e che invece ogni tanto passa». Francesco, ai servizi sociali dopo anni passati in cella, si racconta: «Nessuno mi ha mai aiutato, sono senza un soldo. Solo il "dottore" c'è sempre stato. Tutte le volte che ho paura di quello che potrei fare chiamo lui. Una volta, anni fa, volevo dimostrare ai miei figli che ce la stavo mettendo tutta per cambiare. "Impara il teorema di Pitagora e glielo esponi", mi disse. Non ho mai studiato nella mia vita, ma ancora quella formula, fra cateti e ipotenuse, me la ricordo».

«Da quando sono arrivati gli universitari si è instaurato un legame quasi familiare», prosegue Aparo. «Vivere nella devianza non è una cosa che ha dei confini precisi, e frequentare il Gruppo non è l'equivalente di ciò che accade in fabbrica, dove un oggetto passa sotto un macchinario che gli dà, che ne so, la vernice. È un laboratorio dove le persone si nutrono, in relazione alla loro motivazione e a che cosa accade in carcere».

Speaker a Milano, una fermata alla volta

Palermitana, 29 anni, dal 2016 è la voce ufficiale della Metro 5. Nelle sue corde ci sono anche programmi televisivi, radio e spot

di ANDREA FIORAVANTI
@florabant

Se abitate a Milano, almeno una volta avete sentito la sua voce. Ogni giorno ci dice dove siamo, cosa ci aspetterà alla prossima fermata e tra quanto arriveremo. E non si stanca mai.

Lei si chiama Federica Minia, con l'accento sulla seconda i, ed è la voce ufficiale della Metro 5 di Milano. Questa palermitana di 29 anni vive a Milano dal 2014, e dopo una parentesi di un anno a Roma, ha deciso di trasferirsi definitivamente qui per lavorare come speaker.

Come si diventa la voce della M5 di Milano?

È successo tutto per caso. Frequentavo a Sesto San Giovanni un corso di impostazione vocale per partecipare al programma *Tale e quale show* su Rai 1. L'insegnante di canto della scuola mi ha detto che cercavano la voce per la linea M5. Mi sono chiusa subito in bagno e ho registrato una demo pronunciando il nome di una fermata. Mi hanno presa e dopo quasi 200 ore di registrazione, il mio lavoro è finito. Quando prendo la M5 è sempre un piacere sentirsi. Anche se mi capita poche volte, perché abito in zona Navigli.

Come si lavora a Milano solo grazie alla propria voce?

Milano è perfetta per gli speaker: è la capitale della pubblicità, della radio e della televisione. E ci sono tante opportunità. Il mio lavoro va dalla registrazione di segreterie

telefoniche per le aziende, agli spot tv fino a collaborazioni particolari. Come quella che ho iniziato da poco con il programma di Italia 1 *Le Iene*, dove interpreto la voce di una finta app che insulta i vip. Una sorta di Siri politicamente scorretta. Ma faccio anche la cantante per matrimoni, feste, compleanni, riunioni aziendali. E di questi eventi qui ce ne sono tanti.

Foto da Facebook



Qual è la giornata tipo di una speaker?

Ci sono giornate in cui sono impegnata per tutta Milano perché ho dei casting, ma tendenzialmente lavoro da casa. Registro qui i file audio in tranquillità. Chi fa il nostro lavoro prima delle 10 non si deve svegliare. Non solo perché la voce è più bassa e le corde vocali sono più pigre, ma anche perché prima delle 2 non riesco mai ad andare a letto per le tante serate che faccio come cantante.

Lavorano in pochi o c'è un mercato florido per gli speaker?

Chi ha iniziato dieci, quindici anni fa è riuscito a crearsi una clientela fissa e fidelizzata. Nello speakeraggio pubblicitario televisivo le voci sono sempre le stesse. Io ho iniziato da poco, lo faccio da un anno. All'inizio mi sono dovuta far conoscere, registrare file audio, inviare il materiale via mail per farmi notare. Però grazie alle esperienze televisive che ho avuto (in Rai con Raffaella Carrà, e la partecipazione a *Eccezionale veramente*, talent comico su La7, ndr) e a un network di relazioni che mi sono creata con il tempo, adesso riesco a ottenere più opportunità. Gli addetti ai lavori sanno che io sono la voce della M5 e per questo, ad esempio, mi ha chiamato Alitalia per registrare uno spot. Se hai almeno due lavori al mese riesci a guadagnare molto bene. Anche grazie ai diritti d'autore. Se invece fai poche collaborazioni è un bel problema, perché le fatture vengono pagate a 30, 60, 90 o addirittura 120 giorni.

Pensi che un giorno sarete sostituiti completamente dalle voci digitali?

Spero di no! Ma comunque ci vorranno ancora molti anni prima che accada una cosa del genere. Non credo arriveremo mai alla scomparsa degli speaker umani per una ragione: la tecnologia potrà fare passi da gigante ma una voce digitale non sarà mai bella e naturale come quella di una persona reale. La differenza si sente, eccome.