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

MIMI

Quindicinale N. 3 - 23 Gennaio 2019

EMERGENZA FREDDO
NO PROFIT E COMUNE
INSIEME PER I SENZATETTO

TRASPORTI
A CASA DOPO MEZZANOTTE
POCHI MEZZI E LUNGHE ATTESE

SPORT
CALCIO SENZA ETÀ
TIFOSI A 80 ANNI

Made in Sarpi

Il Capodanno cinese della seconda generazione

Sommario

23 Gennaio 2019

In copertina: Isabella Pu
Foto di Mariavittoria Zaglio

3 Colpirne cento per educarne nessuno
di Fabrizio Papitto

4 Sotto il segno del maiale
di Mariavittoria Zaglio

6 Tornare a casa dopo la mezzanotte: la sfida della movida milanese
di Roberta Giuili

8 I veleni nascosti delle fabbriche
di Martina Piumatti

9 Occupazione o riqualificazione?
di Federico Baccini

10 Comune e associazioni contro il gelo
di Luca Covino

10 Il futuro sospeso dell'accoglienza
di Emanuela Colaci

12 La dura vita di chi sceglie la bici
di Giacomo Salvini

12 Il latte si fa a due passi dal Duomo
di Gaia Terzulli

14 In biblioteca con la luna piena
di Andrea Prandini

15 Cosa resta della Primavera di Praga
di Riccardo Lichene

16 In trasferta a 80 anni, tifo senza età
di Marco Capponi

17 Caffè e Negroni Sbagliato Al Rab la disabilità al servizio
di Giacomo Cadeddu

18 Il pranzo domenicale al supermercato
di Marco Vassallo

20 Cinque domande a... Gabriele Schiavi, violinista
di Fabrizio Papitto

al desk
Federico Baccini
Luca Covino
Giorgia Fenaroli
Giacomo Salvini

Con il sostegno della
Fondazione Cariplo

Quindicinale
del
Master in Giornalismo/Ifg

Scuola di giornalismo "Walter Tobagi"
Università degli Studi di Milano

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

E-mail: elisa.sgorbani@unimi.it

MM

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

Foto di Giorgia Fenaroli

19 L'Abruzzo in un panino a spasso per Milano
di Giorgia Fenaroli

Colpirne cento per educarne nessuno

La Curva Nord di San Siro, settore degli ultras dell'Inter (fonte: Wikipedia Commons)

di FABRIZIO PAPITTO
@FabrizioPapitto

«Quando l'imbecillità si appassiona non di rado finisce in tragedia», ammoniva laico Sergio Zavoli in una puntata del suo *Viaggio nel calcio* (Rai1, 1999) dove, tuttavia, non rinunciava a dissezionare con santa pazienza le ragioni di quello che definiva un «tifo malinteso». Dai tifosi, in primo luogo, molti dei quali indifesi, tuttora, da una società troppo poco seria per educarli al gioco, quale che sia. E dalle società, quelle del calcio, che dei più ribaldi di quei tifosi subiscono il ricatto, volenti o nolenti. Così, quando non possono più chiudere un occhio, si vedono costrette a chiudere un settore o l'intero stadio. L'ultimo il "Giuseppe Meazza", che il 26 dicembre è stato teatro di scontri che hanno registrato due vittime: Daniele Belardinelli, ultras che ha pagato con la vita, e Kalidou Koulibaly, il difensore del Napoli di origini senegalesi oggetto di cori razziali da parte della tifoseria neroazzurra. All'indomani dei fatti, l'Inter ha diffuso un comunicato nel quale ha ribadito la tradizione di accoglienza del club e ha concluso: «Chi non dovesse comprendere e accettare la nostra storia, questa storia, non è uno di noi». Una dichiarazione doverosa. Ma se chi ha infranto la legge non è «uno di noi», ne dobbiamo dedurre che si tratti di uno di loro? Di chi è la responsabilità materiale? Le norme non mancano: nominatività dei biglietti, tornelli, rilevamenti biometrici, videosorveglianza, Daspo e arresto in flagranza differita. Allora perché continuiamo a contare morti e feriti? A scongiurare striscioni e ululati che speravamo affievoliti sotto ben altri chiari di luna? Chiediamo alle società: che ne è del delegato ai rapporti con la tifoseria? Perché non sciogliere il tifo organizzato e rimodernare gli impianti? Vogliamo introdurre l'obbligo di seduta per poi tornare alle *safe standing* come in Inghilterra? «Chiudere gli stadi significa la resa dello Stato», ha dichiarato il ministro dell'Interno Matteo Salvini. Ammettiamo che abbia ragione. Però, ecco, facciamo in modo che d'ora in avanti chi è indagato resti fuori insieme con gli altri indagati, o, magari, vada dentro strutture più consone.

Isabella mostra la cover del suo smartphone a tema "Capodanno cinese" in un locale di via Sarpi, a Milano (foto di Mariavittoria Zaglio)

Sotto il segno del maiale

Il Capodanno cinese rivive nella comunità storica di via Paolo Sarpi, tra tradizione e nuove generazioni

di MARIAVITTORIA ZAGLIO
@mvzaglio

Il 5 febbraio è *chūnjié*, Capodanno. Quest'anno sarà quello del maiale. Migliaia di anni fa esisteva una bestia feroce che viveva nascosta sotto le montagne. Secondo la leggenda, al finire dell'inverno, Nian usciva dalla sua tana per cercare cibo portando morte e distruzione nei villaggi. Nessuno riusciva a batterlo. Un bel giorno, qualcuno scoprì che il mostro aveva paura dei rumori forti, del colore rosso e della luce abbagliante. Da quel momento tutto il popolo cinese iniziò a colorare l'esterno delle loro abitazioni di rosso, a illuminare le strade con lanterne di carta e a preparare corone di petardi per spaventare la bestia. Nian arrivò puntuale come ogni anno ma per la prima volta non provocò nessun male e se ne andò impaurito. Lanterne, petardi e tinte rosse sono alla base dei festeggiamenti per il Capodanno cinese, o festa della Primavera. In Cina questa storia viene raccontata ai bambini, mentre gli *Italian born Chinese* (Ibc), anche se è difficile crederlo, la scopriranno dopo, magari visitando i lontani parenti nell'Impero celeste. Yang Jiaqi detto Gigi è nato a Cagliari, i genitori originari di Shanghai. Ha vissuto per anni nella provincia mantovana prima di arrivare a Milano. Nato sotto il segno del bue, dai 6 ai 9 anni è andato in Cina per imparare il mandarino e conoscere le sue origini, una volta tornato non sapeva più parlare l'italiano. Adesso studia Relazioni Internazionali all'Università Cattolica e lavora per DianPing, il "TripAdvisor cinese". Non ama i petardi e ha partecipato per la prima volta alla parata di Capodanno organizzata in via Paolo Sarpi lo scorso anno. «Per non farlo mai più», ride. «Troppa gente, ma bello».

Anche quest'anno, il 10 febbraio, precisamente il quinto giorno del nuovo anno lunare, perché altrimenti porta male, ci sarà la colorata sfilata nella Chinatown milanese. Nove artisti chiamati dalla Cina si occuperanno del dragone di cartapesta, mentre le danze organizzate dall'Associazione Shoulashou e tanto rosso allontaneranno Nian ancora una volta. Gigi festeggia il nostro Natale scambiandosi i regali con i suoi genitori, l'Epifania e fa il countdown il 31 dicembre. Ma per il Capodanno esiste solo la famiglia.

«Se puoi, durante questa festa vai a casa, non conta in quale parte del mondo», sottolinea Gigi. I 15 giorni coinvolti nella festa di Primavera variano in base al calendario lunare, ma rientrano sempre tra il 21 gennaio e il 19 febbraio. Provocano la più grande migrazione di persone nel mondo, detta *chunyun*. Quest'anno cade il 5 febbraio. È tradizione fare un brindisi, il conto alla rovescia o due salti in discoteca? Gigi risponde con fermezza: «No! Ci sono ragazzi che sentono meno la tradizione qui a Milano, ma andare in discoteca per capodanno è terribile. Si cena insieme e si ingrassa insieme per il resto delle vacanze».

Dello stesso parere è Zhang We italianizzato Andrea. Nella sua famiglia c'è anche la tradizione di guardare tutti insieme, dopo cena, il "New Years Gala" sul satellite Cctv che per tutta la notte trasmette canti, danze e festeggiamenti dalla Cina. Tradizione condivisa da molti, visto che la trasmissione è entrata nei Guinness World Records come programma più visto al mondo.

Un aspetto fondamentale della celebrazione del Capodanno cinese sta nei piatti. All'appello non possono mancare i *tangyuan*, delle polpettine di riso da gustare in svariati modi, la cui forma concentrica li rende speciali. Il cerchio nella cultura cinese indica l'unione e la felicità. «Non dovresti mangiare la pasta lunga, come gli spaghetti, quella si deve mangiare il giorno del tuo compleanno perché porta una vita longeva» dice Isabella.

Isabella Pu è nata a Varese e vive a Porto Ceresio, quasi in Svizzera. I suoi genitori si sono traferiti in Italia 40 anni fa e hanno deciso di lasciarle il nome italiano «per aiutarla». Lei è del segno del maiale e come tutti i nati sotto il segno dell'anno è tenuta a indossare qualcosa di rosso per tutto il 2019. Basterebbe un braccialetto, ma Isabella non vuole rischiare di perderlo e quindi preferisce avere la cover per il cellulare a tema "maialino" su sfondo rosso: «Perché non mi allontano mai dal telefono», sottolinea.

Ha studiato ragioneria e poi ha deciso di andare per due anni a Shanghai per seguire un corso di mandarino, ora frequenta Economia all'Università Cattolica. Non ha mai festeggiato il Capodanno in Cina perché tutta la sua famiglia è qui. Un esame all'Università fissato proprio per il 5 febbraio potrebbe farle saltare il cenone, ma quest'anno per lei è importante. «Mia mamma è del segno del maiale, ma tre cerchi avanti (cioè tre cicli zodiacali: 36 anni, *ndr*). Mi ha chiamato per la cena, meglio non sfidare la fortuna».

Tra i 12 segni zodiacali cinesi il maiale è legato alla buona sorte e all'abbondanza: «Quando gli animali correvano per prendersi il loro posto nei segni, il maiale è arrivato ultimo perché si fermò a mangiare», sorride.

Il Capodanno è intriso di superstizione e tradizioni, ma non tutte oggi sono fattibili. Sia a casa Pu sia a casa Yang è vietato ribaltare il verso del pesce che si trova sul tavolo durante la cena e bisogna sempre avanzarne una parte per evitare sfortune e povertà. Niente coltelli o litigi nella giornata del 5 febbraio. Secondo i crismi della festività, ai più piccoli spettano delle buste rosse contenenti del denaro: «Superati i 18 anni non arrivano più, perché per quell'età si suppone che tu possa lavorare. In Italia non è proprio così… ma va bene lo stesso», evidenzia Isabella. «Non si dovrebbe lavorare durante le feste, né si dovrebbero fare esami all'Università», sottolinea Gigi, «ma non essendo in Cina, ci si deve adattare. D'altronde io sono un bue: il lavoratore. Lo dice il mio segno… come Paolo Fox!».

Le luci e i colori delle decorazioni sono il ricordo più bello dell'unico Capodanno che Gigi ha festeggiato a Shanghai. «A Milano non ci può essere tutto, non ci possono essere gli stessi fuochi d'artificio, ora sono vietati per l'inquinamento, ma si può comunque festeggiare, basta una lanterna rossa in strada. A Mantova non c'era niente». Milano è un punto di riferimento, l'atmosfera orientale che si respira camminando per via Sarpi è una parentesi della Cina che non può essere solo pittoresca.

«La tradizione è importante, la parata con i dragoni non è una cosa tamarra, serve a capire e avvicinare le persone alla nostra cultura. Ci sono tanti pregiudizi negativi su di noi», dice Isabella in un perfetto accento milanese, dopo aver dato consigli sul miglior *bubble tea* della zona.

Sotto, il cortile dell'Associazione Diamocilamano - Shoulashou. In basso, un negoziante cinese mostra gli addobbi tipici per l'anno del maiale (foto di Mariavittoria Zaglio)

Tornare a casa dopo la mezzanotte: la sfida della movida milanese

Poca sicurezza e lunghe attese per i bus, sognando il metrò aperto 24 ore

di ROBERTA GIUILI
@RobertaGiuili

Foto di Roberta Giuili

A Milano tornare a casa la sera non è facile. Soprattutto per studenti fuori sede, lavoratori e turisti, che di giorno si muovono per lo più con la metropolitana. A mezzanotte e mezzo le quattro linee smettono di funzionare, anche nei weekend della movida notturna. Al loro posto, una sfilza di autobus che non sono sufficienti a coprire una domanda in crescita nella città. «I bus notturni non li prendo», dice Pietro, studente fuori sede di Ingegneria. «Hanno una brutta reputazione e le corse sono poche». Sono molti i giovani a optare per la guida: «La sera esco in macchina o piuttosto vado a piedi», dice Sara, studentessa di Scienze Politiche. «Mi sembra più sicuro di aspettare il bus alla fermata».
Nel 2007 il Comune aveva attivato Bus by night che, al costo di un euro, il venerdì e il sabato dalle 2 alle 5 accompagnava i ragazzi a casa. L'esperienza si è però conclusa: all'epoca la domanda era troppo bassa. Oggi nel weekend, oltre alla circolare 90/91 e ai metrobus sostitutivi (che assorbono il 76,3% dei passeggeri trasportati di notte) sono attive nove linee bus aggiuntive e da maggio scorso anche una circolare che percorre i bastioni.
Ma perché non tenere aperta la metropolitana? Costa troppo, è la prima risposta dell'assessorato alla Mobilità di Milano. «Abbiamo anticipato l'orario di apertura alle 5:40 ma la domanda per tenere aperte le linee di notte non c'è. Non ci risultano peraltro problemi di sicurezza sul trasporto notturno».
Vediamo innanzitutto qual è la richiesta. Prendiamo ad esempio la fermata di Porta Genova. Le persone che varcano i tornelli tra le 23 e l'una (per le ultime corse del metrò) sono il 7 per cento del totale giornaliero; sul sabato sono il 15 per cento. «I dati di Porta Genova, essendo una delle fermate più gettonate, non rispecchiano la media, ma si potrebbe pensare di tenere aperta solo la M2» dice Paolo Beria, docente di Economia dei Trasporti al Politecnico di Milano. «D'altra parte mi rendo conto che c'è un problema di costi: soprattutto la linea verde è vecchia e ha bisogno di interventi delicati che vengono svolti durante la notte». Alternative? Secondo il professore, una rete di superficie meno capillare ma con frequenza più alta, così da risolvere almeno il problema della paura durante l'attesa alle fermate.
Roberto Zucchetti, docente di Economia e Gestione del trasporto pubblico locale alla Bocconi ed ex presidente di Ferrovie Nord Milano, pensa che tenere il metrò aperto non convenga perché la domanda di trasporto pubblica notturna, anche se presente, è nettamente ridotta rispetto a quella diurna: «Oltre al problema della manutenzione bisogna considerare che il personale costa di più, e serve anche quello di presidio». «L'unica soluzione abbordabile sarebbe quella di fare meno corse. Ma gli autobus notturni restano la scelta economicamente più conveniente». Con buona pace di Pietro che si dice disposto a pagare anche cinque euro per un metrò 24 ore su 24: «Tanto sennò spendo i soldi per il taxi».
Perché allora città come Stoccolma (960mila abitanti), Amburgo (1,8 milioni) e Barcellona (1,6 milioni), hanno la metropolitana tutta la notte? I passeggeri giornalieri di Milano sono pari più o meno a quelli di Barcellona (oltre un milione e mezzo) e superano i 560mila di Amburgo e i 900mila di Stoccolma. Il fatto che il gestore sia pubblico o privato c'entra poco: infatti la metro di Stoccolma è gestita da una azienda privata, quella di Amburgo da una pubblica, come a Milano.
Anche il prezzo del biglietto non influisce più di tanto perché cambia per ogni città: a Stoccolma costa 4 euro, ad Amburgo 1,60 e a Barcellona 2,20. A Milano è fermo da tanti anni a 1,50. «Il problema è piuttosto di tipo economico generale», spiega Zucchetti. In Italia il trasporto pubblico è finanziato dai cittadini e i biglietti sono venduti sottocosto per un obiettivo («non realizzato», secondo lui) di redistribuzione sociale. «Se il trasporto collettivo distinguesse tra chi ha capacità di spesa e chi non ce l'ha, ci sarebbero più risorse per permetterci altri servizi».
La scelta di Londra, ma anche di città più piccole e con vita notturna meno vivace di Milano, è stata quella di andare incontro alle esigenze di mobilità di una popolazione in mutamento. Al di là del ritorno economico, Stoccolma, Amburgo e Barcellona hanno preso in considerazione una domanda di mobilità notturna non sistematica che a Milano è viva ma sottovalutata.
Secondo il rapporto dell'osservatorio Audimob di Isfort, è cresciuto il numero di italiani che si sposta non solo per motivi e orari di lavoro/scuola, ma per tempo libero: sono il 41,2 per cento nel 2017 con un incremento del 6,4 per cento dal 2016. Per identificare i flussi in cambiamento della mobilità tre professori del Politecnico di Milano hanno utilizzato i dati del traffico cellulare; tra le mappe prodotte, ce n'è una sulla vita notturna del sabato: traccia una forte presenza di persone in giro soprattutto nelle zone della movida come i Navigli, o ad Assago Forum, luogo di eventi.
La consistenza della mobilità notturna è confermata dai dati della Camera di Commercio di Milano: night club e locali costituiscono il 5 per cento del totale italiano.
E allora, per chi esce la sera, le alternative per tornare a casa quali sono? C'è chi usa il motorino, come Niccolò, che se l'è portato da Firenze, e chi la macchina, come Giada: «Mi serve per muovermi soprattutto la sera».
Però c'è anche chi decide di rinunciare all'auto, come Alessio, operaio di 24 anni, che si muove di giorno con il metrò e di notte si può permettere di pagare un taxi o un car sharing.
Il taxi si divide e il costo per uno studente diventa abbordabile. «Spesso il venerdì e sabato sera siamo pochi per tutti i clienti che ci sono» spiega Mario, tassista di 31 anni. «I giovani durante la settimana non prendono il taxi ma nel weekend vanno nei locali e non sanno come raggiungere la discoteca o tornare a casa». La richiesta è alta soprattutto nella fascia dalle 2:30 alle 5. Racconta Mario che ci sono ragazzi che aspettano la prima corsa del metrò e altri che prendono il taxi per raggiungere il car sharing. Esiste anche l'alternativa del taxi collettivo (il tassametro si imposta per dividere il costo tra più persone, con il 33% di sconto): poco conosciuto, a detta dei tassisti.
Quella della mobilità condivisa è un'alternativa più economica, e sostenibile, che a Milano ha preso il via: un abitante su tre ha l'abbonamento al car sharing. Ma non risolve il problema dei giovani che guidano anche avendo bevuto: Arturo, tassista a Milano da 21 anni, racconta che negli incidenti che vede durante i turni di notte sono spesso coinvolte macchine di car sharing. Lorena, laureatasi da poco alla Statale, ammette: «Tutti i miei amici lo usano anche se hanno bevuto qualche bicchiere in più». I dati, che registrano 34 incidenti stradali al giorno nella città, sono allarmanti a detta di Giacinto Picozza, presidente dell'Associazione Familiari e Vittime della Strada: «Bisogna sensibilizzare di più i giovani contro l'uso dell'alcol alla guida e informare sulle conseguenze penali dell'omicidio stradale». Tra le opzioni per tornare a casa c'è anche il bike sharing, ma di sera fa freddo e Bikemi chiude a mezzanotte. Quindi, si va a piedi?

Foto di Giorgia Fenaroli

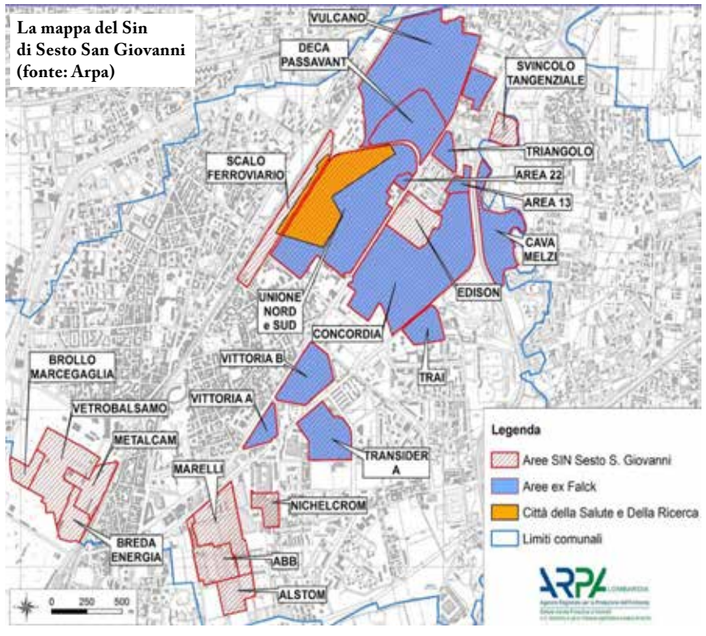
Al centro, una ragazza alla fermata del tram aspetta la corsa per tornare a casa. A sinistra, i cancelli chiusi del metrò di Sant'Agostino (M2)

I veleni nascosti delle fabbriche

Dall'Area Falck a Marelli, da vent'anni si attendono le bonifiche
I soldi ci sono, ma i lavori non partono e la zona fatica a rilanciarsi

di MARTINA PIUMATTI
@PiumattiMartina

I siti in cui lo stato di contaminazione comporta un elevato rischio sanitario, e per questo definiti di interesse nazionale (Sin), in Italia sono 58. Tra questi, il Sin di Sesto San Giovanni. Istituito con la legge n. 388 del 2000, è stato definito in 13 aree e perimetrato nel 2001 con decreto del ministero dell'Ambiente. Si estende su una superficie di 2,55 milioni di metri quadri e comprende l'ex area Falck, una parte delle aree dismesse di Breda e Marelli e le zone industriali ancora attive di Edison, Breda Energia, Alstom Ferroviaria, Centro Edison 2001/Gruppo Pasini, Marcegaglia, Metalcam, Area Nichelcrom e Vetrobalsamo.
Le indagini dell'Agenzia Regionale per la Protezione dell'Ambiente hanno rilevato nel sito una contaminazione del suolo oltre la soglia di rischio, da metalli pesanti, diossina, Pcb (policlorobifenili): sottoprodotti difficili da degradare che si accumulano nel terreno, si insinuano nella catena alimentare e arrivano a depositarsi nei grassi corporei, incrementando, secondo i dati dell'Istituto Superiore di Sanità, del 9 per cento l'incidenza di tumori dei tessuti molli nella popolazione esposta. Nelle analisi Arpa, anche lo stato di inquinamento superficiale e profondo delle falde acquifere supera la soglia limite di concentrazione di idrocarburi, clorurati cancerogeni e metalli, tra cui soprattutto cromo esavalente.
Il decreto del ministero n. 468 del 2001 stanzia per il Sin di Sesto 5 milioni. L'obiettivo: messa in sicurezza, bonifiche e ripristino ambientale. Le tempistiche dettate dal decreto sono strettissime: 120 giorni dalla presentazione del progetto da parte dei privati responsabili del danno ambientale o dei proprietari attuali dei terreni, all'approvazione ministeriale e all'inizio effettivo delle bonifiche, con relativa concessione di un risarcimento massimo del 50 per cento, a spese pubbliche.
Passano sei anni e nel giugno 2007 il ministero sblocca l'utilizzo di ulteriori fondi messi a disposizione, pari a circa a 12 milioni. Gli ultimi dati ministeriali, del giugno 2018, a fronte di un'analisi completa validata al 100 per cento da Arpa e all'84 per cento di progetti presentati, riportano solo il 44 per cento come approvati dalla Conferenza di Servizi e appena il 32 per cento conclusi. Il 20 per cento delle bonifiche coincide con le aree industriali ancora operanti, dove i privati si sono mobilitati, usufruendo degli oltre 18 milioni di sovvenzioni statali, per non vedersi bloccare l'attività produttiva da parametri ambientali non idonei.
Lo stallo si ripete, in peggio, per la situazione delle acque. Analisi completata al 100 per cento, monitoraggio periodico da parte di Arpa e un progetto di bonifica della falda già approvato. Percentuale di realizzazione: zero.
L'altro 10 per cento delle bonifiche corrisponde alla porzione dell'ex area Falck, ceduta dalla cordata Milanosesto alla Regione, dove dovrebbe sorgere entro cinque anni la Città della Salute e della Ricerca, polo scientifico-sanitario e sede prevista dell'Istituto nazionale dei Tumori e dell'Istituto Besta. Un esempio riuscito di *joint venture* tra pubblico e privato, secondo l'assessore regionale all'Ambiente Raffaele Cattaneo. Ma l'inizio del progetto, partito nel 2012, è ancora appeso al via libera del Consiglio di Stato e la bonifica della sezione più contaminata dell'intero Sin, da 20 anni ad alto rischio per la salute pubblica, è ferma al 7 per cento.



La mappa del Sin di Sesto San Giovanni (fonte: Arpa)

Uno degli immobili occupati dal centro sociale Lambretta in via Edolo 10 (foto di Federico Baccini)

Occupazione o riqualificazione?

Il centro sociale Lambretta riapre due edifici disabitati

di FEDERICO BACCINI
@federicobaccini

Due immobili abbandonati da anni, restituiti al quartiere come spazio di aggregazione sociale. Questa è la storia di via Edolo 10, a pochi passi dalla via Gluck di Adriano Celentano. Dal 30 novembre 2018 gli edifici sono stati occupati abusivamente dal Csoa Lambretta, Centro sociale occupato autogestito, che li ha aperti alla cittadinanza dopo due mesi di lavori di ristrutturazione. I progetti avviati vogliono ridare una nuova dignità a questi spazi, ma il carattere illegale dell'iniziativa ha sollevato naturalmente inevitabili polemiche.
Di proprietà della famiglia Pellegrini, i due fabbricati – un'abitazione con officina annessa – erano in stato di completo abbandono e degrado da una decina di anni. Per questo motivo, il Csoa Lambretta ha deciso di prenderne possesso e trasformarli in un luogo fruibile dalla collettività, a partire dalla sua ristrutturazione. «Da due mesi circa 20 volontari hanno lavorato per riparare la muratura, dove c'erano problemi di muffa e infiltrazioni d'acqua, i pavimenti e gli infissi rotti», racconta Riccardo M., uno dei coordinatori del collettivo, «ma abbiamo chiamato anche dei professionisti, elettricisti e muratori, per la messa in sicurezza dello stabile e per le operazioni più delicate».
Parallelamente ai lavori ancora in atto su un'area complessiva di circa 700 metri quadrati, gli edifici occupati sono rinati anche grazie alle iniziative intraprese dal Lambretta per renderli un posto frequentato dai cittadini. Sono state quindi realizzate una sala studio e una libreria, grazie a delle donazioni private di libri, e sono già iniziati due corsi di boxe e uno di *dancehall* nello spazio ricavato dall'ex officina. Una sala è pronta per ospitare senzatetto e migranti nelle ore diurne e un'altra per i progetti degli studenti dei licei, gestiti dal Coordinamento autonomo studenti e collettivi Lambrate.
In allestimento anche un bar e una cucina a prezzi modici, e un magazzino per raccogliere vestiti da donare. Sul lungo periodo, si progetta di realizzare anche una ciclofficina dove poter andare a riparare la propria bicicletta versando un modesto contributo al centro sociale. Riccardo sottolinea che «sono state aperte delle porte chiuse per far sì che chiunque possa entrare e sentirsi a casa, perché il nostro obiettivo è essere una risorsa per il quartiere, non un soggetto molesto». Così, ad esempio, hanno convocato un'assemblea aperta a tutto il quartiere già l'8 dicembre 2018, in cui hanno trovato un accordo con i residenti sugli orari di silenzio da rispettare.
Quella attuata dal Lambretta è però un'occupazione abusiva di proprietà privata. I legittimi proprietari hanno già sporto denuncia e il presidente del Municipio 2, Samuele Piscina, ha preso subito posizione contestando «la criminalità dell'atto» e ricordando le numerose segnalazioni dei milanesi presenti nel quartiere per disturbo alla quiete pubblica. Per questo motivo ha chiesto alla prefettura l'allontanamento degli occupanti, nonostante i tempi tecnici necessari per un intervento da parte delle forze dell'ordine potrebbero richiedere diverse settimane.
È questo ciò che temono i membri del centro sociale: lo sgombero dall'edificio e il sequestro di tutto il materiale presente all'interno, proprio nel momento in cui le attività si sono messe in moto. «Potremmo perdere in qualsiasi momento tutto ciò che abbiamo costruito. Vogliamo restituire alla comunità spazi che prima erano degradati, non sembrarne i nuovi padroni. Se i proprietari e il Comune si impegnassero a promuovere progetti sociali là dove gli edifici vengono abbandonati, saremmo noi i primi a lasciarli», rivendica Riccardo.

Comune e associazioni contro il gelo

I senzatetto possono contare su una rete solidale strutturata

di LUCA COVINO
@covinskij

Un senzatetto chiede l'elemosina a pochi passi dal Duomo di Milano (foto di Luca Covino)

J. è un uomo sui 40 anni e vive in strada a Milano da tre. Un matrimonio finito nell'alcol, la causa. Con accento sudamericano chiede l'anonimato. Disegna a mani nude, sfumando i pastelli con le dita. «Se ti piacciono i miei soggetti puoi scrivere che sono ben fatti?». Tra le tavole realizzate, un ritratto dell'ex centravanti nerazzurro Ivan Zamorano. «È stato il mio giocatore preferito», svela.

J. è uno dei 2.608 senzatetto milanesi rilevati in RacContami, il censimento realizzato dalla Fondazione Rodolfo Debenedetti in collaborazione con l'Università Bocconi, il Comune di Milano e 700 volontari. Stando al rapporto, le persone senza fissa dimora sono lo 0,19 per cento della popolazione totale. Un dato nella media delle grandi città europee, ma che rimane il più alto su scala nazionale.

Dopo la morte di un clochard a Porta Genova, risale allo scorso dicembre l'appello del sindaco Giuseppe Sala per persuadere chi vive in strada a proteggersi dal freddo servendosi dei dormitori.

La tragedia è dovuta al fatto che il 71 per cento del campione di senzatetto coinvolto dorme in strada, correndo gravi rischi in inverno. Dal 2013, inoltre, il rapporto evidenzia un aumento del 4 per cento tra le persone che passano la notte all'aperto.

«Spesso è una scelta di vita», racconta Giovanni Masini, volontario che da cinque anni prepara pasti e assiste in strada con l'Opera San Francesco. «Queste persone hanno la loro libertà, mentre nel dormitorio ci sono delle regole come l'orario di rientro o il divieto di alcol e droghe. Dopo molti anni in strada, è difficile avvicinarsi anche solo alla mensa».

Nonostante le difficoltà, a Milano c'è sinergia tra istituzioni e associazioni. Lo stesso Piano Freddo è realizzato dal Comune insieme a loro. Alla fine di ogni turno, i volontari compilano una relazione sulle condizioni dei senzatetto incontrati. Le varie squadre che escono di notte sanno quali percorsi fare sulla base della rete sviluppata insieme a palazzo Marino. Gli spazi e la condivisione di dati sono frutto di questo coordinamento che permette al sistema di funzionare, rappresentando un modello per tutto il Paese con quasi 2.400 posti letto.

«Milano è una città dove aiutare fa parte di un processo strutturato», conferma il vicepresidente dell'associazione aconfessionale City Angels, Sergio Castelli. L'Oasi dei Clochard è l'ultimo progetto dell'organizzazione fondata nel 1994 da Mario Furlan: un centro in via Lombroso sottratto al degrado, con funzione di prima accoglienza e integrazione sociale. «Ci sono container con tutte le comodità dove vengono serviti pasti a 175 persone», spiega Castelli. «Sta per nascere un orto curato dagli stessi ospiti e una colonia felina, prima spontanea e ora in via di verifica da parte dell'Asl».

Gli stabili in cui operano le organizzazioni sono dati in concessione tramite bando pubblico e, una volta riorganizzati, rappresentano spazi utili per l'intera collettività. «Tutti gli anni riceviamo un dormitorio dal Comune, spesso una struttura dismessa», spiega Masini. «L'anno scorso si trattava di un ex ambulatorio dell'ospedale di Niguarda. Lo abbiamo allestito, pulito e mantenuto: un servizio sul piano economico, perché il Comune non ce la farebbe a coprire i costi».

Secondo RacContami, l'intera rete di organizzazioni no profit alleggerisce le spese dei comuni italiani. Supponendo una paga ai volontari di 10 euro all'ora per una media di 3 ore a settimana, lo studio ha stabilito che l'intero terzo settore italiano muoverebbe 8 miliardi di euro all'anno. Le organizzazioni però incontrano difficoltà economiche. La loro natura no profit esclude ogni guadagno. «La gestione dei vari pagamenti rappresenta il problema principale», spiega Castelli. «Ospitare un senzatetto dandogli vitto, alloggio e assistenza sanitaria ha un costo che l'importo della retta non copre». La retta elargita dal Comune di Milano, anch'essa assegnata via bando, equivale a 11 euro al giorno. In quella cifra deve rientrare tutto. «Il Comune cerca di aiutarci, ma è dura perché nel terzo settore le rette sono tutte simili».

Il futuro sospeso dell'accoglienza

Le preoccupazioni degli operatori per le nuove norme sull'immigrazione

di EMANUELA COLACI
@colaciem

«È il lavoro più bello e stressante del mondo. Lavoriamo a strettissimo contatto con i richiedenti asilo e nella maggior parte dei casi si instaura un rapporto di fiducia e collaborazione. La loro vita è nelle nostre mani e questo apporta un livello di stress non da poco», racconta una delle coordinatrici e operatrici legali di Community Center, coordinato dalla Diaconia Valdese e Oxfam Italia, che gestisce a Milano due Centri di Accoglienza Straordinaria (Cas) e uno Sprar, il sistema diffuso gestito in collaborazione con i comuni.

Le associazioni di settore lamentano un clima di sospensione, criticità e incertezza dopo l'approvazione della legge sicurezza e immigrazione. La nuova legge ha operato una piccola rivoluzione nel sistema dell'accoglienza che comprende i Cas, strutture da aprire nel caso in cui si verifichino «arrivi consistenti e ravvicinati di richiedenti» che non sia possibile accogliere tramite il sistema ordinario, lo Sprar. I richiedenti asilo esclusi con la nuova legge dal sistema Sprar potranno rivolgersi ai soli Cas. Inoltre, i provvedimenti hanno di fatto limitato i casi di protezione umanitaria.

Una proiezione dell'Istituto per gli Studi di Politica Internazionale prevede che quasi 70mila persone rischiano di diventare irregolari in Italia entro la fine del 2020 a causa dell'abolizione della protezione umanitaria.

L'operatrice di Community Center spiega che «il contributo pubblico per l'accoglienza degli ospiti, misto tra finanziamenti europei e del ministero dell'Interno, passerà da 35 a 19 euro per ospite. Questo non ci permetterà di offrire servizi supplementari come corsi di lingua, tirocini o corsi di formazione. Un altro aspetto della riduzione dei fondi riguarda i lavoratori impiegati. Si passerà da un operatore ogni 10 ospiti a uno ogni 50».

Il 15 dicembre 2018 è stata completata la chiusura del Cas di via Corelli che ha comportato il trasferimento di 358 ospiti in altri centri di Milano o fuori regione. «Il centro di via Corelli è stato chiuso perché c'è stata la volontà del ministero dell'Interno di trasformarlo in Centro di Accoglienza per il Rimpatrio (Car). Questo ha implicato la fine del rapporto con l'ente gestore, i licenziamenti e la pubblicazione di un nuovo bando», afferma Costantina Regazzoni, direttrice dei servizi della Fondazione Progetto Arca, che gestisce sei Cas e impiega circa 300 operatori tra coordinatori, educatori, psicologi, assistenti sociali, infermieri, medici, giuristi e mediatori linguistici. «È quello che potrebbe succedere a noi. Il nostro bando con la prefettura di Milano scade il 31 gennaio. La nostra previsione è abbastanza critica, ipotizziamo delle proroghe fino al 30 aprile e in questo modo cercheremo di tutelare non solo i nostri ospiti ma anche i lavoratori. Non abbiamo le idee chiare. Siamo un po' preoccupati e diventa difficile dire cosa faremo».

Il timore è che i richiedenti che usciranno dal circuito di accoglienza potrebbero finire in strada e rientrare nel circuito senza documenti in regola. Fare rete è fondamentale per chi costruisce l'integrazione di chi fugge da persecuzioni e guerra. Fondazione Progetto Arca ha attivato progetti territoriali come quello con l'Università di Torino che unisce studenti e richiedenti asilo in un progetto di ristrutturazione degli arredi delle residenze. «Il rapporto con gli ospiti è diretto, i centri si configurano come una casa, tentiamo di costruire una qualità di vita il più vicina possibile alla quotidianità. Collaboriamo con il territorio, a Milano facciamo la pulizia dei parchi e attività sociali. I nostri operatori lavorano con le parrocchie e le associazioni che si occupano della formazione dei nostri ospiti. Abbiamo anche creato una rete importante di volontariato».

Il terzo settore attende nuove disposizioni dal ministero dell'Interno per la riorganizzazione dell'accoglienza e intanto il Comune di Milano si schiera dalla parte delle associazioni. «Noi non possiamo far altro che unirci alle preoccupazioni degli enti gestori», ha detto Pierfrancesco Majorino. «Non sappiamo quali siano i termini effettivi della legge immigrazione e sicurezza. A Milano non si sono ancora verificati episodi di richiedenti asilo finiti per strada, ma ci sono casi venuti dalle provincie perché non avevano più un posto dove stare. Stiamo cercando di ricoverarli in altri centri.

Attività di formazione alla Fondazione Progetto Arca di Milano (fonte: Fondazione Progetto Arca)

La dura vita di chi sceglie la bici

Gincane e interruzioni, le condizioni delle piste ciclabili milanesi

di GIACOMO SALVINI
@salvini_giacomo

All'incrocio tra via Senato, via Manzoni e piazza Cavour la pista ciclabile si interrompe bruscamente. E i milanesi che hanno deciso di lasciare l'auto a casa per andare al lavoro in zona Duomo rischiano ogni volta di essere investiti da automobili, bus o taxi. La circonvallazione interna di Milano è tutta così: da una parte circola l'autobus 94, le auto e le bici mentre dall'altra la 94 in senso opposto, i taxi e le biciclette. Problema: la strada è stretta e ogni 300 metri la pista ciclabile viene interrotta causa incrocio. Così i ciclisti sono costretti a lunghe gincane tra i pedoni che invadono la loro corsia, interruzioni per lasciar spazio agli altri mezzi e semafori che li obbligano a scendere dal sellino. Con tempi di percorrenza che si allungano sempre di più: dal Castello Sforzesco a San Babila ci vogliono 25 minuti. Troppo, per i ritmi di Milano. Questo non vale solo per il centro ma anche per i percorsi che si allontanano verso Lotto, Corvetto o Chiera. E così, i milanesi decidono di lasciare la bicicletta a casa e prendere un mezzo pubblico (metropolitana, bus o tram) per andare a lavoro.

Se Milano negli ultimi anni è cresciuta in tutti gli indicatori di qualità della vita, è proprio sul tema della mobilità sostenibile che non riesce a stare al passo delle grandi città europee. Certo, l'Expo ha dato una grande spinta ai trasporti di superficie, ma secondo l'ultimo studio di Assolombarda e Ernst&Young su 112 indicatori di *smartness* (telecomunicazioni, trasporti…), Milano è l'ultima città europea per piste ciclabili: 140 chilometri contro i 180 di Barcellona e Stoccarda, 350 di Lione e 450 di Monaco. Nonostante questo, negli ultimi 10 anni, le piste ciclabili a Milano sono quasi raddoppiate: dai 70 chilometri del 2006 ai 113 del 2011, fino ai 140 attuali. Ma permangono ancora intere zone della città scoperte, come via Torino, Porta Ticinese o viale Pasubio.

L'inefficienza delle piste ciclabili milanesi, però, non riguarda solo l'interruzione all'altezza degli incroci: percorrendo quella di via Melchiorre Gioia si nota anche il problema della mancanza di segnaletica, dell'asfalto su cui non si riescono quasi più a leggere le indicazioni di gesso bianco e, in alcuni tratti, la totale assenza dei cordoli che dovrebbero dividere le carreggiate. E quindi non è solo un problema di tempistiche o di inefficienza, ma anche di sicurezza di ciclisti e pedoni: secondo i dati ufficiali della Regione, nel 2017 in Lombardia ben 46 ciclisti sono morti causa incidente stradale ed è per questo che il Pirellone ha indetto un bando da 3,6 milioni per mettere in sicurezza le piste ciclabili regionali. Non solo: a giugno Confindustria ha proposto al Comune di finanziare la ristrutturazione delle piste cittadine con soldi dei privati che in questo modo potrebbero sponsorizzarle. «Il tema della messa in sicurezza delle piste ciclabili per noi è prioritario», hanno fatto sapere dall'assessorato alla Mobilità del Comune di Milano, «e il bando della Regione va in questa direzione: l'idea del *project financing* da parte dei privati è molto interessante e la stiamo studiando in maniera approfondita esaminando il codice degli appalti».

«Quando sono venuta a Milano a studiare pensavo di poter prendere la bici per andare in Università», racconta Federica, studentessa fuorisede al quarto anno di Scienze Politiche. «Per arrivare in zona San Babila dai Navigli avrei potuto anche prendere il metrò ma ci avrei messo molto più tempo e avrei fatto poco movimento: purtroppo, dopo sei mesi, ho dovuto rinunciare alla mia due ruote. Sia per il freddo mattutino ma soprattutto per i tempi di percorrenza: le continue interruzioni della pista ciclabile mi obbligavano a fermarmi o addirittura a scendere dalla mia bicicletta. E non ne valeva la pena».

A Milano però ci sono anche degli esempi positivi di piste ciclabili che funzionano, come quella che da Lotto porta direttamente allo stadio San Siro (utile per i tifosi che vogliono assistere alle partite di Inter e Milan) ma anche l'avveniristico percorso che parte dal Naviglio della Martesana fino ad arrivare a Cassano d'Adda.

Un esempio di interruzione di una pista ciclabile su viale Mugello (fonte: Wikipedia Commons)

Il latte si fa a due passi dal Duomo

Ad Abbiategrasso resiste il più grande allevamento di mucche della città

di GAIA TERZULLI
@gaiaterzulli

L'allevamento di Nazzareno Falappi a Cascina Campazzo, nel cuore del Parco del Ticinello, conta quasi 80 mucche di razza frisona (foto di Gaia Terzulli)

«Prossima fermata, Abbiategrasso Chiesa rossa. Capolinea, si prega di scendere». La voce metallica mi invita ad abbandonare il treno. Uscita su via dei Missaglia, la percorro per un centinaio di metri prima di infilarmi in via Dudovich e di iniziare a respirare odore di fieno e di sterco animale. Il fetore proviene da Cascina Campazzo, un villaggio rurale sorto nel XVI secolo e divenuto l'anima del Parco agricolo del Ticinello. Negli anni '50 Nazzareno Falappi lasciò le sue valli bresciane per trasferirsi in cascina insieme al fratello Andrea. Oggi i due allevano quasi 80 mucche in lattazione, «quelle che hanno fatto un vitello almeno una volta», mi spiega Nazzareno.

Ogni mattina, alle 6:30, avviene la prima mungitura: un'apposita macchina erogatrice raccoglie il latte bovino, che viene venduto alla Centrale del Latte Milano e da lì distribuito a varie aziende sotto forma di yogurt o di formaggio. Nazzareno può vendere anche una piccola parte del nettare bianco direttamente in cascina. Così, tutte le mattine, jogger e camminatori, amanti delle prime luci o costretti a portare fuori il cane, superando il cancello del casale (sempre aperto) possono comprare il latte appena munto e vedere le mucche in carne e ossa.

È questa la peculiarità di Cascina Campazzo, immersa nel grigio della metropoli e nel verde dei pioppi secolari. Si tratta di un «parco agricolo urbano, prototipo del nuovo sistema d'integrazione tra città e campagna che, dopo tanto tempo, è stato finalmente istituzionalizzato», mi spiega Nazzareno. «La cascina è sempre aperta» ed esiste un percorso per accedervi a ogni ora del giorno.

Il Comune di Milano è al lavoro da anni per rendere l'area del Parco Ticinello pienamente fruibile dai cittadini a scopi ludici, sportivi e ricreativi. *Longa manus* dell'ente locale è l'Associazione Parco agricolo Ticinello, che promuove continuamente vari eventi pubblici. Uno per tutti, il falò di Sant'Antonio, si svolge il 17 gennaio di ogni anno: la legna arde per ore evocando l'antica usanza dei casari locali che, in questo modo, benedivano il bestiame e celebravano l'allungarsi delle giornate.

Il mantenimento della tradizione è il più grande pregio dell'area agraria del Ticinello e buona parte del merito è della famiglia Falappi. Insieme al fratello e al figlio, Nazzareno pratica ancora oggi un'usanza perduta, quella delle marcite: i campi attorno alla cascina ricevono un particolare tipo d'irrigazione che consente all'erba di crescere in tempi molto più rapidi che con le tecniche più diffuse. Anche il mais germoglia grazie a questa particolare coltura: Cascina Campazzo ospita una grande trincea concepita per la tritatura del granturco, che lì viene pressato e lasciato fermentare prima di essere dato in pasto alle mucche. Integrato con farine di girasole e di cotone, questo cibo prelibato per bovini migliora la qualità del loro latte. Mentre ci avviciniamo alle stalle per vedere i vitellini appena nati, Nazzareno mi svela la nota dolente di un lavoro che imparò dal nonno: «Siamo schiacciati dalla concorrenza del latte estero, che costa molto meno». Gli oltre 20 litri di latte munto ogni giorno da ciascuna delle mucche frisone dell'allevamento sono appena un'idea di quanto produceva suo nonno. Un calo drastico nella produzione che ha convinto Nazzareno a intraprendere la produzione di yogurt, uno dei più apprezzati derivati del latte, soprattutto se è biologico.

La sfida è grande, ma Nazzareno le va incontro con la stessa pacatezza con cui mi guida dentro la cappella della cascina. Sembra quella in cui la vedova Runc si rifugiava a pregare ne *L'albero degli zoccoli*, l'omaggio che Ermanno Olmi fece al garbo un po' schivo dei contadini bergamaschi negli anni '70. Un senso di purezza che non si è perso dentro Cascina Campazzo. Un'oasi di silenzio e di luce, protetta dal fragore del traffico milanese.

In biblioteca con la luna piena

Studenti e adulti: sono sempre di più gli abitanti che scelgono le sale di lettura che il Comune tiene aperte anche di sera

di ANDREA PRANDINI
@andrea_prandini

Appena sceso dalla corsa 58 ti chiedi cosa ci fai al Giambellino alle 22 di un martedì di gennaio. Attorno a te soltanto freddo, silenzio, saracinesche abbassate e il cantiere vuoto del futuro metrò blu. Basta però camminare una decina di minuti fino al parchetto di via Odazio per trovare le luci della Lorenteggio, che da quest'anno ritorna nell'elenco delle biblioteche milanesi che rimangono aperte come sale lettura serali dalle 19 alle 23, oltre al normale orario diurno. Come ricorda Giuseppina Sansica, responsabile biblioteche rionali del Comune di Milano, questa fu una delle prime strutture che fin dagli anni '70 cominciò a restare aperta fino a tardi. Dal 7 gennaio, con l'aggiunta delle biblioteche Lorenteggio e Oglio alle già previste Valvassori Peroni, Tibaldi, Gallaratese e Affori, diventano sette quelle che offrono orari prolungati, almeno una per ogni municipio di Milano ad esclusione del centro. Resta temporaneamente privo di una sala lettura con orario prolungato solo il Municipio 2, verso Sesto San Giovanni, la cui biblioteca di Crescenzago è chiusa per lavori fino al prossimo settembre. Anche le sedi di Baggio, Accursio e Dergano, previste tra quelle con apertura serale, sono momentaneamente chiuse per lavori e apriranno nel corso dell'anno.

Queste biblioteche sono piccole oasi di vita in periferie altrimenti deserte, soprattutto d'inverno. «L'apertura serale ha un grande valore, oltre che culturale, sociale e ha un impatto positivo sulla sicurezza. Oggi nelle periferie in moltissimi casi l'unica luce accesa è proprio quella delle biblioteche che fungono da vero e proprio presidio/fortino sociale per i quartieri e sono sempre più un luogo di aggregazione e coesione. Quanto più un luogo è frequentato, vitale e accogliente, tanto più allontana il senso di insicurezza e fa sentire partecipi di un bene comune».

Già solo avvicinandosi risaltano nel silenzio le chiacchiere della gente uscita a fumare o a mangiare un boccone. Verso le 21, un paio d'ore prima della chiusura, nelle biblioteche Lorenteggio e Sicilia troviamo una dozzina di persone, non poche per le dimensioni contenute di queste strutture rionali. Si tratta per lo più di ragazzi che si trovano a ripassare in gruppo. La maggior parte sono studenti delle scuole superiori, per i quali le aperture serali sono una possibilità unica per poter studiare insieme fino a tarda ora.

Si possono incontrare però anche studenti universitari, solitari o in piccoli gruppi, che preferiscono frequentare queste biblioteche a quelle delle loro facoltà. Le motivazioni sono diverse: per alcuni è più vicina a casa, altri si trovano meglio in queste stanzette che nelle grandi sale universitarie. Confessano che anche la certezza di non trovare mai qualcuno che si conosce con cui cominciare a chiacchierare anziché studiare è un bel vantaggio.

Nella fauna dell'apertura serale si trova anche qualcuno che studente forse lo è stato qualche decennio fa. Quella manciata di adulti solitari che vediamo ha il proprio portatile o il tablet. Uno legge un quotidiano cartaceo. Poco ciarlieri e molto devoti al rispetto del silenzio in biblioteca, riusciamo comunque a carpire un paio di motivi per essere qui: si va dal poter lavorare senza disturbare o essere disturbati a casa, al piacere di avere un po' di compagnia attorno, seppure silenziosa; oppure semplicemente serve la connessione wi-fi. Notiamo che, tra tablet, portatili e libri di scuola, nessuno sta leggendo un libro preso dagli scaffali. Sembra di stare in una bolla, in un piccolo mondo a parte. Dentro luce, calore, persone, i risolini e i ripassi a mezza voce degli studenti sono tollerati dai custodi. Fuori dalle finestre buio e soprattutto silenzio, a parte qualche auto solitaria. La biblioteca rimane piena fino alla chiusura delle 23, quando ci chiedono di andarcene.

La biblioteca di Lorenteggio, aperta fino alle 23 (foto di Andrea Prandini)

Cosa resta della Primavera di Praga

Jan Palach nel ricordo di due ex sindaci meneghini

Monumento a Jan Palach in piazza san Venceslao a Praga (fonte: Wikipedia.org)

di RICCARDO LICHENE
@riky_lichene

Sono passati 50 anni da quando, in piazza san Venceslao a Praga, uno studente di filosofia si diede fuoco per protestare contro le forze di occupazione sovietiche. La Primavera di Praga era iniziata il 5 gennaio 1968, quando Alexander Dubček era salito al potere promuovendo una serie di riforme a favore della libertà personale e della società, note come socialismo dal volto umano. La Cecoslovacchia, però, era sottoposta al controllo dell'Unione Sovietica di Leonid Brežnev, che mandò i suoi carri armati nell'agosto del '68 per ristabilire l'ordine. Nella tasca del cappotto semicarbonizzato di Palach fu trovata una lettera che raccontava il perché del suo gesto, la sua lotta alla censura e le ragioni del movimento di protesta contro le forze occupanti.

Quando la notizia della morte, avvenuta il 19 gennaio del 1969, arrivò in Italia andò a rinfocolare un dibattito iniziato con i carri armati sovietici che avevano imposto il volere di Mosca sui cittadini cecoslovacchi: la sinistra italiana e milanese, in particolare il Partito Comunista Italiano, doveva decidere se sarebbe rimasta fedele alla linea sovietica.

All'interno del Pci, dove il dibattito sull'allineamento alle posizioni sovietiche era molto acceso, ci furono diverse critiche al gesto di Palach. L'ex sindaco di Sesto San Giovanni per il Partito Comunista, Giorgio Oldrini, racconta così, 50 anni dopo, quei mesi di forte tensione politica: «All'epoca militavo nella gioventù comunista e noi eravamo contro l'intervento sovietico in Cecoslovacchia. Il gesto in sé non mi sembra abbia avuto un fortissimo impatto sul mondo della sinistra milanese e nel metodo non sono mai stato d'accordo. Ho sempre pensato che la storia dell'Occidente sia stata quella delle lotte armate in cui si accetta il rischio di morire per una causa e l'autoimmolazione non fa parte della nostra cultura. Mi sarei aspettato un atto di protesta più militante, come mettere una bomba sotto un carro armato e magari morire nel tentativo, non un suicidio col fuoco».

I socialisti, al contrario, assorbirono appieno il messaggio dello studente ceco proprio perché in linea con la posizione del partito sulle questioni sovietiche: «Il drammatico gesto di Jan Palach fu per noi socialisti la conferma traumatica dell'impossibilità di riformare in senso democratico il regime comunista». Così commenta Carlo Tognoli, ex sindaco di Milano del Partito Socialista. «Palach questo ci disse: non rimane che la morte per segnalare l'opposizione e il dissenso dopo la Primavera di Praga. Il suo gesto ha lasciato un segno profondo nella parte di cittadinanza che aveva, nel 1960, dai 18 ai 20 anni in su, ed è ancora vivo in chi non ha dimenticato cosa fu la Primavera di Praga».

All'ex sindaco Oldrini, invece, quei dibattiti e quelle istanze, nella Milano del 2019, sembra che «siano scomparsi dalla cronaca e dalla coscienza generale, quello che credo resti è la coscienza che democrazia vuol dire mettere insieme i diritti sociali e politici e scegliere una libertà che sappia tenere insieme la parte delle libertà civili con quella delle libertà sociali. Credo, inoltre, che debba esserci un rifiuto molto forte verso chi, pur considerandosi erede di un passato di grande oppressione, oggi strumentalizza la figura e l'eredità di Jan Palach».

In trasferta a 80 anni, tifo senza età

Una domenica allo stadio con i supporter della Pro Sesto, rievocando i vecchi tempi. Ma i giovani sono sempre meno

di MARCO CAPPONI
@MarcoCapps

Il fischio finale viene accolto con sollievo. I tifosi della Pro Sesto possono lasciare il campo di Villafranca Veronese con tre punti, anche se lo 0-1 è una vittoria di misura.
Al minuto 93, una punizione dal limite ha fatto tremare la tribuna ospite. Uno dei più preoccupati era Silvio Provenzano, che ha temuto che la Pro Sesto potesse farsi rimontare all'ultimo. Classe 1933, sestese di nascita, Silvio è entrato nel mondo biancoceleste nel 1965, quando è diventato *speaker* dello stadio Breda. Ma la sua storia con la squadra è iniziata anni prima. «Nel 1947», ricorda, «ho bigiato la scuola per andare al villaggio Falck a vedere Pro Sesto-Juventus. Giocava ancora Sentimenti IV, erano altri tempi».
Fondata nel 1913, la Pro Sesto è la squadra di Sesto San Giovanni. Attualmente milita in serie D e lotta per le prime posizioni. Alcuni irriducibili la seguono ovunque, preferendo il calcio di provincia alla serie A. «Su 100 tifosi», spiega Jacopo Colombo, ex capitano e ora direttore sportivo, «appena un paio non vengono allo stadio per vedere Inter e Milan in televisione».
Molti appassionati sono iscritti al club "Cicci Costa". Il fondatore è Luigi Periotto, classe 1937, considerato la memoria storica: è lui che si occupa di organizzare le trasferte, come quella di Villafranca. È giornalista pubblicista, e a fine partita scrive la cronaca. Gli dispiace che i giovani non vengano più allo stadio: la colpa, secondo lui, è della tv che ha ucciso il calcio dilettantistico. «Quando ci sono partite di serie A dalle 15 alle 21, i tifosi preferiscono stare a casa».
La tifoseria biancoceleste è in gran parte composta da anziani. Il problema è il ricambio generazionale. «Se muore il nonno e il figlio non si appassiona, il nipote non viene allo stadio», afferma Jacopo Colombo. Dopo il fallimento della società (2010), in molti si sono allontanati.
Nella trasferta di Villafranca i sestesi sono circa 60. A dieci minuti dal fischio di inizio, è arrivato un manipolo di ultras giovani. Hanno avuto un battibecco con i loro corrispettivi veneti, ma gli altri tifosi li hanno ignorati.
Nel club "Cicci Costa" uno dei più attivi è Diego Colombo, 43 anni, che nel 2013 ha pubblicato il libro *Pro Sesto. 100 anni insieme*, considerato la bibbia biancoceleste. Ha venduto circa 700 copie: una l'ha comprata Urbano Cairo, che ha giocato negli allievi della Pro Sesto negli anni '70. Insieme a Silvio e agli altri, Diego trascorre il tempo in pullman dopo la partita a ricordare le vecchie glorie della squadra.
A fine giornata, i tifosi tornano a casa felici. La Pro Sesto ha vinto e loro hanno trascorso la domenica in compagnia. Luigi è soddisfatto per aver pranzato in un'ottima trattoria, Silvio pensava di aver mangiato troppo, ma la vittoria gli ha ridato appetito. Il tifo biancoceleste è la storia di un calcio d'altri tempi. Lo riassume Jacopo Colombo: «La Pro Sesto è una seconda famiglia: quando ti entra dentro, non esce più».

Tifosi della Pro Sesto in trasferta a Villafranca (VR) durante l'incontro di campionato del 13 gennaio 2019 (foto di Marco Capponi)

Caffè e Negroni Sbagliato Al Rab la disabilità al servizio

Una serata affollata al Rab, in corso San Gottardo 41 (foto di Giacomo Cadeddu)

Colazione, pranzo e aperitivo nel locale dove i camerieri superano stereotipi e difficoltà

di GIACOMO CADEDDU
@GiacomoCadeddu

Tra i tanti bar di corso san Gottardo c'è anche il Rab. O forse no. La sua insegna rimprovera il passante distratto: «Questo non è un bar». L'omaggio è a Magritte che, nel 1929, dipingendo una pipa, così verosimigliante da non lasciare spazio ad alcun dubbio, ci ricordava che non tutto è come sembra e che no, *Ceci n'est pas une pipe*.
Valentina Lubelli, 35 anni, presidente della cooperativa Baracca Onlus e socia del Rab, spiega che la chiave di lettura della citazione sta nelle dinamiche interne al locale. Surreali, come Magritte. Appena entrati, di questo non ci si accorge. Il surreale sta nel fatto che, tra i 21 lavoratori del Rab, alcuni sono affetti da disabilità intellettiva di tipo relazionale e comunicativa. Lievi ritardi, disturbi psichiatrici minori, sindrome di Asperger. Chi parla troppo, chi troppo poco, chi è lento nel servizio. Il Rab lo scorso novembre ha compiuto due anni.
La sua è però una storia più lunga. Nel 2011, da "Handicap... su con la testa!", realtà di volontariato radicata al Giambellino, nasce il progetto BarAcca con l'intento di offrire corsi di formazione a ragazzi disabili per organizzare un aperitivo al mese, trasformandoli da fruitori a erogatori di un servizio. L'entusiasmo e il successo riscosso convincono i volontari a trasferire l'esperienza nella realtà quotidiana: un locale. Seguono la non facile trasformazione di BarAcca in cooperativa nel 2015 e un anno e mezzo di estenuanti ricerche del luogo giusto, difficoltà organizzative ed economiche risolte grazie all'impegno dei volontari, quasi tutti compresi tra i 16 e i 35 anni, e al supporto finanziario della Fondazione Peppino Vismara e di "Handicap... su con la testa!".
Etica del Rab e suo obiettivo, sottolinea orgogliosa Valentina, è scardinare la visione perbenista del dono politicamente corretto attraverso la condivisione. In effetti, tra i membri dello staff, non sembra esserci gerarchia. «La benzina del Rab è l'interazione coi ragazzi. Ci si prende in giro, senza nascondere né enfatizzare le diversità. Questo sdrammatizza la distanza tra persone». Secondo Valentina e Silvia, sua socia e vicepresidente di BarAcca, imparare a non mettere etichette passa attraverso la vicinanza al diverso da sé.
«Non importa se alcuni clienti non capiscono e lasciano recensioni negative o si alterano per un servizio lento: la risposta del pubblico è stata ottima». Studenti, lavoratori freelance, famiglie e anziani della zona occupano il locale dalla mattina alla sera, tra aperitivi, pranzi, giochi da tavola, mostre e cabaret. Molti hanno contribuito alla nascita del Rab: tutti i mobili provengono da sgomberi, dalla strada o dalle case dei lavoratori e dei clienti, gli stessi che hanno aiutato a ristrutturare il locale. La condivisione dei lavori preparativi con la clientela ha contribuito, secondo Valentina, a dare al luogo le sembianze di una casa dove cercare ristoro, anche affettivo.
Roberto, 25 anni, un fiume di parole in piena e una «disabilità che neanche si vede», come dice lui stesso, lavora al Rab dall'apertura. Tra i buoni propositi per il 2019 c'era quello di «parlare meno per non disturbare i clienti, altrimenti la Vale si incazza e non mi rinnova il contratto che scade l'11 marzo», dice sorridendo. La tutor che l'agenzia lavorativa gli aveva affidato era scettica sulle sue capacità di gestire lo stress da cameriere. Invece si sveglia ogni giorno alle 6, parla dei clienti abituali come se fossero amici. Se questo non è un bar allora che cos'è? Per Roberto è come «una seconda casa, di tutti. Ma qui si lavora sodo. Prima il dovere e poi il piacere. Questo scrivilo, se vuoi, così vengono i clienti».

Il pranzo domenicale al supermercato

Pranzo domenicale nel bar dell'Esselunga di via Losanna (foto di Marco Vassallo)

Sempre più persone preferiscono mangiare nei centri commerciali. «Ma le lasagne della mamma sono più buone»

di MARCO VASSALLO
@marcovass88

Il bar dell'Esselunga di via Losanna è pieno di gente la domenica. La famiglia Galli ci va almeno due volte al mese. «Si mangia bene», assicura nonna Antonia che per i problemi al braccio non cucina più. «Basta spegnere i cellulari», dice mamma Irene, ammonendo con sguardo severo i figli, «e si respira la stessa atmosfera di casa».
Marianna, 85 anni, è vedova e aveva ritrovato anche l'amore proprio nello stesso market. «Non sono una casalinga. Cucinavo solo per il mio Marco. Facevamo lunghe chiacchierate di domenica, a volte a casa, altre all'Esselunga, dove ci eravamo conosciuti. Amavamo mangiare bene e qui ci piaceva». Ora che è venuto a mancare viene da sola.
Antonella, milanese di origini foggiane, e il marito Heestram, palestinese, passano la domenica a casa, ma spesso «ottimizzano» il tempo, facendo la spesa e pranzando al Conad di via Burlamacchi. «Anche qui si trovano ricette interessanti che "rubo" e poi ripropongo».
Poi c'è Cinzia, sessantenne, che per incontrare il papà anziano sceglie il Carrefour di corso Garibaldi. Tanti esempi per una novità nelle abitudini dei milanesi: si va al supermercato non solo per fare la spesa, ma anche per incontrarsi e ritrovare la convivialità domenicale.
Mangiare fuori dalle mura domestiche non implica rinunciare al valore del pranzo tradizionale, anche se il pasto si consuma nel reparto ristorazione di un supermercato. «La consuetudine di riunirsi a casa la domenica dipende dalle aree geografiche», sostiene Lorenzo Domaneschi, sociologo dell'alimentazione dell'Università statale di Milano, «è maggiore al sud, ma è in calo in tutta Italia. A Milano, per gli intensi ritmi di lavoro, le famiglie non hanno tempo di seguire la tradizione ma cercano nuovi luoghi per coltivare le relazioni, senza rinunciare al gusto». Perché agli italiani interessa la gastronomia. «Sono ai primi posti in Europa per consumi fuori dalle mura domestiche», sostiene Domaneschi, «e spesso la grande distribuzione viene incontro ai palati esigenti con prezzi contenuti e buona qualità». Un binomio che rischia di rompersi con le chiusure domenicali delle attività commerciali, caldeggiate da parte della maggioranza di governo.
Per il sociologo il pranzo al supermercato non può sostituire per intero quello tradizionale. «Nella famiglia il cibo è come un dono, consumarlo al supermercato presuppone invece uno scambio di denaro in ottica capitalista. Anche se questo non significa perdere l'autenticità della relazione».
Questa abitudine è meno cara ai fuorisede e agli studenti meridionali. Jessica e Lucianna, ventenni siciliane, addentano una pizzetta al market ma assicurano, «è un caso essere qui, di solito a quest'ora infornamo le lasagne». Piatto che Luca, studente cagliaritano di design, mangia spesso con i suoi colleghi dopo lo studio. «Quella del Carrefour è buona, ma non come quella della mamma». Paese che vai, usanze che trovi.

L'Abruzzo in un panino a spasso per Milano

Pecora e patate: il progetto per portare i sapori tradizionali in città

di GIORGIA FENAROLI
@giorgiafenaroli

"Fregno" in abruzzese è un'esclamazione semplice e diretta per indicare qualcosa che è sia bello sia buono. È il nome che Giacomo Verzulli, originario di Chieti, ha scelto per il suo progetto culinario Fregno Street Food. Da poco più di un mese si muove tra le vie di Milano su un Piaggio Porter attrezzato a cucina. «Mi faccio trovare ad ora di pranzo sempre in un posto diverso e avviso i miei follower tramite i social network», racconta. «Uno dei miei posti preferiti è la Biblioteca degli Alberi, dietro Piazza Gae Aulenti».
L'idea è quella di far conoscere un piatto tipico della tradizione abruzzese, la pecora alla *callara*: un'antica ricetta dei pastori risalente ai tempi della transumanza, quando lungo il cammino si consumava carne di pecora cuocendola nelle apposite *callare* (tipiche pentole in rame). L'innovazione sta nel proporlo in chiave street, in un comodo panino.
La passione di Giacomo per la cucina è nata durante gli anni dell'università, in cui ha studiato Architettura all'Università di Pescara. Dopo la laurea si è trasferito a Roma e poi a Copenaghen. «Di quegli anni ricordo tanta gavetta. Ho imparato molto e ho capito cosa volevo fare davvero». Quindi la decisione nel 2015 di tornare a Chieti per fare «qualcosa di nuovo» nella sua città: apre una hamburgeria artigianale in cui ogni prodotto è confezionato da lui (dal pane alle salse) e tutte le materie prime provengono da piccole realtà abruzzesi. «Io ero il gestore, il cuoco, stavo in sala… il locale era impegnativo ma mi dava molte soddisfazioni. Quando ho deciso di vendere e trasferirmi a Milano pensavo di fare una cosa simile, ma…», si interrompe per servire un uomo d'affari che si è fermato, incuriosito dalla scritta "Pane e pecora" che campeggia sul *food-truck*. «Milano non è Chieti», conclude. Ha quindi cercato un'alternativa per coltivare la sua passione, trovandola nello street food che specialmente negli ultimi anni sta ricevendo un'attenzione particolare attraverso i social.

Il camioncino di Fregno Street Food in pausa pranzo tra il palazzo Unicredit e il Bosco Verticale (foto di Giorgia Fenaroli)

La sua laurea in Architettura l'ha aiutato nella realizzazione del camioncino che è stato pensato e progettato da lui, così come il logo. Nella scelta del piatto ha avuto un ruolo fondamentale l'amore per la sua terra e le sue tradizioni, specialmente per le zone dell'aquilano e del lago di Scanno, dove i pastori fanno ancora la transumanza. La pecora alla *callara* è per eccellenza un piatto destinato a muoversi, nella transumanza insieme ai pastori e a Milano con il Piaggio di Giacomo. È un piatto da far scoprire ma anche da riscoprire: nemmeno la nuova generazione abruzzese lo conosce bene. Giacomo ha un laboratorio a Niguarda, in cui ogni giorno prepara la sua specialità: le materie prime vengono tutte da piccoli imprenditori in giro per l'Abruzzo. «Dietro il prodotto finale ci sono storie che a me piace raccontare. Ad esempio, anche il pomodoro è quello tipico a pera abruzzese. Il formaggio è una ricotta a scorza nera di pecora premiata dal Gambero Rosso. La carne è delle nostre pecore, allevate nelle valli aquilane».
Per il futuro Giacomo ha intenzione di allargare il menù con altri piatti abruzzesi, come le *pallotte cace e ovo* (polpette di pane, formaggio e uovo) e dolci tipici.
E gli arrosticini?
«Assolutamente no. Forse perché ne ho mangiati troppi nella mia vita», ride. «È vero che sono il piatto più conosciuto fuori dall'Abruzzo, ma fare arrosticini sarebbe un modo troppo facile di vendere: a me interessa far conoscere qualcosa. Per di più la carne usata per gli arrosticini è tutta di provenienza estera (Francia, Spagna, Est Europa) perché quella abruzzese costa, mentre io voglio che il mio sia un prodotto cento per cento locale». I suoi obiettivi a breve termine sono farsi conoscere e crearsi una rete di clienti, anche tramite i social. «D'inverno non è facile essere un *food-trucker*, bisogna affrontare il freddo, la pioggia, e in generale muoversi nel traffico di Milano è impegnativo. E poi vorrei vincere la diffidenza dei milanesi».

5 domande a... Gabriele Schiavi

Mettiamo le note in Banca

Il musicista registra per la Fondazione Stradivari i suoni di un antico violino. Saranno conservati in un archivio digitale

di FABRIZIO PAPITTO
@FabrizioPapitto

Un archivio digitale che raccolga i suoni di quattro esemplari della famiglia del violino custoditi nella collezione del Museo di Cremona: Stradivari, Amati e Guarnieri del Gesù, XVII e XVIII secolo. È la nuova sfida, giocata a colpi d'archetto, con cui il violino si proietta nella modernità. Lo racconta uno dei protagonisti, che fino al 9 febbraio sarà all'auditorium Giovanni Arvedi per esprimere il prestigioso Guarnieri del Gesù Prince Doria (1734). Gabriele Schiavi si è diplomato al Conservatorio di Milano per poi specializzarsi a Torino e perfezionarsi a Vienna. Ha ricoperto il ruolo di spalla per l'Accademia del Teatro alla Scala ed è docente di violino presso il Civico Istituto G. B. Sammartini di San Donato Milanese.

Come nasce il progetto Banca del Suono?
L'idea è venuta a Mattia Bersani e Leonardo Tedeschi, due *producer* piacentini che nel 2013 lanciano Audiozone Studios, startup specializzata in produzione musicale. Quindi è stata accolta da Virginia Villa, direttore generale della Fondazione Stradivari, e Paolo Bodini, presidente del network Friends of Stradivari, in collaborazione col Comune di Cremona. Il materiale verrà poi spedito in Germania dove una società catalogherà i suoni per inserirli all'interno di un software apposito.

Come avvengono le registrazioni?
Durano quattro ore ciascuna. In ognuna il musicista esegue la stessa operazione per ogni frequenza dello strumento (i semitoni), che quindi va ripetuta per le note vibrate. Chi è di turno siede in posizione fissa e si esibisce davanti a circa 30 microfoni altamente performanti. Per garantire la massima resa acustica la strada intorno all'auditorium è stata chiusa al traffico. Ma il passaggio improvviso di un aereo compromette la registrazione, che quindi va interrotta. È un lavoro di grande resistenza. A metà di un turno doppio ho chiesto di potermi fermare per un caffè.

Foto di Lucrezia Roda

Cosa significa fare memoria digitale e rendere riproducibile un suono così unico e antico?
In astratto il progetto concorrerà a diffondere ulteriormente il brand del made in Italy nel settore. Concretamente significa che chiunque potrà accedere via web a questa *suite* di suoni e tramite servizio a pagamento avrà la possibilità di utilizzarla in ogni momento per produzioni musicali di ogni genere.

Che tipo di realtà vive il violino oggi a Milano? Musica sinfonica, da camera, solisti o ensemble: che fortuna hanno?
Prendono sempre più piede le piccole formazioni e le orchestre da camera composte dai 12 ai 20 elementi. Questo perché il mercato è in crisi, e le grandi produzioni si concentrano principalmente nelle mani di pochi attori (la Filarmonica della Scala, i Berliner Philharmoniker). Credo però che il tessuto milanese sia ricettivo, e non mancano le strutture sul piano della formazione. Il Conservatorio Giuseppe Verdi resta un passaggio quasi obbligato per chi voglia intraprendere questa professione.

Cosa possono fare in più la società e le istituzioni?
La mia maestra di scuola mi spiegò *Le quattro stagioni* di Vivaldi in un modo che ricordo ancora. Oggi questo tipo di narrazione è scomparsa, e la responsabilità è anche nostra. Penso inoltre che i mezzi di comunicazione potrebbero fare da tramite per un'opera di divulgazione più efficace. In alcuni ambienti sopravvive il cliché del musicista classico come di un bacchettone. Il mondo della musica pop ci accusa di snobismo, ma è vero piuttosto il contrario! Eppure si tratta di un patrimonio inestimabile, che in passato ha visto l'Italia nel ruolo di capitale.