

MM

Quindicinale N. 4 - 7 Febbraio 2019

CAMBIAMENTI

**I PRIMI NEGOZI ECOLOGICI
CHE RIFIUTANO LA PLASTICA**

ANNIVERSARI

**RICORDO DI GIO PIONTI
DESIGNER DEL MADE IN ITALY**

SFIDE

**IL CALCIO FEMMINILE
PROVA IL SALTO DI QUALITÀ**

Milano città di campagna

Dagli orti urbani alle risaie dei Navigli. Come rinasce la tradizione agricola

Sommario

7 Febbraio 2019



In copertina: gli Orti fioriti di City Life
Foto di Roberta Giuili

3 Ambiente, il Comune lancia la sfida dell'Area B
di Giacomo Salvini

4 Un risotto da record: Milano prima in Italia per produttività agricola
di Martina Piumatti

6 Negli orti si coltiva l'aggregazione
di Roberta Giuili

8 Sconfiggere la plastica, si può!
di Marco Capponi

8 Quando la crisi è un'opportunità
di Giorgia Fenaroli

11 Birra e briscola coi reduci di guerra
di Marco Vassallo

12 Il Gange sfocia anche in Darsena
di Riccardo Lichene

13 Il passato a luci rosse di Brera
di Giacomo Cadeddu

14 L'anima francescana della Moscova
di Gaia Terzulli

14 Quaranta gatti al Castello Sforzesco
di Mariavittoria Zaglio

16 Il rugby non fa meta in città
di Luca Covino

17 La scalata del calcio femminile: il movimento punta sulle giovani
di Emanuela Colaci

18 Il ritorno al futuro dell'analogico
di Federico Baccini

19 Giocare d'azzardo a 16 anni: nuove generazioni delle slot machine
di Giacomo Salvini

20 Cinque domande a... Gianluca Maria Calì, presidente dell'Associazione milanese antiracket e antiusura
di Andrea Prandini

al desk
Emanuela Colaci
Fabrizio Papitto
Gaia Terzulli
Marco Vassallo

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

vice direttore
Claudio Lindner

direttore della Scuola
Nicola Pasini

coordinamento di redazione
Valeria Valeriano

Segreteria del Master
Tel. +390250321731

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



10 Attraversando Gio Ponti
La modernità che abitiamo
di Fabrizio Papitto

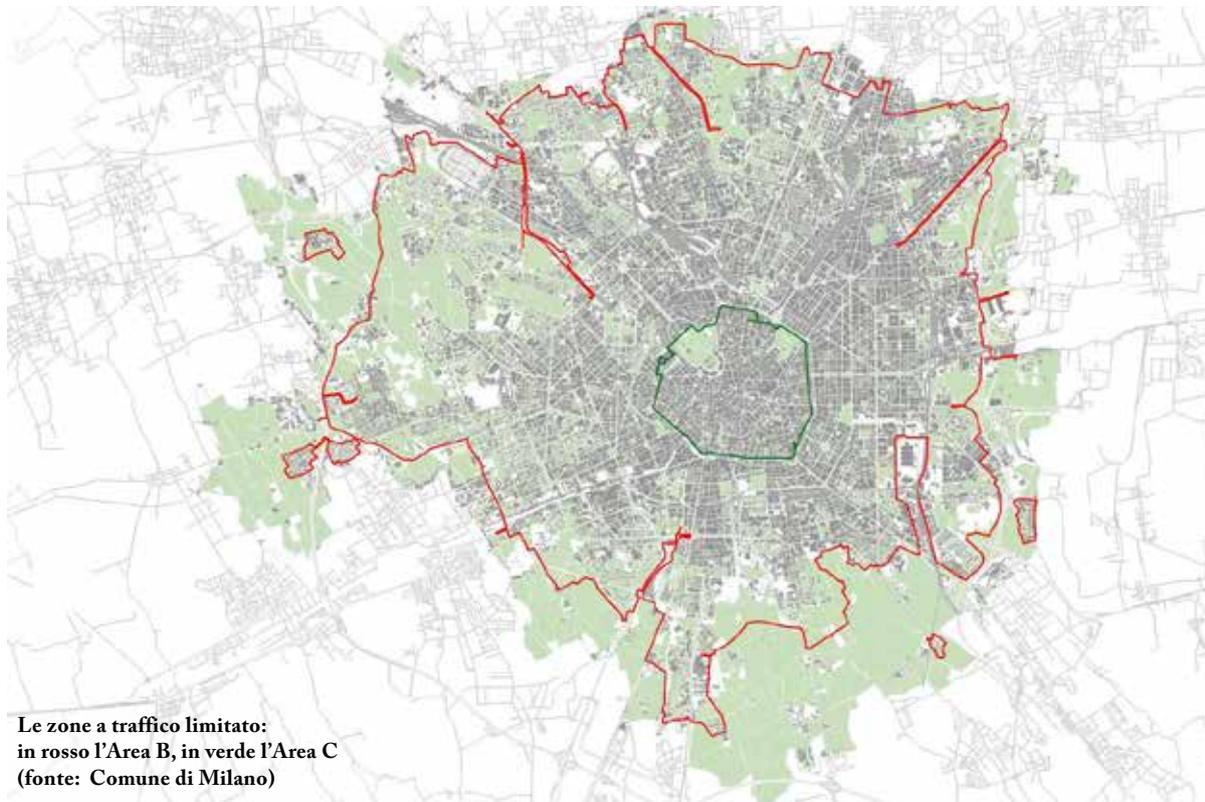
Ambiente, il Comune lancia la sfida dell'Area B

di **GIACOMO SALVINI**
@salvini_giacomo

Sembra un luogo comune ma non lo è: una delle prime cose che nota chi viene a vivere a Milano è il grigiore del cielo. La nebbia e lo smog fanno la loro parte. Ma non è, ovviamente, solo una questione cromatica: il problema è la qualità dell'aria che si respira in città. Secondo l'ultimo rapporto di Legambiente "Mal'Aria!", relativo all'inquinamento ambientale dello scorso anno, nel 2018 a Milano si sono registrati 135 giorni sopra i limiti consentiti dalla legge (47 µg/m³ per il Pm10 e 103 per l'ozono). Milano negli ultimi anni è cresciuta in tutti gli indicatori della qualità della vita e ormai è considerata la "capitale morale" d'Italia, ma per fare il salto di qualità servirebbe un'aria più pulita alla stregua delle altre capitali europee. Certo, quello dell'inquinamento ambientale in città non è un fenomeno nuovo. Il dibattito è aperto da tempo e negli ultimi dieci anni – in particolare con il progetto Expo – molto è stato fatto: un sistema di trasporti urbani sempre più efficiente, progetti di mobilità

sostenibile legati alle piste ciclabili che migliorano di anno in anno (dal 2006 a oggi sono passate da 70 a 140 chilometri) e il progresso del sistema di trattamento dei rifiuti sempre più volto all'economia circolare. Il 2019 potrebbe essere un anno di svolta per iniziare a risolvere il problema dell'inquinamento ambientale: il 25 febbraio in città entrerà in vigore l'Area B, la zona a traffico limitato più grande d'Italia pensata dal Comune di Milano per scoraggiare l'uso delle automobili più vecchie e inquinanti.

L'area sarà delimitata da 186 punti di accesso e riguarderà progressivamente tutti i veicoli benzina 0 e diesel 0, 1, 2 e 3. Secondo le stime dovrebbe portare a una riduzione delle emissioni del 14 per cento nel 2019, del 24 per cento nel 2020 e del 21 per cento nel 2021. Contestualmente l'amministrazione ha pensato a incentivi per le famiglie che vogliono acquistare auto ibride, elettriche o a gpl e uno sconto del 70 per cento sull'abbonamento annuale dei trasporti pubblici per circa 2.500 famiglie bisognose. Funzionerà?



**Le zone a traffico limitato:
in rosso l'Area B, in verde l'Area C
(fonte: Comune di Milano)**

Un risotto da record: Milano prima in Italia per produttività agricola

La filiera a km zero dagli scaffali dei supermercati alle risaie urbane

di MARTINA PIUMATTI
@PiumattiiMartina

Veli di cipolla soffriggono in un equilibrio di burro, midollo e grasso d'arrosto sciolto. Tostatura rapida dei chicchi. Brodo bollente, di quello buono, a sfumare. Zafferano, burro e grana in una mantecatura vellutata. Cinque-sei minuti di riposo tassativo per la versione culinaria della Madonnina: il risotto alla milanese. Dal 2007 è Denominazione Comunale (De.Co.): un classico della cucina lombarda, in cui il riso la fa da padrone.

Milano polverizza la media nazionale del consumo di riso pro capite: oltre 15 chili annui, ben 9 chili in più rispetto ai 6 del resto d'Italia (dati Associazione industrie risiere italiane). A Milano però il riso non solo si mangia, qualcosa come 180 piatti a testa in un anno, ma si coltiva nei 600 ettari di pianure tra il Naviglio Pavese e il Naviglio Grande, appena fuori da una città che sta riscoprendo il proprio carattere agricolo, passando dagli scaffali dei supermercati cittadini.

Da aprile 2015 il Comune di Milano ha promosso un accordo tra il Consorzio Dam (Distretto agricolo milanese) ed Esselunga, per commercializzare alcuni dei prodotti delle cascine milanesi nei 49 supermercati della catena. Tra cui il riso, nelle varietà Arborio, Carnaroli e Sant'Andrea. Ogni anno, i furgoni del consorzio consegnano alle Esselunga milanesi 75mila chili di riso, l'equivalente di quasi un milione di piatti di risotto, per un giro d'affari di 150mila euro di utili, dice Andrea Falappi, presidente del Dam. Il Consorzio nasce nel 2011 con lo scopo di valorizzare le imprese del settore agricolo operanti nel comune di Milano. A maggio 2012, un importante Protocollo di intesa con il Comune, la Provincia di Milano e la Regione Lombardia definisce



Una risaia del Distretto agricolo milanese

il Consorzio Dam il volano di una neo-ruralizzazione per riportare Milano a essere la "città di campagna" dei secoli scorsi: c'è scritto su tutte le confezioni dai colori pastello a marchio Dam.

Sono 31 le aziende agricole che nei 1.500 ettari di estensione del consorzio si dedicano all'allevamento, soprattutto di bovini da latte, e alla coltivazione e trasformazione cerealicola. La coltura prevalente, ovviamente, è il riso.

Il consorzio, oltre che del trasporto del riso verso la grande distribuzione, si occupa del confezionamento: *packaging* a marchio Dam e etichettatura a garanzia della tracciabilità. Il riso arriva al consorzio già imbustato sottovuoto dall'Antica riseria Tarantola della Bruciata, una delle prime aziende milanesi (e italiane)

ad ottenere il marchio Demeter, la certificazione biologica per le modalità di coltivazione e trasformazione del riso. Qui avviene la pilatura, la decorticazione e sbiancatura del risone, ovvero il chicco con ancora tutto il suo germe.

Il risone, invece, lo forniscono le sei aziende risicole (Cascina Basmetto, Cascina Ronchettone, Cascina Tre Ronchetti, Umbertone Marco e Paolo Società agricola, Giacomo Andena e Umbertone Giuseppe Società agricola) che aderiscono al consorzio e che ogni anno, da febbraio a novembre, si occupano delle prime fasi del ciclo produttivo. A fine inverno, aratura e livellamento preparano il terreno, che tra maggio e aprile viene sommerso d'acqua per la semina. Dopo i primi germogli si procede con la pulizia dalle erbe infestanti (monda).

Tra settembre e ottobre tocca alla mietitura e alla raccolta del riso grezzo (risone), poi essiccato e stoccato. Il risone viene selezionato in base alle disponibilità produttive delle aziende consorziate che hanno alti standard di qualità da rispettare. Un rigoroso disciplinare regola la tracciatura del

meno noto e poco usato nella preparazione di risotti, non ha avuto riscontri positivi nei primi due anni e nel 2017 è uscito dall'offerta produttiva del consorzio.

Dopo il boom degli inizi, la vendita nella grande distribuzione si è stabilizzata. Il progetto del Dam, spiega Falappi, ha garantito pubblicità e sostenibilità economica all'intero settore risicolo milanese, con un incremento generale del mercato, ma anche una divisione dei profitti. Uno sviluppo integrato di cui ha beneficiato tutta una rete di micro imprese impegnate nella pratica concreta della filiera corta e del chilometro zero, per un volume complessivo di produzione 50 volte più ampio rispetto al solo consorzio.

Replica geograficamente più ampia del piano di sviluppo del Dam è il Distretto rurale riso e rane. Nato nel 2011, pochi mesi dopo il Dam, e inserito nel cuore del Parco agricolo sud, raccoglie le aziende risicole di 23 comuni della Provincia di Milano, le specialiste del Carnaroli normale e integrale, venduto al supermercato a prezzi in linea con il diretto concorrente.



prodotto e vieta miscele tra riso di produttori diversi. Un modello concreto e garantito di filiera corta, dalla coltivazione alla vendita, spiega Falappi.

«Nato come prodotto di nicchia, è stato subito apprezzato dai consumatori, sempre più attenti a privilegiare un chilometro zero certificato», confermano dall'ufficio vendite dell'Esselunga. L'intera fornitura iniziale di 500 quintali prevista per il 2015 è andata a ruba nel giro di pochi mesi. Si è passati così ai 750 attuali forniti dal Dam, di cui 80 per cento Carnaroli, il preferito dai milanesi. Mentre il Sant'Andrea,

«Il consorzio del Dam, prevedendo e promuovendo l'effetto copia incolla del progetto», dice Falappi, «ha da subito differenziato la propria strategia commerciale».

È del 2016 l'accordo con Milano ristorazione, la municipalizzata del *food service*, per la copertura dell'intero

fabbisogno di riso delle mense scolastiche milanesi, pari a due milioni di piatti annui di riso parboiled Augusto, una varietà selezionata per l'alta qualità nutrizionale e la versatilità in cottura, spiega il presidente del Dam. La scelta segue la *food policy* del Comune di Milano: «Valorizzare il territorio agricolo periurbano, commercializzando i prodotti nella ristorazione collettiva. Creare sviluppo economico e diffondere una cultura di sostenibilità ambientale e di qualità nutrizionale a partire dall'infanzia, proponendo alimenti di sempre maggiore tracciabilità», hanno dichiarato Alessandro Balducci e Francesco Cappelli, gli allora assessori all'Agricoltura e all'Educazione firmatari dell'accordo poi confermato dall'attuale amministrazione.

Un patto tra Dam e Comune che «privilegia i criteri della qualità e della prossimità al prezzo, comportando uno sforzo economico considerevole per l'azienda, ma un risultato importante per la nostra città, la prima in Italia per produttività agricola», ha dichiarato Gabriella Iacono, amministratore unico di Milano Ristorazione. Alcune società del Dam hanno

saputo approfittare della visibilità e del ritorno economico, ottenuti grazie alla sinergia tra Comune e Distretto, per poi commercializzare da sé il proprio riso. È il caso di Cascina Battivacco, prima tra le più attive nel consorzio, che «ora preferisce avvalersi di un punto vendita interno all'azienda», dice la proprietaria Lucia Nordio Fedeli,

costruendo nel rapporto diretto con il consumatore un business ricettivo attorno alla produzione di riso. Un consumatore, fidelizzato nelle corsie del supermercato, che poi continua a sostenere le imprese agricole della propria città, attraverso un piatto di risotto. Milanese.



Gli orti gestiti da Humana onlus
(foto di Humana onlus)

Negli orti si coltiva l'aggregazione

Migliorano l'estetica e recuperano gli spazi abbandonati
Sono le aree verdi dove si socializza mentre si fa il raccolto

di Roberta Giuili
@RobertaGiuili

Semina, zappa e raccogli. È possibile farlo in tantissimi spazi di Milano dove hanno preso vita orti urbani. Un'invasione del verde che ha le sue radici nella moda americana dell'*urban farming*, ma anche nella più vicina esperienza dell'Expo 2015 a tema alimentazione. Il Comune si sta impegnando per rilanciare la tradizione rurale, ma soprattutto, per rendere l'orto un luogo di incontro.

Ci sono orti per tutte le età, perché nessuno è più abituato a prendersi cura del cibo che mangerà. I più piccoli lo imparano subito: sono molti gli istituti che hanno aderito all'iniziativa degli orti a scuola, che ha l'obiettivo di avvicinare i bambini alla realtà delle coltivazioni. Semina, zappa e raccogli. Ma perché ha così tanto successo l'idea di tornare a zappare? Perché dietro c'è molto di più.

Per gli architetti che si sono occupati di progetti legati all'allestimento di aree orticole questo "di più" consiste

nel fascino di uno spazio che unisce la funzionalità all'estetica. Angelo Grassi, dello studio d'architettura omonimo, si è occupato di ricoprire di verde la Fabbrica del Vapore e spiega che l'idea era quella di rendere l'area più vivibile per i cittadini: «Il piazzale interno di cemento d'estate era come un pannello solare per tutto il calore che sprigionava, grazie al giardino è subito diventato palcoscenico di mille iniziative diverse». Anche lo studio Piuarch descrive l'orto come «strumento paesaggistico e decorativo», per questo ne ha allestito uno sul terrazzo della propria sede in Brera. L'hotel alla Scala, uno degli alberghi più noti della città, ha un orto tutto suo sull'attico, non solo per ragioni estetiche, ma anche perché i frutti vengono utilizzati in cucina.

Anche i quartieri più "in" della città, come City Life, si stanno dotando di spazi orticoli: nel 2016 sono nati gli Orti fioriti, il cui obiettivo è «ridare ai milanesi il sapere agronomico non

disgiunto dal gusto del bello, mettendo a disposizione del pubblico spazi verdi aperti, adatti allo svago e a momenti di relax», dice l'architetto Pizzoni sul sito dell'associazione Orticola che ha collaborato al progetto.

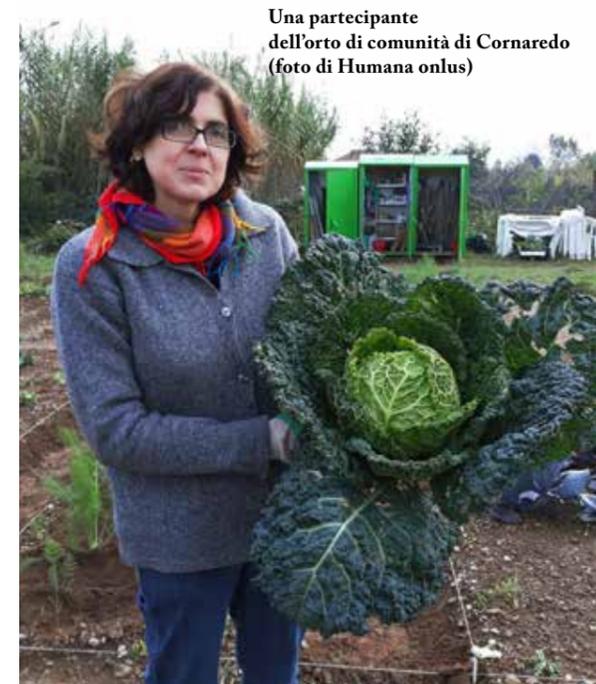
Ma zappare la terra e innaffiare i propri frutti per vederli crescere sta diventando soprattutto un modo per ricucire i divari nella società. «Si recuperano o creano relazioni non solo sul piano ecologico, ma personale», racconta Alessandro Di Donna, uno dei responsabili di Cascinet. Una cascina diventata *agribub*: tante attività sociali come un asilo nel bosco e una "foresta commestibile" rendono la terra luogo d'incontro. I cittadini possono diventare veri e propri ortisti oppure collaborare con l'agricoltore. Si preacquista la produzione per condividere i rischi con il coltivatore, ma si può partecipare attivamente alla scelta di cosa piantare e ai lavori pratici.

L'idea di differenziare la proposta per

ogni partecipante è venuta anche a Lorenzo e Valerio, che nel 2018 hanno fondato YouFarmer: un'app per adottare un orto a (breve) distanza. Il principio era quello di andare incontro ai cittadini che vogliono frutta e verdura di stagione: c'è chi preferisce cogliersela da solo, come Marco, che sfrutta l'occasione per fare una passeggiata nella natura con la moglie. «Ma non tutti la pensano così», racconta Filippo, gestore di Cascine Orsine (fornitore della zona meneghina per YouFarmer), «tanti scelgono di farsi spedire il raccolto a casa».

I primi orti urbani a Milano sono nati nel 1974 nel Parco agricolo sud con "Il Boscoincittà", uno dei primi esempi di orti pubblici in tutta Italia. Flavia Corsano di Italia Nostra, associazione che si occupa anche della tutela dell'ambiente, è sicura: «L'orto sta rispondendo a un bisogno di coltivare la terra che è sempre meno legato all'ottenere il prodotto e sempre di più all'esperienza in sé come attività sana e di socializzazione».

Con gli orti l'organizzazione umanitaria Humana onlus aiuta i cittadini in difficoltà economica. Nell'orto di comunità nato a Cornaredo l'associazione si occupa di formare i cittadini, a cui viene affidato



Una partecipante dell'orto di comunità di Cornaredo
(foto di Humana onlus)

gratuitamente un appezzamento: hanno prodotti sani a costo zero e si sentono inclusi in un progetto che aumenta le loro competenze.

Nel "Lambro social park" il verde diviene luogo non solo di socializzazione, ma anche di integrazione. «Non c'è nessun recinto che divida uno spazio di terra dall'altro, ci sono persone con disabilità che curano l'orto con l'aiuto di un supervisore e poi i migranti che fanno gli orto-sitter e che stanno diventando una colonna portante della Cascina», racconta Vittoria Mambretti, responsabile di Cascina Biblioteca (uno dei tre luoghi sociali

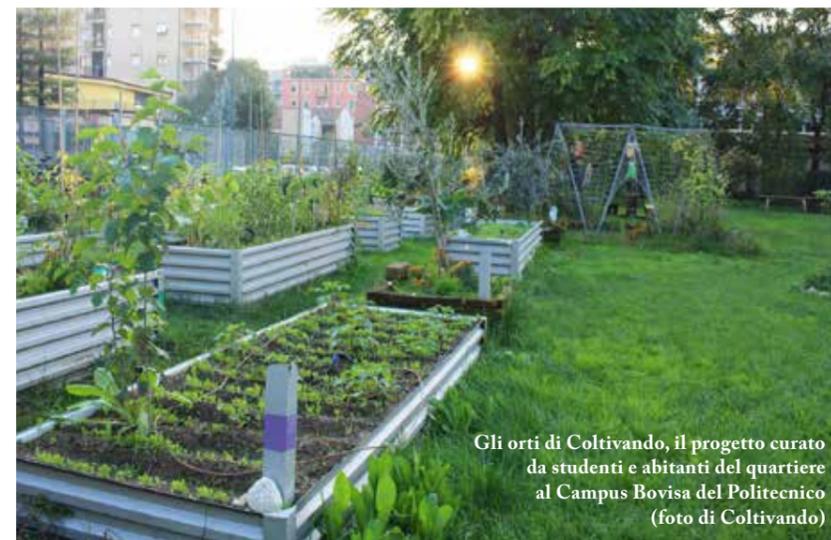
all'interno del parco). Il verde sta diventando il filo per ricucire gli spazi abbandonati e le relazioni trascurate. Il progetto comunale dei giardini condivisi prevede che i cittadini o le associazioni adottino degli spazi degradati per svolgerci progetti sociali con il verde come comune denominatore.

In zona Turro, Legambiente ha aiutato gli abitanti del quartiere a riprendersi uno spazio diventato una discarica, costruendo gli Orti di via Padova: oggi si produce miele e si organizzano aperitivi. A Milano hanno

preso vita anche gli orti terapeutici: nel 2018 è stato inaugurato l'Orto di Elketto all'Ospedale Fatebenefratelli, dove i pazienti più piccoli possono trascorrere le giornate nella natura imparando a coltivare, senza sentirsi esclusi dal mondo esterno. Anche nel carcere di San Vittore è nato un giardino condiviso, con l'intenzione di ricucire la divisione tra chi è fuori e chi è dentro.

Al Campus Bovisa del Politecnico di Milano è nato "Coltivando", un orto condiviso tra chi abita in zona, che se ne occupa il sabato, e gli studenti, che lo utilizzano come laboratorio a cielo aperto. «La volontà era quella di coinvolgere gli abitanti del quartiere affinché si riappropriassero degli spazi pubblici dell'università», spiega Davide Fassi, docente di Design degli ambienti e coordinatore del progetto. «Prima c'era una fabbrica e dopo l'invasione di studenti e docenti i cittadini non entravano più, volevamo ricucire il rapporto tra il luogo e il quartiere», aggiunge. Il prossimo obiettivo, per Italia Nostra, è attuare un progetto che coinvolga anche il parco di Rogoredo, ora noto come "boschetto della droga".

Nel tempo di lettura di quest'articolo avremmo potuto seminare pomodori e, nell'attesa, fare qualche chiacchiera con il vicino, senza pensare solo al nostro orticello.



Gli orti di Coltivando, il progetto curato da studenti e abitanti del quartiere al Campus Bovisa del Politecnico
(foto di Coltivando)

Sconfiggere la plastica, si può!

Shampoo solido, pasta alla spina: iniziative ecologiche anti spreco

di MARCO CAPPONI
@MarcoCapps

Lungo una parete del negozio Lush di via Torino, che vende prodotti per doccia, corpo e viso, sono allineate file di flaconi colorati. Osservandoli da vicino, ci si accorge però che non sono fatti di plastica, ma di gel da doccia solido. L'effetto che creano è quello di bottigliette spezzate a metà. «Con il solido», spiega Ilaria Colombo, responsabile del punto vendita, «risparmiamo il 50 per cento di acqua e il 50 di imballaggio. Per questo usiamo questo design: mezzi flaconi finti».

La filiale di via Torino è, da giugno 2018, il primo *naked shop* al mondo, cioè un negozio che ha eliminato l'uso della plastica. «La casa madre», prosegue Colombo, «ha scelto Milano perché ha visto che è una

città virtuosa dal punto di vista della differenziata. L'idea non era solo quella di vendere, ma anche di creare uno spazio di confronto. Doveva essere un esperimento di tre mesi, e siamo ancora qua».

La battaglia alla plastica è uno dei principali obiettivi ecologici globali, soprattutto per l'azione inquinante che provoca a danno degli oceani. Lo scorso 24 ottobre, il Parlamento europeo ne ha vietato l'utilizzo monouso a partire dal 2021.

Nonostante l'Ue sia piuttosto efficiente a livello di riciclo, che ha ormai superato la discarica (31% contro 28), la produzione di materie plastiche è ancora elevata. Secondo i dati Eurostat 2016, l'Italia ne produce 36,5 kg pro capite contro una media continentale di 35.

Oltre a Lush, che la plastica l'ha rimossa del tutto, alcuni esercizi commerciali milanesi stanno cercando

soluzioni alternative per uscire dalla spirale di produzione e consumo. Uno dei più originali è Biosballo, emporio alimentare a Sesto San Giovanni, che ha inventato una tesserina a punti: se ne ottengono dieci per ogni contenitore portato da casa, e uno per ogni euro di spesa. A mille punti, scatta lo sconto. Il motto del negozio è «ridurre, riutilizzare, riciclare». «Il tornaconto viene da solo e l'ambiente ringrazia», afferma la titolare Elisa Gelmi. Da Biosballo molti prodotti sono alla spina, in modo che i clienti possano scegliere la quantità che vogliono senza sprecare nulla.

La stessa filosofia viene adottata da Effecorta, in zona Affori, che offre circa 250 merci sfuse, dal cibo ai detersivi agli alimenti per cani. Il nome fa riferimento alla filiera degli articoli, che sono in gran parte a chilometro zero.

Il marchio è nato a Lucca, ma ora si è

spostato a Milano. «Non è facile tenere aperto», racconta il gestore Renato Plati, «per via del costo degli affitti. Per questo, abbiamo dovuto trovare un compromesso: salumi e formaggi continuano a essere imballati con la plastica. Ma l'obiettivo è arrivare a più biodegradabile possibile».

In maniera simile, l'emporio Mamma natura, vicino alla metro Udine, vende il 90 per cento dei prodotti alla spina. «Da otto anni», afferma la proprietaria Fiorenza Pasculla, «riempiamo gli stessi contenitori. La gente fa più attenzione al riciclo: si è stancata della pattumiera».

Il *plastic free* non è la molla che spinge la maggior parte delle persone ad andare in questi negozi.

«Noi siamo percepiti come il negozio biologico del quartiere», dice Plati di Effecorta, «anche se le nostre caratteristiche distintive sono lo sfuso e il chilometro zero». Aggiunge Pasculla: «Vendiamo parecchi prodotti biologici: alcune persone vengono per questo motivo, altre per lo sfuso».

Il commercio è ancora legato a una clientela di nicchia, disposta a pagare di più di quanto offerto dalla grande distribuzione.

Spiega Pasculla: «Si riesce a tagliare qualcosa sul prezzo senza l'imballaggio, ma l'unico modo per competere coi supermercati è la qualità».

A parte Lush, che beneficia del traffico del centro, gli altri negozi si affidano alla fidelizzazione di gente sensibile al tema ambientale. Ma il paradosso è dietro l'angolo: da Mamma natura, ad esempio, i lavori in corso lungo la strada hanno fatto diminuire la clientela, perché non c'è più posto per parcheggiare l'auto.



Da Lush in via Torino le saponette "ingannano": sembrano flaconi, in realtà sono gel da doccia solidi

Foto di Marco Capponi

Quando la crisi è un'opportunità

Pittura, libri, cucina: chi ha perso il lavoro ha scelto di ripartire dalle proprie passioni

di GIORGIA FENAROLI
@giorgiafenaroli

Dieci anni sono passati dalla crisi economica che nel 2008 ha sconvolto l'Italia e il mondo. Nel nostro Paese la crisi ha riguardato tutti i settori occupazionali, colpendo soprattutto la fascia dei lavoratori dai 35 ai 45 anni. Ma la parola crisi in greco antico vuol dire anche opportunità: sono tante le storie di coloro che dopo un iniziale sconforto, hanno trovato la forza di rimettersi in gioco. E alcuni hanno trovato finalmente il coraggio di puntare sulle proprie passioni e realizzare quell'idea dimenticata



Sopra, la mensola di una libreria. A sinistra, gli allievi del corso serale di pittura creativa, che si tiene due volte a settimana presso la palestra artistica Od'a di Sabrina Paonessa

Foto di Giorgia Fenaroli

nel cassetto.

È il *fil rouge* che collega le storie raccontate di seguito.

«Oggi posso dire che la crisi per me

è stata una benedizione», dice Sabrina Paonessa. È stata per 15 anni direttore marketing di un tour operator, fino al 2008, anno del licenziamento.

«Pensavo sarebbe stato il mio lavoro per tutta la vita e invece a 40 anni mi ritrovavo tagliata fuori dal mercato del lavoro. All'inizio è stata una doccia fredda».

A questo punto però Sabrina sceglie una strada diversa: nessun volantinaggio di curriculum o pellegrinaggio da un colloquio all'altro. Sceglie di rischiare puntando tutto sul suo grande sogno, la pittura. Pochi mesi dopo il licenziamento apre Od'a, la sua Officina d'arte, la prima palestra artistica d'Italia. Ci si allena in pittura, scultura, disegno e storia dell'arte senza vincoli di livello, età o tecnica. Ci sono gli armadietti personali per conservare materiali e attrezzatura e si entra col badge: proprio come in una palestra.

È aperta dalle 10 alle 22 e si può scegliere di giorno in giorno a che ora venire: in questo modo anche chi lavora può frequentare. In questi dieci anni la palestra ha sviluppato workshop, eventi (come "l'Arteritivo", il "mArtedi", il "Wineart") e pensa a progetti di franchising.

L'obiettivo di Paonessa? «Che la

nostra palestra diventi grande come la Virgin».

Anche Cristiano Curti ha trovato lavoro sviluppando una sua passione di sempre. Faceva il ragioniere per Ibm e Celestica, ma nei primi anni 2000 ha lasciato il lavoro. Occuparsi di schede elettroniche dietro la scrivania non gli manca: «Mi sono diplomato in ragioneria, ma la passione per pizze, focacce e dolci l'ho sempre avuta. A 16 anni ho frequentato un corso alla Scuola italiana per pizzaioli», racconta Cristiano Curti. Nel 2011 ha aperto "Non solo pane..." in zona Città studi, dando inizio alla sua nuova vita professionale.

«Vengo sempre a comprare il pane qui quando capito in zona», dice Valentina, cliente abituale. «La qualità è alta ed è difficile trovare panetterie che vendano produzione propria. È fornito anche nel tardo pomeriggio, ma si rischia di non trovare la focaccia!». Nel quartiere è molto conosciuto e serve anche gli studenti che da Lambrate passano di lì per raggiungere il Politecnico.

Uno dei settori che ha più risentito

della crisi è quello dei libri: per sopravvivere molti librai si sono reinventati. L'avventura di Luca Santini inizia nel 2000, quando lascia il posto di impiegato di banca e si dedica alla sua passione: i libri. Decide di aprire una libreria in zona Navigli a Milano. Ma la concorrenza spietata e gli alti e bassi della crisi economica hanno fatto sì che, nel 2013, la libreria di Santini chiudesse.

Poi però è arrivata l'idea: dopo aver preso una licenza da itinerante, ha dato avvio al suo progetto "Libri sotto casa". Quella che un tempo era una libreria con quattro mura è diventata una libreria su tre ruote. Oltre a girare per la città, collabora con scuole, studenti e fiere. "Libri sotto casa" tenta di offrire un servizio di consegna a domicilio: difatti, se il cliente lo desidera, basta chiamare Santini e lui arriva con il libro richiesto.

«Da quando mi sposto con la mia libreria itinerante ho scoperto il quartiere», dice, «e ho potuto sviluppare il contatto con i lettori. Con alcuni si è instaurato un vero e proprio rapporto di amicizia».

Attraversando Gio Ponti La modernità che abitiamo

In giro per Milano, le opere dell'autore del Pirellone a 40 anni dalla morte

di FABRIZIO PAPIITTO
@FabrizioPapitto

Il Mad di Parigi gli dedica una retrospettiva dal titolo "Tutto Ponti. Gio Ponti Archi-Designer" (in mostra fino al 10 febbraio); Rizzoli ristampa il manifesto *Amate l'architettura. L'architettura è un cristallo*. La Rai lo celebra in un trittico di documentari insieme con Wright e Mies van der Rohe. È una stagione di rinascita per quell'uomo rinascimentale che era Giovanni Ponti (1891-1979), detto Gio, che a Milano visse e progettò alcune tra le sue più celebri creazioni. L'occasione è buona per rinnamorarsi della sua città se, sosteneva lui, «amare l'architettura è amare il proprio paese».

Il visitatore che giunge in treno e si lascia alle spalle la stazione Centrale viene subito abbracciato dal prisma del Grattacielo Pirelli (1956). Verticale sui fianchi, orizzontale nella facciata continua adamantina che poggia su di un telaio in calcestruzzo armato, è tra le vette architettoniche di Ponti e oggi uno dei simboli di Milano insieme alla coeva e antagonista Torre Velasca. Svoltato l'angolo in direzione Caiazzo, a pochi metri ci si specchia nelle formelle in ceramica verde di Palazzo Montedoria (1970), irregolare nel corpo e ritmato dalla

distribuzione libera delle aperture. Per proseguire il cammino nell'opera milanese di Ponti bisogna tagliare lo spazio in diagonale e fare tappa a Porta Venezia. Qui, all'angolo tra il corso e i bastioni, ci si para davanti una strana coppia di edifici che ricorda i profili di Don Chisciotte e il suo scudiero. Sono la Torre e la Casa Rasini (1933): le velleità Novecento della prima, altezzosa e quasi esotica coi suoi bow-window e i pergolati che affacciano direttamente sui giardini Indro Montanelli, sembrano fare a pugni col complesso razionale e massiccio della seconda. Sono le due anime degli architetti che insieme le hanno erette, Gio Ponti ed Emilio Lancia, e che da lì in poi proseguiranno in proprio. Costruiti a distanza di 15 anni l'uno dall'altro, i vicini Palazzi Montecatini (1936, 1951) vengono realizzati coi materiali della società stessa, configurandosi come una sorta di «catalogo tridimensionale dei prodotti della ditta» (Fulvio Irace). La pianta ad H, l'effetto "a tempesta" del marmo apuano tagliato controverso, lo studio degli spazi e le

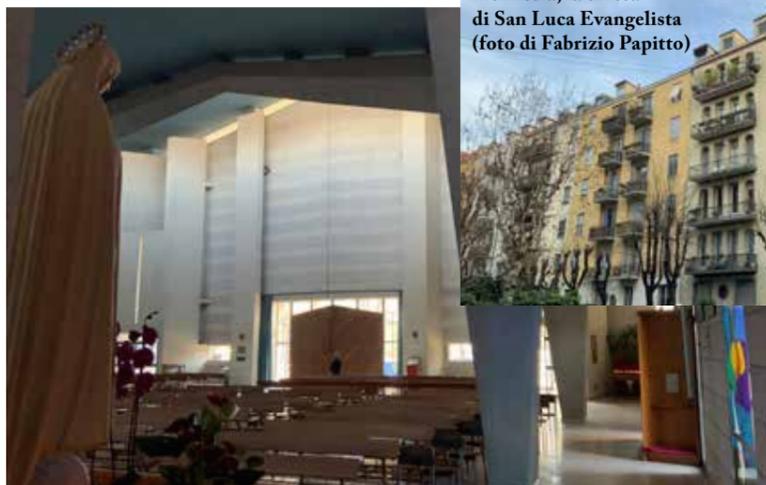
dotazioni all'avanguardia - la posta pneumatica, gli impianti telefonici - contribuirono a fare della struttura il simbolo istantaneo della modernità meneghina.

Spostandoci verso sud sulla diagonale che abbiamo tracciato arriviamo nei pressi di Sant'Agostino. Qui trovano collocazione due momenti rappresentativi del discorso pontiano sulla "casa tipica", diffuso sulle pagine della rivista *Domus* fondata dallo stesso Ponti nel 1928. Parliamo delle Domus Aurelia, Flavia, Livia, Onoria e Serena, quattro delle dieci case ad appartamenti costruite tra il 1931 e il 1936, ognuna con un nome proprio, che ridefiniscono il paradigma della "casa in serie" medio-borghese grazie a soluzioni inedite: pareti scorrevoli, arredi mobili, finestre-vetrine o arredate.

Una riflessione che confluisce nelle abitazioni che Ponti realizzò per abitarvi: Casa Laporte, dove passò gli anni tra il 1936 e il 1943, e Casa di via Dezza, al settimo piano della quale dimorò dal 1957 fino ai suoi ultimi giorni.

Il nostro cammino si conclude al civico 9 di via Giovanni Randaccio. Qui, isolata tra gli abeti e i rampicanti, popolata da neoclassici obelischi, timpani, dentellature e urne, fa capolino col suo bagliore lunare la prima casa progettata da Gio Ponti per la sua famiglia. Dietro le finestre accese che gettano lo sguardo lungo i binari della stazione Cadorna, sembra di vivere ancora l'ironia di quella fantasia addomesticata all'arte eppure indomita.

Le Domus in via Caravaggio. A sinistra, la chiesa di San Luca Evangelista (foto di Fabrizio Papitto)



Il porticato interno del Circolo degli ex combattenti (foto di Marco Vassallo)

Birra e briscola coi reduci di guerra

A Porta Volta il circolo degli ex combattenti che piace anche agli studenti

di MARCO VASSALLO
@marcovass88

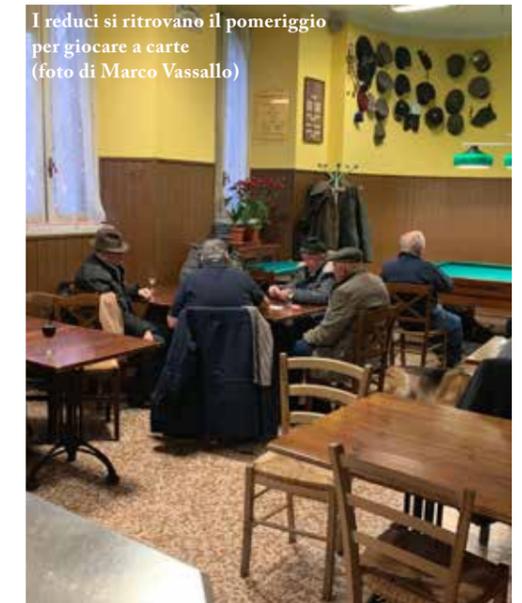
A pochi passi dal Cimitero Monumentale e viale Pasubio, in uno dei due caselli daziari costruiti nel 1880, c'è ancora il circolo dei reduci e combattenti. I nuovi edifici della Microsoft e della Feltrinelli irrompono su Porta Volta, ma il circolo, fondato nel 1919 dall'Associazione nazionale combattenti come ritrovo per i reduci della guerra mondiale, resiste all'avanzata della Milano del futuro. Nel 2013 il Comune, proprietario dello spazio, pensava di sostituire il giardino del circolo con nuovi locali, ma i soci non erano d'accordo. Rolando Lizzi, il tesserato più anziano, pregò la vice sindaca Ada Lucia De Cesaris «di non togliergli la sua seconda casa», racconta Nunzio Taccardi, il gestore del circolo. «Poi, quando si iniziò a scavare vicino al giardino», continua Taccardi, «si scoprirono le vecchie mura spagnole e il contratto d'affitto fu rinnovato fino al 2025». Il circolo fu riconosciuto dal Comune come luogo di integrazione. Rolando Lizzi non c'è più dal 2015. Era l'ultimo degli ex combattenti. Ora il più anziano dei 150 soci è Armando, che nel '43 era piccolo per combattere, ma ricorda «quando i fratelli si unirono ai partigiani». Nel 2011 Taccardi ha aperto le porte

anche ai non tesserati. Da allora il ritrovo di Porta Volta è un bar-ristorante per tutte le generazioni. Di giorno si pranza e si gioca a carte, tra foto d'epoca e cimeli di guerra. La sera, nel giardino coperto da un glicine quasi centenaria, i giovani si divertono con biliardino e ping pong, tra il cinguettio dei pappagalli e una musica un po' datata. Alcuni clienti sentono molto il legame con la Storia: Stefano Lupi ha organizzato l'anno scorso "Un italiano in Russia", una mostra fotografica del suo viaggio nei luoghi dell'Operazione Barbarossa del '43. «Volevo coinvolgere i giovani del circolo senza retorica», racconta il fotografo 47enne.

Ma non tutti sono appassionati come lui. Marta e Arturo, universitari, trovano «il circolo ideale per studiare». Probabilmente non sanno chi è Roberto Cozzi, eroe della prima guerra mondiale a cui sono intitolati la sezione e il sacrario. Ma a Nunzio Taccardi non importa «perché tutti sono i benvenuti».

Lo statuto dell'associazione parla chiaro: non c'è un colore politico e non si fanno discriminazioni. «Anche i cinesi di via Paolo Sarpi vengono per il risotto», afferma con fierezza il gestore. Qui lavorano persone da tutto il mondo. Insieme stanno organizzando due parate per il centenario, una per il 24 maggio l'altra per il 4 novembre. E Taccardi è sicuro. «I giovani saranno in prima fila per deporre la corona sotto al sacrario».

I reduci si ritrovano il pomeriggio per giocare a carte (foto di Marco Vassallo)



Il Gange sfocia anche in Darsena

Non solo yoga: mostre, spettacoli e seminari per raccontare la cultura hindu nella frenesia della metropoli

di RICCARDO LICHENE
@riky_lichene

«Egli è l'emanazione e la rappresentazione della collera e dello sdegno divino». Così l'esperta di indologia Marilia Albanese descrive il mitico guerriero Virabhadra, la figura al centro di una nuova esposizione permanente da lei curata alla pinacoteca ambrosiana. Le 72 placche rituali in bronzo protagoniste dell'esposizione, prodotte tra il XVII e il XIX secolo, raffigurano la nascita e le gesta di un eroe della mitologia hindu molto venerato sia dalle élite sia dalle classi popolari.

Questa mostra si inserisce a pieno all'interno di un nuovo modo di Milano di raccontare e vivere la cultura induista. Dopo essere arrivata con le comunità immigrate, ora si sta espandendo nella metropoli meneghina nelle forme più inaspettate. Come l'ultima ondata di passione per l'India che ha colpito il mondo negli anni

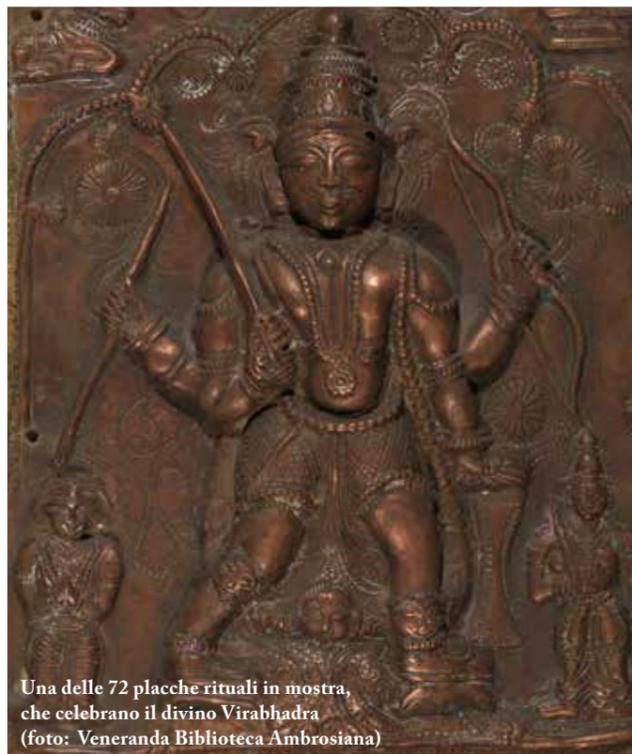
'80, anche questa può ricondurre parte delle sue origini allo yoga, che è uscito dagli studi ed è arrivato nelle palestre commerciali. Da lì può nascere, tra i più appassionati, un desiderio di approfondimento che inizia in modo molto pop, con il cibo o i costumi indiani, e che poi sfocia nel mondo della cultura. Tra le tante iniziative, gli amanti del teatro possono trovare al Franco Parenti una serie di spettacoli periodici legati al trascorrere delle stagioni e lezioni di danza tradizionale in un contesto completamente immerso nei colori, nei profumi e nei sapori

dell'India. Chi è alla ricerca di una fuga dallo stress del lavoro di tutti i giorni può provare i corsi di respirazione e meditazione per combattere l'ansia e la fatica organizzati dall'Unione induista italiana. I più appassionati possono trovare corsi di lingua e teologia indu alla scuola cattedrale del Duomo. Alle porte di Corsico, nel 2011, è nato un tempio induista dedicato a Shri Vishnu, una divinità dedita alla ricerca della scintilla della fiducia e della spiritualità, dove si organizzano visite guidate e seminari di divulgazione sulla religione induista. È un'istituzione molto legata all'integrazione e alla convivenza che organizza anche percorsi specifici per le scuole, non solo per raccontare, ma anche per far vivere ai bambini la spiritualità indiana e il viaggio dentro se stessi.

È questo stesso spirito che ha animato la curatela dell'esposizione alla

Pinacoteca Ambrosiana: «È un percorso devozionale che parte dal presupposto che l'oggetto in sé rappresenta il divino e permette un dialogo tra il devoto e il suo signore, in cui l'oggetto sacro è un supporto materiale al rapporto devozionale». Oltre a raccontare la sua nascita - Virabhadra è stato generato da un ricciolo di capelli del dio Shiva per punire coloro che avevano causato la morte della sua amata - l'esposizione spiega come sia diventato un fiorente soggetto artistico. Quando tra il 1200 e il 1400 i musulmani tentarono di invadere il regno di Vijayanagara nel sud dell'India, l'aristocrazia guerriera lo prese come simbolo di forza ed espressione del volere divino per unire le élite e le classi popolari contro gli invasori. La curatrice Marilia Albanese cita Hermann Hesse per raccontare come sia possibile avere un rapporto così profondo con la cultura indiana in una

metropoli come Milano: «L'India è una dimensione del cuore e nella sua cultura risiedono quegli spunti di riflessione che permettono di trovare nella quotidianità ciò che serve a collocare meglio se stessi e gli altri nel turbinio di una grande città». In questo "induismo metropolitano" c'è, secondo la curatrice della mostra, la Milano più internazionale desiderosa di incontrare altre culture. «I milanesi sono tradizionali ma anche molto aperti e imprenditori di loro stessi. Andare incontro agli altri per instaurare un rapporto culturale e spirituale, ma anche d'affari e di scambi professionali, è quello che rende Milano il posto migliore per comprendere tutto lo spettro della cultura induista».



Una delle 72 placche rituali in mostra, che celebrano il divino Virabhadra (foto: Veneranda Biblioteca Ambrosiana)

Il passato a luci rosse di Brera

Case chiuse e fantasmi: verità e leggende del vecchio quartiere



Via San Carpofo, uno dei vecchi centri della prostituzione milanese (foto di Giacomo Cadeddu)

di GIACOMO CADEDU
@GiacomoCadeddu

Quartiere amato e ricercato, Brera lo è sempre stato. A cambiare però, negli anni, sono stati i motivi di tanto successo. Se le sue vie raccontassero il proprio passato a chi le frequenta, qualcuno alzerebbe un sopracciglio. Complice la sede dell'Accademia e il via vai di intellettuali, il reticolo di vicoli di Brera ha dato vita, in particolare tra '700 e '800, a un vero e proprio quartiere a luci rosse. Il fulcro era in via Marco Formentini, in passato nota come *contrada di tett*, non tanto in riferimento ai suoi tetti quanto più alle giovani che, affacciandosi alle finestre, cercavano di sedurre i clienti.

Altra zona molto trafficata era via San Carpofo, i cui civici 3, 5 e 8 ospitavano tre tra i più famosi casini proibiti di tutta Milano. Se al numero 3 erano i clienti a scegliere con quale ragazza passare del tempo e il 5 era famoso per l'intraprendenza delle stesse prostitute, il più celebre rimane il numero 8, casa a conduzione familiare dove la madre-maitresse gestiva gli appuntamenti delle sue tre figlie Diana, Deana e Deborah. Da qui il detto «andiamo a sancarpofer»,

in altre parole «andiamo a prostitute». Anche dopo la chiusura dei lupanari nel 1888, per volere di Cavour, la situazione non cambiò. Brera rimase la sede della casa di appuntamenti più chic della città, in via Fiori Chiari 17. L'ultima tenutaria fu Wanda La Bolognese, che in *Wanda. L'ultima maitresse* di Claudio Bernieri, ricorda di essere riuscita a intrattenere 60 uomini al giorno all'apice della sua carriera (si vociferava che fra di essi vi furono Italo Balbo e Benito Mussolini) e racconta che da quelle stanze passarono proprio tutti, da contadini ad ecclesiastici e politici.

Se la storia sembra familiare, è perché fu lei a ispirare il titolo dello scritto del 1958 *Addio, Wanda!* di Indro Montanelli. Quelle stesse case si dice che avessero ammaliato ancor prima poeti e scrittori, come Carlo Porta e Stendhal.

Ma Brera non era solo postriboli e perdizione. La percentuale di nobili che abitava una delle sue strade principali, via Borgonuovo, era così alta da regalarle l'appellativo di *contrada de' sciuri*. Nel 1830 si stabilì, in quello che oggi è Palazzo Bigli, la nota contessa russa Giulia

Samoyloff, amante dello zar Nicola I. A Milano si fece conoscere per i grandi festini organizzati nel giardino del palazzo, oggi non più visitabile, e per una sua stranezza igienica: immergersi quotidianamente nel latte d'asina, come Poppea Sabina, moglie di Nerone. Con quello stesso latte veniva prodotto il gelato del Bar Cova, ai tempi a lato del teatro La Scala, davanti al quale ogni giorno si formavano file gremite di uomini per assaggiarlo.

Tuttavia, tra la nobiltà di Brera, una famiglia su tutte è conosciuta per una cupa leggenda. Perché l'esterno di Palazzo Cusani è suddiviso in due facciate? Valeria Celsi, organizzatrice di *Percorsi d'arte funeraria*, tour in giro per Milano a caccia di aneddoti macabri e inusuali, spiega che fu un grande litigio tra due fratelli della casata, a fine '700, a spingerli a dividere il palazzo in due parti uguali per non doversi mai più parlare.

E, mentre il brusio di Brera continua tra ristoranti e design week, nelle notti di nebbia i fantasmi dei fratelli, tormentati per la riappacificazione mancata, osservano i passanti dai balconi gemelli del palazzo.

L'anima francescana della Moscova

Circa 64mila interventi gratuiti l'anno per i medici di via Bertoni

di GAIA TERZULLI
@gaiaterzulli

Via della Moscova. È mattino e gennaio sta per finire. Un uomo di mezza età, intabarrato in un lungo Loden grigio, cammina a testa bassa trascinando una valigia. Non viene dall'aeroporto. Non sta andando in ufficio. Non passerà da casa a posare la valigia prima di andare al lavoro. La casa non ce l'ha più. In quella che abitava, un giudice ha stabilito che rimanesse l'ex moglie con i due figli, entrambi adolescenti. Cammina con una mano preme sul petto, l'uomo. Da giorni ha un forte dolore al torace e avrebbe bisogno di farsi visitare da un medico. Trascina la sua valigia fino a un cancello, l'ultimo, alla fine di una strada senza uscite. È quello del Poliambulatorio della Fondazione fratelli di san Francesco, in



I medici del poliambulatorio con un paziente (foto di Paolo Liaci)

via Bertoni 9. Qui primari in pensione, professori universitari, medici ospedalieri e privati si alternano ogni giorno per mettersi a disposizione di chi ha bisogno. Con prestazioni mirate, attrezzature all'avanguardia e un potente strumento invisibile, la voglia di fare del bene.

È il 1999 quando il cardinale Carlo Maria Martini affida ai sette soci della Fondazione la ristrutturazione di alcuni prefabbricati sorti attorno al Convento di sant'Angelo, dove, nel medioevo, i Frati minori fornivano assistenza spirituale ai poveri. Al complesso originale, costituito

da mensa, scuola di italiano, servizi igienici e docce, venne affiancato il poliambulatorio medico, concepito come un osservatorio sulle malattie facilmente contraibili all'esterno. Già allora gli ingenti flussi migratori avevano riempito gli ospedali di extracomunitari, sprovvisti di documenti e costretti ad attese snervanti ai reparti d'accettazione. Reduci da traversate interminabili e rimasti a lungo a contatto con ambienti insalubri, molti di questi migranti sono stati intercettati dagli operatori di via Bertoni, condotti nel poliambulatorio e lì rimessi al mondo con cure mediche e attività miranti al reinserimento sociale. L'opera degli oltre 100 medici ispirati all'esempio di San Francesco non è rivolta solo agli stranieri in difficoltà, ma a tutte le fragilità sociali presenti sul territorio. «A ognuna di queste va garantita un'assistenza clinica che rasenti l'eccellenza, da coniugare con la medicina sociale», spiega Andrea

Oltolina, odontoiatra arrivato in via Bertoni dopo anni di servizio all'Ospedale San Paolo di Milano. La partnership con aziende fornitrici di apparecchiature sofisticate e le fondamentali donazioni della onlus Banco farmaceutico (441.792 euro solo nel 2017) permettono ai volontari della fondazione di sopperire all'inefficienza delle Asl, i cui servizi «sono rimasti indietro di vent'anni, a fronte della richiesta d'intervento che, invece, si è decuplicata», sostiene Oltolina. E i risultati si vedono. Nel 2017 sono stati oltre 64mila gli interventi effettuati dai professionisti sui pazienti, sempre più spesso italiani. «Molti di quelli che arrivano hanno la tessera sanitaria, ma non possono pagare i ticket richiesti per le visite specialistiche», riferisce Stefano Orfei, direttore sanitario del poliambulatorio. Per le condizioni economiche in cui versano, questi utenti hanno diritto all'esenzione per farmaci e ticket, «ma

non lo sanno e si rivolgono a noi», continua Orfei. Non si tratta solo di anziani. Le «nuove povertà» a cui i Fratelli di san Francesco prestano soccorso includono divorziati e padri di famiglia rimasti disoccupati a 50 anni. A ognuno di loro viene tesa una mano, somministrato un farmaco, donato un sorriso. «Il loro grazie è il regalo più grande», rivela il direttore sanitario, 40 anni di medicina ospedaliera sulle spalle, per 10 primario geriatra presso l'Ospedale Bassini di Cinisello Balsamo. Poi la chamata. Ordinato diacono 8 anni fa, Orfei ha scelto di offrire ai poveri la sua professionalità e di mettersi al servizio degli ultimi. Di chi arriva a via Bertoni in fin di vita, consumato dalla malattia. Di chi li svuoterà una valigia dei suoi dolori per mettervi dentro qualche medicina, insieme al conforto ricevuto quando, senza più una casa, ne ha trovata una nuova.

Quaranta gatti al Castello Sforzesco

Oltre alla colonia felina più antica, ne sono state censite in città 1.200 curate dai volontari

di MARIAVITTORIA ZAGLIO
@mvzaglio

Due contesse, centinaia di gatti e il Castello Sforzesco. Non è l'inizio di una fiaba ma la storia che racconta Rosy, gattara originaria di Montecatini, milanese nel cuore, che da 40 anni si occupa della colonia felina più antica della città. «Avevo 15 anni, d'estate venivo a camminare con mia mamma al Castello e vedevo sempre due signore distinte che davano da mangiare ai gatti», dice Rosy mentre apre una scatola gourmet. «Non le vidi più e iniziai a preoccuparmi. I gatti giravano

per il cortile e cercavano cibo, così mi informai e andai in via Varese, dove abitavano le contesse. Il portinaio del palazzo mi disse che erano molto riservate e non sapeva nulla di loro, ma non riuscivo a crederci. Andò la polizia a casa e le trovò morte. I tre gatti e il cane che vivevano con le due sorelle li presi io. Non ho più saputo nulla di quella storia». Adesso è lei a prendersene cura. Da quel giorno e per tutti i giorni a seguire fino ad oggi, i gatti non sono mai rimasti senza cibo o senza cure. «Venivo qui anche con mia figlia appena nata», sorride Rosy. Prima c'erano 400 gatti, ora «solamente» 40. Non hanno un nome proprio, si chiamano tutti Nino e Nina e sono la cura di Rosy per il benessere. «Non ho mai avuto un raffreddore e non ho mai sofferto di depressione», spiega Rosy mentre tira fuori un mazzo di chiavi dalla tasca. «Tocco ferro perché non si sa mai». Per lei non si tratta di un lavoro

o di una missione, spiega: «I gatti ti portano via il male. Io non sono mai andata in vacanza e sicuramente ho fatto dei sacrifici, ma così sono felice». Un tempo i gatti del Castello stavano nelle biblioteche e nelle torri, ora le loro cuccie sono in un angolo del cortile sotto lo sguardo vigile di molti piccioni. È l'ora delle pappe ma tutto è in ordine, pulito. I gatti vanno educatamente alle loro ciotole. «Per mantenere tranquillità tra di loro bisogna sterilizzarli, ma solo una volta raggiunta la maturazione, sei mesi le femmine e un anno i maschi, altrimenti ce ne sono troppi e nessuno li cura. Io li seguo come se fossero i miei bambini, loro mi riconoscono e si fanno coccolare solo da me», commenta Rosy. Ma come vivono i gatti randagi della città fuori dalle mura del Castello Sforzesco? Secondo i dati dell'Agenzia di tutela della salute (Ats) a Milano ci sono 1.200 colonie feline censite, per un totale stimato

di circa 20mila gatti. Tra i palazzi, negli angoli dei giardini, vicino a un fossato o nei cantieri in costruzione. I gatti amano i luoghi e non li tradiscono. Infatti, una caratteristica che contraddistingue questi animali è il loro attaccamento al territorio. Lo dice addirittura la legge regionale del 2009 all'art. 11: «I gatti che vivono in stato di libertà sono protetti ed è vietato maltrattarli o allontanarli dal loro habitat di colonia felina, indipendentemente dal fatto che questa sia o meno accudita». Ecco perché entrano in gioco i gattari, persone che per amore degli animali si occupano del nutrimento, cura e igiene dei mici e dei loro spazi. Se un gatto è gravemente ferito o necessita di essere sterilizzato, e solo in questi casi, il volontario può prelevare dalla sua colonia e portarlo dal veterinario o in un rifugio. «Non sempre tutti rispettano queste regole, tempo fa me ne hanno portato via uno di tre mesi per sterilizzarlo», sottolinea Rosy. A Milano ci sono diverse associazioni convenzionate con il Comune che si occupano di seguire e dare

accoglienza ai gatti randagi. Anche queste - Mondo gatto (che gestisce il gattile comunale), Mondo gatto San Donato, Associazione tutor animali e Animals emergency - operano grazie ai volontari. È inoltre attiva una collaborazione con la Coop: «Alimenta l'amore». Chiunque può donare o comprare del cibo in uno degli otto ipermercati della città, che poi verrà distribuito alle associazioni iscritte al progetto. Per premiare il costante impegno di queste (e altre) associazioni attive in città, a dicembre il comune ha indetto un bando di 60mila euro. Il termine per la presentazione del bando è scaduto, l'Ufficio per la tutela degli animali ha ricevuto 13 richieste, ma la commissione deve ancora riunirsi

per valutare se ci sono i requisiti per ottenerlo. Nel frattempo, si può contare su volontari come Rosy e celebrare la festa nazionale del gatto (il 17 febbraio), magari dando un piccolo contributo alla colonia che non sapevamo di avere dietro casa.



Rosy dà la pappa ai suoi gatti al Castello Sforzesco (foto di Mariavittoria Zaglio)

Il rugby non fa meta in città

La squadra dell'Unione sportiva milanese agli inizi del '900 (foto da Wikipedia)



Luca Morisi in azione con la Benetton Treviso (foto di Pierre-Selim)

La Lombardia è la regione con più tesserati in Italia Ma a Milano, nonostante le radici gloriose, il settore è poco competitivo

di **LUCA COVINO**
@covinskij

Il rugby in Italia soffre una crisi economica e federale che complica lo sviluppo della disciplina. Il panorama ovale di Milano non fa eccezione e rappresenta un paradosso. Stando ai dati del Comitato Fir Lombardia, Milano è sottorappresentata rispetto al numero di praticanti. Pur appartenendo alla regione col più alto numero di tesserati in Italia - 13.618 praticanti su 17.173 iscritti - e nonostante 36 club e 4.825 rugbisti, l'intera area metropolitana non ha un movimento competitivo. I professionisti che parlano meneghino sono sempre meno. Dei 31 azzurri selezionati per il Sei Nazioni 2019, appena 5 sono lombardi, con i soli Luca Morisi e Simone Ferrari cresciuti nel milanese ed emigrati alla Benetton Treviso. «I club migliori della Lombardia sono concentrati nel bresciano, dove il tessuto industriale fornisce investimenti», dicono dal Comitato. Milano è esclusa da quest'ottica. «Il Veneto esprime squadre ad alto livello perché ha una tradizione

e una gestione tecnica migliore», aggiunge il presidente del Comitato lombardo Angelo Bresciani. Eppure il rugby milanese ha radici gloriose. Agli inizi del Novecento, quando lo sport si affermava come fenomeno di massa nelle città industriali, discipline come il rugby trovarono seguito col fiorire delle polisportive, tra cui l'Unione sportiva Milano. Stefano Bellandi si fece promotore della Fir e diffuse il gioco fondando, dopo la scissione dall'Ambrosiana, l'Amatori, società tuttora detentrici del record di scudetti vinti in Italia. Entrambi i club sono falliti e del passato rimane poco. C'è il presente, però, come in via Padova, dove tra le insegne dei negozi etnici sbucano i pali del campo della Cus Milano rugby. La società ha inaugurato a dicembre lo spazio di via Cambini grazie a Insieme, progetto che ha aperto centri polifunzionali a Quarto Oggiaro, Segrate, Giuriati e Baggio. «Un piano realizzato con il Comune e l'impegno dell'ex nazionale

Diego Dominguez», spiega Mario Smedile, responsabile delle relazioni pubbliche del Cus. L'impianto è parte della periferia, tra le più alte per numero di residenti stranieri. «I ragazzi sono stati tolti dalla strada e dalle brutte compagnie. Provengono da famiglie che non si possono permettere una retta», dice Giuseppe Fulgoni, responsabile tecnico del Cus. Il carattere educativo del progetto non esclude la qualità tecnica. «Il rugby non è la prima scelta e c'è una capacità motoria limitata. La scuola in questo senso dà zero, non c'è progettualità». Fulgoni affronta il nodo della mancata affermazione dei talenti: la gestione del deficit tecnico, lacuna che arriva fino in nazionale. «La specializzazione precoce è un problema», spiega Fulgoni. «Gioca solo chi è forte e ci si scorda degli altri, creando squilibri. Arrivano infortuni o percorsi diversi dal rugby e si rimane con i giocatori su cui si è puntato meno. Bisogna puntare sulla tecnica collettiva e smetterla di vincere a tutti i costi».

La scalata del calcio femminile Il movimento punta sulle giovani

Finanziamenti scarsi per le serie minori, ma aumentano le adesioni

di **EMANUELA COLACI**
@colaciem

Al centro sportivo di via dei Ciclamini, vicino alla metro Primaticcio, la squadra di calcio femminile Football Milan Ladies si prepara per la prossima trasferta ad Arezzo. Le calciatrici si allenano dal martedì al venerdì tra un impegno lavorativo e lo studio, giocano per pura passione senza ricevere uno stipendio. La squadra meneghina milita in serie B. «Non siamo il Milan ufficiale, quello gioca in serie A», racconta Elisabetta Wolleb, 27 anni, designer in uno studio di architetti, capitana e calciatrice dall'età di 12. «Le squadre solo femminili non possono competere con le società storiche del calcio maschile che di recente hanno acquistato o fondato rose femminili. Dopo la riforma della Federazione italiana giuoco calcio, c'è più attenzione per il movimento femminile anche se concentrata soprattutto sulla serie A». I finanziamenti dalla federazione non sembrano arrivare fino alla serie cadetta. Ma come si finanziano le squadre? «Nota dolente, non è facile», dice il direttore sportivo di Milan Ladies, Vincenzo Musco. «Tutte le ragazze pagano la quota di iscrizione, la prima squadra no. Nessuna di loro prende un euro, ma abbiamo trasferte che ci costano fino a 2mila». Il 2018 è stato un anno di grande cambiamento e crescita per il calcio femminile, soprattutto dopo la qualificazione delle azzurre alla fase finale del Mondiale 2019. Nel settembre 2018 la gestione e l'organizzazione dei campionati è passata, per la prima volta, dalla

Lega nazionale dilettanti alla Figc. Sky ha acquistato dalla federazione i diritti per trasmettere una partita a settimana della serie A. Secondo la Figc, in Italia sono 23.665 le tesserate, il 7 per cento in più rispetto al 2013. Oltre la metà delle iscritte sono under 18. «Il calcio femminile è in crescita, ma indietro rispetto al resto d'Europa», commenta il giornalista di *Calcio Finanza* Matteo Spaziante. «La

ha avuto ricavi nel bilancio al 30 giugno 2017 per 2,1 milioni di sterline». In Lombardia ci sono 858 scuole calcio femminili recensite dalla federazione, il numero più alto in Italia. Il settore giovanile è pronto per il grande salto. Ne è convinto Vincenzo Musco. «Abbiamo più di 100 tesserate tra prima squadra, primavera, giovanissime, pulcine. Il nostro sogno è che tutte le calciatrici della prima squadra siano del nostro vivaio. Secondo me, l'investimento sulle giovanili si vedrà tra quattro o cinque anni, con la generazione del 2005, anche a livello nazionale». La responsabile per lo sviluppo del settore femminile dell'Inter, Ilaria Pasqui, conferma la crescita delle iscrizioni delle più giovani. «Lo sviluppo del settore giovanile femminile era già una priorità strategica dell'Inter prima dell'acquisizione della prima squadra e della primavera nell'ottobre del 2018. L'obiettivo principale è di collegare le numerose categorie giovanili con le formazioni primavera e prima squadra per poter puntare ai più importanti traguardi sportivi come il prestigio del brand impone». Il calcio femminile è motivo d'orgoglio per il direttore sportivo della Gsd Afforese Gianfranco Vitali: «Le ragazze che giocano in promozione sono una bella realtà di armonia e confronto generazionale. Le pulcine della Scuola calcio fino a 12 anni si allenano con i bambini ma abbiamo intenzione di creare una nuova sezione juniores dai 12 ai 18 anni».



Le calciatrici di Milan Ladies durante un allenamento (foto di Emanuela Colaci)

Figc ha riservato al movimento 4,2 milioni di euro mentre la Francia 9,9 milioni e il Regno Unito 12 milioni di sterline. In Italia si investe come in Danimarca o Ungheria. Per quanto riguarda le singole società, ad esempio il Brescia femminile, il cui titolo sportivo è stato acquisito dal Milan nel 2018, al 30 giugno dello stesso anno ha avuto ricavi per circa 850mila euro. Per fare un confronto, la squadra femminile del Chelsea

Il ritorno al futuro dell'analogico

Due laboratori milanesi riportano in vita telescopi, orologi e mappamondi antichi, svelando l'evoluzione del metodo scientifico

di FEDERICO BACCINI
@federicobaccini

Un telescopio del 1865, lente Merz e montatura Dallmeyer, solo cinque esemplari al mondo. Questo oggetto di inestimabile valore verrà ospitato in un osservatorio astronomico costruito a Rozzano, dopo un lavoro di manutenzione che durerà per tutto il 2019. È questo l'ultimo caso di uno strumento scientifico restaurato nell'era della tecnologia digitale. Ma perché si dovrebbe ancora investire per riportare in vita questi congegni? «Non è solo una questione di memoria storica, ma il modo più efficace per capire il metodo scientifico», assicura Nello Paolucci, fondatore dell'Associazione per il restauro degli antichi strumenti scientifici (Arass - Brera), che dal 1998 si occupa di rivalorizzare il patrimonio pubblico. Sono le storie riscoperte dei più ingegnosi prodotti della scienza a svelare lo sviluppo della capacità di indagine umana. L'orologio pubblico di Brera (1743), dopo cinque anni di studio filologico e di restauro da parte

di Arass, spiega ai milanesi la riforma della misura del tempo del 1786. Fino a quell'anno il punto di riferimento era il sole al tramonto, che coincideva con le 24: in relazione alla stagione, la durata delle ore poteva variare. Con la costruzione dell'orologio tarato sulla meridiana del Duomo, invece, il suono delle sue campane avvertiva quando il sole stava transitando sul punto fisso del Mezzogiorno, scandendo precisamente le ore in 60 minuti: una standardizzazione epocale, che ha influito sull'efficienza della vita cittadina. Per restaurare questi strumenti scientifici, la precisione sulla meccanica e la cura dell'estetica sono cruciali. E se gli sponsor privati aiutano Arass ad affrontare costi altrimenti proibitivi, per Antik arte & scienza - negozio specializzato nel restauro - gioca un ruolo decisivo l'esperienza trentennale della titolare Daniela Giorgi nel valutare le possibilità di recupero degli oggetti: «Spesso è proprio l'unicità racchiusa negli strumenti scientifici che accresce

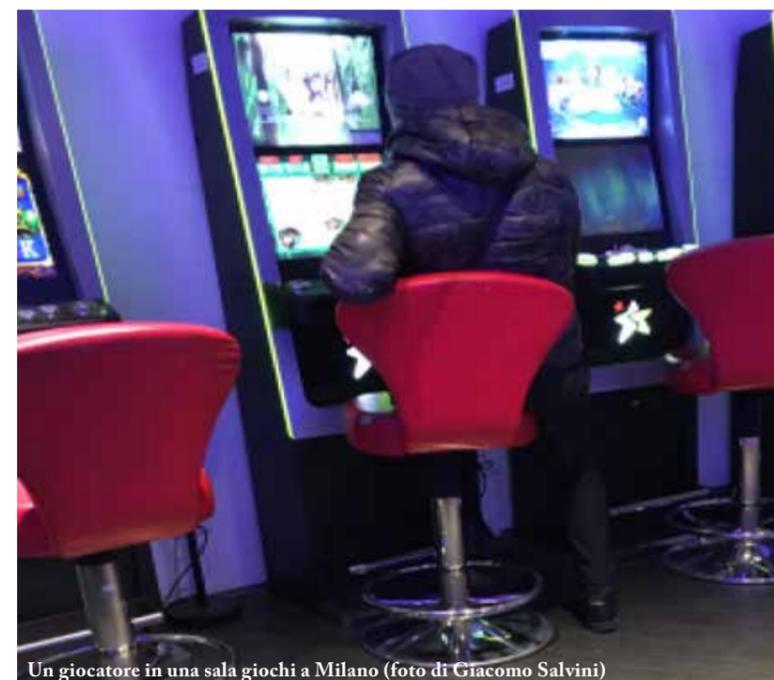
il loro valore», e cita il caso del globo terrestre di Willem Blaeu (fine '500). Un oggetto rarissimo, che riporta con precisione le rotte e gli alisei che hanno permesso a Cristoforo Colombo di raggiungere il Nuovo Mondo. Non solo sterili curiosità, ma un mezzo per tramandare lo sviluppo della cultura scientifica fino al presente. Niente come uno strumento scientifico analogico restaurato può spiegare i principi della scienza: il telescopio Merz-Repsold del 1878, utilizzato dall'astronomo Giovanni Schiaparelli nei suoi studi su Marte, ancora rivela con estrema chiarezza i fondamenti dell'ottica che stanno alla base dell'osservazione astronomica. «Se dimenticassimo il passato della scienza, non potremmo nemmeno capire come funzionano gli strumenti digitali, all'apparenza così semplici e intuitivi», avverte Paolucci. Una prova che la conservazione della memoria storica può rivelare un lato inaspettatamente utile. Anche a secoli di distanza.



Operazioni di restauro di un telescopio del XIX secolo nel laboratorio di Arass - Brera

Foto di Federico Baccini

Giocare d'azzardo a 16 anni: nuove generazioni delle slot machine



Un giocatore in una sala giochi a Milano (foto di Giacomo Salvini)

Allarme ludopatia: in Lombardia colpisce quattro minorenni su dieci. E i genitori non lo sanno

di GIACOMO SALVINI
@Salvini_Giacomo

famiglie infatti non sa che i propri figli puntano un bel po' di soldi. La Lombardia si dimostra campione d'incassi sul fronte del gioco: in regione si concentra un quinto della raccolta nazionale e Milano è la seconda, dopo Como, con ben 1.633 euro di spesa pro capite l'anno.

Il gioco è facilitato anche da tutte quelle ricevitorie, agenzie di scommesse e sale slot che non rispettano l'ordinanza del Comune di Milano, entrata in vigore quattro anni fa. Impone di poter giocare solo dalle 9 alle 12 o dalle 18 alle 23. Orari più difficili per i ragazzini che a quell'ora sono a scuola oppure a casa per cena. E invece no, perché da Corvetto al centro, passando per via Padova, ponte Seveso e Porta Genova, l'ordinanza spesso non viene rispettata.

E, nonostante i cartelli agli ingressi, dentro si incrociano molti giovani sotto i 18 anni. «Vengo qui quasi tutti i giorni e non mi ha mai detto niente nessuno», racconta Antonio (nome di fantasia), 15 anni, appena uscito da una frequentatissima sala slot della zona di via Padova, «forse perché sembro più grande, non lo so, ma io entro e vado direttamente alle macchinette. Gioco poco, al massimo 20 euro: spesso li perdo e torno a casa col portafoglio vuoto, ma a volte mi capita di vincere almeno quanto basta per continuare a giocare». E i soldi dove li trovi? «La paghetta dei miei genitori», continua, «lo so che dovrei smettere, me lo dico sempre quando esco da qui, ma poi mi convinco che è l'ultima volta e torno a giocare».

«Oggi ho solo dieci euro». «Vabbè, giochiamo quelli». I due ragazzini, avranno sì e no 16 anni, entrano in una sala giochi appena dietro al Duomo e si avventano al bancone delle scommesse. Uno dei due ha addirittura lo zaino in spalla e vista l'ora, tarda mattina di giovedì, probabilmente è appena uscito da scuola. La sala è grande e le luci sono soffuse. Nessuno si è accorto di loro nonostante i cartelli bianchi all'entrata recitano così: «È vietato l'ingresso e il gioco ai minori di 18 anni». Per la stanza si aggira un buttafuori che però non chiede l'età a chi entra nel locale e sembra volersi solo accertare che tutto avvenga in maniera ordinata. Così i due ragazzi iniziano a giocare. Prima una "bolla" sulla serie A, poi il touch screen dove scommettono sul calcio virtuale trasmesso 24 ore su 24 e infine gli ultimi spiccioli rimasti spesi per le slot machine che si trovano nel salone a fianco. Niente, per oggi è andata male: «Dai, andiamo via», dice uno dei due, sconsolato. Torneranno sicuramente. Quello del gioco d'azzardo non è un vizio solo per adulti.

Una nuova ricerca realizzata da Nomisma, in collaborazione con l'Università di Bologna e appena presentata a Milano, rileva come un minorenne italiano su due (48%) giochi almeno una volta nella vita. Milano e la Lombardia non si allontanano da queste percentuali da brividi: secondo lo studio "Gioco & Giovani, abitudini, motivazioni e approccio" che si basa su interviste a 10.695 studenti delle scuole superiori (tra i 14 e i 19 anni), più di quattro ragazzini lombardi su dieci (41%) giocano d'azzardo. Di questi, il 30 per cento gioca occasionalmente mentre il restante 10 per cento rappresenta i cosiddetti *frequent player*, ovvero quei minorenni che scommettono almeno una volta a settimana o una volta al mese.

Tra i giochi più comuni non ci sono solo le scommesse sulla giornata calcistica ma anche i gratta e vinci (30%), il poker e le più famose macchinette.

La ricerca di Nomisma, inoltre, sottolinea che spesso il vizio del gioco d'azzardo viene portato avanti dai minorenni milanesi all'insaputa dei genitori: il 35 per cento delle

Il pizzo è un circolo che va arrestato

Il presidente cittadino dell'Associazione nazionale antiracket e antiusura: «Siamo in tanti a dire no al ricatto della mafia»

di **ANDREA PRANDINI**
@andrea_prandini

L'incontro con Gianluca Maria Cali è nella sua agenzia in via Gallarate 32, dove ha anche sede l'Associazione nazionale antiracket e antiusura, di cui è presidente per Milano. Qui si sono presentati due volte uomini di mafia per intimidirlo. Quando comincia l'intervista tiene lo sguardo fisso davanti a sé e non riesce a tenere le mani ferme.

Fin dalle prime minacce e richieste ricevute a Palermo il 3 aprile 2011, lei si è sempre opposto alla mafia, denunciando ogni fatto. Perché ha scelto questa strada?

Io sono un imprenditore, ho faticato tutta la vita e ho portato lavoro in Sicilia. Perché chi non fa niente dovrebbe vivere del lavoro altrui come un parassita? Non è giusto. E poi io lo so dove sarebbero andati quei soldi. Ti dicono che fai beneficenza per le famiglie dei carcerati, ma mentono. Non voglio che coi miei soldi vengano pagati attentati e bombe. I primi incendi del mio autosalone li ha probabilmente finanziati un altro imprenditore ricattato. È un circolo vizioso che va fermato.

Si aspettava di incontrare gli stessi problemi anche a Milano? Crede che chi decide di resistere alla mafia si ritrovi isolato dalla società civile?

Non me l'aspettavo. Sono venuti a intimidirmi in agenzia, sia me sia mia moglie. Il peggio è quando sono andati alla scuola dei miei figli. Non mi aspettavo nemmeno che,

per alcuni, chi combatte la mafia è uno che se le cerca, un fastidio. La responsabile di classe dei miei figli ha suggerito che i miei bambini venissero isolati dagli altri "per sicurezza", scrisse di essere dispiaciuta per i figli che devono sopportare l'eredità dei padri. Sarebbe la mia l'eredità sbagliata, non quella dei mafiosi! I dipendenti che ho dovuto licenziare in seguito alla crisi dell'autosalone

problemi anziché aiutarti. Una volta mi hanno sospeso il porto d'armi e ho dovuto fare ricorso finché il Tar non ha certificato che sono "una persona in pericolo". Tutto questo mentre la pistola destinata a uccidermi è già a Milano da tempo.

Qual è la situazione del racket e dell'usura a Milano?

C'è una diffusa omertà. Quando le forze dell'ordine distrussero una rete criminale in Lombardia, trovarono le prove di oltre 500 "fatti delittuosi". Nessuno aveva riscontro in denunce precedenti. All'inizio la mafia tiene un basso profilo, ti impone di rifornirti da loro per la tua attività, anche se il materiale costa di più ed è di qualità peggiore. Molti si rifiutano di accettare che già questa è mafia. Poi però i clienti si allontanano, l'attività va in crisi. Allora servono prestiti a usura. In breve la mafia si prende la tua attività per azzerrarti il debito, lasciandotela però gestire a tuo nome con una parte dei guadagni. È questa la cosa più odiosa, gli si è grati perché ti

salvano da una crisi in cui ti hanno messo loro. Il tutto senza sparare, senza attentati, senza attenzioni.

Quale sarà il lavoro dell'associazione?

Siamo un'associazione gestita da vittime per le vittime. Per me è stato difficile muovermi da solo all'inizio, senza nessuno a consigliarmi. Vogliamo essere un centro d'ascolto per chi è minacciato. Non sono né soli né folli, siamo in tanti a dire no al racket e all'usura.



Foto di Andrea Prandini

in Sicilia dicono ai loro figli che non possono più mandarli a scuola o in vacanza perché io non ho pagato il pizzo, dove vogliamo andare così?

Quali contromisure ha adottato per difendere se stesso e la sua famiglia?

Faccio attenzione, il più possibile. Quando sono a Palermo giro con il giubbotto antiproiettile e l'auto blindata. Sono sempre armato, con regolare porto d'armi, anche a Milano. Purtroppo lo Stato ti crea