

# MM

Quindicinale N. 6 - 8 marzo 2019

# LE VIE DELL'ACQUA

Dal canottaggio alla pesca  
il piacere di vivere i Navigli

## L'INTERVISTA

TIZIANA FERRARIO  
RACCONTA LA SUA MILANO

## TREKKING

LE PASSEGGIATE  
NASCONO SUI SOCIAL

## FOOD

POKE, INSETTI E FAI DA TE  
ECCO LE NUOVE TENDENZE

# Sommario

8 marzo 2019



In copertina: canottieri sul Naviglio  
Foto dall'archivio del circolo  
Canottieri San Cristoforo

**3** Essere più umani  
per riconquistare Rogoredo  
*di Andrea Ciociola*

**4** Tra i palazzi con canna e lenza,  
la sfida sportiva dell'*urban fishing*  
*di Marco Bottiglieri*

**6** Grilli e locuste  
#instafood del futuro  
*di Giulia Giaume*

**6** Grandi chef tra le mura di casa  
*di Edoardo Re*

**8** Il nuovo sushi si chiama poke:  
le Hawaii seducono i milanesi  
*di Marco Rizza*

**9** Sui Navigli  
si naviga controcorrente  
*di Bernardo Cianfrocca*

**10** I tanti volti  
delle gallerie di Milano  
*di Lucio Palmisano*

**12** Social trekking:  
dalle chat ai sentieri  
*di Valeria Sforzini*

**12** Rhinos e Seamen,  
il derby che non c'è  
*di Alberto Mapelli*

**14** Il contromano  
è un controsenso?  
*di Caterina Zita*

**15** In classe soluzioni creative  
per un approccio nonviolento  
*di Andrea Galliano*

**16** Accogliere  
chi è due volte fragile  
*di Laura Iazzetti*

**17** La primavera  
di Marielle Franco  
*di Riccardo Congiu*

**18** Da piazza Duomo a New York:  
«Il cielo azzurro che porto con me»  
*di Giada Giorgi*

**20** Cinque domande a...  
Carlo Asta, coordinatore  
milanese del movimento Volt  
*di Andrea Ciociola*

al desk

Andrea Galliano  
Giulia Giaume  
Lucio Palmisano  
Marco Rizza

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** La donna  
che si prende cura dei vetri  
*di Elisa Cornegliani*

## Essere più umani per riconquistare Rogoredo

di **ANDREA CIOCIOLA**  
@ciociolaaa

Mancano due anni alle Comunali. Qualche giornale parla già di battaglia per Palazzo Marino. L'oggetto del contendere: le periferie. Il sistema-Expo in città vanta innumerevoli meriti e ha rilanciato definitivamente Milano nel panorama europeo. Ma Rogoredo e il suo boschetto sono figli indesiderati di quella riqualificazione: le vecchie piazze di spaccio sono state spazzate via, lontano dagli sguardi del centro, in un posto che non destasse troppe preoccupazioni. Eppure del boschetto si sente parlare sempre più spesso, i giornali lo riscoprono, i politici pure. Solo per colpevolizzare il consumo: la droga è oggetto di sguardi severi e di campagne punitive, mentre la prostituzione, che in quel luogo serve a pagare una dose, no.

Non è ammissibile che i genitori debbano andare da soli a cercare i propri figli, a volte venuti da fuori regione. Il lavoro sul campo di Sonia Bergamo, sociologa dell'Università di Milano-Bicocca che da oltre tre anni svolge le sue ricerche proprio a

Rogoredo, parla chiaro. Bisogna tornare ad affrontare la "riduzione del danno", mettendola in pratica. Perché le morti per overdose si possono evitare. La cooperativa "Lotta contro l'emarginazione" se ne occupa, ma serve elevare tutto a sistema.

Dall'alto qualcosa si muove. A febbraio si è costituita la nuova task force per il Progetto Rogoredo. La regia della prefettura coordina Ats (Agenzia di tutela della salute), Municipio 4, Regione e varie realtà del volontariato metropolitano, tra cui Fondazione Eris, Il Gabbiano, Promozione umana, Casa del giovane, Fondazione Exodus. L'obiettivo? Avvicinare le persone e avviarle alla disintossicazione con un approccio umano "non giudicante". È un primo passo per aiutare i tossicodipendenti e le vittime di queste situazioni di fragilità, ma dall'emergenza si deve passare a un'organizzazione che guardi lontano.

Occorre un piano di recupero umano, per restituire dignità alla periferia di Rogoredo. Il suo riscatto sarebbe un segnale d'oro per tutta la città.



Il boschetto della droga di Rogoredo  
(foto Ansa)

# Tra i palazzi con canna e lenza la sfida sportiva dell'urban fishing

Dalla Darsena all'Idroscalo, la pesca in città nel rispetto della natura



di MARCO BOTTIGLIERI  
@marco\_bttglr

«I pesci li rilascio subito in acqua, per preservare la fauna ittica». Tommaso ha 12 anni ma ha già le idee chiare. Le acque sono quelle dei Navigli milanesi, non certo torrenti cristallini di montagna, ma dotati anche loro di una biodiversità da proteggere. Senza uscire dalla città si possono pescare carpe, persici, barbi, cavedani, scardole e se sei fortunato anche qualche luccio. Lo spiega mentre tiene gli occhi fissi sull'esca che sta facendo saltellare sul fondale della Darsena con la tecnica del *gomming*. Viene qui ogni tanto da Cinisello Balsamo con suo papà, ma non si tratta della classica passione trasmessa da padre a figlio perché Tommaso ha imparato tutto su YouTube, dove ormai basta qualche tutorial per far proprie le basi di qualsiasi cosa l'uomo abbia mai inventato. Così ha imparato quali esche usare, come lanciare l'amo e

dove piazzarsi. «Adesso mi sposto qui sennò i pesci si insospettiscono e vanno via». Qualche metro più in là c'è Luca, studente di Ingegneria che viene a pescare per «staccare un po'». Lui è di un'altra scuola, niente esche artificiali ma bigattini, cioè le larve della mosca carnaria, che si muovono ancora nel secchiello ai suoi piedi. Anche lui restituisce i pesci al loro habitat, anche perché di farne altro uso non ci pensa nemmeno: «Di queste acque non c'è molto da fidarsi». La domenica mattina alla Darsena non sembra nemmeno di essere a Milano ma su un laghetto di campagna. I passanti guardano incuriositi chi si ritaglia il proprio spazio per coltivare l'hobby della pesca, dai giovanissimi ai più anziani. La filosofia che va per la maggiore è il *No-kill* in cui tutto è congegnato per rendere la pesca una rispettosa

lotta tra l'uomo e il pesce: l'amo, ad esempio, non è provvisto di ardiglione, cioè quella contropunta che arpiona la bocca della preda e non permette all'amo stesso di sfilarsi. Eliminando questa parte, il pesce può essere slamato e liberato velocemente senza riportare danni. C'è tutto un mondo di piccoli accorgimenti dietro questa filosofia di pesca. C'è anche un modo corretto di prendere il pesce per rilasciarlo in acqua: bagnarsi le mani prima, per non eliminare il muco superficiale di cui i pesci hanno bisogno. Il risultato è rendere la pesca una lotta che ha il solo gusto della lotta stessa: si sta per ore a indovinare la prossima mossa dello squamato avversario, a pianificare la strategia per riprendere ognuno la propria strada una volta avvenuta la cattura. «E si prende anche un bel po' di freddo», dice il padre di Tommaso che sconcolato

aspetta lì vicino che il figlio si stufi. Ebbene sì, a Milano si fa di tutto e tutto si può fare, anche pescare. Il fenomeno dell'urban fishing esiste da un po' di tempo, si praticava già quando le metropoli non esistevano e i Navigli milanesi erano tutti all'aperto, ma oggi si sta sempre più incrociando con la pesca sostenibile.

Qualcuno che pesca per portare a casa il "bottino" c'è, ma sembra sia sempre più un'eccezione. Non importa quale tecnica si usi — con galleggiante, a piombo, con la mosca — quella che va per la maggiore è la pesca rispettosa. «Lo chiamano *catch and release*, perché adesso è tutto in inglese», spiega sorridendo sotto i baffi a manubrio Antonio, del negozio Garue, storico punto di riferimento dei pescatori meneghini. «Chi pesca in città lo fa in Darsena, nel Naviglio Pavese, nel Naviglio Grande o all'Idroscalo».

E infatti i punti in cui si può trovare uno specchio di acqua dolce in città sono principalmente questi quattro, ed è qui che soli, in coppia o in famiglia, gli appassionati si riversano nel weekend.

La legge regionale consente la pesca in città. A prescindere da dove si pratici bisogna comunque avere una licenza, di tipo B per i dilettanti oppure di tipo A per i professionisti. Per entrambe si paga una piccola quota annuale e solo per la seconda bisogna passare un esame di idoneità. Quanto alla pesca nell'Idroscalo l'accesso è un po' più ristretto: dall'anno scorso è attivo l'accordo stipulato tra Città



Nella pagina accanto, un gruppo di pescatori sulla Darsena (foto di Marco Bottiglieri). A sinistra, una carpa comune, avversario non insolito di chi pesca nei Navigli. Sotto, alcuni uomini tentano la fortuna nella via Senato di cento anni fa

metropolitana di Milano e Fipsas. Per attingere al bacino ci vuole, oltre al tesseramento con la società, il pagamento di una tassa regionale e un permesso rilasciato dal Settore istituzione Idroscalo. Ma per fortuna nella pesca urbana la burocrazia ha un ruolo marginale. C'è una community molto attiva grazie a pagine Facebook come "Street Fishing Milano", nata circa due anni fa, che organizza competizioni, raduni ma anche pulizie di alcuni parchi come quello del Basso Olona a Pregnana Milanese.

Come spiega Antonio di Garue, le postazioni di pesca cittadina iniziano a svuotarsi a fine febbraio, con l'apertura della stagione e il conseguente esodo degli appassionati verso le località immerse nella natura fuori Milano. Il rituale della pesca è per chi ha pazienza, per chi sa aspettare ma anche cogliere l'attimo. Di certo però non è uno sport di gruppo. Lo sa bene il piccolo Tommaso che, sempre concentrato sui riflessi scintillanti della Darsena, spiega che tra i suoi amici nessuno pesca, e che è davvero un peccato che non possa condividere questa passione.



L'urban fishing è una pratica tutt'altro che di nicchia: il canale Pesca di Sky si è occupato più volte del fenomeno con il suo programma *Passione Artificiale*. Per gli appassionati non mancano ovviamente contenuti su YouTube. Il canale FishcubeTV fondato nel 2012 da due ragazzi, Matteo Tempredola e Daniele Vinci, raccoglie migliaia di appassionati di pesca, urbana e non, tra sport, rispetto per l'ambiente «e soprattutto tante catture, si spera».

Non c'è nemmeno bisogno di farlo in una grande città. L'anno scorso il centro di Adria, un piccolo comune del rovigotto, è stato invaso dagli *Street Fishing Games*, organizzati dal gruppo "Street fishing Italia": un esercito di 150 pescatori si è dato battaglia alla ricerca di persici, aspi e siluri di cui il Canal Bianco è ricco. Un evento tutt'altro che rilassante: nove ore di pesca, interrotte da tre checkpoint che spingono le squadre a muoversi lungo tutto il centro cittadino.

Certo, guardare qualcuno lanciare una lenza nelle acque dei Navigli a Milano è piuttosto strano, ma il principio è proprio quello di ritagliarsi un piccolo angolo di serenità in qualsiasi momento e in qualsiasi luogo, senza bisogno di grandi spostamenti. Quando la vita cittadina inghiotte la quotidianità, basta veramente poco per evadere senza scappare lontano. Vale per la pesca come per qualsiasi altro hobby, sport o passione. Ovviamente all'aria aperta è tutto più piacevole, ma perché non trasformare la propria città nell'arena naturale della nostra passione? E, perché no, renderla un'occasione di incontro e sviluppo del senso civico?

Come recita il motto della community di "Street fishing Italia": *Fish where you are*.

# Grilli e locuste #instafood del futuro

L'associazione Entonote porta a Milano gli insetti gourmet

di GIULIA GIAUME  
@GiaumeGiulia

Mousse di ricotta con *superworms*, polpette con bruchi della farina e locuste al cioccolato su biscotto di pasta frolla. Sono solo alcuni dei piatti proposti dall'associazione Entonote, fondata nel 2015 per divulgare la cultura dell'entomofagia. «Siamo a Milano, una città con una grande apertura mentale per il cibo. La curiosità è tantissima: sono venute più di mille persone ai nostri eventi». Così Giulia Maffei, biologa e cofondatrice dell'associazione, racconta della genesi di Entonote e della sua fortuna. Sull'onda di Expo 2015, ha concluso il master in Comunicazione della scienza con una tesi sugli insetti commestibili e ha conosciuto la cofondatrice e food designer Giulia Tacchini, che aveva

condotto uno studio sull'antropologia del cibo. Scambiandosi le proprie esperienze hanno scoperto di condividere la passione per la cucina e la voglia di buttarsi in una nuova sfida: comunicare l'evoluzione dell'alimentazione. Così hanno deciso di fondare l'associazione Entonote e di scrivere insieme il libro *Un insetto nel piatto - Piccola guida al cibo del futuro*.

Prime in Italia, si accostano a un trend globale in costante diffusione nell'alta cucina: sono molti i grandi chef che hanno scelto di servire gli insetti, primo fra tutti il brasiliano stellato Alex Atala. Nel suo ristorante D.o.m. a San Paolo ha rotto la tradizionale barriera tra gourmet e ingredienti poveri quando ha incluso la "piccante" formica tagliafoglie tra i

dolci del menù degustazione da 200 euro. Così gli insetti hanno smesso di essere percepiti come un cibo povero, associato alla cucina solo in forma di sussistenza in aree arretrate del pianeta, e sono diventati "esperienze culinarie". È così che le fondatrici di Entonote hanno deciso di classificare i menù che propongono, scegliendo sempre il metodo migliore per incuriosire le persone pur calandosi nella cultura culinaria ricercata di Milano. «Abbiamo studiato diversi format divulgativi per comunicare una cultura del cibo più aperta: i nostri percorsi di avvicinamento comprendono le *entoexperience*, lo showcooking, workshop e laboratori per adulti e bambini».

Tutto è riservato ai soci: una parte della spesa per un menù Entonote

(pari a quella di un ristorante di livello medio-alto) è destinata alla tessera associativa, senza la quale gli insetti non potrebbero essere serviti. Non è infatti consentita da un punto di vista normativo la vendita di insetti commestibili nell'Unione europea, anche dopo l'introduzione della tanto attesa legge sui *Novel food* nel 2018. Questa, se impedisce alle fondatrici dell'associazione di fare ciò che vorrebbero in materia di vendita del prodotto e le costringe a tenere gli eventi in uno spazio privato, non rende l'esperienza meno attraente. Sono molto amate su Instagram, dove le loro preparazioni ricercate ed esteticamente armoniose portano il grosso dei loro clienti. Allo stesso tempo l'ambiente privato non impedisce loro di affrontare il percorso di avvicinamento all'entomofagia secondo gli standard divulgativi che si sono poste, e darsi spazio per sperimentare ancora. «Da maggio vorremmo cominciare

con esperienze su altre tematiche molto discusse: Ogm, cibi consumati nel passato, riutilizzo degli scarti alimentari», dice Giulia Maffei, inserendo nel percorso «tutto l'ambito food che ha bisogno di una comunicazione».

Ma non è solo questo ad averle spinte verso la cucina con gli insetti: molto hanno fatto le loro proprietà nutrizionali e il potenziale ecologico.

Gli insetti sono infatti proteici a basso contenuto calorico, contengono tanto calcio quanto il latte, tanto ferro quanto gli spinaci e tanto omega3 quanto il pesce, con un basso impatto ambientale: hanno bisogno di meno acqua, cibo e terreno rispetto agli animali da allevamento e producono meno gas serra. Un vero cibo del futuro, per il quale non dovremo per forza rinunciare alla raffinatezza.



Gli ingredienti per un toast di avocado e grilli (foto di The Hive Studio)

# Grandi chef tra le mura di casa

Viaggio tra le app che consegnano la cucina di qualità a domicilio

di EDOARDO RE  
@edoardo\_er

La settimana lavorativa è finita, il weekend bussa alla porta. Decidi di passare una serata in casa, cenare tutti insieme e restare in compagnia fino a tardi, tra chiacchiere e qualche bicchiere.

Da diversi anni, applicazioni per smartphone come Just Eat, Glovo o Uber Eats offrono la possibilità di ordinare il proprio pasto con pochi e semplici clic, seduti sul divano o appoggiati al corrimano del tram. Una pizza, un piatto etnico o un Big Mac con bibita e patatine. Ma questa sera siete tutti insieme e un hamburger o

un panino kebab non soddisfano la vostra voglia di qualcosa di sfizioso. Come fare allora? Quali servizi offre la città per non rinunciare a un piatto gourmet, pur essendo studenti con un budget limitato e non avendo le abilità ai fornelli di uno chef stellato? La risposta esiste, nasce a Bergamo ma fa base a Milano, e si chiama My

Cooking Box. «Grazie alla nostra box di ingredienti selezionati, potrai vivere l'esperienza di cucinare come un grande chef», si legge nella home



Una cena preparata con My Cooking Box. A destra, l'app Winelivery (foto di Edoardo Re)

page del sito internet. Ma in cosa consiste? Molto semplice: ogni box è pensato per realizzare una ricetta gourmet tipica di una regione italiana. Trofie al pesto genovese, picci toscani, polenta bergamasca. Al suo interno tutti gli ingredienti necessari per realizzarla, dalla pasta ai condimenti già dosati, insieme alle istruzioni di preparazione per non perdere nemmeno un passaggio. E per i meno esperti, anche un pratico video tutorial da scaricare direttamente dalla pagina YouTube di My Cooking Box. Sono disponibili in confezioni da due fino a cinque porzioni, con prezzi che vanno dai 20 ai 50 euro, e c'è la possibilità di ordinare anche un vino abbinato. Una soluzione *una tantum* capace di intrigare e avvicinare tutte le tasche al mondo della cucina gourmet.

La situazione è diversa se si è già appassionati di cucina, ma presi dai ritmi frenetici di Milano non c'è il tempo per fare una buona spesa. Altro problema, altra soluzione, merito dei ragazzi del team di Quomi. La

loro idea nasce proprio da questo: il poco tempo per ricercare ingredienti genuini, particolari e sfiziosi che donassero un gusto nuovo alle ricette. Per migliorare la loro situazione, e quella di altri giovani di città, danno vita a un servizio particolare e innovativo: un menù *à la carte* virtuale, che si aggiorna settimanalmente. Basta selezionare quanti e quali piatti realizzare, il numero di porzioni (ci sono pacchetti per 2 o per 3 persone), e la spesa verrà recapitata a casa con i tempi di una consegna espressa. Il prezzo oscilla intorno ai 5 euro per porzione e il servizio funziona in abbonamento. Ogni sette giorni la scelta varia in base alla disponibilità dei prodotti, sempre freschi e di stagione. L'azienda garantisce l'utilizzo di cibi naturali, che non provengono da allevamenti intensivi. Un modo facile e pratico per avere una credenza piena di ingredienti originali e genuini.

Le carte ci sono tutte, è rimasto soltanto da pensare al *beverage* con cui

accompagnare i piatti.

Da ormai qualche anno, a Milano come in altre quattro città italiane - Bologna, Torino, Bergamo e Firenze - si è imposto Winelivery, idea presa in prestito dal *minibar delivery* americano, che porta direttamente dentro casa una selezione di prodotti alcolici e non. Vini rossi italiani, bianchi francesi, birre, ma anche bottiglie di gin, whisky e cocktail già pronti, ghiaccio compreso. Il servizio è attivo dalle 11 fino a notte inoltrata, sia per il pranzo sia per la cena. La consegna è gratuita, i tempi di arrivo sempre intorno ai 30 minuti, e i prezzi sono competitivi rispetto anche alle migliori enoteche e cocktail bar.

La città ha risposto in maniera ottimale alla richiesta di una cena tra amici. Ci sono tutti gli ingredienti, dal buon cibo al bere, per rendere la serata originale e piacevole. Resta solo il problema di dover pulire piatti e stoviglie, ma chissà che in futuro qualcuno non trovi un servizio a domicilio anche per questo.



Sei versioni personalizzate del nuovo street food (foto di Marco Rizza)

## Il nuovo sushi si chiama poke: le Hawaii seducono i milanesi

Il mix di pesce crudo e ingredienti esotici è uno dei piatti più scelti

di MARCO RIZZA  
@rizzamarco

Nell'ultimo anno sul mappamondo gastronomico di Milano è stata piantata una nuova bandierina, quella delle Hawaii. È proprio dalle isole dell'oceano Pacifico che arriva il poke, lo street food a base di pesce crudo marinato e sminuzzato. Il termine significa "tagliare in pezzi", quello che facevano i pescatori dell'arcipelago americano con gli scarti del loro pescato. A questo venivano aggiunti condimenti variabili come sale marino, alghe, frutta secca o fresca e lo spuntino era servito. Oggi, dopo aver subito le contaminazioni della cucina asiatica ed essere diventato di tendenza negli Stati Uniti, si è diffuso in tutto il mondo in molte varianti. Prima entrando nei menù dei ristoranti più attenti alle nuove tendenze culinarie, poi grazie a catene specializzate.

Così è accaduto a Milano, dove ai locali apripista come The Botanical Club a partire dalla fine del 2017 si sono aggiunte numerose "pokerie": I Love Poke ha cinque punti vendita, Pokeria By Nima ne ha quattro, Poke

House due. Qui, a differenza dei ristoranti, il cliente ha la possibilità di personalizzare la propria *bowl*, una ciotola di dimensioni variabili: si parte con la scelta della base (riso, quinoa o insalata), poi si aggiungono verdure e ingredienti tropicali come edamame, mango, avocado, infine si scelgono le tipologie di pesce fresco (ma ci sono anche carne o tofu) e si condisce il tutto con una o più salse. Ma quali sono le caratteristiche che stanno determinando il successo del poke in città? «Velocità, qualità e prezzo», riassume Camilla, manager di I Love Poke in piazza Mercanti, mentre gestisce la marea di ordini che arrivano dalle piattaforme di consegna a domicilio. I dati di Glovo confermano la "poke mania": nel 2018 è stato scelto per il pranzo dal 52 per cento degli utenti milanesi. I lavoratori in pausa in particolare sembrano sempre più disposti a rinunciare alla comodità del servizio al tavolo nei bar o nei ristoranti preferendo un pasto preparato in velocità e da consumare in ufficio. Pochi sono i fortunati che riescono a

gustarsi il poke nei locali, solitamente piccoli e con pochi coperti. La comodità scivola in secondo piano, la qualità no. Il poke con il suo mix equilibrato di proteine, carboidrati e fibre risponde alle esigenze del sempre più alto numero di persone attente alla forma fisica. E non va sottovalutato l'elemento trasparenza. In quasi tutte le pokerie milanesi, se si ordina di persona la *bowl* viene preparata davanti ai tuoi occhi: «Il cliente vede i prodotti freschi, vede che li cambiamo e li sceglie», spiega Matteo C., store manager di Poke House a Isola, mentre nel locale entra un gruppo di liceali. Un po' la conferma che il poke è per tutti i portafogli.

A seconda delle dimensioni della *bowl* il prezzo oscilla tra i 10 e i 13 euro, salvo aggiunte extra. «Ogni giorno allo stesso prezzo puoi avere un piatto sempre diverso», fa notare Leonardo Lucia, brand manager di Goodeat, la società cui fa capo Pokeria By Nima. Insomma, l'era del sushi è finita? Impossibile, ma di sicuro in città ora c'è un temibile rivale.

## Sui Navigli si naviga controcorrente

La Canottieri San Cristoforo compie 10 anni tra *Sup* e *Dragon boat*

di BERNARDO CIANFROCCA  
@Cianfrico

«Ricordati sempre che è la novità che fa la differenza». Sergio Passetti, presidente del circolo Canottieri San Cristoforo, mi saluta così quando ci congediamo. L'intervista è finita passando in rassegna le imbarcazioni attraccate lungo l'alzaia del Naviglio Grande, sede principale della società. Ci sono una gondola e due *Dragon boat*, canoe da 20 posti. Prima di lui, a Milano, non le aveva mai portate nessuno. La stagione dell'asciutta mi impedisce di vederle scorrere sotto la chiesa di San Cristoforo, musa per il nome del circolo nato 10 anni fa: «Si tratta di una delle chiese più amate dai milanesi».

Un circolo legato al territorio e così ambizioso da sfidare due società ultracentenarie, la Canottieri Milano e la Canottieri Olona: «Sono polisportive con strutture enormi, noi siamo ridicoli a confronto, ma con un cuore molto grande». Un cuore tradotto in una coinvolgente diversificazione di iniziative: «Le nostre attività riscuotono successo e godiamo di un alto numero di soci e iscritti». Inserirsi in un mercato all'apparenza chiuso sembrava una mossa rischiosa, ma Passetti avvertiva

l'esigenza di proporre una novità che non si limitasse al canottaggio.

Il San Cristoforo si è inserito nel discorso urbano di una città che punta molto sui Navigli, non intesi come quartiere di movida, ma come canali di promozione di una Milano città d'acqua: «A settembre abbiamo organizzato la circumnavigazione dei Navigli con bici e *Sup* (una tavola gonfiabile simile a quella da surf), intitolandola "Milano, l'isola che non c'era". Abbiamo voluto, per la prima volta, mettere in collegamento tutti i corsi d'acqua della città, rendendo quest'ultima quasi come un'isola».

Le proposte variano molto, dall'organizzazione di spettacoli per il Carnevale ambrosiano alla riproposizione del Cimento invernale: il tuffo, nella domenica dei "giorni della merla", i più freddi dell'anno, di 50 nuotatori nelle acque del Naviglio per una breve gara di nuoto. Un eroismo riproposto dopo anni e introiettato nella mentalità del San Cristoforo: «Oltre al classico tuffo di mezzogiorno, abbiamo organizzato anche quello di mezzanotte, più una seconda gara controcorrente fedele al nostro motto, *Remus adverso flumine*, remare in direzione opposta».

La diversità del circolo risalta anche

nella quotidianità. L'età media dei frequentatori è molto giovane. Una seconda sede all'Idroscalo ospita il Cus, il Centro universitario sportivo: «Da noi si respira un clima meno rigido. Per esempio, permettiamo a tutti di poter affittare un'imbarcazione». Le *Dragon boat* consentono una collaborazione con le scuole che non si limita all'attività sportiva: «Gli studenti apprendono anche la storia dei Navigli». Narrazioni dall'aneddotica inaspettata: «Lo sa che l'espressione "a uffa" (gratis), deriva dalla scritta "Ad usum fabricae", abbreviata in "A.U.F.", sulle barche che trasportavano il materiale di costruzione del Duomo? Serviva per non farle sottoporre a dazi». Gemme che emergono da acque riscoperte pian piano: «Apriremo presto una terza sede lungo il Naviglio Martesana». Il regalo di compleanno di una realtà che procede con orgoglio sulla sua rotta controcorrente.

Una *Dragon boat* sul Naviglio. A destra, due *Sup* che gareggiano (foto dall'archivio Canottieri San Cristoforo)



# La donna che si prende cura dei vetri

Laura Morandotti restaura dal 1980. Ha ridato luce anche al Duomo

di ELISA CORNEGLIANI  
@elisacorne

Le vetrate di una chiesa sono come una pellicola cinematografica: raccontano storie con immagini e colori. Eppure, lo scorrere degli anni e la cattiva manutenzione spesso le deteriorano fino a renderle irriconoscibili. In casi del genere c'è poco da fare, se non affidarsi alle sapienti mani di un restauratore. E il Duomo non fa eccezione. Il suo destino è legato al laboratorio di via della Commenda 33, dove Laura Morandotti restaura vetrate antiche dal 1980. Fra queste, quelle della basilica meneghina. Tutto comincia verso la fine degli anni '80: «Una storica dell'arte venne da me perché voleva organizzare al Palazzo della Ragione una mostra sulle vetrate liberty in Lombardia. Io ne avevo già restaurate molte. Le mostrai quelle che avevo e le scelse quasi tutte», spiega Morandotti.

«Poco dopo passò in laboratorio l'allora direttore della Veneranda Fabbrica del Duomo, l'architetto Ernesto Brivio, con il quale iniziò subito una collaborazione». E così le cinque vetrate della facciata hanno ritrovato colore e luce grazie alla sua tecnica. In città, Morandotti è l'unica a farlo. Non solo, fra il 1998 e il 1999 lei e Brivio collaborano a un corso del Fondo sociale europeo che punta a formare giovani restauratori con un approccio pratico, sul campo. Oggi due ex allieve lavorano con lei. Diplomata a Milano alla Scuola politecnica di design, Morandotti in gioventù era appassionata di mimo e lavorava come skipper di barca a vela. La calma dell'ufficio, dice, non ha mai fatto per lei. A chiamarla è stata soprattutto l'arte del restauro, dove ha cominciato da zero: «Avevo

poco più di vent'anni e sapevo solo tagliare il vetro e legare a piombo. Chiesi a un artigiano che conoscevo di poterlo osservare mentre lavorava, e da lì iniziai a imparare. Non ho mai smesso: questo lavoro non lo si può imparare sui banchi di scuola, bisogna viverlo e fare pratica in prima persona». Un lavoro fatto di precisione e disciplina, ma soprattutto di rispetto: non è consentito riscrivere o reinventare immagini sbiadite. Lo vieta la deontologia, che considera il restauro conservativo e non sostitutivo. Tutti gli interventi devono inoltre essere reversibili, sempre. Come si procede? C'è una vetrata appoggiata sul tavolo da lavoro in via della Commenda, coperta da un foglio semitrasparente: «Se le vetrate sono ottocentesche si lavora sui ponteggi con un lavoro di ridipintura



Laura Morandotti nel suo laboratorio di via Commenda (foto di Elisa Cornegliani)

e di fissaggio. Se sono più antiche, come questa, si portano in laboratorio. Prima di tutto si fa una mappatura

su carta dei piombi, in blu. In rosso invece traccio i punti di sutura, usati per assemblare pezzi di vetro che si

sono rotti. Poi si numerano le singole tessere e si fa una legenda». Quindi, si pensa a come intervenire: «La pulizia si fa con impacchi di acqua di fonte e carbonato d'ammonio, lasciati agire anche per 72 ore. Si toglie il piombo, se è marcito, e se ne aggiunge di nuovo. Anche i punti di sutura si tolgono: si incollano i vetri con resine che vengono pigmentate». Il restauro è un progetto di squadra. Gli esperti lavorano in sinergia con il sovrintendente di storia dell'arte e con le facoltà di Chimica, Fisica e Studio dei materiali antichi, delle università di Milano-Bicocca e di Pavia. Del suo lavoro, Laura Morandotti apprezza tutto: «Dalla saldatura al taglio del vetro, fino alla pittura: sono così tante le fasi e così diverse che è impossibile annoiarsi. È faticoso, spesso dobbiamo darci il cambio perché ci si infiamma il gomito a forza di ripulire, ma ne vale la pena». Ogni volta che passa in piazza Duomo solleva lo sguardo verso la facciata, che ha visto da vicino. E se qualcuno la chiama al telefono, risponde: «Sono qui di fronte al mio ufficio preferito».

# I tanti volti delle gallerie di Milano

Quasi 200 collezioni, ognuna con il proprio modo di concepire l'arte

di LUCIO PALMISANO  
@luciump



In alto, un'opera della mostra Kaleidos adesso in Viasaterna. A destra, due opere esposte nella Galleria Monopoli (foto di Lucio Palmisano)

«L'arte non è arredamento». «L'arte può essere anche arredamento». Punti di vista diversi quelli di Pietro Monopoli e Irene Crocco, titolari di due gallerie presenti oggi a Milano. Se ne contano quasi 200 sul territorio comunale, con tante nuove aperture negli ultimi anni. Accanto a queste ci sono però diverse gallerie che già da tempo occupano la scena milanese, riuscendo ad attrarre importanti artisti italiani e stranieri. Organizzano vernissage e mostre, pur con tutte le difficoltà di far quadrare i conti che, in passato, ha spesso portato molti spazi a

dover chiudere. Sono tante le differenze tra gallerie storiche e recenti, ad esempio nel modo di concepire l'arte. «Tante volte mi è capitato di dover ascoltare gente che guardava le opere in funzione di dove metterle in casa, come mera cornice. Ma l'arte è il piacere del bello, ti deve far sognare, non può essere quello», dichiara Monopoli, titolare della galleria che prende il suo nome in zona Lambrate. Il suo esordio da gallerista risale al 1995 quando ha aperto il suo primo spazio a Pavia, la Monopoli art contemporary, che ha poi chiuso nel 2011 per trasferirsi a Milano. Di tutt'altro avviso Crocco: «È vero che spesso e volentieri le opere vengono viste in funzione degli ambienti in cui vengono poste, ma è normale che sia così. L'arte va vissuta e chi compra non lo fa per chiudere le opere da qualche parte, ma per espor-

le e metterle in bella vista». La sua galleria, Viasaterna, è nata nel 2015 in zona Cadorna. Il nome è un omaggio alla graphic novel di Dino Buzzati, *Poema a fumetti*, pubblicata nel 1969, dove si narra di un'immaginaria Via Saterna, una porta verso l'aldilà dove scompare la protagonista Eura. Anche nella scelta e nel rapporto con gli artisti emergono le divergenze. Come ricorda Monopoli: «Sono le amicizie all'inizio che ti permettono di conoscere gli artisti, come è successo a me con Claudio Olivieri. Poi, una volta che cominci a farti un nome, riesci a stringere meglio i rapporti». Il dialogo tra artisti e galleristi non è sempre facile e spesso i primi vanno corteggiati, «anche acquistando qualche loro opera, pur di convincerli a venire nella tua galleria, mentre con gli artisti più giovani è differente». Proprio il diverso rapporto con gli artisti giovani e quelli «storicizzati» ha portato la Galleria Monopoli, che ha oltre 100 mostre all'attivo tra Pavia e Milano, a sacrificare i primi per i secondi. Un esempio è Piero Fogliati (1930-2016), l'artista torinese che

nelle sue opere esplorava il confine tra scienza e arte, che aveva esposto nella galleria nel 2015. Un altro caso è l'artista adesso in esposizione, Mauro Maffezzoni, classe 1960, con la sua mostra *Pop al minimo*: 13 opere minimal con i titoli di alcune note canzoni pop di David Bowie, Die Antwoord, Adam Ant e altri artisti. Diversa invece la politica di Viasaterna: «Da sempre scegliamo gli artisti in base alle affinità con gli interessi della galleria: il ruolo dell'immagine nel nostro contemporaneo, la sperimentazione e la ricerca dell'opera d'arte». Un esempio è la mostra *Kaleidos* di Teresa Gianico, esposta nelle sale della galleria in questo periodo e basata su composizioni eterogenee dal forte impatto visivo tra interni reali, spazi intimi e mondi sospesi. Anche il pubblico al quale si rivolgono è differente. Per Monopoli «è innegabile come ci siano più anziani che giovani tra i collezionisti e gli interessati che ci seguono. Non so se ciò avviene per motivi economici, per preparazione o interesse». Nel corso della sua lunga esperienza da galleri-

sta, Monopoli ha notato come «negli ultimi anni i collezionisti sono sempre più informati sulle opere esposte, di cui spesso conoscono in anticipo il valore e la quotazione presso le case d'asta. Sono proprio queste che stanno rendendo l'arte sempre più commerciale e troppo legata al mero valore economico». Su quest'aspetto Crocco è meno netta: «Le case d'asta le seguiamo volentieri, però in un'epoca dove si sta affermando sempre più il valore economico delle cose, è inevitabile che succeda lo stesso anche per le opere». Come ci tiene a ribadire la gallerista, «questa è una galleria giovane e ha diversi giovani tra i suoi collezionisti, ai quali vengono dedicati momenti di preview o di visita della galleria insieme all'autore». L'artista viene valorizzato anche tramite il social network che, secondo Crocco, saranno cruciali. Infatti «l'arte in passato ha avuto i suoi punti di riferimento, come per esempio i palazzi reali, i musei oppure le gallerie. Oggi però sono i social network il nuovo luogo di elezione degli artisti. Ed è qui che si deciderà il futuro dell'arte».



Un gruppo di escursionisti in passeggiata in Val d'Ayas, Valle d'Aosta (foto di Valeria Sforzini)

## Social trekking: dalle chat ai sentieri

Gli amanti della camminata organizzano online le loro escursioni

di VALERIA SFORZINI  
@valeriasforzini

Dalle stringate di vernice agli scarponcini, dalla frenesia di piazza Gae Aulenti al silenzio delle cime: dalla metropoli alla montagna, il salto è più breve di quanto ci si aspetti e passa per un clic. Siamo abituati a pensare ai volti immersi nello schermo degli smartphone e alle mailing list, ma

anche se può essere disturbante il ribaltamento di un luogo comune, i milanesi hanno voglia di socializzare. Sì, addirittura in vacanza. Si chiamano "Trekking Milano", "Trekking IntotheAlps", "Trekking Italia - Milano" e sono alcuni dei gruppi nati sui social con lo scopo di creare un punto di incontro tra

chi vive in città ma è appassionato di camminate ad alta quota. Telegram, WhatsApp e Facebook sono i principali canali attraverso i quali i meneghini si organizzano, propongono e studiano le escursioni da fare nei fine settimana. Alcuni gruppi sono creati appositamente per chi vive nel capoluogo lombardo, ma

## Rhinos e Seamen, il derby che non c'è

Il campionato di football americano riparte senza la stracittadina

di ALBERTO MAPELLI  
@mape\_alberto

Lo snap e il lancio del quarterback, l'ovale che vola verso i ricevitori in corsa. Sullo sfondo, le torri di City Life. A pochi minuti a piedi da una delle zone più vive della città si allenano per l'inizio della nuova stagione i Seamen Milano, squadra campione d'Italia in carica e vincitrice di quattro degli ultimi cinque campionati. Più in periferia, nel quartiere di Bonola, preparano il debutto in seconda divisione i Rhinos Milano, vincitori del titolo nel 2016. Una rivalità che non potrà essere alimentata nel 2019: quest'anno non

ci sarà il derby di Milano tra Seamen e Rhinos nella massima serie del football italiano. Uno sport il cui movimento in Italia rimane ancora marginale. Secondo i numeri forniti dalla Fidaf (Federazione italiana di american football), gli atleti tesserati nel 2018 sono stati poco più di 5.200 - in calo rispetto ai 5.500 registrati dal Coni nel 2017 - distribuiti nelle oltre cento società affiliate alla federazione. In città è presente anche una terza squadra, i Rams Milano, iscritta al campionato di terza divisione, in cui si gioca in nove invece che in undici. Lo scorso anno la Lombardia ha fornito un quinto degli atleti (1.060), sintomo di quanto la regione sia uno dei territori in cui il football americano è più radicato, anche per ragioni storiche. «I Rhinos Milano sono la squadra più antica d'Italia. Siamo nati nel 1976 giocando nelle basi Nato

mentre nel 1978 abbiamo disputato la prima partita tra squadre italiane, contro i Frogs di Busto Arstizio», spiega Rendall Narciso, presidente dei Rhinos. Non passa molto tempo prima che in città nascano i "cugini" da un «gruppo di persone che si staccò dai Rhinos, fondando i Seamen nel 1981 e dando vita a una rivalità molto sentita», racconta Mauro Salvemini, ex-giocatore dei Seamen e ora dirigente e allenatore della linea d'attacco della società. Nonostante il forte attaccamento alla maglia dei giocatori, la gestione di allora fu deficitaria, tanto che nel 1990 i Seamen fallirono senza essere mai riusciti a vincere. Una sorte toccata anche ai Rhinos e a molte altre società, in un periodo buio per il football in Italia che ha preceduto una nuova fioritura all'inizio degli anni Duemila. Malgrado lo stop forzato, la rivalità non si è mai sopita, riaccendendosi insieme alla rinascita

il fenomeno è diffuso in tutta Italia. Come funziona? Sui social si organizza tutto: dallo spostamento fino alla destinazione, con macchine condivise o con i mezzi, all'itinerario, e ciascuno è libero di segnalare la propria partecipazione a un'escursione. L'iniziativa la prende il singolo, poi si forma il gruppetto. «Prima si pubblica il post su Facebook e quando le persone cominciano a iscriversi creo il gruppo WhatsApp», spiega Carlo Moraldo, consulente informatico di 41 anni e uno dei membri più attivi del gruppo "Trekking Milano". «Mi sono iscritto al gruppo un anno fa, inizialmente partecipavo alle escursioni organizzate da altri, poi ho iniziato io a fare proposte e da allora esco circa una volta a settimana. I gruppi per le uscite di solito sono composti da 10 persone e l'età media si aggira tra i 35 e i 45 anni. Il livello non è un problema, ma tendo sempre a pubblicare proposte molto dettagliate, così da spingere chi non ha esperienza ad astenersi dalle gite più difficili». I gruppi mettono in contatto persone anche molto diverse tra loro, ma legate

da una passione comune: «Faccio parte di Legambiente, quindi cerco il contatto con la natura, con l'aria pulita», continua Moraldo, «sono appassionato di trekking da quando ero un ragazzo, ma non è sempre stato facile trovare qualcuno disposto a fare escursioni. Tra i membri delle pagine Facebook ci sono baristi, oncologi, ricercatori. Il fattore professione non sempre emerge durante le uscite e sono tutti semplici appassionati che vogliono dedicarsi a passatempi che li portino fuori da Milano». Chi fa parte di questi gruppi li definisce come una "grande famiglia": feedback e passaparola giocano una parte importante nella creazione delle compagnie di escursionisti e non è raro che le gite si riorganizzino tra le stesse persone. «Tutti gli eventi sono gratuiti e non sponsorizzati», si legge nella descrizione della maggior parte dei gruppi online, una formula che distingue queste uscite da quelle proposte da guide esperte a pagamento. A livello legale, si tratta solo di camminate tra amici, ma non sono mancati casi

in cui infortuni avvenuti durante le passeggiate abbiano portato a denunce e procedimenti contro gli organizzatori. I gruppi sono anche un luogo per raccontare le proprie esperienze di trekking in solitaria e scambiarsi consigli sugli itinerari. Le pagine sono invase da fotografie di cime assolate, sentieri, rifugi e volti sorridenti. I luoghi dove queste sono state scattate sono i più disparati, come la Val Roseg in Engadina, fino al Sentiero degli Dei in Costiera Amalfitana. Molte delle uscite restano però prevalentemente legate alla Lombardia, come la Valceresio, il Monte Orsa e il Monte Pravello in provincia di Varese, o i monti lecchesi. In Valle d'Aosta, i rifugi della Val d'Ayas da raggiungere con le ciaspole, o ancora in Liguria, il cammino che va da Sestri Levante a Chiavari, passando per Monte Capenardo. Accanto alle uscite di trekking non è raro trovare proposte per combinare la camminata alla cultura: non solo montagna, ma anche mostre d'arte, di fotografia e passeggiate in città storiche.



I Seamen in allenamento. A destra, un casco dei Rhinos (foto di Alberto Mapelli)

delle due società e raggiungendo il punto più alto nel 2017, quando Rhinos e Seamen si sono affrontate nel Superbowl, la finale del campionato. La vittoria dei Seamen al termine di una «partita bellissima e combattuta», come dicono Narciso e Salvemini, ha dato la spallata definitiva ai Rhinos e li ha portati quest'anno a non iscriversi al campionato di prima divisione, retrocedendo. «Una decisione necessaria per fare partire da capo il progetto Rhinos in maniera economicamente sostenibile, migliorando passo per

passo e mettendo al centro il settore giovanile», spiega Narciso. «Quando abbiamo ricreato i Seamen nel 2009 siamo partiti dalle selezioni giovanili, prima di arrivare nel 2014 al nostro primo titolo. È un modello che stanno adottando in molti», dice Salvemini. La situazione economica del football, però, rimane delicata. Se i Rhinos vivono grazie alle quote pagate da giocatori e dirigenti, i Seamen riescono a ottenere sponsorizzazioni utili ad alzare l'asticella e puntare a successi in campo europeo. «Ma la gestione deve continuare a essere oculata.

Dirigenti e allenatori non sono pagati. Gli stipendi per i giocatori americani e i rimborsi spese per chi affronta lunghi viaggi per allenarsi sono calibrati per poter essere garantiti anche se qualche sponsor ci lasciasse domani», sottolinea Salvemini. Cosa si potrebbe fare per far crescere il movimento? Secondo il presidente dei Rhinos, «mancano soldi, capacità di gestirli e diffusione della disciplina nella società». Salvemini aggiunge: «Si paga la scarsa copertura mediatica e una gestione manageriale della federazione non perfetta».



## Il contromano è un controsenso?

Il “Senso unico eccetto bici” potrebbe essere esteso a tutta le vie  
La riforma del Codice della strada divide l’opinione pubblica

di CATERINA ZITA  
@ZitaCaterina

**T**ra le proposte di modifica del Codice della strada, ce n’è una che vuole facilitare l’uso delle biciclette. Nei centri abitati dove il limite di velocità è di 30 km/h alle due ruote sarebbe permesso andare in ogni direzione, «indipendentemente dalla larghezza della carreggiata e dalla massa dei veicoli autorizzati al traffico». Lo ha già sperimentato il Comune di Milano nel 2017, in via Brera, ma oggi ci si domanda se sia fattibile ampliare la riforma a tutta la città.

Il numero di ciclisti, secondo le stime dell’Amat (Agenzia mobilità ambiente territorio), si aggira intorno al 6-8 per cento della popolazione milanese. Questo vuol dire che oltre 100mila persone transitano ogni giorno sui 140 chilometri di piste ciclabili, ma viaggiano anche per strada e sui marciapiedi. La città, come ribadito nel Piano triennale delle opere, ha confermato il desiderio di voler diventare «amica delle biciclette», stanziando 50 milioni spendibili in tre anni a favore della «ciclabilità», ma

tempo e costi sono un altro ostacolo. Fiab cicloblobby onlus, favorevole alla riforma del Codice proposta dal governo, precisa che parlare di «contromano» è prima di tutto «fuorviante». È più giusto dire «Senso unico eccetto bici o controsenso ciclabile», specifica Guia Biscaro, presidente di Fiab.

Nel resto d’Europa (Belgio, Francia e Olanda) la misura del “controsenso” non spaventa. Duccio, studente di Ingegneria e residente a Utrecht, afferma che «andare in contromano non vuol dire schiantarsi, ma viaggiare a fianco. Automobili e biciclette si rispettano». A Milano gli incidenti che hanno coinvolto i ciclisti sono stati 40. Un numero in crescita, secondo Das difesa legale, che ha registrato un più 27 per cento nel 2017. Per l’Istat, la tipologia di incidente più pericoloso e diffuso è proprio quella del frontale (10.583 casi, 96 vittime e 15.141 feriti in Italia nel 2017), tanto che molti automobilisti si dicono spaventati dall’idea di scontrarsi in macchina con una bici.

Tuttavia secondo Marco Mazzei, fondatore di Milano bicycle coalition, la riforma rappresenterebbe una svolta positiva per la sicurezza di tutti: «La misura si applica solo nelle zone in cui le macchine devono andare piano. Proprio vedere una bicicletta venire contro all’auto, indurrebbe gli automobilisti a essere più prudenti, è un normale riflesso. Con questa misura si può anche moltiplicare il numero di strade percorribili per le biciclette senza costruire nuove piste ciclabili e quindi si potrebbero abbattere i costi per il Comune».

I problemi sostanziali di Milano sono due: «Il mancato rispetto dei limiti di velocità e la negligenza di molti automobilisti, che anche lasciando l’automobile in doppia fila ostruiscono la carreggiata e costringono spesso i veicoli e le due ruote a viaggiare più vicine e in minor sicurezza», aggiunge Marco Mazzei. Basteranno a convincere la cittadinanza i vantaggi suggeriti da Fiab con un pratico: «Si arriva prima, si parcheggia prima, si risparmia?»



Dal 2017 via Brera è stata resa strada ciclabile anche in controsenso (foto di Caterina Zita)

## In classe soluzioni creative per un approccio nonviolento

Il progetto Ed.uma.na, attivo in cinque scuole, insegna a esprimere le emozioni e «trattare gli altri come vorresti essere trattato»

di ANDREA GALLIANO  
@AndreGalliano

**S**i apre la porta della seconda C della scuola primaria Massaua. Alessandro, 7 anni, entra e si siede su un cuscino per terra. A fianco a lui, disposti in cerchio, i suoi compagni di classe e la maestra d’italiano, Loredana Braina. Si tratta dell’“agorà del mattino”: ci si saluta, ognuno dice come sta e cosa è successo il giorno prima. Per avere il diritto di parola ci si passa di mano in mano una mucca di peluche. Chi ce l’ha può parlare, gli altri ascoltano in silenzio. La maestra aiuta i bambini a esprimere le loro emozioni («Sono felice perché...») e racconta cosa si farà nella mattinata. Poco distante, all’interno della classe, vi è “l’angolo della pace”. Un paio di sedie, una coperta morbida e un cartellone. Li vanno i bambini in caso di conflitti. Non ci sono regole, ma accordi presi tra gli alunni e gli insegnanti. Non esistono le punizioni, ma i rimedi. Se litigano, prendono una dopo l’altra le otto carte della riconciliazione. Su ognuna c’è una frase e un disegno esplicativo. «Cosa è successo?», «Come mi sento?», «Chiudo gli occhi e mi calmo», «Cosa voglio dire all’altro?» e così via. I bambini, riconoscendo ed esprimendo i propri sentimenti e bisogni, si ascoltano e arrivano a una soluzione, spesso creativa. Banditi giudizi («Tu sei...») e parole violente. Ma dove ci troviamo? In una classe che aderisce a Ed.uma.na: Educazione umanista alla nonviolenza attiva. Un progetto triennale, ma anche una rete di associazioni e di scuole. È operativo da settembre 2017 in cinque istituti scolastici pubblici per un totale di otto



Un momento di condivisione tra i bambini della scuola primaria Massaua (foto di Loredana Braina)

classi. Sei primarie, una secondaria di primo grado e una di secondo grado. Mara Ghidorzi, progettista dell’Afol (Agenzia metropolitana per la formazione, l’orientamento e il lavoro), cura il monitoraggio e racconta che ogni scuola contribuisce con mille euro all’anno. Ed.uma.na non è imposta: per partecipare una classe deve avere le adesioni del 75 per cento dei docenti e del 60 per cento dei genitori, che poi a loro volta verranno formati. Secondo la Ghidorzi la sperimentazione sta funzionando: l’85 per cento dei docenti e il 95 per cento dei genitori la consiglierebbe. Due nuove scuole si sono aggiunte.

Cristina De Michele, docente dell’Università Bicocca, racconta che la valutazione del progetto è stata fatta tramite questionari e focus group sui concetti di “violenza” e “nonviolenza”. Alla secondaria di secondo grado è stata introdotta l’educazione tra pari: all’istituto Vespucci sono stati formati 21 studenti, che a loro volta sono stati in 12 classi a sensibilizzare altri ragazzi alla regola d’oro, «Tratta gli altri come vorresti essere trattato». Prima vengono resi consapevoli di

cosa sia la violenza in tutte le sue forme (fisica, verbale, implicita, esplicita...) e i suoi automatismi, poi si mettono in cerchio con gli occhi chiusi. Ricordano momenti piacevoli e scrivono su un foglietto come vorrebbero essere trattati. «Con amore», «Con gentilezza», e firmano un patto: così tratteranno gli altri.

Annabella Coiro, referente di Ed.uma.na, sottolinea che il progetto va oltre l’emergenza (su bullismo, violenza di genere e razzismo) e ambisce a un approccio globale alla nonviolenza. Gli obiettivi sono molteplici: dare consapevolezza alle persone formate, puntare alla ripetibilità del progetto, dare memoria ai ragazzi dello stare in classe in modo felice e trasformare le diverse pratiche in abitudini.

Tra i riferimenti teorici ci sono Paulo Freire, Maria Montessori, Silo, Edgar Morin, Danilo Dolci e Marshall Rosenberg, esperto di comunicazione nonviolenta. A questo proposito, viene in mente quanto detto dal piccolo Alessandro: «Attenti alle parole. Feriscono più di un pugno. Perché il dolore del pugno passa, ma il dolore della parola brutta ti rimane dentro per sempre».



A sinistra, la Casa della carità, unico centro di accoglienza per migranti con disturbi psichici (foto di Alessandro Maiocchi). Sotto, una volontaria con un ospite della struttura (foto di Marco Garofalo, dall'archivio di Casa della carità)



## Accogliere chi è due volte fragile

I migranti che soffrono di disturbi mentali sono in aumento  
Ma mancano le strutture specializzate: in città solo una con otto posti

di LAURA IAZZETTI  
@IazzettiLaura

Potrebbero chiamarsi Samir, Linda o Alan. Potrebbero provenire dalla Nigeria, dal Gambia o dal Pakistan. Potrebbero avere 35 anni come 50. Sono richiedenti asilo, rifugiati che hanno dovuto abbandonare il proprio Paese e che da anni o da quando sono arrivati in Italia soffrono di disturbi mentali. I numeri sono in costante aumento, ma le strutture specializzate nell'accoglienza di queste persone sono sempre poche. Sia a livello nazionale sia a Milano.

In Italia nel 2017 i migranti affetti da disturbi psichici rappresentavano il 3,4 per cento: quasi 2.000 persone su 36mila soggetti accolti nel Sistema di protezione per richiedenti asilo e rifugiati (Sprar), che dal 2002 gestisce localmente il fenomeno migratorio e che con l'approvazione del decreto sicurezza potrà occuparsi soltanto di chi ha già ottenuto una forma di protezione internazionale (quindi, non dei richiedenti asilo). Gli enti che aderiscono allo Sprar si occupano di favorire l'inclusione dei migranti

sul territorio comunale. Inclusione che risulta ancora più difficile nel momento in cui si prende in considerazione chi soffre di autismo o di altre forme di disagio mentale. Per tutelare questi soggetti sono stati istituiti dei centri specializzati in cui vengono fornite cure psichiatriche.

In Italia i progetti attivi sono 49. In Lombardia possono essere accolte 13 persone, di cui otto a Milano e cinque a Brescia. Nel capoluogo meneghino è la Casa della carità, in collaborazione con il Comune, a seguire i migranti affetti da disabilità mentale. Negli altri centri Sprar esistono soltanto supporti psicologici che non sono adeguati per queste patologie. Perciò, in realtà, la Casa della carità accoglie molti più soggetti di quanti dovrebbe senza finanziamenti aggiuntivi: «Ora circa una settantina», racconta Laura Arduini, responsabile dell'Area salute. Otto posti, quindi, sono pochi per una città come Milano, che rimane infatti al di sotto della media nazionale: a Firenze sono 33 e a Bologna 60.

«I soggetti vulnerabili che prendiamo

in carico», spiega Arduini, «sono sia migranti che soffrivano di disabilità mentale da prima di intraprendere il viaggio e sono scappati perché perseguitati, sia persone che hanno incominciato a manifestare forme di psicosi dopo la traversata».

I numeri, infatti, sono in aumento non solo in concomitanza con l'intensificazione degli sbarchi, ma anche con l'accrescersi delle vessazioni sopportate da chi cerca di raggiungere l'Europa.

«Per queste persone è molto difficile essere autonome», racconta Arduini. Nonostante ciò, però, anche loro possono rimanere nei centri di accoglienza solo per un anno. Poi, «la libertà». E la maggior parte delle volte l'abbandono. Una condizione che con l'esclusione dei richiedenti asilo dai centri Sprar potrebbe coinvolgere sempre più migranti affetti da psicosi. La carenza di strutture adatte a questi soggetti vulnerabili è, allora, solo il primo dei molti problemi legati a un sistema d'accoglienza di cui si conosce troppo poco.

## La primavera di Marielle Franco

Anche a Milano l'attivista brasiliana verrà ricordata il 14 marzo

di RICCARDO CONGIU  
@congiuric

Il 14 marzo ricorre il primo anniversario dalla morte di Marielle Franco, la politica e attivista brasiliana assassinata a 38 anni a Rio de Janeiro, mentre era in macchina con un autista e un addetto stampa. Cinque proiettili alla testa: un'esecuzione mirata. Nera, *favelada*, bisessuale, Marielle Franco ha vissuto sulla propria pelle le discriminazioni che toccano alle minoranze. In favore di queste ha concentrato la sua attività, anche quando è entrata nel consiglio comunale di Rio.

Un impegno, il suo, che Milano vuole ricordare: domenica 17 marzo si terrà il "Primo festival Marielle Franco" al centro sociale Ri-Make. L'evento è organizzato dal collettivo "Marielle Franco - donne latine femministe antifasciste di Milano", un gruppo nato spontaneamente nell'ottobre dello scorso anno tra il primo turno delle elezioni presidenziali in Brasile e il ballottaggio che ha decretato la vittoria di Jair Bolsonaro. «Alcune di noi si sono conosciute poco dopo la morte di Marielle, al presidio organizzato da "Non una di meno" (un movimento per i diritti delle donne)», racconta Lizeth Velarde.

Milanese di nascita e dall'accento marcato, peruviana nell'animo e nei lineamenti, ha fondato il collettivo insieme alla compagna brasiliana Nathally. «Durante la campagna elettorale si è creato un enorme gruppo su Facebook, "Mulheres unidas contra Bolsonaro": donne brasiliane e non, in patria o all'estero, in un'unica rete», continua Lizeth. Per mesi è stato *Ele não!*, "Lui no!", il grido comune di queste donne contro l'attuale presidente del Brasile, l'ex capitano dell'esercito dalle posizioni sessiste e omofobe. Il 29 settembre 2018 la loro grande manifestazione transnazionale. Ogni gruppo ha partecipato dal luogo in cui si trovava: «Noi eravamo un centinaio in largo Cairoli. Pian piano è nata l'associazione», spiega la fondatrice.

Dopo l'elezione, però, è sceso l'entusiasmo di alcune persone, e Lizeth non si nasconde: «In quei giorni c'era davvero l'impressione che la mobilitazione generale stesse producendo degli effetti, alcuni hanno mollato subito dopo».

Nonostante ciò, gli obiettivi non sono mutati per il collettivo: «Sono sempre i bianchi a parlare di neri,

così come sono sempre gli uomini a parlare di donne. Noi abbiamo una responsabilità in quanto *intersezionali*. Era questa la battaglia di Marielle e dobbiamo portarla avanti».

Con *intersezionalità* Lizeth Velarde intende la condizione di chi vive discriminazioni su più piani a causa delle sue diverse identità sociali (colore della pelle, sessualità, genere, per esempio). Rappresentante di alcune minoranze ben precise, Marielle Franco è stata per molti l'incarnazione di questo concetto. Ma in Brasile anche il solo esser donna può rendere difficilissima l'esistenza quotidiana. Al di là del divario salariale molto profondo (le donne guadagnano il 76 per cento degli uomini), la preoccupazione più grande riguarda la rilevazione di uno stupro ogni 11 minuti. Secondo l'Organizzazione mondiale per la sanità, il Paese è il quinto al mondo per numero di femmine: 13 donne assassinate ogni giorno. Una di queste è stata Marielle Franco. Morta alla fine dello scorso inverno, a pochi giorni dall'equinozio, forse è riuscita a dare inizio alla primavera delle donne brasiliane.



Un momento del presidio del 29 settembre 2018 in largo Cairoli contro l'attuale presidente brasiliano Jair Bolsonaro (foto del collettivo "Marielle Franco")

# Da piazza Duomo a New York: «Il cielo azzurro che porto con me»

La giornalista Tiziana Ferrario racconta i luoghi in cui è cresciuta

di GIADA GIORGI  
@lagiorgi6

«Sul mio frigorifero di New York ho sempre avuto le calamite con il Duomo. Tutti avevano il ponte di Brooklyn, il Golden Gate, io sul mio frigo avevo il simbolo di Milano. Le prendevo in quel negozio di souvenir in piazza, più di una e in varie posizioni. Le compravo tutte. L'ho sempre trovato bellissimo». Tablet e centrifuga, «non so bene cosa ci sia dentro ma mi dà l'idea che faccia bene», Tiziana Ferrario si racconta seduta al tavolo della Red Feltrinelli in Gae Aulenti. Lo storico volto della Rai, per 40 anni a servizio dell'informazione, è nata e cresciuta a Milano. Nonostante non sieda più dietro la scrivania del Tg1 sembra aver mantenuto quella composta sobrietà dei volti da telegiornale. Un'armonia tra postura e tono di voce di chi si è fatto veicolo dei momenti salienti della storia contemporanea. Inviata di guerra in Medio Oriente, Africa, Asia, corrispondente dagli Stati Uniti, ideatrice del GT Ragazzi, il tg dedicato ai giovanissimi, vive da trent'anni a Roma per lavoro, ma quando può torna nella sua Milano.

## Stavolta cosa la porta qui?

«Incontri e progetti di lavoro ma anche un saluto speciale da fare. Per la prima volta sono andata a trovare la mia vecchia professoressa del liceo. Ho frequentato lo scientifico Vittorio Veneto in via de' Vincenti a Milano e questa donna non l'ho mai dimenticata. Abita in zona Bicocca, non credevo mi riconoscesse e invece sì. Le dovevo questo saluto, non è stata solo un'insegnante, era ed è rimasta una donna di valore e di valori». **Nata e cresciuta a Milano, cosa ricorda dei tempi della sua giovinezza?**

«Il quartiere dove siamo adesso, Isola. È stata la mia casa da ragazza, quando non era il posto trendy di oggi con la sede di Google e il Bosco Verticale. Ricordo un villaggio pieno



di artigiani, dalla piccola merceria al falegname. Ancora adesso se guardi bene trovi le loro tracce: le botteghe di un tempo sono state utilizzate per un design alternativo di posti alla moda, dove fare aperitivo o laboratori di cose curiose. Ogni volta che torno trovo un ristorante o un negozio nuovo, è divertente monitorare questa evoluzione».

## Giornalista a 21 anni, da Tele Milano a Rai Lombardia. Cosa si raccontava di Milano in quel tempo?

«Era il periodo delle televisioni private che nascevano, un'ottima palestra per chi voleva fare giornalismo. Iniziai con TVM66 e poi passai a Tele Milano, l'inizio dell'avventura di Berlusconi in televisione. Qualche

anno dopo passai alla Rai di Milano. Era una città molto dura quella che dovevo raccontare, in pieni anni di terrorismo. Ricordo che mi alzavo la mattina e la maggior parte dei pezzi da scrivere erano su persone che venivano gambizzate. Negli anni '80 poi è arrivato lo scintillio della moda con gli stilisti italiani che hanno cominciato a imporsi in tutto il mondo. Vivevo la Milano di Armani, il primo ad aver inventato la giacca maschile per le donne. Alla ragazza con i tacchi a spillo, al braccio del politico di turno, si cominciava a contrapporre l'idea di una donna forte e in carriera».

## Usa molto i social, in un tweet recente a Di Battista oltre a difendere la

professione dei giornalisti definiti sciacalli e puttane, si è lasciata andare a un: «Come si dice a Milano, vai a lavorà»...

«Non ho paura di espormi, soprattutto in un Paese in cui il giornalismo tende ad avere paura e ad asservirsi.

di lavorare ci riunivamo con amici e colleghi giornalisti a cena. Entrando noti quell'aspetto classico, l'atmosfera tipica di un posto che ha attraversato molta storia. Un altro luogo dove mi piace venire spesso è proprio questo dove ci troviamo, la Red Feltrinelli. Qui mi incontro spesso con le mie amiche a pranzo. Chiacchieriamo, facciamo un po' di gossip, parliamo di progetti. Quest'idea di una libreria con la possibilità di mangiare, chiacchierare e guardare libri mi piace molto».

## Presentando il suo ultimo libro *Orgoglio e pregiudizi* ha scritto: «Dedicato alle bambine perché pensino in grande». Quanto l'ha aiutata nascere e crescere in una città grande e aperta come Milano?

«Pensavo in grande già da piccola è vero, contro mia madre che non ha mai sopportato questo mio aspetto. «Perché hai tutti questi grilli per la testa?», mi diceva. E ancora adesso con i suoi 85 anni non si è rassegnata. Sono nata in un contesto di occasioni da cogliere. Milano è sempre stata un posto dove se hai un'idea, in genere qualcuno che ti ascolta riesci a trovarlo e questo non è affatto scontato».

## Milano è storicamente conosciuta anche come capitale dell'editoria e della carta stampata. È ancora così?

«Qui ci sono ancora i più grandi gruppi editoriali quindi sì, questo posto può offrire ancora molto e non ha smesso di essere punto di riferimento per il giornalismo. Il problema vero è che c'è una forte crisi della professione. Gli editori devono investire ancora di più in modelli e tecnologie nuove per far capire al lettore che non è sufficiente «sfogliare» i social per essere informati. Anche da parte dei giornalisti occorre un esame di coscienza ovviamente, più innovazione e meno asservimento».

## Se dovesse consigliare un itinerario ideale che possa far conoscere la vera Milano cosa direbbe?

«Intanto consigliereerei di girare i luoghi di archeologia industriale. Sono stati il tessuto portante della città per tanti anni, è stato lì che è nato l'orgoglio di essere un operaio. Questa è una città che ha sempre avuto una sua borghesia ma ha avuto anche una classe operaia

molto forte che si è costruita con le migrazioni dal Sud. Ero una bambina, ma me le ricordo: negli occhi la povertà e in mano le valigie di cartone. Qui a Milano hanno trovato la loro dignità. Ricordo anche la montagna di operai con le tute blu che uscivano dall'Alfa Romeo, dalla Lancia. Oggi i monumenti di quella fase, sono diventati centri commerciali, musei. Pensi al Mudec e a tutta la zona di via Tortona che ora è tanto chic. Era una zona popolare come lo era Isola. E la sede dell'attuale Mudec era la vecchia Ansaldo. Si pensi ancora a tutta la zona della Bicocca, un tempo sede della Breda, della Falck, della Pirelli e delle acciaierie. Da bambina abitavo lì vicino, vedevo uscire i treni dall'Alfa Romeo carichi di macchine, rimanevo affascinata da tutti quei colori. Certo, poi arrivò anche il mondo delle banche, della finanza, ma in periferia l'anima della città era operaia».

## Ancora un suggerimento...

«Un altro posto che consigliereerei sono le periferie. Non sono troppo belle ma si rimane impressionati: il degrado non è così evidente, c'è ordine e precisione. Quarto Oggiaro, ritenuta una delle più malfamate, ha i marciapiedi in ordine, gli autobus che passano, certo poi ci sono anche posti di blocco. Ma quello che si percepisce è l'organizzazione. Consiglierei poi un giro per la Milano della moda, per vedere quanto luccica. Ma andrei anche a vedere tutto il lavoro del volontariato. A Milano ce n'è moltissimo. Tante sono le organizzazioni non governative che lavorano nell'assistenza, per esempio. Anime molto diverse, difficili da percepire se si gira superficialmente tra i grattacieli della città».

## Domani a quest'ora sarà di nuovo sul treno per Roma, cosa porterà con sé di Milano?

«Il cielo azzurro. Quando qui il cielo è azzurro riesci a vedere le montagne, a volte persino il Monte Rosa. Quando ero bambina era impensabile vedere un cielo limpido, c'era un freddo bestiale e nebbie che duravano mesi. Oggi quella nebbia così pesante per fortuna non la vedi più. Quindi ogni volta che vedo il cielo azzurro di Milano rimango incantata, lo guardo e faccio una foto che porto con me».

# Volt, l'Europa è in città per restare

Il coordinatore milanese del giovane partito:  
«Abbiamo 300 volontari, tutti pronti ad ascoltare le persone»

di ANDREA CIOCIOLA  
@ciociolaa

**V**olt è un giovane partito paneuropeo presente in 11 Paesi. In Italia deve superare lo scoglio delle 150mila firme per presentarsi alle Europee. È uno dei primi passi del progetto che vuole ri-appassionare i cittadini alla politica, e lo racconta Carlo Asta, toscano, coordinatore milanese del partito.

## Chi sono gli attivisti di Volt a Milano?

Il 70 per cento dei 300 volontari (noi non li chiamiamo attivisti) sono persone che non hanno mai avuto esperienze precedenti o tessere di partito, non si sono mai impegnati in politica. Il profilo è quello di chi non ha mai fatto politica prima e ora sente l'urgenza di farlo. Abbiamo accolto forze che non avevano rappresentanza prima, che i partiti progressisti tradizionali non stanno più intercettando.

## Che passi state muovendo per radicarvi nella realtà locale?

Milano è una delle città più importanti e con una struttura abbastanza grande. In campagna elettorale ora organizziamo attività sulla strada e banchetti per la raccolta firme. Ci sono poi i "tour di ascolto", occasioni in cui si va in modo strutturato quartiere per quartiere a chiedere quali sono i problemi che le persone vivono e che percezione hanno nel territorio di Milano di determinati problemi politici. Senza proferire verità a chi magari vive in una situazione di disagio o si è affidato a

un voto sovranista per paure.

## Quali iniziative avete in programma da qui alle elezioni europee?

I tour di ascolto degli ultimi otto mesi ci hanno permesso di parlare con centinaia di persone, un'occasione importante per andare a conoscere veramente il territorio della periferia. Facciamo anche i Meet-Up di presentazione: spieghiamo chi

## Quale ruolo immaginate per la città in Europa?

Come dice Beppe Sala, «questo è il secolo delle città». E Milano ha già un ruolo di leadership in Europa. Può avere un ruolo di portavoce ed essere una città competitiva, ed è il cammino delineato dalla giunta attuale come nel caso dell'Agenzia europea del farmaco. È rispettata, apprezzata e considerata pienamente europea.

Però Milano ha due facce contrapposte, come si vede nell'evoluzione del voto tra centro e periferie. I partiti progressisti hanno accresciuto i loro consensi solo dentro la cerchia dei bastioni e, nella nuova sfida che Milano deve affrontare, serve un modo per includere le parti rimaste finora al margine.

## Come intendete avvicinare più giovani all'attivismo politico?

Primo: essendo aperti e inclusivi. La gente si sorprende sempre quando la chiamiamo al telefono, dopo che si è iscritta sul sito di Volt per fare il volontario. Secondo: la decentralizzazione. Tutti

possono avere un ruolo all'interno di Volt e la responsabilità passa al singolo che se ne interessa. Terzo: l'ascolto. Verso l'esterno come verso l'interno. Noi abbiamo un insieme di valori condivisi, ma tutte le nuove persone che entrano nel movimento sono sempre ascoltate. Più che imporre agli altri la propria visione, si chiede all'altro cosa ne pensa. Questi tre fattori alimentano un progetto nuovo e ambizioso, perché si dà un significato alla persona che si avvicina.



Foto di Andrea Ciociola

siamo e cosa facciamo alla gente, per ovviare alla poca copertura mediatica concessa. Vogliamo partecipare alle elezioni europee, nazionali e comunali, perciò serve capire quali siano i problemi e le possibili soluzioni. Collaboreremo anche con l'associazionismo. I volontari a Milano possono sostenere il nostro movimento, anche aiutandolo nell'immediato. Se parliamo di povertà e non diamo coperte ai senzatetto siamo un po' ipocriti.