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

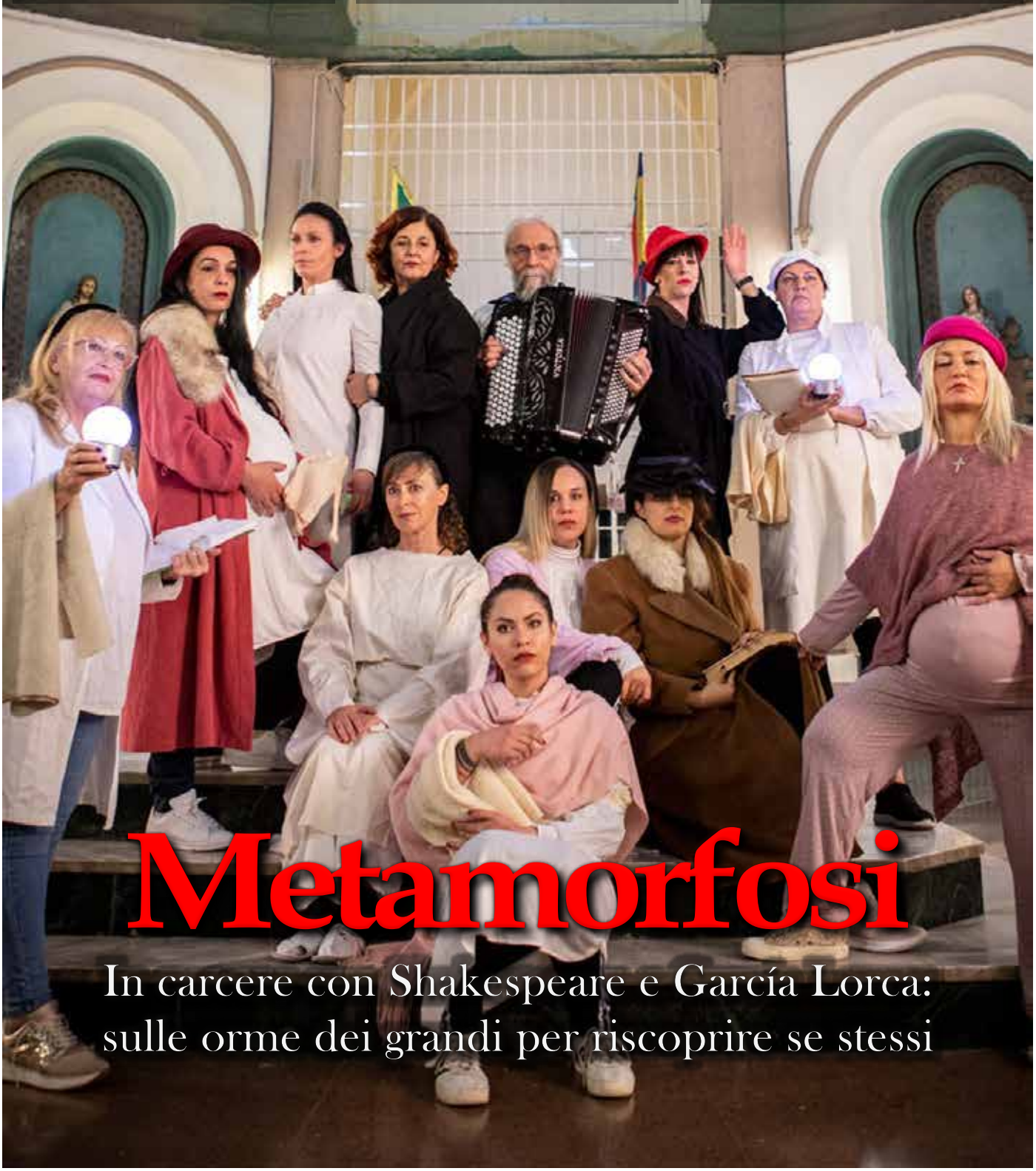
MM

Quindicinale N. 8 - 14 Aprile 2021

SPAZIO
LE TECNOLOGIE DEL POLITECNICO VANNO SU MARTE

ABITARE
DALLE MICROCASE AGLI ALLOGGI DI EMERGENZA

DELIVERY
LE CUCINE SENZA SALA NUOVA MODA DI MILANO



Metamorfosi

In carcere con Shakespeare e García Lorca: sulle orme dei grandi per riscoprire se stessi

Sommario

14 Aprile 2021

In copertina: la compagnia teatrale Cetec "Dentro/Fuori San Vittore"
Foto di Federico Buscarino

3 La qualità della vita per far ripartire Milano
di Daniele Cassaghi

4 Il sapore del riscatto La rieducazione passa dalla cucina
di Chiara Barison

6 Una seconda "prova" per «re-esistere»
di Ivano Lettere

7 Bollate e Opera: si torna sui libri
di Rodolfo Fabbri

8 Un database per la povertà alimentare
di Alessandra Tommasi

9 Dilettanti allo sbaraglio?
di Alessio Di Sauro

10 Via Gola cambia volto, mai più "fortino della droga"
di Davide Leo

11 La casa del futuro sarà mini
di Benedetta Mura

12 Niguarda, cantiere aperto
di Francesco Betrò

13 Storia di due trattative
di Daniele Cassaghi

16 Club ancora senza concerti Il Gate si trasforma in Em Studios
di Enrico Spaccini

17 Party clandestini nei locali
di Samuele Damilano

18 Genesi di un giovane cantante
di Simone Cesarei

19 Il delivery sostituisce la sala: i modelli *dark* e *cloud kitchen*
di Maria Teresa Gasbarrone

20 Cinque domande a... Anna Serlenga e Rabii Brahim, fondatori associazione MiMed
di Simonetta Poltronieri

al desk
Maria Teresa Gasbarrone
Ivano Lettere
Simonetta Poltronieri
Alessandra Tommasi

Con il sostegno della
Fondazione Cariplo

Quindicinale
del
Master in Giornalismo/Ifg

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

Piazza Indro Montanelli, 14
20099, Sesto San Giovanni - Milano

Indirizzo e-mail
giornalismo@unimi.it

direttore responsabile
Venanzio Postiglione

vicedirettore
Claudio Lindner

direttore della Scuola
Luca Solari

coordinamento di redazione
Valeria Valeriano

Segreteria del Master
Tel.+390250321731

E-mail: elisa.sgorbani@unimi.it

MM

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

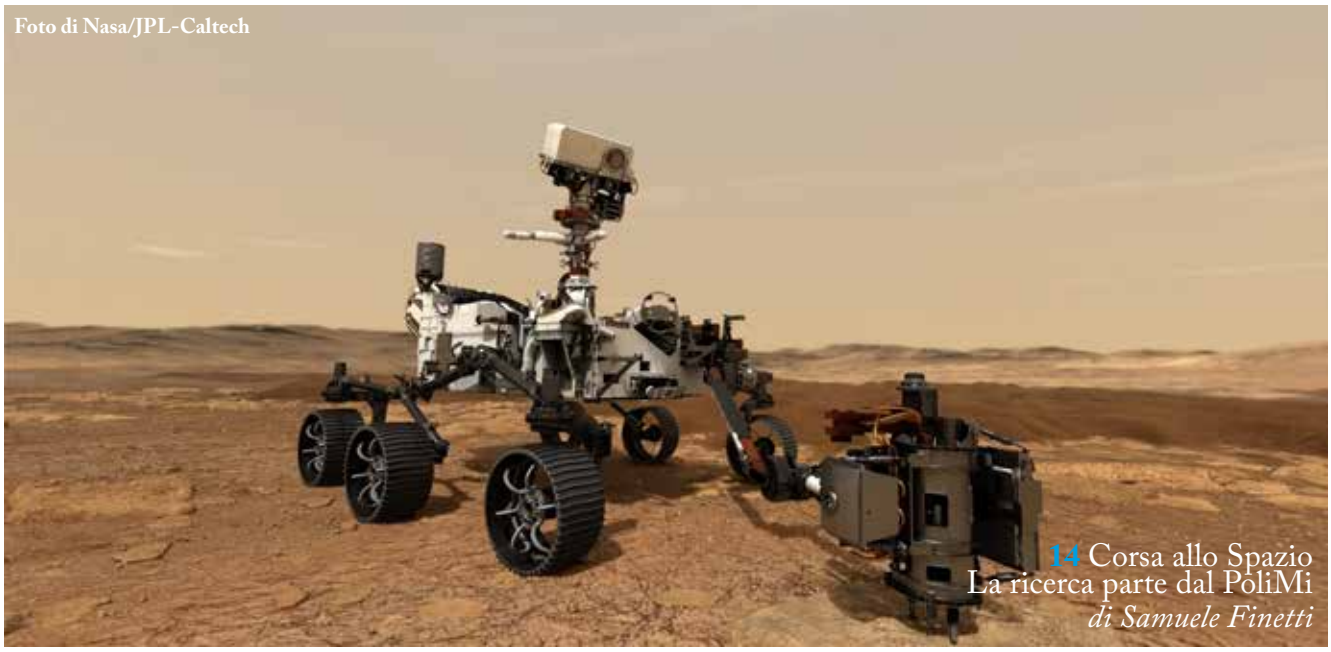


Foto di Nasa/JPL-Caltech

14 Corsa allo Spazio
La ricerca parte dal PoliMi
di Samuele Finetti

La qualità della vita per far ripartire Milano

di DANIELE CASSAGHI

Foto di Daniele Cassaghi

Sembra lontanissimo il 2015, l'anno dell'Expo. Il sindaco Giuseppe Sala e l'assessore Pierfrancesco Maran celebravano l'attrattività di Milano: un aumento record di popolazione che proiettava i residenti del capoluogo oltre il milione e 400mila. La settimana scorsa il Comune certifica il cambio di rotta. Tra la sovramortalità dovuta alla pandemia e la possibilità di lezioni a distanza e lavoro agile, Milano torna indietro. Ora i residenti sono 1.392.502.
La decrescita è dovuta soprattutto al calo della natalità. In tutta la città metropolitana le nascite sono in declino dal 2012 (29mila nati) al 2019 (25mila nati). Una tendenza costante ben prima del meteorite Covid. Oggi, università e aziende stanno dando la possibilità di lavorare o studiare da remoto già in fase di reclutamento. Le persone qualificate, quelle che mettono in moto l'economia di un territorio, rimarranno quindi nelle loro dimore. Né figli né trasferimenti e una popolazione sempre più anziana. I costi in termini di servizi previdenziali e sanitari saranno elevati. Il rischio è che potrebbe mancare la forza lavoro attiva per sostenerli.
Il problema è la qualità della vita. Questo vuol dire due cose: lavoro e tempo. Chi si trasferiva a Milano lo faceva per motivi per lo più professionali. Ma se bambini non se ne fanno, vuol dire che le possibilità di impiego da sole non bastano (peraltro Milano ha il pregio di avere un'occupazione femminile in linea con quella maschile). Serve che i figli non siano un ostacolo al percorso professionale. Tradotto: politiche che rendano più stabili i giovani e che aiutino a conciliare la vita professionale e privata. Ma anche questo non basta.
L'attrattività di una grande città dipende dal suo valore aggiunto. E qui arriva il fattore tempo: chi decide di vivere a Milano dovrebbe scegliere un ambiente vivace dove la mobilità è efficiente, i servizi sono a portata di mano – magari entro 15 minuti di viaggio – ed è garantito il tempo libero di qualità. Se Milano non è meglio di casa propria, nessuno preferirà il trasferimento al lavoro a distanza.

Il sapore del riscatto
La rieducazione passa dalla cucina

Chiuso il ristorante “In Galera”, continuano i corsi per i carcerati

di CHIARA BARISON
@barison_chiara

«Siamo ai margini di Milano, gli impiegati degli uffici circostanti che venivano a pranzo da noi adesso sono tutti in smart working», racconta dispiaciuta Silvia Polleri, responsabile della cooperativa “Abc Catering”, che gestisce il ristorante “In Galera”. Il locale, che dà lavoro ai detenuti di Bollate, al momento è chiuso a causa della pandemia. Vista l’ubicazione, l’asporto non è stato nemmeno considerato. «Rischiamo di consegnare tutto freddo», aggiunge, «e poi chi me li dà i permessi per far fare le consegne ai miei dipendenti?». Gli impiegati sono tutti in esecuzione di pena carceraria e la procedura per farli uscire non è scontata. La magistratura di sorveglianza ha inoltre sospeso i permessi premio per contenere i contagi all’interno dei penitenziari. E Bollate non è escluso.

«Nonna Galeotta», pseudonimo che Silvia Polleri utilizza su Facebook e del quale va molto fiera, crede nell’applicazione dell’articolo 27 della Costituzione nella sua massima estensione: «Sono convinta che la missione di un carcere sia la rieducazione del detenuto attraverso tutte le attività possibili», afferma, «e non c’è lavoro più prescrittivo di quello che si fa nelle cucine dei ristoranti, perché impone regole ferree, che devono essere rispettate senza possibilità di replica».

Il cibo diventa così uno strumento di riscatto: cucinarlo, impiattarlo e servirlo ai tavoli per imparare una professione rigorosa che, una volta fuori dal carcere, può fare la differenza. «Affinché tutto funzioni, bisogna rispettare una rigida gerarchia piramidale», prosegue Polleri, «si parla addirittura di “brigata di cucina”, secondo il lessico usato nei ranghi della marina militare».

Non è ammessa improvvisazione, Polleri vuole professionisti in grado di competere con chi in carcere non è mai entrato, superando lo stigma che perseguita chi ha commesso un reato: «Per questo motivo nel 2012 mi sono battuta per attivare una sezione dell’istituto alberghiero “Paolo Frisi” all’interno di Bollate».

La sezione carceraria del “Frisi” è composta da cinque classi, dalla prima alla quinta. È dotata di una cucina professionale dove gli studenti possono esercitarsi nelle varie attività d’ideazione e preparazione dei pasti. «Non è un semplice corso di cucina», spiega Annaletizia La Fortuna, docente e coordinatrice della sezione carceraria, «si tratta di una scuola superiore di secondo grado a tutti gli effetti». Il programma prevede attività pratiche come cucina, sala e accoglienza dei turisti, ma anche materie teoriche come matematica. «La mia è una delle materie più ingrate», racconta ridendo la professoressa La Fortuna, «fare la docente in un carcere è sicuramente una sfida. Queste persone scelgono ogni giorno di venire a scuola e lo fanno solo se sei in grado di trasmettergli qualcosa di umanamente interessante». Insegnare all’interno di un carcere può essere un’esperienza totalizzante. «Siamo un po’ reclusi anche noi», spiega la professoressa, «quando entriamo, perdiamo ogni contatto con il mondo esterno e possiamo confrontarci solo tra di noi». Lo scambio maggiore però avviene con i detenuti: «Ti metti al servizio di chi ha commesso reati molto gravi e che a priori non vorresti come alunno», racconta La Fortuna, «si impara a non giudicare. Così si capisce che non è tutto bianco o nero, si convive con dolore, sofferenza e storie difficili».

La sala del ristorante “In Galera” di via Cristina Belgioioso 120 a Milano (foto di Silvia Polleri)

Il tavolo “in gabbia”. Sotto, una delle creazioni dello chef di “In Galera” (foto di Silvia Polleri). Ancora sotto, Annaletizia La Fortuna, coordinatrice della sezione carceraria dell’alberghiero “Paolo Frisi” di Bollate (foto di Annaletizia La Fortuna)

Il programma svolto all’interno della scuola è piuttosto impegnativo. Di conseguenza, entrare e concludere gli studi non è un’impresa alla portata di tutti. Dopo il primo open day di orientamento - che si tiene verso la fine dell’anno scolastico - i detenuti interessati vengono sottoposti a un colloquio con un educatore. Lo scopo è di verificare che gli stranieri abbiano conseguito almeno la licenza media e che il livello di alfabetizzazione sia effettivo per tutti i concorrenti. «Dopodiché l’elenco di chi ha superato la prima fase viene analizzato da noi docenti», spiega La Fortuna, «iniziamo i colloqui individuali per valutare il livello di motivazione personale, ma anche il fine pena». Trattandosi di un percorso di studi che si sviluppa su cinque anni, è fondamentale capire se il candidato potrà diplomarsi prima della scarcerazione.

«Abbiamo sempre molte richieste perché il laboratorio di cucina attira molto, quindi riusciamo a formare una classe prima, composta da circa una trentina di alunni. Spesso non si aspettano che l’impegno richiesto sia così elevato, quindi l’abbandono scolastico è alto e sono pochi gli studenti che riescono ad arrivare in quinta», chiarisce la docente, «anche se quest’anno incredibilmente sono il doppio del solito, alla maturità si presenteranno otto candidati».

Nell’anno della pandemia, l’aumento della dispersione scolastica è da attribuire anche alla concessione di misure alternative alla detenzione. In molti sono usciti per motivi di salute, mentre altri sono stati scarcerati in anticipo perché avevano quasi finito di scontare la pena. Decisioni motivate dalla volontà di limitare il più possibile le complicazioni che il Covid potrebbe causare in un ambiente circoscritto come un carcere.

La pandemia ha fatto non pochi danni all’istruzione all’interno di Bollate. A marzo 2020 tutte le lezioni sono state interrotte a favore della didattica a distanza, che in carcere inizialmente è stata “asincrona”: «Abbiamo fatto recapitare ai nostri studenti dispense e compiti che ci rimandavano da correggere una volta svolti», racconta La Fortuna.

Nessun contatto con i docenti o tra studenti, nemmeno virtuale. Sono vietati anche i dispositivi in grado di connettersi a internet - in teoria, telefonini compresi -, nessuna eccezione per i computer. Significa che nel corso del primo lockdown gli studenti di Bollate sono rimasti tagliati fuori, si sono sentiti abbandonati e molti di loro hanno lasciato la scuola.

Quasi il 60 per cento non si è più presentato in aula. «Sicuramente la Dad in carcere non è efficace», spiega la professoressa, «l’anno scorso anche i più bravi hanno abbandonato: per loro è molto difficile studiare in autonomia. Hanno età che vanno dai 20 ai 70 anni, faticano a concentrarsi e hanno poca capacità di astrazione». Poi c’è chi ha contratto il virus: «Dopo il lungo periodo d’isolamento, a causa della quarantena non se la sono sentita di tornare in aula», precisa la professoressa, «in carcere non sono rari i casi di depressione. La pandemia non ha fatto altro che acuire il problema». Conclude, «noi docenti siamo la loro unica finestra sul mondo».

Una seconda “prova” per «re-esistere»

La regista Donatella Massimilla ed Elena Pilan durante la preparazione di uno spettacolo nel carcere di San Vittore.
A destra, scena dallo spettacolo *Il Decamerone delle donne* (foto di Federico Buscarino)

Il reinserimento sociale attraverso la scrittura e la recitazione: «Così le detenute elaborano il loro vissuto»

di IVANO LETTERE
@IvanoLettere

«Fare teatro mi dà la stessa scarica di adrenalina che avvertivo quando commettevo reati». È sorridente e ironica Elena Pilan, detenuta nel carcere di Bollate. Ha 39 anni, 19 dei quali spesi nelle prigioni italiane. Ma, rispetto al passato, qualcosa di molto profondo è cambiato nella sua vita: «Qui dentro il tempo è sempre stato vuoto. Tuttavia dal settembre 2018 le cose sono diverse. Allora ero reclusa nell’istituto penitenziario di San Vittore e, per perdere l’ennesima ora, mi iscrissi a un corso di teatro». La compagnia teatrale “Dentro/Fuori San Vittore” stava organizzando uno spettacolo su Frida Kahlo. Per Pilan fu un colpo di fulmine: «Mi innamorai subito della sua storia. Nella sua sofferenza trovai la mia forza e capii che sul palco avrei potuto riscattarmi».

A condurre quel laboratorio c’era Donatella Massimilla, regista e drammaturga, nonché direttrice e fondatrice del Cetec (Centro europeo teatro e carcere). Una realtà che dal 1989 promuove il reinserimento sociale dei reclusi attraverso le arti dello spettacolo. Largo spazio dunque al teatro o alla poesia. O a entrambe le cose: è il caso dell’associazione “Piccola Ape Furibonda”, coordinata dal Cetec e altre associazioni milanesi, che a gennaio si è aggiudicata il nuovo bando per la gestione della casa-museo dedicata ad Alda Merini, in via Magolfa. «Un’opportunità che la poetessa non si sarebbe fatta scappare», commenta Pilan.

L’anima artistica del Cetec coivolge detenute, ex-detenute e artisti esterni, come Gilberta Crispino. Il percorso pedagogico prevede l’applicazione dei principi dell’«auto-drammaturgia», termine coniato dalla stessa Massimilla: «È un metodo che permette di rielaborare il proprio passato attraverso i grandi classici, da Shakespeare a Genette passando per García Lorca, e i propri vissuti», spiega la direttrice. «Gli spettacoli di auto-drammaturgia sono un balsamo per l’anima.Tramite la scrittura, le prove e la recitazione si possono superare i propri dolori», le fa eco Pilan. Ambrogino d’oro nel 2018, Massimilla è una pioniera nel campo del teatro dell’inclusione. Da 30 anni frequenta istituti di reclusione italiani e stranieri con un unico obiettivo: offrire ai soggetti svantaggiati lo strumento del palcoscenico per «re-esistere», per costruirsi una nuova vita, attraverso progetti concreti. Pilan ne è la prova. Da tre anni lavora e collabora con il Cetec. Esce la mattina dall’istituto di Bollate per rientrarvi la sera. Grazie a una borsa-lavoro del Comune, il magistrato di sorveglianza le permette di partecipare ai progetti teatrali all’esterno della struttura.

In base all’articolo 15 della legge sull’ordinamento penitenziario, il trattamento rieducativo è svolto avvalendosi anche di attività culturali di vario tipo. Al momento, è l’unica detenuta in Italia a farlo: «Spero di fare da apripista. Confido nella possibilità che l’arte della recitazione sia riconosciuta nell’ambiente carcerario come una forma alta di riabilitazione», ammette Pilan.

Bollate e Opera: si torna sui libri

Lezioni al via, con i tutor della Statale accanto agli studenti in prigione

di RODOLFO FABBRI
@ErreFabbri

«Mi piace pensare che l’unico teatro aperto a Milano sia quello di un carcere: facciamo lezione di Filosofia, è un segno di resilienza». Nel carcere di Opera è iniziato martedì 30 marzo il corso di Stefano Simonetta, docente di Filosofia alla Statale. Torna dunque l’università nelle carceri milanesi: in presenza gli studenti detenuti, via Teams gli altri iscritti.

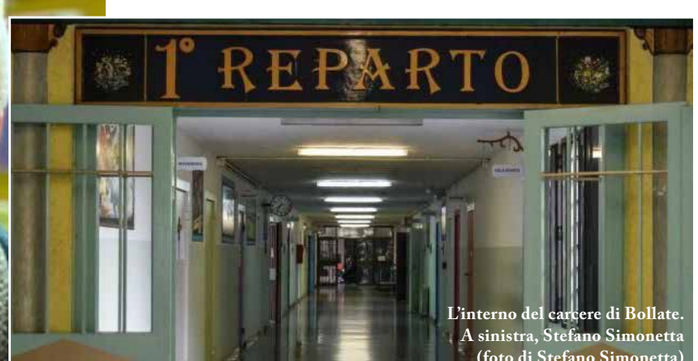
Prima della pandemia, dieci corsi della Statale si svolgevano nelle case circondariali di Opera e Bollate. «Le classi sono miste, ci sono una ventina di partecipanti dall’esterno e una ventina dall’interno, che fanno lezione insieme. Temevo che questo potesse spaventare i ragazzi, ma la loro risposta è stata straordinaria. Ogni anno riceviamo un numero di richieste che supera regolarmente quello dei posti disponibili».

Il progetto “Studiare in carcere” è nato nel 2015. Oltre ai corsi svolti direttamente nei penitenziari, l’università mette a disposizione una rete di tutor. «Per ogni matricola in carcere, noi individuiamo uno studente della Statale, che in linea di massima la segue per tutto l’iter accademico. I tutor aiutano gli studenti incarcerati a redigere il piano di studi, a scegliere gli esami da cui partire, a prepararli», continua Simonetta. I tutor sono formati con appositi incontri e si recano in carcere almeno una volta al mese. «È uno scambio continuo», racconta una studentessa di Giurisprudenza, tutor a Bollate (la loro identità è tutelata per motivi di privacy). «Non solo perché il carcere è un luogo di profonda umanità, ma anche perché spesso gli allievi detenuti sono persone preparate. Alcuni di loro hanno già una laurea e possono insegnare a me più di quanto io possa insegnare loro».

Con la pandemia, le visite dei tutor sono state più volte sospese. Nonostante ciò, l’impatto sul profitto degli studenti incarcerati è stato relativo. «Quest’anno gli esami sostenuti all’interno delle carceri milanesi sono stati complessivamene 120. Molti studenti hanno dato tre, quattro o anche cinque esami, ovviamente a distanza. Lo strumento più utilizzato è WhatsApp: posso assicurare che non è la piattaforma migliore per fare un esame, dovendo utilizzare il telefono di un poliziotto in un ambiente rumoroso come un carcere, ma in qualche modo abbiamo fatto», sorride Simonetta.

Circa il 60 per cento dei 104 studenti di Opera e Bollate è iscritto a una facoltà umanistica, con Filosofia a farla da padrone. In 15 frequentano Agraria: molti dei detenuti vengono da realtà a forte contatto con la terra. Non mancano però gli iscritti a facoltà in teoria meno convenzionali da frequentare in carcere: Farmacia, Fisica, uno addirittura Medicina. Quattro studenti sono al 41 bis («Due sono bravissimi», sottolinea il professore): non possono vedere i tutor, ricevono il materiale dagli agenti. Ai ragazzi che seguono queste persone si cerca di assegnare anche un altro detenuto, per salvaguardare l’aspetto umano dell’esperienza.

Dall’inizio del progetto a oggi, in otto hanno conseguito una laurea. «Devo essere sincero, solo per due di loro posso dire che il titolo li abbia aiutati a costruirsi un futuro lavorativo», aggiunge Simonetta, «il mercato del lavoro è difficile per tutti, a maggior ragione con lo stigma del carcere. Ma tutti concordano che il percorso di studi li abbia portati a una diversa conoscenza di sé». E conclude: «Questo, insieme alla straordinaria risposta dei ragazzi della Statale, mi porta a dire senza dubbio che dal progetto ho ricevuto molto più di quanto io abbia dato».



L’interno del carcere di Bollate.
A sinistra, Stefano Simonetta
(foto di Stefano Simonetta)

Un database per la povertà alimentare

I volontari dell'hub 8 durante la distribuzione dei pacchi alimentari (foto di Comune di Milano)

Nato per monitorare i sussidi, raccoglie i dati di oltre 27mila famiglie Il Comune: «Una foto precisa ma incompleta dei bisogni dei cittadini»

di ALESSANDRA TOMMASI
@aletommasi3

«Raccogliamo un codice fiscale per famiglia e su questa base, intrecciando i dati, capiamo chi sta chiedendo qualcosa, chi non chiede niente o chi più del dovuto», spiega l'assessore alle Politiche sociali del Comune di Milano Gabriele Rabaiotti. È nato così il database sulla povertà alimentare: per monitorare i sussidi dati alle famiglie in difficoltà durante la pandemia. A partire dal primo "Dispositivo di aiuto alimentare" (marzo-giugno 2020), la principale misura emergenziale di Food Policy del Comune, c'è stato il tracciamento di ogni richiesta di pacchi di cibo e buoni spesa, coperti da fondi pubblici. Il risultato è una fotografia, non ancora pubblica, della diffusione della povertà alimentare a Milano.

I primi nomi inseriti nel database comunale sono venuti dalle segnalazioni delle reti Qubì, il programma promosso da Fondazione Cariplo contro la povertà infantile, e da altri enti del Terzo settore. Allo scoppio della pandemia, la filiera del cibo, in genere gestita dagli enti no profit di Milano, si era fermata e il Comune aveva dovuto allestire 11 hub di distribuzione alimentare per riattivarla. «La raccolta dei codici fiscali ci ha permesso di registrare chi aveva diritto a che cosa e di evitare sovrapposizioni. Abbiamo raggiunto circa 27mila famiglie», continua Rabaiotti, «chi prendeva il pacco alimentare non poteva avere il buono spesa, un'altra misura poi aggiunta a sostegno delle famiglie in difficoltà, sempre parte del primo "Dispositivo di aiuto alimentare"».

Nella prima fase, dell'inserimento dei codici fiscali si sono occupati i dipendenti del Comune di Milano presenti negli hub. Con l'avvio del secondo "Dispositivo di aiuto alimentare" (marzo-dicembre 2021), saranno invece i sei soggetti vincitori del bando (tra cui Emergency, Ibva e Caritas) a continuare il monitoraggio, caricandoli sulla piattaforma comunale. La tutela della privacy resterà massima: questi dati possono essere usati solo nell'ambito del "Dispositivo di aiuto alimentare" e verranno conservati fino a 12 mesi dagli ultimi aiuti. Ad esempio, potranno essere usati per analisi statistiche sull'andamento della povertà, ma non per controlli di altro tipo sulle famiglie.

Tuttavia, si tratta di una raccolta di dati sistematica, ma incompleta. «Gli hub erano e sono in mano agli enti del Terzo settore. Hanno di certo distribuito qualche pacco a famiglie che avevano bisogno, ma non hanno lasciato il codice fiscale. E probabilmente quelle 27mila famiglie diventerebbero 30mila», aggiunge l'assessore. «C'è inoltre tutto un pezzo di questo mondo di aiuti che sfugge al Comune, esterno al "Dispositivo di aiuto alimentare" e quindi non registrato: per esempio, se un ente oltre ai fondi pubblici ne usa altri, suoi, non immette dati di alcun tipo. Mentre nella pubblica amministrazione spesso le informazioni restano "isolate" per motivi di privacy. Quindi la nostra foto è precisa, ma non è completa».

Dilettanti allo sbaraglio?

Fischio d'inizio in Eccellenza. Ma 21 squadre su 54 restano ferme

di ALESSIO DI SAURO

Fabio Filadelfia ha 34 anni e fa il ristoratore. Quando non lavora si diverte con la sua passione: il pallone. È tra i giocatori simbolo dell'Alcione, squadra dilettantistica milanese che milita nel campionato di Eccellenza, quinto livello della piramide calcistica italiana. Dopo sei mesi Filadelfia ha finalmente potuto indossare di nuovo gli scarpini, appesi al chiodo da ottobre causa pandemia. Il suo entusiasmo è evidente: «Alla mia età il tempo per giocare si assottiglia sempre più. Inoltre, considerato il mestiere che faccio, al momento ho tempo libero in abbondanza. Purtroppo».

Filadelfia è uno degli 800 atleti lombardi scesi in campo l'11 aprile, dopo che a fine marzo il Coni ha inserito il campionato di Eccellenza tra le «competizioni di preminente interesse nazionale», autorizzando la ripresa delle ostilità. Ottocento atleti sottoposti a tampone settimanale, costretti a cambiarsi in spogliatoi differenti e a farsi la doccia in non più di due alla volta. Per legge non possono ricevere stipendi, ma solo rimborsi spese, fino a un tetto massimo di 10mila euro all'anno (ma spesso sono meno della metà).

Non tutti hanno salutato la ripartenza con entusiasmo. Delle 54 società iscritte al campionato lombardo, in 21 hanno dato *forfait*: il rischio retrocessione è comunque scongiurato, dal momento che le serie inferiori sono ancora ai box.

«L'onere economico per noi che abbiamo scelto di riprendere è molto elevato». Guido Marrone, presidente del Club Milano, racconta le difficoltà della situazione: «Le società vivono di introiti che da un anno e mezzo languono. Botteghino, affitto dei campi, organizzazione di tornei: tutto fermo. E gli sponsor si sono dileguati». Ai mancati guadagni bisogna aggiungere le spese per i tamponi: «Almeno 35 a settimana», continua Marrone, «ai 24 giocatori va aggiunto lo staff. Dal 9 aprile è entrata in vigore la convenzione federale con FederLab Italia, al prezzo di 10,50 euro. Prima però li pagavamo noi, 30 euro l'uno. Un costo di 900 euro a settimana».

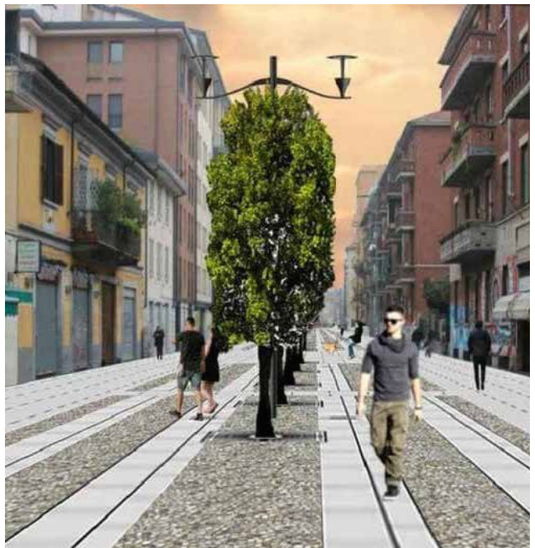
Problemi confermati da Giancarlo Corbetta, direttore sportivo dell'Alcione: «Tra tassa di affiliazione, materiale tecnico e rimborsi una stagione può arrivare a costare più di 100mila euro. La nostra prima squadra si allena in una "bolla", in solitudine, dato che dopo l'entrata in vigore della zona rossa tutto il settore giovanile è fermo. Abbiamo tre pullman parcheggiati da mesi: i giocatori sono costretti a raggiungere i campi delle partite con mezzi propri». Bandite anche le "macchinate" tra compagni di squadra, dal che i più giovani, senza patente, devono sobbarcarsi trasferte di decine di chilometri in autobus o treno. Spesso a proprie spese.

Tra chi ha alzato bandiera bianca c'è la Calvairate, società meneghina nelle cui fila hanno militato il mitico Giuseppe Meazza e Osvaldo Bagnoli, allenatore dell'Hellas Verona scudettato nel 1985. Il direttore Paolo Bianco non ha dubbi: «La situazione attuale non consente di riprendere in sicurezza. Siamo in piena terza ondata», prosegue, «e se qualcuno si ammalasse e venisse licenziato in azienda?». Gli fa eco Massimo Pasquetti della Rhodense: «Noi viviamo di volontariato, ci aiuta gente di 70 anni. Fermarsi è stata una scelta di buon senso». Palla al centro, dunque. Ma non per tutti.

Il campionato è ripartito l'11 aprile, dopo sei mesi di sospensione causa Covid (foto di Enrico Spaccini)

Via Gola cambia volto, mai più "fortino della droga"

Restyling per la zona, ma il problema rimane il degrado delle palazzine popolari



Il *rendering* della nuova area pedonale in via Gola. A sinistra, uno dei tanti murales della zona contro gli sgomberi (foto di Marco Trovò)

di DAVIDE LEO
@DavideLeo6

Un altarino di Maradona, con tanto di candele accese e santini del *pibe de oro*, accoglie i passanti che superano l'Alzaia del Naviglio Pavese e per un attimo si ritrovano nei bassi di Napoli: «In effetti via Gola è un po' come i Quartieri Spagnoli, con i suoi colori, la sua vita e i suoi problemi», dice Andrea Patti, milanese con sangue campano, titolare della bottega bio Soul Food e custode della nicchia votiva al dio del calcio. I problemi di cui parla Patti sono lo spaccio, la criminalità e il degrado che affliggono via Gola e che le sono valsi gli appellativi di "Bronx di Milano", "fortino della droga" e "buco nero dei navigli". «Adesso abbiamo l'opportunità di migliorare la strada, ma bisogna usarla bene».

L'opportunità è la ristrutturazione della via, un *restyling* completo i cui lavori sono iniziati lo scorso 15 marzo e prevedono la riconversione dell'intera strada come area pedonale, con nuovi marciapiedi, un filare alberato e vari interventi di arredo urbano. Un modo «per rendere via Gola più vivibile e consentire ai cittadini di riprendersi lo spazio pubblico, troppo spesso in mano a chi delinque», afferma il presidente del Municipio 6 Santo Minniti. Il progetto nasce dall'iniziativa di "Occupiamoci di via Gola", associazione che ha raccolto le firme e vinto il bando del bilancio partecipativo milanese, allo scopo di accendere i riflettori sul reale problema del quartiere: le palazzine popolari gestite da Aler (Azienda lombarda edilizia residenziale), che affacciano sulla via e versano in una situazione di profondo degrado tra portoni rotti, calcinacci che cadono e rifiuti di ogni tipo negli androni.

Dei 702 appartamenti totali, più di un terzo è occupato abusivamente: oltre a famiglie, studenti e giovani in coabitazione, ci sono anche gli spacciatori, proliferati grazie alla "zona franca" creata dall'assenza di controlli da parte di Aler, che nei suoi bilanci ha sempre definito «irrecuperabile» il complesso di via Gola, proponendone addirittura la demolizione. «Adesso, dopo questo *restyling*, non ci sono più alibi: tocca alla Regione intervenire sulle case. Chiederemo al più presto un incontro all'assessore regionale alla Casa Alessandro Mattinzoli per trovare soluzioni condivise», conclude Minniti.

La paura degli occupanti è che il rimpiattino tra Regione e Comune si risolva con uno sgombero di massa. «Non sarebbe la prima volta», sottolinea un anonimo inquilino di via Gola, 44 anni, di cui la metà passati da abusivo: «Con la scusa della delinquenza si sfrattano tutti gli occupanti, ma noi siamo i primi contro lo spaccio. Per esempio io sono un operaio macchinista ma adesso vivo alla giornata. Su noi abusivi la pandemia ha avuto effetti devastanti». Per tutti loro, l'auspicio è quello di essere finalmente regolarizzati, in nome di un diritto alla casa presente nella Dichiarazione dei diritti dell'uomo ma non nella Costituzione: «Nessuno vuole fare l'abusivo a vita, nella mia palazzina abbiamo fatto tutti richiesta per la casa popolare, ma se gli alloggi disponibili sono 560 e le richieste più di 15mila allora c'è un problema a monte».

La casa del futuro sarà mini

Ecco le CityPop: ambienti ottimizzati, servizi condivisi, gestione via app

di BENEDETTA MURA

Vivere in affitto in pochi metri quadrati ma senza rinunciare ai comfort. L'azienda immobiliare svizzera Artisa Group lancia la sfida e sceglie Milano come prima città italiana per la nascita di oltre 2mila CityPop, le microcase del futuro. Un progetto innovativo che approda ora in Italia ma che all'estero ha già un mercato solido e avviato. «Milano è la città che più si sposa con il nostro target. Un centro urbano ad alta mobilità, universitario e dove hanno sede le grandi aziende. È una location viva e strategica per gli affari», ha dichiarato Anna Paccagnella, marketing ed executive manager di Artisa Group.

Il *concept* è chiaro: mini appartamenti con spazi ottimizzati da 21 a 83 metri quadrati, in affitto per periodi che vanno da un mese a 52 settimane, rinnovabili. Le prime residenze verranno realizzate in viale Monza 137/139 (ex Atahotel) e al 118 dell'Alzaia Naviglio Grande, tra gli edifici di Matteo Thun su via Savona, l'ex club Bobino e lo storico negozio Pisotti. Due grandi aree dismesse, con un passato alle spalle, che ora verranno rinnovate seguendo una filosofia abitativa inedita per il panorama urbanistico italiano.

Il primo complesso – per cui il cantiere è stato già avviato – ospiterà 249 abitazioni, per un valore di mercato di 61 milioni di euro e un prezzo medio di affitto mensile pari a 750 euro per ciascuna abitazione. Mentre il secondo – i cui lavori partiranno a metà 2022 – prevede 109 appartamenti, per un valore di 23 milioni e mezzo di euro e un canone medio di 1.000 euro al mese. «Abbiamo avviato il business su Milano prima che arrivasse la pandemia. Dalle analisi di mercato ci siamo resi conto che la ricerca di un immobile si orienta, allora come oggi, su appartamenti non grandi», prosegue Anna Paccagnella.

«La volontà è quella di creare un microcosmo attorno al cliente, una community che noi chiamiamo *tribe*. Tramite l'applicazione "CityPop" l'utente può conoscere gli altri inquilini della residenza, chattare con loro e condividere gli spazi *co-living* e *co-working*: caffetteria, aree relax, zona barbecue, cucina comune, un piccolo market aperto 24 ore su 24. Quando ancora si poteva, in Svizzera abbiamo organizzato eventi per i residenti e i loro amici: escursioni in montagna, *stand up paddle*, gite in bici. Appena sarà possibile vorremmo farne di nuovi sia all'aperto che negli spazi interni alle CityPop, come sessioni di yoga, lezioni di cucina, workshop». Tutto è gestito con l'app, dalle prenotazioni all'assistenza clienti, dall'interazione online tra i condomini all'ingresso smart in casa, che non ha bisogno di chiavi ma di un semplice click sullo smartphone. Città nelle città provviste di tutto il necessario e in cui l'accoglienza e l'integrazione sociale del cliente sono al primo posto.

I resti dell'ex club Bobino, all'Alzaia Naviglio Grande. In alto, l'ex Atahotel di viale Monza 137/139 dove verrà realizzata la prima CityPop d'Italia (foto di Benedetta Mura)

I segnali provenienti dalle strutture di Lugano e Zurigo sono più che positivi, con un'occupazione del 98 per cento degli 800 alloggi già operativi e con un'estensione delle prenotazioni che va oltre il 40 per cento, anche per periodi superiori alle 52 settimane. «L'età media dei clienti è sui 36 anni e la permanenza all'interno delle CityPop si aggira sui 10 mesi, a dimostrazione del fatto che non è solo una scelta per periodi a breve termine. Solitamente gli inquilini sono lavoratori ad alta mobilità, single, giovani coppie e studenti», continua il manager di Artisa Group. Il progetto è ambizioso e punta a raggiungere nei prossimi cinque anni le principali città europee, come Berlino, Parigi, Londra e Dublino. «L'obiettivo è di arrivare a 15mila appartamenti distribuiti in tutta Europa entro il 2025».

Via Pianell 15, angolo via Giuseppe Ugolini. L'edificio versa in stato di abbandono da 50 anni (foto di Francesco Betrò)

Niguarda, cantiere aperto

Spazi abbandonati diventano alloggi per l'ospitalità d'emergenza

di FRANCESCO BETRÒ
@BetroFrancesco

«Questo edificio è abbandonato da una vita», racconta un anziano abitante del quartiere Niguarda. Per essere precisi, lo stabile di via Salvatore Pianell 15 è in questo stato da 50 anni, nonostante le promesse del Comune di Milano. Oggi un nuovo progetto, che risponde al "Programma innovativo per la qualità dell'abitare" del ministero delle Infrastrutture e dei Trasporti (Mit), potrebbe sbloccare la situazione. «L'edificio diventerà un hub per l'ospitalità di emergenza temporanea e transitoria, all'interno di un piano di riqualificazione dell'intero quartiere». A parlare è Gabriele Rabaiotti, assessore alle Politiche sociali e abitative della città.

L'idea è recuperare lo spazio, che una volta ospitava ragazze madri coi loro bambini, per creare circa 50 alloggi momentanei da affittare a prezzi calmierati. Inoltre, spiega Rabaiotti, «nel quartiere ne saranno ristrutturati altri 20 di proprietà del Comune». In sostanza, «ospitalità di emergenza temporanea e transitoria all'interno dell'hub e rafforzamento della capacità delle famiglie di stare sul mercato immobiliare, ovviamente non su quello immediatamente privato». Se fossero stati interpellati, anche i sindacati degli inquilini sarebbero stati d'accordo. «Sono anni che proviamo a proporre progetti per la rigenerazione urbana», dice Loredana Valvo di Sunia (Sindacato unitario nazionale inquilini e assegnatari). «Oggi più che mai è necessario pensare a una riqualificazione della vita. Per noi è assolutamente un'iniziativa positiva, per questo ci stupisce non essere stati contattati». Dal Comune fanno sapere che, qualora il progetto vincesse il bando, si lavorerà con le realtà del territorio per svilupparlo.

Se sul piano di riqualificazione del quartiere c'è sintonia, sugli alloggi temporanei non è così. Da quando sono stati introdotti, i Sat (Servizi abitativi transitori) sono stati osteggiati dai sindacati. «Prima erano previsti i cosiddetti alloggi in deroga, destinati sempre a chi versava in una situazione emergenziale», spiega Valvo, «ma non avevano limiti di tempo». I Sat, invece, prevedono un contratto di locazione per un massimo di 12 mesi, rinnovabili una sola volta per un anno. Durante questi mesi le famiglie dovrebbero risanare la situazione socioeconomica che le ha costrette in queste abitazioni, per trovare un altro alloggio o per averne uno popolare tramite bando ordinario. Ma non sempre è possibile, soprattutto in piena pandemia e in un quartiere popolare come Niguarda.

Qui il problema abitativo è centrale, come ci ricordano gli sgomberi nel 2018 di alcune case popolari occupate tra le vie Ca' Granda e Cherasco. In questi casi, il regolamento prevede che non si possa richiedere un'abitazione popolare per i successivi cinque anni. Anche per questo, secondo Rabaiotti, l'hub sarà fondamentale: «Aiuta a fornire percorsi di uscita anche a quelle famiglie che, pur avendo occupato abusivamente e quindi nei fatti avendo commesso un reato, hanno una condizione socioeconomica di fragilità tale per cui buttarle per strada sarebbe una grandissima ingiustizia, oltreché un problema da affrontare».

Sono in molti, però, a rischiare la strada quando il 30 giugno scadrà il blocco degli sfratti. «Non abbiamo numeri certi né su queste persone né sugli alloggi provvisori disponibili», dice ancora Loredana Valvo. Per provare ad arginare questo rischio, da dicembre 2020 il Comune ha avviato una misura sperimentale: «Se una famiglia non riesce più a pagare 800 euro, non è detto che non riesca a pagarne 500», conclude Rabaiotti, «il proprietario può scegliere un contratto di locazione concordato a un canone più basso del 30/35 per cento». In caso di successo, questa differenza verrebbe pagata dal Comune.

Storia di due trattative

Con il decreto Sostegni si prolungano gli accordi aziende-sindacati di Heineken e Coca-Cola: previsti oltre 100 esuberi, le sigle trattano

di DANIELE CASSAGHI

L'accordo firmato il 3 dicembre 2020 da Heineken Italia insieme ai rappresentanti delle maggiori sigle sindacali (Cgil, Cisl e Uil) è stato prolungato fino al 30 giugno 2021. È uno degli effetti del decreto Sostegni del 22 marzo: insieme all'estensione del blocco dei licenziamenti, i sindacati avranno più tempo per trovare chi vuole uscire dall'azienda. In gioco c'è il futuro di 93 dipendenti dell'industria birraia, in esubero in tutta Italia. Di questi, 74 (46 amministrativi e 28 impiegati nel commerciale) sono proprio nella sede principale a Sesto San Giovanni. A fine marzo poco più della metà dei 93 ha accettato l'accordo. Accanto a Heineken c'è la sede di Coca-Cola Italia, su viale Edison a Sesto. Qui si prevede l'uscita dalle 30 alle 40 persone tra impiegati e dirigenti. Perciò, in questa primavera Cgil, Cisl e Uil hanno firmato lo stesso tipo di intesa.

I patti prevedono che le uscite avvengano su base volontaria, in cambio di somme di denaro e della possibilità di accedere all'indennità di disoccupazione (Naspi). «Il problema è che la Naspi ha tutele decrescenti», spiega Paola Tomasetti della Cgil Milano, «anche con l'incentivo è difficile che qualcuno esca, se non sente già di essere in odore di esubero. Più passa il tempo e più si rischia». L'esodo può essere attraente per chi è prossimo alla pensione e per gli under 35, dati gli incentivi alle assunzioni giovanili. Per gli altri è complicato reinserirsi in un mercato del lavoro che nel 2020 ha lasciato a casa 444mila persone. In più, c'è lo svantaggio competitivo per gli over 35 in termini di aiuti alle assunzioni. Alberto Donferri (Uil) vede alcuni lati positivi nell'accordo: «Le condizioni di uscita variano a seconda dell'età, anzianità di servizio e condizioni familiari. Le cifre erano appetibili, se più di metà delle persone ha accettato. C'è l'impegno da parte di Heineken di ritrovarsi in futuro per ridurre l'impatto sociale».

La decisione di Heineken di tagliare il 20 per cento dei costi fissi del personale era arrivata il 28 ottobre direttamente dall'amministratore delegato della casa madre, Dolf van den Brink. In quell'occasione sono stati pubblicati i dati relativi al terzo trimestre del 2020: i profitti hanno registrato un calo del 76 per cento rispetto all'anno precedente. Lo scorso febbraio, i numeri shock: rosso di 204 milioni nel 2020 (rispetto ai 2,17 miliardi di profitti dell'anno precedente). Da qui l'annuncio di una ristrutturazione interna e la conferma degli esuberi: 8mila in tutto il mondo. Coca-Cola ha invece chiuso l'anno in attivo, ma con l'11 per cento di profitti in meno rispetto al 2019. I due colossi pagano le continue chiusure dei locali pubblici a causa dei lockdown legati al coronavirus e la differenza nella gestione della pandemia da Paese a Paese. Tocca poi alle dirigenze nazionali mettere in pratica le direttive calate dall'alto.

«Le motivazioni di Heineken non sono legate al Covid: è un processo strutturale», sostiene però Donferri (Uil). «Anche alla Coca-Cola hanno avviato una riorganizzazione a livello europeo». Secondo i sindacati queste dinamiche sono iniziate prima della pandemia. Ne sarebbe responsabile «l'industria 4.0». Con il digitale, cambiano di continuo le figure professionali richieste: servono risorse che curino i siti e mantengano alta la reputazione del marchio davanti ai consumatori. Neanche i colletti blu ne sono immuni, data l'invasione delle nuove tecnologie anche in fabbrica. «Le competenze in quel settore le prendi dai giovani. Ma se un operaio deve usare il tablet, devi formarlo, non sostituirlo», dice Tomasetti (Cgil). «Si deve costruire un percorso che porti le persone a essere polivalenti in azienda».

Lo stabilimento principale di Heineken Italia in viale Edison a Sesto San Giovanni (foto di Daniele Cassaghi)

Corsa allo Spazio La ricerca parte dal PoliMi

«Al lavoro con la Nasa per estrarre ossigeno da Marte e dalla Luna»

di SAMUELE FINETTI

«Sistemi di propulsione spaziale alimentati con carburanti a basso impatto sull'ambiente, droni di nuova generazione, microsatelliti. Persino un reattore che permetterà di estrarre acqua dalla superficie di Marte, garantendo i rifornimenti necessari alla sopravvivenza sul pianeta», spiega Giuseppe Sala, direttore del Dipartimento di Scienze e tecnologie aerospaziali (Daer) del Politecnico di Milano. «Tutte tecnologie sviluppate da aziende lombarde». Con oltre 200 imprese, che generano un fatturato annuo di 6 miliardi di euro, la Lombardia non ha rivali in Italia in fatto di competenze, ricerca e produzione sia nel campo aeronautico che in quello dello Spazio, tanto da generare un terzo dell'export nazionale.

Il punto di riferimento del settore è il Lombardia aerospace cluster (Lac), che riunisce 86 aziende di ogni dimensione e fa da tramite con l'Agenzia spaziale italiana (Asi) e quella europea (Esa). Ne fanno parte multinazionali come Leonardo - leader italiano dell'aerospazio che a Nerviano, pochi chilometri a nord ovest di Milano, sviluppa e produce equipaggiamenti spaziali - e startup. Una di queste è la Leaf Space, nata al PoliHub, l'incubatore del Politecnico di Milano, che vicino a Como progetta piccoli satelliti. «L'industria aeronautica italiana, del resto, è nata in Lombardia: ad appena tre anni dal primo volo dei fratelli Wright, già spuntavano le aziende che progettarono i primi velivoli nostrani», racconta Sala, che è membro del Comitato direttivo del Lac. «Negli stessi mesi, era il 1906, il Politecnico di Milano introduceva un corso di aeronautica. Era la prima università in Italia a farlo Si formò così un vero e proprio distretto, con aziende e università che operavano in sinergia». Una collaborazione che continua tutt'oggi: anche il Politecnico fa parte del consorzio lombardo.

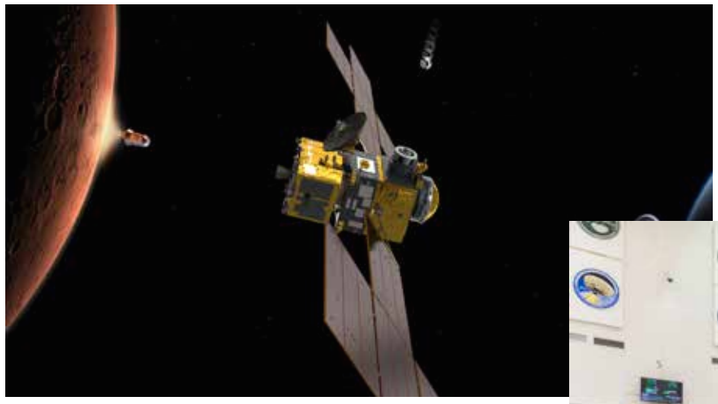
L'ateneo milanese è una delle eccellenze mondiali nel campo dell'Ingegneria e anche per quest'anno il *Qs World Ranking*, la classifica delle migliori università del pianeta, lo ha confermato nella top 20 mondiale e al primo posto in Italia in quest'area di insegnamento e ricerca. Il Dipartimento di Scienze e tecnologie aerospaziali del Politecnico, che ha sede nel polo di Milano Bovisa, è l'unico dedicato esclusivamente a Ingegneria aerospaziale, aeronautica e spaziale in Italia. Il Daer è il più piccolo dipartimento dell'ateneo (impiega il 3 per cento dei docenti e dei dipendenti), ma è il più attrattivo, a testimonianza di quanto le nuove frontiere delle tecnologie aerospaziali richiamino gli aspiranti ingegneri. «Tra i principali punti di forza del nostro Dipartimento», sottolinea Sala, «vi sono la ricerca e la terza missione. Ad oggi, possiamo contare su circa 100 dottorandi e altrettanti assegnisti, che svolgono attività di ricerca quasi interamente autofinanziata. Il grado d'eccellenza, oltre alla complementarità dei dipartimenti di Ingegneria dell'ateneo, ci garantisce la possibilità di beneficiare di collaborazioni interne».

Ci sono poi i rapporti con il mondo esterno all'università, la terza missione appunto: «In un settore come quello dell'aerospazio, le cose cambiano ogni giorno», continua il professor Sala, «perciò essere collegati alle imprese del territorio è fondamentale, anche per raccogliere i fondi destinati alla ricerca». Diverse aziende lombarde sono partner di ricerca del Daer. La collaborazione non riguarda solo dottorandi e ricercatori. La didattica dei corsi di laurea, specie quelli magistrali, è pensata per integrare studio ed esperienza diretta sul campo: Leonardo, ad esempio, ha stretto un accordo che prevede un insegnamento in cotutela con i docenti del Dipartimento; stage e tirocini sono altre possibilità offerte agli studenti per confrontarsi con il mondo del lavoro. Le imprese li considerano veri e propri investimenti. Investimenti che vengono spesso ripagati: ingegneri aeronautici e spaziali laureati al Politecnico si trovano ai vertici di giganti del settore come Leonardo e Airbus e in posizioni apicali dell'Asi e dell'Esa.

Uno dei temi su cui più si sofferma Sala è proprio il confronto con la realtà europea: «La collaborazione tra le imprese del cluster, e tra quelle italiane in generale, è fondamentale per garantire al settore dell'aerospazio italiano la competitività necessaria per avere successo a livello continentale, specie per quanto riguarda i bandi di finanziamento. Si tratta di una competizione su più fronti: commerciale, tecnico-scientifico, industriale». Da una simile concorrenza derivano progressi di cui poi beneficia tutto il compartimento aerospaziale europeo, poiché i risultati delle ricerche debbono essere *open source*, ovvero fruibili a chiunque.

La qualità della ricerca svolta al Daer è confermata anche dal coinvolgimento in missioni spaziali di importanza globale. «Al Politecnico, in questo momento», spiega Sala, «stiamo brevettando l'impianto pilota di un reattore che, attraverso una reazione chimica, è in grado di estrarre dai minerali delle superfici di Marte e della Luna l'ossigeno necessario per la produzione di acqua». Il reattore, che sarà presentato quest'anno all'Expo di Dubai, verrà impiegato nelle missioni del programma *Artemis* a cui lavorano la Nasa, l'Esa e altre agenzie spaziali internazionali. L'obiettivo è portare, dopo oltre mezzo secolo, l'uomo sul suolo lunare e compiere i primi passi verso una colonizzazione autosufficiente. A Nerviano, Leonardo sta progettando per l'Esa i bracci robotici del rover che partirà per Marte nel 2026 per raccogliere i primi campioni di roccia estratti dal veicolo robotico *Perseverance*, atterrato il 18 febbraio, e riportarli sulla Terra.

Spesso, le tecnologie sviluppate per l'impiego aerospaziale vengono utilizzate in ambito civile. Il termine tecnico per descrivere tale ricaduta è *fall out*. «Gli esempi», evidenzia Sala, «sono molteplici: polimeri autoriparanti, tecniche per la protezione termica, strutture intelligenti in grado di recepire e reagire autonomamente a stimoli esterni. Senza dimenticare il supporto che la ricerca aerospaziale fornisce alla dimostrazione fisica di teorie, tra cui quella della relatività, per comprendere ciò che ci sta attorno».



Un *rendering* della missione *Mars Sample Return* (foto di Esa/Atg Medialab). Sotto, il robot *Perseverance* durante lo sviluppo alla Nasa (foto di Nasa/Jpl-Caltech). Più in basso, il professor Giuseppe Sala (foto di Giuseppe Sala). Nella pagina accanto, il campus del Politecnico dove ha sede il Daer (foto di Samuele Finetti)

Club ancora senza concerti Il Gate si trasforma in Em Studios

Per sopravvivere, la discoteca è diventata un set per videoclip e streaming

di ENRICO SPACCINI
@EnricoSpa

«Alla luce delle vigenti disposizioni ministeriali, si comunica lo spostamento delle date del tour inizialmente previste nel 2020. Già sold out, verranno recuperate nel febbraio 2022». Leggere un post così nei profili social di cantanti e discoteche non è più una novità.
«La programmazione è al centro del nostro lavoro», racconta l'amministratore delegato della società Gate Milano Andrea Scirocco, «continuiamo a posticipare manifestazioni ed eventi al 2022, cercando anche di gestire gli umori di cantanti e dj». Il Gate di via Valtellina, a due passi dalla discoteca Alcatraz, è uno dei club più importanti di Milano.
«Per sopravvivere all'emergenza sanitaria senza poter contare sui concerti live», racconta Scirocco, «con gli esperti di *service video* della società Event management, abbiamo deciso di trasformare la discoteca in uno studio televisivo: è nato così l'Em Studios Gate, attrezzato per video musicali, di promozione pubblicitaria e trasmissioni in streaming».
Dove un tempo si ballava senza pensare al distanziamento sociale, ora ci sono 600 metri quadri di studio (come circa tre campi da tennis), con una parete curva di pannelli a led alta quattro metri e lunga 15, una postazione di regia e un'area dedicata agli ospiti con tanto di poltrone. Per il mese di aprile sono previste già quattro aperture.
«A oggi non esiste nel centro di Milano una location come la nostra», continua Scirocco, «questa direzione è nuova anche per noi, non solo per il pubblico». Allestire uno studio così richiede un notevole investimento sulle strumentazioni. «Noi, invece, ci siamo riusciti adattando spazi e macchine che già avevamo», spiega Scirocco, «può essere un'opportunità, ma speriamo di ricominciare a settembre con gli eventi. Dobbiamo vivere il presente e programmare da qui a sei mesi». L'ipotesi di riaprire teatri, cinema e sale dal 27 marzo è tramontata anche prima del previsto. Così, gli eventi già spostati ad aprile sono stati ancora rimandati, ora a febbraio 2022.
Non mancano i tentativi di adattare i concerti live a eventi in streaming. Tuttavia, l'emozione di un concerto dal vivo non può essere ricreata da nessuna piattaforma digitale e questo lo sanno bene sia il pubblico che i cantanti. Senza contare che i tour sono la principale fonte di sopravvivenza per un artista. «Stiamo provando a coinvolgere le band, ma lo streaming non fa impazzire nessuno a livello di introiti. Se trasmetti un evento online e vuoi far pagare il biglietto devi anche aumentare la qualità. E per farlo ci vogliono investimenti importanti. Credo che né il mercato né il pubblico siano pronti a questo», sostiene Scirocco.
Gli Em Studios rappresentano il presente e il futuro prossimo del Gate. Allestiti in 15 giorni, sono parte di un disegno che da giugno 2020 sta riadattando le varie strutture della società. Il cocktail bar Good Vibes all'esterno del locale è stato il primo e in estate è riuscito a garantire il distanziamento sociale. Dopo le chiusure di ottobre, la società Gate ha poi aperto il ristorante Bijou puntando sul format cena con spettacolo. Ora tocca alle produzioni video, con la speranza di accantonarle il prima possibile e tornare a saltare a ritmo di chitarre elettriche.

Il *curved led screen* (foto di Em Studios Gate Milano).
A destra: in alto, l'entrata degli Em Studios e del ristorante Bijou;
in basso, il citofono del Gate Milano (foto di Enrico Spaccini)

Party clandestini nei locali

Feste oltre il coprifuoco. Fipe: «Fenomeni isolati, da stigmatizzare»

di SAMUELE DAMILANO

Foto di Samuele Damilano

«Zitti, che arriva la polizia». Ogni mezz'ora, quando la tensione si allenta o quando qualcuno bussa alla porta, il proprietario del ristorante deve richiamare l'attenzione dei commensali. Sono le 22 passate e nel locale ci sono una cinquantina di persone. La porta è chiusa, ricoperta da un cartone nero che la rende irriconoscibile, le serrande abbassate per attirare meno attenzione possibile. Si tratta di un ristorante in zona Risorgimento, uno dei tanti che a Milano rimangono aperti la sera incuranti del coprifuoco e dei divieti anti Covid.
«All'inizio sono rimasto sorpreso perché mi aspettavo qualcosa di più grande, invece ci siamo ritrovati in nove in un tavolo da sette, senza sedie e calici per tutti», racconta Mario (nome di fantasia), 23 anni, che lo scorso weekend ha partecipato a una cena in questo ristorante. All'interno della sala c'erano "ospiti" di vario genere, dal ragazzo universitario ad adulti che, a detta di Mario, non avevano proprio una faccia rassicurante. «Il mood iniziale era di imbarazzo, ma dopo qualche drink abbiamo iniziato a socializzare e i tavoli si sono mischiati. L'atmosfera si è fatta più distesa anche grazie al senso di complicità che si crea nella condivisione di questa esperienza clandestina».
Il locale è diviso in due piani: in quello superiore i clienti, senza alcuna distinzione di età, aspetto, professione, ma tutti di classe sociale elevata; in quello inferiore, il pr, che si occupa di organizzare la serata, e il cosiddetto "modellaro", circondato dalle ragazze che intrattengono gli ospiti e con cui è possibile scambiare due chiacchere. «La presenza delle modelle è fondamentale: non si tratta di prostitute, ma di giovani, anche diciottenni, che vogliono godersi una serata racimolando qualche soldo», afferma Alessandro (altro nome di fantasia), 25 anni, il tramite fra il pr e il gruppo di amici che ha partecipato alla cena. Per una parte di loro, la serata è proseguita fino a tarda notte nell'appartamento di uno degli imprenditori. Un attico, pavimento in marmo, vista skyline milanese.
Prima della pandemia, il giro di conoscenze di cui fa parte Alessandro, composto anche da manager e uomini d'affari, era abituato a vivere di notte. Spendevano tanto e, di conseguenza, erano un'ingente fonte di introiti per i ristoratori. Lo schema, escluse le prime settimane di lockdown, è rimasto invariato: i pr – a Milano sono una trentina solo tra le sue conoscenze – organizzano insieme ai "modellari" gli eventi, coniugando così l'esigenza di guadagno dei ristoratori con quella di socialità e trasgressione di una piccola quota della collettività milanese. Quantificare il fenomeno degli eventi clandestini non è poi così semplice. Secondo Alessandro è una pratica diffusa, che coinvolge almeno 200 ristoranti. Lino Stoppani, presidente di Fipe (Federazione italiana pubblici esercizi) e della corrispondente milanese Epam, afferma invece che «si tratta di fenomeni isolati, da stigmatizzare tanto per l'aumento del rischio di contagio quanto per la concorrenza sleale. Oltre a quella economica, da dare per scontata, l'unica spiegazione è la voglia della gente di aggregarsi. Il che, tutto sommato, può essere considerato anche un fatto positivo».

Genesi di un giovane cantante

Un talento sbocciato in lockdown, grazie alla guida del suo *producer* Dopo Sanremo, Alioth sogna un album «che esprima quello che sono»

di SIMONE CESAREI
@simocesarei

«Nel giro di qualche anno potresti diventare qualcuno nel mondo della musica. Io ci credo e tu?». Il futuro, se visto da vicino, può far paura. Soprattutto se studi Management alla Cattolica e da qualche mese scrivi canzoni nel tempo libero: «Mi tremavano le gambe. Ho chiesto a mia madre di darmi un pizzicotto, di dirmi se stavo sognando». La voce di Matteo Orsi, 23 anni, in arte Alioth, suona emozionata, in una fredda chiamata Zoom. Al suo fianco c'è Mario Fanizzi, dieci anni in più, *producer* formatosi in America prima di tornare a Milano a scoprire talenti: «Mi sono bastate tre note. Ho sentito una personalità musicale forte. Matteo ha un linguaggio tutto suo, vero e timido, crudo ed emotivo. Una combinazione unica».
Tanto che Alioth viene selezionato per Sanremo Giovani: «Dalla camera alla diretta nazionale è un bel salto. Abbiamo provato per quattro giorni interi, anche con un *vocal coach*. Era la mia prima volta su un palco e alla fine ho pagato l'inesperienza». Il giovane cantante non è riuscito a passare il turno: «Dopo l'esibizione ero deluso, vulnerabile. Per fortuna ho accanto un *producer* che mi dà la disciplina che serve». Per Fanizzi è stato un trampolino. «Sanremo ci ha dato la spinta per continuare a migliorarci. È un mondo precario, oltre al talento ci vuole fortuna», commenta.
E dire che la genesi di Alioth ha coinciso con il periodo più duro per il mondo della musica: «Prima avevo una vita frenetica, non mi fermavo a guardare il presente. La pandemia mi ha dato il tempo di riflettere su quello che volevo fare nella vita». La collaborazione con Fanizzi è nata proprio in quei mesi di lockdown, nel marzo 2020, grazie a un contest su Instagram: «Ho composto una base e l'ho messa a disposizione dei miei follower. Loro dovevano creare una canzone, la migliore avrebbe vinto una produzione». Un modo per continuare a lavorare, in un momento in cui era necessario reinventarsi: «Ho creato una community di 160 persone, portando avanti 16 classi di *songwriting*, insieme a corsi di produzione e un contest. Un giorno un ragazzo mi scrive proponendosi come autore di testi, non lo ascolto nemmeno. Due giorni dopo quel ragazzo partecipa con una canzone e diventa Alioth».
«La verità è che mi sono sempre vergognato della mia voce», rivela Orsi con lo sguardo basso, «nessuno dei miei amici mi ha mai sentito cantare. L'empatia di Mario mi ha convinto a provarci». «Il nostro è un rapporto semplice, tutto avviene con naturalezza. Io gli do indicazioni e lui le segue con fiducia. Non stiamo lavorando per il mercato, ma per produrre qualcosa che appaghi noi *in primis*», Fanizzi allarga il sorriso, «nonostante gusti musicali molto diversi». Si guarda al futuro: «Voglio far uscire un brano che mi rappresenti, che esprima quello che sono». Alioth fissa l'obiettivo, Fanizzi gli fa l'occhiolino: «Puntiamo a fare un album, poi chissà». E in quello sguardo c'è un intero rapporto.

Matteo Orsi, in arte Alioth, si è presentato a Sanremo Giovani con il singolo *Titani* (foto di Matteo Orsi)

Il delivery sostituisce la sala: i modelli *dark* e *cloud kitchen*

Cucine condivise, niente locali coi tavoli, solo consegne o asporto: il successo milanese di Kuiri e Selpizz

di MARIA TERESA GASBARRONE
@Mt_Gasbarrone

La sede hi-tech di Kuiri (foto di Kuiri). In alto, gli ingredienti della *bag* di Selpizz (foto di Michele Franco)

Né tavoli né camerieri con comande a portata di mano, ma cucine professionali a tutti gli effetti. Sono le *dark kitchen*, letteralmente "cucine nascoste", ovvero dei laboratori addetti alla ristorazione il cui unico canale di distribuzione è rappresentato dal delivery. È l'ultimo trend della ristorazione internazionale: a Milano approda nel 2019, ma è nel 2020, complici le chiusure imposte dal lockdown, che il fenomeno vede una crescita improvvisa.
Il format è appena nato, eppure in città già c'è chi lo ha reinterpretato a suo modo, dando vita a nuove realtà imprenditoriali. Rispetto alle oltre dieci *dark kitchen* presenti a Milano, i ragazzi di Selpizz si differenziano per aver proposto un'idea alternativa alla pizza a domicilio: consegnare al cliente una base semicotta e gli ingredienti necessari per preparare e infornare la pizza scelta direttamente a casa propria. È vincente anche il progetto che ha dato vita a Kuiri, la prima *cloud kitchen* aperta in Italia e tra le poche decine esistenti al mondo. È l'evoluzione della *dark kitchen*: una realtà unica in cui più ristoratori, da brand internazionali già affermati a giovani startup, condividono postazioni, risorse e piattaforme digitali. Non solo uno spazio fisico, ma un modello imprenditoriale che riunisce diverse aziende. Kuiri, nello specifico, si caratterizza per offrire a queste ultime un'assistenza completa: dalle incombenze burocratiche e logistiche alla loro presenza sulle piattaforme di delivery.
«Avevo questa idea in testa da qualche anno, poi la pandemia ci ha dato l'occasione giusta per trasformarla in realtà». A parlare è Michele Franco, pizzaiolo da oltre dieci anni, tra i fondatori di Selpizz: era il 6 aprile 2020 quando insieme a due suoi amici di vecchia data, Luigi Randazzo e Salvatore Dolce – come lui trentenni trapiantati a Milano, ma originari della Calabria –, davano avvio al loro e-commerce. Mentre Franco si occupa degli ingredienti, Randazzo, già socio fondatore di un'enoteca milanese, segue la logistica e Dolce si serve della sua esperienza nel settore dell'intelligenza artificiale per curare il profilo informatico.
Sulla scelta delle materie prime che compongono la loro pizza, Franco è pronto a scommettere: «Impasto pizze da quando avevo 11 anni, per questo motivo non sopportavo l'idea di far arrivare a casa un prodotto che perdesse di qualità a causa del viaggio di consegna». Costi di affitto e gestione convenienti da un lato e tempistiche burocratiche più snelle dall'altro, hanno fatto il resto nella scelta del modello *dark kitchen*. «Ma per ottenere i numeri che abbiamo oggi (circa 1.500 clienti di cui un terzo abituali) è stato necessario investire sulla comunicazione social: essere visibili è fondamentale quando non hai un'insegna su strada», riconoscono Franco e Randazzo.
L'attenzione al marketing e al posizionamento del brand sulle piattaforme di delivery è la carta vincente di Kuiri (dall'esperanto "cucinare"). La startup nasce nel 2019 da un'idea di Paolo Colapietro: la prima sede, con cinque postazioni, viene aperta a fine anno in via California. L'obiettivo è permettere a qualunque ristoratore di aprire una *smart kitchen* e di essere operativi sul mercato in meno di un mese. Inoltre, a differenza del modello *dark*, è possibile anche l'asporto.
Francesco Casserà, 26 anni, *operations specialist* di Kuiri, insiste: «Il nostro motto è "Voi pensate alla cucina, a tutto il resto pensiamo noi". Ed è davvero così: dalla visibilità dell'azienda all'analisi dei dati fino alla gestione del fatturato». La risposta, osserva Casserà, è stata ottima: Kuiri è pronta ad aprire una nuova sede nel quartiere Isola, che potrà ospitare fino a otto brand.

5 domande a... Anna Serlenga e Rabii Brahim

«Qui manca solo il mare»

I fondatori dell'associazione MiMed si sono conosciuti in Tunisia e ora raccontano il Giambellino «super mediterraneo»

di SIMONETTA POLTRONIERI
@simonettaplt

Ricercatrice e regista milanese lei, attore e performer tunisino lui. Anna Serlenga e Rabii Brahim si sono conosciuti in Tunisia dove hanno fondato il collettivo artistico "Corps Citoyen", per raccontare i cambiamenti del Paese segnato dalla Primavera araba. Da questa esperienza nasce a Giambellino l'associazione culturale Milano Mediterranea (MiMed), il cui obiettivo è dare voce al quartiere attraverso l'arte e promuovere la partecipazione attiva dei cittadini sul territorio.

Da Tunisi a Milano. Quanto c'è della vostra storia in MiMed?
R.B: C'è tutta la nostra storia, professionale e personale. Anna, ribaltando lo stereotipo, è venuta a cercare lavoro in Tunisia. Lì ci siamo conosciuti, abbiamo lavorato insieme, ci siamo sposati e siamo diventati una famiglia. Dopo alcuni anni, sono stato chiamato in Italia per una produzione del Teatro Stabile dell'Umbria, e allora, pur continuando a viaggiare molto, ci siamo trasferiti a Milano, città d'origine di Anna.

A.S: Abbiamo deciso di mettere in pratica in un territorio specifico della città le competenze acquisite con l'esperienza di "Corps Citoyen". A Giambellino c'è una comunità arabofona molto radicata e così abbiamo trovato nel quartiere le premesse per realizzare il nostro progetto. Milano Mediterranea nasce dalla necessità di dare voce direttamente agli abitanti del territorio. Nelle attività che organizziamo usiamo due lingue che per noi stanno "sulla stessa onda", ovvero l'italiano e l'arabo.

Una realtà di quartiere ma aperta al mondo. Qual è il modello di MiMed?
A.S: Milano Mediterranea è dialogo e fare insieme. Abbiamo creato un comitato di quartiere di una quindicina di persone che vivono o lavorano al Giambellino e con cui co-progettiamo tutta la programmazione culturale. Abbiamo organizzato una *open call* per artisti del bacino del Mediterraneo che stanno lavorando a delle proposte artistiche per e sulla comunità. Per esempio, illustrando i volti degli abitanti del quartiere in un ritratto collettivo. Stiamo organizzando un festival estivo per mostrare i lavori realizzati durante l'anno, Covid permettendo. Ci dedichiamo alla formazione, professionale e artistica: corsi di illuminotecnica e fonica, oltre a un laboratorio di musica trap. È importante far parlare i giovani e contribuire a dare spazio ai milanesi con queste multiple identità, che possano essere il futuro della città.

Anna Serlenga e Rabii Brahim, fondatori di Milano Mediterranea

E quanto è mediterranea Milano?
A.S: Milano è una città porto di mare, di gente che si muove sempre. Le migrazioni toccano tutti i quartieri, da quelli periferici a quelli più centrali. Non è mediterranea in senso classico, ma sono i suoi cittadini e le sue cittadine che la rendono parte dell'arco mediterraneo. In realtà, a Milano manca solo il mare.

Cosa ha di mediterraneo il Giambellino?
A.S: Dalle modalità dello stare sociale, alle lingue che si ascoltano per le strade o la musica, gli odori, le scritte sui muri. Il Giambellino è super mediterraneo!

R.B: Il Giambellino come quartiere mediterraneo lo si vive tutto nel *barber shop* di Mido, in piazzale Tirana. È un crocevia. In un'ora passata lì, si può vedere il mondo. Fai una chiacchierata, lasci i bambini a cambiare taglio di capelli in compagnia, ti prendi un caffè e ascolti le playlist di Mido che è come fare un viaggio intorno al globo con la musica. Si creano delle dinamiche molto simili a quelle che vivevamo in Tunisia e che fanno parte della tradizione araba.

Milano vive di migrazioni. Chi è oggi, allora, il milanese?
A.S: Lascio la parola a Rabii che è molto più milanese di me!

R.B: Il milanese di oggi, che non è quello di ieri e non sarà quello di domani, segue il ritmo della città, e così, si trasforma sempre.