

# MM

Quindicinale N. 14 - 9 DICEMBRE 2023



## Ritornare alle origini

Alla Pinacoteca di Brera i restauri delle opere d'arte sono parte integrante del percorso di visita

### STELLE MICHELIN

CHEF ANDREA APREA INNOVA LA TRADIZIONE NAPOLETANA

### COLLEZIONISMO

I MODELLINI SI COMPRANO ANCORA DI PERSONA

### COMMERCIO

LE BOTTEGHE STORICHE RESISTONO AL TEMPO



# Sommario

9 Dicembre 2023



In copertina: *La Vergine assunta e i santi* di Prospero Fontana  
Foto di Stefano Guarrera

**3** Per le zero emissioni la strada da fare è ancora lunga  
*di Novella Gianfranceschi*

**4** La città che viaggia a due velocità: a Milano è iniziata l'era del 5G  
*di Velia Alvich*

**6** Polizze per gli eventi estremi: aziende lombarde pronte a firmare  
*di Novella Gianfranceschi*

**8** Nella cucina di Co-Cooking Lab per scoprire insieme altri Paesi  
*di Marta Di Donfrancesco*

**12** Napoletano nel cuore e ai fornelli. Chef Aprea innova la tradizione  
*di Stefano Guarrera*

**13** Pixel, il nuovo social senza filtri  
*di Lucrezia Goldin*

**14** I modellini sfidano l'online  
*di Matteo Cianflone*

**16** Sopravvivere alla modernità  
*di Simone Dagani*

**18** Non è tennis, non è padel: il pickleball arriva sui campi italiani  
*di Alberto Fassio*

**20** Restauratori contro il tempo  
*di Stefano Guarrera*

al desk  
Velia Alvich  
Simone Dagani  
Alberto Fassio  
Anna Maniscalco

In collaborazione con  
Cassa Depositi e Prestiti

cdp 

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

Puoi trovare tutti i numeri qui:  
<https://www.lasestina.unimi.it/mm/>



**10** L'Europa si fa con il *kbachapuri*  
*di Anna Maniscalco*

# Per le zero emissioni la strada da fare è ancora lunga

di NOVELLA GIANFRANCESCHI  
@novellagian

Un tratto della pista ciclabile di viale Monza  
(foto di Novella Gianfranceschi)



Per il clima, Milano ha un impegno da rispettare: è tra le 100 città scelte dalla Commissione europea per raggiungere le emissioni nette zero entro il 2030. La strategia approvata dall'amministrazione Sala si chiama "Piano aria clima": nuove corsie ciclabili, aree pedonali, riqualificazione energetica degli edifici, divieti per la circolazione dei mezzi inquinanti, comunità energetiche.

Milano è così una città modello per l'ambiente, ma è anche uno dei comuni italiani con i più alti livelli di inquinamento atmosferico. La città delle ciclabili e la città dei morti in strada. La città del progetto gioiello ForestaMi (quasi 500mila alberi piantati), del bosco verticale e dei 15 minuti. In cima alla classifica Ispra sul consumo pro capite di suolo.

Un primato che non è una buona notizia, visto che il complesso ecosistema di terra, se non fosse sostituito dal cemento, sarebbe un importante deposito di CO<sub>2</sub>.

Milano punta sull'idea della città a misura di persona.

Quella dei 15 minuti dove i residenti hanno servizi e comfort entro un quarto d'ora a piedi o in bicicletta dal proprio domicilio. Un approccio urbano che cerca di ridurre la dipendenza dai mezzi di trasporto privati. Anche se poi, l'Atm, l'azienda del trasporto pubblico locale, sta vivendo anni di grande difficoltà, non solo per l'aumento dei costi dell'energia, ma anche per la riduzione della domanda.

I 15 minuti sembrano un'illusione anche perché molte delle persone che lavorano a Milano, in città non riescono ad abitare. Le spese sono insostenibili. Il risultato: oltre 600mila auto entrano ogni giorno in città dal resto della regione.

Il capoluogo lombardo è dunque il posto per ricordarsi che non esiste una questione ambientale slegata da quella sociale e che non esiste una questione sociale slegata da quella ambientale.

Per ricordarsi che, nonostante gli sforzi (apprezzabili) dell'amministrazione comunale, la lotta climatica non può fermarsi al perimetro urbano.



# La città che viaggia a due velocità:

La connessione internet da pc eccelle, non quella da smartphone.

di **VELIA ALVICH**  
@al.witch

**G**uardare un video, rispondere a un messaggio, ascoltare musica da un'app di streaming, scorrere i post in uno dei tanti social a cui siamo iscritti. Tutti gesti che dipendono dal flusso dei dati che viene trasmesso fra un dispositivo e un altro. Se la connessione di rete non è abbastanza veloce, la giornata è presto rovinata. La buona notizia è che a Milano la banda larga (cioè le connessioni moderne, quelle che permettono una grande trasmissione di dati in poco tempo) è in buona salute. Nonostante la connessione da un computer e quella da uno smartphone viaggino a due velocità diverse, la differenza si nota poco: l'uso che ne facciamo ogni giorno non richiede grandi sforzi per la rete e l'esperienza per gli utenti sembra identica.

Le buone performance della rete a Milano si vedono nel report semestrale pubblicato a novembre da Open Signal, una società che analizza le performance di rete. Tutti gli operatori commerciali garantiscono buone prestazioni, con poche differenze fra di loro. Consistenza del servizio, velocità di download, l'esperienza dell'utente nel guardare un video: questi gli elementi chiave del report, che sono al di sopra della media nazionale.

**652**  
hotspot pubblici

**137**  
megabit/secondo,  
la velocità media  
della banda larga

In generale non c'è grande differenza fra gli operatori. Questo trend positivo si riflette anche nelle analisi fornite da Ookla, un servizio di diagnostica internet che studia le prestazioni di rete. I numeri non mentono: la velocità di download per la banda larga è degna di una capitale europea. Con questa misura si indica la quantità di dati che vengono trasmessi in un determinato periodo di tempo. Nel caso di Milano, sono 137 megabit al secondo. Appena meno di Stoccolma, ma quasi il doppio rispetto a Bruxelles. Un altro elemento chiave per giudicare la velocità di una connessione è la latenza, cioè il tempo (in millisecondi) che passa fra l'invio del segnale da un dispositivo e quando si riceve una risposta da un sistema o da un server. Minore il valore numerico, maggiore la velocità. Anche in questo caso Milano strappa una vittoria, collocandosi fra le migliori in Europa. Nel podio ci sono Bucarest, Madrid e Copenhagen.

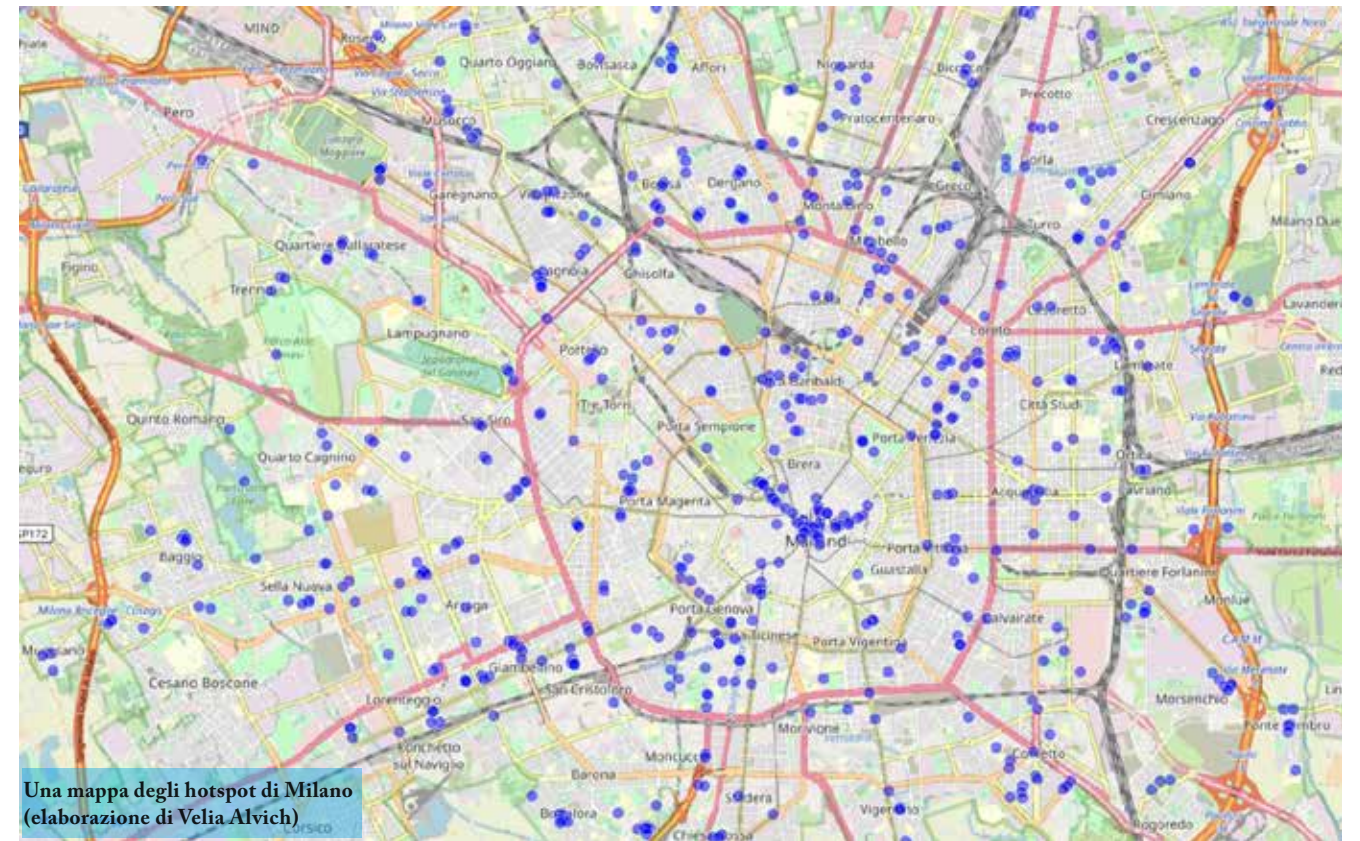
Situazione diversa quando si guardano i dati sulla velocità di rete per gli smartphone. In questo caso le performance peggiorano, spingendo la città meneghina in basso nella classifica. Il valore scende ad appena 54 megabit al secondo, ben lontano dai 174 registrati in media nella capitale danese. La lista delle città che ci supera è lunga e, oltre alla medaglia d'oro per Copenhagen, prosegue con Sofia, Stoccolma, Amsterdam e altre capitali dell'Unione europea. Tuttavia, il problema della velocità della connessione sugli smartphone è recente. Per anni abbiamo vissuto con pochi gigabyte inclusi nelle tariffe o, ancora prima, senza possibilità di collegarsi a internet. E non è l'unica questione di interesse pubblico. Un conto sono le reti domestiche, in cui la preoccupazione maggiore sono le performance. Un altro è, invece, il tema dell'accessibilità e

della sicurezza delle reti pubbliche. È importante monitorare lo stato di salute delle connessioni municipali, che continuano ancora oggi a essere un servizio per la comunità. Si trovano nelle biblioteche e negli uffici dell'anagrafe, nell'aula del Consiglio e in alcuni spazi espositivi museali. Un esempio è Open Wifi, la connessione pubblica offerta dal Comune di Milano a partire dal 2012. La vera rivoluzione è arrivata oltre dieci anni fa all'aperto. Oggi sono 652 i punti messi a disposizione nelle vie e nelle piazze. La distribuzione è quasi uniforme nei nove municipi, a eccezione del quinto dove gli hotspot sono circa la metà rispetto alle altre zone: solo 34, rispetto a una media di 66 punti per municipio.

La differenza più significativa, però, sta nel loro utilizzo. In un anno il numero di accessi unici (cioè quante persone si collegano alla rete senza disconnettersi) è in proporzione maggiore nel Municipio 1, cioè nel centro storico di Milano. Qui è avvenuto un terzo di tutti i collegamenti dall'inizio del 2023. Questa proporzione si riflette anche nelle ore complessive di utilizzo del servizio: sono oltre 97mila quelle spese dagli utenti che si sono connessi alle reti nelle strade del Municipio 1. Perché proprio il centro storico? La risposta è semplice: gli utenti non sono solo i cittadini milanesi. «Il turista internazionale può trovare utile un servizio pubblico che non richieda di sottoscrivere abbonamenti con un operatore telefonico», commenta Paolo Giacomazzi, docente del Politecnico di Milano ed esperto in Telecomunicazioni. Nel 2008 il Dipartimento di elettronica e informazione ha collaborato con il Comune di Milano per gli studi tecnici che hanno poi portato alla creazione del progetto Open Wifi. «Da allora l'ecosistema tecnologico è cambiato. È iniziata l'era del 5G

# a Milano è iniziata l'era del 5G

Aumenta l'uso del wifi pubblico, con il rischio di attacchi hacker



ed è giusto chiedersi se le reti wifi pubbliche avranno ancora spazio in presenza di tecnologie con prestazioni elevate», aggiunge. «Le connessioni municipali potrebbero risultare ancora importanti e utili non tanto per le loro peculiarità tecnologiche, quanto per il modello di accesso offerto agli utenti, che è complementare a quello dei servizi resi disponibili dagli operatori telefonici». Stefano Bregni, esperto di reti e docente al Politecnico, è della stessa idea. «Un wifi libero e gratuito per tutti è auspicabile come servizio pubblico per la cittadinanza, ma soprattutto per i turisti e per chi visita Milano per lavoro». Non si tratta quindi di una questione tecnologica: mantenere una connessione a livello municipale, per quanto antiquato, «è una scelta puramente politica, non tecnica». Un servizio che viene garantito grazie a un contratto del Comune con una società esterna, cioè Fastweb, che si è aggiudicata la gestione della rete. Per il futuro, la situazione

dell'infrastruttura tecnologica rimarrà identica. «Allo stato attuale, le esigenze di traffico non richiedono interventi di potenziamento», dichiara Mara Agostoni, capo ufficio stampa della Direzione innovazione tecnologica e digitale del Comune di Milano. Anche il numero degli hotspot rimarrà lo stesso nel prossimo futuro. «Nessuna espansione della rete per questo momento, ma solo manutenzione dell'esistente», aggiunge Agostoni. Quest'ultima, però, non può essere saltuaria. Il rischio è di esporre gli utenti ad attacchi informatici, se il sistema non è aggiornato con regolarità. Ma la sicurezza non passa solo da una buona gestione da parte del Comune. Anche gli utenti devono prestare attenzione. «Ci sono delle tipologie di attacco informatico che possono essere veicolate da queste reti municipali», spiega Francesco Rochira, Chief information officer di Ermes cyber security, azienda specializzata proprio nella sicurezza digitale.

Due tecniche di hacking, due modi diversi per trarre in inganno le persone: sostituendosi, per esempio, agli hotspot e simulando una pagina di accesso al servizio identica a quella del Comune (questo tipo di attacco si chiama *spoofing*) oppure intercettando passivamente i dati che vengono scambiati nella rete (questa tecnica, invece, si chiama *sniffing*). La soluzione? Mantenere una buona *security posture*, come viene definita nel linguaggio tecnico, cioè essere sensibili all'integrità dei dati digitali. «Se ti doti di uno strumento informatico che irrobustisce la tua sicurezza, allora puoi usare tranquillamente queste reti pubbliche», aggiunge Rochira. Un esempio sono le Vpn: una rete privata virtuale, cioè un servizio che protegge la privacy dell'utente nascondendo i «dati anagrafici» del dispositivo. «Insomma è bene diffidare delle reti pubbliche, ma è pur sempre un servizio utile quello che viene offerto», conclude Rochira, e per questo motivo non è necessario rinunciarci.



# Polizze per gli eventi estremi: aziende lombarde pronte a firmare

Maggiore è il pericolo di calamità naturali, più costa l'assicurazione  
Ma i contributi pubblici potrebbero incentivare gli agricoltori

di NOVELLA GIANFRANCESCHI  
@novellagian

Come ogni autunno nella provincia occidentale di Milano, le mietitrebbie si muovono avanti e indietro tra le spighe dorate delle risaie. Per produrre un chilo di riso servono da 3mila a 10mila litri d'acqua, secondo l'Ente nazionale risi. Se la risorsa idrica manca, la produzione risicola cala, così come quella di altre colture. Siccità, ma anche alluvioni, grandinate e tempeste. La scienza del clima ha dimostrato che il riscaldamento globale aumenta la frequenza di questi fenomeni. In Italia, la Lombardia è la regione più colpita. Le aziende agricole, il settore imprenditoriale più esposto ai danni.

Per cercare di contenere le perdite economiche, l'articolo 24 dell'ultima legge di bilancio introduce una novità assoluta: tutte le aziende italiane dovranno dotarsi di una polizza contro i danni provocati a «terreni e fabbricati, impianti e macchinari»

causati da eventi catastrofici. Cioè, si legge nel testo della norma, «sismi, alluvioni, frane, inondazioni ed esondazioni». Per stipulare i contratti con le assicurazioni c'è tempo fino al 31 dicembre 2024.

Nel 2022 Coldiretti Lombardia ha denunciato l'impatto dei cambiamenti climatici sulla produzione di riso: meno 200 milioni di chili rispetto all'anno precedente. I dati del 2023 non sono ancora definitivi, ma Fabio Camisani, imprenditore agricolo di Gaggiano, a ovest di Milano, ha già dichiarato: «Purtroppo quest'anno la produzione di riso nel nostro territorio subirà una diminuzione di almeno il 15 per cento rispetto a un'annata normale. Ci è mancata l'acqua proprio nel momento decisivo della maturazione».

La mappa del rischio climatico nelle città italiane viene costantemente aggiornata dall'Osservatorio Città Clima di Legambiente. Da gennaio

a novembre 2023, in Lombardia ci sono stati 61 eventi estremi. Il 65 per cento in più rispetto ai primi dieci mesi dell'anno precedente. Uno degli ultimi, il 31 ottobre a Milano. In un'ora sono caduti 31 millimetri di pioggia. Per avere un ordine di grandezza, la media delle precipitazioni nell'intero mese di novembre nel capoluogo lombardo è di 76 millimetri. Le stime dei danni ammontano a 11 milioni di euro.

A spiegare a *MM* come funzionano le polizze per le aziende agricole è Giuseppe Sorrentino, che si occupa della materia per la sezione lombarda dell'associazione di categoria Cia-agricoltori. «Il nostro consorzio ha sempre spinto le imprese a stipulare coperture assicurative e lo faremo anche se il governo deciderà che sarà obbligatoria una polizza contro le calamità naturali», afferma Sorrentino. «Cia e altre associazioni di categoria hanno contratti



L'area umida di via Feltre si è ristretta a causa della siccità che ha colpito il Nord Italia nel 2022. Nella pagina accanto, gli alberi caduti a Milano a causa della tempesta del 24 luglio 2023 (foto di Novella Gianfranceschi)

assicurativi collettivi. L'imprenditore si rivolge all'associazione per ricevere una copertura assicurativa che viene gestita dal consorzio».

Un sostegno a queste aziende arriva anche dal nuovo piano strategico dalla Politica agricola comune europea (Pac), entrato in vigore il primo gennaio 2023. Per sopperire ai danni economici dovuti agli eventi meteo estremi, è stato istituito un fondo mutualistico nazionale obbligatorio (Agricat), composto da un finanziamento nazionale ed europeo di circa 350 milioni di euro, disponibile per il quinquennio 2023-2027. «Un fondo aggiuntivo», precisa Sorrentino. Agricat copre, infatti, solo tra il 10 e il 15 per cento per cento delle perdite della produzione agricola.

Secondo Sorrentino le aziende lombarde che saranno più favorevoli a stipulare nuovi contratti assicurativi saranno quelle che gestiscono produzioni più redditizie come «riso, vino e mais», meno chi produce frumento e orzo.

Niccolò Reverdini è un imprenditore agricolo. Ha una cascina a Cisliano, meno di 20 km a ovest di Milano: pascolo, ortaggi e agriturismo. «Noi in questo momento non abbiamo polizza sulla produzione agricola». Reverdini ha stipulato una polizza solo per l'agriturismo perché, «per assicurare gli ortaggi, i costi sarebbero troppo alti».

La spesa assicurativa cresce all'aumentare della probabilità che si verifichi il fenomeno contro cui ci

si assicura. Dunque, gli stessi rischi che rendono l'assicurazione più importante la fanno diventare anche più difficile da ottenere.

«Il cambiamento climatico non è più solo un rischio, ma una realtà», ha dichiarato Maria Bianca Farina, presidente dell'Associazione Nazionale delle imprese assicuratrici (Ania). A sottolineare quanto gli eventi estremi stiano mettendo a dura prova le compagnie di assicurazioni. Generali, il gruppo assicurativo leader in Italia, nei primi nove mesi del 2023 ha perso 875 milioni di euro per gli eventi meteo. L'anno prima, la perdita aveva raggiunto i 673 milioni. Per Unipol, secondo in graduatoria sul mercato italiano, le cose non sono andate meglio. Da gennaio fino a fine settembre le perdite si aggirano attorno ai 450 milioni di euro, in gran parte a causa dell'alluvione avvenuta in Emilia-Romagna e delle tempeste di vento e grandine che a luglio hanno colpito il Nord Italia.

È possibile che le compagnie rifiutino di assicurare aziende con sede in aree molto esposte. In questi casi la nuova legge ha previsto sanzioni che vanno da 200mila euro a un milione di euro. «Abbiamo accolto con grande favore la norma», ha detto pochi giorni fa, Bianca Maria Farina di Ania nel corso della sua audizione sulla legge di bilancio. La nuova legge però, secondo Ania, non lascia le compagnie assicurative libere di decidere se assicurare o meno le imprese in base alle valutazioni di mercato.

Il governo ha comunque deciso di

aprire un paracadute a favore delle assicurazioni. Funziona così: la Sace, società pubblica, potrà arrivare a coprire fino al 50 per cento degli indennizzi in caso di catastrofe. In questo modo lo Stato si fa in parte carico degli oneri che potranno gravare sulle compagnie per effetto della nuova legge. Sace comunque non avrà facoltà di spesa illimitata. Il tetto massimo degli interventi non potrà superare i 5 miliardi l'anno nel prossimo triennio.

La materia è complicata, ma semplificando si può dire che il tetto dei cinque miliardi indicato dal governo per l'intervento della Sace è giudicato troppo basso dalle assicurazioni, che chiedono al governo di fissare un tetto massimo oltre il quale le compagnie non avrebbero l'obbligo di risarcire i danni.

Dall'altra parte della storia ci sono le imprese agricole. Piersilvano Borella ha un'azienda tra la provincia di Milano e quella di Bergamo, 400 animali e alcuni campi coltivati a mais. «In Lombardia la grandine colpisce violentemente alcune zone e meno altre. Io sono fortunato perché l'area dove mi trovo non è così interessata, però se mettono un contributo statale per l'assicurazione contro le calamità, la farò».

Contributi pubblici, dunque. Su questo Cia ha di recente espresso preoccupazione. I fondi statali per le coperture assicurative del 2023 non sono ancora stati stanziati. In una lettera al ministro dell'Agricoltura, Francesco Lollobrigida, il consorzio ha chiesto un contributo del 70 per cento dei costi delle polizze di quest'anno. Senza questa agevolazione, gli agricoltori e le associazioni di categoria non riuscirebbero a fare fronte alla spesa per la gestione del rischio. Il mancato sostegno provocherebbe un crollo dei contratti di polizza e una forte disincentivo verso questa misura. «Direzione opposta agli obiettivi della Pac», fanno sapere da Cia.





# Nella cucina di Co-Cooking Lab

I laboratori sono all'insegna del multiculturalismo. Tra ravioli ucraini dolci e salati e pietanze siculo-persiane,

di MARTA DI DONFRANCESCO  
@marta.ddn

«Quale miglior antidoto al grande caos del mondo dell'avvicinare un po' le culture attraverso la cucina?». Co-Cooking Lab nasce in risposta a questa domanda, come spiega uno dei fondatori e responsabile della squadra ai fornelli, Massimiliano Parenti. È un progetto di laboratori di cucina con cuochi, partecipanti, ingredienti sul tavolo e postazioni per permettere a tutti di creare il proprio piatto. Ma cuochi e ingredienti devono avere delle caratteristiche ben precise: i primi devono portare in cucina dei sapori di un altro Paese, i secondi devono essere scelti per la loro sostenibilità. «Il nostro motto è: dare valore al cibo attraverso le persone e alle persone attraverso il cibo», spiega Parenti. Il progetto è nato nel 2022, da un'idea che quattro dei sette co-founder hanno avuto nell'ambito di un master sulla sostenibilità. Dopo aver vinto un percorso di incubazione Getit! (iniziativa promossa da Fondazione Social Venture Giordano Dell'Amore), della durata di sei mesi, è arrivata l'opportunità decisiva per il team: il bando "La scuola dei quartieri" del Comune di Milano, grazie al quale l'idea è diventata un'impresa sociale.

I laboratori, sia per privati sia aperti al pubblico, sono iniziati nel febbraio del 2023. Le lezioni di cucina si svolgono in zona Corvetto, dove si trovano la cucina che accoglie co-cookers e partecipanti e la sala dove si degusta la cena, per un costo che va dai 30 ai 50 euro. Prima di iniziare il laboratorio, il team di Co-Cooking Lab predispone tutta l'attrezzatura necessaria a ogni partecipante per preparare i piatti previsti dal menu di quella sera, scelto insieme ai co-cookers, e un grembiule per ogni postazione. «Il format ricorda, tra molte virgolette, quello di Masterchef», commenta Parenti. La capienza della cucina prevede che possano partecipare un massimo di 16 persone. Se ci sono eventi più grandi, i partecipanti vengono divisi in due turni. Di solito, il menù della serata prevede una bevanda e due portate principali, oppure tre meno impegnative. Il tutto, per cercare di rientrare nelle due ore di tempo previste. A guidare i partecipanti tra pentole e fornelli ci sono co-cookers di diverse etnie, che si offrono di insegnare qualcosa della loro tradizione culinaria e dei costumi del Paese di cui si fanno portavoce: «La specialità è anche avere la possibilità di approfondire con qualche nota culturale che portano i nostri cuochi all'interno di questo spazio. Non è



Vareniki dolci serviti durante la cena "Viaggio in Ucraina" da Osteria Mama (foto di Marta Di Donfrancesco)



Uno dei corsi organizzati da Co-Cooking Lab nella sua cucina. Nella pagina accanto, Roksolana Kopagoira mostra dei vareniki, un piatto tradizionale ucraino simile ai ravioli italiani (foto di Vincenzo Casaburi)

soltanto uno spazio di consumazione, ma anche un luogo dove stare bene insieme», afferma Parenti. Spesso i co-cookers sono persone con un passato migratorio che adesso vivono a Milano. Ma non sempre: «A noi piace portare degli ambasciatori culturali. I nostri co-cookers possono essere anche italiani. Preferibilmente, però, devono aver vissuto un periodo della loro vita in un altro posto e devono averne assimilato cultura e usanze». Roksolana Kopagoira è arrivata dall'Ucraina undici anni fa. Vive a Milano con il marito e i loro due figli ed è la presidente dell'associazione no profit Forum donne. Afsaneh Ahmadi, iraniana, è arrivata a Milano nel 2010, dove poi si è laureata in Design all'Accademia di Brera. Entrambe sono tra i primi co-cookers a essere entrati in squadra. Kopagoira ha aderito al progetto per un motivo: far scoprire che l'Ucraina è un Paese europeo, simile all'Italia e al resto del vecchio continente. «Sembra che tutti abbiano scoperto soltanto all'inizio della guerra dove

# per scoprire insieme altri Paesi

Al centro del progetto c'è anche la sostenibilità la proposta è di «una ristorazione da condivisione»

un Paese internazionale, ma spesso ci limitiamo a sapere dell'esistenza di altre comunità, senza conoscerle realmente». Tutto si declina sotto un'unica parola chiave: inclusione. «Noi vediamo il cibo come uno spazio di accoglienza», sottolinea Parenti. L'altro punto cardine su cui si basa il progetto dell'impresa sociale è la lotta contro lo spreco alimentare, declinata attraverso il parametro della stagionalità e una spesa intelligente, che si fa cercando di recuperare materiali invenduti dalla distribuzione per problemi estetici, con l'aiuto dei partner di Co-Cooking Lab. «Privilegiamo ricette con prodotti tipici del periodo che possiamo recuperare dalle eccedenze che altrimenti verrebbero scartate dai rivenditori», aggiunge il co-founder. «Insomma, cerchiamo di muoverci il più possibile verso la sostenibilità». A partire da fine novembre, ai corsi di cucina si è aggiunta un'altra attività: la collaborazione col ristorante siciliano Memà, in zona NoLo, dove si tengono vere e proprie cene preparate dai co-cookers. Cucina, quella siciliana, che per sua natura è molto contaminata e quindi promotrice del multiculturalismo. «In questo periodo storico dove i popoli si dividono c'è bisogno più che mai di dialogo, di contaminazione. E, soprattutto, di far vedere il valore delle altre persone», afferma il proprietario dell'osteria siciliana Paolo Sassi. Aprire le porte della cucina di un ristorante è un'occasione per creare un ponte tra l'esperienza dei laboratori e la possibilità, per i co-cookers, di lavorare nel mondo della ristorazione. E Memà, in

questo, fa da apripista. Nel quadro di questa collaborazione vengono creati non solo piatti della tradizione culinaria di ogni co-cooker, ma anche pietanze speciali in cui la regola è che vi sia contaminazione tra la cultura ospitante e quella di casa. Tra novembre e febbraio sono stati fissati sei appuntamenti, sei viaggi tra cucine e sapori autentici di varie etnie. Sempre con un tocco di sicilianità. «È di un progetto che mette le persone attorno a un tavolo. È quindi un progetto che dialoga, che parla anche di diritti e porta al centro dell'attenzione il cibo come veicolo di rispetto, di abbracci e di confronto. Non la solita ristorazione da etichetta in pieno stile milanese, ma una da condivisione», aggiunge Sassi. A chi si mostra restio a mettersi alla prova con questi laboratori, Parenti dà un solo consiglio: «Bisogna provare, buttare il cuore oltre l'ostacolo. Perché poi non ce ne si pente».





# L'Europa si fa con il *khachapuri*

Sapori e libri georgiani fra i quartieri Tortona e Sant'Ambrogio  
L'amore per la buona tavola e il vino avvicina i popoli



La cucina a vista del ristorante Merissi  
(foto di Anna Maniscalco)

di ANNA MANISCALCO  
@annetmanis

«Quando sono arrivata in Italia, 18 anni fa, sembrava che i georgiani non esistessero», ricorda Meli Turmanidze, proprietaria del ristorante Merissi, che propone piatti della regione montuosa dell'Alta Adjaria. «Ci scambiavano per russi o per americani, perché c'è una Georgia negli Stati Uniti». Oggi, mentre la Georgia è in attesa di ottenere lo status di Paese candidato a entrare nell'Unione Europea, la sua cultura è più nota in Italia e questo riconoscimento passa soprattutto per la tavola.

In Lombardia ci sono 5mila georgiani registrati. Può sembrare un numero esiguo, ma Turmanidze sottolinea che il suo Paese natale fa circa di 3 milioni di abitanti. Nel giro di un paio di anni, solo a Milano, dove i georgiani sono poco più di un migliaio, hanno aperto due ristoranti di cucina tipica. DedasPuri ("pane della mamma"), in zona Sant'Ambrogio, è il secondo locale di Lela Khorauli e Stefania Achilli, che nel 2019 avevano aperto a

Pavia il primo ristorante georgiano in assoluto in Italia. «Siamo state stupite dall'ottima risposta ricevuta dai pavesi; e non parliamo degli universitari, ma proprio di persone nella fascia d'età tra i 30 e i 70 anni», raccontano. Prima, solo chi aveva viaggiato nel Caucaso aveva una qualche idea di che tipo di cibo si trattasse, eppure è una delle cucine più prelibate della regione: «In Russia, nei Paesi balcanici e anche in Turchia è apprezzata al pari di quella italiana per l'Occidente». Nel 2021 le due imprenditrici hanno aperto la sede milanese: ora si dicono orgogliose di essere state pioniere nel condividere la tradizione culinaria di Khouriali, dal momento che «anche ristoranti che ufficialmente propongono cucina russa o ucraina hanno aggiunto nel loro menu piatti squisitamente georgiani».

Nel 2023, Turmanidze ha invece aperto Merissi nel quartiere Tortona, dal nome di un villaggio di montagna: anche lei non si aspettava la curiosità dei milanesi verso la sua cucina.

Il piatto che a man bassa ha colpito di più gli avventori è l'*Acharuli Khachapuri*: un cornicione di pasta a forma di barca, con un cuore

di formaggio, burro e un tuorlo arancione che naviga sul bianco del ripieno. Pure i *Kinkbali*, ravioli con un ripieno di carne macinata, piacciono parecchio secondo Turmanidze, così come l'offerta vegetariana e vegana che non manca, pur in una cucina così ricca di formaggi. Nel menu la fondatrice ha inserito anche alcune «ricette dimenticate», che nemmeno tutti i suoi connazionali conoscono, come una particolare ricotta stagionata, condita con farina di mais, burro e altre spezie e fritta in padella. «Poi c'è il vino, quello piace tantissimo a tutti», aggiunge. Anche da DedasPuri i vini del territorio georgiano hanno risalto: vengono serviti in ciotole di terracotta. La leggenda, sostenuta anche da alcune scoperte archeologiche, vuole che proprio la Georgia, insieme all'Armenia e ad alcune regioni della Turchia, sia la terra dove è nata la viticoltura: sono state ritrovate delle giare utilizzate per la vinificazione che risalgono al 6000 a.C. Ancora oggi, viene utilizzato un processo molto antico per la produzione del vino: le uve a grappolo intero vengono messe a fermentare dentro recipienti

di argilla, chiamati *kvevri*, che poi vengono sotterrati. Questo metodo è stato inserito nel 2013 nel patrimonio culturale immateriale dell'Unesco.

La curiosità verso i vini georgiani in realtà va oltre la ristorazione, tanto che due diverse cantine erano presenti a "La Terra trema", fiera enogastronomica dedicata ad agricoltori e contadini "resistenti" che si è tenuta negli spazi del Leoncavallo alla fine di novembre: TdWinery, situata vicino a Gori, nella regione di Shida Kartli, e K&K, che ha sede nel villaggio di Kveda Sakara. Entrambe, ogni anno, vengono a Milano proprio per presentare le loro bottiglie. Sulla scheda dell'azienda, il proprietario di K&K ha scritto che i loro vini, in collaborazione con i produttori della regione occidentale di Imereti, sono arrivati nei ristoranti stellati di Copenhagen. Davanti a entrambi gli stand si era creata una bella ressa: nel primo pomeriggio dell'ultimo giorno di fiera gli ambrati di K&K erano stati tutti venduti.

Ricette e vini sono solo una parte

di un grande patrimonio culturale da condividere. Turmanidze del ristorante Merissi si è sempre occupata di far conoscere le tradizioni del suo Paese, collaborando con tante realtà sul territorio milanese, fino a fondare una propria associazione culturale, Merani. Durante la pandemia aveva avviato una biblioteca georgiana, prestando i propri libri per permettere alle persone isolate di rimanere in contatto attraverso la lettura, poi molti connazionali le hanno donato i loro libri e gli scaffali si sono riempiti. Ora la biblioteca si trova dentro il ristorante e testi georgiani risalenti all'inizio del Novecento si affacciano dalle vetrine sulle schiene degli avventori seduti ai tavoli.

DedasPuri organizza invece masterclass di cucina: i partecipanti si ritrovano a passare una domenica pomeriggio con i gomiti immersi nella farina e magari possono imparare a preparare il tanto amato *Khachapuri*. Il legame con la comunità è forte anche per DedasPuri: il ristorante collabora con le associazioni La Georgia nel cuore e Milanium. Entrambi i ristoranti espongono poi opere di artiste georgiane, tutte donne.

Non è un caso che i locali siano gestiti da imprenditrici: l'immigrazione georgiana è soprattutto femminile.

«Gli uomini sanno che in Italia per loro non c'è tanto lavoro», spiega Turmanidze. «I lavori per cui c'è più richiesta sono curare gli anziani o i bambini, quindi in Georgia sono le donne che partono». All'idea di un futuro ingresso della Georgia nell'Unione Europea, Turmanidze si abbandona sulla sedia dentro il suo ristorante, le braccia aperte: «Non ha idea da quanto tempo desideriamo vivere tutti insieme in Europa». Geograficamente, la Georgia è considerata asiatica, o transcontinentale, se si segue la linea del Caucaso come demarcazione tra Asia ed Europa. Culturalmente, il Paese sente una forte vicinanza con il Vecchio Continente. La passione per la tavola, sicuramente, rappresenta un punto di contatto con l'Italia: «Si lega molto anche con la centralità della famiglia nelle due culture», raccontano Khouriali e Achilli di DedasPuri. «I georgiani creano vere e proprie comunità estese a parenti e amici: si offrono aiuto a vicenda, che sia un passaggio in macchina o più impegnativi sostegni economici, senza alcun tornaconto». Con una piccola differenza: «Gli italiani oltre che ad assaporare i cibi, sono molto propensi a parlarne, a discuterne. I georgiani raramente hanno questo come argomento principale di conversazione». Poche parole, tanti piatti.



Una serie di bottiglie tipiche georgiane al ristorante Merissi.

A destra, un piatto di *khachapuri* servito dal ristorante DedasPuri  
(foto di Anna Maniscalco)





# Napoletano nel cuore e ai fornelli Chef Aprea innova la tradizione

Due stelle Michelin per il suo locale in corso Venezia  
La *Caprese dolce salato* il piatto forte: «Ricorda la mia Partenope»

di STEFANO GUARRERA  
@stefanoguarrera

Mozzarella, pomodoro e basilico. I celebri ingredienti della sua Napoli e della Campania per chef Andrea Aprea rimangono centrali. Anche dopo la seconda stella che Michelin Italia 2024 gli ha conferito il 14 novembre per il suo lavoro nel ristorante di Milano aperto nel 2022 che porta il suo nome. «Questo premio è il frutto di un lavoro di continuità», dice. E così, anche dopo sette anni di esperienze a Londra (al Waterside Inn e al Fat Duck di Heston Blumenthal) e due a Kuala Lumpur, il suo piatto iconico rimane la *Caprese dolce salato*: coulis di pomodori, pomodorini canditi, filettini di acciughe, emulsione di pesto, cubetti di mozzarella, crostini di pane alla base di una sfera riempita di spuma di mozzarella. A condire il tutto, una spolverata di neve di mozzarella, olio extravergine di oliva, sale maldon, pepe mignonette e germogli di basilico. «Questo è il piatto a cui sono più legato perché rappresenta me stesso e la mia terra, Partenope».

Napoletano, classe '77, Aprea entra in

questo mondo a 14 anni: «Negli anni 90, se sceglievi questo lavoro, potevi farlo solo per passione», racconta lo chef. In Italia, Villa San Michele a Firenze e il Comandante a Napoli. Queste alcune delle cucine italiane dove ha realizzato i suoi piatti a metà tra memoria e innovazione: come il *Ri-sotto Marino* creato con un mix di gamberi, crostacei, cozze e tartufi di mare e arricchito da salsa di gamberi e prezzemolo e da polvere di alghe marine. O il *Tortello cacio e pepe* o ancora *l'Anatra, Mele, Noci e Sedano di montagna*. Una cucina all'avanguardia, fuori dagli schemi: ecco perché dal 2009 cominciano a chiamarlo "o marziano".

«Viaggiare all'estero ti apre la mente: sei poi tu a scegliere cosa assimilare. Io però sono orgoglioso di essere italiano e per questo sono tornato». Milano è la città che ha segnato di più Aprea: «Nel 2010 ho creduto che potesse diventare ciò che è oggi. La trovavo l'unica città pronta per fare il salto e così è stato. Adesso la mia famiglia è qui e sono più che contento». Prima gli alberghi Grand Hotel et De Milan e Bulgari e poi, dal 2011 al 2021, è executive chef al ristorante Vun Andrea Aprea

dell'hotel Park Hyatt. Qui Aprea conquista già due stelle Michelin: è il primo chef a raggiungere questo traguardo nel ristorante di un albergo a Milano. Qui crea i *Tortelli, Genovese di Manzo, Scarola e Provolone del Monaco* o il *Roccocò*, un dolce a base di spuma di biscotto Roccocò con briciole di biscotto, mandorla a lamelle, gelatine di arancia candita e gelato alla mandorla. A coprire il tutto, una cialda al miele.

Il 7 luglio 2022 un altro grande passo: apre il ristorante (e il caffè bistrot) Andrea Aprea in corso Venezia 52, all'ultimo piano di un elegante palazzo dove ha sede Fondazione Rovati. Entrambi gli spazi sono concepiti dalla mente dell'architetto Flaviano Capriotti. «In quasi un anno e mezzo sono successe un sacco di cose. Una stella Michelin subito, un'altra ora dopo un anno. È ancora prematuro fare bilanci, ma il risultato è molto positivo».

Nel futuro, Aprea si vede ancora a Milano, città anche dei talent culinari, cui lui però non ha mai preso parte: «Hanno avvicinato il mondo della cucina ai giovani. Tanti non conoscevano il mestiere dello chef, che negli anni 90 non poteva neanche sognare di andare in tv».

Anche l'avvenire della cucina, però, dovrà fare i conti con i cambiamenti climatici. Chef Aprea è realista sul tema: «Dobbiamo guardare alla direzione della sostenibilità. Se l'uso di farina di insetto nelle farine composte può essere utile a evitare proteine animali e quindi ad abbassare l'emissione di gas serra e la probabilità di scompensi ecologici, allora è un'alternativa». E aggiunge: «Personalmente non mangerei insetti, ma se l'ambiente mi costringesse a mangiarli tra 20 anni, lo farei». Ma non è ancora il momento: mozzarella, pomodoro e basilico la fanno ancora da padroni.



Lo chef Andrea Aprea nel suo ristorante di corso Venezia 52 (foto di Andrea Aprea)

# Pixel, il nuovo social senza filtri



Fabio "Kenobit" Bortolotti, fondatore del social network Pixel (foto di Nicola Bernardi)

I contenuti *soft porn* e i conflitti armati non saranno censurati  
Il creatore Kenobit: «Qui non è necessario mostrarsi felici»

di LUCREZIA GOLDIN  
@lugoldin

«I social media delle grandi piattaforme sono come i centri commerciali: non c'è niente di sociale e tutto è creato per farci comprare. Pixel invece vuole riportarci alle chiacchiere da baretto di paese». Così Fabio "Kenobit" Bortolotti, musicista milanese noto per le sue performance di chiptune, la musica informatica che sintetizza in tempo reale i suoni da computer e Game Boy, sulla sua ultima creazione digitale. Pixel è un social media «libero e decentralizzato», nato come alternativa alle piattaforme mainstream dove, secondo l'artista, «siamo tutti in competizione, non c'è protezione dei dati e siamo numeri al soldo delle big tech».

Attualmente in fase di beta test, finora conta oltre 10mila iscritti e sarà aperto a tutti gli utenti nelle prossime settimane. A differenza dei social più conosciuti non c'è pubblicità e i fondatori non guadagnano nulla dalla partecipazione online degli utenti. Le caratteristiche grafiche sono simili a una versione da Pc di Instagram: ogni utente ha un profilo personale, si possono caricare le proprie foto, condividere e commentare post

di altri, conversare online. Esiste anche una sezione "portfolio" dove includere lavori e mostrare il proprio lato professionale. «In molti mi dicono che Instagram gli serve "per lavorare", confermando che ormai è un social sempre meno legato all'intrattenimento e ci forza a mostrarci perennemente produttivi, felici e ricchi», racconta Kenobit. «Su Pixel questa pressione sociale non c'è, ci si può lamentare, essere tristi e mostrare anche il proprio talento senza che diventi l'unica cifra identitaria della nostra vita online». A rendere il social "libero" dalle dinamiche del profitto è la sua struttura. «Pixel si appoggia a Livello Segreto, un'istanza su Mastodon, che è la più grande rete di micro blogging *open source* decentralizzata del mondo», spiega l'artista. I dati dunque sono di tutti e di nessuno, così come nessuno è in grado di controllare il social perché si appoggia su una rete di server diversi che comunicano tra di loro, senza un'azienda (o un *tech mogul*) che coordina il tutto.

La gestione collettiva ha risvolti anche sulla moderazione dei contenuti. Dove i social di Meta sono saliti agli onori della cronaca a più riprese per avere censurato immagini di nudo e per aver penalizzato post legati

a conflitti armati, su Pixel questi contenuti trovano spazio senza essere oscurati. E sul rischio potenziale di ritrovarsi con un social dove, senza moderazione, dilagano violenza e informazioni false, Kenobit risponde che «gli utenti si prendono cura dello spazio digitale» creato per loro. Di fronte ai buoni propositi, c'è chi rimane scettico sull'ennesimo progetto alternativo allo strapotere delle big tech. «Il mercato è saturo e sarà difficile che un nuovo social riesca inserirsi senza alle spalle grandi capitali e capacità di marketing per diffondere l'iniziativa», sottolinea a proposito Sergio Splendore, professore di Sociologia dei processi culturali e comunicativi dell'Università Statale di Milano. «È ingenuo pensare di potersi togliere dai social di grande fama», continua. Per Splendore, a complicare il quadro e rendere difficile abbandonare i social media già presenti nelle nostre abitudini quotidiane è il cosiddetto "network effect" il fenomeno per cui «anche quando si smette di utilizzare attivamente un social come per esempio Facebook, perché considerato obsoleto, si sceglie comunque di non rimuovere l'account per non perdere le persone con cui si era in relazione su quella piattaforma».



# I modellini sfidano l'online

Sardini di Tiny Cars: «Ho fregato Amazon con l'umanità»  
Tadini, Aviation Collect Shop: «C'è anche un sito, ma è difficile»

di MATTEO CIANFLONE  
@teocianflo

Usare il web per vendere i propri prodotti o solo come vetrina? Sfidare la concorrenza online o diventare un punto di ritrovo fisico per appassionati? Sono queste le due diverse strategie seguite da Tiny Cars e Aviation Collect Shop, tra i pochissimi negozi di modellismo ancora aperti a Milano, oggi impegnati nel tentativo di restare al passo con i tempi, trovare nuovi clienti e non farsi

schacciare dai colossi dell'e-commerce. Tiny Cars si trova in via Cenisio 19 e come suggerito dal nome - "tiny cars", in inglese, significa «macchinine» - è specializzato nel commercio di modellini di automobili. Appena si apre la porta di ingresso sotto la scritta rossa su sfondo giallo dell'insegna, si viene introdotti in un ambiente vivace e sfavillante. Le macchine, all'interno, sono tante, tantissime,

infinite. Ci sono vecchie Fiat e nuovi modelli, utilitarie e macchine leggendarie, Volkswagen nere e Ferrari fiammeggianti. La maggior parte sta nel palmo di una mano. Eppure, una sopra l'altra, ordinate con geometria e precisione, diventano grandi, grandissime, giganti. Alte pareti colorate che richiamano l'atmosfera tipica dei negozi di giochi per bambini.

«I modellini sono la trasposizione di quello che non puoi avere», spiega il titolare Enrico Maria Sardini, 59 anni, che nel 2013 ha rilevato l'attività mosso dall'amore viscerale per le vetture e dalla passione per il collezionismo.

Da allora rincorre l'obiettivo di fare del proprio spazio «un vero e proprio social dal vivo», come lo definisce lui stesso. Un centro, cioè, che sia allo stesso tempo un punto di riferimento dove trovare pezzi altrove non reperibili e un «club» di appassionati di automobili.

Il convincimento profondo di Sardini è che, per non farsi battere da Amazon o eBay, occorra rifiutarsi di giocare la loro partita, scegliendo di non vendere i propri prodotti su internet. Laureato in Architettura e con precedenti esperienze imprenditoriali, Sardini - occorre precisare - non è un luddista né un oppositore dei social network, che anzi usa con costanza per farsi conoscere da un pubblico più ampio. La sua decisione non si fonda su un rifiuto della modernità. Piuttosto, si basa su una precisa visione strategica e su dei principi morali.

«Non è vero che le attività commerciali si salveranno con la vendita online», afferma mentre scatta una fotografia a un modellino da poco arrivato in negozio. «Su internet», prosegue, «si viene scavalcato da gruppi sempre più grandi. Io li ho fregati mettendo al primo posto l'umanità».



Alfredo Tadini, titolare di Aviation Collect Shop, dove vende modellini di aereoaloni. Nella pagina accanto, Enrico Sardini, proprietario di Tiny Cars, negozio di modellismo automobilistico (foto di Matteo Cianflone)

La sua filosofia è quella della "tinyzzazione". Un concetto di sua invenzione che fa riferimento alla creazione di occasioni di socialità e alla costruzione di gruppi. «Il bello di collezionare non è il possesso dei modellini ma la loro ricerca, soprattutto se fatta con altre persone», spiega Sardini. «A Tiny Cars arriva gente da tutta Italia e addirittura da altre parti del mondo come Nuova Zelanda, Australia, Arabia Saudita o Israele. Qui si è tutti amici».

Non sono solo dichiarazioni d'intenti. A Tiny Cars succede davvero. La rete di clienti, costruita pazientemente in dieci anni, è solida. Il «social dal vivo» per appassionati è già realtà. «Siamo un gruppo e ogni tanto si litiga», dice il titolare raccontando di come il negozio sia ormai un luogo dove ci si dà appuntamento, soprattutto nel weekend. Un crocevia per cui passano clienti, curiosi, amici. E dove Sardini si augura che un giorno faccia un salto anche il conduttore televisivo britannico Jeremy Clarkson, di cui apprezza alcuni tratti del carattere.

La passione che si percepisce a Tiny Cars è la stessa che anima Aviation Collect Shop, un piccolo negozio di modellini di aerei che sopravvive in viale Montello 12, a pochi passi da piazza Lega Lombarda, dove la scritta azzurra del nome e le decorazioni lo rendono riconoscibile persino dai finestrini del tram 2 che ferma in corrispondenza.

La cura del posto è indicativa. Aviation Collect Shop non è solo un esercizio commerciale, ma una vera e propria casa e bottega. Alfredo Tadini,

proprietario e unico dipendente, ha deciso di aprirla vent'anni fa per stare più vicino alla madre.

«Quando ha cominciato ad avere problemi di salute, ho deciso di lasciare il mio lavoro per starle a fianco, nonostante si trattasse di un'occupazione sicura in una ditta di trasporti internazionale e avessi raggiunto un livello dirigenziale», racconta. Una scelta che, ripensandoci, ritiene esser stata opportuna: per il sostegno che gli ha consentito di offrire al genitore e per la possibilità che gli ha garantito di dedicarsi alla sua più grande passione: l'aviazione. Un amore trasmessogli dal padre che è stato arruolato nella Regia Aeronautica degli anni 40.

«In verità avrei voluto fare il pilota, ma le nostre condizioni economiche di allora non me lo hanno consentito», confessa Tadini, che da allora ha però costantemente coltivato il proprio interesse a livello di hobby con libri e modellini fino all'avvio di un'attività tutta sua.

Nato in provincia di Varese e trasferitosi a Milano nel 1958, da quando Aviation Collect Shop esiste, Tadini ha visto il capoluogo lombardo cambiare, e insieme a esso il mondo del collezionismo: dagli albori degli inizi fino al recente tramonto.

«Rispetto ai primi anni, si vende con molta fatica e principalmente alle persone sopra i cinquant'anni», analizza prima di chiarire con un esempio: «Un tempo compravo anche dalla Lego e la merce mi veniva consegnata dal loro deposito europeo in Polonia. Da anni, però, mi hanno comunicato tramite una lettera che non sono più interessati a gestire le vendite con il mio negozio. Inizialmente non capivo il perché, poi l'ho scoperto: hanno aperto direttamente i propri punti vendita. A Milano e in provincia ce ne sono diversi».

Per far fronte a queste difficoltà

economiche, a differenza del proprietario di Tiny Cars Sardini, Tadini ha scelto di iniziare a commerciare anche in rete, pur consapevole dell'impossibilità di competere con le maggiori multinazionali.

«Il sito è stato finito quest'anno, ma non è facile: c'è moltissima concorrenza sui prezzi e sul tempo di spedizione. Bisogna poi considerare che sono da solo a gestirlo e che faccio quello che posso», ammette, specificando di riuscire a massimizzare le vendite dei propri prodotti solo partecipando con un gazebo a incontri organizzati in tutta Italia in cui sono esposti aerei dell'Aeronautica militare e dove è possibile rivolgersi a una platea di interessati molto ampia.

Al momento risultano in vendita sul sito oltre 500 velivoli, acquistabili a prezzi che variano in media dai 25 ai 75 euro, compresi alcuni degli aeroplani protagonisti della seconda guerra mondiale: dal Messerschmitt Bf 109 tedesco al leggendario, e rivale, Spitfire britannico. Dal caccia Mitsubishi A6M usato dalla marina giapponese durante l'attacco di Pearl Harbor all'aereo da combattimento North American Aviation P-51 Mustang usato dall'esercito statunitense.

«Vent'anni fa», conclude Tadini, «quando si usavano ancora le Pagine gialle, c'erano fitti elenchi di negozi. Oggi, se siamo rimasti in dieci, è tanto». Uno scenario che il titolare accetta tuttavia con consapevolezza. «Questo mondo è destinato a sparire», dice. «Ho tentato di tramandare questa passione, ma i ragazzi non sono interessati da quando si sono affermati giochi elettronici, smartphone, internet. Non hanno pazienza di colorare i pezzi o di aspettare che asciughino, forse non hanno più la manualità per farlo. È il mondo che cambia. Io sono dell'altro secolo».



# Sopravvivere alla modernità

Gli affitti troppo alti del centro sono una minaccia per le botteghe storiche  
Tra le strategie, aderire ai bandi della Regione e più presenza sui social

di SIMONE DAGANI  
@simone\_dagani

A Milano esistono 602 botteghe storiche riconosciute dal Comune. Ma che cos'è esattamente una bottega storica? Per ottenerne il riconoscimento – e anche i finanziamenti che ne derivano – sono indispensabili due requisiti. Il primo è il mantenimento dell'attività per un periodo minimo di 50 anni, dedicati allo stesso comparto merceologico (sono ammessi i cambi di proprietà). Il secondo requisito è rappresentato dalla presenza di elementi di arredo originali e dalla loro conservazione, che rappresentino un particolare interesse storico e architettonico. Nell'ultimo anno – il riferimento è il 2022 – 44 nuove attività hanno ottenuto questo traguardo. Nel 2021 e nel 2020 invece è toccato rispettivamente a 35 e a 28 negozi milanesi ricevere la targa d'oro dove viene incisa a chiare lettere la scritta "bottega storica". Sono in totale 107 nuove nomine.

Facendo un gioco di parole però non è tutto oro quel che luccica: nello stesso periodo di riferimento (2020 – 2022), stando a Confcommercio, hanno infatti chiuso i battenti 102 attività commerciali. Se, almeno da un punto di vista numerico, le botteghe storiche si mantengono in linea di galleggiamento, lo stesso non si può dire sotto il profilo sociologico. «Milano è una città caratterizzata da un turnover anagrafico, da uno spostamento verso la periferia che elimina la stanzialità di quartiere dalle zone centrali, dove si concentrano molte delle botteghe storiche», spiega a MM Luisa Leonini, professoressa di Sociologia del commercio all'università Statale di Milano. «Per non parlare del caro affitti, che complica la presenza e la resistenza delle varie attività commerciali nelle zone centrali, portando i proprietari



La Cappelleria Mutinelli, in corso Buenos Aires. Nella pagina accanto, Biciclette Rossignoli, in corso Garibaldi. Nel tondo, la Farmacia del Lazzaretto di fronte alla stazione di Porta Vittoria. In basso, la Libreria Bocca, dentro la Galleria Vittorio Emanuele (foto di Simone Dagani)

degli immobili a preferire la gestione del locale da parte di una grande catena rispetto al negozietto a gestione familiare». Una realtà, quella del capoluogo lombardo, dalle molte ombre e luci anche sociologiche. Una realtà che non consente più la fidelizzazione al quartiere o al negozietto che c'era qualche decennio fa, che porta il residente a non immedesimarsi nella bottega storica ma più nella grande catena o nel brand internazionale. Una «logica dell'ipermodernità che caratterizza Milano rispetto al resto d'Italia», spiega ancora la professoressa Leonini, che è stata accentuata durante la fase della pandemia da Covid-19. I mesi in quarantena hanno lasciato un'eredità di acquisti online che, per prezzo, disponibilità e tempi di consegna, «ha

diminuito l'importanza del negozio sotto casa, del negozio di quartiere, e quindi anche delle botteghe storiche». Le difficoltà a tenere alzata la saracinesca vengono confermate anche da Alfredo Zini, presidente del Club imprese storiche di Confcommercio, che dice: «Il problema principale è legato agli affitti, sempre più esosi. Poi i contratti, che spesso non vengono più rinnovati, soprattutto in centro, perché i proprietari sanno di poter trovare inquilini che pagano di più. Da ultimo, le difficoltà del passaggio generazionale, perché spesso i figli non ambiscono a mandare avanti l'attività di famiglia». Se le difficoltà valgono sia per le botteghe storiche sia per i negozi "standard" – nonostante fino a questo momento per l'anno 2023 si stia registrando una crescita quasi del 2



per cento (dati Confcommercio) – le prime hanno, rispetto ai secondi, un grande vantaggio. Attraverso il bando "Imprese storiche verso il futuro", il Consiglio regionale eroga dei fondi che i negozi storici possono utilizzare per restaurare locali e arredi, rinnovare le attrezzature e formare il personale. Nel 2022 ne hanno beneficiato 68 botteghe, per un totale di quasi 1 milione e 300mila euro. Hanno fatto domanda 449 botteghe, per un totale di oltre 7 milioni e mezzo di euro, se si considera tutta la regione Lombardia. «Mettiamo che un negozio deve investire una certa cifra, ma il titolare non ce l'ha e non riesce a ottenere un credito. Per sbloccare la situazione potrebbe partecipare al bando e essere inserito in graduatoria, se possiede i requisiti giusti. A quel punto sarà la Regione a pagare chi eseguirà i lavori o a fare da garante con gli istituti di credito. Sarebbe un bel segnale da parte della politica, perché queste imprese sono presidi che raccontano i territori e che portano turismo», continua ancora il presidente Zini. È il caso ad esempio della Cappelleria Mutinelli, in attività dal 1888 nello storico immobile di corso Buenos Aires numero 5, arrivata alla quinta generazione di gestione familiare. Matteo, il titolare, racconta a MM: «Il discorso dell'essere bottega storica, al di là dei riconoscimenti e delle insegne, è diventato interessante quando sono arrivati i bandi, che hanno consentito alle attività come la mia, che stavano piano piano scomparendo, di avere accesso a fondi esclusivi a cui gli altri negozi non storici non possono accedere».

Storia simile ma approccio diverso per Biciclette Rossignoli. Il negozio, fondato dall'omonima famiglia nel 1900, è alla quinta generazione,



gestito da Matia Rossignoli, bis bis nipote del fondatore Giorgio. La bottega, che da più di 70 anni si è stabilita in corso Garibaldi, vicino al Castello Sforzesco, ha un preciso mantra commerciale: bilanciare storicità e modernità. «Lavoriamo quotidianamente per affiancare le due anime dell'attività», spiega Rossignoli, «da un lato il negozio storico, conosciuto dai milanesi, che ha mantenuto la stessa catena produttiva, lo stesso immobile dal dopoguerra, alcune attrezzature e pezzi di arredamento d'epoca. D'altro canto sappiamo che con il mercato che c'è oggi, soprattutto per via dell'online, non possiamo non stare al passo con i tempi, ecco perché chiedo allo staff di rimanere costantemente aggiornato». Esistono poi botteghe storiche che sono in attività da più di 200 anni e hanno resistito nei secoli vendendo sempre lo stesso prodotto. È il caso della Farmacia del Lazzaretto, di fronte alla stazione di Porta Vittoria, aperta dal 1750 – il Lazzaretto viene menzionato anche nei *Promessi Sposi* – che con i suoi 273 anni è l'attività commerciale più antica di Milano

(ristoranti esclusi). Un'altra bottega degna di nota è la Libreria Bocca, incastonata nel cuore della Galleria Vittorio Emanuele II. In attività dal 1775, è la libreria più antica d'Italia e forse non solo. «Ho in mano dei manuali con cui sto cercando di dimostrare che è la più antica d'Europa, il primato al momento appartiene a Lisbona», racconta a MM Giorgio Lodetti, il proprietario, che ha raccolto il testimone da suo padre, che a sua volta ha acquistato l'attività negli anni 70. Il settore da qualche anno non sta vivendo un momento fantastico, complice un calo dei lettori, le grandi catene e il commercio online. Lodetti, per mantenere viva la sua bottega, ha dovuto ingegnarsi: «È grazie a noi se oggi esistono le botteghe storiche, prima del 2004 il riconoscimento veniva dato solo ai ristoranti. Oggi, oltre ai bandi del comune, per mandare avanti il negozio mi sono specializzato nei libri d'arte, in più siamo molto attivi sui social, soprattutto su YouTube». Strategie diverse ma con un obiettivo comune: dare lunga vita alle botteghe storiche.







In primo piano, un campo da pickleball e, sullo sfondo, un campo da padel (foto di Alberto Fassio)

# Non è tennis, non è padel Il pickleball arriva sui campi italiani

Un'area di gioco simile a quella del badminton, una pallina forata  
Il nuovo sport è semplice, ha costi più bassi e punta alle Olimpiadi

di ALBERTO FASSIO  
@albizz2.0

**P**iù semplice del tennis, dinamico come il padel. La nuova frontiera degli sport di racchetta ha un solo nome: pickleball. Il termine non ha un significato proprio, ma deriva da *Pickle Boat*, un battello che navigava nello stretto di Puget (stato di Washington) dove è stato allestito il primo campo. La sua invenzione si deve al membro del Congresso degli Stati Uniti Joel Pritchard e al suo amico Bill Bell. Nel 1965 durante una vacanza, per far divertire i bambini annoiati, hanno creato uno sport con attrezzature semplici da reperire: inizialmente racchette da ping pong e una pallina di plastica perforata. Oggi il pickleball si è evoluto con una propria attrezzatura, un regolamento e conta oltre 68 milioni di giocatori attivi negli Usa. In Europa, negli ultimi tre anni, sta conoscendo un rapido sviluppo. In Italia il numero di campi è aumentato sensibilmente tra il 2022 e il 2023 e le aree di Milano e Roma ne contano già oltre 30 ciascuna.

La semplicità è uno degli elementi chiave del successo di questo sport. Si può giocare in singolo o in doppio, con racchette dalla struttura simile al padel e una pallina di plastica rigida con dei buchi. Le regole di base, a parte il conteggio del punteggio e le modalità di servizio (non esiste una seconda palla e non si batte mai dall'alto), non sono troppo differenti dal tennis. Il vero tratto distintivo è invece il campo. Molto più piccolo dei due sport più noti, ha le stesse dimensioni di quello del badminton (13,4 metri di lunghezza; 6,1 di larghezza), la sua peculiarità è "l'area di non volley" delineata vicino alla rete. Nella *kitchen*, chiamata così nel gergo, di colorazione differente rispetto al resto del campo, è possibile infatti entrare solo dopo che la palla è rimbalzata al suo interno e non si può mai colpire al volo. Se un giocatore, nel corso della partita, cade in quell'area o tocca la riga per sbaglio senza che la palla sia prima rimbalzata all'interno, commette fallo

e perde il punto. L'obiettivo principale del gioco consiste, dunque, nel tenere l'avversario il più vicino possibile a quella zona per cercare di fare punto. Ecco perché il *dink*, uno dei colpi base del pickleball, è un tiro molle e arcuato che tende a finire proprio nella *kitchen*, rallentando così il gioco e impendendo all'avversario di colpire forte al volo. «È vero che è più facile del tennis, ma non si dica che è uno sport di serie B», spiega Marcello Bettinelli, presidente della Asd racket players, un'associazione sportiva che si occupa della diffusione e della promozione del pickleball su tutto il territorio italiano. «A buoni livelli diventa un gioco tattico, molto mentale e dove è comunque necessaria un po' di tecnica». Se l'immediatezza delle regole e la discreta semplicità del gioco lo rendono adatto a tutte le età e hanno contribuito alla sua diffusione, è anche nei fattori economici e di marketing che si può rintracciare una buona parte del suo successo.

Silvia Fumagalli, numero 8 del mondo in singolare e numero 4 nel doppio della classifica ufficiale "Pickleball global", è stata una delle prime istruttrici in Italia e ha aiutato l'azienda Original Pickleball a disegnare i primi campi nel nostro Paese: «Quelli di buona qualità sono realizzati in resina. Costano circa un quarto in meno del tennis e un terzo in meno del padel. La loro manutenzione è quasi nulla». Insomma, tradotto a livello economico: quattro campi da pickleball costano come uno da tennis, richiedono poca manutenzione e permettono di far giocare contemporaneamente fino a 16 persone. L'incasso complessivo dei circoli, dunque, potrebbe essere maggiore, contando che il prezzo medio per l'affitto di un campo è tra i 20 e i 30 euro, mentre una lezione con un maestro riconosciuto spazia tra i 30 e i 40 euro.

Discorso differente è quello dell'attrezzatura: racchetta e palline non hanno costi troppo diversi dal padel o dal tennis. «Il materiale delle racchette è sempre la grafite (pura o mista con altri materiali) e dunque il prezzo non può variare più di tanto», spiega Bettinelli che, oltre a essere presidente dell'Asd, lavora come venditore per la Pro Kennex, una delle principali aziende produttrici di racchette. «Se quelle di fascia alta arrivano a costare anche oltre 240 euro, nella fascia media il prezzo si aggira tra gli 80-90 euro. Dunque non



Una racchetta e una pallina da pickleball. Sotto, alcuni giocatori in campo (foto di Alberto Fassio). In basso, Silvia Fumagalli, numero otto al mondo nella classifica generale (foto di Silvia Fumagalli)



è diverso dagli altri sport».

Dal punto di vista del marketing e della pubblicità, come era accaduto per il padel, il contributo di alcuni ex tennisti e star hollywoodiane che hanno cominciato a giocare a pickleball è stato fondamentale. Così le esibizioni di Maria Sharapova, John McEnroe, Andre Agassi, Steffi Graf, di George Clooney e Leo DiCaprio hanno aiutato a far esplodere la "pickleball mania". A livello nazionale, invece, molto importanti sono stati i contributi della Fitp (Federazione italiana tennis e padel), che ha da poco messo sotto la propria ala la Federazione italiana pickleball, nata nel 2022, e della già citata Asd racket players. La prima ha presentato ufficialmente il pickleball nella settimana delle Atp Finals di Torino a novembre, allestendo dei campi nel villaggio sportivo in modo che le persone potessero provare questa nuova disciplina. Asd, invece, promuove questo sport attraverso la gestione della pagina "Raft Pickleball" che gli è stata affidata dai creatori delle più diffuse "Raft Tennis" e "Raft Padel". «Nella pagina è possibile registrarsi, rimanere aggiornati sui tornei e lanciare sfide agli altri giocatori con un semplice click», racconta Bettinelli, «per iscriversi ai tornei, invece, sono sufficienti un certificato medico, anche non agonistico, e una tessera dal costo di 10 euro (una tantum) con cui noi diamo una maglietta compresa nel prezzo».

Una forte promozione è necessaria per aumentare la diffusione di questo sport e per permettere ai professionisti di vivere solo giocando nei tornei. «Al momento in Italia», spiega la campionessa Fumagalli, «si viene premiati giusto con qualche medaglia. All'estero la situazione è migliore: il montepremi è più alto rispetto ai primi tornei di padel, ma non ancora sufficiente. Io gioco per divertimento con la mia compagna (Angela Alessi, numero 6 del mondo, ndr), ma ho un altro lavoro». Oltre all'aspetto strettamente economico e professionistico, il pickleball però viene vissuto, soprattutto dagli americani, come un'opportunità per viaggiare in altri Paesi in cui si tengono i tornei e per conoscere persone nuove: «Con la mia compagna ci spostiamo spesso e incontriamo intere famiglie, dai nonni ai nipoti, che vanno in altri Paesi per giocare tornei e farsi una vera e propria vacanza», racconta Silvia Fumagalli. Mentre il pickleball prova a essere riconosciuto come sport olimpico (è praticato in 37 Paesi, devono essere almeno 75 per inviare la richiesta), tocca ai circoli sportivi dare una spinta ulteriore. «Hanno investito sul padel, che ora è stabile, è necessario che facciano altrettanto con il pickleball. I campi sono in resina, costano poco e possono, alla peggio, essere facilmente riconvertiti», conclude Fumagalli.



# Restauratori contro il tempo

Nel laboratorio della Pinacoteca di Brera si ridà vita ai quadri  
Il responsabile Andrea Carini: «Massimo studio, minimo intervento»

di STEFANO GUARRERA  
@stefanoguarrera

La *Vergine Assunta con santi* di Prospero Fontana si staglia al centro del laboratorio di restauro della Pinacoteca di Brera. I visitatori del museo osservano attenti l'opera del 1570 di oltre tre metri e mezzo di altezza e quasi due metri e mezzo di larghezza attraverso il grande cubo di vetro di sala XVIII. Il restauro è terminato. Qui lavora Andrea Carini, responsabile del laboratorio: «Il primo obiettivo che un restauratore si pone non è riportare l'opera al momento originario, ma contrastare e rallentare il suo deterioramento. Il secondo è migliorare la condizione di fruizione del bene».

Questo laboratorio, infatti, nato nel 2002 e oggetto di restyling nel 2018, è diverso dagli altri: è trasparente e posto all'interno del percorso di visita del museo. È la filosofia della Pinacoteca di Brera: il restauro fa parte della storia di un'opera d'arte e il pubblico può, se vuole, avvicinarsi a questo importante momento della "vita" del quadro. Il museo organizza il primo e il terzo mercoledì del mese l'iniziativa *Restauro trasparente*, una visita guidata per il pubblico insieme ai restauratori per rispondere a domande e curiosità.

Andrea Carini coordina un team di altri tre restauratori. A loro si affiancano sei storici dell'arte e alcuni scienziati diagnostici: chimici, fisici e biologi che hanno il compito di realizzare una diagnosi preventiva del quadro. Questa avviene analizzando l'opera nella regione di luce visibile, in quella dell'infrarosso, dei raggi x e nella regione ultravioletta. Attraverso alcune tecniche all'avanguardia come la riflettografia infrarossa o la fluorescenza ultravioletta si può individuare il disegno preparatorio o identificare i pigmenti.

Come affermava il massimo teorico del restauro Cesare Brandi, il restauratore non può prescindere dal primo momento metodologico: il riconoscimento, l'identificazione, la conoscenza dell'opera. Segue l'adagio: «Massimo studio, minimo intervento», ricorda Carini. Gli studiosi hanno sempre come obiettivo la minor invasività possibile. La *Vergine Assunta* di Fontana era offuscata da ridipinture e vernici ossidate e il supporto ligneo si era deformato e fessurato a causa dei tarli. Il restauro è stato eseguito tra



Il responsabile del laboratorio di restauro della Pinacoteca di Brera, Andrea Carini (foto di Stefano Guarrera)

il 2020 e il 2023 «pulendo sostanze sovrapposte come patinature e ritocchi alterati rimossi con un assottigliamento attraverso miscele di solventi», dice Carini. Sono poi stati usati moderni trattamenti biocidi contro i tarli.

Per intervenire su quest'opera, i restauratori hanno usato una grande piattaforma mobile che consente loro di lavorare anche a tre metri di altezza. Il laboratorio è dotato di aspiratori, microscopi ottici e diversi dispositivi elettronici.

Tra le opere celebri che hanno

subito interventi, il team di Brera ha restaurato la *Pietà* di Giovanni Bellini, il *Martirio di Santa Caterina* di Gaudenzio Ferrari e il *Ritratto di Alessandro Manzoni* di Francesco Hayez. A oggi, anche la sala XXVII del museo ospita un laboratorio di restauro, anch'esso totalmente visibile al pubblico ma temporaneo e che si è reso necessario per lavorare sulla *Disputa dei Dottori della Chiesa* di Gerolamo Genga (1516-18).

«È difficile calcolare quanti siano stati gli interventi dal 2002», commenta Carini, «si può lavorare a una stessa opera per anni o restaurare più quadri in una settimana. Anche i costi di intervento variano molto dato che per alcune mansioni come lo spostamento dei beni ci affidiamo a ditte specializzate».

Ma come vengono scelte le opere che hanno bisogno di un restauro? Ogni lunedì (giorno di chiusura del museo) i restauratori controllano ciascuna opera assegnandole un coefficiente numerico ("0" significa "nessuna necessità di intervento", "4" indica "necessario progettare un restauro nel breve periodo") e come in un *triage* ospedaliero viene assegnata una priorità a una o all'altra.

Un mestiere, quello del restauratore, a cui si accede tramite una laurea magistrale *ad hoc* e che richiede pazienza e passione: «Ricordo ancora la sensazione della prima volta in cui misi le mani su un Botticelli a Roma. Tuttavia, durante il restauro, devi mettere da parte le emozioni e mantenere il massimo controllo». Controllo sul legno (durante il Rinascimento in Italia la maggior parte del legno usato è di pioppo), sulla tela e su ciò che vi è stato pennellato sopra. Il giallo è zolfo, piombo o arsenico, il verde rame e il rosso ferro.