

# MM

Quindicinale N. 19 - 9 Marzo 2024

**LA STORIA**  
DAVIDE LONGONI,  
IL "PANIFICATORE URBANO"

**AGRICOLTURA**  
IL PROGETTO DELLA STATALE:  
RISO A PROVA DI MALATTIE

**DIRITTI**  
LA LINGUA DEI SEGNI  
PER LE GESTANTI SORDE

## Amico yoga

Praticare in compagnia di cuccioli di cane  
La nuova tendenza che sta conquistando Milano

# Sommario

9 Marzo 2024

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/>



In copertina: uno dei partecipanti  
a un corso di *puppy yoga*  
con un cucciolo in braccio  
Foto di Alessandra Neri

**3** Navigli a cielo aperto  
*di Matteo Negri e Matilde Peretto*

**4** Lo yoga a portata di zampa  
*di Alessandra Neri*

**6** Sale Lan appese a un filo  
*di Manlio Adone Pistolesi*

**8** Un *food hub* al passo col futuro  
*di Niccolò Palla*

**10** Il suo grano in ogni fetta:  
il pane agricolo urbano  
di Davide Longoni  
*di Matilde Peretto*

**14** Con il riso resistente  
ai patogeni l'agricoltura  
è alleata dell'ambiente  
*di Matteo Negri*

**16** In pista contro la disabilità  
*di Alessandro Miglio*

**17** L'enigma degli affitti brevi  
a Milano  
*di Alessandro Rigamonti*

**18** Malattie sessualmente  
trasmissibili: bisogna  
ricominciare a proteggersi  
*di Matteo Pedrazzoli*

**20** La lingua dei segni  
in sala parto  
*di Costanza Oliva*

al desk  
Alessandro Miglio  
Alessandra Neri  
Manlio Adone Pistolesi  
Sara Tirrito



Foto di Sara Tirrito

**12** *Sacher* e caffè, il rito della colazione  
attraverso le ricette della madre  
*di Sara Tirrito*



Il naviglio grande  
(foto di Matilde Peretto)

## Navigli a cielo aperto

### Perché sì

di **MATTEO NEGRI**  
@matti99e

Nel suo diario di viaggio, lo scrittore francese Stendhal descriveva il naviglio come il «canale navigabile che unisce Milano al Lago Maggiore e al Lago di Como, attraverso il Ticino e l'Adda» e che è «centrale nella città, come il boulevard che a Parigi va dalla Bastiglia alla Madeleine». Per ripristinare il panorama suggestivo di cui scriveva Stendhal, da anni si discute di riportare alla luce l'intero sistema dei navigli, ideato da Leonardo da Vinci e in gran parte interrato durante il ventennio fascista.

L'idea piace ai milanesi, che nel 2011 si sono espressi con una percentuale schiacciante (il 94%) a favore della riapertura dei navigli. A convincere è l'idea di riscoprire la bellezza nascosta sotto l'asfalto della città, che cambierebbe volto anche grazie alla riprogettazione degli spazi lungo le sponde dei canali. Poco importa se i navigli non sono la Senna: perfino Madrid è riuscita a valorizzare le rive del fiume Manzanarre, ormai poco più di un rigagnolo, grazie a un ambizioso progetto di riqualificazione.

Per essere completo, però, il piano di riapertura dei navigli non può prescindere dalla navigabilità di tutti i canali. In questo modo si riaprirebbe la storica tratta che collega i laghi del Nord a Milano e successivamente a Pavia e Venezia, dischiudendo nuove possibilità per il turismo fluviale. Ma non solo: questa soluzione creerebbe nuove forme di mobilità urbana, a partire dallo sviluppo di un sistema di trasporto pubblico ad acqua.

Estetica, turismo, sostenibilità: la riapertura degli 8 chilometri di canali interrati avrebbe effetti benefici a cascata su tutta la città, che giustificerebbero perfino l'investimento da più di mezzo miliardo di euro necessario per realizzare questo progetto.

### Perché no

di **MATILDE PERETTO**  
@matilde\_peretto

Riaprire i navigli sarebbe bellissimo. Renderebbero Milano una città più pittoresca e verde, con una pista ciclabile che li costeggia e che collega la periferia al centro. Peccato che non sia possibile. Beppe Sala, il primo cittadino, ha bocciato il progetto che lui stesso aveva proposto nella sua prima campagna elettorale, dicendo che costa troppo. Al termine di un incontro alla Società Svizzera di Milano, infatti, il sindaco ha confermato: «Se facevamo una valutazione di circa mezzo miliardo di euro prima del Covid e degli aumenti inflazionistici, oggi il costo sarà ancora di più e non credo che possiamo affrontare un investimento del genere».

Il progetto era stato ideato dalle commissioni urbanistica e ambiente del Comune di Milano insieme all'associazione Riaprire i navigli, presieduta da Roberto Biscardini. Prevedeva «il recupero dello storico tracciato di fine Ottocento, realizzando un sistema continuo costituito da un canale e da una pista ciclabile che apportino nuova qualità urbana», come si legge nel sito del Comune.

Bello, ma irrealizzabile. Non solo per il prezzo. Le tratte dei navigli sono state chiuse per far passare le macchine, riaprirle significherebbe modificare la viabilità urbana. Inoltre, parlare di riapertura non è corretto perché di fatto non esistono più e bisognerebbe scavare e ricostruire *ex novo* un sistema ormai inesistente. E l'acqua? Non sarebbe pulita, ma arriverebbe dal tessuto industriale di Milano e del Nord della provincia. Negli anni 30, accanto alla sede del naviglio fu posta la fognatura principale della città con un cunicolo tecnologico per i sottoservizi. Sono stati chiusi proprio per problemi igienico-sanitari. Vogliamo davvero riaprirli?

# Il migliore amico dello yoga

Rilassarsi con i cani. In città ci sono più studi che in tutta Europa  
I vantaggi fisici e mentali di un corso che «fa bene anche ai cuccioli»

di ALESSANDRA NERI  
@alleneri\_

Se sei alla ricerca di un weekend alternativo e sei un amante degli animali, il *puppy yoga* è la soluzione che fa al caso tuo. Le regole sono semplici: prenotare online la tua sessione, presentarti nello studio indicato all'orario giusto e prepararti a praticare lo yoga in compagnia di tanti cuccioli di cane. È il fenomeno sociale del momento che a Milano, come in tante altre città italiane, sta registrando il tutto esaurito ogni settimana.

Tra i primi centri nella città meneghina, c'è Puppies & Yoga. L'organizzazione è nata a Parigi lo scorso maggio, grazie all'idea di tre giovani francesi che avevano visto quest'attività già oltreoceano. Il rapido successo ottenuto ha permesso ai fondatori di diffondersi pian piano in tutt'Europa e di radunare quasi 8mila persone ogni weekend. Da Amsterdam a Monaco fino a Milano, dove ha aperto il suo primo studio a dicembre. Pochi mesi che sono stati, però, sufficienti per rendere la capitale lombarda una delle più importanti

per l'organizzazione.

Oggi la città ospita il maggior numero di studi in tutt'Europa: due in via Paolo Sarpi e uno in via Salasco, a pochi passi dall'università Bocconi. «È un'attività diversa da poter fare con un'amica, la mamma, la nonna ma anche il fidanzato, mi capita spesso di vedere delle coppie», racconta Luna Colli, responsabile Italia di Puppies & Yoga. «È un'ottima occasione per fare una bella esperienza, invece di stare a casa sul divano».

Ad attrarre i partecipanti è la promessa di un benessere sia fisico sia mentale. Le sessioni durano un'ora e sono suddivise in due parti da 30 minuti. Nella prima metà, grazie a insegnanti certificati, si mettono alla prova alcune delle posizioni base dello yoga, mentre il resto del tempo è dedicato alle coccole dei cuccioli presenti. A ogni lezione partecipano in media 20 persone, a un costo che si aggira attorno ai 40 euro a testa.

«Le istruttrici sono molto brave e ti mettono nelle condizioni di rilassare mente e corpo senza farti fare fatica o

sudare», continua la manager.

«Poi è inevitabile che, se ti piacciono gli animali e sei in un ambiente con persone comunque felici, che hanno voglia di fare amicizia, si crei un'atmosfera piacevole».

E se ridurre ansia e stress di tutti i giorni non sembra sufficiente, allora è importante sapere che l'attività è utile anche per gli stessi amici a quattro zampe. I corsi offrono, infatti, l'opportunità ai cuccioli di socializzare con gli esseri umani. Un processo essenziale che gli allevatori spesso applicano comunque prima di consegnare i piccoli alle loro famiglie adottive. Il contatto con le persone aiuta i cuccioli a imparare a comportarsi in vari contesti e a rafforzare la propria fiducia perché «alcuni nascono un po' più timidi o spaventati, rispetto ad altri che hanno già un carattere vivace». Spesso è proprio questo bisogno reciproco che permette a organizzatori e allevatori di instaurare un rapporto di collaborazione duraturo. Ma non sempre è così facile.



Una delle partecipanti al *puppy yoga* Milano (foto di Puppies & Yoga).

Nella pagina accanto, cuccioli di varie razze in una sessione (foto di Alessandra Neri)

alcune razze.

Quelle che potrebbero sembrare aggressive, come i Dobermann, sono invece idonee a partecipare e, secondo Luna Colli, potrebbero essere inseriti a breve nelle prossime sessioni. «In giro se ne vedono sempre di più», commenta la responsabile. «La loro aggressività è più che altro uno stereotipo, alla fine dipende molto da come li cresci».

Ci sono diversi criteri che gli animali e i proprietari devono rispettare per poter essere contattati e partecipare al progetto. In primo luogo, i cani devono essere vaccinati e non avere meno di due mesi al momento dell'arrivo negli studi. «Per legge i cuccioli possono uscire dall'allevamento solo dopo i 60 giorni», chiarisce Luna Colli a MM. «Prima non chiediamo nemmeno agli allevatori di collaborare, piuttosto aspettiamo che raggiungano le settimane adatte». Inoltre, al termine delle sessioni di *puppy yoga*, tutti i cani devono essere riportati nelle loro rispettive case. La vicinanza alla città meneghina diventa così un altro requisito essenziale per i proprietari. Per evitare di stressare troppo i cuccioli, alle prese con i primi viaggi in macchina, le distanze da percorrere non possono, infatti, essere lunghe. Per non parlare delle razze. «Ci sono cuccioli come i Labrador, i Golden retriever, i Bulldog francesi che sono proprio i cani da casa, perfetti per ricevere le coccole ma non tutte le specie sono adatte a questo genere di esperienza». Ad esempio i Rhodesian ridgeback, cani da caccia che, secondo gli allevatori, sarebbero troppo esuberanti. Ma attenzione a non farsi guidare dagli stereotipi legati ad

A rappresentare un ulteriore problema sono, infine, i pregiudizi nei confronti di questo nuovo fenomeno. «A voce è difficile far capire che *puppy yoga* non è una cavolata», spiega la manager. «Magari un allevatore anziano, che esercita la professione già da molti anni, può chiedersi: "Perché dovrei portare i miei cuccioli a fare questa cosa?". Così spesso l'unico metodo efficace diventa mostrare ai proprietari dei cani foto e video dell'esperienza. E per spingere le persone a pubblicare materiale e convincere gli allevatori a prendere parte al progetto, l'organizzazione si rivolge anche ad alcune influencer».

Non è difficile andare a una sessione e trovare alcune di queste "celebrità" provviste di cavalletto per il telefono, pronte a registrare l'intera esperienza. Inoltre, sono le stesse ragazze che gestiscono le lezioni a mettersi a disposizione per fare foto ai clienti, soprattutto a chi magari è venuto da solo. Al termine del weekend tutti gli scatti vengono poi condivisi su un link a cui i partecipanti possono accedere. Metodi che in breve tempo hanno non solo rafforzato la credibilità dell'esperienza ma l'hanno anche resa popolare, permettendo di dare audience e visibilità agli stessi

cuccioli. Alla fine delle sessioni chi è interessato ad adottare uno dei cani presenti o semplicemente vuole avere più informazioni sulle razze, può contattare gli allevatori.

Da qui in poi eventuali decisioni o acquisti sono nelle mani dei privati. Non solo l'organizzazione non prende alcuna percentuale su eventuali transazioni andate a buon fine ma non fa nemmeno da mediatore tra l'acquirente e il venditore. «A noi ovviamente fa piacere fare pubblicità agli allevamenti e ci interessa che i cuccioli vengano adottati ma non entriamo mai nello specifico», conferma Colli.

Per ora gli allevatori sono privati, ma l'organizzazione è già pronta ad aprire anche a cuccioli provenienti da canili o ambulatori. «È giusto dare un pubblico anche a quegli animali meno fortunati che hanno dei problemi o non sono esteticamente perfetti, come il Labrador delle pubblicità. Anche loro meritano di avere una famiglia», dichiara la rappresentante, riferendosi a quei cuccioli ad esempio ciechi o nati con problemi alle zampe.

Per i fondatori e la responsabile Colli, infatti, l'elemento centrale del progetto non è il profitto, ma sono i cuccioli e la felicità della clientela. Natura e animali hanno sempre fatto parte della vita dei gestori. Da chi monta a cavallo a chi ha adottato cani fin da piccolo, è quasi impossibile pensare che l'organizzazione sia nata solo per puro guadagno economico. Ed è proprio grazie a questa passione, unita a un'idea che in una città come Milano incontra la curiosità delle persone, se Puppies & Yoga è riuscita a raggiungere una certa stabilità anche qui in Italia. «Vediamo sempre che i clienti sono felici», conclude la rappresentante. «E adesso che possiamo permettercelo, siamo interessati ad accontentarli sempre di più e a portare avanti progetti diversi».

# Sale Lan appese a un filo



Un simulatore di guida. Nella pagina accanto, alcune postazioni pc all'interno dell'eSport Palace (foto di Manlio Adone Pistolesi)

## Cento le postazioni di eGaming, ma manca una legge per regolarle Alessio Cicolari dell'eSport Palace: «Senza non si può investire»

di MANLIO ADONE PISTOLESI  
@manlioadone

«Droppami (passami) qualcosa», «Vado a lootare (raccolgere un bottino)», «Dai, sei solo un camper! (chi si nasconde per colpire a tradimento)». Sono queste le frasi che si possono sentire entrando in una sala Lan, un centro di aggregazione per nativi digitali e amanti dei videogiochi. In una stanza decine di pc o console sono connesse a una rete locale (da qui, Local area network) con la possibilità di far giocare i clienti tra loro in un server chiuso oppure con il mondo intero. Luci soffuse e colorate riempiono gli spazi e illuminano i volti dei *gamer*, mentre i clic sui tasti e le urla lanciate contro lo schermo invece che all'amico accanto, rimbombano senza disturbare perché ognuno ha con sé delle cuffie. A Milano andare a giocare con la propria compagnia in una sala Lan è un'alternativa valida al calcetto, all'aperitivo e alla semplice passeggiata. Uno svago come gli altri per fare nuove conoscenze e al contempo mettersi alla prova. In

città sono un centinaio le postazioni da gaming fornite da sale giochi, rivenditori specializzati e ludoteche con servizi di ristorazione. Il giro d'affari è complicato da calcolare anche perché i modelli di business si intrecciano tra loro e non esistono fatturati scorporati. È possibile ricavare qualche dato analizzando i numeri della realtà più importante che opera a Milano: l'eSport Palace di via Francesco Restelli, davanti a Palazzo Lombardia. Con 39 postazioni tra pc, console e simulatori di guida, è la sala Lan più grande della città e nel 2024 festeggia il primo anno di attività. Il progetto è nato dall'unione di intenti di tre aziende che hanno messo insieme l'intrattenimento e la ristorazione: Ak Informatica di Alessio Cicolari, P1b world degli ex calciatori della nazionale italiana Christian Vieri e Bernardo Corradi, e Rossopomodoro. L'investimento iniziale è stato di 500mila euro, senza contare i costi immobiliari. In 12 mesi hanno registrato 5mila utenti

annuali attivi che possono scegliere tra diverse tariffe: un'ora di gioco con una console o pc costa 5 euro, un'ora al simulatore 30, mentre trasmettere le proprie partite in streaming da una stanza isolata 15. Tutti possono accedere a una sala Lan, ma se per gli under 14 è obbligatorio essere accompagnati, i minorenni tra i 16 e 17 anni possono anche entrare con una delega scritta. Sul sito dell'attività si prenota il turno e la postazione di gioco, poi ci si presenta al *welcome desk* per la registrazione e il pagamento. La prima volta bisogna autenticarsi per ottenere anche il proprio codice. Si può portare il gioco da casa o scaricarlo in loco, ma i minori possono usare soltanto i videogame autorizzati dalla classificazione *Pan european game information* (Pegi). All'eSport Palace l'intrattenimento videoludico ospita giocatori e giocatrici di tutte le età anche se la fascia principale della clientela si concentra tra i 16 e i 30 anni. D'altronde è anche la classifica dei giochi più usati a ribadirlo: *Fortnite* e *Valorant*, soprattutto in stile

cartoon, occupano rispettivamente la prima e la terza posizione. Sul secondo gradino del podio c'è il simulatore di guida di *Assetto corsa competizione*. Non accedono solo privati, ma anche aziende che scelgono la struttura per fare *team building*: chi inizia una gara di corsa passa poi il controllo a un collega in modo da fare squadra. L'eSport Palace non è però solo questo. Negli oltre 700 mq della struttura su due piani c'è anche una sala cinema usata per presentazioni aziendali e dirette streaming e un'area dedicata alla registrazione degli episodi del canale di intrattenimento sportivo Bobo Tv. Qui ogni lunedì fino al 22 aprile si svolgeranno anche le lezioni dell'eSerie A Tim academy, un programma per educare e sviluppare nuovi professionisti di eSports. Sembrerebbe che nulla possa fermare la sala Lan più grande di Milano e il settore videoludico. In realtà, i due business navigano a vista per l'incertezza normativa che ancora tarda a regolamentare il settore. La vittima più illustre è stato proprio l'eSport Palace, non di Milano ma di Bergamo, la prima sede dell'esperimento condotto dal fondatore di Ak Informatica. Alessio Cicolari, classe 1980, ha studiato come perito chimico e ha sempre coltivato la sua passione per i computer. La conoscenza degli hardware e dei software lo condurrà

ai primi lavori come consulente e poi, abbandonata l'università, alla fondazione nel 2004 della sua azienda, l'AK informatica. Cinque anni dopo apre il negozio fisico e nel 2018 fonda la sala Lan più grande di Bergamo: «Un gioiello, una cosa unica nel mondo. E il dispiacere di averla dovuta chiudere me lo porterò per tutta la vita», ricorda Cicolari. Arriva la pandemia e la struttura rimane vuota per 13 mesi «senza vedere un euro di ristoro perché non rientrava in nessun codice Ateco (che classifica le attività economiche, ndr.)», spiega. Nella primavera 2022 riaprono, ma il 30 aprile scattano i sigilli dall'Agenzia delle dogane e monopoli per tre sale Lan, tra cui l'eSport Palace di Bergamo. Il provvedimento di sequestro era partito dall'interpello della società Led Srl che gestisce locali con *slot machines* e giochi d'azzardo: in sostanza si chiedeva se le sale Lan fossero esenti dai regolamenti previsti per giochi come il biliardino e le freccette. Cicolari presenterà ricorso, ma l'attività rimarrà sequestrata per mesi come tutta l'apparecchiatura. Anche se il locale riuscirà a riprendere l'attività, Cicolari aveva già deciso di spostarsi a Milano: «Ho anche fondato insieme ad altri un'associazione (Aieg) a tutela degli imprenditori e a sostegno della cultura del gaming, ma investire in Italia è

difficile». Per operare le sale Lan e chiunque voglia realizzare eventi di eSports deve ottenere una licenza per la conduzione di spettacoli viaggianti, la stessa richiesta a luna park, giostre e attrazioni. Licenza che può essere concessa solo dai Comuni e con non poche difficoltà, sostiene Cicolari: «C'è anche chi chiede di adeguare i locali con scale di emergenza esterne come nei cinema». A giugno 2024 scade l'ultima proroga di sei mesi per continuare a esercitare con una licenza di spettacoli viaggianti: «Se un imprenditore deve fare un investimento e da un anno all'altro ciò che spende diventa una scelta sbagliata, anzi pure illegale, allora il problema è grosso e il mercato non può mai prosperare», prosegue Cicolari. In Senato è stato depositato un disegno di legge della Lega che punta a regolamentare le competizioni videoludiche e il mondo eSports. Il testo recepisce le risoluzioni del Parlamento europeo che invitano a legiferare sul mondo del gaming. «Io ho collaborato alla stesura di una legge simile a San Marino, tra i primi al mondo ad approvare un testo sugli eSports. Diciamo che in questo momento l'impegno politico è nullo», ammette il fondatore di AK Informatica. La frustrazione c'è anche per la constatazione che il mercato a Milano non è saturo, anzi la domanda è in continua crescita. Anche la visione dei videogiochi sta cambiando: il legame tra gaming e violenza è un preconcetto legato al passato. «Negli anni 90 quando c'erano le partite di Atalanta-Brescia non uscivi di casa perché rischiavi di venire ammazzato. All'epoca non c'era *Call of duty* (noto soprattutto, ndr.)», sostiene Cicolari. Molto spesso chi entra in una sala Lan è invece un ragazzo timido, con pochi amici o con difficoltà a relazionarsi «quindi l'ambiente che offriamo è l'unico grazie al quale riesce a incontrare l'altro e ad aprirsi al mondo», spiega il gestore. Le sale Lan devono quindi aspettare la politica, ma l'incertezza potrebbe condurle al definitivo *game over*.



# Un food hub al passo col futuro

Un marciapiede, sei anime diverse. Sidewalk kitchens interpreta cibo di strada e tradizione con una formula di ristorazione innovativa

di NICCOLÒ PALLA  
@r.oshow

Da al Giappone agli Stati Uniti, passando per un piccolo caffè del centro di Roma: in poco più di 100 metri, a qualche passo da piazza Cinque giornate, un *food hub* racconta la storia di una ristorazione inedita a Milano e in Italia. Un luogo, sei identità, un marciapiede: in via Bonvesin de la Riva 3, il collettivo alimentare Sidewalk kitchens ospita quattro cucine diverse, una caffetteria e un'enoteca fornitissima, riunite in un progetto comune sviluppato come polo di innovazione e ricerca culinaria per lo *street food* di qualità.

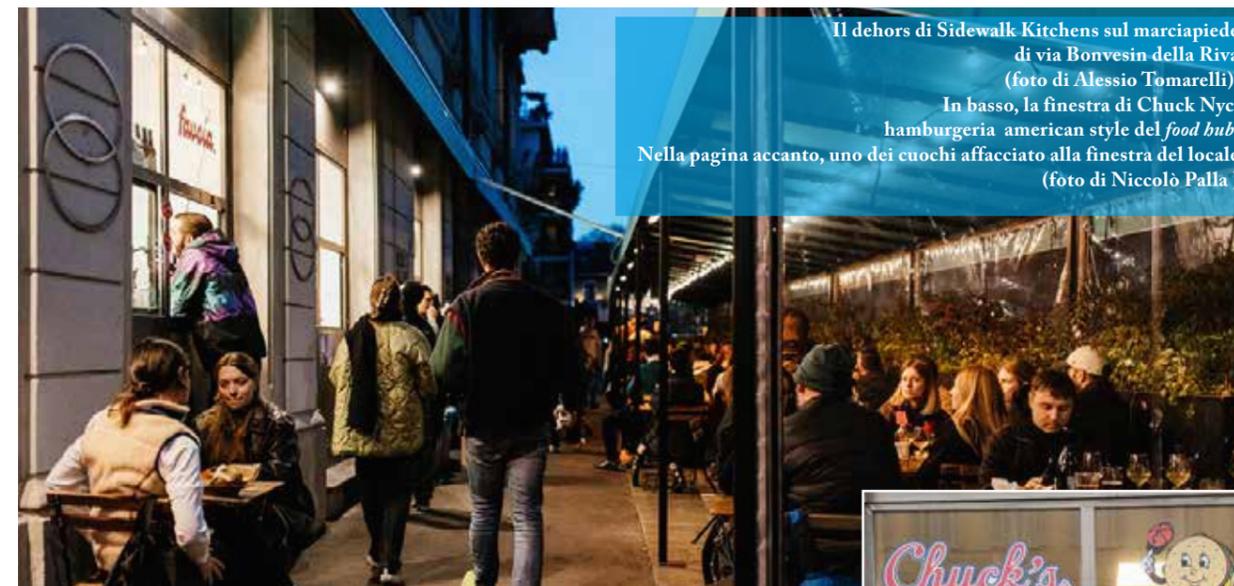
«Da outsider del mondo enogastronomico, abbiamo investito a scatola chiusa su un'idea comune: unire sapore e condivisione nello stesso spazio», raccontano i giovani fondatori dell'hub Ludovico Leopardi e Leo Schieppati, entrambi provenienti dal mondo della finanza. «La formula che proponiamo è semplice: un luogo di aggregazione dove poter mangiare nello stesso momento pietanze di menù differenti, sedendo al tavolo con amici e famiglia». Laureati in *Business management* all'Università Bocconi, i due imprenditori hanno tratto ispirazione da un modello che già aveva avuto successo negli Usa, a Londra e in varie città asiatiche. «Eravamo interessati a sviluppare questo concept a Milano, una città con una richiesta di innovazione alla pari delle grandi metropoli mondiali», spiega Leopardi, descrivendo la formula proposta dalla start up: «Abbiamo investito su un modello basato su immobili suddivisi in blocchi da destinare a cucine, con la

possibilità di permettere alle singole attività una delivery ottimizzata». Sidewalk kitchens si divide in due aree, delineate dal marciapiede che le attraversa. Da un lato la "platea" dei clienti, composta da un dehors da 80 coperti; dall'altro l'area delle cucine, affacciate sulla strada tramite grosse finestre da cui si può ordinare, ritirare e consumare i piatti richiesti. «Nel nostro immaginario, questa attività si doveva avvicinare all'efficacia dei mercati notturni di Bangkok, dove per tutta la notte migliaia di persone possono mangiare in compagnia ordinando da bancarelle diverse», spiega a MM Schieppati, «ma con il passare del tempo abbiamo capito che quella proposta poteva essere migliorata e personalizzata per un pubblico italiano». Per questo, Sidewalk kitchens è cibo di strada che si può ordinare da uno o più partner, optando per il più classico degli hamburger di Chuck's NYC, senza però rinunciare a un supplì di Ape Cesare o alla pasta di Sugo Milano. E poi le specialità nipponiche della



Katsusanderia di Yoji Tokuyoshi, per dieci anni *sous-chef* di Massimo Bottura nel ristorante tre stelle Michelin Osteria francescana e oggi proprietario della celeberrima Bentoteca a Colonne di San Lorenzo. Una varietà di sapori, valorizzati dalla ricerca della combinazione con la bevanda o il vino giusto. «Si dice che siamo ciò che mangiamo. Sbagliato: la nostra identità passa anche per ciò che beviamo», sottolinea Leopardi, presentando la scelta di includere un wine shop e una caffetteria nelle attività. «A Londra con il fish & chips bevo una buona Ipa Beer, nei noodle bar dei Vicoli di Pechino un baijiu invecchiato. E qui a Milano un vino con la "V" maiuscola alla Enoteca frizzante», ride il giovane imprenditore. Poi, puntualizza: «Per una dieta alcool free abbiamo anche il caffè e la dolcezza di Nudo artisan coffee, un'esperienza mista tra i banconi da bar di Roma e una pasticceria stellata».

Gli inquilini di Sidewalk non sono stati però sempre gli stessi: dalla sua fondazione nell'aprile del 2022, il *food hub* ha cambiato volto e protagonisti: «Inizialmente era Orsonero coffee a servire *specialty coffee* (prodotti per la colazione, ndr) e golosi lievitati, così come il micro panificio Le polveri di Aurora Zancanaro, premiato con i Tre Pani nella guida Pane & panettieri d'Italia del Gambero rosso», racconta Leopardi spiegando l'identità del *food hub*, che in due anni ha dato la possibilità a piccole attività alimentari di lanciarsi e promuoversi: «I nostri *temporary shop*, spesso non troppo *temporary* (alcuni sono presenti dall'inizio), sono pensati per permettere agli imprenditori di sondare



Il dehors di Sidewalk Kitchens sul marciapiede di via Bonvesin della Riva (foto di Alessio Tomarelli). In basso, la finestra di Chuck Nyc, hamburgeria american style del food hub. Nella pagina accanto, uno dei cuochi affacciato alla finestra del locale (foto di Niccolò Palla)

l'efficacia del prodotto offerto, con un canone agevolato e personale ai tavoli condiviso». Un'idea che ha permesso a ristoranti di *fusion food* di successo come Santo Taco e Zazà Ramen di prendere il volo e affermarsi, partendo da una cucina con appena quattro fornelli.

La forma di affitto di ciascuno spazio è super flessibile, con contratti di base di sei mesi o un anno e possibilità di recesso. «In poche parole, questo significa che la nostra realtà si presta all'idea di avere un turnover ritmato, con nuovi brand e nuovi prodotti, senza gravare troppo sulle attività che fanno parte di Sidewalk».

Oltre alla convenienza sui costi d'affitto e di personale (il servizio di pulizia è pagato direttamente dal *food hub*), essere all'interno di una realtà come quella di Sidewalk kitchens è anche un vantaggio competitivo: «Ritrovarsi in questo contesto è posizionante: chi viene per provare una delle nostre insegne, infatti, è probabile che la stessa sera o la volta successiva assaggi anche qualcos'altro», spiega Schieppati, aggiungendo: «È così che intorno a noi si è costruita una community di persone, che vengono qui anche varie volte alla settimana».

L'identità di *food hub* di ricerca culinaria, tuttavia, non è arrivata da subito. Dopo la pandemia di Covid-19, Schieppati e Leopardi avevano inizialmente pensato a un modello di ristorazione simile a quello delle *dark kitchen*, le cucine indipendenti non appartenenti a uno

specifico ristorante che preparano pietanze destinate esclusivamente alla delivery. «Non siamo nati con l'intento di essere un luogo di aggregazione, ma lo siamo diventati e abbiamo fatto di questa caratteristica la nostra forza», specifica Leopardi, sottolineando un aspetto fondamentale: «Le singole insegne hanno un enorme potenziale, ovviamente, ma è l'identità di collettivo alimentare ad avere successo. Il pubblico ormai non viene più da Katsusanderia o da Sugo Milano, ma da Sidewalk kitchens». Ed era questo per i due imprenditori l'obiettivo prefissato, da quando nel giugno 2022 le cose sono girate nel verso giusto. «Siamo in una strada non di passaggio, inizialmente era difficile persino avere la fiducia dei partner che non capivano come avremmo portato qui un afflusso di persone». Questa, confessa Schieppati, «era la nostra sfida e per adesso possiamo dire che l'abbiamo vinta».

Un *food hub* aperto a tutti coloro che vogliono mettersi in gioco nella ristorazione creativa e popolare, anche a partner esterni. Nei due anni di vita, infatti, Sidewalk ha sperimentato anche una modalità di ristoro pop-up (cioè temporaneo, ndr), unendo il gusto alle esperienze musicali dal vivo o alle *pièce* di *urban theatre*.

Tra chi sceglie questa formula ci sono spesso fornitori e produttori, come Cascina lago Scuro, che ha ideato un piatto per ogni cucina presente nello spazio con un proprio ingrediente. In occasione del compleanno di una delle attività dello spazio, inoltre,



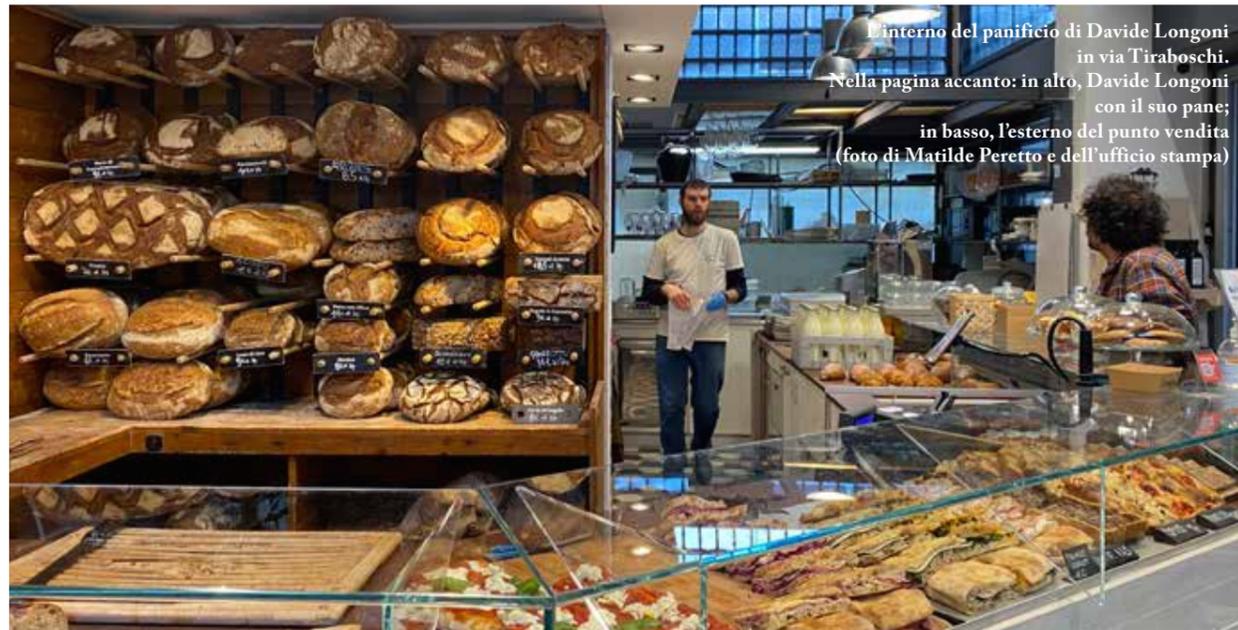
Nudo artisan coffee ha indetto una competizione per premiare il miglior barista creativo di Milano, in collaborazione con il produttore di macchinari di macinazione di caffè Anfm.

Spazio anche a dj set ed eventi tipici, a seconda del periodo, come la canonica "raviolata" per il Capodanno cinese o una più abbottonata *lounge sushi experience* per la *Fashion week*.

Occasioni di sperimentazione e contaminazione, che da un lato fanno di Sidewalk kitchens un interessante centro di innovazione enogastronomica e dall'altro offrono una nuova e stimolante tipologia di ristorazione per il cliente finale. «Grazie alla varietà di eventi che caratterizzano il *food hub*, nel tempo abbiamo cambiato in meglio sia l'offerta alimentare, concentrandoci su stagionalità e qualità dei prodotti, sia il modo di intendere la *food experience*», concludono i giovani imprenditori, «se c'è una cosa che insegna il settore enogastronomico italiano è che non si può essere mai noiosi, mai scontati. Bisogna sempre dare un buon motivo per tornare».

# Il suo grano in ogni fetta: il pane

Dalla coltivazione al forno: l'artigiano segue l'intero processo.



L'interno del panificio di Davide Longoni in via Tiraboschi. Nella pagina accanto: in alto, Davide Longoni con il suo pane; in basso, l'esterno del punto vendita (foto di Matilde Peretto e dell'ufficio stampa)

di MATILDE PERETTO  
@matilde\_peretto

**F**are pane e venderlo. Un mestiere antico, un mestiere da artigiano. Il pane di Davide Longoni, però, è diverso da tutti gli altri. Lui lo definisce un «pane agricolo urbano», fatto di farine integrali, ricche di fibre e di gusto, di una certa complessità alimentare e altamente digeribile. Longoni parte direttamente dai campi: coltiva grano e cereali antichi nella campagna a sud di Milano, li trasforma in farina e poi realizza il suo pane, che vende in sei panifici distribuiti in tutta la città. Ha 51 anni ed è laureato in Lettere moderne con indirizzo geografico. Ha alle spalle un master in Comunicazione digitale e una carriera per un'agenzia di comunicazione. Ma ha lasciato tutto per dedicarsi alla sua passione. Dopo essersi staccato dal panificio di famiglia ha avviato la sua impresa insieme alla compagna Tatiana Moreschi. Sono partiti in quattro con l'idea di fare un mestiere che li mettesse in gioco in una città come Milano che si è dimostrata molto recettiva. Oggi sono in 65 dipendenti e progettano di aprire

altri tre negozi nei prossimi quattro anni. Stanno sperimentando anche un modello direzionale di autonomie diffuse: non solo un mondo verticale in cui le cose si decidono dall'alto verso il basso, ma una realtà dove si riesca a lavorare sulle unità locali in maniera indipendente. A tal proposito Longoni ha detto: «L'autonomia che coinvolge *in primis* le persone è fondamentale per avere successo come impresa». Al momento il 35 per cento del pane di Longoni è realizzato con le farine di Chiaravalle, il restante con farine miscelate. Utilizza il lievito madre che alimenta con acqua e farina dal 2003, in un'operazione giornaliera di dedizione e mantenimento. **Da dove nasce l'idea di diventare un panificatore?** «Mio padre ha sempre avuto il panificio di famiglia. Il lavoro che facevo non mi dava gratificazione dal punto di vista della completezza, cercavo qualcosa che mi permettesse dall'inizio alla fine di esprimere me stesso, come il lavoro di papà. Dall'ideazione del prodotto alla scelta delle farine,

passando per la realizzazione del pane fino alla vendita. Un tipico mestiere d'artigiano. Così ho iniziato a lavorare nel panificio, ma ci ho messo del mio. Penso che ogni generazione debba dare un contributo positivo e cogliere lo spirito del tempo in cui vive». **E come ha dato il suo contributo?** «Ho iniziato a ricercare le cosiddette farine agricole, ho voluto comprendere la filiera del grano, ho trovato ottimi fornitori e poi ho iniziato a coltivare. I miei terreni sono in affitto dal Comune di Milano che è come un grande proprietario terriero, ma ne ho anche in Abruzzo perché conviene: qui costano intorno ai 60mila euro, là tra gli 8 e i 10mila. Ho terreni a Chiaravalle e Vaiano Valle dove ho fondato un'azienda agricola, ma l'obiettivo è crearne una di proprietà in Abruzzo dove coltivare diverse varietà di grano duro da far rientrare poi nel nostro pane». **Come definirebbe il suo pane?** «Pane agricolo e urbano. Per definirlo concretamente io e altri panificatori abbiamo fondato l'associazione Panificatori agricoli urbani (Pau)

# agricolo urbano di Davide Longoni

Partito da una passione di famiglia, oggi ha sei punti vendita

che mette insieme 50 panifici in tutta Italia che lavorano come noi. A Milano ce ne sono una decina con cui collaboriamo. Siamo competitor ma c'è grande condivisione di valori e mercati. Valori che sono contenuti nelle regole del Manifesto Pau, che indirizzano e chiariscono i dubbi. Definiscono i comportamenti virtuosi da seguire, sensibilizzano sul fatto che ogni azione che si fa impatta da qualche parte, promuovono luoghi di lavoro gentili in cui non si alza la voce. Non sono regole per il pubblico, ma per noi panettieri. Vogliamo essere un riferimento culturale».

### In che modo il suo pane è migliore degli altri in circolazione?

«È fatto con farine integre, ricche di fibre e di gusto. Usiamo diversi tipi di cereali come la segale, il farro, grani duri e varietà di grano antico. Tutte queste sono meno ricche di proteine di tipo glutinico e quindi risultano più digeribili. Sono 10mila anni che l'uomo mangia grano in una sorta di simbiosi tra alimento e specie. Negli anni 50 con la *green revolution* si è spinta l'agricoltura verso il seme selezionato, il concime, il diserbo, cose che hanno reso il grano ricco di proteine e tutto è cambiato. Fare pane coi grani antichi significa tornare a mangiare un alimento a

cui siamo abituati come specie. Non sono un passatista, ma penso che le cose possano essere costantemente riattualizzate».

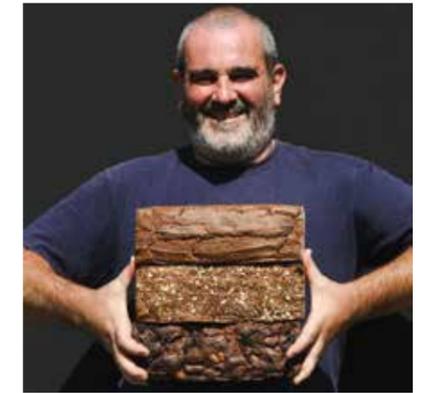
### Ha fondato anche una scuola, giusto?

«Sì, si chiama "Madre project, scuola del pane e dei luoghi". Insegniamo a fare pane ma anche a contestualizzare lo spazio del laboratorio e della bottega, sia nell'ambito agricolo sia del negozio. Quest'anno abbiamo avuto 13 iscritti, tutte persone con storie molto belle di seconde vite lavorative. Persone che scelgono di fare il pane per cambiare».

### Ha iniziato anche una collaborazione con la Ravioleria Sarpi.

«Abbiamo deciso di mescolare le farine italiane con quelle cinesi e ci siamo resi conto che il mondo è davvero piccolo, le connessioni sono velocissime e spesso sono più le cose in comune rispetto a quelle che differenziano gli uomini. Agie Zhou, il proprietario anche della Macelleria Sirtori, ha iniziato a lavorare con farine italiane e la nostra idea è stata quella di creare un pane insieme, fondendo la cultura italiana con quella cinese».

### Alla luce delle recenti proteste degli agricoltori contrarie alle politiche proposte dall'Europa, qual è la sua



### visione dell'agricoltura del futuro?

«Argomento scivoloso. Tante volte penso che il mercato debba essere in grado di regolarsi. Difendere una categoria a prescindere dalle istanze può diventare pericoloso perché blocca un po' l'accesso ai nuovi agricoltori. Va benissimo che l'Europa faccia le politiche agricole di sostegno, ma c'è anche un *Green deal* in corso che dimostra come il diserbo e il concime portano danno all'agricoltura. Quindi l'Ue sta obbligando l'agricoltura dei cereali verso il biologico, sta imponendo la rotazione delle colture per mantenere i suoli fertili. Quando c'è questo cambio di paradigma, gli agricoltori sono a volte un po' conservatori e tendono a bloccare il cambiamento. Mentre io penso che sia un'opportunità: i cittadini europei vogliono mangiare cibo di qualità, biologico, diverso. Non penso che bloccare il *Green deal* sia una scelta lungimirante».

### La visione, invece, del futuro del suo lavoro?

«Il prossimo obiettivo è ampliare il laboratorio togliendo le parti più faticose del mestiere, quindi investire gli utili per rendere i posti di lavoro dei posti migliori. Togliere la fatica, i turni di notte, aumentare gli stipendi. Rendere la professione attrattiva è strategico. Un'azienda ha bisogno di tre cose: dipendenti, clienti e capitali. In questo momento storico la cosa più difficile da reperire sono i lavoratori e un imprenditore deve trovare delle soluzioni per poterli attrarre».



# Sacher e caffè, il rito della colazione

I fratelli Mazzola hanno aperto la pasticceria Dolce Kerstin  
Il fondatore Andreas: «Siamo cresciuti con questi sapori. Nella

di SARA TIRRITO  
@saura.tirri

Il dolce di Pasqua nel quartiere Niguarda sarà la *nusszopf*, una brioche a forma di treccia con noci e noccioline tipica della Germania. La ricetta che Andreas Mazzola, uno dei proprietari della piccola pasticceria tedesca Dolce Kerstin, ricorda a memoria però è quella della cheesecake. La scena è scolpita nella sua mente.

Una quarantina d'anni fa, ancora bambino, saliva con i piedi sulla sedia della cucina e allungando le braccia aiutava sua mamma a montare il quark, un formaggio molto usato in Germania, tra la ricotta e lo yogurt. «È come se avessi un chip nella testa che mi ricorda tutti i singoli passaggi. Non la dimenticherò mai», racconta a MM.

Con i suoi due fratelli, Andreas ha aperto Dolce Kerstin nel 2020 dedicandola proprio alla madre, nata ad Amburgo e trapiantata a Milano. Prima facevano tre lavori diversi: dal grafico al legale in azienda. Da sempre però sognavano di far gustare agli altri le torte (e i ricordi) con cui erano cresciuti nel capoluogo lombardo, con dolci della tradizione tedesca, austriaca e polacca.

L'occasione è arrivata in piena pandemia, quando tra un lockdown e l'altro hanno vinto un bando del Comune di Milano per riqualificare



L'esterno della pasticceria Dolce Kerstin.  
In basso, il bancone con le torte.  
Nella pagina accanto, la foto di famiglia  
(foto di Sara Tirrito)

le periferie e hanno scelto la sede di Niguarda.

Ora ognuno di loro sa preparare gli impasti e si occupa di un aspetto in più: della comunicazione, dell'amministrazione, di nuove idee. Il locale, che i proprietari chiamano "bottega", è raccolto, con una quindicina di posti a sedere. Il laboratorio è in un seminterrato ed è da lì che i clienti vedono arrivare le teglie pronte per essere inserite nel forno, che invece è a vista, con una vetrata che dà sulla strada.

Della donna, che ormai non c'è più, e che ha tramandato ai fratelli Mazzola

le ricette e la passione per realizzarle, oltre che il nome, nella sala da tè campeggia il profilo in bianco e nero su una parete e stampato sul catalogo dei prodotti. «La nostra è un'esperienza familiare che poi si è diffusa. Siamo cresciuti con questi sapori e vogliamo trasmetterli a più persone possibile», dice Andreas.

Il binomio cappuccino e brioche qui è proibito. A sostituirlo, c'è la combinazione *kaffee und kuchen*, letteralmente caffè e torta. Per estensione anche biscotti e altre specialità del nord Europa. Durante la settimana il momento della merenda è quasi più affollato della colazione. Nel weekend, invece, c'è un continuo via vai di appassionati di *sacher e krapfen*, che qui sono rigorosamente cotti al forno e si possono riempire sul momento con crema, marmellata o con un ripieno al limone di produzione propria chiamato "vulcano".

Alcuni dei dolci più amati sono presenti anche nella tradizione italiana, ma da Dolce Kerstin hanno un gusto completamente diverso. Come la torta di mele, che dai fratelli Mazzola si chiama *apfeltorte*. Viene



# attraverso le ricette della madre

per far conoscere le specialità tedesche, austriache e polacche  
nostra bottega vogliamo trasmetterli a più persone possibile»

Francia, dove lui era diretto. Non si rivedero più per qualche mese, ma si erano scambiati gli indirizzi di casa. A Natale, lei gli inviò un biglietto di auguri e da lì iniziarono una fitta corrispondenza epistolare.

A suggellare l'amore però fu Milano, dove lui nel frattempo aveva iniziato a lavorare e dove avrebbero costruito poi la loro famiglia. Per rivedersi si erano dati appuntamento in piazzale Loreto. Paolo, da buon siciliano, è arrivato in ritardo. «A ripensarci, non so come mia madre abbia fatto ad aspettarlo per un'ora e mezza», racconta Andreas.

Nella pasticceria ci sono le foto in bianco e nero del matrimonio, ad Heidelberg, in abito bianco e mano nella mano. Sono sistemate sul bancone in legno in cui vengono esposti i dolci appena sfornati. Non sono molti. La produzione è quasi tutta su ordinazione e va prenotata con un paio di giorni di anticipo.

«Facciamo tutto a mano e puntiamo sulla qualità. Abbiamo visto che introdurre macchinari per svolgere parte del lavoro cambia il sapore del prodotto. Noi ce ne accorgiamo e siamo sensibili su questo tema», dice Mazzola. Il metodo artigianale è il riflesso tecnico dello spirito con cui è stata aperta la pasticceria, che richiama alla lentezza. Su ogni tavolo c'è un biglietto scritto a mano con la frase di Erodoto «La fretta genera l'errore in ogni cosa». A spiegarlo però è anche Andreas: «Vo-

gliamo che chi entra qui stacchi dalla frenesia di Milano e prenda una torta e caffè con molta calma. Non verrà mai cacciato, anche se ci metterà cinque ore». Nessuno fa colazione al banco o in piedi, pronto a scappare. Si sta seduti per un po' e si consuma il rituale della tranquillità. Da qui si coglie anche l'influsso siciliano trasmesso dal padre Paolo ai suoi figli nel tempo. «Casa nostra è sempre stato un posto che ospitava persone. Venivano a trovarci dal sud Italia come da Milano o dalla Germania. C'era chi si fermava per giorni o anche chi passava soltanto per bere un tè e mangiare una fetta di torta. In tedesco questa atmosfera si chiama *gemütlich*, letteralmente accogliente, dove sentirsi a proprio agio. Questo è il sentimento che vogliamo lasciare a chi viene qui».





Le risaie del Pavese, dove si sperimenterà la prima coltura ottenuta con le Tea (foto di Matteo Negri).  
Nella pagina accanto: in alto, la professoressa Vittoria Francesca Brambilla; in basso, le piante di riso editate in laboratorio (foto di Vittoria Francesca Brambilla)

## Con il riso resistente ai patogeni l'agricoltura è alleata dell'ambiente

Le nuove tecniche potrebbero ridurre l'uso dei pesticidi in campo  
La ricercatrice: «È un momento di svolta per la genetica alimentare»

di MATTEO NEGRI  
@matti99e

Mentre le ultime gelate ricoprono i terreni del Pavese, ancora troppo freddi per essere lavorati, i risicoltori iniziano a pianificare le attività che in primavera daranno il via alla stagione della semina. Quest'anno, però, anche gli scienziati stanno monitorando i campi con interesse: accanto alle varietà tradizionali, una risaia di Mezzana Bigli potrebbe ospitare la prima coltivazione di un riso ottenuto attraverso le cosiddette Tea, le nuove tecniche di evoluzione assistita. Queste tecnologie intervengono sul genoma degli organismi per produrre i miglioramenti desiderati, ma a differenza degli Ogm (che prevedono l'introduzione di geni provenienti da altre specie) si limitano a replicare in laboratorio mutazioni che potrebbero avvenire spontaneamente in natura. La richiesta di sperimentare in campo un riso editato genomicamente è arrivata da un gruppo di ricerca dell'Università Statale di Milano, coordinato dalla professoressa Vittoria Francesca Brambilla. «Abbiamo lavorato su una varietà italiana di tipo

Arborio», racconta Brambilla, «già coltivata in abbondanza dalle nostre parti perché di grande resa e ottima qualità. Tuttavia, come tante altre varietà è suscettibile al brusone, una malattia provocata da un fungo che rappresenta il problema principale della risicoltura nel mondo». Il team di Brambilla ha quindi sfruttato le Tea per migliorare la resistenza di questo riso alla malattia: «Finora i risultati in laboratorio sono stati positivi, ma la vera prova sarà la sperimentazione in campo: l'ambiente di una risaia è molto diverso dal vaso o dalla serra, dove finora queste piante sono cresciute», spiega la ricercatrice. Nell'attuale contesto politico, in cui le esigenze degli agricoltori si scontrano spesso con le ambizioni di sostenibilità ambientale dei legislatori nazionali ed europei, le nuove tecniche di editing genetico rappresentano un punto d'incontro tra i diversi interessi in gioco. «Qualora dimostrassimo che il riso editato è più resistente al brusone, i vantaggi dal punto di vista ecologico sarebbero enormi. Gli agricoltori potrebbero ridurre l'utilizzo dei

pesticidi necessari per combattere questo fungo, che hanno un impatto ambientale molto elevato. Basti pensare che la molecola più diffusa per tanti anni, il triciclazolo, è stata addirittura bandita in Europa perché tossica e persistente nell'ambiente», prosegue Brambilla. La riduzione degli agrofarmaci è uno dei principali obiettivi della strategia di sostenibilità dell'Unione europea. In seguito alle proteste degli agricoltori, la Commissione europea ha deciso di ritirare la proposta di legge che mirava a dimezzare il loro utilizzo entro il 2030, ma la presidente Ursula von der Leyen ha chiarito che la regolamentazione dei pesticidi tornerà presto in cima alle priorità della legislazione europea. Anche per questo il mondo dell'agricoltura guarda con interesse alle Tea, a partire dalle 16 associazioni riunite in "Cibo per la mente", un progetto della filiera agroalimentare italiana che sostiene la ricerca nel settore. «Le strategie definite dall'Ue pongono gli agricoltori davanti a sfide complesse», racconta Clara Fossato,

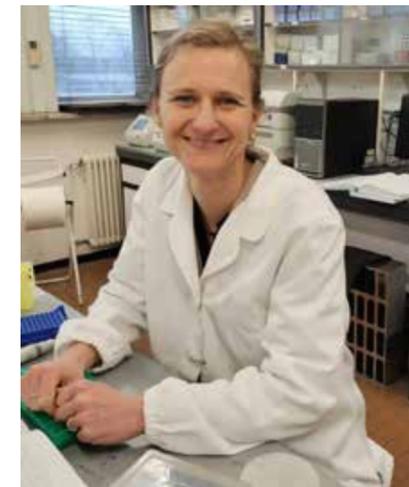
portavoce di "Cibo per la mente", «a cui si aggiungono le necessità di sfamare una popolazione mondiale in crescita e di far fronte ai cambiamenti climatici. Per soddisfare queste richieste l'agricoltura deve poter contare sull'innovazione. In questo senso le Tea consentono di selezionare varietà di piante più resistenti alle malattie, allo stress idrico e con migliori contenuti nutrizionali, in maniera più precisa e veloce rispetto alle tecniche tradizionali».

Il sostegno degli agricoltori è stato fondamentale per accendere i riflettori sulle Tea. Come ricorda la professoressa Brambilla, «già nel 2016 avevamo chiesto al ministero dell'Ambiente di sperimentare in campo alcune varietà editate per scopi di ricerca, ma ci siamo trovati all'interno di un cortocircuito. Poiché le Tea erano assimilate agli Ogm, era necessario indicare un sito sperimentale tra quelli individuati per lo scopo. Purtroppo, però, nessun luogo era stato identificato e mancava perfino un protocollo per designarli. Per questo motivo dal 2004 nessun ricercatore faceva più domanda». Quando gli agricoltori hanno colto l'importanza di questo filone di ricerca per la loro attività, l'interesse da parte dell'opinione pubblica e dei decisori politici è aumentato. «Rispetto ai nostri esperimenti di scienziati, è più facile comunicare che

vogliamo mettere le piante in campo per sviluppare varietà migliori per gli agricoltori», ammette Brambilla.

«Con la classe politica siamo riusciti ad avere un dialogo positivo, tant'è che il decreto siccità del 2023 ha velocizzato la procedura per autorizzare la sperimentazione in campo delle piante ottenute con le Tea», prosegue la ricercatrice. Nello specifico, l'articolo 9 bis del decreto stabilisce che le autorità hanno a disposizione 65 giorni per dare un responso dal momento della richiesta. Per il gruppo di ricerca della Statale, che ha inoltrato la richiesta definitiva a metà febbraio, questo significa che la risposta è attesa entro la fine di aprile. «È una procedura molto accelerata rispetto a quella precedente», spiega Brambilla, «e finora abbiamo ricevuto comunicazioni tempestive a ogni passaggio burocratico. In caso di esito positivo noi germineremo le piante in laboratorio, per poi trapiantarle in campo entro i primi di maggio».

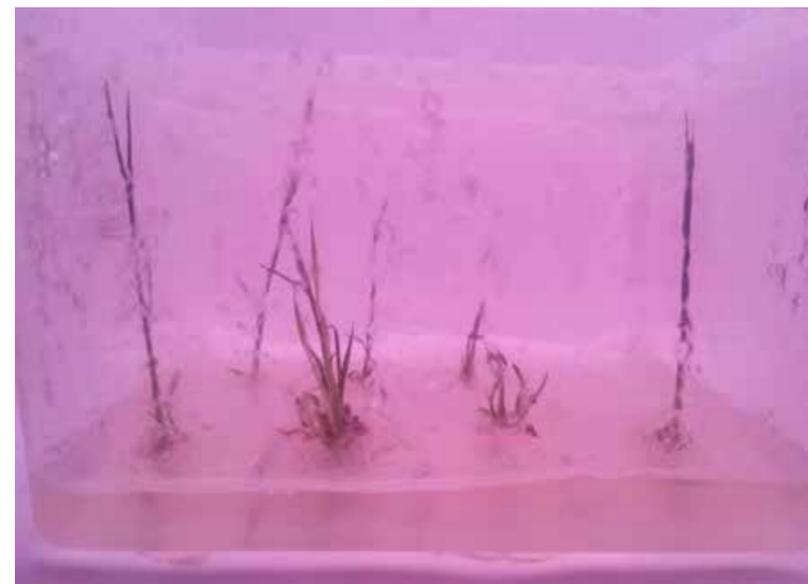
A oggi il team di Brambilla è l'unico in Italia ad aver chiesto di sperimentare in campo piante ottenute con le Tea. «Il decreto siccità è un provvedimento emergenziale, che in assenza di una proroga scadrà a dicembre. Questo significa che abbiamo a disposizione solo questa stagione per la crescita delle piante. So che altri ricercatori hanno delle varietà pronte per essere sperimentate in campo, ma per il



momento nessuno si è fatto avanti. Io mi sono resa disponibile per offrire un supporto con la trafila burocratica e spero vivamente che altri colleghi prendano coraggio, nonostante molti siano ancora traumatizzati dalle difficoltà degli ultimi anni», confida Brambilla.

Anche in ambito europeo, dove attualmente le piante ottenute con le Tea sono soggette alle stesse regole degli Ogm, l'attenzione sul tema è particolarmente elevata. «A inizio febbraio il Parlamento europeo si è espresso favorevolmente alla proposta di regolamento sulle Tea», ricorda Fossato, «abbracciando l'approccio scientifico e confermando il valore aggiunto che queste tecniche possono garantire al sistema agroalimentare europeo». Perché diventi legge, ora il Parlamento dovrà avviare i negoziati con gli Stati membri. «Auspichiamo che il dialogo porti a risultati rapidi e confermi la posizione espressa dal Parlamento. L'innovazione è uno strumento fondamentale per garantire tutte le dimensioni della sostenibilità, da quella ambientale a quella sociale ed economica», afferma la portavoce di "Cibo per la mente".

La stessa speranza anima la professoressa Brambilla. «Io mi sono laureata nel 2003, quando gli Ogm erano considerati come il demone. Essendo cresciuta in questo clima, per me oggi è incoraggiante vedere un'apertura sul tema. Magari la nostra sperimentazione non andrà a buon fine, ma aprirà a ricerche di altri gruppi. Noi cerchiamo di fare da apripista nella speranza di una rivoluzione della genetica agraria», conclude la ricercatrice.



## In pista contro la disabilità

Dopo l'incidente che l'ha costretto in sedia a rotelle, Niccolò Tremolada rinasce sui Go-kart. Ora vuole aiutare chi è nella sua stessa situazione



Niccolò Tremolada sul Go-kart. A destra, il giovane con la maglietta dell'associazione Wheelchair Karting (foto di Niccolò Tremolada)

di ALESSANDRO MIGLIO  
@alessandromiglio

«Poco prima del mio diciottesimo compleanno un incidente in moto mi ha costretto a vivere sulla sedia a rotelle». Niccolò Tremolada conosce bene i pericoli che si nascondono dietro la passione per i motori e ha sperimentato sulla sua pelle i danni che questi sport possono causare. Tuttavia non ha mai smesso di amarli e di ricercare quella sensazione di adrenalina pura, che nessun'altra disciplina può trasmettere. Non allo stesso modo almeno. Tremolada non ha rinunciato alla sua passione, anzi ha creato con suo padre Luigi l'associazione Wheelchair Karting per permettere alle persone con diversi tipi di disabilità di provare l'emozione di scendere in pista.

«Dopo l'incidente ho sperimentato vari tipi di sport: dal basket in carrozzina al tiro con l'arco», racconta il 30enne, «nessuno di questi però riusciva a darmi quello che stavo cercando. Tutto è cambiato quando sono venuto a sapere che una pista vicino casa aveva due kart adattati e sono andato a provarli. Me ne sono innamorato, quindi ne ho comprato uno che rispettasse le mie necessità». Nel Go-kart di Tremolada l'acceleratore e il freno sono disposti sotto il volante, in posizione invertita

rispetto ai pedali normali. Così può azionarli con le mani e mantenere allo stesso tempo il controllo del veicolo. Niccolò e Luigi Tremolada hanno creato la Wheelchair Karting nel 2020, poco prima dell'arrivo del Covid-19. Non era un periodo semplice, ma in quell'anno sono comunque riusciti a organizzare cinque eventi: «Abbiamo iniziato a Milano, vicino a dove abitiamo. Volevamo portare al Nord quell'esperienza che era possibile provare soprattutto nel Centro Italia. Quando è scoppiata la pandemia temevamo che tutto terminasse subito. In realtà ci ha dato la possibilità di studiare bene la situazione e preparare i mezzi. Con il tempo abbiamo visitato il resto della penisola, ma la nostra base è a Rozzano, dove andiamo una volta al mese».

Lo scopo dell'associazione è quello di portare in pista persone con vari tipi di disabilità. Per questo Luigi Tremolada, con il supporto di alcuni aiutanti e sponsor, ha creato diversi modelli di Go-kart: «All'inizio ne avevamo quattro come il mio», continua Niccolò, «poi abbiamo cercato di andare incontro alle richieste che ci arrivavano. Un ragazzo in particolare ci ha chiamati varie volte ed è venuto a trovarci di persona. Con il suo aiuto siamo riusciti a realizzare due kart per tetraplegici, i soli disponibili in Italia. Con quelli biposto invece possiamo portare ciechi, ipovedenti, persone



con sindrome di down e autismo. Gli diamo le indicazioni su dove andare tramite un dispositivo contenuto nel casco. L'accompagnatore controlla l'acceleratore e il freno, lasciando il volante al ragazzo».

Nel 2023 la Wheelchair Karting ha riunito più di 3mila persone con disabilità. Gli eventi sono stati numerosi, alcuni molto particolari come quello nella base militare di Ghedi, in Lombardia: «È stata un'esperienza pazzesca. Siamo andati in 200 e abbiamo corso su una parte della pista di decollo, mentre alcuni caccia volavano sopra di noi. Sul kart non mi sento il Niccolò che ha avuto l'incidente, ma quello che correva in moto, libero. Poi c'è l'entusiasmo delle persone che hanno appena provato quelle sensazioni incredibili e ti abbracciano, ti baciano, rendendo tutto ancora più speciale».

## L'enigma degli affitti brevi a Milano

Airbnb e Booking sono tra le società protagoniste del mercato Sulla soluzione del Codice identificativo nazionale ci sono dubbi

di ALESSANDRO RIGAMONTI  
@aleriga5

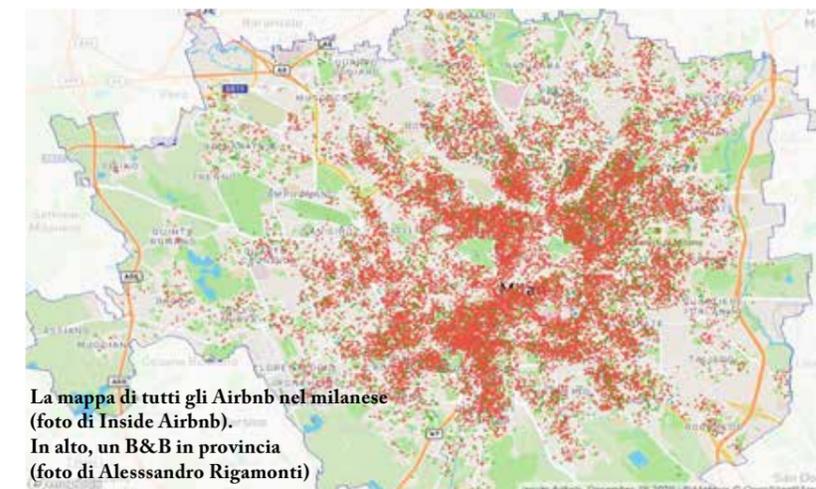


Nelle città dilaga sempre più il fenomeno degli affitti brevi: un Far West di case date in concessione per meno di due mesi, attraverso siti come Airbnb o Booking.com, che spesso sfuggono al controllo delle autorità. Ma la corsa all'oro potrebbe finire a breve: il decreto anticipi approvato a dicembre impone un Codice identificativo nazionale per ogni appartamento a scopo turistico.

Ma andiamo con ordine: come si può affittare una casa in Lombardia? Airbnb *in primis* spiega ai futuri *host* come aprire un'attività ricettiva: bisogna chiedere al Comune l'autorizzazione e, dopo vari passaggi burocratici, viene concesso un Codice identificativo regionale (Cir). «Expo 2015 ha sancito l'avvio in Italia della cosiddetta rivoluzione Airbnb e tutte le Regioni hanno legiferato in materia di attività extra alberghiere», spiega Francesco Zorgno, presidente di Rescasa Lombardia (associazione, aderente a Confcommercio Milano, che si propone come punto di riferimento politico-sindacale di tutto il settore della ricettività turistica in appartamento). «La normativa è molto stringente e impone che il Codice identificativo venga comunicato dalla struttura in tutti i modi possibili». Sebbene ci sia l'obbligo di legge, i siti online non impongono l'inserimento di questo codice nell'annuncio. Basta

una veloce ricerca sul web per trovare *host* che non espongono il numero. «Queste strutture danneggiano il mercato nel momento in cui dietro la registrazione c'è un furbo che non sa fare il suo mestiere», afferma Zorgno. Milano è tra le città più colpite da questo fenomeno. Secondo le ultime stime, sono circa 23mila gli appartamenti in affitto e non tutti sono in regola, anche se è difficile scovare il sommerso perché i siti web non forniscono i dati alle istituzioni. Milano ha attivato un anno fa una casella di posta elettronica dove i cittadini possono denunciare immobili privati non a norma. «Con

è stato approvato il decreto anticipi, che introduce il Cin (Codice identificativo nazionale) e obbliga a indicarlo nell'annuncio, pena sanzioni elevate. Airbnb e Booking.com hanno affermato che imporranno il campo obbligatorio. Rimangono però due problemi: il Cin non è ancora entrato in vigore perché non è stata attivata la banca dati nazionale; i siti web non hanno potere di controllo, quindi il codice da inserire potrebbe essere falso, anche se i Comuni potranno sempre fare delle verifiche incrociate. «In realtà già il mercato sta mettendo fuori gioco i furbetti che operano con immobili non adeguati, fuori standard



La mappa di tutti gli Airbnb nel milanese (foto di Inside Airbnb). In alto, un B&B in provincia (foto di Alessandro Rigamonti)

questo strumento abbiamo voluto dare ai cittadini l'opportunità di denunciare un illecito in modo anonimo - *whistleblowing* - per aiutarci a far emergere le situazioni irregolari», afferma l'assessore alla Casa di Milano Pierfrancesco Maran. «Stiamo ricevendo le storie di persone a cui è stato richiesto di pagare l'affitto in nero, oppure rispetto alle condizioni di scarsa vivibilità e igiene delle case o anche di appartamenti del patrimonio pubblico inseriti su piattaforme turistiche».

Lo scorso dicembre è avvenuta la svolta nel mondo degli affitti brevi:

e fuori norma perché la gente non ci va più a dormire», dice Zorgno.

Se per Rescasa il problema si sta già risolvendo, l'assessore Maran è più critico verso la norma della ministra del Turismo Daniela Santanchè: «Le debolissime limitazioni introdotte dal governo non avranno alcun riflesso sulla situazione attuale di Milano. Avevamo chiesto la possibilità di avere poteri normativi sugli affitti brevi, come quelli garantiti alla città di Venezia (dopo 120 giorni di affitti brevi l'attività diventa di impresa, con regole diverse e più tasse, ndr), ma non siamo stati ascoltati».

# Malattie sessualmente trasmissibili: bisogna ricominciare a proteggersi

Tra imbarazzo e proteste aumentano i contagi nei giovani  
I social possono aiutare, ma attenzione a stereotipi e *fake news*

di MATTEO PEDRAZZOLI  
@matteopedra

«C'è un forte aumento dei contagi nei giovani tra i 18 e 25 anni». Le malattie sessualmente trasmissibili sono un'insidia nascosta che può colpire nel momento in cui siamo più vulnerabili, quando siamo trascinati dalla passione. Basta una leggerezza per commettere un errore dal grave impatto sulla nostra vita. Il metodo barriera, il preservativo maschile o femminile, resta l'unico strumento capace di salvaguardare da tutte le malattie sessualmente trasmissibili. A lanciare l'allarme sulla loro diffusione è Andrea Gori, presidente di Anlaids Lombardia, associazione per la lotta contro l'Aids. Le malattie sessualmente trasmissibili stanno tornando con forza un po' in tutta Europa, ma a Milano hanno assunto numeri preoccupanti: la sola sifilide è cresciuta del 200 per cento negli ultimi quattro anni.

Conoscere i rischi di rapporti non sicuri è il primo passo per contrastare il diffondersi delle malattie sessualmente trasmissibili. Imparare come proteggersi e proteggere gli altri è fondamentale. Per questo varie associazioni si occupano di insegnare l'educazione sessuale ai ragazzi nelle scuole. Tra queste c'è la Croce rossa italiana, come spiega Emanuele Vismara, consigliere e rappresentante dei giovani dell'organizzazione: «Noi andiamo negli istituti scolastici perché è il luogo migliore per incontrare i giovani e trasmettere fin da subito l'importanza di avere dei rapporti protetti».

Dialogare con gli studenti su un tema così intimo non è facile, neppure per Vismara che ha 24 anni: «A volte, quando incontriamo le classi, da parte dei ragazzi c'è dell'imbarazzo nell'affrontare tematiche legate al

Sesso. Noi cerchiamo di creare un ambiente positivo e costruttivo. Chiediamo anche ai professori di lasciare l'aula per permettere un dialogo che sia il più libero possibile. La timidezza può fermare questo scambio e può succedere che i ragazzi non vogliono esporre i propri dubbi davanti ai compagni». Eppure, il dialogo e il confronto sono un'opportunità per imparare e per sfatare falsi miti: «Una delle *fake news* più diffuse tra i ragazzi è che non si può rimanere incinta prima del menarca. Non è così, perché le mestruazioni arrivano dopo un periodo di fertilità». Solitamente la Croce rossa viene invitata nelle scuole durante il periodo della cogestione, durante il quale si creano dei laboratori e ogni studente decide a quale partecipare.

Discorso diverso per la Fondazione Giovanni Battista Guzzetti che, oltre ad avere dei propri consultori, offre alle scuole un ciclo di due o tre incontri con l'intero gruppo classe. Emanuela Longoni è la coordinatrice della Fondazione per gli incontri nelle scuole.

«Prima degli appuntamenti con i ragazzi organizziamo una riunione con i docenti e soprattutto con i genitori. Spieghiamo cosa diremo ai loro figli». Ma anche questo incontro nasconde delle insidie: «È capitato che obbiettassero sul fatto che la nostra è una Fondazione d'ispirazione cattolica e non trovavano giusto dare un'educazione sessuale di matrice religiosa ai propri figli. Ma questo non è il nostro scopo. Noi sensibilizziamo i ragazzi su quali sono i rischi dei rapporti non protetti e su come evitare gravidanze non desiderate. Non portiamo una visione morale e confessionale del sesso, ma solo una scientifica».

Gli interventi cambiano da scuola a scuola, ma sono sempre realizzati da due operatori: un medico dell'area psico-pedagogica e un'ostetrica. Gli argomenti trattati cambiano in base alla classe con cui ci si trova a interagire, dice Longoni: «Il primo appuntamento con l'educazione sessuale, o meglio all'affettività in generale, si ha in quinta elementare, quando spieghiamo ai ragazzi il loro corpo e come prendersene cura. Alle medie, solitamente in terza, approfondiamo e parliamo dei metodi contraccettivi e delle malattie legate al sesso. Infine alle superiori, in seconda o in terza, entriamo più nello specifico su tutte queste questioni».

Per Longoni l'aumento delle malattie sessualmente trasmissibili tra i giovani è dovuto a un intreccio di fattori: «Sicuramente il *fast-sex* (i rapporti sessuali occasionali, ndr), facilitato da alcune piattaforme, non favorisce rapporti sicuri. Inoltre, negli ultimi anni si è parlato meno di malattie sessualmente trasmissibili e oggi ne paghiamo le conseguenze. I giovani spesso conoscono la malattia, ma non sanno come si manifesta e quali sono i suoi sintomi. Perfino chi è vaccinato contro il Papilloma virus non sa di preciso di cosa si tratta e che il vaccino non copre comunque tutti i ceppi».

Secondo vari esperti della materia, quello che manca è una visione d'insieme dell'educazione sessuale che possa portare ad armonizzare gli interventi. Per Daniela Caccavo, sessuologa clinica dell'Aispa (Associazione italiana sessuologia psicologia applicata), la questione è urgente: «In Italia manca una norma nazionale che regoli l'educazione sessuale nelle scuole. Ogni dirigente scolastico fa come meglio crede e

spesso i nostri interventi nelle classi sottraggono ore alla didattica, con il conseguente malcontento dei professori». Nonostante il vuoto normativo esistono delle linee guida fornite dall'Oms nel 2010 e dall'Unesco nel 2018 su come affrontare l'argomento nelle scuole. L'Aispa si occupa anche di formare il personale che tiene i corsi di educazione sessuale. Caccavo è una delle docenti che insegna agli psicologi e ai medici come affrontare correttamente l'argomento all'interno delle classi: «Il corso consiste in 100 ore di lezione, al termine del quale c'è un esame sia scritto che orale. Nel test finale il candidato deve dimostrare, oltre alla conoscenza della materia, di essere in grado di creare un progetto coinvolgente per i giovani. Una volta superato l'esame ci si può iscrivere all'albo della Federazione italiana di sessuologia scientifica in qualità di esperto in educazione sessuale».

Caccavo lavora in questo campo da 40 anni e, dallo scoppio dell'epidemia di Aids, ha visto cambiare la lotta alle malattie sessualmente trasmissibili: «L'avvento di internet ha cambiato molte cose. È facile trovare informazioni in rete, ma non tutte sono corrette. Certi blog diffondono notizie sbagliate ed è relativamente semplice per i giovani farsi delle idee errate sui rapporti sessuali. In questo anche la pornografia non insegna a proteggersi. I ragazzi ci arrivano precocemente e rischiano di confondere quello che è uno spettacolo con la realtà».

La prevenzione rimane l'unica arma per limitare la diffusione delle malattie sessualmente trasmissibili. La necessità di raggiungere una platea più grande accomuna tutti gli educatori. A divergere sono però i metodi. Per la Croce rossa la distribuzione gratuita di preservativi a eventi come il Milano Pride è una



Daniela Caccavo, sessuologa clinica dell'Aispa (foto di Daniela Caccavo).

In basso, Emanuele Vismara, rappresentante giovani della Croce rossa Milano, intento a sensibilizzare dei ragazzi (foto di Emanuele Vismara)

via per ottenere attenzione, mentre la presenza sui social non è funzionale, come spiega Vismara: «Il pubblico dei social presta generalmente attenzione un secondo, dopo di che cambia contenuto. Per noi che non abbiamo seguito sulle piattaforme, investire tempo e risorse non porterebbe a miglioramenti sulla sensibilità alla tematica delle malattie sessualmente trasmissibili».

Caso contrario invece per Aispa, come racconta Caccavo: «Nel *mare magnum* di internet è giusto presidiare i social per far capire quant'è importante l'educazione sessuale. Per questo il nostro presidente, Roberto Bernorio, ha aperto su Instagram la pagina Vulvosex dove condivide con brevi video e card informazioni utili al benessere sessuale. In breve tempo ha raggiunto più di 32mila iscritti».



# La lingua dei segni in sala parto

La Mangiagalli accompagna le mamme sorde durante e dopo la gravidanza

di **COSTANZA OLIVA**  
@costanzaoliva

Come cambierà il mio corpo in gravidanza? Quando inizierà il travaglio? Devo seguire corsi parto? Domande e preoccupazioni che accomunano tutte le future mamme. Ma per le donne sorde può essere più difficile ottenere delle risposte. Per questo la clinica Mangiagalli del Policlinico di Milano ha attivato in collaborazione con l'Ente nazionale dei sordi un servizio per accompagnare le mamme sorde durante tutte le fasi della gravidanza. Su richiesta, potranno essere seguite gratuitamente da un interprete della lingua dei segni durante le prime visite, i controlli periodici, nel momento del parto e nei mesi successivi.

«Che io sappia, è la prima volta che si eroga questo tipo di servizio in modo così strutturato», racconta la professoressa Irene Cetin, direttrice del reparto di Ostetricia del Policlinico. «In mancanza di un percorso preciso bisogna improvvisare e non sempre è possibile farlo nei giusti tempi. O in alcune situazioni capita che siano i pazienti a dover pagare l'interprete», spiega.

Ogni anno alla Mangiagalli partoriscono in media cinque o sei donne sorde. «Con l'introduzione di questa attenzione specifica è probabile che il numero aumenterà», riflette Cetin. «Una mamma sta già usufruendo di questo servizio. È al terzo mese di gravidanza e sia lei sia il suo compagno sono sordi: l'interprete è un prezioso aiuto per interagire con il medico e l'ostetrica. Sono anche stati messi a disposizione una serie di video sulla gravidanza nella lingua dei segni». Così le donne sorde potranno partecipare al Percorso nascita esattamente come tutte le altre donne. Un progetto di cui va fiero Salvatore Triolo, presidente dell'Ente nazionale sordi di Milano: «La vera inclusione parte dall'ascolto dei bisogni e dalle azioni

Dal profilo Instagram  
"vocedelverbosentire"  
(foto di Erika Valsecchi)



che si mettono subito in campo per dare risposte. Il Policlinico sia di esempio».

Se la diffusione di percorsi di questo tipo è fondamentale, la professoressa Cetin riflette: «È auspicabile che vengano replicati modelli come questo in tutta Italia, ma allo stesso tempo è importante puntare sulla centralizzazione per utilizzare al meglio le risorse. In una città come Milano, dove le distanze sono facilmente colmabili, ha più senso che ci sia un solo centro specializzato, in modo tale che le competenze siano più raggruppate, anche perché parliamo di numeri ridotti».

Ma ogni gravidanza viene vissuta in modo diverso, e ogni sordità ha la sua storia. Lo racconta quotidianamente Erika Valsecchi sul suo profilo Instagram, dove sensibilizza sul tema. Nata con una sordità profonda bilaterale, Valsecchi non ha mai imparato la Lis e comunica con l'oralità grazie a tanti anni di logopedia. «Io sono stata fortunata e ho trovato medici empatici che hanno fatto in modo che io potessi leggere il labiale, forse anche perché era un ospedale piccolo. Non oso immaginare come sia stato per chi ha partorito in pandemia con le mascherine». Valsecchi ha avuto due figli, Noemi e Kevin, e durante entrambe le gravidanze la sua sordità è peggiorata molto. «Quando ero incinta della prima, ho detto: "Pazienza". Ero

contenta per la nascita della mia bambina. Anche durante la seconda gravidanza non mi sono preoccupata troppo. Ma quando è nato Kevin, e mi hanno detto che anche lui era sordo come me, ci sono rimasta malissimo, non me lo aspettavo».

Tra gli ostacoli affrontati, Valsecchi ricorda la paura di non sentire se i bambini piangevano di notte quando toglieva le protesi acustiche. «Mio marito andava a lavorare al mattino molto presto. Mettevo Noemi nel lettone e Kevin accanto nella carrozzina: tenevo il braccio dentro così da accorgermi se si agitava». All'età di 7 anni Kevin inizia a non sentire bene con le protesi acustiche e i medici gli propongono l'impianto cocleare, dispositivo applicato chirurgicamente per ripristinare la percezione del suono. «È stato Kevin a dirmi: "Dai mamma, facciamolo insieme!". Io ero sempre stata contraria, perché non mi ero mai davvero informata. È stata la scelta più bella che potessimo fare, la vita è cambiata. Per me ci è voluto più tempo per recuperare rispetto a Kevin e all'inizio è stato difficile: risvegliare la parte uditiva a 40 anni è complesso, ma pianti dopo pianti ce l'ho fatta. Essere sordi non è un grande problema, ma lo è nella società in cui viviamo». E il progetto attivato in Mangiagalli è uno dei tanti passi per invertire la rotta e un contributo necessario all'umanizzazione delle cure.