

NM

Quindicinale N.9 - 18 APRILE 2025



La regina del tè

Gabriella Lombardi è la prima sommelier in Europa
«La parola chiave è sperimentare»

DIRITTI

COS'È LA CRIMMIGRATION,
LO SPORTELLINO A SAN VITTORE

SFRATTI

A UN ANNO DALLO SGOMBERO
DELLA CASA ROSSA ROSSA

ARTE

IL TATUATORE DEI CLUB DOGO
CHE DIPINGEVA QUADRI

Sommario

18 Aprile 2025



In copertina: Gabriella Lombardi nel suo atelier del tè
Foto di Giacomo Candoni

3 «Bastioni aperti», la nuova Milano sarà pedonale?
di Matteo Pesce

4 Ritorno alla tavola del futuro
di Francesco Pellino

5 A scuola da Gabriella Lombardi. La prima sommelier del tè in Europa
di Giacomo Candoni

6 Stagionalità e contaminazione: la cucina «pop» di Davide Oldani
di Valerio Benigni

8 Dalle stalle alle stelle
di Matteo Pesce

9 Il mistero della Casa rossa rossa
di Simone Mannarino

10 Crimmigration e diritti: a San Vittore lo sportello per stranieri
di Martino Fiumi

11 Scrolla, impara, proteggiti
di Francesca Fulghesu

12 Un algoritmo contro la mafia
di Pietro Faustini

13 Il giardino dell'innovazione
di Piero Mantegazza

14 Piazza Gae Aulenti ha il suo roseto
di Andrea Morana

15 Periferia selvatica
di Francesca Menna

16 «Io sono via Melchiorre Gioia»
di Valentina Guaglianone

17 Olio su tela e inchiostro su carne
di Fabrizio Arena

20 Radici in rete
di Nina Fresia

al desk
Martino Fiumi
Simone Mannarino
Francesca Menna
Gabriele Scorsonelli

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

vice direttore
Claudio Lindner

direttrice della Scuola
Nicoletta Vallorani

coordinamento di redazione
Valeria Valeriano

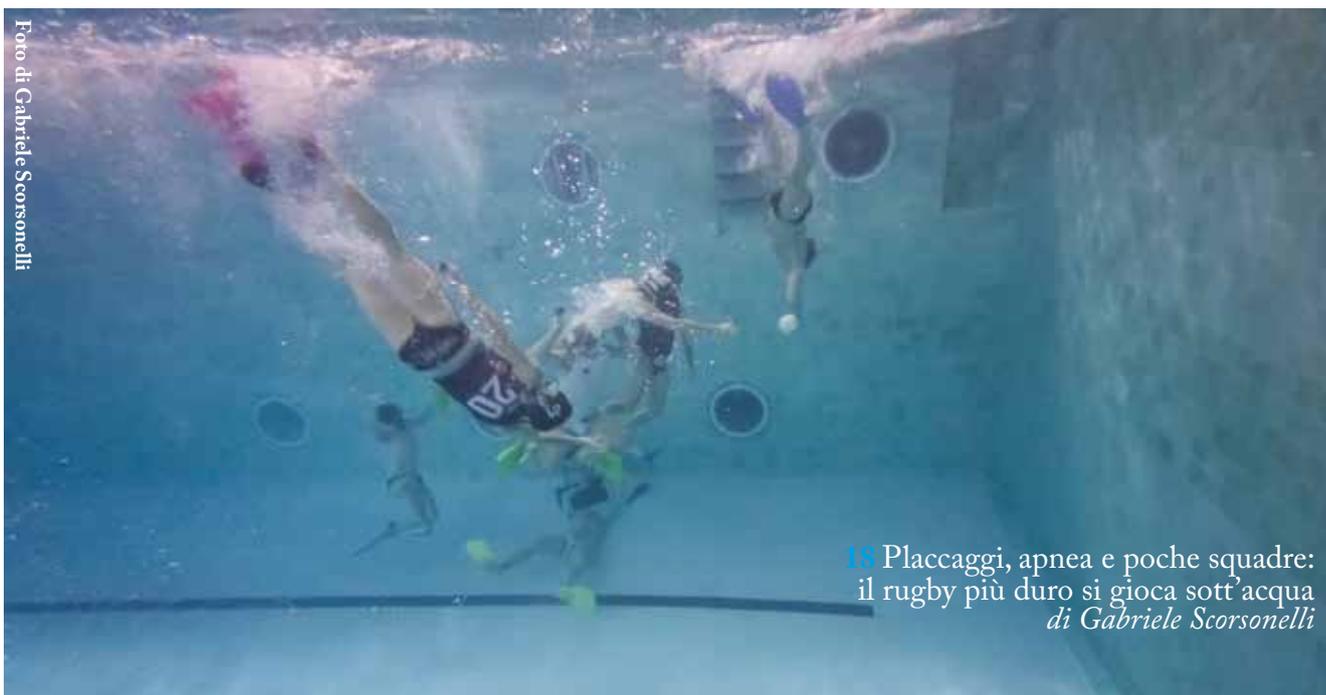
Segreteria del Master
Tel.+390250321731

E-mail: elisa.sgorbani@unimi.it

MIM

(registrazione Tribunale di Milano
N°321 del 9 - 05 - 2006)

STAMPA-Loreto Print
via Andrea Costa, 7 - 20131
Milano



18 Placcaggi, apnea e poche squadre: il rugby più duro si gioca sott'acqua
di Gabriele Scorsonelli

“Bastioni aperti”: la nuova Milano sarà pedonale?

di MATTEO PESCE
@matte_fish

Milano vuole chiudere l'ingresso alle auto con una trasformazione significativa del suo panorama urbano. “Bastioni Aperti” è il progetto che la giunta guidata da Beppe Sala, in vista delle Olimpiadi invernali del prossimo anno, intende portare avanti per chiudere al traffico la Cerchia dei Bastioni durante alcune ore della domenica. Quello interessato è il perimetro più interno della città, quello della prima circonvallazione che delimita l'Area C, a oggi caratterizzata da un intenso traffico veicolare, responsabile dell'inquinamento atmosferico e acustico presente nella city.

Proprio la consapevolezza e la maggiore sensibilizzazione in materia ambientale, condite dalla necessità di promuovere una mobilità sostenibile, ha fatto in modo che l'esecutivo meneghino, in carica da quasi nove anni, esplorasse soluzioni innovative per migliorare la vivibilità urbana, creando uno spazio sicuro e accogliente per pedoni e ciclisti. Un percorso di circa 12 chilometri che attraversa zone

emblematiche della città, offrendo a residenti e turisti la possibilità di riscoprire i luoghi simbolo di Milano in modo sostenibile. Il progetto, il cui obiettivo è duplice, vuole restituire maggiore spazio a pedoni e ciclisti, oggi occupato dalle quattro ruote, e migliorare la qualità dell'aria del capoluogo lombardo.

L'iniziativa è stata presentata in commissione consiliare dal consigliere Marco Mazzei, membro della task force per la sicurezza stradale e la mobilità voluta da Palazzo Marino. «Siamo solo all'inizio, dobbiamo valutare i costi e la fattibilità per tutelare le linee Atm», ha commentato il consigliere. Un'idea sperimentale per le Olimpiadi 2026 che dovrà fare i conti con la fattibilità tecnico-economica, considerando eventuali deviazioni alle linee e con il coinvolgimento degli *stakeholder* interessati a partecipare per arricchire l'offerta turistica durante le chiusure. Un progetto ambizioso, che porterebbe Milano a essere una delle prime grandi città a pedonalizzare un'area così grande, dando il benvenuto a uno degli eventi sportivi più seguiti.



Alcune persone per strada a Milano
(foto di Matteo Pesce)

Ritorno alla tavola del futuro

Dal ristorante Risoelatte alla strobo-trattoria Milleluci: design d'epoca e atmosfere retrò accanto ai piatti della tradizione



L'interno del locale Milleluci. A destra, una seduta del ristorante Risoelatte (foto di Francesco Pellino)

di FRANCESCO PELLINO
@franc_pellino

«S e è una buona idea, prima o poi la realizzeranno anche altri», diceva Wes Anderson, riflettendo sull'originalità. E a Milano l'idea di recuperare il fascino del passato ha contagiato diversi ristoranti, che hanno dato vita a locali capaci di raccontare storie attraverso il design e i sapori. Proprio come il Bar Luce, disegnato dal regista americano all'interno della Fondazione Prada, un posto che sembra uscito direttamente da una pellicola d'epoca, in cui ogni dettaglio – dai colori pastello agli arredi in laminato formica – evoca i caffè milanesi degli anni Cinquanta e Sessanta. Più che un semplice bar è un viaggio nel tempo, un'esperienza che celebra il fascino della nostalgia. Quest'atmosfera retrò si ritrova anche in alcuni ristoranti milanesi che hanno fatto del vintage il loro marchio distintivo. Tra questi, spiccano Risoelatte e il bar trattoria pop Milleluci, due luoghi che offrono non solo sapori autentici ma anche un'immersione totale nel tempo che fu. Maurizia Moro, proprietaria di Risoelatte, racconta che l'idea del ristorante è nata quasi

per caso: «Facevamo tutti altri lavori e ci piaceva creare un luogo ispirato agli anni Sessanta. È iniziata come un hobby, ma presto ci siamo resi conto che era stata una mossa azzeccata». Il nome del locale richiama i piatti semplici e confortanti delle mamme e delle nonne di allora, come il riso e latte, simbolo di una cucina genuina. L'arredamento della trattoria è frutto di una ricerca appassionata: jukebox vintage, vecchi frigoriferi e mobili recuperati da cantine e soffitte. «Il jukebox è uno dei pezzi preferiti», confessa Maurizia Moro. «La clientela apprezza soprattutto la location, ma siamo aperti da più di dieci anni, perciò si è affezionata anche a un menu che ricorda il pranzo della domenica in famiglia». Il viaggio nel passato prosegue con il bar trattoria pop Milleluci. Il nome «è ispirato alla celebre trasmissione televisiva condotta da Mina e Raffaella Carrà negli anni Settanta», spiega il proprietario Massimiliano Ceccolini. «L'intento era ricreare l'atmosfera di quel decennio con un focus musicale». Dentro Milleluci Ceccolini ha riversato le sue passioni nell'arredamento. Oltre



all'illuminazione colorata e ai poster d'epoca, i clienti possono ammirare anche «le teche, che sono proprio un pezzo di casa mia», precisa Ceccolini. Un altro tocco distintivo è rappresentato dai tavoli sui quali sono raffigurate cantanti iconiche e, come ci tiene a sottolineare il titolare, «tutto quello che è glitterato l'ho fatto io». La musica, ovviamente, è protagonista, come colonna sonora del Milleluci: «Quando parte *Maledetta primavera*, cantano tutti», racconta. «Vogliamo che i nostri clienti si sentano immersi in quell'atmosfera vibrante che si respirava negli anni Settanta». I piatti della tradizione vanno a completare il quadro. I tesori «scoperti» da Maurizia Moro, gli arredi glitterati self-made di Massimiliano Ceccolini svelano l'anima di questi posti: non sono solo spazi dove si mangia, ma viaggi nel tempo che celebrano la cultura e l'estetica italiane, recuperando frammenti di passato per farli rivivere nel presente.

A scuola da Gabriella Lombardi La prima sommelier del tè d'Europa

«In Oriente ho scoperto come degustarlo e abbinarlo ai cibi»

di GIACOMO CANDONI
@giacomo.candoni

Entrando nello Chà Tea Atelier un olfatto profano potrebbe percepire un unico aroma che si spande nell'aria. In realtà, le fragranze che si diffondono dai barattoli colorati presenti nel negozio sono quelle di oltre 150 varietà di tè, provenienti da Cina, Giappone, India e Sri Lanka. A curarne la selezione è Gabriella Lombardi, la prima sommelier del tè professionista in Europa.

Com'è nata la sua passione?

«È sbocciata durante gli anni dell'università, quando ho studiato per un periodo a Granada, nel sud della Spagna. Qui, grazie all'influenza marocchina, si trovavano sale da tè anche nei più piccoli paesi arroccati sulla Sierra Nevada e si consumava già il tè in foglia. Nello stesso periodo, una trentina d'anni fa, in Italia non si andava oltre le grandi marche vendute nei supermercati. Non trovando qui quello di cui mi ero appassionata ho quindi iniziato a studiare e a viaggiare in Oriente per capire come occupare una nicchia di mercato ancora scoperta».

Cosa l'ha spinto a diventare sommelier del tè?

«Quindici anni fa, con l'apertura dell'attività, sono entrata nel settore e ho scoperto che in molti Paesi asiatici il tè era il sostituto dell'acqua, un prodotto capace di accompagnare ogni piatto. In Italia gli abbinamenti tra mangiare e bere sono tradizionalmente legati al vino e ho pensato che la stessa attenzione negli accostamenti potesse essere applicata anche al tè. Per completare il mio percorso ho seguito il corso di formazione organizzato dall'associazione canadese di sommelier del tè. Dal 2016 ho introdotto il format in italiano perché credo nell'importanza della formazione: in Italia, infatti, sono

pochi i professionisti e gli esperti che abbiano un ruolo paragonabile a quello del sommelier del vino».

Qual è il percorso da seguire per intraprendere questa professione?

«Insieme ad altri colleghi ho fondato Protea Academy, un'associazione per promuovere la cultura del tè e tra le nostre attività c'è un corso di formazione per diventare sommelier. L'apprendistato si svolge online ed è costituito da 11 moduli, dallo studio della botanica ad approfondimenti sui benefici della bevanda, che si concludono con un test in presenza. La prova finale consiste sia in una verifica teorica sia in una prova pratica, con la degustazione alla cieca di 20 varietà di tè che gli aspiranti sommelier devono riuscire a riconoscere».

Come si è evoluta la cultura del tè da noi?

«Rispetto a quando ho iniziato, oggi chi avvia un business trova un terreno più fertile, anche se molti tendono a seguire le mode e non hanno gli strumenti per capire la

qualità del prodotto. Negli ultimi tempi si stanno comunque ampliando le modalità d'impiego, con un uso anche gastronomico. Ad esempio, ci sono molti bar che lo sfruttano nella preparazione dei cocktail perché è un ottimo agente aromatizzante. Questo è senza dubbio un aspetto positivo poiché avvicina sempre più persone alla bevanda, facendone conoscere le potenzialità. Dal punto di vista dei gusti, a Milano è molto apprezzato il tè verde giapponese, mentre tra i giovani spopolano in particolare gli abbinamenti con il latte, come il matcha latte».

Qual è l'accoppiata vincente tra tè e cibo?

«La parola chiave è sperimentazione. L'accostamento da cui bisogna partire per capire le potenzialità del tè è però quello con il cioccolato, perché è goloso e semplice, dato che si fondono solo due ingredienti. In generale un abbinamento funziona quando si crea in bocca un sapore nuovo, un gusto in cui tutti gli elementi sono equilibrati tra loro».



Le confezioni disponibili sugli scaffali dell'atelier, dove si possono trovare esposte oltre 150 varietà di tè (foto di Giacomo Candoni)



Davide Oldani nella piazza di San Pietro all'Olmo di Cornaredo, dove affacciano i suoi ristoranti. In basso, l'interno del ristorante D'O (foto di Ristorante D'O)

Stagionalità e contaminazione: la cucina «pop» di Davide Oldani

Ciliege candite e purea d'arancia: così lo chef rivisita la sua colomba «Amo Milano, sempre in evoluzione. È funzionale e accogliente»

di VALERIO BENIGNI
@lerio.ben

Chi dice Pasqua dice colomba, e chi dice colomba dice Milano. Nessuno meglio di uno chef milanese quindi per rinnovare il legame tra il dolce e la città. Davide Oldani, proprietario di due ristoranti a San Pietro all'Olmo di Cornaredo, alle porte di Milano, il D'O, con due stelle Michelin e quella verde per la sostenibilità, e il più recente Olmo, che ha da poco ricevuto una stella Michelin, ha proposto per la Pasqua di quest'anno una nuova creazione dallo spirito meneghino. «La colomba D'Om de Milan è nata dall'idea di mettere insieme due eccellenze di bellezza, cultura e storia, quali la Veneranda Fabbrica del Duomo e i gustosi lieviti milanesi», spiega lo chef. «Siamo partiti lo scorso Natale dal panettone classico con uvetta, cedro e arancia candite e dai biscotti al panettone e siamo approdati ora, nel periodo pasquale, alla colomba con ciliege candite e purea di arancia candita, utilizzando lieviti naturali che esprimono profumi diversi e unici. I lieviti sono fatti da



noi nel borgo di San Pietro all'Olmo e acquistabili al negozio della Veneranda Fabbrica del Duomo». Nei piani futuri della sezione pasticceria, oltre ai panettoni, ai biscotti e al cioccolato, già proposti, «vogliamo portare anche un altro prodotto più sperimentale: biscotti allo zafferano e riso». Davide Oldani ha fatto della stagionalità un punto di forza della sua cucina. La definisce

«pop», popolare, con l'accezione di sostenibile, basata sulla corretta selezione degli ingredienti, sempre legati alla disponibilità nel periodo dell'anno corrente, proprio come facevano le vecchie generazioni contadine. Applicando il concetto all'offerta culinaria locale, lo chef descrive: «La nostra, milanese, risente forse di più delle scelte di stagione. È più autunnale-invernale rispetto ad altre regionali, però abbiamo anche prodotti primaverili ed estivi ed è opportuno usarli al momento giusto». Riguardo al periodo corrente: «Vivo la Pasqua per prima cosa dal punto di vista personale e religioso. Da quello culinario, invece, arriva la primavera e a ciò si lega la scelta delle ciliegie, un segno di vicinanza alla stagionalità dei prodotti, che rimanda alla buona nutrizione e all'economia circolare e familiare». Analizzando l'evoluzione della scena gastronomica a Milano negli ultimi decenni, Oldani osserva: «Già 35 anni fa c'erano i primi ristoranti giapponesi, per cui abbiamo avuto qualche influenza dall'estero e sono orgoglioso di averla recepita. Queste persone hanno fatto sì che la città diventasse

sempre più internazionale anche a livello di cibo». Un'apertura che ha portato influenze positive: «La cucina milanese si sta modificando. Secondo me sta migliorando, soprattutto nella semplicità e nella bontà. Certo, si sta arricchendo anche a costo di essere cambiata dall'arrivo di grandi chef da fuori. C'è anzi in questo senso un occhio di riguardo per la nostra scena locale».

Davide Oldani ne è ben consapevole, avendo lavorato a lungo in alcuni dei ristoranti più prestigiosi al mondo, dopo aver frequentato da giovane l'Accademia di Gualtiero Marchesi, dal Le Gavroche a Londra al Louis XV di Alain Ducasse nel principato di Monaco. Ma il richiamo di Milano è stato fondamentale: «Sono nato qui, sono tornato a casa 22 anni fa e mi è venuta l'idea di mettermi in proprio e cominciare a fare la cucina che avevo in testa dopo le mie esperienze internazionali. L'ho fatto nel mio paese di origine, Cornaredo, dove sono vissuto con i miei genitori. È stata una questione di praticità e di indipendenza, visto che l'investimento l'ho fatto da solo, rilevando una vecchia trattoria».

Gli anni sono passati, sono arrivati i riconoscimenti, le stelle Michelin, l'Ambrogino d'oro e la fama. Ma poco è cambiato: «Abbiamo fatto tante collaborazioni, ma ancora adesso il quartiere generale è San Pietro all'Olmo di Cornaredo, a 5 chilometri dal centro. La mia Milano è qui, ce l'ho nel cuore e la vivo ogni giorno».

Una distanza solo amministrativa. E nel frattempo al primo ristorante aperto nel 2003, se n'è affiancato a fine 2023 un altro nella stessa piazza, anche questo premiato qualche mese fa con la stella Michelin 2025: «Il primo bilancio di Olmo è molto positivo. È stato un inizio bello e motivante soprattutto per la squadra. I clienti pian piano cominciano a scoprirlo e iniziano a tornare. Una bella soddisfazione. Il menù di Olmo, che ha il nome di «Radici», è totalmente diverso rispetto a quello di D'O: sono sei portate e viene dato spazio alla carne, al pesce, ma anche alla parte verde, le verdure. È un completamento: un nuovo progetto che si rifà naturalmente alla qualità, alla freschezza, sempre le stesse, ma con una forma diversa di cucina». Esperienze nate dal contatto con l'estero che lo chef continua a mantenere, come ricezione e come proposta. «Rispetto a 40 anni fa, quando magari eravamo individuati con un paio di piatti, adesso la cucina italiana nel mondo è conosciuta attraverso tante ricette e soprattutto prodotti di qualità della nostra filiera. Delle proposte locali ci viene richiesto su tutte il risotto allo zafferano, che a D'O facciamo a modo nostro: non cuociamo lo zafferano con il riso, ma prepariamo un'infusione a parte per dar più valore all'ingrediente. Una ricetta che è nata nel 2015 in occasione di Expo». C'è poi un altro piatto che gli sta a cuore: «Lo spaghetti alla milanese, che facciamo in ricordo di



Marchesi. Si tratta di pasta fredda mantecata con una carezza di burro e l'aggiunta di zafferano, quindi un concetto particolare, che magari non era un tempo molto dentro la nostra cultura. Il fatto di utilizzare questi ingredienti lo rende ancora veramente milanese».

Il ricordo torna al «maestro» e quindi alla stessa città: «Sin da quando lavoravo da lui o andavo a scuola, Milano è stata in forte evoluzione. L'ho sempre vista così. Adesso ancora di più col fatto che si sta allargando anche nel profilo geografico, per cui si compattano altri paesi e quartieri della periferia. Io la amo, sono uno di quelli che ha sempre parole molto belle. È funzionale e accogliente. Basti vedere quanti tipi di cucina si fanno in città: giapponese, cinese, vietnamita e africana. Ci sono tante realtà che le realizzano in maniera eccellente e contaminano in maniera positiva anche la nostra cultura».

La città è parte indispensabile del presente di Davide Oldani, ma pensando al passato, all'infanzia e alla formazione personale e professionale dello chef, sono alcuni i luoghi che spiccano in particolare: «Corso Magenta, piazza della Conciliazione. Questa è la zona che frequentavo di più da piccolo e a cui sono legato. Andavo spesso a fare colazione al bar Biffi. Poi c'erano altri luoghi come il Castello Sforzesco, come riferimento culturale, e via Bonvesin de la Riva, dove lavoravo con Gualtiero Marchesi all'Accademia. Provavo affetto fin da piccolo anche per la vecchia Fiera di Milano e lo stadio San Siro. Ho sempre viaggiato da Cornaredo a Milano, sia che andassi a scuola sia che andassi da Marchesi». Un collegamento con epicentro ideale l'Accademia di via Bonvesin de la Riva, che vive ancora dopo più di 40 anni.



La storica pasticceria Biffi in corso Magenta. In alto, l'accademia di Gualtiero Marchesi in via Bonvesin de la Riva (foto di Valerio Benigni)

Dalle stalle alle stelle

Superati decenni di abbandono e degrado, le scuderie De Montel diventano il più grande parco termale d'Italia nel cuore di San Siro

di MATTEO PESCE
@matte_fish



La piscina esterna del De Montel. A destra: in alto, una sala relax; in basso, l'esterno del centro (foto di Matteo Pesce)



Nel 1915 Giuseppe De Montel sogna di far diventare Milano la capitale dell'ippica: nascono le scuderie omonime del quartiere San Siro. Un capolavoro liberty progettato da Arrigo Cantoni e Paolo Vietti Violi. Ma il tempo le cambia: l'ippica perde centralità e, con il Meazza diventato quello che tutti conoscono oggi, il risultato è l'abbandono totale della struttura. Nel 2007 arriva la svolta, sotto le rovine riaffiora una sorgente termale a circa 400 metri, ricca di solfati, bicarbonati e minerali, noti per le loro proprietà benefiche, riportando in vita questo luogo.

Centodieci anni dopo, un complesso restauro, supervisionato dalla Soprintendenza, ha permesso di recuperare la bellezza originale delle scuderie. Una riqualificazione che rappresenta uno dei più significativi interventi conservativi di Milano.

Dopo decenni di abbandono e degrado, questo luogo storico è stato restituito alla città, integrandolo con soluzioni sostenibili come l'uso di pannelli fotovoltaici, solari termici e sistemi di recupero delle acque piovane, garantendo zero emissioni. Dal 1° aprile le porte del più grande parco termale d'Italia sono

ufficialmente aperte. Il complesso si estende su oltre 16mila metri quadrati e offre a visitatori e clienti dieci piscine e quattro saune. Sono quelle dei Rituali, dei Cristalli, del Respiro e la Banja, la tipica sauna russa. Poi c'è un Bagno di vapore e un hammam, il tipico bagno turco marocchino che prevede il passaggio attraverso tre sale in cui la temperatura si rafferma progressivamente. Presente anche un Tepidarium salino in cui immergere i piedi nel sale e 15 sale massaggi.

«Non ho ancora avuto l'opportunità di andarci, ma siamo contenti che qualcuno abbia preso in mano la situazione e ha dato nuova vita a un bene storico come quello», commenta una residente della zona. Roberta Isnardi, che vive nel quartiere, evidenzia: «Non ne potevamo più di vedere quell'area in rovina, era davvero un pugno nell'occhio. Quelle scuderie hanno una storia ed è giusto che possano raccontarla ancora, è un simbolo tanto di San Siro quanto di tutta la città. È bello vedere questa rinascita».

Come per ogni attività appena aperta, le opinioni non sono tutte concordi. Alcuni clienti hanno espresso le loro perplessità, ma anche fiducia per il futuro.

«Credevamo che dopo l'apertura in pompa magna la struttura fosse una bomboniera. Le aspettative erano alte, ci siamo dovuti ricredere», commenta un gruppo di ragazzi all'uscita del complesso.

«Pensavo di trovare una situazione diversa», racconta Micol Capra, residente del quartiere, «sicuramente avendo aperto da poco devono ancora rodare il sistema. La location è stupenda, il pranzo apprezzabile, ci sono alcune cose da perfezionare: gli armadietti che non si chiudono, i braccialetti che non funzionano. Miglioreranno, ho molta fiducia».

Con un investimento che sfiora i 60 milioni di euro, il gruppo Azimut dopo i lavori ha affidato la gestione a Terme & Spa Italia, creando un centro all'avanguardia, capace di ospitare fino a 700 persone al giorno, rendendolo un simbolo di rinascita urbana che unisce storia, architettura, innovazione e sostenibilità nel cuore del capoluogo lombardo.

I milanesi danno fiducia al centro. Ora che le porte sono aperte bisogna solo ingranare la marcia giusta e spingere sull'acceleratore.

Il mistero della Casa rossa rossa

L'immobile di via Sacco e Vanzetti è alla ricerca di una nuova vita dopo la fine dell'occupazione. Tra le ipotesi: politerapico o studentato

di SIMONE MANNARINO
@simomanna

Sigilli rossi e bianchi a sancire la fine dell'occupazione della Casa rossa rossa, ex stabile industriale di via Sacco e Vanzetti 78, a Sesto San Giovanni. Oggi è in vendita e il suo futuro diviso tra studentato e politerapico. Dal 2016 era diventata il rifugio di chi non aveva più una casa dopo lo sgombero di un'altra struttura cittadina, l'ex sede Proxima di viale Italia, proprietà di un egiziano, ancora oggi in attesa delle autorizzazioni comunali per farci una pizzeria.

Le famiglie sfrattate sono andate prima negli uffici comunali, poi nella basilica cittadina, per occupare infine il capannone industriale con sembianze di chiesa moderna. Tre piani con finestre a forma di oblò, che si alternano a locali sventrati dai ladri di rame diventati casa di più di cento tra adulti e bambini. «Siamo intervenuti a supporto degli inquilini pochi mesi dopo l'occupazione dell'estate 2016, non sappiamo con precisione come fosse lo stabile al momento dell'ingresso». Marco De Guio è il responsabile dell'Unione inquilini di Sesto San Giovanni, con sede in via Carlo Marx, poco distante dalla Casa rossa rossa (Crr).

«Al momento del nostro intervento erano almeno dieci le famiglie ricoverate in Sacco e Vanzetti, e ci siamo occupati principalmente dei servizi igienici», spiega De Guio, «il problema principale era la fognatura, installata nei box con due pompe insufficienti per la grandezza del posto. Avevamo anche progettato la costruzione di un bagno più ampio e diviso gli ambienti per ospitare quante più persone possibile. Le pareti del primo piano le abbiamo formate con le scatole di cd rimaste accatastate negli anni». Nel 2016 l'intervento dell'Unione inquilini non si è limitato a supportare gli indigenti, ma ha sostenuto le domande di assegnazione degli

appartamenti comunali e ha seguito le vicende burocratiche di chi aveva necessità di prendere residenza a Sesto San Giovanni. Un aiuto che per quattro anni ha reso l'edificio un centro di aggregazione culturale con eventi come la notte bianca e il trucca bimbi del giugno 2017.

Il progetto, andato avanti fino all'estate 2019, si è concluso per l'associazione sestese dopo un acceso litigio con una parte degli occupanti avvenuto durante un'assemblea. «Dopo la rottura violenta abbiamo accelerato le pratiche per far ottenere alle famiglie gli appartamenti comunali. Il nostro obiettivo è sempre stato quello di offrire una casa a chi era in difficoltà, mai di occupare un luogo per il gusto di farlo», prosegue De Guio, che nel raccontare l'esperienza del suo sindacato alla Crr sottolinea il risultato ottenuto nonostante i problemi nel confronto con inquilini non collaborativi.

«Nei documenti delle assemblee si legge chiaramente come al terzo piano vivessero persone dalle intenzioni non chiare. Nessuno di loro voleva impegnarsi nel cercare

una sistemazione alternativa, consideravano la Crr come punto di arrivo».

L'addio dell'Unione inquilini non ha posto fine all'occupazione. Nello stabile sono rimasti alcuni sfrattati, la cui permanenza avrebbe dovuto avere vita breve.

A settembre 2019 era infatti previsto uno sfratto richiesto dalla proprietà, che però si è concretizzato solamente quattro anni più tardi, durante i quali l'immobile è rimasto occupato da sempre meno persone. Dal febbraio 2024 i sigilli hanno messo fine all'esperienza di autogestione della Crr di Sesto San Giovanni, nell'attesa che la nuova proprietà decida il da farsi.

Nel 2007 si era paventata l'idea che lo stabile potesse diventare il nuovo centro di cultura islamica della città, per poi vedere l'ipotesi svanire nel nulla. Oggi l'agenzia che ne detiene il mandato intende trovare un acquirente disposto a trasformarla con il nuovo acquirente in studentato o in politerapico, nel solco del progetto della Città della Salute previsto per l'ex area Falck della città.



La Casa rossa rossa in via Sacco e Vanzetti a Sesto San Giovanni (foto di Simone Mannarino)

Crimmigration e diritti: a San Vittore lo sportello per stranieri

Il servizio di informazione giuridica aiuta i detenuti migranti in difficoltà

di MARTINO FIUMI
@martinofiumi11



Il momento che fa più impressione quando si visita un carcere non è l'ingresso. Non sono le celle. Nemmeno i tre detenuti in stanze per due in uno dei bracci di San Vittore. Il momento peggiore è quando si esce. Ci si rende conto che i detenuti sono in mezzo alla città, ma anche tagliati fuori da tutto. Ma in realtà non è così. Se fossero davvero lontano dalla città non ci sarebbe la possibilità per persone esterne di entrare per offrire servizi. A San Vittore, tra gli altri, c'è lo sportello di informazione giuridica per detenuti stranieri, fondato due anni fa da Angela Della Bella e da Paolo Oddi. Lei insegna Diritto penale all'Università Statale, lui è un avvocato immigrazionista. «Il difensore che si occupa di *crimmigration* (quel campo che unisce diritto penale e diritto dell'immigrazione, ndr) ha una doppia preoccupazione», dice Oddi. «Oltre a dover affrontare le difficoltà di un processo, che non è ancora pensato come contesto dove il migrante capisca, c'è la preoccupazione per

il viaggio. Il migrante ha investito denaro, risorse, ha passato dei viaggi spaventosi e quando si vede di fronte al fallimento del progetto migratorio va in grave crisi». Perché se una persona migrante commette un reato viene sempre raggiunta da un provvedimento di espulsione. Ma prima di essere effettivamente espulsa si può intervenire. «Su questo si giocano le battaglie legali della *crimmigration*, in cui si porta all'attenzione del giudice la richiesta di bilanciamento tra il reato commesso (e quindi l'allontanamento delle persone migranti condannate) e i diritti fondamentali della persona». Anche quello all'unità familiare e al rispetto della vita privata sono presenti nelle carte che normano i diritti dell'uomo. Quindi se un migrante ha una famiglia in Italia, per esempio, ha la possibilità di riuscire a difendersi e di non essere espulso. Ma se il diritto è complesso per chi è nato in Italia lo è ancora di più per chi parla un'altra lingua (la più evidente delle tante difficoltà). Lo sportello di

Oddi e Della Bella vuole fare proprio questo: informare i detenuti migranti di San Vittore sui propri diritti e creare una rete con altre associazioni. Non deve offrire una consulenza legale, i detenuti hanno già i loro avvocati. «A San Vittore trovi chi è stato arrestato il giorno prima in seguito alla retata fatta in strada, come quello che ha violato l'obbligo di firma, che non ha capito come andare a presentarsi in Polizia e viene rimesso in carcere. E questo scatena una dinamica estremamente ansiogena». A ciò si aggiunge la difficoltà nello spiegarsi e nel comunicare con i parenti, a causa di una procedura molto lunga. «Magari per mesi non sentono il genitore o il fratello che si trova nel Paese d'origine. Quindi c'è un tema anche di solitudine». Il numero di stranieri detenuti a San Vittore è molto alto, «quasi due su tre», dice Oddi. Ma la prospettiva è ribaltata in confronto al dato nazionale, dove i detenuti stranieri sono molto meno, uno su tre. «Qui nasce l'esigenza di preparare giovani giuristi a queste battaglie». Lo sportello infatti ospita anche studenti e studentesse tirocinanti dalla facoltà di Giurisprudenza e da quella di Mediazione linguistica. In questi due anni sono passate circa 200 persone migranti. «Un ragazzo egiziano arrestato a Catania non aveva capito una questione tecnica. Era stato scarcerato e si è trasferito a Milano. Ma la procura ha fatto appello. Il Tribunale della Libertà ha riformato l'ordinanza e ha chiesto la custodia cautelare. Lui è stato fermato per un controllo a Milano ed è stato portato a San Vittore. Con lo sportello abbiamo rimesso in comunicazione l'assistito con il suo difensore che non sapeva più dove fosse», conclude Oddi.

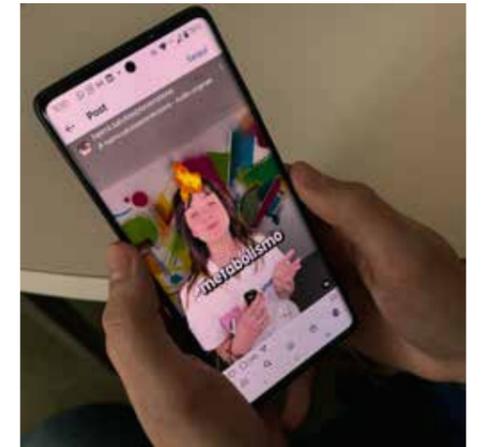
Scrolla, impara, proteggiti

Heimi è un team di giovani professionisti della salute: i loro video, divulgativi ma ironici, raggiungono milioni di utenti sui social

di FRANCESCA FULGHESU
@francesca_fulghesu

Baciare allena i muscoli del viso e innalza le difese immunitarie. Dormire nudi attiva il metabolismo e abbassa i livelli di glucosio. Il sesso orale fa bene alla pelle e migliora l'umore. Guardare i video di Heimi ti fa scoprire tutto questo. E ti ricorda che il benessere fisico e la salute mentale passano anche attraverso la prevenzione e la conoscenza del proprio corpo. Mentre nelle scuole l'educazione sesso-affettiva continua a non essere obbligatoria, i giovani si informano anche sui social. In Italia, secondo i dati del Centro operativo Aids dell'Istituto superiore di sanità, dal 2019 al 2022 i casi di gonorrea sono aumentati del 50 per cento, quelli di clamidia del 25 per cento e quelli di sifilide del 20 per cento. Soprattutto tra gli under 24. Heimi, che su Instagram vanta più di 1 milione di follower, arriva anche a loro. Heimi è una società cooperativa sociale di Milano nata nel 2023 e formata da giovani professionisti della salute. Il team è composto dalla dottoressa Camilla Caimi, dal dottor Gianluca David Baroni, dall'assistente sociale Alice Caimi, dalla biologa nutrizionista Francesca Pivari e dal fisioterapista Pietro Pettenghi. «Eravamo amici e colleghi, accomunati dalla stessa idea: l'importanza della prevenzione. Da lì, l'idea di occuparcene insieme», racconta Baroni, autore dei video. Da allora uniscono le proprie competenze dando vita a contenuti ironici e scanzonati che ogni mese raggiungono milioni di utenti su tutte

le piattaforme. E che superano anche molti tabù, come l'utilizzo di stupefacenti: «Raccontiamo tutti i rischi per la salute, ma spieghiamo anche cosa fare per non sentirsi male in caso di assunzione». Della serie: non drogatevi, ma se proprio dovete, almeno fatelo nel modo più sicuro possibile. I contenuti più guardati, però, restano quelli sul sesso. Tutti caratterizzati da un tono di voce positivo e mai bigotto: «È forse la cosa più naturale che ci rimane a livello di memoria evolutiva, razionalizzarlo e sviscerarlo a livello informativo rischia di creare effetti negativi e scatenare ansia nella popolazione. Noi vogliamo promuovere la sessualità, ricordare i suoi benefici». Anche perché alla fine, spiega Baroni, per la salute sessuale i principi fondamentali sono solo tre: utilizzare il preservativo, fare il vaccino



contro il papillomavirus, ricorrere periodicamente agli screening. «E godersela», aggiunge ridendo. Il *fil rouge*? L'importanza di arrivare prima della malattia. «Il sistema sanitario in passato dedicava la maggior parte delle sue risorse alla patologia. Ma con una popolazione molto vecchia e stili di vita da società consumistica, il rischio era il collasso». Per fortuna, racconta Baroni, è in corso un'inversione di tendenza: «C'è una riallocazione delle risorse del sistema sanitario sulla prevenzione e la promozione della salute. Noi lavoriamo proprio su questo». E non solo online. L'associazione è attiva anche sul territorio di Milano, la città in cui hanno studiato e in cui organizzano eventi e spettacoli, anche per consolidare la community. E nella quale, grazie al Comune, stanno aprendo un nuovo spazio dedicato sia alla creazione dei contenuti, sia all'organizzazione di incontri. «Stiamo cercando di combinare la nostra visibilità digitale con quella territoriale». Per perseguire però lo stesso proposito di sempre, come dichiarano nella "bio" di Instagram: «Creare qualità di vita».



Il team di Heimi nella nuova sede. Sopra, un ragazzo che guarda i video di Heimi su Instagram (foto di Francesca Fulghesu)

Un algoritmo contro la mafia

Lo studio di tre ricercatori incrocia dati da elezioni e bilanci locali e prevede due anni in anticipo lo scioglimento di comuni infiltrati

di PIETRO FAUSTINI
@pietrofaustini

Combattere la criminalità organizzata con un algoritmo. Scopo: individuare i comuni infiltrati dalla mafia. Precisione: 96 per cento. È il modello matematico ideato dall'economista Marco Le Moglie (Università Cattolica e Bocconi) e dai criminologi Gianmarco Daniele (Università Bocconi) e Gian Maria Campedelli (Fondazione Bruno Kessler).

All'interno del paper *Mafia, Politics and Machine Predictions* si sostiene come sia possibile determinare se un comune sia a rischio di infiltrazioni mafiose. Lo studio, ottenuto provando più di 100 diversi modelli, incrocia i dati delle elezioni e dei bilanci comunali dal 2001 al 2020 riuscendo a prevedere fino a due anni in anticipo lo scioglimento dei comuni. I ricercatori hanno scelto questi dati poiché, essendo pubblici, sono meno esposti a bias e pregiudizi.

Ad esempio, i dati sulla criminalità locale non sarebbero affidabili in quanto dipendenti dalle denunce, a loro volta determinate dalla cultura del posto. Gianmarco Daniele ripercorre le tappe della ricerca: «C'è una fase di allenamento e una fase di test. Nella prima l'algoritmo sa tutto, si esercita conoscendo già le risposte. Deve imparare quali sono i pattern (schemi di ricorrenza) dei dati che determinano l'infiltrazione e poi applicarli a dei casi che non ha mai visto. Nella seconda fase deve infatti predire l'infiltrazione da solo».

I risultati sono sorprendenti: su 100 comuni che vengono sciolti, il modello ne indovina 96. Se non stupisce che la maggioranza di questi siano al Sud, anche per motivazioni storiche, l'algoritmo fa risuonare l'allarme anche per il Nord Italia. Marco Le Moglie guarda a numeri: «Secondo le fonti ufficiali, gli scioglimenti al Nord sono circa il

giorni fa, la Procura di Milano ha chiesto il rinvio a processo per 143 persone ipotizzando una rete criminale fra Cosa Nostra, Camorra e Ndrangheta. Per il momento, l'unico caso lombardo il cui consiglio è stato sciolto per infiltrazioni è Sedriano nel 2013. Il nuovo studio potrebbe però allungare la lista.

Un altro elemento d'interesse è la scoperta di variabili inaspettate: affianco ai soliti sospetti – la gestione dei rifiuti e l'edilizia – è significativo notare come tra i predittori più importanti vi siano le spese per l'istruzione, lo sport e il turismo. Daniele spiega: «Più il Comune ha alte spese correnti, come gli stipendi dei maestri o degli istruttori di sport, meno infiltrazione osserviamo. Chiaramente, questa è solo una correlazione e può avere tante interpretazioni, però è un risultato ricorrente».

Gli studiosi ribadiscono sia la precisione dell'algoritmo sia la sua natura ipotetica e di ricerca. Un possibile rischio sono i falsi positivi, cioè comuni che riportano i pattern sospetti ma non vengono sciolti, o per mancanza di fondi o perché non criminali. Inoltre, va ricordato che gli scioglimenti sono rari: dalla loro introduzione nel 1991, sono stati 389.

L'obiettivo dei tre ricercatori è fornire un indice di rischio affidabile, che non vuole puntare il dito ma segnalare i contesti da monitorare. Le Moglie conclude: «Per ora siamo al livello accademico, però cerchiamo di collaborare con il distretto investigativo antimafia e con le forze dell'ordine. L'indice potrebbe interessare anche aziende private di rating bancario. Serve tempo per implementare le nuove tecnologie, ma dal lato istituzionale c'è la voglia di usare questi strumenti».



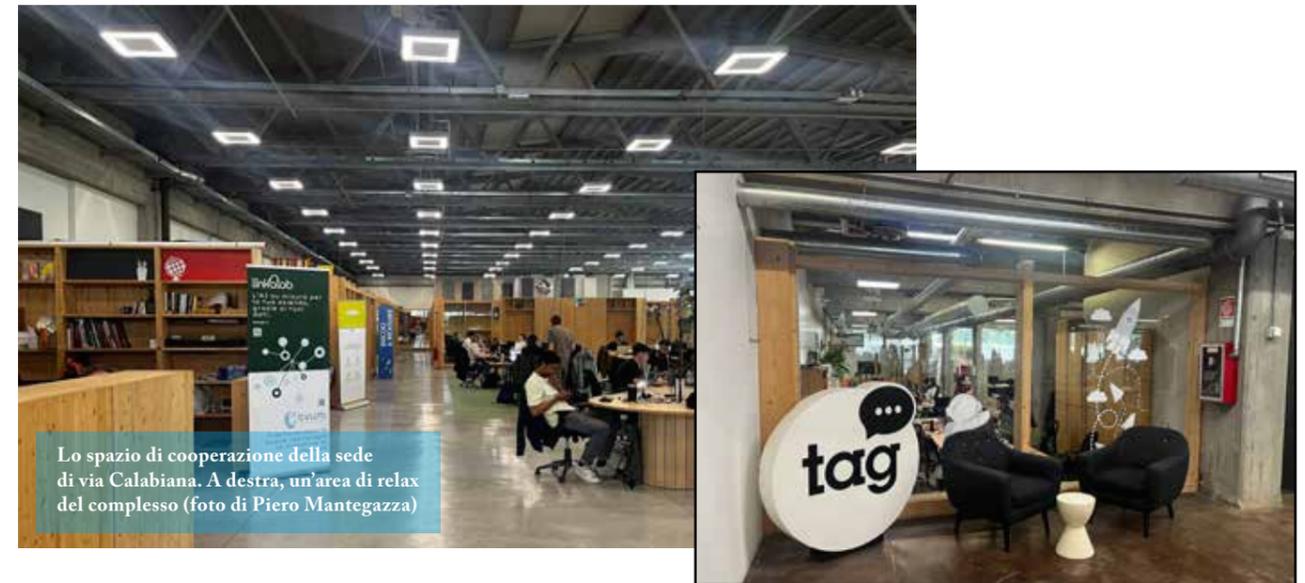
Il consiglio comunale di Sedriano è il primo, e finora l'unico, in Lombardia a essere stato sciolto per infiltrazioni mafiose (foto di Pietro Faustini)

3-4 per cento del totale, mentre il nostro algoritmo ne coglie il 7 per cento». Questo potrebbe significare che il pregiudizio condiziona sia le indagini, condotte soprattutto nel Meridione, sia l'efficacia del modello allenato sulla base di questi dati.

In ogni caso, appare chiaro come le municipalità ad alto rischio siano presenti in tutta la penisola, e la Lombardia non fa eccezione.

A partire dall'ottobre 2023 è in corso una maxi-operazione denominata "Hydra" e, non più di venti

Il giardino dell'innovazione



Lo spazio di cooperazione della sede di via Calabiana. A destra, un'area di relax del complesso (foto di Piero Mantegazza)

Talent Garden unisce co-working e formazione con focus sull'AI Il Ceo Mayer: «L'interazione tra studenti e startup offre lavoro»

di PIERO MANTEGAZZA
@piero_mantegazza

Crescere nel mondo dell'innovazione? Se ti trovi in via Calabiana 6, a Milano, sei nel posto giusto. Questa realtà si chiama Talent Garden ed è stata fondata nel 2011. Tecnicamente si definisce una Digital skill academy, nel concreto vuole fornire a professionisti, aziende e startup conoscenze e risorse per prosperare nel mondo dell'innovazione. Per farlo ha creato una delle prime reti di co-working: dei veri e propri spazi fisici in cui professionisti di diversi ambiti, studenti e docenti possono interconnettersi, confrontarsi e creare nuove opportunità di business. «Talent Garden è una community fatta di persone curiose e affamate che hanno voglia di stare insieme. Non è un caso che l'azienda si chiami così: è un giardino dove si può venire e contribuire ad allargare la propria conoscenza del mercato», spiega il Ceo di Talent Garden Italia Giuseppe Mayer.

Accanto a questi spazi di lavoro condivisi, il gruppo dà grande importanza alla formazione e solo nel 2024 ha attivato 70 corsi: dal digital marketing alla cybersecurity,

passando per il design. «La differenza sostanziale sta nel non offrire soltanto dei contenuti di valore, ma disporre di un contesto in cui uno studente approfondisce degli argomenti che una startup sta implementando allo stesso tempo. Questo favorisce l'interazione e aumenta le opportunità di lavoro».

Se si parla di innovazione, non si può non citare l'intelligenza artificiale. Infatti gran parte del lavoro di Talent Garden è indirizzato a comprendere e gestire questo cambiamento epocale. Una sfida che le aziende italiane non devono sottovalutare: «La grande difficoltà che affronta un'impresa oggi è quella di gestire la propria quotidianità e contemporaneamente guardare avanti. Paradossalmente non è un limite di competenze tecniche, ma di approccio al cambiamento».

L'unica strategia per non soccombere in questo mondo è di provare a prevedere quelli che saranno i cambiamenti e agire di conseguenza. Secondo Mayer c'è una tendenza da sconfiggere: «Come esseri umani abbiamo una serie di limiti e uno di questi è che tendiamo a sopravvalutare gli impatti delle nuove tecnologie nel breve periodo e a sottovalutarle nel lungo periodo. Nella sua prima fase

l'AI porterà ad un aumento della produttività, ma questo è soltanto la punta dell'iceberg. Nei prossimi anni vedremo quelle che vengono definite "AI Native companies": aziende che si basano totalmente sull'intelligenza artificiale».

Oltre al punto di vista di chi gestisce Talent Garden Italia, è interessante indagare la posizione di chi sta dall'altra parte e quindi usufruisce di questo servizio. È il caso di Levels, una startup nata nel maggio 2024 da quattro ingegneri informatici ex Amazon. Il gruppo, che ora conta 11 persone, si occupa dell'analisi documentale. Nello specifico, vuole indagare come l'AI possa aiutare le aziende a leggere i documenti in maniera più veloce ed efficiente. «L'invenzione del documento è una delle più importanti nella storia dell'uomo, ma tutt'oggi lo usiamo nello stesso modo», evidenzia Tommaso Lucarelli, founder di Levels. «Un esempio pratico su cui stiamo lavorando riguarda la cantieristica. Per fare entrare un subappaltatore in cantiere devi leggere tanti documenti che verifichino la sua idoneità al lavoro. Attraverso assistenti AI abbiamo ridotto del 95 per cento il tempo speso per questa mansione».



Piazza Gae Aulenti ha il suo roseto

Nel nuovo ecosistema di Bam, hotel per insetti e un fiore speciale

di ANDREA MORANA
@andrea.morana

In piena crisi immobiliare, Biblioteca degli alberi Milano (Bam) offre casa gratis. Dopo due anni di cantiere ha aperto nel parco di Gae Aulenti il Roseto di Bam, che ospiterà insetti all'interno di due *bugs hotel*.

«Gli hotel per insetti sono totem di oltre due metri in cannucciato di legno e funzionano come gli alveari per le api», spiega Valentina Ugo, responsabile comunicazione e marketing di Bam, «gli insetti impollinatori entrano e depositano le loro uova». Per l'ideazione delle strutture è stato indetto un concorso internazionale, vinto da una classe della scuola elementare milanese Confalonieri. «Hanno vinto perché la loro proposta era piena di sentimento. Per loro è stato un progetto annuale, su più materie e in collaborazione con vari professionisti».

Ugo racconta che per Bam il roseto era un sogno fin dall'apertura del parco nel 2018. Oggi è una realtà di 600 metri quadrati. Otto vasche di fiori per un totale di 120 piante di rose, cinque specie e 85 varietà differenti. Dal rosso scuro della "Black Baccara" a quello acceso della "Rubino", passando per il bianco della "Iceberg". «Per dare nutrimento agli insetti abbiamo aggiunto un'aiuola



che contorna il roseto e contiene piante nutrici e nettariere. Creare ambienti idonei agli impollinatori è necessario perché da loro dipendiamo per l'agricoltura».

Il nuovo ecosistema di Gae Aulenti ha il suo fiore all'occhiello, e non in senso figurato. Per l'apertura del roseto è stata creata la "Rosa di Bam", una nuova ibridazione nata dalla collaborazione con il vivaio Rose Barni. Ugo racconta di un lavoro di squadra: «Insieme abbiamo dato vita a una rosa particolare, con petali gialli e rosa intenso, un ibrido resistente e bello. Quando a ottobre abbiamo fatto la piantumazione abbiamo inserito una rosa di Bam all'inizio di ogni aiuola».

La ricombinazione genetica richiede

tempo. «Lo scopo è trovare solo individui migliori delle varietà dalle quali provengono», spiega Beatrice Barni, proprietaria di Rose Barni, «quindi per diverse fioriture si ripetono dei test per una selezione mirata a eliminare i caratteri indesiderabili. Il processo dura tra i sette e i nove anni e alla fine rimangono tre o quattro nuove rose».

Il roseto e i suoi *bugs hotel* sono una novità che tutti meritano di vedere. Bam si è mossa in questa direzione, in collaborazione con alcune associazioni di riferimento. Insieme a Ente nazionale sordi è stato girato un video in lingua dei segni per la visita guidata. Con Onlus si è trascritta una guida in linguaggio "Easy2read" ed è già in programma la traduzione in "Caa" (Comunicazione alternativa aumentativa). Con il supporto di Inmaci (Istituto nazionale mobilità autonoma ciechi e ipovedenti) sono stati sviluppati percorsi tattili integrati.

Per il futuro del roseto, Ugo ha le idee chiare: «Con Bam ci rivolgiamo al pubblico tramite linguaggi artistici. Li porteremo anche all'interno del roseto. Non sarà solo un luogo dove sedersi a leggere i cartelli e guardare le rose, ma anche uno spazio di cultura partecipata, attiva e performativa».

Periferia selvatica

L'università Bicocca ha creato un kit per proteggere la fauna locale

di FRANCESCA MENNA
@franci.lamiel

Disordinato, spontaneo, per definizione impossibile da addomesticare. Selvatico è il fiore di campo che spezza l'uniformità dei terreni coltivati; l'elemento imprevedibile, a volte infestante, altre portatore sano di ricchezza e biodiversità, sotto e sopra il suolo. Che sia essenziale all'ecosistema urbano è noto a tutti: scienziati, attivisti, agricoltori. Ecco perché lo ZooPlantLab dell'Università degli studi Milano-Bicocca ha progettato un kit per fornire nuovi spazi di rifugio e nutrimento alla fauna selvatica della città. Consiste in una casetta per cinciallegra, un nido per api solitarie e un mix di semi di specie erbacee autoctone. È stato messo a disposizione di 21 orti urbani, sociali e comunitari.

«Le piccole aree verdi cittadine, tra cui gli orti appunto, hanno un grande potenziale perché, sommate tra loro, coprono una superficie significativa», spiega Paolo Biella, ricercatore in Ecologia dello ZooPlantLab. «Spesso, tuttavia, non hanno le risorse necessarie per creare un ecosistema strutturato, con produttori primari (le piante), consumatori (insetti, uccelli, etc.), e interazioni complesse tra le specie. Possiamo migliorare la qualità ecologica di questi spazi con azioni

mirate». Tra queste, rientra anche il provvedimento del Comune di Milano di riduzione degli sfalci in 54 aree verdi, già implementato nel 2024. Il monitoraggio seguito proprio dallo ZooPlantLab ha rilevato fino al 30 per cento in più di insetti nelle zone non sfalciate, con picchi del 60 per cento nelle aree ricche di fiori. «Sono due livelli diversi di intervento: con l'erba alta valorizziamo quel che c'è, con il kit aggiungiamo o reintroduciamo specie che possono rafforzare l'ecosistema urbano», commenta il ricercatore. Nella periferia sud-ovest di Milano, Lorenza Sganzzetto, responsabile di GiambellOrto, ha già installato le casette per gli uccelli e api solitarie insieme a Paolo Biella. A fine marzo, con la primavera non ancora esplosa e l'ultima settimana di piogge, nulla è sbucato dal terreno e le api solitarie non hanno popolato il nido. Per Sganzzetto non bisogna avere fretta: «Anche la nostra comunità è nata in maniera spontanea. Non abbiamo richiesto tessere associative, lasciamo sempre la porta aperta», spiega. «All'inizio non c'era un gruppo stabile. Eravamo tanti individui che andavano e venivano, un po'... selvatici. Spazio e tempo: è tutto ciò che serve».

Anche per Franco Beccari, attivista ambientale e fondatore degli Orti di



via Padova il tempo è un elemento fondamentale per i processi naturali. E sociali: «Dieci anni fa questa zona era una discarica», racconta indicando lo stagno, il lombricaio, i cassoni dell'idroponica. «Le prime analisi del suolo mostravano contaminazioni da idrocarburi. Oggi le abbiamo rifatte e l'esito è nettamente migliore». Beccari spiega che questo risultato è stato ottenuto grazie a una tecnica chiamata pacciamatura o taglio *mulching*: l'erba tagliata viene lasciata sul suolo, agendo da concimante naturale e garantendo umidità e nutrimento al terreno. «Il mondo vegetale si autorigenera: una foglia che cade sul suolo lo nutre. È la sua logica, perché non dovremmo rispettarla?». Gli Orti di via Padova ospitano da dieci anni anche una "isola del selvatico": una zona dove l'erba viene tagliata una volta l'anno, pascolo ideale degli insetti impollinatori.

Ma l'esuberanza del selvatico va contenuta. Se gli orti sinergici sembrano funzionare da soli, grazie alla simbiosi tra specie come ortica e menta e altre come pomodori e zucchine, la responsabile dell'orto di Niguarda Anna Bianchi ci tiene a specificare: «Altroché, è un lavoraccio! Queste piante vanno tenute sotto controllo o si prendono tutto».

Accettare il non-domato, il non-perfetto, la ricchezza del selvatico negli orti, centro di attività umane per eccellenza, è anche un messaggio culturale: fare della città un ecosistema dove mondo vegetale e animale si integrano e rafforzano a vicenda.



Uno stagno nell'Orto Comune Niguarda per salvaguardare la biodiversità. In alto, un nido per api solitarie (foto di Francesca Menna)

«Io sono via Melchiorre Gioia»

Il regista Maurizio Nichetti racconta il legame con la città
«Ambientare qui i miei film è un istinto innato»

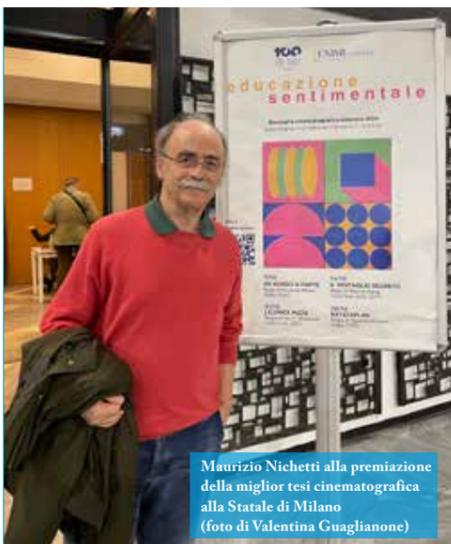
di VALENTINA GUAGLIANONE
@unajulie

Capelli arruffati, occhiali tondi e baffi iconici. È il Woody Allen italiano. Maurizio Nichetti, regista, attore, sceneggiatore e produttore cinematografico, dopo 24 anni, torna al cinema con *Amiche mai*. Una commedia on the road, uscita il 27 febbraio, in cui lascia per la prima volta la protagonista indiscussa delle sue pellicole: Milano. «È un viaggio attraverso i Balcani, un'avventura che termina in Turchia», spiega. «Se fossi partito da Milano avrei dovuto percorrere una strada meno movimentata e sarei arrivato alla fine del film prima di arrivare al confine. Trieste era perfetta in questo caso».

In questo caso, appunto. Perché la città meneghina, per lo sceneggiatore, non è mai stata una scelta, piuttosto un destino. «Ambientare i miei film a Milano è una sorta di istinto innato. Un'inclinazione naturale. Ognuno vive e mette in scena questa vita in base alle proprie esperienze. Io sono nato e cresciuto qui. Milano è casa, in tutti i suoi difetti e le sue freddezze apparenti. Se non fossi nato qui e non la sentissi così mia, forse mi piacerebbe meno. Tutti i miei ricordi sono legati a questo territorio. Penso sia normale che se devo rappresentare una scuola elementare mi viene in mente la mia: Monte Velino a Porta Vittoria».

Così come nel racconto di *Stefano Quantestorie*, del 1993, in cui il protagonista fantastica su come sarebbe stata la sua vita se non avesse scelto la divisa. Maurizio Nichetti prova a immaginarsi in un luogo diverso ma non ci riesce. «Mi piace pensare che tutto quello che ho fatto, è stato perché sono nato e rimasto qui. In nessun'altra parte del mondo avrei potuto trovare il Piccolo Teatro, dove ho fatto i primi passi nel mondo dello spettacolo studiando mimo, o lo Studio Bozzetto, in cui ho lavorato

come sceneggiatore e regista. Né avrei scoperto una curiosità viva come quella degli anni 70 e una televisione privata e commerciale come quella che è nata proprio qui negli anni 80». Un po' fatalismo, un po' *butterfly effect*, dove anche una piccola azione avvenuta in passato, se cambiata, è in grado di ripercuotersi sul futuro. Stravolgendolo. Questi eventi plasmano Nichetti e lo portano a raccontare, come nessun altro, le



Maurizio Nichetti alla premiazione della miglior tesi cinematografica alla Statale di Milano (foto di Valentina Guaglianone)

trasformazioni urbane, sociali e di costume del capoluogo lombardo. Tra grattacieli e case di ringhiera. Una Milano concreta, poetica e folle allo stesso tempo, abitata da personaggi stralunati.

Ratataplan, film d'esordio del 1979, attraversa tutta la città. Parte da piazza del Duomo e finisce dove adesso sorge piazza Gae Aulenti. «Una volta lì c'era il circo», racconta, «nello stesso posto dove poi è arrivata la Milano dei grattacieli. Anche il cortile a ringhiera, simbolo di questa pellicola, si trova ancora lì. Proprio sotto il Bosco verticale». In *Domani si balla* si trova invece una metropoli quasi sconosciuta, iriconoscibile, costituita dai quartieri costruiti dall'architetto Aldo Rossi. *Ladri di*

saponette, girato alle Varesine e in un edificio industriale in via Bovisasca, rappresenta l'isola felice della pubblicità milanese di quegli anni. Mentre *Miracolo a Milano* descrive una bidonville ai confini di una metropoli abitata da povera gente, già intaccata dalla speculazione edilizia.

«Questa è la vera Milano», secondo il regista, «non solo la città dei ricchi che fanno la "Milano da bere". C'è anche quella delle case a ringhiera, delle persone che campavano di niente con dignità. Mi è sempre piaciuta l'idea di vivere la provincia con orgoglio, non chiedendo nulla». Semplice, insomma, ma anche avanguardista. «C'è poco da fare, Milano arriva sempre prima degli altri, anche nell'autodenunciare i difetti. Mani pulite è avvenuta qui, ma non perché fosse la più corrotta d'Italia, ma perché ha saputo smascherare certi comportamenti. Non è un caso che sia successo qui e non a Roma».

Le compagnie teatrali, i cinema di periferia, l'amore per i cartoni animati e per la slapstick, la pubblicità e l'esordio dietro una macchina da presa. Sono pezzi di una storia vissuta tutta da milanese. Nei ricordi e nei film di Maurizio Nichetti, creatore di universi surreali e poetici, la città meneghina è occasione, innovazione, cultura e trasformazione.

Talmente tanto da essere quasi un limite. «Sono così abituato al cambiamento che non ho mai avuto bisogno di andare altrove. Ho sempre pensato che mi sarebbe piaciuto abitare a Barcellona, una città imprenditoriale e artistica. La trovavo una sorta di Milano sul mare. Poi non l'ho fatto, perché sono un abitudinario. Un casalingo a cui piace non solo non spostarsi da Milano ma neanche da Melchiorre Gioia. Ho sempre vissuto e lavorato qui intorno. Non è solo una via. È ciò che sono».

Olio su tela e inchiostro su carne

La carriera piena di svolte «casuali» dell'artista Massimo Gurnari: iniziata a 13 anni con i graffiti, è passata dalla pittura ai tatuaggi

di FABRIZIO ARENA
@_fabrizioarena_

Le mura sono tappezzate di quadri di ogni genere, domina la pop art ma c'è anche una parete piena di immagini sacre. Oltre un breve corridoio, un atelier. A un primo sguardo è caotico, ma dietro le tele e i bozzetti appesi sembra esserci un'armonia segreta. Si presenta così la casa dell'artista Massimo Gurnari, lo spazio in cui dà vita alle proprie opere. Milanese, 44 anni, Gurnari ha alle spalle una lunga carriera: «Mi definirei un buon pittore. Solo dopo un tatuatore».

A 13 anni inizia disegnando graffiti sui muri di Milano. Finite le superiori si iscrive all'Accademia di Belle arti di Brera, ma gli basta poco per capire che la formazione "tradizionale" non fa per lui: «Avevo cominciato a esporre e nelle gallerie conoscevo artisti che non venivano dalle accademie». Così, le piccole esposizioni si sommano e le occasioni con loro: nel 2005 la prima mostra personale alla Galleria Obraz. Una carriera piena di svolte e cambiamenti «tutti casuali». Nel 2009 inizia la vita da tatuatore: «Una storia nata con il baratto. Un amico lavorava in uno studio e lì in cambio dei quadri mi tatuavano. Poi un giorno ho deciso

di imparare a farlo anche io». La pittura però rimane il primo amore. «Sono nato con quella e morirò con quella. I tattoo per me sono varianti espressive del dipingere».

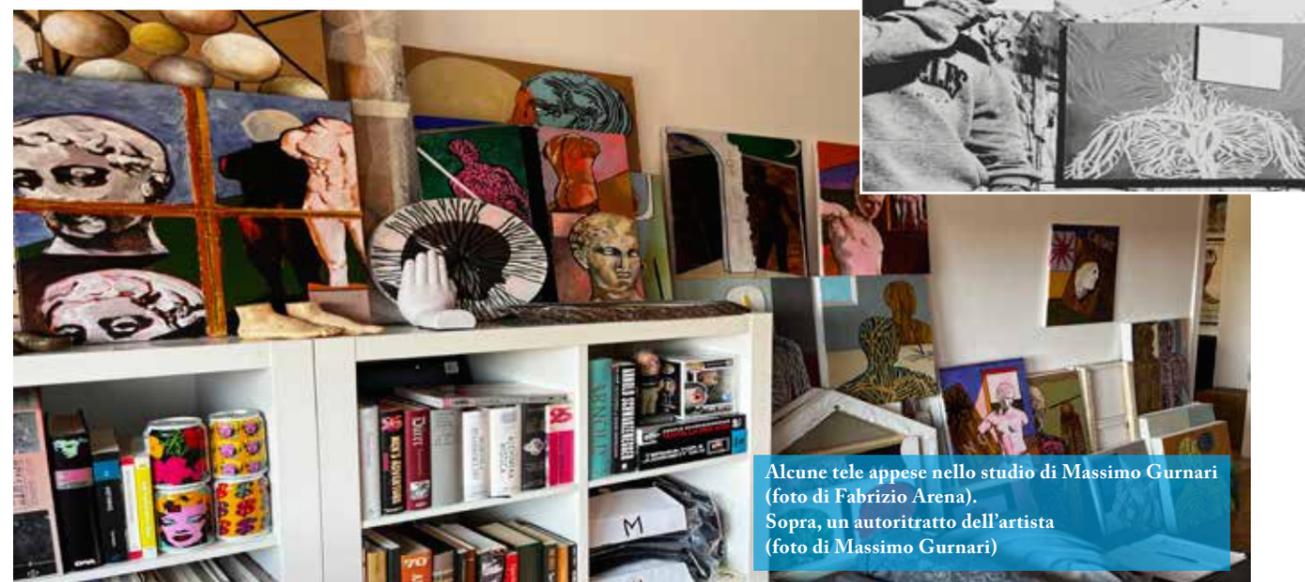
Gurnari non solo si serve di diverse forme d'arte, ma ha anche avuto una profonda evoluzione stilistica. «A inizio carriera le opere erano super pop, molto colorate, piene di "roba". I primi schizzi erano un puro fatto estetico, mentre le tele oggi contengono anche note autobiografiche. «Sono invecchiato, smalizzato. Mi rifaccio molto alla filosofia e ad artisti come De Chirico o Schifano». Solo una cosa è rimasta invariata: «La figura umana e la sua anatomia, perché è l'unico mezzo con cui ci rapportiamo con la realtà».

Altro elemento imprescindibile è Milano. Qui il pittore è nato e cresciuto, anche artisticamente. «La città mi ha influenzato molto. Abbiamo lottato e ci siamo odiati, ma è sempre stato uno scontro proficuo». L'artista la descrive come piena di spunti e stimoli. «Per molti è grigia e brutta, ma anche il suo grigiore nasconde una segreta bellezza».

La storia artistica della città si

intreccia con quella di Gurnari. Nei primi anni 2000 Milano era la culla del rap italiano, mondo con cui il pittore entra in contatto. Tra il 2009 e il 2013, lavora in un tattoo shop alle Colonne di San Lorenzo, proprio di fianco al Berlin, quartier generale dei Club Dogo. «Con loro ci vedevamo quasi ogni giorno. Ho tatuato Jake La Furia e Don Joe, mentre Guè ha comprato alcuni miei quadri». Molti all'epoca erano ragazzini ancora sconosciuti. Tra questi anche Fedez, sulla cui pancia Gurnari disegnò un Gesù stilizzato, forse tra i tatuaggi più visti d'Italia: «Avrei dovuto chiedergli le royalties», dice ridendo.

«Pensare che sono partito in uno scantinato di via Melchiorre Gioia, dove c'era sempre puzza di derattizzazione». Quando faceva l'Accademia sognava un attico a New York e due monografiche al MoMA. «Oggi, se la sera so che ho fatto un bel quadro, vado a letto felice. Se so che c'è una tela bianca che mi aspetta, mi sveglio felice».



Alcune tele appese nello studio di Massimo Gurnari (foto di Fabrizio Arena).
Sopra, un autoritratto dell'artista (foto di Massimo Gurnari)

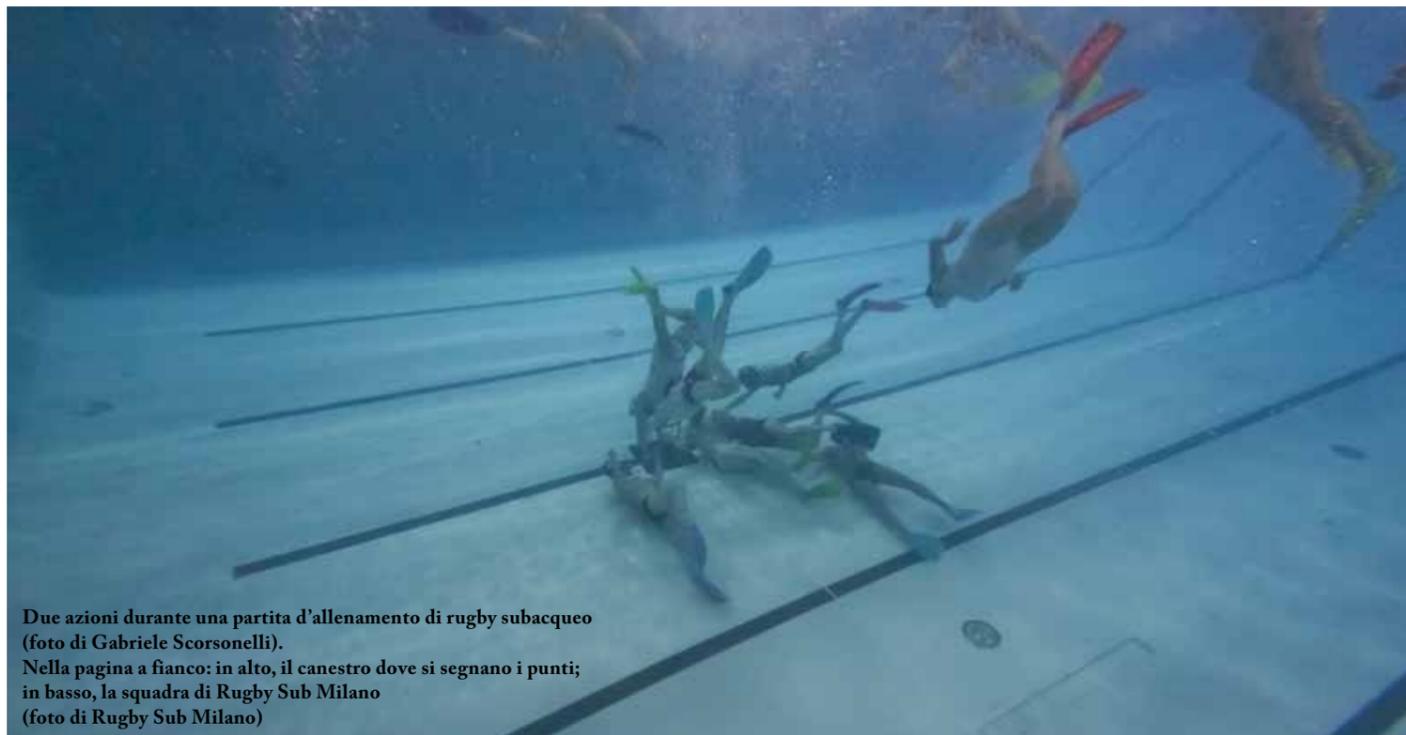
Placcaggi, apnea e poche squadre: il rugby più duro si gioca sott'acqua

Si tira a canestro fino a cinque metri di profondità
«Se voglio respirare basta lasciare la palla,
e per segnare bisogna spostare il portiere di forza
ma non lo fa nessuno. Piuttosto muori»

di GABRIELE SCORSONELLI
@gabri.scorso

Non si esce dall'acqua con le ossa rotte, solo qualche graffio e lividi sparsi. Gli acciacchi valgono il divertimento. E se poi c'è scappato il canestro della vittoria con 40 secondi di apnea prendendo anche due randellate, in un attimo ci si sente figli di Poseidone. Del famoso sport con placcaggi e mete, il rugby subacqueo ha quasi solo il nome. C'è il contatto fisico, ma niente calci piazzati, rimesse laterali o mischie stile Sei Nazioni.

Sott'acqua il copione è un altro. Originale e unico nel suo genere. La sfida, per gli atleti, è affrontare un saliscendi da montagna russa tra superficie e fondo di piscine lunghe 20 metri e larghe 12, ma soprattutto profonde da tre e mezzo a cinque: «Questa disciplina unisce nuoto e apnea, è intensa e adrenalinica. Ed è pure tridimensionale, l'unica in cui puoi giocare a testa in giù», spiega William Maggio, presidente-giocatore del Rugby Sub Milano. A vederla per la prima volta, non si capisce se sia una strana variante del basket o una gara a chi trattiene di più il fiato. Ricorda un po' entrambe, ma non esistono tiri liberi o targhe da



Due azioni durante una partita d'allenamento di rugby subacqueo (foto di Gabriele Scorsone).
Nella pagina a fianco: in alto, il canestro dove si segnano i punti; in basso, la squadra di Rugby Sub Milano (foto di Rugby Sub Milano)

Guinness dei primati. Le squadre sono formate da 15 giocatori: sei in campo, sei in panchina e tre riserve. Le partite dei campionati internazionali e le finali dei tornei ufficiali durano 30 minuti effettivi, divisi in due tempi da 15. A dirigerle tre arbitri, due con le bombole sott'acqua e uno a bordo vasca. Lo scopo del gioco è far centro nei cesti, appoggiati sul fondo attraverso un meccanismo a ventosa, con una palla di 3 chili piena di acqua e sale. Chi subisce canestro (si chiama proprio così) riparte con il possesso. I ruoli sono solo tre e in campo stanno due persone per ogni posizione. «Il portiere "tappa" il canestro con la schiena e non può toccarlo con le mani, il difensore protegge il portiere. Questi si alternano con i loro cambi in maniera precisa. Gli attaccanti, invece, hanno il compito di intercettare, rubare la palla e fare punti e sono più liberi di muoversi», illustra Juan Uran, atleta della squadra meneghina e della nazionale italiana.

Gli allenatori possono dare indicazioni e disegnare schemi, ma l'ammucchiata si crea comunque. E tenere botta è faticoso: «Fai due, tre apnee e poi devi uscire perché sei in debito di ossigeno», evidenzia Maggio. In questo, i giocatori in panchina sono fondamentali. Anche perché, chi sta a difesa del canestro, va spostato di forza. In piscina vale tutto, o quasi. Le regole sono poche e ferree. «La palla deve rimanere sotto la superficie dell'acqua. Non si può toccare o tirare via l'attrezzatura, la canotta o il costume dell'avversario, non si può agire per fare male e non si può scaliare per liberarsi dalle prese. Tutto il resto è lecito», afferma ancora il presidente. Massimo fair play, ma non si guarda in faccia a nessuno. È permesso bloccare solo il giocatore con la palla in mano, gli arbitri fischiano trattenute e spinte volontarie. Tra le sanzioni: punizioni da battere entro tre secondi con un passaggio a un compagno o rigori (45 secondi di

uno contro uno attaccante-portiere) nel caso di un fallo in una chiara occasione da canestro. Intervenire solo su chi ha il possesso è soprattutto una questione di sicurezza. «Se ho la palla, sono sott'acqua e voglio respirare ma mi trattengono, basta che la lascio. Ma non lo fa nessuno, piuttosto muori», sottolinea Maggio, sorridendo. Lo spirito del rugby subacqueo è anche questo. Conta l'agonismo e c'è competizione, ma durante l'allenamento si scherza pure. E chi perde paga la birra. «Quando usciamo dalla piscina, spesso, andiamo a bere tutti insieme. Si fa gruppo anche così», precisa Maggio. Chi gioca non è atleta a tempo pieno, ha anche un altro lavoro. Lo sport, nato in Germania negli anni 60, è riconosciuto dalla Fipsas (Federazione italiana pesca sportiva e attività subacquee) e a livello internazionale dalla Cmas (Confederazione mondiale delle attività subacquee), ma è ancora troppo di nicchia.

In Italia, esistono solo cinque squadre: Firenze è la più antica, ma nella lista compaiono anche Jesi, Sondrio, Belluno e, appunto, Milano. Il team meneghino esiste da 20 anni ed è stato il secondo a essere fondato. «Siamo circa 45 atleti tra donne e uomini, di età variabile tra 18 e 65 anni e ci alleniamo tutti insieme. Per i tornei competitivi, invece, facciamo le convocazioni e c'è una distinzione tra maschile e femminile», puntualizza il presidente.

Per giocare bastano maschera, boccaglio, pinne e la volontà di imparare. Tutti possono farlo. Non esiste neanche un campionato italiano, ma una competizione che ogni anno elegge la miglior squadra. L'ultima a trionfare è stata Firenze, che si è qualificata alla Champions Cup di Berlino. «Noi puntavamo al titolo», ricorda amareggiato Maggio, «ma ci riproviamo l'anno prossimo». I tornei a livello di club, comunque, sono molti e, in quelli più amatoriali, gli atleti hanno anche la possibilità di staccarsi dalla propria società e partecipare con un'altra come "draft player". Tra le gare più importanti, invece, c'è la Open League, una competizione itinerante che da maggio 2025 toccherà Jesi e Atene. Arrivare ad alti livelli è tutt'altro che proibitivo: «È una disciplina ancora



poco conosciuta e non devi essere un campione per essere convocato in nazionale», spiega il presidente. «Sette, otto nostri atleti vestono azzurro, le atlete quasi tutte». L'Italia del rugby subacqueo non brilla, ma il movimento sta crescendo. «Abbiamo cominciato a trasmettere le partite importanti in streaming durante i tornei nazionali. Sui canestri vengono montate due telecamere subacquee e un cameraman con le bombole segue le azioni sott'acqua. A occuparsi delle telecronache, invece, sono i giocatori delle squadre che non sono in campo», racconta Maggio. Ancora, però, mancano gli sponsor e la federazione copre solo una minima parte delle trasferte. «Molti non partecipano a mondiali ed europei perché non possono permettersi i voli e l'alloggio. È la storia di molti sport minori».



Radici in rete

FamilySearch raccoglie documenti e ricostruisce alberi genealogici
 «Dei miei avi ho trovato informazioni fino a inizio Ottocento»

di **NINA FRESIA**
 @ninafresia

Scoprire di essere i discendenti di un famoso pittore o letterato. Trovare i documenti che provino la propria parentela con una nobile casata. Oppure, come è più probabile, rassegnarsi a essere il prodotto di una stirpe di contadini e manovali. La possibilità di ricostruire la propria storia familiare è a portata di click: «FamilySearch è un'organizzazione mondiale non profit che a oggi ospita sul suo portale online 5 miliardi di immagini documentali consultabili e gestisce l'albero collettivo della famiglia umana con 1,68 miliardi di individui», spiega Cristian Mannino, experience manager per l'associazione in Italia. «L'obiettivo», continua Mannino, «è promuovere progetti di identificazione, preservazione e valorizzazione di storie familiari e dati genealogici, adattandosi a dove si opera: dalla classica conservazione degli archivi pubblici ed ecclesiastici in molti Paesi occidentali, all'attività di registrazione e trascrizione delle tradizioni orali in Africa».

Nel settore, FamilySearch opera da 130 anni: nel 1894 viene fondata dalla Chiesa di Gesù Cristo dei Santi degli Ultimi giorni a Salt Lake City, negli Stati Uniti, con il nome di Genealogical Society of Utah. La biblioteca genealogica a uso dei membri del movimento diventa digitale nel 1999 e nel 2005 cambia nome in quello attuale. Da quasi 15 anni, inoltre, FamilySearch gestisce RootsTech, che è la più grande conferenza annuale di storia familiare al mondo.

Il sito (www.familysearch.org) e quattro applicazioni correlate avvicinano utenti da tutti i continenti ai documenti che servono per sapere di più sui propri antenati: sono circa 25 milioni le consultazioni mensili del gigantesco archivio online. Ma l'organizzazione statunitense offre i suoi servizi anche grazie a 6 mila Centri di storia familiare: «Vanno da

Un albero genealogico ricostruito su un computer di FamilySearch (foto di Nina Fresia)



piccole postazioni fatte di computer e stampante fino a veri e propri centri di ricerca (in Italia sono in tutto 59 e il più grande si trova a Roma)», racconta Mannino, «e possono essere ubicati nei pressi delle case di riunioni della Chiesa oppure in edifici a parte». A gestirli sono volontari e volontarie, come Gianni Bianchi e Rita Orifici del piccolo centro di Lampugnano, uno degli otto intorno a Milano. A disporne sono ricercatori, o aspiranti tali, alcuni documenti non sempre accessibili da remoto e i suggerimenti personalizzati di chi conosce gli archivi.

Per cominciare a mettere in piedi un albero genealogico servono alcuni riferimenti, come luogo e anni di nascita, morte o matrimonio di nonni e bisnonni. Da lì si continua a ritroso con i documenti a disposizione in Italia: i faldoni dell'Archivio di Stato, dei tribunali e delle parrocchie. I testi più antichi risalgono al Cinquecento, cioè quando con il Concilio di Trento si è deciso di rendere obbligatoria la compilazione dei registri ecclesiastici. Certo, ci vuole anche un pizzico di fortuna: non tutti gli schedari sono conservati con cura nelle cappelle o nelle biblioteche. Un trisavolo nato nell'anno di cui si sono persi i certificati può compromettere l'intera ricerca: «Dei miei antenati siciliani ho trovato informazioni fino a inizio

Ottocento», dice Orifici, «tranne qualche atto di matrimonio che si trova in registri troppo rovinati per essere leggibili». Bianchi spiega poi come le regioni del nord Italia siano più penalizzate: «Con l'occupazione prima francese e poi austriaca è stato difficile tenere in ordine o addirittura conservare i documenti».

Sono in molti a cimentarsi tra le vecchie scartoffie: la comunità italiana di FamilySearch è la più grande dell'Europa continentale. È anche per questo che il ministero della Cultura italiano ha stipulato una partnership con l'organizzazione di Salt Lake City digitalizzando e mettendo a disposizione di tutti atti di stato civile, liste di leva e ruoli matricolari sul sito Portale Antenati.

La ricerca di una storia familiare può riservare sorprese: anche se non si dovesse risultare pronipoti di Garibaldi o Verdi, la ricostruzione del passato potrebbe avere effetti benefici sul presente. «Oltre a rafforzare un senso di connessione con i propri parenti, questi studi possono aprire a nuove prospettive e scopi di vita», sostiene Mannino, citando i lavori di Robyn Fivush, professoressa dell'Emory University. «Ogni persona, così come ogni famiglia, è unica, irripetibile e ha una storia che merita quindi di essere raccontata e preservata», conclude il manager.