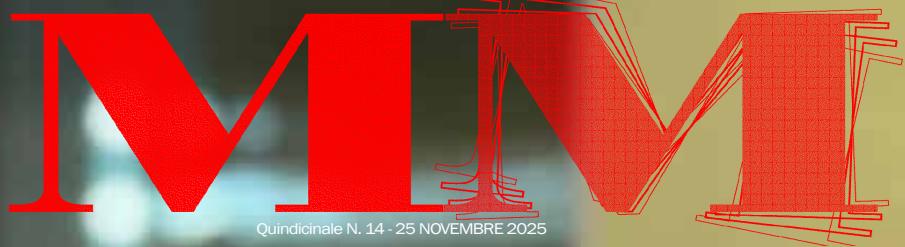


MASTER DELLA SCUOLA DI GIORNALISMO "WALTER TOBAGI" DELL'UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI MILANO/IFG



Quindicinale N. 14 - 25 NOVEMBRE 2025



Il paradiso dei celiaci

A Sesto San Giovanni crescono i negozi
specializzati in prodotti senza glutine

PALA AGORÀ
L'ARENA DEL GHIACCIO
PUNTA A RINASCERE

AUTOCOSCIENZA
I GRUPPI DI RIFLESSIONE
PER SOLI UOMINI

TEATRO
LA COMICITÀ FEMMINILE
DI DEBORA VILLA

Sommario

25 novembre 2025



In copertina: il panettone del panificio SaporLibero di Sesto San Giovanni
Foto di Simone Mannarino

3 La città della movida
di Valentina Guaglianone e Filippo Di Biasi

4 Acqua per tutti,
da Milano a Maputo
di Marco Pessina

6 Un nuovo progetto
ecosostenibile: l'Agorà
può rinascere grazie al sole
di Riccardo Stoppa

8 Medaglia d'oro
per il senza glutine
di Simone Mannarino

10 Quello che gli uomini
(non) dicono
di Mariarosa Maioli

12 Da Scerbanenco a Roversi:
il giallo non lo uccidi mai
di Enrico Pascarella

14 La comicità
ha un ritmo social
di Valentina Guaglianone

16 L'esercito dei nomi in codice
di Filippo Di Biasi

18 Dalla Scozia una scommessa
per due. Al Base torna
il Festival del whisky
di Piero Mantegazza

19 Ringraziamento
lontano da casa
di Giovanni Cortesi

al desk
Giacomo Candoni
Giovanni Cortesi
Piero Mantegazza
Riccardo Stoppa

In collaborazione
con
Cassa Depositi e Prestiti



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

direttrice della Scuola
Nicoletta Vallorani

coordinamento di redazione
Valeria Valeriano

Segreteria del Master
Tel.+390250321731

E-mail: elisa.sgorbani@unimi.it



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



La città della movida



E lasciateci divertire

di VALENTINA GUAGLIANONE
@unajulie

Si può andare a dormire alle 21 come se il giorno dopo ci fosse l'interrogazione di matematica? Non se sei una città che ambisce a stare al passo con le capitali europee. Non se sei la città della moda, della musica, delle week. E del design, della finanza, degli eventi. Di tutto. Non se sei Milano. Certo, nessuno vuole sentirsi cantare *Wonderwall* sotto le finestre di casa alle 2 di notte. A meno che non sia una serenata. E tu non sia la sposa. E non è neanche detto.

Ma se questo è il prezzo che bisogna pagare per far girare l'economia, rendere vivi i quartieri, attirare turisti, creare un'identità urbana, consolidare legami e mescolare culture diverse, paghiamolo e diamo anche il resto come mancia.

I locali, i dehors, le strade e le piazze piene sono il simbolo di una città che magari non è New York ma che comunque non dorme mai. E non perché non abbia tempo. Perché è fatta così. È semplicemente la sua natura. Frenetica, luminosa, dinamica. Sfuggente e smaniosa.

Milano non potrebbe mai dichiarare guerra alla notte. Non ne sarebbe capace. Perché la movida è linfa vitale. La sua linfa vitale. È un post-it giallo appeso al frigorifero che ti ricorda dell'aperitivo delle 19 e che quindi hai anche una vita sociale, oltre a un lavoro sottopagato e un divano con un plaid stropicciato. È il promemoria che non viviamo solo sulla sedia girevole del nostro ufficio ma anche sullo sgabello di un pub rumoroso. E che i karaoke solitari in macchina o quelli sotto la doccia sono belli ma mai quanto cantare a squarciajola *Maledetta primavera* insieme ai tuoi amici.

E se inspiegabilmente non siete fan né degli Oasis né di Loretta Goggi, c'è una soluzione a tutto e pure economica: tappi per le orecchie.

Festa ma senza caos: sì ai controlli

di FILIPPO DI BIASI
@filippodibiasi

Si può chiamare malamovida, ma è caos. Il problema non sono i locali affollati, né le strade piene. E neanche la ressa per una bevuta, soprattutto se una di quelle ancora a prezzo abbordabile: con il buon senso, un equilibrio è possibile. Baldoria e riposo possono convivere. Per le strade di Milano però si consuma molto più di uno scontro di abitudini tra amanti del relax e festaioli.

Nel fiume della movida ci sono anche violenti, risse, scorribande, che nulla hanno a che fare con la voglia di divertirsi. Quando il problema non sono più gli schiamazzi ma pestaggi e aggressioni, è chiaro che parlare solo dei giovani un po' brilli vuol dire sbagliare approccio. Così anche lo spasso notturno è diventato un problema di sicurezza, da affrontare con gli strumenti giusti. Più controlli nelle zone critiche, pattuglie di vigili per fare deterrenza, bene lo stop agli alcolici quando le ore si fanno piccole. Sono misure necessarie, che non danneggiano le attività ma anzi le tutelano dalla foga incontrollata e fine a se stessa.

La città che vive di eventi, cultura e incontri, molti consolidati anche nei dopo cena, non può permettersi di essere ostaggio di chi scambia il divertimento per prepotenza. Il cambio di passo non dev'essere però solo dell'amministrazione. Deve partire da tutti. Da chi è pronto a riconoscere che il diritto alla festa non è assoluto: convive sì con il rispetto degli spazi comuni e della quiete ma, soprattutto, dell'incolumità altrui. Solo così la notte potrà tornare a essere un luogo di libertà e non un terreno di conquista per chi confonde la città con un ring.

Non è impossibile, ma dev'essere una responsabilità condivisa. Chi va in cerca di serate memorabili dovrebbe essere il primo a dire sì.

Acqua per tutti, da Milano a Maputo

La società Mm ha avviato iniziative di cooperazione internazionale
«Portiamo competenza ed esperienza anche in Africa»

di MARCO PESSINA
@marco_pessina92

Enata 70 anni fa per progettare le linee del metrò, ora guarda all'Africa per migliorare la gestione dell'acqua. Nuovi progetti di cooperazione stanno partendo in questi mesi. Mm Spa offre ormai un ampio ventaglio di servizi in città. Quando si parla della municipalizzata di Milano si pensa alla viabilità, all'idrico, alle case popolari, all'edilizia scolastica e, da un anno, alla manutenzione del verde pubblico. Meno noto è invece l'impegno dell'azienda nella cooperazione internazionale. Proprio in questi giorni c'è attesa per scoprire se un progetto di sviluppo in Senegal, dal valore di 550mila dollari, sia stato ammesso a un bando di finanziamento. Un primo verdetto arriverà entro fine mese. In caso positivo, la proposta dovrà essere aggiornata con dati più completi e l'eventuale aggiudicazione sarà fatta non oltre il 16 febbraio.

Gov4water – questo il nome del progetto – consiste nell'assistere le realtà locali per quattro anni nelle attività tecniche, gestionali e di governance nel ciclo dell'acqua. I professionisti di Mm affiancheranno i colleghi senegalesi nella mappatura e nel monitoraggio digitali dei sistemi idrici rurali, nella regione meridionale di Ziguinchor. La società milanese non progetterà e non realizzerà direttamente le infrastrutture, ma spiegherà quali sono le informazioni da conoscere, come vanno elaborate e quali sinergie territoriali vanno allacciate per mettere a terra l'innovazione. Un modo pratico per sostenere il diritto umano a un bene primario, garantendo trasparenza e responsabilità, in linea con l'Agenda 2030 delle Nazioni Unite.

Capofila dell'iniziativa è la stessa Mm, che gode del sostegno dell'Ong Acra, del Comune di Milano, dell'istituto senegalese responsabile

del settore idrico e del Distretto di Ziguinchor. Il bando, foraggiato dalla Commissione europea, è rivolto alle imprese dell'idrico ed è promosso dall'Alleanza delle partnership tra gli operatori idrici globali, legata all'Onu. La progettualità verrebbe valorizzata con un finanziamento di 400mila dollari, mentre i restanti 150mila spettano ai partner, ma sono per lo più convertiti in ore-lavoro. Le prime collaborazioni specialistiche di Mm in programmi di cooperazione internazionale risalgono a una

Alcuni tecnici e operai impegnati nella posa di un tubo nell'ambito del progetto in Tunisia (foto di ufficio stampa Mm)



quindicina di anni fa, quando sindaco era Giuliano Pisapia, ma è negli ultimi anni che il ruolo della società partecipata è diventato maggiormente determinante. L'input è venuto da Palazzo Marino, d'altronde le quote della Spa sono detenute al 100 per cento dall'ente municipale. «Storicamente i programmi di cooperazione internazionale nascono su sollecitazione del Comune e noi come azienda beneficiamo di un "effetto trascinamento"», dichiara Emiliana Colombo, responsabile

delle relazioni internazionali per la municipalizzata. Per i primi cittadini si tratta di mantenere dei buoni legami con gli omologhi delle principali città nel mondo. Attualmente Beppe Sala è vice rappresentante per l'Europa della rete internazionale C40, che vuole agire sul clima attraverso lo sviluppo di nuovi sistemi urbani. Ma l'impegno diplomatico è anche sul fronte del cibo e delle migrazioni. «Nelle missioni estere Milano porta in dote le competenze e le esperienze delle sue società controllate», puntualizza la manager. A metà settembre sono partiti altri due progetti, di durata triennale, che vedono Mm tornare in Albania e in Mozambico. Nel primo caso verranno suggeriti i metodi di selezione dei fornitori nella municipalità di Valona per la riattivazione di un depuratore e l'allungamento dell'acquedotto di 15 chilometri. Saranno inoltre fornite le indicazioni su come si struttura un laboratorio di analisi delle acque, secondo gli standard europei. Un aiuto prezioso nell'ottica di un'Albania che vuole entrare nell'Ue. La progettualità fa seguito a un'altra simile finanziata dal ministero degli Esteri italiano. L'obiettivo è di realizzare un impianto di fitodepurazione lungo il fiume Vjosa, che sarebbe complementare a un grande depuratore che la Banca Mondiale sta progettando lì vicino.

A Maputo è stato invece attivato Resiliency, un progetto pilota per fornire a una start-up mozambicana competenze e formazione, con studi,

analisi e monitoraggi in relazione ai sistemi di drenaggio. Un modello che la giovane azienda locale potrà replicare altrove. «Dalle prime riunioni online i tecnici di Maputo si sono dimostrati molto interessati alla nostra vasca di laminazione per contenere il Seveso», rivelà Colombo. Un'infrastruttura simile, che purtroppo per Milano non si è rivelata sufficiente, sarebbe molto costosa e non può essere realizzata per il momento, ma le autorità locali «hanno compreso la rilevanza di un'opera del genere per contenere gli allagamenti e potranno ingegnarsi nel trovare i fondi necessari».

Colombo in Mozambico c'è stata, per un altro progetto. A Pemba il drenaggio delle piogge ha già evitato un allagamento dopo un forte temporale. «L'esperienza in Africa te la porti dentro per tutta la vita: la bellezza dei luoghi, i volti sorridenti dei bambini nonostante tutto», ricorda la manager, che sotto l'aspetto professionale aggiunge: «È bello lavorare con i tecnici del posto, vedere la loro voglia di apprendere per migliorare le condizioni della comunità. E anche i nostri dipendenti fanno esperienza, studiano nuove tecniche, si assumono delle responsabilità. È arricchente per tutti». Mm ha guidato per tre anni e mezzo un importante progetto appena concluso in Tunisia, per la ricerca delle perdite. Sono stati sviluppati dei sistemi di drenaggio, ma soprattutto sono stati acquistati e forniti gli scanner di diagnostica per rilevare

gli abbassamenti di pressione nelle tubature dell'acqua, spia di possibili guasti. Si è fatta preziosa l'esperienza milanese, dove le perdite si sono fermate nel 2024 all'11,3 per cento (erano al 15,5 per cento nel 2021), quando la media nazionale supera il 40 per cento. In Tunisia è stata fatta la mappatura delle risorse, creando il «gemello digitale» tramite il sistema georiferenziato. E con un certo orgoglio, la manager Colombo rivendica l'allestimento di una sala di controllo che «riproduce in piccolo quella che abbiamo a San Siro». In termini prettamente finanziari, la cooperazione internazionale non genera profitti. Mm sta invece sul mercato su altri fronti. A tal punto da strutturare dei rami d'azienda specifici per la Colombia (risultato netto nel 2024 di 91mila euro), Dubai (429mila euro), India (132mila euro). Ma ad attirare le proteste negli ultimi mesi di centri sociali e movimenti Pro Pal è la collaborazione con Israele (190mila euro) per la costruzione a Tel Aviv di una linea metropolitana di 85 chilometri. Del raggruppamento d'imprese Mm detiene il 30 per cento. Nonostante le critiche piovute su Palazzo Marino, a ottobre la maggioranza di Beppe Sala ha respinto la mozione di boicottaggio. L'affare, quindi, va avanti.

I lavori in corso in Tunisia (foto ufficio stampa Mm). Sotto, Emiliana Colombo, responsabile relazioni internazionali per Mm (foto di Marco Pessina)



Nelle immagini, il Pala Agorà abbandonato
(foto di Riccardo Stoppa)

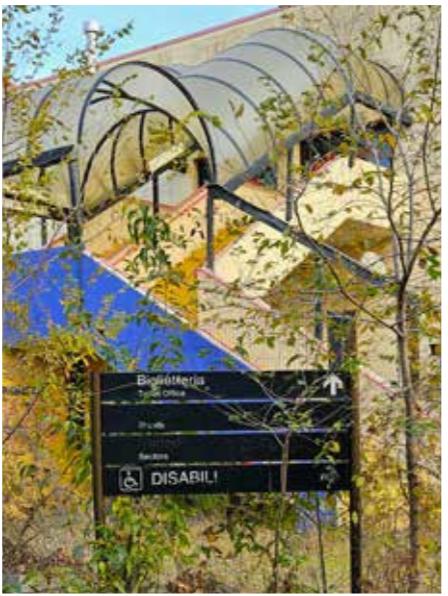
Un nuovo progetto ecosostenibile: l'Agorà può rinascere grazie al sole

Cinque milioni per riqualificazione ed efficientamento energetico: il palaghiaccio punta a ritornare la casa di hockey e pattinaggio

di RICCARDO STOPPA
@rockystoppa

Fare il ghiaccio grazie alla luce del sole. E restituire alla comunità dell'hockey e del pattinaggio un punto di riferimento storico. È la doppia ambizione che guida il progetto di riqualificazione del Pala Agorà, l'impianto di via dei Ciclamini chiuso dal 2023 e oggi in stato di abbandono. Da due anni la struttura è il simbolo di una Milano, quella degli sport su ghiaccio, che lotta con i costi dell'energia e con la scarsa disponibilità di piste su cui gareggiare e allenarsi.

Si chiamava Pala Candy quando è stato inaugurato nel 1989. Per intere generazioni, l'Agorà è stato il principale impianto milanese dedicato all'hockey e al pattinaggio artistico. Quattromila posti sugli spalti. Nel 2015, ha ospitato le ultime partite di Serie A di hockey su ghiaccio, su una pista che ha accolto atleti da tutto il mondo. Poi il declino. Costi energetici sempre più alti, difficoltà gestionali e infine la chiusura definitiva, nella primavera 2023. È da quel momento che Milano ha iniziato a fare i conti



con l'assenza di un vero palaghiaccio cittadino. E gli appassionati di sport su ghiaccio, a Milano, si devono aggrappare ai tempi che furono. «Io ho un grandissimo ricordo dell'Agorà», commenta Leonardo Gobbi, autore del libro *Imprese. Storie di hockey e di amicizia*, che in quello stadio ha seguito per anni le fatiche della squadra di Milano con le maglie color rossoblù. «C'era un'atmosfera familiare e ci si conosceva tutti.

Ancora oggi con alcuni andiamo a seguire partite in giro per il mondo». Secondo Gobbi, per riportare interesse e squadre in una Milano senza franchigie, e alle prese con una carenza di impianti, c'è bisogno di un investimento serio e di lungo periodo. «Una squadra non ritorna se non sa dove pattinare». «Un palazzetto del ghiaccio è altamente energivoro e ogni passo è stato ponderato per essere ammortizzato con una concessione trentennale». Con queste parole, il presidente di Accademia del Ghiaccio Alberto Arnoldi racconta il progetto che la sua società ha presentato in Comune assieme ad alcuni partner finanziari. Un intervento di riqualificazione che va dai 4,5 ai 5 milioni e mira soprattutto a rendere la struttura efficiente dal punto di vista energetico. La proposta di Ice Friends è in attesa del via libera dell'ufficio tecnico, che deve stabilire se può considerarsi di interesse pubblico e se si può avviare il partenariato pubblico-privato. Messo a bando il progetto e cominciati i lavori, la ristrutturazione dovrebbe durare nove mesi: una nuova Agorà si potrebbe vedere già nel 2027.

Arnoldi sa cosa ci vuole per gestire un impianto del genere. La pista della sua Accademia del ghiaccio è a San Donato Milanese, dove tutti i giorni si svolgono allenamenti di hockey e di pattinaggio artistico, e dove i compressori sono accesi dieci mesi l'anno. Per soddisfare una richiesta così alta di energia, sul tetto dell'impianto ci sono pannelli solari che aiutano a diminuire l'impatto sulle bollette. Per il progetto dell'Agorà la stessa idea è stata sviluppata in grande: è previsto un impianto fotovoltaico da 500 kW, pensato per alimentare gli impianti di refrigerazione della pista e le pompe di calore, grazie anche a nuove tecnologie di accumulo dell'energia elettrica. «L'esperienza ottenuta con l'impianto di San Donato è un nostro punto di forza», spiega Arnoldi, «lo riusciamo a tenere aperto sette giorni su sette dalla mattina presto fino a notte: vorremmo replicarci».

Ma oltre ai piani di efficientamento e coibentazione, Ice Friends propone anche un ammodernamento completo degli spazi interni: nuovi spogliatoi, skybox affacciati sulla pista, un'area bar e una migliore distribuzione delle zone tecniche e dedicate agli spettatori. L'obiettivo non è solo di restituire a Milano una pista su cui allenarsi e gareggiare, ma di ridare alla comunità del ghiaccio un punto di riferimento che manca da anni. Un polo per cui è pensata una fruizione continuativa, con un raggio d'azione più ampio rispetto al passato. «Non stiamo pensando soltanto a partite o



eventi, ma a una struttura che possa vivere tutti i giorni, diventare un luogo di aggregazione per la comunità», conclude Arnoldi.

Sul fronte sportivo, a soffrire l'assenza di una struttura di riferimento è soprattutto l'hockey. Milano ospiterà le gare delle Olimpiadi invernali, ma non ha squadre iscritte alla Federazione Italiana Sport Ghiaccio sul suo territorio. Nonostante una viva scena amatoriale, nei tre palazzetti di riferimento per la città, Forum di Assago, Accademia del Ghiaccio e Palasesto, non c'è una squadra ufficiale di Milano, dove al momento non esiste una struttura che

rispetti i requisiti per ospitare gare federali. Bisogna guardare al comune di Sesto San Giovanni, dove fino a giugno giocavano i Milano Devils, l'anno scorso iscritti all'Ihl Division One, il campionato nazionale di Serie C. Quest'estate alla società è stata comunicata la revoca delle ore ghiaccio da parte del Palasesto. Senza palazzetto, la squadra non si è iscritta a campionati federali e per gli allenamenti è migrata nelle strutture di Como, Varese, Desio e San Donato, in partnership con le squadre locali.

Christian Formica allena giovani Devils sulla pista dell'Accademia del ghiaccio. Indossa i pattini e una felpa della squadra mentre alcuni genitori osservano in piedi dalle tribune di legno dietro le balaustre. Formica spiega che i costi dell'energia sono ciò che mette in crisi anche le squadre, incapaci di pagare ore ghiaccio sempre più care a fronte di investimenti che vengono soprattutto dai contributi dei tesserati. Per questo, abbattere i costi dell'energia farebbe comodo anche alle squadre «Noi al Palasesto pagavamo 15mila euro al mese di ghiaccio», racconta. «Se non hai il sostegno di qualche privato è impossibile tirare avanti solo con l'aiuto dei tesserati». Leonardo Gobbi tifa Saima e ci tiene a precisare che lui coi Devils, ramo rossonero della Milano hockeistica, non ha niente a che fare. Anche se la società è un'altra, non gli piacciono i colori e quel nome uguale a quello dei rivali di inizio anni 90, quando in città c'erano due squadre e 11mila spettatori andavano al Forum per una partita di hockey. Sul futuro dell'Agorà è scettico ma spera che un progetto possa servire soprattutto a riportare sul ghiaccio con continuità una squadra di Milano. Dice che l'hockey è un po' così, «un po' blues», e che seguirlo è bellissimo ma anche una fatica. Nel suo libro scrive: «Impresa, per l'hockey su ghiaccio, a Milano, è significato soprattutto continuare a esistere: avere club professionali capaci di competere, fondersi, rinascere, trasformarsi, pur di non scomparire e far parte dei livelli più alti del campionato italiano. Impresa, per l'appassionato di hockey milanese, è far parte di una minoranza numerosa, orgogliosa, piuttosto rumorosa, attiva anche quando la squadra, in città, non c'è o non c'era».



Medaglia d'oro per il senza glutine

Fra farine, basi per la pizza, torte e prodotti di panetteria speciali, Sesto San Giovanni è diventata un importante hub per celiaci

di SIMONE MANNARINO
 @_simomanna_

Venti anni fa la celiachia era una novità per una ridotta parte di popolazione. Un'allergia - o intolleranza a seconda dell'intensità - che non permette al soggetto di mangiare cibi in cui è contenuto glutine, un complesso proteico presente in alcuni cereali come frumento, orzo, segale e farro, e che in Italia colpisce 600mila persone. Al tempo si stava appena affacciando al nostro panorama alimentare, ma in breve le richieste di cibo che rispettassero la problematica sono cresciute al punto da diventare un vero e proprio tarlo per molti ristoratori. Tra questi Alessandro Laronga, che lavorava al ristorante Al Gusto a Milano, e che si vedeva costretto a rimandare indietro i clienti perché il ristorante non risultava attrezzato alle loro necessità.

In poco tempo il numero di persone celiache è aumentato e Laronga ha dato vita a Officina Zero, il primo

format completamente senza glutine in cui si proponevano al cliente prodotti di panetteria salata, di pasticceria e gastronomia. «Era il 2007 quando ho intercettato per la prima volta questa situazione. Mi sono reso conto che la richiesta stava aumentando e che non esisteva una risposta soddisfacente. Dieci anni più tardi, quando la celiachia era ormai una realtà con cui era necessario fare i conti, ho aperto Officina Zero, un panificio con le velleità di gastronomia totalmente *gluten free* a Loreto». Da quel momento le cose sono andate velocemente: dall'estate 2017 i clienti sciamano da tutto l'hinterland milanese, arrivando persino da Sondrio per una michetta. «Avevamo questo signore che veniva dalla Valtellina per prendere il pane per la figlia. Se pensiamo a quanti chilometri separano Loreto da casa sua, si capisce che in quello spazio non c'è un'offerta senza glutine adeguata», prosegue

Laronga. «Abbiamo provato a darla noi e il risultato è stato sorprendente». Laronga lascia Officina Zero nel giugno 2019 e si trasferisce a Sesto San Giovanni, dove è nato. Nell'aprile successivo apre SaporLibero: «Dopo l'esperienza di Loreto ho scelto Sesto perché avevo molti clienti che venivano da lì, inoltre siamo riusciti a portarci dietro anche tutti quelli della Brianza e il resto dell'hinterland del nord Milano».

Sesto San Giovanni diventa un hub per i celiaci: «Quando lavoravo a Loreto, tornando a casa passavo davanti al negozio di viale Gramsci in cui siamo adesso e pensavo: "Chissà chi mai deciderà di lavorare qui, è Sesto non Milano, non ne vale la pena". Beh, due anni più tardi ci sono finito dentro e non avrei potuto fare scelta migliore». In piena pandemia Covid, Laronga apre insieme alla collega Albana Palaj SaporLibero, un secondo format completamente senza glutine che offre al cliente la possibilità di non sentirsi escluso: «Mia nipote è del 2003 ed è celiaca dalla nascita. Mi sono più volte confrontato con il mondo del senza glutine prima che lo studio e la preparazione permettesse un avanzamento concreto nel gusto e nelle consistenze. Se penso ai prodotti confezionati che sono arrivati per primi sul mercato mi rendo conto di quanti passi in avanti siano stati fatti». Si riferisce ai primi prodotti commercializzati per persone allergiche o intolleranti al glutine, ovvero il pane e la pasta della Schär, una delle prime aziende a occuparsi del problema.

Questi alimenti erano il prodotto dei tentativi su farine difficili da amalgamare e da far "star su", mentre oggi anche la grande distribuzione ha fatto enormi passi avanti. A poco più di 500 metri da SaporLibero infatti, a Sesto San Giovanni ha sede



il più grande negozio di alimenti confezionati senza glutine in Italia, la sede di Milano Senza Glutine aperta nel 2012 da Marco Frigo, che con l'avvento di SaporLibero ha reso Sesto uno dei poli dedicati alle persone con questa problematica. Oltre a queste realtà, la nuova avventura di Alessandro Laronga che, dopo aver lasciato SaporLibero nel 2024, ha fondato Base Zero, un format nuovo in cui il core business sono i prodotti senza glutine per la ristorazione. «Al mese facciamo circa 1.500 basi per la pizza napoletana, e abbiamo molti clienti sia a Milano che qui vicino a Sesto». La sede è in via Sacco e Vanzetti dove Laronga ha il laboratorio: «Siamo in due a lavorare, produciamo le basi e le consegnamo con il furgone, poi abbiamo tutta la produzione per SaporLibero». Si, perché abbiamo lasciato SaporLibero all'inaugurazione, e le cose nel tempo sono cambiate.

«I primi mesi sono stati difficili», racconta Laronga, «in pieno Covid ci siamo retti sulle consegne a domicilio, avevamo un calendario di consegne e questo ci ha permesso di superare il primo anno. Dal 2021 in poi le cose sono migliorate: le persone potevano recarsi fisicamente al panificio e la richiesta è esplosa». Una domanda in ascesa che ha obbligato anche a degli importanti lavori di

ristrutturazione: «Nel 2023 abbiamo deciso di rimuovere il piccolo spazio dedicato alla consumazione sul posto per ampliare il laboratorio, dove iniziavamo a stare molto stretti. Per soddisfare la richiesta eravamo arrivati a lavorare anche in otto persone contemporaneamente e c'era bisogno di spazio». L'anno dopo, la scissione: «Ho venduto le mie quote e mi sono buttato sul progetto di Base Zero con un accordo: sarò per tre anni il fornitore esclusivo del fresco di SaporLibero, a cui rimane il format della gastronomia e della pasticceria. Base Zero invece eredita i clienti della ristorazione». In questo modo, le due anime senza glutine che SaporLibero per quattro anni ha tenuto insieme hanno trovato i propri spazi, permettendo a Antonela Prenga di subentrare al fianco di Albana Palaj alla conduzione del panificio.

«In realtà il mio lavoro non è cambiato molto qui», racconta Prenga, «continuo a fare la pasticceria come faccio a SaporLibero dal 2021, solo il mio titolo è cambiato. Qui siamo in quattro e riusciamo a far fronte a una richiesta che è costantemente in crescita». Lei in cucina, Palaj al banco, con altri due collaboratori - Martina Lattanzio e Luca Cardarulo - per portare avanti quanto fatto fino ad ora: «Il nostro primo obiettivo è la

qualità del prodotto che proponiamo. Parliamo di salute e di inclusività, ma anche di gusto e di comprensione». SaporLibero sotto la direzione delle due socie cambia per mantenersi fedele alla missione originale: offrire del cibo buono alle cui spalle c'è un grande lavoro artigianale: «Oggi lavoriamo costantemente sulla ricerca per migliorarci. Abbiamo molti fornitori, uno dei quali è NovaTerra Zealandia che ci offre le farine e i corsi di aggiornamento per imparare a trattarle sempre meglio. Usiamo farine di mais, riso, mandorla, ceci e continuiamo a sperimentare. Partiamo da tante ore di laboratorio e di prove costanti necessarie a capire come rendere il prodotto sempre migliore. Ci sono delle cose che non vengono perché la mancanza di glutine ti priva dell'agglomerante necessario a rendere l'impasto adatto e quindi devi sperimentare per capire la grammatura della farina, la quantità, i rapporti. Con il senza glutine se sbagli anche solo di pochissimo le proporzioni il prodotto non rimane su, e devi ricominciare da capo». Una dimensione artigianale della ricerca alimentare che ha permesso lo sviluppo, tra le altre cose, di una Sacher senza glutine, acquistata anche da persone non celiache perché più leggera e ormai così buona da superare anche l'originale.



Il pan dei morti preparato da Antonela Prenga a SaporLibero.
Sopra, una crostata a forma di ciambella per una festa di laurea.
Nella pagina a fianco, il bancone del panificio *gluten free* (foto di Simone Mannarino)

Quello che gli uomini (non) dicono

Per ripensare il maschile ci sono gruppi in cui confrontarsi
«Prima mancavano spazi di comunicazione libera e profonda»

di MARIAROSA MAIOLI
@mariarosamaioli

Un gruppo di amici, tutti maschi, si ritrova attorno a un tavolo e, tra le chiacchiere, ognuno racconta la sua "prima volta". Anni dopo, gli stessi amici si rivedono e, ricordando quella confidenza del passato, si rendono conto del bluff: nessuno di loro aveva avuto la sua "prima volta" ma tutti l'avevano descritta come se l'avessero vissuta, per apparire al pari degli altri e non sentirsi esclusi. È Giacomo Zani, uno dei fondatori del collettivo di autocoscienza maschile Mica Macho, a riferire la storia: «Un ragazzo che ha preso parte ai nostri incontri ci ha rivelato quest'aneddoto e ci siamo stupiti», spiega il 29enne. Mica Macho è una delle tre realtà presenti a Milano, spazi in cui gli uomini possono parlare liberamente, confidarsi, esprimere i loro dubbi e le loro paure. I percorsi sono diversi, l'obiettivo è lo stesso: l'autocoscienza maschile.

L'associazione fondata da Zani, Gnam e Il cerchio degli uomini sono luoghi di condivisione e di riflessione in cui il maschile viene ridefinito per allontanare lo stereotipo tradizionale a cui siamo abituati.

Gnam è stato tra i pionieri nell'intera regione Lombardia. Vede la luce negli anni 90 dall'amicizia di cinque ragazzi, obiettori di coscienza al servizio civile e a difesa della non violenza. Ognuno di loro nasce in famiglie comuni, dove è il padre a portare a casa lo stipendio, prende le decisioni ed è il riferimento. Per Marco Forlani, uno dei fondatori, l'oratorio è stato un luogo decisivo: «In anticipo sui tempi, i preti della parrocchia avevano cominciato a ribaltare il punto di vista: nel teatro dell'oratorio, venivano messe in scena rappresentazioni sul Vangelo dal punto di vista delle donne (il titolo di queste era *Dal Vangelo secondo Maria*)», ricorda Forlani, nato nel



Gli incontri di autocoscienza sono momenti di condivisione per allontanare stereotipi e pregiudizi (foto di Mariarosa Maioli)

1966. «I sacerdoti non facevano distinzione tra maschi e femmine e i giochi erano misti». Scelte visionarie per gli anni 70, quando sui banchi di scuola circolavano classifiche sul fisico delle compagne di classe a cui ognuno dava un voto. «Per noi era normale», continua Forlani, «perché tutta la società era permeata da uno stereotipo maschile virile e "machista". Mi ricordo una famosa pubblicità di un dopobarba in cui un signore di bell'aspetto veniva toccato da una donna mentre la voce fuoricampo diceva: "Per l'uomo che non deve chiedere mai"».

L'idea di avere a disposizione ogni opportunità si scontra, però, con le femministe: le donne che prendono parte ai movimenti non solo si riconoscevano nel loro genere, ma avevano interiorizzato il femminismo.

Anche in scelte individuali come l'università e l'indipendenza. «Ci siamo resi conto che l'uomo non disponeva di uno spazio di comunicazione libero

e profondo». E così Forlani, insieme a qualche amico, decide di crearlo. Il nome Gnam (Gruppo nonviolento di autocoscienza maschile) riassume le priorità dei componenti: il pacifismo, l'autocoscienza e la convivialità con cui vengono svolti gli incontri, per dar vita a un clima distensivo e intimo, che il cibo aiuta a creare. Oggi gli amici di Gnam non sono più cinque ma 13 e si incontrano una volta al mese in zona Bisceglie a Milano. Davanti a un aperitivo o a una cena, si confidano. È un circolo "esclusivo": chi vuole conoscere la loro esperienza può prendere parte ad alcuni eventi aperti, chiamati "Assaggi Gnam". «Ma poi gli proponiamo di organizzare percorsi autonomi e far nascere tanti nuovi Gnam», spiega Forlani.

La dimensione intima è fondamentale per stimolare la confidenza e lo conferma anche Federico Battistutta del Cerchio degli uomini: «Ci aggiriamo intorno alla decina, un numero ottimale per questi percorsi»,

riferisce Battistutta, tra i partecipanti del collettivo da otto anni. Dal 2013 a Torino, il Cerchio si è diffuso in altre città italiane, tra cui Milano, dove, in zona Lambrate, ci si trova ogni 15 giorni. «Parliamo dei momenti salienti della settimana, nel bene e nel male. Viene sorteggiato un facilitatore che modera il confronto e propone la riflessione del giorno. Può essere un conflitto di coppia, un dubbio riguardo alla sfera sessuale o lavorativa, a seconda di ciò che emerge dai racconti di ognuno», riporta Battistutta, parte dello "zoccolo duro" del Cerchio.

Come lui, la maggioranza dei partecipanti ha tra i 50 e i 60 anni, parte della generazione boomer che deve fare i conti con i retaggi del passato: «E tutto ciò emerge dalla condivisione. Tempo fa, uno di noi è stato licenziato e ha perso il lavoro. Da un momento all'altro si è trovato a fare la spesa, cucinare e badare alla casa mentre era la



Giacomo Zani, fondatore di Mica Macho, durante uno degli eventi organizzati dall'associazione (foto di Elisa Garosi)

Una volta a settimana 25 partecipanti si collegano alla call per unirsi agli incontri, veicolati dall'aiuto di un antropologo e un consulente sessuale, sempre presenti per rispondere a domande di qualsiasi tipo. «Tempo fa un ragazzo si è affidato a noi per risolvere un dilemma personale», racconta Zani. «Dice di essere in una relazione da quattro anni con una ragazza: il giorno dopo un rapporto sessuale, lei gli rivela di essersi sentita forzata. Quando è venuto da noi, ci ha chiesto se avesse esercitato violenza nei suoi confronti. Vedevamo che era smarrito perché non aveva i mezzi per rispondere alla domanda». Anche questo è Mica Macho: fornire gli strumenti per prendere consapevolezza, per esortare alla condivisione e non smettere di praticarla all'interno della società. Per questo il loro lavoro arriva anche in scuole e aziende con workshop e laboratori dedicati.

Fare autocoscienza significa anche piangere se si sente la necessità nonostante la società continui a presentare un modello maschile forte, preponderante e inscalfibile. L'esistenza di gruppi sociali su Facebook e su Telegram, in cui utenti uomini condividono foto delle proprie partner pubblicate senza il loro consenso, rende vano questo sforzo? Per Zani c'è un parallelismo tra le due realtà: «Nasciamo dalla stessa necessità: creare uno spazio dove poter parlare liberamente da maschio a maschio senza sentirsi giudicati». L'obiettivo è diverso, i metodi e i linguaggi anche. C'è chi evita di guardarsi dentro, perché ne ha paura, e chi lo fa, per capire meglio se stesso e il rapporto che ha con gli altri. «La società intera deve rivedere il maschile», conclude. «Finché il modello patriarcale resiste, hai voglia a scardinarlo».

Da Scerbanenco a Roversi:

Super informatici o tecnofobici, eroi o eroine. I detective
Al centro rimane Milano. «È perfetta per ambientare un romanzo

di ENRICO PASCARELLA
 @_e.o.p_

Lunga vita al giallo perché il giallo ha ancora lunga vita. I testi degli investigatori dall'impermeabile lungo e dalla sigaretta facile sono i più venduti nelle poco frequentate librerie italiane. Pensare, però, che gli archetipi siano gli stessi di 50 anni fa sarebbe ingenuo. Il genere sta cambiando e, mentre si trasforma, continua a mantenersi primo in classifica. Il suo elisir di lunga vita è essere aderente alla realtà, in una società che non manca di contraddizioni e crudeltà. All'incrocio tra bellezza e malavita si trova Milano che ieri come oggi resta la capitale indiscussa del noir all'italiana.

«Milano è la città perfetta per ambientare un giallo». A rappresentare il genere Paolo Roversi, mantovano di nascita ma milanese d'adozione. In questi mesi in libreria con *L'Enigma Kaminski*, ultima investigazione del detective tecnofobico Luca Botero. Nelle sue storie non più solo investigatori vecchio stile alla Sherlock Holmes, ma anche poliziotti

super tecnologici come il giornalista hacker Enrico Radeschi. Non si può fare a meno di aggiornarsi visto che, per l'autore, il genere è vivo e passa a setaccio la cronaca di tutti i giorni per prenderne spunto: «Scommetto che un centinaio di autori stanno già costruendo delle storie che utilizzano la rapina avvenuta al Louvre come ispirazione». Il giallo così muta e le avventure raccontano di nuove vittime e moderni carnefici capaci di descrivere la contemporaneità. Tutti gli scrittori hanno però alle spalle un'eredità da rispettare, soprattutto a Milano: la capitale italiana del genere. «Quando ti confronti con questa città non puoi fare a meno di pensare a Giorgio Scerbanenco», afferma Roversi. L'autore, morto nel 1969, nacque a Kiev ma fu meneghino fin dall'adolescenza. In pochi anni i suoi romanzi diventarono un punto di riferimento per la prosa investigativa italiana ed europea. La sua serie dedicata al medico e detective milanese Duca Lamberti descrisse una malavita ambrosiana che cresceva

all'allargarsi della città. «Se uno dice Marsiglia, Chicago, Parigi, quelle sì che sono metropoli, con tanti delinquenti dentro, ma Milano no, a qualche stupido non dà la sensazione della grande città», scriveva Giorgio Vladimir Scerbanenco nel 1966, in uno dei suoi libri più celebri, *Traditori di tutti*. I suoi testi convinsero «qualche stupido» del contrario e ancora oggi la città lo celebra. A inizio dicembre, come da 35 anni a questa parte, verrà consegnato il Premio Scerbanenco al miglior giallista dell'anno, all'interno della cornice Noir in Festival. Anche dopo Scerbanenco la Milano della nebbia e delle pistole fumanti ha costruito un legame speciale con questo genere, spiega Roversi: «Qui puoi ambientare le indagini tra i quartieri popolari della periferia, nel distretto finanziario o tra le vie della movida. È possibile perché ogni personaggio o ambientazione è per il lettore credibile». Non è così in tutta l'Italia: «È bello inscenare un omicidio tra i canali di Venezia o nel centro storico di Firenze, ma hai

Piazza Leonardo da Vinci,
all'angolo con via Pascoli a Milano:
qui vive Duca Lamberti,
personaggio di Giorgio Scerbanenco
(foto di Enrico Pascarella)



il giallo non lo uccidi mai

noir di oggi si evolvono con uno sguardo verso il passato rispetto al resto d'Italia. Personaggi e luoghi sono sempre credibili»



L'Enigma Kaminski,
il nuovo romanzo
di Paolo Roversi
(foto di Enrico Pascarella)

meno libertà. I personaggi e i luoghi sono più standardizzati». L'autonomia degli autori si arricchisce poi con nuovi luoghi simbolo. «Una volta non c'erano i palazzi di vetro di piazza Gae Aulenti o le costruzioni di City Life. Ora, queste ambientazioni si fanno largo», conferma l'autore che li ha utilizzati come location per alcune avventure del detective Enrico Radeschi. Allo stesso tempo, però, la continuità con il passato paga. «La questura di via Fatebenefratelli, i Navigli e il centro sono oggi come ieri riferimenti per il genere». Questo gioco composto da richiami del passato e novità sembra essere la formula vincente e Roversi la conosce benissimo. Non a caso il detective Radeschi ammicca ad entrambe le realtà: è un hacker ma gira per Milano con una giallissima Vespa vintage. La novità che però ha stravolto la vita dei romanzi e dei loro personaggi sono i mezzi d'indagine utilizzati dalle forze dell'ordine. «Dobbiamo essere preparati su questi temi per essere credibili ed evitare critiche», continua Roversi, consapevole dell'esigenza dei suoi lettori: «Chi mi legge potrebbe essere anche un poliziotto o un avvocato, devo essere preciso. Se in Italia sono tutti commissari tecnici della nazionale, siamo diventati anche un po' tutti esperti d'indagini». Il lavoro per Roversi si fa così più complesso ma lo sdrammatizza con

una battuta: «La cosa più facile per un giallista del 2025 è ambientare un romanzo nel passato, ad esempio negli anni 60 di Scerbanenco».

L'autore per evadere il problema ha escogitato uno stratagemma: inventarsi il personaggio di Luca Botero, investigatore tecnofobico.

«Botero ha un problema fisico e si sente male quando viene a contatto con telefonini e computer. Per questo viene chiamato dal commissariato solo quando ci sono dei casi da risolvere alla vecchia maniera». Il detective porta avanti le indagini come il più classico dei Maigret: «Volevo costruire uno Scherlock Holmes contemporaneo ma poi mi sono detto: "Se gli do la possibilità di utilizzare tutti gli strumenti scientifici diventa imbattibile"». Allora, ho pensato di renderlo tecnofobico.

L'impalcatura affascina ma nasconde una certa fatica: «Sono costretto a cercare di rendere plausibile ogni volta l'assenza della tecnologia dalle indagini, la credibilità è fondamentale sennò arrivano le critiche sui social».

La vita per i giallisti, insomma, non è più come negli anni 60. Milano resta una fucina di idee ma le accortezze sono diverse. «I romanzi contemporanei sono meno esplicativi di quelli di Scerbanenco o di Andrea Pinketts. Molti titoli che vanno in classifica fanno parte del genere *Cozy Crime* (giallo soft in italiano, ndr),



L'autore Paolo Roversi
(foto di Paolo Roversi)

meno crudi e tetri e più rassicuranti», conferma Roversi.

Stesso discorso per i termini utilizzati, più attenti alla sensibilità dei nuovi lettori. La rivoluzione più importante rispetto al passato è però nel ruolo della donna: «Sono moltissime le eroine. Solo per citarne alcune, l'investigatrice Sara Morozzi di Maurizio De Giovanni o il personaggio di grande successo di Gabriella Genisi: Lolita Lo Bosco». A Milano agisce invece la Penelope Spada di Gianrico Carofiglio. Una tendenza in netto contrasto rispetto alla tradizione degli anni 60 e 70, dove le donne erano in molti casi solo le vittime o le mogli dei detective.

La scelta degli autori deriva anche dal tipo di appassionato che acquista noir. «Circa il 70 per cento dei miei lettori sono donne», chiarisce Roversi che poi ricorda come il genere sia in grande salute, «un nuovo romanzo su due è un giallo o ha elementi a esso legati».

In un mercato che sceglie sempre meno la parola su carta, le avventure del Duca Lamberti o del commissario Botero reggono la prova del tempo. La ricetta magica sembra essere quella di far coesistere qualche novità al fascino intramontabile di un investigatore con l'impermeabile lungo e la pipa in bocca.

La comicità ha un ritmo social

Debora Villa torna al teatro lirico Giorgio Gaber: «Uno spettacolo per ridere e riflettere su patriarcato e discriminazione di genere»

di VALENTINA GUAGLIANONE
@unajulie

Diventata famosa per il ruolo di Patti nella sit-com *Camera Cafè*, Debora Villa ha partecipato a numerosi programmi televisivi come *Zelig*, *Colorado* e *Così fan tutte*. È acuta, poliedrica e piena di sfumature. Attrice, comica e sceneggiatrice, da 20 anni è anche testimonial della cooperativa onlus Cerchi D'Acqua che si occupa di violenza di genere. Stasera 25 novembre, in occasione della giornata per l'eliminazione della violenza sulle donne, torna al teatro lirico Giorgio Gaber di Milano con la terza edizione di *Zitte mai*.

Che spettacolo ha immaginato?

«Una rassegna fatta di comicità, ma anche di arte, musica e tanta poesia. Con me anche altre cinque donne del mondo dello spettacolo: Alice Angione, Laura Formenti, Giulia Vecchio, Mary Sarnataro e Alice Redini. Portiamo tutte sul palco un personale messaggio di solidarietà, ognuna col proprio stile, con la propria ironia. Abbiamo costruito tutte insieme uno show comico dove si ride, e si riflette anche, su tematiche scomode come il patriarcato, il sessismo e la discriminazione di genere. E senza sentirsi in colpa, perché si può ridere su tutto. Come ogni anno, tutto il ricavato andrà a Cerchi D'Acqua».

Il titolo sembra quasi un manifesto. Prende ispirazione da quello di un libro uscito qualche anno fa?

«All'inizio della mia collaborazione con Cerchi D'Acqua si chiamava *Un pugno di artisti per una carezza*. Tre anni fa abbiamo ripreso questa iniziativa e, col loro benplacito, ho deciso di chiamarla *Zitte mai* come omaggio a Michela Murgia e al suo libro del 2021 *Stai zitta*. In un certo senso c'è dentro anche lei in questo spettacolo, ma senza voler speculare sul suo nome e sulla sua immagine.



L'attrice Debora Villa
(foto di ufficio stampa)

È una sorta di ringraziamento a una donna che è stata e continua a essere una maestra. Con questa serata non vogliamo solo dire basta alla violenza. Vogliamo urlare e dimostrare che le donne non sono sole. Noi non siamo sole. Abbiamo una voce e la faremo sentire. E quindi no, non staremo zitte. Mai».

Dai locali alla tv, dalla sitcom agli spettacoli a teatro: come è cambiato in questi anni il suo modo di scrivere e interpretare la comicità?

«Come cabarettista ho iniziato il

5 luglio del 1997. Il nostro lavoro, creativo e artistico, per forza di cose segue la nostra evoluzione. Sono diventata tante persone diverse e, parallelamente, è cambiato anche il mio modo di scrivere e di approcciarmi

alla risata e al nuovo tipo di pubblico. Amo poter essere comica e divertire ma, come spesso accade, ho capito che mi piace anche veicolare contenuti. Ho sempre portato in scena il filone femminista, sin dai miei esordi in tv, anche se prima lo facevo in maniera più leggera e aggressiva. Adesso c'è meno irruenza nei miei monologhi ma è comunque persistente e impegnato. Ho capito che non posso prescindere da questa tematica, anche perché, purtroppo, è un problema che continua a esistere».

Negli anni la comicità italiana si è evoluta, spesso adattandosi al politicamente corretto. In che direzione pensa stia andando oggi? «Difficile dirlo, perché cambia continuamente. Sicuramente più ci

sarà il politicamente corretto e più sorgeranno *stand-up comedian* che se ne sbattono. E giustamente direi. Il punto è che c'è sempre una falsità di fondo: chi vuole il politicamente corretto molto spesso poi è la stessa persona che "predica bene e razzola male". E il comico diventa la cartina di tornasole di questa società ipocrita. Non è difficile capire che quando diciamo qualcosa sul palco non la facciamo accadere, ma criticiamo nel modo in cui ci riesce meglio, e cioè con l'umorismo, quell'atteggiamento sbagliato. La comicità deve servire proprio a questo. A raccontare la realtà. E se non piace è perché evidentemente c'è qualcosa da cambiare nella società».

È la risata del pubblico a essersi trasformata o l'approccio dei comici al pubblico?

«Forse la seconda. Noi italiani abbiamo una grande tradizione che è quella del varietà, dei teatrini dove sono nati Walter Chiari, Aldo Fabrizi, Totò. Poi sono arrivati i monologhi degli anni 80 con Paolo Rossi che già faceva un po' di stand-up, rubando dichiaratamente a Lenny Bruce, uno stand-up comedian molto politicizzato. È una scelta ovviamente, anche linguistica. Da questo punto di vista, e parlo da "camionista" quale sono, io non mi faccio problemi. Utilizzo da sempre un gergo che è quello della mia quotidianità. La comicità è sempre in evoluzione. È un po' come la musica: puoi mischiare i generi e creare nuove melodie, nuove

modalità espressive e stili diversi ogni volta. La mia generazione, per esempio, si rifaceva più ai nostri predecessori. I giovani comici di oggi invece si rifanno di più agli americani, e infatti hanno uno stile più moderno. Più fresco e immediato».

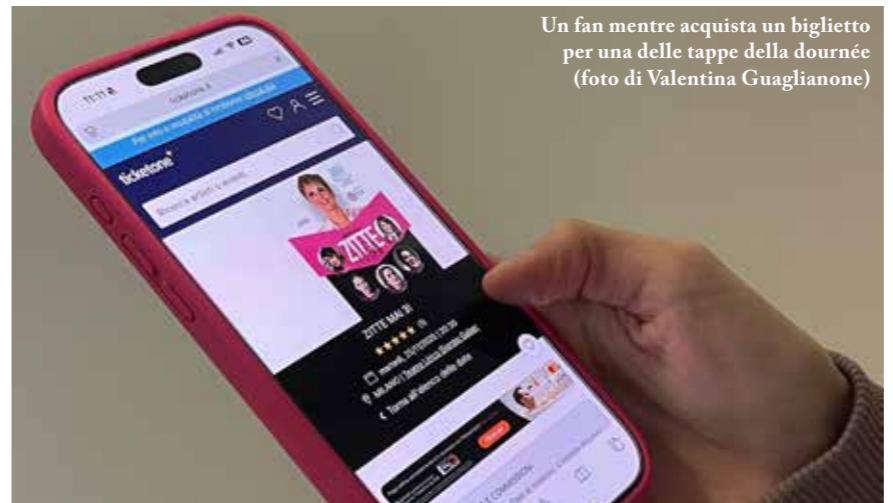
Un programma come *Camera Cafè* può essere ancora attuale?

«La sitcom è stato un genere televisivo che in Italia ha spopolato per moltissimi decenni e che ormai sembra essere sparito dai palinsesti. E forse c'è un motivo se è così. Quando è nato *Camera Cafè* erano gli anni 2000 ed è stato un vero boom, perché a livello visivo e narrativo era una cosa completamente diversa, nuova. Quasi pionieristica. Ma ad oggi è giusto che rimanga "storia", che rimanga un pezzo della tv italiana di quegli anni. Anche perché bisogna dare spazio ai giovani».

Oggi molti comici nascono sui social. Crede che questo abbia modificato il ritmo della narrazione comica?

«Assolutamente sì, mandandomi anche in crisi. Perché faccio fatica, essendo della vecchia scuola, a infilarmi dentro questo mood. Non riesco a stare al passo anche se poi è un po' un muro di cristallo che mi sono creata io. Sui social ci sono dei ragazzi e delle ragazze veramente bravi e che meritano perché quello è esattamente il loro tipo di linguaggio. Ed è anche giusto alla fine che io non riesca ad averlo. Perché è il loro momento, non il mio».

Un fan mentre acquista un biglietto per una delle tappe della tournée
(foto di Valentina Guaglianone)



Se dovesse collaborare con qualche comico della nuova generazione chi sarebbe?

«È difficilissimo scegliere. Ne seguo e me ne piacciono tantissimi. Soprattutto i giovani. Da Mattia Stanga, Cecilia Cantarano e Sofia Gottardi, che fanno delle cose brillanti e fuori dal comune che possono creare solo loro, a Frank Gramuglia, di cui sono stata una delle prime follower. Poi mi fa morire dal ridere anche il Musazzi quando prende in giro gli influencer o gli sketch assurdi e quasi deliranti di Lorenzo Baldacci e Giulia Michelini. Mi piacerebbe collaborare con tutti loro, ma preferisco ammirarli e guardarli da lontano. Non bisogna per forza essere presenti dappertutto».

Quando ha iniziato, la comicità femminile sembrava essere ancora un po' una nicchia. Oggi non lo è più. Come mai?

«Se pensiamo alle nostre contemporanee, a parte Paola Cortellesi che ormai è entrata nell'Olimpo, ci sono attrici bravissime come Emanuela Fanelli, Virginia Raffaele, Geppy Cucciani, Teresa Mannino, Katia Follesa. Sono tutte donne in ruoli apicali nella televisione italiana tanto quanto Checco Zalone, Alessandro Siani o Enrico Brignano. Ma la comicità femminile c'è sempre stata. Abbiamo una grande tradizione a partire da Franca Valeri, Bice Valori, Isabella Biagini, Loretta Goggi. Il problema non è che non ci fossero prima. È che non vengono riconosciute. Non vengono rilevate e quando fai l'elenco dei comici magicamente compaiono solo "i grandi maestri della comicità". Come se le donne non fossero riuscite a fare scuola. Alla fine degli anni 90 è arrivata *La tv delle ragazze* con Serena Dandini, Angela Finocchiaro, Amelia Monti e Francesca Reggiani ed è stata un po' una rivoluzione. Una trasmissione in cui si diceva chiaramente: "Guardate che la comicità non è solo roba vostra". Forse quella è stata la prima volta in cui si è ribadito il concetto che le donne possono fare scuola e che possono farlo tanto quanto gli uomini».



L'esercito dei nomi in codice

I radioamatori sondano l'etere in cerca di segnali dai Paesi più rari
«Se tutte le altre comunicazioni saltano, entriamo in gioco noi»

di FILIPPO DI BIASI
@filippodibiasi

Antenne, filari, parabole. Coprono vari tipi di frequenze, sfruttando tecnologie diverse. Si trovano su due delle quattro torri del complesso scolastico "Gallaratese", a Lampugnano. Al suo interno l'istituto ospita la sezione milanese dei radioamatori italiani. «Descrivere cosa facciamo è difficile», racconta Ivan Bosari, sigla IZ2YJD. «Possiamo occuparci di una quantità infinita di cose diverse. Alla fine comunque tutto si riduce a un hobby molto costoso e a cercare di parlare anche per pochi secondi con persone da tutto il mondo».

Chimico di professione, è uno dei soci dell'associazione fondata nel 1946. Quando indossa cuffie e microfono diventa IZ2YJD: «Per dare una cifra di quanto i radioamatori siano appassionati e un po' folli, in tutto il mondo, faccio sempre l'esempio di Scarborough Reef. Si trova nel Mar Cinese a oltre 500 chilometri dalla costa abitata più vicina, è una secca con poco più che scogli. Eppure da decenni se la contendono Cina, Filippine e Taiwan. Nel 2007 un

gruppo di 17 persone da sette Paesi diversi si imbarcò su un peschereccio modificato per l'occasione e fece rotta verso l'atollo. Dopo quattro giorni in mare arrivarono nel punto segnato sulle carte nautiche, si avvicinarono alle rocce affioranti e iniziarono a costruirsi delle palafitte. Servirono poche ore per essere pronti a fare l'unica cosa per cui si trovavano lì: piazzare un generatore, un'antenna e iniziare a trasmettere».

Il presidente del radioclub, Gian Leonardo Solazzi, nominativo IW2NKE, spiega come il gruppo sia parte di un sistema più grande: «Siamo una delle tante articolazioni territoriali dell'Associazione radioamatori italiani, che raggruppa 12mila persone. Ma in Italia quelli riconosciuti sono molti di più, intorno ai 40mila, che non per forza devono far parte dell'Ari». Dalla sala radio si può raggiungere tutto il mondo: «Noi radioamatori abbiamo frequenze dedicate, e se dovessimo incappare in qualche comunicazione privata esterna dobbiamo mantenere il segreto. Di solito ci si siede di

fronte all'apparecchio e si inizia a cercare». Scandagliare lo spettro radio, trovare un altro appassionato con cui parlare, registrare che l'evento è avvenuto. È questa in gran parte dei casi la massima aspirazione di un radioamatore: fare rete con i colleghi di tutto il mondo e tenere traccia di ogni interazione.

Un esercito da due milioni e mezzo di nomi in codice che danzano nell'aria. Una cartina mostra l'Europa divisa secondo le loro convenzioni: «Non esistono Stati ma entità, servono a dividere il globo in quadranti radio. Per esempio l'entità Italia non comprende la Sardegna, che fa zona a sé. Ogni area ha un suo codice, come fosse un cap, e la sfida è collegarsi con quelle più sperdute o difficili da contattare». Esiste una lista delle entità più rare con anche una top ten: «Nonostante tutto, l'atollo di Scarborough è al secondo posto. Perché al primo rimane sempre la Corea del Nord. Ma nella storia è successo che qualcuno incappasse a superare dall'interno la sicurezza del regime e a conservarne una prova».

Per celebrare ogni collegamento andato a buon fine gli appassionati si affidano ancora alle cartoline. Piccoli cartoncini decorati con grafiche da francobollo, che vengono compilati inserendo data, frequenza, codici identificativi e altri dati tecnici.

Ogni socio ha la sua buca delle lettere. Uno spazio personale che riporta il proprio identificativo riconosciuto su scala internazionale. La sede ne ha decine addossate alle pareti, alcune stracolme. Servono a conservare il ricordo fisico di ogni scambio. In giro ci sono anche radio d'epoca e persino alcuni terminali del telegrafo: «Funzionano ancora, ovviamente non c'è più la rete cablata ma si può trasmettere via radio il codice morse. In ambito militare viene insegnato tuttora, come ultima spiaggia nel caso in cui tutti gli altri sistemi dovessero avere problemi», racconta Solazzi.

Così anche i radioamatori non sopravvivono soltanto. Hanno anzi un ruolo cruciale, che li preserva dall'avvento del digitale. Svolgono una funzione di pubblica utilità che gli viene riconosciuta dallo Stato:

«Se tutte le comunicazioni dovessero smettere di funzionare, entriamo in gioco noi. È il governo stesso che ci ha delegato, per gestire la rete alternativa di emergenza tra le prefetture e il coordinamento a Roma. È una catena di connessioni autonoma amministrata esclusivamente dai radioamatori», racconta ancora Bosari che è anche il referente del club per le attività di protezione civile. «Ma non

Una delle cassetterie che contengono cartoline dai rarianti di tutto il mondo.
In basso, il codice dell'associazione e alcuni strumenti vintage (foto di Filippo Di Biasi)

veniamo attivati solo per le calamità. Anche i grandi eventi sono un problema, perché le celle telefoniche non reggono il carico e si bloccano. A Milano, per citare le occasioni più recenti, ci è capitato di assistere la visita del Papa, le grandi partite di Champions League, le maratone e ovviamente ci stiamo preparando per le Olimpiadi invernali».

Il sodalizio però è piuttosto recente e si deve a Giuseppe Zamberletti, ministro democristiano degli anni 80 considerato il padre della protezione civile italiana. Prima, a partire dal primo dopoguerra, i radioamatori erano considerati sospetti: «Voleva dire essere schedato e tenuto sotto controllo. I carabinieri facevano veri e propri interrogatori, perché il fatto di poter comunicare con qualcuno senza limiti, e al di fuori di ogni controllo o censura, era critico».

Quella della radio è una scienza sterminata, e ogni appassionato ne fa sua una parte diversa. C'è chi si costruisce da solo e in tutta agilità apparecchi capaci di raggiungere l'altro capo del pianeta via etere, e chi invece vuole solo sentire gracchiare il "CB", lo strumento per ascoltare le comunicazioni nel perimetro cittadino. «Per noi era come una gabbia, e quindi tre anni fa abbiamo fatto insieme il corso e preso l'abilitazione che dà più libertà», raccontano due soci. Massimo IU2SLM invece è un cacciatore, e fino a pochi anni fa non pensava che sarebbe diventato anche un radioamatore: «Per parlare con i compagni durante le battute mi servivano delle ricetrasmettenti più potenti, di quelle per cui bisogna avere il patentino. Ho iniziato così, per necessità, poi sono rimasto e ho continuato».

La licenza è rilasciata dal ministero delle Imprese, e per ottenerla è necessario passare un esame senza cui non si può operare. «È una forma di tutela, perché si maneggiano



strumentazioni avanzate e c'è il rischio di interferire con qualcosa di importante. Disturbare una comunicazione d'emergenza - come quelle dei vigili del fuoco o del soccorso sanitario - è un reato, non ci si può improvvisare», spiega ancora Solazzi, il presidente dell'associazione. «Il programma è vastissimo, un esame di Stato vero e proprio. Spazia dalla fisica radiotecnica agli aspetti normativi. Noi facciamo dei corsi di preparazione che durano anche sei mesi. Sono svolti da volontari, lo facciamo per trasmettere la passione. Chiediamo un piccolo contributo che è irrisorio a fronte dell'impegno necessario».

Una volta ottenuta, la patente da radioamatore dura per tutta la vita. Ma è solo il primo passo. Per arrivare a installare e usare una stazione radioamatoriale il percorso è ancora più lungo e passa da altre autorizzazioni: «Non si può comunicare in autonomia prima di ottenere il famoso nominativo, che è composto da lettere e numeri e ti qualifica a livello mondiale. Poi si fa richiesta al ministero per l'autorizzazione a installare una stazione, che costa 5 euro all'anno».

La prossima sessione d'esame, l'unica del 2025 per la Lombardia, si svolgerà tra oggi 25 novembre e venerdì 28, nel distaccamento del ministero a Milano in Porta Nuova. «Quando mi sono cimentato nel test per la prima volta sono stato bocciato», racconta un membro del radioclub, «ho detto che un'antenna messa sulla macchina prende meglio che su un tetto. Sono da sempre un impallinato, ma in quel caso mi ha tradito la tensione».



Dalla Scozia una scommessa per due Al Base torna il Festival del whisky

Gli organizzatori: «Non c'era nulla di simile, ora siamo 5mila»

di PIERO MANTEGAZZA
@piero_mantegazza

Il whisky è sempre più un must a Milano. Dal 29 novembre al 1° dicembre 2025 al centro culturale Base si terrà la ventesima edizione del Whisky festival show: il punto di riferimento in tutta Italia per il settore. L'idea è nata dalla mente di Giuseppe Gervasio Dolci e Andrea Giannone, due appassionati che hanno deciso di farne un motivo di vita. Per loro questo evento è un'opportunità per diffondere la cultura scozzese del whisky partendo da Milano, per poi raggiungere il resto del Paese. Un'occasione per far provare a sempre più persone l'emozione di un sorso di *single malt scotch whisky* e di promuovere prodotti di qualità.

«Sono sempre stato appassionato di whisky e ho girato diversi Festival in tutta Europa nei primi anni 2000. Ci eravamo stancati di vedere questa proposta in altri Stati e abbiamo deciso di portare la nostra versione: la prima edizione è stata nel 2006», rivela Giannone. La scintilla è scattata da un viaggio in Scozia nel 2004, i due fondatori hanno percepito che ci fosse spazio per questo mercato in Italia e che l'internazionalità di Milano potesse esserne la giusta cornice.

«Avevamo iniziato nel 2002 a imbottigliare sotto un'associazione

chiamata "Collecting Whisky". Adesso la realtà è molto diversa: difficilmente le distillerie ti vendono barili da far invecchiare, bisogna rivolgersi a imbottiglieri indipendenti», sottolinea Giannone. In quegli anni era solo una passione, la vera svolta è arrivata nel 2009 quando i due soci hanno deciso di lanciare whiskyshop.it, il loro sito di e-commerce: «Il primo negozio di whisky online in Italia».

Quella di Giannone e Gervasio Dolci è stata una scommessa vinta. Nel nostro Paese sono attive 18 distillerie, anche se solo due, Puni e Strada Ferrata, puntano prevalentemente sul whisky.

Il Festival di Milano ha avuto un ruolo cruciale nella diffusione del più "nobile" tra gli spiriti. Questo sviluppo è testimoniato anche dai numeri: se alle prime edizioni dell'evento partecipavano circa 350 persone, adesso ne arrivano 5mila da tutte le parti del mondo. «Siamo stati i precursori di questo ambiente in Italia. Abbiamo avvicinato diverse persone al whisky a Milano e adesso ci sono molti locali dove lo si trova di qualità come il Mulligans e l'Harp Pub. Uno dei punti di forza del Festival è che permette alle persone meno esperte, attraverso le degustazioni,

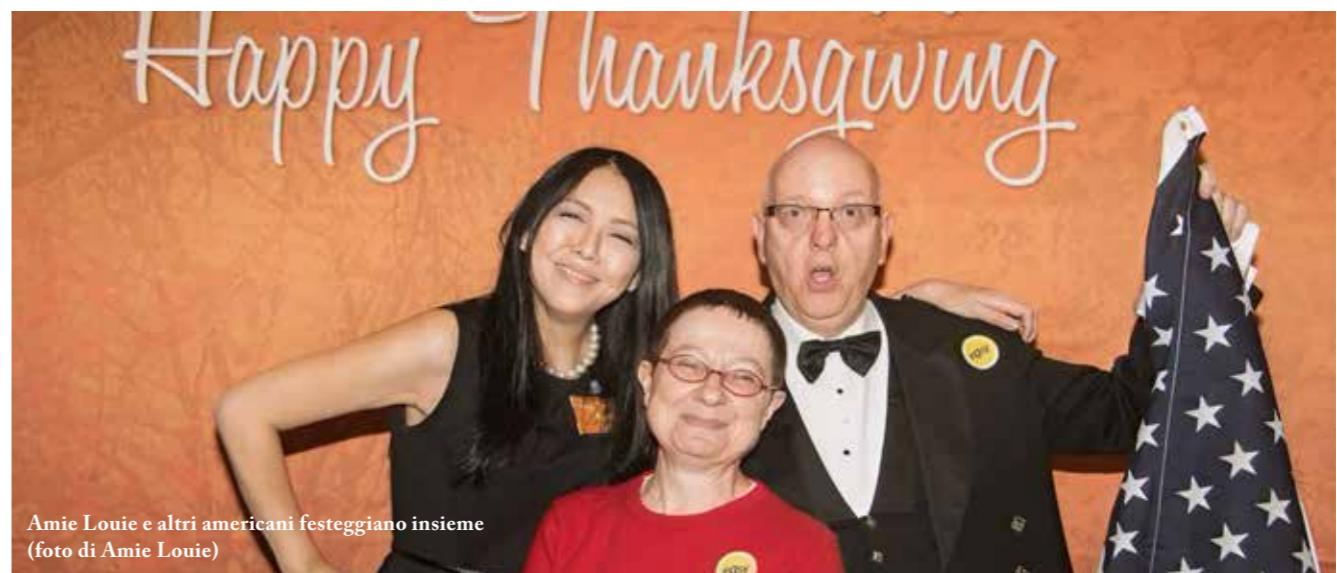


di capire cosa stanno assaggiando perché gli espositori ne spiegano le caratteristiche», prosegue Giannone: «Questo distillato è intramontabile e il capoluogo lombardo non può che spingerne la crescita. Qui, quando un evento va bene, si crea un effetto traino che porta a riunire sempre più persone». L'organizzatore non è spaventato dalle ultime tendenze che vedono i giovani bere sempre meno, anzi questo può paradossalmente rappresentare un'opportunità: «Il whisky incentiva un modo di bere consapevole. Non è un prodotto economico come la vodka, non viene utilizzato per ubriacarsi, ma testimonia la scelta di puntare sulla qualità, piuttosto che sulla quantità». La fiducia verso la prosperità di questo settore parte dalla convinzione di star svolgendo un ottimo lavoro di promozione e passa dall'emozione provocata dalle diverse sfumature presenti nei whisky, anche se uno in particolare sarà sempre speciale per Giannone: «Il mio preferito è l'*Island Park*. È quello che mi ha fatto innamorare di questo mondo: il suo sapore non si può spiegare». Il whisky resta il distillato per eccellenza e per il fondatore del Festival che si terrà a fine novembre al Base non ci sono dubbi: «Se Milano dovesse essere un whisky sarebbe sicuramente un *Glenlivet*: il più elegante di tutti».

L'edizione dell'anno scorso (foto di ufficio stampa).
Sopra, l'organizzatore Andrea Giannone al Mulligans (foto di Piero Mantegazza)



Ringraziamento lontano da casa



Amie Louie e altri americani festeggiano insieme
(foto di Amie Louie)

La comunità americana di Milano celebra la ricorrenza tradizionale
Nostalgia e nuovi amici ma attorno al tacchino niente politica

di GIOVANNI CORTESI
@__iovan

Lo zio Sam con l'indice puntato, l'aquila dalla testa bianca, il volto di George Washington sul verdone da un dollaro: quando si pensa alla cultura americana, nell'immaginario collettivo si stagliano una dietro l'altra alcune immagini-simbolo. E in questa galleria di icone stelle e strisce c'è anche lui: il tacchino del Thanksgiving, il Giorno del ringraziamento. «È una tradizione familiare che qui condividiamo tanto con gli amici americani, quanto con quelli italiani», racconta Amie Louie, fondatrice di "Easy Milano", una piattaforma che dal 1999 promuove iniziative culturali e aiuta i cittadini anglofoni a orientarsi in Italia. «Sono molto affezionata a questa festa», continua lei, «ma la vivo sempre con un sottofondo di nostalgia: i ricordi dell'infanzia, della mamma che prepara da mangiare, la lontananza da casa»: il Thanksgiving è una finestra attraverso cui riflettere sulla comunità statunitense a Milano, sulla sua evoluzione nel corso degli anni.

«Ora siamo una marea. Quando sono arrivata nel 2005 ero l'unica americana in università», dice Thea Prando, creatrice di "Doing Italy", pagina rivolta a coloro che

desiderino viaggiare o espatriare qui. L'elaborazione dei dati Istat 2024 realizzata da "Tuttitalia" riporta che a Milano e provincia hanno preso residenza più di 1.600 cittadini statunitensi; se si tiene conto anche di coloro che vi abitano con solo domicilio, in primis i tanti studenti, il numero è sicuramente maggiore. Moltissimi, tuttavia, sono arrivati solo recentemente: «Quelli che vivono a Milano da vent'anni come me si possono contare sulle dita di una mano. In media, sono qui da meno di otto anni: l'Expo del 2015 ha cambiato l'umore e l'energia della città, l'ha resa più internazionale», continua Thea.

«La comunità statunitense è sicuramente aumentata, complice la crescente globalizzazione», conferma Amie Louie, e la cultura americana è andata penetrando ulteriormente negli usi italiani: «Un esempio è Halloween. Una festa che non veniva celebrata, ma dagli anni 2000 in poi ha cominciato a prendere piede».

Ma quali sono i motivi che spingono sempre più americani a trasferirsi? «Tanti sono pensionati, attratti dall'Italia per la sua bellezza e il costo della vita inferiore: una signora mi ha confidato che con 5mila dollari al

mese non vivrebbe altrettanto bene, negli States», ricorda Thea Prando. Poi ci sono gli studenti, per motivi di studio. Infine, c'è anche chi decide di venire in Italia per ragioni politiche. La rielezione di Donald Trump e l'ondata Maga «sono state la goccia che ha fatto traboccare il vaso, per chi già meditava di trasferirsi. Una mia conoscente ha paura per i propri figli: membri del movimento Lgbt, potrebbero diventare vittima di violenze omofobe. Un'altra teme per la stabilità del Paese», racconta Thea. Intorno alla tavola su cui troneggia il tacchino ripieno, però, niente politica: «È una giornata in cui si sta tutti insieme, a prescindere dalla propria ideologia», precisa Louie.

«Il Thanksgiving è una festività familiare: ad essere politicamente divisiva è invece un'altra ricorrenza, dai toni più patriottici, ossia il Giorno dell'indipendenza, il 4 luglio», spiega con un sorriso Michael Thompson, newyorkese in Italia dal 1992, docente di inglese all'Università Bicocca. Thea Prando lo ribadisce un'ultima volta: «Il Giorno del ringraziamento è la festa che include tutti, non importa la razza, la religione, il livello socioeconomico: *that's the reason why I adore it*. Ecco perché la adoro».

C'era una volta un pezzo di legno

Monica Roberto, avvocata e falegnama, recupera materiali dal mare per creare sculture acquatiche. «La mia specialità? Le balene»

di GIACOMO CANDONI
[@giacomo.candoni](http://giacomo.candoni)

AMILANO il mare c'è. Si nasconde dietro un vecchio cancello arrugginito in via Zambeletti, nella zona di Porta Venezia. Superato il portone cigolante ci si trova immersi tra balene, meduse, granchi e vari pesciolini colorati che nuotano in un fondale azzurrino. Tutti questi animali acquatici hanno però una particolarità: sono fatti di legno. Così come è di legno il mare in cui si muovono. A crearli, le mani di Monica Roberto, di professione avvocata, ma che nel tempo libero sveste la toga per indossare i guanti da lavoro e trasformarsi in «Geppetta, la falegnama del mare». Il pezzo forte della sua produzione sono proprio gli «animalegni» marini, realizzati con bastoni, ramoscelli e altri oggetti trovati sulle spiagge.

Una passione trasmessa dal nonno Giulio, ma inizialmente tenuta nascosta ai genitori: «Da piccola a volte non andavo all'asilo per stare con lui nella sua falegnameria. A tavola non mi lasciavano usare il coltello, ma io a loro insaputa armeggiavo già con pialle e scalpelli». Chiuso il laboratorio e diventata più grande, Monica Roberto si è trasferita da Torino - sua città natale - a Milano, dove vive tutt'ora. Dal nonno però aveva ereditato tutti i ferri del mestiere che, oliati e affilati, sono tornati a fare il proprio lavoro un po' per caso una quindicina d'anni fa: «Ero a Porquerolles (isola a sud di Marsiglia, ndr) coi miei figli e una mattina passeggiando sulla spiaggia ho trovato un sacco di legnetti levigati dal mare, li ho raccolti e con loro abbiamo fatto i primi pesciolini». Poi l'idea che ha trasformato Monica Roberto nella «falegnama del mare»: organizzare un mercatino per vendere i manufatti. Visto il successo dei primi banchetti allestiti a Riva di Trigoso, frazione del comune genovese di Sestri Levante dove ha una casa, ha iniziato a raccogliere



Monica Roberto in posa con le sue opere
 (foto di Giacomo Candoni)

fasciami delle barche e altri oggetti per realizzare gli «animalegni». Dopo le difficoltà iniziali a causa della mancanza di un laboratorio, adesso ne produce circa 200 all'anno, dai piccoli pesciolini lunghi qualche centimetro ad altri più grandi: «Il mio pezzo forte sono le balene perché ho la passione per i cetacei. Una in particolare l'ho costruita usando la fiancata di una barca da pesca e l'ancora per rappresentare l'acqua che esce dallo sfiatatoio».

Dalle arringhe alle aringhe, Monica Roberto coniuga senza problemi la passione per la falegnameria e la professione di avvocata: «Capita spesso che mentre sto creando un «animalegno» mi viene un'idea per risolvere una questione giuridica e viceversa quando sto facendo un atto giudiziario mi viene in mente la forma di un pesce da assemblare».

Determinante per la realizzazione dei manufatti, oltre alla bozza e al lavoro in laboratorio, è però la scelta del materiale, che segue criteri precisi: «La spiaggia di Riva Trigoso è la mia Ikea. Cerco legni già colorati perché preferisco non dipingere e usare i materiali così come li trovo. Un altro obiettivo sono i legni che hanno forme un po' particolari. Quelli arricciati, ad esempio, possono diventare delle ottime code per i cavallucci».

Rispetteranno queste caratteristiche

anche i lavori che faranno parte di un calendario dell'Avvento speciale: «Dall'1 al 24 dicembre metto all'asta sui miei social un «animalegno» al giorno. C'è una base d'asta, di solito 5-10 euro, e il miglior offerente a mezzanotte se lo aggiudica».

Sempre in questo filone rientra l'«esercito di Babbi Natale», una sessantina di riproduzioni della figura natalizia per autonomasia realizzate con i bambini e le bambine della Scuola Europa di Milano che hanno decorato l'istituto. «Geppetta» lavora infatti a stretto contatto con i più piccoli, a cui insegnà non solo a costruire giocattoli in autonomia, ma li educa anche al rispetto dell'ambiente e all'importanza del riciclo: «Alcuni sono talmente entusiasti che mi lasciano sacchetti con legnetti e altro materiale all'esterno del laboratorio». A loro è rivolta l'*Enciclopedia degli animalegni marini*, un libro scritto con la biologa marina Barbara Galli in cui alle foto dei pesci veri sono affiancati i lavori con il legno e una spiegazione scientifica. Per il futuro invece c'è un desiderio: «Mi piacerebbe realizzare una mostra sul riciclo con opere di altre «falegname». Sogno un po' in grande perché a volte sono opere ingombranti ed è complicato trasportarle, però sarebbe una bella occasione di incontro e sensibilizzazione sul tema del riciclo».