

Sala d'attesa

**La scommessa del sindaco per
un secondo mandato:
ma stavolta è un'altra Milano**

SOMMARIO

MILANO

ATTUALITA' Il sindaco che verrà, la sfida di una Milano a misura di giovani

di Leonardo Degli Antoni e Elisabetta Murina

3

ATTUALITA' Cinque lunghi anni

di Roberto Balestracci

6

POLITICA Gli sfidanti che verranno

di Nicolò Rubeis e Matteo Sportelli

10

SOCIETA' Il futuro dei Navigli: non solo movida?

di Federica Grieco, Francesco Puggioni e Carolina Zanoni

15

SOCIETA' Natale in strada

di Mariano Sisto e Federica Ulivieri

20

SOCIETA' Carbone vegetale, salmone gravlax e palloncini: il Natale a domicilio

di Salvatore Terracciano

24

SOCIETA' Il Natale a Milano tra ieri e oggi

di Vittoria Frontini

29

IMPATTO ZERO Il parco di City Life tra i più grandi di Milano

a cura di Giulia Taviani

33

INFLUENCER Intervista a Gianluca Impastato

a cura di Valentina Gavoni

35

Il sindaco che verrà, la sfida di una Milano a misura di giovani

di LEONARDO DEGLI ANTONI E ELISABETTA MURINA

Una città a misura di giovani e vicina alle esigenze degli studenti. È questo uno dei punti chiave del programma di Beppe Sala, il manager prestato alla politica che oggi è in cerca di una riconferma alla guida della città. È la sua scommessa per una Milano che sarà da ricostruire: più green e con una mobilità fondata sulla prossimità, promette Sala. Temi su cui però dovrà accelerare il passo, trovando una ricetta in grado di trattenere le giovani generazioni in città e di rispondere alle esigenze di un quinquennio post Covid. I giovani, la ricostruzione e l'innovazione saranno i tre pilastri portanti. La squadra con cui Sala ha intenzione di lavorare sarà costituita da under 35 e a capo ci saranno un uomo e una donna. «Mi ricandido per fare una vera rivoluzione», ha detto l'attuale sindaco all'indomani della decisione di candidarsi per la seconda volta alla guida della città. Annuncio avvenuto, forse non a caso, sui social.

In questo clima di trasformazione, poi, la promessa passa dalla riqualificazione degli spazi; come l'ex scalo ferroviario di Porta Romana che nel 2026 ospiterà gli atleti dei Giochi olimpici invernali Milano-Cortina. Al termine dell'iniziativa il villaggio olimpico verrà trasformato in uno studentato. «Gli studenti universitari sono oltre 200mila nella nostra città e sono molto importanti. Stavamo già lavorando a progetti sociali per loro e per fortuna non hanno subito grandi ritardi a causa della pandemia», ha detto Pierfrancesco Maran, assessore all'Urbanistica, Agricoltura e Verde con il sindaco Sala, cresciuto con la passione per la politica ed eletto consigliere comunale a 26 anni. L'attenzione verso il mondo universitario riguarderà poi il tema degli affitti, che ogni settembre spinge moltissimi giovani ad una vera e propria "caccia" agli appartamenti, affittati il più delle volte a prezzi altissimi. E in proposito, l'assessore Maran ha spiegato che «si sta lavorando molto e con grandissima determinazione per arrivare ad un'offerta di studentati in grado di rispondere al grandissimo numero di richieste. Uno dei nostri obiettivi è stare al fianco di chi, in questa delicata situazione, ha difficoltà economiche nel trovare una casa». Le nuove generazioni, quindi, sono la chiave della Milano che verrà nei prossimi anni. Secondo Sala sono loro i destinatari e gli attori del cambiamento. Anche l'assessore Maran, ripensando alla sua personale esperienza ha detto: «I ragazzi possono avere più occasioni per iniziare nuovi progetti. L'appello che posso fare loro è di provarci, perché servono idee e interpreti nuovi». E chi meglio dei giovani può diventare il simbolo dell'innovazione e della trasformazione che ha in mente Sala per il futuro. «Sono nati e cresciuti quando la digitalizzazione e l'innovazione erano già ampiamente diffuse», ha spiegato Roberta Cocco, assessore alla trasformazione digitale e ai Servizi civici del Comune di Milano, «le nuove generazioni devono capire che la tecnologia è importante per la loro formazione e devono consolidare le competenze digitali che li possono aiutare in tutte le professioni. Accelerare l'innovazione fa nascere nuovi lavori, però bisogna formarsi adeguatamente». Tecnologia e la digitalizzazione sono strumenti che possono migliorare la vita delle persone e dei giovani.



**PIERFRANCESCO
MARAN**

Assessore all'Urbanistica, Agricoltura e Verde con il Sindaco Beppe Sala



**ROBERTA
COCCO**

Assessore alla Trasformazione digitale e ai Servizi civici del Comune di Milano



**SILVIA
SARDONE**

Consigliera comunale della Lega

«Ad esempio», ha aggiunto l'assessore Cocco, «possono essere impiegati nella relazione tra i cittadini e il Comune per ridurre i tempi e diminuire i costi delle varie pratiche amministrative. L'importante è che il cittadino rimanga sempre al centro di tutti i progetti. Quando si parla di piano di trasformazione digitale si pensa a due macro-aree: la parte tecnologica e la cultura digitale. La prima riguarda il miglioramento e il consolidamento dell'infrastruttura e lo sviluppo dei servizi digitali, la seconda l'educazione e le competenze digitali». A questo proposito l'assessore cita Stem in the City, un progetto giunto alla quinta edizione, che propone a tutti gli studenti corsi di formazione e momenti di dibattito per stimolare la scelta di un percorso scolastico o professionale in ambito tecnico scientifico. Ma non tutti credono che Beppe Sala sia la persona giusta per raggiungere questi obiettivi. «Si intuisce facilmente lo spirito di Sala: la nostra città non ha bisogno di un sindaco distaccato, il ruolo del primo cittadino è per certi versi totalizzante, anima e corpo per i cittadini e il territorio. Cose che Sala in questi 5 anni non ha minimamente fatto e un bis non servirebbe a nessuno», ha dichiarato Silvia Sardone, consigliera comunale di Milano della Lega. E anche sulle nuove generazioni la consigliera ha espresso qualche perplessità: «I giovani in politica sono sempre una bella notizia. Quello che conta, però, non è l'età, ma la passione e la dedizione che si mettono a disposizione dei cittadini. Non basta essere giovani per essere capaci, servono impegno, studio e il fondamentale contatto con la gente che la sinistra salottiera, di cui Sala è massimo esponente, ha via via perso. Potrà anche circondarsi di under 35, ma non serve a niente se poi nelle periferie non si fa vedere nessuno».

A portrait of Beppe Sala, Mayor of Milan, wearing a dark suit and a sash with the colors of the Italian flag (green, white, and red). He is standing in front of the Duomo di Milano, which is visible in the background. The title 'Cinque lunghi anni' is overlaid on the image in large white letters.

Cinque lunghi anni

di ROBERTO BALESTRACCI

« In questi difficili mesi ho avuto modo di riflettere su cosa vuol dire amministrare politicamente la comunità milanese. In più riprese ho sottolineato che volevo essere totalmente sicuro di avere in me le energie fisiche e mentali indispensabili per impegnarmi altri cinque anni. Ora sento che posso, anzi voglio, farlo». Così Beppe Sala ha annunciato la volontà di intraprendere un secondo mandato dopo un periodo non semplice a causa del Covid. Ma in questi cinque anni, com'è andato il suo percorso? Sul tavolo, nel 2016, Sala e la sua giunta avevano messo tante idee da coltivare: concludere la nuova linea della metro, la M4; riqualificare le periferie; rendere Milano più green e portarla ad essere un punto di riferimento italiano ed internazionale, obbiettivi raggiunti solo in parte. Ma andiamo con ordine.

Milano sempre più “mondiale”: dopo l'Expo ecco le Olimpiadi

Sala, nel 2016, ha raccolto il testimone da Giuliano Pisapia dopo essere stato amministratore delegato dell'Expo 2015. Un'esperienza che ha segnato abbastanza significativamente i primi passi (e non solo) di Sala come sindaco: sia per lo slancio mediatico ottenuto dal successo dell'esposizione, sia per le conseguenze giudiziarie legate agli appalti Expo. Sala, addirittura, dal 16 al 20 dicembre del 2016 dopo essere stato iscritto nel registro degli indagati nell'ambito dell'inchiesta sull'appalto "Piastra dei servizi" si è autosospeso dalle funzioni di primo cittadino per poi riprendere la sua carica a tutti gli effetti venendo condannato in primo grado per poi andare in prescrizione. Milano, ospitando l'Expo nel 2015, ha fatto un balzo internazionale notevole e dunque, per non essere da meno rispetto ai suoi predecessori, il neo sindaco ha lanciato la candidatura di Milano (assieme a Cortina) per ospitare le Olimpiadi invernali nel 2026. La vittoria, ottenuta a scapito della Svezia, è arrivata nel giugno dello scorso anno e Milano diventa la terza città italiana che ospiterà le Olimpiadi dopo Cortina (1956) e Torino (2006).

Le week di Milano, un punto di riferimento

Olimpiadi nel 2026 per mettere in vetrina la città anche se, Sala e la sua giunta, già lo facevano. Tra gli eventi che stavano più a cuore al sindaco c'erano le famose "Week" milanesi, ovvero eventi settimanali per valorizzare e brandizzare Milano. Nel capoluogo infatti (fino all'arrivo del Covid) si tenevano eventi che attiravano molti turisti come le Fashion Week, le Design Week, le Food Week ecc. Palinsesti ricchi di iniziative tematiche organizzate dall'Amministrazione comunale in collaborazione con privati e associazioni di settore. Per valorizzare le eccellenze del territorio, quali cultura, moda, design, cibo e sport.



MILANO-CORTINA

I XXV Giochi Olimpici invernali a Milano e a Cortina si terranno dal 6 al 22 febbraio 2026

YES MILANO				2020
JAN FEB	MILANO FASHION WEEK			
MAR	MILANO MUSEO CITY	MILANO DIGITAL WEEK		
APR	MILANO ART WEEK	MILANO DESIGN WEEK		
MAY	MILANO PIANO CITY	MILANO FOOD CITY	MILANO ARCH WEEK	
JUN	MILANO PHOTO WEEK	MILANO FASHION WEEK		
SEPT	MILANO FASHION WEEK	MILANO GREEN WEEK	MILANO MOVIE WEEK	
	MILANO CALCIO CITY	MILANO BIKE CITY	MILANO PET WEEK	
OCT	MILANO MONTAGNA WEEK	MILANO FALL DESIGN CITY		
NOV	MILANO BOOK	MILANO MUSIC		

YES MILANO

Il calendario delle week milanesi, uno dei progetti del sindaco Sala

I cantieri infiniti dell'M4

Per rendere Milano sempre più mondiale, sempre più metropoli, servono però mezzi pubblici all'avanguardia. Sul tavolo di Sala uno dei punti da sbrigare era quello della nuova linea metropolitana, la M4 che collegherà Linate a San Cristoforo. Il sindaco e la giunta si erano posti l'obiettivo di inaugurarla entro la fine del mandato: un obiettivo sfumato con la fine dei lavori slittata al 2022 (se non addirittura al 2023) e la conseguente serie di polemiche che hanno investito il Comune di Milano soprattutto da parte dei cittadini che hanno dovuto e stanno subendo infiltrazioni d'acqua continue, rumori degli scavi e via vai di tir continui.



LINEA M4

Il Sindaco Sala in visita al cantiere della nuova linea metropolitana che collegherà Linate a San Cristoforo

Milano Green, ci siamo!

Rimanendo in tema internazionalizzazione ed europeizzazione, Milano e Sala hanno puntato forte sui temi ambientali. Per quanto riguarda la "salute" dell'aria milanese e la sua vivibilità, Sala si è impegnato molto andando a costruire ciclabili, in linea con le richieste dell'Unione Europea e incentivando l'uso di mezzi elettrici come i monopattini. Anche qui le polemiche non sono mancate: si pensi alla ciclabile in Corso Buenos Aires, una delle arterie più trafficate della città, dove sono state realizzate due corsie, una per lato, riservate alle biciclette. Ma non solo. Oltre a puntare forte sulla mobilità sostenibile, Sala ha proposto (e ottenuto) che dal 2021 Milano diventi una città "smoke free": un regolamento che prevede il divieto di fumare in determinati luoghi all'aperto come parchi pubblici, fermate del pullman e del tram ecc. Ma questa novità non si ferma qui e punta anche al futuro estendendo a tutte le aree pubbliche della città il divieto di fumare entro il 2025.



MILANO GREEN

Sala ha cercato più volte di incentivare progetti per una città più sostenibile, favorendo l'uso di veicoli elettrici

Il Covid e lo slogan #MilanoNonSiFerma

Nell'ultimo anno invece, il tema principale di Milano è stata la gestione della pandemia. Il primo approccio di Sala ha fatto molto discutere, a partire da quello slogan lanciato il 27 febbraio scorso #MilanoNonSiFerma prima di fare dietrofront pochi giorni dopo con il nuovo hashtag #RestateACasa. Ma non è la sola gaffe fatta dal sindaco. In un messaggio sui social è inciampato anche sul lavoro da casa: "Basta con lo smartworking, torniamo al lavoro".

E la reazione dei social non si è fatta attendere: "Che delusione sentir dire ste cose come fossimo negli anni 70 - scrive un utente - Da un sindaco di una città uccisa dal traffico che potrebbe solo giovarsi dello smartworking". Così, nel periodo più buio dell'emergenza cittadina per il Covid, la sua ricandidatura è sembrata in bilico: fino al giorno di Sant'Ambrogio, il patrono dei milanesi, quando ha sciolto la riserva. Una scommessa "per un altro mandato": cinque anni in cui Milano dovrà riscrivere la sua storia.



#MILANONONSIFERMA

Il sindaco Beppe Sala con il conduttore televisivo e radiofonico Alessandro Cattelan durante l'apertivo postato sui social con l'hashtag #Milanononsiferma



Gli sfidanti che verranno

di NICOLÒ RUBES E MATTEO SPORTELLI

Tantissimi nomi, alcuni noti e altri outsider. È ancora tutto da decifrare lo scenario di chi tenterà di soffiare a Beppe Sala il ruolo di primo cittadino di Milano. Il centrodestra si fa attendere, con l'ultima parola che pare spetterà alla Lega. Ma occhio anche a chi appoggerà Sala nella scalata verso il bis. Dai Verdi al Movimento Cinque Stelle la situazione non sembra ancora definita. Sono tanti i nomi per il centrodestra suggeriti in queste settimane dalla stampa: dal grande ex libero del Milan Beppe Baresi, a Paolo Veronesi (figlio di Umberto), passando per Ferruccio Resta, il rettore del Politecnico di Milano, fino ai più gettonati Roberto Rasia Dal Polo e Silvia Sardone. Veronesi figlio, chirurgo e presidente della fondazione creata del padre, ha subito declinato "l'offerta", sconsigliato anche da Beppe Sala che tempo fa, ospite in radio, lo aveva avvertito: «Paolo, non hai capito cosa vuol dire fare il sindaco, ti mangia vivo questa vita». Non si è fatto attendere anche il rifiuto di Resta, che durante un intervento pubblico nelle scorse settimane ha chiarito: «Fare il sindaco non mi compete». Non è ancora arrivata invece la risposta di Rasia Dal Polo, il dirigente del gruppo Pellegrini, che recentemente ha espresso le sue perplessità sull'attuale giunta: «Noi cittadini chiediamo un cambio di passo anche a chi ci governa, sia a livello nazionale sia locale». Chissà quindi che un'inversione di rotta non possa arrivare proprio con lui,



ROBERTO RASIA DAL POLO

Giornalista e dirigente del gruppo Pellegrini, Rasia Dal Polo potrebbe esser il candidato del centrodestra



I VERDI

Sfilata a Milano durante la Festa della Liberazione dello scorso anno

nome stimato dal centrodestra e in particolare da Matteo Salvini. Era stata considerata anche l'idea di candidare l'ex premier Silvio Berlusconi, coadiuvato da un gruppo di giovani tecnici. Una possibilità suggestiva che però non ha trovato conferme dai diretti interessati. Ma la partita ancora non è chiusa, con un candidato che sarebbe dovuto arrivare prima di Natale ma che ancora non si conosce. Dal centrodestra fanno sapere che arriverà «prima della fine dell'anno», salvo nuovi rifiuti. Al momento, di certo, c'è solo che 'mister X' sarà selezionato tra le figure della società civile: «È una tradizione a Milano. I cittadini si devono fidare, per questo serve un aspirante sindaco che nella vita abbia dato prova di aver fatto qualcosa di importante» spiega Fabrizio De Pasquale, capogruppo di Forza Italia in consiglio comunale. «I nomi più papabili tra i pretendenti ancora in lizza -continua- sono quelli di Roberto Rasia Del Polo, dell'ex prefetto Alessandro Marangoni e di una persona che a me piacerebbe molto, l'avvocato Luigi Santamaria».

Alcune opzioni però, stando a quanto afferma De Pasquale, non sono ancora uscite sui giornali: «Quello che posso dire è che la maggior parte delle persone che abbiamo contattato si è detta disponibile a un percorso con il centrodestra. Un altro profilo gradito potrebbe essere quello di Paolo Del Debbio, ma non so quanta voglia abbia di provare a fare il sindaco». Non molta a quanto pare, con il giornalista e presentatore Mediaset che pochi giorni fa, durante una puntata del suo program-

ma 'Dritto e Rovescio' ha smentito l'ipotesi di una discesa in campo. Da un paio di mesi la coalizione ha dato il via ad una serie di incontri con le associazioni, per cercare di delineare quelli che saranno gli obiettivi della campagna del centrodestra, cercando innanzitutto di capire come recuperare il terreno perso con l'emergenza sanitaria. Con un'attenzione in più alle tematiche ambientali: «Questa discussione va però liberata dalla propaganda e dalla retorica», avverte il forzista. «In molti stanno cercando di cavalcare la moda 'green' -aggiunge- e in questo Sala è stato attentissimo, schierandosi subito con i ragazzi dei 'Fridays For The

Future'». L'ideologia però, per De Pasquale, non deve diventare un'ossessione contro la mobilità privata: «Il piano dei parcheggi sotterranei dell'ex sindaco Albertini è stato messo in soffitta per far spazio ad Area b, Area C, e a piste ciclabili insufficienti che intralciano il traffico. Pensiamo piuttosto a rendere più accessibili i bandi del Comune



GIANLUCA CORRADO

Capogruppo milanese
del Movimento 5 Stelle

che permettono a un cittadino di cambiare la caldaia o rinnovare l'impianto termico. Ma per farlo serve una maggiore leva fiscale». Tra le fila del Movimento 5 Stelle invece, nonostante i rumors degli ultimi mesi, sono già certi che non correranno insieme al sindaco. Dopo il cambio del partner di governo a livello nazionale, con i grillini passati dalla Lega al Pd, qualcuno aveva avanzato l'ipotesi di strutturare un accordo anche a Milano: «Pensare che

questo sia possibile vuol dire non conoscere il movimento milanese», commenta il capogruppo cittadino pentastellato Gianluca Corrado. «Non possiamo presentarci con la sinistra dopo averne contestato qualsiasi decisione urbanistica negli ultimi 10 anni». I 5 Stelle in ogni caso, non staranno di certo a guardare: «Avremo un nostro candidato, che sarà scelto tramite votazione online sulla piattaforma Rousseau. Non possiamo rinunciare all'identità e al programma che ci contraddistingue. Se poi ci saranno delle forze civiche che hanno voglia di seguirci su alcuni temi, noi siamo pronti » ha commentato il candidato sindaco del Movimento nel 2016. «L'aggregazione perenne sulla quale è stata pensata la città negli ultimi anni è difficilmente sostenibile. Il modello delle torri da 5-6mila dipendenti ha fallito e il virus ci dice che dovremo convivere ancora per molto tempo con una realtà diversa». Per recuperare i numeri da grande metropoli ci vorrà capacità di adattamento: «O accetti un flusso minore di gente, o pensi a qualcosa di diverso. Alcune cose devono cambiare, a partire dal prezzo insostenibile degli affitti». Ma anche per i grillini, la sfida è sicuramente quella di conciliare la tutela dell'ambiente con lo sviluppo della città che verrà. A partire dalla mobilità: «Bene le piste

essere separate dalla careggiata sennò tutti ci parcheggiano in doppia fila, come in viale Monza o corso Buenos Aires. E si finisce solo per aumentare il traffico e l'inquinamento. Cominciamo piuttosto a costruire le case popolari, visto che oltre 26mila persone che ne avrebbero diritto non possono averla», conclude Corrado. A proposito di ambiente, il partito dei Verdi deve ancora decidere da che parte stare. Nonostante gli ultimi cinque anni passati con il centrosinistra a Palazzo Marino, i rapporti con Sala non sembrano proprio idilliaci. Qualche mese fa il sindaco aveva tirato le orecchie all'ecologismo milanese, accusato di fare un ambientalismo poco costruttivo, «fatto solo dei no», salvo poi ritrattare negli ultimi giorni, aprendo ad un'alleanza rinnovata. «Durante questa amministrazione, non sempre abbiamo sostenuto la linea della giunta. La nostra voce è sempre stata molto distinta», precisa Silvia Pettinicchio, dell'esecutivo milanese dei Verdi. Lo scorso febbraio poi, è stato nominato un nuovo organo dirigente nel partito, eletto con una mozione che non dava per scontato l'appoggio ad un eventuale Sala bis: «Mantenere una linea coerente sul 'no' alla cementificazione, la tutela del suolo e la qualità dell'aria è imprescindibile. Se è possibile andare in questa direzione con il sindaco, e sembra di sì, bene, altrimenti bisognerà creare una lista indipendente». Uno scenario, quest'ultimo, che per molti rappresenterebbe però un 'suicidio politico'. Il sindaco comunque sembra disponibile a mettersi a tavolino: «Siamo in attesa di un incontro con Sala che intanto ha promesso una svolta, sottolineando la volontà di collegare realmente le tematiche ambientali con la trasformazione della città» sottolinea la Pettinicchio.



**GIOVANNI
CAFARO**

Il "codista" candidato a
sindaco di Milano

Le sfide che attendono la città nei prossimi anni sono tante e in molti hanno voglia di partecipare. Anche nomi meno conosciuti e non legati alle tradizionali nomenclature. Come quello di Giovanni Cafaro, volto noto a Milano per le tante battaglie condotte in passato, soprattutto al fianco dei disabili, e per aver inventato la figura del 'codista', l'uomo che fa le fila e sbriga, sotto compenso, le faccende altrui. Una figura «moderata e di centro», come lui si definisce, «indipendente dai partiti e col sogno di una giunta tutta al femminile». Con un'unica, fantasiosa, eccezione: il misterioso artista Banksy, dall'identità ignota, assessore alla Street Art, per valorizzare una forma espressiva sem-

pre più in voga tra i giovani. Un altro che metterà su una lista civica è invece il ristoratore Paolo Polli, deluso da una politica poco vicina alle esigenze e ai problemi degli imprenditori. Altri invece, hanno abbandonato ancora prima di cominciare, come il noto cantante Morgan, il quale aveva annunciato, salvo poi ritrattare, la sua candidatura con la lista 'Rinascimento' di Vittorio Sgarbi.



LISTA "RINASCIMENTO"

Il cantante Morgan aveva annunciato la sua candidatura con la lista "Rinascimento" insieme al critico d'arte Vittorio Sgarbi, ma poi ha ritrattato

I futuri Navigli: non solo movida?

di FEDERICA GRIECO, FRANCESCO PUGGIONI E CAROLINA ZANONI

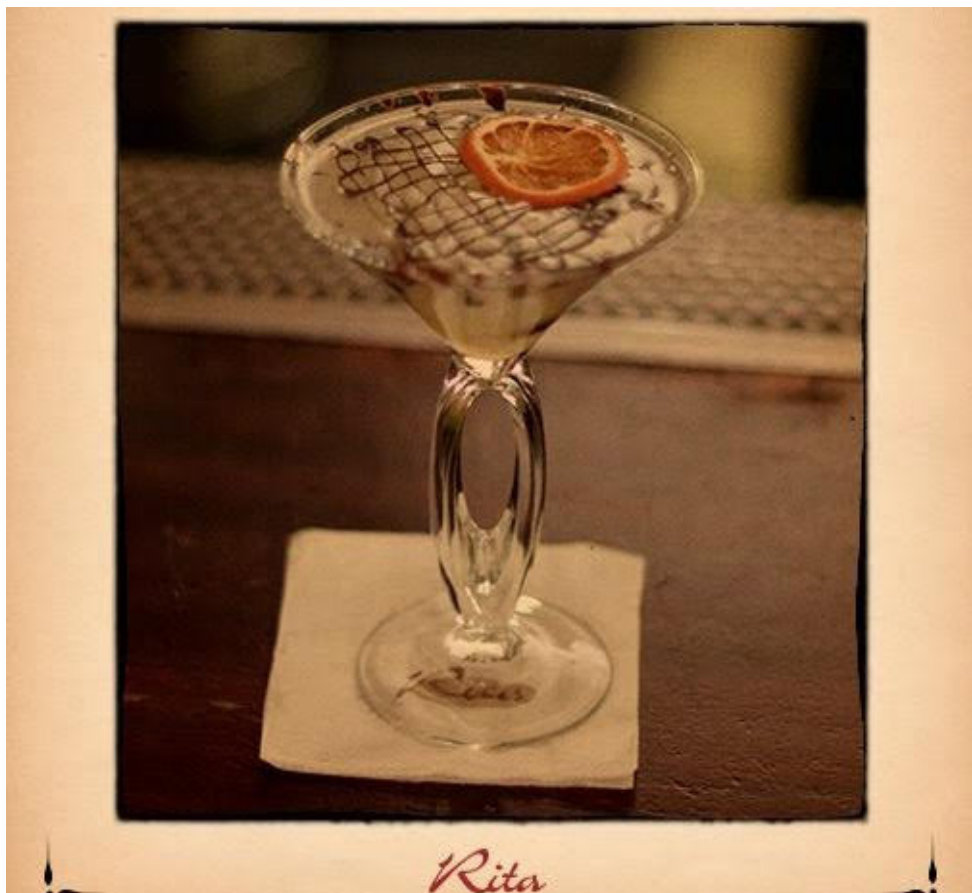
Il Covid-19 ha restituito un'immagine dei Navigli inedita. Il cuore pulsante della movida milanese si è scoperto fragile, spogliato del suo vestito più bello: le persone. Ma si sa, dopo ogni guerra c'è una ricostruzione. E, nonostante un futuro dai contorni assai sbiaditi, commercianti e ristoratori intravedono già i piccoli segnali di un cambiamento che porterà i Navigli dall'essere centro nevralgico della vita notturna a punto di riferimento per quanti vogliono godersi la città nelle ore diurne. Ne è certo Michele Berteramo, consigliere EPAM, l'Associazione Provinciale Milanese Pubblici Esercizi: «Qualcosa cambierà: sicuramente troveremo più offerta. Magari i locali che prima facevano solo pranzo, aperitivo, cena e dopocena, saranno aperti anche la mattina. È probabile poi che i gestori, consapevoli delle difficoltà di avere tutti la stessa offerta, cercheranno di sperimentare nuove soluzioni e alternative». L'orizzonte temporale sembra fissarsi ora sulla primavera 2021, nell'attesa di riprendere il lavoro, seppur di certo non a pieno ritmo e in convivenza con le norme di contrasto al Covid. «Per quello, si dovrà probabilmente aspettare almeno settembre del prossimo anno», osserva Berteramo. Ma puntare su una trasfor-



20.000 EURO DI LUMINARIE

L'Associazione Naviglio Grande ogni anno addobba la zona con le luminarie natalizie

mazione dei Navigli significa sostenere tutti quei commercianti che lavorano quotidianamente per rendere questa zona attrattiva anche di giorno. Lancia un appello «molto sentito» a Sala e ai futuri candidati sindaci di Milano, Giovanni Nizzola, Presidente dell'Associazione Naviglio Grande: «Se il Comune non vuole che i Navigli diventino solo un luogo di movida e che ci sia un equilibrio tra la vita notturna, che ha diritto di esserci, e noi, deve darci una mano, altrimenti moriremo». Dal 1982 l'Associazione organizza ogni anno 15 eventi: 12 mercatoni dell'antiquariato all'ultima domenica del mese, "Fiori e sapori" in primavera e autunno e una manifestazione dell'Arte nel mese di maggio. Giovanni Nizzola, oltre a svolgere la funzione di Presidente, è proprietario di una bottega lungo il Naviglio: «Vendo bandiere, sono uno dei pochi rimasti che ha un'attività diurna» racconta ricordando com'è cambiato il quartiere, prima artigiano ora luogo della movida. «In 35 anni si è passati da zona operaia e artistica, con botteghe di artigiani, antiquari, a zona colma di pubblici esercizi: ristoranti, bar, pub». La sua, negli ultimi 15 anni, è diventata una vera sfida: «Cerchiamo di far vivere il Naviglio anche nella parte diurna, tramite i nostri eventi» che attirano centinaia di persone, non solo di Milano. Basti pensare che il mercatone, secondo i dati forniti dall'Associazione, ospita dai 350 ai 380 banchi tra modernariato, antiquariato, arte e vintage, e solo dopo un'accurata selezione: «Siamo rigorosi nel cercare nuovi espositori e far in modo che la qualità sia» spiega Nizzola. La manifestazione, all'aria aperta e gratuita, rappresenta un importante indotto per l'Associazione e la zona dei Navigli, che quest'anno ha visto la sua realizzazione solo 7 volte su 12, l'ultima a settembre, prima che la Lombardia venisse dichiarata zona rossa. Sul futuro dei Navigli, il titolare dell'osteria Al Coniglio Bianco, Giampiero Linguanti, si dice fiducioso: milanesi e non ritorneranno ad affollare queste vie. Secondo Linguanti, le due incognite che determineranno il modo in cui si evolverà il cuore della movida milanese riguardano «il pote-



RITA&COCKTAILS

Secondo la responsabile del locale la pandemia lascerà un'eredità fatta di piccole abitudini, come la prenotazione

re d'acquisto e chi riuscirà a resistere a questo periodo di forte crisi». Un piccolo segnale di cambiamento arriva dalla sua osteria: «Le persone arrivano alle 13 o alle 14 e restano a tavola tutto il pomeriggio. Il primo giorno in zona gialla, alle 17:50 c'era ancora gente seduta dal pranzo». Si augura quindi che il futuro possa portare le persone a dare un peso maggiore agli attimi di convivialità, prediligendo la qualità alla quantità, soprattutto da parte dei più giovani. Il ritorno alla normalità dei Navigli è anche ciò che si augura Chiara Buzzi, responsabile eventi e comunicazione di Rita & Cocktails, bar situato sul Naviglio

Grande. Buzzi crede che la pandemia lascerà inevitabilmente un'eredità fatta di piccole nuove abitudini. «La maggior parte della clientela ricerca luoghi sicuri, in cui le misure anti-Covid siano fatte rispettare e vi sia il giusto distanziamento», spiega la responsabile che aggiunge: «La prenotazione è diventata una prassi quasi per tutti, così come un tempo di occupazione del tavolo definito per assicurare un minimo di rotazione della clientela». Nonostante la comparsa di nuove forme di socialità, che difficilmente svaniranno, Buzzi spera «che il Naviglio tornerà ad essere frequentato anche più di prima».

Ma il percorso verso un nuovo modo di concepire il tempo libero ai Navigli è in salita. Il periodo della festività avrebbe significato per i ristoratori della zona una boccata d'ossigeno dopo mesi di misure restrittive. «Se la scorsa primavera quasi tutti i proprietari, grazie alla riduzione dei canoni di affitto o ai risparmi, hanno resistito, questa seconda ondata sarà probabilmente il colpo di grazia per tanti di loro». È preoccupato Berteramo sul futuro dei locali sui Navigli milanesi. La zona, cuore della vita notturna del capoluogo lombardo, è una delle più colpite in città dalle misure anti assembramento. «I prossimi mesi saranno molto difficili, date le nuove restrizioni in vista per il periodo natalizio. Molti esercenti, come il sottoscritto, hanno deciso di non riaprire fino all'11 gennaio». E così i Na-

vigli saranno privati, oltre che della folla, anche delle luci natalizie. Nizzola spiega che per la prima volta Milano non è stata addobbata con le luminarie lungo il corso d'acqua: «Ci costano ben 20.000 euro, troppi soldi per quest'anno maledetto. Abbiamo risparmiato per preservare l'Associazione» di cui conta 380 abbonati. «Quest'anno abbiamo dimezzato gli incassi. Faticiamo a chiudere i conti». La zona gialla, con l'obbligo di chiusura dei locali alle 18, mette fine anche alle tradizionali cene che segnano l'inizio delle festività natalizie. «In settimana è deserto. I due giorni in cui lavoriamo di più sono il sabato e la domenica», racconta Linguanti. Nonostante le restrizioni ancora vigenti, Buzzi crede che «la gente farà di tutto per riuscire a fare un Natale "normale". Rispettando in parte le regole e cercando il più possibile di raggiungere i propri familiari, per non perdere almeno la tradizione natalizia».

Le limitazioni alle festività natalizie sono la punta di un iceberg lungo quasi un anno fatto di serrande abbassate e voglia di ripartire. Dopo un'estate di parziale ripresa, con ricavi attorno al 50% rispetto al 2019 a giugno, luglio, e agosto, «l'unico vero momento di rilancio sono stati i mesi di settembre e ottobre, durante i quali i guadagni hanno raggiunto il 70/80% rispetto allo stesso periodo dello scorso anno», sottolinea Berteramo. Fino all'entrata in vigore del dpcm 24 ottobre, che ha imposto la chiusura alle 18 per bar e ristoranti. Un provvedimento difficile da digerire per l'economia di certe aree milanesi, come gli stessi Navigli, Corso Como e Isola, i cui locali puntano quasi tutto sulle ore notturne. «Nel frattempo, chi può si sta riconvertendo all'asporto. Ma si tratta di un palliativo di pochi locali per cui questa modalità è fattibile, come le pizzerie e il sushi». Tuttavia, ai commercianti dei Navigli l'inventiva non manca. «C'è chi si sta reinventando. Un esempio è il ristorante Acquadà: la chef Sara Preceruti ha iniziato a produrre panettoni con successo». Le chiusure prolungate, la paura del contagio e il clima d'incertezza hanno contribuito a rendere insufficienti i



AL CONIGLIO BIANCO

Il titolare del locale ha stimato una perdita del 90% quest'anno

Corso Como e Isola, i cui locali puntano quasi tutto sulle ore notturne. «Nel frattempo, chi può si sta riconvertendo all'asporto. Ma si tratta di un palliativo di pochi locali per cui questa modalità è fattibile, come le pizzerie e il sushi». Tuttavia, ai commercianti dei Navigli l'inventiva non manca. «C'è chi si sta reinventando. Un esempio è il ristorante Acquada: la chef Sara Preceruti ha iniziato a produrre panettoni con successo». Le chiusure prolungate, la paura del contagio e il clima d'incertezza hanno contribuito a rendere insufficienti i fondi stanziati dal governo. L'Associazione Naviglio Grande, se da un lato ha beneficiato dei fondi Ristori, dall'altro non ha ricevuto aiuti dal Comune:

«Chiediamo che l'amministrazione comunale ci esenti dal pagamento della tassa di occupazione del suolo pubblico, come avviene per i bar e ristoranti che si sono ampliati con plateatici per ovviare alle misure sul distanziamento sociale» afferma Nizzola, ambasciatore di una petizione che 400 espositori hanno inviato al Comune: «Ma non ci è stata fornita risposta, da ottobre». Il titolare dell'osteria Al Coniglio Bianco stima di aver perso quest'anno «il 90% del business». Un dato che fotografa una situazione drammatica. In una città dove la ristorazione può contare sulla presenza

di numerosi uffici, i Navigli vivono soprattutto di turismo. «Questa è una zona con poca possibilità di business lunch. I turisti stranieri costituivano una fetta preponderante del flusso dei passanti», spiega Linguanti. La cancellazione di eventi e fiere ha contribuito ad affossare l'economia locale. «Riesco ad andare avanti, perché negli anni mi sono costruito una clientela di affezionati. Un'anomalia in questo luogo di passaggio». Ma quello dei Navigli, secondo il titolare Linguanti, è un «falso mito»: «Non tutte le persone che transitano, si fermano a spendere». Questo significa che in un sabato pre Covid, «su 12mila persone che passavano di qui, al massimo 100 si fermavano a mangiare da noi». E durante questi mesi la consegna a domicilio si è rivelata uno strumento svantaggioso per molti ristoratori. «Tutti pensano che in questo modo riusciamo a sopravvivere, comprese le nostre autorità», racconta amareggiato il ristoratore: Ma non è così»



CONSEGNA A DOMICILIO

Il delivery? Secondo alcuni ristoratori si tratta di uno strumento inadeguato per la cucina tradizionale



Natale in strada

di MARIANO SISTO E FEDERICA ULIVIERI

«Quest'anno andremo noi a casa loro, saremo in strada insieme». E' la soluzione che hanno trovato molte associazioni di volontariato di strada che in questo Natale 2020 sono state impossibilitate a organizzare le tradizionali mense natalizie per i più poveri a causa della pandemia. Oratori, parrocchie, fondi erano i luoghi dove si svolgevano solitamente questi eventi di solidarietà, adesso tutti chiusi per rischio assembramento. Ronda Carità e Solidarietà, così come altre Onlus di Milano, però si è adeguata a questa situazione di emergenza: «Il nostro è un volontariato di tutti i giorni, cerchiamo di far sentire la nostra presenza costantemente, non volevamo essere costretti a lasciarli da soli proprio a Natale», le parole sono della presidente Magda Baietta. Per aiutarli in questo cenone improvvisato, a cui si aggiunge quello di capodanno e altre iniziative pre-natalizie, si sono fatti avanti 4 ristoranti della zona in cui operano, quella del municipio 3, tra porta Venezia e Città studi. «Sono tutti ristoranti in difficoltà per la crisi. Piuttosto che stare ad aspettare hanno deciso di mettere a disposizione le proprie forze. Cucineranno a Natale e capodanno, come stanno già facendo sporadicamente», continua Magda Baietta. Il menù è classico, pasta, qualche dolce e l'immane cotechino e lenticchie per il 31 dicembre, ad accompagnare un regalino, per strappare qualche sorriso in una



NATALE IN LOMBARDIA

Nella regione saranno 300mila i poveri senza cibo a Natale

situazione tanto tragica. «La nostra associazione dà un contributo a questi ristoranti, ma giusto per la materia prima, di più non hanno voluto, per loro l'importante è aiutare i senza fissa dimora del quartiere». Una dimostrazione di grande impegno da parte della città che viene confermata dall'aumento del numero di volontari: «Il lavoro da casa ha permesso di avere più tempo. E molti hanno deciso di spenderlo per aiutare il prossimo», commenta il presidente di Ronda Carità e Solidarietà, «questa situazione poi ha posto l'attenzione sul fatto che chiunque può perdere il lavoro e trovarsi per strada da un momento all'altro. E non c'è uno Stato ad aiutarti ad aiutarti a rialzarti». Se in questo periodo le fila dei volontari si sono allargate purtroppo vale lo stesso per il numero di persone costrette a chiedere aiuto per mangiare. In Lombardia i poveri sono 300mila, con un aumento delle richieste di aiuto per mangiare del 40%. La Onlus Ronda Carità e Solidarietà dava aiuto a 60 famiglie durante la prima ondata, adesso sono 120. E da marzo a dicembre molti si sono trovati senza più una casa. Le situazioni sono molteplici diverse, ma secondo le associazioni no profit i più colpiti sono i lavoratori di seconda fascia, coloro che già in partenza non avevano un lavoro fisso, un contratto e che non hanno ricevuto alcuna assistenza statale. «Si sono trovati per strada nonostante ci siano gli alberghi vuoti. In questi nove mesi il Comune ha ricevuto le nostre proposte, ma non si è mosso di un millimetro», lamenta il presidente di Pro Tetto, Fernando Barone, che denuncia anche la totale mancanza di bagni chimici a cui i senzatetto potrebbero avvalersi, parlando di «una situazione umiliante e degradante». Neanche Pro Tetto potrà organizzare una mensa, limitandosi a un «pranzo al sacco». Ma il loro regalo di Natale quest'anno è diverso. «Stiamo pagando di tasca nostra l'ostello a 15 persone che hanno perso sia la casa che il lavoro, li aiutiamo a reinserirsi. Ma per renderli autonomi è necessario partire da un posto dove dormire e lavarsi», racconta Fernando Barone. Un regalo che non è un sussidio ma un investimento concreto per il loro futuro. Insomma, è la voglia di non arrendersi alla pandemia il denomi-

natore comune al mondo solidale di Milano. Vedi alla voce "spirito natalizio". L'ha messa in questi termini anche la Fondazione Progetto Arca, che ogni sera, da novembre, mette in moto un furgoncino con cui distribuisce pasti caldi ai senzatetto. L'idea è nata dalla constatazione che il covid ha spezzato quella catena solidale fatta di bar, ristoranti e panetterie che ad orario di chiusura regalavano l'invenduto ai più bisognosi. Il risultato è che ad ora di cena, per molte persone, si è fatto sempre più difficile consumare un piatto caldo. Da qui, la cucina mobile di Progetto Arca dotata di fornelli, forno e bollitori, che consegna circa 120 pasti caldi cucinati al momento, ogni sera per 5 giorni a settimana: «un gesto di cura e attenzione per dire a una persona che si può fidare di te», sintetizza il presidente Alberto Sinigallia. Fanno la staffetta circa 130 volontari, a cui si aggiungono altri 200 circa che prestano servizio nelle strutture in cui la Fondazione Progetto Arca ospita senzatetto e bisognosi. I turni per questo Natale sono stati già predisposti, racconta Daniele Bordoli, che si occupa del coordinamento. Si lavora in squadre da tre, ci spiega: un referente e due volontari. Sul furgoncino, invece, un operatore in cucina e un volontario. Insieme ai pasti, i ragazzi di Progetto Arca consegnano anche indumenti intimi, generi igienici, paste e zuppe auto-riscaldanti per pranzi e cene a venire.

STRADE ALTERNATIVE

Niente mensa per Natale 2020, ma le onlus hanno trovato altre soluzioni



Rimane un incrollabile punto di riferimento in città la realtà dell'Opera san Francesco che, di fatto, non ha mai chiuso i battenti. Ma fra Giuseppe ci tiene a mettere subito le cose in chiaro: «la nostra mensa è riuscita a rimanere aperta nel lockdown grazie ai volontari». Più nello specifico, 17 per ogni turno che sottopongono gli ospiti a una sorta di triage d'ingresso: misurazione della temperatura, mascherina, lavaggio delle mani con gel disinfettante. Dalla consegna del vassoio alla pulitura dei tavoli, i pranzi e le cene all'opera San Francesco vengono offerti dalla meticolosità che viene dall'esperienza. Solo nella sede di corso Concordia giungono circa 1.100 persone a pranzo e 800 a cena. Nella sede di piazzale Velasquez tra le 350 e le 400 solo a pranzo. Ma chi sono i nuovi poveri? Molti raccontano di aver visto, tra le mani

tese, delle facce nuove. Giovani tra i 20 e i 30 anni, di tutte le nazionalità. «Un ruolo decisivo – sottolinea Daniele Bordoli di Progetto Arca – lo hanno giocato i decreti Sicurezza: molti migranti hanno perso il diritto all'accoglienza e si sono trovati in strada». In coda per un pasto caldo anche molti italiani, in genere tra i 40 e i 50 anni d'età. È fra Giuseppe che ha un racconto inedito, però: «per in gran parte i nostri ospiti sono persone che hanno una casa e un reddito. Non è solo povertà materiale, ma umana, di relazione». Gente che viene in mensa per sentirsi riconosciuto, chiama È la storia di Giovanni – un nome di fantasia -, 56 anni. Quando lo raggiungiamo al telefono è appena tornato dal fare la spesa: «una parte per me, una per chi ne ha bisogno». Giovanni ha una casa e un reddito fisso: gli chiediamo quindi perché vada in mensa. Lui parte da lontano e ci racconta la sua storia. Il litigio coi genitori da ragazzo, poi un matrimonio finito male: il divorzio e infine la solitudine. All'improvviso mette giù il telefono. Per un attimo pensiamo di essere stati indiscreti. Ci ritelefonava in videochiamata. Giovanni sorride dallo schermo dello smartphone, ci mostra casa sua: «vedete? Non c'è nessun'altro oltre me». In mensa invece Giovanni ha degli amici, persone con cui poter spezzare il pane. Poco prima di salutarci apre il portafoglio e sfla un mucchietto di banconote: «io ho di che mangiare, solo non voglio farlo da solo».

MAGDA BAIETTA

"Il Natale è il momento dell'anno in cui i senzatetto soffrono maggiormente la solitudine"





Carbone vegetale, salmone gravlax e palloncini: il Natale a domicilio

di RINO TERRACCIANO

Qualcuno non crede affatto che questo sfortunato 2020 sia tutto da buttare. Sono gli chef che hanno ideato i menù delivery e i cooking box per le feste di Natale, ultimo trend in ascesa per affrontare le restrizioni imposte dal Governo contro la diffusione del coronavirus. E se non sarà consentito organizzare lunghissime tavolate, non mancheranno di certo creatività e spettacolo nei piatti, innovazione e ricette speciali come al ristorante, per un Natale anomalo che ha stravolto ogni previsione. Lo chef Emmanuele Cucchi dello show restaurant Maison Milano propone menù calibrati come costo e gusto della persona, in cui ognuno può ritrovarsi e sperimentare, una filosofia che si adatta alle attuali esigenze: «ho creato un concetto di menù delivery un po' diverso – come ho evidenziato anche nel programma quattro ristoranti di Borghese – lo puoi ricevere a qualsiasi ora del giorno e lo rigeneri quando preferisci, il tutto lontano dal concetto di delivery classico con il prodotto che arriva a casa già rovinato, invece con il sistema di cottura che ho ideato, con 8 minuti al forno riesci ad avere il piatto perfetto



LA PROPOSTA DELLO CHEF EMMANUELE CUCCHI

Salmone gravlax con coriandoli di peperone e pomodori essiccati su letto di yoghurt greco

come se lo mangiassi a ristorante». Piatti semplici e divertenti che ricordano la tradizione: «sulle tavole italiane non può mancare il salmone, uno dei piatti più natalizi che ci siano, io creo un salmone gravlax, con tecnica nordica che mariniamo noi», dice Emmanuele. «Una ricetta golosa e facile da fare, perché è proprio il concetto dell'uno più uno più uno: metto un chilo di zucchero, un chilo di zucchero di canna, un chilo di sale grosso, un chilo di sale fino e metto a marinare per 48 ore, poi lo servo su un tappeto di yoghurt greco con coriandoli colorati di peperone e di pomodoro essiccati in forno, che ricordano i colori dell'albero di Natale». L'imperativo è stupire e non annoiare chi è costretto a stare in casa per il lockdown, adottando un concetto di cucina interattiva che chef Emmanuele Cucchi ha portato fin dall'inizio della sua esperienza alla guida del Maison. «Un'altra proposta divertente è il palloncino da rompere e scartare come se fosse un pacco di Natale», «si tratta di un pane tipo carasau che metto in una piastra a 320 gradi, e che gonfiandosi diventa un contenitore da scartare, un palloncino che può contenere una tartare di carne, un'insalata di arance o delle aringhe dorate». Come aprire un pacchetto di Natale, qualcosa con cui giocare, non costruire, profumare, menù spiritosi da acquistare senza spendere troppo: «un menù completo si aggira intorno ai 40 euro, ma è capace di toglierti dall'imbarazzo di una cena romantica troppo ingessata». Questa tendenza dei delivery natalizi è molto amata dalle coppie. Il delivery può diventare un regalo divertente al posto del solito cesto di natale, per qualcuno può svolgere addirittura

EMMANUELE CUCCHI

Chef dello show restaurant Maison Milano



tura la serata; per altri aiuta a sopportare meglio la quarantena. Sicuramente non mancano le difficoltà nella realizzazione di un delivery che non siano quelli classici – come sottolinea chef Emanuele – per questi menù infatti è richiesta una tempistica diversa e una preparazione più ampia di mise en place in grado di permettere al piatto, una volta rigenerato, di essere perfetto. Non sono dei semplici menù delivery anche quelli proposti dallo Chef Andrea Cutillo del ristorante Particolare Milano: «i nostri menù di Natale sono senz'altro originali. Si tratta di cooking box con piatti facilmente riproducibili, che vengono spediti anche fuori Milano, gli ultimi ordini riguardano Roma, Torino e Piacenza». «Su quello non abbiamo problemi

perché ci affidiamo a dei corrieri refrigerati con box in sottovuoto e con temperature che vanno dai 2 ai 4 gradi, mentre gli ingredienti hanno una scadenza dal momento in cui spediamo di 5-6 giorni». «L'idea delle cooking box con 10 ricette che diventano un modo divertente per riprodurre una cucina gourmet in stile natalizio nasce dall'esigenza – come dicevi anche tu – di rifare a casa piatti che risulterebbero un attimino complicati, come la guancia di 18 ore di cottura, da fare a bassa temperatura, immagina di farla a casa: ti passa la voglia e lasci stare!» Commenta ironico Andrea. «Questo ti dà modo di replicare piatti

che serviamo anche a ristorante con materie prime difficili da recuperare come ad esempio il pesto in polvere, come la guancia, e hai tutti gli elementi proporzionati per giocare un attimino, per giocare come alternativa al classico delivery». I menù che

propone chef Cutillo sono tutti piatti che servono in carta, tra questi, senz'altro c'è il loro risotto: «un risotto al parmigiano con pesto in polvere, pomodorini confit, carbone vegetale e lime, con tutti gli ingredienti già calibrati e le dosi giuste. Il riso viene mantecato con il burro e parmigiano dopodiché viene cosparso con il pesto in polvere, il carbone vegetale, e la tartare di gamberi che può essere condita con il lime o con la scorzetta grattugiata, insomma arrivata a casa con gli ingredienti come se avessi fatto la spesa!». Secondo il ristorante Particolare Milano dentro un buon 70 per cento degli ordini c'è sempre un box ricetta. Ora è diventata quasi un'alternativa al classico regalo per le feste. Al momento, Particolare ha nove box ricetta e la box più costosa non supera i trenta euro. E poi ci sono i dolci: «abbiamo dei panettoni artigianali che arrivano dalla Sicilia serviti con delle creme: agli agrumi, nocciola, cioccolato e pistacchio, il pistacchio è stato un delirio!» Ride soddisfatto Andrea, «anche questi finiti subito. Per noi è un po'una scommessa vinta contro il dolce per eccellenza di Milano». Addio al solito cenone ma spazio all'innovazione e piatti vegan. È una delle proposte di Distreat, un ristorante che si trova nella casa padronale di una riseria degli anni trenta dove oggi c'è un autentico distretto creativo. Lo chef Federico Sordo propone

LA PROPOSTA DELLO CHEF ANDREA CUTILLO

Risotto al parmigiano con pesto in polvere, carbone vegetale, pomodorini confit, lime e tartare di gamberi show



dei kit singoli, l'originalità sta nel fatto che non proponendo un menù completo ciascuno può scegliere se acquistare uno o diversi kit, un modo per venire incontro alle esigenze anche di chi non ha avuto il tempo di preparare la classica cena in famiglia ma vuole completare la tavola con un tocco gourmet. Tra le proposte c'è un risotto con crema di cavolfiore affumicato, cotechino arrostito e melograno, ma colpisce anche la proposta veg: «un tipo di richiesta che – secondo Federico Sordo – si afferma sempre di più, anche per le occasioni tradizionali, un comparto del gusto, anche per il target gourmet, in forte crescita; in ogni caso, l'attenzione a pietanze “vegetali” si riscontra anche in chi non è veg ma comunque preferisce piatti più contemporanei. Noi per natale e capodanno proponiamo una fantastica lasagna con carciofi e pecorino romano». Anche questi Kit sono molto semplici da assemblare e con ingredienti che vengono consegnati già in porzioni e con tutte le indicazioni del caso. Insomma i milanesi potranno scegliere tra tante alternative creative e assaporare con qualche vizio queste “strane” feste di natale in salsa Dpcm.



ULTIMI RITOCCHI DELLO CHEF

Risotto al parmigiano con pesto in polvere,
carbone vegetale, crudo di gambero
rosso e creme fraiche!



Il Natale a Milano tra ieri e oggi

di VITTORIA FRONTINI

Per chi conosce bene questa città sa che a una settimana da uno dei giorni più attesi dell'anno, i Navigli brillano non solo per le decorazioni ma anche per i tanti riflessi di luci natalizie nell'acqua. Tra cioccolate calde, tè e vin brûlè sorvegliati ai tavoli o per strada di solito è difficile trovare anche un solo spazio per potersi muovere tra giacconi, guanti, sciarpe e sacchetti. Quest'anno non è così. Chi questa settimana passeggiava sui navigli non ha visto luci o decorazioni. Molti locali sono rimasti chiusi e le strade sono semideserte. In Darsena non ci sono mercatini o gente a passeggio ma sullo uno spoglio albero vicino al mercato comunale targato MTV.

La passeggiata continua: Piazza XXIV Maggio, Colonne di San Lorenzo e Via Carrobio. Dirigendosi verso il centro la situazione cambia di poco. Il numero di persone cresce ma i negozi sono vuoti nonostante promozioni e inviti sulle vetrine. Via Torino, che di solito sembra la strada principale del Villaggio di Babbo Natale in Lapponia, è spoglia. Il negozio Terranova, di solito è impacchettato di luci, passa inosservato. E una volta arrivati nel fulcro dello shopping milanese si notano tre elementi, le uniche certezze a cui possiamo aggrapparci in questo Natale 2020: l'albero in Piazza del Duomo firmato Coca Cola (meno brutto di quelli degli anni scorsi), i soliti addobbi in Galleria con l'immane e scintillante albero Swarovski e La Rinascente con le due vetrine scenografiche e un set di luci a accogliere i clienti.

È un Natale diverso. Strano sotto tanti punti di vista. Ma questa città, più grigia del passato in questi giorni di festa, ai milanesi e a chi ci vive oggi appare sotto un'altra luce: e forse, non pochi, l'apprezzano anche così.

PIAZZA DUOMO 2019

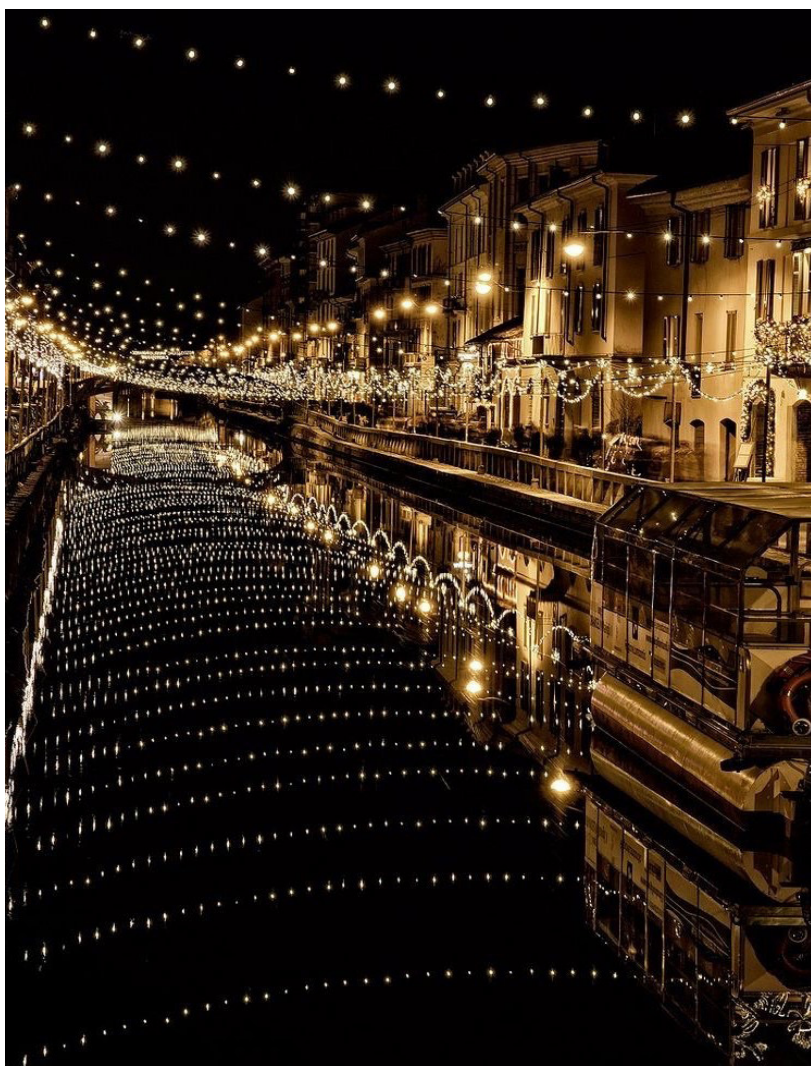
I tradizionali mercatini natalizi di Milano



PIAZZA DUOMO 2020

Quest'anno l'unica luce natalizia in Piazza è data dall'albero targato Coca Cola





NAVIGLIO GRANDE 2019

Tradizionalmente illuminato e molto frequentato sotto Natale

NAVIGLIO GRANDE 2020

Poche persone e nessuna illuminazione





DARSENA 2019

Veniva decorata e ospitava mercatini e luoghi di intrattenimento



DARSENA 2020

Come appare oggi:
qualche persona e poco traffico

Il parco di City Life tra i più grandi di Milano

di GIULIA TAVIANI

Con una superficie di 170mila metri quadrati, il parco di City Life, nel cuore di Milano, è una delle aree verdi più grandi della metropoli. L'obiettivo del quartiere è infatti quello di scalare la classifica dei più ampi parchi del centro della città, puntando entro il prossimo anno al secondo posto, dietro Parco Sempione. Un nuovo passo avanti è stato fatto proprio in questi giorni con l'apertura di una un'area di 5mila mq con 90 nuovi alberi e sculture all'aperto. «Questa grande opportunità è stata possibile grazie alla decisione di liberare e riqualificare un'area precedentemente occupata dai padiglioni fieristici» si legge sul sito del quartiere, una volta conosciuto come l'ex zona fiera milanese.



City Life negli ultimi anni ha cambiato radicalmente faccia, prima con la costruzione delle due torri iniziali e del centro commerciale e ora con l'ultima torre a ridisegnare i lineamenti della città, a metà tra le fermate della metro lilla di Tre Torri e Domodossola e della rossa di Amendola e Buonarroti.

Tutto intorno al centro commerciale c'è un grande giardino, tra quelli più curati, con attrezzi per la ginnastica, giochi per i bambini, orti fioriti e 170 vigne che si affacciano su via Ortese. Al centro Piazza Elsa Morante ospita una lunga fontana che divide le due residenze Libeskind e Hadid, famose per essere casa di numerosi personaggi dello spettacolo e di calciatori. Nello specifico l'intera area conta 50mila mq circa coperti da alberi, 72mila mq con prato e arbusti, infine 45mila circa di pavimentazione, sia pedonali sia ciclabili.

"City Life, già diventato uno dei parchi più amati dai milanesi, sarà completato entro un anno, ma l'orizzonte a cui guardiamo è il 2030 quando in città avremo venti nuovi parchi di grandi dimensioni". Ha dichiarato Pierfrancesco Maran, assessore all'Urbanistica, Agricoltura e Verde di Milano.

Gli alberi piantati fanno parte del progetto ForestaMi del Comune di Milano che punta alla creazione di 115.500 mq di spazi verdi e 3 milioni di alberi, entro i prossimi 10 anni. Per fare ciò il Comune ha già iniziato la trasformazione di aree come gli ex scali ferroviari abbandonati, al fine di creare un'area protetta di oltre 55mila ettari ad unire i due parchi regionali già esistenti: il parco Nord con quello Sud, perché abbracci tutta la città. Una vera "rivoluzione urbana" come la definisce Maran.



SWIPE UP

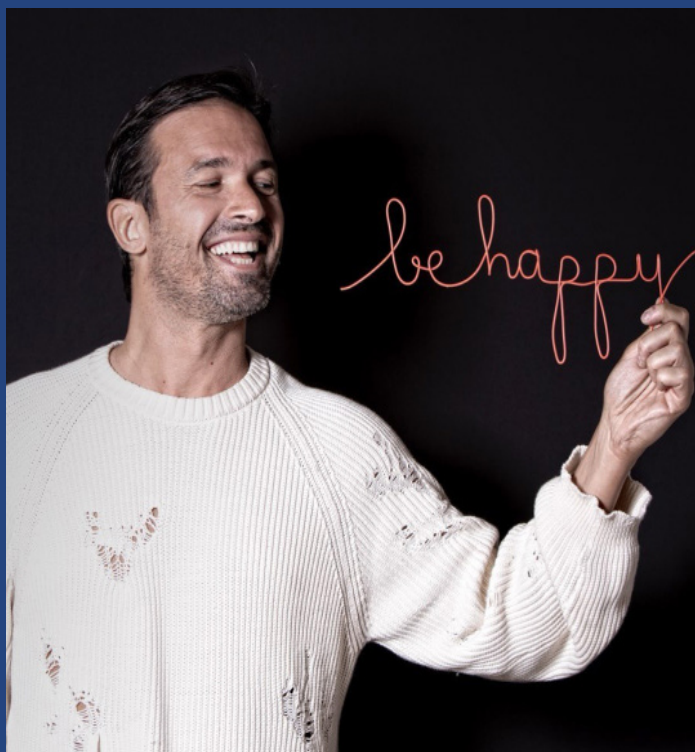
COLORADO

Intervista a

GIANLUCA IMPASTATO



126.932



@gianlu.impastato

Comico dal 2003 della trasmissione
Colorado su Italia 1



155 MILA



18 DICEMBRE 2020

QUINDI





di VALENTINA GAVONI

In mezzo a tanta sofferenza c'è poco spazio per fare un sorriso. E per Gianluca Impastato sorridere è una cosa seria:

«E' un momento difficile. Non possiamo avere un contatto fisico con le persone e ci rimane solo quello virtuale attraverso i social o le poche produzioni televisive. Si cerca di trovare degli spazi per trasmettere un po' di spensieratezza, ma anche per noi comici è abbastanza duro. Chi è al governo avrebbe dovuto tenere più in considerazione questo aspetto. Le trasmissioni, come Colorado e Zelig, sono state sospese. La comicità non viene messa in primo piano però sicuramente la gente ha voglia di sorridere», dice il comico.

«Le persone mi scrivono sui social. Per loro è come tornare alla normalità, quando ci si divertiva. Mi chiedono quando torna Colorado e sono contenti di vedermi sui social in situazioni private. Gli ricordo momenti felici, quando andava tutto bene. Dicono che hanno bisogno di questo tipo di intrattenimento. Io sono molto attivo su Tik Tok: attraverso dei piccoli video posso far tornare il sorriso a chi è a casa».

Il sorriso potrebbe alleviare in parte le conseguenze psicologiche che la pandemia continua a generare, ma sembra non essere una priorità: «Non ci sono norme che regolano la nostra attività. Per il governo non è nemmeno un aspetto secondario. Siamo gli ultimi a poter riprendere il lavoro perché non esiste una regolamentazione specifica. Con i miei colleghi ci confrontiamo. A noi manca da morire esprimere il nostro lavoro. Anche noi siamo a rischio depressione. Quando vedi che il futuro è talmente incerto e negativo c'è il rischio di abbattersi».

Per alleggerire il duro lavoro di chi lavora in ospedale, Gianluca Impastato ha accettato l'invito del ristoratore Dennis Bormolini a consegnare la colazione in un reparto Covid nei panni del suo personaggio Mariello Prapapappo: «Io sono molto amico di Dennis che è molto attivo anche dal punto di vista sociale nella provincia di Como. Ha avuto lui l'idea di andare in ospedale. E' stato un favore e una cosa bella per il morale di queste persone. Per chi lavora in ospedale in questo periodo è molto difficile. Io mi sono travestito da personaggio e abbiamo scambiato due risate. L'obiettivo era quello», dice.





Ridere fa parte di noi e per il comico di Colorado «la risata ci appartiene geneticamente – e aggiunge - Dobbiamo solo mettere in pratica questa dote che abbiamo tutti. Alcuni magari vanno imboccati attraverso la comicità».

Impastato racconta anche come ha iniziato a far sorridere le persone: «Non avrei mai pensato di fare questo lavoro. Mi hanno messo su un palco quando facevo l'animatore e da lì non sono più sceso. Io non rispettavvo i canoni fisici della comicità e ho dovuto combattere per avere un po' di spazio. Fisicamente sono un po' diverso da quello che è lo stereotipo del comico».

Siamo abituati, infatti, al personaggio goffo e un po' ridicolo in grado di suscitare la risata spontanea. E' difficile immaginare un comico di bell'aspetto perché «noi italiani siamo legati agli stereotipi» sottolinea Impastato.

«Mi sono sentito dire più volte che non potevo fare certe cose proprio per questo motivo. Anche io a volte faccio lo stesso errore in altri ambiti. Bisogna solamente avere la possibilità di dimostrare le proprie capacità. Quando ho iniziato mi imbruttivo per far ridere e invece poi ho scoperto che non serve. Non devo avere per forza gli occhiali con il doppio fondo, i brufoli finti e una parrucca per far ridere».

La società cambia e anche la comicità. «I grandi classici fanno sempre ridere però ormai si è fatto un po' di tutto e ora basta tornare alla normalità per sorridere».

QUINDI

18 DICEMBRE 2020- N° 25 - A 7



Direttore responsabile
Daniele Manca

Editing **Elisabetta Murina**
Carolina Zanoni

In redazione: Roberto Balestracci, Leonardo Degli Antoni, Vittoria Frontini, Valentina Lara Gavoni, Federica Grieco, Elisabetta Murina, Benedetta Piscitelli, Francesco Puggioni, Nicolò Rubeis, Mariano Sisto, Matteo Sportelli, Giulia Taviani, Salvatore Terracciano, Federica Ulivieri, Carolina Zanoni.



via Carlo Bo,6 - 20143 - Milano
02/891412771 master.giornalismo@iulm.it
Registrazione Tribunale di Milano n.477 del
20/09/2002

Master in Giornalismo

Direttore: Daniele Manca
Coordinatore organizzativo: Marta Zanichelli
Coordinatore didattico: Ugo Savoia
Responsabile laboratorio digitale: Paolo Liguori
Tutor: Sara Foglieni

Docenti

Adriano Attus (Art Direction e Grafica Digitale)
Federico Badaloni (Architettura dell'informazione)
Luca Barnabé (Giornalismo, cinema e spettacolo)
Simone Bemporad (Comunicazione istituzionale)
Ivan Berni (Storia del giornalismo)
Silvia Brasca (Fact-checking and fake news)
Marco Brindasso (Tecniche di ripresa)
Federico Calamante (Giornalismo e narrazione)
Marco Capovilla (Fotogiornalismo)
Marco Castelnuovo (Social media curation I)
Piera Ceci (Giornalismo radiofonico I)
Cipriana Dall'Orto (Giornalismo periodico)
Nanni Delbecchi (Critica del giornalismo TV)
Andrea Delogu (Gestione dell'impresa editoriale)
Luca De Vito (Videoediting)
Gabriele Dossena (Deontologia)
Stefano Draghi (Statistica)
Lavinia Farnese (Social Media Curation II)

Alessandro Galimberti (Diritto d'autore)
Paolo Giovannetti (Critica del linguaggio giornalistico II)
Nino Luca (Videogiornalismo)
Bruno Luverà (Giornalismo Tv)
Caterina Malavenda (Diritto Penale e Diritto del Giornalismo)
Matteo Marani (Giornalismo sportivo)
Anna Meldolesi (Giornalismo scientifico)
Alberto Mingardi (Giornalismo e politica)
Micaela Nasca (Laboratorio di pratica televisiva)
Elisa Pasino (Tecniche dell'ufficio stampa)
Aldo Preda (Giornalismo radiofonico II)
Davide Preti (Tecniche di montaggio)
Fabrizio Ravelli (Critica del linguaggio giornalistico I)
Roberto Rho (Giornalismo economico)
Giuseppe Rossi (Diritto dei media e della riservatezza)
Claudio Schirinzi (Giornalismo quotidiano)
Gabriele Tacchini (Giornalismo d'agenzia)
Marta Zanichelli (Publishing digitale)