



QUINDI

**A Natale siamo
tutti più cari**

**A Milano panettoni extralusso e prezzi alle stelle
Ma nessuno vuole rinunciare ai regali**

SOMMARIO

QUINDI



A Natale puoi aumentare i prezzi (se vuoi)

di Claudia Franchini, Gabriele Lussu e Leonardo Rossetti

3

A Natale ogni prezzo vale

di Valeria Boraldi e Giulia Zamponi

7

Nelle Rsa a portare i regali ci pensano i "nipoti di Babbo Natale"

di Andrea Achille Dell'Oro e Gabriella Siciliano

10

Stato di eccezione: «Nei Cpr sospesi i diritti fondamentali»

di Carlotta Bocchi, Elisa Campisi e Eleonora di Nonno

14

La favola Marocco, il riscatto della comunità di Milano

di Pasquale Febraro e Stefano Gigliotti

18

St. Ambroeus, il calcio popolare che unisce le persone

di Thomas Fox

22

Code Zero, l'agenzia di comunicazione sostenibile

di Francesca Daria Boldo

25

Stefania Constantini: «Vi racconto la mia vita sul ghiaccio»

di Francesca Daria Boldo

27





A Natale puoi aumentare i prezzi (se vuoi)

Claudia Franchini



Gabriele Lussu



Leonardo Rossetti



Dolci, addobbi, vacanze e regali. Nulla sfugge alla morsa dell'inflazione in questo Natale 2022. Acquistare su internet o approfittare degli sconti possono essere escamotage per aggirare gli aumenti. A volte, però, sono però gli stessi esercenti a decidere di tenere i prezzi di alcuni prodotti invariati, come la Pasticceria Pavè di Milano per il suo panettone tradizionale

“Rincari” è il vero tormentone del 2022. Quest’anno ad ogni festività si è parlato di questo: Pasqua, ferie estive, Commemorazione dei defunti e, inevitabilmente, anche a Natale. Gli aumenti colpiscono tutto, dagli addobbi ai regali passando per i dolci.

Quelli tipici del periodo natalizio quest’anno saranno un po’ “salati”. Infatti, a Milano, i panettoni industriali fanno registrare una crescita media del prezzo al chilo del 38%, mentre quelli di pasticceria del 7% (dati di Maiora Solutions, società di consulenza specializzata nella revisione dei prezzi per aziende di ogni settore). Esiste però una pasticceria che fa eccezione: Pavè.

«Abbiamo voluto non toccare il prezzo del panettone classico come una scelta puramente simbolica». Queste le parole di Luca Scanni, uno dei tre fondatori della Pasticceria Pavè di Milano, l'unica della città a non aver aumentato il costo rispetto allo scorso anno. «Volevamo dare un segnale. Con tutto il rincaro che c'è stato al di fuori delle festività, ci piaceva l'idea che un prodotto legato alla tradizione della nostra città potesse non subire il trattamento che tutti gli altri prodotti avevano subito». Una scelta apprezzata dai consumatori, soprattutto da quelli più attenti al prezzo. Il panettone tradizionale da 1kg di Pavè costa infatti 38€, esattamente nella media per questo tipo di prodotto nella città di Milano già l'anno scorso. Una decisione che ha permesso alla pasticceria di mantenere stabili i livelli di vendita, nonostante una generale flessione del mercato, dove questo dolce registra un calo del 15-20% rispetto al 2021.



Il panettone di Pavè

In ogni caso, data l'inflazione, l'attività ha dovuto adeguarsi in qualche modo alla situazione. La scelta è stata quella di confinare i rincari alla pasticceria tradizionale e di anticiparli al periodo prenatalizio. «Per abituare la clientela al cambiamento abbiamo alzato i prezzi già in autunno. In questo modo volevamo raccontare e far capire meglio la nostra particolare situazione». Quello della pasticceria infatti è uno dei settori più colpiti dall'inflazione. Oltre a materie prime e energia, ha dovuto far fronte a costi più alti anche per logistica e packaging.

Aumenti che si fanno sentire di più nel mondo della grande distribuzione, che si colloca comunque su una fascia di prezzo decisamente più bassa rispetto ai prodotti artigianali. Altroconsumo, organizzazione che mira a tutelare e informare i consumatori, ha fotografato la situazione dei panettoni industriali, analizzando ben 11 marchi. Se l'anno scorso erano 7 i dolci ad avere un prezzo medio al chilo inferiore ai 5€, nel 2022 è solo uno. Quello a marchio Esselunga costa 4,99€ al chilo, prezzo aumentato di circa un terzo rispetto a due anni fa. Il più costoso di questa categoria è quello Vergani: 14,99€/Kg. È però il panettone a marchio Carrefour a far registrare l'incremento di prezzo maggiore. Dal 2020 ad oggi, costa 2,13€ in più, cifra che corrisponde ad un aumento del 63%.

L'inflazione registrata a Milano per i panettoni risulta in linea con la media nazionale. Per un mercato che, considerando anche i pandori, vale circa 700 milioni di euro annui (con quasi 100.000 tonnellate di dolci natalizi prodotti), i rincari potrebbero costare complessivamente 260 milioni di euro. A dirlo sono le ultime stime del Codacons, il coordinamento delle associazioni per la tutela di utenti e consumatori, che spiega inoltre le cause di questo fenomeno attraverso le parole del suo presidente, Carlo Rienzi. «A determinare questi forti rincari sono sia il caro energia, che aggrava i costi di produzione per le imprese del settore, sia la crisi delle materie prime». In particolare, quelle più colpite dall'inflazione sono lo zucchero (+49%), il burro (+41,7%) e la farina al +23,5%. Numeri confermati anche dalla Coldiretti, la più grande associazione di agricoltori italiana, che considera nella sua analisi altri prodotti che si utilizzano in pasticceria come oli di semi, uova e latte. I primi hanno subito un aumento del prezzo del 52%. Quello di girasole in particolare risente parecchio della guerra in Ucraina, essendo questo Paese uno dei principali produttori al mondo. Gli altri due vedono rincari più contenuti, che si attestano attorno al 20%.



I rincari riguardano anche i prezzi di burro e farina

Per quanto riguarda altri prodotti tipici delle festività natalizie, tra gli aumenti spiccano quelli della frutta secca, con una crescita dei pezzi variabile, dal +32% al +52%, in base ai diversi tipi, e del torrone +16%. Colpite anche le bevande alcoliche. Tra i vini, il cui prezzo è salito del 6% rispetto all'anno scorso, spicca lo spumante (+7,3%). Leggermente più basso il rincaro dei liquori al 5,3%.

Non solo dolci: tutti gli altri rincari

L'aumento dei prezzi colpisce in generale tutte le voci di spesa legate al Natale delle famiglie italiane. Chi vorrà addobbare casa rinnovando luminarie e albero, dovrà, secondo il Codacons, spendere rispettivamente il 25% e il 40% in più rispetto all'anno scorso. Cresciuto di circa un quinto anche il prezzo di palline e decorazioni varie.

Discorso simile per chi vorrà passare qualche giorno sulla neve. La settimana bianca quest'anno costerà tra i 1400€ e i 1600€ a persona. Ciò è dovuto, secondo Assoutenti, associazione no profit che tutela i consumatori, a una serie di fattori concomitanti. Il costo dello skipass giornaliero è salito in media tra il 10% e il 13% rispetto al 2021. Ad incidere sulle spese delle vacanze anche le tariffe di hotel e strutture ricettive, più alte del 12,9% rispetto all'anno scorso. Anche chi sceglierà di partire con l'aereo dovrà fare i conti con prezzi dei biglietti quasi raddoppiati, sia per voli nazionali (+80,4%) che per tratte europee (+94%).



Nonostante il caro prezzi, gli italiani non rinunciano ai regali

Capitolo regali

Nonostante tutto, il Natale rimane una ricorrenza per la quale quasi nessuno si vuol far trovare a mani vuote. Un'indagine realizzata da Confcommercio, che rappresenta imprese, attività professionali e lavoratori autonomi, ha spiegato che un solo italiano su 4 non farà regali ad amici e parenti, principalmente per motivi economici. Un numero che Federconsumatori (associazione senza scopo di lucro che tutela i consumatori) ha calcolato in aumento del 6% rispetto al 2021.

Chi farà i regali ha invece adottato strategie per diminuire la spesa. Oltre 12 milioni di italiani, infatti, hanno deciso di anticipare lo shopping natalizio nella settimana del Black Friday approfittando degli sconti. In alternativa, sono stati privilegiati gli acquisti online. Federconsumatori ha calcolato che la spesa media a persona per gli acquisti sarà di 168€.



Durante le festività ogni prezzo vale

Valeria Boraldi



Giulia Zamponi



Con l'arrivo del Natale, il Quadrilatero della moda accende le boutique di mille luci e colori. Le sfumature del mercato extralusso non hanno confini, come il desiderio d'acquisto della loro clientela

Ci sono persone che non badano a spese per fare regali ai propri cari per un Natale speciale. Se facciamo un giro nei quartieri più lussuosi, ci imbattiamo in prezzi inavvicinabili e articoli sfarzosi. Moda, esperienza, pasticceria, idee regalo: sono numerose le categorie dove una persona con un portafoglio pieno può sbizzarrirsi. Durante il periodo natalizio non è possibile non farsi catturare dal simbolo della tradizione milanese e del lusso più avvolgente, la Pasticceria Cova, ora in Via Montenapoleone 8.

Migliaia di persone arrivano da tutta Europa per acquistare i panettoni che riportano il nome di colui che la fondò nel 1817, Antonio Cova, soldato di Napoleone. Nata come caffè letterario di fianco al Teatro La Scala, Cova divenne il ritrovo dell'alta società milanese e di grandissimi artisti, come Giuseppe Verdi

e Giacomo Puccini, mantenendo tuttora il suo status. Nel 1950 l'arte pasticceria di Cova si trasferì nel pieno centro del lusso, dove 300 Euro spesi per un bauletto ricco di prelibatezze natalizie, rappresentano la normalità. Un panettoncino gustoso, una tavoletta di cioccolata unita a un torroncino e molto altro racchiusi in uno scrigno dalle rifiniture in legno e dai colori beige o verde pino, per scaldare e soddisfare i palati degli amanti delle bontà simbolo di Milano. I prezzi di ceste natalizie, torte che sembrano opere d'arte e panettoni così grandi da poter riempire la pancia di Babbo Natale possono salire a livelli molto alti, a seconda della tipologia di prodotto confezionato. Il mercato del lusso, si sa, è spesso incentrato su unicità e rarità,



Via della Spiga addobbata per le feste

A pochi passi da Cova un'altra regina del lusso dell'alta pasticceria, Marchesi 1824, una delle più antiche e rinomate di Milano: due delle sue sedi si trovano in Galleria Vittorio Emanuele II e via Montenapoleone, luoghi d'élite per eccellenza. I prodotti sono pensati per una clientela cosmopolita elegante e benestante, che non bada a spese per una coccola per il palato. Uno degli articoli più costosi è il panettone da 1kg, impreziosito dalla confezione regalo in velluto con interni in seta jacquard bouquet dal costo di 445 euro. Sembra di stare nel paese dei balocchi, con dolci, luci, decorazioni, dove risuona in sottofondo un carillon.

Per il Natale 2022, è stata richiesta la presenza esclusiva di Diego Crosara, pastry creator director, che ha firmato una collezione speciale: le due icone storiche - simbolo di quasi due secoli di tradizione, qualità e passione - il panettone da 1kg a forma di corona e il pandoro abbinato. Ma anche il panettone tradizionale limited edition, in soli 500 pezzi, realizzato con materie prime di eccellenza, ricoperto con glassa di mandorla e foglia d'oro, solo su ordinazione. I dolci tipici natalizi proposti da Crosara si ispirano al mondo delle giostre: piccoli capolavori di artigianalità da 2 o 3 kg, decorati a mano con orli merlettati e nobili cavallini dorati, renne volanti e bouquet di vischio. Alcuni di questi si possono osservare anche nelle vetrine, sempre più originali e innovative, oggetto di ricerca e cura da veri maestri vetrinisti.

Una notte negli alberghi extralusso



A sinistra la stanza Christmas Wonderland del Bulgari Hotel. A destra l'Après-Ski al Four Season Hotel

Se il regalo per Natale consiste in un trattamento benessere o in un soggiorno in un hotel di lusso, c'è davvero un'ampia scelta. L'hotel a 5 stelle Palazzo Parigi presenta esclusive suite per una notte, ovvero 150 metri quadrati per due persone con colazione esclusa in un range di prezzi da 10mila a 13mila euro. Mentre per un trattamento d'autore con elisir su viso e décolleté per 90 minuti si raggiunge il prezzo di 395 euro. Ma anche il Bulgari hotel non scherza: dal trattamento facciale a 1400 euro alle suite per una notte a 15mila euro. E le sorprese non finiscono qua. Infatti, per esprimere il calore e la gioia nel cuore tipiche del periodo natalizio, è stata progettata la stanza immersiva Christmas Wonderland, un cielo stellato tra alberi illuminati e decorazioni festive.

Installazioni temporanee per celebrare il Natale anche al Four Season hotel nella centralissima via del Gesù. Nel giardino, infatti, è stato aperto Après-Ski, un luogo esclusivo dove spiccano due storiche cabinovie del 1947, con intorno sci vintage e soffici plaid. Qui è possibile gustare un drink, un aperitivo realizzato con prodotti locali, o un tè caldo, proprio come sulla neve. Che sia a Sainkt Moritz sul ghiaccio o in Bhutan per una vacanza dal lusso sussurrato incentrata sulla scoperta e la ricerca del benessere, anche per chi ha voglia di esplorare il mondo nessun prezzo è troppo alto.



Nelle case di riposo a portare i regali ci pensano i “nipoti di Babbo Natale”

Andrea Achille Dell'Oro



Gabriella Siciliano



Il progetto della Onlus “Un sorriso in più” esaudisce i desideri degli anziani nelle RSA e li fa sentire meno soli. Grazie a una piattaforma web, si creano legami che vanno oltre il semplice regalo

«A Babbo Natale ho chiesto una crema idratante: a portarmela è stata una sua nipote». Se è vero che a Natale siamo tutti un po' bambini, questa volta la protagonista è una bambina bergamasca nata nel 1932. Si chiama Maria Elisa Rovetta e da circa un anno è ospite della Casa di riposo "Dr. Luigi e Regina Sironi" di Oggiono (Lecco). Mentre si dedica a piccoli lavoretti in vista del 25 dicembre, come tagliare e dipingere piccoli fiori di carta, pensa a ciò che vorrebbe trovare sotto l'albero: una crema idratante. L'RSA, nel frattempo, aveva aderito all'iniziativa dei “Nipoti di Babbo Natale”, la piattaforma online, nata nel 2018, grazie alla Onlus “Un sorriso in più” di Guanzate (Como).

«Nessun anziano si senta più solo»: questo è il loro motto. L'iniziativa, dal 15 novembre 2022, conta, tra quelli esauditi e quelli in fase di realizzazione, più di 7.700 desideri. «Sono 390 le RSA italiane iscritte alla piattaforma: alcune scelgono di pubblicare meno desideri per gestire in maniera più intima la relazione che si crea tra l'anziano e la persona che sceglie di fare il regalo», spiega Laura Bricola, referente di «Un sorriso in più».

Tra le richieste dei nonni troviamo regali materiali e non: maglioni, pantofole, profumi, biglietti di auguri, abbonamenti a riviste, tablet per sentire i propri famigliari, ma anche una chiacchierata, una passeggiata, una cena in compagnia, un piatto della tradizione che un anziano non mangiava da tempo, un'uscita a teatro o una gita in montagna per fare sci di fondo. «Una signora ha chiesto ai nipoti di Babbo Natale di realizzarle un quadro. È grande la fantasia degli anziani», racconta Bricola, che aggiunge: «I desideri più comuni vanno a ruba e rimangono sulla piattaforma per pochi minuti. Altri, più particolari, faranno più fatica a essere accolti, come quello, ad esempio, di incontrare il calciatore del cuore». Quest'anno ci sono stati volontari anche dall'Inghilterra, dalla Russia, dagli Stati Uniti e dalla Germania. Una ragazza napoletana che vive a Berlino, infatti, ha spedito a un'anziana uno scialle e, accanto, un piccolo messaggio: «Questo dono è come se fosse un mio abbraccio. Sono felice di regalartelo, perché so bene quanto sia triste dover passare il Natale lontano da casa».



A sinistra Ingrid Albano, a destra Maria Elisa Rovetta

Il meccanismo dell'iniziativa è semplice: le case di riposo si iscrivono al progetto, pubblicano sotto forma di annuncio ciò che gli ospiti vorrebbero ricevere per Natale e aspettano che un “nipote” assecondi i loro desideri. Non appena quest'ultimo decide a chi fare il regalo, la casa di riposo riceve una mail che contiene i contatti del volontario, che quindi si mette d'accordo con la struttura per la consegna del dono. In base alla lontananza, il “nipote” può recapitarlo di persona oppure spedirlo: in questo caso, l'incontro avviene attraverso una videochiamata.

Una ragazza 22enne di Carenno (Lecco), Ingrid Albano, grazie a un'amica che gliene aveva parlato e a una pubblicità che sente alla radio durante la pausa pranzo, decide di aderire all'iniziativa e sceglie la signora Maria Elisa non tanto per il regalo, quanto per le motivazioni dietro alla richiesta della crema

idratante: «Si era guardata allo specchio e non vedeva più la pelle di quando aveva vent'anni: visto che si è sempre presa cura degli altri, mi piaceva l'idea che, per una volta, fosse qualcun altro a occuparsi



Una "nipote di Babbo Natale" insieme a un'anziana della Rsa

di lei». Ingrid, quindi, decide di portarle un flacone, al gusto di uva: «Quest'anno è morta la mia nonna. Fare un regalo a una persona anziana è stato come fare un regalo simbolico anche a lei».

Mandata la candidatura alla pagina web, le educatrici Marika Gandolfi e Giulia Marcolini fanno di tutto per permetterle di consegnare il regalo di persona, dandole la possibilità di entrare nella RSA in orari extra, visto che i turni di lavoro di Ingrid coincidevano con i turni di visita della casa di riposo. Una crema idratante e un po' di compagnia: tanto basta per combattere la sensazione di solitudine di cui talvolta gli anziani nelle case di riposo possono soffrire: «Ricevo visite poche volte», confida Maria Elisa: «Iniziative come questa ti riempiono di gioia, è sempre una festa».

Come fossero nonna e nipote, quindi, ne approfittano per scambiare quattro chiacchiere. Maria Elisa le confida che all'interno dell'RSA è, a modo suo, una celebrità. Pur avendo 90 anni, infatti, ancora si

diverte a cantare davanti agli altri anziani della residenza, che ogni volta le chiedono di salire al piano superiore per intrattenerli: «Quanta gente che mi vuole bene, non lo avrei mai immaginato». Ingrid invece le parla della propria vita e del lavoro, e rimane colpita dall'animo buono dell'anziana: «È una persona ironica e altruista. Mette sempre gli altri davanti. Durante la nostra chiacchierata, ha parlato poco di sé e molto delle sue amiche, dei nipoti, ha fatto i complimenti a me e all'educatrice».



Una "nipote di Babbo Natale" insieme a un'anziana della Rsa

Il regalo è stato apprezzato: «Ho testato la crema questa mattina. Devo centellinarla perché è troppo buona e voglio che mi duri tanto», racconta la signora, che era talmente emozionata per la disponibilità e la generosità della giovane, che decide subito di sdebitarsi: «Ho ricambiato con uno dei bracciali che porto al polso. Li regalo solo nelle grandi occasioni». Ma ancor più del regalo, l'anziana ha apprezzato il gesto: «basta davvero poco per fare felice una persona, specialmente se anziana». La nipote di Babbo Natale difficilmente dimenticherà la rapidità con cui si è creata la nuova amicizia, e non scorderà le emozioni provate di fronte alla signora: «Parlarci insieme è stato molto emozionante. Quando le ho mostrato il regalo, subito mi ha chiesto se mi fossi disturbata troppo. Oltre alla crema idratante, Maria Elisa, che io non conoscevo fino al momento del nostro incontro, era riconoscente soprattutto per il tempo che le avevo dedicato».



Stato di eccezione «Nei Cpr sospesi i diritti fondamentali»

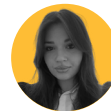
Carlotta Bocchi



Elisa Campisi



Eleonora di Nonno



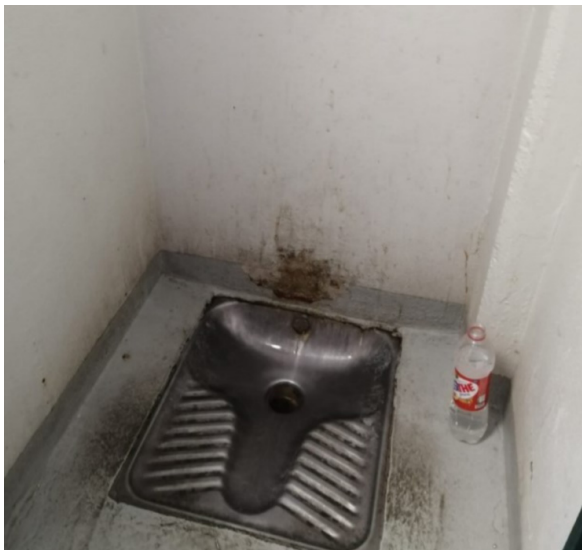
La possibilità di monitorare quello che succede nei Cpr è quasi nulla. Alcune associazioni ci provano. Il 18 dicembre queste realtà si sono unite in una manifestazione per dire “No ai Cpr”

«Sono bloccati lì tutto il giorno. Quattro persone per stanza. I materassi non bastano per tutti. Si litiga anche per le coperte. Per le lenzuola no. Tanto non le ha nessuno», con queste parole Nadia Bovino, volontaria Naga, prova a descrivere la realtà all'interno del Cpr, Centro di permanenza per il rimpatrio, di via Corelli 28 a Milano. Nadia è una delle poche persone che ha potuto vedere con i propri occhi. L'associazione di cui fa parte prova a garantire assistenza sanitaria, legale e sociale gratuita ai cittadini stranieri irregolari, anche a quelli che finiscono in un Cpr. «Il cibo è precotto, anche da tre giorni prima. Le intossicazioni sono frequenti. È capitato persino che dopo aver bevuto del caffè tutte le persone abbiano avvertito sonnolenza, per poi scoprire che gli avevano messo la “terapia” nella bevanda», continua Nadia.

Secondo gli ultimi dati pubblicati dal Ministero dell'Interno, dall'inizio dell'anno al 14 novembre le persone rimpatriate sono in tutto 3.676. Il 78% di loro è originaria di soli tre Stati: Tunisia, Albania, Egitto. Su 10 Cpr in Italia, il totale di persone transitate nel 2021 sono state 5.147. Quelle effettivamente rimpatriate solo 2.520. Anche nei primi quattro mesi di quest'anno, per il Garante Nazionale dei Diritti delle Persone Private di Libertà Personale, le persone transitate erano già 1.420, ma quelle effettivamente rimpatriate sono state 619, meno di una su due. Quelli che dovrebbero essere luoghi di passaggio prima dell'espulsione, diventano quindi vere e proprie strutture detentive di persone che potrebbero non aver mai commesso alcun reato, se non quello di entrare in Italia illegalmente. Si parla anche di gente che non ha documenti o che non ha mai ottenuto la cittadinanza italiana. Una delle ultime vicende, denunciata dall'associazione Naga, è quella di un ragazzo di origine bosniaca che è nato e cresciuto in Veneto e in Bosnia non era mai stato. Sui documenti risultava cittadino del paese balcanico per via delle origini della famiglia. È stato rimpatriato in uno Stato dove non conosce nessuno e non ha radici.



Nadia Bovino, volontaria Naga



Le condizioni all'interno del Cpr di via Corelli



Diversamente, se si è tunisini si ha quasi la certezza di essere rimandati al proprio paese di origine, ancor prima di rendersi conto di cosa stia succedendo, non appena sbarcati. Grazie agli accordi che Italia e Tunisia hanno stipulato, nel 2021 ne sono stati rimpatriati 1.818 su un totale di 2.805 ospitati nei centri. Quasi la metà delle persone che finiscono nei Cpr sono dunque di origine tunisina, per una sorta di preselezione a monte. Quindi si va da un estremo all'altro, da chi viene respinto ancor prima che abbia un contatto con il nostro territorio a chi invece vi appartiene, ma non sulla carta.

Non è semplice monitorare ciò che accade in questi luoghi. «Bisogna chiedere l'autorizzazione alla Prefettura, che quando permette di fare dei sopralluoghi, ti fa accedere solo agli uffici esterni, ma non nei moduli abitativi dove sono i migranti - spiega Nadia - . Una sorta di giro turistico, senza la possibilità di vedere le condizioni in cui vivono». La carta è vietata: potrebbe essere incendiata. Penne e matite proibite. Possono diventare armi con cui farsi del male. L'autolesionismo è infatti uno dei modi usati da chi è chiuso nel centro per evitare il rimpatrio.



Un momento della manifestazione

Proprio in via Corelli, il 2 novembre scorso, un giovane tunisino si è cucito da solo le labbra dopo due giorni di sciopero della fame. Sei agenti di polizia gli si sono gettati addosso, lo hanno immobilizzato e, senza l'intervento di un medico, hanno strappato il fil di ferro usato per la sutura. A distanza di qualche giorno, un altro ospite ha ingerito le pile dell'unico telecomando presente nel centro. È stato ricoverato quando una di queste gli si è aperta nello stomaco.

I due episodi sono stati denunciati dalla rete milanese "Mai più lager - No ai Cpr", la stessa associazione che domenica 18 dicembre ha organizzato la manifestazione "Sconfiniamo", in occasione della Giornata internazionale per i diritti dei migranti. Una mobilitazione che è partita da Piazza Duca d'Aosta e terminata in piazza della Scala. Un coro unito di cittadini, organizzazioni e attivisti. Tra loro Elena Catellani, presidente dei Sentinelli di Milano. «I Cpr sono solo la punta dell'iceberg. Da anni esistono politiche che criminalizzano la solidarietà e il lavoro delle Ong. Alle persone è vietato muoversi liberamente. È negato il diritto all'esistenza».

Questa limitazione è in effetti un'eccezione allo stato di diritto, ma con i Cpr è diventata la prassi, come spiega l'avvocato Nicola Datena: «All'interno di questi centri si sta fermi per quattro mesi o un anno.

Queste persone vengono totalmente escluse dalla società civile, senza aver mai avuto un orientamento legale, senza conoscere i servizi a cui possono accedere e la possibilità di chiedere il riconoscimento della protezione internazionale». Il problema, però, rimane l'assenza di vie d'accesso legali. I visti turistici vengono sistematicamente negati e l'asilo politico è una misura usata solo per chi è perseguitato per motivi religiosi, di orientamento sessuale o per appartenenza a un particolare gruppo sociale.

Eppure, molte delle persone che affrontano il difficile viaggio verso il nostro paese lo fanno solo per cercare un lavoro, perché quella è l'ultima occasione che hanno per sopravvivere. «Siamo quelli che vi portano da mangiare la sera, che coltivano i vostri pomodori, ma siamo anche quelli che non sempre hanno un contratto di lavoro - racconta per esempio Sidi, un ragazzo africano, durante il corteo -. E senza un lavoro non hai un permesso di soggiorno. Questo vuol dire anche che è difficile trovare una casa in affitto e quindi che spesso dobbiamo occupare luoghi abbandonati, rischiando di essere sgomberati. Ecco perché siamo qui a manifestare. Per far capire a tutti che le condizioni in cui siamo costretti a vivere in Italia sono spesso disumane».



Cosa sono i Cpr

Che l'acronimo sia CIE (Centri di Identificazione ed Espulsione) o CPR (Centri di Permanenza per il Rimpatrio) il significato non cambia: sono luoghi per la detenzione amministrativa, posti in cui la libertà personale viene meno. Queste strutture, però, non sono destinate a persone che hanno commesso reati penali, ma agli stranieri che lo Stato italiano vuole espellere dal proprio territorio.

I centri furono creati nel 1998 con la legge Turco - Napolitano. La reclusione delle persone straniere da identificare o in attesa di espulsione doveva essere al massimo di 30 giorni. Dopo vari passaggi legislativi oggi si è arrivati a un massimo di 180. Strutture ideate per essere posti di transito, diventano carceri permanenti in cui si registrano rivolte, suicidi, tentativi di fuga. Con la direttiva 1305 del 1 aprile 2011, durante il governo Berlusconi, l'accesso ai Cie divenne impermeabile per alcune realtà, come per esempio la stampa.

Nel 2000, infatti, fece molto scalpore la cruda testimonianza del giornalista Fabrizio Gatti, che spacciandosi per un cittadino rumeno (Roman Ludu) si fece rinchiudere nel centro di via Corelli a Milano. Il suo reportage restituiva una fotografia di maltrattamenti, soprusi e condizioni di vita disumane. Con le disposizioni della legge Minniti - Orlando del 2017, ripresa l'anno dopo dal ministro Salvini, si prevedeva la riapertura dei centri che erano stati chiusi, tra i quali quello di Milano.

Oggi per i Cpr inizia una nuova fase. L'articolo 120 della Legge di Bilancio 2023 dispone uno stanziamento complessivo di 42 milioni di euro per l'ampliamento della rete dei centri destinati all'espulsione. Le risorse permetteranno da una parte la costruzione e ristrutturazione delle strutture di trattenimento e di accoglienza, dall'altra la gestione dei medesimi.



La favola Marocco, il riscatto della comunità di Milano

Pasquale Febbraro



Stefano Gigliotti



La squadra di Regragui è stata la sorpresa del Mondiale in Qatar. Un miracolo calcistico che parte da lontano. Nel capoluogo lombardo, dove è presente una comunità con decenni di storia, si sono raccolti i tifosi

Davanti al Borj Al Arab c'è più gente del solito. Il lounge bar in corso Buenos Aires è illuminato dalle bandiere marocchine. Quella che per molti passanti è una semplice partita di calcio, per altri è una serata storica. Un'occasione di riscatto racchiusa in uno schermo da 40 pollici. Ci sono donne, uomini, bambini. Non solo marocchini. Molti tifosi anche egiziani, tunisini o libici. È infatti la prima volta che una squadra africana prende parte a una semifinale dei Mondiali.

Una semifinale storica

Ahmed guarda la partita fuori dal locale: «Da tunisino sono molto emozionato nel vedere una squadra africana in semifinale, la Francia è più forte fisicamente ma ce la giochiamo fino ai rigori». La speranza inizia a spegnersi dopo cinque minuti dall'inizio della sfida per il gol di Theo Hernandez. L'aspetto più bello dal punto di vista di un tifoso italiano è la reazione dei supporter marocchini ogni volta che i loro giocatori hanno la palla tra i piedi.

Un'ovazione, un entusiasmo che fa capire quanto lo sport sia un aggregatore naturale di popoli, culture, società. Verso la fine del primo tempo El Yamiq colpisce un palo con una rovesciata da Holly e Benji. I tifosi sono disperati ma non perdono la speranza. «Non è possibile, un pareggio ora sarebbe stato importante», commenta Mhuammad che guarda la partita con la moglie e la loro bambina vestita con la maglia numero 2 di Hakimi, uno dei giocatori più forti della nazionale. Nel secondo tempo arriva il secondo gol della Francia con Kolo Muani. Nonostante la sconfitta, i tifosi tornano a casa a testa alta, con un senso di appartenenza ancora più forte per una comunità che a Milano ha radici storiche.

Comunità marocchina a Milano

Secondo i dati Instat del 2021, in Lombardia ci sono 93.688 marocchini, di cui 19.587 solo in provincia di Milano. Dopo il capoluogo, dove si contano circa 8.000 persone, il comune con la percentuale maggiore è Cinisello Balsamo, seguito da Legnano e San Giuliano Milanese. In Italia quella marocchina è la seconda comunità straniera più grande, dietro i rumeni, con circa mezzo milione di residenti. Il progetto di inclusione sociale MilanoAttraverso ha provato a ricostruire la loro storia. I primi migranti sono giunti in città tra gli anni '70 e '80.



Tifosi marocchini durante Croazia - Marocco fuori dal Borj Al Arab

Si trattava quasi esclusivamente di uomini, privi di visto regolare, che trovavano impiego come piccoli agricoltori o nel commercio abusivo, di solito il contrabbando di sigarette. Nella prima fase, la condizione abitativa prevalente era quella dell'affitto condiviso, alternato all'alloggio in centri di accoglienza comunali, in case occupate o perfino in baracche nelle aree più periferiche. A partire dagli anni '90, con l'avvento delle prime sanatorie, la presenza marocchina si è regolarizzata grazie all'arrivo di immigrati che hanno trovato inserimento lavorativo nel settore della manodopera edilizia e meccanica. Il baricentro si è così spostato gradualmente verso l'hinterland, vicino alle sedi delle attività produttive, favorendo i ricongiungimenti familiari e l'accesso agli alloggi di edilizia popolare. Con il nuovo millennio è arrivata la comparsa della terza generazione, quella dei nipoti dei primi immigrati, che assicura un maggiore radicamento nella società italiana.



L'esultanza del Marocco durante una partita dei Mondiali

Il cammino del Marocco

«Tutto a posto ragazzi. Italia-Marocco. Si arriva ai dieci.» Prima di questi mondiali, nell'immaginario di noi italiani c'era la sequenza del film *Tre uomini e una gamba* dove Aldo, Giovanni e Giacomo improvvisano una partita di beach soccer contro un gruppo di muratori marocchini. Da oggi invece sarà difficile non pensare alle imprese di Hakimi, Ziyech e compagni. La crescita della nazionale marocchina arriva da lontano, precisamente nel 2009, anno di fondazione delle Academy volute dal Re Mohammed VI. Organi preposti al reclutamento e alla crescita dei giovani talenti marocchini e non solo.

Dal 2014 gli osservatori della Federazione hanno sviluppato una rete capillare per individuare i calciatori di origine marocchina eleggibili per la nazionale in tutto il mondo, soprattutto in Europa. La prima consacrazione arriva con due Coppe d'Africa vinte nel 2018 e 2020. Poi il miracolo in Qatar. Spagna battuta ai rigori negli ottavi e Portogallo sconfitto di misura ai quarti. I ragazzi di Regragui si sono dovuti arrendere in semifinale ma questo non ha contribuito a spegnere l'entusiasmo. Per la finalina terzo/quarto posto contro la Croazia, sempre al Borj Al Arab, si registra il tutto esaurito già dalle quattro del pomeriggio. L'aria è frizzante come qualche giorno prima. «Comunque vada sarà una festa». Una festa che unisce Italia e Marocco, dove una piccola cittadina, Fqih Ben Salah, è conosciuta come «la petite Milano». Da qui partirono i primi immigrati per il capoluogo lombardo. Nei vari caffè, alcuni con nome italiano, avranno certamente visto la nazionale e magari telefonato a qualche parente a Milano.





St. Ambroeus, il calcio popolare che unisce le persone

Thomas Fox



Nata a Milano come squadra di rifugiati e richiedenti asilo, il St. Ambroeus usa il “calcio popolare” come veicolo di amicizia e integrazione

Il nome è quello del santo patrono cittadino. I colori sono gli stessi di Milano, il bianco e il rosso. Lo stemma raffigura un piccione, animale comune in città e simbolo di umiltà, di migrazioni e della volontà di volare in alto. Carica di questi significati, nasce nel 2018 la prima squadra di calcio milanese composta da rifugiati e richiedenti asilo iscritta alla FIGC: il St. Ambroeus FC. Ma, con gli anni, la società si allarga a persone d'ogni tipo: italiani e stranieri, ragazzi con e senza documenti, immigrati di prima e seconda generazione.

Alla base del St. Ambroeus c'è la volontà di permettere a tutti, in quanto esseri umani, di giocare a calcio. L'idea di usare il linguaggio universale dello sport per unire le persone. Per integrarle nel tessuto

cittadino. Per superare le barriere architettoniche – i muri dei centri d'accoglienza – e linguistiche. Come spiega uno degli allenatori, Federico Gavazzi: «Il St. Ambroeus è una comunità. Un progetto sociale che vede nel calcio un formidabile veicolo di amicizia e integrazione». Una sorta di porto sicuro per tutti. Qualcosa di simile all'idea di casa.

Per Jonathan Misrachi, centrocampista e direttore sportivo, il St. Ambroeus è un'esperienza di «calcio popolare», perché «vuole contrapporsi al calcio che conosciamo tutti: un'industria basata sulla spettacolarizzazione, sui profitti, sulla mercificazione. Noi vogliamo riportare questo sport ai suoi valori più importanti: il gioco collettivo e la competizione sana».



Il St. Ambroeus esulta con i suoi tifosi

Ma facciamo un passo indietro. Il St. Ambroeus nasce nel 2018 dall'unione di due squadre dei centri d'accoglienza di Milano: i Corelli Boys e i Black Panthers. La squadra è inizialmente composta solo da richiedenti asilo e rifugiati africani. Ma riesce a iscriversi alla FIGC, grazie ai fondi raccolti con una campagna di crowdfunding promossa sui social. Così, la squadra comincia il campionato, sempre seguita dai suoi tifosi, specie i numerosi e rumorosi ultras dell'Armata Pirata.

Come racconta Tommaso Cohen, socio fondatore e primo giocatore italiano del St. Ambroeus, l'integrazione è tale solo se la squadra può allargarsi potenzialmente a tutti. Così da diventare davvero «uno specchio della società» e del territorio milanese. Ma l'obiettivo iniziale è anche uscire dalla situazione di precarietà: la squadra non è nemmeno certa di arrivare a 11 calciatori la domenica. Perché chi non ha i documenti e la residenza può solo allenarsi, ma non iscriversi alla FIGC e giocare le partite. E comunque

tesserare ragazzi africani richiede molto tempo. Così, nella squadra entrano persone esterne ai centri d'accoglienza, spesso con altre storie di immigrazione e povertà.

Nel settembre 2019 il St. Ambroeus si sposta dal campo di Porto di Mare a quello di piazza Abbiategrasso. Lo stesso anno forma una sorta di consorzio di associazioni: la Fair Play Arena, insieme a due realtà più antiche e strutturate. Cioè la Stella Rossa, squadra di rugby, e la No League, progetto di avviamento al calcio nei centri di aggregazione giovanile. In piena pandemia, nel settembre 2020 le tre società prendono in gestione per 12 anni il centro sportivo di Gorla, dove giocano ancora oggi. Questo campo assicura maggiore stabilità e visibilità al progetto: la posizione è ottimale, su viale Monza, vicino alla metro. Durante il periodo delle zone colorate, le tre società e i tifosi ridipingono il centro sportivo ed eseguono interventi di manutenzione.

Dopo un anno di stop, a settembre 2021 riparte la nuova stagione. Il St. Ambroeus può contare su molti più giocatori, avendo assorbito il Deportivo Milano, una squadra di sudamericani e centroamericani con un simile progetto di integrazione. La stagione 2021-22 è particolarmente fortunata: il St. Ambroeus vince il campionato e sale in seconda categoria. Sul finire del 2021 sono realizzati altri due progetti da tempo in cantiere. Una seconda squadra maschile, iscritta alla federazione CSI, per far giocare anche chi non può tesserarsi a causa delle regole stringenti della FIGC. E una squadra femminile, anch'essa iscritta alla CSI. Ma il St. Ambroeus non è solo calcio. È anche una serie di progetti a carattere sociale. Come la scuola di italiano per la patente. Come la distribuzione di cibo e vestiti ai senzatetto organizzata dall'Armata Pirata. Come la carovana umanitaria, il furgone che ha portato beni alimentari e sanitari agli ucraini in guerra, per poi tornare indietro carico di profughi.

In futuro la società vorrebbe fare ancora di più. L'obiettivo è creare un vero e proprio azionariato popolare: un sistema per cui i soci (giocatori, dirigenti, tifosi e simpatizzanti) pagano una quota associativa annua e hanno un voto in assemblea per ogni decisione riguardante la società. Le basi vengono poste già quest'anno, con una quota di 100 euro richiesta ai giocatori. Grazie a questa e ad altre novità, il St. Ambroeus vuole continuare a crescere. A unire le persone. E a permettere a tutti di giocare a pallone.



Il logo del St. Ambroeus



Gli ultras dell'Armata Pirata



Il centro sportivo di Gorla

Code Zero, l'agenzia di comunicazione sostenibile

Francesca Daria Boldo



Una passione unica: la vela. Un desiderio comune: condividere la loro creatività. Nasce da qui l'agenzia di comunicazione Code Zero Digital, grazie alla voglia di mettersi in gioco di Vincenzo Liberati, di San Benedetto del Tronto, e di Eleonora Moretto, di Vercelli. Entrambi velisti professionisti. Lei esperta di comunicazione, lui di marketing. A maggio 2022 aprono la loro agenzia a Milano in via Filippo Baldenucci, in zona Bovisa. Per niente casuale la scelta del nome: Code Zero è un tipo di vela. La loro storia inizia molti anni prima al Centro Velico Caprera, una delle scuole di vela più antiche al mondo, in Sardegna.

Entrambi fanno gli istruttori e nel giro di pochi anni da colleghi di vela diventano compagni di vita. Affini nel lavoro come nella passione per quelle acque cristalline. E chi meglio di loro che sa vivere il mare può essere capace di raccontarne la potenza, la purezza, l'immensità, la bellezza? Partendo dal loro contatto ravvicinato con la natura hanno iniziato a dare forma a grandi progetti e a campagne di comunicazione per tutte quelle imprese che vogliono promuovere il loro brand, abbracciando questa stessa filosofia.



Il team di Code Zero

impatto zero

Tra i loro clienti ci sono grandi aziende del mondo velico come la Federazione Italiana Velica, la RS21 Italian Class, lo store Negri Nautica e il Centro Velico Caprera dove tutto ha avuto inizio. Ma anche alcuni ristoranti milanesi di chef stellati come [Bu:r] di Eugenio Boer. Di recente poi è iniziata la nuova collaborazione tra Code Zero e Yamamay. La nota azienda di moda con sede a Gallarate ha deciso di raccontare la sua prima collezione di costumi 100% riciclata, realizzata con la plastica recuperata dagli oceani, affidandosi alla mente creativa di Code Zero. Nasce così un progetto volto a preservare e mettere in risalto la bellezza dell'Oceano perché la moda, l'innovazione e il design non possono prescindere da un approccio sostenibile.

La campagna di comunicazione, targata Yamamay e Code Zero, è stata scattata all'interno del Parco Naturale dell'Isola di Caprera, un luogo di rara bellezza ma allo stesso tempo dall'equilibrio molto fragile e soggetto ai principali impatti generati dalle attività umane. Lo scenario dell'isola e in particolare il Centro Velico Caprera fanno da sfondo agli scatti della campagna. I principi della scuola si fondano sulla passione per lo sport e sul rispetto per l'ambiente circostante, ponendosi come obiettivo quello di formare i propri allievi su questi temi. E proprio da questi valori, prendono forma tutti i progetti Code Zero. "L'impegno verso la sostenibilità è la vera innovazione. E aziende come Yamamay rafforzano la promessa al mare ogni giorno – racconta Vincenzo Liberati - Siamo orgogliosi di accompagnarli in questo cammino. E come questa, anche tante altre imprese". La parola d'ordine dunque resta sempre e comunque sostenibilità.



Vincenzo Liberati ed Eleonora Moretto



Code Zero in regata

Stefania Constantini: «Vi racconto la mia vita sul ghiaccio»

di Francesca Daria Boldo

Stefania Costantini, classe 99, originaria di Cortina d'Ampezzo, è giocatrice di curling e medaglia d'oro alle Olimpiadi di Pechino 2022 nel doppio misto assieme al suo compagno di squadra Amos Mosaner. A quasi un anno di distanza dall'oro olimpico, la campionessa si racconta alle pagine del Quindi.

Cosa provi ogni volta che ripensi al tuo oro olimpico?

«È già passato un anno, a volte mi sembra ieri. Anche adesso l'emozione è sempre grandissima, ci sono dei giorni che ancora non mi sembra vero. Partecipare alle Olimpiadi è il sogno di ogni atleta. Vincerlo non serve neanche dirlo, è qualcosa di straordinario. Sono molto orgogliosa di dove sono riuscita ad arrivare e sono ancora tanti i traguardi che voglio raggiungere».

Da quel giorno come si svolgono le tue giornate?

«Da quel 8 febbraio è cambiato un po' tutto per me. Appena rientrata da Pechino sono stata travolta da una vera e propria calca mediatica. Mi chiamavano per le interviste, per partecipare ai programmi televisivi, a eventi veri. Non è facile trovarsi in mezzo a un vortice emotivo così forte, anche se bellissimo. Detto ciò, a fine stagione sono riuscita comunque a staccare un po' dalla vita sportiva e andare al mare qualche giorno, ricominciando poi a fine agosto la nuova stagione».

Cosa fai ora? Ti alleni o lavori anche?

«Mi alleno tutti i giorni, di mattina palestra e di pomeriggio sul ghiaccio. In questi mesi la maggior parte del tempo sono all'estero insieme alla squadra femminile di curling: insieme giochiamo vari tornei di preparazione in vista dei grandi eventi, come l'europeo di novembre. Ad oggi lo sport è anche il mio lavoro perché poco prima della finale olimpica,



37.6 K

Creazione: A Pechino, nel 2022, Stefania Costantini ha preso parte per la prima volta ai giochi olimpici, ottenendo la medaglia d'oro, la prima della storia dell'Italia nel Curling, in coppia con Amos Mosaner nel doppio misto

Admin: Nasce il 15 aprile del 1999, a Pieve di Cadore. Entra nel mondo del curling all'età di 8 anni. Nel 2011 entra a far parte del Curling Club Dolomiti. La prima apparizione internazionale risale al 2016, quando ha rappresentato l'Italia nei Giochi olimpici giovanili a Lillehammer.

Obiettivo: Vincere un altro oro olimpico alle prossime Olimpiadi

Target: Sportivi, appassionati di curling

il 2 febbraio 2022, sono stata arruolata nelle Fiamme Oro, il gruppo sportivo della Polizia di Stato. Grazie a loro il curling è anche il mio lavoro adesso. Prima lavoravo in un negozio di abbigliamento adesso invece tutte le mie energie sono concentrate per lo sport. Che dire, sto vivendo il mio sogno. Mi ritengo davvero fortunata».

Il tuo primo pensiero quando guardi l'oro olimpico? Lo tieni appeso in camera?

«L'emozione quando la guardo non saprei nemmeno descrivertela. La medaglia è nella mia casa natia a Cortina d'Ampezzo ma ti confesso che non l'ho appesa. È dentro la scatola con cui me l'hanno consegnata, così resta bella al sicuro (ride n.d.r.)».

Che programmi hai per queste vacanze natalizie?

«Rientrerò finalmente a casa, a Cortina, per un po' di giorni dopo mesi che sono via. Starò con la mia famiglia e il mio ragazzo che anche lui essendo uno sportivo ha sempre ritmi molto frenetici e le feste sono una bella occasione per prenderci del tempo per noi e fare un po' di pausa. Quindi, relax e grandi mangiate».

Future gare/competizioni a cui parteciperai?

«Gennaio sarà un mese bello pieno. Ho appuntamenti molto importanti con la squadra femminile di Curling. Avremo prima un torneo in Scozia e poi da lì andremo direttamente in Canada a giocare uno dei tornei d'élite del curling, il gran slam, a cui ci siamo qualificate grazie ai punti che siamo riuscite a conquistare durante questa stagione. È un torneo molto importante perché accedono solo le prime sedici squadre del ranking mondiale e noi in questo momento siamo 14esime. Poi ci aspetteranno tornei in Svizzera, in Svezia e a maggio i Mondiali a cui ci siamo qualificate grazie al risultato degli europei di novembre. Quindi sì, mi aspettano grandi sfide e sono contenta che ci sia il Natale in mezzo da poter staccare un pochino prima di tornare focalizzarmi sui miei prossimi obiettivi».



QUINDI

21 DICEMBRE 2022 - A. 10 N. 12



Direttore responsabile: Daniele Manca

Editing: Oscar Maresca, Valeriano Musiu

In redazione: Carlotta Bocchi, Francesca Daria Boldo, Valeria Boraldi, Andrea Achille Dell'Oro, Eleonora di Nonno, Pasquale Febbraro, Claudia Maria Franchini, Elisa Campisi, Stefano Gigliotti, Gabriele Lussu, Oscar Maresca, Valeriano Musiu, Leonardo Rossetti, Gabriella Siciliano, Giulia Zamponi

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

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)