



# QUINDI

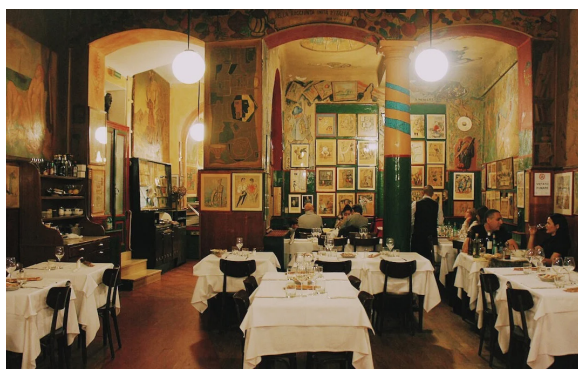
## *Milano Vintage*

**Quando la tradizione incontra il progresso**



# SOMMARIO

QUINDI



**Tra i piatti della Trattoria Bagutta, il primo premio letterario italiano**  
di Rebecca Saibene, Giulia Spini e Serena Del Fiore

3

**Un secolo di artigianato: “Fratelli Bonvini” combina tradizione e modernità**  
di Vittoria Fassola e Glenda Veronica Matrecano

7

**La città come palcoscenico: torna il FringeMI Festival**  
di Elena Cecchetto

9

**Locanda alla Mano, a Milano l'inclusione diventa normalità**  
di Davide Aldrigo e Francesca Neri

12

**Via Carlo Poerio 770: la storia della casa dell'ebraismo ortodosso a Milano**  
di Ettore Saladini

15

**Pianeta 2030, il Festival per riflettere sulla sostenibilità**  
di Alessandro Dowlatshahi

18

**C'è chi segue la moda e chi la fa tornare: Lisa Vintage e l'eleganza degli anni 50**  
di Elena Betti

20



2





# Tra i piatti della Trattoria Bagutta il primo premio letterario italiano

Rebecca Saibene



Giulia Spini



Serena Del Fiore



---

*Non solo caffè letterari, negli anni 20, uno dei più celebri poli di confronto della comunità artistica e intellettuale Milanese era una trattoria. Lì, nel 1927, nacque il Premio Bagutta*

---

«È stato magico. Da bambino entrare nella Trattoria Bagutta ed essere circondato dalle persone che vedevo in televisione m'ipnotizzava. Si respirava cultura».

Occhi velati dai ricordi, voce tremante per l'emozione. Michele Spini ricorda l'atmosfera che si respirava nella trattoria dei suoi nonni, Giulia Michi e Alberto Pepori. Il Bagutta non era solo un ristorante, ma un punto di riferimento per scrittori e giornalisti nella Milano degli anni Venti. «Primo Levi, Emilio Gadda, Giuseppe Arbasino, Giuseppe Novello, Arturo Toscanini... Sono solo alcuni dei letterati che passarono dalla Trattoria Bagutta, che divenne centrale nella scena culturale milanese».

Gli intellettuali hanno sempre avuto un ruolo decisivo e affascinante nel raccontare la storia d'Italia. E se gli esistenzialisti francesi avevano il Café de Flore, il nostro Paese conta oggi più di cento caffè storici.

Dalla Pasticceria Pirona di Trieste, dove James Joyce scrisse l'Ulisse, al Caffè Gilli di Firenze dove Marinetti Soffici e Boccioni erano soliti incontrarsi.



E poi c'è Milano, naturalmente. Con il bar Jamaica nel quartiere artistico di Brera o lo storico caffè Cova.

Non solo caffè, i salotti culturali si svolgevano anche davanti a un buon piatto di ragù. Il “ragù- Bagutta”, piatto forte della Trattoria, era anche il preferito di Michele: «Adoravo i rigatoni alla Bagutta. Erano fatti con ragù, piselli e panna: indimenticabili». Ma la cucina “alla buona” attirava anche gli intellettuali. Uno di questi era Orio Vergani, giornalista del Corriere della Sera. Una sera, Vergani arrivò in ritardo a una cena con alcuni colleghi e altri scrittori e dovette pagare una “multa” di 100 lire. Da qui l'idea di istituire un premio letterario.

Ogni volta che qualcuno arrivava in ritardo o saltava la cena, il montepremi aumentava.

Fino al 1927, il Premio Bagutta, il primo premio letterario in Italia, fu istituito da «due giornalisti, due pittori, un avvocato, un drammaturgo, tre letterati e un dandy». Riccardo Bacchelli, Orio Vergani e Mario Vellani Marchi sono i nomi più famosi tra i fondatori.

E, ancora oggi, il Premio viene assegnato una volta all'anno.

«Ciò che differenzia il Premio Bagutta dagli altri grandi premi letterari italiani - spiega l'attuale direttrice del premio Isabella Bossi Fedrigotti - è che interessa solo gli autori e i piccoli editori, non essendo un premio che vende copie». E questo significa nessuna pressione per l'editore. I membri della giuria candidano libri che hanno scoperto e letto personalmente; libri che hanno davvero amato e che vogliono raccomandare. In effetti, i giurati possono prendere le loro decisioni comodamente e senza vincoli o pressioni esterne. E questo è possibile perché, come nel 1920, «le nostre riunioni mensili sono conviviali: ci incontriamo all'ora di pranzo e mangiamo insieme».

Tuttavia, una cosa è tristemente cambiata. «Agli inizi» dice Fedrigotti «l'età media dei giurati era di 26 anni. Ora, per essere ottimisti, è intorno ai 60». Un divario, quello descritto dalla direttrice dello storico premio, difficile da colmare perché per farlo bisogna vivere Milano, respirarne gli umori culturali e sociali. E questo risulta difficile, oggi che le nuove generazioni lasciano sempre più spesso Milano in cerca di migliori condizioni lavorative. E, non ultimo, «bisogna avere il tempo di leggere una

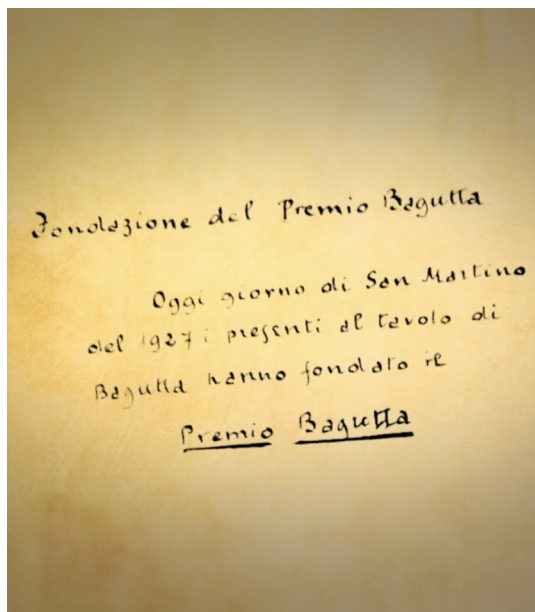


L'esterno della Trattoria Bagutta nel 1924



Il piccolo Michele Spini, nipote dei proprietari della Trattoria





**L'11 novembre 1927  
viene fondato il Premio Bagutta**



**Isabella Bossi Fedrigotti, attuale  
direttrice del premio**

tonnellata di libri», conclude Fedrigotti.

Anche Gianni Biondillo, l'ultimo vincitore del premio con il romanzo *Quello che noi non siamo*, ricorda la Trattoria: «Ho ancora uno strano rapporto affettivo con il Bagutta: quando ero architetto mi è capitato di dover occuparmi di una pratica per il rifacimento delle cantine della cucina del ristorante. L'edificio era sotto la tutela della Sovrintendenza, quindi anche semplicemente per mettere una cella frigorifera o cose di questo tipo bisognava fare tutta una pratica abbastanza complicata. Io ero un architetto e la feci io». Così Biondillo ricorda di quando incontrò la famiglia, tra una presa delle misure e un'altra. «Quando gironzolavo per il ristorante guardando quei quadri appesi, raffiguranti le edizioni del premio e i suoi vincitori, pensavo "tu guarda, il Premio Bagutta, chissà un giorno se mai vedrò una premiazione..."».

E sull'età pericolosamente alta dei componenti della giuria, Biondillo mette l'accento su tre fattori individuabili come cause dell'allontanamento dei giovani dal mondo dei libri. La prima, riscontrabile nel fatto che l'Italia è «un Paese anziano dove la piramide si è invertita» e in cui «l'età media italiana è altissima». La seconda, e cioè le inevitabili distrazioni tecnologiche («Pier Paolo Pasolini diceva in riferimento agli italiani: la borghesia più ignorante e il popolo più analfabeta d'Europa»). E la terza, identificabile nella perdita del piacere della lettura e nella pigrizia. «Pigrizia perché leggere un libro richiede un impegno, un tempo, una distanza, un momento di auto riflessione che in una società velocissima dove si chiede continuamente dopamina con i like» non ci sono più. «Perché prendere tutto questo tempo a leggere un libro di 500 pagine che mi racconta una storia ambientata ottant'anni fa?» Un peccato, soprattutto per l'esercizio dell'empatia che la lettura dei romanzi veicola. Perché «in questo modo tu un giorno sarai un architetto degli Anni 30, un giorno sarai un cane, il giorno dopo sarai un astronauta, un altro giorno sarai una donna, un vecchio...», conclude Biondillo.

Ma all'epoca il Bagutta era molto più di un ristorante o di un premio letterario: era anche un luogo di ritrovo e intrattenimento. «Mario Soldati si univa a un grande tavolo di intellettuali e passava un paio d'ore a chiacchierare con loro. Poi si spostava a un altro tavolo per giocare a scopa con mio cognato e altri suoi

amici. E ti dirò, non se ne andava finché non vinceva almeno una partita», racconta Pierluigi Spini, marito di Felicita Pepori e padre di Michele, nel documentario *La Milano di Bagutta* (2015). Ogni epoca ha avuto i suoi personaggi e il ristorante è stato frequentato da alcuni vincitori del premio come Indro Montanelli, Carlo Gadda, Natalia Ginzburg... Tutti nomi rilevanti della letteratura italiana. «Sono passate dalla Trattoria Bagutta tantissime persone di rilievo - dice Michele - Talmente tante che non riesco a ricordarle tutte!».

«Naturalmente essendoci in giuria qualche giornalista del Corriere oppure essendo legato alla letteratura, il Premio era sempre considerato con occhio benevolo dai giornali di Milano. Quando poi si è arrivati all'avvento della televisione, anche quest'ultima non è mai mancata a una premiazione del Premio Bagutta. Bagutta era talmente pieno, che uno dei miei compiti, arrivati alla fine quando c'erano interviste da fare, era liberare uno dei bagni dentro il quale il dottor Pozzi faceva le interviste», approfondisce Pierluigi, per poi concludere:

«Durante la settimana c'erano non solo pittori, scultori, scrittori e dalla domenica era il ristorante delle famiglie. C'erano tavolate dal nonno al nipotino che riempivano tutte queste sale. Perché? Perché i fratelli Pepori avevano dato questa caratteristica al locale che era come essere in famiglia. Non era come essere al ristorante, si conoscevano tutti e questa è anche una delle ragioni per cui venivano qui».

Purtroppo nel 2016 il ristorante ha chiuso, ma il premio ha continuato a vivere anche senza la sua sede originaria.

Sono tanti i ricordi che hanno segnato la storia del Bagutta. Tra questi, Michele ricorda quando, mentre era con la madre, venne a pranzo il giornalista Indro Montanelli. «Arrivò con la scorta, perché c'era appena stato un attentato», e salutò la madre di Michele con un confidenziale «ciao, bimba». La trattoria era frequentata anche da Rudolf Nureyev e Carla Fracci, immortali stelle del balletto. «La chiusura di questo locale ha sicuramente tolto qualcosa alla città di Milano», dice Michele. Ma come mantenere vivo il suo prezioso patrimonio storico e culturale? Sempre e comunque attraverso i libri e la letteratura.



**Gianni Biondillo,**  
ultimo vincitore del Premio



**Pierluigi Spini, marito di Felicita Pepori  
e padre di Michele**





# Un secolo di artigianato: “Fratelli Bonvini” combina tradizione e modernità

Vittoria Fassola



Glenda Veronica Matrecano



---

*La “storica bottega” milanese nasce nel 1909 come cartoleria. Negli anni diventa una tipografia, nonché un importante presidio culturale*

---

“Qui funziona tutto come un tempo”. Roberto Di Puma, proprietario dell’impresa culturale “Fratelli Bonvini”, si aggira tra macchinari da stampa con oltre un secolo di storia e tutt’oggi funzionanti. Nell’angusto stanzone di lavoro della più antica cartoleria e tipografia milanese si respirano fragranze del passato: un forte odore di carta e inchiostro permeano ogni angolo dell’ambiente. Tra caratteri in piombo, risme di fogli e altri attrezzi del mestiere si ha l’impressione di essere immersi in un tempo remoto, fatto di lavoro manuale e artefatti unici. “Ogni pezzo è uguale solo a sé stesso”, dice Di Puma prendendo in mano delle scatoline colorate, “proprio come una volta”.

La bottega, che sorge in Corso Lodi, ha infatti mantenuto lo spirito delle origini. Fondato nel 1909 da Costante Bonvini e da sua sorella Luigia, il negozio è stato rimasto nelle mani della famiglia per oltre un secolo. Nel 2014 l’attività commerciale – sull’orlo di una profonda crisi economica – è stata rilevata da Di Puma, Co-fondatore della non-profit Moleskine Foundation, e da cinque colleghi appassionati di tipografia. In questi anni il gruppo si è adoperato per mettere in atto operazioni di restauro conservativo e ammodernamento della bottega. E oggi come allora la cartoleria e tipografia “Fratelli Bonvini” continua a essere un vero e proprio presidio culturale nella zona di Scalo di Porta Romana.



**Roberto di Puma, co-proprietario di "Fratelli Bonvini"**



**Alcune stampe in lavorazione, preparate artigianalmente dalla tipografia**

L'attività procede, infatti, in una costante dialettica con il territorio sociale circostante. È quello che, in termini scientifici, viene chiamato "localismo cosmopolita". "Ci proponiamo di agire localmente con intensità, trarre energie da quello che succede qui per poter dialogare con il resto della città e il resto del mondo". Di Puma racconta che l'impresa organizza eventi che coinvolgono le opere di diversi artisti milanesi. "La logica che c'è sotto è quella di dare attenzione alla città tramite la sua raffigurazione affinché le persone che ci vivono se ne occupino e se ne prendano sempre più cura".

Oltre a tessere legami nello spazio, "Fratelli Bonvini" si muove sul piano temporale, mantenendo il rapporto con le proprie radici e proiettando la propria proposta culturale nel prossimo futuro. "La nostra forza consiste nella capacità di tenere insieme la salvaguardia della sapienza artigiana e degli oggetti in cui questo si articola con uno spirito contemporaneo". In che modo? "Da un lato cercando oggetti di cartoleria a diffusione limitata, destinati a collezionisti e amanti del settore. Dall'altro curando pubblicazioni editoriali di voci del mondo della scrittura e delle arti grafiche". Grazie a questo dinamismo, il rischio che l'attività si trasformi in un museo è sventato.

Al contrario, le vecchie macchine continuano a produrre fogli inchiostrati, come dimostrano le stampe colorate nel locale. "Questa è l'ora senza pari, questa è l'ora del Campari" recita una scritta a caratteri rossi e neri. Un'altra, fresca ancora di lavorazione, reca in magenta e viola disegni di bottiglie e nomi di alcuni importanti vini italiani: Vin Santo, Malvasia, Prosecco, Soave, Montepulciano. Di Puma spiega che l'Imperia a caratteri in legno che la Heidelberg a pressione, con oltre un secolo di storia alle spalle, sono tra gli strumenti che consentono alla tipografia di perpetuare la sua attività. Poi aziona un pedale dell'Imperia e mostra come avviene il processo di impressione del colore sulla carta.

Sono gli oggetti i veri protagonisti dell'impresa culturale "Fratelli Bonvini". "Questo è un pezzo storico", dice Di Puma mentre scribacchia su un foglietto con una matita Blackwing 602. "La usavano Bernstein, Steinbeck e Nabokov per realizzare i loro capolavori". Questa semplice ma leggendaria matita potrebbe essere l'emblema della scommessa fatta dal gruppo che ha rilevato l'attività della famiglia Bonvini: valorizzare nel presente il patrimonio culturale del passato.





# La città come palcoscenico: torna il FringeMI Festival

Elena Cecchetto



---

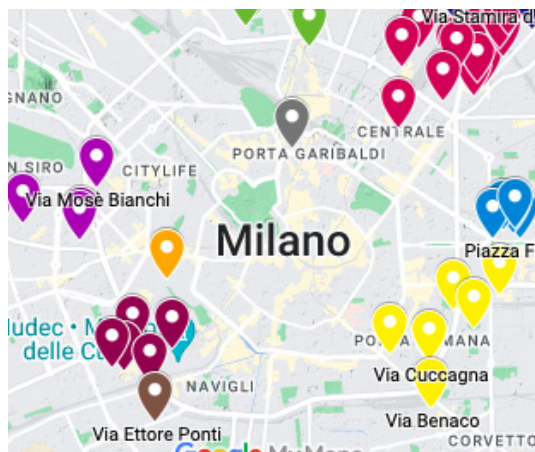
*Dal 31 maggio al 9 giugno 2024, la sesta edizione del FringeMI Festival anima 13 quartieri di Milano con oltre 200 eventi, trasformando la città in un palcoscenico a cielo aperto*

---

La città di Milano sta ospitando la sesta edizione del FringeMI Festival, una rassegna di arti performative che dà spazio a spettacoli multidisciplinari. Ideato e coordinato da Bardha Mimòs nel 2019, il festival si espande quest'anno con nuove zone coinvolte e un numero maggiore di spettacoli, offrendo quattro giorni in più rispetto alle edizioni precedenti. L'inaugurazione si è tenuta il 31 maggio alle 19.30 presso il Nuovo Armenia di Dergano con una serata speciale a ingresso libero. Lo show "Fantastico", un format tra nonsense e follia, è stato seguito da un dj-set con Mr. Collage direttamente dal Thessaloniki Fringe.

La caratteristica principale dell'evento è il ricorso a spazi non convenzionali. L'edizione attuale vanta infatti oltre 200 eventi disseminati in 75 spazi differenti, tra cui bar, ostelli, studi d'artista, cinema, librerie, biblioteche, hotel di lusso, mercati comunali, falegnamerie e perfino RSA. Con l'obiettivo di riprendere possesso degli spazi della città, molti spettacoli si tengono anche in luoghi aperti alla cittadinanza, come parchi, anfiteatri, piazze, mercati rionali e cortili condominiali.

Il programma del FringeMI si divide tra quello ufficiale e il Fringe Extra. Il programma ufficiale comprende



Tutte le aree dove si svolge il festival



La locandina dell'evento  
"Il campione e la zanzara"

17 spettacoli selezionati tramite una call internazionale, che vengono votati ogni sera dal pubblico. Il vincitore avrà la possibilità di esibirsi al Teatro Elfo Puccini. Il Fringe Extra, invece, include altri spettacoli e incontri che coinvolgono direttamente i residenti dei vari quartieri. Al fine di coinvolgere un pubblico più ampio, gli eventi rispecchiano i gusti di tutti i cittadini: nuova drammaturgia, prosa, performance, teatro di narrazione, teatro-canzone, stand-up comedy e musica, oltre a spettacoli per famiglie, presentazioni di libri e tavole rotonde sullo spettacolo dal vivo.

Tra gli eventi itineranti, grande successo per "Il campione e la zanzara" di Faber Teater, una performance ciclistica che, raccontando la storia di Coppi, ha permesso al pubblico di riprendersi lo spazio che a ciclisti e pedoni viene spesso negato. Quest'idea di "abitare" i luoghi del quotidiano troverà spazio anche in "Steli" di Stalker Teatro, in programma per l'8 giugno. Si tratta un intervento urbano interattivo adatto a tutto il pubblico, capace di creare un'architettura ambientale colorata e coinvolgente. Milano, però, è anche al centro di "Milano bella d'addio", un percorso di narrazione poetica organizzato da Yourban e TempiDiversi a NoLo, luogo simbolo della trasformazione cittadina.

Tra i temi trattati negli spettacoli, spiccano la questione ambientale e il greenwashing con "Ecologia Capitalista", e la lotta al buonismo in "Funerale all'italiana". Non mancano riflessioni politiche e generazionali, come nel nuovo reading di Max Collini "Storie di antifascismo senza retorica" (non a caso programmato per il 2 giugno, Festa della Repubblica) e nell'adattamento "Stone" di Carmen Pellegrinelli, dove Laura Mola porta in scena la figura di una stone butch che, agli inizi del movimento LGBTQIA+, non si sente di appartenere a nessun genere. Volendosi offrire come spazio culturale, il festival ha proposto anche la messa in scena di spettacoli dei grandi autori studiati a scuola: "I promessi sposi" di Carlo Decio (presso Spazio Polline, nel passante ferroviario di Villapizzone), "Generazione Pasolini" di Marta Bulgherini (presso Alibi, locale recentemente aperto in zona Martesana) e, soprattutto, "Dandy Alighieri". Quest'ultimo è un teatro-cabaret dove i due attori, nei panni di Virgilio e Dante, guidano il pubblico attraverso le bolge di un inferno grottesco, trasformando in modo esilarante i personaggi letterari che incontrano.

E se nel palinsesto del FringeMi fa da padrone la comicità, ecco



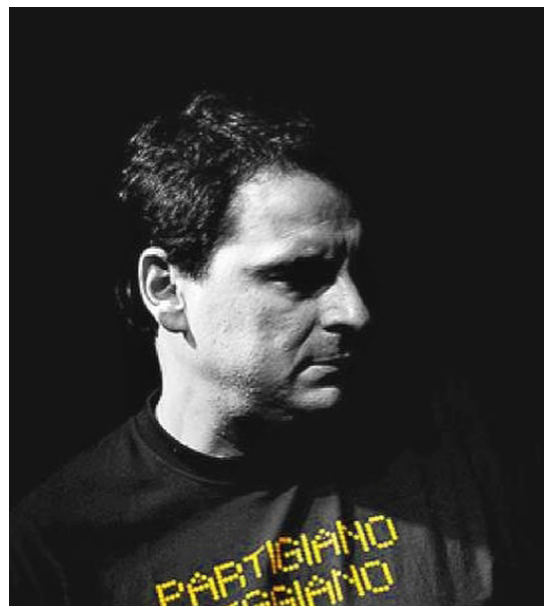
spiegare le numerose stand-up comedy programmate tra il 4 e l'8 giugno. Tra queste, tre one-woman show: "Parzialmente stremata" di Meri Folli, "One disagiata show" di Sofia Gottardi e "Meglio un bidet oggi che un attico in Francia domani" di Altea Bonatesta.

Protagonista anche la musica. Gli spettacoli spaziano dal reggae di Duane Forrest, che racconta la vita di Bob Marley, al moderno concerto "RAP (Requiem Al Poeta)" che combina rap e spoken word. La musica popolare, invece, viene esaltata da artisti singoli e gruppi. Alla Biblioteca di Baggio Camilla Barbarito, mentre Johler e gli Slide Pistons fanno doppietta suonando al Meneghino e al Villaggio Barona. Sempre qui anche il concerto del Coro Incontrotempo, un gruppo corale di 30 elementi che spazia dal gospel al jazz fino ad arrivare nel pop-swing.

Il festival dedica ampio spazio anche ai bambini, con eventi ludici e spettacoli interattivi che mirano a coinvolgere i più piccoli in modo creativo e divertente. A Baggio, per esempio, il "Ludobus" ha permesso alle giovani generazioni di riscoprire i giochi del passato e della tradizione di ogni angolo del mondo. Con lo stesso obiettivo a Barona è stato creato "I grandi giochi", una vasta offerta di giochi classici (tangram, scacchi, dama, dominio, shanghai) costruiti in dimensione umana e adatti agli spazi aperti. Dato l'interesse per l'insegnamento, FringeMI ospiterà il musical "Il giorno più bello della nostra vita", ideato da giovani tra i 15 e i 24 anni grazie al bando MusicaMI della Fondazione di Comunità. Andranno poi in scena gli spettacoli della scuola primaria e degli studenti del Liceo Carducci. La collaborazione con il Laboratorio Permanente di Teatro Franco Parenti e Associazione Pier Lombardo ha invece permesso la messa in scena dello spettacolo "Altrimenti scompaio", organizzato da allieve e allievi under25.

Spettacolo, cultura, ma anche accessibilità e sostenibilità ambientale. Queste le parole chiave della sesta edizione del festival. Quest'anno, infatti, grazie al supporto dell'Associazione Culturale Fedora, è stato possibile programmare una replica di uno spettacolo per sordi e di Macbeth, spettacolo di sua natura accessibile a persone non vedenti.

A livello green, invece, FringeMI si è impegnato per ridurre del 90% il consumo di carta.



Max Collini interpreta "Storie di antifascismo senza retorica"



Filippo Capparella e Giacomo Tamburini nei panni di Dante e Virgilio in Dandy Alighieri



# Locanda alla Mano, dove l'inclusione diventa normalità

Davide Aldrigo



Francesca Neri



---

*Il titolare del locale: «I ragazzi vengono formati e poi, se si trovano bene, assunti, come in un qualsiasi posto lavorativo. L'obiettivo è la normalità del lavoro e l'educazione della clientela»*

---

Parco Sempione è una delle mete predilette dai milanesi nelle giornate di sole. Quando la primavera incalza, la città si sposta in questa isola verde nel centro. All'interno del parco, con vista sul Castello Sforzesco, si trova Locanda alla Mano. Qui la macchina del caffè continua a macinare i chicchi, il ghiaccio per gli spritz è sempre pronto e lo spinatore delle birra lavora instancabilmente per rinfrescare i clienti. Nulla sembra distinguere Locanda alla Mano da qualsiasi altro bar di qualsiasi altra città italiana. Eppure c'è qualcosa che rende questo un luogo diverso, dove la normalità non è lo standard, ma il frutto di una ricerca.

A preparare le colazioni o gli aperitivi, a servire ai tavoli e a lavorare dietro al bancone in cucina ci sono, ormai da quasi dieci anni, ragazzi come Elisa e Andrea. Elisa ha 26 anni e, come il suo collega Andrea che di anni ne ha 23, è affetta dalla Sindrome di Down. Una patologia che spesso viene male interpretata, come se si trattasse di un limite invalicabile che non permette di avere una vita normale. Uno degli obiettivi di Locanda alla Mano è proprio questo: cercare di sfatare questo mito offrendo una possibilità, o un'alternativa, sia ai ragazzi impiegati sia ai clienti. Mentre per i ragazzi con la sindrome si tratta di normalizzare il lavoro





Il logo di Locanda alla Mano



Carlo Giuggioli, titolare di Locanda alla Mano dalla sua apertura nel 2015

e di imparare, i clienti si interfacciano con una realtà diversa ma non per questo meno professionale.

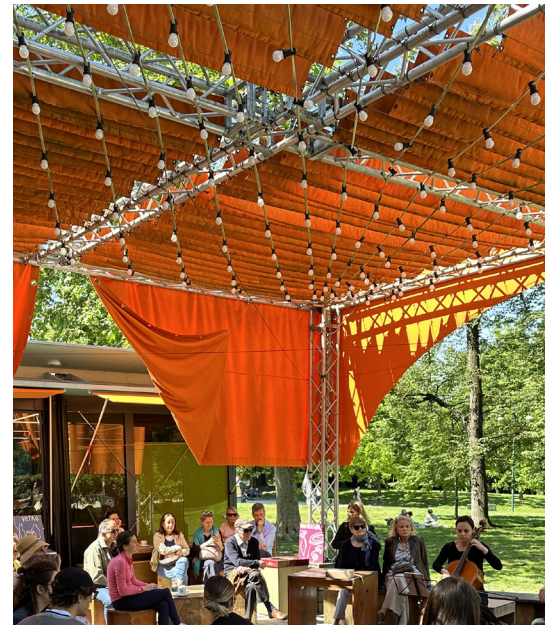
Locanda alla Mano nasce con l'EXPO di Milano nel 2015. Inizialmente, il progetto, promosso dalla Cooperativa Sociale Contè, doveva avere la durata di sei mesi. Lo scopo era identico a quello di oggi, ovvero assumere ragazzi con la Sindrome di Down all'interno del bar. Terminati i sei mesi, il Comune di Milano ha chiesto al titolare del locale, Carlo Giuggioli, di proseguire con l'iniziativa che, fra un anno, compirà il primo decennio di attività. Ambienti di lavoro di questo tipo ne esistono già, sia in Lombardia che nel resto d'Italia, ma Locanda alla Mano si distingue per due motivi. Il primo è che si auto-finanzia come un qualsiasi bar: ciò significa che non riceve incentivi dal Comune di Milano ed è il ricavo del bar a pagare gli stipendi dei dipendenti, Elisa e Andrea compresi. Il secondo è che nell'attività non lavorano solo i ragazzi affetti dalla sindrome, ma anche dipendenti senza sindrome. Questo è un aspetto interessante, perché porta alla creazione di uno scambio di competenze che arricchisce entrambi, chi a livello professionale, chi a livello umano.

Lo staff di Locanda alla Mano viene perlopiù assunto tramite passaparola. A Milano esiste un gruppo composto da circa 300 famiglie, dove i genitori di ragazzi e ragazze con la sindrome si informano a vicenda per il futuro di questi ragazzi. Molti di questi sono stati felici di sapere dell'iniziativa. Ma anche le scuole alberghiere, come nel caso di Andrea, giocano la loro parte. Essendo un bar, i ragazzi che escono da queste scuole sono più formati e pronti per questo tipo di attività. La verità è, però, che nessuno è escluso. Lo conferma lo stesso Carlo Giuggioli: «Chiediamo se c'è qualche ragazzo interessato e gli facciamo fare una prova, si tratta di una prova attitudinale per vedere se il lavoro può piacergli. Bisogna stare a contatto con la gente, quindi se ci sono ragazzi molto timidi o a cui non interessa forse non è il posto giusto. Una volta finita la prova, se i ragazzi si sono trovati bene, vengono formati e assunti, come in un qualsiasi posto lavorativo». Infatti, Locanda alla Mano sembra davvero un normalissimo bar. Tra l'atmosfera familiare e informale, le risate e il vociare delle persone, questi ragazzi imparano un mestiere. «Inizialmente i compiti sono molto semplici, poi mano a mano iniziano a diventare un pochino più difficili, fino a ottenere una completa formazione. Si tratta proprio di ottenere una normalità

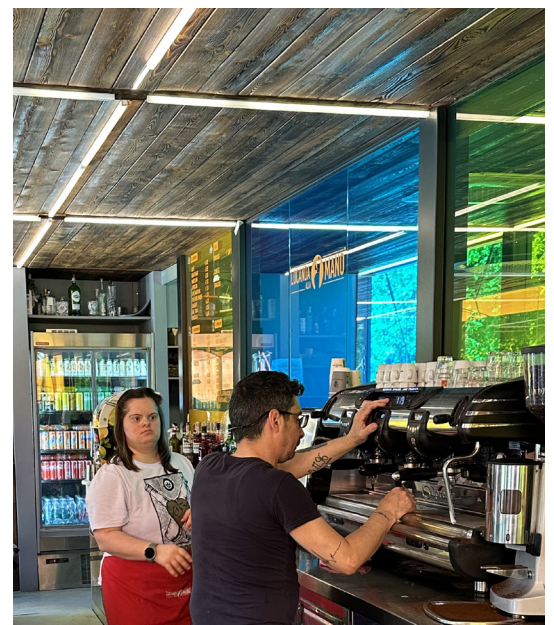
del lavoro», spiega Carlo.

Elisa e Andrea sono felicissimi di lavorare in questo posto. «Oltre a questo lavoro ho anche un tirocinio in una pasticceria a Gorgonzola, dove abito. Ma qua mi piace molto, adoro fare i caffè e i cappuccini buoni», racconta Elisa sorridendo. «Sono sei anni che sono assunto a Locanda alla Mano e sono felice. Dopo la scuola alberghiera non ho avuto difficoltà a trovare questo lavoro. La mansione che mi piace di più è aiutare e insegnare ai ragazzi nuovi quello che devono fare», dice Andrea con orgoglio. Elisa e Andrea sono parte di quel 5% della popolazione italiana affetta da disabilità, circa 3 milioni di persone. Fra questi sono 700.000 i ragazzi disabili che hanno le abilità fisiche per poter essere impiegati e dare una normalità alla propria situazione. Nonostante ciò, solo il 30% sono effettivamente impiegati. Si tratta di un dato veramente basso, soprattutto se paragonato al 50% della media europea. Per cercare di colmare questo vuoto, nel 1999, l'Italia ha introdotto la legge n.68/99 che obbliga le imprese e i luoghi di lavoro con più di 15 dipendenti ad assumere almeno una persona con disabilità. Locanda alla Mano rientra certamente fra questi, anzi fa molto di più, normalizzando con spensieratezza la presenza dei ragazzi disabili sul posto di lavoro. La leggerezza è ciò che impara anche la clientela che frequenta Locanda alla Mano. Il locale si trova in una zona particolarmente turistica, quindi gode di una clientela varia. Il titolare sostiene che non ci siano mai stati episodi sgradevoli, ma ammette: «Può capitare che il cliente rimanga un po' di stucco. Non per cattiveria, ma per ignoranza, perché magari non ha mai avuto a che fare con i ragazzi affetti dalla sindrome e quindi rimane un po' stranito». Quando però tutto procede regolarmente e nella completa normalità, anche i clienti si rendono conto di quanto l'ambiente della Locanda sia paragonabile a qualsiasi altro locale. Si realizza così un altro degli obiettivi dell'attività: quello di educare le persone a prendere contatto con i ragazzi con la Sindrome di Down, a sviluppare la consapevolezza che disabilità non significa necessariamente incapacità, impotenza, inefficienza, anzi.

Tra sostegno e cooperazione reciproci, sorrisi e risate, Locanda alla Mano è un'esperienza vincente. Una di quelle realtà che raccontano come la normalità della vita quotidiana sia la base per l'integrazione e la solidarietà.



**La Locanda ospita spesso gli eventi del parco. In foto, un concerto d'archi**



**Elisa al lavoro dietro il bancone del bar**





# Via Carlo Poerio 770: la storia della casa dell'ebraismo ortodosso a Milano

Ettore Saladini



---

*La storia dell'edificio milanese in via Carlo Poerio raccontata da Bessie Garelik, prima emissaria del movimento Chabad in Italia, che, insieme a suo marito, Rav. Gershon Mendel Garelik, ha costruito la casa in onore del rabbino capo Menachem Mendel Schneerson*

---

In via Carlo Poerio, nel quartiere di Porta Venezia, dopo il numero 34 non c'è il 35, ma il 770. Una normale via milanese, almeno per un civico, ospita un edificio fuori dal tempo. Architettonicamente è classificabile come una casa olandese, con i mattoni rossi, il suo tetto incurvato, un balcone centrale e le linee gotiche. Simbolicamente, però, è molto di più. È una diramazione di un filo che unisce la comunità ebraica ortodossa mondiale da New York a Milano, passando per Santiago del Cile e San Paolo, fino ad arrivare a Kiryat Ata in Israele e a Dnprodzerinsk in Ucraina.

Si tratta di una casa 770, uno dei sedici edifici gemelli sparsi per tutto il mondo costruiti dalla corrente ortodossa ebraica dei Lubavitcher (nota anche come Chabad) in onore della casa del loro rabbino capo Menachem Mendel Schneerson a Brooklyn in Eastern Parkway 770. La casa di via Carlo Poerio 35 è



La facciata di Via Carlo Poerio 770



La Casa originale a Brooklyn  
in Eastern Parkway 770

l'unica copia costruita in Europa, le altre sono sparse tra Stati Uniti, Canada, Israele, Brasile, Argentina, Cile e Ucraina.

La parola Chabad è l'acronimo di “Chochmah”, “Binah”, “Da’at”, rispettivamente saggezza, comprensione e conoscenza. Lubavitch è, invece, il nome del villaggio russo in cui è nato il gruppo. La caratteristica principale del movimento è quella di diffondere la religione in tutto il mondo soprattutto con giovani coppie che vengono mandate come emissari per diventare punti di riferimento, offrire celebrazioni di feste ebraiche, pasti kasher, educazione e sostegno alla popolazione locale.

A raccontare la storia della casa 770 milanese è Bessie Garelik che, insieme al marito, il rabbino Gershon Mendel Garelik, fu inviata come emissaria dei Lubavitcher in Italia negli Anni '50. «Era il 1958, io e Rav. Gershon Mendel Garelik eravamo appena sposati e avevamo richiesto al nostro rabbino capo, Rav. Menachem Mendel Schneerson, di mandarci come emissari in giro per il mondo. In quel momento, il Rebbe ricevette una richiesta da Milano, dove avevano bisogno di un giovane rabbino. Siamo venuti in Italia che non sapevamo una parola di italiano. Veramente non sapevamo niente neanche dell'Italia. Lui ci ha mandato e noi siamo venuti, ma sapevamo cosa lui voleva. Lui voleva che noi dessimo alla comunità ebraica vita». Appena arrivati in Italia, i coniugi Garelik decisero che avrebbero onorato il loro rabbino capo realizzando una replica esatta della sua casa a Brooklyn. Sia per creare un punto di riferimento per la comunità dei Lubavitcher a Milano, sia per ospitare Rav. Menachem Mendel Schneerson quando sarebbe venuto in Italia come ospite. Fu proprio quest'ultima motivazione a spingere Rav. Gershon Mendel Garelik a essere il più preciso possibile nella ristrutturazione, l'idea di poter ospitare il rabbino capo. Come racconta Bessie Garelik, infatti, «Rav. Menachem Mendel Schneerson non è stato un rabbino qualunque. Innanzitutto, era il settimo leader della dinastia Chabad Lubavitch che, proprio per il suo ruolo, per fare un paragone, potrebbe essere considerato come il Papa per i cattolici. Oltre a questo, il suo contributo è stato unico. Rav. Schneerson è considerato una delle figure chiavi dell'ebraismo contemporaneo. Per noi e per milioni di persone nel mondo è “Il Rebbe”. Una persona straordinaria



che ha avuto la forza di risvegliare la coscienza ebraica dopo l'Olocausto».

Ecco allora che Bessie e Rav. Gershon Mendel Garelik iniziarono la ristrutturazione della casa che avevano ricevuto in via Carlo Poerio 35 con in mente il civico 770 di Eastern Parkway a Brooklyn. Ma trasformare una normale casa in una casa olandese non è un gioco da ragazzi. La fortuna, però, era dalla loro parte. Oppure, come piace dire alla signora Garelik, «si vede che Dio aveva la loro stessa idea». Questo perché, incredibilmente, le aperture della casa originaria erano identiche a quelle dell'abitazione di Brooklyn, rendendo molto più semplice la ristrutturazione. Per rendere il futuro soggiorno del rabbino più confortevole vennero replicati anche alcune caratteristiche degli interni e la biblioteca fu fornita di ogni testo presente nella casa a New York.

Il ruolo dei coniugi Garelik a Milano non si completò solo nella ristrutturazione della casa. La coppia riuscì a integrarsi in maniera perfetta nel tessuto sociale milanese, rivitalizzando la comunità ebraica del capoluogo lombardo e riportando l'orgoglio di essere ebrei in un momento storicissimo. Le loro attività di educazione furono formalizzate nel 1979 con la nascita della scuola del Merkos che si è sempre distinta per la costruzione di scuole, palestre, campi sportivi, corsi di formazione e attività come “Channukkà in Piazza” e “La Festa delle Luci”.

Oggi, a distanza di ormai 66 anni, Bessie Garelik ricorda con nostalgia e passione l'inizio della sua avventura in Italia: «Prima di partire da New York, il segretario del Rebbe mi disse di iniziare subito con una scuola, di modo che i miei scolari sarebbero diventati i miei collaboratori. Io ho compiuto vent'anni qui in Italia, ero giovanissima e ho pensato: “collaboratori? I miei scolari? Dovrò aspettare una vita”. Ora, però, sono già 66 anni che siamo qui e ovunque giro vedo un rabbino qui vedo un tizio qui... erano tutti sulle mie ginocchia nel mio asilo. E ogni volta che mi vedono: Morah! Morah! (maestra, ndr.) Mi chiamano ancora oggi Morah».



Bessie Garelik e suo marito Rav. Gershon Mendel Garelik



Il portone di Via Carlo Poerio 770

# Pianeta 2030, il Festival per riflettere sulla sostenibilità

Alessandro Dowlatshahi



*Al via la quinta edizione dell'evento organizzato dal Corriere della Sera sullo stato di salute e sulle prospettive della Terra. Dal 5 all'8 giugno la Triennale Milano ospita talk, interviste e workshop a tema ambiente*

Il tradizionale appuntamento realizzato dal Corriere della Sera in occasione della Giornata Mondiale dell'Ambiente (5 giugno) cresce e diventa un Festival. Quest'anno, per la prima volta, sono ben quattro le date degli incontri a tema green in Triennale Milano. «Abbiamo pensato di collegare con un arco ideale le due Giornate, quella dell'Ambiente, e quella degli Oceani [8 giugno n.d.r.] per far capire che le due ricorrenze sono strettamente connesse», dichiara Edoardo Vigna, caporedattore responsabile di Pianeta 2030, il mensile del gruppo editoriale Cairo RCS Media (di cui fa parte anche il Corriere) che propone contenuti sulla sostenibilità ambientale. «Allungando la durata dell'evento abbiamo fatto un salto di qualità rispetto agli anni precedenti. In questo modo, siamo infatti riusciti ad aggregare più persone e a creare più occasioni di scoperta». Con il contributo di decine di esperti e professori, il Festival si propone di riportare l'attenzione sul tema ambientale, sensibilizzando e diffondendo conoscenza in maniera autorevole. Non una missione semplice, però, considerando la complessità degli argomenti trattati. La grande sfida è quella di suscitare interesse anche nei non addetti ai lavori. E il caporedattore responsabile di Pianeta

2030 ha intenzione di coglierla in occasione dell'appuntamento di quest'anno. «Temi come la biodiversità e la transizione energetica possono risultare difficilmente comprensibili per la maggior parte delle persone. Per tale motivo, in questa edizione del Festival abbiamo coinvolto, oltre a scienziati e docenti, anche artisti, divulgatori, intellettuali, musicisti e scrittori. Vogliamo rendere la tematica ambientale il più possibile semplice e



**Andrea Rinaldo, idrologo e vincitore del Stockholm Water Prize 2023**

impatto zero



accessibile, senza tuttavia perdere la precisione e la correttezza scientifica».

Come riportato nel programma, l'evento articola il suo palinsesto in tre momenti distinti. Le mattinate sono dedicate alle scuole, con incontri e laboratori per studenti e studentesse di tutte le età. Nei pomeriggi hanno luogo dibattiti e riflessioni in merito allo stato di salute e alle prospettive del nostro Pianeta. Nelle serate del 5, 6 e 7 giugno vanno in scena tre spettacoli con ospiti illustri come il divulgatore scientifico Mario Tozzi e lo scrittore Nicola La Gioia. L'obiettivo è quello di raggiungere grandi e piccoli, attraverso modi e linguaggi differenti. Il divulgatore scientifico e youtuber Adrian Fartade, ad esempio, si è rivolto a una platea di vivacissimi ragazzi e ragazze delle scuole medie. La sua lezione dal titolo "Perché meravigliarci? 10 cose straordinarie riguardo al nostro Universo", tenutasi nella mattinata del secondo giorno di Festival nel "Teatro dell'arte" della Triennale, ha suscitato curiosità ed entusiasmo nel giovane pubblico presente in sala. «Meravigliarsi della realtà è fondamentale per imparare ad averne cura. Solo riempiendo il nostro sguardo di meraviglia per le stranezze dell'Universo, inizieremo a provare più empatia verso gli altri esseri umani e rispetto verso il mondo che ci circonda», ha detto Fartade a margine di una lezione "in giro per lo Spazio". Di tutt'altro registro, invece, il talk a cui ha preso parte Andrea Rinaldo, idrologo e vincitore del Stockholm Water Prize 2023, nel pomeriggio del 6 giugno. Sul palco del "Salone d'onore", Rinaldo ha dialogato con Vigna in merito all'urgenza di trovare degli accordi comuni a livello globale per far fronte alle conseguenze del cambiamento climatico sugli ecosistemi marini e terrestri. «Bisogna dare vita a un regolamento di tutela ambientale che riguardi tutti, non solo gli europei o gli italiani. Le COP finora si sono rivelate insufficienti», ha spiegato l'idrologo. Che ha poi aggiunto con pacato ottimismo: «Negli ultimi anni si sono fatti molti passi in avanti, soprattutto nell'ambito relativo alla gestione delle risorse idriche. Per esempio, è stato scoperto che in diversi Paesi del Sud globale molte malattie hanno avuto origine proprio in bacini creati dall'uomo con delle dighe. La strada da percorrere, però, è ancora lunga». E il tempo stringe.



Adrian Fartade, divulgatore scientifico e youtuber



Locandina della 5° edizione del Festival Pianeta 2030



105 K



104.6 K

**CREAZIONE:** 2020**ADMIN:** Lisa Varolo, sui social Mrs Lisa Vintage**OBIETTIVO:** raccontare lo stile degli anni 40-50**TARGET:** donne appassionate di vintage

## C'è chi segue la moda e chi la fa tornare: Lisa Vintage e l'eleganza degli anni 50

Elena Betti



*Lisa Varolo, sui social Mrs Lisa Vintage, racconta la sua passione per questa decade con vestiti in tessuti di altissima qualità e cuciture fatte a mano. Un'epoca di abiti inclusivi per tutti gli stili e le taglie, che lei ha deciso di fare sua e diffondere attraverso i social a tutte le donne che le chiedono consigli*

### Come mai ti sei interessata al vintage?

Ho sempre avuto una passione per il vintage, mi ha sempre appassionato l'atmosfera dei vecchi film o le vecchie fotografie. Dopo la scuola sono diventata restauratrice di mobili antichi con un corso in un'accademia di Milano. Il 2020 però ha bloccato questo mio lavoro e ho scoperto che sui social c'era questo fantastico mondo del vintage e degli anni '50. All'inizio vedevo solamente ragazze che indossavano abiti in stile anni 50, delle repliche, e ho cominciato anch'io da lì perché lo sentivo molto mio come stile, avevo questa forte passione che cercavo di far uscire ma non sapevo come, così ho deciso di provare e ho cominciato a raccontare questo mio stile anche sui social.

Dal 2022 ho iniziato proprio a comprare effettivamente abiti e accessori originali, perché avevo capito qual era la direzione che volevo prendere, qual era davvero il mio stile.

### Cosa ti porta a preferire l'epoca anni 50?

C'è qualcosa di profondo in me che mi porta proprio a quella decade. Io penso che gli anni 50 vadano bene a tutti, si pensa che effettivamente non sia così, ma gli anni 40 e 50 comprendono davvero tanti stili che rispetto alle altre decadi, sia prima, che dopo, riescono a valorizzare tutte le donne. Ci sono stili anni 50 che stanno meglio a donne che portano dalla 42 in su, come invece magari non si pensa, perché si pensa che le donne





dell'epoca fossero tutte molto magre. In realtà non era così, è solo che non utilizzavano tutti quanti lo stesso stile, avevano stili diversi. Quello degli anni 50 è proprio uno stile elegante qualsiasi cosa tu indossi, ma anche pratico. Dipende ovviamente cosa fai, io indosso abitualmente di giorno gli abiti con le gonne a ruota, li trovo molto pratici, comodi, freschi. Inoltre i tessuti sono di qualità, già dagli anni 60 in poi si inizia a trovare meno qualità perché inizia a formarsi il pret à porter.

### Quanto è complicato mantenere questo stile?

Sicuramente è difficile da mantenere a seconda del tipo di vita e lavoro che si fa. Ci sono molte donne e ragazze che mi dicono di voler cominciare a indossare questo stile ma non sanno come fare, proprio per il lavoro che fanno. Capisco che siamo in un'epoca totalmente diversa, ci sono anche lavori nuovi che prima non esistevano e che la donna neanche poteva immaginare di fare. A queste donne dico sempre che non c'è bisogno di indossare questo stile tutti i giorni, basta un'occasione. È difficile ma non vedo perché sprecare un'occasione per potersi sentire bene col proprio stile.

### Sul tuo profilo Instagram offri anche delle consulenze di stile

Ho iniziato a fare consulenze a gennaio e per ora sono riuscita seguire più di 20 persone. Non essendo il mio primo lavoro per ora do spazio ad altro: faccio anche da modella per i vari brand sponsorizzo alcuni negozi. Ho voluto lanciarmi in queste consulenze perché ho notato che non le faceva nessuno qui in Italia, soprattutto di stile vintage anni 40 e 50. Ho iniziato a farle proprio perché ci sono molte donne o ragazze che vorrebbero cominciare ma non sanno da dove partire e dove comprare. Faccio diversi tipi di consulenza. La prima è la consulenza di stile a 360° in cui aiuto a fare un vero e proprio cambio totale dell'armadio. Poi faccio la consulenza occasionale in cui aiuto a cercare abiti per una festa o un evento. Molte donne non sanno neanche prendersi le misure, che è lecito, e la maggior parte dei capi vintage portano solo le misure e non le taglie. Io le aiuto a cercare i primi capi che potrebbero indossare, che gli starebbero bene. E da lì partono, vedono come si sentono con addosso questo stile. Devo dire che per ora quelle che ho aiutato mi hanno dato grandi soddisfazioni.

### Quando passeggi in città con questo stile ti senti a disagio o giudicata?

Io mi sento molto a mio agio e già questo supera tutto e dovrebbe far





superare tutto a tutte le ragazze che indossano lo stile che più piace, ma la cosa che ho notato è che l'eleganza fa paura. L'eleganza ti dà un po' di distacco rispetto agli altri, mette in soggezione.

Spesso noto sguardi particolari, magari anche perché questo stile riporta alla mente com'era la società di un tempo e com'era la donna e quindi mi percepiscono come una donna bigotta, attaccata alla famiglia, devota. È difficile cercare di accettare sguardi e critiche, che arrivano anche dagli hater sui social, ma io dico sempre che se ti senti bene con te stessa non ti può scalfire niente, è fondamentale fregarsene, perché la vita è una e non vedo perché uno debba stare lì a farsi problemi.

### **Dove si possono reperire abiti vintage originali?**

La parola vintage nell'ultimo periodo è stata proprio sdoganata. Ormai qualsiasi cosa che abbia più di vent'anni è vintage, anche se non è così, ci sono altri fattori che portano un capo o un accessorio ad essere vintage. Per esempio, per quanto riguarda i capi, devono avere un tessuto di qualità, un modello tipico dell'epoca, cuciture fatte a mano, un indice di irriproducibilità, un marchio particolare, magari di sartorie note all'epoca. Non tutto, anche se a più di vent'anni è vintage, può essere anche second hand e rimane second hand senza diventare vintage perché non prende qualità o non è unico nel suo genere. Nei vari mercatini e negozi ci vuole esperienza proprio perché ormai c'è di tutto, e l'esperienza si fa studiando, leggendo riviste dell'epoca, leggendo blog online e analizzando i capi.

### **Noti delle differenze tra l'Italia e l'estero nel mondo del vintage?**

Quando mi sono lanciata sui social ho iniziato a sponsorizzare negozi e brand italiani, ma soprattutto esteri. L'Italia è ancora molto indietro sul mondo vintage, ci sono tantissimi eventi ma non ci sono tutti gli stili di vintage, la maggior parte degli eventi che si che si formano in Italia sono per stili dagli anni 80 in poi. All'estero è diverso, viene molto più apprezzato questo stile, secondo me non tanto per lo stile in sé, ma proprio per la qualità e l'eleganza e degli abiti

Noi siamo arrivati a un livello di consumismo veramente alto che ci ha portato a vestirci il più basic possibile. All'estero non è così, c'è una cultura del vintage diversa. Anche agli eventi come i Golden Globes o gli Oscar, le attrici che vestono abiti originali dell'epoca, all'estero li vestono tranquillamente anche per serate o di giorno proprio nello stile anni 40 e 50.





# QUINDI

7 GIUGNO 2024 - A. 11 N. 35

---



---

**Direttore responsabile:** Daniele Manca

**Editing:** Cosimo Mazzotta

**In redazione:** Davide Aldrigo, Elena Betti, Elena Cecchetto, Serena Del Fiore, Alessandro Dowlatshahi, Vittoria Giulia Fassola, Glenda Veronica Matrecano, Francesca Neri, Tommaso Ponzi, Riccardo Rimondini, Rebecca Saibene, Ettore Saladini, Giulia Spini

---

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

---

Anthony Adornato (Social media e mobile Journalism)  
Adriano Attus (Art director e Grafica digitale)  
Federico Badaloni Architettura dell'informazione)  
Luca Barnabé (Giornalismo, cinema e spettacolo)  
Ivan Berni (Storia del giornalismo)  
Silvia Brasca (Fact checking and Fake news)  
Federico Calamante (Giornalismo e narrazione)  
Marco Capovilla (Smartphone photojournalism, Dizione e Public speaking)  
Marco Castelnovo (Social media curation I - video)  
Maria Piera Ceci (Giornalismo radiofonico I)  
Pierluigi Comerio (Simulazione esame di idoneità professionale)  
Mario Consani (Deontologia)  
Cipriana Dall'Orto (Giornalismo periodico)  
Giovanni Delbecchi (Critica giornalismo Tv)  
Andrea Delogu (Gestione dell'impresa editoriale)  
Luca De Vito (Cronaca locale e produzione multimediale I e II)  
Guido Formigoni (Storia contemporanea)  
Alessandro Galimberti (Copyright e Deontologia)  
Paolo Giovannetti (Critica del linguaggio giornalistico)

Alessio Lasta (Reportage televisivo)  
Stefania Lazzaroni (Comunicazione istituzionale)  
Antonino Luca (Videogiornalismo)  
Bruno Luverà (Giornalismo Tv)  
Caterina Malavenda (Diritto e procedura penale)  
Matteo Marani (Giornalismo sportivo)  
Anna Meldolesi (Giornalismo scientifico)  
Alberto Mingardi (Giornalismo e politica)  
Micaela Nasca (Laboratorio pratica televisiva)  
Elisa Pasino (Tecniche dell'ufficio stampa)  
Martina Pennisi (Social media curation I - personal branding)  
Aldo Preda (Giornalismo radiofonico II)  
Davide Preti (Tecniche di montaggio e ripresa digitale)  
Roberto Rho (Giornalismo economico - Giornalismo quotidiano)  
Giuseppe Rossi (Diritto dei media e della riservatezza)  
Federica Seneghini (Social Media Curation II)  
Gabriele Tacchini (Giornalismo d'agenzia)  
Marta Zanichelli (Publishing digitale)