



QUINDI

Non siamo ai titoli di coda

Le strategie dei cinema per affrontare la crisi delle sale



Resistere e reinventarsi: le strategie di sopravvivenza per i cinema di Milano

di Davide Aldrigo

Dark kitchen: i ristoranti fantasma del food delivery

di Rebecca Saibene e Glenda Veronica Matrecano

I dazi di Trump sono affare di tutti (anche della Lombardia)

di Vittoria Fassola

Lockbox: una giungla nel centro di Milano

di Ettore Saladini

Taxi vs Ncc: scontri, proteste e una normativa incerta

di Tommaso Ponzi

La Kings League è qui per restare

di Elena Cecchetto, Alessandro Dowlatshahi e Roberto Manella

«Sono quasi morto, ma non ho mai smesso di giocare», la storia di Manuel Galiano

di Elena Cecchetto

Hooly, il cestino smart che differenzia i rifiuti

di Cosimo Mazzotta

EdoRighini, il ragazzo di Ferrara che ha capito Milano e la sua generazione

di Francesca Neri



Resistere e reinventarsi: le strategie di sopravvivenza per i cinema di Milano

Davide Aldrigo



Nella città che cambia, i cinema prendono due strade: i multisala commerciali convivono con le piccole sale d'essai, dove la visione del film è l'esperienza di una comunità

Vietato parlare di sparizione: anche per il cinema vale la legge darwiniana dell'adattamento. Certo, la chiusura di impianti storici come l'Odeon e l'Apollo può fare pensare a una crisi di settore, ma quella di Milano è una situazione da contestualizzare. A provocare lo stato di allerta è stato l'appello lanciato a Roma poche settimane fa da tanti operatori del set; attori, registi e produttori che hanno alzato la voce contro la chiusura o la conversione di tante sale cinematografiche della capitale. Ma Milano non è Roma e nel capoluogo lombardo il fenomeno assume un'altra portata. In termini di presenze, i numeri parlano chiaro: «Guardando i dati che abbiamo a disposizione – spiega Anita Di Marcoberardino, segretario regionale di Agis lombarda (Associazione Generale Italiana dello Spettacolo) – su Roma vediamo un crollo del 42% negli ultimi 10 anni di presenze. Su Milano, invece, un confronto delle presenze del 2024 con le presenze del 2015, segnala un calo del 18%». Un valore comunque negativo, ma molto più contenuto, considerando

anche gli anni della pandemia, che hanno decretato l'esplosione delle piattaforme di streaming a discapito di cinema e cineteatri. Ad accomunare le due città è piuttosto una questione normativa, ovvero l'assenza del vincolo di destinazione d'uso. Per i cinema questo rappresenta la possibilità di essere «rilevati per poi trasformarli in qualcosa di commerciale», spiega Di Marcoberardino, che riconduce aperture e chiusure di cinema a un fenomeno più vasto che riguarda l'intera città: «La logica di Milano negli ultimi 15 anni è stata quella di valorizzare tutte le zone, uscire dal centro, per andare a popolare e a costruire un'offerta culturale anche fuori dal centro. Il rischio è che la pandemia abbia depauperato il centro, ma non solo di cinema». Che fine fanno allora i cinema? I numeri non sono cambiati a livello sostanziale: «Trenta, quarant'anni fa, erano tutti monosala, quindi al numero di strutture più o meno corrispondeva il numero di schermi», spiegano da Agis. Oggi, malgrado le strutture siano diminuite, «il numero di schermi è aumentato: dal 2001 c'è stato un incremento del 21%». In altre parole, è la proporzione ad essere cambiata radicalmente: «Nel 2001, a fronte di 51 strutture, gli schermi erano 85, adesso sono 100 distribuiti in 30 cinema». Inoltre, «spesso a chiusure importanti hanno fatto seguito delle aperture di nuove strutture». Un esempio è l'ex cinema UCI di viale Certosa, recentemente riaperto con la nuova denominazione di «Cinelandia».

Per i cinema inaugurati negli ultimi anni il modello dominante è quella del «multiplex», il grande cinema multisala inserito all'interno di uno shopping center o comunque circondato da altri esercizi commerciali, il più delle volte dedicati alla ristorazione. Per ovvie ragioni di spazio, «in Italia i multisala nascono ai confini della città: l'ultimo aperto, il cinema Notorious in viale Sarca, non si può certo definire posizionato in centro città». L'unica eccezione in questo senso è rappresentata dall'Anteo Palazzo del Cinema che, quasi simbolicamente, si trova in porta Garibaldi, su un'ipotetica linea di confine che separa il centro storico dagli anelli più esterni della città.

Per quanto, dunque, il fenomeno dei multisala «di periferia» sia ormai una realtà affermata, non sarebbe corretto dire che questi hanno soppiantato del tutto il modello più tradizionale, che ancora resiste e che attraverso precise scelte organizzative e contenutistiche continua ad attrarre gli appassionati della settimana arte. Queste strutture riescono, nonostante tutto, a raggiungere



Anteo Palazzo del Cinema in Porta Garibaldi

“

*Il tesseramento
è una fonte di
informazione,
ci è servito per
capire a chi stesso
parlando*

”



L'ingresso del Cinemino in via Seneca, 6



Alessandro Borghi, ospite del Cinemino

numeri ragguardevoli: il Cinemino, per esempio, in sette anni di attività (festeggiati il 10 febbraio), ha radunato intorno a una sala di 75 posti la bellezza di 80mila tesserati. Abbastanza per dire di essere entrati nelle abitudini dei milanesi, ma anche abbastanza per parlare di una community, costruita con una proposta attenta e coerente con il pubblico. «È l'unico modo per resistere – spiega Agata, che lavora al Cinemino dal giorno della sua apertura –, l'unico modo per creare fidelizzazione». Ma per ottenere queste cifre occorre muoversi in modo strategico. In un cineclub come il Cinemino, il tesseramento «è una fonte di informazione rispetto a quello che è il nostro pubblico. Che si tratti di età o provenienza l'introduzione di una tessera ci è servita per capire a chi stessimo parlando, in modo da gestire la proposta di conseguenza». Ne è scaturita una proposta ampia e variegata, «una multiprogrammazione sul modello francese: cinque film al giorno di tipologie diverse, quasi tutti in lingua originale con i sottotitoli. Ovviamente targettizzati a seconda della fascia oraria, del giorno e del pubblico». Lunedì sera i classici per esempio, mentre altri giorni sono dedicati alla proiezione di documentari o cortometraggi.

Tutto questo è sospinto da un'idea forte di cosa debba essere un cinema, alimentata dalla passione dei singoli che ci hanno investito e che se ne prendono cura. Il Cinemino, racconta Agata, «nasce dall'idea di un gruppo di persone, tutte con esperienza nel mondo dell'intrattenimento (quindi cinema, teatro, televisione), che volevano mettere su una cosa che assomigliasse a un'idea di cinema che gli piaceva». Una volta scelto il posto, «abbiamo cominciato a immaginarci quello che avrebbe potuto essere questo cinema». E l'immaginazione si è poi tradotta in una realtà oltre le aspettative. «Quando l'abbiamo progettato abbiamo pensato ad un luogo che fosse vicino ad un'immagine vecchia, antica, vintage, di cinema. Anche esteticamente, con una sala bar che funzionasse da foyer e che potesse effettivamente accogliere gli spettatori prima di mandarli in sala, un luogo anche dove ci si potesse incontrare, conversare, confrontarsi sia prima che dopo il film».

Dal quartiere di Porta Romana a Nolo, non lontano dalla stazione Centrale, l'opinione non cambia. Pur con una storia diversa, infatti, il cinema Beltrade condivide un'idea molto simile. Nato come cinema parrocchiale nella prima metà del secolo scorso, il Beltrade ha vissuto alterne fortune, che dopo anni di fasti,



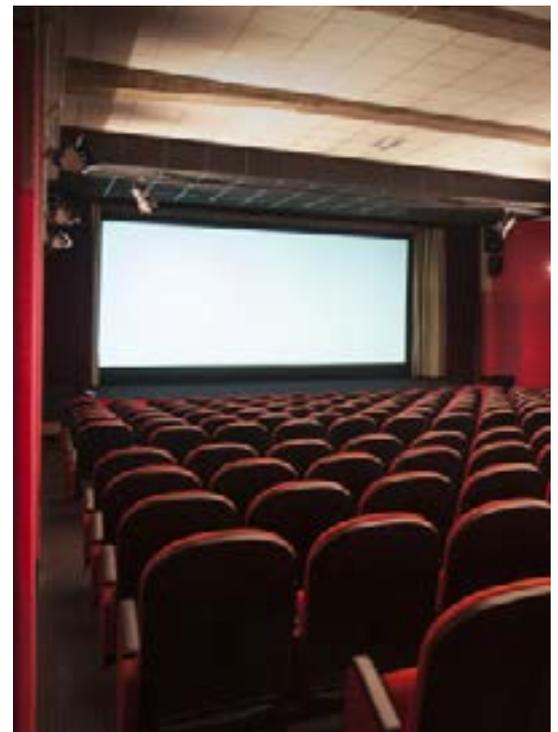
durante i quali ha per un breve periodo ospitato anche la Cineteca, hanno portato a un periodo difficile nel premio decennio del Duemila. Nel 2012, il passaggio di gestione alla società Barz And Hippo – già responsabile di una sala a Cologno Monzese e di una a Rho – e un nuovo progetto, vincitore di un bando del Comune, ne hanno sancito la rinascita. «Poco a poco – spiega Monica di Barz And Hippo – abbiamo iniziato a gestire la sala aumentando le proiezioni, gli orari e i giorni di apertura, aumentando i film e mettendoli in multiprogrammazione, facendo delle scelte diverse rispetto alla distribuzione che si faceva in precedenza». Anche qui, come al Cinemino, è molto apprezzata la visione delle pellicole in versione originale, in un rapporto bilanciato tra produzioni indipendenti e film di grandi case di distribuzione. Anche qui, come al Cinemino, si respira la passione: «Tutte le persone che lavorano qui conoscono il cinema, sono appassionate di cinema, sono in grado di parlare dei film con gli spettatori. Noi la intendiamo come una condivisione di qualcosa che abbiamo in comune con gli spettatori, non c'è un distacco». L'accoglienza è «familiare, alla pari, diretta, nel bene e nel male, un po' come fosse un piccolo cinema di provincia, un cinema di una volta». A patto che la nostalgia non pregiudichi la qualità: «La sala deve essere un luogo speciale per chi entra, perciò abbiamo fatto tanti lavori per renderla come intendiamo che debba essere un cinema». Che in questo caso è pensato «tutto rosso, con il sipario che si apre e si chiude, con il buio fino alla fine dei titoli di coda». Tutto contribuisce all'esperienza, vero valore aggiunto della sala. «Deve essere un luogo dove le persone capiscono che lì si guarda un film tutti insieme, ma che si guarda per bene, perché crediamo che il cinema sia quello, lo spazio migliore per vedere un film». E considerando il successo di queste piccole sale, che con la loro passione e la loro cura muovono centinaia di migliaia di appassionati in tutta la città, viene da pensare che il cinema a Milano sarà al sicuro per parecchio tempo.



“

Deve essere un luogo dove si guarda per bene, perché crediamo che il cinema sia quello: lo spazio migliore per vedere un film

”



La sala del cinema Beltrade





Dark Kitchen: i ristoranti fantasma del food delivery

Rebecca Saibene



Glenda Veronica Matrecano



Secondo uno studio del Politecnico di Milano, in città sarebbero almeno sei le cucine commerciali adibite esclusivamente al delivery. Ma è effettivamente così? Su questi nuovi ristoranti “virtuali” non esistono dati certi

Strutture invisibili, senza insegne né tavoli apparecchiati. Capannoni che nascondono vere e proprie cucine commerciali dove il cibo viene preparato esclusivamente per il food delivery. Sono l'evoluzione della ristorazione e della consegna a domicilio, un modello di business talmente nuovo da non avere una regolamentazione specifica. Le dark kitchen, cucine oscure di nome e di fatto, rispondono a una duplice esigenza: da un lato, quella di una clientela che ha ormai integrato il delivery nella propria routine (il 21% degli italiani ordina cibo a domicilio almeno una volta al mese, con una prevalenza tra i giovani di età compresa tra i 18 e i 34 anni, pari al 29%); dall'altro,

quella dei ristoratori, spesso in difficoltà nel gestire le comande quando gli ordini online superano quelli fisici. Nei locali tradizionali, le file di rider in attesa fuori dai ristoranti, casco in testa, smartphone alla mano, sono ormai un'immagine quotidiana, un ingranaggio essenziale della ristorazione moderna. Eppure, molti esercizi faticano a gestire questa nuova realtà, tanto da decidere di spostare la preparazione dei piatti destinati al delivery in cucine secondarie, di cui il cliente non è a conoscenza.

Esistono diverse tipologie di dark kitchen. Alcune sono gestite direttamente dai ristoratori, come segnalato in precedenza, che decidono di separare l'attività di delivery da quella di sala per evitare che la preparazione degli ordini per l'asporto incida sull'esperienza dei clienti presenti rallentando, magari, il servizio. È il caso di brand già noti che hanno scelto di ampliare la propria produzione senza aprire nuovi ristoranti, ottimizzando i costi e raggiungendo un pubblico più ampio. Altre dark kitchen operano, invece, come ghost kitchen multi-brand. Si tratta di strutture che ospitano sotto lo stesso tetto una rosa di marchi spesso appartenenti a una sola società. Questo permette di massimizzare l'uso degli spazi e delle risorse, offrendo menù diversi con un'unica cucina e sfruttando algoritmi che suggeriscono ai clienti prodotti complementari in base ai loro ordini abituali. Vi è anche così un massiccio abbattimento dei costi. Questa nuova branca della ristorazione, infatti, non prevede la somministrazione degli alimenti al cliente. Vengono, quindi, tagliate le voci relative ai costi dell'affitto di uno spazio comprendente una sala, dell'arredo e del personale incaricato del servizio. Un altro modello diffuso è quello delle cloud kitchen, gestite direttamente da piattaforme di delivery come Deliveroo o Uber Eats, che affittano cucine attrezzate a ristoratori e startup della ristorazione. In questo caso, le piattaforme si occupano della logistica e degli ordini, mentre i ristoratori

“

*Il 21% degli italiani
ordina cibo a
domicilio almeno una
volta al mese*

”

(fonte: L'Istituto di ricerca di Yougov)



Alcune dark kitchen sono multi-brand e riuniscono sotto lo stesso tetto marchi diversi

“

Non è una semplice delocalizzazione produttiva ma un processo che ha ricadute urbanistiche

”

Massimo Bricocoli, Direttore del Datsu del Politecnico di Milano



I rider in sciopero per le condizioni di lavoro

si limitano alla preparazione del cibo, lavorando in spazi condivisi con altre realtà. Ma esistono anche dark kitchen ibride, che prevedono punti di ritiro per i clienti, o addirittura strutture completamente esternalizzate, dove la preparazione viene affidata a operatori terzi specializzati nella produzione su larga scala.

Un panorama estremamente eterogeneo, difficile da catalogare. Partendo da Confcommercio, passando per Assofood ed Epam, fino ad arrivare alla Camera di Commercio di Milano, nessuno ha dati chiari e aggiornati sulla diffusione di queste attività sul territorio. Nel portale web del registro imprese della Camera di Commercio di Milano, sotto la ragione sociale “dark kitchen”, figurano solo due attività. In realtà nessuna di queste è una dark kitchen. La Camera di Commercio spiega che la difficoltà nell’ottenere dati su queste cucine commerciali è dovuta a un vuoto normativo. Essendo un fenomeno innovativo, anche per quanto riguarda la classificazione ATECO, non esiste attualmente un codice specifico per questi ristoranti virtuali. Queste attività rientrano generalmente in categorie già esistenti, come la 56.10.11, che riguarda la ristorazione con somministrazione e si potrebbe applicare nel caso i ristoranti prevedano anche una minima consumazione sul posto oltre al delivery, la 56.10.20, per la ristorazione senza somministrazione con preparazione di cibi da asporto - forse il codice più coerente con il modello operativo delle dark kitchen - e la 56.29.10, che descrive i servizi di catering per eventi e banquetin. La scelta della categoria può avere implicazioni burocratiche e fiscali, ad esempio in termini di requisiti igienico-sanitari, autorizzazioni locali e regimi IVA applicabili. E questa può essere una prima zona d’ombra. Se da un lato le dark kitchen rappresentano infatti una soluzione agile e innovativa per il mondo della ristorazione, dall’altro sollevano una serie di criticità.

Come sottolinea il progetto del Politecnico coordinato dal direttore del Datsu Massimo Bricocoli: «Non è una semplice delocalizzazione produttiva ma un processo che ha ricadute urbanistiche». La presenza di queste attività sta trasformando la fisionomia delle città, con capannoni industriali nascosti nelle periferie o nelle zone commerciali, luoghi senza insegne né tavoli dove il cibo viene prodotto in maniera quasi automatizzata per un pubblico che spesso ignora la reale provenienza di ciò che consuma. Secondo il progetto, a Milano esiste ad esempio un hub a Greco che ospita fino a 24 cucine operative contemporaneamente, tutte per machi differenti. Il cliente che ordina un pasto attraverso un'app potrebbe credere di riceverlo da un ristorante tradizionale, senza sapere che in realtà è stato cucinato in un ambiente standardizzato. Questa opacità nel processo solleva interrogativi sulla qualità e sulla sicurezza alimentare, oltre a modificare la percezione stessa della ristorazione, che da luogo di socialità viene ridotta a un semplice servizio di produzione e consegna. A risentirne non sono solo i clienti, ma anche i lavoratori coinvolti. Nel settore del food delivery i rider, si trovano a operare in condizioni spesso precarie, senza tutele contrattuali adeguate e con un flusso di consegne che impone tempi serrati. Le dark kitchen non fanno altro che amplificare questa dinamica. Inoltre, eliminare il rapporto diretto tra cliente e ristorante rende il lavoro dei corrieri alienante, con un aumentato rischio di sfruttamento. Le strade si riempiono di biciclette e scooter, spesso in corsa contro il tempo per rispettare le richieste delle piattaforme, mentre i quartieri vedono aumentare il traffico e il degrado legato agli imballaggi monouso. L'aspetto ecologico è infatti un altro punto critico. Da non dimenticare che l'aumento esponenziale delle consegne comporta una crescita delle emissioni di CO₂, soprattutto in assenza di un utilizzo prevalente di mezzi elettrici. La sostenibilità di questo



Gli imballaggi monouso utilizzati nel food-delivery contribuiscono all'inquinamento ambientale



Via Archimede, la dark kitchen dell'imprenditore Luca Guelfi



Alida Gotta e Maurizio Rosazza Prin, i fondatori di Delivery Valley



Kuiri oltre a cucine condivise offre anche servizi di consulenza

modello viene spesso trascurata in nome dell'efficienza e della riduzione dei costi. Eppure, non tutte le dark kitchen operano con la stessa logica. A Milano, sono nate realtà come Via Archimede, una ghost kitchen che funziona come una gastronomia di quartiere, o Delivery Valley, fondata dagli ex concorrenti di Masterchef Alida Gotta e Maurizio Rosazza Prin, che propone un modello multi-brand innovativo. «La cosa incredibile è che puoi avere diversi brand all'interno di un'unica cucina, ognuno con la propria identità, la sua linea e la sua comunicazione», spiega Gotta, sottolineando come le dark kitchen possano offrire opportunità diverse rispetto alle cucine centralizzate gestite dalle grandi piattaforme. Inoltre, nella città è presente anche Kuiri, una realtà che offre spazi di cucina condivisi, noti come "smart kitchen", con vetrine dedicate e totem digitali, finestre per il pick-up e aree comuni per il lavaggio industriale, lo stoccaggio e il deposito dei rifiuti. Kuiri inoltre offre a ogni cucina servizi di consulenza e assistenza mirata. Insomma, le dark kitchen rappresentano una trasformazione radicale del settore della ristorazione. Offrono nuove opportunità di business, ottimizzano i costi e rispondono alla domanda crescente di cibo a domicilio. Tuttavia, non mancano interrogativi sulla loro regolamentazione, la loro trasparenza e l'impatto sociale e ambientale di questi modelli. La crescita di queste strutture non può quindi prescindere da una maggiore consapevolezza e da un adeguamento normativo che le renda più sostenibili e integrate nel tessuto urbano.



I dazi di Trump sono affare di tutti (anche della Lombardia)

Vittoria Fassola



Con 14,2 miliardi di euro di export negli Stati Uniti nel 2023, la Lombardia è la prima regione italiana per valore assoluto, ma l'incertezza sulle nuove tariffe americane mette sotto pressione alcuni settori chiave dell'economia regionale.

Cina, Canada, Messico, ma anche Unione Europea. I dazi di Trump, annunciati a inizio febbraio, preoccupano tutti. E se con Messico e Canada si è trovato un compromesso momentaneo, concedendo ai Paesi confinanti un periodo di 30 giorni per adeguare la sicurezza alle frontiere ed evitare tariffe del 25% sui beni esportati negli Stati Uniti. Diversa è la situazione con la Cina di Xi Jinping, che a sua volta ha risposto varando un pacchetto di dazi contro il Paese a stelle e strisce. Tuttavia, anche l'Unione Europea non deve considerarsi al di fuori dei piani della politica economica trumpiana. Gli Stati Uniti, infatti, hanno un deficit commerciale che si è allargato dai 170 ai 237 miliardi di dollari nel 2024 nei confronti dell'UE. Ed è quindi probabile che Mr. Trump abbia dei piani anche per il Vecchio Continente. Tuttavia, cosa accadrebbe all'Italia e, nello specifico, alla Lombardia nel caso in cui venissero applicati dei dazi come nei confronti della Cina?

«Il piano standard implicherebbe delle contro tariffe europee verso alcune industrie statunitensi, con l'obiettivo di massimizzare i problemi interni dell'amministrazione Trump.



Martin Klein, Professore di economia internazionale alla Martin-Luther-Universität Halle-Wittenberg



Emilio Colombo, Professore di politica economica all'Università Cattolica del Sacro Cuore

Ma con sufficiente flessibilità dovrebbe essere possibile giungere ad un “accordo” che sarebbe accettabile per entrambe le parti pur evitando una guerra commerciale totale». Commenta Martin Klein, Professore di economia internazionale alla Martin-Luther-Universität Halle-Wittenberg.

Per comprendere la situazione, però, è utile cominciare con alcuni dati forniti dal Centro Studi Assolombarda. La Lombardia, infatti, si conferma il cuore pulsante dell’export italiano verso gli Stati Uniti. Con 14,2 miliardi di euro di esportazioni nel 2023, la regione rappresenta l’8,7% del totale nazionale. Ancora, il peso delle esportazioni sul PIL lombardo è pari al 2,9%, inferiore alla media italiana (3,2%) e nettamente sotto regioni come Toscana (6,6%) ed Emilia-Romagna (5,4%). Tuttavia, i dati del 2024 indicano già una flessione: nei primi nove mesi dell’anno, le esportazioni lombarde verso gli USA sono calate di 203 milioni di euro (-5,7%) rispetto allo stesso periodo del 2023, mentre il totale dell’export regionale è rimasto stabile. Un primo segnale che riflette il clima di incertezza legato alla politica commerciale americana. Politica commerciale che dopo l’insediamento del secondo mandato di Donald Trump ha riaperto il dibattito sui dazi mettendo in guardia le aziende italiane. Questa strategia protezionistica, infatti, potrebbe avere un impatto significativo sulla Lombardia, che esporta negli USA prodotti a elevato valore aggiunto nei settori più colpiti dalle tariffe. La meccanica ed elettronica rappresentano il 32,4% dell’export regionale verso gli USA, seguite da chimica e farmaceutica (17,0%), moda (14,6%), metalli (12,4%) e agroalimentare (8,7%).

Al di là dei volumi, però, il vero problema è il grado di esposizione delle imprese lombarde alle misure tariffarie. La moda e l’agroalimentare, pur non essendo i settori più forti in termini di valore assoluto, sono tra i più esposti: già oggi subiscono dazi tra il 5% e il 10%, tra i più alti applicati dagli Stati Uniti ai prodotti italiani.

Un ulteriore inasprimento dei dazi, quindi, potrebbe mettere in difficoltà intere filiere produttive. Ma cosa può fare quindi l’Europa? Secondo Emilio Colombo, Professore di politica economica all’Università Cattolica del Sacro Cuore, «spesso

gli europei prendono posizione senza aprire un dialogo. Tuttavia, se Trump vuole sedersi al tavolo della trattativa, l'Europa deve avere un approccio pragmatico e trattare, perché volendo è in grado di infliggere un danno agli Stati Uniti. L'obiettivo però deve essere minimizzare perché una guerra commerciale è una sconfitta per tutti».

Sconfitta che l'Italia, e la Lombardia, non si possono permettere. Soprattutto la già fragile industria del lusso che da qualche anno sta attraversando un importante ciclo negativo. Il sistema moda lombardo (abbigliamento, calzature, pelletteria) vede infatti negli USA un mercato chiave: con il 14,6% dell'export regionale destinato oltreoceano, il rischio di una riduzione della domanda è concreto.

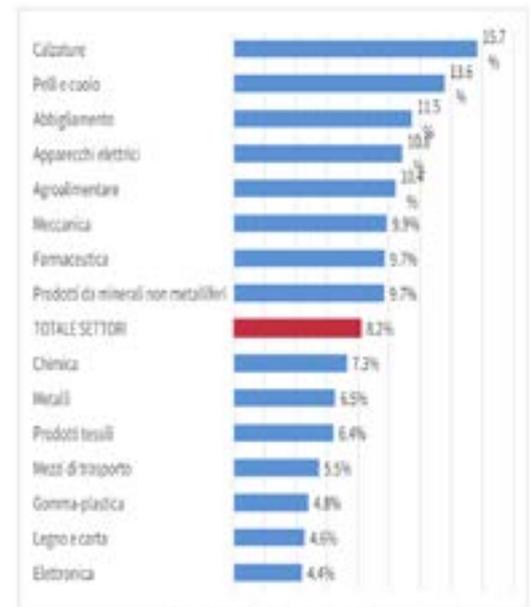
L'agroalimentare, dal canto suo, soffrirebbe per l'aumento dei prezzi finali. Gli Stati Uniti assorbono quasi il 9% dell'export agroalimentare lombardo, con prodotti come vino, formaggi e salumi che potrebbero subire contraccolpi significativi in termini di competitività.

La vera incognita riguarda quindi la risposta dell'Unione Europea. Mentre le tensioni commerciali tra USA e Cina sono ormai consolidate, il rischio che Washington allarghi la stretta tariffaria all'Europa è concreto.

Secondo gli esperti, l'UE ha le carte in regola per reagire con dazi mirati su settori strategici dell'economia americana, ma il rischio di un'escalation è alto. E per la Lombardia, una guerra commerciale su larga scala potrebbe tradursi in una riduzione delle esportazioni e un rallentamento della crescita.

«Se l'Europa vuole tutelare i propri interessi, deve negoziare con pragmatismo», sostiene Martin Klein. «Uno scontro commerciale su vasta scala sarebbe una perdita per tutti, specialmente per regioni con forte vocazione all'export come la Lombardia».

L'incertezza quindi rimane alta, ma una cosa è certa: per il sistema produttivo lombardo, il mercato statunitense resta una variabile chiave. E il 2025 sarà un anno decisivo per capire se l'export regionale potrà continuare a crescere o dovrà fare i conti con nuove barriere commerciali.



Fonte: Centro Studi Assolombarda su dati Istat

Esposizione settoriale delle esportazioni verso gli USA (Gennaio- Settembre 2024)

“

Uno scontro commerciale su vasta scala sarebbe una perdita per tutti, specialmente per regioni con forte vocazione all'export come la Lombardia

”



Lockbox, una giungla nel centro di Milano

Ettore Saladini



Le cassetine di sicurezza usate per il check-in rapido degli appartamenti continuano a far discutere. Tra problematiche di sicurezza, degrado urbano e costo degli affitti alle stelle.

La disposizione delle lockbox è simile a quella dei funghi: solitamente all'ombra, a volte nascoste e a volte sotto gli occhi di tutti. Non infestano, però, il sottobosco di una macchia, ma le strade delle nostre città: dai cartelli stradali alle bike station, passando per pali della luce, grate delle finestre e panchine.

Si tratta di piccole cassette di sicurezza, di solito apribili con un codice analogico o digitale, al cui interno ci sono le chiavi di appartamenti destinati agli affitti brevi. Un modo rapido ed efficace per consegnare l'alloggio agli ospiti senza doversi incontrare fisicamente.

Il proprietario comunica il codice via chat all'ospite una volta effettuata la prenotazione. Così, il turista è libero di arrivare all'orario più comodo, senza vincoli. Stesso discorso per il check-out: basta solo riporre le chiavi dove sono state trovate, con l'unica accortezza di scombinare un po' i numeri per disincentivare i malintenzionati.

Un sistema semplice, ma che nasconde diversi problemi. In primo luogo, di sicurezza. Per esempio, a Milano,



Due esempi di lockbox su un corrimano della metropolitana di Milano.



Paolo Ippolito Uguccioni, presidente del comitato cittadino Venezia-Buenos Aires.

il quartiere Venezia-Buenos Aires è ormai infestato dalle lockbox, disseminate lungo i portoni e i cancelli. Gli appartamenti destinati agli affitti brevi sono 1.334: certo, non tutti utilizzano questo sistema di accesso, ma il numero resta comunque altissimo. Un fenomeno che trasforma il tessuto residenziale, portando con sé praticità per i turisti ma anche problemi di sicurezza e convivenza per chi nel quartiere vive ogni giorno.

Come racconta Paolo Ippolito Uguccioni, presidente del Comitato Cittadino Venezia-Buenos Aires: «Senza un riconoscimento di persona, non si può verificare l'identità degli ospiti, con gravi rischi per la sicurezza. Per esempio, nel mio condominio, non è raro che alcuni prenotino alloggi per due persone per poi presentarsi in otto o anche di più. Molto spesso creano anche disagi e situazioni di degrado: lasciano bottiglie di vetro, fanno feste, non rispettano le regole. Una volta abbiamo sorpreso alcuni di loro a fare foto al cortile e agli appartamenti, non si sa per fare cosa. Ma non sarebbe chissà che novità fare foto per poi organizzare furti. Così si mette a rischio la sicurezza delle persone. È impensabile: ci sono delle regole e vanno rispettate». Una situazione che non è sfuggita al Ministero dell'Interno. Lo scorso 18 novembre, il dicastero ha pubblicato una circolare che ha messo al bando i check-in da remoto per gli affitti brevi, rendendo obbligatorio il riconoscimento de visu degli ospiti. Tra la teoria e la pratica, però, c'è un abisso. Per la rimozione delle lockbox, i singoli Comuni devono dimostrare che i gestori degli alloggi non svolgano i controlli di persona.

La prima città a mettere in pratica la lotta contro le lockbox è stata Firenze. A novembre, il capoluogo toscano ha annunciato il divieto, a partire dal 2025, di usare le cassetine nel centro storico. L'amministrazione è intervenuta principalmente per tutelare il decoro del centro storico. Infatti, gli edifici all'interno delle aree UNESCO, l'agenzia ONU che tutela la conservazione dei luoghi significativi da un punto di vista storico, culturale e ambientale, non possono essere intaccati.

Anche Roma si sta muovendo in maniera simile. Il Comune ha avviato un'operazione per rimuovere le lockbox con l'obiettivo di eliminare questi dispositivi sia dagli spazi pubblici che dalle abitazioni private.



Le lockbox negli spazi pubblici saranno rimosse direttamente grazie al regolamento urbano che vieta i lucchetti in città. Quelle installate sulle facciate private, invece, comporteranno prima una multa ai proprietari o ai condomini, seguita dall'obbligo di rimozione, che in caso di inadempienza sarà eseguita dal Comune.

Il provvedimento, come per Firenze, riguarda in particolare le aree UNESCO e gli edifici vincolati dalla "Carta della Qualità", per i quali sarebbe stata necessaria un'autorizzazione della sovrintendenza, mai richiesta dai proprietari.

Discorso simile anche per Milano. Lo scorso marzo, il consigliere del PD Michele Albiani aveva presentato una mozione per rimuovere le lockbox, ritirata per poi essere inclusa nel nuovo regolamento della polizia urbana, che dovrebbe vietare le cassette entro il 2025.

Se per il consigliere dem l'uso dello spazio pubblico senza autorizzazione porta un vantaggio economico a pochi privati, con ripercussioni sul decoro cittadino, per altri la stretta sui lockbox non è una priorità. La mozione di Albiani è stata contestata da Alessandro De Chirico, consigliere milanese di Forza Italia: «Parlare di degrado mi sembra esagerato, almeno a Milano. Magari in alcune zone stonano un po', andrebbero posizionate in maniera più attenta. È chiaro che il Comune dovrebbe prestare più attenzione, ma non danno tutto questo fastidio. Sono altre le questioni che creano degrado, come i monopattini abbandonati, le scritte sui muri oppure le barriere architettoniche per i disabili. Credo che, alla fine, si vada a remare anche contro un settore prospero. Solamente con la tassa di soggiorno, i B&B milanesi valgono 9 milioni di euro l'anno».

Sul business degli affitti brevi a Milano, lo scorso ottobre è stata diffusa un'analisi di AIGAB (Associazione Italiana degli Affitti Brevi). Secondo il report, su 809mila abitazioni, quelle adibite agli affitti brevi sono circa 18.000, pari al 2,2%.

Le aree con la maggiore densità di affitti brevi sono: Buenos Aires-Venezia-Monforte (1.334), Duomo (1.192), Brera (772), Sarpi (691), Centrale-Ponte Seveso (674), Loreto-Casoretto-NoLo (658), Ticinese-Conchetta (623), Ticinese-Conca del Naviglio (565), Isola (561) e XXII Marzo (523).

L'impatto nel centro città è almeno quattro volte superiore



Alessandro De Chirico, consigliere comunale milanese di Forza Italia.



Michele Albiani, consigliere comunale milanese del Partito Democratico.



Giacomo Negri, membro del movimento Chiediamo Casa



Uno degli adesivi del movimento Chiediamo Casa.

rispetto al resto di Milano, con 4,1 alloggi per affitti brevi ogni 100 abitanti, mentre nei municipi periferici il dato scende fino a 1,4 per 100 abitanti (come nel Municipio 3). Secondo le associazioni dei proprietari di case vacanza, dunque, fuori dal centro gli affitti brevi non influirebbero né sui canoni né sulla disponibilità di appartamenti in locazione.

Per molti, però, le lockbox sono diventate dei veri e propri simboli dell'insostenibilità degli affitti a Milano: «Il problema non lo risolvi togliendo le lockbox dallo spazio pubblico, è in qualche modo una scusa, un piccolissimo passettino verso la disincentivazione dell'utilizzo massiccio dello strumento dell'affitto breve come strumento di rendita. Anche perché le lockbox sono delle cassetine con una chiave, il che significa che quella chiave si riferisce a un intero appartamento, non a una stanza sola, che era l'idea dell'Airbnb delle origini», racconta Giacomo Negri, membro del movimento Chiediamo Casa, attivo in iniziative a contrasto degli affitti brevi.

Non solo degrado e sicurezza, quindi, ma anche il sintomo di una città in cui è sempre più difficile abitare. Le lockbox sono diventate un simbolo per allargare la discussione sul costo degli alloggi casa a Milano: «Non siamo dei pericolosissimi stalinisti, anzi. Abbiamo fatto dei presidi in piazza, chiacchierando, offrendo del vin brûlé, provando a spiegare le nostre ragioni. La nostra campagna è molto blanda: attacchiamo sulle lockbox degli adesivi con su scritto "basta affitti brevi" oppure "più case per tutti" per segnalare la loro presenza. Abbiamo un obiettivo doppio. Da una parte, dire ai proprietari che il loro legittimo profitto deve intrecciarsi con il diritto di qualcun altro di trovare una casa a un prezzo più accessibile. Dall'altro, vogliamo informare la popolazione e stimolare il dibattito pubblico».



Taxi vs Ncc: scontri, proteste e una normativa incerta

Tommaso Ponzi



Nelle ultime settimane, il trasporto pubblico non di linea è finito sotto i riflettori tra proteste, aggressioni e scontri normativi. Ora spetta alle istituzioni trovare un equilibrio tra Taxi e Ncc

È quasi mezzanotte. Decine di auto bianche occupano la strada davanti a piazza Duomo. In fila a lisca di pesce sui marciapiedi e parcheggiate sui cordoli restringono il passaggio della via. «Piazza Duomo bloccata dai taxi, non passate di lì», il messaggio che gira su una chat di noleggio con conducente (Ncc). La tensione tra le due categorie di autoservizio pubblico non di linea è al suo culmine, dopo settimane in cui le aggressioni di ncc a taxisti, e viceversa, sono state sempre più frequenti. «Un'occupazione illegittima di piazza Duomo, un assembramento di taxi che non consentiva il passaggio di veicoli Ncc» è la denuncia dei noleggio con conducente. Chi è passato «è stato aggredito da branchi di tassisti che hanno danneggiato pesantemente i loro veicoli». Uno di loro, 23 anni, ha sporto denuncia il giorno dopo. «Era mezzanotte e mezza, in dieci per sette minuti si sono scagliati contro di me con utensili in mano, arrecando diversi danni: graffi sulla carrozzeria, la gomma posteriore destra bucata, il paraurti ammaccato», ha detto. Un paio di giorni dopo, una lettera giunge alla portineria della Prefettura. «Segnalo al Prefetto le voci sempre più insistenti, diffuse anche attraverso chat di operatori, che annunciano per questo il 7 e 8 febbraio l'organizzazione di ronde di tassisti» che «se la prenderanno con le auto nere (ovvero con gli operatori Ncc)». A scriverla è Andrea



La protesta dei tassisti in piazza Duomo, la notte di sabato 1 febbraio

“

Il servizio di noleggio, come il servizio taxi, è comunale, provinciale, o, come nel caso di Milano, comprensoriale

”

Romano, presidente di MuoverSi, la federazione che riunisce le principali associazioni Ncc. La tensione è sempre più palpabile. La vicenda ruota attorno a una questione all'apparenza semplice: come andrebbe svolto il trasporto pubblico non di linea. I taxi contestano ai noleggiatori con conducente di non rispettare le regole. I noleggiatori con conducente rispondono affermando di non violare alcuna regola. I taxi sostengono che tra i noleggiatori con conducente ci sono numerosi abusivi: auto nere con autorizzazioni finte, a volte persino senza lo scudetto che andrebbe posto sul retro del veicolo.

Ma l'accusa più forte nei confronti delle auto nere è quella di non rispettare le regole. Innanzitutto la regola del confine territoriale nel quale dovrebbero operare, che, spiega Emilio Boccalini, vicepresidente di TaxiBlu, il radio taxi più grande di Milano, «è provinciale. Se prendono l'autorizzazione nella provincia di Varese, devono stare nella provincia di Varese». «Possono sì effettuare un trasporto da Varese a Milano - spiega Boccalini -, ma poi devono rientrare nel territorio di competenza. Perché, essendo un servizio pubblico non di linea che va a supporto del servizio pubblico di linea, è evidente che se un Comune, per esempio Busto Arsizio, emette 10 licenze, si ritiene che sul territorio siano necessarie 10 licenze, 10 autorizzazioni di noleggio per servire la popolazione di quel comune. Se questi spariscono e vengono a Milano perché c'è più possibilità di guadagnare, svuotano il Comune dove sono state emesse le autorizzazioni. E la legge è molto chiara». «Il servizio di noleggio, come il servizio taxi, è comunale, provinciale o, come nel caso di Milano, comprensoriale», ha concluso.

A Milano i taxi con regolare licenza sono quasi 5mila. Gli Ncc, stando alle autorizzazioni concesse dal Comune, dovrebbero essere 270. Ma nei fatti, secondo Boccalini, a Milano le auto nere operative sarebbero almeno 2mila. Tutti questi Ncc avrebbero un'autorizzazione concessa da un Comune fuori dal comprensorio milanese e, «so per certo che utilizzano le piattaforme», dichiara il vicepresidente di TaxiBlu. In questo caso Uber, che offre la possibilità di prendere corse sia ai tassisti che agli Ncc. Infatti, a Milano si può trovare anche il servizio di radio taxi 6969 sulla piattaforma statunitense. Ma la differenza è che se un taxi finisce la propria corsa fuori dal proprio territorio di competenza, poi non può prendere nuove corse nella zona in cui si trova. Mentre se un Ncc di Como finisce la propria corsa a Milano, può aprire l'app di Uber e trovare nuovi clienti nel capoluogo, pur essendo fuori dalla zona di cui ha l'autorizzazione. «Si tratta di un



problema di interpretazione legislativa, perché ad oggi non ci sono leggi chiare a regolamentazione del servizio di noleggio con conducente, in particolar modo per quanto riguarda le aree di competenza», spiegano da Uber.

Alcune leggi sono in vigore, sebbene l'iter legislativo sia ancora in corso. Due decreti attuativi e un Dpcm. Il primo decreto attuativo riguarda l'istituzione di un registro nazionale degli Ncc. Insomma, un censimento della categoria per stabilire quanti e chi sono gli autisti delle auto nere. Per i taxi, è già così. Il secondo decreto riguarda alcune normative a regolamentazione della categoria. Come per esempio, l'adozione di un foglio elettronico che indichi la tratta percorsa e il nome e cognome di ogni cliente degli Ncc, e inoltre il rientro in rimessa al termine di ogni corsa, con l'obbligo di far trascorrere almeno 20 minuti tra una corsa e l'altra. Quest'ultimo decreto è stato sospeso dal Tar del Lazio, e si dovrà attendere la fine della prossima primavera per sapere se verranno apportate eventuali modifiche. Il terzo, il dpcm piattaforme, è ancora in fase di elaborazione e per anch'esso si dovrà attendere giugno per conoscerne il testo definitivo. A ogni modo, le piattaforme come Uber si dicono pronte ad adeguarsi rapidamente a eventuali mutamenti dello schema legislativo. Come hanno fatto nel 2019, quando già allora era stato disposto per gli Ncc l'obbligo di rientro in rimessa al termine di ogni corsa. «Nel 2019 abbiamo apportato modifiche alla nostra app, che ci teniamo ricordare è uguale in tutto il mondo. Quell'anno, per via di una legge che c'era solo in Italia, avevamo introdotto modifiche costringendo gli autisti al rientro in rimessa. Questo fino al 2020, quando una sentenza della Corte Costituzionale ha dichiarato questo obbligo illegittimo», spiegano da Uber.

Alla fine, la notte del 7 febbraio qualcosa è successo. Nonostante gli esponenti dei taxi dicevano che l'ipotesi dell'organizzazione di ronde anti Ncc fosse una sparata di qualche tassista arrabbiato, decine di taxi si sono ritrovati in piazza Duomo, proprio come il fine settimana precedente. Lo scopo è stato quello di presidiare la zona e allontanare le auto nere. Questa è una storia che potrebbe ripetersi. Anche perché, a fine gennaio, sia tassisti che Ncc sono stati convocati a un tavolo in prefettura, al quale hanno partecipato istituzioni e forze dell'ordine. Un accordo non si è trovato, le leggi attuali sono state dichiarate «poco chiare e differentemente interpretabili», e la palla è stata rinviata a Roma. A oggi, lo scontro tra le due categorie ha raggiunto il suo limite. Ciò che manca è una posizione netta da parte delle istituzioni.



TaxiUber: "Anche i taxi possono lavorare con Uber"

“

*Nel 2019 abbiamo
apportato modifiche
alla nostra app
costringendo gli
autisti al rientro in
rimessa*

”





La Kings League è qui per restare

Elena Cecchetto



Alessandro Dowlatshahi



Roberto Manella



La competizione di calcio a sette ideata dall'ex calciatore Gerard Piqué e dello streamer Ibai Llanos è già un successo in Italia. Nella prima giornata ha avuto oltre cinque milioni e mezzo di spettatori sui canali streaming dei presidenti delle squadre e sui canali Sky Sport

Luci blu e viola, strobo, ledwall, ma non è una serata all'Alcatraz. Countdown, sirene e buzzerbeater, ma non è una partita di NBA. Questa è la Fonzies Arena, e questa è la Kings League Italia 2025. Lunedì 3 gennaio alle 17 ha avuto inizio la versione italiana della Kings League, il torneo di calcio a sette creato dall'ex giocatore e leggenda del Barcellona Gerard Piqué e dallo streamer spagnolo Ibai Llanos, che avrà luogo ogni lunedì fino a quest'estate in un palazzetto allestito nel Centro Vismara, a Milano.

Quando la Kings League è partita in Spagna, nel gennaio del 2023, erano in pochi a credere nel rivoluzionario progetto di Piqué: sia per via dello stravagante regolamento, sia per il formato di gioco scelto, il calcio a sette anziché a undici. Eppure eccoci qua. Una competizione che ora ha raggiunto una portata mondiale. Il "Torneo dei Re" spagnolo ha avuto un seguito tale da suscitare l'interesse di un club come il Barcellona, che si è offerto di mettere a disposizione il Camp Nou come cornice della finale del torneo: 90mila i tifosi presenti allo stadio e più di due milioni di persone connesse in diretta streaming. Per lo sbarco in Italia era solo questione di tempo: prima la Kings League Worlds Cup – la versione per



Gianluigi Bagnulo, giornalista Sky Sport e commentatore della Kings League Italia



Sergio Cruz, presidente della Black Lotus, ai tempi della Goa7 League

Nazionali del torneo si è disputata in Italia e la tappa conclusiva (il 12 gennaio) all'Allianz Stadium, casa della Juventus –, e poi la Kings League Italia, la competizione nostrana per club. I dati relativi allo share dicono di un successo di pubblico: la prima giornata è stata infatti seguita da 5,57 milioni di spettatori divisi tra le piattaforme streaming dei presidenti e i canali di Sky Sport. Il canale Twitch del noto streamer Blur ha totalizzato 220 mila spettatori unici, mentre quello del collega Kai Cenat – che trasmetteva mentre si trovava ai Grammy Awards – è stato il migliore, con 265 mila. Buoni numeri anche per la live su YouTube di Sky Sport, con una media di 16 mila spettatori a gara (picco massimo nel match tra Stallinos e Caesars FC, con 25 mila utenti unici collegati).

Secondo Gianluigi Bagnulo, giornalista di Sky Sport incaricato della telecronaca delle partite di Kings League, «rispetto al calcio che conosciamo, in questo tipo di competizione è prioritaria la componente dello spettacolo, dell'entertainment: e questo è un fattore d'attrattiva decisivo per le nuove generazioni, che hanno una soglia dell'attenzione più bassa e quindi davanti a una partita di calcio rischiano di annoiarsi», dice. E poi aggiunge: «Penso che la Kings League non sia destinata a sostituire il calcio normale, e non sia nemmeno da considerare come un'alternativa al “sacro pallone”. Piuttosto, vedo il rapporto tra la Kings League e il calcio che conosciamo molto simile a quello che intercorre tra il tennis e il padel. Uno è uno sport storico, l'altro è puro divertimento: io sono riuscito ad amare entrambi senza problemi».

Ma come funziona la Kings League? Dodici squadre si affrontano per accedere alle fasi finali del torneo e strappare un biglietto per il “Mondiale per Club”, la parte successiva della competizione. Le squadre sono composte da dieci giocatori “standard” e tre “wild card” (che sono personaggi famosi o ex calciatori). I centoventi giocatori “standard” sono selezionati con dei provini (dei tryouts in stile NBA) dagli organizzatori della Kings League. A questo punto, a ogni squadra è assegnato un numero da testa di serie, che determina l'ordine di scelta per

comporre la formazione (detta draft).

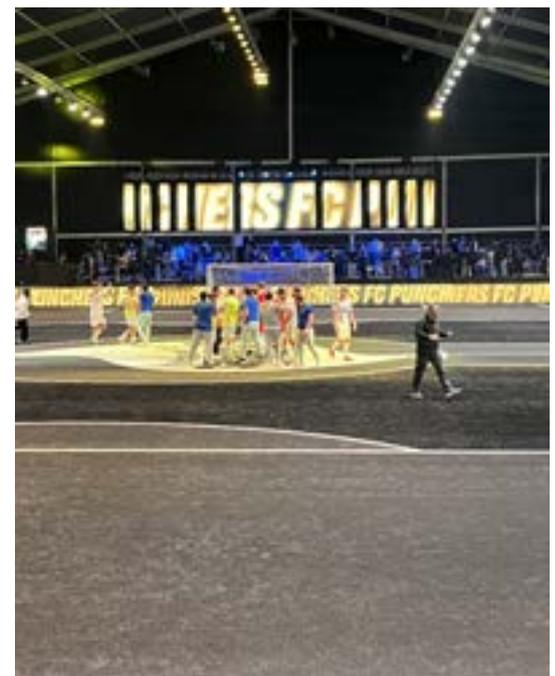
I presidenti delle società scelgono poi i giocatori per il proprio team. Al torneo partecipano stelle del web e streamers, come Blur (Gianmarco Tocco) e Grenbaud (Simone Buratti), personaggi della tv e dello spettacolo, come Fedez, ma anche ex giocatori professionisti e leggende del nostro calcio, come Luca Toni (ex giocatore di Fiorentina e Bayern Monaco, tra le altre squadre), Francesco “Ciccio” Caputo (ex attaccante di Empoli e Sassuolo), Christian Brocchi (ex di Milan e Lazio), Sergio Cruz Pereira (ex del Chievo Verona) e Antonio Picci (ex attaccante del Trani e idolo del web).

«La prima giornata è stata veramente intensa e il livello dei giocatori è molto buono. Non mi aspettavo un livello così alto già alla prima edizione, in Spagna era un po’ più basso», dice Sergio Cruz, presidente della Black Lotus, a margine del match di esordio di Kings League, perso 5 a 4 contro i Punchers FC. Della stessa idea è Leandro Casapieri, portiere degli Underdogs FC e miglior portiere al mondo ai “Beach Soccer Stars 2023”: «Per essere il primo split [il primo campionato] in Italia, ed essere iniziato a gennaio, quindi con tanti giocatori che non riescono a venire a giocare, penso che sia un ottimo livello», dice. Gli Underdogs FC hanno vinto 4 a 2 contro i Circus FC e Casapieri è stato eletto MVP della prima giornata. Il portiere ha messo a referto una rete, un assist e ben tredici parate, cruciali per tenere il risultato in cassaforte. «È stato un buon inizio: hanno funzionato tante cose che avevamo preparato durante la settimana. A livello personale ero carico ed emozionato», aggiunge.

Veniamo al regolamento. Le partite si suddividono in due tempi da venti minuti. Al momento del calcio d’inizio, però, non tutti i giocatori scendono subito in campo: il match inizia infatti con un 2 vs 2, in cui si scontrano il portiere e un giocatore di movimento. Gli altri cinque giocatori entrano uno dopo l’altro, a un minuto di distanza. Si passa quindi a un 3 vs 3, 4 vs 4 e così via fino a quando ogni squadra ha in campo sette giocatori. Allo scoccare del 18’ minuto il gioco viene interrotto, dagli spalti viene lanciato un grande dado a sei facce: il numero che esce



Leandro Casapieri, portiere degli Underdogs e MVP della prima giornata di Kings League



Il match tra Punchers e Black Lotus



L'esordio in Kings League degli Underdogs e della Circus



Il rigore presidenziale di Off Samuel contro i Punchers

determina il numero di giocatori che rimangono in campo. Nei minuti finali del primo parziale, a seconda della modalità di gioco scelta, l'allenatore può decidere di schierare solo giocatori di movimento per essere più offensivo, rinunciando così al portiere (nessuno dei giocatori che subentra può sostituirsi all'estremo difensore).

Per gli ultimi due minuti del secondo tempo è prevista una modalità che varia in base al punteggio. Se al 38' minuto le squadre si trovano in parità, entra in vigore la regola dei golden gol, secondo la quale la prima squadra che mette la palla in rete vince e pone fine alla partita. Se invece una delle due squadre è in vantaggio, i gol messi a segno negli ultimi due minuti valgono doppio. La partita non può finire con un pareggio. E quindi, se i 40' regolamentari non hanno visto alcun vincitore, si disputa una serie da cinque shootout, i rigori in movimento. In questo caso, la squadra vincitrice riceve solamente due punti anziché tre, mentre quella perdente ne prende uno.

Ma non finisce qui. Durante la partita, entro i trentotto minuti di gioco, ogni presidente ha la possibilità di tirare un "rigore presidenziale", un semplice tiro dal dischetto calciato dal patron. Inoltre, prima dell'inizio dell'incontro ogni allenatore pesca una carta segreta, che può essere utilizzata a gioco in corso. Questi assi nella manica si dividono in sei tipologie. Con la carta "sospensione" è possibile togliere dal campo un giocatore della squadra avversaria, escluso il portiere, per quattro minuti. Ci sono poi due tipologie di carta rigore: il rigore classico e lo shootout. Il "furto" consente di rubare la carta segreta all'avversario.

L'allenatore, inoltre, può scegliere uno "star player": viene messa al braccio del giocatore scelto una fascia con una stella, e da quel momento in avanti i suoi gol valgono doppio. La carta "jolly", infine, consente di pescare a scelta uno dei precedenti bonus. «Tutti questi aspetti danno al gioco un tocco di imprevedibilità», spiega Bagnulo. E aggiunge: «È difficilissimo capire come andrà a finire una partita perché ci sono mille sliding doors e nel corso di una partita veramente può succedere qualsiasi cosa».

«Sono quasi morto, ma non ho mai smesso di giocare»: la storia di Manuel Galiano, centrocampista degli Underdogs

Elena Cecchetto



Dalla Goa7 League alla Kings League. Dai campetti del Savona al panorama internazionale. Manuel Galiano vive di calcio, e non lo nasconde.

Uno di quei giocatori che in campo fa la differenza senza troppo rumore. Con un overall di 79 nella Kings League e un passaggio da 88 punti, Manuel è il tipo di centrocampista che fa girare la squadra con intelligenza e visione di gioco. Dopo un percorso tra importanti squadre giovanili, un'esperienza negli Stati Uniti e un passaggio in TV, Maui – questo il suo nome social - ha trovato la sua dimensione negli Underdogs di Mirko Cisco.

Come e quando ti sei avvicinato al calcio?

«Sembra incredibile, ma



Manuel con la maglia degli Underdogs

gioco a calcio da quando avevo due anni. Mio padre era un portiere e mi ha trasmesso la passione per il pallone. Il mio migliore amico giocava a calcio e, grazie a lui e a suo padre, mi sono unito alla sua squadra fin da piccolo. Da quel momento non ho mai smesso, anche se a volte sembra quasi una maledizione. Il calcio è la mia vita, con tutti i suoi pro e contro. Ho iniziato nel Savona. Da bambino, poi, ho avuto un brutto incidente dove sono quasi morto. Nonostante questo, ho continuato il mio percorso, passando per Milan, Genoa e Sampdoria. Ho giocato in



Serie D e vinto un campionato di Serie C, ma ho anche avuto l'opportunità di giocare in America. Ho sempre vissuto di calcio, ma ho anche lavorato per mantenermi, provenendo da una famiglia umile. Per poter andare negli Stati Uniti, ho dovuto rispettare vari requisiti burocratici, tra cui avere una certa somma di denaro in banca e almeno un anno di università. Ho lavorato duramente per un anno e mezzo, facendo tre lavori per potermi trasferire».

Quanto tempo sei rimasto negli Stati Uniti?

«Sono rimasto due anni e mezzo, grazie a una borsa di studio da 100.000 dollari che mi ha permesso di studiare gratuitamente in cambio di giocare per la squadra universitaria. Ai tempi non c'erano tante agenzie che facilitavano questo tipo di percorsi. Avrei dovuto trasferirmi a Los Angeles grazie a un'altra borsa di studio, ma la vita mi ha portato in televisione, cambiando completamente la mia direzione. Nonostante tutto, ho sempre cercato di mantenere un legame con il calcio, creando contenuti a tema calcistico».

Quindi la televisione è stata solo una parentesi...



L'esordio in Kings League contro la Circus FC

«Sì, ha dato slancio alla mia popolarità, ma il calcio è sempre rimasto il mio focus. Quando ho partecipato alla Goa7 League, un format interamente dedicato al calcio, ero ancora poco conosciuto. Nonostante avessi già alcuni follower, nessuno mi conosceva in quell'ambiente. Poi ho segnato 20 gol in un anno e mi sono fatto un nome. Tuttavia, voglio sottolineare che non sono entrato nella Kings League per la mia fama: ho sostenuto i provini, ho partecipato al draft e mi sono guadagnato il posto sul campo, non grazie alla mia visibilità».

Quali sono le principali differenze tra la Kings League e la Goa7 League?

«Pur avendo grande rispetto per la Goa7 League, le due competizioni sono molto diverse. La Kings League è più social, più orientata all'intrattenimento e segue un format ben definito. La Goa7 è sì ispirata alla competizione di Piqué, ma ha delle differenze. Per esempio, i presidenti formano la propria squadra attraverso draft - come in Kings -, wild card e l'inserimento di vip. Poi, nonostante anche qui si giochino due tempi da venti minuti, negli ultimi tre si gira una specie di ruota della fortuna che stabilirà la modalità di gioco fino al triplice fischio dell'arbitro. Sebbene la Goa7



League mi abbia dato visibilità e ho trovato parecchi amici, non è paragonabile alla Kings per struttura e impatto mediatico. Quest'ultima è qualcosa di spettacolare, ha un'atmosfera unica. Entrare in quell'arena è un'emozione incredibile. Per chi ama il calcio, è un'esperienza straordinaria.»

Com'è stato il primo giorno con la squadra?

«Essendo un uomo di calcio, integrarmi è stato naturale. Ho trovato un gruppo di ragazzi umili e volenterosi, tutti con il desiderio di mettersi in mostra. L'ambiente è molto stimolante e non ci sono stati problemi di adattamento: siamo un bel gruppo».



Manuel in veste di vicecapitano degli Outsider nella Goa7 League Winter Season 2023-24

E come sono strutturati gli allenamenti?

«Abbiamo due sessioni di allenamento fisse a settimana, a volte anche una terza, al campo dello Sport Village a Milano. Analizziamo le nostre prestazioni con il match analyst e studiamo gli avversari».

Stanno dando risultati vista la vittoria all'esordio... Ma quali sono i fattori decisivi per vincere?

«Conta tantissimo la fame di vittoria. Puoi avere anche Cristiano Ronaldo in squadra, ma se non hai la giusta determinazione, non vincerai. In questo sport la fortuna gioca un ruolo, ma la voglia di emergere fa la differenza».

Secondo te, qual è il futuro di questa competizione in Italia?

«Sono sicuro che tra un paio d'anni il livello sarà altissimo. Le squadre si stanno strutturando come vere società sportive e arriverà il momento in cui i giocatori lasceranno le loro squadre per dedicarsi completamente alla Kings League, come già avviene in Spagna. È un format destinato a crescere sempre di più».

E tu come vivi questa attenzione mediatica?

«Onestamente non la vivo con pressione, perché sono abituato alle telecamere grazie all'esperienza a Uomini e Donne su Canale 5. Anzi, l'adrenalina delle dirette mi carica. Non ho mai sofferto la pressione, nemmeno a scuola: più la sfida è grande, più mi esalto».



Hooly, il cestino smart che differenzia i rifiuti

Cosimo Mazzotta



Sviluppato dalla startup Ganiga e selezionato tra le 50 aziende italiane presentate al CES 2024 di Las Vegas, Hooly sfrutta l'intelligenza artificiale per differenziare i rifiuti

Nel panorama dell'innovazione italiana, la startup Ganiga sta emergendo come protagonista nella rivoluzione della gestione dei rifiuti. Fondata nel 2021 da Nicolas Lorenzo Zeoli, 25 anni, esperto in programmazione robotica, e Gabriele Cavallaro, 26 anni, perito meccanico specializzato nella gestione della catena di approvvigionamento, Ganiga ha sviluppato Hooly, un cestino intelligente che promette di trasformare il modo in cui differenziamo i rifiuti.

«Abbiamo inventato un cestino intelligente che tramite intelligenza artificiale riconosce e smista i rifiuti in automatico, avvisa quando è pieno, protegge l'ambiente e crea statistiche puntuali sullo smaltimento». Con queste parole, Zeoli, ha presentato Hooly, il cestino che utilizza l'intelligenza artificiale per riconoscere e separare automaticamente i rifiuti. Il processo è semplice: l'utente inserisce il rifiuto nell'unica apertura del cestino; una telecamera interna cattura l'immagine

dell'oggetto, mentre un sensore ne misura il peso. Grazie a tecniche di deep learning e machine learning, il sistema identifica il tipo di rifiuto e, tramite getti d'aria compressa, lo indirizza nel compartimento appropriato. Questo approccio non solo migliora l'efficienza del riciclaggio, ma educa anche i cittadini alla corretta raccolta differenziata.

Oltre alla separazione automatica, Hooly è dotato di funzionalità



Il prototipo di Hooly

Impatto zero

avanzate: avvisa quando è pieno, fornisce dati dettagliati sullo smaltimento e può essere geolocalizzato tramite un'app dedicata, facilitando la gestione per gli operatori ecologici. Queste caratteristiche lo rendono ideale per ambienti ad alto traffico come centri commerciali, aeroporti e aziende attente alla sostenibilità. «Al momento è in corso anche una sperimentazione con un Comune. Ci sono due tipi di cestino - precisa Nicolas Zeoli - per l'esterno abbiamo quello alimentato a energia solare, mentre per l'interno basta una normale presa elettrica a 220 volt che, tra l'altro, ci consente di aggiungere ulteriori funzionalità come ad esempio il compattatore».

Il 2024 è stato un anno cruciale per Ganiga. Dopo aver partecipato al Consumer Electronics Show di Las Vegas, dove Hooly ha ricevuto riconoscimenti internazionali, la startup ha installato il suo prototipo all'aeroporto di Malpensa nel dicembre dello stesso anno, segnando un importante passo avanti nella diffusione della tecnologia in ambito pubblico.

Guardando al futuro, Ganiga è entrata a far parte di un programma di innovazione del settore food&beverage a Milano e sta lavorando a una versione domestica di Hooly, progettata per integrarsi nelle cucine e aiutare le famiglie nella gestione dei rifiuti e nella riduzione dello spreco alimentare. Con un team in espansione e nuovi brevetti in fase di sviluppo, l'azienda punta a consolidare la sua presenza sul mercato nazionale e a espandersi a livello internazionale, offrendo soluzioni innovative per un futuro più sostenibile.



La squadra della startup Ganiga



Hooly è il cestino intelligente e geolocalizzato che ti aiuta a differenziare



240K



157,4K



CREAZIONE: 2020

ADMIN: Edoardo Righini

OBBIETTIVO: creare una comunità dove non ci si senta soli nei patimenti della vita

TARGET: ragazze e ragazzi dai 20 ai 30 anni

EdoRighini, il ragazzo di Ferrara che ha capito Milano e la sua generazione

Francesca Neri



Edoardo Righini, 33 anni, laureato in giurisprudenza ma di mestiere fa il copywriter. È l'immagine della sua pagina social che rispecchia esattamente com'è lui. Lo scopo? Quello di creare una comunità per sentirsi meno soli quando si cresce e si superano i trent'anni.

Emiliano di nascita ma milanese di adozione, cosa pensi di Milano?

Milano è stata la città che mi ha fatto diventare uomo. Mi sono trasferito nel 2010 per studiare. Sono emiliano perché mia madre è di Ferrara anche se mio padre è di Cesena. E io mi sento il trattino che unisce Emilia e Romagna. Con Milano ho il rapporto di una città che mi ha fatto diventare adulto e a cui assomiglio più di quando voglio ammettere. Se mi lamento è perché siamo una vecchia coppia ormai, dopo 14 anni.

Cosa ti ha portato a esprimere sui social quello che pensi, a creare il tuo personaggio?

Sono mie riflessioni vere, non si tratta di essere un personaggio. Sono proprio io e questa cosa nasce dal fatto che in questi anni ho sempre scritto per altri e, a un certo punto, mi sono detto che volevo anche fare qualcosa di mio e che fosse riconoscibile. In realtà parto da un podcast ai tempi del covid,



che si chiama trentennamenti che sono i tentennamenti dei trentenni. Era un esperimento, un dizionario emotivo dei miei 30 anni. Avevo preso 30 parole e le avevo declinate per descrivere i miei 30 anni. Erano puntate di cinque minuti montate con amici e ne ho fatte trenta. Poi questa cosa è girata e diversi mi hanno scritto, ecco perché ho iniziato con i video. Prima ho iniziato su TikTok e poi anche Instagram. Sono mie riflessioni vere, non impersono nessuno. In questi anni ho sempre scritto per altri e, a un certo punto, mi sono detto che volevo anche fare qualcosa di mio e che fosse riconoscibile.

Dopo i primi video come hanno reagito i tuoi seguaci?

Non mi piace chiamarli seguaci. Secondo me siamo compagni di una stessa barca. Non facendo un personaggio, ma portando online le mie esperienze e ciò che sento, le persone si sono trovate comprese. La forza di quello che faccio sta nel fatto di raccontare cose che le persone capiscono e sentono a loro volta, l'importante è esprimerle in maniera divertente e leggera. Penso che le persone apprezzino il fatto che quello che racconto sia condiviso da quasi tutta la popolazione trentenne italiana. Ritrovano una vita che viviamo tutti.

Parli anche spesso di Milano, è davvero una città così complicata?

Milano è complicata perché amplifica, ogni cosa. Qui a Milano un aperitivo diventa un Event, una fiera diventa un fuorisalone grande come una città e così via... amplifica, penso, quelli che sono i paradossi di un'epoca. Non credo che a Milano si viva male o che sia una città che contenga storture, penso solo che qui queste cose avvengano in maniera più evidente. Io rivendico di essere un ragazzo di provincia. Sono cresciuto a Ferrara e andando avanti e indietro è sempre stato come viaggiare avanti e indietro nel tempo. Alcune cose che ho visto arrivare a Milano sono arrivate anni dopo a Ferrara. Pensa alla Poke, una volta c'era solo a Milano, io la mangiavo solo quando studiavo a qui. Poi, dopo qualche anno, a Ferrara ad un certo punto era pieno di Poke.





Pensi che essere dei trentenni oggi sia realmente così difficile?

Dipende che tipo di trentenne sei. Dipende che tipo di trentenne sei. Se sei un trentenne normale a Milano e, se Milano non è la tua città natale, è difficile. Non siamo nati che c'era il web vero e proprio, noi veniamo da una generazione analogica e abbiamo dovuto diventare digitali. Veniamo dal concetto di famiglia monolitico. Invece ora c'è una realtà che ti dice che devi realizzarti come persona, però che è importante anche la salute, in particolare quella mentale. Viviamo tra due paradigmi: uno è quello dei nostri genitori, l'altro è il confronto con un modello di società in cui siamo spinti a mettere davanti la nostra realizzazione. Questo, quindi, ci porta a essere perennemente indecisi e precari. D'altra parte ci sono persone più giovani che si muovono benissimo in questo contesto nel quale noi ogni tanto galleggiamo. Ma c'è anche il tema che molti di noi vedono quello che i nostri genitori potevano fare e avere alla nostra età, che ora è impossibile.

Infatti tra i 25 e i 30 anni spesso si ha l'ansia, secondo te cosa si può fare per risolverla?

Secondo me in questi anni c'è un po' di abuso del concetto di ansia. L'ansia è una cosa seria, ci sono persone che non escono di casa. A parer mio si parla di queste cose con troppa leggerezza, anche per colpa di una posa social. Cioè, ho spesso la sensazione che questo tipo di esperienza umana voglia essere rimossa. Si fanno un sacco di cose per cancellare questa sensazione, ma la rimozione non è la cosa giusta, perché a un certo punto con queste cose ci devi fare i conti. Spesso impostiamo le nostre esistenze per anestetizzare le cose negative che invece vanno vissute, perché ci rendono adulti. La cosa migliore da fare è viverli e godersi questi momenti perché ci dicono qualcosa in più di noi. Dai 25 ai 30 anni quelle ansie lì possono essere motore di cambiamento, per trovare la strada o cambiarla. Un mio modo per affrontare questi disagi è quello di raccontarli. Anche questo aiuta perché ti rendi conto che non sei solo e in qualche modo questo è consolatorio.



QUINDI

14 FEBBRAIO 2025 - A. 12 N. 42



Direttore responsabile: Daniele Manca

Editing: Giulia Spini, Serena Del Fiore

In redazione: Davide Aldrigo, Elena Betti, Elena Cecchetto, Alessandro Dowlatshahi, Vittoria Giulia Fassola, Glenda Veronica Matrecano, Cosimo Mazzotta, Francesca Neri, Tommaso Ponzi, Rebecca Saibene, Ettore Saladini

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
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 periodico - Giornalismo, cinema e spettacolo)
Silvia Brasca (Fact checking and Fake news)
Federico Calamante (Giornalismo e narrazione)
Marco Castelnovo (Social media curation I - video)
Maria Piera Ceci (Giornalismo radiofonico I - Dizione e Public Speaking)
Pierluigi Comerio (Simulazione esame di idoneità professionale)
Mario Consani (Deontologia)
Giovanni Delbecchi (Critica giornalismo Tv)
Bruno Delfino (Smartphone journalism)
Andrea Delogu (Gestione dell'impresa editoriale)
Luca De Vito (Cronaca locale e produzione multimediale I e II)
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 televisivo e riprese video - Laboratorio pratica televisiva)
Matteo Novarini (Storia del giornalismo)
Enrico Palumbo (Storia Contemporanea)
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)