

MILANO

CORRIERE DELLA SERA

corriere.it
milano.corriere.it

Via Solferino 28, Milano 20121 - Tel. 02.62821
Fax 02.62827703 - mail: cormil@rcs.it



Bambini

Gioele Dix introduce il programma dell'Ensemble Scaligero tra Rossini, Ravel e Morlacchi

di **Enrico Parola**
a pagina 14



Concerti

Liam porta sul palco il fratello produttore

di **Raffaella Oliva**
a pagina 12

OGGI 3°C

Coperto
Vento: ESE 11 Km/h
Umidità: 34%

LUN	MAR	MER	GIO
-3°/2°	-4°/2°	-4°/3°	-2°/1°

Onomastici: Costanza, Romeo
Dati meteo a cura di 3Bmeteo.com

Il clima da cambiare

ANTICORPI DI UNA CITTÀ CIVILE

di **Marco Garzonio**

Che nel sabato prima del voto si siano evitati gravi incidenti è motivo di parziale soddisfazione. Qualcuno forse non ha forzato la mano; certo l'ordine pubblico è stato ben gestito. Resta che episodi presi insieme sono rappresentativi d'un clima che preoccupa. La democrazia è più forte di chi la usa male, contrappone la piazza, agita le mani, cerca lo scontro fisico, insulta gli avversari, rivolge slogan alla pancia più che all'intelligenza. Ma occorre mantenerla la democrazia, garantirne funzionamento, istituti, il bene comune per cui è nata a caro prezzo; occorre assicurare un clima di rispetto umano reciproco, una lealtà verso regole che nella condivisione fanno procedere città e Paese, mentre le forzature innescano processi i cui esiti sono ignoti. Le elezioni hanno questo scopo: consentire a chi ha idee e progetti di argomentare la bontà delle prime nel realizzare la casa comune, di fornire prove credibili circa la sostenibilità economica e la fattibilità dei secondi. Da anni Milano è allineata su percorsi democratici di questo tipo. Frutti son venuti. La sfida è proseguire. Leader dei diversi schieramenti devono interrogarsi se stanno seguendo tale trend di sviluppo delle persone e del sociale per migliorarlo, o se lo slancio della competizione non stia prendendo la mano. In questo caso perderemmo tutti e le cose importanti da sognare, pensare, fare resterebbero lettera morta. Milano insorse in anni drammatici contro brutte derive. È bene adesso che vegli perché le buone pratiche della democrazia siano sufficienti a far cambiare idea a scriteriati e violenti.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Le manifestazioni Cairoli, sgomberato un gruppo di studenti anti CasaPound saliti sul monumento dedicato a Garibaldi

Proteste, scongiurato il sabato nero

Ottocento agenti per «imbrigliare» la piazza. Ore di tensione e una carica in largo La Foppa



Scontri Un manifestante scappa dai manganelli della polizia ieri pomeriggio in largo La Foppa, scontro con via Volta (LaPresse)

L'ex capo dei katanga: «Oggi vanno in corteo senza conoscere la storia»

di **Maurizio Giannattasio**

Mario Marabò, storico capo dei katanga della Fiamma nel '68, riflette sulle differenze tra due epoche: «In quegli anni si scendeva in piazza con piena conoscenza della causa fossero fascismo e antifascismo. Oggi si respira in famiglia e a scuola, con discussioni faccia a faccia nella quotidianità. La storia è vissuta che non c'è più».

a pagina 3

di **Federico Berni**
e **Cesare Giuzzi**

Una sola carica, violenta ma che non provoca ferito. E poi ore e ore di tensione che però non producono altro che un grosso sospiro di sollievo finale. Perché il «sabato nero» di Milano è andato in archivio senza gravi incidenti. E i timori alla vigilia c'erano tutti. Ma alla fine anche i numeri sono stati inferiori alle previsioni. Solo 200 militanti per CasaPound al Castello.

a pagina 2

COLPITO CON PISTOLA FINTA Botte sul metrò all'addetto Atm

a pagina 5

SAN SEPOLCRO

«Via le auto per riscoprire il Foro romano»

di **Paola D'Amico**

Piazza San Sepolcro pedonalizzata, lastricata in pietra, trasformata secondo quanto riportato nel Codice Atlantico da Leonardo da Vinci. È il progetto della Soprintendenza Archeologia, Belle Arti e Paesaggio in occasione del V centenario della morte di Leonardo che si celebrerà nel 2019. Un restyling che farebbe rinascere l'antico Foro romano.

a pagina 6

I funerali La madre insulta il fidanzato

L'addio a Jessica tra accuse e malori

Un lungo applauso, fiori, palloncini e rabbia. Verso le istituzioni e tra i due gruppi: i parenti della ragazza morta e i famigliari del suo fidanzato. Nemmeno nella chiesa di San Protaso c'è pace per Jessica Faoro, la ragazza di 19 anni uccisa a coltellate dal tranviere Alessandro Garlaschi il 7 febbraio scorso. Poco prima del Padre Nostro la madre di Jessica inizia a inveire contro Alessandro, il fidanzato che, scortato dalla polizia penitenziaria, ha ottenuto un permesso per lasciare il carcere di Busto Arsizio dove sta scontando una pena per furto. «Devi morire, pezzo di...», urla la donna. Alessandro viene portato via dagli agenti attraverso una porta laterale.

a pagina 5 Salvi

IL RICERCATORE

Cervello in fuga Dall'Inghilterra alla Bicocca

di **Federica Cavadini**
a pagina 7

IL PERSONAGGIO

Jerry, l'ultimo dj della Brianza in onda dal '76

di **Marco Mologni**
a pagina 9

Il «pacco da giù» ora viaggia con l'app

Studenti e lavoratori fuorisede: la tradizione delle spedizioni da casa si evolve in rete

di **Davide Illarietti**

Il «pacco da giù» è una tradizione che resiste al tempo, collegando Milano al Centro-Sud a suon di scatoloni. Le comunità di fuorisede trapiantati in città ricevono dalle famiglie lontane beni di ogni genere soprattutto da Sicilia, Puglia, Campania. Oggi l'usanza si evolve in una piattaforma online: TocTocBox, che «mette in contatto chi deve spedire prodotti e pendolari e viaggiatori occasionali».

a pagina 11

Milano e Zelig

LA TV DEL SORRISO È DOC

di **Paolo Baldini**

Non è un caso che la televisione «del sorriso, dell'ironia, del pensiero libero» nasca a Milano. Non è un caso che il progetto di una tv alternativa, una (piccola) voce fuori dal coro con un baricentro ottimista, metta le radici nella città dell'iniziativa, della solidarietà, delle buone notizie e dell'innovazione.

continua a pagina 10

Up level
scuola di management

SCUOLA DI MANAGEMENT

MASTER IN

- Event Management
- Tourism Management
- Hospitality Management
- Comunicazione, Social Media, Web Marketing

STAGE IN ITALIA E ALL'ESTERO

VISITA IL NOSTRO SITO E SEGUICI SU www.uplevel.it

Facebook, Instagram, Twitter, LinkedIn, YouTube icons

Uso & Consumo**La piattaforma informatica**

Emanuele De Santis e Ruggero Fede, fondatori di TocTocBox, sito nato nel 2016, un BlaBlaCar del pacco. L'idea è «mettere in contatto chi deve spedire prodotti e chi potrebbe trasportarli»

**L'aperitivo biologico**

Giulia Durante e Nicola D'Angelo, designer, hanno aperto in via Padova la Salumeria del design, dove hanno trasformato il pacco in aperitivo. «Ci riforniamo da Campania, Puglia e Calabria

**Il camion della studentessa**

Consegna con il «metodo classico» per Aurora Cuna, studentessa 19enne da Lecce: due scatoloni pieni di prodotti salentini, spediti dai genitori «assicurandosi l'arrivo entro ventiquattr'ore».

«Pacco da giù» La rotta via app

Invio di viveri e oggetti da casa per studenti e lavoratori fuorisede «La tradizione si evolve in rete»

Il furgone arriva tre volte l'anno alla barriera di Melegnano, dopo un viaggio di otto ore da Salerno. Al volante Luigi Cammarano spulcia indirizzi e nomi da una lista, poi inizia il giro dei compaesani: di ognuno conosce genitori, paese d'origine, numero di telefono. Il «pacco da giù» è una tradizione che resiste all'era 4.0, e collega Milano al Centro-Sud da tempo immemorabile. Le comunità di fuorisede trapiantati in città — studenti, lavoratori — ricevono dalle famiglie lontane beni di ogni genere. «Cibo ma anche mobili, motorini, bevande. I genitori si premurano che ai figli non manchi nulla. È un fatto culturale» spiega il trasportatore campano, che copre «da ormai dieci anni» la tratta Cilento-Milano-Varese. La sua è una ditta individuale, lavora per passaparola in un mondo «fatto di conoscenze e legami sociali» e su cui non esistono dati certi.

I «pacchi da giù» arrivano a Milano soprattutto da Sicilia, Puglia, Campania. Contengono alimenti tipici e arrivano per lo più tramite corrieri (Tnt, Dhl, Bartolini): tuttavia «in caso di prodotti delicati o bevande la gente preferisce affidarsi a una persona di fiducia per evitare troppi passaggi di mano» sottolinea



Online
Segnalazioni e commenti all'indirizzo email delle pagine di «Uso e consumo» **pervo** **@corriere.it**

Cammarano, che programma i viaggi in base al numero di ordini. I picchi? Prima delle feste (Natale, Pasqua) e a settembre, dopo l'inizio dei corsi universitari. La consegna-tipo è quella appena ricevuta da Aurora Cuna, 19 anni da Lecce: due scatoloni pieni di leccornie dal Salento, spediti dai genitori «assicurandosi che arrivassero in 24 ore». Da quando si è trasferita a Milano per studio, ogni mese riceve un compendio di profumi e sapori del Sud «qui introvabili». «È un modo per sentirmi meno lontana da casa».

In realtà l'assunto di fondo — l'irreperibilità di alcuni alimenti tipici del Sud, a Milano — è sempre meno vero. Ma non per questo il fenomeno rallenta; di recente ha attirato anche l'attenzione delle startup. La trentina Siwego e la milanese TocTocBox, nate entrambe nel 2016, sono delle vere e proprie BlaBlaCar del pacco. L'idea è «mettere in contatto chi deve spedire beni e prodotti di ogni genere con persone che farebbero il tra-

gitto comunque, pendolari o viaggiatori occasionali» spiegano i co-fondatori di TocTocBox Emanuele De Santis e Ruggero Fede. Circa il 30 per cento degli iscritti alla piattaforma vivono a Milano (in tutto sono circa 1.500) e vengono «per lo più da Campania, Puglia, Emilia Romagna e Piemonte».

La provenienza

A Milano vengono spediti un terzo dei prodotti. Da Campania, Puglia e Piemonte

Insomma la tradizione ha origini lontane, ma nella metropoli si trasforma: diventa digitale e social. «Il pacco di vivande è di per sé un catalizzatore di convivialità» osserva Emanuela Lupo. Anche lei salentina, assieme all'amica Irene Serafica (milanese) ha creato nel 2014 la pagina Facebook «il Terrone fuorisede»: in tre anni ha accumulato

500mila follower, e da settembre è diventata una srl di organizzazione eventi. «Al centro c'è sempre il cibo di qualità "importato" direttamente dal Sud. Un'occasione per momenti di condivisione, che coinvolgono anche amici milanesi, o di altre regioni» spiega Lupo. «Per effetto del social network, il fenomeno si sta spostando su una scala più grande, commerciale».

Ne sanno qualcosa Giulia Durante e Nicola D'Angelo: entrambi designer di servizi, anni fa hanno aperto in via Padova uno spazio eventi (la Salumeria del design), a metà tra bar e *coworking* per giovani creativi, dove hanno trasformato il «pacco» in aperitivo vintage. «Facciamo rifornimento da produttori campani, calabresi, pugliesi, di volta in volta. La formula sta avendo successo, e s'ispira alla mia esperienza di fuorisede» racconta Giulia, anche lei trapiantata dalla Puglia. La differenza, rispetto al passato, è che gli ordini ora si fanno via Facebook, i gruppi Whatsapp sfociano in gruppi d'acquisto solidale (gas), e i fuorisede possono diventare «driver» di pacchi condivisi o ordinarli tramite un'app. Mentre i genitori continueranno a optare per Luigi Cammarano.

Davide Illarietti
© RIPRODUZIONE RISERVATA

**I genitori**

Dal cibo ai mobili al motorino, stiamo attenti che ai nostri figli non manchi nulla

**Le startup**

Mettiamo in contatto chi deve spedire beni e prodotti con chi farebbe il tragitto comunque

Dalla parte vostra

di **Antonio Lubrano**

DIETE E MODE, IL DECLINO DEGLI ONNIVORI

Il veganismo e il vegetarianismo: queste diete severe, questi stili di vita stanno perdendo la loro forza attrattiva? Il dubbio, o più correttamente l'ipotesi, nasce dal Rapporto Eurispes 2018 che registra percentuali calanti tra i pur numerosi seguaci dell'una e dell'altra. In favore, ed è qui la sorpresa, di regimi alimentari ancora più restrittivi o, incredibile, di quelli tradizionali: nel primo caso parrebbe una sorta di sfida; e nel secondo un pentimento collettivo. Forse è opportuno chiarirci le idee sulle formule. Il vegetariano si nutre esclusivamente di cibi vegetali ed esclude la carne, ma talvolta fa eccezione per latte e uova. Il vegano è più severo: bandisce dalla sua vita anche gli abiti di origine animale: la lana, ad esempio, o certe pelli. Ma per quali altre «dottrine» si profilano sul mercato particolari simpatie? Il crudismo, ad esempio: la seguono coloro che si nutrono solo di cibi crudi. Il regime fruttariano: ovvio, solo frutta. Oppure la dieta paleolitica, che esclude il pesce oltre la carne. Stando al rapporto la frenata di vegani e vegetariani sembra che sia dovuta anche ad ostacoli pratici nella quotidianità: non tutte le mense aziendali sono attrezzate e lacunosi appaiono i menu di treni e aerei. Però, diciamolo: gli erbivori rigorosi, anche se per le statistiche li danno in calo, non si scoraggiano di certo. Insomma è difficile che tornino di moda gli onnivori, i mangiatutto.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

ECOSPESA

Un topinambur tra gli ortaggi di stagione Simile alla patata, protegge e non ingrassa

In inverno, fra gli ortaggi di stagione, non ci sono solo gli ottimi cavolfiori, broccoli e cavoli cappucci, ma è anche il periodo giusto per i topinambur. Questi tuber, non molto conosciuti, forniscono poche calorie, una buona quantità di fibra — per un corretto funzionamento dell'intestino — minerali (potassio e ferro) e vitamine del gruppo B. Ricor-

dano le patate, però i topinambur non contengono amido ma inulina, un carboidrato che i nostri enzimi non sono in grado di digerire. L'inulina rientra fra le sostanze prebiotiche perché è usata dalla flora batterica intestinale, e favorisce la crescita di ceppi batterici «protettivi».

Dato che questa sostanza viene assimilata solo in parte,



il topinambur è un tubero ipocalorico ed è adatto anche ai diabetici perché non provoca il tipico aumento di glicemia che si verifica dopo un pasto ricco di carboidrati.

I topinambur si possono consumare crudi in insalata, à la julienne o a fettine, trifolati in padella, lessati o gratinati. Il sapore delicato, che ricorda il carciofo ne fa anche ottimi ingredienti per vellutate, sfornati e risotti. Come in tutte le cose non bisogna esagerare, in particolare chi soffre di intestino irritabile: l'inulina, per la sua natura chimica e per l'azione che esercita sulla flora batterica può provocare gonfiore nei più sensibili.

Valeria Balboni
© RIPRODUZIONE RISERVATA

7**Mila**

I quintali di topinambur che vengono prodotti in media ogni anno in Italia. Le regioni in cui questa coltura è più sviluppata sono Veneto e Piemonte