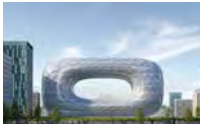


Contents


Visioni sostenibili

- 6 **Walter Vallini**
Visioni Alternative per un Mondo Sostenibile
- 9 **Antonello Andrea d'Egidio**
La solitudine degli "immobili primi"
- 11 **Adele Olivieri**
Collana reFRAME: L'importanza delle edizioni "Book Selection"



I Architetture urbane

- 13  **Federico Ramponi e Alisia Marcacci**
Urban Future with a purpose
- 18  **Simone Micheli**
Intervista


II Ambiente e cultura

- 26  **FAI**
Il FAI, una storia appassionante lunga 50 anni
- 30  **Walter Vallini**
Primavera a New York: le mostre più interessanti nelle Gallerie di Chelsea
- 46  **Walter Fritz**
Total green for life

III Design

- 57  **Adele Olivieri**
Saloni e Salette
Milano Design Week 2024
- 60  **Ilaria Marelli**
PROGETTARE SOLUZIONI:
un approccio strategico

Food Design

- 68  **Alessandra Borzacchini**
Design Outdoor: Adattamento al Cambiamento Climatico e Fluidità dell'Abitare
- 71 **Gaia Bottini**
Cavallette a Colazione

IV Legal & business affairs

- 75 **Marco Mancini**
Affitti brevi
- 76 **Roberta Pizzi**
"Bitcoin Lovers": Una Storia Semplice
- 78 **Confederazione Imprese Unite per l'Italia**
Dalla crisi economica del Covid19, nasce la Confederazione Imprese Unite per l'Italia

V Nuove tecnologie digitali

81



Massimo Foletti
Rinnovare gli Spazi: le Nuove
Frontiere del Design e Real Estate

VI Outer real estate

84



Fabrizio Selvaggi
La crisi del comparto edile
tedesco

87

Daniela Diotti
La vita di un Leaseholder
nel 2024

VII Inner real estate

89

NAI/24: La quarta edizione dell'Evento reFRAME 2024

90

Scannell Properties
Scannell Properties crea valore
nel mercato Real Estate della
Logistica

94

SFRE
Fidenza, Venezia, Modugno (BA),
Robecchetto Con Induno (MI):
avanzano rapidamente i progetti in
Italia di WEERTS LOGISTICS
PARKS, in collaborazione con il
partner tecnico SFRE

VIII Retail

99

Il mercato immobiliare e finanziario
ha ancora fiducia nel settore retail?

100



MAPIC 2024: "Crescere in un mondo
che cambia: la nuova equazione del
mercato retail"

IX Ricerche

103



Il progetto STEP UP e
la camminabilità di genere a Milano

X Training

109



Land of Fashion Villages e IED:
una sinergia modello tra il mondo del
retail e il futuro del design italiano - Parte II

113

English abstracts

Visioni Alternative per un Mondo Sostenibile

© Karl Hedin



Walter Vallini
Direttore editoriale

In un'epoca caratterizzata da sfide ambientali e sociali sempre più pressanti, una rivista dedicata alla progettazione e costruzione delle città ha il dovere di promuovere una visione alternativa dello sviluppo urbano e naturale. L'unica strada percorribile è quella dello sviluppo sostenibile, che include il zero consumo del suolo e l'agricoltura urbana.

AGRICOLTURA URBANA

L'agricoltura urbana, tema centrale della nostra rivista e ampiamente trattato nella rubrica curata dall'**architetto Ramponi**, consiste nella pratica di coltivare, trasformare e distribuire cibo all'interno delle città e nelle loro vicinanze.

Negli ultimi anni, questa pratica ha guadagnato popolarità grazie ai numerosi benefici ambientali, sociali ed economici che offre.

L'**agricoltura urbana** rappresenta una significativa opportunità per rendere le **città più sostenibili, resilienti e autosufficienti**.

Attraverso l'adozione di tecnologie innovative e pratiche sostenibili, le città possono affrontare molte delle sfide legate alla sicurezza alimentare, all'ambiente e alla qualità della vita urbana.

Tra i benefici si annoverano la riduzione dell'impronta ecologica, la promozione della biodiversità, il miglioramento della qualità dell'aria e la creazione di comunità più coese e collaborative.

ZERO CONSUMO DEL SUOLO

Il concetto di zero consumo del suolo, noto in inglese come **zero land take**, si riferisce a una strategia urbanistica e ambientale che mira a limitare al massimo l'uso di nuovi terreni per lo sviluppo urbano, agricolo o industriale, preservando le aree naturali e agricole esistenti. Questo obiettivo assume particolare rilevanza in un contesto di crescente urbanizzazione e sviluppo infrastrutturale, dove la pressione sull'ambiente naturale è elevata. La **semplificazione degli elementi costruttivi** al minimo indispensabile implica una riflessione profonda sui

© Thomas Werneken



comportamenti umani per identificare ciò che è **essenziale**. Vivere nel mondo significa abitarlo nello spazio e nel tempo, quindi riflettere sull'abitare equivale a riflettere sull'esistenza stessa. Le **forme architettoniche** rivelano la cultura, i valori e le abitudini di una comunità, e l'atto di abitare rappresenta l'essenza dell'umanità.

Abitare in spazi ridotti minimizza gli sprechi e conferisce una maggiore importanza qualitativa agli ambienti, riassumendo i valori fondamentali dell'architettura come espressione civile.

Una progettazione superficiale può portare a una riduzione semplificata e sterile degli spazi, mentre una progettazione ponderata e consapevole può far emergere i tratti essenziali della vera architettura, valorizzando ogni elemento con attenzione e cura.

Il concetto di **casa minima** è emerso nel mondo occidentale solo da poco più di un secolo. Questo tipo di abitazione, che si distingue per le sue dimensioni ridotte, è spesso associato a due usi principali: la prima casa per tutti e la casa per le vacanze. La **casa minima** si riferisce a un'unità abitativa progettata per offrire

il massimo comfort e funzionalità con il minimo spazio. Tale concetto ha preso forma soprattutto nel corso del **XX secolo**, con l'avvento del **Movimento Moderno**, che ha promosso l'idea di abitazioni funzionali e razionali.

Uno dei concetti chiave associati alla casa minima è l'**esistenza minima**, termine che rappresenta il minimo necessario per garantire un'abitazione dignitosa. L'obiettivo era creare abitazioni che fossero non solo funzionali ed economiche, ma anche facilmente riproducibili in serie, permettendone una vasta diffusione e democratizzando l'accesso a spazi abitativi di qualità.

In sintesi, il concetto di **casa minima** incarna un'idea di architettura che non si limita a ridurre le dimensioni degli spazi, ma aspira a migliorare la qualità della vita attraverso soluzioni abitative intelligenti e sostenibili, riflettendo un approccio olistico e responsabile al vivere contemporaneo. Oggi, questo concetto è stato reinterpretato con tendenze come le **tiny houses** e i **micro-appartamenti**. Questi approcci promuovono l'idea di vivere in spazi ridotti, efficienti e confortevoli, adattandosi alle esigenze di sostenibilità e ottimizzazione degli spazi.

Si tratta di un'architettura innovativa e responsabile, capace di rispondere alle sfide del nostro tempo con soluzioni che valorizzano la qualità della vita.

Le **tiny houses** sono abitazioni di dimensioni ridotte, generalmente tra i 10 e i 40 metri quadrati, progettate per massimizzare l'uso dello spazio e minimizzare l'impatto ambientale e i costi. Queste case sono concepite per avere un impatto ecologico limitato, utilizzando meno materiali ed energia rispetto alle abitazioni tradizionali. Molti proprietari adottano soluzioni **ecocompatibili** come l'energia solare, i sistemi di compostaggio per i rifiuti e materiali da costruzione riciclati. Queste strategie non solo riducono l'impronta ecologica delle abitazioni, ma contribuiscono anche a uno stile di vita più sostenibile e consapevole.

Negli ultimi decenni, il movimento delle **tiny houses** ha guadagnato popolarità in risposta alla crescente consapevolezza ambientale, alla necessità di ridurre i costi abitativi e al desiderio di uno stile di vita più semplice e sostenibile rappresentando una risposta innovativa alle sfide moderne, offrendo soluzioni abitative che rispondono alle esigenze



© Thomas Layland

di una società sempre più orientata alla sostenibilità e alla riduzione degli sprechi. **Jay Shafer** è considerato il pioniere del movimento moderno delle **tiny houses**. Nel 1999, ha fondato la **Tumbleweed Tiny House Company** e costruito la sua prima piccola casa su ruote, promuovendo l'idea che si possa vivere in modo semplice e sostenibile in case di piccole dimensioni. **Shafer** ha dimostrato che è possibile combinare design intelligente, comfort e sostenibilità in spazi abitativi ridotti, ispirando molti a seguire il suo esempio e a esplorare nuove possibilità nel campo dell'architettura residenziale. Il libro **"Abitare al Minimo"** di **Paolo Giardiello**, pubblicato nel 2009, propone una visione della sostenibilità che va oltre l'uso di nuovi materiali e tecnologie, includendo uno sviluppo economico-sociale graduale e corretto. Le micro-architetture non solo soddisfano esigenze pratiche, ma favoriscono processi posi-

tivi nelle comunità. Questo approccio architettonico critica l'eccessivo consumo di risorse e si concentra sugli elementi essenziali del progetto: **spazi interni ed esterni, tetto, suolo, struttura e relazioni con il paesaggio**.

Gli studi condotti negli ultimi anni hanno dimostrato che l'architettura minima unisce diverse esperienze culturali e sociali, radicandosi in una tradizione storica che include esempi come la **casa-studio di Ralph Erskine** e gli esperimenti di **Jean Prouvé** e **Oscar Niemeyer**. Per concretizzare il nostro impegno in questa battaglia di culturale, presentiamo in questo numero il progetto **Total Green for Life**. Questo progetto mira a realizzare i concetti espressi nell'articolo e sarà sostenuto da **reFrame**.

Walter Vallini

La solitudine degli “immobili primi”

© Andrea Ferrario



Antonello Andrea D'Egidio
Direttore di Testata

Come i numeri primi sono cifre matematiche divisibili solo per 1 e per se stessi, così la maggior parte oggi degli immobili di edilizia abitativa possono considerarsi in Italia dei numeri primi. Ossia, almeno per il nostro mercato domestico sono case indivisibili o meglio indivisibili. Le ricerche indicano che l'offerta di appartamenti in affitto condiviso è diminuita di oltre il 40% nell'ultimo anno. Sembra infatti che al di fuori della fascia dei cosiddetti studenti o studenti di lungo corso over 28 anni la richiesta di condivisione si abbassi con l'aumento dell'età e della posizione sociale. Tuttavia specie negli ultimi anni post crisi sanitaria, sembra che la condivisione dell'appartamento sia una soluzione che a causa del “caro affitti” (Milano in testa) e della diminuita capacità di spesa degli italiani, stia riprendendosi qualche linea di livello nella scala di crescita. Proprio per questo il fenomeno del flat-sharing non coinvolge più solamente gli studenti universitari fuori sede o i lavoratori trasferisti, come un tempo, sono sempre più numerosi i giovani che, anche dopo l'università, scelgono di trovarsi dei coinquilini con i quali condividere le spese di affitto, accontentandosi di una stanza nella quale vivere. In nessuna delle grandi città italiane una persona può affrontare da sola il canone anche di un piccolo bilocale.

Ovviamente, sono le città con il costo dell'affitto più alto, così come quelle nelle quali si concentrano le principali università, a farla da padrone quando si parla di flat-sharing.

Le analisi di mercato e l'elaborazione dei dati sulla capacità di spesa in base al reddito comparano la percentuale mensile ideale per l'affitto, fissata intorno al 30% del reddito netto medio, con il canone medio richiesto per un appartamento con due stanze nelle principali città ita-



liane. Un single, insomma, difficilmente riesce a permettersi due stanze solo per sé in una grande città italiana. Infatti, solo lo 0,5% dei bilocali in offerta sul mercato risulta accessibile a chi cerca da solo. Milano ha il canone medio più elevato tra le città analizzate, intorno ai 1.300 euro al mese per un bilocale, a queste cifre un giovane lavoratore singolo non avrà mai un reddito sufficiente a coprire il canone al netto delle sue spese quotidiane.

Per gli studenti e per i giovani lavoratori quindi le famiglie di origine deve far fronte. E lo fanno in larga parte poiché la nostra cultura dell'agio e della privacy è più forte della capacità economica di po-

tersi permettere queste location abitative. Pertanto questo è il principale motivo di freno alla condivisione degli appartamenti per frazionare canone e spese tra più inquilini. Il secondo motivo è la reticenza dei proprietari degli immobili a “stipare” in un unico appartamento più persone che non siano parenti stretti del locatore. E quindi ci si gode la solitudine con il rischio però di tenere sfitti gli immobili per parecchio tempo o di subire continui turn over di locatori oppure per mantenere la redditività abbassare progressivamente i canoni. Inoltre coloro che scelgono la condivisione la soffrono come una costrizione o condizione disagiata perché spesso gli immobili non

sono sufficientemente riqualificati per questo cambiamento locativo. In generale, la ricerca di alloggi accessibili per i single risulta complessa in tutte le principali città italiane. Nella maggior parte dei casi, infatti, un single deve destinare alla locazione almeno il 50% in più del budget considerato sostenibile, quando non addirittura il doppio. Se i trend delle grandi città punteranno verso un continuo aumento dei canoni, il prossimo futuro dei principali centri urbani, li trasformerà in aree sempre meno accessibili per le nuove generazioni, costrette ad isolarsi nelle periferie per trovare soluzioni abitative adeguate. Purtroppo ciò rischia di indebolire via via, il tessuto connettivo sociale delle grandi e medie città. Seppur in generale, la prospettiva sugli affitti per le coppie sembra più ottimistica, in diverse città persino la somma dei due redditi non è sufficiente per affrontare il canone medio richiesto. Tuttavia pur di garantirsi uno spazio in "assoluta quiete e solitudine" l'italiano medio fatica ad accettare immobile già abitato da "sconosciuti". Infatti si cercano appartamenti preferibilmente divisibili solo con se stessi o i propri cari e non con altre persone. Un modello che in Europa e all'estero in generale offre invece soluzioni di risparmio economico notevole. Ma non solo opportunità di socializzazione di interi condomini che hanno aree in comune e non parlo solo di cantine, garage ma di strutture quali lavanderia attrezzata, attrezzerie per il fai da te, infermerie, oppure aree ricreative quali bar e circoli interni gestiti e animati dagli stessi condomini. Ma in Italia e nelle nostre grandi città si lascia ancora una volta alla isolata libera iniziativa dei proprietari di piccole unità immobiliari prendere l'iniziativa di attrezzare un immobile di tre o quattro o cinque locali in tal modo. Troppo poco e fatto male! Per portare rapidamente ad un cambiamento percettivo e poi fattivo degli stili abitativi nazionali delle grandi città. Le città di grandi e medie dimensioni diventeranno più accessibili quando gli immobili, ubicati nelle zone più centrali smetteranno di essere dei "numeri primi" divisibili solo per 1 unico affittuario, o per se stessi appunto.

Siamo dunque di fronte ad un vero e proprio cambiamento epocale a cui assisteremo nei prossimi 5/10 anni, ossia il passaggio e la trasformazione che dal Co-Living sta dirigendosi verso l'Integrated-Living, che significa sommare all'offerta di alloggio anche numerosi altri servizi a valore aggiunto – come l'offerta di e-commerce e altri acquisti, Smart home, domotica e tecnologie, polizze assicurative e sanitarie, attività culturali e sportive, rivolte alla stessa community di



©Kanzilyou per Adobe Stock

nuovi "conviventi" non più costretti all'isolamento urbano dei sobborghi e non più immobili inefficienti a sostenere tale convivenza. Tuttavia ad oggi in Italia il Co-living è ancora una realtà emergente che non ha una precisa definizione e trattazione specifica nella normativa di regolamentazione. I modelli poi dovrebbero annettere anche realtà di co-working e co-mobility per ottenere il massimo delle performance di vita nei centri urbani, migliorando di conseguenza anche i parametri di sostenibilità e l'ecosistema ambientale a basso impatto di inquinamento e via discorrendo. Un processo che dovrà accelerare allineandosi al passo europeo ma che presuppone anche un allineamento legislativo, culturale e infrastrutturale dell'urbanizzazione moderna, di un progetto comune tra cittadinanza, proprietari immobiliari, amministrazione pubblica e politica ma come al solito anche qui il nostro Made in Italy, voglio sperare, riesca a fare un nuovo piccolo miracolo italiano.

Antonello Andrea D'Egidio

Urban Future with a purpose

Tendenze che plasmeranno la vita urbana

© Federico Ramponi



Federico Ramponi
Designer Industriale e consulente
creativo per l'innovazione di Co-
Scenario Planning



Alisia Marcacci
Progetti strategici di Co-Scenario
Planning

Come fari di innovazione e prosperità collettiva, le città rappresentano un incubatore privilegiato all'interno del quale il futuro può prendere forma e confrontarsi con diverse forme di realtà, per poi sbocciare o appassire. In quanto centri di innovazione e prosperità condivisa, le città sono il luogo dove il futuro accade per primo e probabilmente lo saranno sempre di più poiché, secondo le stime, nell'immediato futuro accoglieranno una percentuale sempre più alta di persone. In effetti, una previsione dell'ONU del 2017 sul futuro dell'urbanizzazione mondiale afferma che entro il 2050, circa il 68% della popolazione mondiale vivrà in aree urbane. Se consideriamo che la percentuale oggi si attesta intorno al 56%, è plausibile ipotizzare che i restanti dodici punti percentuali verranno raggiunti con la realizzazione di un numero considerevole di città nei prossimi 26 anni. Per dare una dimensione più concreta a questa proiezione proviamo ad elaborare alcuni dati a nostra disposizione. Oggi la popolazione mondiale si attesta intorno agli 8.1 miliardi di persone e, sempre secondo l'ONU, coloro che popolano le città sono poco più di 4.5 miliardi. Stando alle previsioni dell'organizzazione, nel 2050 saranno circa in 6.5 miliardi a scegliere di vivere in una



metropoli, con un aumento di circa 2 miliardi rispetto ad oggi. Per accogliere così tante persone, probabilmente saranno necessarie circa 240 nuove città di dimensioni paragonabili a quelle dell'attuale New York, che ospita oggi 8.6 milioni di persone. Ovviamente non saremo certi di tutto ciò fino al primo gennaio del 2050. Inoltre, non possiamo assumere che queste proiezioni si avverino con certezza. Le stime dell'ONU non derivano da una semplice elaborazione lineare dei dati, ma da un approccio complesso che valuta le interazioni tra diversi scenari, ognuno basato su ipotesi differenti riguardo al comportamento futuro di vari fattori. Questi scenari potrebbero quindi cambiare drasticamente, sia in risposta a condizioni esterne — come dimostrato di recente dalla pandemia di COVID-19 — sia in conseguenza di decisioni strategiche prese da noi. In effetti, possiamo influenzare attivamente questi sviluppi con le nostre decisioni, adot-

tando nuove strategie e modificando le nostre prospettive e paradigmi. Anche in questo caso ci sono esempi virtuosi che dimostrano quanto sia possibile. Nel 1985, le proiezioni sul declino dell'ozono prevedevano gravi conseguenze alla salute umana, agli ecosistemi e alla vita marina entro gli anni duemila, a causa dell'espansione del cosiddetto "buco dell'ozono". Dal Protocollo di Montreal del 1987 in poi siamo riusciti a cambiare questi scenari con azioni efficaci e concrete al punto che oggi si presume che intorno al 2060 il buco dovrebbe chiudersi definitivamente. Questo dimostra che le proiezioni e gli scenari non vanno interpretati come destini ineluttabili, bensì come finestre su un futuro che stimolano il presente.

Tornando alla città, pensare allo scenario futuro dell'urbanistica significa costruire collettivamente delle lenti con cui indagare la capacità stessa della città di

© Federico Ramponi



evolversi per creare nuove soluzioni di adattamento. Rafforzando il suo tessuto sottostante e approfondendo la comprensione dei rischi che minacciano la sua stabilità, una città può migliorare la sua traiettoria complessiva, il benessere dei suoi cittadini e prosperare, nonostante le crescenti sfide. Come abbiamo discusso nell'ultimo numero, questo processo richiede innanzitutto l'identificazione di tendenze emergenti e consolidate che possono modellare il tessuto urbano. È fondamentale comprendere come queste tendenze possano interagire e influenzarsi reciprocamente nel lungo periodo per costruire uno o più scenari plausibili. Facciamo un esempio. L'innovazione tecnologica sta indubbiamente accelerando l'automazione e la digitalizzazione dei servizi urbani, trasformando il nostro modo di interagire con le città e modificando le esigenze relative agli spazi fisici e alle infrastrutture. Probabilmente, in futuro, potremmo vedere città più intelligenti e connesse, capaci di ottimizzare l'uso delle risorse e migliorare la qualità della vita. Tuttavia, se non controllati, questi sviluppi potrebbero causare disparità sociale di stampo digitale e nuove forme di esclusione. Oppure, se ci spostiamo sui cambiamenti demografici come l'invecchiamento della popolazione o l'urbanizzazione rapida nelle economie

in via di sviluppo possiamo ragionevolmente ipotizzare che questi richiederanno nuove soluzioni di abitazione e di trasporto, nonché una diversa gestione delle risorse e dei servizi pubblici. Queste tendenze emergenti sono solo alcuni pezzi per costruire il futuro delle città. È fondamentale combinarle con un approccio equilibrato ed etico per evitare quanto più possibile delle azioni superficiali che potrebbero causare delle conseguenze inaspettate o, peggio, sgradevoli. Con queste premesse, continuiamo il percorso iniziato nell'edizione precedente, puntando alla definizione di uno scenario realistico per il futuro della nostra città. In questo numero, discuteremo quattro tendenze che, non solo secondo noi, avranno la forza di influenzare profondamente la vita urbana dei prossimi dieci anni.

LA PIANIFICAZIONE VERDE DEGLI SPAZI PUBBLICI: UN IMPERATIVO URBANO

In un contesto di rapida espansione urbana, l'importanza di integrare la natura negli spazi cittadini è più evidente che mai. La 'pianificazione del verde' degli spazi pubblici richiederà un approccio innovativo e ampio. Oltre agli spazi verdi destinati al tempo libero e al benessere, sarà essenziale includere aree dedicate alla

produzione, lavorazione, distribuzione e vendita di cibo. Questa strategia influirà significativamente sulla qualità dell'aria, il benessere dei cittadini e la sostenibilità ambientale delle città. Da un lato, gli spazi verdi urbani non solo promuoveranno una maggiore attività fisica tra i residenti grazie a percorsi pedonali e ciclabili, ma fungeranno anche da polmoni verdi. Essi contribuiranno a equilibrare l'ecosistema urbano, riducendo le emissioni di carbonio e mitigando gli effetti del riscaldamento globale. Dall'altro lato, emergerà una nuova forma di agricoltura urbana con l'introduzione di giardini produttivi e paesaggistica commestibile. Grazie a metodi innovativi come l'idroponica e l'acquaponica, e al supporto di tecnologie di controllo avanzate, sarà possibile coltivare efficacemente in spazi ridotti e massimizzare la produzione di cibo urbano. La progettazione di questi spazi dovrà essere integrata e integrante. Dovrà essere il frutto di una contributo multidisciplinare e improntata sull'equità, garantendo accessibilità a tutte le fasce della popolazione, indipendentemente dal background economico o sociale. Saranno necessari anche nuovi approcci di investimento finanziario per sostenere una cultura del verde sempre più radicata e accessibile, attraverso partenariati pubblico-privati e iniziative comunitarie che sappiano sfruttare strumenti online e offline, permettendo così alle città di trovare modelli sostenibili per mantenere ed espandere ogni possibile forma di spazio verde.

15-MINUTE CITY: UNA RIVOLUZIONE URBANA PER UNA VITA MIGLIORE

La progettazione delle città si sta muovendo sempre più affinché la maggior parte dei servizi siano raggiungibili in 15 minuti a piedi o in bicicletta, provando a ripensare ad un nuovo paradigma di quartiere. Questo modello riduce la dipendenza dalle automobili e migliora la qualità della vita, reintroducendo una dimensione più umana nello spazio urbano. Tale approccio va oltre la semplice prossimità fisica, integrando la sostenibilità in ogni aspetto della vita urbana. Le città che adottano questo modello possono identificare punti di forza e margini di miglioramento in termini di accessibilità e qualità dei servizi, puntando a una crescita più armoniosa e sostenibile. In proiezione avremo comunità più coese e connesse, che trasformeranno ogni quartiere in un microcosmo autosufficiente con accesso semplificato a scuole, negozi, servizi sanitari, e luoghi di lavoro. Questo favorirà anche un'interazione sociale più ricca e un forte senso di appartenenza comunitaria.

SIMONE MICHELI

Simone Micheli Architectural Hero

In questa intervista a tutto campo, Simone Micheli anticipa le prossime sfide professionali e racconta cosa significa essere un "Creatore".

"Molte sono le esperienze professionali nel campo del progetto: architettura, interior design, product design, allestimento, visual e comunicazione. Così come le importanti committenze internazionali che hanno permesso di espandere a dismisura il senso intellettuale delle sue creazioni.

Fin dagli esordi del mio approccio progettuale, ogni opera è stata concepita come un unicum organico derivante dalla sinestetica combinazione degli elementi che la compongono. Architettura e design diventano quindi contemporaneamente sinonimi e complementari, accrescendo il valore del loro legame, del potere di scambio, della connessione e del dialogo che instaurano. Per tale ragione e per l'intima costituzione del suo pensiero, come è stato per Gio Ponti, ogni opera viene concepita come una struttura dinamica in cui ogni dettaglio diventa un'espressione fondamentale".

Come nasce la sua passione per l'architettura? Quando si è reso conto che quella era la sua strada?

Mio padre era uno straordinario pittore e mia madre insegnava discipline artistiche e storia dell'arte. Sono cresciuto mangiando pane e colore, pane e forma, pane e luce. Sin da ragazzo mi sono dedicato a sviluppare pensieri intorno al tema del progetto, della trasformazione, dell'alterazione delle cose. Da queste radici e dai meravigliosi incontri, fatti prima degli studi presso la Facoltà di Architettura di Firenze ha preso forma il mio sogno di costruire per qualificare la vita. Una viscerale passione per la dimensione del costruire mi ha sempre accompagnato!

I suoi lavori sono molto riconoscibili, ma qual è il lavoro realizzato che più la rappresenta, nel quale si riconosce pienamente? Quali, se è possibile sceglierne alcuni, tra i suoi lavori sono per lei più significativi? Per quale motivo?

Ogni opera riflette perfettamente la mia visione legata all'alterazione del reale conosciuto. Non c'è un'opera che mi rappresenti più di altre; sono tutte dinamiche espressioni dei miei precisi e netti pensieri. Ogni progetto è una parte di me, è una materializzazione intellettuale del mio credo compositivo e funzionale. Come per ogni buon padre di famiglia non è possibile indicare il figlio più amato, così per me è impossibile indicare l'opera

più amata. Tutti i progetti che ho creato e che creo, sono per me come dei figli che meritano la stessa quantità d'amore! Il mio lavoro è sempre volto alla creazione di un'opera, che grazie alle proprie caratteristiche distintive, contenutistiche ed espressive connesse alla dimensione dell'unicità, è in grado di trasformare l'esperienza vissuta in attiva memoria. Il mio obiettivo è creare architetture involucrate o involucri capaci di lasciare un segno indelebile nello spazio e nella mente dell'utilizzatore!

Da professionista impegnato in diverse parti del mondo, come vede lo sviluppo urbanistico in Italia e il recupero di spazi ed edifici? Ritiene che stiamo procedendo nella direzione giusta o stiamo cementando troppo e recuperando male?

Lo sviluppo urbanistico in Italia, come nella maggioranza dei paesi del mondo non è affidato all'intelligenza per la qualificazione del territorio e della vita ma a logiche politiche ed imprenditoriali. Salvo meravigliosi ed eclatanti interventi architettonici che dovrebbero servire da esempio del "buon costruire", la cementificazione speculativa ha superato ogni limite spingendoci alla soglia del non ritorno.

La direzione che il mondo sta percorrendo costruendo cose e case non è corretta. Per definire i perimetri di un nuovo modo di costruire in simbiosi e nel rispetto di quello che dio ci ha donato su questa terra, sarebbero necessarie delle rapide virate di direzione, politiche e d'impresa, al fine di trovare un nuovo equilibrio con la natura, per non rischiare di perdere tutto!

Dopo i molti successi come architetto, designer, oggi anche artista, cosa vorresti/vorrebbe ancora fare da grande....?

Progettare il mare ed il cielo!

Quest'anno festeggia i 35 anni della sua carriera, una storia professionale ricca di soddisfazioni e riconoscimenti sia nell'ambito del design sia dell'interior design, cosa hai in programma?

Sono 35 intensi ed emozionanti anni di attività professionale, pieni di forti passioni e di esperienze, ricchi di soddisfazioni, di amore e di compagni di vita, di riconoscimenti importati come l'ultimo ricevuto a marzo a San Paolo, Brasile come designer dell'anno 2024. Questo premio è un riconoscimento importante ai 35 anni di carriera progettuale e ai miei 60 anni (di passione), all'impegno - mio

e di mia moglie Roberta - nell'aver creato un unicum denso di unicità, essenzialità, fluidità e sostenibilità.

Ho in programma una moltitudine di iniziative che mi porteranno a viaggiare molto per progetti e collaborazioni internazionali. Il 16 Settembre celebrerò con una grande mostra all'ADI Design Museum di Milano (Simone Micheli - DESIGN VISION - 60 years of life!) il mio percorso professionale, la mia visione del mondo e per il mondo.

E i suoi 60 anni come li sente?

Intensi, avventurosi, incredibili, dinamici, straordinariamente meravigliosi.

Questo traguardo rappresenta per me una fase di rinnovata crescita e determinazione. Ogni anno passato ha arricchito il mio bagaglio di esperienze e conoscenze, permettendomi di affrontare nuovi sentieri professionali con maggiore consapevolezza e maturità. Mi sento entusiasta, come un bambino, di continuare a esplorare, innovare, ricercare, comprendere, conoscere, saltare stereotipi conosciuti per proseguire a realizzare nuove architettoniche "avventure" capaci lasciare un segno significativo.... sono pronto per altri "60" di passione e carriera.

Walter Vallini





Pagina precedente:
BitCoin Tower Metaverse Building - *in progress*
© Simone Micheli Architectural Hero

Su questa pagina, in alto: Pink House Firenze
© Maurizio Marcato
In basso : Parco Acque ai Cappuccini
Gubbio, Perugia © Jürgen Eheim

Primavera a New York: le mostre più interessanti nelle Gallerie di Chelsea

Foto e reportage a cura di Walter Vallini

Chelsea, un quartiere di Manhattan a New York City, è un centro di rilievo mondiale per l'arte contemporanea, ospitando numerose gallerie di fama internazionale. Visitare queste gallerie è un'esperienza immersiva, con opere di artisti affermati ed emergenti in spazi espositivi unici. Le gallerie spesso offrono programmi pubblici, incontri con artisti e tour guidati, arricchendo l'esperienza culturale con approfondimenti e dialoghi stimolanti.

Le inaugurazioni primaverili delle gallerie di Chelsea sono eventi molto attesi che segnano l'inizio della stagione espositiva. Questi vernissage attirano collezionisti, critici, artisti e appassionati, creando un'atmosfera vibrante e dinamica nel quartiere. Durante queste serate, le strade si animano con eventi sociali, cocktail party e performance, trasformando Chelsea in un vero e proprio festival dell'arte contemporanea.

Questi eventi rafforzano il ruolo di Chelsea come epicentro culturale globale, offrendo una piattaforma per artisti di tutto il mondo per mostrare le loro opere e connettersi con un pubblico internazionale.

In questo articolo vi presentiamo una selezione delle mostre più stimolanti di questa stagione.

C 24 GALLERY CAL LANE ANCESTRAL REVOLUTION

21 MARZO-10 MAGGIO 2024

"Ancestral Revolution" è una mostra personale di **Cal Lane** che presenta sculture in acciaio intagliato, pneumatici intrecciati e assemblaggi realizzati con cimeli di porcellana.

Le opere rappresentano i punti salienti di una carriera decennale, esposte in musei, installazioni pubbliche e collezioni private.

Cal Lane è rinomata per le sue sculture in acciaio finemente lavorate, realizzate con oggetti come fusti di petrolio, pale e altri prodotti dell'era industriale, su

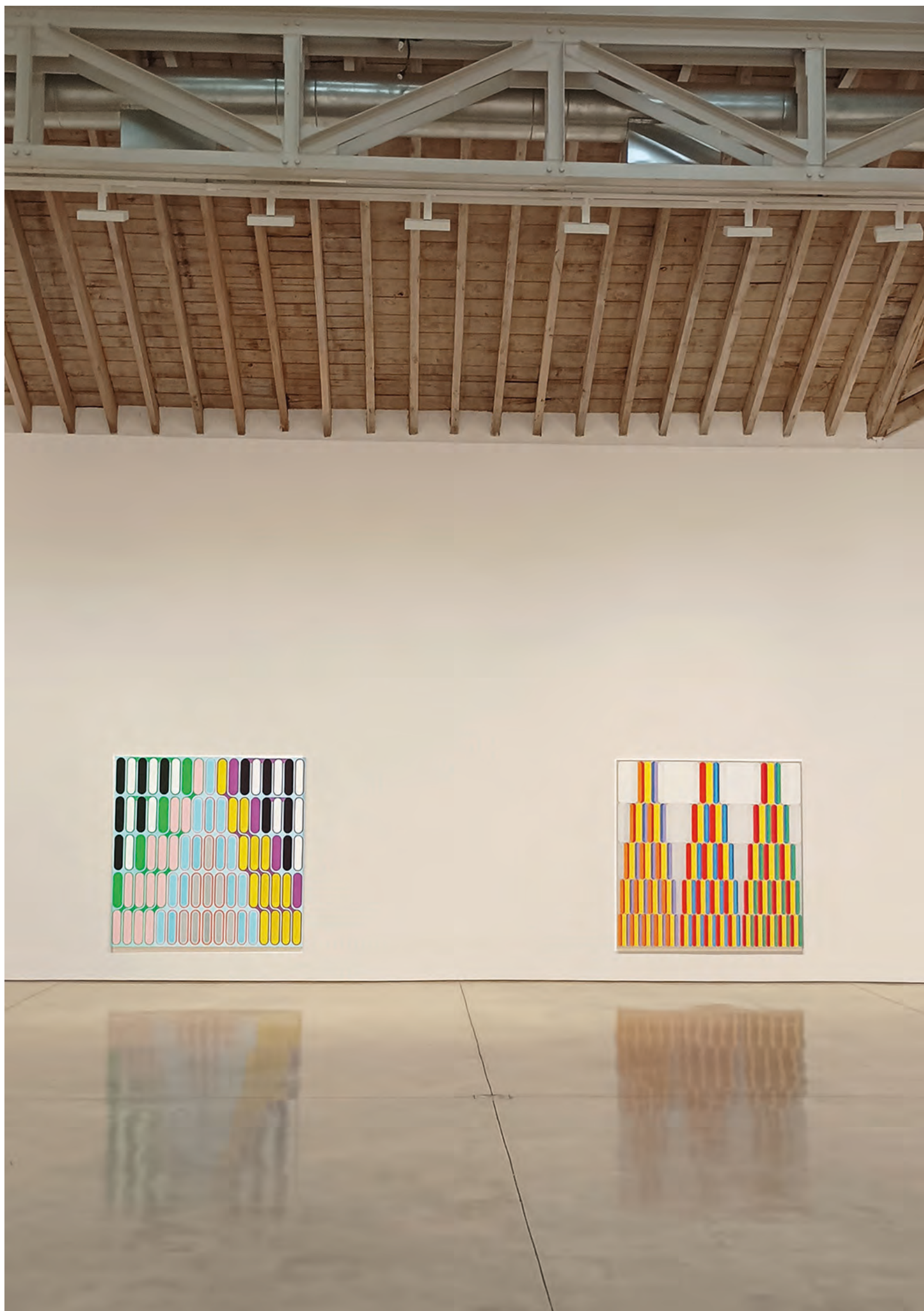


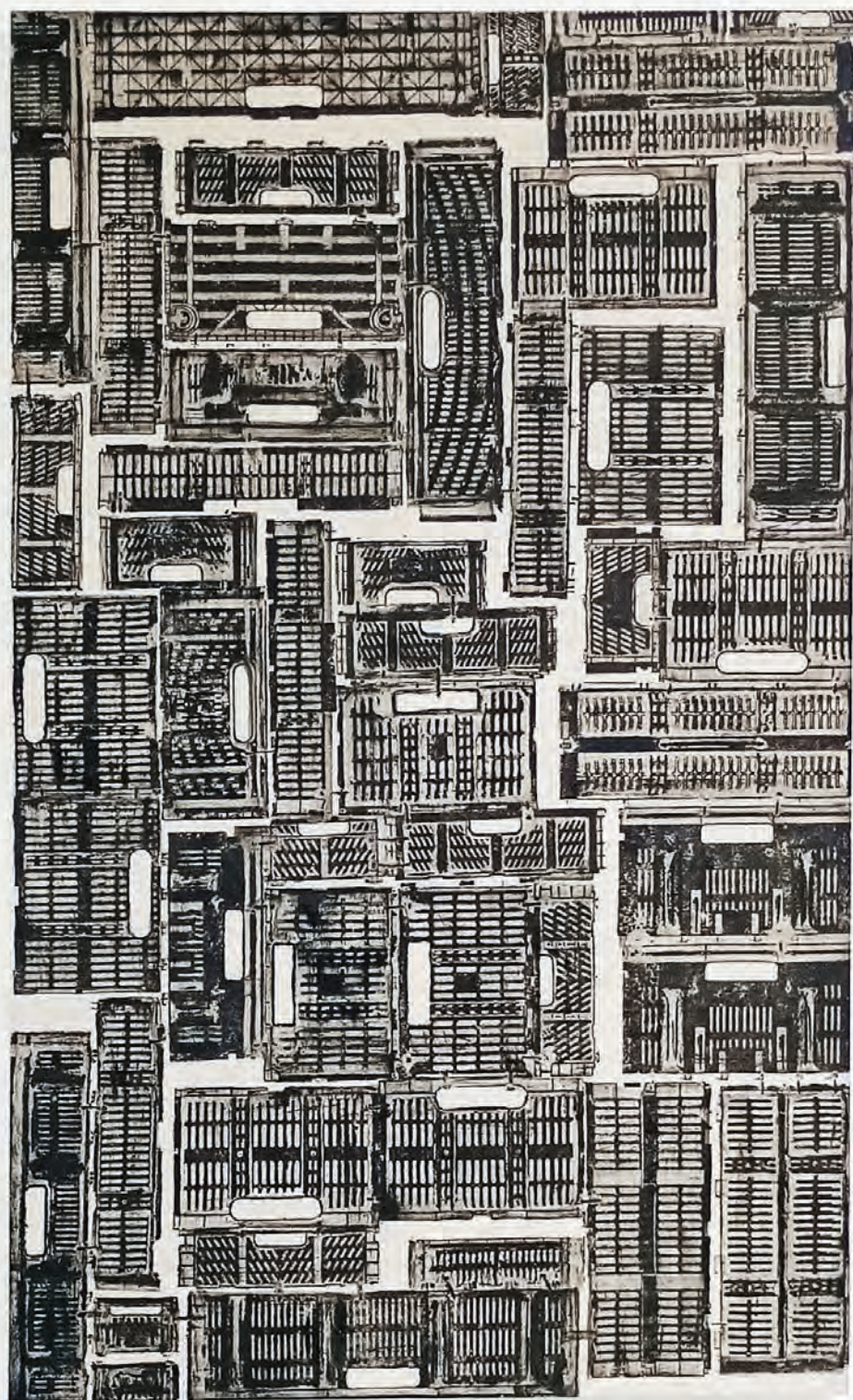


cui intaglia intricati motivi simili a pizzi utilizzando una torcia al plasma. Le sue opere riflettono sui materiali e sull'estetica di genere, esplorando il peso dei costrutti e delle tradizioni ancestrali in relazione agli oggetti e ai modelli che formano la cultura moderna.

In un **"minimalismo autodefinito"**, l'artista sceglie oggetti e materiali che hanno un significato culturale, personale e fisico. L'uso prevalente di motivi a pizzo nelle sue opere in acciaio riflette il desiderio di rompere con le norme di genere, spesso percepite come soffocanti. Bilanciando il peso storico tradizionalmente associato a tali elementi, Lane offre una prospettiva rinfrescante sul riesame dei presupposti patriarcali, utilizzando spesso l'umorismo per ridefinire le tradizioni e sfidare le aspettative sui materiali.

In un periodo in cui le categorie binarie di ogni tipo vengono messe in discussione, il lavoro di un'artista che ha creato un nuovo dialogo attorno a questioni secolari di identità è particolarmente interessante.









Saloni e Salette Milano Design Week 2024

Il Salone del Mobile 2024 di Milano chiude l'edizione di aprile con uno strepitoso successo: a +20% di presenze rispetto allo scorso anno e record anche per gli operatori: +29%. Con questi numeri si conferma come punto di riferimento internazionale di un settore chiave per l'economia italiana e internazionale ci cui 1.950 espositori da 35 Paesi, un Programma Culturale di primo piano.

Tuttavia le aziende sembravano in ritardo rispetto alla corsa del mercato in piena ripresa e mostravano più che nuove e innovative proposte, rassicuranti vecchie rivisitazioni.

Insomma poco di particolarmente nuovo all'ombra della Milano da Bere.

Si consolida, soprattutto nel weekend (giorni in cui la Manifestazione è aperta anche ai non addetti ai lavori), l'interesse del pubblico di appassionati, 36.122 le presenze. Un'occasione irrinunciabile per la community degli appassionati di design in visita al Salone del Mobile per intercettare nuove proposte e stimoli di riflessione seppur presenti quest'anno in modo sporadico.

Superano le aspettative, infine, i numeri della community digital della piattaforma multicanale del Salone: oltre 1 milione di interazioni (+50% vs 2023) con un engagement rate del 60%, e 90 milioni di impression (+15% vs 2023). Ottimi i risultati dell'app in termini di fruizione servizi, dal matchmaking che ha registrato una crescita di oltre il 39% e la navigazione della mappa interattiva, con oltre 450.000 ricerche.

Maria Porro, Presidente del Salone del Mobile.Milano commenta: "Abbiamo già iniziato a progettare il 2025, con la consapevolezza che il Salone del Mobile è un'opportunità per tutti, per la filiera del legno-arredo, per Milano e per il sistema Made in Italy nel suo complesso. L'importante è che si continui a lavorare insieme, grandi e piccoli, aziende e istituzioni, ricordandoci la formidabile intuizione che ci guida da 62 edizioni: fare ed essere comunità. Il mio grazie va a tutti coloro che hanno reso questa sfida non solo possibile ma concreta, inclusiva, scintillante. Come il velluto blu delle Thinking Room di David Lynch, omaggio al pensiero generativo che muove il mondo".



Adele Olivieri
Capo Redazione

Ecco quest'anno forse lo slancio istituzionale del Salone, di sviluppare le migliori e più performanti condizioni strutturali e contenutistiche per la ripresa post covid19 del settore, ha funzionato per il mercato degli affluenti ma non ha avuto lo stesso seguito per le caratteristiche delle proposte delle imprese Made in Italy che vi hanno partecipato.

Un significativo riconoscimento alla leadership internazionale del Salone e dell'intero settore è arrivato anche dalla presenza di alte autorità governative e istituzionali, tra queste il Ministro del-



Pagina precedente:
Progetto di Comunicazione 2024
Salone del Mobile.Milano - Publicis
Groupe © Alessandro Russotti

Su questa pagina, in alto:
SaloneSatellite. Connecting Design since
1998 © Ludovica Mangini

A destra: All You Have Ever Wanted to Know
About Food Design in Six Performances ©
Diego Ravier

le Imprese e del Made in Italy, Adolfo Urso, che ha scelto Milano e il Salone del Mobile per celebrare la Prima Giornata Nazionale del Made in Italy. Decisivo il supporto di Agenzia ICE, concretizzato con l'invito di oltre 220 buyer e 240 giornalisti provenienti da 64 Paesi che hanno avuto l'opportunità di incontrare le aziende espositrici. Importante anche la stretta collaborazione con Fiera Milano che ha contribuito alla realizzazione dell'evento.

Ma il Salone del Mobile, come consuetudine, resta noto alle masse dei non addetti ai lavori, grazie al Fuori-salone che accende Milano trasformando piazze vie e negozi in un manifesto del design italiano. Anche quest'anno è stato così, anzi



molto di più rispetto agli ultimi due anni passati. Dai grandi spazi del Polo fieristico di Rho Fiera Milano, agli spazi più eterogenei e a volte minimal che offre a Città. Anche in questi luoghi deputati alla massima informalità creativa delle presentazioni e proposte si è avuto, quest'anno, uno scollamento. In termini di proposte il fenomeno della relativa poca iniziativa a realizzare proposte davvero innovative, come negli anni pre-crisi, si è anche qui ripetuto. Non solo, il grande afflusso

che dal Salone si è riversato inondando letteralmente Milano di persone buyer, curiosi, appassionati e "gente comune", anche in tale caso ha trovato impreparate le strutture a ricevere una tale massa di pubblico. Ed ecco quindi le innumerevoli location accessibili solo su prenotazione; le interminabili code nonostante le prenotazioni e le lungaggini digitali per accedere alle esposizioni, nonostante i pre-accrediti effettuati da remoto anche settimane prima. Un sistema che cede il



passo all'accessibilità che dovrebbe essere al primo posto di un evento internazionale così importante. Un sistema quello del Fuori-salone che diluisce la curiosità e l'interesse con la poca voglia di fare fatica per assistere agli eventi dei brand o culturali che siano poichè troppi in troppo pochi giorni. Sarebbe opportuno davvero un miglior coordinamento tra Ente fiera, organizzatori, comitati di quartiere, rappresentanze dei distretti Moda/Design e istituzioni cittadine dal sindaco alle giunte fino ovviamente alle aziende, i brand e al sistema retail partecipante. Diversamente si ha la percezione di un meccanismo drogato dalle quotazioni degli affitti degli spazi e delle aree citta-

dini senza tenere conto del vero valore e importanza del visitatore che seppur al momento può essere solo un curioso domani potrà essere un cliente che ha avuto modo di incontrare i prodotti toccarli con mano, parlare con i realizzatori, imprenditori e designer in un contesto inclusivo e non preclusivo perchè durante il Salone e Fuori-salone, il mondo ci guarda e ci giudica dietro le quinte! Riflettiamo dunque tutti, oltre i numeri positivi...

Adele Olivieri

Immagini: Courtesy of Salone
del Mobile. Milano

In questa pagina:
Under the Surface. A cura di Accurat, Design
Group Italia ed Emiliano Ponzi
© Salotto.NYC © Paolo Riolzi

Cavallette a Colazione

Intervista a Gaia Cottino, docente di Antropologia Culturale presso Università di Genova ed autrice dell'interessantissimo libro "Cavallette a colazione I cibi del futuro tra gusto e disgusto"



Gaia Cottino
Docente Antropologia Culturali

Dove nasce l'idea di questa ricerca?

Nasce, in primo luogo, dalla constatazione di una mancanza nel dibattito pubblico sulle scelte alimentari: la dimensione culturale. Si leggono molto i pareri esperti di nutrizionisti, medici ed economisti che guardano ad altri aspetti dell'alimentazione, e molto poco di antropologi, esperti degli aspetti culturali del vivere in società, e attorno ad un tavolo. Ho quindi sentito il bisogno di inserire questa dimensione nel dibattito pubblico, per ricordare che noi siamo quello che mangiamo non solamente perché ciò che ingeriamo poi si trasforma nel nostro corpo biologico, ma soprattutto perché quello che mangiamo è un sistema di comunicazione che racconta agli altri chi siamo. Se, il cibo non fosse un tratto di distinzione mangeremmo tutti le stesse cose. In secondo luogo, l'idea di questa ricerca nasce da anni di studio, ricerca e insegnamento di antropologia del cibo da cui è emerso come, in Occidente, vi sia una crescente *ortoressia*, ovvero l'ossessione per una sana e opportuna alimentazione causata da un cibo "opaco" che il sistema agro-industriale ha sottratto alla nostra manipolazione restituendolo lavorato, privo di storia e di origini. In questo clima di opacità, insicurezza e timore di essere contaminati dal cibo, si inseriscono mode e allarmi nutrizionali come la "carbo-fobia", la "latto-fobia", la "grasso-fobia" che prescrivono diete miracolose disorientando i consumatori. Ho quindi sentito l'urgenza di spiegare questo fenomeno sociale, svelando i meccanismi attraverso cui, come esseri sociali che vivono in comunità e in società, costruiamo i nostri gusti e disgusti.

Perché pensi che gli esseri umani ab-



© David Pereiras per Adobe Stock

biano sviluppato la tendenza a consumare alcuni alimenti dall'odore sgradevole ma evitano altri che potrebbero essere altrettanto commestibili?

Perché precisamente questi elementi provano che siamo cultura, oltre che biologia. Se dovessimo affidarci solo all'istinto, costruitosi negli anni fino a portarci allo stadio evolutivo attuale di *homo sapiens*, staremmo lontani da tutti quegli alimenti che contengono muffe o che emanano odori forti dal rancido al pungente: pensiamo ai formaggi erborinati e con muffe, o alle carni altamente frollate, adesso molto di moda. Eppure, li consumiamo perché la cultura ci insegna che questi alimenti sono nobili prodotti culturali costruiti dal sapere stratificato di generazioni. La cultura si innesta, quindi, sul nostro patrimonio istintivo regolando i nostri pasti.

La cultura è però anche responsabile delle esclusioni di alimenti commestibili. Questo perché non mangiamo solo per nutrirci ma anche per distinguerci, per caratterizzarci. Un esempio è la comunità di consumatori vegana, che non consuma alimenti di derivazione animale: costoro

si identificano in una specifica comunità di consumatori che condivide una precisa etica e stile di vita, interno alla società occidentale e per ragioni non legate a scelte religiose (come, per esempio, i giansenisti in Oriente). Sempre all'interno della società occidentale gli americani si distinguono dagli europei per il rifiuto di consumare coniglio, considerato un *pet* cioè un animale da compagnia troppo prossimo all'uomo, e per il rifiuto di consumare le interiora degli animali. Ma a sua volta, l'Occidente contemporaneo si caratterizza e distingue da altri contesti per l'esclusione di insetti, meduse, cactus e, fino a poco tempo fa, anche di alghe (quest'ultime in anni recenti apprezzate grazie all'ingresso della cucina giapponese nelle nostre vite). I nostri gusti, infatti, si costruiscono sui disgusti per i gusti degli altri.

In che modo la cultura e le tradizioni culinarie influenzano le nostre preferenze alimentari e come possiamo vedere queste differenze tra le varie società?

Non ci rendiamo conto di essere il prodotto della nostra cultura finché non

prendiamo un aereo e andiamo altrove. È qui che ci rendiamo conto di quanto il nostro modo di mangiare -ma anche di vestire, di muoverci, di parlare, gesticolare, muovere il corpo e le espressioni facciali- è profondamente legato al contesto in cui siamo cresciuti. Orari dei pasti, ingredienti e combinazioni di ingredienti, modalità di consumo e scansione delle portate sono costruite socialmente dalla comunità dei consumatori a cui apparteniamo, ma il nostro corpo le ha assimilate a tal punto da sembrarci naturali. Ci sembra, pertanto, naturale mangiare gamberi ma non insetti, nonostante la morfologia non sia poi così dissimile. Ancora, ci sembra naturale non consumare meduse ma seppie, calamari e polipi solleticano il nostro palato, nonostante la consistenza (da cotte) sia la medesima.

Nel libro io distinguo tra predilezioni individuali di sapori e gusto, che invece è collettivo ed orienta ciò che può socialmente entrare nel nostro piatto: personalmente posso non amare il fegato ma il fegato è un alimento che fa parte del gusto della comunità di consumatori cui appartengo, con decine di ricette regionali che lo valorizzano come alimento. Noi crediamo di mangiare ciò che è buono e di escludere ciò che è cattivo, ma buono e cattivo non si danno in natura: sono il risultato di una scelta culturale collettiva di caratterizzazione e distinzione. Il disgusto che proviamo per insetti, meduse o cactus è quindi il risultato della esclusione dalla nostra dieta per motivi che nulla hanno a che vedere col sapore, con la commestibilità o con le virtù nutrizionali: ci disgustano perché non li mangiamo e non il contrario.

Quali potrebbero essere i benefici e le sfide nel promuovere il consumo di insetti rispetto agli alimenti tradizionali come gli hamburger, considerando sia gli aspetti nutrizionali che culturali?

Premetto che ho selezionato solo quattro alimenti nella lunghissima lista dei così detti Novel Foods, cioè quegli alimenti che fino al 1997 non venivano consumati in maniera significativa nelle diete europee: alghe, meduse, cactus e insetti. Ho seguito tre criteri: la loro presenza nel Mediterraneo (che ci consentirebbe di attingere a queste risorse nella logica della prossimità); la loro sostenibilità; la loro centralità nel dibattito italiano. La mia proposta, come cittadina consapevole e fermamente convinta che mangiare sia un atto politico e che tutti possiamo fare la nostra parte, è quella di integrare questi alimenti, e non di sostituire tout court la nostra dieta. Integrando le proteine d'insetto nel nostro regime alimen-



tare potremmo virtuosamente abbandonare quella carne che viene da allevamenti intensivi o quel pesce privo di certificazione di sostenibilità. Gli insetti, già allevati da un discreto numero di aziende in Italia ma non ancora sul mercato (tranne per una azienda che ha già superato tutti i rigidi controlli e certificazioni che impone l'Europa), sono altamente sostenibili perché richiedono meno consumo di suolo, di acqua e meno emissioni. Inoltre, il loro scarto, rispetto agli animali che normalmente consumiamo, è di gran lunga inferiore. Non si tratta, pertanto, di incentivare la sostituzione di un sistema di

allevamento intensivo di bovini con quello intensivo di insetti, ma di valorizzare i piccoli allevamenti animali, integrati con l'agricoltura in un sistema circolare, attraverso una dieta varia. La storia che siamo troppi sulla terra e che non abbiamo abbastanza cibo per sfamare tutti è una leggenda priva di fondamento: siamo quasi otto miliardi e produciamo cibo per dodici, ne buttiamo via un 30%. Non abbiamo bisogno di produrre di più e non abbiamo bisogno di allevamenti intensivi, siano essi di bovini, suini, ovini, polli o insetti. È piuttosto una questione di redistribuzione e di sovranità delle persone

sulle proprie scelte alimentari. Partirei quindi dalla dieta quotidiana per innescare questo cambiamento.

In che modo il consumo di alimenti alternativi e sostenibili come insetti, meduse, alghe e cactus potrebbe contribuire a mitigare la crisi ambientale e climatica attuale, e quali sarebbero le implicazioni per la salute umana e la cultura alimentare?

Questi alimenti sono sani e ricchi da un punto di vista nutritivo, e sostenibili per l'ambiente. In generale ve ne sono in abbondanza nel contesto ecologico italiano, spesso come conseguenza di una alterazione degli equilibri ecosistemici: le meduse sono sovrabbondanti perché peschiamo in eccesso i loro predatori naturali; le alghe si moltiplicano tra riscaldamento delle acque e acidificazione dei mari; le ondate di sciame di insetti si intensificano, tanto sulla terra ferma quanto sulle isole, per le ondate di calore; i cactus li annoveriamo tra le piante infestanti. Siamo di fronte a un disequilibrio di cui facciamo parte, oltre ad esserne i principali responsabili come sostengono coloro che hanno battezzato questa nuova era geologica Antropocene, e di cui però possiamo anche essere la soluzione, perché siamo interconnessi.

Prendo l'esempio i cactus per dare conto ai lettori dei benefici nutritivi ed ecologici che questi alimenti, ognuno nella sua singolarità descritta nel libro, potrebbero apportare. La varietà *opuntia ficus indica*, volgarmente detta fico d'india, è interamente commestibile. Ne consumiamo solamente i frutti ma sono le pale a nascondere una straordinaria ricchezza: di fibre alimentari dall'azione ipoglicemizzante che favoriscono la digestione e il transito intestinale (come l'avena), di vitamine (in particolare A, C e K), di sali minerali (magnesio, potassio e ferro) e di calcio, di antiossidanti polifenolici. Questa varietà, inoltre, è altamente sostenibile ed utile nel rendere reversibile il processo di inaridimento dei suoli: è, infatti, una fonte di stoccaggio d'acqua che serve tanto alla flora quanto alla fauna che vive in prossimità. Studi hanno mostrato come nelle fattorie in cui erano presenti piantagioni di *opuntia* la sopravvivenza degli animali nei momenti di siccità è risultata di gran lunga superiore e la crescita di legumi e ortaggi sorprendente.

Quali sono i fattori psicologici e culturali che influenzano la nostra percezione negativa verso questi alimenti e come potremmo superare questi pregiudizi per integrare questi cibi sostenibili nella nostra dieta?

Studi sperimentali sui consumatori occidentali di questi *novel foods* hanno messo in luce come la maggiore barriera sia la morfologia. Quando questa viene nascosta, riducendo per esempio un grillo in farina, una camola in barretta o una medusa in un battuto, il consumo risulta meno difficile. Nel libro sottolineo come alcuni alimenti per essere inclusi nella dieta debbano "perdere corpo" mentre altri debbano "prendere corpo", almeno finché non abbiamo imparato a consumarli. Per poter entrare nei nostri piatti questi alimenti devono, prima di tutto, diventare "buoni da pensare", cioè culturalmente accettabili. Solo così saranno anche poi "buoni da mangiare". Posso assicurare che il loro sapore non sarà un ostacolo: ci sono insetti che sanno di limone e altri di nocciola, alghe piccanti e che non sanno di mare.

Altrove, su quattro continenti, milioni di persone consumano questi alimenti, e non certo come ripiego. Siamo quindi una minoranza che rifiuta questi alimenti per diversi ordini di motivi, in primis perché subiamo ancora l'influenza dei processi culturali che hanno caratterizzato una pagina nera della nostra storia: il periodo coloniale. Per giustificare la conquista di terre altrui e razziarne le risorse, gli occidentali hanno costruito un sistema culturale che li ha posti su un gradino più alto di una ipotetica scala dello sviluppo, e si sono distinti dai colonizzati anche per le loro forme alimentari: abbiamo, appunto, costruito il nostro gusto sul disgusto per gli ingredienti e le forme alimentari dei popoli che abbiamo oppresso. Ritengo che questo atteggiamento verso gli alimenti che elenco nel libro, ad eccezione forse delle alghe nobilitate dalla cucina giapponese introdotta in occidente, sia una reminiscenza di questo processo imperialista che associa il consumo di insetti, meduse o cactus ad uno stadio primitivo.

In che modo la storia dell'evoluzione della nostra gastronomia dimostra che le resistenze culturali verso nuovi alimenti possono essere superate, e quali strategie potremmo adottare oggi per favorire l'accettazione di cibi sostenibili come gli insetti e le alghe?

Possiamo chiudere con una nota molto rassicurante per i lettori, che giustamente si sentono scettici rispetto all'introduzione di alimenti così nuovi, strani, e disgustosi da pensare: è sempre accaduto, a tutti i nostri antenati, di confrontarsi con alimenti nuovi e disgustosi e siamo culturalmente attrezzati per farvi fronte serenamente, selezionando così la tradizione di domani. La gastronomia italiana non sarebbe quella attuale senza apporti da tutto il mondo, senza ingredienti che

oggi consideriamo tradizionali (patate, pomodori, mais, peperoni, melanzane ma anche maiali...) che sono stati introdotti da luoghi lontani. Non potremmo pensare la cucina italiana senza il pomodoro, eppure ci abbiamo messo due secoli a introdurlo nella dieta tanta era diffidenza che i nostri antenati nutrivano nei suoi confronti, nonostante sapessero che altrove si mangiavano. Per introdurli nella dieta è stato necessario sostituire un ingrediente in ricette già note e codificate, addomesticandoli e rendendoli innocui. E così il mais ha sostituito altri grani nella polenta, le patate il pan grattato negli gnocchi, e il pomodoro il cacio sui maccheroni. Lo stesso sarà facilmente praticabile con gli ingredienti del futuro enunciati nel libro: una zuppa di pesce in cui integriamo anche la medusa; una parmigiana di pale di cactus al posto delle melanzane; una pizza con una piccola percentuale di farina di grillo; un tiramisù di spirulina. Si tratta di avere chef creativi che compongano ricettari alla portata di tutti, ma anche di politiche che favoriscano queste scelte e di imprenditori capaci, oltre che di un po' di curiosità individuale nella consapevolezza che il futuro del cibo è strettamente legato al futuro del pianeta, e cosa decidiamo di mettere nel piatto fa la differenza, eccome.

Walter Vallini

GAIA COTTINO è ricercatrice e docente di Antropologia culturale presso l'Università di Genova. È specializzata sui temi del cibo, delle politiche locali e globali in materia di agricoltura, orticoltura e nutrizione, del corpo e della salute.

Ha fatto ricerca di campo principalmente in Polinesia, alle Isole Hawaii e nel Regno di Tonga, e sulle Alpi. Tra le sue pubblicazioni ricordiamo *Il peso del corpo*. Un'indagine antropologica dell'obesità a Tonga (Unicopli, n.e. 2022) e *Verso monte*. Nuove mobilità e culture del cibo nelle Alpi Occidentali (Unicopli, 2023).

Affitti Brevi



Marco Mancini
Dottore Commercialista
Revisore Legale

Una forma di investimento che sta prendendo sempre più piede è la locazione turistica.

Per capirci, appartamenti affittati per pochi giorni a lavoratori in trasferta o turisti, anche attraverso piattaforme web come Booking o Airbnb.

Quando è possibile rientrare nella normativa delle locazioni turistiche?

Le locazioni turistiche, dette anche "locazioni brevi", sono contratti di locazione che rispettano 4 requisiti:

- immobili ad uso abitativo (requisito oggettivo);
- di durata massima di 30 giorni (durata);
- stipulati da persone fisiche che non operano con partita iva (requisito soggettivo);
- per soddisfare esigenze abitative transitorie per finalità turistiche (finalità).

Attenzione! Chi gestisce più di 4 appartamenti in un anno deve aprire partita iva. Lo ha previsto la legge di bilancio per il 2021. In caso di destinazione di più di 4 immobili a locazione breve, l'attività si presume essere esercitata nell'attività d'impresa; non è quindi possibile applicare la normativa delle locazioni brevi.

Ricordiamo che il turismo è una materia di competenza delle regioni, pertanto, la normativa dovrà essere verificata sul portale web della singola regione. Affinché si possa essere classificati come Locazione Turistica, occorre rispettare i criteri previsti dalla Regione. La normativa, infatti, varia a seconda delle caratteristiche della struttura (numero di camere, numero di bagni, cucina in comune o no) e dei servizi offerti (fornitura della biancheria, servizio di cambio periodico della biancheria, servizio di pulizia periodico e finale, servizio colazione, vendita biglietti per attrazioni, ecc.).

Sulla base di queste caratteristiche, vengono distinte le varie tipologie di strut-



ture ricettive, tra cui le Locazioni turistiche.

Secondo un recente chiarimento dell'Agenzia delle Entrate, possono rientrare nelle locazioni brevi, anche i contratti che prevedono servizi di cambio biancheria e di pulizia.

Una volta in possesso dell'immobile da affittare, quali sono gli adempimenti da rispettare?

Le strutture adibite a locazioni turistiche devono essere dotate di CIR (Codice Identificativo di Riconoscimento) rilasciato dalla Regione e dal Comune in cui è ubicato l'immobile. Tale codice deve essere sempre messo a disposizione e visualizzato, anche sui portali, e serve per aggiornare i dati statistici della Locazione Turistica in Italia.

■ I gestori delle strutture ricettive, entro le 24 ore successive all'arrivo dell'ospite, devono comunicare i dati dell'ospite alla Questura, attraverso il portale alloggiati reperibile sul sito della Polizia di Stato.

Qual è la tassazione per le locazioni turistiche?

Esistono due regimi fiscali utili per dichiarare il reddito derivante dagli affitti brevi:

- tassazione ordinaria ai fini IRPEF del reddito. In questo caso il reddito derivante dagli affitti fa cumulo con altri redditi posseduti;

- La tassazione con cedolare secca pari al 21%.

Attenzione! Se si svolge l'attività attraverso intermediari (agenti immobiliari) o portali web (Booking, Airbnb, ecc.), questi potrebbero trattenere sul vostro compenso una ritenuta del 21%. Tale somma rappresenta un acconto sulle imposte da versare. L'intermediario rilascerà la certificazione CU per le ritenute operate.

Dal punto di vista fiscale ci sono novità dal 2024 e l'Agenzia delle Entrate le ha approfondite in una recente circolare.

Dal 01/01/2024, sugli immobili successivi al primo, l'aliquota della cedolare secca è aumentata dal 21% al 26%. Pertanto, ciascun proprietario o gestore, potrà usufruire dell'aliquota da cedolare secca ridotta del 21% solo su un immobile scelto in dichiarazione dei redditi.

L'aliquota del 26%, sugli immobili successivi al primo, si applica ai contratti di locazione maturati dal 01/01/2024 indipendentemente dalla data di stipula del contratto e indipendentemente dalla data di incasso dei canoni se si è proprietari; se non si è proprietari dell'immobile ma solo gestori, sembrerebbe che rilevi, invece, la data di incasso.

Marco Mancini

©Taylor Heery



©Javier Garcia

Il progetto STEP UP e la camminabilità di genere a Milano

STEP UP - Walkability for Women in Milan è un progetto di ricerca scientifica vincitore del bando "INEQUALITIES RESEARCH - Generare conoscenza per ridurre le disuguaglianze" e finanziato dalla Fondazione Cariplo (Grant No. 2022-1643). Questa ricerca scientifica ha coinvolto quattro partner che hanno lavorato insieme da marzo 2023 a febbraio 2024, integrando competenze, esperienze e strumenti tecnologici: il capofila **Fondazione Transform Transport ETS, Sex & the City APS, TeMA Lab** - Università degli Studi di Napoli Federico II - e **Walk21 Foundation**.

STEP UP ha come tema la camminabilità a Milano e analizza **la percezione della sicurezza nella città da parte delle donne e delle minoranze di genere**. La *walkability* è infatti un parametro essenziale per rilevare quanto l'ambiente urbano sia accogliente e inclusivo: adatto agli spostamenti a piedi, in termini di disponibilità di servizi di prossimità, connettività delle strade, comfort degli spazi pubblici e sicurezza stradale.

È cruciale comprendere però che la percezione della camminabilità cambia sensibilmente a seconda delle caratteristiche individuali degli utenti. Le donne vi-

vono infatti la città in modo diverso dagli uomini. Le **disuguaglianze dei ruoli di genere** incidono sulle rotte delle persone e sulla percorribilità della città che diventa, per alcuni segmenti della popolazione, ridotta o più complessa, soprattutto di notte, quando aumenta la preoccupazione per il rischio di aggressioni e per la sicurezza personale.

STEP UP ha quindi valutato il **livello di camminabilità notturna di Milano** percepito dalle donne, focalizzandosi su fattori legati all'ambiente urbano (caratteristiche spaziali e uso della città) e all'identità delle persone come il genere, l'età e lo status economico. Dagli studi emerge che i fattori che influenzano la percezione di sicurezza di notte sono: la conformazione spaziale della città (caratteristiche geometriche e morfologiche dello spazio), il suo uso (presenza di persone), gli hotspots (spazi puntuali e riconoscibili come sicuri o pericolosi).

Questi fattori sono stati analizzati qualitativamente e quantitativamente - anche attraverso tecniche di Sentiment Analysis - mediante un **questionario online**, dei **focus group** con donne (svolti in alcune zone selezionate di Milano - Stazione Centrale, Loreto, Sarpi) e l'analisi di circa 70 mila segnalazioni - sia negative che positive - delle utenti di **Wher**, un'appli-

cazione che raccoglie le valutazioni sulla percezione della sicurezza delle donne che frequentano la città. Questi dati sono stati poi elaborati attraverso una serie di mappature GIS (sistemi informativi computerizzati che integrano informazioni e contesto geografico) per indagare come i diversi fattori si manifestino nello spazio urbano.

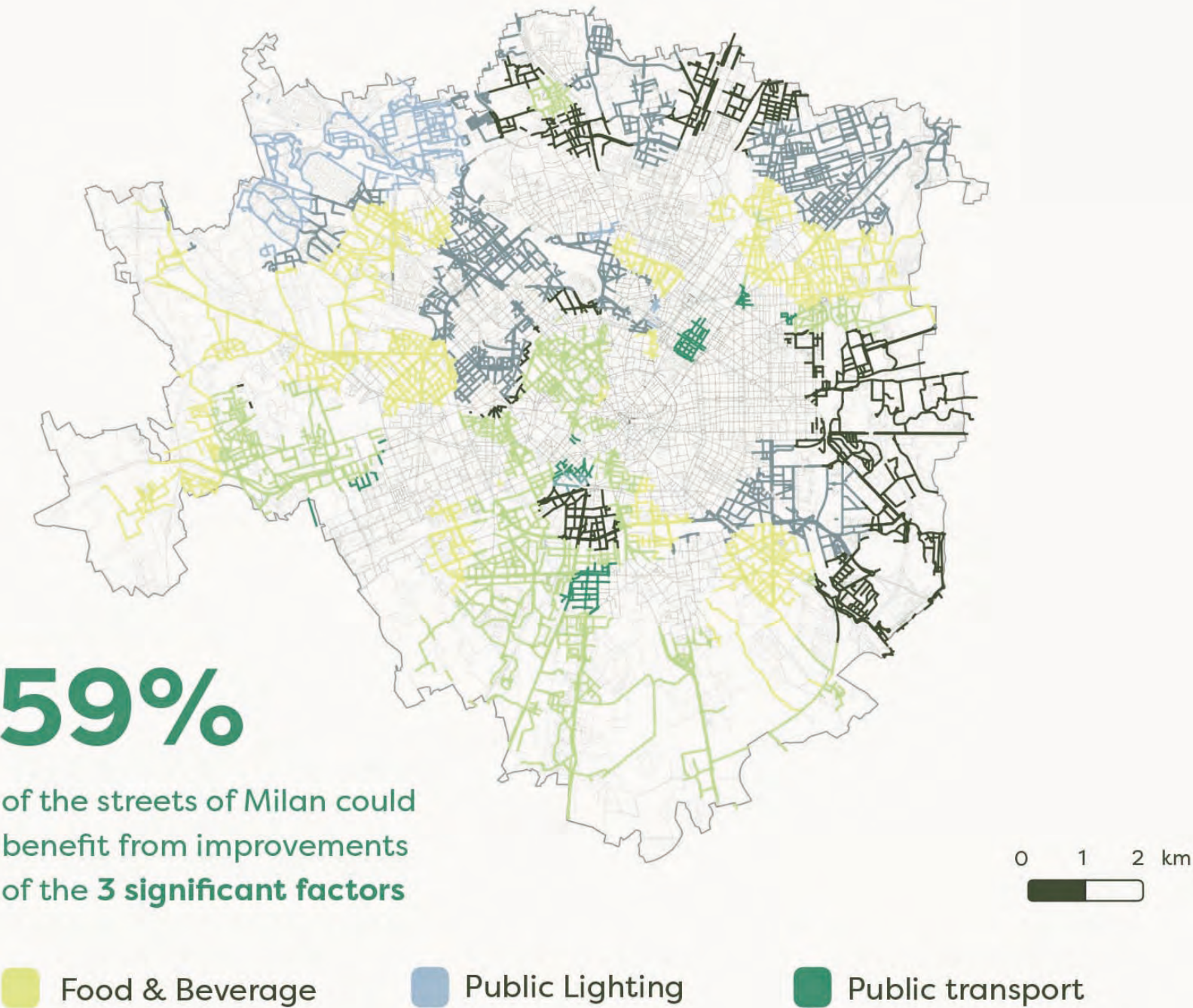
I dati raccolti attraverso il questionario hanno anzitutto permesso un **raffronto sulla percezione della sicurezza tra uomini e donne** evidenziando un dato importante: se di giorno la camminabilità stradale non è poi così diversa tra i generi (Uomini *Mi sento sicuro*: 91,73% - Donne e minoranze di genere *Mi sento sicura*: 81,64%) le percentuali si polarizzano drasticamente per quanto riguarda la notte (Uomini *Mi sento insicuro*: **8,27%** - Donne e minoranze di genere *Mi sento insicura*: **57,05%**).

Questa percezione di paura delle donne a camminare da sole nello spazio pubblico incide anche sulla scelta di non lasciare la propria abitazione nelle ore notturne (Uomini *Non esco* **3,8%** - Donne e minoranze di genere *Non esco* **20,15%**).

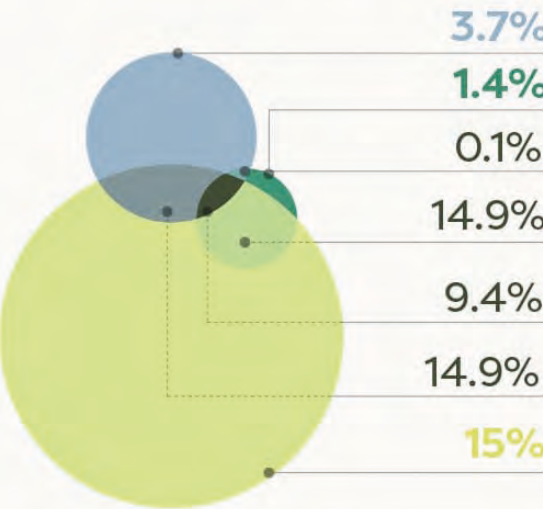
Grazie alla app Wher si è potuto valutare il 67% delle strade di Milano. Va rilevata

How can we make Milan feel safer?

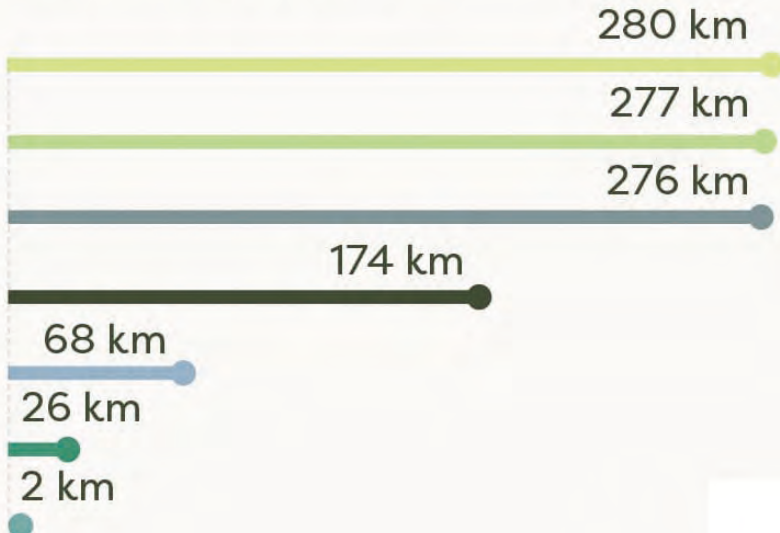
Come si può migliorare la percezione di sicurezza a Milano?

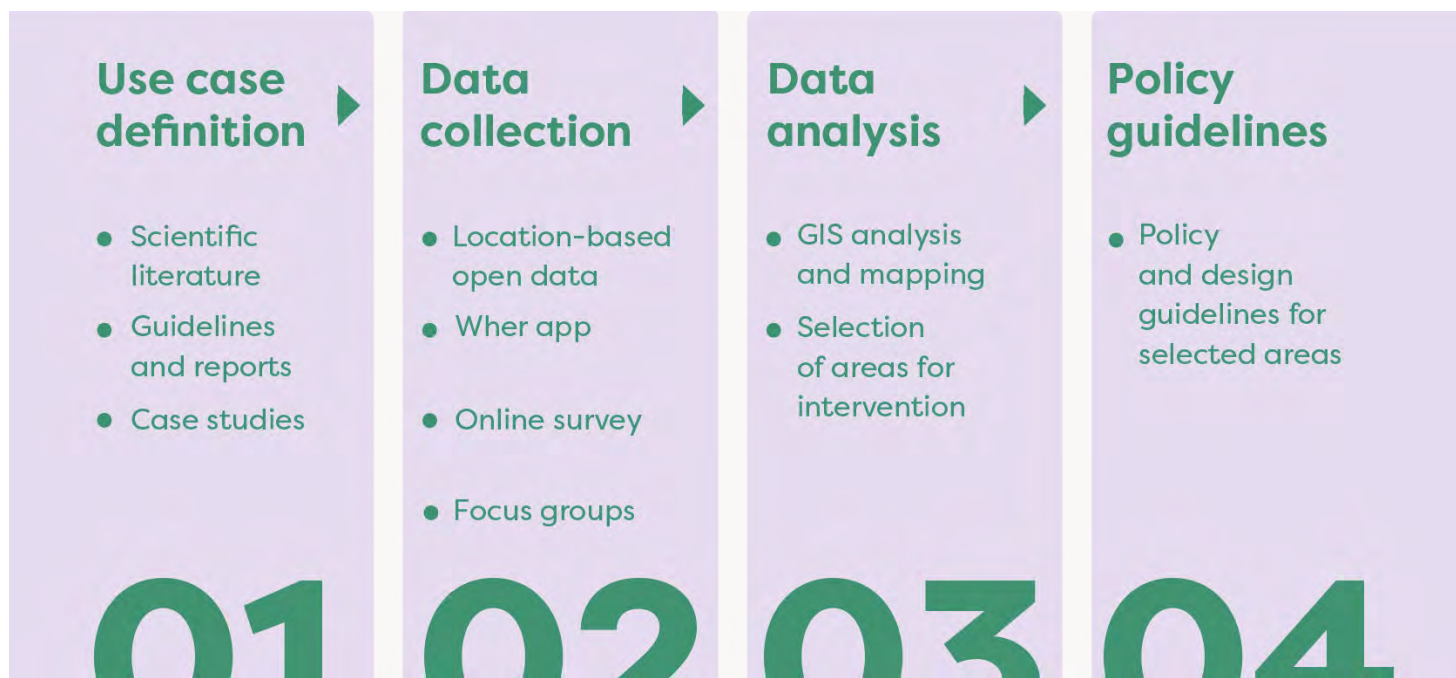


Percentages of network



Streets kilometers





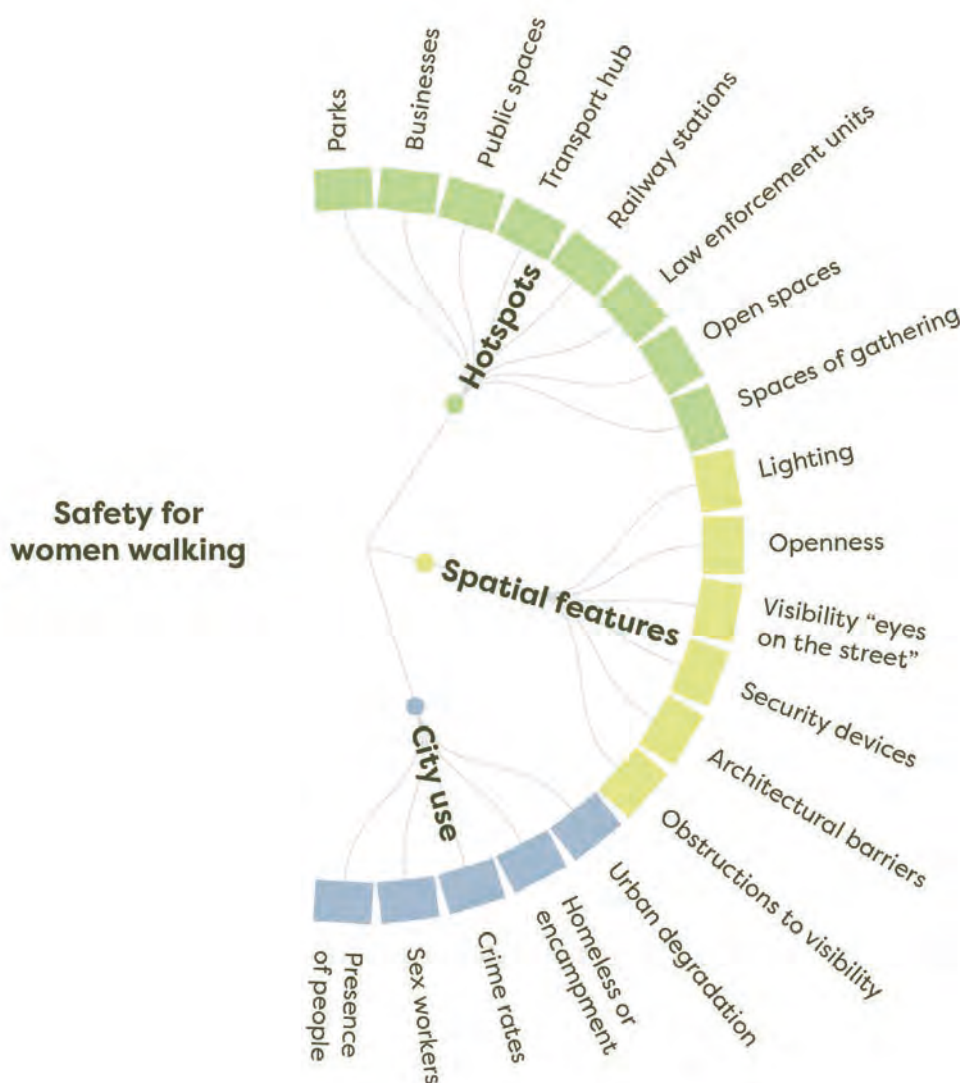
però la presenza di “zone grigie”, ovvero aree prive di segnalazioni, in particolare ai margini della città. Questa mancanza di valutazioni è interessante perché suggerisce un basso tasso di frequentazione notturna di quelle aree da parte delle utenti della app (per lo più ragazze tra i 18 e i 25 anni).

Il modello GIS proposto da STEP UP stima il livello di sicurezza percepita nelle aree prive di segnalazioni in base a dati quantitativi che descrivono le caratteristiche urbane (lo spazio costruito, la presenza di servizi e l'utilizzo della città).

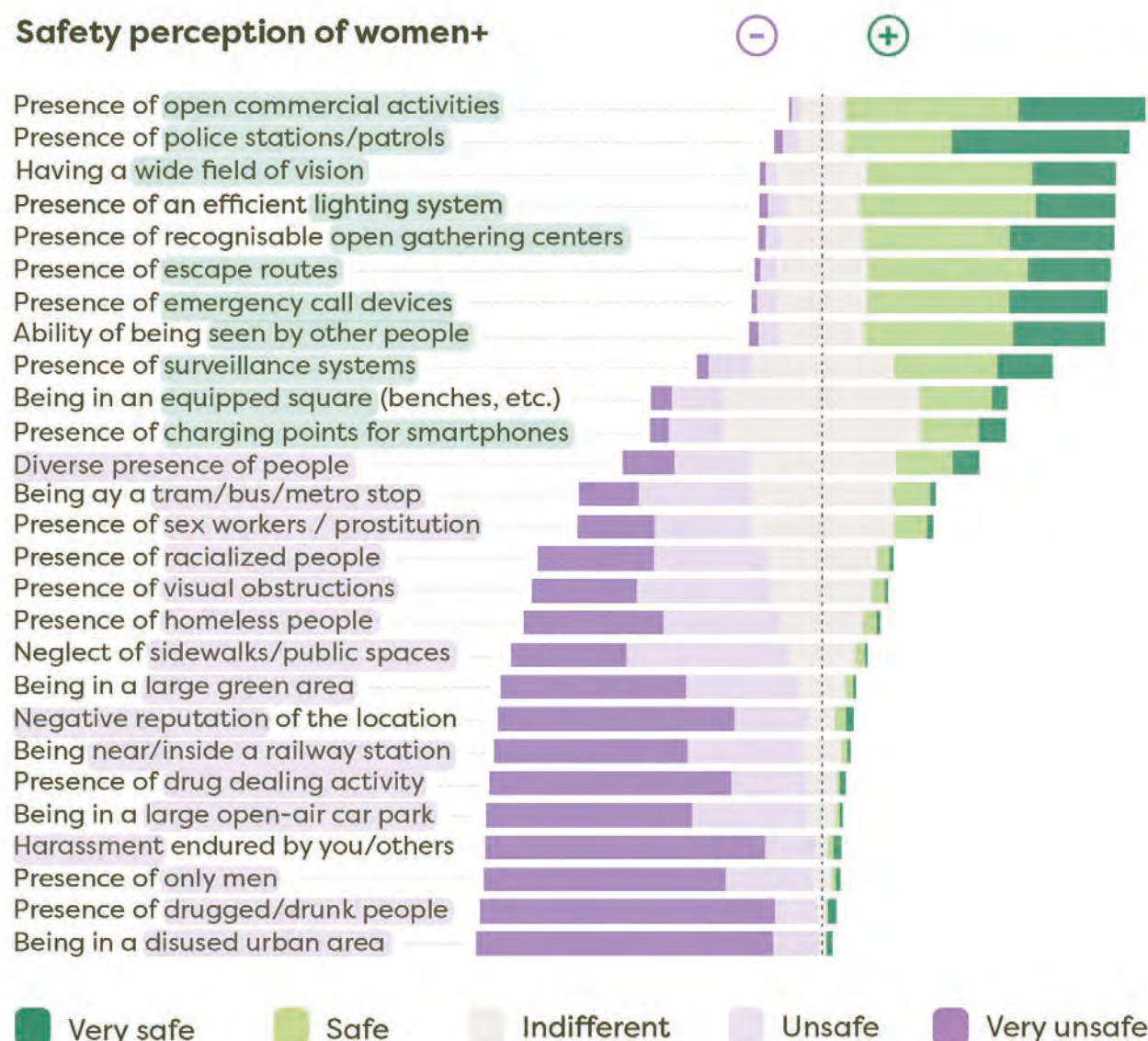
Con tali informazioni disponibili sulla città di Milano è stato possibile individuare **tre fattori** statisticamente significativi per le donne relativi alla notte: la **presenza di attività aggregative**, un'**illuminazione adeguata** e la **frequenza di mezzi di superficie**.

I fenomeni locali di utilizzo della città come le frequentazioni, pur essendo rilevanti nella percezione di insicurezza, risultano difficilmente mappabili, per questo motivo alcune aree non sono state incluse nel modello.

Il modello, inoltre, valuta l'importanza di ognuno dei tre fattori in relazione alla posizione nella città, e ciò ha permesso di identificare zone con un basso punteggio di sicurezza percepita e alcuni fattori che potrebbero apportare dei miglioramenti. In questa classificazione emerge che il **54,2%** delle strade beneficerebbe da un aumento di **luoghi aggregativi aperti la notte** (in particolare ai margini della città), il **28,1%** da un miglioramento



Safety perception of women+



del livello dell'**illuminazione pubblica** (per esempio a *Quarto Oggiaro*, ma anche *Certosa/via Gallarate*), il **25,8%** attraverso il rafforzamento del **trasporto pubblico di superficie** durante le ore notturne (in varie zone, tra cui a *sud*, nell'area di *Stadera*).

Il progetto include infine una serie di linee guida incentrate sulla promozione di metodologie di ricerca e pianificazione inclusive sviluppate in ottica di genere, in particolare in relazione al tema della sicurezza urbana notturna.

I risultati del progetto infatti - mostrando quanto l'esperienza dello spazio pubblico possa essere differente tra cittadini e cittadine - ha evidenziato la necessità di sviluppare metodologie intersezionali a supporto delle **politiche pubbliche che includano le voci delle donne e delle minoranze di genere** di varie età e pro-

venienze, nei processi partecipativi e nella raccolta dei dati.

Ciò significa applicare il **gender mainstreaming** (ovvero l'integrazione della prospettiva di genere in ogni fase dei processi decisionali) a tutta la macchina amministrativa, e individuare soluzioni pianificate e gradualmente cui gli strumenti digitali e la ricerca scientifica sono di supporto. Dalla ricerca emerge, inoltre, il desiderio di quartieri maggiormente coesi e al contempo vitali, e dunque anche il tema della **città di prossimità**, a misura di pedoni, può aiutare ad attuare politiche locali in grado di migliorare la percezione di sicurezza. Una equilibrata compresenza di aree pubbliche, attività produttive e zone residenziali, garantisce infatti un presidio spontaneo delle strade da parte dei cittadini, e innesca opportunità di contatto e mutuo supporto.

I risultati del progetto sono consultabili sul sito del progetto: <https://www.ste-pup-milan.it/>

Grafici di Amina Salama (Systematica)

A cura della Redazione