

**CROSSROADS**

di **Luca De Biase**



**UN DISEGNO GLOBALE PER LA CRESCITA DI MILANO**

La Triennale di Milano ha inaugurato la sua nuova stagione di esposizioni con un salto nel futuro. Il respiro internazionale della ricerca che sottende il design raccontato dalla Triennale è un appello alla consapevolezza: il cambiamento climatico richiede di progettare le opere degli umani in modo da modificare radicalmente la traiettoria dello sviluppo e il suo impatto sul pianeta. La mostra "Broken Nature: Design Takes on Human Survival" - curata da Paola Antonelli, designer con una formidabile esperienza come curatrice del Dipartimento di Architettura e Design del MoMa di New York - è una raccolta di progetti dallo straordinario potere narrativo che tolgono di mezzo la tentazione di rimuovere il problema dell'equilibrio ambientale e mostrano come ci sia molto da fare. I simboli, i gesti artistici, i prodotti esposti nella mostra dicono che se si pensa correttamente si fa in tempo a invertire la rotta che sta rovinando il pianeta: ricordando il pensiero di Marshall McLuhan che osservava che «sull'astronave Terra non ci sono passeggeri: siamo tutti equipaggio». Alla Triennale, l'intelligenza artificiale e la genetica, la big data e la loro visualizzazione, la diversità biologica e quella culturale, sono raccontate insieme ai diritti delle piante e alla libertà di creazione.

Era un salto di qualità necessario per Milano. La celebrazione del design milanese non basta più da sola ad alimentare il discorso che ne dimostra la qualità nel mondo. La sua storia va connessa alla contemporaneità. E sono i luoghi aperti alle idee globali, come la nuova Triennale o il Salone del Mobile, a sostenere la dinamica che conduce al riconoscimento internazionale del valore delle produzioni locali. Milano sta imparando a comprenderlo, come del resto ha dimostrato all'epoca dell'Expo.

Enon a caso l'amministrazione milanese, che pure vanta risultati notevoli, non cessa di porsi termini di confronto internazionali piuttosto sfidanti. Cristina Tajani, assessore Attività Produttive, Lavoro, Commercio, ricorda che la città ha recuperato il livello di disoccupazione precedenti il 2008 e aumentato l'occupazione del 5%, dimostrandosi un polo di attrazione di attività. E tenendo presenti le esperienze di città come Parigi, Londra, Barcellona e New York, come insegna l'economista Stefano Micelli, anche Milano adotta una politica per il ritorno della manifattura in città, questa volta in chiave verde, artigiana, digitale, internazionale. Il tutto senza dimenticare il rischio di polarizzazione che si manifesta in ogni operazione di successo nell'epoca delle reti. Il recupero delle periferie, l'inclusione e la coesione sociale, l'attenzione alla qualità dell'ambiente attraverso una logica evolutiva dei trasporti locali molto consapevole - attestata anche dall'introduzione della zona B - sono policy fondamentali per la città e ispirate da un confronto con i temi globali, non più con le altre città italiane. Certo, la città resta piccola, alla scala globale: il prossimo passaggio deve essere la visione di una rete di poli urbani connessi che faccia apparire la grande conurbazione lombarda, attualmente poco pensata e organizzata, e costruisca una rete delle città del nord Italia che possa consentire all'ecosistema milanese di raggiungere una dimensione paragonabile almeno a quella della piattaforma urbana olandese.

**I BLOG DI NÒVA100**  
I nostri blogger: [nova.ilssole24ore.com/blog/](http://nova.ilssole24ore.com/blog/)



**CULTURA OPEN SOURCE**  
**Innovazione**

# Maker e designer co-progettano lo sviluppo

di **Alessia Maccaferri**

Quartiere Gratosoglio, sud Milano. Un gruppetto di ragazzi ha perso la strada. O non l'ha mai trovata. Nella vita lavorativa, negli studi, alcuni anche in famiglia. Il Comune interviene. Stimola un progetto che parte da loro, dalle loro capacità. Fino a costruire un prototipo: un ortopedista biodinamica che presentano pubblicamente nel quartiere, ricevendo consensi e fiducia. L'inizio di una nuova vita. Diversi tra loro riprenderanno gli studi. A rendere possibile questo percorso virtuoso è WeMake, fablab milanese. Che cosa centrano i maker con le politiche giovanili? Cosa portano i fautori delle tecnologie open source e delle stampanti 3D nei percorsi formativi? Si chiama co-design, un metodo che parte dai bisogni delle persone e facilita i processi di progettazione, abilitandoli con le tecnologie fino a giungere a un prototipo di servizio o di prodotto.

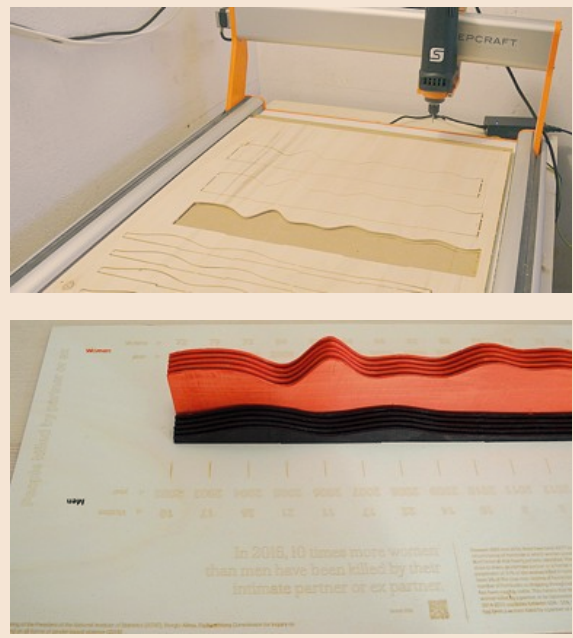
«La questione è che spesso le organizzazioni non governative hanno carenze nel processo di progettazione - spiega Cristina Martellosio di WeMake - Come abbiamo fatto in Burkina Faso con Acra, noi li accompagniamo nel comprendere i bisogni dei beneficiari e come questi possano contribuire. Sulle tecnologie cerchiamo di stimolarli sul senso, sul come possano essere utili». Ed è quello che faranno nel percorso formativo agli Open days dell'innovazione, dedicati alla cooperazione allo sviluppo e per il sociale.

Sul palco della due giorni (6-7 marzo, Torino) organizzata da Fondazione Cariplo e Compagnia di San

Paolo - in collaborazione con TechSoup - saliranno maker e designer che si scambieranno visioni ed esperienze. Con il progetto Batjo Alice Corona propone installazioni fisiche - realizzabili con la fabbricazione digitale - che visualizzano i dati «in maniera facile, empatica ed emotiva» racconta lei, con esperienza nel *data journalism* e ora consulente per le aziende. Online è disponibile il suo ricettario, utile a tutte quelle organizzazioni non governative che abbiano voglia di raccontare problemi e progetti. Al mondo del *visual journalism* appartiene anche il designer Mario Moretti che ha raccolto sulla piattaforma Design for migration i progetti di chi, come lui, si occupa di migranti. Come Lampedusa Cruises, progetto di un collettivo di Amsterdam che porta gratuitamente i turisti a bordo di una barca giunta a Lampedusa da Tunisi e racconta loro i viaggi dei migranti del Mediterraneo per voce stessa dei rifugiati. O come Caserma Piave a Treviso dove su idea del designer Fabrizio Uretti è nato il laboratorio Talking Hands in cui richiedenti asilo sono stati invitati a esprimersi in attività manuali diventate poi occasioni di inclusione sociale e/o lavorativa.

Per spingere l'innovazione nella cooperazione Fondazione Cariplo e Compagnia di San Paolo stanno sperimentando una piattaforma di open innovation. «Abbiamo invitato alcune ong a lanciare loro sfide - spiega Paolo Vercesi, ingegnere della Fondazione Politecnico di Milano e coordinatore di Coopen - Poi però non abbiamo lanciato una call generica. Ma siamo andati a scandagliare progetti di ricerca europei, incubatori, luoghi in cui potenzialmente potevamo raccogliere proposte mirate. Che non sono solo tecnologie. Ma ri-

A Torino si svolgono due giorni di confronti su prototipi per la cooperazione Da Fondazione Cariplo e Compagnia San Paolo una piattaforma per le Ong



**Installazione**  
Batjo è un progetto di diffusione delle competenze di fabbricazione digitale, applicate alla visualizzazione dei dati. Utile per l'informazione e per la comunicazione delle organizzazioni non governative

sposate a problemi complessi». Con esiti non scontati. «Avevamo bisogno di una piattaforma di *elearning* leggera, considerando la capacità delle reti africane - spiega Fabio Petroni direttore programmi di E4impact foundation, nata come spinoff dell'Università Cattolica che gestisce Mba in diversi paesi africani - E poi di una fruizione che invitasse l'utente a essere soggetto attivo. Infine uno strumento per creare un *knowledge center* al servizio delle generazioni successive». Oltre alle classiche società di informatica ha bussato alla porta una startup bolognese Teyuto che ha proposto una piattaforma agile che si appoggia ai server locali di Google, fruibile via mobile e con una struttura tipo Netflix con una fruizione libera, oltre che lineare, in cui è facile caricare vi-

deo. Se il pilota sarà finanziato andrà a vantaggio di oltre 300 Mba in una dozzina di paesi africani. Emergency invece sta sondando una tecnologia per il trattamento e il riutilizzo delle acque reflue degli ospedali nei paesi in cui opera. E in futuro vorrebbe lanciare una sfida per una tuta leggera e traspirante che possano indossare i medici che lottano contro ebola nei paesi più caldi. Alla sfida di Helpcode di Genova per i sistemi tracciabili open a supporto del micro-credito per le famiglie, ha risposto il gruppo di ricerca del Deib del Politecnico Milano con soluzione customizzazione token Ethereum su tecnologia blockchain. A regime la piattaforma potrebbe diventare uno strumento utile per le due fondazioni di origine bancaria per selezionare i progetti da finanziare.

**L'ACADEMY DEL CIBO**

## Nasce dallo spazio il corso di cucina olistica

di **Leopoldo Benacchio**

Risotto al pesto, lasagne alla bolognese, una bella caponata e per finire un tiramisù fatto ad arte. Non è il menù di un pranzo sostanzioso, ma quel che poteva mangiare Luca Parmitano, l'astronauta italiano, durante il soggiorno nella Iss, la Stazione spaziale internazionale, che da buon siciliano richiedeva anche un piatto caratteristico della sua regione. Paolo Nespoli invece, dopo il risotto, gradiva manzo brasato e per finire Samantha Cristoforetti, aveva una predilezione per

dei tre pilastri che si cerca di costruire per raggiungere l'obiettivo, assieme all'attività fisica, al benessere e alla tranquillità spirituale. Un approccio nuovo che richiede "clienti" nuovi, più consapevoli e partecipi, una vera e propria ricerca continua, svolta da Polato anche come responsabile della Space Food Lab di Argotec che deve ovviamente tenere conto delle condizioni dell'ambiente spaziale. L'orientamento è fornire un piatto unico, secondo i principi di nutrigenomica sposati anche da Harvard, in cui il 50% sia composto da fibra, quindi verdura e frutta, e 50% da proteine e carboidrati che si compensano. Niente vino in orbita, per scelta operativa ma anche etica. Grande attenzione poi con le temperature: la vitamina C se ne va oltre i 40 gradi e l'eccessiva cottura delle proteine le rende indigeste, si sfiora quindi più il laboratorio di chimica fisica che una cucina. Tutto passa poi in autoclave e si mette sottovuoto, perché si mantenga fino a 24 mesi, così come richiesto dalle specifiche della Iss, anche se è stato verificato, dopo 18 mesi, decadimento di gusto e di sapore, particolarmente importante in orbita perché in assenza di gravità i vapori che vengono dal cibo riscaldato non arrivano al naso, perché non salgono verso l'alto come sulla Terra.

Partito da Monselice, storico paese del padovano, Polato è passato attraverso una laurea in Beni culturali, ma è stato poi folgorato dalla sua visione di benessere complessivo, partita dal cibo che ha servito per qualche anno nel suo ristorante. Dopo aver mandato nello spazio cibi e pietanze è ritornato, da gennaio, nel suo paese con Avamposto 43, nome di origine spaziale dato che il 42 era l'etichetta del team Cristoforetti. «Voglio cominciare nella mia Academy, assieme a medici, nutrizionisti e altri, a creare i nuovi clienti del futuro con corsi ad hoc ed eventi». Non di solo cibo vive l'uomo di domani.



**STEFANO POLATO**  
Lo chef degli astronauti è ritornato nel suo paese con Avamposto 43

l'insalata di quinoa con pollo al curry. Ce lo dice Stefano Polato, noto come il cuoco degli astronauti, che li ha seguiti nelle ultime missioni, convincendo tutti gli abitanti della Iss della bontà della cucina italiana, anche se adattata alle stringenti condizioni ambientali dello spazio.

Un bel successo per il made in Italy, forte nel settore alimentazione, però attenzione a considerare il tutto semplicemente come la fornitura di un cibo un minimo più appetitoso a uomini e donne che stanno in assenza di gravità per mesi e mesi. C'è molto di più, un approccio olistico, come dice Polato, che pone le basi per una vita migliore e più consapevole, riducendo in primis, tramite la corretta alimentazione, il processo di invecchiamento, che per la permanenza nello spazio ha ritmi incalzanti: si parla di possibili effetti pari a 10 anni sulla Terra in soli sei mesi. Ma l'alimentazione sana, a partire dalla scelta degli ingredienti operata in associazione con Slow Food, è solo uno

Il Sole **24 ORE**

**CFS Rating**  
★★★★★

# Premio Alto Rendimento

**Mercoledì 13 marzo 2019**  
dalle ore 15:30 - Il Sole 24 ORE - Via Monte Rosa, 91 - Milano

TAVOLA ROTONDA

## Quanto rende la sostenibilità?

PARTECIPANO:

**MANUELA MAZZOLENI**  
*Direttore Operations e Mercati di Assogestioni*

**PIERMARIO BARZAGHI**  
*Partner KPMG Responsabile Sustainability Services*

**LUCA MORONI**  
*Direttore Centrale Amministrazione, Finanza e Controllo Hera*

A seguire:

**PREMIAZIONE**  
della Società di Gestione dei Fondi Comuni d'investimento che si sono distinte per i risultati conseguiti.



Registrazioni aperte su [www.ilssole24ore.com/altorendimento](http://www.ilssole24ore.com/altorendimento)  
Per maggiori informazioni 02.34973203  
[premioaltorendimento@consultami.com](mailto:premioaltorendimento@consultami.com)