Settimanale
di **informazione e cultura**

Anno LXXXV
5 dicembre 2022

Cooperativa
Migros Ticino

dal 1933 *in Ticino per il Ticino*

G.A.A.
6592
Sant'Antonino

azione

edizione
49

MONDO MIGROS
Pagine 4 – 5

SOCIETÀ
La *Sex and Gender medicine* riguarda finalmente tutte le specialità del sapere medico
Pagina 2 ▸

TEMPO LIBERO
In pieno centro a Milano esiste un museo per sognatori che vorrebbe farci evadere dalla realtà
Pagina 15 ▸

ATTUALITÀ
I cinesi esprimono il loro dissenso in piazza ma il regime si mostra solido e stabile, ecco perché
Pagina 25 ▸

CULTURA
Intervista a Massimo Recalcati, psicoanalista e saggista, che ci racconta il suo Pier Paolo Pasolini
Pagina 39 ▸

Quando eravamo sovietici

Simona Sala
Pagina 3 ▸

S'accendono i Mondiali, si spengono i cervelli

Carlo Silini

Editoriale

Premessa: adoriamo il calcio e, pur col mal di pancia, non resistiamo alla tentazione di sbirciare le partite in Qatar. Questo è il problema.
Eravamo e restiamo convinti che questi Mondiali meritino la nostra indignazione, perfino il boicottaggio. Ce l'impongono le indiscrezioni sul regime di schiavitù a cui erano sottoposti gli operai che hanno costruito i templi del pallone nel deserto, con l'allucinante cifra di 6500 morti rivelata dal «Guardian» che a sua volta l'aveva ricostruita attingendo ai dati ufficiali delle ambasciate di India, Bangladesh, Sri Lanka, Pakistan e Nepal, cinque dei Paesi da cui provenivano gli impiegati edili utilizzati per i cantieri. Ma i numeri reali sono peggiori, visto che Stati come Kenya e Filippine, che hanno pure inviato frotte di lavoratori, non hanno raccolto dati, e che la stima non include gli operai morti prima del 2020. Parliamo di oltre 6500 vittime del lavoro forzato, di altrettante vite sacrificate al nostro inalienabile diritto al divertimento pallonaro, all'accecata passione per gli eroi milionari del rettangolo verde, le cui stelle brilleranno – non certo per colpa loro, sia chiaro – anche sopra il camposanto della manodopera a bassissimo costo dei cantieri del Qatar.
Ce l'impone poi l'inappuntabile contrarietà alle politiche qatarine che calpestano (lo afferma un rapporto del 2021 di Human Rights Watch) i diritti delle donne, delle persone LGBT+ e la libertà di stampa.
Pollice unanimemente verso, quindi, fino a pochi secondi dalla prima partita, nei confronti di questo regime barbaro, ricco e liberticida. Eppure, poco dopo, ecco il mega pollice globale dell'opinione pubblica roteare verso l'alto, indicando un sempre meno timido *like*.
Difficile credere che il cambio d'umore dipenda dalla spudorata testimonianza del presidente della FIFA, Gianni Infantino, capace di scagliarsi contro le «lezioni morali dell'Occidente» e di esibirsi in uno spettacolare outing: «Oggi mi sento qatarino, oggi mi sento arabo, oggi mi sento africano, oggi mi sento gay, oggi mi sento disabile, oggi mi sento lavoratore migrante», ha declamato. Dimenticando che per essere credibile dovrebbe stare in una prigione qatarina se non – serenamente – sottoterra.
Poco sensato pensare, poi, che la causa dell'inaspettato apprezzamento sia costituita dalle storie virtuose ai margini del torneo. Come la muta protesta dei calciatori iraniani che non hanno cantato (e più tardi hanno solo sussurrato) l'inno nazionale in segno di dissenso contro la repressione delle proteste in patria dopo la tragica fine di Mahsa Amini, morta dopo essere stata arrestata dalla polizia morale perché non indossava correttamente il velo. Come se potessimo illuderci che i Mondiali di calcio magari sono nati sghembi e cattivi, però sono diventati un potente antidoto all'intolleranza. Non raccontiamocela così, che sembra quasi un'opera pia. E infatti, per descrivere questo fenomeno è stata creata una nuova parola: «Sportwashing», in pratica il tentativo di ripulire la coscienza magnificando lo sport.
La verità è più prosaica e disarmante. Questi Mondiali hanno cominciato a piacere dal momento in cui siamo stati noi (dove per «noi» non dobbiamo intendere i singoli individui, che possono restare critici, ma la macchina globale dell'informazione e della società) a costruirci delle efficacissime contro narrazioni della realtà. Da quando la palla ha cominciato a rotolare sul campo chi ha pensato alle mani sporche di Doha e all'ipocrisia della FIFA? C'è Shaqiri, Embolo, la «Nati», un popolo, anzi: 32 popoli, fieramente uniti sotto la bandiera, il sangue patrio pulsante nelle vene, l'orgoglio di strapaese che fa risuonare il carillon delle campane a festa per ogni gol, parata o geometria balistica dei «nostri», o per ogni giocata funambolica di questo o quel divo internazionale del football. Tutti vittime dell'oblio, tutti a tifare per il ruvido centravanti, il difensore che morde i polpacci all'avversario, l'inarrivabile fantasista.
Tutti in ginocchio davanti al Dio calcio, ancora una volta. Torniamo primari, non a-morali ma pre-morali, come eterni bambini che si perdono nell'incanto del gioco, nelle regole magnetiche della legge del più forte. Si urla, ci si entusiasma, si strilla con l'idea fissa del gol e/o della vittoria che cancellano ogni altra bruttura. Si accendono le luci, rotola la palla e, pof! che subdola magia: ci si spegne il cervello.

SOCIETÀ

L'informazione meteo
Il sito internet di MeteoSvizzera ha una nuova veste: oltre alle previsioni ospita molto altro
Pagina 7 ▸

A favore del plurilinguismo
Nicoletta Mariolini ci parla della sua attività quale Delegata federale al plurilinguismo
Pagina 9 ▸

Le disgrazie portate dal Niño
Sono drammatiche le ricadute ambientali a Somaliland e nel resto del Corno d'Africa
Pagina 11 ▸

Comano e la sua grà
Situata nel Parco San Bernardo, la grà didattica avvicina i giovani alle tradizioni legate alle castagne
Pagina 13 ▸

Diversi nella malattia, perché?

Sex and Gender ◆ Verso una medicina consapevole delle differenze tra maschio e femmina

Maria Grazia Buletti

La cardiologa Susanna Grego. (Vincenzo Cammarata)

Curare una donna non è come curare un uomo, anche se la malattia è la medesima. Sembra al tramonto il paradigma della medicina «testata sull'uomo, valida per tutta la popolazione»: uomo e donna non sono la stessa cosa. Diversi, perché? La domanda è pertinente tanto quanto univoca è la risposta della dottoressa Susanna Grego, cardiologa attiva fra il Cardiocentro Ticino e la Clinica Sant'Anna di Sorengo: «Diversi? Sì, perché lo sono. L'essere uomo o donna condiziona sia l'insorgenza e il decorso delle malattie, sia l'aspetto diagnostico, il trattamento, la cura e la riabilitazione. È oramai appurato che, pur essendo soggetti alle medesime patologie, uomini e donne presentano sintomi, progressione di malattie e risposte ai trattamenti molto differenti tra loro».

«Il fatto che per lungo tempo non siano state considerate altre differenze rispetto al sistema riproduttivo ha portato all'erronea convinzione che non ce ne fossero»

A suffragio di questo cambiamento epocale, una crescente mole di dati epidemiologici, clinici e sperimentali indica sempre meglio l'esistenza di tante differenze. Ciò dimostra ulteriormente l'importanza di tenere conto del «sesso e/o genere dipendenti» per tutti, a tutte le età. Cambiamento di prospettiva che nel 2018 ha indotto l'Organizzazione mondiale della sanità (Oms) a introdurre il concetto di «medicina di genere» definendolo come lo studio dell'influenza delle differenze biologiche (definite dal sesso), socio-economiche e culturali (definite dal genere) sullo stato di salute e di malattia di ogni persona.

Ad agosto di quest'anno un ulteriore passo avanti: le ricerche di Jöelle Schwarz dell'Università di Losanna rivelano che per la stessa malattia non si devono necessariamente usare lo stesso approccio e gli stessi trattamenti, rafforzando in tal modo consapevolezze che la medicina non si può più permettere di ignorare. Si sbaglia chi crede che si tratti di «medicina delle donne», spiega la dottoressa Grego: «Se in passato si pensava che fossero le sole patologie dell'apparato riproduttivo-ginecologico a caratterizzare la salute della donna, oggi abbiamo sufficienti evidenze che dimostrano come le differenze fra uomo e donna vadano oltre a queste, e sappiamo che le fasi stesse del ciclo ormonale nella donna si accompagnano a condizioni fisiologiche e patologiche differenti».

La nostra interlocutrice porta l'attenzione sul ribaltamento del paradigma che nella visione globale della medicina ha sempre anteposto l'uomo e tralasciato la donna: «Il fatto che per lungo tempo non siano state considerate altre differenze rispetto al sistema riproduttivo ha portato all'erronea convinzione che non ce ne fossero. È un errore che ha permesso di dare le cose per scontate, mentre ci si rendeva conto dell'esistenza di malattie specifiche di un sesso o dell'altro: pensiamo al tumore dell'ovaio, o dell'utero, e a quello della prostata, anche se esistono pure malattie che hanno una cosiddetta prevalenza in un sesso piuttosto che nell'altro». Ma non chiamiamola semplicisticamente più medicina di genere: «Il riorientamento sugli aspetti biologici porta alla corretta definizione di *Sex and Gender medicine*, che non vuole indicare una nuova specialità, ma una necessaria e doverosa dimensione interdisciplinare della medicina votata a studiare l'influenza del sesso e del genere (inteso come condizione del singolo individuo nella società) sulla fisiologia, fisiopatologia e patologia umana».

Nella nostra era, pare impossibile che sia ancora necessario colmare una lacuna così grande, eppure con parecchi esempi la cardiologia dimostra che quasi fino ad oggi tutta la prassi medica, oramai codificata da importanti linee guida, è fondata su prove ottenute da grandi sperimentazioni condotte quasi esclusivamente su un solo sesso, quello maschile. «Questo è il motivo che rende necessario ristudiare le patologie che affliggono uomini e donne nel quotidiano: malattie cardiovascolari, tumori, malattie metaboliche, neurologiche, infettive e tutte le specialistiche anche chirurgiche: la *Sex and Gender medicine* riguarda di fatto tutte le specialità del sapere medico».

Emblematico l'esempio del campo cardiologico: «Nonostante sia stato statisticamente chiarito che le malattie cardiovascolari siano la prima causa di morte nelle donne, ancora oggi si pensa che queste malattie siano prevalentemente maschili. Ciò dipende dal fatto che nella descrizione degli studi epidemiologici dei fattori di rischio, dei sintomi, della terapia dell'infarto e della prevenzione, il sesso femminile nella storia della medicina quasi non esiste». La dottoressa Grego sottolinea come oggi sia noto che, colpite da infarto del miocardio, le donne possono avere sintomi molto diversi, tanto che si parla di sintomatologia atipica: «Spesso non hanno un caratteristico dolore toracico, ma al collo, al dorso oppure non hanno alcun dolore ma solo stanchezza, affanno, palpitazioni. Perciò possono non essere prese in considerazione al pari di un uomo, non essere ricoverate o essere soccorse in ritardo. La sottovalutazione può in parte spiegare perché la mortalità delle donne dopo un infarto sia caratteristicamente superiore rispetto a quella degli uomini».

Un'altra differenza riguarda l'esame delle coronarie (coronarografia): «Nelle donne l'ischemia del cuore può essere più facilmente legata a un'alterata reattività delle piccole arterie del cuore piuttosto che alla occlusione di quelle grandi. Ne consegue che la diagnostica è più complessa e deve seguire percorsi differenti. Ad esempio, nella donna la coronarografia può non evidenziare gravi alterazioni delle coronarie epicardiche». Le patologie cardiovascolari che si reperiscono quasi solo nel sesso femminile sono varie («ad esempio la Sindrome di tako-tsubo o la dissezione coronarica»), ma poco si è fatto in questi anni di grandi ricerche e scoperte per comprendere il perché di queste diversità, anche se «la cardiologia, nonostante tutto, è la specialità più avanzata in fatto di conoscenza delle differenze *Sex and Gender*».

Una strada tutta da costruire, che chiediamo alla cardiologa di riassumere: «*Sex and Gender medicine* significa comprendere in quale modo le malattie di tutti gli organi e sistemi si manifestano nei due sessi e, soprattutto, quale sia l'impatto della diversa considerazione tra gli individui sul riconoscimento dei sintomi, delle patologie, della necessità di differenti percorsi diagnostici e di interpretazioni individualizzate dei risultati. Senza tralasciare le differenze nella risposta ai farmaci o al bisogno di utilizzarne di diversi. Ciò vale pure nella prevenzione di tutte le malattie. L'obiettivo rimane quello di ottimizzare l'approccio medico in tutti».

Quella fede che ha rovinato milioni di vite

Incontri ◆ Di democrazia, ricordi e comunismo: a colloquio con una coppia di ucraini giunti in Ticino in primavera

Simona Sala

«La storia è la vita delle idee. Non sono le persone a scriverla, ma il tempo. La verità dei singoli, uomini e donne, è un chiodo al quale ognuno appende il proprio cappello» dichiara la signora N. al premio Nobel per la letteratura del 2015 Svetlana Aleksievic in *Tempo di seconda mano*. Il libro, di quasi 800 pagine, è una raccolta struggente, sorprendente e travolgente di testimonianze di ex cittadini sovietici, che dopo essere nati in un impero comunista che individuava nel futuro la realizzazione di una società perfetta, all'improvviso hanno visto il crollo di una fede in cui avevano investito la loro stessa esistenza, ritrovandosi a essere russi, ucraini, lettoni, estoni…, cioè smettendo da un giorno all'altro di fare parte di uno dei più grandi e potenti imperi del mondo.

«Per tutta la mia vita ho avuto una sola fede: noi eravamo i più felici, eravamo nati in un paese meraviglioso unico al mondo! Senza eguali! Abbiamo la piazza Rossa e sulla Torre del Salvatore il carillon che dà l'ora esatta agli orologi nel mondo intero» (Margarita Pogrebickaja, medico, 57 anni). Le persone incontrate da Aleksievic (la grande giornalista di madre ucraina e padre bielorusso, infatti, non intervista la gente, ma la *incontra*, mai lesinando empatia e umiltà) sono di ogni estrazione sociale e formazione scolastica immaginabile, unite solamente da un passato che le vedeva concittadine, e da un presente che le vuole divise. E se da una parte vi è chi condanna apertamente quell'«inganno organizzato», vi è comunque anche chi rimpiange i vecchi tempi.

Un tempo erano di cittadinanza sovietica anche le decine di migliaia di persone giunte in Svizzera dopo l'invasione russa dell'Ucraina. Proprio in virtù di questa lacerazione personale, risulta ancora più difficile e doloroso accettare l'invasione brutale da parte di quello che veniva considerato un «fratello maggiore». Lo è anche per Oleksandr e Dina, residenti al Tertianum Comacini di Chiasso dalla scorsa primavera, innamorati della cultura e della lingua italiane, che nel Donbass da trent'anni possedevano un'azienda con decine di dipendenti. Una coppia molto unita, il cui unico figlio, un dottorato in fisica (ma attivo in Data Science), qualche anno fa è emigrato in Germania insieme alla moglie anestesista. «Sì – racconta Oleksandr – perché questa guerra è iniziata ben prima, nel 2014. I miei genitori erano dovuti scappare dal Donbass verso Karkhiv, e ora è impossibile vendere la loro casa. Nel frattempo, mia madre è morta. Sapevamo da molto che stava per succedere qualcosa, per cui abbiamo preparato le valigie e i documenti, discutendo a lungo su ciò che avremmo fatto. E il 24 febbraio, alle 5 di mattina, ci siamo svegliati per un rumore simile a quello di un fulmine, ma già sapevamo che non era né un fulmine né un tuono: erano cominciati i bombardamenti».

Bombardati dalla Russia, il paese che dopo la dissoluzione dell'URSS nel 1991 era diventato un «semplice» vicino di casa, seppur insignito di un potere molto forte, in cui si riverbera ciò che resta dell'impero sovietico, e con un'accezione di democrazia e convivenza civile diversa da quella ucraina. Dina si commuove quando racconta che «A cinquant'anni, un'età in cui non puoi più cambiare le cose, ho capito che il sistema dell'Unione Sovietica aveva in qualche modo spezzato la mia persona, distruggendomi, rendendomi schiava, poiché era ben più forte del singolo individuo. Già da bambina non amavo andare a scuola, e ogni volta che finivano le vacanze scolastiche piangevo. L'Unione Sovietica ha distrutto la mia anima».

Oleksandr e Dina sono a Chiasso dalla scorsa primavera. (Tommaso Donati)

Oleksandr si riallaccia ai ricordi della moglie: «Prima del crollo dell'Unione Sovietica amavo Lenin, reputandolo un grande della Storia. Pensavo che il comunismo fosse una cosa positiva e che sarebbe diventato immenso. Credevo potesse essere la via *giusta* per l'umanità tutta, anche se, quando ascoltavo musica rock, una delle mie grandi passioni, non mi capacitavo del fatto che la musica "del capitalismo" potesse essere tanto bella».

Eppure, anche in un paese blindato come l'URSS la musica occidentale riusciva a penetrare… «Non c'era Internet, ma c'erano i dischi – continua Oleksandr – e le musicassette, che i giovani sovietici vendevano tra di loro, in quello che era una specie di mercato nero. Molte cose, come ad esempio i jeans, ma anche i semplici sacchetti di plastica del supermercato, venivano importate illegalmente dai figli dei capi del partito comunista durante i loro viaggi all'estero. Eravamo tutti figli della propaganda, che avveniva anche nelle scuole. Per parecchio tempo ho rivestito il prestigioso ruolo del propagandista: la sera dovevo guardare il notiziario in TV e il mattino successivo, prima delle lezioni, era mio compito spiegare alla classe le "malefatte" dell'Occidente, dimostrando così come il nostro modo di vivere fosse nettamente migliore del vostro. A quell'epoca non avevo alcun dubbio su ciò che pensavo. Al termine delle nostre grandi parate militari, ad esempio, c'erano sempre scontri e risse, perché la gente si ubriacava in massa: io all'epoca me la prendevo con questa gente, perché ero convinto di vivere in un sistema giusto, ma con le persone sbagliate, incapaci di fedeltà totale. Solo in seguito ho capito che magari anch'esse vivevano una crisi di fede».

La *fede* nel regime come leitmotiv di un'esistenza votata alla collettività, come racconta sempre Pogrebickaia ad Aleksievic: «Avevamo un futuro. Avevamo un passato. Di cos'altro avevamo bisogno? (…) La fede! La fede! La fede è qualcosa che supera la ragione».

Con il passare degli anni il malessere di Dina e Oleksandr cresceva, rafforzando, più che la fiducia in un futuro migliore in cui il comunismo si sarebbe compiuto fino in fondo per una società giusta e ideale, una serie di dubbi dilanianti. «Il comunismo è una specie di schizofrenia – continua Oleksandr – perché da una parte vivevamo secondo i suoi valori, ma dall'altra sentivamo la musica occidentale, che amavamo, e vedevamo le donne occidentali, che trovavamo belle. Ma soprattutto, gli occidentali non avevano un'aria né triste né depressa, pur non godendo dei benefici dell'URSS».

Nemmeno l'arte, che può tramutarsi in un'ancora di salvataggio in molte situazioni, rappresentava una possibilità di evasione, in un paese che ha dato i natali a mostri della letteratura dal valore indiscusso. «Potevamo leggere quasi solo letteratura russa, racconta Dina: Tolstoj, Dostoevskij, Saltykov Scedrin, Goncarov. A scuola la poca letteratura straniera presente, come ad esempio Mark Twain, doveva essere libera da qualsivoglia forza politica. Oggi non posso più leggere i russi, perché ai miei occhi la letteratura russa insegna come *non* dobbiamo vivere. Io invece voglio capire come vivere meglio e scoprire come vivono gli altri».

Oleksandr si riallaccia al discorso della moglie: «Anche le mie aspirazioni culturali sono sempre state troncate: a me sarebbe piaciuto suonare la chitarra rock, ma mi hanno imposto di suonare la balalaika e di cantare in un coro. Ovviamente le canzoni erano patriottiche, e così ragazzi e bambini si ritrovavano a cantare cose come "stiamo per morire tutti per la nazione sovietica"».

L'ideologia comunista, come ribadito dai nostri interlocutori, non stimolava l'essere umano nella sua diversità individuale, e di conseguenza, non prevedeva ritrovi pubblici, bar, concerti. «I pochi caffè erano frequentati da turisti, da qualche artista famoso e dalla gente più ricca. Non eravamo abituati all'idea di uscire, e non lo facciamo nemmeno oggi che possiamo. Tra giovani ci si incontrava in casa, magari davanti a un gioco da tavolo e una bottiglia di vodka» Dina guarda Oleksandr con un sorriso. «In mancanza di vodka c'era chi si beveva l'alcol delle macchine o il liquido antigelo. C'era anche il vino, che era un po' più economico e si faceva con qualsiasi cosa. Io e Oleksandr ci siamo conosciuti a una festa a Capodanno, lui frequentava il liceo militare per diventare pilota».

Continua Oleksandr: «Ricordo che c'era un'unica notte, tra l'ultimo e il primo giorno dell'anno, alle cinque di mattina, in cui la nostra TV trasmetteva quaranta minuti di musica con band musicali famose come ABBA, Boney M. o Susy Quatro. E anche se Led Zeppelin, Black Sabbath e Pink Floyd erano proibiti, tutti i giovani dell'Unione Sovietica erano incollati al televisore. Lo stesso valeva per il cinema: oltre ai film sovietici, potevamo tutt'al più vedere qualche innocua produzione bolliwoodiana…»

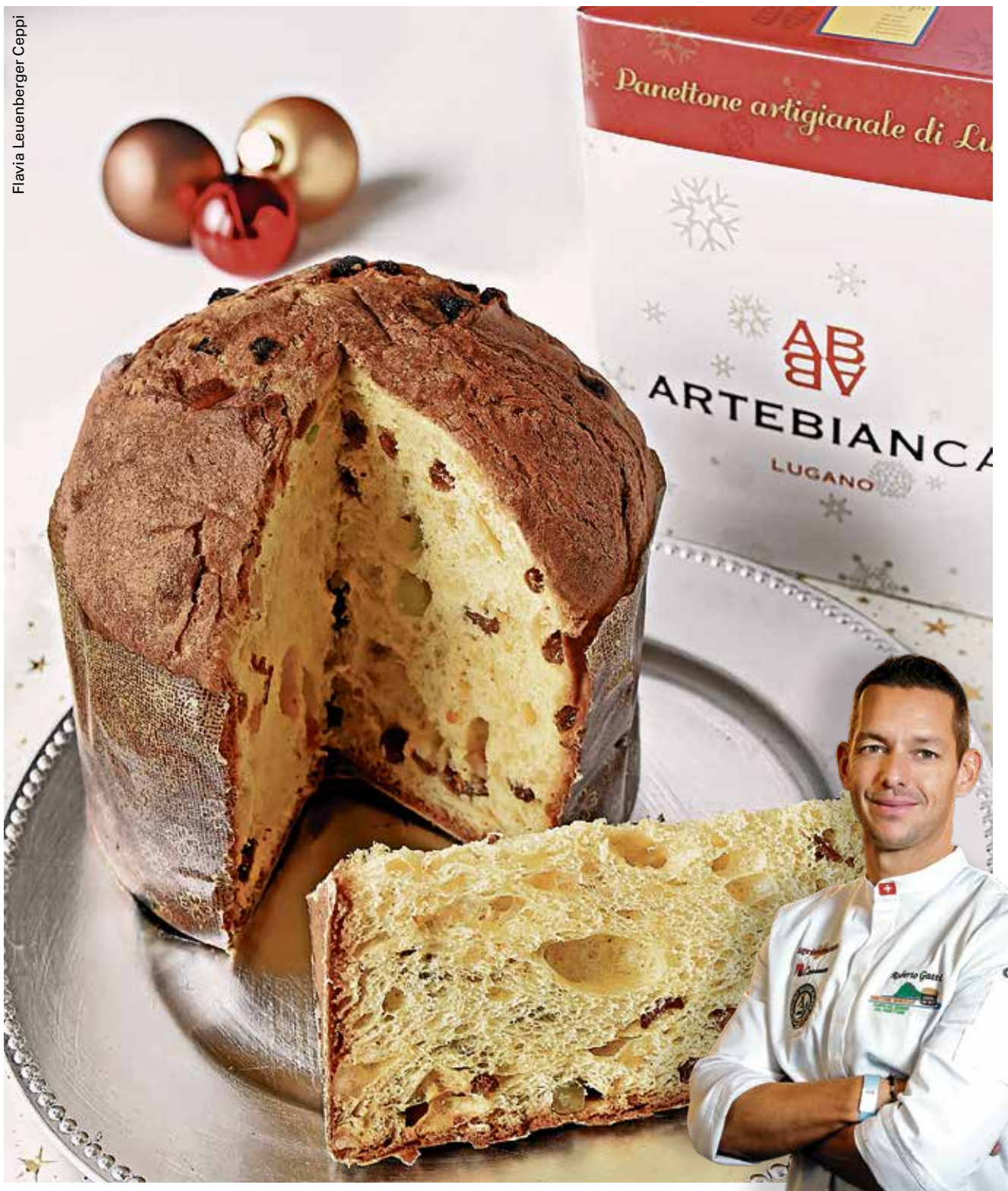
Come si legge però nel libro di Svetlana Aleksievic, non tutto è da buttare di quel periodo, forse anche perché farlo significherebbe avere creduto nell'ideologia sbagliata per tutta una vita, e dunque avere vissuto e lottato in nome di un errore… Oleksandr scoppia a ridere, e scuotendo la testa illustra la sua interpretazione dell'atteggiamento di chi si ostina a volere trovare anche aspetti positivi nel comunismo: «Al tempo del comunismo eravamo più giovani e la nostra vita sessuale era più ricca, dunque l'Unione Sovietica era una cosa positiva in virtù del fatto che corrispondeva alla nostra giovinezza! Non eravamo felici, perché la paura faceva parte della nostra vita. Oggi pensandoci proviamo un immenso dispiacere misto a delusione», e Dina si asciuga una lacrima mentre prende la parola: «A un certo punto ci è giunta la notizia che il governo aveva deciso di dissolvere l'Unione Sovietica, ma la reazione della gente è stata minima, poiché era abituata a vivere secondo il motto della mera sopravvivenza. L'unica preoccupazione era di coltivare abbastanza patate. In quel periodo si coltivava ovunque, e nei negozi, ormai vuoti, si trovava solamente succo di betulla».

Ma non sarà stato facile, concretamente, subire un attacco da un popolo che per sua disposizione geografica e pregresso storico era considerato alla stregua di un fratello. «Ci vorranno intere generazioni per aggiustare questa cosa. Per tutti gli anni dell'URSS ci è stato ripetuto che eravamo tutti popoli fratelli, anche se la Russia è sempre stata da considerarsi una specie di fratello maggiore e aveva coniato un termine dispregiativo per ognuno dei popoli "minori" del proprio regno».

Dopo il crollo dell'impero molti si sono ritrovati con un'identità nuova, una sfida, poiché bisognerebbe riuscire di colpo a sviluppare l'amore per una patria diversa. «Ci siamo dovuti abituare, certo… Anche perché dopo il crollo la propaganda è comunque proseguita per qualche tempo. Ma poi, a poco a poco, si è sviluppata l'idea di indipendenza e di libertà, di una coscienza ucraina. Sono ormai trascorsi più di trent'anni da quel 1991, e le nuove generazioni sono già molto diverse da noi, anche se spesso confrontate con i ricordi di chi è più anziano e ha rimosso gli aspetti negativi del sistema, salvando solo quelli positivi. L'Ucraina nel 2015, scegliendo di percorrere la strada della verità e della libertà, ha aperto i suoi archivi del KGB, rivelando l'orrore di certi delitti sovietici come l'Holodomor, i gulag o la collettivizzazione. La Russia, invece, ha deciso di lasciarli chiusi fino al 2044, nel tentativo di nascondere i reati dei propri genitori, biologici e ideologici, e scegliendo così la via della menzogna e della schiavitù».

Il panettone artigianale di Lugano

Novità ◆ Quest'anno l'assortimento Migros si arricchisce di un nuovo dolce natalizio regionale, il panettone della pasticceria Artebianca di Lugano. Abbiamo intervistato il titolare, Roberto Gatti



Flavia Leuenberger Ceppi

Panettone artigianale Artebianca
1 kg **Fr. 32.–**

Il panettiere-pasticciere Roberto Gatti.

Signor Gatti, ci può parlare di lei e della sua attività?
Sono nato nel 1979 e cresciuto nel Malcantone, dove vivo tuttora con mia moglie e miei due figli. Dopo le scuole dell'obbligo, ho intrapreso con successo l'apprendistato di panettiere-pasticciere e nel 2000 ho iniziato l'avventura all'interno della Panetteria-Pasticceria Artebianca di Lugano, prima in società e dal 2018 in autonomia. In tutti questi anni ho frequentato regolarmente corsi di aggiornamento presso la scuola professionale di Trevano, come pure in quella di Lucerna e in altri luoghi, focalizzandomi soprattutto sui grandi lievitati, nella fattispecie panettoni, pandori e colombe. La nostra azienda impiega oggi otto dipendenti e un apprendista. Il laboratorio di produzione è situato a Cassarate, mentre i nostri prodotti sono venduti nel negozio di Lugano.

Come descriverebbe il suo panettone artigianale?
Ritengo che il mio panettone sia un prodotto equilibrato, senza gusti o profumi eccessivamente pronunciati, ma con un insieme di ingredienti miscelati in modo armonioso. Al taglio si percepisce un profumo di vaniglia e un leggero profumo di agrumi, al palato risulta piacevolmente rotondo e morbido con una buona «scioglievolezza» dovuta al burro svizzero di qualità, mentre la frutta candita si trova ben distribuita al suo interno.

Come nasce il suo panettone?
Il panettone nasce grazie al lievito madre che si conserva in acqua e si rinfresca circa ogni 3 ore per nutrirlo e cercare di avere un grado di fermentazione e acidità ideale per la produzione. Si parte al mattino rinfrescando il lievito madre e nel pomeriggio, quando la madre ha raggiunto il giusto grado di maturazione, si procede con il primo impasto dove si miscelano farina, zucchero, acqua, tuorli d'uovo, burro e lievito madre. Questo primo impasto si lascia fermentare per 10-12 ore circa. Successivamente si aggiungono i restanti ingredienti, ossia farina, zucchero, tuorlo d'uovo, burro, sale, miele, aromi naturali e infine frutta candita. Dopo un riposo di circa un'ora l'impasto viene pesato, formato e inserito negli appositi pirottini di carta, per poi lasciare lievitare il tutto per circa 6-8 ore. A questo punto si passa alla cottura in forno per circa un'oretta. Dopo averli sfornati vengono poi appesi a testa in giù per evitare che «ricadano». Una volta raffreddati a sufficienza vengono infine insacchettati e inscatolati. Tutto questo procedimento richiede da 2 a 3 giorni.

A cosa bisogna prestare particolare attenzione per ottenere un prodotto di qualità?
Per riuscire ad avere un panettone di qualità bisogna avere un buon lievito madre che ci permetta di avere uno sviluppo e una conservabilità del prodotto ideali senza lasciare acidità al prodotto. Di sicuro gli ingredienti devono essere di prima qualità e le quantità dovranno essere calibrate per ottenere un gusto ben equilibrato.

Perché la clientela Migros dovrebbe acquistare il suo panettone?
Perché è un prodotto artigianale di qualità prodotto da una piccola panetteria ticinese. Siamo riusciti a passare la selezione Svizzera per 3 anni di fila per poter partecipare alla coppa del mondo del panettone, che è sinonimo di qualità costante negli anni. Abbiamo lavorato molto anche sulla confezione realizzando una scatola elegante e natalizia che sicuramente potrà essere una bella idea per un regalo prestigioso.

Salumi sopraffini

Novità ◆ Il crudo Pata Negra Bellota e il salame al tartufo Sélection promettono un'esperienza culinaria unica

Il prosciutto crudo Pata Negra Bellota è prodotto con cosce di suini di razza nera 100% iberici, allevati in semilibertà e nutriti con erba e ghiande. Molto movimento e alimentazione naturale conferiscono alla carne una delicata marmorizzazione e un gusto aromatico e intenso. Lavorato nel pieno rispetto della tradizione con dedizione e pazienza, dopo una stagionatura di oltre 36 mesi questo prosciutto è pronto a conquistare tutti i sensi e a trasformare ogni occasione in un momento davvero speciale da condividere con le persone più care.
Dalla migliore tradizione salumiera mediterranea, ecco giungere sulle nostre tavole una vera chicca: il salame al tartufo della linea Sélection. Prodotto con carne di maiale svizzera scelta e raffinati tartufi estivi italiani sapientemente miscelati tra di loro, viene fatto stagionare un mese in appositi locali a umidità e temperatura controllate. Affettato finemente, questo salame impreziosisce con stile e gusto qualsiasi aperitivo di fine anno. Entrambi i prodotti sono in vendita nelle maggiori filiali Migros.

Il pandoro di Chiara Ferragni

Novità • Il Pandoro #PinkChristmas: una collaborazione esclusiva tra Balocco e la nota influencer, per sostenere insieme un progetto di ricerca contro i tumori pediatrici

La storica azienda dolciaria piemontese Balocco quest'anno ha lanciato sul mercato un prodotto esclusivo, nato dalla collaborazione con la famosa influencer Chiara Ferragni, il pandoro #PinkChristmas. Balocco e Ferragni insieme sostengono un progetto di ricerca per nuove cure terapeutiche per i bambini affetti da Osteosarcoma e Sarcoma di Ewing. Come da tradizione, Balocco – marchio da sempre riconosciuto ed apprezzato nel mondo per l'eccellenza delle sue specialità natalizie – anche questo prodotto viene elaborato esclusivamente con uova da galline allevate a terra e latte fresco italiano di alta qualità. Il risultato è un dolce soffice e delicatamente profumato nel pieno rispetto della storica ricetta tradizionale. Ma c'è ancora di più: la speciale confezione regalo di questo pandoro è unica sul mercato, possiede infatti un nastro rosso ad hoc, come pure la CFMascotte, l'alter ego di Chiara Ferragni, su una slitta natalizia. Inoltre, il prodotto può essere personalizzato per un regalo davvero unico, grazie allo *stencil* a forma di occhio e all'originale spolvero rosa, contenuto nell'imballaggio, che permette di decorarlo e condividerlo sui social con il proprio scatto taggando il profilo Balocco.

Il nuovo pandoro #PinkChrismas va ad arricchire e impreziosire ulteriormente il già apprezzato assortimento natalizio Balocco in vendita nei supermercati Migros, nella fattispecie il Pandoro Classico, il Mandorlato, Maxi Ciok, il Mini Panettone, il Panettone Marrons Glacés e il Panettone Albicocca Bottega Balocco. Tutti dolci in cui tradizione, sapienza artigianale, ingredienti selezionati e passione per la qualità si fondono armoniosamente con la volontà di guardare al futuro e all'innovazione con entusiasmo.

Pandoro Chiara Ferragni #PinkChristmas Balocco
750 g **Fr. 14.95**
In vendita nelle maggiori filiali Migros

Annuncio pubblicitario

Azioni in Festa!

Idee regalo e prelibatezze che non possono mancare per le festività.

Dal 5.12 fino al 7.12.2022

40%

9.–
invece di 15.–

Marrons Glacés
per es. conf. da 12 pezzi/ 216 g

Offerta valida dal 5.12 fino al 7.12.2022, fino a esaurimento dello stock.

Dall'8.12 fino al 10.12.2022

30%

10.70
invece di 15.40

Piatto di salse Traiteur
Svizzera, 600 g

Offerta valida dall'8.12* fino al 10.12.2022, fino a esaurimento dello stock.
***Scopri le filiali che aderiscono all'apertura Festiva su migrosticino.ch**

Solo domenica 11.12.2022

A partire da una spesa di CHF 100.– ricevi una carta regalo Migros del valore di CHF 20.–**

Offerta valida solo domenica 11.12.2022*.
***Scopri le filiali che aderiscono all'apertura Festiva su migrosticino.ch**

Dal 12.12 fino al 13.12.2022

20%

26.50
invece di 33.50

Panettone al burro Buletti
1 kg

Offerta valida dal 12.12 fino al 13.12.2022, fino a esaurimento dello stock.

Dal 14.12 fino al 15.12.2022

37%

12.90
invece di 20.80

Parmigiano Reggiano, DOP
30 mesi, conf. da 500 g

Offerta valida dal 14.12 fino al 15.12.2022, fino a esaurimento dello stock.

Dal 16.12 fino al 17.12.2022

Hit

19.95

Salmone affumicato con coltello
allevamento, Norvegia, conf. da 600 g

Offerta valida dal 16.12 fino al 17.12.2022, fino a esaurimento dello stock.

Dal 18.12 fino al 20.12.2022

30%

2.45
invece di 3.50

Paté ticinese
Svizzera, conf. da ca. 600 g, per 100 g

Offerta valida da domenica 18.12* fino al 20.12.2022, fino a esaurimento dello stock.
***Scopri le filiali che aderiscono all'apertura Festiva su migrosticino.ch**

Dal 21.12 fino al 22.12.2022

Scopri tutte le azioni in Festa su migrosticino.ch

40%

3.50
invece di 5.90

Scamone di manzo M-Classic
Uruguay, pezzo d…
per 100 g, in self-…

Offerta valida dal 21.12 fino…
fino a esaurimento dello stock.

** Esclusioni per le quali la carta regalo non può essere consegnata: depositi, schede telefoniche, e-loading, carte iTunes/app, carte SIM, buoni, carte regalo e Smartbox, ordinazioni clienti, acquisti a credito, forniture shop online, party service e ristorazione, OBI, sacchi e bollini con tassa, vignette, prestazioni di servizio. Per i VOI Migros Partner inoltre: tabacchi, superalcolici e prodotti Swisslos.

MIGROS

Vivere bene è semplice

La meteo, il clima e i supercalcolatori

Scienza ◆ Il nuovo sito di MeteoSvizzera offre informazioni sulle previsioni del tempo e sui cambiamenti climatici, ma nel futuro della ricerca meteorologica c'è qualche nube

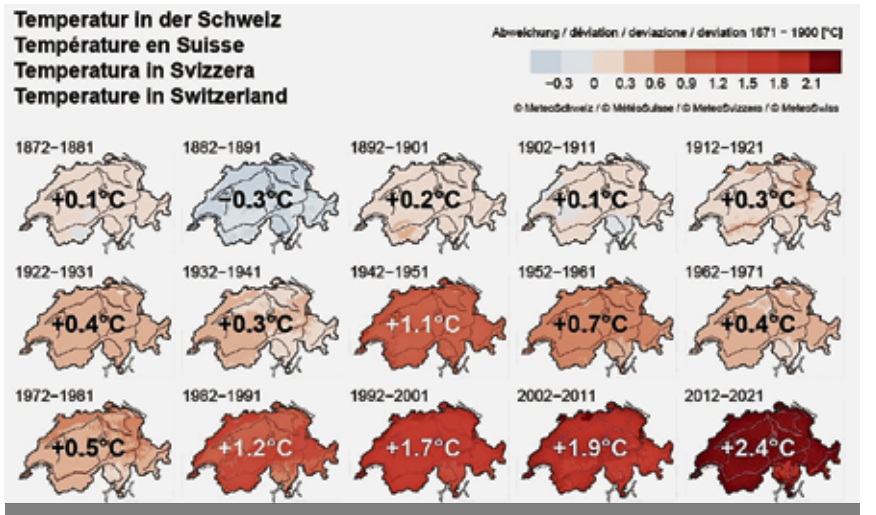
Guido Grilli

Le informazioni meteo? Ora è possibile ottenerle in modo personalizzato, *à la carte*, secondo contenuti propri ritenuti da ognuno di maggiore interesse, dalle previsioni agli aspetti climatologici, ai diversi dispositivi digitali che aprono letteralmente finestre e orizzonti, basti pensare all'accesso alle webcam. Forza della tecnologia, forza del nuovo sito Internet di MeteoSvizzera (disponibile su www.meteosvizzera.ch) e inaugurato da pochi giorni dall'Ufficio federale di meteorologia e climatologia, che ha così voltato pagina rispetto alla versione online risalente a quasi un decennio fa, creata nel 2014.

Con pochi clic, gli utenti possono ora vedersi restituite con immediatezza le immagini del tempo che fa e che farà, informazioni preziose per il nostro vivere quotidiano, ma pure proiettare il proprio sguardo verso orizzonti più lontani sul clima, visualizzare in modo chiaro l'aumento delle temperature e accedere a una crescente vastità di dati e informazioni.

Per conoscere le principali novità del nuovo web, abbiamo interpellato Marco Gaia, responsabile del Centro regionale sud dell'Ufficio di meteorologia e climatologia MeteoSvizzera Locarno-Monti: «Sono quattro, essenzialmente, gli aspetti principali di innovazione del nostro sito: da un lato la grafica, che abbiamo cercato di rendere più attrattiva; il secondo aspetto è tecnologico: quello rimasto online fino allo scorso ottobre era stato sviluppato con la tecnologia di dieci anni fa, oramai in parte obsoleta; il terzo aspetto riguarda tutti i «favoriti» che gli utenti possono ora salvare: il sito è infatti costruito con una serie di pagine statiche, con delle informazioni che non cambiano nel tempo e tutta una serie di «applicazioni», si tratta di visualizzazioni con immagini e dati che si possono memorizzare a proprio piacimento, personalizzandoli, così che ognuno possa creare il proprio sito meteorologico. Il quarto elemento attiene a nuovi contenuti, in particolare, ma non solo, in relazione al cambiamento climatico, fra cui il potenziamento delle nozioni lessicali in ordine alfabetico, riunite nella sezione «Il tempo e il clima dalla A alla Z». Abbiamo mantenuto, rinnovandola, la possibilità di accedere alle gettonate previsioni localizzate. E, ancora, vi è la possibilità di consultare il nostro blog giornaliero o di ricevere informazioni sulle allerte meteo, nonché la riproposta delle webcam attraverso le quali è possibile visualizzare, più agevolmente di prima, la situazione meteo in tutte le località della Svizzera».

Nel nuovo sito di MeteoSvizzera si trovano in rilievo anche informazioni importanti sui cambiamenti climatici, tra cui il recente e inquietante dato secondo cui ottobre è stato il mese più caldo dal 1864, anno in cui sono iniziate le misurazioni. «Sulla prima pagina del sito viene proposta una serie di grafici, che illustra proprio l'andamento meteorologico dell'anno in corso, ma poi abbiamo ampliato la parte di informazioni generali sui cambiamenti climatici in Svizzera e nel mondo per offrire conoscenze di prima mano, scientificamente affidabili e valide e dunque dare a ognuno l'opportunità di farsi la propria opinione».



Le temperature in Svizzera negli ultimi quindici decenni: sono indicate le deviazioni dalla media del periodo di riferimento preindustriale 1871-1900. (www.meteosvizzera.ch)

Il clima rappresenta un macrotema e come tale annovera un'immensa quantità di dati. La collaborazione con il Centro svizzero di calcolo scientifico di Lugano si rivela indispensabile? «Sì, per il calcolo delle previsioni giornaliere facciamo capo al Cscs. Molti dei dati pubblicati nel nostro sito Internet rappresentano l'esito di operazioni eseguite dai supercalcolatori del Centro svizzero di calcolo scientifico di Lugano. Senza i supercalcolatori non sarebbe possibile elaborare previsioni meteorologiche». Vi affidate anche all'intelligenza artificiale? «La stiamo utilizzando, ma finora solo a livello sperimentale. Abbiamo dei progetti di ricerca in corso, orientati a studiare dei metodi basati su questi nuovi algoritmi, applicandoli alla meteorologia. Per il momento siamo in una fase di progetto sperimentale e se i risultati saranno confortanti, evidentemente cercheremo di passare alla loro applicazione».

Il mancato accordo quadro tra la Svizzera e l'Unione europea ha tuttavia portato all'esclusione dal progetto internazionale Destination Earth, che prevede di produrre entro i prossimi dieci anni un gemello digitale della terra, ricavato usando supercomputer e intelligenza artificiale. «Posso solo confermare. A seguito di questa impasse politica, il risultato è che anche MeteoSvizzera è entrata a far parte di quella lunga lista di istituti di ricerca svizzeri che non hanno più la possibilità di accedere a questi importanti progetti europei. E per la meteorologia è un brutto colpo: le nuvole non si fermano alle frontiere. La meteorologia deve poter contare sulla collaborazione internazionale, ce lo richiedono proprio i diversi Paesi, basti pensare che a livello svizzero abbiamo conoscenze specifiche utili per i nostri partner di ricerca, come ad esempio le informazioni sui fenomeni tipici dell'arco alpino, realtà inesistenti in altre nazioni. Si tratta di progetti internazionali di ricerca che gettano le basi sui metodi di previsioni meteorologiche dei prossimi decenni, e se noi non possiamo più parteciparvi, a lungo termine rischiamo di perdere il treno».

Annuncio pubblicitario

CUMULUS Ticketshop

Almeno il 20% di sconto su tutti gli eventi

Tutte le offerte sono disponibili su cumulus-ticketshop.ch
In caso di domande puoi contattare l'Infoline Cumulus: 0848 85 0848

all you need is love! Das Beatles Musical
Quando: il 23 e 24 gennaio 2023
Dove: vario
Prezzo: da fr. 62.40

TAO 2023
Quando: dal 3 al 5 febbraio 2023
Dove: vario
Prezzo: da fr. 37.60

Angelo Branduardi - Il Cammino dell'Anima – Tour 2023
Quando: il 24 e 25 aprile 2023
Dove: vario
Prezzo: da fr. 62.40

Die ABBA-Story
Quando: dal 4 al 14 maggio 2023
Dove: vario
Prezzo: da fr. 56.00

Procurati subito il tuo biglietto

Ordina i biglietti (fino a esaurimento dello stock) su cumulus-ticketshop.ch e indica il numero Cumulus. Carica i biglietti direttamente sulla tua carta Cumulus (eccetto per Circo Knie). Così eviti le tasse di servizio e approfitti del biglietto più conveniente. Per ogni carta Cumulus vi è un numero limitato di biglietti. Le ordinazioni multiple vengono annullate senza comunicazione.

in collaborazione con: ticketcorner

Aperture straordinarie

Giovedì 8.12
Domenica 11.12
Domenica 18.12

saranno aperti dalle ore 10.00 alle 18.00
i seguenti punti vendita MIGROS:

Biasca, Arbedo-Castione, Bellinzona, Centro S. Antonino, Riazzino, Locarno, Taverne, Pregassona, Lugano, Parco Commerciale Grancia, Centro Agno, Mendrisio Campagna Adorna, Centro Shopping Serfontana, VOI Viganello.

MIGROS · DO IT+GARDEN MIGROS · micasa MIGROS · m electronics MIGROS · SPORTXX MIGROS · MIGROS RISTORANTE · MIGROS TAKE AWAY · OBI · VOI MIGROS PARTNER

MIGROS

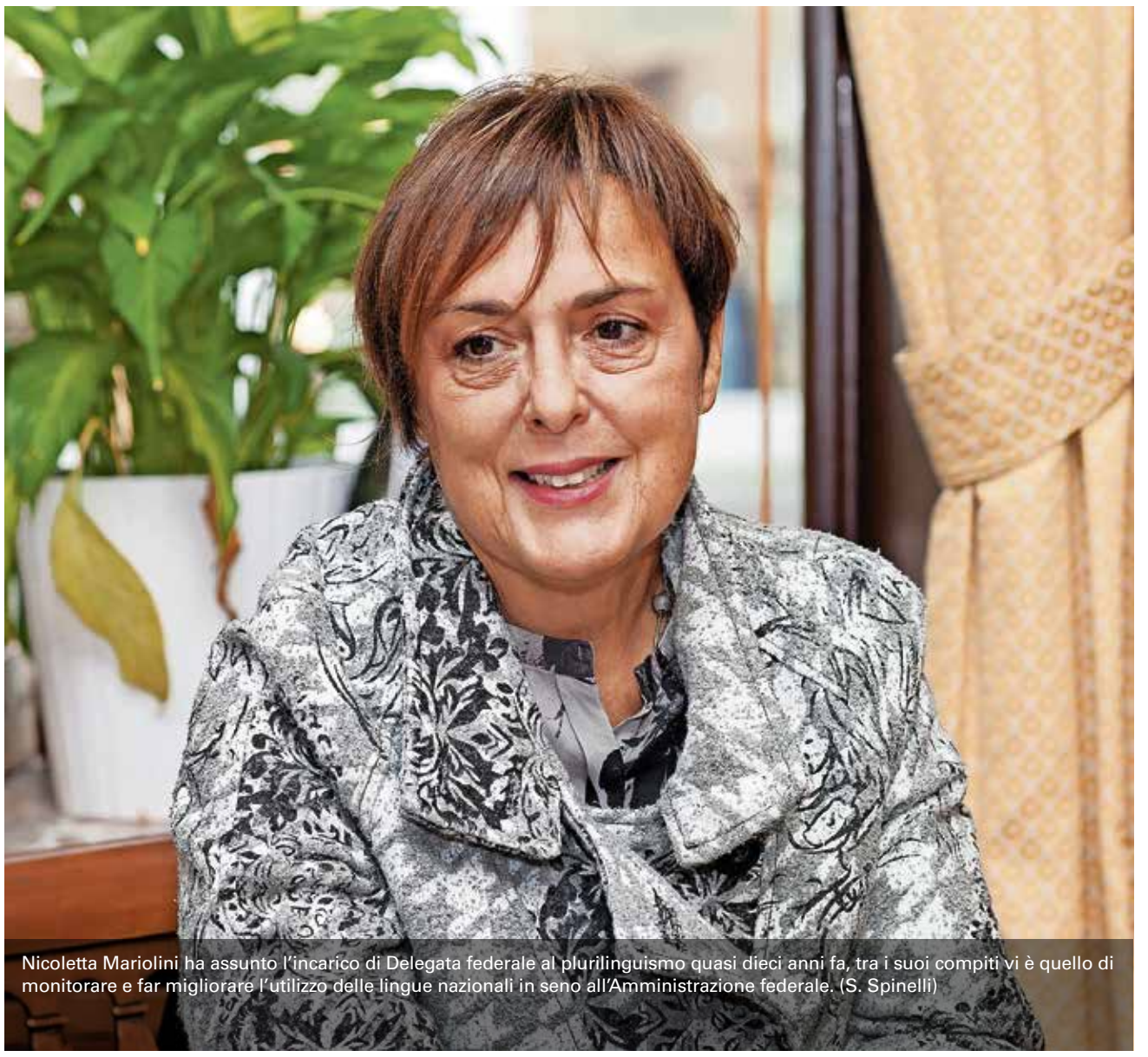
Vivere bene è semplice

«Avvicinarsi a una lingua deve essere un piacere»

Intervista ◆ Nicoletta Mariolini stila un bilancio della sua attività quale Delegata federale al plurilinguismo

Stefania Hubmann

«Se apriamo i nostri occhi a un'altra lingua, capirsi diventa una magia». È con questa frase che si conclude il cortometraggio *La Romanda mannara* realizzato dal regista Erik Bernasconi in occasione della giornata europea delle lingue del 26 settembre scorso. Nella medesima settimana una quarantina di apprendisti del Dipartimento federale degli affari esteri (DFAE) ha partecipato a una sensibilizzazione culturale e linguistica in Ticino. Si tratta di due progetti promossi da Nicoletta Mariolini, Delegata federale al plurilinguismo, il cui compito è monitorare, motivare e far migliorare l'utilizzo delle lingue nazionali in seno all'Amministrazione federale da un lato e sensibilizzare la popolazione dall'altro, sfruttando al meglio la collaborazione con partner esterni. Per la Delegata federale al plurilinguismo, attiva da quasi dieci anni in questa funzione, è anche tempo di bilanci. L'abbiamo incontrata a Lugano, città dove è tuttora domiciliata e dove lavora alcuni giorni alla settimana.



Nicoletta Mariolini ha assunto l'incarico di Delegata federale al plurilinguismo quasi dieci anni fa, tra i suoi compiti vi è quello di monitorare e far migliorare l'utilizzo delle lingue nazionali in seno all'Amministrazione federale. (S. Spinelli)

Signora Mariolini, quali obiettivi riflettono questi due progetti?
In occasione della giornata europea delle lingue la Confederazione organizza già da diversi anni molteplici iniziative sull'arco di più giornate a livello dell'Amministrazione federale e del Parlamento. Coordino pertanto un ricco programma per parlare tutte le nostre lingue e sostenere le minoranze linguistiche. Il cortometraggio è la novità di quest'anno. Ispirato a una storia vera, racconta difficoltà e opportunità di una comunicazione plurilingue e multiculturale. Al centro della vicenda vi è una donna che dopo una notte di luna piena non ricorda più lo svizzero tedesco e inizia a parlare francese e italiano, lingue che il marito non conosce.
La settimana degli apprendisti in Ticino è invece un progetto giunto alla terza edizione, organizzato in collaborazione con partner cantonali e basato al Centro Gioventù e Sport di Bellinzona. Avvicinarsi a una nuova lingua deve essere un piacere – il motto è *Sprache macht Freude!* – per cui il programma immersivo prevede momenti dedicati alla lingua, ma soprattutto uscite sul territorio alla scoperta della cultura locale. Questa parte più ludica è comunque incentrata sulla qualità. Le visite spaziano dai castelli di Bellinzona alla sede del Tribunale penale federale, dal ponte tibetano con il nucleo di Curzútt al Museo doganale svizzero alle Cantine di Gandria. Si cerca quindi di mostrare le peculiarità regionali, la presenza della Confederazione nella Svizzera italiana e i legami storici fra le due entità.

Quali sono i riscontri della «settimana degli apprendisti»? La scelta di puntare sui giovani corrisponde a una precisa strategia?
I feed-back che raccogliamo attraverso un apposito formulario dimostrano che i partecipanti sono prevalentemente soddisfatti dell'esperienza. Da parte nostra l'obiettivo è raggiunto in presenza di una sensibilizzazione concreta alla lingua e alla cultura italiana che possa fungere da motivazione per compiere individualmente un ulteriore passo, ad esempio valutando la possibilità di iscriversi a un corso di lingua. Lo sforzo va sempre visto sia dal punto di vista collettivo, sia da quello personale.
Affidarsi agli apprendisti significa privilegiare personalità giovani, aperte, non ancora fissate nell'Amministrazione federale. Rappresentano una popolazione attiva che può portare motivazione all'interno di questo contesto, ma pure all'esterno, in altri ambienti professionali.
Dopo le tre edizioni della settimana immersiva nella Svizzera italiana – nel 2019 con gli apprendisti del Dipartimento di giustizia e polizia, l'anno scorso con un gruppo misto e quest'anno con i giovani in formazione del DFAE – lo scorso ottobre è stato inaugurato un progetto analogo nella Svizzera romanda. Abbiamo scelto il Giura, cantone periferico conosciuto per la bellezza della sua natura, meno per le sue eccellenze tecniche e tecnologiche.

Il suo compito in effetti si estende a tutte le lingue nazionali, seppur con l'accento posto sulle minoranze.
Esatto, incentivo su mandato del Consiglio federale l'apertura a tutte le lingue nazionali e di riflesso alle loro culture, in prevalenza nell'Amministrazione federale, ma anche a livello generale sulla base dell'Ordinanza sulle lingue entrata in vigore nel 2010 e oggetto di una revisione nel 2014. L'obiettivo aggiornato è di rafforzare la politica del plurilinguismo anche attraverso fasce percentuali di riferimento riguardo alla rappresentanza delle comunità linguistiche nell'Amministrazione federale. Queste fasce prevedono circa il 70% del personale germanofono, il 22% francofono, il 7% italofono e l'1% di lingua romancia. Secondo gli ultimi dati disponibili (relativi al 2021) nel complesso le quote rientrano nei valori di riferimento, ma sussistono discrepanze all'interno dei Dipartimenti. Gli altri obiettivi strategici sono il rafforzamento delle competenze linguistiche del personale, il coordinamento interdipartimentale e la promozione del plurilinguismo attraverso nuove misure di incentivazione e sensibilizzazione.

L'Amministrazione federale conta 36mila impiegati che lavorano in sette Dipartimenti e alla Cancelleria federale. L'eterogeneità si manifesta sicuramente anche nel modo di affrontare la questione del plurilinguismo.
In effetti questo aspetto è stato uno dei principali ostacoli da superare all'inizio del mio mandato. Per una valutazione oggettiva della rappresentanza delle diverse comunità linguistiche e delle competenze linguistiche del personale occorrono dati uniformi. Le metodologie di raccolta variavano invece da Dipartimento a Dipartimento. Riuscire a standardizzare questo processo in modo da garantire anche la trasparenza è stato difficile. Questi dati sono essenziali per poter rispondere alle richieste provenienti dal Consiglio federale, dal Parlamento e dalla stessa Amministrazione federale. L'anno prossimo, nel consueto rapporto quadriennale, potremo presentare i risultati di questo lungo lavoro che permetterà anche un confronto indiretto fra i Dipartimenti.

Tornando al personale, sono previste sensibilizzazioni mirate anche per i quadri intermedi e superiori?
Avevo preparato un progetto simile a quello degli apprendisti, adattandolo ai destinatari, ossia riducendo il numero di partecipanti, eliminando la parte prettamente linguistica e introducendo la figura di una guida didattica per avvicinarsi al territorio e alla sua cultura. Non essendo stato accettato a livello dei Dipartimenti, abbiamo proceduto a rivedere la proposta così da poter presentare nel 2023 un progetto condiviso.
Alle diverse categorie del personale offriamo comunque la possibilità di avvicinarsi alle quattro lingue nazionali sull'arco di tutto l'anno. Da due legislature, ad esempio, viene proposto un modulo destinato proprio ai quadri intermedi con funzioni dirigenziali e ai quadri superiori comprendente informazioni sulla Svizzera italiana e didattica della lingua abbinate a mansioni dell'Amministrazione federale come la redazione di comunicati stampa. Durante la pandemia queste attività sono state proposte online con un effetto positivo sul numero di partecipanti. Medesimo riscontro per un altro corso promosso in quest'ultima legislatura a favore della Svizzera romancia in collaborazione con la Lia Rumantscha. Quest'anno abbiamo inoltre lanciato un nuovo progetto con un partner esterno, la Fondazione Diamante di Manno. La sua iniziativa Mensis Foederatis – una linea di porcellane per la tavola con scritto proverbi dialettali delle quattro regioni linguistiche – è stata inserita in un nostro corso. Alla parte linguistica è abbinata quella culinaria per cui l'incontro si conclude con un momento conviviale.
La questione dei dialetti è rilevante, perché non bisogna dimenticare che in Svizzera per il 64% della popolazione attiva la lingua di lavoro è lo svizzero tedesco.

Il presidente della Confederazione Ignazio Cassis nell'accogliere gli apprendisti del suo Dipartimento a Bellinzona ha sottolineato gli sforzi da lui compiuti all'interno del medesimo per promuovere l'italiano. Dal suo osservatorio come vede questo ruolo?
L'esempio viene sempre dall'alto. Più è forte, tanto più favorisce lo sviluppo di un movimento virtuoso nel Dipartimento e negli Uffici di riferimento. Un consigliere federale fornisce un input strategico determinante che in seguito diventa concreto e si attua a livello di Uffici. All'interno del DFAE c'è sicuramente una maggiore consapevolezza riguardo a questa tematica.

Nella sua lunga funzione di Delegata federale per il plurilinguismo ha costruito un percorso innovativo. Come descriverebbe questi dieci anni?
Dopo i numerosi ostacoli iniziali, il lavoro del mio team, composto da tre persone, ha trovato per così dire un ritmo di crociera. Non disponiamo di grandi risorse, ma puntiamo sempre a proposte di qualità e all'apertura verso l'esterno affinché quest'ultimo possa essere fonte di arricchimento. Esercitiamo un *soft power*, ossia sensibilizzare e incentivare senza interferire con le funzioni altrui, ciò che comporta la costante ricerca di equilibrio. Nelle frammentate competenze interne a livello federale ci si completa, ma l'azione risulta forzatamente più complessa. Per tutti valgono in ogni caso gli obiettivi strategici definiti dal Consiglio federale.

Informazioni
www.plurilingua.admin.ch

azione
Settimanale edito da Migros Ticino
Fondato nel 1938

Redazione
Peter Schiesser (redattore responsabile)
Simona Sala
Barbara Manzoni
Manuela Mazzi
Romina Borla
Natascha Fioretti
Ivan Leoni

Sede
Via Pretorio 11
CH-6900 Lugano (TI)

Telefono
tel + 41 91 922 77 40
fax + 41 91 923 18 89

Indirizzo postale
Redazione Azione
CP 1055
CH-6901 Lugano

Posta elettronica
info@azione.ch
societa@azione.ch
tempolibero@azione.ch
attualita@azione.ch
cultura@azione.ch

Pubblicità
Migros Ticino Reparto pubblicità
CH-6592 S. Antonino
tel +41 91 850 82 91
fax +41 91 850 84 00
pubblicita@migrosticino.ch

Editore e amministrazione
Cooperativa Migros Ticino
CP, 6592 S. Antonino
tel +41 91 850 81 11

Stampa
Centro Stampa Ticino SA
Via Industria – 6933 Muzzano

Tiratura
101'177 copie

Abbonamenti e cambio indirizzi
tel +41 91 850 82 31
dalle 9.00 alle 11.00 e dalle 14.00 alle 16.00
dal lunedì al venerdì
fax 091 850 83 75
registro.soci@migrosticino.ch

Costi di abbonamento annuo
Svizzera Fr. 48.–
Estero a partire da Fr. 70.–

Gustate il meglio dell'Italia

Da tutte le offerte sono esclusi gli articoli già ridotti.
Offerta valida solo dal 06.12 al 12.12.2022, fino a esaurimento dello stock

6 x 1,25 L

32%

4.25
invece di 6.30

S.Pellegrino
Acqua minerale carbonato, 6x 1,25 L

MIGROS
Vivere bene è semplice

Garofalo

SEMPLICEMENTE BUONO

MIGROS

Garofalo pasta fresca è in vendita alla tua Migros

La forza brutale del *Bambino*

Reportage da Somaliland ◆ Battezzato El Niño dai peruviani, è oggi la causa principale di cicloni devastanti e anni di siccità in tutto il mondo, Africa compresa, che subisce drammaticamente l'impatto ambientale

Luigi Baldelli, testo e foto

Tradotto dallo spagnolo, El Niño significa «il bambino»: è uno dei fenomeni più influenti nel cambiamento climatico a livello globale. Il nome gli è stato dato a inizio Novecento dai pescatori peruviani in riferimento al Bambino Gesù, perché durante il periodo natalizio il mare diventava meno pescoso a causa di un innalzamento della temperatura dell'Oceano Pacifico (le acque calde fanno diminuire gli elementi nutritivi per i pesci). E se all'inizio il riscaldamento rientrava nei parametri di circa più 0,5 gradi sopra la media nell'arco di cinque mesi (ogni 5-8 anni), negli ultimi decenni si sono verificati i fenomeni peggiori, registrando addirittura nel 2015 un più due gradi in soli tre mesi.

In Africa orientale e meridionale più di 60 milioni di persone soffrono gli effetti del Niño, che si traducono anche in mancanza di cibo e acqua

Già alla fine del secolo scorso, nelle regioni del Centro e Sud America, tali innalzamenti anomali di temperatura del Pacifico hanno prodotto conseguenze ripetute e violente, con alluvioni e inondazioni. La sua interferenza ha modellato di anno in anno il clima, sino a creare un effetto domino, che ha portato el Niño a far sentire la sua presenza anche in Asia, in Australia, e in Africa Meridionale, mostrando l'altra faccia della medaglia: la siccità.

Ogni volta che el Niño si abbatte con le alluvioni sul continente sudamericano spazzando via vite umane e provocando danni a strutture, case e coltivazioni, nei paesi in via di sviluppo, come ad esempio nel Corno d'Africa o intorno al lago Ciad, le conseguenze della siccità sono disastrose per le popolazioni che vivono principalmente di agricoltura e pesca.

Spaventa a tal proposito uno studio di Nature Climate Change che sottolinea come le apparizioni del Niño saranno sempre più frequenti già nei prossimi vent'anni.

Certamente el Niño è una delle più importanti fluttuazioni climatiche del nostro pianeta e, di fatto, il riscaldamento dell'Oceano Pacifico orientale provoca ripercussioni sulle correnti atmosferiche che sul Pacifico occidentale formano un'alta pressione, la quale a sua volta causa la siccità da una parte, e violenti piogge e alluvioni dall'altra.

In Africa orientale e meridionale si calcola che più di sessanta milioni di persone stanno soffrendo gli effetti del Niño lamentando problemi di rifornimento di cibo e acqua. Inoltre, la mancanza di pioggia diminuisce in modo consistente i pascoli provocando la morte di molti animali; un danno importantissimo: le popolazioni di pastori nomadi sono costrette a causa della morte dei loro animali a diventare stanziali, mentre la distruzione di raccolti provoca la fame e i conseguenti spostamenti interni di migliaia di uomini donne e bambini che diventano rifugiati climatici, sfollati costretti a vivere di aiuti umanitari all'interno di campi profughi in condizioni di vita estreme.

«Questo è uno dei momenti peggiori della nostra vita» mi dice Hassan, un pastore dall'età indefinita, avvolto in un vecchio pastrano blu, con ai piedi un paio di vecchie ciabatte, la testa calva e lo sguardo fisso in terra. Ogni tanto butta un occhio ai pochi cammelli che gli sono rimasti. Poi mi parla della moglie e dei figli, costretti a vivere in una capanna costruita con rami e teli nel campo profughi a due giorni di cammino. «Prima di questa siccità avevo più di cento cammelli, potevo offrire una vita dignitosa ai miei figli. Guarda adesso: sono solamente una ventina, gli altri tutti morti. I pascoli e i pozzi d'acqua sono sempre di meno».

Somaliland, che è uno Stato indipendente dal 1991 ma non riconosciuto a livello internazionale, si trova nel nord della Somalia ed è affacciato sul Golfo di Aden. Qui la siccità ha ucciso più del 60 per cento del bestiame e per un paese dove circa il 70 per cento dell'economia è basata sulla pastorizia la disgrazia portata dal Niño ha inferto un colpo violento. Una situazione drammatica che si incontra in tutto il Corno d'Africa.

Sebbene sia un fenomeno naturale, uno studio del 2014 della rivista «Nature» evidenziava come la frequenza e l'intensità del Niño crescono con l'aumento della temperatura globale provocata dai gas serra. Per altri scienziati, invece, non esisterebbe nessuna correlazione tra aumento delle temperature e presenza e violenza del Niño. Un dibattito al quale sicuramente il pastore Hassan non ha mai partecipato, sebbene abbia sempre vissuto con il cambio delle stagioni e abbia sempre saputo quando arrivavano le piogge e quando invece ci sarebbe stato il periodo arido.

Ad Hassan viene da ricordare il passato, quando da ragazzo faceva il pastore insieme al padre: «Vedi quegli alberi di baobab laggiù in fondo? Ecco, quando ero giovane e portavamo qui la nostra mandria di cammelli c'era molta più erba per gli animali». Le condizioni climatiche estreme privano sia animali sia uomini dei mezzi di sostentamento, e soprattutto i bambini iniziano a soffrire di malnutrizione, che li rende deboli e più esposti alle malattie. È sufficiente visitare il reparto malnutriti dell'ospedale di Hergeisa, la capitale del Somaliland. Un reparto spoglio, letti accostati ai muri, troppo grandi per i bambini che ci sono sdraiati sopra. In uno di questi è sdraiato Ibrahim, un fagotto di due anni tutto pelle e ossa. Accanto la madre Amina con lo sguardo fisso sul figlio come a volergli dare quelle forze che gli mancano. «È qui da pochi giorni; vengono da un campo profughi del nord – mi dice il giovane dottore Asad. La siccità ha distrutto quasi tutto da quelle parti. Vivono grazie agli aiuti umanitari, ma molte volte non bastano».

In una recente dichiarazione, Guleid Artan, direttore del centro regionale di riferimento per l'Africa orientale della WMO (Organizzazione Meteorologica Mondiale), ha detto che «i nostri modelli mostrano che stiamo entrando nel quinto anno consecutivo di mancanza di pioggia nel Corno D'Africa». E non devono trarre in inganno i cicloni che periodicamente si abbattono sulle coste del Corno d'Africa. Anche questi causati dal Niño, provocano molti danni e vittime, ma non portano certo nessun sollievo nelle zone dell'interno, aride e con pochi fili d'erba.

Certo è che el Niño è un fenomeno che dura da millenni e che solo negli ultimi 70-80 anni è stato studiato. Sicuramente influenza il clima a livello mondiale, cambiando le condizioni climatiche di vaste aree del mondo, con gravi conseguenze per la popolazione.

Informazioni
Su www.azione.ch, si trova una più ampia galleria fotografica.

I tuoi snack preferiti ora da Migros!

LU
Créateur de biscuits depuis 1846

PROVA ORA!

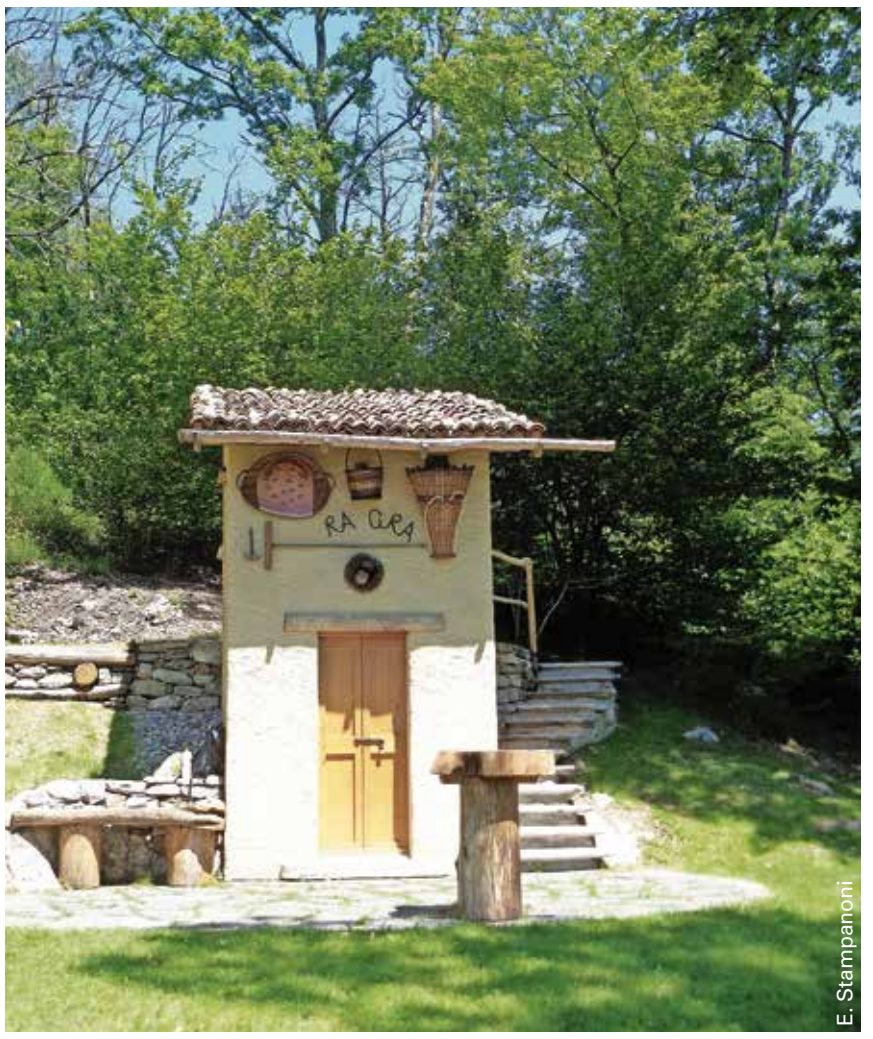
MIGROS

LU è in vendita nelle maggiori filiali Migros.

Sua maestà la castagna

Territorio ◆ La grà di Comano, inaugurata questa primavera, mira all'educazione e alla didattica, senza dimenticare il valore del frutto del castagno

Elia Stampanoni



E. Stampanoni

Il 2022 è stato in generale un buon anno per le castagne ticinesi, i ricci e i frutti sono stati abbondanti, un po' meno per l'albero a causa della siccità, anche se le conseguenze si vedranno solo nelle prossime stagioni.

La castagna oltre a essere raccolta (e già quest'attività può essere un sano piacere), viene gustata e valorizzata in tanti modi, alcuni antichi come la tradizione di caricare la grà, termine dialettale che sta ad indicare il metato, ossia l'essiccatoio per le castagne. Di grà ce ne sono diverse in tutta la Svizzera italiana, molte dismesse, alcune recuperate o costruite nuove con obiettivi didattici e culturali, senza dimenticare comunque lo scopo primario di seccare e conservare, a lungo termine, un frutto tanto pregiato. Pensiamo per esempio alle grà di Cabbio, Mogegno, Sonvico e Vezio, oppure a quelle in Bregaglia e in altre valli della Svizzera italiana.

Essicarle per produrre la farina: la nuova grà di Comano anima il Parco San Bernardo

Da poco anche Comano ha la sua grà, inaugurata lo scorso maggio è situata al Parco San Bernardo, a monte del paese sulla via che conduce all'omonimo eremo con chiesetta. Un'iniziativa resa possibile dal Comune e dal Patriziato locali, i quali si sono anche avvalsi del supporto di un gruppo di amici e dell'aiuto dell'Ente regionale per lo sviluppo del Luganese. L'edificio è stato costruito ex novo, in un luogo appartato, ai margini del bosco e inserito in una selva castanile valorizzata nell'ambito del medesimo progetto. La grà è stata edificata in mattoni e cemento, non essendoci nei paraggi delle pietre adatte allo scopo (mentre per il tetto sono stati usati dei vecchi coppi) e si differenzia così da quelle che si trovano (o trovavano) invece nel nucleo di Comano, annesse alle abitazioni. Lo scopo principale dell'iniziativa è didattico, culturale e sociale, per avvicinare e coinvolgere la popolazione, in particolare i bambini e i giovani, alle tradizioni del nostro territorio.

Le attività proposte, principalmente durante l'autunno, spaziano dalla raccolta fino alla lavorazione: accanto alle necessarie nozioni storiche, culturali e ambientali legate a questo frutto, al bosco e a tutto quanto vi ruota attorno, i ragazzi iniziano con la raccolta delle castagne, che vengono poi messe a essiccare nel metato (270 i chilogrammi caricati quest'anno). Il processo richiede circa due settimane, durante le quali viene acceso un fuoco moderato a pianterreno. I frutti, posizionati su un graticcio al piano superiore, asciugano così dolcemente al fumo, senza cuocere come avviene invece con le caldarroste. Una volta secche le castagne perdono circa un terzo del loro peso e vengono di seguito battute, in modo che la buccia, ora secca, si stacchi. Segue poi la vagliatura (con il *vàl*) per separare le bucce dai frutti, i quali sono dunque pronti per essere conservati a lungo, un'esigenza vitale nel passato, quando frigoriferi e congelatori non avevano ancora fatto la loro apparizione nelle economie domestiche. Le castagne essiccate trovano poi diversi usi nell'alimentazione, anche quella moderna, ma uno dei più comuni è quello che prevede la macinatura per ottenere farina.

I ragazzi possono quindi seguire l'intero processo, andando poi ad approfondire ulteriori temi a dipendenza dell'età e degli interessi. Assaporano così il castagno e i suoi frutti dall'inizio alla fine, assorbendo emozioni e rivivendo conoscenze, pratiche e tradizioni del passato, lontane ma ancora vive.

Annuncio pubblicitario

20%

su divani, poltrone e mobili per il soggiorno*

6.12–19.12.2022

Divano a 3 posti MOOD

2080.–

invece di 2600.–

Poltrona HAZEL

799.–

invece di 999.–

Mobile TV ILVI

879.–

invece di 1099.–

micasa
MIGROS

* Offerta valida anche per divani letto, poggiapiedi, pareti-librerie, scaffali, sideboard, cassettoni, tavolini accostabili e da salotto nonché mobili TV e Hi-Fi e l'assortimento Flexcube (escl. assortimento RELOVED e per bambini e mobili per la camera da letto). Offerta valida dal 6.12 al 19.12.2022. In vendita in tutte le filiali Micasa e nello shop online. La riduzione è valida solo per le nuove ordinazioni. Fino a esaurimento dello stock.

TEMPO LIBERO

La *lezione* di Stephenville
Mai considerare luoghi e non-luoghi come categorie assolute che si escludono a vicenda
Pagina 17 ▸

L'elogio di Erasmo
Padroneggiato il desiderio di smodate bevute, il vino potrebbe essere fonte di beneficio e piacere?
Pagina 18 ▸

Nulla batte la brace
In quanto a cotture arcaiche, è forse quella che più rispetta e profuma gli ingredienti
Pagina 19 ▸

Crea con noi
Una semplice idea per decorare l'albero di Natale utilizzando cartone riciclato
Pagina 21 ▸

Una scritta al neon all'interno del Museum of Dreamers.

Quei sogni di plastica

Tra il ludico e il dilettevole • Quasi come se per gioco il mondo si tingesse di desiderio, e il desiderio si tingesse di mondo

Sebastiano Caroni

Quando, alla mattina, ci svegliamo e iniziamo la nostra giornata, stentiamo a ricordarci i sogni che abbiamo fatto la notte. Ne tratteniamo solo brandelli, che poi si sfilacciano, lasciando pallide tracce nella nostra memoria. Ma anche da svegli il sogno continua ad accompagnarci, ad animare i nostri gesti, a nutrire le nostre aspettative, i nostri progetti: come succede a chi ha un «sogno nel cassetto» e si impegna per concretizzarlo. Chi, al contrario, pieno di amarezza e rassegnazione riconosce che in fondo «era solo un sogno» ci riporta alla nostra cultura della prestazione, al fatto che il sogno sovente si oppone al reale. Allora può diventare sinonimo di miraggio, illusione, vana speranza, sforzo ingiustificato. Per fortuna, ci sono esperienze speciali che ci riportano in uno spazio in cui il reale e il possibile tornano a dialogare: come quando si dice che stiamo «sognando ad occhi aperti». Basta poco, a volte: un'impressione, un'immagine, un ricordo, un suono. Ed ecco che, come per gioco, il mondo si tinge di sogno, e il sogno si tinge di mondo.

Se il sogno, nelle sue molteplici manifestazioni, continua ad accompagnarci anche durante la veglia, questo significa che esistono dei ponti che collegano i due mondi, delle soglie e dei punti di accesso che permettono di transitare dall'uno all'altro. In pieno centro a Milano, per esempio, esiste un museo per sognatori: si chiama Museum Of Dreamers. Sembra fatto apposta per chi vuole approfittare del tempo libero per concedersi una sana evasione dalla realtà.

A Milano, un intero museo dedicato ai sognatori non mantiene l'affascinante promessa di trasformare l'onirico in realtà

Il nostro tempo libero dovrebbe essere, infatti, un momento in cui poter esplorare i nostri interessi e praticare le attività che più ci appassionano e, perché no, anche un'occasione per realizzare qualche scoperta personale. Oppure semplicemente uno spazio per fantasticare, per lasciare libera la nostra immaginazione, come ci invita a fare per l'appunto il Museum of Dreamers. Basta visitare il sito per scoprire che si tratta di «una mostra dedicata ai sognatori che trasforma l'onirico in realtà, le aspirazioni in ispirazione, gli spazi in piattaforme per sognare». Ma non è tutto: la mostra promette un «percorso emozionale di quindici installazioni immersive che vi invita a realizzare i vostri sogni e inseguire le vostre passioni, uno spazio per condividere i propri desideri e vincere le proprie paure». Tutto lascia presagire un intrigante viaggio nel mondo dei sogni, un invito a capire come il sogno, nelle sue molte sfaccettature, si riverberi sulla nostra vita quotidiana.

L'aggettivo immersivo, che qualifica le quindici installazioni presenti nel museo, è indubbiamente in risonanza con le nuove tendenze dell'arte contemporanea, ed è riconducibile a un duplice intento. Da una parte vi è una volontà di dare spessore alla dimensione immersiva di un'opera o installazione allo scopo di metterla in valore, di renderla manifesta, e di esaltarne le qualità. Dall'altra parte, l'intento è di mettere in luce il valore dell'esperienza immersiva come evento singolare, unico e irripetibile.

Queste coordinate – un tema intrigante come il sogno, e la promessa di un'esperienza immersiva senza paragoni – sollecitano la nostra curiosità: tanto che decidiamo di visitare il museo. Proprio in quei giorni, veniamo a sapere, il museo è passato all'onore della cronaca (o forse sarebbe meglio dire del gossip) in occasione della visita della nota influencer Chiara Ferragni accompagnata dalla famiglia al completo. Al di là del richiamo mediatico dell'influencer e del marito Fedez, la visita ha destato un certo scalpore. Come informa il sito de «il Fatto Quotidiano»: «pare che al loro arrivo sia successo qualcosa che ha infervorato i presenti che avevano appena acquistato il titolo d'accesso. Moltissimi genitori attraverso i social hanno raccontato di essere stati invitati ad allontanarsi dall'ingresso, vedendosi chiudere le porte di accesso al loro arrivo». Per fortuna, ci viene da pensare, noi abbiamo scelto un altro giorno per la visita al museo, e così abbiamo potuto accedervi.

Purtroppo, nonostante le premesse promettenti, a nostro modo di vedere l'esito della visita è ben al di sotto delle aspettative, tanto che non esiteremmo a definire le quindici installazioni terribilmente kitsch: una serie di cliché presentati in modo per nulla credibile in un ambiente pervaso, per di più, di una musica a volume decisamente troppo alto. Un'atmosfera di luccichii patinati fini a sé stessi: nessuna aspirazione, se non quella dei ventilatori, e dell'ispirazione neanche l'ombra.

Rimaniamo perplessi, accorgendoci che non c'è alcuna fantasia né originalità nel tradurre il fascino dell'onirico in qualcosa che possa nobilitare l'immaginazione. Tutto rimane fermo a delle formule sterili, tanta plastica, e a una piattezza che non ha nulla a che vedere con il mistero del sogno. D'accordo, a conti fatti il museo sembra destinato soprattutto ai bambini, che però non hanno vissuto abbastanza, non hanno abbastanza esperienze e sguardo retrospettivo per capire certe sottigliezze che informano la polisemia del sogno.

L'unica soddisfazione che ci togliamo, prima di uscire, è di lasciare un messaggio sul libro dei visitatori. Chissà cosa avrebbe pensato Sigmund Freud del Museum of Dreamers, scriviamo. A dire il vero, non credo proprio che ne sarebbe stato entusiasta.

Azione su Rivella

Da tutte le offerte sono esclusi gli articoli già ridotti.
Offerte valide solo dal 6.12 al 12.12.2022, fino a esaurimento dello stock

Gusto unico, per momenti rinfrescanti

conf. da 6

30%

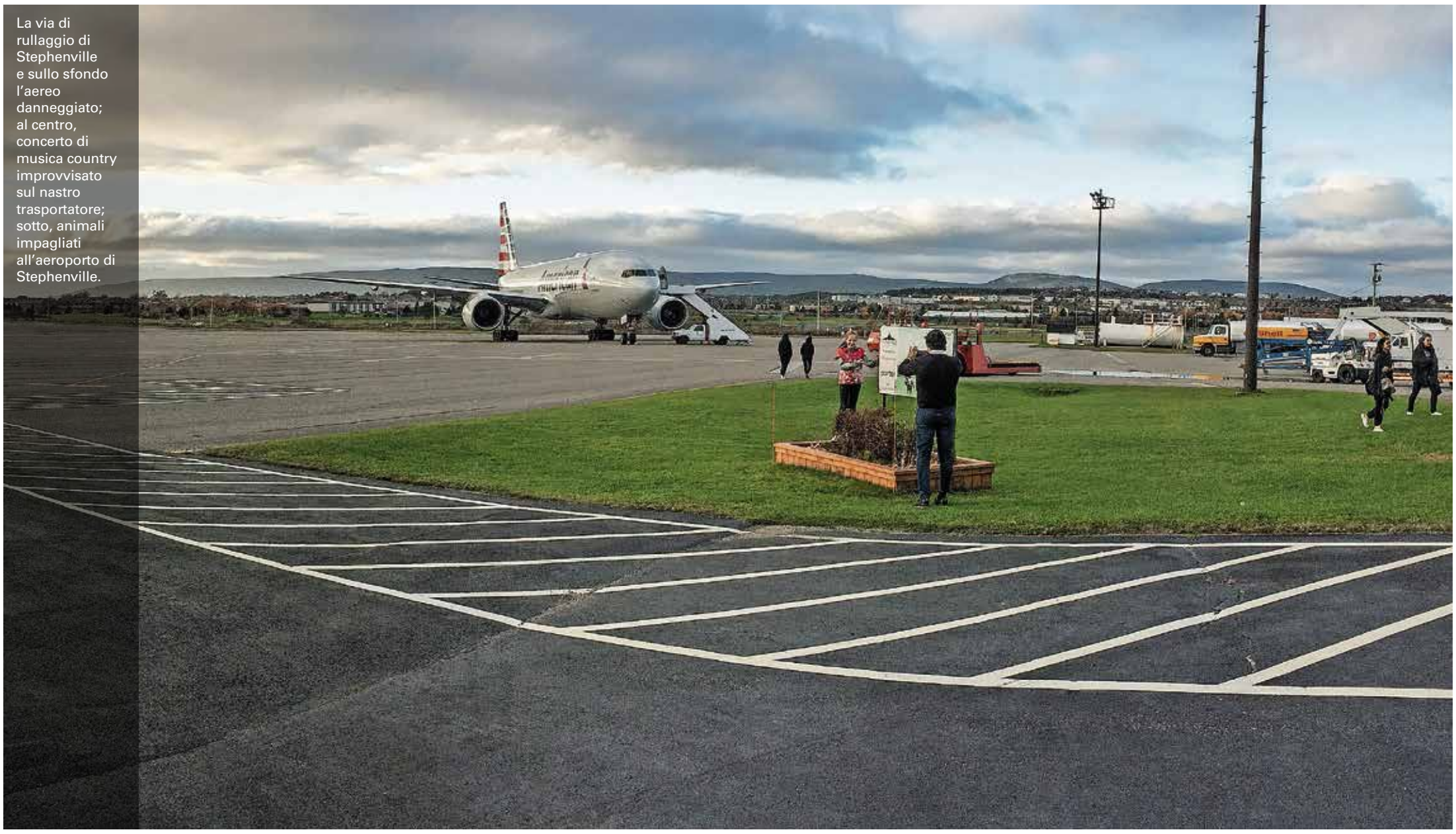
Su tutti i Rivella
ad es. Rivella Rossa
6 × 150 cl PET
9.90 invece di 14.20

MIGROS
Vivere bene è semplice

Francobolli dedicati alle feste per la vostra corrispondenza natalizia

Disponibili nella vostra filiale della Posta
e su **postshop.ch/natale22**

LA POSTA



La via di rullaggio di Stephenville e sullo sfondo l'aereo danneggiato; al centro, concerto di musica country improvvisato sul nastro trasportatore; sotto, animali impagliati all'aeroporto di Stephenville.

Stephenville, da terminal a villaggio

Reportage • Dallo status esemplare di non-luogo, anche un aeroporto può tramutarsi in teatro di pratiche comunitarie

Simona Dalla Valle, testo e foto

Chi non ha mai provato, trovandosi in un aeroporto, una stazione o un centro commerciale affollato, un durevole senso di alienazione? Muoversi in mezzo a centinaia, migliaia di altri corpi, e sentirsi tuttavia avvolti e travolti dalla solitudine, come se si fosse del tutto scollegati da ciò che ci circonda. È a questo insieme peculiare di spazi, creati dalla *supermodernità* e dalle sue pratiche contemporanee di produzione spaziale, a cui l'antropologo e filosofo Marc Augé si riferiva, in un testo del 1985, definendoli «non luoghi».

Ridotti a uno scenario dal carattere transitorio dove gli attori umani si trovano in veste di individui anonimi e con i quali non si relazionano, né si identificano in alcun senso intimo, i terminal degli aeroporti, gli ospedali, ma anche parcheggi, cinema e centri commerciali sono esempi di come certi spazi pubblici privi di azione sociale siano ridotti a luoghi desolati dove la poetica dell'abitare è assente e il suolo è inaccessibile al tatto, sostituito da cemento e superfici artificiali.

Negli ospedali sono forniti braccialetti di plastica e galosce da mettere ai piedi, nei musei viene timbrato il dorso della mano con l'inchiostro, con un accessorio o un marchio il corpo è reso testimonianza del proprio passaggio. Gli aeroporti sono forse non luoghi per eccellenza, perché una volta entrati non si ha un'identità, ma si è individui in una folla con la quale non si hanno interazioni comunitarie.

L'aeroporto è un luogo che sta tra il qui e il là; uno spazio liminale insomma, per dirla con le parole del sociologo Bruno Latour. All'ingresso avviene il controllo dell'identità e il timbro del passaporto, sono rilasciati i permessi individuali e stampate le carte d'imbarco, mentre i bagagli devono essere tenuti sempre con sé altrimenti la *sicurezza* li porta via e li distrugge.

Non bisogna tuttavia considerare luoghi e non-luoghi come categorie assolute che si escludono a vicenda, ma riconoscere il fatto che anche i non-luoghi hanno il potenziale per diventare luoghi. Il guasto di un ascensore, uno spazio transitorio che configura un edificio in numeri astratti, può trasformarlo in un luogo di interazione sociale se le persone intrappolate si siedono e iniziano a chiacchierare. Una conversazione nata nel buio della sala di un cinema o un ritrovo di *street artist* su un ponte ferroviario abbandonato sono occasioni di passaggio da non luoghi a luoghi, performance non ortodosse di incontro di vite attraverso la creazione di graffiti o il giudizio di un film.

A questo proposito vorrei ricordare un episodio vissuto in prima persona. L'elemento scatenante fu un volo turbolento dall'Italia verso Miami, dove mi aspettava una coincidenza per Città del Messico. A causa di un guasto al parabrezza, prodotto da un brusco abbassamento di quota l'aereo ebbe un atterraggio di emergenza all'aeroporto di Stephenville, nella provincia canadese del Newfoundland and Labrador.

Oltre a un nuovo aeromobile occorreva attendere che la compagnia aerea mettesse a disposizione un nuovo equipaggio, e ciò si tradusse in una lunga attesa all'interno di un terminal poco più grande di un capannone, originariamente costruito come base militare durante la seconda guerra mondiale e utilizzato per il trasporto aereo internazionale dal 1970. Più di trecento passeggeri costretti a passare nove ore in uno spazio angusto, in mano un *voucher* per un pasto caldo e una bevanda.

Il terminal consisteva in un'ampia sala con pochi posti a sedere, nell'angolo un'edicola e un self-service dall'aspetto stanco e dal menu limitato. Alcuni cartelloni raccontavano la storia dell'aeroporto, la cui costruzione aveva trasformato Stephenville da un villaggio agricolo abitato da 500 persone a maggioranza francofona in una città di guarnigione quasi del tutto anglofona con oltre 7mila abitanti. Nel 1941 il sito era stato chiamato Harmon Field, in onore del capitano Ernest Emery Harmon, un pioniere nella storia dell'aviazione militare degli Stati Uniti, che aveva servito con l'US Air Corps durante la prima guerra mondiale.

Da un'assistente di terra appresi che nel 1943 Stephenville fu selezionato per gli atterraggi di emergenza per i voli tra il Nord America e l'Europa. Sebbene in questi casi l'aeroporto prioritario sia quello di St John's, in quanto il primo aeroporto che si incontra provenendo dall'Europa dopo la lunga traversata atlantica, le frequenti occasioni di maltempo rendono necessario l'atterraggio in aeroporti alternativi, come quello di Gander (dove l'11 settembre 2001 si rifugiarono 38 aerei internazionali), o Stephenville, il più occidentale dell'isola di Terranova.

A pochi metri di distanza dal punto dove mi ero sistemata, una costellazione di animali impagliati illustrava la fauna locale. L'orso bruno sembrava fissarmi negli occhi con aria famelica e mi resi conto di avere appetito anch'io. Visibilmente infastidita dal disagio dell'attesa, ma rassegnata alla sua inevitabilità, la gente iniziò ad accamparsi in ogni punto della sala. All'improvviso, tra il viavai di persone che uscivano a fumare passando dall'unica porta a cui avevano accesso, poiché nessuno era autorizzato a mettere piede sul suolo canadese, si fece largo un gruppo di musicisti. Si posizionarono sul nastro trasportatore dei bagagli e, senza dire nulla, imbracciarono chitarra e microfono e diedero avvio a un concerto di musica country. Ma non era solo musica in un aeroporto. Quello che stava accadendo era una metamorfosi, la trasformazione da non-luogo a luogo. C'era chi, sorridendo, teneva il tempo con le mani, chi tamburellava le dita sulla maniglia del trolley, i meno timidi accennarono un ballo in mezzo alla sala. Ma non era finita: a metà concerto si materializzò una fornitura di pizze fumanti sulle quali si gettò l'inevitabile calca allegra, spiritosa, galvanizzata dalla gioia della musica.

Azzarderei dunque una proposta. Ogniqualvolta si avesse la sensazione di trovarsi in un non-luogo, un esercizio interessante potrebbe essere quello di avviare una riflessione su cos'è che lo rende tale e quali iniziative si potrebbero invece intraprendere, più o meno attivamente, per renderlo un luogo, un ambiente dove si intessono interazioni.

Informazioni
Su www.azione.ch, si trova una più ampia galleria fotografica di non-luoghi.

Erasmo da Rotterdam, *vinum et corpusculum*

Vino nella storia ◆ Dai testi dell'umanista olandese emerge una passione non indifferente per il nettare di Bacco

Davide Comoli

Fu qualche anno fa che per caso, a Basilea, nel visitare l'antica cattedrale, ci trovammo di fronte alla pietra tombale sotto cui giacevano i resti mortali di Desiderius Erasmus Roterodamus, conosciuto come Erasmo da Rotterdam, umanista olandese (1466-1536).

Di questo delizioso vino «[…] ti chiedo se tu puoi inviarmi un contenitore un po' più grande in modo che mi duri un po' di più»

Di lui conoscevamo la sua opera più nota, l'*Elogio della Follia*, satira della teologia scolastica, dell'immoralità del clero e della Curia. Dall'alto di un podio, la follia passa in rassegna tutti i vizi incarnati in varie categorie di persone, non risparmiando né re né papi. Confessiamo che fino ad allora non eravamo mai andati troppo a fondo, ma spinti dalla curiosità e dalla scoperta nella cattedrale, decidemmo di saperne di più su questo personaggio e colmare la lacuna, e non nascondiamo la piacevole sorpresa nello scoprire nelle sue opere il peso dato al nettare di Bacco.

Nel suo *Diatriba del libero arbitrio* (1524) scrive che l'uomo ispirato dalle sue meditazioni è in grado di modellare sé stesso, degenerare come un animale o essere una creatura degna di Dio. Ben lontano da una follia deleteria, nel momento in cui siamo in grado di padroneggiare il desiderio di smodate bevute, il vino potrebbe essere fonte di beneficio e piacere, ma anche di riflessione e insegnamento. E nell'*Elogio della Follia*, impreca contro gli ubriaconi che trovano il massimo del piacere nel bere, mentre nel *La civiltà puerile* si preoccupa d'illustrare ai giovani i pericoli derivanti dal vino e dalla birra.

Figlio di un medico di Gouda, Erasmo resta orfano di entrambi i genitori, vittime della peste. Ordinato sacerdote nel 1492, compì numerosi viaggi in Italia e in Europa, dove conobbe tra l'altro François Rabelais e forse il suo più grande amico Tommaso Moro (Thomas More) l'autore del celebre libro *Utopia*. La dottrina di Erasmo, tesa a una ricerca di una religione spirituale e antidogmatica, preoccupata più della vita morale che delle pubbliche manifestazioni, fu avversata sia da Martin Lutero, che trovò in Erasmo un moderatore della sua dottrina, sia dalla Chiesa cattolica, ma in compenso trovò anche degli estimatori, sebbene molti di più furono i suoi denigratori.

Torniamo però al tema che interessa a noi: «La birra di questo luogo – scrive Erasmo da Rotterdam ad André Ammonius – non mi piace per nulla e in quanto ai vini non mi soddisfano molto. Se tu potessi fare in modo che un otre di vino greco, il migliore possibile, mi fosse inviato qui, renderesti il tuo amico Erasmo molto felice; ma che sia un vino non troppo dolce! Non preoccuparti per il pagamento: i soldi ti saranno se tu vuoi anticipati. Sto morendo di sete, ti lascio immaginare».

Avendo ricevuto il vino, l'umanista di Rotterdam ringrazia l'amico: «Mi hai reso due volte felice mio caro André, aggiungendo al delizioso vino uno scritto ancora più delizioso, ho dunque due ragioni per ringraziarti… e a dire il vero, ti chiedo se tu puoi inviarmi un contenitore un po' più grande in modo che mi duri un po' di più». A quanto pare a Erasmo questo genere di vino piaceva molto, perché un mese più tardi riscrive al caro amico: «Ti rimando la botticella che è già vuota da un po' di tempo, il profumo del vino greco di cui le assicelle sono intrise mi ha fatto gioire, accetta questi versetti in cambio dell'eccellente vino».

André Ammonius risiedeva nella capitale inglese quando Erasmo da Rotterdam, nel 1551, era professore di greco e teologia al Queens College di Londra; a quel tempo risalgono le lettere. Qui Erasmo era ospite di Tommaso Moro che, proprio in quel periodo e in quell'atmosfera festosa e un po' strampalata, scrisse l'opera per cui ancora oggi è celebre. Ma quello che a noi interessa è il genere di vino di cui parla nella lettera all'amico.

Ritratto di Erasmo da Rotterdam con pilastro rinascimentale, a firma del pittore Hans Holbein il Giovane.

Sappiamo che nel Cinquecento i vini dolci occupano un posto di primo piano nelle consuetudini conviviali. Grazie ad Andrea Bacci e al suo monumentale *De naturali vinorum historia*, il più pregiato dei vini provenienti dalla Grecia che fece la fortuna di Venezia era la *Malvasia,* la quale prende il nome da Monemvasia, porto di transito del Peloponneso meridionale, chiamato dal Bacci *Passito Cretico* perché originario dell'isola di Creta (Candia), città con la quale Venezia ha intensi rapporti commerciali.

Il *Cretico* veniva prodotto con uve fatte appassire sulla vite, oppure strappandone le foglie dopo aver attorcigliato il peduncolo o dopo aver disposto i grappoli su dei graticci cospargendoli di un sottile strato di gesso. E secondo il Bacci «Questi vini trasportati non soltanto in Italia e nelle Venezie, ma migliaia di botti trasportate in Gallia, in Germania e nelle più lontane località della Britannia, danno alla Repubblica Veneta un profitto mirabile a dirsi».

Di natura gracile, ossessionato dal suo *corpusculum* mingherlino pieno di dolori, soprattutto ai reni, Erasmo è molto attento al regime alimentare, alle volte di estrema indigenza, «Ho a malapena di che vivere» scrive (*Epistola 123*), trova nel vino le proprietà nutritive e salutari che con l'aggiunta (come era in uso in quell'epoca) di erbe medicinali, diventa un vero e proprio farmaco, efficace nel prevenire i piccoli disturbi, ma anche malattie più gravi. Nel malinconico carmen *De senectute* composto nell'attraversamento dello Spluga, afferma: «Il vino e le altre bevande alcoliche sono le migliori medicine e i più gradevoli pasti». All'epoca di questo scritto l'autore aveva poco più di 40 anni.

Nel 1514 Erasmo lascia l'Inghilterra e, accolto in modo deferente, raggiunge Basilea nell'estate del 1515. Tra i vortici della Riforma religiosa in atto, continua a viaggiare attraverso l'Europa con crescenti riconoscimenti per le sue opere da parte di sovrani e umanisti impegnati ad aprire la strada all'uomo libero e moderno. Di sicuro a Basilea avrà incontrato il dottore capo dell'ospedale della città nel 1526 Theophrastus Bombastus von Hohenheim, meglio conosciuto come Paracelso, medico, mago tormentato dall'occultismo, mente geniale, conoscitore senza eguali delle taverne di mezza Europa, con il quale avrà, immaginiamo, gareggiato in qualche giostra alcolica.

Nella notte tra l'11 e il 12 luglio del 1536, a 69 anni, Erasmo muore in seguito a dolorosa malattia, gotta, reumatismi, dissenteria. Secondo alcuni contemporanei, avrebbe lasciato questo mondo recitando giaculatorie, secondo altri «*sine cruce, sine luce, sine Deo*», dubbia la presenza di un sacerdote al capezzale.

Annuncio pubblicitario

Anche in inverno si può usare la brace

Gastronomia ◆ Una cottura che mantiene la fragranza e la succosità degli ingredienti, profumandoli di aromi diversi

Allan Bay

Io, che sono (abbastanza) cinico e che adoro tutte le tecniche moderniste di cucina, quando incontro quelle *arcaiche* – si noti, ho detto arcaiche, non tradizionali… – vado in brodo di giuggiole. E in quanto a cotture arcaiche, nulla batte la brace – salvo la cottura sottoterra con sopra un fuoco, che però non fa nessuno, sardi a parte.

Premessa: fare un buon piatto alla brace può sembrare semplice, ma non è per nulla così, sono tanti i *segreti* – termine che non amo, la cucina non ha segreti, ma si usa e a moltissimi piace e quindi… – che si celano dietro un ottimo risultato.

Praticamente tutto può essere cotto alla brace, non solo carni e pesci, ma anche i lievitati, i dolci, persino la frutta può essere passata sopra la griglia. E non da ultimo: la pasta! Se vi state chiedendo come sia possibile realizzare una pasta alla brace sappiate che esistono delle piccole grigliettine di teflon da porre sopra la griglia classica (costano poco); grazie alla fitta maglia della rete di queste grigliettine tutto cuoce in maniera omogenea ma senza mai cadere nella brace, cosa che sarebbe impossibile cuocendo direttamente sulla griglia classica.

La cottura alla brace si divide in «cottura diretta», effettuata ponendo l'alimento da cuocere direttamente sulla brace, rispettando i tempi di cottura, a volte molto brevi, per mantenere la succosità della carne e del pesce, e la fragranza delle verdure; e «cottura indiretta», in cui l'alimento viene posto lontano dal fuoco ma sopra ai suoi fumi anche molto a lungo, così facendo si affumica lentamente, assorbendo tutti i profumi dei legni e delle piante aromatiche; non mancano poi cotture su spiedi e sotto la cenere.

Un'altra tecnica degna di nota è quella del cappello. È un modo per catturare tutti i profumi della brace: l'alimento una volta posto sulla griglia viene coperto da un coperchio a campana, che raccoglie tutti i fumi della carbonella convogliandoli verso l'alimento stesso, il risultato perciò sarà saporito perché cotto con cottura diretta su brace, ma al tempo stesso presenterà forti sentori di affumicamento. L'importante è che il coperchio utilizzato copra sempre tutto l'alimento, per garantire un'aromatizzazione omogenea.

Per cuocere alla brace non va bene il legno a fiamma viva, quello che amiamo vedere nei caminetti: brucerebbe tutto. Quindi il legno, per essere utilizzato nella cottura diretta va trasformato in un'altra *cosa* che non fa fiamma, cioè in carbone vegetale, detto anche carbonella. Il carbone vegetale o carbonella è un combustibile derivato dalla trasformazione della legna. Si taglia la legna e la si asciuga molto bene, poi questa legna viene carbonizzata in forni di mattoni o forni in acciaio. Ovviamente è diversa, a livello di profumi, ma anche a livello di resa calorica, la carbonella fatta con diversi tipi di legni. È un procedimento che viene seguito dalle industrie, per vendere poi il prodotto a ristoranti e privati.

In linea di massima, per la gran maggioranza dei piatti, è bene usare carbonella di legni misti: faggio, castagno, ginepro, carpino, pioppo e olivo. Tuttavia, per ingredienti specifici, si usa carbonella specifica.

La si può arricchire con rametti dello stesso legno, per avere più rapidamente la brace, ma anche con aromatiche secche, per dare più profumo.

Ci tengo a precisare un'ultima cosa: quella della brace non è una cottura solo estiva. Basta un terrazzino o un giardinetto, più una maglia pesante, un piccolo braciere, anche solo accanto a una finestra aperta, ed ecco che si può cuocere alla brace anche d'inverno. Per questo motivo ne parlo oggi. Festeggiate *braciando*!

Pexels

Come si fa?

Pexels

La ricetta di questo piatto estremo mi è stata insegnata da un amico arabo: è facile da rifare a casa; basta trovare le materie prime. Il nome di questo secondo è *Spiedini di polpa, rognone, fegato e cuore d'agnello*. Lo so, trovare le frattaglie non è mai facile, ma comunque esistono e un bravo macellaio, prenotandole, ve le procurerà.

Ingredienti per 4 persone: 300 g di polpa d'agnello, 1 rognone, 1 fegato, 1 cuore d'agnello, 1 mazzetto di coriandolo fresco, 1 cucchiaino di cumino, 2 limoni, olio d'oliva, sale e pepe in grani.

Mondate e tritate il coriandolo e macinate finemente i semi di cumino poi raccoglieteli in una ciotola con il succo filtrato dei limoni e un cucchiaino di sale. Sbattete con una frusta fino a quando il sale sarà sciolto poi emulsionate 4 cucchiai d'olio con il limone.

Tagliate a cubetti la polpa d'agnello e pulite il rognone dal grasso che lo circonda – ma non gettatelo; cuocetelo a fuoco dolcissimo per 1 ora e mezza, poi scolatelo, il grasso sciolto è uno dei più buoni grassi del mondo, e si conserva a lungo in frigorifero –, eliminando la pellicola che lo ricopre e tagliando via i dotti. Infine tagliate a pezzi il rognone, il cuore e il fegato e marinateli nell'emulsione per circa 4 ore, mescolandoli di tanto in tanto.

Scolate la carne dalla marinata e infilate negli spiedini i cubetti di polpa alternandoli con i pezzetti di rognone, fegato e cuore poi cuoceteli sulla brace, o sotto il grill, per circa 15' rigirandoli spesso e spennellandoli con la marinata.

Ballando coi gusti

Oggi due ricette per preparare hamburger speciali: la prima, anomala, è fatta con i germogli di soia, l'altra è un mix fra salmone e lenticchie.

Soia burger

Ingredienti per 4 persone: 400 g di germogli di soia – 200 g di polpa di patata lessa – 1 cucchiaio di prezzemolo tritato – 1 spicchio di aglio tritato – ½ cipolla rossa tagliata a rondelle – pane ai cereali – insalata lollo o altre – pane grattugiato – olio di semi di arachidi – 1 cucchiaio di farina di riso – aceto – brodo vegetale – olio di oliva – sale e pepe.

Reidratate i germogli di soia in brodo vegetale bollente per 10 minuti. Scolateli, strizzateli e metteteli in una ciotola. Unite la polpa di patata, il prezzemolo, l'aglio, la cipolla e la farina di riso. Regolate di sale e pepe e mescolate. Formate gli hamburger e passateli nel pane grattugiato. Friggeteli in olio di semi poi scolateli su carta da cucina. Tagliate il pane ai cereali a metà e scaldatelo. Servite gli hamburger nel pane caldo accompagnati con insalata, condita con aceto, sale e poco olio.

Hamburger di salmone in crosta di lenticchie

Ingredienti per 4 persone: 500 g di polpa di salmone tagliata a dadini – 100 g di lenticchie secche – 4 bacche di pepe rosa pestate – 1 cucchiaio di salsa di soia – 1 cucchiaio di farina di riso – 1 cipollotto – pane ai cereali morbido – pomodori – mascarpone – sale.

Sistemate le lenticchie sulla placca rivestita di carta da forno e tostatele a 150° per 10 minuti, scuotetele per 2 o 3 volte durante la tostatura. Raffreddate e frullate le lenticchie fino a ottenere una granella sottilissima. Tenete da parte. In una ciotola riunite la polpa di salmone, le bacche di pepe rosa, la salsa di soia e la farina di riso. Unite pochissimo sale, mescolate e formate gli hamburger. Passateli nella granella di lenticchie e poneteli sulla placca rivestita con carta da forno. Cuocete per 10 minuti, girandoli a metà cottura. Servite gli hamburger tra due fette di pane ai cereali morbido e caldo. Arricchite la preparazione, se volete, con 1 cucchiaio di mascarpone, 1 cipollotto tritato sottilissimo e fette di pomodoro.

MADE IN ITALY

Mortadella tagliata
finissima Beretta
al kg **Fr. 28.50**

Salame Milano
a fette Beretta
al kg **Fr. 39.50**

Prosciutto di Parma
a fette Beretta
per 100 g **Fr. 6.95**

SUGGERIMENTO

Una fetta di prosciutto di Parma si gusta al meglio avvolta su un grissino o stesa sulla piadina.

Salame, mortadella, prosciutto di Parma: il marchio Beretta è sinonimo di pregiata salumeria italiana sin dal 1812. L'azienda a conduzione familiare ha a cuore non solo l'aroma e il gusto dei suoi prodotti, ma anche il benessere animale. Non a caso è stata la prima, tra i nostri fornitori italiani di salumi, a far propria la promessa Migros di impiegare solo carne di animali trattati con rispetto e allevati in modo adeguato alla specie.

Foto: Lukas Lienhard Styling: Mirjam Käser

Le decorazioni ricamate

Crea con noi ◆ È ora di allestire l'albero di Natale, aggiungiamo qualche nuovo addobbo creato con materiali di recupero

Giovanna Grimaldi Leoni

Con materiali poveri come il cartone riciclato dagli scatoloni, possiamo creare splendidi addobbi natalizi e rinnovare il nostro albero di Natale in maniera ecologica.
Basta un mattarello per biscotti con *texture* utilizzato in maniera creativa, un po' di pittura e qualche punto ricamato con del filato rosso, per creare queste belle decorazioni che piaceranno sicuramente agli amanti dello stile nordico.

Procedimento
Stampate i cartamodelli (li trovate su www.azione.ch) e ritagliate le tre figure. Riportatele sul cartone e ricavatene il numero di decorazioni che desiderate.
Su di una tavolozza (potete riciclare per lo scopo un tetrapak aperto e lavato) mettete la pittura bianca. Distribuite la tempera (ma potete utilizzare anche l'acrilico) in modo uniforme sul rullo quindi passate lentamente e facendo una pressione regolare sulle figure. Lasciate asciugare.
Con il filo rosso e l'ago da lana eseguite il ricamo. Potete seguire i punti e i disegni del cartamodello o crearne di personali. Non siete pratici nell'arte del ricamo o cercate un'idea più veloce? Utilizzate un pennarello a rilievo rosso. Per esempio edding acrylic in vendita nei vostri Do It Migros o nelle Migros con reparto bricolage.
Una volta terminate le decorazioni, fate un foro in alto per far passare uno spago doppio e inserite in quest'ultimo una perla di legno. Ora le vostre creazioni sono pronte per addobbare l'albero di Natale.
Buon divertimento!

Materiale

- Cartone di riciclo
- Pittura bianca (o rossa se preferite)
- Filato rosso e ago per lana
- Qualche perla di legno, spago naturale
- Mattarello lavorato con *texture*
- Forbici e taglierino
- Stampante per i cartamodelli

(I materiali li potete trovare presso la vostra filiale Migros con reparto Bricolage o Migros do-it)

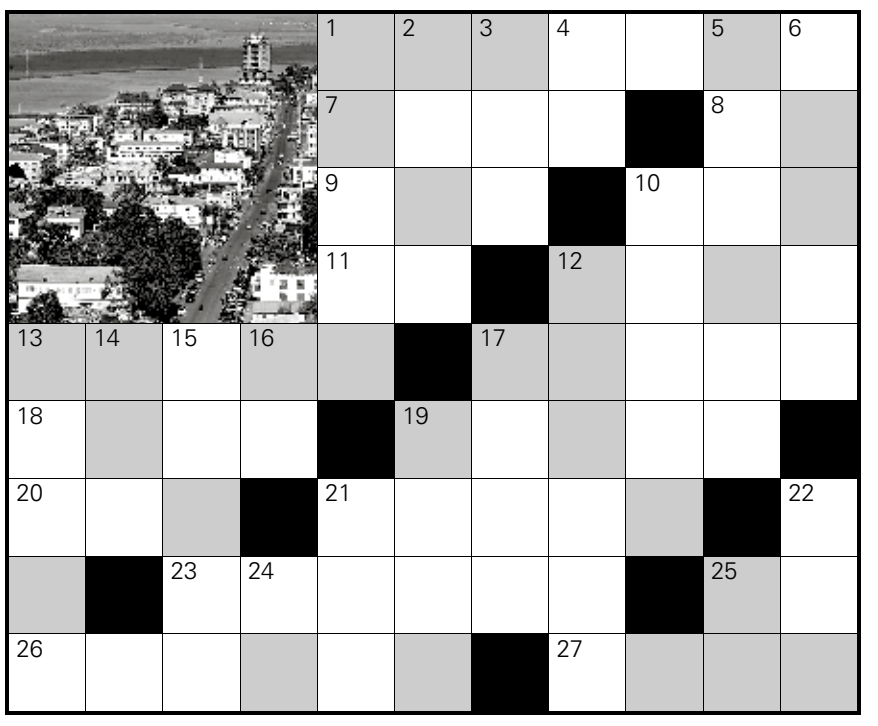
Tutorial completo
azione.ch/tempo-libero/passatempi

Giochi e passatempi

Vinci una delle 2 carte regalo da 50 franchi con il cruciverba e una carta regalo da 50 franchi con il sudoku

Cruciverba

Sapresti dire qual è la capitale più piovosa del mondo? Potrai scoprirlo a soluzione ultimata leggendo le lettere evidenziate.
(Frase: 8, 8, 5, 7)



ORIZZONTALI
1. Ripulire, purificare
7. Fiume dell'Europa centrale
8. Quattro romani
9. Ha un letto ridotto...
10. Una villa di Roma
11. Sono senza cuore
12. Domani in latino
13. Misura anglosassone per liquidi
17. Una preda del cacciatore
18. Lo stesso
19. Isole dette anche Lipari
20. Antica lingua francese
21. Stato dell'Asia
23. Un cantante dei Beatles
25. È sbagliato metterlo prima di zero...
26. Sottosezione delle Alpi e Prealpi bergamasche
27. Suffisso per nomi di attività commerciali

VERTICALI
1. È formata da due ganasce
2. Divide
3. Lo controlla il dermatologo
4. Le iniziali della cantante Rettore
5. Rendere
6. In burocrazia, sbrigate, eseguite
10. Aveva corpo d'uccello e volto di donna
12. La Dion cantante
13. Paletto cilindrico
14. Cadevano a metà mese
15. Preposizione articolata
16. Le iniziali del Mammucari della TV
17. Nel diritto, sentenza arbitrale
19. Una consonante
21. Termine di diminutivi maschili plurali
22. Onda da stadio
24. Le iniziali del politico Bonino
25. L'ultimo re Umberto d'Italia

Sudoku

Scoprite i 3 numeri corretti da inserire nelle caselle colorate.

6		2			9			
	7			3				
			5		4			
	9	3					8	
	2		9			4		
		6		7			5	1
		1			3		6	4
	3	7	6				1	
						8		

Soluzione della settimana precedente
UN ANFIBIO IN ESTINZIONE – Nome dell'anfibio: SALAMANDRA GIGANTE CINESE.

S	A	L	D	A	T	O			
I	M	A	■	N	O	D			
R	I	■	M	A	G	I			
E	■	T	O	N	N	O			
■	S	I	N	A	I	■	G	I	A	N
T	A	P	I	S	■	M	E	R	C	E
A	R	I	A	■	N	O	T	A	■	S
T	A	C	■	C	E	N	T	■	S	S
A	■	O	L	E	O	D	O	T	T	O

1	6	4	9	2	3	5	7	8
5	2	8	6	7	1	4	9	3
9	3	7	5	8	4	6	1	2
8	5	1	4	9	2	3	6	7
7	9	2	1	3	6	8	4	5
6	4	3	7	5	8	9	2	1
4	8	6	3	1	7	2	5	9
3	1	9	2	4	5	7	8	6
2	7	5	8	6	9	1	3	4

Regolamento per i concorsi a premi pubblicati su «Azione» e sul sito web www.azione.ch
I premi, tre carte regalo Migros del valore di 50 franchi, saranno sorteggiati tra i partecipanti che avranno fatto pervenire la soluzione corretta entro il venerdì seguente la pubblicazione del gioco. **Partecipazione online:** inserire la soluzione del cruciverba o del sudoku nell'apposito formulario pubblicato sulla pagina del sito. **Partecipazione postale:** la lettera o la cartolina postale che riporti la soluzione, corredata da nome, cognome, indirizzo del partecipante deve essere spedita a «Redazione Azione, Concorsi, C.P. 1055, 6901 Lugano». Non si intratterrà corrispondenza sui concorsi. Le vie legali sono escluse. Non è possibile un pagamento in contanti dei premi. I vincitori saranno avvertiti per iscritto. Partecipazione riservata esclusivamente a lettori che risiedono in Svizzera.

Un telo per mille regali

Utilizzando un telo furoshiki invece della carta contribuisci alla sostenibilità. Ogni telo è un pezzo unico ricavato dalla nostra grande campagna di raccolta di biancheria da letto.

Solo per breve tempo*

micasa
MIGROS

*È possibile ricevere solo un telo furoshiki per persona e giorno effettuando un acquisto. Ulteriori dettagli su micasa.ch/promo. In tutte le filiali Micasa e solo fino a esaurimento dello stock.

Viaggiatori d'Occidente

Il turismo che ti cambia

di Claudio Visentin

Due estati fa Gisela mi raggiunse a Itaca per seguire un corso di scrittura di viaggio. Terminati gli studi di turismo all'USI s'interrogava sul futuro, ma questo le appariva confuso e incerto. Itaca è l'isola del ritorno, ma Gisela non è tornata subito a casa. Alla fine del corso è partita verso l'India, come gli hippie negli anni Sessanta. Ha viaggiato per quattordici mesi con un compagno con risorse minime, spesso in autostop, dormendo in tenda. Ha mangiato i cibi più strani, ha sopportato la fame e il freddo, si è ammalata, è guarita. Infinite le avventure: ha condiviso il capodanno con una famiglia iraniana, ha attraversato un deserto in tandem, è stata scortata dalla polizia (dormendo nella loro centrale), ha campeggiato a oltre quattromila metri nel campo base del Nanga Parbat. Strada facendo ha incontrato viaggiatori dei più diversi Paesi e ha imparato a fidarsi degli sconosciuti, per esempio i camionisti pachistani, coi loro coloratissimi veicoli. Soprattutto è entrata nella vita di altre persone come mai un turista – e neppure un viaggiatore indipendente – potrebbe fare. Ha scoperto così che al di fuori dei circuiti turistici, abituali o alternativi, con il loro gioco di specchi, c'è tutto un mondo da scoprire. A metà ottobre ha capito di essere alla fine della strada, ma al tempo stesso ha sentito una nuova sicurezza nelle proprie forze. Dopo un'ultima sosta ristoratrice in Thailandia è tornata finalmente a casa e ora lavora a Zurigo; ha cominciato a scrivere un libro di viaggio.

Alessio era un architetto milanese, appassionato di fotografia. Tra un cantiere e l'altro, per qualche misteriosa ragione, il suo più grande desiderio era fotografare quel buffo uccello chiamato pulcinella di mare (*puffin*). Qualcuno gli disse, quasi per caso, che se ne trovavano in buon numero alle isole Faroe e nel 2008 ci andò in vacanza. Poco dopo il suo arrivo una pulcinella di mare gli venne incontro con il becco pieno di pesci destinati ai suoi piccoli. Il tempo di scattare una foto e la sua vita cambiò. Quell'immagine infatti fu notata dall'ufficio del turismo dell'arcipelago e utilizzata come copertina del *magazine* di bordo della compagnia aerea locale, Atlantic Airways.

Alessio ottenne come compenso la possibilità di tornare regolarmente e gratuitamente. Stanco della vita milanese, ha saputo riconoscere la chiamata. Oggi vive alle Faroe con una ragazza del posto, ha una figlia, è stato pienamente accettato e integrato nella comunità locale. Per mestiere guida i turisti, che non si stancano mai di ascoltare la sua storia. A volte, anche quando la luce scarseggia e la pioggia va avanti per ore, gli sembra di non aver mai vissuto altrove.

Chiara era una giornalista nel campo del turismo, appassionata di bicicletta. Durante un normalissimo viaggio di famiglia in India, sostò per qualche tempo ad Auroville, nello Stato di Tamil Nadu, vicino a Pondicherry. Auroville è una comunità utopica fondata nel 1968 da una francese, Mirra Alfassa (conosciuta come «la madre»), per realizzare concretamente la visione del filosofo e mistico indiano Sri Aurobindo, morto nel 1950.

Ad Auroville tutti sono benvenuti, senza riguardo alla loro provenienza o alla loro religione, purché vivano in pace e armonia. La grande sfera dorata del Matrimandir (letteralmente «Tempio della Madre») è il centro spirituale della comunità. Un giorno, davanti a quell'edificio, Chiara ha sentito distintamente una voce interiore che le chiedeva di restare. E per alcuni anni ha vissuto ad Auroville, sino a quando la salute glielo ha consentito. Ora è tornata in patria per riprendere le forze. Parte della famiglia è rimasta in India, lei non sa ancora cosa farà. Ma quando l'ho incontrata nella sua Trieste ho faticato a riconoscere la persona che avevo frequentato in passato.

Questa settimana ho voluto raccontare questi tre incontri fuori dal comune, sia perché si sono concentrati in un breve intervallo di tempo, sia perché, pur nella loro diversità, mi sembrano accomunati dalla stessa idea di fondo. Il viaggio, anche nella sua forma turistica più addomesticata, è una potente forza trasformativa; ha la capacità di cambiare le nostre vite, se solo glielo consentiamo. Lontano da casa, dalle nostre rassicuranti abitudini, la mente e i sensi sono più vigili, reattivi, pronti a cogliere la prima occasione per guardare il mondo, e noi stessi, con occhi nuovi. E se non è sempre così, che peccato.

Passeggiate svizzere

Il tea-room Eichenberger di Berna

di Oliver Scharpf

Quando cadono le foglie, tranne quelle testarde delle querce pubescenti che pennellano ancora i boschi mezzi spogli con fiammate di fauvismo tenue, è il momento di rintanarsi in tea-room d'altri tempi. Sotto le arcate in arenaria olivastra, a un centinaio di passi dalla stazione, se attraversate il negozio-confiserie, vi ritroverete come per magia in un favoloso tea-room letargico anni cinquanta. Colpisce subito la boiserie in mezzo che tagliando in due lo spazio, impone garbata una simmetria assoluta all'unica stanza del tè dove venti tavolini di legno risalenti all'arredamento originale del 1954, vivono la loro vita. Attratto da un quadro espressionista niente male con soggetto uno strambo vaso di fiori ascetico e nervoso, mi dirigo verso quelle spighe e capsule di papaveri dentro un vaso di porcellana rustica- le grigio con decorazione blu. Steli bianco meringa che spiccano sullo sfondo di una tenda rosso rosa canina galleggiante su una superficie spennellata di rosa panna, mentre il tavolino sfuocato riprende nove enigmatici trattini blu come il motivo del vaso dove lì accanto, non lontana, in basso a destra, leggo la firma del pittore. E mi siedo così, su una panca imbottita color prugna più o meno, a fianco di *Mohn und Aehren* (1949), olio su tela (130 x 97 cm), di Max Gubler (1898-1973). Il tavolino di legno chiaro con riquadro in formica verde scuro venato, ha un insolito ripiano svuotatasche sotto e massicce gambe claviformi.

Al tea-room Eichenberger (543 m) di Berna – ex confiserie Wenger dal 1906 al 1959 ed ex confiserie Durheim a partire dal 1860 – sembra andare per la maggiore un pasticcino mignon chiamato *Mocca-würfel*. Cubo glassato color mocca lucido, decorato con rapido ghiribizzo a griglia e un chicco di caffè di cioccolato fondente nell'angolino. Al cinque della Bahnhofplatz noto anche una certa predilezione per i vermicelles. Tra gli avventori la fanno da padrone le vecchiette, chiacchierando assieme a qualche amica o da sole, leggendo il giornale. Alcune vengono tutti i giorni, alla stessa ora, ordinando sempre la stessa cosa. Si sviluppa così, in questo delicato viavai di vecchiette, una certa familiarità con Enissa, storica cameriera bosniaca il cui sorriso indomito anima questa stanza segreta. La segretezza della sala da tè, invisibile a chi non cammina fino in fondo con conoscenza, è uno dei pregi di questo posto-tuffo nel tempo.

«Espresso und carac» dico a Enissa. Un'ulteriore segretezza è data dalla magnifica credenza-passavivande un po' *streamline*, sempre in legno chiaro, che nasconde la cucina dove si accede da una porta mimetizzata nel mobilio. Il tea-room rimane perciò in purezza, separato dalla macchina del caffè eccetera. Un separé-portagiornali ligneo, con motivo decorativo a treccia, davanti alla credenza-portavivande, ripara ancora di più questo microcosmo. La treccia decorativa è ripresa nel separé della boiserie che simmetrizza longitudinalmente tutta la stanza dai soffitti alti, illuminati bene. Nessuna finestra, uno specchio, quattro quadri degni di nota. Ottima la carac il cui verde acido della superficie risalta sul tavolino e s'intona, a tratti, con alcuni verdi della foresta africana raffigurata sull'unico quadro che non sono riuscito a identificare per via di una firma illeggibile. Di fronte, anche senza firma, riconosco, nella natura morta con conchiglia, statuetta di gesso e peperoni, la mano di Max Gubler. Pittore zurighese che ha vissuto con la sua amata Maria diversi anni sull'isola di Lipari, poi a Parigi, Unterengstringen, e gli ultimi anni, per sua scelta, si rifugia nella famosa clinica psichiatrica Burghölzli.

Il quarto quadro sono due bambini nell'erba firmati dal pittore e scultore bernese Karl Schenk (1905-1973). Qui accanto, sotto i tetri deiscenti dei papaveri di Gubler, uno con rivella blu, fetta di pâté maison e «Der Bund», non scherza mica. Tra le specialità fuori moda per altri avventori seri, sulla carta di quest'oasi formato mignon, ci sono il vol-au-vent e il toast hawaii. Un altro avventore solitario affronta due *Crèmeschnitte*. Due signore, intanto, si godono soffici panini al prosciutto e un goccio di yvorne. Mentre ancora vermicelles, *Mocca-würfel* e tazzoni di caffè crema, portati come d'incanto da Enissa – cameriera totale, volante, discreta e partecipe – allietano un pomeriggio ai primi di dicembre.

Sport in Azione

Evviva, siamo i migliori del Paese

di Giancarlo Dionisio

Nel 1999, il campionato di hockey su ghiaccio aveva proposto una finale tutta ticinese, quella conquistata dal Lugano sull'Ambrì-Piotta. Da allora i nostri Hockey Club hanno vissuto alti e bassi. Il Lugano ha rivinto il titolo, nel 2003 e nel 2006. L'Ambrì-Piotta non si è più avvicinato all'atto conclusivo. Con gli attuali chiari di luna è difficile, anche per il più entusiasta degli ottimisti, immaginare una finale bis tutta ticinese. Questa emozione, fatte le debite proporzioni in termini di impatto, ce l'hanno invece regalata il Malcantone e il Sayaluca, capaci di dar vita alla finale più vibrante della giovane storia del campionato di Inline Hockey. Hanno vinto i primi, andando a espugnare per due volte il Palamondo di Cadempino, il castello incantato dei secondi, gremito da quasi mille spettatori. Un'enormità per uno sport che è ancora di nicchia. Cifre da pallacanestro, per intenderci. Onore ai trionfatori, ma anche agli sconfitti.

Gli occhi profani che guardano con curiosità quasi infantile dal buco della serratura, non festeggiano con il Malcantone e non piangono con il Sayaluca. Si limitano ad analizzare un fenomeno sportivo che celebra la supremazia del movimento ticinese. Il Sayaluca, oltre a essere stato finalista in agosto del Campionato europeo per club, si è imposto nella Coppa Svizzera, svoltasi il 3 settembre 2022 a Zofingen. Ciò significa che, la prossima primavera, si ritroverà di nuovo ad affrontare il Malcantone nella finalissima della Supercoppa svizzera.

Per inciso, entrambe le società sono frutto di fusioni che le hanno irrobustite. Ciò nonostante, entrambe hanno dovuto proseguire la loro attività appoggiandosi sui presupposti con le quali erano nate, parecchi anni prima, grazie a un manipolo di ragazzini, che con bastone e pallina erano passati dai cortili e dalla strada, ai primi campetti predisposti per l'Inline Skater Hockey. Pensate che da lì è transitato anche una star dell'HCL e della NHL come Elvis Merzļikins. Dal canto suo, l'attuale portiere del Malcantone, Demian Burri, eroico protagonista della serie finale, si prende la sua personale rivincita sul mondo dell'hockey su ghiaccio che non ha saputo, o voluto dargli spazio.

Il *magic moment* non provocherà ripercussioni sul piano finanziario. Finora non c'è stata nessuna concessione al semi-professionismo. Nessuno percepisce un salario o un rimborso spese. Tutti lavorano o studiano. Tutti si sottopongono con entusiasmo alle tre sedute settimanali di allenamento e alla trasferta agonistica del weekend, spesso oltre San Gottardo.

È lecito chiedersi come le società possano affrontare un lungo e logorante campionato che mette in scena la sua prima fase tra febbraio e luglio, la seconda, dopo una breve pausa, tra agosto e novembre. La risposta si racchiude in una sola meravigliosa parola: passione. Non vorrei passare per moralista, ma credetemi, nello sport-business della nostra era, si tratta di un bene preziosissimo.

Il bilancio del Malcantone e del Sayaluca regge grazie al volontariato di tutti, in particolare di coloro che si mettono a disposizione per organizzare eventi, feste, cene, tombole, tornei, che consentono di incassare qualche prezioso franchetto. Le prospettive, senza questi contributi, sarebbero plumbee. Il Sayaluca si autoalimenta con un buon settore giovanile in grado di fornire ricambi in tempi brevi e medi. Dal canto suo, il Malcantone si sta riorganizzando dopo l'ultima fusione con il Novaggio. Su tutti i protagonisti del miracolo aleggia però una luminosa speranza. Quella che l'Inline Hockey possa diventare uno sport olimpico. Opzione tutt'altro che scontata, data la presenza nel programma a cinque cerchi di altre discipline analoghe di lunga tradizione, sia nei Giochi estivi, sia in quelli invernali.

Se l'operazione dovesse andare in porto, tutto il movimento subirebbe una sferzata di energia che, in biechi termini economici, significherebbe strizzare l'occhio agli sponsor e ricevere sostegni statali, in Svizzera da parte di Swiss Olympic. Ci sarebbe tuttavia un rischio. Quello di vedere una bellissima e poetica storia di amore e di passione, trasformarsi in una prosaica lotta per un posto al sole.

Azioni in festa

6.12 – 12.12.2022

20%

Tutto l'assortimento Sélection
(cesti regalo esclusi), per es. gelato Pure Vanilla Bourbon, prodotto surgelato, 450 ml, **5.55** invece di 6.95

50%

19.95
invece di 39.90

Carne di manzo per fondue chinoise Finest, IP-SUISSE
prodotto surgelato, in conf. speciale, 600 g

25%

11.50
invece di 15.50

Filetti di trota salmonata con pelle, ASC
d'allevamento, Norvegia, in conf. speciale, 2 pezzi, 380 g

22%

2.95
invece di 3.80

Cachi Persimon
Spagna, al kg

40%

Tutte le teglie e tutti gli stampi da forno Cucina & Tavola Baking
per es. teglia per crostate Ø 28 cm, rotonda, il pezzo, **4.50** invece di 7.50

40%

Tutti i Praliné du Confiseur Frey
per es. Winter Edition, 149 g, **4.65** invece di 7.80

-%

Validi gio.–dom.

Prezzi imbattibili del weekend

conf. da 6

44%

6.95
invece di 12.60

Coca-Cola
Classic o Zero, 6 x 1,5 l, per es. Classic, offerta valida dall'8.12 all'11.12.2022

a partire da 2 pezzi

30%

Tutte le capsule Delizio, 48 pezzi
per es. Lungo Crema, **13.90** invece di 19.80, offerta valida dall'8.12 all'11.12.2022

30%

Tutto l'assortimento di giocattoli
per es. Uno Triple Play, il pezzo, **41.90** invece di 59.90, offerta valida dall'8.12 all'11.12.2022

Fino a esaurimento dello stock.
Da tutte le offerte sono esclusi gli articoli M-Budget e quelli già ridotti.

MIGROS

Vivere bene è semplice

ATTUALITÀ

Il Dragone e il Vaticano
L'unico interesse della Repubblica popolare resta affermare il proprio controllo sui cattolici in Cina
Pagina 27 ▸

Il futuro di Twitter
Con l'esperto di media Gabriele Balbi parliamo di Elon Musk e del cambiamento che investe i social
Pagina 29 ▸

Nessun onore in un delitto
Non sono solo le donne di origine pakistana a venire ammazzate in Italia perché vogliono più libertà
Pagina 31 ▸

BNS, buco plurimiliardario
Persi 140 miliardi in 9 mesi, difficilmente potrà distribuire utili a Cantoni e Confederazione
Pagina 33 ▸

Gli errori di Pechino si accumulano

Prospettive ◆ Il regime si mostra comunque solido e stabile mentre continuano le manifestazioni contro la politica «zero Covid»

Federico Rampini

Protesta contro la politica «zero Covid» a Shanghai il 27 novembre scorso. (Keystone)

Il prossimo test per Xi Jinping sarà il solenne funerale di Stato per il suo predecessore Jiang Zemin, che fu segretario generale del Partito comunista e presidente della Repubblica popolare dal 1993 al 2002 ed è deceduto all'età di 96 anni. I funerali dei leader, in un sistema sempre più «imperiale» come quello cinese, rivestono un'importanza simbolica e liturgica nella storia della dinastia comunista. Poiché sono una delle rare occasioni in cui al popolo è consentito sfilare in massa, queste esequie di Stato possono diventare anche l'occasione per proteste e tumulti. Sia la morte di Mao Zedong sia quella del suo premier Zhou Enlai furono accompagnate da tensioni e disordini. Il caso più importante rimane il funerale di Hu Yaobang, leader riformista deceduto nel 1989. Era molto amato da coloro che in quell'anno aspiravano a maggiori libertà e diritti umani. Le esequie di Hu Yaobang segnarono una improvvisa escalation di proteste in quell'anno. Jiang Zemin non era altrettanto amato, però alcuni cinesi oggi possono avere nostalgia per le sue «aperture»: all'America, all'economia di mercato. La città di Shanghai, che in tempi recenti è stata percorsa da proteste contro i lockdown da pandemia, godette dei favori di Jiang Zemin e fu un laboratorio della transizione al capitalismo con cui la Cina conquistò un benessere economico per la maggioranza della sua popolazione. La scomparsa di Jiang Zemin potrebbe fornire nuovi pretesti per lamentare le rigidità a cui Xi sottopone la Cina di oggi.

Il prossimo test per Xi Jinping sarà il solenne funerale di Stato per il suo predecessore Jiang Zemin deceduto all'età di 96 anni

Le proteste che hanno agitato la Cina nelle scorse settimane, scatenate dalle tremende restrizioni per la pandemia, per alcuni osservatori occidentali hanno evocato il ricordo della grande rivolta di Piazza Tienanmen nel 1989. I paragoni per adesso sono esagerati. L'occupazione di Piazza Tienanmen da parte degli studenti fu preceduta da mesi di manifestazioni con milioni di persone in piazza in tutte le città. Era una Cina povera, dove una forte inflazione aveva decurtato il potere d'acquisto. I vertici del partito comunista erano spaccati fra correnti. Il patriarca Deng Xiaoping dovette orchestrare un golpe militare, per esautorare un premier riformista che cercava il dialogo con gli studenti. La Cina di Xi Jinping è una superpotenza con una ricchezza economica e un livello tecnologico più vicini agli Stati Uniti. La sua popolazione gode di un benessere che nessuno immaginava 33 anni fa. Il regime si assume il merito di aver governato questo miracolo. Lo ha consentito garantendo sicurezza e stabilità. In nome di queste, ha costruito un formidabile apparato poliziesco. Marxista-leninista, confuciano, tecnocratico, il Partito comunista è anche «partito d'ordine».

Oggi al vertice del partito non sono visibili delle correnti in lotta. Xi ha eliminato i rivali; i fautori di linee politiche alternative sono quasi tutti in carcere, con il pretesto della lotta alla corruzione. Solo al comando, almeno per adesso, è contro se stesso che Xi deve combattere se vuole correggere gli errori che ha accumulato. Il Covid è la sfida più tremenda nell'immediato. Per una nemesi storica, il regime che ha mentito al mondo intero sulle origini della pandemia, ha mentito anche a se stesso. Xi ha descritto la politica «zero Covid» come un trionfo in contrasto con la débacle dell'Occidente. Si è infilato in un vicolo cieco perché «zero Covid» implica la paralisi, ripetuta e prolungata, a colpi di lockdown. Se dovesse rilassare quella strategia, in cambio della ritrovata libertà di movimento cosa si può aspettare? Il Covid ha fatto un milione di morti negli Stati Uniti (in linea con la media occidentale), per proporzione demografica dovrebbe farne quattro milioni in Cina. Ma le proporzioni non reggono perché la Cina ha ospedali più arretrati e vaccini meno efficaci. Pechino dovrebbe replicare una «liberalizzazione controllata» sul modello dei vicini coreani, giapponesi e taiwanesi, campioni del mondo per il basso numero di vittime del Covid. Ma a Tokyo, Seul e Taipei la disciplina sociale, il rispetto delle regole e l'igiene preventiva si accompagnano a sistemi sanitari ben più evoluti… e vaccini americani. Xi ha promesso al suo Paese qualcosa che forse è impossibile, è prigioniero della sua stessa propaganda.

In economia il ritorno allo statalismo coincide con un rallentamento della crescita e l'aumento della disoccupazione giovanile

Gli errori si cumulano. In economia il ritorno allo statalismo coincide con un rallentamento della crescita e l'aumento della disoccupazione giovanile. In politica estera l'appoggio a Putin in Ucraina inasprisce la guerra fredda con gli Stati Uniti e accelera una crisi della globalizzazione che penalizza l'economia cinese. Parlare di un'altra Tienanmen per il momento non ha senso, però qualcuno al vertice del partito comincerà a preoccuparsi per i segnali di esasperazione nel ceto medio e tra gli studenti universitari: due gruppi finora fedeli al regime. Noi occidentali siamo troppo veloci a interpretare ogni protesta di piazza a Pechino come un segnale premonitore di una «crisi di regime». Che cosa rende certi sistemi politici autoritari solidi, stabili e sostenibili nel lungo termine?

Il governo cinese sta già rispondendo alle proteste con qualche allentamento delle misure pandemiche, segno che il regime qualche volta «ascolta la piazza». Del resto le proteste non sono affatto rare in Cina, anche se è abbastanza inusuale il coinvolgimento di studenti e ceto medio. In tempi normali, pre-pandemia, nella Repubblica popolare venivano regolarmente censite varie centinaia di manifestazioni di protesta all'anno: per motivi economico-sindacali, o contro episodi di corruzione, o per gravi incidenti da inquinamento. In certi casi la risposta è repressione pura, in altri casi il regime è più accomodante e cerca di venire incontro alle richieste dei manifestanti.

Sulla solidità delle autocrazie un'analisi importante viene proposta da Steven Levitsky e Lucan Way nel saggio *Revolution and Dictatorship: The Violent Origins of Durable Authoritarianism* (Princeton University Press). Questi autori cercano di individuare gli ingredienti che rendono più stabili e durevoli certi regimi autoritari. Isolano tre fattori cruciali. Il primo è la coesione della élite dominante, essenziale per impedire le fratture interne che spesso portano alla crisi di regime. I movimenti di opposizione hanno più facilmente successo, se possono appoggiarsi sulla defezione di un pezzo di élite. Il secondo fattore che garantisce longevità ai regimi è il grado di potenza, fedeltà e lealtà delle forze di sicurezza: esercito e polizia. Il terzo è la debolezza e divisione dell'opposizione. Una delle conclusioni a cui giungono Levitsky e Way riguarda le origini storiche dei regimi autoritari: quelli che hanno più probabilità di durare, spesso affondano le radici in una matrice «rivoluzionaria», che aiuta a costruire la coesione della nomenclatura. Per Xi Jinping la vittoriosa rivoluzione maoista del 1949 ha dato luogo perfino ad una sorta di legittimità «dinastica»: il padre di Xi era uno dei compagni di Mao Zedong nel periodo fondatore del comunismo.

Per una festa incantevole.

4.95

Bicchiere da champagne Timeless
25 cl, il pezzo, in vendita nelle maggiori filiali

7.95

Piatto di porcellana con bordo dorato Cucina & Tavola
Ø 21 cm, il pezzo, in vendita nelle maggiori filiali

49.95

Tovaglia in lurex
disponibile in beige o grigio con riflessi dorati, 170 x 300 cm, il pezzo

Fino a esaurimento dello stock.

MIGROS

Vivere bene è semplice

In Cina i cattolici restano in gabbia

Il punto ◆ Come si sono evolute le relazioni tra il Vaticano e Pechino, dall'Accordo provvisorio sulla nomina dei vescovi a oggi

Giorgio Bernardelli

Shutterstock

Per il Vaticano non parevano proprio esserci dubbi sul fatto che la strada del dialogo imboccata con Pechino sei anni fa, con lo storico Accordo provvisorio sulla nomina dei vescovi, sia l'unica percorribile. L'avevano rinnovato poco più di un mese fa. Certo, papa Francesco (nella foto) in una delle sue spericolate conferenze stampa volanti, aveva riconosciuto che «si va lentamente, alla cinese». Comunque in un sabato di fine di novembre si è materializzato un duro comunicato della Santa sede che – per la prima volta dopo anni – ha messo i puntini sulle «i» con Pechino riguardo alla vicenda di un vescovo locale. Un presule che, probabilmente dopo pressioni estremamente convincenti, ha abbandonato la sua comunità «clandestina» nello Jiangxi per accasarsi nei ranghi di una diocesi «ufficiale». Senza avallo da parte di Roma e con tanto di promessa di adoperarsi per «guidare attivamente il cattolicesimo ad adattarsi alla società socialista».

Di recente ha impresso uno scossone profondo alle relazioni tra il Vaticano e Pechino la vicenda di mons. Peng Weizhao, 56enne vescovo di Yujiang, che sembra aver all'improvviso riportato indietro le lancette dell'orologio in uno dei grandi scenari geopolitici su cui papa Francesco ha scommesso di più nel suo pontificato: l'apertura di un canale di dialogo diretto con la Cina di Xi Jinping. Tutto ruota intorno all'Accordo provvisorio sulla nomina dei vescovi, il documento sottoscritto dal Vaticano e dalla Repubblica popolare cinese per la prima volta il 22 settembre 2018. Testo dal contenuto segreto, ma con obiettivi da entrambe le parti abbastanza chiari. Roma ha ottenuto (almeno sulla carta) la fine dello scisma prodotto dalla Rivoluzione comunista del 1949, quando dopo l'espulsione di tutti i missionari stranieri ai cattolici cinesi rimasti nella Repubblica popolare furono dati dei vescovi ordinati «autonomamente» senza il mandato del papa. Candidati selezionati dall'Associazione patriottica, l'organismo cattolico ufficiale controllato dal Partito. Ma quella dell'Accordo è stata una «riunificazione» solo a metà: Pechino ha mantenuto, infatti, il controllo sulla scelta dei preti da promuovere all'episcopato, riservando al Vaticano solo la possibilità di scegliere se ratificare o meno le nomine. Con così poco la Repubblica popolare cinese ha incassato un grande risultato d'immagine, giocando di sponda con una personalità come papa Francesco, un leader globale non certo politicamente allineato dalla parte degli Stati Uniti.

Di per sé un Accordo di questo tipo non conterrebbe novità sconvolgenti: già dagli anni Ottanta – finito il decennio terribile della Rivoluzione culturale, quando la persecuzione religiosa in Cina non faceva più grandi distinzioni tra «ufficiali» e «clandestini» – i confini tra le comunità cattoliche avevano cominciato a farsi più labili. Molti vescovi ordinati «autonomamente» dalla Cina per diocesi sulla carta «indipendenti», appena in carica segretamente iniziavano a prendere contatti con Roma e a farsi riconoscere dal papa. Negli stessi controllatissimi seminari di Pechino e Shanghai nascevano programmi per inviare i futuri preti cinesi a studiare in Occidente. Mentre Roma – progressivamente – diventava più cauta nell'autorizzare le comunità «clandestine» a ordinare propri vescovi alternativi a quelli «ufficiali». Benedetto XVI stesso parlava ormai di «un'unica Chiesa in Cina». E negli ultimi anni del suo pontificato – anche senza un'intesa formale – molte nomine «ufficiali» erano già avvenute con l'avallo del Vaticano.

Del resto a essere cambiati rispetto al 1949 non erano solo i rapporti internazionali ma la fisionomia stessa del Paese: la Cina del XXI secolo è letteralmente un altro pianeta rispetto alla realtà rurale intorno a cui erano disegnati i confini delle diocesi dei tempi di Mao. E tra i cattolici cinesi non manca chi in questi anni ha vissuto da protagonista il nuovo dinamismo economico e sociale che ha trasformato Pechino in una potenza globale. L'Accordo provvisorio, dunque, doveva rappresentare il compimento di queste trasformazioni. Con il papa gesuita che – quattro secoli dopo il suo confratello Matteo Ricci e in nome dell'«amicizia con il popolo cinese» – portava a compimento quello stesso dialogo che nel Seicento era stata la miopia degli interessi politici della Chiesa di allora a far naufragare. Intendiamoci: non è che in Vaticano fossero diventati talmente ingenui sulla Cina da non ricordare la lunga sequela di carcerazioni, violenze e intimidazioni subite in quegli stessi anni da sacerdoti e vescovi (clandestini) che avevano provato a smarcarsi troppo dal controllo del Partito. Nessuno a Roma si illudeva che a Pechino fosse improvvisamente scoccata l'ora della libertà religiosa. Ma, a chi obiettava, dalla Curia si rispondeva: «Sappiamo che i cattolici in Cina sono in gabbia. Lavoriamo per rendere questa gabbia un po' più larga». Qualcuno si disperava e strepitava lo stesso di fronte a tale prospettiva, come il vescovo emerito di Hong Kong, il cardinale Joseph Zen oggi novantenne. Ma nel «cerchio magico» di papa Francesco veniva liquidato come un nostalgico degli steccati.

Negli ultimi anni, però, i nodi sono cominciati a venire al pettine. Cominciando dal più rilevante: che significato attribuisce davvero Pechino all'Accordo firmato con il Vaticano? I segnali in questo senso sono stati sconfortanti: appena 6 nuovi vescovi nominati in tutto, mentre ci sono 36 diocesi (più di un terzo del totale) che rimangono senza una guida. L'ultima nomina è avvenuta l'8 settembre 2021, cioè più di un anno fa. La verità è che l'unico interesse della Repubblica popolare cinese resta affermare il proprio controllo sui cattolici in Cina.

Non solo. Le autorità di Pechino dal 2018 a oggi hanno anche utilizzato l'Accordo con un obiettivo preciso: smantellare ciò che resta delle comunità «clandestine». Se la Chiesa in Cina anche per papa Francesco ormai è una sola – è il messaggio che è stato fatto passare – tutti i sacerdoti hanno l'obbligo di «registrarsi» nell'Associazione patriottica. E di seguire il programma che il presidente Xi Jinping ha affidato alle religioni: la loro «sinicizzazione», cioè la coerenza con l'ideologia nazionalista che il comunismo cinese del XXI secolo propaganda come unico vero collante del Paese. Nulla è più ammesso al di fuori di questo alveo: la stessa trasmissione delle messe online è vietata senza una specifica autorizzazione del Partito. Il tutto mentre i leader delle comunità cattoliche vengono convocati per speciali sessioni di studio del pensiero di Xi Jinping, appena riconfermato per il suo terzo mandato.

La vicenda di mons. Peng Weizhao è stata la goccia che ha fatto traboccare il vaso in Vaticano. Nel comunicato diffuso di recente l'Accordo non viene messo in discussione e si assicura l'intenzione di proseguire il dialogo con Pechino. Ma l'illusione di essere riusciti ad «allargare la gabbia» per i cattolici in Cina è ormai svanita: basta vedere quanto accaduto a Hong Kong negli ultimi tre anni e oggi nella Cina continentale per le proteste contro la politica zero-Covid per avere chiara consapevolezza che è accaduto esattamente il contrario.

L'ultimo schiaffo è arrivato a settembre quando papa Francesco e Xi Jinping si sono ritrovati nelle stesse ore ad Astana in Kazakistan. Il pontefice avrebbe voluto incontrarlo, probabilmente per perorare direttamente con lui la causa della pace in Ucraina. Xi non è stato disponibile. Quello che voleva ottenere dal Vaticano ormai l'ha avuto. E non è disposto ad altre concessioni.

Annuncio pubblicitario

MAYBELLINE®
NEW YORK

SUPER STAY 30H ACTIVE WEAR

85% DELLE DONNE PASSEREBBERO A SUPER STAY*

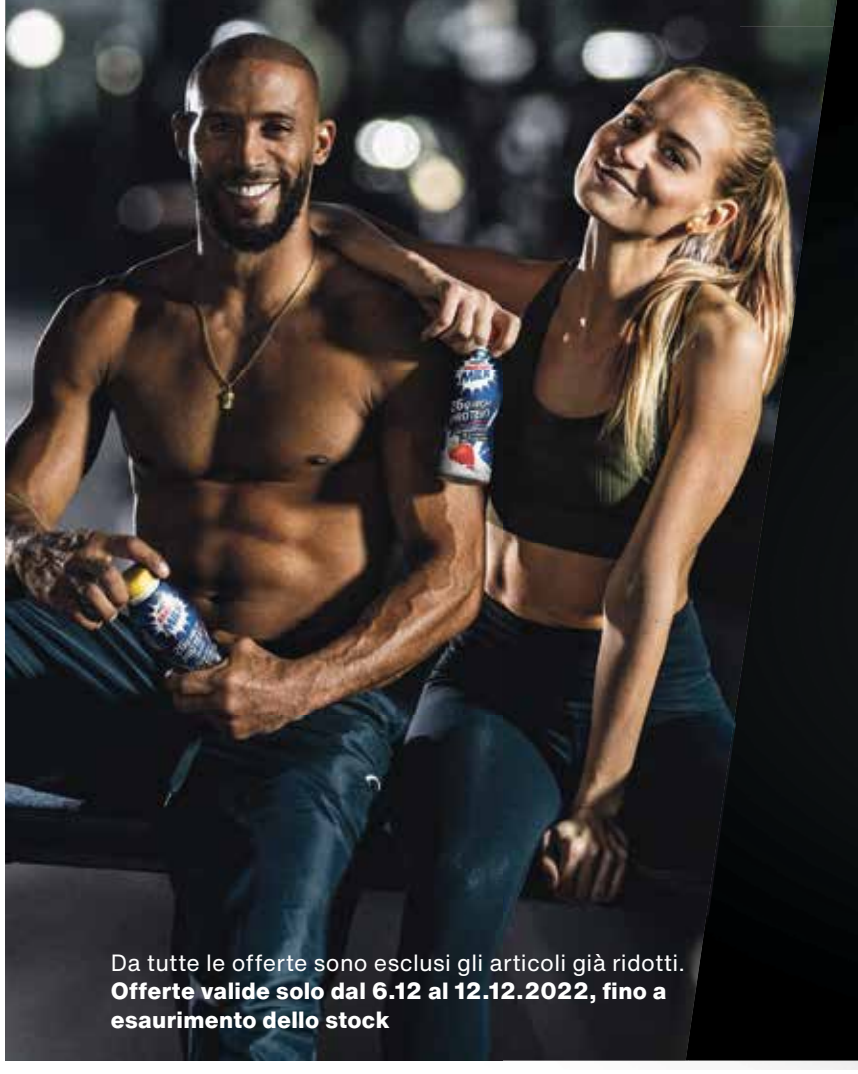
* Test di autovalutazione condotto su 101 denne negli USA.

MIGROS

Maybelline New York è in vendita alla tua Migros

20% di sconto su Emmi Energy Milk!

F a' il pieno di proteine con Emmi ENERGY MILK!



Carica di proteine senza zuccheri aggiunti!

20%

Emmi Energy Milk Drinks
330 ml

Da tutte le offerte sono esclusi gli articoli già ridotti.
Offerte valide solo dal 6.12 al 12.12.2022, fino a esaurimento dello stock

MIGROS

Vivere bene è semplice

Che cosa ne sarà di Twitter?

L'intervista ◆ Con l'esperto di media Gabriele Balbi parliamo di Musk e del cambiamento che sta investendo il mondo dei social

Romina Borla

L'uragano Elon Musk – come noto – ha travolto Twitter, social network nato nel 2006 per pubblicare contenuti con 140 caratteri (adesso 280) visibili da tutti gli utenti. Dopo l'acquisto per 44 miliardi di dollari finalizzato il 28 ottobre scorso, infatti, il nuovo Ceo ha licenziato in massa e accettato dimissioni, chiuso sedi – quella di Bruxelles – riammesso profili che usavano il social per diffondere messaggi di odio e violenza, come Donald Trump a Kanye West. Ora ha dichiarato guerra ad Apple che taglia la pubblicità su Twitter e che – secondo il miliardario – minaccia di bloccare il social sull'*app store*. Come valutare le turbolenti mosse del fondatore di Tesla e SpaceX? «Mi sembra un grande caos», afferma Gabriele Balbi, professore di *Media studies* all'USI e vicedirettore dell'Istituto di media e giornalismo. «Vedo una certa difficoltà a comprendere i meccanismi elementari con cui il social funzionava e un volerli sovvertire nel nome della libertà di parola. Resta da capire l'interesse di Musk in questa operazione: non credo sia solo il far parlare di sé o il sentirsi potente per avere in mano un social medium. Bisogna da un lato indagare la psicologia del personaggio e, dall'altro, cercare di capire che tipo di futuro abbia in mente per Twitter e per i social. Mi spiego: è ancora sostenibile l'idea di usare piattaforme social in maniera gratuita? Fino ad oggi è stato così: paghiamo con i nostri dati, in un modello di "capitalismo della sorveglianza" in cui le *corporation* digitali rivendono a inserzionisti pubblicitari le nostre informazioni e i nostri gusti. Twitter non ha ancora trovato una via alternativa. Adesso, per esempio, l'idea di far pagare la spunta blu associata al nome di un profilo (la quale certifica la verifica dell'identità della persona che lo possiede) è il tentativo di cercare un modello di business. Con ogni probabilità siamo alla vigilia di un cambiamento importante, da cui emergeranno i nuovi social o qualcosa di diverso».

Qual è il ruolo di Twitter nel mondo dei social?
Ora Twitter conta il numero di utenti più elevato della sua storia, nonostante tutto. È sempre stato un social sui generis rispetto ad altri. Anzitutto ha sempre avuto meno utenti, più di nicchia e in un certo modo intellettualmente impegnati. Twitter è stato fino a oggi il luogo in cui politici, giornalisti e accademici hanno fatto opinione. La ricerca ha inoltre dimostrato che le *Twitter revolutions* degli anni 2011-2012 (Tunisia, Egitto ecc.) non avevano poi molto a che fare con Twitter, dal momento che solo una percentuale minima della popolazione se ne serviva in quei contesti geografici e in quel momento storico. Ma di sicuro, per la conformazione degli utenti spiegata prima, è stato un social in grado di creare opinione, basti pensare a quanto i *tweet* politici siano poi stati ripresi dai media, giornali e tv. Inoltre, sempre in ottica di comunicazione politica, Twitter ha incarnato la logica della disintermediazione: sembra infatti che si possano raggiungere direttamente i politici, discutere con loro, senza intermediari. Anche questo si è dimostrato un'illusione, la mediazione della piattaforma e degli uffici stampa dei politici è ben presente.

Quali social stanno emergendo?
Tik Tok è il fenomeno degli ultimissimi anni, è l'app più scaricata del 2021 e molte altre piattaforme come Instagram si sono *tiktokizzate*, cioè somigliano sempre più a Tik Tok. Sono piattaforme diverse da Twitter, in cui storicamente la componente testuale è stata più importante di quella visiva (nonostante i *meme*, che sono un linguaggio abbastanza caratteristico di Twitter). Nel prossimo futuro dobbiamo attenderci una virata visiva-visuale di Twitter? Vedremo, qualche segnale pare già esserci.

L'ombra di Musk sull'uccellino, simbolo di Twitter. *To tweet* in inglese significa cinguettare. (Shutterstock)

Elon Musk, Mark Zuckerberg, Andy Jassy ecc. possono dettare legge sul Web, censurare oppure amplificare messaggi che circolano a livello planetario. Non esiste un'autorità super partes che possa intervenire nei contenziosi. Da questo punto di vista qualche passo in avanti è stato fatto?
Le piattaforme sono emerse e cresciute in situazioni di quasi completa deregolamentazione. Anzi, proprio il fatto che non ci fossero regole ha favorito la formazione di posizioni dominanti o veri e propri oligopoli globali. Le regole che si sono storicamente applicate alla stampa, anche da un punto di vista deontologico, non sono state applicate alla Rete con la stessa rigidità. Detto ciò, la concentrazione proprietaria delle aziende di comunicazione non riguarda solo le aziende del web, ma anche in altri settori tradizionali come le telecomunicazioni, il broadcasting e l'informazione. L'Istituto di media e giornalismo dell'USI è partner di un progetto globale proprio sulla concentrazione dei media e delle piattaforme digitali, con 40 università coinvolte in altrettanti Paesi. Dalla ricerca emerge che ci sono altri oligopoli globali. Chi interviene? Esistono regolamentazioni anti-trust a livello nazionale, che in genere vietano di possedere un tot di quote in uno stesso mercato per un'unica azienda. A livello internazionale il controllo è molto complesso, ma per esempio l'Ue ha fatto notevoli passi avanti per imporre alle *Big Tech* di pagare tasse nei vari Paesi, cosa che fino a questo momento sono state spesso recalcitranti a fare. In varie reltà si è anche discusso della possibilità che siano le stesse piattaforme a contrastare la proliferazione di *fake news* attraverso i loro canali (ma con meno risultati). Insomma, si va verso un universo in cui le piattaforme saranno più regolate e questo può costituire un problema per le piattaforme stesse, abituate ad agire a livello globale e senza vincoli.

Ora le più importanti aziende del digitale (Apple, Microsoft, Google, Amazon, Meta, Twitter) sono in crisi. Perché?
Dal 2022 il Nasdaq (l'indice della Borsa americana che si concentra sulle società tecnologiche) ha perso circa il 30% del proprio valore; gran parte delle aziende citate ha tagliato posti di lavoro; varie monete elettroniche sono crollate. Sono solo alcuni esempi di quello che potrebbe essere, ed è stato da più parti descritto, come lo scoppio della seconda bolla del digitale. La prima scoppiò tra il 2001 e 2002, quando i titoli legati a Internet persero gran parte del proprio valore in pochi mesi. Questo condizionò lo sviluppo del digitale negli anni a seguire; varie aziende sparirono o fallirono. Siamo alla vigilia di una nuova bolla? Viviamo tempi differenti. All'inizio degli anni Duemila mancavano clienti disposti a pagare con carta di credito e in generale le aziende legate al digitale erano giovani e poco stabilizzate. Oggi siamo in una situazione macrosistemica unica: è appena finita una pandemia globale (che però ha aiutato il comparto digitale, anzi forse l'ha fatto gonfiare eccessivamente); abbiamo attraversato una crisi delle materie prime (e in particolare dei semiconduttori) che hanno coinvolto molti comparti e quello digitale nello specifico; una guerra inattesa in Europa ha comportato l'aumento incontrollato dei costi nel mercato dell'energia. Si tratta, dicevamo, di due periodi storici diversi. Ma c'è anche una similitudine: in particolare le piattaforme sociali non hanno sviluppato un modello di business stabile e duraturo. Come detto, l'idea migliore è stata quella del «capitalismo della sorveglianza», che però ha funzionato solo in parte perché gli utenti hanno continuato ad acquistare in autonomia oppure in alcuni casi si sono comportati in maniera poco remunerativa per le aziende. Ad esempio Amazon ha recentemente tagliato nel suo comparto Echo (l'assistente vocale) perché la maggior parte dei possessori, invece di ordinare prodotti sulla piattaforma, interagiscono chiedendo l'ora o le previsioni del tempo. Informazioni non monetizzabili per l'azienda.

Quale futuro ci attende?
Come osservavo prima, potremmo essere alla vigilia di un cambiamento sostanziale nelle piattaforme social, forse anche nelle nostre pratiche quotidiane d'uso, che per molti giovani cominciano ad essere faticose, eccessive. I social si sono già modificati profondamente e da reti per comunicare tra persone sono diventati sempre di più strumenti per guardare video, fruire contenuti. Resta da capire se e come si troverà un modello di business stabile.

Annuncio pubblicitario

UN ALBERO CARICO DI DOLCEZZA

IDEA DECO

Disponi in una ciotola un po' di addobbi di cioccolato per l'albero insieme a noci, mandarini e datteri.

Babbo Natale Frey da appendere all'albero, vuoto 150 g **Fr.4.50**

Addobbi assortiti Frey da appendere all'albero vuoti, 170 g **Fr. 4.70**

20%*

Per molti gli addobbi di cioccolato da appendere all'albero sono doppiamente dolci perché riportano alla memoria i Natali dell'infanzia. In ogni caso, con o senza ripieno, sono l'ideale per i golosi di ogni età. Perché non farsene subito una piccola scorta?

Pigne Frey da appendere all'albero ripiene, 200 g **Fr. 6.50**

Foto: Yves Roth Styling: Mirjam Käser

* **sugli addobbi di cioccolato da appendere all'albero del marchio Frey a partire da 2 pezzi,** valido dal 6 al 12 dicembre.

Non c'è onore in un delitto

Italia ◆ Non sono solo le donne di origine pakistana a venire uccise perché vogliono essere libere o rifiutano matrimoni combinati

Francesca Marino

Avrebbe dovuto portare il suo nome, ovvero Saman, la legge che in Italia avrebbe aiutato le giovani come la ragazza di origine pakistana uccisa perché si era ribellata a un matrimonio combinato ad avere gli strumenti per essere libere. Ma la legge non è mai stata approvata in via definitiva. Il corpo di Saman è stato ritrovato di recente, un anno e mezzo dopo la sua sparizione, e suo padre, appena arrestato in Pakistan, probabilmente la passerà liscia perché nel suo Paese il cosiddetto «delitto d'onore» è culturalmente e legalmente ammesso. Quello di Saman è solo l'ultimo caso di una lunga e sanguinosa serie che vede ragazze di origine pakistana molestate e uccise nella vicina Penisola. Così lunga che, nel 2019, la legge n. 69/2019, il cosiddetto «Codice rosso», ha introdotto una fattispecie penale speciale per punire i matrimoni forzati.

La Direzione centrale della Polizia criminale del Dipartimento della pubblica sicurezza ha recentemente pubblicato il primo Rapporto sulla Legge: dal 9 agosto 2019 – data della sua entrata in vigore – al 31 dicembre 2021 si è registrato un aumento dei matrimoni forzati. Il 59% delle vittime sono straniere, soprattutto pakistane. Che, in seguito al rifiuto di un matrimonio combinato, finiscono spesso vittima dei cosiddetti delitti d'onore. Delitti che però, è bene ricordarlo, non sono soltanto retaggio di culture «altre» o della *Sharia*. Il delitto d'onore, difatti, è stato eliminato in Italia dal Codice penale solo nel 1981. Prima, citando l'articolo 587 del famigerato Codice Rocco promulgato da Mussolini nel 1930: «Chiunque cagiona la morte del coniuge, della figlia o della sorella, nell'atto in cui scopre l'illegittima relazione carnale e nello stato d'ira determinato dall'offesa recata all'onore suo o della famiglia, è punito con la reclusione da tre a sette anni. La stessa pena si applica a chi, in queste circostanze, provoca la morte della persona che ha una relazione carnale illegittima con il coniuge, la figlia o la sorella». Mentre all'articolo 544 si prevedeva: «Per i delitti preveduti dal primo capo e dall'articolo 530, il matrimonio, che il reo contrae con la persona offesa, estingue il reato, anche nei confronti di chi ha partecipato al reato stesso; e, se vi è stata condanna, ne cessano l'esecuzione e gli effetti penali». Spiegazione: se venivi stuprata, rapita e il tuo stupratore ti chiedeva poi in sposa, non veniva punito.

Orrori appartenenti a un'altra epoca, ormai superati? Non proprio. Anche in Svizzera l'articolo 113 del Codice penale prevede ancora il «delitto passionale». Stabilendo: «Se il colpevole ha agito cedendo a una violenta commozione dell'animo, scusabile per le circostanze, o perché in stato di profonda prostrazione, la pena è una pena detentiva da uno a dieci anni». Mentre in Italia alcune recenti sentenze non hanno nulla da invidiare alla *Sharia* pakistana o afghana, per cui basta pagare il «prezzo del sangue» (una cifra in denaro) della vittima e si viene prosciolti. Secondo gli ultimi rapporti: «Il motivo principale del femminicidio è la gelosia e il senso di possesso (impropriamente definito dai giudici come amore passionale)». Gli stessi giudici spesso, parlando di femminicidi, affermano che l'omicida «soffriva di una folle gelosia» e deve quindi godere delle attenuanti del caso, e talvolta concedono le stesse attenuanti in un caso di stupro «perché la vittima indossava jeans attillati». E leggere i giornali ogni giorno è come leggere un bollettino di guerra. Abbiamo perfino dovuto inventare una parola per definire il fenomeno: «femminicidio» appunto.

Secondo gli ultimi dati disponibili, sono stati commessi in Italia nell'ultimo anno 104 femminicidi. Nel 58,8% dei casi l'omicidio si è verificato nell'ambito della relazione di coppia: il 45,4% delle donne è vittima del partner, il 13,4% di un ex partner. Fra i partner assassini, nel 77,8% dei casi si tratta del marito, mentre tra gli ex prevalgono ex conviventi ed ex fidanzati. Mentre in Svizzera in media ogni mese una donna perde la vita per mano del compagno o dell'ex (Statistica criminale di polizia 2020). Le donne continuano a morire, e non solo fisicamente. Le vittime, difatti, vengono ancora oggi spesso uccise due volte: prima dai loro aguzzini, poi dall'opinione pubblica, dai media e dai social. Dal rifiuto di molti poliziotti e di parecchi giudici di prendere sul serio le denunce per percosse, per stalking o per violenze domestiche. La cultura che sta dietro al delitto d'onore, la cultura che considera il corpo delle donne come campo di battaglia o come preda di guerra, è dura a morire. Ogni giorno leggiamo notizie di donne, anziane, giovani o appena uscite dall'infanzia, violentate, uccise, abusate. Ma l'oltraggio muore dopo un paio di giorni e i loro assassini, i loro abusatori, riescono sempre a sopravvivere e a essere liberi dopo un po'. Ogni giorno leggiamo notizie, ma ci indigniamo di più quando si parla di Iran, Afghanistan o Pakistan dove la violenza sulle donne è un fenomeno sociale che noi, la civilissima Europa, abbiamo lasciato nel passato. Non è così, purtroppo. E forse dovremmo ritornare in piazza, ogni giorno. Per ricordare che non c'è onore in un omicidio, mai. Che nemmeno la più grande passione giustifica gli abusi. E che il corollario dell'amore non è il possesso ma il rispetto e la libertà.

Il Muro delle bambole, un'istallazione contro i femminicidi a Milano. (Shutterstock)

Annuncio pubblicitario

50% di riduzione.

Su tutti i prodotti SMAC EXPRESS, in confezione doppia

SMAC®

La sicurezza di una pulizia impeccabile

50%

4.10 invece di 8.20

per es. Smac express Sgrassatore Disinfettante 2x650ml

In vendita nelle maggiori filiali Migros.

OFFERTE VALIDE SOLO DAL 06.12 AL 19.12.2022, FINO A ESAURIMENTO DELLO STOCK

MIGROS

M per il Meglio.

Per un Natale divino.

20%

9.10
invece di 11.40

Filetto di manzo Sélection
Irlanda, per 100 g, in self-service

20%
su tutto l'assortimento Migros Sélection

20%

5.50
invece di 6.90

Stelle di Natale assortite Sélection
6 pezzi, 75 g

20%

7.15
invece di 8.95

Mini terrina di vitello allo zafferano Sélection
Limited Edition, Svizzera, 6 pezzi, 150 g, in self-service

Da tutte le offerte sono esclusi gli articoli già ridotti.
Offerte valide solo dal 6.12 al 19.12.2022, fino a esaurimento dello stock.

MIGROS
Vivere bene è semplice

MIGROS SÉLECTION

Niente regali dalla BNS nel 2023?

Finanza pubblica ◆ A causa delle perdite miliardarie, Cantoni e Confederazione non potranno probabilmente contare sui 6 miliardi distribuiti dalla Banca Nazionale lo scorso anno

Ignazio Bonoli

Tempi bui per le finanze pubbliche: nei primi 9 mesi del 2022 la BNS ha registrato perdite per 142 miliardi di franchi. (Keystone)

Dopo le perdite annunciate per i primi due trimestri di quest'anno, la Banca Nazionale Svizzera (BNS) ha dovuto rendere nota un'ulteriore perdita, che porta dopo i primi 9 mesi a un disavanzo di 142 miliardi di franchi. Si tratta della maggiore perdita dopo la creazione della Banca Nazionale nel 1907. La cosa non sembra però preoccupare più di quel tanto né le autorità monetarie, né quelle politiche. Ma con un'eccezione: quelle dei Cantoni. Molti di essi avevano già allestito il preventivo 2023, tenendo conto di una quota, in certi casi molto importante (tra il 2 e il 6% del totale) dell'utile che la BNS avrebbe distribuito.

Prima di sapere se e quanto verrebbe distribuito bisogna attendere la chiusura di fine anno dei bilanci della Banca. Sembra comunque impossibile che nell'ultimo trimestre la BNS possa rovesciare una tendenza che l'ha vista perdere 32,8 miliardi nel primo trimestre e 62,4 miliardi anche nel secondo trimestre. La perdita netta è, infatti, stata di 47 miliardi nel solo terzo trimestre.

Questa evoluzione ha fatto prevedere agli economisti dell'UBS, che seguono regolarmente e molto accuratamente l'evoluzione dei bilanci della BNS, che, a causa di queste perdite, la BNS non potrà distribuire alcun dividendo ai Cantoni e alla Confederazione. Per rovesciare la situazione sarebbe necessario un utile di almeno 50 miliardi di franchi, cosa molto improbabile.

Le perdite miliardarie non preoccupano; l'obiettivo della BNS non è fare utili ma garantire la stabilità dei prezzi

Lo scorso anno la BNS, grazie a un utile d'esercizio di 26 miliardi, aveva potuto distribuire 6 miliardi di franchi, seguendo la regola di due terzi ai Cantoni e un terzo alla Confederazione. Lo stesso presidente della Conferenza dei direttori cantonali delle finanze ha recentemente dovuto ammettere che una distribuzione di utili per il 2022 sarà molto difficile.

Bisogna forse notare che la BNS, nell'ambito delle banche centrali mondiali, ha uno statuto molto particolare. È retta da una legge federale, ma è una società anonima, i cui azionisti principali sono i Cantoni, con una forte maggioranza, rispetto anche ad alcuni privati. Sugli utili realizzati la BNS distribuisce già un dividendo agli azionisti, ma si tratta di poca cosa. La distribuzione che conta, e che in parte va anche alla Confederazione, è invece quella straordinaria, per la quale la BNS costituisce una riserva e fissa ogni volta un massimo da dividere.

La situazione vissuta nel 2022 renderà molto prudenti i dirigenti della BNS nell'applicare la regola citata. Il bilancio ha, infatti, sofferto dell'evoluzione del mercato, a sua volta contrastato da una tendenza all'aumento dell'inflazione, dal crescere dei tassi di interesse, dalla guerra in Ucraina, che ha creato difficoltà alla catena di rifornimenti, in particolare a quelli dell'energia. Il tutto condito da un'economia che dà segni di recessione, provocando perdite in particolare in alcuni comparti del bilancio.

Il bilancio della BNS nella parte attiva è composto essenzialmente da investimenti in divise, per cui il risultato viene determinato dalle posizioni in valuta estera. Nei primi nove mesi di quest'anno, queste posizioni hanno perso 141 miliardi di franchi. Tuttavia anche gli investimenti in franchi hanno subito una perdita di 24 milioni di franchi, mentre le variazioni delle quotazioni dell'oro per 1,1 milioni, non hanno avuto influssi pratici sul bilancio.

In settembre, gli investimenti in divise erano di 808 miliardi, accumulati durante anni di difesa del franco contro la rivalutazione. Interventi terminati quest'anno e perfino sostituiti, in settembre, da una vendita per 3,4 miliardi di franchi, contribuendo così a una rivalutazione nominale del franco, che limita l'importazione di inflazione dall'estero.

Nel bilancio della BNS figurano anche obbligazioni, il 64% delle quali è costituito da titoli di Stato. La tendenza all'aumento dei tassi d'interesse ha provocato forti perdite su queste obbligazioni (71 miliardi), oltre a 54 miliardi sulle azioni, mentre le perdite dovute ai tassi di cambio (il bilancio deve essere allestito in franchi) sono pari a 24 miliardi. I 5 miliardi di interessi e 3 miliardi di dividendi ricevuti non hanno compensato le perdite sui corsi.

Storicamente il bilancio della BNS è soggetto a forti oscillazioni. Questo perché il compito principale della banca è quello della stabilità dei prezzi, attraverso il rapporto del franco con le divise estere e non quello di investire a reddito. In realtà la maggior parte delle perdite (e anche dei redditi) a bilancio è dovuta alle valutazioni delle divise estere. La parte di guadagni effettivi è esigua, ma serve anche a ridurre (come quest'anno) le perdite. Da qui la necessaria attenzione a distribuire utili.

La situazione del bilancio di quest'anno serve quindi anche ad attirare l'attenzione su questi principi. Le distribuzioni degli anni passati avevano suscitato parecchie richieste di utilizzo degli utili, senza tener conto di questa particolarità del bilancio. Il ritorno dell'inflazione ha richiamato tutti gli interessati a considerare la stabilità dei prezzi l'obiettivo principale della Banca centrale. Obiettivo coronato anche da quello del sostegno alla congiuntura. Nel momento in cui tutte le autorità monetarie sono chiamate ad affrontare i due temi in contrasto fra di loro, la Svizzera si trova con un tasso d'inflazione ben inferiore a quello di altri paesi e con una crescita economica che resta ancora positiva.

Annuncio pubblicitario

Novità nella vostra Migros

Da tutte le offerte sono esclusi gli articoli già ridotti.
Offerte valide solo dal 06.12 al 19.12.2022, fino a esaurimento dello stock.

Ogni porzione è un piacere per le feste. Più informazioni su: www.boursin.ch

20x CUMULUS

Nuovo

2.30

Boursin® Aglio & Erbe Aromatiche Porzione
96 g

MIGROS
Vivere bene è semplice

Con Coca-Cola puoi
VINCERE fantastici PREMI
e scoprire tutta la magia del Natale

ORDINA

INSERISCI CODICE

VINCI CON UN PIZZICO DI FORTUNA

SCOPRI DI PIÙ

©2022 The Coca-Cola Company. Tutte le informazioni e le condizioni di partecipazione sono disponibili nell'app Coke. Nessun obbligo d'acquisto. Codice gratuito chiamando il numero 0848 80 80 00.

MIGROS
Coca-Cola è in vendita alla tua Migros

Il Mercato e la Piazza

Dal Credito Svizzero al Credit Arabe?

di Angelo Rossi

Quando, più di 60 anni fa, frequentavo la Scuola cantonale di commercio, e incominciavo ad interessarmi dei problemi economici, in Svizzera c'erano ancora cinque grandi banche: UBS, Credito Svizzero, SBS, Banca Popolare Svizzera e Leu Bank. Con il passar del tempo, l'una dopo l'altra, tre di queste banche hanno chiuso gli sportelli e sono state acquistate dalle due che sono restate, l'UBS e il CS. E ora sembra che il processo di concentrazione bancaria sia arrivato all'ultima svolta: il Credito Svizzero sta sbandando da far paura e se si salverà lo dovrà a un'iniezione di capitale arabo. Ma anche una fusione lo potrebbe rimettere in carreggiata. A seguire l'opinione della maggior parte dei commentatori, i guai del Credito sono cominciati dal momento in cui, dopo la crisi finanziaria del 2007-2008, che era bravamente riuscito a superare senza ricorrere ad aiuti della Confederazione, la banca decise di adottare una nuova strategia e di diventare soprattutto una banca di investimento. A noi non specialisti degli affari finanziari basterà sapere che questa era una scelta per incrementare i profitti della banca. Nello stesso tempo, però, esponeva l'istituto di credito a maggiori rischi. La variante strategica che avrebbe consentito sonni più tranquilli ai suoi responsabili sarebbe stata quella di puntare sull'amministrazione dei capitali dei clienti. Ma venne messa da parte. Oggi c'è chi afferma, e non sono gli ultimi venuti, che questa scelta era ineluttabile perché se il Credito non si fosse pronunciato per la variante banca d'investimento oggi non esisterebbe più come banca indipendente.

Sono valutazioni che lasciano il tempo che trovano perché è difficile dire se gli argomenti sui quali poggiano siano davvero incontrovertibili. Soprattutto se si tiene conto che la strategia scelta ha generato, nel corso dell'ultimo decennio, una forte erosione del valore del titolo a causa di decisioni, è bene sottolinearlo, che non sono state prese direttamente nella sede svizzera della banca. L'errore strategico – ineluttabile per alcuni – ha portato al declino del Credito Svizzero. In particolare perché alla strategia sbagliata si sono aggiunti gli altri errori del management. Essi possono essere divisi in tre categorie di eventi negativi, succedutisi, anche a brevi intervalli di tempo, nel corso degli ultimi 12 anni. La prima è rappresentata dalle pratiche illecite che hanno obbligato la banca a pagare multe miliardarie, in particolare al governo degli Stati Uniti. Il problema qui sembra essere dato non solo dalla frequenza e dal livello elevato delle multe ma anche dall'incapacità dei dirigenti del Credito di imparare una buona volta la lezione. Il secondo gruppo di eventi negativi è rappresentato dalle perdite che la banca ha subito nel settore degli investimenti. Sono attività in buona parte gestite dalla sua filiale americana, la «First Boston», che è diventata praticamente una banca nella banca. Pare che i dirigenti del Credito di Paradeplatz non siano mai riusciti, nonostante il lungo periodo di tempo trascorso dall'acquisto di questa banca, a tenerla sotto controllo. Ci sono poi gli scandali e scandaletti che non concernono che in parte l'andamento degli affari. Citiamo dapprima la distribuzione di boni, specialmente sotto la direzione di Brady Dougan, Ceo della banca dal 2007 al 2015. Nel 2009, dopo la crisi bancaria internazionale, il Credito Svizzero conosce una forte ripresa e paga ai suoi collaboratori 6,85 miliardi di franchi di boni. Il Ceo Dougan, riceve, oltre a un salario di 19 milioni di franchi ancora 71 milioni come bonus. La reazione negativa dell'opinione pubblica è enorme: si parla di manager che usano la banca come se fosse un distributore automatico di prebende.

Da allora la sfiducia nei confronti del Credito è aumentata, nutrita anche dai rapidi avvicendamenti alla testa della banca e dai clamori che li hanno accompagnati. E questa sfiducia si è ripercossa negativamente sul corso delle azioni. Da quasi 60 franchi nel 2010 il loro valore è sceso a 20 nel 2012. Dopo il 2016 la perdita di valore è continuata e oggi l'azione vale meno di un chilo di pomodori. Qualche settimana fa il Credito Svizzero ha presentato una nuova strategia che gli dovrebbe consentire di rilanciare i suoi affari: si tratta per la banca di diventare più svizzera. Per realizzarla, la stessa ha però bisogno di una forte iniezione di capitale. Gli verrà graziosamente messa a disposizione dalla Banca nazionale saudita, una banca largamente in mano al governo di quel paese. E ora i commentatori si chiedono quanto resterà di svizzero nel Credito dopo l'arrivo degli azionisti arabi.

Affari Esteri

L'obiettivo di Mosca: la catastrofe

di Paola Peduzzi

Vladimir Putin sta deliberatamente distruggendo l'Ucraina. Quel che non è riuscito a conquistare, il presidente russo lo bombarda, compresi i territori che considera «per sempre» parte della Federazione russa, come Cherson, per esempio, la città del sud liberata dall'esercito ucraino dopo essere stata «annessa» alla Russia con un referendum-farsa. Da tempo si parla della necessità di prepararsi all'inverno, sia per gli ucraini sia per gli occidentali che arrivano impreparati non avendo ancora trovato un sistema di contenimento dei prezzi delle fonti energetiche, ma forse sfugge ancora il fatto che Putin abbia pianificato fin dall'inizio la campagna di distruzione dell'Ucraina. La catastrofe umanitaria del Paese invaso senza ragione non è un effetto collaterale della guerra: è l'obiettivo dell'offensiva di Mosca. La determinazione con cui gli ucraini ricostruiscono quel che l'esercito russo distrugge è sorprendente: la voglia di normalità si vede nella festa attorno al primo treno in arrivo da Kiev a Cherson in tempo record, nello scambio continuo di consigli su come accendere un fuoco e tenerlo vivo senza spendere troppo o su come trasformare la neve in acqua senza sprechi. Si vede anche nella forza con cui molti dicono, intabarrati dentro ai loro cappelli e cappotti, che ogni ristrettezza è accettabile, basta non dover stare sotto l'occupazione russa.

Ma poi ci sono altri dati, insormontabili. L'Organizzazione mondiale per la sanità (Oms) ha detto che quest'inverno tre milioni di ucraini saranno sfollati. Al momento dieci milioni di ucraini sono senza corrente elettrica e sono iniziate delle migrazioni interne – alcune volontarie, altre gestite dalle amministrazioni locali – per andare in posti in cui buio e freddo sono inferiori. Ma nessuna parte del Paese è sicura, perché i bombardamenti dell'aviazione russa colpiscono ovunque, tutti i giorni. Sempre secondo l'Oms, sono state colpite anche 700 strutture medico-ospedaliere dall'inizio del conflitto e i russi che si sono ritirati dall'area di Cherson hanno portato via medicine e riserve di cibo. I medici ucraini sono costretti a fare le operazioni chirurgiche in mezzo ai continui blackout, limitandosi alle emergenze e dovendo interrompersi spesso, con un'evidente conseguenza a medio termine per la sanità generale del paese.

Secondo il World Food Programme dell'Onu, un ucraino su tre soffre di insicurezza alimentare (cioè non mangia regolarmente) e fino al 40% delle persone nelle regioni dell'est – dove si combatte – non riceve una quantità sufficiente di cibo. Nell'ultimo anno il prezzo della spesa medio è aumentato del 35% e il tasso di povertà dell'Ucraina è passato dal 2 al 25% da quando sono arrivati i russi. Secondo la Banca mondiale, il tasso di povertà potrebbe salire fino al 55%; metà della popolazione ucraina (di quel che ne rimane, visto che circa 7 milioni sono andati via e circa 6mila sono stati uccisi) potrebbe avere difficoltà di sopravvivenza. La Russia non permette che i pacchetti umanitari dell'agenzia dell'Onu – con farina, olio, sale, zucchero, carne in scatola e fagioli – raggiungano le zone occupate e i loro dintorni. C'è poi la questione delle deportazioni in Russia, che va avanti dall'inizio della guerra, un fenomeno difficile da quantificare. Restano i racconti che riguardano i bambini, prelevati negli orfanotrofi o nelle case-rifugio in cui sono andati a vivere quando i loro genitori sono stati feriti o uccisi e le loro case distrutte. Sono tanti, non si sa dove siano finiti, ci sono associazioni che cercano di localizzarli, ritrovarli, riportarli a casa.

Come ormai la tv di Stato russa ribadisce in modo esplicito, Putin vuole costringere gli ucraini, piegati dalla catastrofe umanitaria, alla resa. E spera anche che uno dei suoi calcoli strategici originari sia corretto: il presidente russo pensava che l'Occidente non sarebbe corso in aiuto, unito, a Kiev; ora che l'aiuto c'è, Putin conta sul fatto che non duri più di tanto e ricorda l'esempio afghano (la protezione dell'Occidente è un bene deperibile). Nel mondo del pacifismo occidentale, questa retorica ha una certa presa, e così c'è qualcuno che insiste sull'inaffidabile isteria di Kiev (che non lavora ai negoziati) e che afferma: gli ucraini non ce la possono fare, meglio che si arrendano. Lo dicevano anche il 24 febbraio, e sbagliavano, ora non si può pretendere di contenere il paese aggredito solo perché non si riesce a fermare il paese aggressore.

Zig-Zag

Anniversari e faccende domestiche

di Ovidio Biffi

Novembre mi porta un inatteso dono: una erede (letteraria) di Ennio Flaiano. La scoperta arriva proprio mentre – in sordina, a conferma di una sua scomodità che nella vicina Repubblica perdura nonostante le geniali intuizioni continuino a essere tra le più citate – si ricordano i 50 anni della morte dello scrittore pescarese. Sono arrivato a Flaiano man mano che mi immergevo nella raccolta di racconti *Osservazione sulle faccende domestiche* della scrittrice americana Lydia Davis, pubblicato di recente in italiano da Mondadori: un portentoso caleidoscopio che mi sta dispensando tutta una serie di confronti e paralleli, sensazioni solitamente captate leggendo lo scrittore abruzzese.

Salutata dai critici come la grande maestra del racconto breve – anzi: della «flash-fiction», antesignana degli «stati Facebook o Twitter» – di Lydia Davis ho subito apprezzato la personalissima prosa: un mirabile esercizio di funambolismo, di uno «scrivere continuo» che sprona, quasi spinge il lettore a cercare analogie o frammenti che possono diventare altre cose. Leggendo le sue torrenziali «osservazioni» sovente ci si interroga sul significato di frasi origliate, trascrizioni di sogni, favole freudiane, aforismi, parabole, motti di spirito ecc. Per fornire un esempio mi piacerebbe dilungarmi su uno dei suoi racconti brevi, un'incredibile sequela di osservazioni che una grande scrittrice riesce ad annotare seguendo tre mucche al pascolo. Ma lo spazio non me lo permette e scelgo allora un fulminante aforisma che mi ha subito fatto pensare a casa nostra; o meglio: a una condizione (forse sarebbe più giusto parlare di «complesso») che ancora circola nelle vene di tanti ticinesi. Graficamente centrate nella pagina 138 del libro della Davis ci sono due righe di testo in cui sono condensate queste sedici parole: «Sa di essere a Chicago. Ma non si è ancora resa conto di essere in Illinois». La scrittrice americana, interpreto io, gioca sul fatto che la grande Chicago non è la capitale dell'Illinois (che in effetti è Springfield). Potrà sembrare strano – e qualcuno avrà anche da obiettare su questa mia deduzione – ma quelle parole mi hanno subito ricordato dapprima l'immarcescibile spirito campanilistico di casa nostra; poi anche la condizione socio-economica del nostro Cantone, sempre precaria, descritta mirabilmente dal prof. Angelo Rossi in uno dei suoi ultimi contributi su questo giornale, con alla fine l'uso ironico del testo della «bandella del Carletto» («Questo è il nostro Paese, il più bello del mondo, dove il sole e l'amore non tramonteranno mai»). E allora, parafrasando quello che dice Davis su Chicago e sull'Illinois, arrivo a chiedermi: quanti ticinesi sanno di essere di Lugano (o Locarno, o Bellinzona, o di qualsiasi altro Comune del Cantone), ma nel contempo non riescono a rendersi conto di essere anche in Ticino?

Torno all'anniversario di Ennio Flaiano. Mi sarebbe piaciuto ricordarlo soffermandomi sul suo racconto *Cento e una notte*, incluso nel volume *Le ombre bianche*. In poche pagine, durante una passeggiata con altri *flaneur* nottambuli, Flaiano descrive l'improvviso arrivo in una piazza di Roma di surreali turisti che la occupano e iniziano a uccidere. Scritto quasi 70 anni fa il racconto dispensa un'impressionante descrizione dell'indifferenza, imbarazzata ma anche colpevole, che oggi scatta in noi quando schermi e display ci mandano immagini e notizie di manifestazioni, violenze e conflitti in città anche vicine. Ho però spazio solo per due annotazioni finali. La prima è una profetica intuizione (il 2000, coi social, era ancora di là a venire!) di Flaiano sul ruolo dei media: «Io penso che il giornalismo e in genere la rapidità di diffusione delle notizie inutili e mostruose è il danno maggiore che l'umanità sopporta in questo secolo. Si sa di tutto. Che noia. E che tristezza». La seconda è un interrogativo che riguarda l'eredità letteraria da noi attribuita a Davis: nei prossimi mesi, leggendo le traduzioni del primo romanzo *Marigold and Rose* di un'altra grande americana, la poetessa Louise Glück, e magari anche il *Blutbuch*, opera del giovane bernese Kim de l'Horizon premiatissima nell'area tedesca, scopriremo che anche loro sono incamminati sullo stesso sentiero di Flaiano, portando lo zibaldone verso la conquista di vette sempre più elevate?

DENTI BIANCHI E SORRISO SPLENDENTE

Chi ha una bella dentatura è generalmente più apprezzato dal prossimo e gode di maggior successo – diversi studi lo confermano. Scopri qui cosa puoi fare per avere un sorriso più fresco e smagliante

Come funziona lo sbiancamento?

I dentifrici cosiddetti sbiancanti (o *whitening*) si applicano come un normale dentifricio e, rispetto ai prodotti per *bleaching* (una tecnica di sbiancamento piuttosto aggressiva che, non a caso, richiede l'intervento del professionista), sono a base di principi attivi più delicati che agiscono sulla superficie del dente in maniera molto più soft. Ciononostante anche i dentifrici *whitening* contengono spesso componenti abrasivi che servono a eliminare le discromie (alterazioni cromatiche per cui i denti appaiono gialli, scuri ecc.). Il cosiddetto valore RDA (Relative Dentin Abrasion) indica la forza di abrasione del dentifricio. Molti dentifrici sbiancanti contengono inoltre principi attivi che combattono l'indurimento della placca e, quindi, la formazione del tartaro.

In quali casi sono utili i prodotti whitening?

I prodotti sbiancanti sono adatti a rimuovere le discromie lievi causate da caffè, vino o tè.

Dentifricio o collutorio?

In tre parole: conviene usare entrambi. Con lo spazzolino raggiungiamo i due terzi dell'intera superficie dentale ma non gli spazi interdentali, dove placca e residui di cibo possono così accumularsi indisturbati. Oltre a contrastare la formazione della placca e l'accumulo di germi nocivi, i collutori antibatterici penetrano anche negli spazi interdentali.

A che cosa è utile prestare attenzione?

Al momento di scegliere un dentifricio *whitening* è fondamentale prestare attenzione al valore RDA. Regola empirica: quanto più alto il valore, tanto maggiore la forza detergente del dentifricio. Chi ha i colletti dentali scoperti e/o i denti sensibili dovrebbe puntare su prodotti con valore RDA inferiore a 50.

25%*

Foto: Shutterstock

White Brilliant
L'inserto sbiancante di questo spazzolino intensifica l'effetto detergente combattendo al contempo le discromie. Le lamelle in gomma lucidano la superficie dei denti.

Spazzolino White Brilliant Candida, 1 pezzo **Fr. 3.10**

White Dental Fluid
Anche questo collutorio aiuta a ottenere denti più bianchi e luminosi. In più previene la formazione del tartaro.

Collutorio White Dental Fluid Candida, 500 ml **Fr. 3.90**

Charcoal
Questo spazzolino contribuisce a preservare il bianco naturale dei denti con la forza del carbone attivo e, grazie alle setole indicatrici, segnala quando è arrivato il momento di sostituirlo.

Spazzolino Charcoal Candida, 1 pezzo **Fr. 3.10**

White Micro-Crystals
Bianco più intenso e luminoso grazie alla formula con micro-cristalli.

Dentifricio White Micro-Crystals Candida, 75 ml **Fr. 3.30**

White Optic
Un dentifricio che fa apparire i denti più bianchi già dalle prime applicazioni.

Dentifricio White Optic Candida, 75 ml **Fr. 4.50**

White Diamond
Un dentifricio che sbianca delicatamente i denti grazie all'esclusiva Diamond Technology. I risultati si vedono già dopo 10 giorni!

Dentifricio White Diamond Candida, 75 ml **Fr. 4.50**

White Black Pearls
Questo dentifricio con capsule di carbone attivo contribuisce a rendere i denti naturalmente più bianchi.

Dentifricio White Black Pearls Candida, 75 ml **Fr. 3.30**

* **di sconto su tutta la gamma di prodotti Candida** (escluse le confezioni multiple) dal 6 al 19 dicembre.

Calendario dell'Avvento

Approfitta ogni giorno di offerte vantaggiose

DO IT+GARDEN MIGROS

Insieme si dà il meglio.

05 – 05.12

SU TUTTO L'ASSORTIMENTO **25%**

Articoli Shop artisti Pebeo

per es. set di colori ad acquerello Colorex, 8 x 20 ml incl. 2 strumenti
per es. **30.35** finora 40.50
6654.680

06 – 06.12

48%

129.–
finora 249.–

Valigetta portautensili Professional, 138 pz.

Per la lavorazione del legno e progetti fai da te in generale
6014.722

07 – 07.12

SU TUTTO L'ASSORTIMENTO **33%**

Tutto l'assortimento floristico DO IT + GARDEN

per es. spugna puntafiori, verde, L x L x A: 23 x 11 x 8 cm
1.30 finora 1.95
Anche disponibili: diversi altri articoli per floristica
6565.411

08 – 08.12

SU TUTTO L'ASSORTIMENTO **25%**

Su tutti gli accessori per la pittura

per es. nastro adesivo crespato, 48 mm × 50 m
4.35 finora 5.85
6616.144

10 – 10.12

SU TUTTO L'ASSORTIMENTO **25%**

Tutte le macchine EINHELL

per es. tassellatore Herocco 18 V, energia d'impatto 2,2 J, numero di percussioni 5500 min^{-1}, numero di giri a vuoto 1200/min, Ø di perforazione in muratura 20 mm, SDS-plus
141.– finora 189.–
6160.967

09 – 09.12

25%

44.95
finora 59.95

Raschietto per ghiaccio EDI 4

Elettrico, con disco rotante e sei stabili lame in plastica
6210.198

11 – 11.12

25%

per es.
169.–
finora 229.–

Su bracieri selezionati

per es. braciere Rustica, Ø x A: 70 x 30 cm
Disponibile anche: braciere X50 nero, Ø x A: 55 x 28 cm
6390.098

doitgarden.ch/calendario-dell-avvento

Azione valida solo il rispettivo giorno nella filiale o sullo shop online, fino a esaurimento dello stock.

CULTURA

La Tour Vagabonde
Dopo aver girato la Svizzera e l'Europa, l'originale struttura itinerante nata a Friburgo nel 1993, a fine dicembre approda in Ticino

Pagina 41 ▸

Maestro del paradosso e dell'ironia
Con la scomparsa di Hans Magnus Enzensberger la letteratura e il mondo intellettuale perdono un'altra grande voce

Pagina 45 ▸

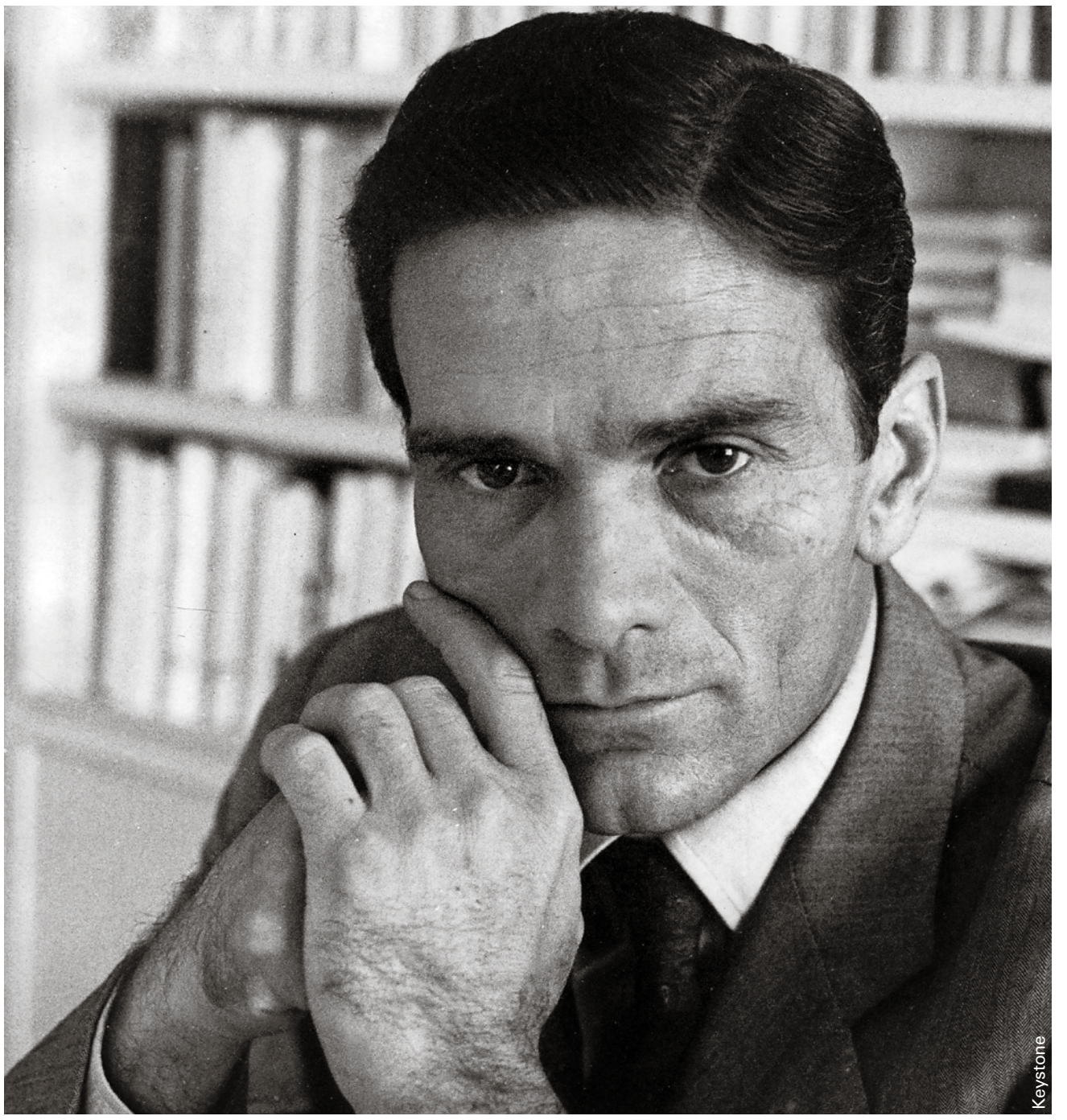
Il villaggio degli orologi
Premiato alla Berlinale, *Unrueh*, lungometraggio di Cyril Schäublin, è uscito nelle sale cinematografiche della Svizzera tedesca

Pagina 47 ▸

«Il suo populismo non è mai stato antipolitico»

Feuilleton • Incontro con Massimo Recalcati che a Pier Paolo Pasolini ha dedicato un saggio

Stefano Vastano


Keystone

Poeta, e regista. Autore di romanzi impegnati, e saggista. Giornalista di «scritti corsari», e critico di ogni ideologia, chiesa, partito. Nessuno più di Pier Paolo Pasolini ha inciso – sino alla sua tragica morte nel 1975 – sulla cultura italiana del dopoguerra. Ancora oggi, a un secolo dalla sua nascita nel 1922, la sua voce è viva nella cultura italiana. Ma chi era Pasolini, quali le pulsioni e le ossessioni di un intellettuale così poliedrico? Ne parliamo con Massimo Recalcati, il grande psicoanalista che alla vita e opere di Pasolini ha dedicato un saggio fulminante: *Il fantasma delle Origini*, pubblicato da Feltrinelli.

Di sicuro è una delle personalità più rilevanti della letteratura, poesia e del cinema italiani del XX secolo. Cosa rende Pier Paolo Pasolini così interessante?
Pasolini è stato un soggetto diviso. Marxismo e cristianesimo, ateismo e sentimento religioso, introversione e divismo, anticlericalismo e ostilità nei confronti del femminismo, rivoluzionario ma critico nei confronti del movimento del '68. Il fondamento più profondo di queste contraddizioni si trova nel conflitto tra natura e storia che attraversa integralmente la sua opera. Da una parte la forza della pulsione, l'allegria del popolo non ancora corrotto dal sistema dei consumi; dall'altra le leggi della storia, la lotta di classe, il gramscismo di fondo di Pier Paolo.

Uno dei suoi libri più belli di poesie si intitola, non a caso, *Le ceneri di Gramsci*. Vi leggiamo dello «scandalo del contraddirsi, dell'essere con te e contro di te»…
Pasolini di fronte alla tomba di Gramsci nel *Cimitero degli Inglesi* di Roma, non nasconde la sua divisione. Da una parte c'è la luce della ragione, la storia come lotta di classe, il valore della militanza e della prassi, l'emancipazione della classe operaia. Ma dall'altra le «buie viscere», l'attaccamento originario alla vitalità innocente di un popolo che precede la classe e viene prima della storia. È l'impianto, più che autenticamente marxista, russoiano del fantasma dell'origine che nutre da cima a fondo il pensiero pasoliniano. È il nocciolo duro del suo «populismo».

Il suo marxismo, la radicale critica al consumismo, alla mercificazione dell'eros quanto è ispirato a Foucault o ai teorici della Scuola di Francoforte?
Negli anni Settanta il Pasolini «corsaro» dei suoi straordinari articoli sul «Corriere della sera», si trovava, probabilmente senza averne piena consapevolezza, in piena sintonia con le analisi di Foucault sulla deriva biopolitica del potere e sulla lettura lacaniana del cosiddetto discorso del capitalista. Con Foucault e Lacan, Pasolini condivide l'idea della metamorfosi contemporanea del potere. Esso non agisce più repressivamente, secondo il modello del fascismo storico, ma si profila come apparentemente permissivo. Non impone il dovere sul godimento, ma esalta il godimento come forma inaudita del dovere.

E in che modo?
«Non avrai altro Jeans al di fuori di me», è, secondo Pasolini, uno slogan pubblicitario dell'epoca che metteva bene in evidenza sia la desacralizzazione del mondo provocata dall'affermazione della società dei consumi che il nuovo volto del potere. Esso non ha più come riferimento il gesto del boia che decreta la morte della vita, ma, come spiega in quegli stessi anni Foucault, un potere che fabbrica, scolpisce, dà forma alla vita stessa.

Nel suo famoso intervento dopo gli scontri contro i poliziotti degli studenti a Roma, rinfacciò ai ragazzi – figli di borghesi – di tirare sassi contro i figli dei proletari, i poliziotti. Pasolini quindi critico dei movimenti di protesta e delle mode giovanili. Basta ricordare l'articolo del 1973 «Contro i capelli lunghi»…
L'articolo sui cappelloni è esemplare per comprendere la diagnosi pasoliniana relativa alla nuova configurazione del potere che ha come suo attributo non tanto l'uso fascista della forza ma una inedita plasticità. Quella che, appunto, gli permette di integrare un segno di protesta – i capelli lunghi – in una «moda», dunque in un gesto perfettamente integrato nel sistema. Diverso è il ragionamento sui ragazzi del '68.

Un ragionamento di certo non di stampo reazionario…
Pasolini non si limita in modo reazionario a schierarsi coi poliziotti contro i giovani del movimento. Se si rilegge *Il PCI ai giovani!*, la poesia scritta dopo la cosiddetta battaglia di Valle Giulia, sin dal titolo non si può ignorare che la posta in gioco del messaggio pasoliniano non è affatto la condanna reazionaria del '68, ma spronare i giovani ad assumersi la responsabilità dell'azione politica, di conquistare la direzione politica del PCI. È questo il messaggio che egli consegna al movimento del '68.

Veniamo al suo rapporto con la religione, il dialogo con Cristo e il suo conflitto con la Chiesa. Il suo sentirsi insomma San Paolo…
Io credo che una delle sue opere più straordinarie resti *Il Vangelo secondo Matteo*. Il cristianesimo di Pasolini è una presenza essenziale nella sua opera. Non si tratta di una adesione fideistica o confessionale – Pasolini è stato un ateo – né implica l'appartenenza al mondo cattolico che è stato spesso oggetto di critiche severe. Cristianesimo significa avere una concezione sacra della vita. Di ogni manifestazione della vita: di un filo d'erba, di un'aurora, di un essere umano. Pasolini ha lottato per salvaguardare questa visione religiosa della vita che implica che ogni cosa del mondo sia immensamente sacra. La figura di Gesù, invece, incarna una sorta di alter ego del poeta. L'incontro con Gesù scuote, sospinge la vita verso il desiderio, la rianima, la mette in movimento. È quello che interessa a Pasolini: come possiamo mantenere la vita viva, capace di vita?

Il rapporto con la madre è il momento più doloroso del «fantasma» nell'uomo Pasolini. «Tu sei la sola al mondo che sa del mio cuore, ciò che è stato sempre, prima di ogni altro amore», leggiamo nei versi di *Supplica a mia madre*…
Questo è il punto più scabroso della vita del poeta. Pasolini resta vincolato alla mitologia dell'Origine che nega la storia perché è rimasto ingabbiato nell'amore materno. È la mia lettura. La madre è in psicoanalisi un nome fondamentale dell'Origine. In Pasolini l'amore materno ha dato luogo ad un amore che è divenuto, come egli stesso scrive nella poesia che hai citato, una schiavitù. Il carattere assoluto e irripetibile di questo amore gli ha reso impossibile ogni altro amore. Il suo dramma non è stato tanto l'omosessualità in quanto tale, ma l'impossibilità di amare. Ma per amare è necessario avere fatto il lutto dell'amore materno. Questo lutto impossibile ha invece disgiunto la spinta pulsionale a godere dell'amore. Ha moltiplicato anonimamente i corpi rendendo impossibile l'amore per un nome che non fosse quello di sua madre. Non a caso ne *Il Vangelo secondo Matteo*, Pasolini presta a Maria, di fronte alla croce, il volto di sua madre. La vita di Pasolini è stata una vera via crucis…

Il suo saggio termina con accenti hegeliani, quando ricorda che Pasolini spronava i ragazzi a riprendersi le Istituzioni. Oggi lui sarebbe un critico dei populismi, dei movimenti No-Vax, dei grillini come di Trump?
Pasolini è stato un critico delle istituzioni del nostro paese, ma il suo «populismo» non è mai stato antipolitico. È la differenza fondamentale con i giorni nostri dove il populismo si è rivelato pienamente antipolitico e di conseguenza profondamente antiistituzionale. Per Pasolini invece c'è sempre, come scrive in *Trasumanar e organizzar*, qualcosa di «misterioso» e di «commovente» nelle istituzioni. È il miracolo della vita insieme, collettiva. È il miracolo al quale, come scrive, i fratelli Kennedy e i «piccoli sublimi viet cong» hanno dato la loro vita. Si può dare la vita per difendere le proprie istituzioni. È ciò che è totalmente assente nel populismo sovranista di Trump o in quello antipolitico dei grillini in Italia. Non parliamo dei no vax e dei filoputiniani. Sono certo che la posizione di Pasolini sarebbe stata senza tentennamenti: «Anime belle del cazzo», li avrebbe apostrofati!.

Bibliografia
Massimo Recalcati, *Pasolini. Il fantasma dell'origine*, Feltrinelli, Milano, 2022.

REGALATE UN NATALE SOSTENIBILE.

Il sistema a capsule senza capsule.

CAFFÈ PER UN VALORE DI 50.– IN OMAGGIO

149.–
ANZICHÉ 169.–

COFFEE BALL
100% gustoso.
100% compostabile.

coffeeB
BY CAFÉ ROYAL

Potete degustare CoffeeB in qualsiasi momento presso tutte le filiali melectronics e in punti vendita Migros selezionati. Promozione valida dal 6 al 26 dicembre 2022 presso Migros e melectronics fino a esaurimento delle scorte. Caffè per un valore di 50.– in omaggio registrando la macchina. CoffeeB Globe Black | Art. n° 718032400000, CoffeeB Globe White | Art. n° 718032500000

MIGROS

CoffeeB è in vendita alla tua Migros

Alla scoperta della Torre vagabonda

Teatro • A fine dicembre parte l'avventura del palco itinerante ispirato al Globe shakespeariano

Giorgio Thoeni

Un palco modulabile, un set completo per suono e luci: sono i requisiti per *La Straordinaria*, una stagione unica nel suo genere che si svolgerà nella *Tour Vagabonde* (nella suggestiva immagine a lato) eretta sullo sterrato della Gerra a Lugano dal 28 dicembre, giorno della sua inaugurazione, fino al 28 marzo. Il progetto è curato dall'*Associazione Idra* in favore dell'aggregazione sociale e delle arti contemporanee, un progetto che nasce dal «basso» per sperimentare nuovi modelli di coesistenza tra istituzioni, popolazione e cultura indipendente.

La *Tour*, una vera e propria torre in legno di 11 metri, si ispira allo shakespeariano Globe, struttura circolare a piani per il pubblico. È un palcoscenico itinerante ideato 25 anni fa a Friburgo che a Lugano proporrà un'ampia offerta con l'obiettivo di avvicinare la popolazione a discipline di carattere contemporaneo. Performance, musica, proiezioni, letteratura e arti visive con produzioni indipendenti marginalizzate dalla cultura ufficiale. Fra gli obiettivi c'è quello di consolidare la scena artistica interdisciplinare rafforzando i legami con il resto della Svizzera a beneficio di artisti, associazioni e progetti sviluppati fuori da contesti istituzionali. Un anomalo e sorprendente risultato realizzato grazie a *Idra* di cui fanno parte Olmo Cerri (regista), Damiano Merzari (musicista), Camilla Parini (performer), Nadia Peter (musicista), Antonio Prata (regista e produttore), Francesca Sproccati (performer), Noah Sartori (musicista), Sébastien Peter (curatore) e Marko Miladinovic (poeta), promotori culturali nei rispettivi ambiti. Ma come si è arrivati alla Tour vagabonde? «È parte di un percorso, risponde Noah. Siamo tutti presenti da anni sul territorio cercando di promuovere la cultura indipendente alla quale si possono dare diversi connotati. Nonostante fossero nati dei piccoli centri dove portare queste proposte c'è sempre stata difficoltà nel trovare consenso e radicarsi nel territorio. Inoltre, con l'arrivo della pandemia e in aggiunta a scelte politiche verso ciò che può essere definito come "cultura alternativa", nel 2020-21 hanno deciso di chiudere questi centri di interesse. Dapprima il Morel poi il Casotto fino ad arrivare nel 2021 alla questione del Molino che sappiamo come è andata a finire… Dopo questa sequenza di eventi e il grandissimo fermento ci siamo spontaneamente riuniti attorno a un tavolo. L'associazione è composta da gente che si conosce da anni e che ha già collaborato a diversi progetti. Abbiamo iniziato a immaginare una risposta a questo senso di vuoto finché è venuta l'idea della Tour Vagabonde, un'iniziativa che conoscevo da diversi anni, dove avevo suonato e visto dalla parte del pubblico. Mi ha sempre affascinato il contesto e il tipo di ambiente che poteva essere riprodotto anche da noi. Un giorno l'ho proposta in modo che tutti i nostri pensieri trovassero una loro "fisicità". A partire da questa idea abbiamo cominciato a ragionare su questioni pratiche e organizzative».

Precisa Sébastien: «La Straordinaria si pone anche in relazione ad altre realtà svizzere che sono state accettate e si sono radicate da decenni. Come la Case à Chocs di Neuchâtel, l'Ebullition di Yverdon, l'Usine di Ginevra, la Reitschule di Berna e altre. Da noi ci sono due importanti questioni da risolvere: una è legata agli spazi di creazione e diffusione, l'altra è quella di essere riconosciuti come parte di un ecosistema culturale. Con La Straordinaria vogliamo proporre la grande qualità di queste creazioni. Non si tratta solo di esibire una cultura "giovanile", come viene spesso percepita. Vogliamo dimostrare che la cultura indipendente è in grado di rappresentare qualità e interesse equivalenti a ciò che può essere proposto in spazi istituzionali. È una proposta complementare ma non per questo di qualità inferiore che può raggiungere quella parte di popolazione che, per ragioni diverse, è lontana dalle grandi istituzioni culturali. È un'iniziativa molto importante che in Ticino, per scelte e ragioni diverse, ha stentato a fiorire con un ritardo di decenni rispetto al Nord delle Alpi. Mostrando questa grande ricchezza con la possibilità di creare legami, vogliamo costruire ponti, conquistare nuovo pubblico e avere a Lugano una cultura a 360 gradi». Come è finanziato il progetto? «Un importante contributo finanziario e in prestazioni proviene dalla Città di Lugano, continua Sébastien, oltre che dal CantonTicino, Pro Helvetia e Percento culturale Migros a cui si aggiunge una ricerca fondi per contributi minori provenienti da altri enti e fondazioni. Il 50% delle risorse verranno generate dalle attività. Inoltre, precisa Francesca, ci teniamo a sottolineare che cerchiamo di avvicinare il più possibile i compensi per gli artisti a quelli che sono gli standard svizzeri». Qualche anticipazione? «Per la parte teatrale – continua Francesca – ospiteremo Davide Christelle Sanvee (premio svizzero per la performance 2019) che concentra la sua ricerca sul significato allegorico dei luoghi. Con Camilla Parini daremo seguito al manifesto di Ticino is Burning nel dialogo con le altre regioni per l'ospitalità di artisti come Steven Schoch, Jessica Huber e altri, invitati a supporto della causa. Tutte proposte ibride, non inscatolate, un fattore per noi importante come ad esempio "Maybe a Concert" di Raissa Aviles. Per la letteratura, racconta Marko, ci sarà Christoph Schneeberger (Premio svizzero di Letteratura 2021) con il suo ultimo libro, una selezione di videopoesia internazionale dal Festival La Punta della Lingua diretta da Luigi Socci, Roberto Mercadini, Guido Catalano, Michael Fehr e diversi collettivi poetici come i Mitilanti di La Spezia e milanesi. A marzo ci sarà anche una maratona di poeti ticinesi che si chiuderà con Fabio Pusterla con il figlio Leo (Terry Blue)». Sul fronte musicale, il programma metterà in continua relazione gruppi ticinesi con proposte della scena indipendente svizzera. Tutti i venerdì si potranno scoprire alcuni tra i più interessanti nomi del nostro territorio: fra gli altri Camilla Sparksss, Bitter Moon, Monte Mai, Autobahns, Creme Solaire, Roy and the Davil's Motorcycle. Ci saranno anche eventi come il Festival di musica sperimentale (FEM) con artisti come Noemi Buchi, Extrawelt, Niton, Boodaman, Francesco Giudici, Perpetual Bridge. Il cinema è curato da Olmo Cerri e Antonio Prata a partire dal bando Raccontalatour integrato in una programmazione che l'11 gennaio proporrà L'etincelle di Valérie Mazzuchi e Antoine Harari. Seguiranno altri numerosi film come La timidezza delle chiome di Valentina Bertani. Ma molto altro ancora…

Tour Vagabonde

MIGROS TICINO
Percento culturale

Racconti del pianeta terra fintanto che c'è

Pubblicazione • Un'antologia degli scritti letterati su ambiente, derive e Antropocene, curata e annotata da Niccolò Scaffai

Stefano Vassere

È fuori di dubbio che il tema del rapporto tra la letteratura e realtà come l'ambiente, il riscaldamento climatico, il rapporto tra l'uomo e gli altri organismi del mondo, la crisi ecologica, l'eventuale apocalissi ambientale ecc. sia tale e talmente presente all'attualità da potere essere considerato ormai un contenuto *mainstream*, se non addirittura *à la page*, per non dire una moda. Non c'è dibattito o simposio nel quale esso non faccia capolino, non c'è corso di laurea in letteratura di qualsivoglia lingua che non preveda almeno un corso sull'ecocritica o sul rapporto tra letteratura ed ecologia.

Sicuro, siamo d'accordo sul fatto che analogamente a quello che succede per tutte le catastrofi e per le apocalissi, il disastro ecologico abbia necessità di essere in un qualche modo rappresentato e raccontato, al di là dell'esistere in sé. L'impresa è però tutt'altro che comoda; prima di tutto perché su questo tema si concentra la letteratura ma anche la sua sorella saggistica, e poi perché, come dice Jonathan Franzen, «altri tipi di apocalisse, religiosa o termonucleare o asteroidale, hanno almeno la nitidezza binaria del morire: il mondo esiste e un istante dopo non esiste più. L'apocalisse climatica, al contrario, è caotica. Prenderà la forma di crisi sempre più gravi che peggioreranno in modo disordinato». Una situazione narrativa che se non vuole entrare nel pericoloso sottomondo dei generi (e di quello apocalittico-fantascientifico in modo particolare) si trova costretta a descrivere un processo tutt'altro che immediatamente spettacolare, dove il danno avanza per tappe, in un procedere tutto sommato «lento, privo di momenti emblematici e figure iconiche». Insomma la storia della deriva ecologica del Pianeta non è una storia facile da raccontare: una melassa più che una bomba.

In molti, tuttavia, ci hanno provato e ci provano. E l'antologia *Racconti del pianeta Terra*, apparecchiata da Niccolò Scaffai e da poco pubblicata, rappresenta per il panorama italiano un ottimo punto di partenza; per la rassegna ragionata e ordinata dei testi e degli autori ma anche per un puntuale tessuto connettivo. A cominciare dalla profondità dei sondaggi storici: l'interesse della narrativa per l'ambiente e gli altri abitanti del Pianeta non è dei decenni più recenti, e la serie si apre dunque con il *Dialogo di un Folletto e di uno Gnomo* di Giacomo Leopardi, dove si narra dell'autodistruzione degli umani, sopraffatti dall'illusione che «le cose del mondo non avessero altro ufizio che di stare al servigio loro».

Shutterstock

Tutta la rassegna ha un evidente passo cronologico: da Jack London, a Primo Levi, a John M. Coetzee, Anna Maria Ortese (il testo sulle *Piccole Persone* è di registro elegante e commovente), Jonathan Safran Foer, Mario Rigoni Stern, Martin Amis, Amitav Gosh, Margaret Atwood, Jonathan Franzen, parecchi altri. Il bello di questo libro è che, accanto alla serie di autori che raccontano la deriva ambientale nella forma della *fiction*, alcuni si preoccupano, a un livello superiore, di «raccontare come si racconta» l'ambiente, il testo sul testo che è sezione pregevole di questo libro.

È in questa parte che Amitav Gosh si interroga su che cosa espella il cambiamento climatico dalla letteratura ritenuta seria; ed è qui che Jonathan Franzen ci enuncia quello che è probabilmente il miglior ragionamento dell'intera serie e che fa più o meno così: dato che la scienza (sorella maggiore di questi generi) ci dimostra ormai con tutti i dati che non c'è davvero più tempo, che siamo oltre la soglia dell'evitabile, tanto vale cercare di fondare una società che sia pronta ad affrontare il disastro con azioni «di miglioramento del mondo»: democrazie e apparati di giustizia che funzionano, elezioni eque ovunque, uguaglianza economica, attenzione rispettosa verso le migrazioni e gli stranieri, stampa libera, lotta all'odio in Rete. Una società sana al cospetto di un pianeta malato. Un mondo nuovo, insomma.

Bibliografia
Niccolò Scaffai, *Racconti del pianeta Terra*, Torino, Einaudi, 2022.

Prolunga le tue pause caffè quando le giornate si accorciano.

Delizio Carina Midnight Black.

Scansiona il codice QR e posiziona Delizio Carina virtualmente nella tua cucina.

Approfittane ora

A++

70.00
più economico

29.95
invece di 99.95

Delizio Carina Midnight Black
N. art.: 7174.784

Disponibile nelle più grandi filiali Migros, da melectronics e online su delizio.ch. Gli articoli già scontati sono esclusi da tutte le offerte. **Offerta valida solo dal 6.12 al 12.12.2022, fino a esaurimento dello stock.**

MIGROS

Vivere bene è semplice

L'HA CREATA LUI

Emil Richterich, fornaio e pasticciere

Quello che sarebbe diventato il fondatore del marchio Ricola lavorò per anni, nella sua pasticceria di Laufen, alla messa a punto della formula ideale per una caramella alle erbe. La trovò nel 1940 nella miscela di 13 erbe da cui prese vita la Ricola originale.

Cubetto di culto

La forma rettangolare è un'altra caratteristica che la caramella si porta dietro fin dalla nascita insieme alla ricetta, praticamente immutata dal 1940 – nonché top secret. Tanto possiamo rivelare: le 13 erbe originali sono marrubio, pimpinella, veronica, altea, alchemilla, fiori di sambuco, malva, menta, salvia, millefoglie, primula, piantaggine e timo.

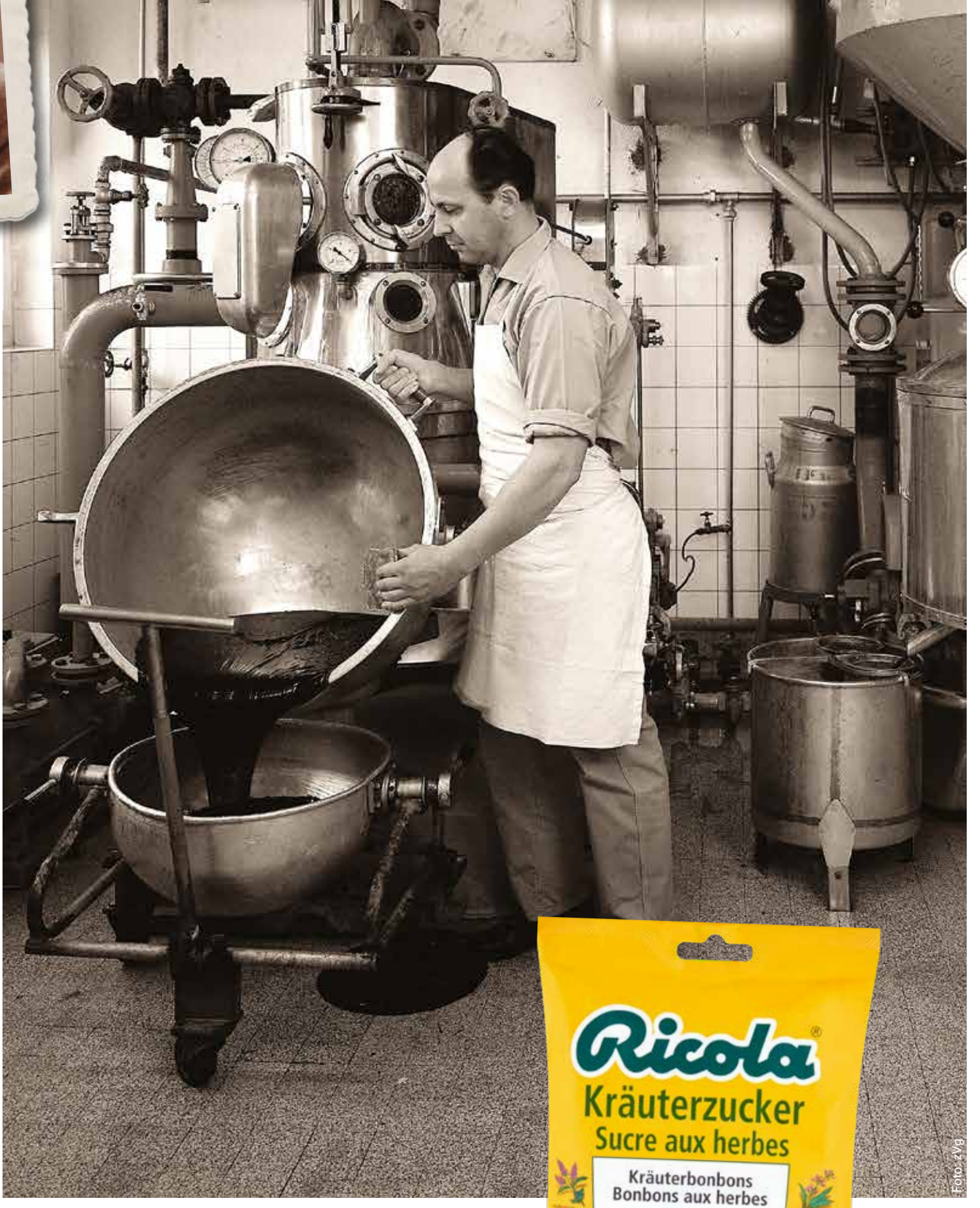


Foto: zVg

Caramelle alle erbe Ricola
200 g **Fr. 3.95**

Nuovo nella vostra Migros

Volvic Essence Lime-Cassis.

20x CUMULUS

Nuovo

1.95 **Volvic Essence**
Lime-Cassis, 75cl

Da questa offerta sono esclusi gli articoli già ridotti.
Offerta valida solo dal 6.12 al 19.12.2022, fino a esaurimento dello stock.

MIGROS
Vivere bene è semplice

Il poeta che giocava con le idee

In memoriam ◆ Con Hans Magnus Enzensberger se n'è andato un altro grande della letteratura

Luigi Forte

Keystone

Era rimasto quasi solo lui di quella favolosa schiera di scrittori e intellettuali che negli anni del dopoguerra aveva ridato un volto e un'anima alla letteratura tedesca dopo la tragedia del nazismo. Hans Magnus Enzensberger, scomparso nei giorni scorsi a novantatré anni, maestro del paradosso e dell'ironia, era da decenni una figura simbolo come altri di quella generazione attorno al *Gruppo 47*, da Günter Grass a Heinrich Böll, da Uwe Johnson a Martin Walser, che aveva ancora, come si disse, «l'innocenza del divenire». Convivevano in lui aspetti diversi: il poeta e il critico, il romanziere e il giornalista, il traduttore e il drammaturgo sempre proiettati verso la realtà sociale e politica di un paese alla ricerca di riscatto e di una nuova identità.

Era nato a Kaufbeuren in Baviera nel 1929 e aveva studiato filosofia e letteratura laureandosi nel 1955 sulla poetica del romantico Clemens Brentano. Già due anni dopo pubblicava il suo primo libro di poesie, *La difesa dei lupi*, in cui il virtuosismo linguistico lasciava trapelare una precisa poetica del dissenso: contro i lirismi logori e le encicliche dell'umanesimo a cui contrapponeva il vigile e accorto intelletto e gli orientamenti della ragione seguendo il vecchio maestro Brecht. E nelle numerose raccolte successive fino a *Wirrwarr* (Caos) del 2020, Enzensberger diede vita a una particolare mistura di triviale e sublime, a un gioco di sguardi rivolti alla cronaca e alle apocalissi quotidiane che riprese nei canti dell'epos *Il naufragio del Titanic* del 1978, un'ampia sinfonia del tramonto di un secolo proiettato sul progresso e le sue aberrazioni. In tale prospettiva si muovevano già i personaggi ritratti nelle ballate di *Mausoleum* del 1975: pionieri, inventori, utopisti che volevano racchiudere la realtà nella perfezione assoluta di un modello. Il libro metteva in vetrina ossessioni e deliri della ragione strumentale con una glossa: «Lo spirito del mondo non c'è, noi non conosciamo le leggi della storia...».

Eppure lo scrittore s'impegnò a fondo per individuarne le dinamiche, a cui non si sottrasse pur fra molte contraddizioni, ben orientato dalla dialettica dell'illuminismo di Adorno e della scuola di Francoforte. Con la rivista «Kursbuch», fondata nel 1965, organo intellettuale dell'opposizione extraparlamentare, egli divenne un punto di riferimento per il movimento studentesco del Sessantotto, con un preciso compito: inquietare e distruggere certezze. Teorizzò la rinuncia alla poesia, che, a suo parere, aveva perso ogni funzione sociale nell'epoca tardo-capitalistica, salvo poi ricredersi in anni futuri. Ma lo scrittore-ideologo guardava ora altrove: l'entusiasmo per Fidel Castro e Che Guevara lo portò per un anno all'Avana, dove riteneva si fosse realizzata la vera utopia sociale. Dovette ricredersi e non tardò a cambiare opinione anche sul movimento studentesco così come fu uno dei pochi intellettuali che difesero la guerra in Iraq paragonando Saddam Hussein a Hitler. Era consapevole di apparire controverso, ma proprio questa era la sua qualità, come emerge anche dagli stimolanti scritti del volume *Zickzack* del 1997: non perseguire un pensiero lineare per gettare luce sugli imperscrutabili rapporti sociali. La sua stessa prosa saggistica non mirava, secondo l'insegnamento di Montaigne, a descrivere l'essere, ma piuttosto un processo, un divenire. Gli si rimproverava talvolta l'eccessiva retorica antifascista o lo sguardo intransigente verso il proprio paese. Ne era consapevole, ma non disposto a venir meno alla sua vocazione polemica che non esitò a rivolgere verso i media come strumenti essenziali dell'industria della coscienza. Ma seppe fare anche i conti con sé stesso all'insegna dell'ironia, come nell'affettuosa retrospettiva del 2011, *I miei flop preferiti*, dove passava in rassegna in decenni di attività i progetti falliti, che a suo parere, avevano un effetto terapeutico: possono mitigare la perdita di controllo e la mania di grandezza.

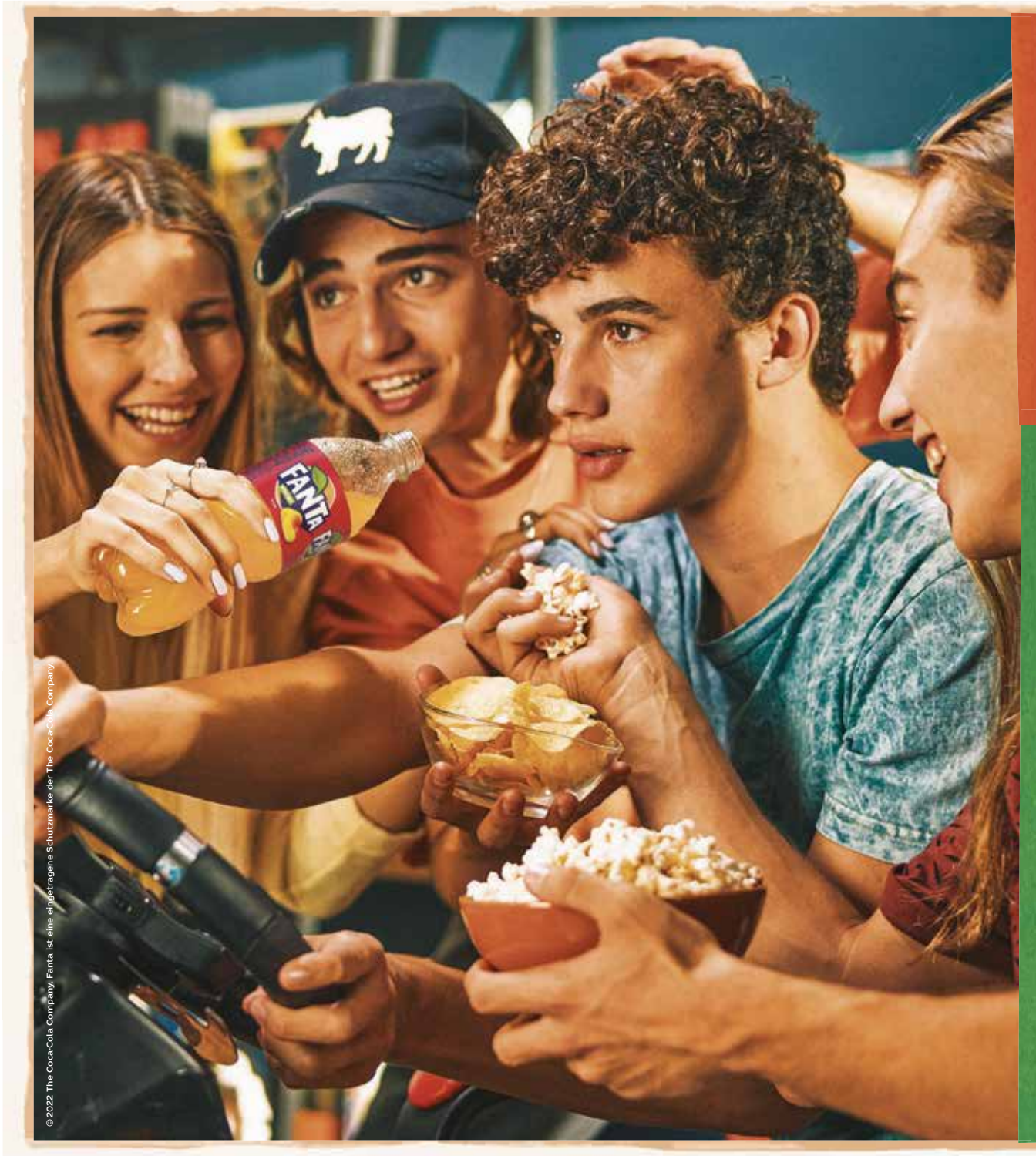
Difficile dire che cosa colpisca di più nella sterminata bibliografia del poeta Enzensberger, che nel tempo si rivelò un artista curioso ed eclettico: se le raccolte di saggi su temi assai diversi, dalla politica all'antropologia e alle scienze, o i testi teatrali e i romanzi come *Breve estate dell'anarchia* o *Hammerstein* e *Josephine ed io*, o piuttosto gli originali libri per ragazzi come *Il mago dei numeri* «dedicato a chi ha paura della matematica», una splendida fiaba dove il narratore veste fantasiosamente i panni dello scienziato. Il giovane protagonista, Roberto, intraprende poi viaggi straordinari nel tempo e nello spazio in *Ma dove sono finito?*, mentre in *Esterhazy* un coniglietto aristocratico su consiglio dello zio principe si reca a Berlino e là incontra Mimi e vivono felici e contenti a ridosso del Muro finché non cade e la città appare inospitale e chissà mai se si potrà dare un senso all'unità ritrovata. Anche nelle sue favole Enzensberger non smentiva la propria vocazione: incalzare la realtà giocando con le idee e una buona dose di fantasiosa ironia.

Annuncio pubblicitario

Nuovo
Freixenet 0.0%
senza alcool

In vendita nelle maggiori filiali Migros. Offerte valide solo dal 29.11 al 12.12.2022, fino a esaurimento dello stock. Da tutte le offerte sono esclusi gli articoli già ridotti.

MIGROS
Vivere bene è semplice



DIVERTITI AD OGNI SORSO

MIGROS

Fanta è in vendita alla tua Migros

Ora in azione

conf. da 2

25%

6.75

invence di 9.00

Le Petit Marseillais crema doccia

per es. Fiore d'arancio 2 x 250ml

Da tutte le offerte sono esclusi gli articoli già ridotti.
Offerte valide solo dal 6.12 al 19.12.2022, fino a esaurimento dello stock

MIGROS

Vivere bene è semplice

© Kyutai Shim

Aria di primavera

Musica ◆ Bomsori Kim, violinista coreana sarà al LAC con l'OSI e Robert Trevino per il Concerto del 15 dicembre

Enrico Parola

«I miei genitori amano così tanto la musica classica che quando ero piccola mi svegliavano mettendo a tutto volume le sinfonie di Mozart e Beethoven. È ovvio che a cinque anni le odiassi dal più profondo del cuore: avrei voluto dormire di più». Sorride Bomsori Kim, violinista coreana (nella foto) attesa giovedì 15 dicembre al LAC come solista nel *Concerto in re maggiore* di Beethoven, che Robert Trevino affianca sui leggii dell'Osi alla sinfonia *Renana* di Schumann, a *Melodien* di Ligeti e a *Three Places in New England* di Ives. «È stato il primo concerto che ho suonato con una vera orchestra, davanti al pubblico; accadde alla finale del concorso di Sendai: non ho ricordi nitidi di quei momenti, solo un diffuso nervosismo e al contempo una grande eccitazione; l'orchestra mi accompagnò benissimo, d'altronde è un brano magico».

Dunque l'odio per Mozart e Beethoven non vinse, nella piccola coreana figlia di un'insegnante di pianoforte «e di un padre che aveva l'hobby della chitarra classica» racconta. «Non vinse perché oltre a svegliarmi a suon di sinfonie mi portavano ai concerti, e una volta, avevo ancora cinque anni, ascoltai la leggendaria violinista Kyung-Wha Chung. Fu una folgorazione: mi colpì così profondamente col suo suono diretto e pieno di sentimento che a un certo punto, sopraffatta dall'emozione, urlai. I miei genitori pensarono che fossi impazzita o almeno ammalata, ma la verità è che esattamente in quel momento mi ero innamorata del violino; e uscita da teatro chiesi di comprarmi quello strumento».

Il passaggio da Daegu a Seoul permise a Bomsori di approfondire gli studi, poi perfezionati in America alla gloriosa Juilliard School. «Ci andai dopo aver conseguito il diploma. Mi piaceva la sensazione di indipendenza – per la prima volta vivevo lontano dalla mia famiglia – ma mi trovavo a combattere sia con la lingua sia con le diverse culture che c'erano alla Juilliard: ad esempio seguivo delle lezioni con più insegnanti, e ognuno aveva opinioni diverse su uno stesso brano. All'inizio mi sentivo molto confusa, poi capii che mi veniva chiesto di trovare una mia strada personale». Fu anche un percorso spirituale: «Quell'esperienza, il dover sperimentare qualcosa di mio verificando se funzionasse oppure no, mi rese più orgogliosa e coraggiosa; era una grande responsabilità e una grande occasione di libertà, che giocai innanzitutto iscrivendomi a quasi tutti i maggiori concorsi violinistici del mondo. Ne feci almeno una dozzina tra Europa, America, Canada e Asia: mi eccitava l'idea di salire su palcoscenici nuovi e sempre diversi, davanti a pubblici ogni volta differenti, incontrare nuova gente, nuove giurie, nuove orchestre, nuovi direttori e perché no, trovarmi al fianco di nuovi concorrenti. Mi stimolava dover preparare in breve tempo repertori vasti e ogni volta diversi, perché ripetere sempre la stessa cosa mi blocca».

Se c'è un aspetto della vita da concertista che piace a Bomsori è proprio quello odiato o comunque mal sopportato da tanti colleghi: il continuo viaggiare: «Ad esempio andai per la prima volta in Polonia in occasione del concorso Wieniawski e mi stupii di riscontrare quanto la gente polacca fosse simile a quella coreana; magari perché entrambi i nostri paesi sono stati più volte invasi da potenze straniere, ma notai un romanticismo e una passionalità comuni a entrambi. E lì mi sentii vicinissima alla musica polacca perché ne percepivo quasi fisicamente l'origine sorgiva: le note di Wieniawski, Chopin, Szymanowski, Paderewski, Penderecki, Weinberg… Mi si aprì un mondo incredibile. E la stessa cosa successe in Danimarca, quando con un'orchestra locale suonai per la prima volta il Concerto di Nielsen».

Il nome Bomsori significa «aria di primavera»: «Io sono nata nel pieno freddo dell'inverno, il 13 dicembre; il nome mi fu dato dal nonno, che voleva sottolineare la speranza certa di un ritorno della bella stagione e quindi della vita». Dalle sue radici la trentatreenne violinista ha attinto anche l'interesse per lo yoga: «Lo pratico tutti i giorni, anche o direi soprattutto durante le tournée. Mi aiuta a rilassarmi: suonare il violino è fisicamente stancante, dopo tante ore di studio il corpo ne risente, gli esercizi di allungamento e la meditazione, il controllo del respiro e le tecniche di rilassamento sono fondamentali per recuperare una salute fisica e oserei dire anche una sanità mentale. Dopo la meditazione riesco a concentrarmi molto meglio su ciò che devo interpretare». Il lock-down dei teatri ha messo a dura prova l'equilibrio di Bosmori, «per questo, per controllare meglio l'energia fisica e mentale mi sono data anche al Tai-Chi, un'arte marziale cinese che ricorre alla meditazione e al respiro, aiutando a mandar fuori tutte le paure». L'armonia con se stessi è fondamentale «perché la musica stessa è armonia e comunicazione. Suonar bene non significa solo non sbagliare le note, ma saper creare una condivisione tra chi suona e allargarla poi anche al pubblico: è una questione spirituale».

Con «Azione» al LAC

«Azione» mette in palio alcuni biglietti per il concerto di Bomsori Kim con l'OSI in programma al LAC giovedì 15 dicembre, ore 20.30. Per partecipare al concorso inviate una mail a giochi@azione.ch, oggetto «Bomsori», con i vostri dati (nome, cognome, indirizzo, no. di telefono) entro domenica 11 dicembre.

Il gesto del tempo

Cinema ◆ *Unrueh*, il secondo lungometraggio del regista Cyril Schäublin premiato all'ultima Berlinale, è uscito nelle sale della Svizzera interna

Tommaso Donati

Dopo *Those who are fine* (2017), ambientato in una Zurigo urbana e contemporanea, Schäublin decide di incentrare la sua nuova minimalista narrazione indietro nel tempo, nel 1877, all'interno di una città orologiera nel nord-ovest della Svizzera. Il cineasta riesce a ricreare un universo ispirato alla storia della sua famiglia, in particolare a quella di sua nonna, che lavorò in una fabbrica di orologi in quella stessa regione, nel villaggio di St-Imier, dove realizzava il cuore meccanico dell'orologio, il bilanciere («Unruh»). Si ripercorrono momenti della quotidianità all'interno della fabbrica, dove si svolge un lavoro particolare ma di estrema importanza, sempre in bilico tra sicurezza e precarietà, dove tutto è concentrato su dettagli minuziosi e minuscoli. Presto, nel film, si scopre che quel luogo è inoltre diventato all'epoca l'epicentro politico del movimento anarchico con molte diramazioni a livello internazionale. Nel villaggio, tutto gira intorno a questo movimento, come anche i protagonisti, che entrano ed escono di scena in un moto continuo, come Pyotr Kropotkin

(Alexei Evstratov), un misterioso geografo russo che per il suo lavoro si reca in quel microcosmo e si lascia affascinare dalla sua politica e da una giovane donna, Josephine (Clara Gostynski), che si occupa proprio della fabbricazione del bilanciere. Affiora così anche la tematica dell'amore, quello visibile, ma anche quello che non si vede, tra le cose e le persone.

Questo film, prodotto dalla Seeland Filmproduktion e co-prodotto anche dalla società ticinese Cinédokke (Michela Pini), non ha bisogno però di svelare la sua trama, perché la sua narrazione è piena di divagazioni, cambia percorsi; le storie interne appaiono e poi scompaiono, come la giovane coppia che si incammina in una passeggiata nel bosco e sembra non far ritorno nel villaggio, di loro rimarrà solo un orologio appeso a un albero (come nell'immagine che mostra un dettaglio della locandina), a quella natura che tanto affascina l'autore.

Dalla prima scena ci si trova immersi in questa cittadina inquadrata sempre in modo originale, giocando con le proporzioni e con il passaggio di figure e comparse che lo rendono vivido. Gli alberi e i suoi rami si rivelano sempre all'interno della scena, nei suoi contorni, dove si muovono leggermente nel vento, in scene statiche che aspettano solo i protagonisti entrare, recitare e uscire, come in un palco teatrale o in un set fotografico.

Un film essenziale, dove domina una luce velata piena di riflessi d'ombra delicati che si espandono sui muri pallidi. Un mondo dove tutto è sbiadito, che Schäublin ha ricostruito per raccontare uno spaccato della storia del suo paese, alla sua maniera, sfruttandola per mostrare prima di tutto delle immagini e delle sensazioni, che sono guidate da dialoghi e conversazioni intelligenti che sfociano spesso nell'assurdo. Un film dove le inquadrature si susseguono come le parole di un libro, lasciando una meraviglia e una sorpresa nello spettatore. Il cinema ridiventa puro, riaccoglie un sapore primitivo, l'immagine fa scorrere la storia, lasciando spazio anche a una spontaneità nella recitazione, ad attori non professionisti, spesso amici del cineasta, accolti qui, per creare un distacco con quel cinema storico convenzionale.

Il regista e il suo fedele fotografo, Silvan Hillmann sembrano lavorare in simbiosi per creare immagini uniche, un cinema non solo estetico, ma anche politico. Riuscire ad abbinare questi due elementi non è mai stato banale. Schäublin ci riesce con una leggerezza e una poesia che entra subito nello spettatore. Un manifesto anarchico di un cinema libero ma composto, che servirà ad aprire nuove strade. Un cinema per resistere, che è sempre in una fase di scoperta, e spesso si trasforma in una commedia sognatrice. *Unrueh* è ambientato nel passato ma nasconde in sé un'atmosfera e dei personaggi che sembrano essere arrivati dal futuro, che porta a una riflessione sul tempo, quello reale e irreale. Non a caso questo villaggio, purché sia piccolo, è diviso in quattro fusi orari diversi, rispecchiando un'ossessione e una sperimentazione del tempo.

Il tempo nel film è scandito invece attraverso i gesti e gli sguardi degli attori, che rivelano con chiarezza pian piano l'anima di quel luogo. Ma anche dai meccanismi dell'orologio, che vengono perpetuamente assemblati, che danno un ritmo al montaggio, che si incastra sempre alla perfezione, a quell'unica possibilità, ovvia, che fa dimenticare le infinite vie che poteva prendere. Un montaggio che non termina mai, perché *Unrueh* rimane nella mente dello spettatore, che lo smonterà di nuovo all'infinito.

Annuncio pubblicitario

HOTEL ALPENBLICK

LEUKERBAD

Offerta speciale Bagni 2023

3 notti con mezza pensione

Entrata ai bagni termali della "Leukerbad-Therme" con sauna e bagno turco compreso. Accesso libero alla teleferica della Gemmi, Leukerbad Card Plus

Fr. 415.- per persona

5 notti con mezza pensione

Entrata ai bagni termali della "Leukerbad-Therme" con sauna e bagno turco compreso. Accesso libero alla teleferica della Gemmi, Leukerbad Card Plus

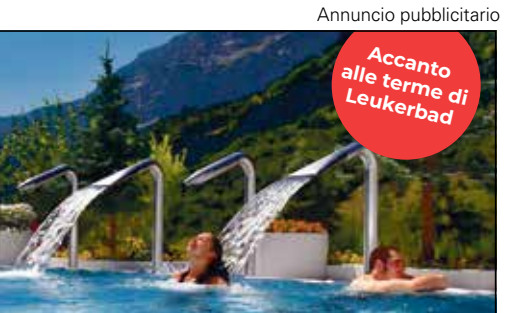
Fr. 685.- per persona

7 notti con mezza pensione

Entrata ai bagni termali della "Leukerbad-Therme" con sauna e bagno turco compreso. Accesso libero alla teleferica della Gemmi, Leukerbad Card Plus

Fr. 931.- per persona

Supplemento per camera singola Fr. 10.- al giorno su tutte le offerte. La piscina termale alpina più grande d'Europa è a vostra disposizione a partire dalle 12:00 del vostro giorno d'arrivo.



T 027 472 70 70
info@alpenblick-leukerbad.ch
alpenblick-leukerbad.ch

Un suggestivo aperitivo di Natale.

24.90
G'nuine Zero
senza alcol, 700 ml

3.20
Sciroppo per punch alla mela
750 ml

20%

2.80
invece di 3.50
Tutti gli antipasti, le olive e gli hummus Anna's Best
per es. hummus al naturale vegano, 200 g

6.90
Spezie per vin brûlé Ankerkraut
60 g

Da tutte le offerte sono esclusi gli articoli M-Budget e quelli già ridotti.
Offerte valide solo dal 6.12 al 12.12.2022, fino a esaurimento dello stock.

MIGROS
Vivere bene è semplice

Settimana Migros

6.12 – 12.12.2022

Azioni in festa

22%

2.95
invece di 3.80

Cachi Persimon
Spagna, al kg

25%

11.50
invece di 15.50

Filetti di trota salmonata con pelle, ASC
d'allevamento, Norvegia, in conf. speciale, 2 pezzi, 380 g

20%

Tutto l'assortimento Sélection
(cesti regalo esclusi), per es. gelato Pure Vanilla Bourbon, prodotto surgelato, 450 ml, **5.55** invece di 6.95

40%

Tutte le teglie e tutti gli stampi da forno Cucina & Tavola Baking
per es. teglia per crostate Ø 28 cm, rotonda, il pezzo, **4.50** invece di 7.50

40%

Tutti i Praliné du Confiseur Frey
per es. Winter Edition, 149 g, **4.65** invece di 7.80

50%

19.95
invece di 39.90

Carne di manzo per fondue chinoise Finest, IP-SUISSE
prodotto surgelato, in conf. speciale, 600 g

Da tutte le offerte sono esclusi gli articoli M-Budget e quelli già ridotti.
Offerte valide solo dal 6.12 al 12.12.2022, fino a esaurimento dello stock.

Migros Ticino

Frutta e verdura

Colorati e freschi, succosi e dolci

11%

1.95
invece di 2.20

Ananas
Costa Rica/Ecuador, il pezzo

20%

3.90
invece di 4.90

Extra Arachidi
provenienza vedi confezione, 500 g

27%

6.90
invece di 9.50

Porro tagliato bio
Svizzera, al kg

IDEALE CON

a partire da 2 pezzi

20%

Tutti i tipi di riso M-Classic
1 kg, per es. riso a chicco lungo parboiled, **1.30** invece di 1.60

30%

11.55
invece di 16.55

Gamberetti tail-off cotti bio
d'allevamento, Vietnam/Indonesia, in conf. speciale, 240 g

20%

1.75
invece di 2.20

Insalata mista Anna's Best
260 g

Gusto agrodolce, polpa croccante

20%

3.95
invece di 4.95

Mele Jazz
Svizzera, al kg

25%

2.20
invece di 2.95

Clementine bio
Spagna/Italia, rete da 750 g

34%

2.95
invece di 4.50

Carciofi cuore
Italia, 400 g, confezionati

31%

2.20
invece di 3.20

Pomodori a grappolo
Spagna/Italia, al kg

50%

1.75
invece di 3.80

Carote
Svizzera,
sacchetto da 2 kg

Offerte valide solo dal 6.12 al 12.12.2022, fino a esaurimento dello stock.

Da sciogliersi in bocca

conf. da 2

20%

Raccard al naturale a fette e in blocco maxi

in conf. multipla o speciale, per es. a fette, 2 x 400 g, **15.65** invece di 19.60

30%

1.05
invece di 1.50

Tilsiter dolce

circa 230 g, per 100 g, prodotto confezionato

15%

3.90
invece di 4.60

Gorgonzola Selezione Reale, DOP

diverse varietà, per es. dolce, 200 g

conf. da 2

18%

4.25
invece di 5.20

Formaggio grattugiato Emmentaler e Le Gruyère, AOP

2 x 120 g

15%

1.75
invece di 2.10

Formaggella ticinese 1/4 grassa

per 100 g, confezionata

20x CUMULUS

Novità

2.30

Formaggio fresco all'aglio ed erbe aromatiche Boursin

6 porzioni, 96 g

Consiglio: anche per piatti caldi

15%

Tutti i formaggi freschi da spalmare Cantadou

per es. aglio ed erbe aromatiche della Provenza, 140 g, **2.75** invece di 3.25

20%

Margarina Balance, Sanissa e Délice

per es. Balance, 250 g, **1.80** invece di 2.30

Pane e prodotti da forno

Buono e fragrante

20%

2.50
invece di 3.15

San Gottardo Prealpi
per 100 g, confezionato

conf. da 2

20%

5.35
invece di 6.70

Panna intera UHT Valflora, IP-SUISSE
2 x 500 ml

A base di latte svizzero

20%

Tutte le bevande energetiche Emmi
disponibili in diverse varietà, per es. Protein Vanilla, 330 ml, **2.25** invece di 2.85

Il nostro pane della settimana: dal forno a pietra con un delicato sapore di noci grazie ai semi di zucca

3.30

Twister con semi di zucca dal forno di pietra, IP-SUISSE
Limited Edition, 400 g, prodotto confezionato

20%

Tutte le trecce precotte
per es. treccia al burro, IP-SUISSE, 400 g, **2.70** invece di 3.40

20%

Tutte i tipi di pasta per biscotti
per es. pasta al burro per milanesini Anna's Best, blocco, 500 g, **3.60** invece di 4.50

Migros Ticino

Offerte valide solo dal 6.12 al 12.12.2022, fino a esaurimento dello stock.

Carne

Tagli pregiati per delle feste ben riuscite

30%

Cosce di pollo Optigal al naturale e speziate

Svizzera, per es. al naturale, 4 pezzi, al kg, **9.40** invece di 13.50, in self-service

conf. da 2

40%

19.–

invece di 31.70

Fettine di tacchino «La belle escalope»

Francia, 2 x 360 g

20%

2.40

invece di 3.–

Lesso magro di manzo, IP-SUISSE

per 100 g, in self-service

50%

8.25

invece di 16.50

Nuggets di pollo Don Pollo

prodotto surgelato, in conf. speciale, 1 kg

conf. da 2

40%

11.–

invece di 18.40

Nuggets di pollo

prodotti in Svizzera con carne di pollo dal Brasile, 2 x 500 g

conf. da 2

33%

16.15
invece di 24.15

Sminuzzato di pollo Optigal
Svizzera, 2 x 350 g

Da allevamento rispettoso della natura e della specie

30%

1.80
invece di 2.60

Filetto di coscia di maiale intero, IP-SUISSE
per 100 g, in self-service

20%

3.20
invece di 4.–

Lombata di maiale Quick bio
Svizzera, per 100 g, in self-service

31%

1.10
invece di 1.60

Puntine di maiale, IP-SUISSE
per 100 g, in self-service

In vendita al banco

20%

Carré d'agnello al bancone
per es. importazione, per 100 g,
5.10 invece di 6.40

Offerte valide solo dal 6.12 al 12.12.2022, fino a esaurimento dello stock.

Salumi

Per piatti saporiti

20%

7.10
invece di 8.90

Prosciutto crudo dei Grigioni bio affettato
Svizzera, in conf. speciale, per 100 g

a partire da 2 pezzi
–.50
di riduzione

Petto di tacchino Don Pollo al naturale e petto di pollo Don Pollo con bordo arrostito
affettato finemente, per es. petto di tacchino al naturale, 150 g, **2.45** invece di 2.95

Lavorato a mano con le parti più nobili della coscia

25%

2.95
invece di 3.95

Prosciutto Rapelli Gran Riserva, IP-SUISSE
in conf. speciale, per 100 g

conf. da 3
24%

7.95
invece di 10.50

Salsiccette di maiale M-Classic
Svizzera, 3 x 4 pezzi, 600 g

conf. da 2
21%

10.90
invece di 13.90

Prosciutto crudo di Parma
Italia, 2 x 100 g

Pesce da cuocere o pronto da servire

CONSIGLIO DEGLI ESPERTI

Il merluzzo va rosolato solo brevemente per mantenerlo perlato al centro. Così rimarrà bello succoso. Altri consigli e informazioni sono disponibili al banco del pesce. Qui il pesce viene sfilettato, marinato e messo sotto vuoto secondo i desideri della clientela.

In vendita anche al banco

15%

MSC

Filetti dorsali di merluzzo, MSC

in vendita al bancone e in self-service, per es. M-Classic, pesca, Atlantico nordorientale, in self-service, per 100 g, **3.65** invece di 4.30

conf. da 2

40%

8.85

invece di 14.80

Filetti di salmone Pelican, ASC

prodotto surgelato, 2 x 250 g

20%

11.95

invece di 14.95

Asia-Snacks, ASC

640 g

20%

Tutti i sushi refrigerati e tutte le specialità giapponesi, refrigerate

per es. wrap di sushi al salmone affumicato, 240 g, **6.–** invece di 7.50

Offerte valide solo dal 6.12 al 12.12.2022, fino a esaurimento dello stock.

Scorta

In tavola in men che non si dica per un Avvento sereno

conf. da 3
20%

Pasta bio refrigerata
tortelloni ricotta e spinaci o fiori zucca e salvia, per es. tortelloni, 3 x 250 g, **9.–** invece di 11.25

LO SAPEVI?

L'assortimento V-Love viene migliorato di continuo per proporre sempre più prodotti vegetariani, ma anche vegani come ad esempio queste polpettine. Sono ricche di proteinee arricchite con vitamina B1 e B12, ferro e zinco.

20x CUMULUS
Novità

4.95 **Polpette plant-based V-Love**
prodotto surgelato, 300 g

conf. da 3
20%

Ripieno per vol-au-vent M-Classic
con funghi prataioli e carne o Forestière, per es. con funghi prataioli e carne, 3 x 500 g, **10.55** invece di 13.20

20x CUMULUS
Novità

2.50 **Tortellini al prosciutto crudo M-Classic**
250 g

Già tostate, serve solo scaldarle

20x CUMULUS
Novità

7.95 **Caldarroste con la buccia bio**
prodotto surgelato, 450 g

20%

VEGAN

Tutti gli antipasti, le olive e gli hummus Anna's Best

per es. hummus al naturale, 200 g, **2.80** invece di 3.50

conf. da 2

28%

Pizze dal forno a legna Anna's Best

prosciutto & mascarpone o prosciutto, in confezioni multiple,
per es. prosciutto & mascarpone, 2 x 420 g, **9.95** invece di 13.90

Ideale come dip o per rendere più gustosa la fondue chinoise

a partire da 2 pezzi

20%

Tutte le salse per fondue Thomy

per es. salsa tartara, 185 ml, **2.65** invece di 3.30

20%

Tutti i tipi di olio Monini

per es. olio d'oliva Gran Fruttato,
500 ml, **7.95** invece di 9.95

conf. da 2

33%

Lasagne La Trattoria

surgelate, alla bolognese o alle verdure,
per es. alla bolognese, 2 x 600 g, **6.60** invece di 9.90

conf. da 2

30%

Involtini primavera J. Bank's

prodotto surgelato, con pollo o verdure,
per es. con pollo, 2 x 6 pezzi, 740 g, **9.80** invece di 14.–

Offerte valide solo dal 6.12 al 12.12.2022, fino a esaurimento dello stock.

Scorta

Tutto quello che serve in dispensa

20%

Tutti gli zwieback
(prodotti Alnatura esclusi),
per es. M-Classic Original,
260 g, **2.60** invece di 3.30

conf. da 2

20%

Caotina
in polvere o Crème Chocolat,
per es. in polvere, 2 x 1 kg,
23.85 invece di 29.85

conf. da 4

33%

22.50
invece di 33.60

Caffè Exquisito,
in chicchi o macinato
4 x 500 g

Disponibile solo per poco tempo

20x CUMULUS

Novità

2.90

Confettura
di rosa canina e
frutto della passione e
amarena e mirtilli
Limited Edition, 350 g

20x CUMULUS

Novità

Tè Tetley
disponibili in diverse varietà,
per es. British Blends Countess Grey,
20 bustine, **3.20**

Tisana biologica aromatica

20x CUMULUS

Novità

4.70

Tè all'echinacea e
alla ciliegia
Higher Living
bio, 15 bustine

Bevande

Liscia o gassata? Cosa preferisci per Natale?

conf. da 6

32%

4.25
invece di 6.30

Acqua minerale San Pellegrino
6 x 1,25 l

25%

Tutto l'assortimento Bundaberg
per es. Ginger Beer, 375 ml, **2.90** invece di 3.90

conf. da 6

30%

9.90
invece di 14.20

Rivella
rossa, blu o refresh, 6 x 1,5 l, per es. rossa

conf. da 6

30%

Tutto l'assortimento di acqua minerale Valais
(bottiglie in vetro escluse), per es. senza anidride carbonica, 6 x 500 ml, **3.90** invece di 5.60

Pomodori bio italiani, con una goccia di succo di limone

20x CUMULUS

Novità

1.20

Succo di pomodoro bio
330 ml, in vendita nelle maggiori filiali

20x CUMULUS

Novità

1.80

Tee Fee
bio, pesca o lampone, 300 ml

Con un pizzico di estratti di frutta e di piante, senza additivi

20x CUMULUS

Novità

Volvic limetta e cassis
bio, 6 x 750 ml o 750 ml, per es. 6 x 750 ml, **11.70,** in vendita nelle maggiori filiali

Offerte valide solo dal 6.12 al 12.12.2022, fino a esaurimento dello stock.

Dolce e salato

Perfetti con il vin brûlé e il punch

30%

2.90
invece di 4.15

Biscotti prussiani M-Classic
in conf. speciale, 516 g

Ripieno avvolto da cioccolato al latte

a partire da 2 pezzi

20%

Cioccolato da appendere all'albero Frey
disponibile in diverse varietà, per es. pigne ripiene, 170 g, **3.80** invece di 4.70

20%

Tutti i biscotti Christmas Bakery in sacchetto
disponibili in diverse varietà, per es. stelline alla cannella, 500 g, **4.75** invece di 5.95

conf. da 4

25%

Mini tortine
disponibili in diverse varietà, per es. tortina di Linz, 4 x 75 g, **3.90** invece di 5.20

conf. da 10

30%

14.60
invece di 20.90

Tavolette di cioccolato Frey assortite
10 x 100 g

conf. da 3

30%

Choc Midor
Rocher o Rondo, per es. Rocher, 3 x 100 g, **6.50** invece di 9.30

20%

Noi e noci miste Party
in confezioni speciali, per es. noci miste salate, 500 g, **5.40** invece di 6.75

20%

Tutte le patatine Farm
per es. alle erbe svizzere, 150 g, **2.35** invece di 2.95

Cookie vegani con pezzetti di cioccolato

20x
CUMULUS

Novità

2.95

Choco Cookies plant-based V-Love
200 g

Bellezza e cura del corpo

Prenditi cura di te

25%

Tutto l'assortimento Candida
(confezioni multiple escluse), per es. dentifricio Multicare 7 in 1, 75 ml, **2.45** invece di 3.30

conf. da 2
25%

Igiene orale Candida
in confezioni multiple, per es. collutorio Parodin, 2 x 400 ml, **5.85** invece di 7.80

conf. da 6
Hit

9.80 **Spazzolini da denti Candida Sky Soft**

a partire da 2 pezzi
25%

Tutti i prodotti per la doccia Le Petit Marseillais
(confezioni multiple e confezioni da viaggio escluse), per es. docciacrema ai fiori d'arancio, bio, 250 ml, **3.40** invece di 4.50

conf. da 2
25%

Prodotti per la doccia Le Petit Marseillais
per es. docciacrema ai fiori d'arancio, 2 x 250 ml, **6.75** invece di 9.–

Adatto per pelli sensibili

a partire da 2 pezzi
20%

Tutto l'assortimento pH balance
(confezioni multiple e confezioni da viaggio escluse), per es. gel doccia, 250 ml, **2.60** invece di 3.20

a partire da 2 pezzi
25%

Tutti i prodotti per lo styling dei capelli got2b
per es. pasta Beach Matt, 100 ml, **4.50** invece di 5.95

conf. da 2
25%

5.90
invece di 7.90

Prodotti per lo styling Taft
per es. spray per capelli Ultra, 2 x 250 ml

conf. da 2
25%

Prodotti per la cura dei capelli Syoss o Gliss Kur
per es. shampoo Syoss Volume, 2 x 440 ml, **6.75** invece di 9.–

Offerte valide solo dal 6.12 al 12.12.2022, fino a esaurimento dello stock.

Casalinghi

Porta l'igiene in casa e la luce nel buio

30%

Carta igienica Soft, FSC®

Deluxe Ultra o Comfort Pure, in confezioni speciali, per es. Comfort Pure, 30 rotoli, **16.95** invece di 24.25

Pulire è facile grazie alla potente formula

conf. da 2

20%

Detergenti Potz o M-Classic

per es. detergente per cucina Potz con busta di ricarica, 2 x 500 ml, **6.40** invece di 8.–

conf. da 2

Hit

9.90

Candele Migros Fresh

disponibili in diverse fragranze, per es. Apple & Cinnamon

a partire da 2 pezzi

20%

Tutto l'assortimento Handymatic Classic

(sale rigeneratore escluso), per es. Classic, 44 pastiglie, **8.–** invece di 9.95

a partire da 2 pezzi

22%

Tutti i detersivi per capi delicati Yvette

(confezioni multiple e speciali escluse),
per es. White, 1,5 l, **7.80** invece di 9.95

conf. da 2

20%

Calgon

in confezioni multiple o speciali,
per es. Power Gel, 2 x 750 ml, **15.90** invece di 19.90

conf. da 2

20%

9.90
invece di 12.40

Ammorbidenti Exelia in busta di ricarica

per es. Florence, 2 x 1,5 l

Hit

18.75

Calgon Igiene+

57 pastiglie

conf. da 2

30%

Sagrotan

per es. igienizzante, 2 x 1,5 l,
13.90 invece di 19.90

LO SAPEVI?

Risparmiare energia facendo il bucato: il prelavaggio non serve! Soprattutto con i nuovi modelli di lavatrici, la biancheria risulta pulita anche a 20-30 gradi. In generale è bene scegliere un programma economico, il programma breve, infatti, consuma molta più elettricità. Quindi stendere i vestiti e non utilizzare l'asciugatrice, ciò protegge anche i tessuti.

Offerte valide solo dal 6.12 al 12.12.2022, fino a esaurimento dello stock.

Varie

Un po' di tutto dall'assortimento

40%

Tutto l'assortimento di calzetteria da donna e da uomo
per es. Vision, color porcellana, tg. M, il pezzo, **5.85** invece di 9.80

In vendita nelle maggiori filiali

30%

Tutti i portafogli
per es. portafoglio Bella da donna, tortora, il pezzo, **20.95** invece di 29.95

Umidificatore secondo il principio della vaporizzazione senza batteri, con elemento riscaldante

20%

79.95
invece di 99.95

Umidificatore Mio Star Humidifier 260
2 livelli di potenza, per locali di 50 m² / 125 m³, potenza di umidificazione max 310 g/h, il pezzo

Cotte al forno, non fritte

a partire da 2 pezzi
20%

Tutti gli snack Organix
per es. flips di carote, bio, 20 g, **1.55** invece di 1.90

Fiori e giardino

Belli da regalare

10%

17.95
invece di 19.95

Rose nobili, Fairtrade
disponibili in diversi colori, mazzo da 7, lunghezza dello stelo 60 cm, per es. rosse, il mazzo

Hit

8.95

Pantofoline per bebè
disponibili in rosa o blu marino, n. 10–26, il paio

Fiorisce anche in caso di neve e ghiaccio

28%

5.–
invece di 6.95

Rose di Natale
vaso, Ø 12 cm, il vaso

LO SAPEVI?

Il bulbo di amarillide nella cera non ha bisogno d'acqua. La pianta fiorisce entro quattro-sei settimane se posizionata in un luogo caldo e luminoso senza esposizione diretta alla luce del sole. Ruotarla regolarmente per far sì che cresca diritta. Dopo la fioritura, estrarre dalla cera e piantare nel terreno oppure smaltire il bulbo.

conf. da 3

Hit

11.95

Calze da sci per bambini
numeri 27-30

Hit

9.95

Amarillide rivestito di cera con neve decorativa
il pezzo

Offerte valide solo dal 6.12 al 12.12.2022, fino a esaurimento dello stock.

Prezzi imbattibili del weekend

Solo da questo giovedì a domenica

30%

Tutto l'assortimento di giocattoli

per es. Uno Triple Play, il pezzo, **41.90** invece di 59.90, offerta valida dall'8.12 all'11.12.2022

conf. da 6

44%

6.95
invece di 12.60

Coca-Cola
Classic o Zero, 6 x 1,5 l, per es. Classic, offerta valida dall'8.12 all'11.12.2022

30%

5.50
invece di 7.90

Entrecôte di manzo, IP-SUISSE
in conf. speciale, 2 pezzi, per 100 g, offerta valida dall'8.12 all'11.12.2022

a partire da 2 pezzi

30%

Tutte le capsule Delizio, 48 pezzi
per es. Lungo Crema, **13.90** invece di 19.80, offerta valida dall'8.12 all'11.12.2022

Da tutte le offerte sono esclusi gli articoli M-Budget e quelli già ridotti.
Fino a esaurimento dello stock