

L'INCHIESTA

Medicina, polemiche
sul semestre filtro

AMBIENTE

Allarme dissesto
frana l'Appennino

CRONACA

Leila, la biblioteca
degli oggetti usati

QUINDICI

Anno 8 / Numero 14 / 26 febbraio 2026

Supplemento quindicinale
di InCronac@ – giornale
del Master in Giornalismo di Bologna



«SANREMO È MAGIA»

8



SOMMARIO

4 L'intervista

Zanotti: «Ecco come nasce un successo a Sanremo»
di **Alberto Biondi**

8 L'inchiesta

Aspiranti medici in crisi
Semestre filtro sotto accusa
di **Riccardo Ruggeri**

12 Ambiente

Paesi ostaggio del dissesto
Aumenta il rischio frane
di **Althea Fabbri**

14 Cronaca

Io presto una cosa a te...
La fiducia vale uno scambio
di **Sofia Civenni**

17 Società

L'Orient Express porta
la sua cucina a Bologna
di **Camilla de Meis**

20 Cultura

Fumetti, film e tanti giochi
Tutto quello che fa Nerd
di **Alessandro Fratini**

22 Tutta mia la città

Recensioni su luoghi, eventi culturali
e personaggi a Bologna e oltre

24 Sport

Baseball, Fortitudo Unipol
in cerca del lancio giusto
di **Christian Caporaso**

27 Il Cartellone

Eventi a Bologna e provincia
dal 27 febbraio al 12 marzo

Direttore responsabile: Giampiero Moscato

Progetto editoriale: Luciano Nigro

Edizione a cura di: Claudio Cumani e Tommaso Romanin

Desk: Lila D'Angelo, Althea Fabbri, Michelangelo Ballardini

Rivista informativa: Quindici ©Copyright 2023 - Supplemento quindicinale di "InCronaca" Giornale del Master in Giornalismo dell'Università di Bologna
Pubblicazione registrata al Tribunale di Bologna in data 15.12.2016 n. 8446
Piazzetta Morandi, 2 - 40125 Bologna

Numero telefonico: 051 2091968

E-mail: red.incronaca@gmail.com

Sito Web: www.incronaca.unibo.it

In copertina: Fio Zanotti

Quindici

La foto di **QUINDICI**



Immagine notturna dei "Navigli" bolognesi. Il tratto di canale scoperto in via Riva Reno ha sollevato polemiche di vario genere (dalla sparizione dei parcheggi alla sicurezza dei parapetti) ma dal dicembre scorso è una realtà. Il cambiamento più significativo è compreso nel tratto che va da piazza Azzarita alla chiesa di Santa Maria della Visitazione. Qui passerà la linea rossa in direzione periferia su binario singolo con un tratto inerbato da via Lame a via San Felice. Durante i lavori è stata anche messa mano al rifacimento e alla sicurezza della copertura del corso d'acqua e sono stati piantati alberi. Il turismo scoprirà questo nuovo angolo di città?

Foto di Tommaso Sfregola

L'INTERVISTA

di Alberto Biondi



Fio Zanotti, arrangiatore, compositore, produttore e direttore d'orchestra (foto concesse dall'intervistato e Federica Cecchi)

Zanotti: «Ecco come nasce un successo al Festival»

Ha lavorato con i più grandi della musica italiana. Da Celentano, a Vasco, Renato Zero ma anche Gianni Togni, Milva e Vanoni. Arrangiatore, compositore, produttore e direttore d'orchestra, Fiorenzo “Fio” Zanotti rappresenta l’artigiano che coniuga la precisione del Conservatorio con l’istinto delle jam notturne fino a Sanremo. Quest’anno non tifa per nessuno se non per «la musica» e porta, lo ha annunciato Carlo Conti, un brano realizzato con Mogol sulla cucina italiana, che canterà Al Bano con il coro dell’Antoniano e di Caivano. Per ogni canzone una storia: da “Donne” di Zucchero, al “Canto del sole inesauribile” per Plácido Domingo sulle parole di Wojtyła. Dietro c’è il “tocco di Fio”, che lui chiama «arrangiamento preparato psicologicamente». Cresciuto tra le auto del garage paterno in via degli Orti e l’organo Hammond suonato nei club, Zanotti si fa portatore del segreto della melodia italiana

Maestro, come si riconosce il tocco di Fio Zanotti in una canzone?

«L'arrangiamento deve essere psicologicamente preparato, per esempio "Ti lascerò" di Anna Oxa, vincitrice del Festival in coppia con Fausto Leali nel 1989. Parte dalla base con un gancio musicale che rilancia tutta la canzone. A tre quarti c'è un crescendo e il finale è ancora meglio dell'attacco. È tutto studiato in maniera psicologica».

In che senso?

«Per "Ti lascerò" passai tre giorni da solo al pianoforte finché non trovai quell'intro di piano: in quel momento sapevo già cosa avrei fatto per i restanti tre minuti e mezzo (e mentre lo dice mima l'arrangiamento con bocca e mani, strimpellando su una tastiera immaginaria, ndr)».

Ha collaborato con i più grandi. Chi le somiglia di più e chi è il più "facile" con cui lavorare?

«Sono tutti simili e siamo tutti "folli autentici". Con Adriano Celentano, una volta eravamo in studio in fase di produzione di una canzone e Adriano continuava a ripetermi di "togliere il click", che poi sarebbe il metronomo. Io gli risposi che lo avevo già eliminato e lui, con il suo tipico *charme*, mi rispose prontamente "beh, togliilo ancora"».

Sempre d'accordo su tutto?

No, anzi. Una volta discutemmo per un arrangiamento di archi che lui non ricordava di avermi commissionato. Continuava a ripetere che erano "bellissimi" e che dovevo rifarglieli uguali. Ma erano quelli che gli avevo fatto io, anni prima. Poi però ci mettemmo d'accordo e Claudia Mori ci diede la sua benedizione».

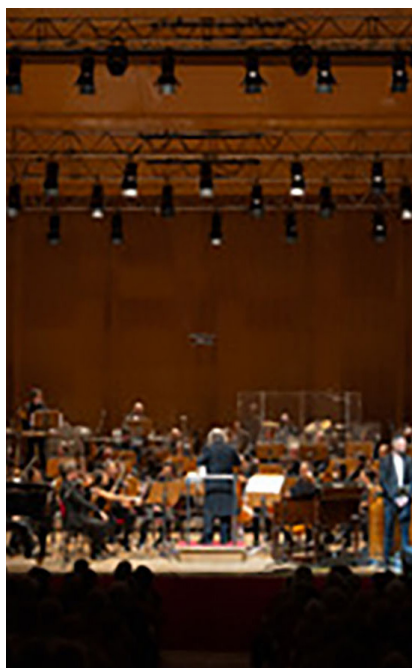
Poi Vasco Rossi, Renato Zero...

«Con Vasco sono stato più arrangiatore che produttore, lavorando spesso con Guido Elmi. Con Renato invece c'è un'amicizia storica da quando Loredana Bertè ci presentò. Per il disco "La curva dell'angelo" vissi a casa sua per tre mesi».

Con lei hanno lavorato, solo per citarne alcuni, anche, Anna Tatangelo, Fiorella Mannoia, Milva, Anna Oxa, Ornella Vanoni, Eros Ramazzotti, Pooh, Marcella Bella, Ivana Spagna, Al Bano & Romina Power, Francesco De Gregori, Claudio Baglioni. Cosa la spinge a non fermarsi?

«Quando sento questo elenco mi prende un po' di paura. Ma il mio motto è "siamo sempre all'inizio". Il successo

«Il brano "Nel blu dipinto di blu", è nato davvero dall'istinto più puro»



«Lucio Dalla era un genio della semplicità. Per "Caruso" ha usato solo tre accordi»

è già successo; quello che conta è cosa farai tra cinque minuti. Io da grande volevo fare il calciatore e lo vorrei ancora, ma la musica è stata una vocazione precoce: a quattro anni suonavo l'armonica e a cinque la fisarmonica. Mio padre però diceva che il musicista non era un lavoro, così per dieci anni ho lavorato nel suo garage spostando e lavando auto di giorno, studiando da autodidatta e suonando di notte».

E poi, cosa accadde?

«Solo dopo il militare capii che dovevo studiare seriamente in Conservatorio per imparare a scrivere davvero la musica per orchestra. La musica è una magia estrema, come il calcio. Il pallone non rimbalza mai allo stesso modo. Mi emoziona oggi ancora più di quando ho iniziato».

È vero che fu uno dei primi a lavorare con Zucchero?

«Sì, mi chiamò Mogol e mi "mandò" questo giovane, lui non aveva tempo in quel momento. Zucchero mi disse che metà del suo disco era già stato prodotto in America da Randy Jackson, poi era dovuto tornare in Italia. Insomma, gli mancava mezzo disco. A me piaceva, andammo a Milano e lavorammo su "Donne". All'inizio durava otto minuti. Tagliammo il nastro, una cosa davvero complicata, e la portammo a quattro. Poi mancava il sax e il nostro sassofonista di allora, un jazzista puro, faticava a suonare una melodia cantabile. Mi chiusi in una stanza con un pianoforte e in quindici minuti scrissi il *solo*. Il pezzo con quel sax era perfetto. Ma andammo a Sanremo e Zucchero arrivò penultimo».

Il segno che anche il "tocco" di Zanotti ogni tanto sbaglia?

«Tutti sbagliamo, però, dopo sei mesi, "Donne" era prima ovunque».

La sua carriera l'ha portata a confrontarsi con i più grandi palcoscenici del mondo. Quali sono state le esperienze che hanno segnato maggiormente il suo percorso?

«Ho avuto il privilegio di dirigere la London Symphony Orchestra e di collaborare con icone come Sting ed Eric Clapton, in occasione del Pavarotti & Friends. Un altro momento altissimo è stato nel 2008, quando ho trasposto in musica una poesia di Papa Karol Wojtyła; quel brano, interpretato da Plácido Domingo e Andrea Bocelli, è diventato "Canto del sole inesauribile" ed è stato inserito nell'album di Domingo "Amore infinito", arrivò primo nelle classifiche americane».

Lei è un polistrumentista: quando approccia un nuovo pezzo, qual è lo strumento da cui parte sempre l'intuizione?

«L'intuizione può nascere da tutti gli strumenti, o anche solo nella testa. Per esempio, per il mio nuovo brano "Babylon", l'idea è nata una sera stando semplicemente vicino al pianoforte. Per "L'emozione non ha voce", invece, tutto è partito dalla ricerca della velocità giusta. Se trovi il tempo perfetto, il brano comincia a stare in piedi da solo».

Quale è stato il migliore Sanremo? Lo guarda ancora? Per chi fa il tifo?

«Tutte le edizioni hanno la loro magia, nel bene e nel male. Farò il tifo per la musica e per la canzone che sappia far sognare».

Perché Sanremo fa parte della storia italiana?

«Perché ha regalato momenti di genialità assoluta come "Nel blu dipinto di blu" (conosciuta anche come "Volare", ndr) di Domenico Modugno. Quella canzone è un'unicità mondiale, nata dall'istinto puro. Sanremo è lo specchio della nostra melodia, che è la nostra forza rispetto al resto del mondo».

Ha lavorato anche con Modugno?

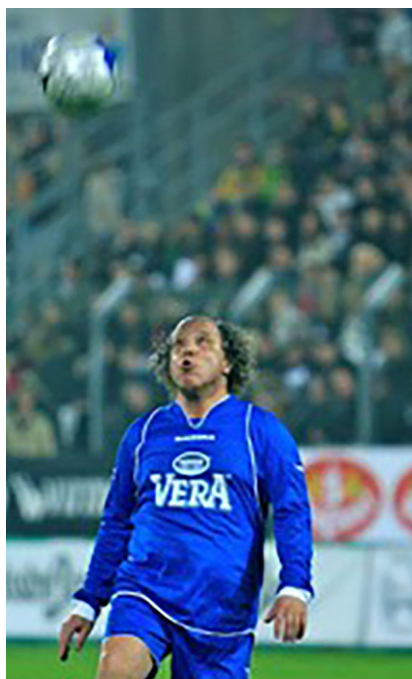
«Avrei dovuto fare un disco a cui avrebbero partecipato tanti artisti, mi ricordo che andai a trovarlo a casa mentre stava già male. Nonostante la malattia si ricordava a memoria tutte le tonalità delle sue canzoni. Due giorni dopo il nostro incontro comprai il giornale e vidi una foto della sua casa, il titolo: è morto Domenico Modugno. Fu un duro colpo».

Ha messo le mani su molte canzoni che hanno vinto Sanremo. Tra queste quelle cantate da Anna Oxa e Maiello che ora però non si sentono più in giro. Perché un cantante a un certo punto scompare?

«La musica è una cosa seria e difficile. Servono continuità e rigore. Se dopo un grande successo non hai un altro "pezzo a 100" che arrivi subito dopo, rischi di cadere. Spesso i ragazzi dei *talent* pensano di essere già arrivati, ma se non hanno "roba forte" sotto, quando si spengono i riflettori il rischio è che manchi loro la terra sotto i piedi».

Recentemente Laura Pausini è stata criticata per la sua esecuzione dell'Inno italiano nazionale all'apertura delle Olimpiadi di Giochi olimpici

«Il metronomo mette un freno alla fantasia nella musica perchè a volte ti limita»



«E oggi? Avrei voluto arrangiare "Brividi" di Mahmood e Blanco»

invernali Milano-Cortina. Cosa ne pensa?

«Chi la critica si sbaglia, ed è meglio che mi fermi. Laura è una star mondiale che continua a macinare un successo dopo l'altro, viene cantata e apprezzata in tutto il mondo ed è un'artista vera, ha una voce incredibile e un cuore che pompa musica ogni giorno».

Da quando la segue?

«Al suo primo Sanremo (quello del 1993, Pausini aveva 18 anni, ndr) fui l'unico a scommettere, nell'albergo in cui alloggiavamo, sulla sua vittoria e vinsi un milione di lire. Andò molto bene e si impose nella categoria nuove proposte con la canzone "La solitudine"».

Ma passiamo al "suono di Bologna". Quanto ha influito la città e la sua vivacità culturale nella sua estetica musicale?

«Tutto. Bologna è una fede. Il suono bolognese è nato dalla fusione tra i musicisti del Conservatorio e la magia di studi come la Fonoprint e la Maison Blanche di Modena. E poi c'è stato Lucio Dalla. Lui mi ha insegnato che la genialità risiede nella semplicità. Brani come "Caruso" hanno tre accordi che tutti possono suonare, ma che emozionano profondamente».

E da bolognese, come è stato muovere i primi passi musicali in questa città che ha sempre dato tanto alla musica?

«Quando lavoravo nel garage di mio padre, un dipendente fan dei Judas (il primo gruppo di Zanotti, ndr) mi disse che cercavano un organista, io però suonavo la fisarmonica. Mi prestarono un organo Vox e di giorno lavoravo, di notte imparavo a suonarlo. Feci le prove e mi presero, furono Martò e Carotta a volermi. Poi, prima di partire per il servizio militare Jimmy Villotti mi chiese se, una volta tornato, mi andasse di suonare con lui. Per me era un sogno perché avrei avuto la possibilità di suonare con uno dei più grandi jazzisti italiani di sempre».

Come andò?

«Con lui andammo a Rimini e ci esibivamo dopo la Formula 3, la band che accompagnava Battisti. Facevamo *jam session* fino a tarda notte e lì conobbi moltissimo altri musicisti. A un certo punto, il nostro impresario di allora, Willy David, ci mandò a suonare al Festival del Rock di Villa Pamphili. Quel genio di Villotti ci prese in disparte e ci disse "ragazzi, sol maggiore" e improvvisammo tutto il pezzo. Io suonavo

l'organo Hammond. Il giorno dopo, sul giornale *Ciao 2001* a tutta pagina c'era scritto "Rivelazione del Festival di Villa Pamphili: Jimmy M.E.C. Ottimo l'organista del gruppo". Sono stati questi i miei primi passi».

Come vede l'Italia nel panorama musicale internazionale?

«A volte siamo all'altezza, a volte no. Spesso all'estero, anche nel rap, senti che gli accordi "girano" meglio. Noi però siamo i maestri della melodia, non ce n'è per nessuno, e dobbiamo usare questa fortuna per migliorare le produzioni. Ma in ogni caso, che sia all'estero o in Italia, quello che conta è l'istinto. È fondamentale e vincerà sempre. Se sei convinto della forza di ciò che hai creato d'istinto, riuscirai a convincere anche gli altri».

Esiste un genere musicale che non ha mai esplorato e che la affascina?

«Vorrei approfondire il jazz e la musica classica, ma non basterebbero dieci vite. Sono affascinato da Oscar Peterson, Bill Evans e Béla Bartók. Sulla techno ho già pronti 70 pezzi, quindi non mi pongo limiti».

Esiste una canzone di un suo collega che avrebbe voluto arrangiare?

«Nella vita, oltre a voler fare il calciatore, mi sarebbe piaciuto arrangiare "Brividi" di Mahmood e Blanco (canzone vincitrice di Sanremo 2022, ndr). È un pezzo che mi ha emozionato molto, ha grande cuore ed è curato nei minimi particolari. Mi rivedo molto nell'arrangiamento di Michelangelo, pseudoni-



**«A suo tempo fu
Loredana Berté
a presentarmi
Renato Zero
Da quel momento
siamo amici»**

mo di Michele Zocca».

Ha vissuto l'epoca d'oro dei grandi studi di registrazione, cosa si è perso oggi in termini di "magia" lavorando, a volte isolati, negli home studio?

«Il sistema è cambiato in maniera radicale. Innanzitutto, avere molti musicisti in studio oggi ha costi proibitivi. In secondo luogo, la tecnologia è cambiata. Ora con i computer si può fare tutto. Il mio, che ho chiamato "Johnny Pompa" ha tutti i *plug-in* che mi servono per comporre un brano. Ma ho imparato a non farmi dominare dalla tecnologia».

Poi c'è il problema del click, il metronomo digitale.

«È la distruzione del cuore perché uccide la dinamica, o meglio, la libertà di accelerare e rallentare respirando insieme alla musica».

Qual è l'errore più comune che commettono i produttori oggi, nell'era del digitale e come si bilancia la modernità con la melodia classica?

«L'errore è affidarsi troppo alla tecnologia. Un brano deve emozionare prima al pianoforte o alla chitarra. Se la produzione finale suona peggio della versione acustica, il produttore ha fallito».

Ha lavorato anche in televisione. Com'è ora?

«La Tv è straordinaria se c'è qualità, come nei programmi di Celentano o Panariello. Oggi per la musica ci sono quasi solo i *talent show* come "X-Factor" o "Amici". Sono meravigliosi ma uno su cento ce la fa».



Fio Zanotti con la redazione del Master al termine dell'intervista (foto di Maria Giulia Giulianelli)

L'INCHIESTA

di Riccardo Ruggeri



Una sessione d'esame per l'accesso alla facoltà di Medicina (foto Ansa)

Aspiranti medici in crisi Semestre filtro sotto accusa

Sono molte le criticità delle nuove modalità di ammissione alla facoltà di Medicina A Bologna sono entrati in 400 a fronte di 3.000 domande. La ministra Bernini: «I numeri non corrispondono a un flop. Il nuovo sistema funziona». Mentre i docenti attendono il verdetto del Tar, sono poco più di 22.000 gli idonei in tutta Italia

Tra tensioni politiche, proteste studentesche e critiche mai sopite, l'avventura degli aspiranti camici a Bologna è finalmente partita, con l'avvio del secondo semestre del primo anno di Medicina. Un passaggio tutt'altro che ordinario, segnato dall'introduzione del nuovo e sperimentale "semestre filtro", che ha mandato in archivio il tradizionale test di ammissione e ridisegnato le modalità di accesso ai corsi sanitari. La riforma, voluta dal governo e promossa dalla ministra dell'Università e della Ricerca Anna Maria Bernini, prevedeva la frequenza obbligatoria di tre corsi comuni – chimica,

fisica e biologia – per Medicina, Veterinaria e Odontoiatria, svolti tra settembre e novembre e seguiti da due appelli d'esame. All'Università di Bologna gli iscritti complessivi sono stati 3.385, di cui 2.674 a Medicina, 179 a Odontoiatria e 532 a Veterinaria. Numeri che neppure l'aumento dei posti disponibili, saliti a 920 (750 per gli italiani) rispetto ai 787 dell'anno precedente, è riuscito a contenere. All'Alma Mater hanno infatti avuto accesso a Medicina solo 400 studenti, mentre altri 350 posti sono stati assegnati ai campus di Forlì e Ravenna, lasciando esclusi oltre duemila iscritti. Tra loro

Bernini «Dal Governo nessun colpo di teatro ma una scelta responsabile»

c'è anche Chiara, che ha frequentato il semestre filtro a Bologna senza riuscire a entrare ed è stata ammessa a Modena, sua seconda scelta. Il giudizio è netto e amaro: «Il semestre filtro poteva anche essere un'idea valida, ma l'organizzazione è stata sbagliata, riducendo di fatto il percorso a due mesi e mezzo di lezioni eccessivamente concentrate». A incidere negativamente, spiega la studentessa, sono state anche le difficoltà pratiche: «L'impossibilità di frequentare in presenza e i numerosi passaggi burocratici hanno pesato moltissimo», fino a riflettersi «nei risultati così bassi ottenuti agli esami». La criticità maggiore, però, è emersa sul finale. «Il fatto più grave è stato l'intervento con un decreto correttivo il giorno prima della pubblicazione degli esiti del secondo appello, cambiando le regole in corsa e rendendo possibile il ripescaggio di un risultato inizialmente rifiutato». Un cambiamento che ha inciso direttamente anche sulle strategie degli studenti: «Se l'avessi saputo prima, magari avrei rifatto più esami, invece la preoccupazione di doverli superare tutti mi ha spinto a rifare soltanto fisica». Mentre a Bologna le domande per diventare aspiranti camici erano più di tremila, gli iscritti a livello nazionale sono stati 64.825, di cui 54.313 a Medicina e Chirurgia, per il 70% donne. Gli idonei sono stati 22.688, un dato persino inferiore a quello dello scorso anno, a fronte di soli 17.278 posti disponibili nelle università statali, che ha costretto circa cinquemila studenti a orientarsi verso corsi affini. Circa 7.600 allievi hanno invece superato tutti e tre gli esami, mentre poco meno di ottomila ne hanno superati soltanto due. Risultati preoccupanti, che hanno costretto il governo a intervenire con un decreto del 22 dicembre, finalizzato a rendere meno stringenti i criteri di accesso al secondo semestre, dando agli studenti la possibilità di essere ammessi anche senza aver superato tutte le prove. Grazie al nuovo provvedimento, è stato infatti concesso di entrare anche agli studenti che hanno ottenuto solo due o una sufficienza. Inoltre, sono state rivoluzionate anche le modalità di posizionamento nella graduatoria, il cui punteggio finale è dipeso non più dal solo numero di esami passati e voti ottenuti, ma anche dal numero di risultati rifiutati dagli studenti al primo appello per ripetere l'esame al secondo. L'ultima novità introdotta ha permesso invece ai ragazzi di tenere valido un voto sufficiente del primo appello, se chi ha ripetuto l'esame non è riuscito a ottenere la sufficienza nella seconda prova. La ministra Bernini ha difeso così la sua riforma: «I numeri corrispondono a tutto fuorché a un flop, sono molto interessanti, soprattutto in una prospettiva futura. La riforma funziona, ha mostrato criticità per le domande di fisica, ma di



La ministra Anna Maria Bernini (foto Ansa)

questo parlerò con i rettori. Mentre un tempo - ha spiegato la ministra - c'erano "80mila 'invisibili' che rimanevano fuori dai vecchi test, quest'anno abbiamo inserito nel circuito universitario 50mila studenti di cui 17mila in graduatoria di Medicina, altri 25mila a zero esami superati avranno la possibilità di iscriversi al secondo semestre di qualsiasi facoltà». Bernini ha anche parlato di un «caso mediatico costruito», accusando alcune critiche di essere «rumore politico» finalizzato a difendere il vecchio sistema dei quiz e dei corsi privati a pagamento esterni all'università. «La riforma del semestre aperto non è un colpo di teatro - ha affermato - ma una scelta politica nata in Parlamento, attuata dal Governo e applicata con responsabilità e trasparenza. È stato un esame - ha concluso - che ha trasformato candidati non orientati in studenti universitari, dando vita a un'esperienza inclusiva e a vantaggio dello studente, i cui risultati potranno essere migliorati con il supporto di tutti». Nel frattempo, non sono mancate le critiche anche da parte dei docenti, che già dallo scorso maggio conservavano diversi punti interrogativi sulla nuova modalità di accesso. Dubbi che sono stati poi confermati dalle mille difficoltà emerse durante le lezioni, che hanno spinto alcuni insegnanti a presentare un ricorso al Tar contro la riforma. Tra i principali sostenitori di questo reclamo, c'è il professor Pierluigi Strippoli, che ha insegnato biologia nel primo semestre all'Unibo e ci ha illustrato le motivazioni alla base di questo ricorso, che lui gestisce a livello nazionale. Secondo Strippoli, le criticità emerse erano in larga parte prevedibili: «I numeri erano incompatibili con una didattica efficace - spiega - e non si è



La cittadella universitaria dell'Irccs Policlinico Sant'Orsola, sede della facoltà di Medicina (foto Ansa)

mai creato un vero rapporto tra studenti e docenti, anche perché gli studenti si trovavano continuamente davanti a persone diverse». A questo si è aggiunta «la rigidità di un programma vincolato a una verifica nazionale non derogabile, che ha ridotto drasticamente l'autonomia dei docenti e impedito loro di gestire gli esami». Tra gli elementi più critici, Strippoli cita anche la concentrazione delle prove: «È stato del tutto inusitato far sostenere tre esami in un solo giorno, mettendo in difficoltà gli studenti dal punto di vista psicologico e cognitivo. Programmi così vasti non possono essere affrontati in poche ore. Gli stessi esami che loro hanno sostenuto in due ore, io li ho dati in cinque mesi». Nel complesso, le modalità di insegnamento e valutazione hanno finito per snaturare l'esperienza universitaria. «L'obbligo di aderire a un programma rigido ha reso questo insegnamento non universitario, aggravato dal fatto che gli studenti erano destinati a tre indirizzi diversi, senza la possibilità di adeguare i contenuti ai singoli corsi». Da qui la scelta di intraprendere un'azione formale. L'8 maggio scorso è stato presentato un appello a circa mille figure istituzionali, con domande di merito sulla riforma: «Non abbiamo ricevuto risposte vere, ed è stato sconcertante». A settembre è arrivato il ricorso al Tar, sostenuto da 96 docenti delle tre materie coinvolte, che è stato ritenuto fondato, in attesa dell'udienza di merito che si terrà ad aprile. Strippoli sottolinea che le crepe del sistema prescindono dagli esiti delle prove: «I risultati sono la conseguenza naturale di una struttura inefficace. Intervenire solo su quelli, per esempio riducendo il programma, rischia di peggiorare la preparazione senza risolvere i problemi di fondo. I correttivi proposti non affrontano il cuore del ricorso». Sul superamento del vecchio test di accesso, il docente invita alla cautela. «Non era una formula ideale, ma era la meno peggio possibile per garantire imparzialità a livello nazionale. Aveva dei difetti, ma funzionava. Basarsi solo sulle critiche di chi restava escluso non forniva dati oggettivi». L'idea di un'università completa-

mente aperta resta, secondo lui, impraticabile: «Il numero programmato è inevitabile, per limiti strutturali e per garantire una formazione pratica adeguata». Infine, il docente legge la riforma anche in chiave politica. «Molti colleghi hanno avuto l'impressione che fosse una misura pensata per rispondere a una promessa elettorale, cercando di dimostrare la fattibilità di un semestre aperto che in realtà era illusorio». Quanto alla carenza di medici, Strippoli conclude che il problema non è numerico ma settoriale: «Mancano professionisti in ambiti specifici. Bisognerebbe incentivare specializzazioni più complesse e alleggerire il carico burocratico che oggi pesa, ad esempio, sui medici di base». Non tutti gli insegnanti hanno però condiviso le critiche rivolte alla riforma, tra i cui sostenitori c'è anche Matteo Bassetti, professore universitario di Malattie Infettive all'Università di Genova, che ha spostato le accuse sugli studenti: «Non abbiamo bisogno di medici che di fronte alle difficoltà di un esame non passato vanno a protestare, ma di professionisti che sappiano soffrire». Il docente, che dal ministero ha anche ricevuto l'incarico di presidente del Gruppo di Lavoro sui bandi del semestre, ha difeso la modalità di erogazione della didattica quasi prevalentemente online: «Se parliamo di teoria, fare una lezione in presenza o a distanza non cambia assolutamente niente. Anzi, piuttosto che avere aule con 500 studenti dove non riesci a vedere neanche la lavagna, credo che sia meglio una buona lezione online fatta bene, come è stato fatto a Bologna e in tante città». Posizione che è stata condivisa anche da Roberto Burioni, docente e virologo dell'Ospedale San Raffaele di Milano, che si è scagliato contro «quei genitori che hanno voluto una scuola non selettiva, perseguitando ogni insegnante minimamente severo, che non ha chiesto agli studenti di studiare perché l'importante era esprimere la propria personalità, approdando infine a una maturità che tra mille paure ha promosso il 99,98% di loro. Due su tre non entreranno dopo la selezione - ha spiegato Burioni - e un esame che elimina il 66% dei candidati non è

Sono stati assegnati altri 350 posti nei campus di Forlì e Ravenna lasciando esclusi oltre 2.000 ragazzi

impossibile, ma è decisamente selettivo. Nel mondo vero non basta l'impegno e il sacrificio: ci vuole il risultato». Se i docenti hanno guidato la contestazione della riforma, a pagarne il prezzo sono stati gli studenti. Per Matteo, del collettivo studentesco Prometeo, il semestre filtro si è rivelato «un esperimento fallimentare, portato avanti dal governo per motivi propagandistici». Secondo lo studente, le difficoltà sono state numerose fin dall'inizio: «Ci hanno raccontato la favola del superamento del numero chiuso e di un sistema più meritocratico, ma era evidente che non fosse così». Uno dei nodi principali ha riguardato la didattica. «Ci sono state numerose complicazioni che hanno portato a un netto peggioramento nella preparazione», spiega, a partire dal poco tempo a disposizione dei docenti. «In due mesi si fa fatica, anche se gli insegnanti ci hanno messo tutto il loro impegno». A pesare è stato anche lo stress psicologico: «Era altissimo, perché ci si giocava il proprio futuro e molti avevano la sensazione di buttare un anno se non entravano». Alla fine, aggiunge, il test «è rimasto simile a quello dello scorso anno, con domande a risposta multipla, ma semplicemente spostato di qualche mese, lasciando molti studenti nell'incertezza». Le conseguenze più pesanti, secondo Matteo, le hanno subite gli esclusi: «Sono rimasti in mezzo a una stra-

da e molti devono ricominciare da zero». Anche la promessa della didattica in presenza si è rivelata illusoria: «Ci hanno dato solo tre giorni per frequentare in sede», in un contesto già segnato dalla carenza di spazi e investimenti nell'università. Dura anche la critica alle parole della ministra Bernini contro gli studenti in protesta: «Definirli "poveri comunisti" è stato vergognoso e ha mostrato la mancanza di argomenti validi di fronte a critiche fondate». Guardando alla formazione medica, Matteo auspica un cambio di approccio: «Dovrebbe essere più orientata alla pratica e alla risoluzione del caso clinico, sviluppando ragionamenti deduttivi come fanno i medici. Migliorare i tirocini è fondamentale». Anche Flavia, del comitato studentesco Link, afferma che questo esperimento si è rivelato «un fallimento del sistema universitario. Molte persone - spiega - erano demoralizzate e tante non sapevano se avrebbero continuato il percorso. C'è stata anche una gestione sbagliata nella distribuzione della didattica, con corsi fatti prevalentemente online». Secondo la studentessa, «fa male ritrovarsi in una situazione di isolamento totale e il fatto di dover accedere per la prima volta all'università in modo così anomalo ha provocato tanta frustrazione». «Questa incertezza - conclude - ti porta ad avere dei crolli psicologici e a vivere nello sconforto». Situazione che ha portato Flavia, così come tanti altri studenti, a sperare che questo modello non venga riproposto, spiegando che molti «preferivano il vecchio test rispetto a un percorso con così tante instabilità, magari anticipato in modo da non avere difficoltà nella ricerca della casa». Flavia auspica che vengano date «delle linee guida comuni e che ci sia un ascolto maggiore verso gli studenti, a partire dalla possibilità di frequentare davvero il corso e avere maggiori certezze quando si entra in università». L'amarezza per la gestione del semestre filtro è un sentimento difficile da ignorare, che ci ricorda l'urgenza di rivedere modalità, tempi e comunicazione di un sistema che influenza profondamente il futuro di migliaia di studenti.



La Fiera è stata sede degli esami di ammissione al termine del nuovo semestre filtro (foto di Nicola Ialacqua)

di Althea Fabbri



Foresta cancellata dai cedimenti del terreno del 2023 a San Benedetto Val di Sambro (foto concessa dal Comune)

Paesi ostaggio del dissesto Aumenta il rischio frane

Dopo le alluvioni del 2023, l'Appennino cerca soluzioni contro i danni del maltempo. Strade e infrastrutture spazzate via, masse di terreno che si riattivano dopo decenni come è successo a San Benedetto Val di Sambro. Le cause sono la fragilità del territorio, la mancata manutenzione e la nuova violenza del clima. Ecco il punto dell'Ispra

Un Paese fragile, sempre col fiato sospeso. Spezzato da tragedie annunciate, cambiamento climatico e manutenzione mancata. Con quasi il 95% dei suoi comuni a rischio frane, alluvioni, valanghe ed erosione costiera, l'Italia detiene il record europeo sul dissesto idrogeologico. Negli ultimi anni, fra le zone più ferite c'è l'Appennino bolognese. Dopo le alluvioni del maggio 2023, a San Benedetto Val di Sambro si è riattivata una grande frana storica, ferma da trent'anni, in località Cà di Sotto. Nel 1994, la frana ostruiva completamente il corso del Sambro, causando l'allagamento di tutto

il territorio a monte. Le istituzioni intervennero con un invaso. Nell'ultimo decennio si è proceduto con uno sfioratoio naturale utile a far defluire l'acqua, ma è andato distrutto dalla frana del maggio 2023. La violenza dell'alluvione ha generato una massa che ha bloccato nuovamente il corso del torrente, con gravi danni anche alle condutture sotterranee.

Non è andata meglio a Monterenzio, dove una grande pezzo di costone ha distrutto un tratto della strada provinciale vicina all'Idice, isolando una porzione del paese per settimane. Anche a Castiglione dei Pepoli è stato necessario chi-

dere tratti stradali a causa dei movimenti del terreno. Come per esempio nel caso della provinciale 325, in località Creda. Situazioni simili si sono viste anche a Monghidoro e Monte San Pietro, altre zone interessate da frane e smottamenti nella Città metropolitana.

Ma il problema è diffuso in tutta l'Emilia-Romagna, la seconda regione, dopo la Lombardia, più interessata da questi fenomeni. Basti pensare che i dati dello scorso giugno attestano più di ottantamila frane sul territorio, con una media di 357 per 100 km quadrati. C'è un prima e un dopo: la doppia alluvione avvenuta nel mese di maggio 2023. Un evento di portata tale da far cambiare le coordinate delle mappe del rischio idraulico. Dalle stime del report Ispra, in provincia, le aree a pericolosità molto elevata occupano 34 km quadrati, mentre quelle a pericolosità elevata si estendono per 448 km quadrati. Insieme coprono il 13% del territorio provinciale, seppure le aree monitorate siano pari a 599 km quadrati. In queste zone risiede l'1,3% della popolazione. In termini assoluti, contando anche le presenze temporanee e turistiche, sono 13.904 le persone che rischiano la propria incolumità. Abitano in edifici a rischio elevato o molto elevato, pari al 4,1% del patrimonio edilizio provinciale (11.476 in cifra assoluta). Sul fronte lavorativo, sono 730 le unità locali di industria esposte, pari allo 0,7% del tessuto produttivo provinciale. Un ultimo aspetto, spesso sottovalutato, è la quantità di beni culturali in pericolo. A Bologna sono 106, il 2% sul totale. Preoccupante poiché, come si legge dal report dell'Istituto, «i danni prodotti al patrimonio culturale potrebbero essere inestimabili e irreversibili fino alla perdita totale del bene. Quelli architettonici, monumentali e archeologici, a differenza dei beni mobili (es. quadri, sculture), non sono delocalizzabili. Necessitano quindi di adeguate misure strutturali di salvaguardia».

Il dissesto frantumato le sfere di vita più radicate, mette tutto a rischio: l'incolumità, la casa, il lavoro. Fa mancare il punto di riferimento per eccellenza: la terra sotto ai piedi. Che, nei casi più gravi, scorre portando via fondamenta, infrastrutture, strade, così come ricordi ed effetti personali.

Sino a oggi, tanto è stato fatto per ripristinare l'agibilità delle zone montane, eppure c'è apprensione in vista della prossima primavera. Una stagione solitamente piovosa che, nel maggio 2023, complice il cambiamento climatico, ha rilasciato in pochi giorni il triplo dell'acqua che cade di norma. A settembre 2024, la pioggia fu invece il quadruplo della media mensile. Per quanto riguarda il Comune di Bologna, l'assessore ai lavori pubblici, Simone Borsari, conferma il 'ripristino' dell'85% dei danni: «Il Comune ha completato tutti i lavori di sua competenza, eccetto quello in via Monte Albano, che terminerà entro l'estate. Lo stiamo facendo a nostro carico. Mancano invece quattro interventi svolti dalla Consap, società partecipata dal Ministero dell'Economia, sulla base di una convenzione con la Regione e la struttura commissariale della Protezione civile. Coinvolgono via del Poggio, via della Fratta, via di Barbiano e via del Paleotto». Intensificate anche le azioni dei consorzi di bonifica e la manutenzione delle caditoie dei tombini. Ma non basta: «Servono interventi strutturali che vanno però progettati nel medio-lungo periodo», spiega l'assessore.

Oggi, le cronache nazionali si concentrano sulla situazione più critica a Niscemi, in Sicilia. Millecinquecento sfollati e un fronte lungo quattro chilometri e mezzo che continua ad avanzare. La vasta frana a scorrimento, su cui poggia il centro abitato, ha fatto abbassare il terreno di decine di metri.

Si tratta del secondo evento franoso nell'arco di trent'anni. Reso ancora più distruttivo da edifici di due o tre piani costruiti uno accanto all'altro, spesso senza particolari accorgimenti edilizi. La conta dei danni, in continuo aggiornamento, ammonta a circa due miliardi di euro. Il geologo Mario Tozzi, ricercatore del Cnr, riflette sui tre fattori che, ripartiti diversamente in base allo specifico evento, generano una frana: «Il primo è la geologia: l'Italia è un paese geologicamente giovane e attivo, tutti i rischi naturali sono preponderanti nel nostro Paese. Il secondo è la pianificazione territoriale che è stata del tutto assente in Italia. Ognuno ha fatto quello che gli pareva sul territorio del proprio Comune. Tutto questo si inserisce in un momento di crisi climatica così grave che rende le perturbazioni meteorologiche più violente. Insomma, dovevamo muoverci con estrema cautela e invece abbiamo straziato il territorio. Cosa ci potevamo aspettare?».

L'evento che ha spezzato le coste meridionali della penisola è solo l'ultimo di una lunga serie. Si stima che dal 2012 al 2023, in Italia, siano stati spesi 3,3 miliardi all'anno per rimediare ai danni del dissesto idrogeologico.

Tutti gli eventi calamitosi citati sono raccolti da Ispra nel Rapporto sul dissesto idrogeologico, pubblicato con cadenza triennale. L'istituto, attivo dal 2008 nella valutazione dei rischi ambientali, fornisce mappe, inventari frane e proposte d'intervento per la mitigazione del rischio.

Secondo le stime più recenti, nel 2024 la superficie del territorio italiano a rischio frana è aumentata del 25%, dai 55mila chilometri quadrati registrati nel 2021 ai 69mila attuali. Le persone che vivono su suolo a rischio sono 5,7 milioni.

Tornando al territorio bolognese, Alessandro Santoni, sindaco di San Benedetto Val di Sambro, fa il punto sulla situazione recente. Due fasi di riattivazione del movimento franoso hanno interessato prevalentemente la parte mediana e alta del corpo di frana di Cà di Sotto: «Allo stato attuale, non hanno coinvolto la viabilità né nuovi edifici, ma confermano uno stato di instabilità ancora sensibile agli andamenti stagionali. Tuttavia, i volumi di materiale risultano molto inferiori rispetto a quelli osservati nelle precedenti fasi di attivazione. Anche per questo motivo, la parte bassa della frana non ha mostrato, al momento, segni di movimento». Molti gli interventi di messa in sicurezza già conclusi, gli ultimi sono in corso, con l'obiettivo di poter terminare tutto entro l'anno o, al massimo, entro il 2027. «Ovviamente questa situazione meteorologica così intensa ci preoccupa, come è normale che sia, ma grazie al monitoraggio siamo almeno in grado di poter garantire la sicurezza delle persone. In questo momento è l'unica cosa, ma anche la più importante, che possiamo fare», spiega il sindaco.



Frana che ha colpito la località di Cà di Sotto

di Sofia Civenni



Un dettaglio del soppalco di Leila in via Serra (foto di Alberto Biondi)

Io presto una cosa a te... La fiducia vale uno scambio

Leila, la prima biblioteca degli oggetti, festeggia dieci anni. Nelle due sedi, in via Serra alla Bolognina e in Sala Borsa, sono iscritte quasi 1.500 persone con un'età compresa fra i 22 e i 55 anni. Ogni mese i prestiti sono tra i 160 e i 180 pezzi. Vanno per la maggiore videoproiettori e tende da campeggio. Ma i più richiesti restano i trapani

Ci sono oggetti che abbiamo in casa e dei quali ci dimentichiamo. Rimangono nascosti e inutilizzati, in una cantina o in fondo all'armadio. Eppure, una vita la mantengono. E potrebbero essere utili a qualcun altro. Perché, allora, non permettere a chi ne ha bisogno di utilizzarli? È da questa intuizione, forse semplice ma non banale, che dieci anni fa a Bologna è nata Leila, una vera e propria biblioteca degli oggetti, la prima in Italia. Oggi le sue sedi in città sono due: la principale si trova in Bolognina, in via Luigi Serra, la seconda è all'interno della biblioteca Salaborsa, in piazza

del Nettuno. Un progetto che oggi, dieci anni dopo, è diventato un servizio cittadino e un modello che si sta, piano piano, diffondendo in tutto il Paese. Leila è un luogo dove si possono dare e prendere in prestito oggetti di tutti i tipi. Il mantra di Antonio Baraldi, fondatore di questa singolare biblioteca, è questo: «Tutti abbiamo bisogno di oggetti, però non abbiamo per forza bisogno di possederli». Il motore di Leila è la condivisione con chi ne ha bisogno di ciò che per noi è superfluo, di quello che abbiamo utilizzato una volta e che potremmo non utilizzare mai più. Una condivisione



Greta al banco della sede alla Bolognina

Grazie a questa iniziativa sono entrati anche nelle scuole laboratori e iniziative speciali

basata sulla fiducia del prossimo e sulla sua capacità di portare rispetto al prestito. L'associazione nasce nel 2016, in un momento storico non semplice, in cui proprio quella fiducia era messa in discussione. «Leila – racconta Baraldi – è stata prima di tutto un sogno. Dieci anni fa il panorama internazionale era complesso. Era il pieno del periodo degli attentati terroristici, penso in primo luogo a quello del Bataclan del novembre 2015. La gente non amava parlare di fiducia. Si era persa. Così io, insieme ad altre tre persone, ho pensato che ci fosse qualcosa da ricostruire, puntando sull'utilità e sulla concretezza. Qualcosa da seminare per far crescere un nuovo sentimento». Il primo esperimento in Italia, ma già presente all'estero. «L'ispirazione è stata la biblioteca degli oggetti di Berlino. Volevamo proporre anche a Bologna uno strumento pratico: tutti possediamo oggetti che utilizziamo poco, benché siano utilissimi». Solo, non lo sono ogni giorno. «Un esempio che rende bene l'idea secondo me – dice Baraldi – è quella del trapano: io ho bisogno di fare un foro nel muro, non di possedere necessariamente un trapano. Lo stesso vale per un carrello da trasporto, il portapacchi per l'auto, la tenda, il videoproiettore, l'imbracatura per arrampicate in montagna... Sono oggetti utili, ma che non si utilizzano tutti i giorni». Da qui, una doppia sfida. «Da una parte abbiamo iniziato a suggerire alle persone di mettere in condivisione proprio questi oggetti e di non lasciarli "ammuffire" in cantina o in un armadio, dall'altra abbiamo concesso a chiunque voglia mettersi in gioco, magari anche in qualcosa di inusuale, di poter prendere, utilizzare e poi restituire tutto ciò che è presente nel catalogo».

Il Comune di Bologna ha supportato Leila sin dalla sua nascita, e dopo la pandemia è nata una vera e propria convenzione con il sistema bibliotecario comunale. Per poter accedere al servizio bisogna attivare la tessera in una delle due sedi dell'associazione. Il tesseramento costa 20 euro, 15 se sei studente. Grazie alla convenzione con il Comune, se si possiede già la tessera delle biblioteche comunali quella di Leila è gratuita per il primo anno. Il servizio è poi rinnovabile ogni anno al costo di 15 euro.

Funziona così: si deve portare almeno un oggetto da condividere perché solo in questo modo si può accedere al prestito. Sul sito online di Leila, è possibile vedere gli oggetti disponibili divisi in categorie: attrezzi, hobby, sport, musica, giochi,

giardinaggio, viaggi... Non c'è limite agli oggetti che possono essere messi a disposizione degli altri utenti e si possono prendere in prestito contemporaneamente tanti oggetti quanti ne si condivide. La proprietà non si discute, quella a Leila non è una donazione. «Una volta che hai preso in prestito quel che preferisci – spiega Baraldi – puoi ritirarlo in una delle due sedi oppure scegliere l'opzione di consegna a domicilio». E ora c'è una novità. «Un servizio ulteriore – dice – attraverso il quale sarà possibile fotografare il proprio oggetto e attraverso la web app metterlo in condivisione nella zona in cui si abita. In questo modo si ramificano ancora di più le possibilità di prestito in città: per chi abita distante dalle nostre sedi può essere scomodo raggiungerle. Posso quindi condividere gli oggetti con le persone che abitano vicino a me, organizzandomi liberamente per il prestito e la riconsegna». La speranza è che ci si possa in futuro appoggiare alla biblioteca pubblica di riferimento sul territorio, perché «Leila è prima di tutto un movimento culturale, e ci teniamo che le biblioteche rimangano luoghi di riferimento in città».

Oggi, gli iscritti al servizio sono quasi 1.500. In questo arco di tempo, è cambiata anche la fascia di età delle persone che ne usufruiscono, oltre al numero di prestiti mensili. «Prima del Covid erano 35-40, e le persone che utilizzavano maggiormente il servizio avevano tra i 35 e i 45 anni. Dopo la pandemia, anche grazie a un grande lavoro di promozione per farci conoscere sul territorio, i numeri hanno iniziato a crescere. I prestiti sono tra i 160 e i 180 al mese, con picchi di 200 soprattutto in estate e in primavera. Le persone hanno principalmente tra i 22 e i 55 anni: la fascia di età dei nostri utenti si è ampliata e coinvolge ora tanti giovani». Giovane è anche il team di volontari impegnato nel progetto. «Sempre dopo il Covid – racconta Baraldi – abbiamo visto sempre più ragazzi sotto i 25 anni che scelgono di dedicare parte del loro tempo a Leila. Oggi abbiamo una trentina di persone che a vario titolo si impegnano per portare avanti l'attività». Per quanto riguarda gli oggetti più gettonati, la gara è stravinta dalla categoria fai da te e attrezzi. «Anche questo dipende dalla stagione, ma i tre must sono videoproiettori, vaporelle e tende da campeggio... oltre al trapano, un sempreverde».

Leila però non è solo una biblioteca. Negli anni sono nate tante attività e laboratori correlati, per condividere una competenza con la comunità di soci. «Una vera e propria condi-

visione del sapere, che corrisponde alle esigenze dei cittadini. «Grazie per il trapano, ma come si monta una mensola? Come si taglia un'asse di legno?». Abbiamo capito che c'era la volontà di imparare anche questo, insieme. E così abbiamo avviato i laboratori. Lunedì, per esempio, c'è quello dedicato alla riparazione e alla manutenzione degli oggetti in catalogo. Ma ormai tutte le sere ce ne sono tanti altri: dalla falegnameria per bambini, a laboratori di uncinetto spagnolo e cucina vegana...tutto quello che i soci e i cittadini vogliono proporre è ben accetto. Solo alcuni sono gratuiti e a volte ci sono anche artigiani che chiedono uno spazio per offrire un corso più strutturato: noi glielo mettiamo a disposizione, chiedendo un contributo».

Dal 2023 Leila non è solo un'associazione, ma una startup. Con l'obiettivo di fungere da megafono al modello della biblioteca degli oggetti e aiutare tutte quelle realtà, associazioni, università, aziende e biblioteche pubbliche che vogliono impegnarsi nello stesso progetto. «Grazie alla nascita della startup – spiega Baraldi – mettiamo a disposizione la nostra esperienza per l'apertura di nuove biblioteche degli oggetti e aiutare a progettare altri punti Leila. Adesso sono nove in Italia, abbiamo un progetto avviato all'interno dell'Università di Bologna, uno alla Business School di Torino, contesti che sono attenti al welfare degli studenti...C'è un modello anche all'interno di uno studentato di Forlì. Il concetto della biblioteca degli oggetti è funzionale per gli studenti fuorisede, che non possono portare nella città in cui studiano ogni oggetto che gli serve». Studenti universitari, ma non solo. Scuola anche, ma non solo. «A Firenze stiamo colla-

borando con un liceo che ha deciso di adottare il modello per costruire un servizio fatto dagli studenti per la comunità studentesca. Il progetto, grazie al Comune, è poi uscito fuori dalle aule e nei prossimi mesi darà vita a una vera e propria biblioteca degli oggetti cittadina, aperta a tutti».

Quello di Leila, è un modello che funziona. Un traguardo decennale che va festeggiato, senza smettere di guardare al futuro. «L'obiettivo- spera il fondatore- è che la rete si ampli, prendendo spunto da Bologna. In più, vorremmo ancorarci maggiormente al territorio, e continuare a essere luogo di aggregazione dei cittadini. Magari trasferendoci in un luogo più grande, dove dar vita a tante altre iniziative sull'onda di quelle che già proponiamo».

E per il 2026 la squadra ha già tre iniziative in cantiere. «Dal 13 al 15 marzo Leila parteciperà a "Fa' la cosa giusta!", la più grande fiera italiana del consumo critico. Avremo uno stand e faremo dei talk. Inoltre, il Comune di Bologna ci ha proposto come progetto sperimentale all'interno delle scuole elementari Botteghe, in Bolognina. Qui attiveremo una biblioteca degli oggetti in una classe quarta, lavorando con i bambini. Parallelamente offriremo un progetto simile a tutti i genitori della scuola. Una bellissima opportunità per festeggiare questo compleanno: il nostro intento principale è quello di fare cultura e lavorare con dei bambini è bellissimo per noi, come lo è stato e lo è lavorare all'interno delle biblioteche». E la terza iniziativa? «A settembre siete tutti invitati nella sede di via Serra, dove ha avuto inizio questa avventura, per spegnere insieme le candeline».

**Esiste un rapporto
molto stretto
con il Comune
e al momento
le sedi sono nove
in tutta Italia**

**Per accedere
al prestito
bisogna portare
almeno
un oggetto
da condividere**



L'esterno della biblioteca degli oggetti

di Camilla de Meis



Il rito di preparazione dei ravioli tradizionali (foto di Jacopo Liso)

L'Orient Express porta la sua cucina a Bologna

Sono sempre più numerosi i ristoranti asiatici e gli indirizzi da provare non “all you can eat”. Dal “teishoku” giapponese di Yuzuya ai “gyoza” creativi di Ling’s fino agli iconici “noodle” thailandesi di Naga Thai e alla zuppa vietnamita del Ristorante Pho. Una mappa dei sapori orientali nel capoluogo della gastronomia più tradizionale

Se ai tortellini preferissimo i *gyoza*, al brodo di cappone il *ramen*, al carrello dei bolliti il *samgyeopsal*... Questa è la storia di come tradizioni gastronomiche lontane si sono imposte nel panorama bolognese, anche grazie alle preferenze della *Gen Z*. Giovani e studenti fuorisede stanno sempre più attenti alle spese e ritrovano nella cucina etnica e, in particolare, in quella asiatica, un'alternativa che unisca gusto e prezzi competitivi. A ogni pasto è abbinata una filosofia e se è vero che siamo ciò che mangiamo, è altrettanto vero che un piatto può raccontare (pure) simboli, tradizione e, perché no, interi paesi.

In Giappone all'ora di cena, s'usa accomodarsi in un *Teishoku-ya*, ristorante che serve – non a caso – il *teishoku*, una delle più comuni declinazioni della cucina del Sol Levante. Ogni commensale riceve un vassoio con un protagonista, eppure ad accompagnare il *katsujyu*, cotoletta di maiale e frittata, o l'*unajyu*, anguilla alla griglia, ci sono una zuppa di miso, una ciotola di riso e due contorni a base di verdure di stagione e sottaceti. Una preparazione che riflette il principio dell'*Ichiju San-sai*, secondo cui un pasto è equilibrato quando vario e salutare. Si può provare in via Nicolò Dall'Ar-



Men Niku udon, tradizionale piatto (foto concessa da Yuzuya)

ca, in Bolognina, da Yuzuya. È intimo tanto da contare in tutto trenta coperti; ci sono sei posti al bancone e dieci tavoli dove siedono molti clienti che – da dieci anni – non smettono di scegliere l'indirizzo a conduzione femminile. Sono gli affezionati commensali, le cui tavole casalinghe avevano curato Tsuruko Arai e Takako Kawano ad aver chiesto loro di aprire un ristorante. E per conservare quell'atmosfera familiare le due donne scelgono di aprire in un quartiere multietnico (dal quale non si vogliono spostare).

Contaminazioni con l'Italia non ce ne sono, ma compromessi sì. In Giappone si cena alle 17.30, il *sakè* si beve a temperatura ambiente e gli antipasti non esistono, a meno che non si scelga un ristorante specializzato in *kaiseki-ryōri*, alta cucina, dove gli ospiti sperimentano un menù degustazione. Dall' *amuse-bouche* detto *sakizuke* al piatto stagionale, *l'hassun*, fino al *futamoto*, di solito una zuppa o una pietanza al vapore, e al dessert, *mizumono*. La tradizione del *kaiseki* è legata dalla cerimonia del tè, di cui conserva tecnica, preparazione e allestimento. Anche durante il rituale in Sol Levante, sono disposti piccoli piatti legati alla stagione.

Un capitolo a parte lo merita il *sakè*. Tsuruko racconta a InCronac@: «In Italia è frequente berlo caldo; in realtà si degusta a temperatura ambiente e ha un grado alcolico simile a quello del vino rosso. I prezzi sono alti perché è un prodotto importato ed è tassato al cento per cento». Consumato in bicchierini in vetro da 180 ml, è difficile vederlo diviso nei tavoli a due (ma non impossibile), «L'importante – sottolinea Tsuruko – è bere la medesima quantità di acqua». Da Yuzuya i commensali – durante la cena – consumano più facilmente birra locale. Sebbene vi si possano assaggiare alcolici, Yuzuya non è un *izakaya*, considerato al pari di una taverna e aperto solo alla sera; letteralmente “rimanere a bere *sakè*”, vi si rifugiano i giapponesi dopo una giornata passata a lavorare. Si rilassano, spizzicando specialità come *sashimi*, *karrage* (pollo fritto) e *edamame*, verdi semi di soia.

La guida Michelin ha riconosciuto i piatti giapponesi come i più amati nella gran parte dei paesi europei

La convivialità è però cifra del Giappone, e non è difficile pensare che quella del Sol Levante sia – insieme a quella cinese – la cucina etnica più apprezzata in Europa. Secondo l'Osservatorio SWG 2025 il ramen, famoso brodo, il sushi e il curry (il curry è molto usato in Giappone) si sono aggiudicati i primi posti in classifica nel cuore della Gen Z. Nel report s'evince anche che la varietà nel panorama gastronomico italiano consente di scoprire altre culture, attraverso sapori e preparazioni.

La pasta non è solo appannaggio del Belpaese; in Asia è a base di riso e le tipologie sembrano infinite. Ci sono *noodles* e *udon*, spaghetti cinesi e giapponesi e vermicelli che sguazzano nel *pho* vietnamita (zuppa). Ma la pasta lunga, fritta, si trova anche nel *pad thai* thailandese. Gli gnocchi coreani, i *tteokbokki*, sono gustosi e piccantissimi.

A proposito di varietà in fatto di cucina asiatica non si può non menzionare Ling's Ravioleria Migrante, un ristorante d'ispirazione cinese che s'affaccia su via Leandro Alberti, in zona Murri. Entrarci è come fare capolino nella sala da pranzo di una casa, ed è questa la sensazione che Lingfen Hu vuole trasmettere, da quando ha deciso di farsi strada tra le attività di ristorazione esistenti in città. Tradizionali, d'avanguardia o *fusion*. Una dicitura – questa – che ha finito per comprendere anche le tavole *all you can eat*. La categoria di ristoranti, noti per le tariffe vantaggiose dei menù a pranzo e a cena, oggi subisce un'inevitabile frenata. Un po' perché la moda è passeggera, un po' perché in cucina la quantità non regna mai a lungo.

Consapevolmente Lingfen crea un'altra storia, in cui la parola *fusion* è sostituita da “migrante” poiché le tradizioni che passano per la sua ravioleria migrano, così come la sua famiglia. Così come lei, che non perde occasione per viaggiare e ritornare. «Ogni volta che parto, porto sempre qualcosa con me; di solito un piatto che inserisco nel menù del mio ristorante», spiega la proprietaria, rientrata da poco da una vacanza in Corea. Durante il soggiorno, girava per mercati e approfondiva la gastronomia locale, imparando da diversi chef durante corsi e laboratori.

Sorride Lingfen: «Vorrei apportare più modifiche al menù, e innovarlo ma ci sono piatti che i clienti continuano a scegliere a distanza di anni e a cui sono affezionati». Qualche esempio? I cremosi bocconcini di pollo alle cinque spezie, il flan al cocco o le costine di maiale. A mano a mano che ci si allontana dal centro, le dinamiche di fidelizzazione del

commensale seguono un altro binario. La prossimità vale più del prestigio, e la relazione con il consumatore diventa orizzontale. Senza tenere conto che negli ultimi anni stiamo assistendo a una riorganizzazione urbana di ristoranti, enoteche e botteghe; maggiore è la distanza dal cuore della città, superiore è la qualità dell'esperienza.

Anche quest'anno, Ling's riconferma la sua presenza all'interno della guida Michelin a Bologna, ed è una mosca bianca in mezzo alla tradizione emiliana che mette sempre una gran soggezione. Lingfen spiega: «Ho sempre desiderato creare una contaminazione con il territorio dal quale mi sono sentita accolta, perché ho imparato fin da subito a essere aperta ad altre culture». La cucina ha fatto da vettore, e la sua esperienza non è la prima in famiglia nel capoluogo. I genitori avevano una rosticceria, dove cucinavano quello che preparavano in casa; un atteggiamento – riflette a posteriori – che non fa parte del suo progetto culinario. Che al contrario va incontro alla tradizione francese, italiana e asiatica. Le materie prime sono quelle del territorio, e di questo Lingfen va fiera. Per il ripieno dei ravioli "migranti", superstar del ristorante, utilizza carne di Mora romagnola della Fattoria Zivieri; il pesce e i crostacei sono della Pescheria Brunelli, mentre le uova vengono dall'Azienda Agricola Cerutti.

Se l'intera cucina di Ling's è un caleidoscopio di sapori, le sue radici cinesi s'intravedono nella raccomandazione alla condivisione, soprattutto nel caso dei ravioli, cotti a mo' di *gyoza*, alla piastra o al vapore. Basta far caso alla conformazione dei piatti in qualsiasi ristorante cinese; ci si accorge del fatto che sono porzionati, a disposizione di tutti i commensali. Spesso sulle tavole compare il *cānzhuō zhuànpán*, una piattaforma girevole posta al centro di un tavolo rotondo che ruota di 360 gradi. Lì sono posizionate le pietanze che possono essere assaggiate da chiunque partecipi al banchetto.

Non c'è bisogno di lasciare il quartiere per sperimentare la convivialità della cucina thailandese; molto simile a quella cinese, differisce solo per le posate utilizzate durante

il pasto. Non ci sono le bacchette; per mangiare bastano un cucchiaino, con il quale portare il cibo alla bocca, e una forchetta, con la quale spostarlo nel piatto. Naga Thai si trova in via Augusto Murri e condivide con gli indirizzi di cui sopra gli spazi angusti in cui concentra bontà, ospitalità e un pizzico di follia. Alessandro Brunelli è figlio di un mix di culture che ha come poli principali Bangkok e Bologna. L'incontro con il socio Rocco Forcellini lo portò nel 2021 all'apertura di un tempio del *Mai pen rai*, la filosofia mutuata dal buddhismo che invita a lasciare andare.

Dolce, aspro, salato e piccante sono il mantra di ogni chef del sud-est asiatico; attorno a questi quattro sapori ruota la cucina thailandese che trova corrispondenze con Cina e Mali. Il *khao*, riso, è il pilastro dell'intera gastronomia tanto da essere presente all'interno di piatti unici, reperibili sia sulla tavola di un ristorante sia al bancone specializzato in *street food*. Bangkok è una delle capitali mondiali del cibo di strada dal momento che in Thailandia non esistono orari fissi per consumare gli alimenti della variegata cucina. Che si tratti di ricette complete come il *pad thai*, spaghetti fritti con verdure, di insalate come nel caso del *som tam*, a base di papaya, o di un curry d'ispirazione malese, come nel caso del *massaman curry gai*, i sapori ruotano intorno allo zucchero, al lime, al tamarindo e al peperoncino.

Aromi – questi – che stravolgono preparazioni e cotture, facendo apparire la cucina thai straordinariamente varia; il pesce, insieme ai crostacei, riscuote molto successo nei mercati notturni a Bangkok. Da Naga Thai lo s'incontra anche sottoforma di salsa, combinato con il latte di cocco e il kefir, bevanda fermentata simile allo yogurt. Nel locale di Alessandro non mancano proposte vegetariane e vegane vista l'attenzione sempre maggiore a concetti come sostenibilità e impatto ambientale non solo da parte dei più giovani.

E a proposito di giovani, l'ultimo indirizzo è proprio in zona universitaria, lungo via Petroni. Dall'apertura, si osservano attraverso il vetro (quasi sempre appannato) studenti intenti a gustare un *pho* al – non a caso – Ristorante Pho Vietnamita. Il piatto da cui prende il nome il locale è una zuppa a base di spaghetti di riso, immersi in un brodo aromatico insieme a fette di carne; che sia pollo o manzo cambia poco. Rimane a cuocere per circa dodici ore prima di essere servito a colazione o come spuntino per le vie di Hanoi (o di Bologna).

Nella cucina thailandese, spezie e aromi hanno il compito di diversificare le pietanze, e ci riescono benissimo, tanto che nella cucina vietnamita ne ritroviamo alcuni come il lime, il coriandolo e il basilico thai, dall'intenso profumo di anice. Se nella capitale i sapori sono più decisi, al sud, nei pressi di Ho Chi Mihn, le preparazioni si addolciscono. Oltre al piatto simbolo, si possono gustare croccanti involtini a base di verdure, pollo o manzo. Diversamente da quelli cinesi, non sono fritti e hanno dimensioni ridotte.

Nonostante il locale e gli arredi ricordino le placide atmosfere vietnamite, ci sono molte proposte di cucina cinese, come i ravioli alla piastra o al vapore, segno di una contaminazione quotidiana, come spesso accade negli altri ristoranti in città. Il tratto che accomuna i quattro indirizzi è la funzione che assumono. Risposte culturali a una domanda ampia, giovane e attenta ai costi. Le porzioni pensate per la condivisione rendono la cucina fuori casa meno impegnativa e più divertente. E diventa altresì un modo per scoprire fiorenti realtà fuori dal centro storico.



Ravioli Adriatico di Ling's (foto di Jacopo Liso)

di Alessandro Fratini



Poster a tema “anime” e arte giapponese alla Fiera di Bologna (foto di Alessandro Fratini)

Fumetti, film e tanti giochi Tutto quello che fa Nerd

La cultura pop si conferma ponte fra generazioni diverse come ha dimostrato una recente fiera a Bologna. Il mondo giapponese convive con quello americano in una festosa saga di suggestioni. E il collezionismo conferma il boom grazie alla compravendita di articoli provenienti da set fuori produzione ed edizioni limitate

Come prende vita una storia? Senza dubbio grazie a un autore ispirato, a dei personaggi memorabili, e a una trama avvolgente. Ma oggi come oggi? Serve anche un pubblico che sappia cogliere la passione dell'autore e amplificarla, mantenere in vita l'opera e tramandarne i messaggi. Le *fanbase* moderne non si limitano solo a consumare un prodotto mediale, ma lo amplificano, e rendono memorabili intere saghe nonostante il passaggio degli anni.

Il Nerd Show Bologna è solo l'ultima dimostrazione di questo fenomeno: più di 45.000 appassionati e 350 esposito-

ri hanno animato i padiglioni del quartiere Fiera il 23 e 24 gennaio. Bancarelle, eventi e aree tematiche sono state prese d'assalto da ogni tipo di appassionato, dal bambino che va pazzo per gli *anime* al veterano che cerca giochi da tavolo semisconosciuti.

All'entrata, ad accogliere il pubblico, c'erano file di chioschi con gli scaffali pieni di *merchandise* e memorabilia, che attraversavano quarant'anni di industria culturale. Il fumetto, sia orientale che occidentale, è il primo protagonista: innumerevoli i *manga*, e i poster dedicati agli intramontabili

Evangelion e *Akira*, e ai più recenti ma non meno importanti *One Piece*, *Death Note*, *Attack on Titan*, *My Hero Academia* e *Demon Slayer*. Così come i modellini super dettagliati di *Gundam* e *Daitarn 3*, che vanno dai dieci a trenta centimetri d'altezza e richiedono ore di lavoro per essere assemblati.

Il mondo nipponico convive senza spazio togliere alla ricchissima cultura americana, con Marvel e Dc Comics in tutte le loro salse, cartacee e filmografiche, ma anche le recenti serie d'animazione targate Prime Video come *Hazbin Hotel* e *Invincible*. Prezioso anche l'apporto dell'Italia, che spesso passa in sordina, ma che dimostra di essere all'altezza. In gran numero erano i fumettisti e animatori italiani, con tre file di *stand* dedicati al fumetto italiano, come quelli di Luigi Criscuolo e Francesco Barbieri, insieme a nomi più di nicchia come Matteo Leoni e Ivan Bigarella.

Uscendo dal mondo disegnato, la prossima tappa è il cinema, probabilmente una delle forme d'arte visiva più trasversali e riconoscibili. Tra i suoi maggior rappresentanti troviamo *Il Signore degli Anelli*, *Star Wars* e *Ritorno al Futuro*, che ci illustrano un altro cardine delle fiere del fumetto: l'immedesimazione.

Ciò che attrae decine di migliaia di persone a eventi di questo tipo è la possibilità di vedere oggetti fisici tradurre nel mondo reale ambienti e personaggi capaci di emozionare e di richiamare ricordi condivisi. A rendere l'esperienza solida, però, è l'immedesimazione dei partecipanti e il conseguente "ribaltamento del fronte": non è più lo spettatore a entrare nel mondo fantastico, ma è quest'ultimo a prendere vita tutto intorno a lui.

Se sei un ardito di *Star Wars*, puoi imparare a giocare a Sabacc nel bar di Tatooine dove Han Solo vinse il suo Millennium Falcon, completo di scenografia riprodotta al dettaglio. Ad attendere i *fan* di Doc Brown e Marty McFly, invece, c'era una replica in scala reale della famosa DeLorean, con il Mr. Fusion.

L'esempio migliore viene dai *cosplayer*, amatori della cultura pop che si travestono da un personaggio del proprio universo narrativo preferito. Sono coloro che più di tutti danno linfa alle storie, rendono tangibili le narrazioni e i protagonisti che altrimenti rimarrebbero bloccati dentro uno schermo. E soprattutto, le usano come mezzo per esprimersi quando vengono riconosciuti, la richiesta di una foto è quasi sempre dietro l'angolo, ancora meglio se si è in più d'uno. E spesso si è in più d'uno, perché l'universo del *cosplay* è la patria del senso di comunità e pervasività. Chi parte da solo con un *cosplay* di *Attack on Titan* può incontrare altri appassionati travestiti dai protagonisti dello stesso universo, fare amicizia, mangiare insieme e condividere il resto della giornata.

Si tratta di coltivare relazioni spontanee, nate e rafforzate da interessi condivisi in un ambiente che li esalta. Ed è proprio così che partecipanti, organizzatori e ospiti sfruttano il *cosplay* per operare su un medesimo piano, al netto di età, contesto sociale e provenienza.

Non si può parlare di immedesimazione senza il mondo del videogioco, la terza grande industria che domina il mondo nerd. *Crash Bandicoot* di Sony, la saga di *Halo* di Xbox, e la galassia sconfinata della Nintendo, da *Super Mario Bros* a *The Legend of Zelda*; titoli che oggi come pochi altri accomunano generazioni diverse. Prevalente anche la galassia di Steam, la piattaforma regina dei videogiochi per computer, con esempi duraturi come *Half-Life* e *Portal*, ma anche i più recenti *Baldur's Gate 3*, *Cyberpunk 2077*.

Ben rappresentato il *singleplayer*, così come il *multiplayer*. Una parte del Padiglione 30 era infatti addobbata con divani

e tappeti dove i membri dei gruppi potevano sfidarsi tra di loro. *Super Smash Bros*, *Tekken*, *Mortal Kombat*, *Mario Kart* e *Wii Sport* erano i più gettonati, con file di videogiocatori che aspettavano impazienti davanti alle console. Per i più nostalgici c'erano anche file di cabinati, con i vari *Street Fighter*, *Time Crisis*, *Metal Slug* che negli anni hanno solo cambiato pelle e formato, ma, come succede nella moda, hanno ritenuto il loro fascino originale.

Le fiere del fumetto sono anche dei crocevia di storie e persone comuni che per un pomeriggio si staccano dal grigiore del reale in favore di panorami più colorati. Luca e Giovanni, papà e figlio di Padova, sono venuti per «cercare *action figure* di *One Piece* e vecchi videogiochi per la *Playstation 3*». Alberto e Paolo, due amici di Bologna, sono interessati ai «giochi da tavolo e a modellini in resina di *Star Wars*», mentre Sara e Matteo avevano le buste piene di «vestiti, *gadget*, carte e fumetti della Marvel per arricchire le collezioni».

Altro cuore pulsante di questa passione è proprio il collezionismo, dove certi stand si occupano della compravendita di articoli unici, che derivano da set fuori produzione, edizioni limitate o rilasciate in certe aree geografiche. Spesso si tratta di *action figure*, fumetti, repliche di armi, ma soprattutto carte, che godono del mercato più ampio e sviluppato. Le più gettonate sono carte *Pokémon*, *Magic the Gathering* e *Yu-Gi-Oh*, con alcuni pezzi rarissimi esposti che arrivano a toccare un valore vicino alle centinaia di euro.

Alessio, che gestisce una bancarella dedicata, racconta che «il prezzo di un esemplare dipende da vari fattori, principalmente la rarità oppure la richiesta. Dunque ci possono essere carte non troppo rare, ma che sono particolarmente belle o apprezzate, e che dunque hanno un valore alto, specie adesso che il collezionismo di carte è tornato a crescere».

Per concludere, troviamo alla fine la sezione dedicata alle costruzioni Lego, con lunghi tavoli su cui si appoggiano strutture, veicoli, e intere scene di film o libri ricostruiti in plastica. Le più prevalenti sono le navicelle di *Star Wars*, come il sopracitato Millennium Falcon, gli Star Destroyer e l'immane Morte Nera in tutte le sue iterazioni. C'era spazio anche per delle costruzioni dedicate al patrimonio Unesco italiano, come il Colosseo, la Torre di Pisa, e anche dello Stadio Renato dall'Ara, che per un cuore rossoblù merita di stare nella lista.

Il risultato finale è comune per tutti, però, è che quando ti lasci alle spalle tutte le sfaccettature e i frattali colorati della cultura pop, le grandi fiere ti rimane nel cuore. Uno spazio dove la nostalgia si trasforma in comunità e le esperienze condivise prendono vita, grazie alle mani, alle voci e alla creatività dei *fan*. Non esistono esclusi, ogni partecipante trova il proprio modo di immergersi nel mondo che desidera, e incontrare persone con interessi simili e di dare forma a ricordi indelebili. Ancora una volta, la cultura pop si è dimostrata un ponte tra generazioni che continua a evolversi e a sorprendere.



Interno del negozio (foto di Daniela Guccini)

IL LIBRO

Storie di un giornalismo alla vecchia maniera

Gli anni Ottanta raccontati da un cronista del tempo

È proprio lui, il giornalismo d'altri tempi, quello che si faceva sui rulli delle mitiche Olivetti Lettera 22, avvolte dalla "nebbia" delle sigarette, in quegli stanzoni di redazione affollati di gente. Un ambiente lontano nel tempo che prende nuovamente forma e colore in "Ultima pagina. Volevo fare il giornalista" (Pendragon editore), romanzo d'esordio di Claudio Cumani, nota firma delle pagine culturali de "Il Resto del Carlino". Un'opera prima che trasporta il lettore nella Bologna (sebbene non venga citata nel libro) di quell'annus horribilis che fu il 1980, segnato da due dei più grandi sconvolgimenti della storia della Repubblica italiana: Ustica e l'attentato alla Stazione centrale. Al di là di quei capitoli oscuri del Paese, "Ultima pagina" racconta le comiche vicissitudini del giovane protagonista, Millo, venticinquenne fresco di laurea con in testa la bizzarra idea di fare il giornalista. Assunto da un'importante testata e ribattezzato "Milordino", il ragazzo entra in contatto con un vero e proprio mondo a rovescio, caratterizzato da colleghi maestri nell'arte del cazzeggio, urla sguaiate, grasse risate, avventure poco eroiche e molto erotiche e battutacce sconde. Il romanzo di Cumani – retto da uno stile elegante e allo stesso tempo popolare, crudo, vernacolare, oltre che da una sintassi vorticoso, dal ritmo veloce – riesce a mostrarsi nitidamente per quello che è: una sincera storia di consapevolezza che, in barba al politicamente corretto e alla "cultura" censurante di oggi, ci delinea il fare giornalismo alla vecchia maniera, forse troppo libero, forse troppo audace e svergognato, ma non per questo meno interessante, meno formativo, meno degno di essere ricordato, come qualsiasi spezzone di passato. Un mondo che sa quando accantonare la sua goliardia, vivere l'attualità e trasformare la spensieratezza nella coscienza critica di un uomo.

Edoardo Cassanelli



IL TEATRO

Lisistrata, ovvero l'arte del coraggio femminile

Lella Costa al Duse interpreta il messaggio di pace di Aristofane

Grovigli di fili rossi scendono dal soffitto come ragnatele di sangue. Sul palco, altri fili rossi raccolti intorno a rocchetti di legno, simboli di Storia e memoria. Una donna, sfoggiante una veste rossa, rievoca parole di mito, inglobata da una luce calda. Così incomincia "Lisistrata", opera del commediografo greco Aristofane, andata in scena al Duse per la regia di Serena Sinigaglia e con protagonista l'attrice Lella Costa. È in corso la guerra del Peloponneso, le massime forze militari dell'epoca, Atene e Sparta, si battono senza esclusione di colpi, lasciando le proprie famiglie orfane degli uomini. Un'ateniese, Lisistrata appunto, escogita con altre donne, tra cui una spartana, Lampitò, un piano originale per riportare la pace sui due fronti avversari: lo sciopero del sesso. L'idea, dopo varie vicissitudini tragicomiche e la presa dell'Acropoli da parte di questo gruppo di donne, funziona, e gli uomini, causa l'astinenza, cedono al loro volere. Lisistrata rammenta al popolo unito le radici comuni della grande terra di Grecia e la pace viene ratificata. Lisistrata/Costa e il suo coro di "mummie" – tre uomini e tre donne che interpretano pure i personaggi effettivi della commedia – nel corso dello spettacolo diventano spesso voci fuori trama e raccontano al pubblico le loro continue rievocazioni, che proseguono da 2500 anni, dello sciopero del sesso, in modo da far ricordare al mondo l' inutilità delle guerre e il bisogno della concordia per far funzionare la civiltà. Tra battute sferzanti sulla sessualità maschile e frecciate al nostro assurdo e sanguinoso presente, la "Lisistrata" della magistrale Lella Costa si dimostra un'interessante rivisitazione della storia originale di Aristofane, senza sconvolgerla, bensì adattandola con precisione alla contemporaneità, facendo risaltare il suo messaggio ironico e disincantato di pace, che si può ottenere persino attraverso un atto di ribellione travestito da provocazione.

Edoardo Cassanelli



LA MOSTRA

John Giorno al MaMbo: la poesia è performance

Quando la parola diventa una voce e un gioco collettivo

Nella Sala delle Ciminiere del MaMbo, tra le architetture industriali che amplificano suoni e presenze, la poesia prende forma. In occasione di Art City, il museo ospita "John Giorno: The Performative World", la prima grande retrospettiva italiana dedicata al poeta e performer dell'underground newyorkese. Un percorso che attraversa oltre cinquant'anni di ricerca e restituisce la complessità di un artista che ha trasformato la parola in azione. Qui la poesia non resta sulla pagina: si espande, occupa lo spazio, si fa colore e suono. Le tele di "Perfect Flowers", con i loro toni pop e sgargianti, accolgono il visitatore come manifesti poetici. I versi dedicati ai fiori diventano immagini, slogan, dichiarazioni sospese tra spiritualità e ironia. L'impatto è immediato, quasi fisico. Poi si arriva al cuore pulsante della mostra: "Dial-A-Poem". Due file di telefoni neri, una di fronte all'altra, posizionati al centro della sala. Oggetti familiari che, per un attimo, cambiano funzione. Il gesto è semplice e intimo: si solleva la cornetta, si resta in piedi qualche secondo in attesa e si ascolta. La voce che arriva è casuale, inaspettata. Una poesia scelta in modo casuale che trasforma quel momento in una performance intima, diversa per ciascuno. Per l'occasione nasce anche "Dial-A-Poem Italy", con oltre trenta poeti coinvolti e un numero attivo gratuitamente 24 ore su 24 - 051 0304278. La visita, quindi, esce dalle sale del museo e diventa un gioco, stanza dopo stanza e ciò rafforza il pensiero di Giorno, ossia che l'arte esiste solo nell'incontro con l'altro. La poesia diventa pubblica, accessibile, condivisa e interattiva, in un dialogo continuo tra voce e ascolto, tra spazio industriale e intimità individuale. Uscendo dalla sala, la sensazione è che la poesia, più che essere letta, debba essere vissuta.

Federica Cecchi



IL FILM

Un amore provocatorio solo in apparenza

"Cime Tempestose" di Fennell
frantende il grande romanzo

"Cime Tempestose" di Emerald Fennell – le virgolette sono originali – ha un unico, grande problema. Non è il kitsch soffocante di casa Linton, né le scenografie espressioniste, né la graffiante colonna sonora. Anzi, quelli sono perfetti per un romanzo gotico. E neanche il fatto che i due protagonisti facciano l'amore. Anche se Emily Brontë ha saputo creare più tensione sessuale senza mai farli sfiorare. No. Il vero errore è che sbaglia il punto del romanzo. Heathcliff e Catherine, il trovatello e la figlia del suo benefattore. Un'infanzia di soprusi, claustrofobia e selvaggia. Due anime meschine che non possono amarsi e così risucchiano in un vortice distruttivo tutti coloro che stanno loro intorno. "La più grande storia d'amore" recita il banner pubblicitario. E sarebbe stato geniale, sì, se attirandoci in sala per il solito film di San Valentino, la Fennell ci avesse mostrato invece il thriller psicologico che è in realtà il classico ottocentesco. Ma non lo fa, e anche se nella sua essenza "Cime Tempestose" è fedele alla trama dell'originale – dopotutto Cathy, capricciosa al punto giusto, alla fine riceve la sua punizione – l'impressione è di guardare una tragedia romantica, con tanto di montaggio strappalacrime finale per i poveri Romeo e Giulietta ingiustamente separati dalla crudele Nelly, non più bussola morale della storia. E Heathcliff! Dove sono l'oscurità, il magnetismo, l'ossessione? Dice le sue battute, ma è smussato. Non uccide gratuitamente il cane di Isabella, cognata di Cathy che seduce e sposa solo per ripicca, né a quest'ultima sembra dispiacere il degrado che lui le impone, vanificando il senso della sua vendetta. Dov'è, insomma, la provocazione della regista di "Una donna promette" e "Saltburn"? A che servono le gonne in latex, il sangue che cola ovunque, le dita nella gelatina – che fanno più "The Substance" che un film erotico – e l'impiccato con l'erezione, se poi è molto più violento e orrifico il romanzo di quasi duecento anni fa?

Giulia Goffredi



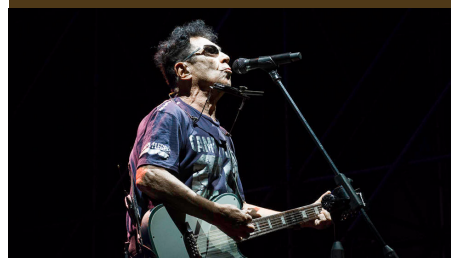
LA MUSICA

Sono solo canzonette quelle di Bennato?

Il cantautore partenopeo infiamma l'Europauditorium

E ce ne fossero di "canzonette" così, per dirla alla Edoardo Bennato che con il suo rock dissacrante all'italiana ha scaldato gli animi degli spettatori dell'Europauditorium per l'ennesimo sold out della sua lunghissima carriera. Primo artista a riempire San Siro nel 1980, nato a Bagnoli, in una Napoli che forse non c'è più, si era trasferito giovanissimo a Milano per raggiungere il suo sogno. Il sogno di diventare cantautore e di trasportare gli ascoltatori nelle atmosfere magiche di quell'"Isola che non c'è" e da cui tutti non riusciamo a fuggire. I ricordi dell'infanzia nell'eterna ripetizione del modo d'essere di un Peter Pan che si nasconde nel profondo della nostra anima. E ancora oggi, a quasi ottant'anni, Bennato la sua vena di dissacrante fanciullezza, di protesta, di ironia e di follia non l'ha persa. Brani contro l'inutilità e l'imbecillità delle guerre, di qualsiasi tipo, contro la supremazia ottusa del potere, di qualunque colore, contro la tendenza a mettere le catene attorno ai sogni. Tra intramontabili successi, tra il "Gatto e la volpe" e tra quella "Nisida" che omaggia l'isola del suo golfo partenopeo, si nascondono composizioni meno note, gridi decisi di rabbia verso una società in perenne contraddizione. Cala dall'alto, tra le luci soffuse del teatro, "La Fata", intenso brano del 1977, di quell'album "Burattino senza fili" che i lacci del banale e del conformismo li aveva rotti davvero. Improvvisamente l'uomo diventa espressione della sensibilità femminile, del gioiello che si cela dentro un corpo diverso dal machismo esibito ed esibizionista. E Bennato sussurra che non può essere amore, non può essere amore, lo ripete, là dove la quotidianità è violenza, vetrina, specchio di un'insoddisfazione, da lasciarsi alle spalle e da superare definitivamente, così da essere liberi di credere davvero che «non è un'invenzione, non è soltanto un gioco di parole, se ci credi ti basta, perché poi la strada la trovi da te, porta all'isola che non c'è».

Paolo Pontivi



di Christian Caporaso



L'Unipol Fortitudo sul diamante di gioco (foto di Valentino Orsini e concesse dalla società)

Baseball, Fortitudo Unipol in cerca del lancio giusto

Dopo la semifinale persa lo scorso anno con San Marino, la squadra di Fabio Betto si prepara alla nuova stagione di Serie A al via in aprile. «Abbiamo strutturato in modo equilibrato la rosa», dice il presidente Gianluca Pani. L'attenzione al settore giovanile e all'arrivo del pitching coach Gianluca Poli. E ora allo stadio si lavorerà all'illuminazione

Pronti, partenza, homerun. Il baseball, uno degli sport più amati di Bologna che in occasione delle finali al Gianni Falchi raccoglie migliaia di persone, si avvia verso una nuova stagione. Col sorriso ma anche con qualche rimpianto per la conclusione dell'ultimo campionato.

«Fame di riscatto dopo la semifinale persa con San Marino? La fame i miei ragazzi ce l'hanno sempre. La differenza è che quest'anno l'ho pretesa». Fabio Betto, manager della Unipol Fortitudo Baseball, suona la carica in vista della nuova stagione di serie A: «È stato un inverno lungo e difficile.

Il 2025 ha rappresentato per noi un periodo sfortunato, ma nonostante tutto siamo arrivati in semifinale. Poi non siamo riusciti ad andare oltre, ma non cerchiamo scuse: i nostri avversari sono stati più bravi. Ora conta provare a vincere ogni partita, affrontare il 2026 con voglia di rivalsa e migliorare i nostri risultati».

Manca ancora qualche mese all'esordio ufficiale contro Crocetta, l'11 aprile, ma a Casteldebole le mazze e i guantoni già si scambiano palline a tutta velocità. Dal 20 gennaio il gruppo bolognese è tornato ad allenarsi al Campo Leoni: l'atmosfera



Ernesto Liberatore, ricevitore bianco-blu

è positiva, anche se la ferita dell'eliminazione contro i Titani di San Marino – poi diventati campioni – resta fresca e dolorosa. «È stato un anno di alti e bassi», a parlare è il presidente Gianluca Pani, che fatica ancora a capacitarsi di una serie di coincidenze spiacevoli. «Siamo partiti con un record di sconfitte che negli ultimi anni non avevamo mai avuto. Poi, con l'arrivo di Ernesto Liberatore a stagione in corso, siamo risaliti fino al terzo posto. La sua esperienza ha migliorato medie e statistiche dei lanciatori, il trend si era invertito, tutto sembrava girare nel verso giusto, finché...». E qui la voce si incrina: «È successo qualcosa che, onestamente, non ho mai visto succedere in un campionato di baseball. Nello stesso periodo, due interbase e un ricevitore si rompono la mano, con la conseguente necessità di un intervento chirurgico».

Infortuni come questi, nel cuore di una stagione, diventano presto un ostacolo insormontabile per le ambizioni di una squadra. «Ci siamo presentati ai play-off con assenze pesanti – prosegue Pani – e, sebbene abbiamo disputato delle buone gare, abbiamo sempre fatto molta fatica. Affrontare due contendenti come San Marino e Parma in certe condizioni metterebbe in difficoltà chiunque».

Ma se da una parte c'è una prima squadra la cui stagione si è chiusa con un velo di amarezza, dall'altra c'è una formazione under 18 capace di regalare una gioia che mancava da 30 anni: la vittoria del campionato italiano. «È un risultato che mi rende particolarmente orgoglioso, solo 5 anni fa siamo partiti con la ristrutturazione di tutto il nostro settore giovanile. Un progetto che avevo guidato personalmente quando sono entrato all'interno del consiglio della Fortitudo e dove inizialmente avevo soltanto una delega come responsabile – spiega il presidente Pani –. In breve tempo è partito il progetto FLab: una serie di attività volte alla crescita dei nostri giovani. L'idea è che la prima squadra possa attingere sempre di più dal proprio vivaio». Fabio Betto, a cui l'occhio per il talento non manca, starebbe pensando di portare tra i "grandi" alcuni dei migliori prospetti Fortitudo. «Pablo Suárez è già stato inserito. Filippo Brunelli e Alessandro Gamberini stanno lavorando con noi in pre-season, ma in generale non posso che parlare bene di tutta l'under 18. Sono tutti ragazzi che si danno un gran da fare, sono innamorati di questo sport, seguono assiduamente gli allenamenti e non ne hanno mai abbastanza», dice il coach.

Non tutti sanno che l'Under 18 si cimenta ogni anno in un doppio impegno giocando anche in serie B con il Longbridge 2000, che è una società satellite Fortitudo. Insomma, quella bolognese è sicuramente una realtà che punta con forza sui giovani, una scelta «non importante... essenziale» secondo Betto. «Avere in squadra sportivi che respirano sin da piccoli l'aria Fortitudo è una garanzia di dedizione, di attaccamento alla maglia e di valori trasmessi ai nuovi arrivati».

Ma la rosa che verrà non è solo giovani di belle speranze, il mercato invernale ha visto anche l'arrivo di colpi da "instant team" come Federico Celli e Marc Civit. Gianluca Pani illustra la strategia dietro le operazioni fatte finora: «Abbiamo strutturato in modo molto equilibrato la rosa di quest'anno. Oltre agli innesti di Civit, Celli, Lambertini ci tengo a menzionare la conferma di José Bermudez, che ha disputato un ottimo campionato, e l'acquisto da non sottovalutare di un altro lanciatore come Marcial Laurencio che crediamo possa crescere tanto all'interno della nostra organizzazione».

L'allenatore, Fabio Betto, si ritiene soddisfatto degli acquisti invernali: «Devo dire che il nostro direttore sportivo Daniele Frignani si è dato un bel da fare, e mi ha consegnato soluzioni che mi garantiranno un roster più lungo e versatile, un dettaglio che giocherà a nostro favore in caso di eventuali infortuni. Avere più scelte ci permetterà di spremere meno i nostri e dar loro il giusto riposo quando ne avranno bisogno. E poi, comunque, aggiungere nuovi elementi in un gruppo è sinonimo di aria fresca. L'arrivo di giocatori esterni porta sempre nuovi stimoli: l'asticella si alza, l'esperienza aumenta e la vivacità agonistica si accende», racconta il manager.

Il presidente «Sono ormai pochi i ragazzini che vogliono praticare uno sport»



Pablo Suárez, promessa delle giovanili Fortitudo



Fabio Betto, manager dei bolognesi (foto di Valentino Orsini)

L'allenatore «Aggiungere nuovi elementi e nuovi talenti porta aria fresca nella squadra»

Ma la ventata d'aria fresca non è soffiata solo in campo. Con l'inizio della stagione 2026 Fortitudo avrà anche un nuovo pitching coach: Gianluca Poli, che dopo un'esperienza di 7 anni ai Godo Knights, non vede l'ora di iniziare questa nuova sfida. «La Fortitudo è una società di grande prestigio, con una storia e un peso specifico ben riconosciuti, ed è per me un onore entrare a farne parte – dice sui canali ufficiali del team –. Sono consapevole delle responsabilità che comporta lavorare in un contesto di questo livello, ma è proprio questo che rende la sfida ancora più stimolante». Spiega Betto: «Era già un paio d'anni che chiedevo a Gianluca se fosse interessato a venire da noi. Dopo un lungo corteggiamento ha finalmente preso la "pallina" al balzo e con mia estrema felicità ha accettato l'incarico. Con Poli non interverremo sulle routine di lavoro differenziato dei singoli lanciatori, ma ci concentreremo molto sul lato strategico. Chiederemo ai nostri "pitchers" più aggressività, di sfidare con più cattiveria i battitori avversari».

«A differenza di altre realtà, il nostro budget viene utilizzato per tutte le nostre squadre, comprese le giovanili; senza dimenticare i costi di mantenimento dei due impianti, il Campo Leoni di Casteldebole e il Gianni Falchi – afferma Pani –. In particolare, chi è venuto negli ultimi due anni al Falchi avrà sicuramente notato gli investimenti fatti per migliorare sia la parte di accoglienza del pubblico che la struttura dell'impianto stesso. Siamo in contatto costante con le istituzioni, con l'assessora allo sport, con gli addetti del Comune, per lavorare all'unisono alla gestione di uno stadio che già oggi è uno dei primi due in Italia, se non il migliore, per chi ci gioca. Finiti i lavori lato irrigazione, passeremo all'illuminazione.

Così da rendere il nostro impianto tra i migliori in Serie A anche sotto questo aspetto».

Due mesi all'inizio della stagione e il Gianni Falchi si veste al meglio per l'occasione. Il girone che aspetta i bolognesi è a dir poco competitivo: Parma, BBC Grosseto, Nettuno e Crocetta saranno le compagini con cui Fortitudo si contenderà l'accesso ai play-off. Sulla carta un vero e proprio girone di ferro per i biancoblu, ma è una sfida che non spaventa Betto, anzi è un'ulteriore motivazione per tirar fuori il meglio di sé. «Spettasse a me la decisione – dice – giocherei 50 partite contro squadre più forti della mia, perché sono quelle le occasioni che ti aiutano a crescere. Soprattutto nel baseball, uno di quegli sport che andrebbe più giocato che allenato, ben venga un girone come questo».

A non piacere al manager è invece la nuova formula ufficializzata per la serie A Gold 2026. Quest'anno infatti sa-

ranno 10 le squadre partecipanti. Queste, divise in 2 gironi da 5 contenders, si affronteranno in partite di andata e ritorno con un intero girone di sola andata che si svolgerà su 2 gare settimanali da 9 inning. Partite che si disputeranno il sabato pomeriggio alle 15 e sabato sera alle 20. «Ciò che condivido meno – spiega il coach – è l'idea di rimanere 12-14 ore in un campo da baseball, non penso che sia una cosa che agevola il gioco, né tanto meno la diffusione. Sicuramente ti può aiutare a ridurre il budget, ma dal punto di vista di sviluppo tecnico e di promozione credo che il doppio incontro in una giornata sia abbastanza infelice come scelta».

Per il movimento del baseball in Italia questo è un momento particolare visto dalla prospettiva di Gianluca Pani. «È in corso – dice – una fase di scollamento tra le istituzioni e le società principali che giocano i campionati. Vedo un po' di fatica nella condivisione di obiettivi, di strategie. È un momento storico che credo stia dando problemi a tutti gli sport, a tutte le discipline. Da quello che so c'è un grandissimo calo degli iscritti anche nel calcio, ma ovviamente si nota di meno perché ha molti più partecipanti. Negli sport minori come il baseball, ma non solo, questa cosa è più evidente perché quando hai pochi ragazzini che vogliono praticare uno sport, questo si ripercuote su tutto; si sviluppano pochi under 12 e under 14 e diventa più complesso costruire i campionati giovanili».

In un contesto in cui il baseball azzurro ha dubbi sul proprio futuro, la Fortitudo deve inevitabilmente pensare al presente, anche perché la stagione che l'aspetta sarà durissima.

Obiettivi? Per Fabio Betto il primo scoglio da superare resta sempre "il primo inning della prima partita". «Non ci nascondiamo, vogliamo la semifinale, così da giocarci le nostre possibilità di arrivare in finale. Poi una volta in fondo può succedere di tutto...»

Gianluca Pani, invece, alla domanda su dove vede la sua squadra tra tre anni resta con i piedi per terra. «Per quanto riguarda il panorama europeo stiamo valutando una nostra partecipazione all'evento della WBC che chiaramente deve essere in qualche modo compreso meglio nella sostenibilità. Vedo Fortitudo dov'è in questo momento: tra le migliori squadre d'Europa e in grado di organizzare eventi di livello internazionale, come abbiamo fatto nel 2019. I nostri sogni dipendono anche dalla federazione. Sarà un bel traguardo se ci permetteranno in futuro di ricominciare a competere nelle gare europee più importanti».

MUSICA

JASON DERULO

Unico appuntamento italiano per la pop-star statunitense

Quando: 6 marzo
Dove: Unipol Arena
via Gino Cervi, 2



NINO D'ANGELO

L'artista napoletano ripercorre i meravigliosi anni Ottanta

Quando: 7 marzo
Dove: Unipol Arena
via Gino Cervi, 2



GIORGIO POI

Il cantautore in alcuni dei brani più amati del suo repertorio

Quando: 12 marzo
Dove: Estragon
via Stalingrado, 83



TEATRO

CRISTICCHI

Il cantautore in "Franciscus" racconta il Santo di tutti

Quando: Il primo marzo
Dove: Teatro Celebrazioni
via Saragozza, 234



HABER

"La Coscienza di Zeno" di Svevo secondo il grande attore

Quando: Il 3 e 4 marzo
Dove: Teatro Duse
via Cartoleria, 42



KEPLER-452

"A place of safety" è dedicato alle tragedie dei migranti

Quando: dal 5 all'8 marzo
Dove: Teatro Arena del Sole
via Indipendenza, 44



IL CARTELLONE

Eventi a Bologna e provincia dal 27 febbraio al 12 marzo



ALMA MATER STUDIORUM
UNIVERSITÀ DI BOLOGNA

