

Nel fondo: Ennio Salamon, in azienda dal '56, divenuto presidente nel '91. Sotto, un intervistatore al lavoro nel '48. Andando verso destra: il primo sondaggio condotto dalla società nel '46, in occasione del referendum istituzionale, e uno dei calcolatori a schede perforate utilizzati nel '51

di chi, come un albergatore di Cortina D'Ampezzo, cacciava i suoi sondaggisti: «Non si chiede l'elemosina ai clienti!». Però, piano piano, la cultura del sondaggio si è affermata tra gli italiani. Iniziò a fare presa nel tessuto mediatico e sociale, tanto che cominciò a essere citata persino nelle aule dei tribunali: nel '66, fu chiamata in causa in quanto voce dell'opinione pubblica dal difensore degli studenti della Zanzara – il giornale dei liceali milanesi del Parini che affrontava temi sessuali, scabrosi per l'epoca – il quale fece presente: «Non sono mica la Doga!».

## CONSUMER-ORIENTED

**I**l 1991 segnò un momento di svolta: fu allora che l'imprenditrice veneta Marina Salamon comprò la società in cui il padre Ennio lavorava da decenni, controllandola attraverso la sua holding Alchimia. Oggi un 10% del capitale è in mano a Vilma Scarpino, entrata giovanissima come ricercatrice e attualmente a.d.. C'è poi una terza donna al vertice

**La sua prima GRANDE INDAGINE riguardò il REFERENDUM ISTITUZIONALE del 2 giugno '46, vinto dalla REPUBBLICA, un'occasione per accrescere la fama di Doga**



### SERIE I LA COSTITUZIONE

3.1.1 - Referendum istituzionale (1) (aprile 1946 - 3549 adulti).

Importanza del problema istituzionale.

Domanda 1 - Ecco quattro proposizioni sul problema «Monarchia o Repubblica?». Quale corrisponde meglio alla sua opinione?

TAVOLA 1.1

Il problema non ha importanza	9
Importanza secondaria di fronte ad altri problemi	18
Importanza solo nel momento attuale	32
Problema sempre di fondamentale importanza	41
Non so	10

TAVOLA 1.2 (seconda professione)

	A	B	C	D	E	F	G	H
Il problema non ha importanza	18	9	10	5	8	6	14	10
Importanza secondaria di fronte ad altri problemi	20	18	13	14	11	27	23	19
Importanza solo nel momento attuale	14	13	18	11	11	11	14	14
Problema sempre di fondamentale importanza	40	47	40	35	35	40	37	35
Non so	5	16	12	13	10	6	—	19
	100	100	100	100	100	100	100	100

A = Diletti di lavoro, mestieri, commercio;  
B = Agricoltori, conduttori (proprietari, mezzadri, ecc.);  
C = Dracconi agricoli;  
D = Artigiani;  
E = Operai, persone di servizio e fatica;  
F = Impiegati;  
G = Funzionari, liberi professionisti;  
H = Forze professionistiche (giuristi, medici, ecc.).

(1) Il sondaggio fu eseguito nel mese di aprile. Le variazioni sul problema istituzionale e per i risultati dell'Assemblea Costituente ebbero luogo il 2 giugno.



ce dell'azienda: Adriana Calella, direttore finanziario e risorse umane. Nel corso del tempo, abbandonate via via le previsioni politico-elettorali, l'istituto si è focalizzato sempre di più, con approfondimenti quali-quantitativi, sul concetto di reputation, perché marchi e gruppi possano andare a lavorare su ciò che viene percepito dal cliente. Così ha registrato incrementi del fatturato e un trend di crescita proprio a ridosso del biennio 2008-2009, quando sono crollati drasticamente i budget aziendali riservati alla ricerca. Due i fattori chiave che hanno assicurato il successo: le risorse umane e la capacità di cavalcare il cambiamento generato dall'avvento delle tecnologie digitali con acquisizioni mirate in quell'area e società create ex novo per presidiare un mercato in costante cambiamento, nell'ambito di un gruppo cui, oggi, fanno capo anche Doga Duepuntozero, specializzata nella gestio-

ne di panel Web, Web monitoring e indagini online, DogaPharma, attiva nelle ricerche in campo farmaceutico e medico-clinico, e Connexia, protagonista nelle digital pr e nella comunicazione. Senza dimenticare l'integrazione di asset strategici quali i big data e gli analytics, oltre ai tradizionali metodi del sondaggio telefonico e dei focus group, nell'ambito della market research. Una realtà che punta a espandersi con ulteriori investimenti e possibili operazioni straordinarie volte a rafforzare ulteriormente la sua posizione di leadership nel comparto, tra cui – come ventilato dalla presidente – una quotazione nell'Aim, il mercato della Borsa Italiana, solo previo, naturalmente, il raggiungimento delle «giuste dimensioni societarie», necessarie in vista di un simile passo. Forte di un mantra che resta lo stesso da 70 anni, il rigore scientifico. E la continua spinta all'innovazione. **B**

## 1969

Viene condotta la prima indagine sui bilanci delle famiglie italiane con Banca d'Italia. Poco dopo vengono realizzate le prime proiezioni per le elezioni politiche del 1972, fino al lancio dei exit poll elettorali dei primi anni '80.

## 1991

Marina Salamon, figlia di Ennio, acquista la società dai figli di Pierpaolo Luzzatto Fegiz. Il padre ne diventa presidente. Iniziano gli approfondimenti sulla customer satisfaction e viene condotta la prima indagine sul turismo internazionale.

## 2001

Vilma Scarpino, entrata in Doga giovanissima, ne diventa direttore generale. Dal 2006 in poi, Marina Salamon la sceglie come a.d. e socia. Sotto la sua guida, nasce una serie di start up innovative per le ricerche di mercato.

## 2009

Connexia diviene parte del gruppo che si focalizza sempre più su ricerche di mercato, comunicazione e marketing digitale. Paolo D'Ammassa ne è a.d. e socio, Salamon azionista. Nel 2012 nasce il progetto di responsabilità sociale Web Of Life.

## 2013

Nasce iCorporate. È la prima società per la gestione della reputazione corporate tramite un'offerta di consulenza di comunicazione integrata offline e digitale ed è parte del gruppo Doga, controllata dalla holding Alchimia.

## 2016

A 70 anni dalla nascita, Doga spazia dai grandi studi di scenario alle analisi di misurazione, fino agli approfondimenti quali-quantitativi su brand, prodotti, distribuzione e comunicazione, puntando sempre più sul digitale.

# «FERREA SERIETÀ, CANALI INTEGRATI, MESCOLANZE VIRTUOSE»

LA RICETTA VINCENTE DI **MARINA SALAMON**,  
**PRESIDENTE DI DOXA**, MENTE DELLE MOLTE IDEE CHE HANNO  
PERMESSO ALLA SOCIETÀ DI RIMANERE SULLA CRESTA DELL'ONDA  
DAL 1991 A OGGI, ANNI DI INTENSE TRASFORMAZIONI  
PER IL NOSTRO PAESE E IL MONDO INTERO

**S**ette decenni di rigore, disciplina e accuratezza: cosa l'ha colpita maggiormente, riscoprendo gli archivi aziendali?

È bello ritrovare le radici di una storia, lunga, seria, autorevole come la nostra. Siamo coscienti di essere stimati e considerati i più qualificati e competenti di tutti. Ciò, però, continua a spingerci a essere sempre ineccepibili e indiscutibili nel nostro lavoro. È un challenge, una sfida indubbiamente difficile, ma proprio per questo appassionante. Ci troviamo in un'epoca in cui il marketing, il branding, il percepito di una marca sono temi decisamente centrali, in una continua e veloce trasformazione. Fino a dieci anni fa, l'attenzione era riservata alla produzione di beni e servizi. Oggi, invece, si è spostata sull'esperienza del cliente e sulle opinioni che questo si fa. Siamo fieri di essere cresciuti più di tutti i nostri competitor, avendocela fatta rispetto ad alcune multinazionali che sembravano irraggiungibili: hanno vinto il nostro spirito imprenditoriale, la cura, l'italianità grazie a cui noi non abbiamo mai prodotto ricerche "a stampino", omologate l'una all'altra, ma studi altamente personalizzati, su misura dei committenti.

**Quali insegnamenti ha trasmesso al mercato la società che guida?**

Mai come negli ultimi tempi, è veramente importante capire l'evoluzione dei comportamenti e delle opinioni della gente, perché le persone sono certamente consumatori, ma all'interno di un processo complessivo di esseri umani che evolvono. E questo vale in ogni settore. Faccio un piccolo esempio: quanto è rilevante l'attitudine verso il timore dell'inquinamento e verso ciò che potrebbe fare male alla salute che muove nella direzione che sta tra il vegano, la new age, l'omeopatia, e quanto questo va a impattare su ciò che si mangia, con cui ci si veste e di cui si fruisce, in generale?

Altri spunti. Come è emerso da una ricerca condotta da poco per Leroy Merlin, la casa non è più un bene rifugio stabile come in passato, ma la si valuta con grande flessibilità, si è più disposti ad affittare. Gli spostamenti, le vacanze, i viaggi? Sono, spesso, all'insegna della condivisione di mezzi e di spazi. Rispetto all'inizio del capitalismo italiano, in cui i consumatori mostravano un'ingenuità di fondo di fronte a tutto ciò che era nuovo e alle réclame dei Caroselli, oggi la società in cui siamo è composta, per fortuna, da persone molto più critiche. Non in senso politico-ideologico - c'è una laicità di fondo, non un'appartenenza di pensiero rigida, anzi. Lo dimostrano i comportamenti elettorali - ma nel senso che gli individui hanno una propria attitudine verso la vita in cui cambia davvero la scala delle priorità, e ne conseguirà tutto il resto. Ritengo che si possa dire che le ricerche di mercato sono e devono diventare sempre di più un fattore importante per orientare le scelte imprenditoriali. Per le grandi aziende è già così, deve esserlo anche per le medie e piccole imprese.

**E che tipo d'impatto ha avuto, invece, sul suo personale percorso professionale?**

Sono molto grata, innanzitutto, a mio padre, che lavorava nei weekend scrivendo

questionari e rapporti e lasciava che gli stessi accanto, chiedendo e imparando. Sempre lui mi portava al supermercato e m'insegnava a studiare il packaging dei prodotti, facendo dei ragionamenti a riguardo. Successivamente, da adulta, ho orientato molto le mie decisioni da imprenditrice, basate, sì, anche su scelte istintive, ma sempre ponderate attraverso un confronto con le curve del mercato. Caso pratico. L'azienda più recente del nostro gruppo si chiama Save the Duck (brand di piumini leggeri e traspiranti imbottiti di plumtech, un'ovatta tecnica termoisolante ricavata da un poliestere frutto del riciclo di bottiglie di plastica, ndr). L'idea è stata del mio bravissimo socio Nicolas Bargi, che mi ha chiamato per far crescere, in partnership, l'azienda (il marchio è prodotto e distribuito da Forest srl., nata nel 2014 in seno alla holding Alchimia di Marina Salamon, ndr). Insieme, poi, abbiamo fatto un'indagine con Doxa per capire da chi è composto il nostro target. Sono emersi aspetti interessantissimi: chi ha coscienza ecologica non è un fanatico estremista, ma si tratta di persone che magari vogliono, nel contempo, un'auto bella che non inquina, e ricercano un prezzo corretto per l'abbigliamento e non solo.

**Su quali fronti la società è rimasta legata alla tradizione e su quali altri ha innovato?**

La sua storia è quella di un'eccellenza di un patrimonio storico-culturale importantissimo, che non va perduto. Così come quando fu fondata, essa continua a lavorare sempre con grande profondità d'analisi, con la consapevolezza che non si possono commettere errori e non si può essere superficiali né approssimativi. Parallelamente, abbiamo voluto occuparci sempre meno di proiezioni elettorali e di ricerche che, lì per lì, avrebbero fatto pubblicità apparente ai marchi, creando clamore, ma che per noi sarebbero state dispersive. Abbiamo orientato una parte consistente del nostro fatturato verso la grande distribuzione. Siamo andati molto avanti nel campo delle ricerche Web, tema strategico. Incrociando le nuove metodologie con quelle storiche, senza pertanto abbandonare, per esempio, le interviste telefoniche (che servono a intercettare altri target di popolazione, che non stanno necessariamente sulla Rete, dagli anziani a coloro che sono tecnologicamente meno evoluti). Sempre nell'ottica di un campionamento serio e universale.

**Che ruolo hanno i Millennials?**

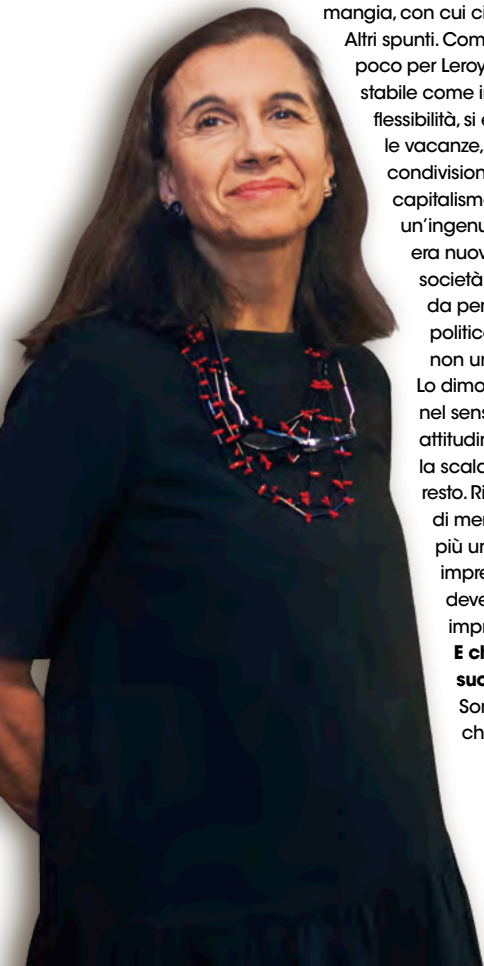
Rappresentano una risorsa interna straordinaria. Proprio negli anni di crisi, siamo passati da 80 a 240 e più persone tra Doxa e Connexia, che si occupa di comunicazione digitale. Ampio spazio è stato e continua a essere dato ai giovani. Da noi siedono in mezzo ai colleghi più grandi, è abolito qualsiasi "ufficio del capo". Ci piace che vengano messe insieme, tra loro, età, storie personali, lauree differenti. Per me è una ricchezza: contesto le tradizionali divisioni del sapere che circolano in Italia.

**Un limite da superare nell'attuale mondo del lavoro?**

Mi è difficile dare una risposta unica e univoca. Sarebbe demagogico da parte mia. Credo, però, che noi europei e, nello specifico, noi italiani, così colti, analitici, complessi, dovremmo imparare un po' di più dagli americani a semplificare. Li definiamo, talvolta, un po' più tonti, ma loro, rispetto a noi, vanno dritti al bersaglio. Sono a favore del pragmatismo, della concretezza, dell'umiltà, contro i sogni astratti. Mi chiedo: per un giovane, la possibilità di arrivare a ottenere un posto di lavoro quanto dipende dal voto alto all'esame universitario e quanto dal fatto di avere messo concretamente il naso in alcune realtà aziendali, creandosi competenze spendibili sul mercato? Personalmente, non avrei fatto quello che ho realizzato nel campo dell'abbigliamento se, anni fa, non avessi imparato prima a costruire i tessuti, a usare i colori...

**Rappresenta una leadership forte al femminile. I tempi sono maturi perché, in generale, si affermi sempre di più?**

Mi è difficile onestamente fare differenza nelle aspettative se ho davanti una donna o un uomo in un ruolo di comando e responsabilità. E sto imparando via via che le caratteristiche positive tradizionalmente attribuite alle une - l'umanità - e agli altri - il rigore - si stanno rimescolando, senza, però, alcuna perdita d'identità. Da noi i team sono misti. Sono convinta che nell'arco di una o due generazioni cambierà tutto: le donne stanno studiando di più e meglio degli uomini e se ancora non sono riuscite ad arrivare a certe posizioni è stato a causa di una società conservatrice, ma anche per la loro mancanza di autostima. In base ai segnali che ho io, nello spazio dei prossimi 30 o 40 anni, si rivoluzionerà tutto. E, a quel punto, il problema sarà un altro, per entrambi i generi: come fare a coniugare vita professionale e sfera privata in un contesto globale che spesso impone trasferimenti e scelte difficili, ma potenzialmente gratificanti.





# Dall'**ORIENTE** con **FURORE**

SEMPRE PIÙ NUMEROSE E IN CONTINUA EVOLUZIONE,  
LE ARTI MARZIALI HANNO ORMAI DA TEMPO  
CONQUISTATO ANCHE IL MONDO OCCIDENTALE  
(HOLLYWOOD COMPRESA) E SI PREPARANO  
A OTTENERE PIÙ VISIBILITÀ PURE ALLE OLIMPIADI

DI FRANCESCA D'ANGELO

Bruce Lee (qui in *L'ultimo combattimento di Chen*)  
è stato uno dei maggiori  
promotori delle discipline  
marziali in Occidente.  
Nella pagina accanto  
un'immagine dal film  
*Karate Kid*



Due occhi verdi stretti a fessura, concentrati a guardare qualcosa (la vittoria) che, solo da lì a poco, sarà visibile anche al resto del mondo. Il passo deciso, la schiena dritta, lo sguardo di chi è determinato a fare, con onestà, la differenza. Quell'attimo di silenzio assoluto, che precede lo sforzo del confronto fisico. È probabilmente questa una delle immagini più emozionanti che l'Olimpiade di Rio 2016 ci ha regalato: l'entrata sul tatami del giovane judoka Fabio Basile, pronto a giocarsi il tutto e per tutto in una finale che, forse, nemmeno i suoi maestri si aspettavano davvero. Proprio il suo oro (e il suo sguardo...) è tra gli esempi più eloquenti di cosa siano le arti marziali. Dietro alla vittoria di Basile c'è, infatti, la storia di un'ex testa calda che, come succede a molti che si avvicinano alle arti marziali, ha poi scoperto il valore della disciplina, della concentrazione e del sacrificio: tre regole di vita che Basile ha portato con sé, fino a Rio, sul tatami. «È stato un periodo allucinante. Lo sapete che solo un anno fa non ero neanche nel ranking mondiale? Mi stavo bruciando. Ma sono riuscito a trasformare la sofferenza e il dolore in armi da usare sul tappeto contro i miei avversari», ha spiegato a caldo, subito dopo la vittoria, lo stesso judoka. «Per vincere servono la testa e il cuore». Di storie così, probabilmente, ne ascolteremo ancora molte altre nella prossima Olimpiade: il Comitato Internazionale Olimpico ha deciso di allargare la rosa delle discipline ammesse a Tokyo 2020, aggiungendo per la prima volta anche il karate. Si tratta di una decisione

**È impossibile  
DETERMINARE  
quale sia lo stile  
originale DA CUI  
discendono gli altri**

storica: la federazione Fijlkam attendeva questa inclusione da oltre 40 anni, senza successo. Le arti marziali dunque guadagnano finalmente visibilità e apprezzamento e, come è accaduto anche ad altre discipline come la scherma e il rugby, promettono in futuro di conquistare sempre più consensi tra giovani e adulti.

## CAMBIAMENTO PERPETUO

Chiunque però desideri avvicinarsi alla materia in modo serio, al di là del folclore cinetelvisivo dei vari *Karate Kid* e *Dalla Cina con furore*, si armi di pazienza: orientarsi tra queste discipline è tutt'altro che semplice. Persino ricostruirne la storia è un'impresa complessa. In primo luogo non è possibile individuarne l'anno zero, non foss'altro per il fatto che il combattimento viene praticato dalla notte dei tempi. Ugualmente non si è in grado di determinare quale sia lo stile originale, da cui discendono tutti gli altri: le fonti in materia sono contrastanti. Non bisogna poi dimenticare che le arti marziali sono »

## IL COMBATTIMENTO SU GRANDE SCHERMO



nche il cinema ha voluto dire la sua sul mondo delle arti marziali. E il contributo fornito, pur semplicistico nei contenuti, non è stato certo ininfluente alla prova dei fatti: se oggi karate, aikido e kung fu sono così noti è anche merito della saga cult *Karate Kid* (foto), dei film di Stevan Segal, che ha promosso l'aikido a livello globale, e delle pellicole di Bruce Lee e Jackie Chan. Senza di loro, il fascino di queste discipline in Occidente non sarebbe lo stesso. A questi cult si è poi aggiunto, a partire dagli anni 2000, il fenomeno del genere wuxia: versione orientaleggiante - e molto coreografica - dei nostri film cappa e spada, che ha incantato gli spettatori con titoli come *La tigre e il drago*. La spettacolarità dei combattimenti marziali ha poi indotto i registi occidentali a fare altrettanto, spingendo l'acceleratore sulle coreografie dei combattimenti, anche a discapito della loro credibilità. È il caso di molti film action, come gli ultimi *Mission Impossible* e *Bourne Identity*.





## Non esistono regole rigide SUI VARI KATA, al punto che essi cambiano nel tempo, MA ANCHE DA ISTRUTTORE a istruttore

una materia viva, fondata sul cambiamento e l'evoluzione. Ogni maestro apporta novità stilistiche, che rispecchiano la propria epoca nonché la terra di provenienza. Persino i nomi delle tecniche mutano con l'andare degli anni. A tal proposito il maestro Gichin Funakoshi, punto di riferimento del karate, spiega: «Non ci sono e non ci sono mai state regole rigide riguardanti i vari kata, e non deve sorprendere che essi cambino non solo con i tempi, ma anche da istruttore a istruttore. Io lavoro senza l'errata convinzione che i nomi che ho scelto siano immutabili ed eterni: non ho nessun dubbio che in futuro muteranno di nuovo, anzi in verità è come dovrebbe essere. I tempi cambiano, il mondo cambia e ovviamente anche le arti marziali devono cambiare». Il concetto di "discipline tradizionali" è dunque un'invenzione posticcia, figlia della nostra società, che probabilmente mal digerisce i cambiamenti: in realtà nelle arti marziali non esiste una tradizione di riferimento perché, fin dall'inizio, ci si è orientati verso la continua evoluzione. Questa peculiarità delle discipline marziali è tra l'altro una delle ragioni per le quali il Cio fatica a includere gli stili orientali tra gli sport dei Giochi: è difficile arrivare a un comune quadro tecnico di regole. Va da sé che anche il dibattito, sempre acceso nei dojo (palestre), sulla presunta supremazia del karate sul judo o sul ju jitsu (gli elementi possono essere invertiti a piacere) risul-



ti, in ultima istanza, sterile. La complessità delle arti marziali non è però solo storico-teorica, ma in prima battuta pratica. Qualsiasi sia lo stile di riferimento, sia esso cinese, giapponese o indiano, non si esaurisce nel mero sforzo atletico, nemmeno quando la disciplina è svolta a fini agonistici. La filosofia è un elemento fondante delle arti marziali: in alcuni casi viene chiamata flusso di energia, in altri si lavora sul pensiero, ma è comunque parte integrante del gesto tecnico. Se si prescinde dal lavoro sulla propria persona, non si ottengono i risultati desiderati. Molti

maestri, tra l'altro, sostengono che chi arriva ad avere una cintura nera la indossa poi (idealmente) anche sul luogo di lavoro, a casa, tra gli amici perché il suo approccio alla vita è mutato. In virtù di questo, sempre più scuole si stanno orientando per proporre le arti marziali ai propri allievi delle elementari o medie. Il caso più eclatante è indubbiamente Scampia: in questo quartiere difficile del napoletano, gli allenatori Gianni e Pino Maddaloni hanno messo in piedi la loro scuola di judo, strappando così molti ragazzi alla criminalità organizzata. Sulla loro storia è

## NON SOLO JUDO ALLA SCOPERTA DI ALCUNE DELLE DISCIPLINE MENO NOTE

### Kendo

Legato alla figura dei samurai e all'arte del buddismo, il kendo insegna "la via della spada". L'arma utilizzata è la katana.



### Jodo

Istituito all'inizio del Seicento dal samurai Gonnosuke Muso, lo jodo deriva dal ju jitsu e utilizza come unica arma il bastone corto.

### Muay thai

Noto come l'arte delle otto mani, il muay thai si è sviluppato in Thailandia nel XVI secolo per poi diffondersi in tutto il mondo dal XX secolo.



### Sambo russo

Utilizzato nell'addestramento dei soldati dell'armata russa, nasce nel 1920 come difesa personale senz'armi.

### Jeet kune do

Creata nel 1967 da Bruce Lee, la disciplina del jeet kune do attinge sia alle tecniche di combattimento orientali (wing chun in primis) sia a quelle occidentali.

### Hapkido

Affine all'aikido, è "l'arte della coordinazione dell'energia". Di origine coreana, si è diffusa tra gli anni '50 e '90. È considerata la prima arte marziale mista.



Nella pagina accanto, il judoka azzurro Fabio Basile, medaglia d'oro a Rio 2016. Qui a sinistra, un combattimento di kendo tra due giapponesi risalente al 1955. In alto e nel tondo, allievi cinesi di arti marziali allo Shaolin Wushu Festival

stata anche realizzata una fiction: *L'oro di Scampia*, interpretata da Beppe Fiorello e trasmessa su RaiUno.

## A CIASCUNO LA SUA

Ma come ci si orienta tra le arti marziali? C'è solo l'imbarazzo della scelta. Negli

anni le discipline sono diventate sempre più numerose (il che non può suonare certo strano, vista la sopracitata ricerca del cambiamento) e ciascuna, a sua volta, si declina in stili diversi. Semplificando (e di parecchio) si può distinguere tra discipline senza armi e con armi oppu-

### Keysi fighting method

Derivazione del jeet kune do, è praticato dagli anni '80 e attinge anche alle tecniche del combattimento da strada. È molto utilizzato nel cinema statunitense.



### Kick boxing

Introdotta negli anni '60 in Giappone, esplode come fenomeno globale negli anni '90. Unisce le tecniche del pugilato ai calci delle discipline orientali.

### Brasilian jujitsu

Sconosciuto fino agli anni '90, il Bjj è un combattimento al suolo, che deriva dal kodokan judo.



## A LAVORO PER TOKYO

INTERVISTA A **MATTEO PELLICONE**, PRESIDENTE DELLA FIJLKAM, IMPEGNATO A PREPARARE IL DEBUTTO DELLA NAZIONALE DI KARATE AI GIOCHI 2020

**F**ijlkam: è il nome dell'unica federazione italiana delle arti marziali riconosciuta dal Coni. Nata nel 1902, negli anni la Federazione Italiana Judo Lotta Karate Arti Marziali ha visto discipline entrare e uscire dalla propria orbita (due su tutti: i pesi e il kung fu), nonché una rosa molto variegata di cloni farle concorrenza. Oggi è guidata da Domenico Falcone: entrato in corsa nel 2014 in seguito alla prematura scomparsa del presidente Matteo Pellicone, è stato poi confermato alla guida della Fijlkam a dicembre 2016. A lui il compito di debuttare a Tokio 2020 con la prima nazionale di karate e far valere il suo ambizioso piano strategico.

### Come vi preparerete ai Giochi?

Sicuramente non sarà facile qualificarsi a Tokyo: i posti per il karate sono pochi, ossia un'ottantina. Per questo ho previsto il Progetto Tokyo: i nostri migliori atleti verranno presso il centro olimpico per allenarsi quasi permanentemente. Per eccellere nelle nostre discipline è, infatti, fondamentale avere dei partner all'altezza: qui possono trovarli, anche grazie alle collaborazioni strette con le altre federazioni straniere.

### Il debutto del karate ai Giochi aiuterà anche a bonificare il settore dalle numerose federazioni alternative alla Fijlkam?

Ce lo auguriamo, perché l'esistenza di così tante realtà ha generato molta confusione. Ciascuna federazione ha il suo regolamento e il proprio circuito di gare: ci ritroviamo con dieci campionati mondiali e dieci europei. A Tokyo però sono ammessi solo i nostri tesserati. Tuttavia uno dei miei obiettivi è proprio quello di instaurare un dialogo con le altre federazioni di karate, per trovare dei punti di contatto.

### Quali sono gli altri obiettivi del piano?

In primo luogo il miglioramento della formazione: le arti marziali sono discipline in continua evoluzione e abbiamo bisogno di allineare quanto viene insegnato sui fondamentali. Dobbiamo promuovere anche la formazione dei dirigenti. Dal punto di vista economico, vorremmo infine ridurre il gap tra i contributi erogati dal Coni, che oggi coprono quasi il 60% delle nostre entrate, e i ricavi da sponsor e autofinanziamenti. A tal scopo faremo un restyling del nostro centro.

### Le arti marziali sono molto più numerose di quelle rappresentate dalla Fijlkam: avete scartato l'idea di dare vita a un'unica realtà rappresentativa?

Credo che si tradirebbe lo spirito stesso delle arti marziali: ci sono realtà molto serie, con tradizioni distinte, che trovano la loro ragione d'essere proprio nella autonomia. Inoltre le arti esistenti sono così numerose che sarebbe operativamente impensabile gestirle tutte quante...

re tra discipline votate alla difesa e quelle orientate all'attacco, ossia al contatto pieno. Le prime non sono certo meno letali delle seconde (anzi...). Il discrimine sta, semmai, nello spirito che le anima: la consapevolezza delle proprie capacità e la padronanza delle tecniche di combattimento portano chi pratica arti marziali di difesa a cercare di evitare lo scontro, per non essere costretti a ferire, anche fatalmente, il prossimo. Senza dubbio le più conosciute sono karate e judo. La prima è nota anche come la "via della mano vuota": l'espres- ➤



## VIP MARZIALI

Nemmeno le celebrity sanno resistere al richiamo di kung fu & co

### 1. ROBERT DOWNEY JR

Non perde occasione per ribadirlo: se ha chiuso con il suo passato turbolento e la dipendenza dalla droga, è anche grazie al Wing Chun

### 2. KIM ROSSI STUART

Il ragazzo dal kimono d'oro sa, realmente, il fatto suo: l'attore ha praticato per anni il taekwondo

### 3. VIN DIESEL

Pur scoprendole in età adulta, è così appassionato di Muay Thai e Thai Boxe da prendere parte a svariate gare amatoriali

### 4. ANGELINA JOLIE

Galeotto fu il film *Tomb Raider*: da allora non può fare a meno delle arti marziali. Ne pratica molte, ma preferisce il kung fu

### 5. ZLATAN IBRAHIMOVIC

L'attaccante del Manchester Utd è un campione anche nel taekwondo. Sarebbe questa disciplina coreana a dargli una marcia in più!

### 6. ELISABETTA CANALIS

Amante da sempre della palestra, da alcuni anni si applica con dedizione allo studio delle tecniche del krav maga. «Noi donne dobbiamo essere in grado di difenderci: consiglio a tutte di provare sport di autodifesa», ha spiegato

### 7. CHRISTIAN KANG BACHINI

L'ex concorrente di *Pechino Express* (2015), oggi su *DeAKids* con *Under Games*, è l'unico italiano a essere una star dei film sulle arti marziali in... Cina! Non a caso domina una trentina di discipline...

### 8. NAOMI WATTS

Chissà qual è stata la reazione dell'avversaria quando, sui tatami, è apparsa la Watts: l'attrice è così appassionata di judo da aver partecipato a molti campionati amatoriali


### 9. JENNIFER ANISTON

Meglio tenersela stretta come amica: l'indimenticata Rachel di *Friends* eccelle nel karate



sione indica la natura essenzialmente di difesa del karate e l'arma utilizzata, ossia la mano. Il termine "vuota" (o aperta, a seconda dell'interpretazione) fa riferimento al lavoro di svuotamento dei pensieri richiesto al karateka: quando si combatte la mente deve essere sgombra e riconciliata con il mondo. Il judo percorre invece la "via della adattabilità" (o gentilezza): il judoka usa la forza dell'altro e le leve per avere la meglio. In questo senso, non si oppone alle forze contrastanti e ai cambiamenti, ma li affronta per volgerli a suo favore. Anche in questo caso non sono previste armi. Sono invece meno note, ma comunque molto praticate, anche il ju jitsu, l'aikido e il kung fu. Anche il ju jitsu sfrutta la forza dell'avversario, ricorrendo a proiezioni a terra, strangolamenti, leve. L'aikido sposa invece la "via dell'armonia dello spirito": priva di tecniche di attacco,

questa disciplina è finalizzata a rendere inoffensivo l'avversario, annullando gli effetti del suo attacco. Si fonda su tecniche di proiezione e leve, ma prevede anche l'utilizzo delle armi, ossia bokken (spada), jo (bastone) e tanto (coltello). Il kung fu è poi l'insieme di tutte le arti marziali cinesi, distinte in dure e morbide. Le prime lavorano sul potenziamento del vigore fisico e si avvalgono di calci e pugni, mentre le seconde puntano sulla respirazione e il potenziamento interiore. In tutto si tratta di una miriade di tecniche tra cui il chung kuo ch'uan (pugilato cinese), il ch'uan fa (metodo di pugilato), il ch'uan shu (arte del pugilato), il wu shu (arte marziale) e il wu i (abilità marziale). È previsto l'uso delle armi. A promuovere il kung fu ha contribuito anche il successo dei film di Bruce Lee. Lui stesso poi sviluppò un'ulteriore tecnica, il jeet kune do. Esiste poi una rosa, molto variegata, di arti marzia-

li di contatto pieno, che si possono definire anche arti marziali di attacco. La più famosa è il taekwondo: di origine coreana, nasce tra gli anni '40 e '50 e si basa sull'utilizzo dei calci. Da qui si svilupparono molte altre discipline, frutto di varie contaminazioni. Per esempio la occidentale Mma, ossia le arti marziali miste, che unisce le tecniche di boxe alle proiezioni e mosse delle arti marziali orientali, o il krav maga israeliano: il termine significa "combattimento a corta distanza". La sua nascita risale alla I Guerra mondiale: Israele aveva a disposizione un esercito con poca esperienza e così chiamò Imi Lichtenfeld, esperto in tecniche di lotta occidentali. Lichtenfeld mise a punto un sistema di combattimento rapido da imparare ma ugualmente letale, attingendo alla sua esperienza di pugile, lottatore e a combattimenti da strada. Il krav maga è attualmente insegnato alle forze di polizia, proprio in virtù della sua efficacia. 

**Sempre più scuole si stanno orientando  
PER PROPORRE LE ARTI MARZIALI  
agli studenti di elementari e medie**





# THE WEIGHT IS OVER

Timberland and  are trademarks of TBL Licensing LLC. © 2016 TBL Licensing. All rights reserved.

New CityBlazer Boots with Thread™ responsible fabric  
AVAILABLE AT TIMBERLAND

**Timberland®** 



# ADRENALINA 10 E LODE

**D**iciamolo subito, a scanso di equivoci: le **avventure che passeremo in rassegna non sono destinate a chiunque**. Il requisito per **partecipare a queste attività**, infatti, **non è tanto quello di possedere un'eccellente condizione fisica**, piuttosto una **sana dose di coraggio** o più probabilmente d'incoscienza. Prendersi un rischio, **misurare i propri limiti**, toccare con mano elementi ignoti o incontrollabili

sono tutti aspetti peculiari delle esperienze "estreme". Ma per provare il piacere del brivido **non bisogna essere per forza degli atleti** di discipline sportive a elevato tasso di adrenalina. **Buttarsi con un paracadute, nuotare tra gli squali o abbattere la barriera del suono con un aereo supersonico** sono avventure accessibili senza grandi criteri selettivi. Non sorprende, quindi, che esistano **diverse agenzie specializzate** nell'offrire **pacchetti al "cardiopalma"** a coloro che desiderano andare oltre. Sono molte **le ragioni** per cui ci **si lascia sedurre** dalla vertigine prodotta **dalle avventure estreme**: in alcuni casi è la **passione per le emozioni forti**, in altri si tratta di un modo per **vincere la paura**, ma anche per **sentirsi vivi** esorcizzando il rischio della morte. Gli **scienziati hanno studiato l'effetto che questo tipo di attività ha sul corpo umano** e infatti i cambiamenti neurofisiologici generati da simili esperienze producono una condizione di **eccitamento inebriante**, una **straordinaria euforia**, un **piacere profondo** che ognuno dovrebbe provare almeno una volta nella vita.

di Mark Perna



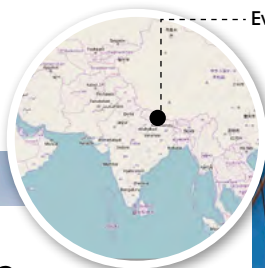
## GIÙ dal TETTO del MONDO

IL PIACERE PSICOFISICO DELL'ILINX, OVVERO IL SENSO DI VERTIGINE CHE PROVIAMO QUANDO CI MANCA IL TERRENO SOTTO I PIEDI, È UNA DELLE EMOZIONI ESTREME PIÙ COMUNI. GLI AVVENTURIERI DEL BRIVIDO AMANO SALTARE NEL VUOTO. UNA DELLE ESPERIENZE PIÙ SORPRENDENTI È QUELLA DI LANCIARSI CON L'ELICOTTERO DA 7 MILA METRI AVENDO COME VISTA LA VETTA PIÙ ALTA DEL MONDO. L'IMPRESA VIENE ORGANIZZATA IN NEPAL DALLA SOCIETÀ EVEREST SKYDIVE ADVENTURE, CHE PREVEDE UN PACCHETTO DI 11 GIORNI CON VOLI PANORAMICI, TREKKING IN QUOTA E TRE SALTI. LA DISCESA COPRE UNA DISTANZA DI 3 MILA METRI E LA CADUTA PREVEDE UNA VELOCITÀ DI QUASI 200 CHILOMETRI ORARI. SI TRATTA DI UNA FORMULA ESCLUSIVA, NON SOLO PER L'IMPEGNO FISICO RICHIESTO MA ANCHE PER IL COSTO: CIRCA 22 MILA EURO PER I LANCI INDIVIDUALI, 25 MILA PER QUELLI IN TANDEM.

[everest-skydive.com](http://everest-skydive.com)



Everest



Macau



## IL SALTO PIÙ ALTO

Nel bungee jumping il rito dell'imbracatura è già l'occasione per sentire il cuore pompare a un ritmo esagerato. Prima viene fissata la corda di sicurezza al corpo usando le cinture d'alpinismo, poi vengono assicurate le caviglie all'elastico. Tutto è fatto con molta calma e attenzione, perché la sicurezza è una priorità. Poi gli addetti spiegano i dettagli del salto e le manovre di recupero, quindi si sale sulla piattaforma di lancio. A questo punto si è già completamente storditi dall'adrenalina ma il peggio (o il meglio, dipende dai punti di vista), deve ancora arrivare. Il salto dalla Macau Tower è il più alto che si possa fare al mondo: sotto i piedi il vuoto misura 233 metri. L'atterraggio avviene su un materasso gonfiabile posto su una terrazza a 30 metri e un cavo in acciaio impedisce che il saltatore si scontri con la torre. In questo caso l'obolo da pagare per la gloria è tutto sommato abbordabile, circa 430 euro per il primo salto, 130 euro per il secondo. Se poi non volete andare fino in Oriente, si può saltare da 220 metri di altezza sulla diga della Verzasca nel Canton Ticino in Svizzera.

[ajhackett.com/macau](http://ajhackett.com/macau)



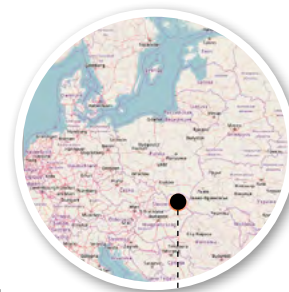
## TOP GUN per un GIORNO

Bastano due elementi per capire quando sia eccitante salire a bordo di un MiG-29: 18 chilometri di altitudine e 2 mila km/h di velocità. I programmi messi a punto dall'agenzia russa alla base aerea di Sokol, 400 km da Mosca, sono molto intriganti. Quello che va per la maggiore si chiama *Volo nella stratosfera & esperienza acrobatica in MiG-29*. Come s'intuisce dal nome, il volo è diviso in due parti, la prima prevede un'ascensione nella stratosfera che permette di ammirare il nostro pianeta da un punto di vista assolutamente privilegiato. Per raggiungerlo l'aereo supersonico sfreccia a quasi due volte la velocità del suono, per poi scendere a bassa quota consentendo al pilota di sbizzarrirsi in una serie di manovre (e questa è la seconda parte), il cui grado di complessità dipende dalle condizioni di salute del passeggero. Più si riescono a sopportare le accelerazioni e i sovraccarichi, più le acrobazie saranno estreme. La durata della missione è di 45 minuti, il costo di 16.500 euro.

[flymigsokol.com](http://flymigsokol.com)



Sokol



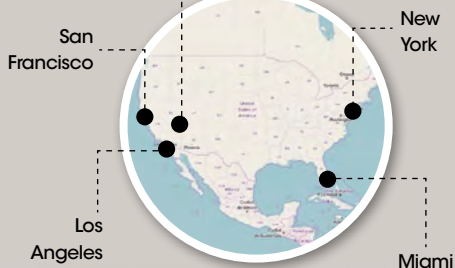


## Gravità ZERO

**S**E LA VELOCITÀ NON È IL VOSTRO FORTE, MA VOLETE METTERE NEL VOSTRO PALMARES DELLE ESPERIENZE QUALCOSA DI ASSOLUTAMENTE SPECIALE, POTETE PRENDERE IN CONSIDERAZIONE DI PROVARE L'ASSENZA DI GRAVITÀ. PER VIVERE QUESTA CONDIZIONE LIMITE NON BISOGNA PER FORZA ANDARE NELLO SPAZIO, È SUFFICIENTE SALIRE SU UN AEREO PARTICOLARE, UN BOEING 727 MODIFICATO. LA GRAVITÀ ZERO VIENE CREATA ATTRAVERSO UNA PARTICOLARE MANOVRA DEL VELIVOLO CHE DOPO ESSERE SALITO IN QUOTA A CIRCA 10 MILA METRI, DISCENDE REPENTINAMENTE CREANDO UNA PARABOLA. L'ASSENZA TOTALE DI GRAVITÀ DURA 20-30 SECONDI, MA VIENE RIPROPOSTA 15 VOLTE DURANTE UN VOLO. A BORDO DEL G-FORCE ONE È POSSIBILE ANCHE SPERIMENTARE LA GRAVITÀ LUNARE (1/6 DEL PROPRIO PESO) E QUELLA MARZIANA (UN TERZO DEL PROPRIO PESO). I PASSEGGERI AVRANNO MODO INOLTRE DI PERCEPIRE GLI EFFETTI DI UNA FORTE ACCELERAZIONE A 1.8 G TUTTE LE VOLTE CHE IL MUSO DELL'AEREO S'IMPENNERÀ PRIMA DELLA DISCESA. COMPLESSIVAMENTE L'ESPERIENZA IN ARIA DURA UN'ORA E MEZZA. LA SOCIETÀ ZERO GRAVITY EFFETTUA VOLI IN DIVERSE CITTÀ COME LAS VEGAS, LOS ANGELES, MIAMI, NEW YORK, SAN FRANCISCO. LA QUOTA DI PARTECIPAZIONE È DI CIRCA 5 MILA EURO A PERSONA.

gozerog.com

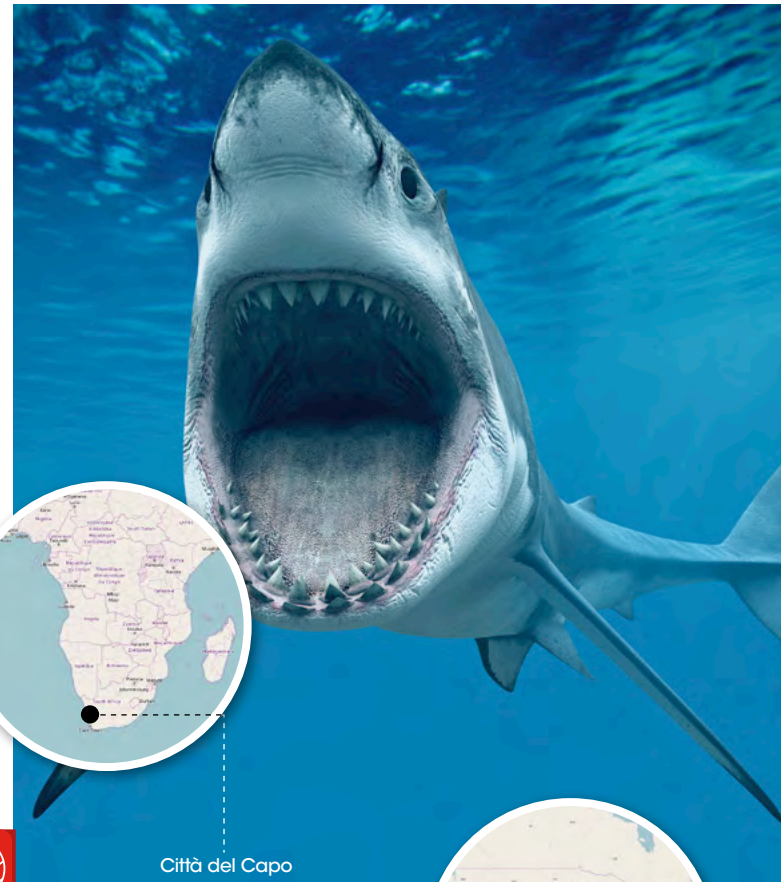
Las Vegas



## Incontri ESTREMAMENTE RAVVICINATI

**S**Eamate gli incontri ravvicinati con gli animali, l'offerta è variegata. Ci sono i tradizionali safari, ma potete anche sperimentare un tête-à-tête con i piranha in Brasile, con i draghi di Komodo in Indonesia, i gorilla in Uganda o con i coccodrilli in Australia. Ma l'esperienza probabilmente più adrenalinica è immergersi nelle acque sudafricane in compagnia di squali bianchi. A Città del Capo la società White Shark Diving Company offre diversi pacchetti, quello di un giorno ha un costo di poco superiore ai 100 euro. Una volta raggiunto il punto prestabilito a Nord del porto di Kleinbaai, viene immersa una gabbia di protezione dove fino a otto persone possono osservare molto da vicino questi "pescetti". Si rimane in acqua al massimo per due ore, mentre la gita dura mezza giornata.

sharkcagediving.co.za



Città del Capo

Virginia

## RAMBO per una SETTIMANA

**S**i chiama *Extreme Seal Experience* ed è stata inserita da *Forbes* nella lista dei regali da fare a chi ha già praticamente tutto. Sette giorni di addestramento durissimo in Virginia, lo stesso cui sono sottoposte le Forze per le operazioni speciali della Marina degli Stati Uniti. Gli organizzatori di questa particolare attività di fitness estremo giurano che si passeranno «le 24 ore più dure che la maggior parte delle persone abbia mai sperimentato nella vita». A capo del programma c'è Don Shipley, un vero Navy Seal in pensione che, insieme ai suoi collaboratori, svelerà tutte le principali tecniche di preparazione fisica, di combattimento e gestione dell'equipaggiamento bellico. Durante il corso si impareranno ad assaltare i nemici in acqua, via terra e anche in aria usando un elicottero militare. L'addestramento sarà duro e non verranno fatti sconti a chi non sarà all'altezza. Per verificare i propri limiti bisogna mettere in conto una cifra di circa 2.300 euro.

extremesealexperience.com





## Sul MARE come SUPERMAN

**V**OLETE SVOLAZZARE COME SUPERMAN SULLA SUPERFICIE DELL'ACQUA, SALENDI FINO A OLTRE 15 METRI D'ALTEZZA? PROVATE IL FLYBOARDING. UNA DELLE NUOVE DISCIPLINE SPORTIVE CON IL MAGGIOR TASSO DI DIVERTIMENTO, NATA DALL'INVENZIONE DI UN EX CAMPIONE DEL MONDO DI JET SKI, FRANKY ZAPATA: UN SISTEMA A PROPULSIONE CHE PERMETTE AI PIÙ BRAVI DI EFFETTUARE VOLTEGGI ED EVOLUZIONI COME UN GABBIANO, MENTRE I PRINCIPIANTI SI DEVONO ACCONTENTARE DI RIMANERE IN EQUILIBRIO, MA È UN OBIETTIVO CHE SI RIESCE A RAGGIUNGERE GENERALMENTE DOPO CINQUE MINUTI DI FATICOSI TENTATIVI. SE I VOLTEGGI DOVESSERO STANCARE, SI PUÒ USARE IL GETTO ANCHE PER NUOTARE SOTT'ACQUA. UNO DEI CENTRI PIÙ ATTREZZATI NEL MEDITERRANEO È A MALTA (DA 65 EURO PER UN PRIMO GIRO ESPLORATIVO, 1.080 EURO PER UNA GIORNATA), MA SI PUÒ PROVARE ANCHE IN ITALIA, DAL LAGO DI GARDA ALLA SARDEGNA.

flyboard.com.mt



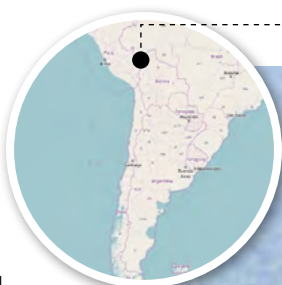
Lago di Garda

Sardegna

Malta

## DISCESA da PAURA

**C**osa c'è di più rilassante di una pedalata in bicicletta? Dipende da dove si decide di fare la scampagnata. Se si opta per il mitico Camino de la muerte in Bolivia, il relax lo si può lasciare a casa: ognuno dei 65 chilometri di strada da La Paz a Coroico aumenterà la frequenza media dei battiti cardiaci in modo rilevante. Il cuore verrà messo sotto sforzo non solo dall'altitudine (si parte da 4.650 metri), ma anche dalle condizioni estreme del percorso con strapiombi che raggiungono i 600 metri senza alcuna protezione. La famosa strada della morte è resa ancor più pericolosa dal fatto che generalmente viene affrontata in discesa (l'arrivo è a 1.200 m), ma è a doppio sensodi marcia e nella migliore delle condizioni è larga appena 3 metri. Proprio la pericolosità di questo percorso ha reso popolare la destinazione tra gli appassionati di mountain bike downhill in cerca di emozioni. Per coprire la distanza sono necessarie circa cinque ore, qualcuno ci mette anche meno a proprio rischio e pericolo. Gravity Bolivia organizza tour giornalieri che prevedono il noleggio delle biciclette, soste ristoro e il rientro in autobus per circa 130 euro a persona.



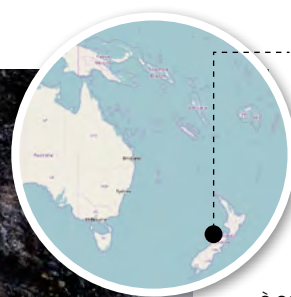
Bolivia



gravitybolivia.com







Nuova  
Zelanda

## RAFTING a ROTORUA

I ragazzi locali lo ripetono come un mantra: «Si vive una vita sola!». È per questa ragione che la Nuova Zelanda è considerata la capitale degli sport estremi. Tra le avventure che meritano di essere sperimentate con una buona dose di adrenalina in "relativa" sicurezza, c'è la discesa del fiume Kaituna. Ovviamente si può praticare il rafting ovunque, ma solo qui potrete affrontare la più alta cascata del mondo gestibile a bordo di un gommone. Il salto è di 7 metri e non è affatto una misura irrilevante mentre si cerca di governare le rapide a colpi di pagaia. Il percorso, che dura circa un'ora, prevede altre due cascate di minore difficoltà e alcuni passaggi davvero spettacolari. Il team di Rotorua Rafting fornirà tutto l'equipaggiamento per la discesa, ma la forza nelle braccia dovrete mettercela voi e sarà meglio arrivare con una discreta forma fisica. Costo della missione con pick up dal centro città e rientro: 55 euro.

[rotorua-rafting.co.nz](http://rotorua-rafting.co.nz)



## A CACCIA di TORNADO

Denver



IL NOSTRO ELENCO DI AVVENTURE NON PUÒ MANCARE NEPPURE L'ULTIMA MODA IN FATTO DI VIAGGI DA BRIVIDI. LA PROPOSTA È MADE IN USA E ORGANIZZATA DALLA SOCIETÀ STORM CHASING ADVENTURE TOUR. L'OBIETTIVO È ANDARE A CACCIA DI TORNADO. OPERAZIONE NON SEMPLICE E POTENZIALMENTE RISCHIOSA, MA ANCHE EMOZIONANTE. PER UNA SETTIMANA, CON BASE DI PARTENZA A DENVER IN COLORADO, OGNI MATTINA SI ANALIZZANO I DATI DELL'ARIA, SI OSSERVANO LE NUVOLE, SI MONITORANO LE PREVISIONI METEO, SI GUARDANO LE IMMAGINI SATELLITARI E POI SI VA A CACCIA DI TROMBE D'ARIA E CICLONI. LA PROBABILITÀ DI IMBATTERSI IN FENOMENI ESTREMI È DEL 25-30%, MA QUASI SEMPRE È POSSIBILE OSSERVARE I MOMENTI SALIENTI CHE PORTANO ALLA FORMAZIONE DI UNA TEMPESTA. GLI ITINERARI PROPOSTI SI SNODANO IN ZONE RURALI PARTICOLARMENTE SCENOGRAFICHE E NON ESISTONO DEI TRACCIATI PRECISI, TUTTO DIPENDE DALLE CONDIZIONI ATMOSFERICHE. PREZZI DA 2.500 EURO

[stormchasing.com](http://stormchasing.com)





#IAMWHOIAM



ANTONY MORATO

MORATO.IT



# Il mago del cioccolato

GRAZIE AL SUO PERSONALE METODO DI PRODUZIONE, MESSO A PUNTO NEL LABORATORIO DI GIAVENO, NEL TORINESE, È DIVENUTO UN CAMPIONE MONDIALE DEL SETTORE. OLTRE CHE UN ESEMPIO DELLA POSSIBILE CONVIVENZA TRA QUALITÀ E SOSTENIBILITÀ

DI MARILENA DEL FATTI

**G**uido Castagna è una presenza fissa nell'elenco dell'International Chocolate Awards, il concorso nato nel 2012 per riconoscere l'eccellenza nella produzione artigianale di cioccolato fine. Le sette medaglie ottenute nell'edizione 2016, quattro ori e tre argenti, rappresentano l'ennesimo successo colto in un percorso iniziato nel 2002, anno in cui Castagna ha aperto un suo laboratorio a Giaveno (Torino). Qui ha iniziato a produrre cioccolato «senza fretta e senza compromessi», ottenendo riscontri tali da convincerlo ad aggiungere i due punti vendita: uno proprio a Giaveno e l'altro a Torino. In oltre dieci anni di ricerca ha messo a punto un sistema di produzione chiamato Metodo Naturale Guido Castagna, che ha inizio con l'acquisto delle fave di cacao da cooperative certificate e si conclude almeno 12 mesi dopo con il confezionamento a mano dei prodotti in pack made in Italy. Ed è proprio questo metodo a garantirgli l'interesse dei media e, in particolare, della Tv che lo vede protagonista in diverse trasmissioni. Non solo, il suo Metodo Naturale viene catalogato dal Politecnico di Torino come un esempio di approccio sistemico basato sul rispetto della materia prima, delle persone e, anche, dell'ambiente ed è stato argomento di diverse tesi di laurea.

**Cosa le ha consentito di ottenere questi risultati?**

Il merito va a un insieme di fattori: la passione, la determinazione, tantissimo lavoro, una buona dose di fortuna e, aggiungerei, il fatto di non essere figlio d'arte. In una regione come il Piemonte, che è forse la più rinomata per quanto riguarda la pasticceria,



questo ha fatto sì che nell'ambiente fossi accolto con diffidenza. Oltre a dispiacermi, questa "ostilità" mi ha reso ancora più determinato nella decisione di lavorare il cioccolato utilizzando le tecniche più tradizionali e accettando la sfida di calarle nel contesto contemporaneo. Mi ha aiutato molto anche il fatto di essere curioso: è la molla che mi spinge ad approfondire tutte le tematiche legate alla mia attività, dalla lavorazione della fava di cacao fino all'upgrade dei macchinari utilizzati per la produzione. Il mio assunto di partenza è che il sistema può essere automatizzato, ma soltanto a patto che sia la macchina ad adattarsi agli standard del prodotto e non viceversa. Questo ci ha portato, ad esempio, a richiedere al produttore di modificare il mulino a sfere che utilizziamo, inserendo dei raschiatori e degli insufflatori d'aria. Come ripeto spesso, mi piace lavorare "da pigro", sperimentando e ricercando continuamente, senza forzature e senza compromessi.

#### Cosa intende?

La buona riuscita di una ricetta dipende per il 50% dall'eccellenza degli ingredienti e per la restante parte dalla capacità di chi la esegue di lavorarli e trasformarli senza intaccarne le qualità. Negli otto anni in cui ho fatto il consulente per una multinazionale del settore, prima di aprire il mio Atelier del cioccolato, ho avuto modo di constatare che la maggior parte dei pasticceri non sentiva il bisogno di sapere da dove proveniva e come era stato prodotto il cioccolato che stava usando. Si accontentava che la ricetta funzionasse. Quasi nessuno era al corrente del fatto che quasi tutte le varietà di cioccolato in commercio sono

## ESSERE CURIOSO MI HA SPINTO AD APPROFONDIRE TUTTE LE TEMATICHE LEGATE ALLA MIA ATTIVITÀ

potassate. Si tratta di un trattamento lecito, però rispetto a un cioccolato prodotto senza l'aggiunta di sali la differenza è la stessa che esiste tra un buon vino in cartone e un ottimo barbera in bottiglia. Nel primo, le uve sono raccolte, pastorizzate e trattate per ottenere un vino che soddisfa uno standard qualitativo che resta invariato negli anni. Il barbera in bottiglia è molto più aromatico e vivo, ma può essere degustato solo se si rispettano i tempi necessari alla sua maturazione. Nel cioccolato la potassatura serve a neutralizzare l'acidità del cacao, anche a scapito delle componenti aromatiche. Le stesse che io punto a valorizzare, in modo da offrire un'esperienza di gusto unica.

#### Lei è uno dei pochi in Italia a utilizzare solo prodotti crudi. Come mai?

La maggior parte dei pasticceri acquista dei semilavorati direttamente dalle multinazionali che, inevitabilmente, garantiscono uno standard qualitativo uguale per tutti. Ho deciso di utilizzare prodotti crudi – le noccioline, ma anche le fave di cacao – perché solo così è possibile ottenere un cioccolato capace di fare davvero la differenza. Questo, insieme al fatto che per me il legame con il territorio è un valore imprescindibile, ha fatto sì che

decidessi di utilizzare esclusivamente la nocciola Piemonte Igp e di eseguire internamente tutte le fasi della sua trasformazione, in modo da mantenerne inalterati sapore e profumi. Lo stesso schema è stato applicato anche alla fava del cacao, nonostante le complessità da superare fossero maggiori. Non le nascondo che, essendo piccolini, all'inizio la vera sfida è stata riuscire a trovare piccoli lotti di fave di cacao di qualità. Mano a mano che la conoscenza del nostro particolare metodo di lavorazione si è diffusa, abbiamo cominciato a essere contattati da produttori interessati a farci assaggiare i loro cacao più pregiati.

#### Da cosa nasce la scelta di rifornirsi solo da cooperative certificate?

I nostri cacao fini più pregiati, come il Criollo e il Trinitario, provengono da aziende che non sfruttano il lavoro minorile o forme di lavoro negative per l'uomo e per l'ambiente. Per me è una *conditio sine qua non*. Tanto che, per quanto possa essere lontana la piantagione, almeno una volta l'anno si va a constatare di persona che queste condizioni siano rispettate. Applico questo rigore anche a me stesso. Normalmente un'azienda che produce cioccolato utilizza personale stagionale in una percentuale che può arrivare anche al 50% o al 70%. Invece, proprio perché nel mio laboratorio la metodologia applicata è diversa, il mio personale lavora per tutto l'anno.

#### In che cosa consiste la sua collaborazione con l'Istituto Latino Americano?

L'impegno profuso nell'acquisire una competenza specifica nella lavorazione della fava di cacao ha convinto l'Istituto Latino Americano a selezionarci in Europa come tecnici del cacao. In diverse occasioni ci hanno chiesto di tenere corsi ai *campesinos* per aiutarli ad affinare il loro prodotto in modo da preservarne ed elevarne la qualità. Lo scorso anno, per esempio, abbiamo organizzato due incontri in Salvador e in Guatemala in cui abbiamo proposto agli agricoltori di assaggiare un cacao sottofermentato, che ha delle note acetiche molto forti, uno sovrafermentato, che invece ha dei retrogusti di formaggio, e vari esempi di cacao torrefatti in modo diverso per far loro capire quale impatto ha tutto questo sul prodotto. È stata un'importante occasione di confronto e di crescita.

## FROM BEANS TO BAR

**Il Metodo Naturale**  
Guido Castagna è un sistema di produzione sviluppato con il Politecnico di Torino e l'Università del Gusto di Pollenza. Si basa su un rigoroso rispetto dei tempi in tutte le fasi di lavorazione e copre un arco temporale di almeno 12 mesi. Al loro arrivo le fave di cacao vengono sottoposte a scrupolosi controlli qualitativi per verificare definitivamente la loro idoneità e, quindi, vengono lasciate a riposare per tre mesi così da ottenere un gusto più delicato. Successivamente, vengono tostate lentamente e a bassa temperatura in modo da valorizzare la parte aromatica. A questo punto il cacao cotto è pronto per essere decorticato e utilizzato in tutte le sue parti, visto che la buccia diventa compost naturale di un'azienda agricola. Dopo essere stato temperato, il cioccolato viene modellato in forme e riposto in ambiente climatizzato per almeno sei mesi in modo da mitigarne l'astringenza/acidità a favore di uno sviluppo naturale degli aromi secondari molto pregiati, lasciando che sia il tempo a mitigarne il gusto altrimenti troppo acerbo.



**DOLCEZZE DA MEDAGLIA**  
Alcune delle prelibatezze prodotte dall'Atelier del cioccolato di Guido Castagna (in apertura)





# SI PUÒ FARE

UN GRUPPO DI GENITORI HA FONDATO  
L'ASSOCIAZIONE AUT AUT MODENA  
ONLUS PER DIMOSTRARE, SUL CAMPO,  
CHE ESISTE UN FUTURO ANCHE PER  
I RAGAZZI CHE SOFFRONO DI AUTISMO  
DI FRANCESCA D'ANGELO

**S**e c'è un luogo comune da sfatare sull'autismo è che chi ne soffre sia condannato a vivere in questa bolla d'isolamento, senza reali possibilità di miglioramento. Ed è proprio questo l'impegno dell'associazione non profit Aut Aut Modena onlus, nata nel modenese sotto la guida della presidente Erika Coppelli: dimostrare come, attraverso una terapia tempestiva e personalizzata, le persone affette da autismo possano migliorare sensibilmente la propria qualità di vita, rivelandosi una risorsa per la società.

«I nostri ragazzi, così come le loro rispettive famiglie, non vogliono piansi addosso ma costruire un futuro migliore», conferma Coppelli.

La stessa associazione è stata fondata, nel 2003, da un gruppo di genitori, decisi a fare rete per aiutarsi vicendevolmente nelle problematiche quotidiane. In pochi anni Aut Aut è diventata un punto di riferimento sul territorio: nel 2012 il comune di Modena ha voluto sostenerla attivamente, prima assegnandole una struttura dove svolgere la propria attività, poi garantendo – insieme all'Ausl – quattro ore di terapia settimanale gratuita per ogni utente. A oggi i ragazzi seguiti sfiorano la novantina e vanno

dai due anni di età fino ai 23. Il metodo seguito è l'Aba: un'analisi comportamentale applicata che fonda parte della propria efficacia sulla creazione di una rete tra tutti i soggetti che interagiscono con la persona autistica (famiglia-scuola-doposcuola). «Il ministero della Sanità ha riconosciuto l'Aba come uno dei metodi più validi per trattare l'autismo», precisa Coppelli.

#### Che tipo di servizi offrite?

L'autismo è una patologia a spettro. Questo vuol dire che nessun ragazzo è uguale all'altro: ogni caso è unico, ciascuna persona dimostra peculiari capacità e limiti differenti dagli altri. Per questo è necessario intervenire con un percorso personalizzato. Aut Aut propone terapie a tavolino, progetti ad hoc e molte attività volte a promuovere progressivamente l'autonomia dei soggetti. Tra questi c'è *Abitare sicuri*: un corso dove gruppi di cinque o sei ragazzi provano, sotto il nostro coordinamento, a vivere insieme nello stesso appartamento per un weekend, imparando a condividere gli spazi.

#### Chi soffre di autismo può davvero aspirare, se non alla guarigione, almeno all'indipendenza?

A oggi non esiste ancora una cura definitiva per l'autismo, ma si può comunque intervenire per migliorare la qualità di vita di chi ne è affetto, anche in età adulta. Per anni si è ripetuto (a torto) che i malati di autismo sono delle spugne solo nei primi anni di vita, perché poi perdono l'attitudine all'apprendimento. Non è così. Mio figlio soffre di un autismo regressivo, a causa del quale ha perso il linguaggio all'età di tre anni. È stato muto per 13 anni, ma l'anno scorso ha pronunciato sei parole. Tutti dicevano che sarebbe stato impossibile.

#### Qual è la difficoltà più diffusa nelle famiglie con figli autistici?

Dipende. Per molti è l'accettazione. Nel mio caso personale, è stato il senso d'impotenza: ora non è più così, ma 16 anni fa c'erano molte meno risorse e la stessa diagnosi non era così precoce.

#### Offrite anche servizi ai genitori?

Certo: è fondamentale intervenire anche su questo fronte. Ci prendiamo cura della famiglia attraverso il pa-

rent training, lo sportello psicologico e il sibling. Quest'ultimo è un sostegno rivolto esclusivamente ai fratelli "sani": li aiutiamo a vivere la particolare routine della loro casa e gli eventuali disagi. In molti casi è decisivo: per esempio, io sono madre di due gemelli e solo uno dei due soffre di autismo. Infine, abbiamo anche predisposto uno sportello legale, per informare i genitori su tutte le leggi in materia.

#### A proposito di normative, come giudica la legge sull'autismo recentemente varata dal governo?

È un riconoscimento importante, senza il quale sarebbe come se l'autismo non esistesse. Tuttavia, c'è ancora molto da costruire. Per esempio, negli ultimi anni ci si è occupati molto di diagnostica: il che va benissimo perché permette di iniziare tempestivamente un certo tipo di tratta-

ta. L'iniziativa più importante è stata *Il tortellante*, lanciata a gennaio 2016.

Su proposta di Silvia Panini, mamma e membro dello staff, abbiamo insegnato ai ragazzi a fare i tortellini, coinvolgendo tutto il territorio. Le insegnanti erano un gruppo di nonne, ma abbiamo ricevuto anche il sostegno da parte, per esempio, della Conad, che ci ha regalato le uova e la farina, e dell'associazione macellai, che ci ha fornito l'impasto di carne già pronto. Tutto si è svolto sotto la supervisione del neuropsichiatra infantile Franco Nardocci e di due psicologhe. L'iniziativa nasce come una terapia abilitativa e formativa, ma in futuro potrebbe anche diventare un lavoro per i nostri ragazzi.

#### Solo per quelli con un disturbo lieve, immagino.

Si sbaglia. Stavolta abbiamo coinvolto



## TESTIMONIAL D'ECCEZIONE

Aut Aut può vantare un sostenitore doc: Massimo Bottura. Lo chef ha sposato l'iniziativa *Il tortellante*, collaborando con lo staff. A convincere Bottura, padre a sua volta di un figlio autistico, sarebbe l'amicizia di lunga data con la presidente Erika Coppelli (in apertura) nonché, ovviamente, la passione per la cucina...



ALL'OPERA  
Due immagini  
delle attività svolte  
dalla onlus

## OGNI CASO È UNICO, BISOGNA INTERVENIRE CON UN PERCORSO PERSONALIZZATO

to. Ora però bisogna andare oltre. In particolare, è ancora nebuloso e tutto da costruire il mondo degli over 18 anni. Il passaggio all'età adulta è molto delicato perché a oggi, una volta finita la scuola, è come se si entrasse in un vuoto sociale dove si rischia di perdere le dinamiche d'integrazione costruite finora.

#### Voi vi state già muovendo per colmare tale vuoto?

tutti dimostrando, nei fatti, che sono capaci di imparare: in questo caso, chi non riusciva con i tortellini, ha realizzato paste più semplici, come i maccheroni al pettine o le farfalline. *Il tortellante* non è però l'unica attività. Abbiamo anche trovato posto per alcuni ragazzi in una cooperativa e in una serra. Il nostro impegno è dare loro una prospettiva futura, che sia il più normale possibile.



LE ATTIVITÀ DI AUT  
AUT MODENA



# ORIGINALI si DIVENTA

SVILUPPARE LA PROPRIA CREATIVITÀ SI PUÒ, BASTA – SI FA PER DIRE – USCIRE DALLA COMFORT ZONE E PROVARE NUOVE ESPERIENZE. DOPODICHE' BISOGNA AVERE IL CORAGGIO DI METTERE IN PRATICA LE PROPRIE INTUZIONI. COME? LO SPIEGA IN UN LIBRO UNO DEI PENSATORI PIÙ PROVOCATORI IN CIRCOLAZIONE  
DI CECILIA LULLI

**T**ra gli scienziati sociali più influenti di oggi, con un dottorato di ricerca in psicologia organizzativa ottenuto in soli tre anni, Adam Grant è stato consulente di aziende come Google, Merck, Goldman Sachs, Pixar, Facebook e Johnson & Johnson, oltre a vantare il record di più giovane professore di ruolo all'università di Wharton (Philadelphia). Nel 2013, il suo libro *Give and Take*, bestseller del *New York Times*, è stato riconosciuto dalla *Harvard Business Review* come «una delle opere che hanno plasmato il management»; ora, in *Originals* (pubblicato in Italia da Hoepli con il titolo *Essere originali*), svela come promuovere nuove idee e come i leader possono incoraggiare l'originalità nelle loro organizzazioni.

**C'era davvero bisogno di un altro libro sulla creatività?**

In effetti, esistono tantissimi ti-



**LA TEDTALK  
DI ADAM GRANT**

Classe 1981, Adam Grant insegna alla Wharton University di Philadelphia. Ha lavorato come consulente ed è autore del bestseller *Give and Take*



toli su questo tema. Quello che ho cercato di fare è spiegare come procedere dopo aver avuto un'idea perché, ho scoperto, ci sono molte persone che hanno grandi intuizioni, ma davvero poche che le portano avanti. Dunque, in realtà il libro è incentrato su cosa fare, dopo aver avuto un'idea, per metterla in pratica e migliorare il mondo che ci circonda. Mi aspettavo che le persone originali amassero correre rischi, agissero rapidamente, fossero molto sicure di sé e avessero solo un sacco di ottime idee. Invece ho scoperto che tutti questi assunti erano sbagliati e che queste persone sono in realtà molto più simili a noi di quanto si creda: non amano correre rischi, tendono a partire a razzo, ma a prendersi tempo per completare il lavoro, hanno le nostre stesse paure e i nostri stessi dubbi, nonché molte più cattive idee della gente meno creativa. Insomma, il libro cerca di spiegare come ciascuno di noi possa diventare più creativo.

#### Cosa intende per originalità?

Considero originale qualcuno che ha idee innovative e provvede anche a metterle in pratica. Quindi, qualcuno che non solo è creativo, ma che prende anche l'iniziativa.

#### Quindi, c'è differenza tra creatività e originalità?

La creatività è il punto di partenza per l'originalità, ma poi bisogna andare oltre. La creatività concerne la produzione d'idee, l'originalità include anche la loro implementazione.

#### Chi dovrebbe leggere il suo libro?

Tutti (*ride*). L'ho scritto pensando a diversi target: leader che stanno cercando di costruire imprese più innovative; persone che hanno proposte, ma non

sanno come presentarle in modo efficace; anche genitori che desiderano crescere bambini creativi.

#### Come si possono rendere colleghi e dipendenti più originali?

Una delle prime cose da fare è riconoscere che l'originalità deriva da un ricco e vario bagaglio di esperienze. Troppo spesso le persone vengono incoraggiate a specializzarsi solo in un campo, così finiscono per avere molte conoscenze, ma limitate a quel settore: è il modo migliore perché finiscano per pensare esattamente come già fatto da tanti altri prima di loro. Bisognerebbe invece cercare di spingere i propri collaboratori fuori dalla propria comfort zone, sfidandoli a diversificare le proprie esperienze, per esempio buttandosi su un hobby artistico. Secondo uno studio affascinante, le persone più originali hanno il doppio delle probabilità di suonare uno strumento rispetto ai loro coetanei, sette volte più probabilità di dipingere, 12 volte più probabilità di scrivere romanzi o poesie e 22 volte più probabilità di esibirsi come attori, ballerini o maghi. Si potrebbe pensare che sia perché i creativi sono interessati a esprimersi in diversi modi, in realtà ci sono evidenze scientifiche secondo le quali il tempo impiegato in attività artistiche cambia anche il modo in cui ci si pone di fronte a questioni scientifiche. Allo stesso modo è provato che lavorare in diversi ruoli e all'estero induce ad avere una visione più ampia sul mondo che ci circonda. Ecco perché penso che spingere le persone a differenziare le proprie esperienze sia un passo importante.

#### Lei ha un passato da mago, allora anche lei è originale?

Quando ho letto quella statistica ero così

## MOLTI LEADER TEMONO DI PUNTARE SU UN'IDEA FALLIMENTARE, PER QUESTO SPESSO NON RICONOSCONO IL POTENZIALE DI UNA PROPOSTA

entusiasta! (*ride*). Quello che è ho sempre amato della magia, in effetti, è che ti allena al *vaja de*, ossia a guardare con occhi nuovi cose che hai già visto diverse volte. Come mago, devi osservare ogni oggetto pensando a quale funzione inaspettata potrebbe avere: questo ti costringe a reinquadrare le cose, ad andare oltre l'apparenza iniziale.

#### Come si distingue un'idea buona da una pessima?

Non credo si possa mai sapere con certezza. In primo luogo perché, se un'idea è nuova, non esistono standard su cui basarsi per capire se funzionerà o meno. Però possiamo valutare bene a chi chiedere un feedback in proposito. Leader e manager, in genere, non sono il massimo quando si tratta di predire il successo di una proposta innovativa: in primis perché tendono a paragonarla a quanto già provato in passato, secondo perché temono molto di puntare su un'idea fallimentare, e quindi spesso non vedono il potenziale nascosto in una novità. Meglio chiedere ai colleghi, è più probabile che trovino anche le ragioni per cui la proposta potrebbe funzionare e possono dare input migliori.

#### Avuta un'idea originale, come si convincono gli altri della sua bontà?

Ci sono molti accorgimenti che si possono prendere, quello che ritengo più importante è chiedere consiglio: è uno dei modi migliori per coinvolgere qualcuno e spingerlo a supportarci. Molte ricerche evidenziano come la gente si senta lusingata quando gli viene chiesto un parere, divenendo più disposta a dare una mano.

#### Non è rischioso essere originali?

Molto, ma lo è anche non esserlo. Se sei la copia di qualcun altro, è più facile che un concorrente possa estrometterti dal mercato o che tu possa essere sostituito. Essere originali è il solo modo per rendersi il più possibile indispensabili. Certo, implica anche dei rischi, per questo buona parte del libro parla di come ridurli al minimo per non distruggere la propria carriera o azienda.



**IN LIBRERIA**  
**Essere originali**, edito in Italia da Hoepli, è la seconda fatica di Grant, pubblicata a fine 2016

## IMPARARE DAGLI ERRORI

Nel 2009 uno dei fondatori di Warby Parker (azienda attiva nella vendita di occhiali online che oggi ha un fatturato annuo di 100 milioni di dollari ed è valutata oltre il miliardo di dollari) propose ad Adam Grant di investire nell'impresa. Lui rifiutò. Oggi la definisce «la decisione peggiore della mia vita sotto il profilo economico». Inutile dire che ha poi sentito il bisogno di capire dove avesse sbagliato. «Di errori in quel caso ne ho fatti molti», dichiara Grant, «ma uno dei principali è stato basarmi solo sulla mia esperienza personale. Mi dissero che volevano fare nel campo dell'occhialeria quello che Zappos aveva già sperimentato con le calzature. Non avevo mai comprato scarpe online e tanto meno avrei ordinato degli occhiali, perché pensavo fosse indispensabile provarli. Così, basandomi su me stesso, ero convinto che come me non lo avrebbe fatto nessun altro. Avrei dovuto informarmi di più, capire se un simile progetto fosse stato già tentato anche in altri settori», riconosce oggi. «Per esempio, GQ li ha definiti "il Netflix degli occhiali", una similitudine che sarebbe risultata molto più congeniale alla mia esperienza».



Protagonisti  
ISABELLA DALLA RAGIONE



ARCHEOLOGIAARBOREA.ORG

# A CACCIA di FRUTTI

A TU PERTU CON UNA DONNA CHE DA  
30 ANNI SI OCCUPA DI RIPRODURRE, NEL SUO  
PODERE PERUGINO, ANTICHI ESEMPLARI  
DI UN PATRIMONIO NATURALE E CULTURALE  
DI PREGIO ANDATO DIMENTICATO CON  
L'AVVENTO DELL'AGRICOLTURA INDUSTRIALE  
DI TOMMASO MORENI





**P**rendersi cura della biodiversità vegetale, del sapere tradizionale, della memoria contadina. Animata da questo proposito, Isabella Dalla Ragione, classe 1957, una laurea in Agraria, ha dato vita tre anni fa, nella sua natia Umbria, alla Fondazione Archeologia Arborea Onlus, sostenuta dall'Università di Perugia, da Bioversity International e da Fao. Suo scopo principale, la tutela del prezioso "frutteto-collezione" che ha creato nella sua tenuta di San Lorenzo di Lerchi, nei pressi di Città di Castello (Pg): otto ettari dove sono ospitati 500 alberi delle specie più note (meli, peri, susini, ciliegi) e 150 varietà di frutti antichi, salvati dall'inesorabile estinzione. Un progetto avviato già 30 anni fa dal padre Livio, studioso di tradizioni rurali, scomparso nel 2007. Fu con lui che, fin dagli anni '80, Isabella iniziò la sua ricerca certosina e appassionata su tutto il territorio nazionale, passando dalla (ri)scoperta di antiche piante dimenticate e un tempo, invece, molto diffuse e apprezzate, alla creazione del suo personale «museo naturale a cielo aperto». The Fruit Hunters, "cacciatori di frutti": così i Dalla Ragione sono stati definiti nell'omonimo film-documentario a loro dedicato, diretto dal regista Yung Chang e presentato nel 2012 al Festival di Berlino.

**Di Archeologia Arborea si è occupata anche la stampa estera, dal New York Times al Frankfurter Allgemeine Zeitung. Attori come Bill Pullman e Gérard Depardieu sono stati a visitare la sua oasi. Al di là dei ritorni d'immagine, che aiuti concreti ha ricevuto?**

Ci supportano fondamentalmente privati: amici, conoscenti, chiunque abbia a cuore il progetto. Un piccolo sussidio arriva dalle quote dei soci, a cui è permesso di adottare una pianta, scelta tra quelle ancora "orfane" della collezione. È il caso dei personaggi famosi citati: un'idea per far sentire le persone coinvolte nell'iniziativa. Un contributo per far nascere la fondazione è arrivato, inoltre, da un'impresa italiana come Valfrutta, che tutto-



**SPECIE RECUPERATE**  
In queste foto, alcuni frutti coltivati nella tenuta di San Lorenzo di Lerchi, di proprietà di Isabella Dalla Ragione (nella pagina accanto)



ra ci sostiene. Non si annovera ancora la presenza di enti pubblici, non perché non li vogliamo, ma perché, solitamente, tendono a muoversi con grande circospezione...

**Quanto è impegnativo, a livello economico, recuperare le varietà, innestare le gemme, coltivare, provvedere alla potatura e a tenere in ordine il suo podere?**

Di per sé, gestire la manutenzione ordinaria del frutteto comporta un costo modesto, circa 18-19 mila euro all'anno. Poi, però, ci sono delle attività nelle quali sarebbe opportuno che fossimo supportati. Mi riferisco alle visite nella tenuta, molto richieste soprattutto da turisti stranieri in Italia, che vengono a trovarci appositamente. La nostra vocazione primaria, infatti, non è produttiva, ma legata alla divulgazione e alla promozione della biodiversità. Noto sensibilità e attenzione rispetto a questi argomenti, ma, quando si tratta di intervenire in modo concreto, il discorso cade nell'indifferenza.

**Cosa la spinge a condurre la sua "caccia archeologica"?**


Mi interessa la salvaguardia del patrimonio genetico di piante che vengono da molto lontano, nel tempo. È estremamente interessante mantenerle in vita, non solo per l'aspetto naturalistico. Esse rappresentano anche le nostre radici culturali e gastronomiche. Dopo la II Guer-

ra Mondiale, da un'agricoltura contadina e di sussistenza si è passati a un'agricoltura industriale. Parallelamente, il mercato si è allontanato dai luoghi della produzione: si sono dovute coltivare varietà che si potevano trasportare per chilometri e chilometri. Il nostro Paese è stato il secondo produttore mondiale di pere fino a tre anni fa, dopo la Cina. Ora siamo terzi, dopo la nazione asiatica e gli Stati Uniti. Siamo primi in Europa, ma dei due milioni di tonnellate di pere prodotte annualmente, l'80% è basata solo su tre varietà: Williams, Abate e Conference. Kaiser in pochissime quantità. E dire che, fino a quaranta o cinquant'anni fa, c'erano centinaia di tipologie. Prima, addirittura, migliaia.

**Come si svolge la sua ricerca?**

Vado in giro per poderi abbandonati, tenute, conventi, abbazie, monasteri. Tra documenti antichi e, quando possibile, ricordi contadini, cerco di risalire alla loro datazione e agli usi che all'epoca se ne facevano. Negli ultimi anni mi sono riferita anche all'arte, in particolare alla pittura rinascimentale. Se Pinturicchio o Piero della Francesca dipingevano un frutto, voleva dire che esso aveva un significato simbolico, e, soprattutto, che esisteva.

**Lavora anche con l'estero?**

Da diversi anni in Russia. Ho cominciato con una consulenza per il Museum Factory Pastila a Kolomna, dedicato alla storia e alla tradizione di dolci tipici locali, a base di mele. Dallo scorso anno sto collaborando pure con il frutteto di Lev Tolstoj, Jasnaja Poljana, la tenuta dove lo scrittore visse, operò e fu sepolto. 

## PERLE PREGIATE E PEPITE INTROVABILI

La scoperta di cui va più fiera? «La pera Fiorentina», risponde Isabella Dalla Ragione. «L'avevo trovata citata in molti documenti tra il 1.400 e il 1.500 e pensavo che fosse scomparsa. Invece, nelle montagne di Pietralunga, intorno a Perugia, ho rinvenuto la pianta madre. Veniva coltivata nelle zone di alta collina di quelle parti, anche se deve il suo nome alla probabile provenienza toscana. È la varietà invernale, da cottura, adottata da Bill Pullman». A Gérard Depardieu, invece, è stata affidata la pera Briaca. Altri pezzi curiosi del frutteto-collezione di Archeologia Arborea: la Bella d'Arezzo, una ciliegia rosso intenso che si conservava per aromatizzare gli arrosti, e la susina Scosciamonaca, dalla forma allungata e con sfumature viola, molto profumata. Quelli a cui, invece, non si è ancora riusciti a risalire? «La pera Carovella e il fico Rondinino di San Sepolcro», spiega Dalla Ragione.

**NELLE MIE RICERCHE MI RIFERISCO ANCHE ALL'ARTE: SE PINTURICCHIO DIPINGEVA UNA VARIETÀ, VUOL DIRE CHE ESISTEVA**



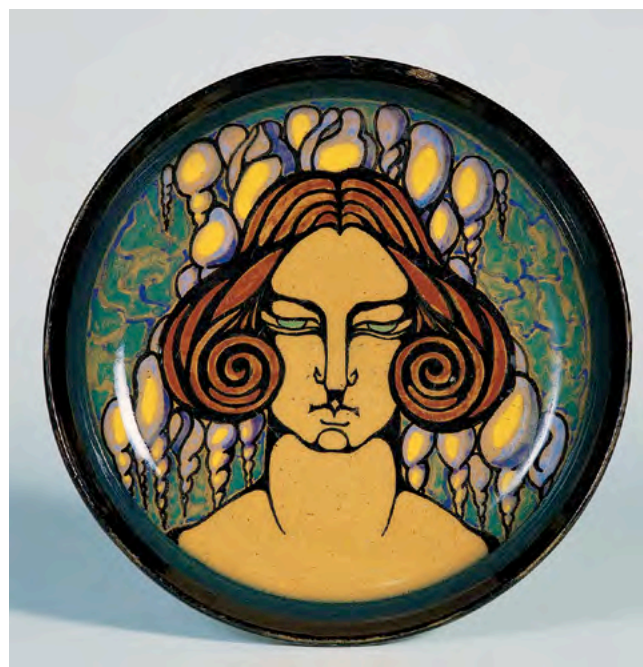


MOSTREFONDAZIONEFORLI.IT

# Irresistibile DÉCO

IL MEGLIO DELLA CREATIVITÀ TRICOLORE DEGLI ANNI '20 IN MOSTRA A FORLÌ, PER RACCONTARE IL VERSANTE ITALIANO DI UN FENOMENO ARTISTICO CHE MISE D'ACCORDO TUTTI SULL'IDEA DEL BELLO  
DI FRANCESCA AMÉ

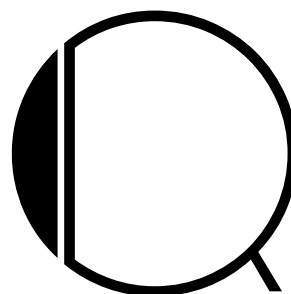
**TURANDOT.**  
MUSICA DI **G. PUCCINI** LIBRETTO DI G. ADAMI E R. SIMONI  
= EDIZIONI RICORDI =



## L'ESTETICA DI UN'ERA

In senso orario, partendo dall'alto a sinistra: *Piccola Russa* di Mario Cavaglieri; *Turandot* di Leopoldo Metlicovitz; *Ritratto di Matteo Marangoni* di Baccio Maria Bacci; *Ritratto di Wally Toscanini* di Alberto Martini; *La sciarpa blu* di Tamara de Lempicka e *Piatto con volto femminile* di Renato Bassanelli





Quasi un secolo dopo, siamo ancora tutti sedotti dall'Art Déco. Sfrenata e ruggente, raffinata e razionale insieme, è l'arte degli anni '20, decennio creativo senza il quale non ci sarebbe stato nemmeno il made in Italy. È questa la tesi della mostra *Art Déco. Gli anni ruggenti in Italia* (dall'11 febbraio al 18 giugno) allestita nei Musei San Domenico, a Forlì: curata da Valerio Terraroli, con la collaborazione di Claudia Casali e Stefania Cretella, ci racconta un periodo della nostra storia denso di fascino e mistero.

**F**inita la straziante Grande Guerra e non ancora giunto il cupo periodo dei totalitarismi, si diffonde ovunque – e il nostro Paese non sta a guardare – uno stile di vita devoto al gusto del bello, del lusso, del bon vivre. Era lo "Stile 1925", data non casuale: ricorreva, infatti, in quell'anno l'Esposizione Universale di Parigi dedicata alle Arts Decoratifs, da cui deriva Art Deco, il diminutivo che tutti conosciamo. Era lo stile delle sale cinematografiche »

## KEITH HARING COLORA MILANO

Molto più che uno street artist, Keith Haring è un cult dell'arte del secondo '900. Per la prima volta in Italia una mostra ne ripercorre l'intera parabola artistica con una vasta selezione di opere provenienti da tutto il mondo, grazie alla collaborazione della Keith Haring Foundation e per la cura di Gianni Mercurio, fine conoscitore della street art. Dopo aver ospitato al Mudec una monografica su Basquiat, Milano celebra ancora l'arte di strada: questa volta lo fa nelle sontuose sale di Palazzo Reale (*Keith Haring. About art*, dal 20 febbraio al 18 giugno) che saranno occupate dalle colorate e irriverenti tele di Haring.





LE ASTE  
DEL MESE

## Design

Christie's, New York

SNOWBALL  
AND WISTERIA  
WINDOW

*lampada in vetro  
soffiato dipinto  
a mano e base  
in legno, 1902  
venduta a  
499.500 \$*

REMBRANDT  
BUGATTI

*Jeunesse  
Scultura in bronzo  
patinato, 1906  
venduta a  
391.500 \$*

Impressionist &  
Modern Art

Sotheby's, New York



## BERNARD BUFFET

*Clown,  
chapeau noir  
olio su tela, 1966  
venduto a  
225.000 \$*



## VU CAO DAM,

*Joueuse de Lune  
olio su tela, 1979  
venduto a 93.750 \$*

che, delle stazioni ferroviarie, dei teatri, dei transatlantici, dei palazzi pubblici, delle grandi residenze borghesi. Era lo stile elegante ma non formale, prezioso ma non ostentato degli arredi, delle ceramiche, dei vetri, dei ferri battuti, degli abiti, persino delle automobili, per non parlare dei cartelloni pubblicitari. La decorazione comandava in tutta Europa e le cosiddette "arti maggiori" (la pittura e la scultura) offrono liete il loro contributo: Matisse, Lhote, Schad, Chiparus e la celeberrima ritrattista aristocratica e mondana Tamara de Lempicka sono gli artisti che, a livello internazionale, contribuirono maggiormente all'affinamento di questo gusto comune. Ai nostri occhi abituati a movimenti artistici frammentati ed effimeri può apparire insolito, ma l'Art Déco compì il miracolo di mettere d'accordo tutti – almeno per un decennio – sull'idea del bello.

**A**ll'ampia rassegna allestita a Forlì il merito di raccontare il "versante italiano" di questo fenomeno artistico, perché se è vero che il cuore del Déco pulsa a Parigi, è lungo lo Stivale che trovano spazio le sue infinite declinazioni. Monza, anticipando il ruolo che avrebbe avuto nei decenni successivi quale culla del made in Italy, ospitò negli anni '20 quattro biennali internazionali di arti decorative di successo, vera fucina di una produzione straordinaria. Siamo nell'art design, quel sottile territorio di confine che mescola l'originalità artistica di pezzi numerati (mai fatti in serie) alla sapienza artigiana nostrana: ne escono oggetti quali le ceramiche di Gio Ponti, le sculture di Adolfo Wildt, Arturo Martini o Sirio Tofanari, gli arredi del grande Portaluppi, le sete di Ravasi e Fortuny, gli arazzi di panno firmati da Depero. Ci si aggira per le sale dei Musei San Domenico e, davan-

PITTORI E SCULTORI  
PRESTARONO  
DI BUON GRADO  
LA LORO CREATIVITÀ  
AL CAMPO DELLA  
DECORAZIONE

Magnifica Berenice Abbott, campionessa originale della fotografia moderna. Il museo Man di Nuoro ospita per la prima volta nel nostro Paese un'antologica dedicata a quest'artista americana, scomparsa nel 1991 dopo una vita spesa a rivoluzionare l'arte dell'obiettivo (*Berenice Abbott. Topografie* dal 17 febbraio al 31 maggio). Fu, infatti, la prima donna ad aver avuto un atelier privato e una delle prime a intuire le potenzialità della street photography per immortalare gli spazi urbani nella New York degli anni '20 e '30.

NUORO CELEBRA  
BERENICE ABBOTT

ti alle tele esposte, tra cui la splendida *La sciarpa blu* di Tamara de Lempicka o il raffinato *Ritratto di Wally Toscanini* per mano di Alberto Martini, ci si ricorda subito che quelli erano gli anni di Gabriele D'Annunzio, Eleonora Duse e di vere e proprie "divinità" d'Oltreoceano – come Rodolfo Valen-

tino, Greta Garbo, Marlene Dietrich – e che quella era l'epoca fissata per sempre sulla pagina da Francis Scott Fitzgerald ne *Il grande Gatsby*. Per la prima volta in Italia una mostra indagava la complessità di un decennio che mescola, sulle tele così come negli oggetti o negli arredi, il fascino per l'innovazione con il vagheggiamento esotico (l'arte cinese, l'Antico Egitto, il Giappone sono spesso fonte di ispirazione), il gusto per una bellezza raffinata con la ricerca dell'utilità e del comfort. Spesso, e a torto, le cosiddette

arti decorative sono state ritenute secondarie rispetto alla pittura e alla scultura: questa rassegna pone invece la giusta attenzione sul livello qualitativo, la fattura e l'originalità di quello che oggi chiameremmo "design".

**L**e ceramiche di Galileo Chini sono, per vivacità di colori e dura del dettaglio, preziose come le sue tele, Fortunato Depero realizza tessuti, tappeti e manifesti pubblicitari di rara eleganza (e modernità) per non parlare della produzione che la Richard-Ginori affida al genio creativo di Gio Ponti, a testimonianza di quanto anche con un materiale così apparentemente tradizionale quale la ceramica sia possibile innovare. Gli artisti non sono indifferenti dalla vivacità di quel periodo: in mostra una galleria di tele firmate da Severini, Casorati, Martini, Cagnaccio di San Pietro, Bonazza, Bucchi e molti altri testimonia quanto anche la pittura abbia subito il fascino Déco. Formidabili, quegli anni. **BP**






*Vermont*



Via della Spiga 48, Milano





Lezioni di stile

LE  
TENDENZE  
SONO  
OUT



**D**i sé ha spesso dichiarato di sentirsi, al di là di ogni connotazione meramente estetica, «un uomo dalla personalità vulcanica», prima di tutto, alludendo a un carisma che, «quando lo si ha, nel bene o nel male, fa diventare interessanti». Ed è questo che per lui conta, anche quando si parla di stile. Diego Dalla Palma, uno degli esperti d'immagine più noti in Italia, rinomato anche all'estero, ha dedicato una carriera costellata di varie esperienze professionali – dai teatri ai centri di produzione televisivi, dalle passerelle fashion al mondo editoriale di riviste e libri – a studiare, definire, valorizzare concetti quali quelli di classe e bellezza, che difficilmente considera disgiunti l'uno dall'altro. Il comune, sottile fil rouge che li lega è quello che, in varie interviste del passato, ha definito «la luccicanza», ovvero «singolarità, rischio, coraggio, ironia. È una grande conquista, anticamera della libertà: il potere del movimento su se stessi e della propria mente».

Nato a Eneo (Vicenza), nel 1950, Dalla Palma ha messo a punto la sua formazione artistica a Venezia. Approdato nel capoluogo lombardo, nel 1968 ha lavorato come costumista e scenografo in Rai e in teatro. Una decina d'anni dopo, invece, ha inaugurato il suo showroom meneghino *Make Up Studio* e, come imprenditore, ha lanciato un'innovativa linea di prodotti cosmetici, in seguito venduta. Il marchio che porta il suo nome è legato alla sfida ideale di rendere l'imperfezione un punto di forza, una chiave di seduzione, al di là di ogni modello precostituito e imposto, conscio del fatto che «l'omologazione è sempre verso il basso, mai verso l'alto». «I trend servono per chi non ha gusto», afferma, ancora, il beauty opinion leader, ribadendolo anche a *Business People*. «Chi ne è dotato, invece, la moda se la fa da solo». Scrittore e conduttore Tv, fondatore dell'Accademia BSI Milano, per futuri esperti di trucco, product management e comunicazione, attualmente l'esperto sta lavorando alla nuova edizione del suo ultimo progetto per il piccolo scher-

SECONDO IL NOTO LOOK  
MAKER DIEGO DALLA PALMA,  
LA MODA NON VA SEGUITA,  
MA ANALIZZATA PER RENDERE  
PROPRIO SOLO CIÒ CHE  
CI SOMIGLIA. PERCHÉ LA  
VERA ELEGANZA COINCIDE  
CON IL CORAGGIO DI  
DIFFERENZIARSI, NON  
ATTRAVERSO L'ECESSO  
ESIBIZIONISTA, MA GRAZIE  
ALLA PROPRIA NATURALE  
ORIGINALITÀ

di CRISTINA PENCO

mo, *Ciao Bellezza*, andato in onda la scorsa primavera su Rete 4.

**In che cosa consiste lo stile per lei?**

Anzitutto, è fondamentale avere ben chiaro questo concetto, così come quello di immagine, relativamente a se stessi: infatti dipende dal modo di parlare, di muoversi, di come ci si propone. Ha a che fare con il modo di vestirsi, di pettinarsi e, nel caso di una donna, an-

che di truccarsi. Stile è non cercare consensi a ogni costo. Troppa gente pensa che basti un pezzo costoso e firmato, un'acconciatura all'ultimo grido, un make up eseguito ad arte e un orologio di lusso per essere all'altezza della situazione. Purtroppo non è così. Ci vuole ben altro. Si ottiene mettendo insieme vari elementi attraverso il piacere di scegliere particolari che «ci appartengono», che ci riguardano. Paradossalmente, cercando di non seguire la moda, ma di scrutarla, analizzarla, scremarla e rendere nostro solo ed esclusivamente ciò che ci somiglia.

**Che rapporto ha con le tendenze?**

Se fate caso, le grandi donne e i grandi uomini del passato e del presente non sono coloro che le hanno seguite: sono coloro che le hanno fatte, interpretate e, a volte, anticipate. Bisogna evitare di imitare qualcuno. Avere una bella immagine non significa mostrarsi affinché si venga notati. È qualcosa che va oltre il trucco, oltre la moda, oltre la tendenza.

**Meglio la sobrietà o la provocazione?**

Detesto l'ostentazione: vorrei solo mettere in evidenza che la seduzione non ha bisogno di eccessi, di orpelli o di certe nudità. Non amo affatto l'esibizionismo e la volgarità, per questo riten- »

## TRA IL MINIMAL E L'ENIGMATICO

Di solito il verdetto è unanime. Chi ha partecipato a una sfilata di Yohji Yamamoto, stilista giapponese, nato nel 1943 a Tokyo, racconta che è come venire proiettati in un mondo simile a quello dello stesso Sol Levante di cui è originario l'artista: un ponte tra tradizioni ataviche d'Oriente e innovazioni d'avanguardia. I suoi capi, iconici e visionari fin dalle sue prime creazioni, sembrano usciti da certe caratteristiche stampe nipponiche su carta di riso e, nello stesso tempo, risultano perfetti per essere indossati da uomini d'affari e donne in carriera delle metropoli contemporanee. Com'è nelle sue corde, anche nella collezione maschile per la primavera-estate 2017, Yamamoto punta a rompere la monotonia di forme e di espressioni, presentando volumi ampi e fluidi – quelli delle lunghe camicie oversize con taschini applicati, un po' army e un po' rétro, ma anche quelli dei pantaloni a vita alta, larghi e comodi, stretti in vita – blazer informali a due bottoni, trench a maniche corte, impermeabili fino ai piedi. In un mix and match di tessuti – fibre naturali, stoffe grezze, sete vellutate – e di monocromie, dalle tonalità classiche e scure di nero, blu navy, grigio alle note vivaci blu elettrico, viola, army green.



**DALL'ORIENTE**  
In alto,  
lo stilista Yohji  
Yamamoto;  
a sinistra,  
uno dei  
modelli della  
sua collezione  
PE17