Un sacco et(n)ico

Raccolta differenziata e ristorazione multiculturale in due quartieri di Milano

Amsa GRUPPO a2a

URBAN GENOMA

ESTÀ Economia e Sostenibilità

UN SACCO ETNICO

Comune di Milano

Questa pubblicazione è stata realizzata con il patrocinio del Comune di Milano

a cura di
Rocco Ronza, Chiara Maranzana
Urban Genoma

con la collaborazione di
Massimiliano Lepratti, Andrea Vecci
ESTà

Maria Matilde Benzoni, Mario De Benedittis, Roberta Garruccio, Bettina Mottura, Letizia Osti
Emiliano Barcella, Agnese Ghelli
Dipartimento di Scienze della mediazione linguistica e di studi interculturali
Università degli Studi di Milano

Danilo Vismara, Simone Orsi, Andrea De Poli
Amsa

graphic design
Marco Marangoni e Marco Vedoà
ESTà

data di pubblicazione
settembre 2019

I punti di vista espressi all'interno di questo prodotto sono quelli degli autori e non rispecchiano necessariamente le opinioni o le politiche degli enti e/o soggetti sia pubblici che privati citati.

ESTà e Urban Genoma incoraggiano l'uso, la riproduzione e la diffusione del materiale contenuto in questo prodotto informativo. Salvo diversa indicazione, il materiale può essere copiato, scaricato e stampato per scopi privati di studio, ricerca e insegnamento o per l'uso in prodotti o servizi non commerciali a condizione che venga citata la fonte.

© ESTà, Urban Genoma
ISBN 978-88-8942-0038-6

Un sacco et(n)ico

Raccolta differenziata e ristorazione multiculturale in due quartieri di Milano

Indice

Introduzione 8

Come nasce il progetto 10

Metodologia 12

Cronaca di un'esperienza 24

Il borgo del cinesi 28

Il quadrilatero degli eritrei 31

Un sacco et(n)ico è un'iniziativa ideata
da EStà e Urban Genoma,
in collaborazione con Amsa e Novamont,
mirata a potenziare la raccolta
differenziata degli esercizi commerciali
etnici attraverso un approccio
integrato e multiculturale ai servizi
di gestione dei rifiuti urbani.

Danilo Vismara

Responsabile Sviluppo servizi operativi e customer satisfaction, Amsa

Da anni Amsa e il Comune di Milano perseguono un obiettivo di miglioramento della qualità dei servizi offerti alle diverse utenze (famiglie, operatori economici o soggetti pubblici), parallelamente a una gestione della raccolta dei rifiuti urbani orientata al riciclo delle singole frazioni. Amsa di conseguenza ricerca sempre più il coinvolgimento e la collaborazione dei propri utenti, poiché la valorizzazione finale dei rifiuti dipende essenzialmente dalla corretta separazione effettuata in un contesto domestico o presso un esercizio pubblico.

Il progetto *Un sacco et(n)ico* nasce proprio dall'osservazione dei sacchi e dei cassonetti esposti da alcuni ristoratori stranieri contenenti errori chiaramente connessi a difficoltà linguistiche (per esempio nella comprensione delle modalità presentate nei materiali di comunicazione di Amsa e delle norme del regolamento comunale), ma anche alla distanza culturale di chi proviene da Paesi con una sensibilità ecologica differente dal nuovo approccio della normativa europea sulla gestione dei rifiuti, basato sui principi dell'economia circolare (gli scarti sono risorse da reimpiegare nei processi produttivi). Partendo da questo spunto Amsa ha partecipato alla sperimentazione di una nuova formula di relazione con l'utenza concepita non solo per spiegare le modalità di differenziazione dei vari rifiuti, ma anche per comunicarne le motivazioni e le finalità in un dialogo che ha generato un cambiamento nei comportamenti dei soggetti coinvolti, perfino nelle scelte di acquisto dei packaging o nella dislocazione dei contenitori per i rifiuti dentro il locale.

Andrea Vecci

Consigliere delegato, EStà

La ristorazione etnica svolge un ruolo fondamentale nella creazione della diversità e della vitalità che oggi osserviamo nelle nostre città. Si tratta di un'attività economica gestita da quella parte di popolazione immigrata che ha scelto di stabilirsi in Italia e di farne la propria casa. A Milano, dove molti di questi esercizi sono gestiti secondo standard più che accettabili, è giunto il momento di fare un deciso passo avanti per massimizzare i benefici che la diversità porta con sé. *Un sacco et(n)ico*, la sperimentazione che trovate descritta in questo rapporto, è un progetto mirato alla costruzione di legami tra attori diversi attualmente distanti e con reciproche difficoltà di comunicazione. Più in generale, concorre a consolidare il ruolo svolto dalla città in quanto fornitore di servizi e di strategie di integrazione.

L'iniziativa ha visto il coinvolgimento attivo di importanti partner tecnici che hanno adottato un approccio partecipativo e multidisciplinare. Non solo tecnologia ambientale ma anche sociologia e mediazione: un ingaggio capace sia di coinvolgere i commercianti nell'ottenere risultati orientati al cambiamento, sia di elaborare strumenti interpretativi e comunicativi che potranno essere replicati tenendo conto delle condizioni del contesto. La città ha l'autorità per garantire sia che i propri obiettivi di inclusione siano realizzati, sia che i servizi pubblici siano coordinati e gli standard innalzati. Un approccio multiculturale può generare policies place-based molto efficaci, in grado di comprendere i bisogni diversi, di far guadagnare la fiducia nelle istituzioni locali e di trasformare queste ultime in una leva per la coesione e la competitività.

Rocco Ronza

Coordinatore scientifico, Urban Genoma

Il progetto *Un sacco et(n)ico* ha colto l'occasione di un intervento legato alla produzione di un "bene comune" qual è oggi la raccolta differenziata dei rifiuti urbani per aiutare un'istituzione cittadina come Amsa a entrare in contatto diretto con le comunità straniere presenti a Milano. L'esigenza dell'azienda di migliorare le prestazioni di ristoranti e take-away etnici, percorrendo strade più efficaci della comminazione delle multe, ha stimolato la sperimentazione di un approccio diverso da quelli tradizionali. Invece di affidarsi alla collaborazione con l'associazionismo locale o di puntare su strategie top-down basate su campagne di comunicazione su vasta scala, il progetto ha scelto di utilizzare giovani mediatori linguistico-culturali formati in un'università milanese, affiancati ai rappresentanti dell'azienda, per un ciclo di visite a un campione di ristoranti.

Il risultato è stato un viaggio a tratti entusiasmante all'interno di due dei "quartieri etnici" più antichi e più noti di Milano, la "Chinatown" di via Sarpi-via Canonica e la "Casbah" di Porta Venezia. Far parlare mondi diversi che coabitano la città ha contribuito a risolvere problemi anche banali, ma decisivi per liberare il potenziale partecipativo degli esercenti, costruendo coesione sociale. Ma ha permesso anche di vedere sotto una luce nuova ciò che si conosceva già. Per questo, il racconto si conclude con la breve storia dei due quartieri selezionati per il progetto, in cui la memoria ereditata dal passato si intreccia e si fonde con ciò che sta prendendo forma sotto i nostri occhi.

Introduzione

La raccolta differenziata dei rifiuti è un terreno in cui le sfide dell'economia circolare si incontrano e si intrecciano con quelle dell'integrazione sociale e culturale nella città multietnica. L'ipotesi da cui è partito il progetto *Un sacco et(n)ico* – ideato da EStà e Urban Genoma, in collaborazione con Amsa e Novamont per incrementare l'apporto dei ristoranti etnici – è che quando si tratta di obiettivi oggi largamente condivisi come quelli ecologico-ambientali il problema posto dalle differenze culturali non sia tanto quello del conflitto tra valori diversi, bensì quello dell'accesso più o meno facile ed "economico" alle relazioni sociali e ai canali informativi, connotati linguisticamente e culturalmente, da cui dipende la circolazione delle informazioni indispensabili per "fare la cosa giusta".

In altre parole, l'assunto è stato che i proprietari e i gestori di ristoranti e take-away etnici condividessero, in linea generale, la stessa disponibilità a partecipare alla raccolta differenziata dei loro colleghi milanesi-italiani (non soltanto per ridurre il rischio di sanzioni, ma anche come dimostrazione del proprio pieno inserimento nella comunità cittadina e locale) e che il problema fosse nella particolare difficoltà, per chi arriva da Paesi e culture distanti da quella locale, a inserirsi in un tessuto di scambi comunicativi senza i quali diventa assai arduo seguire regole per loro natura piuttosto complicate e spesso mutevoli, per via della continua evoluzione delle tecnologie verdi (pensiamo al recente avvento delle bioplastiche).

La presenza di oltre 260 mila residenti "ufficiali" di cittadinanza straniera, pari a quasi il 20% della popolazione, ha giovato alla vivacità culturale e all'immagine internazionale di Milano, ma ha aggiunto anche una nuova dimensione alla grande sfida da cui dipende la battaglia per la qualità ambientale in ogni comunità urbana: quella di agire insieme. Negli ultimi anni, mentre la nostra attenzione veniva monopolizzata dall'emergenza legata all'accoglienza di profughi e rifugiati e dalle preoccupazioni per la sicurezza suscitate dal terrorismo internazionale, la componente straniera della popolazione milanese ha continuato a crescere, mettendo radici sempre più salde. Non stupisce quindi che, mentre l'industria del food si ritagliava un ruolo crescente nel profilo della città, la ristorazione etnica sia emersa come una delle prove più

visibili della sua nuova identità multiculturale. È stato quindi inevitabile che quando l'azienda preposta alla gestione dei rifiuti urbani ha individuato nel settore dei ristoranti i margini potenzialmente più interessanti per l'ulteriore miglioramento dei tassi di raccolta differenziata, la luce si accendesse anche sul mondo sempre più ampio e diversificato della ristorazione gestita da cittadini stranieri.

Lo strumento scelto è stato quello della mediazione linguistico-culturale, una metodologia che negli ultimi anni è passata delle prime sperimentazioni affidate all'associazionismo etnico a corsi di formazione accademica. Associare alle competenze nelle scienze e nelle tecnologie ambientali dei funzionari di Amsa le conoscenze linguistiche e culturali di giovani mediatori, formate nelle aule universitarie e approfondite con l'apprendistato nei Paesi di origine dei ristoratori coinvolti nel progetto, ha funzionato oltre le aspettative. Nel caso di quasi tutti gli esercizi inclusi nel campione, la rimozione dei principali ostacoli comunicativi che rendevano "complicata" la gestione della raccolta differenziata ha condotto a immediati progressi, svelando un potenziale di interesse e di disponibilità alla collaborazione che dovrà essere coltivato su più ampia scala, con modalità simili, ma fa certamente ben sperare.

Le informazioni raccolte attraverso la ricerca preparatoria, le interviste e i sopralluoghi, inoltre, hanno offerto la possibilità di restituire un affresco inedito di due quartieri di Milano (via Sarpi-via Canonica e Porta Venezia-Stazione centrale) spesso citati nelle cronache, ma in realtà assai poco conosciuti dai milanesi "nativi". La ristorazione, un'attività che per la sua natura coinvolge cultura, economia e relazioni sociali, con un piede nello spazio privato e uno nello spazio pubblico, è centrale nella percezione che Milano ha scelto di dare di sé stessa da qualche tempo a questa parte. Si è rivelata così una porta che ha permesso di entrare nei nuovi mondi, allo stesso tempo vicini e lontani e ancora in gran parte misteriosi, che abitano lo spazio delle nostre città e di scoprire come stanno arricchendo l'heritage urbano. Buon viaggio e buona scoperta.

Come nasce il progetto

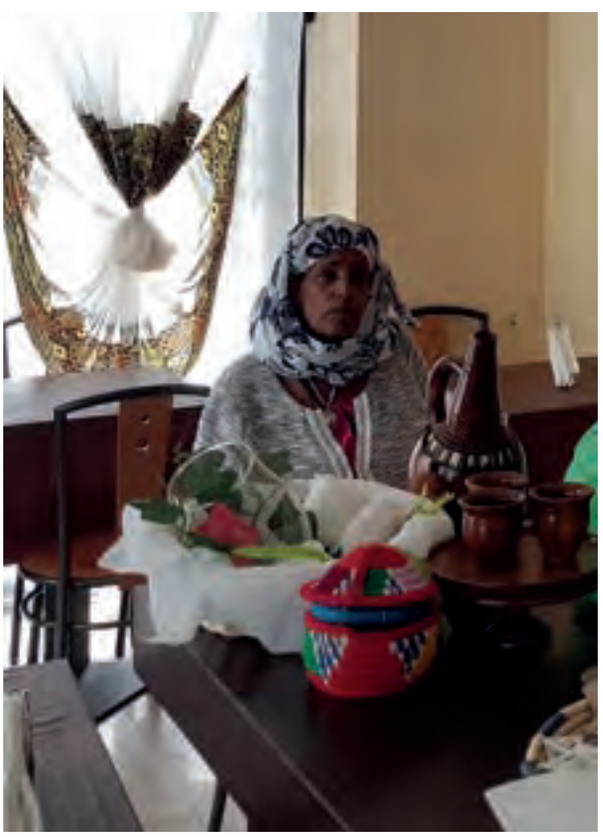
Il numero è da capogiro: quasi 700 mila tonnellate all'anno. Sono i rifiuti gestiti a Milano dall'Amsa, che ne ricicla oltre il 60%. Ma si può fare di più. L' Azienda Milanese Servizi Ambientali, che monitora quotidianamente il comportamento di condomìni, esercizi commerciali e grandi comunità, ha individuato nella ristorazione un ambito di intervento per incrementare il volume della raccolta differenziata, poiché nel suo complesso rappresenta una quota rilevante della clientela del servizio. Attenzione particolare è stata riservata agli esercizi etnici: l'impressione è che problemi di comunicazione e identificazione legate al background culturale ostacolino l'espressione di un potenziale di partecipazione "sepolto" da cui potrebbe trarre beneficio la città del suo insieme. Estranei al tessuto sociale e alla cultura locale, spesso poco avvezzi alla lingua italiana, a parità di buone intenzioni i ristoratori stranieri incontrano difficoltà ad adeguarsi alle norme sulla raccolta differenziata. Il progetto *Un sacco et(n)ico* ha scelto di affrontare la questione in modo innovativo.

È stato quindi formulato un programma pilota da sviluppare in due aree della città ad alta concentrazione di ristoranti etnici. L'obiettivo era migliorare la conoscenza delle norme sulla raccolta differenziata e i canali di comunicazione diretta tra l'azienda e i clienti-ristoratori. Dopo aver selezionato un campione di esercizi a gestione "non italiana", con il supporto di alcuni docenti di lingua e cultura araba e cinese, di storia e di sociologia della Scuola di Mediazione linguistica e culturale dell'Università degli studi di Milano (polo di Sesto San Giovanni), si è proceduto alla selezione e alla formazione di due studenti postgraduate specializzati nelle lingue e nelle culture predominanti tra i gestori.

Il risultato è stato un viaggio di esplorazione all'interno di aree di Milano ancora poco note alla maggioranza dei suoi cittadini autoctoni e tuttora poco integrate nelle rappresentazioni che la città fa di sé stessa. Gli incontri hanno favorito, oltre a una circolazione più efficiente e approfondita delle informa-

zioni sul servizio di raccolta, molte scoperte reciproche. Al termine del progetto, l'azienda responsabile per la raccolta dei rifiuti urbani è divenuta un po' più familiare all'interno di due quartieri "etnicamente connotati" inseriti da tempo nel tessuto urbano milanese – i quali, da parte loro, sono diventati un po' meno sconosciuti.

«La difficoltà a esprimersi in italiano, soprattutto per i locali piccoli, impedisce di chiedere i contenitori di cui si ha bisogno»



Metodologia

Il progetto si è sviluppato in quattro fasi: l'individuazione dei ristoranti; l'ingaggio degli esercenti; l'analisi dei rifiuti; la restituzione dei risultati e la consegna dell'attestato di partecipazione.

Fase 1

La ristorazione etnica a Milano presenta una distribuzione spaziale diversificata. In alcuni casi, per esempio le pizzerie di proprietà di egiziani e i kebap a gestione turco-curda o araba, il grado di segregazione spaziale è basso e la presenza è omogenea su tutto il territorio; in altri casi le attività ristorative riconducibili a una o più comunità sono concentrate in zone ben definite. Amsa ha puntato l'attenzione su aree dove erano state già state comminate sanzioni o si erano ricevute segnalazioni di problemi legati, in un modo o nell'altro, al background "straniero" degli esercizi. La prossimità tra ristoranti dello stesso tipo, inoltre, è stata considerata un fattore utile a minimizzare i tempi di spostamento del team incaricato del progetto. La scelta è caduta su due zone etniche per antonomasia, la "Chinatown" di via Sarpi-via Canonica e la "Casbah" tra corso Buenos Aires e la Stazione centrale, e si è rivelata produttiva. Da un lato, infatti, ha permesso agli operatori di Amsa di aprire canali di comunicazione e informazione con "mondi" e reti sociali coesi e relativamente chiusi verso l'esterno; dall'altra, ha contribuito a sfatare alcuni stereotipi radicati nel discorso pubblico cittadino – come il carattere esclusivo della presenza cinese nella zona di via Sarpi o l'arabizzazione e il degrado della zona dell'ex Lazzaretto.

Diversamente da ricerche precedenti, partite dagli elenchi degli esercizi commerciali forniti dalla Camera di Commercio, sono state utilizzate le liste dei ristoratori destinatari di servizi di raccolta quotidiana, aggiornate a cura di Amsa. L'identità etnica di ciascun esercizio è stata oggetto di verifica sul campo, privilegiando l'autodefinizione degli interlocutori e l'identità linguistico-culturale del personale operante in cucina e in sala (da cui dipende l'efficienza della raccolta differenziata), anche quando fosse diversa da quella della proprietà o dal genere di offerta gastronomica. Alcu-

UN SACCO ETNICO

分类到位
服务到位
UN SACCO ETNICO

نفايات مفروزة
خدمة مَضْمونة
UN SACCO ETNICO

REALLY ETHNIC
UN SACCO ETNICO

TRÈS ETHNIQUE
UN SACCO ETNICO

ni ristoranti giapponesi, coreani o orientali sono stati quindi riclassificati come cinesi e diversi ristoranti africani come eritrei o eritreo-etiopici. La preferenza degli interlocutori è stata rispettata anche nella scelta della lingua e o delle lingue utilizzate negli scambi. Un occhio particolare è stato riservato a chi era già stato oggetto di multe, nell'ipotesi che potesse dimostrarsi più sensibile a forme di comunicazione mirate a ridurre le cause delle sanzioni. In considerazione della disposizione, del carattere esplorativo del progetto e degli intenti qualitativi dell'intervento, è stata messa a punto una rosa di 100 ristoratori da contattare, con l'obiettivo di ingaggiarne 20, distribuiti tra le due zone.

Il logo del progetto (a sinistra) è stato realizzato in italiano e in altre quattro lingue. Il gioco di parole con "sacco" è risultato intraducibile: per francese e inglese si è mantenuto quello con "etnico-etico"; per cinese e arabo si è fatto ricorso a concetti analoghi.

I ristoranti coinvolti nel progetto sono concentrati nella zona di via Sarpi-via Canonica, tra il Castello Sforzesco e il Cimitero Monumentale (sopra) e in quella dell'ex Lazzaretto, tra Porta Venezia e la Stazione centrale (pagina accanto).

UN SACCO ETNICO

Milano, marzo 2019

Egregio Esercente,

desideriamo informarla che il suo ristorante è stato selezionato per partecipare ad una campagna di informazione e sensibilizzazione sulla differenziazione dei rifiuti, in collaborazione con Amsa e l'Associazione EStà (Economia e Sostenibilità).

Si tratta di un progetto che mira alla collaborazione attiva con gli operatori del settore della ristorazione nelle zone Stazione Centrale/Corso Buenos Aires/via Paolo Sarpi per avviare un processo di formazione e ricerca sullo svolgimento della raccolta differenziata e i risultati ottenuti. A tal fine abbiamo la necessità di visionare e documentare le modalità di separazione dei rifiuti svolte all'interno del locale immondizia della vostra attività e di effettuare un'analisi merceologica dei rifiuti prodotti senza alcuna finalità sanzionatoria.

Tutti questi dati saranno raccolti con la collaborazione di Està e del Dipartimento di Mediazione Linguistica e Culturale dell'Università degli Studi di Milano.

Al termine del progetto le verrà rilasciato un attestato di partecipazione come riconoscimento della collaborazione e dell'impegno profuso.

La ringraziamo per l'attenzione e confidiamo nella sua collaborazione.

Cordiali saluti.

Amsa	EStà
Il Responsabile Operativo	Il Presidente

Amsa GRUPPO A2A

EST A Economia e Sostenibilità

La lettera indirizzata ai titolari di ristoranti etnici di Milano da coinvolgere nel progetto.

UN SACCO ETNICO

分类到位

服务到位

Perché fare la raccolta differenziata

I rifiuti che separi, grazie al Sistema Conai - Consorzi, vengono riciclati e diventano altri prodotti, limitando così l'uso di materie prime.
Ad esempio:
- bastano **3 lattine** per realizzare **un paio di occhiali**
- con **30 flaconi** di plastica è possibile realizzare **la seduta di una sedia**
- per **ogni bottiglia di vetro recuperata**, si ricava **una bottiglia di vetro nuova**
- grazie alla raccolta differenziata di carta e cartone, **9 scatole su 10** vengono **recuperate e riciclate**
- grazie al **riciclo del legno**, in Italia, l'industria del mobile dispone di materia prima **rinnovata ed ecocompatibile.**

Per garantire un futuro migliore ai nostri figli nel rispetto dell'ambiente, evitando di sprecare risorse preziose. Il beneficio economico e ambientale per il paese è quantificabile in 12,7 miliardi di euro. Inoltre, il riciclo ha permesso di evitare emissioni di CO2 per complessivi 82 milioni di tonnellate.

Se hai dubbi su dove e come buttare il tuo rifiuto puoi telefonare al **Numero Verde Amsa 800.33.22.99**, consultare il sito **www.amsa.it** (sezione dove lo butto) oppure scaricare **l'app PULIamo** sul tuo smartphone.

Ricordati: prima di buttare qualcosa (ad esempio libri, abiti e telefonini) pensa se può utilizzarla un'altra persona.

为什么要实行垃圾分类收集

通过Conai-Consorzi系统，经分类的废物可再循环利用，并变成其他产品，因此减少了原材料的使用。例如：

- **3个罐子**就可以做成一**副眼镜**
- 仅仅需要**30个塑料瓶**就可以做成一**把椅子**
- **每个**回收的**玻璃瓶**，可以做成一**个新的玻璃瓶**
- 通过废纸和纸板的分类收集，**每10个盒子中**有**9个可被回收利用**
- 借助**木制品的再循环**，意大利家具业拥有了**创新、环保的**原材料。

保护环境，避免浪费珍贵资源，以确保为我们的子孙后代创新一个更美好的未来。如此可以为国家创造127亿欧元的经济和环境效益。而且，循环利用能避免总计8200万吨的二氧化碳排放。

如果您不清楚哪里和如何丢弃您的垃圾，可以拨打**AMSA免费电话：800.33.22.99**，登陆网站**www.amsa.it**（查找哪里可以丢弃垃圾）或下载**PULIamo应用程序**到您的智能手机。

谨记：在丢弃垃圾（例如：书本、衣物、手机）前，考虑其他人是否会用到它。

Il vetro va nel cassonetto verde **玻璃制品投入绿色垃圾桶**

Cosa mettere:
bottiglie e vasetti.

Cosa NON mettere:
piatti e tazzine in ceramica, lampadine ad incandescenza e a basso consumo, tubi al neon, specchi, contenitori in vetroceramica (tipo pirex) o ceramica, bicchieri, caraffe e oggetti in cristallo, sacchetti di plastica.

投入何种垃圾：
瓶瓶罐罐。

不得投入何种垃圾：
陶瓷杯碟、白炽灯泡和节能灯泡、霓红灯管、镜子、陶瓷玻璃器皿（如百丽耐热玻璃器皿）或陶瓷器皿、水晶杯/瓶/制品以及塑料袋。

Ricordati: svuota il contenitore e non inserire sacchetti di plastica.

Se non hai il cassonetto condominiale, utilizza una campana stradale per il vetro. Puoi trovare facilmente la campana più vicina consultando www.amsa.it - servizi di zona - o l'app PULIamo.

谨记：将容器倒空，切勿装入塑料袋。

如果公寓里没有垃圾桶，请使用街道上的玻璃制品专用钟形垃圾桶。
为了方便找到最近的钟形垃圾桶，您可以查阅www.amsa.it - servizi di zona (领域服务) - 或PULIamo应用程序。

La plastica va nel sacco giallo **塑料制品投入黄色垃圾袋**

Cosa mettere:
bottiglie, piatti e bicchieri in plastica, sacchetti, buste e pellicole in plastica o cellophane, flaconi per prodotti di pulizia e igiene personale, tubetti vuoti del dentifricio e per alimenti, vaschette in plastica o polistirolo per alimenti, pellicole imballaggio incluse quelle a bolle.

Cosa NON mettere:
giocattoli, scarpe da ginnastica, ciabatte in plastica, tappetini, arredi e manufatti in plastica, dvd, cd, musicassette e videocassette, fotografie e pellicole fotografiche, penne, ombrelli, apparecchiature elettriche ed elettroniche, piatti e bicchieri in plastica dura, contenitori in plastica etichettati per materiali pericolosi*.

Ricordati: svuota, sciacqua e/o pulisci, schiaccia i contenitori.
* prodotti pericolosi, tossici, infiammabili o corrosivi

投入何种垃圾：
塑料瓶子/盒子/杯子、塑料袋子和文件夹或塑料/玻璃纸保鲜膜、清洁用品和个人卫生用品塑料瓶、牙膏和食品空管、塑料或聚苯乙烯食品盒、塑料包装薄膜（包括气泡包装膜）。

不得投入何种垃圾：
玩具、运动鞋、塑料拖鞋、地毯、塑料摆件和手工艺品、DVD光盘、CD光盘、录音带和录像带、照片和相片胶卷、笔、雨伞、电器和电子设备、硬塑料杯碟、标明含有危险物质的塑料容器*。

谨记：倒空、冲洗和/或清洁、压扁容器。

*危险、有毒、易燃或腐蚀性产品

UN SACCO ETNICO

تزويد في تناول الطعام

توزيع في الوقت المناسب

Perché fare la raccolta differenziata

I rifiuti che separi, grazie al Sistema Conai - Consorzi, vengono riciclati e diventano altri prodotti, limitando così l'uso di materie prime.
Ad esempio:
- bastano **3 lattine** per realizzare **un paio di occhiali**
- con **30 flaconi** di plastica è possibile realizzare **la seduta di una sedia**
- per **ogni bottiglia di vetro recuperata**, si ricava **una bottiglia di vetro nuova**
- grazie alla raccolta differenziata di carta e cartone, **9 scatole su 10** vengono **recuperate e riciclate**
- grazie al **riciclo del legno**, in Italia, l'industria del mobile dispone di materia prima **rinnovata ed ecocompatibile.**

Per garantire un futuro migliore ai nostri figli nel rispetto dell'ambiente, evitando di sprecare risorse preziose. Il beneficio economico e ambientale per il paese è quantificabile in 12,7 miliardi di euro. Inoltre, il riciclo ha permesso di evitare emissioni di CO2 per complessivi 82 milioni di tonnellate.

Se hai dubbi su dove e come buttare il tuo rifiuto puoi telefonare al **Numero Verde Amsa 800.33.22.99**, consultare il sito **www.amsa.it** (sezione dove lo butto) oppure scaricare **l'app PULIamo** sul tuo smartphone.

Ricordati: prima di buttare qualcosa (ad esempio libri, abiti e telefonini) pensa se può utilizzarla un'altra persona.

لماذا يجب فرز النفايات

النفايات التي تفصلها عن بعضها البعض، بفضل نظام Conai – الاتحادات شركات، يتم تدويرها لكي تتحول إلى منتجات أخرى، مما يسمح بالحد من استعمال المواد الأولية. وعلى سبيل المثال

- تكفي **3** علب مشروبات
- يمكن إنتاج كرسي بواسطة**30** عبوة من البلاستك
- تتحول كل قارورة زجاج يتم فرزها إلى قارورة زجاج جديدة
- بفضل جمع الورق والخشب المفروز، يتم استعادة وتدوير **9** صناديق من **10** صناديق
- بفضل تدوير الخشب، يتوفر في إيطاليا لصناعة الموبيليامواد أولية مجدّدة وصديقة للبيئة.

إذا تجنبنا هدر ثروات ثمينة، نضمن مستقبل أفضل لأولادنا ضمن احترام البيئة. تقدر الفائدة الاقتصادية والبيئية للبلد بحوالي 12,7 مليار يورو.

زيادة على ذلك، يسمح التدوير من تجنّب انبعاث ثاني أكسيد الكربون CO_2 بما يعادل 82 مليون طن.

إذا كان لديك شك عن كيفية رمي النفايات وعن مكان رميها، يمكنك الاتصال برقم الهاتف المجاني **800.33.22.99** التابع لشركة **Amsa** ، أو مراجعة موقع الشركة **www.amsa.it** (قسم أين أرميها) أو تحميل التطبيق **App PULIamo** على هاتفك المحمول الذكي (رمارت فون)

تذكير: قبل رمي أي شيء (مثل الكتب و الأليسة و الهواتف المحمولة) فكر إذا كان بإمكان شخص آخر استعمالها.

Il vetro va nel cassonetto verde **الزجاج يوضع في الحوية الخضراء**

Cosa mettere:
bottiglie e vasetti.

Cosa NON mettere:
piatti e tazzine in ceramica, lampadine ad incandescenza e a basso consumo, tubi al neon, specchi, contenitori in vetroceramica (tipo pirex) o ceramica, bicchieri, caraffe e oggetti in cristallo, sacchetti di plastica.

ما الذي يمكن وضعه:
القوارير والمرطبانات والأواني.

ما الذي لا يمكن وضعه:
المتوهجة الموفّرة للطاقة وأنابيب النيون والمرايا والأوعية المصنوعة مالصحون والفخاجين المصنوعة من السيراميك، اللمبات ن الزجاج-السيراميك (مثل البيركس) أو السيراميك، والكؤوس والأواني المصنوعة من البلور وأكياس البلاستك.

Ricordati: svuota il contenitore e non inserire sacchetti di plastica.

Se non hai il cassonetto condominiale, utilizza una campana stradale per il vetro. Puoi trovare facilmente la campana più vicina consultando www.amsa.it - servizi di zona - o l'app PULIamo.

تذكر: فرّغ الوعاء ولا تضع أكياس البلاستك.

في حال عدم وجود حاوية لرمي الزجاج حيث تسكن، استعمل حاوية الزجاج القرب إلى منزلك.

La plastica va nel sacco giallo **البلاستيكية يوضع في الكيس الأصفر**

Cosa mettere:
bottiglie, piatti e bicchieri in plastica, sacchetti, buste e pellicole in plastica o cellophane, flaconi per prodotti di pulizia e igiene personale, tubetti vuoti del dentifricio e per alimenti, vaschette in plastica o polistirolo per alimenti, pellicole imballaggio incluse quelle a bolle.

Cosa NON mettere:
giocattoli, scarpe da ginnastica, ciabatte in plastica, tappetini, arredi e manufatti in plastica, dvd, cd, musicassette e videocassette, fotografie e pellicole fotografiche, penne, ombrelli, apparecchiature elettriche ed elettroniche, piatti e bicchieri in plastica dura, contenitori in plastica etichettati per materiali pericolosi*.

Ricordati: svuota, sciacqua e/o pulisci, schiaccia i contenitori.
* prodotti pericolosi, tossici, infiammabili o corrosivi

ما الذي يمكن وضعه:
القوارير والصحون والكؤوس البلاستيكية والكياس والمظاريف والقدّام المصنوعة من البلاستيك أو السيلوفان، وقوارير منتجات التنظيف ومنتجات النظافة الشخصية وأنابيب معجون الأسنان والمواد الغذائية الفارغة والأواني البلاستيكية أو المصنوعة من البوليسترول لحفظ المواد الغذائية وأقلام بلاستيك للتغليف، بما فيها أقلام القفاعات الهوائية.

ما الذي لا يمكن وضعه:
اللعاب والحذية الرياضية والشباشب البلاستيكية والسجّادات والمفروشات والمصنوعات البلاستيكية وأقراص الـDVD والـ CD وأشرطة الموسيقى والفيديو والصور والأقلام والمظلات والأجهزة الكهربائية والإلكترونية والأواني المصنوعة من البلاستيك القاس والأوعية المصنوعة من البلاستيك والمصنفة مصنفة بأنها خاصة بخطط المواد الخطيرة*.

تذكر: فرّغ الأوعية وأنظفها و/أو نظّفها وأكبسها

*منتجات خطيرة أو سامّة أو قابلة للاشتعال أو تسبب التآكل

Esempi del materiale informativo tradotto nelle varie lingue nell'ambito del progetto.

Fase 2

Per coinvolgere i ristoratori selezionati nel progetto, i funzionari di Amsa sono stati affiancati dai giovani mediatori linguistici. Gli studenti hanno predisposto le tracce per le interviste, schede per raccogliere e organizzare le informazioni e materiale utile a illustrare i punti più critici delle procedure di separazione e conferimento dei rifiuti in arabo e in cinese mandarino. Infine, con l'aiuto di esperti di comunicazione e di grafica, è stato ideato il logo del progetto, di cui sono state prodotte una versione in italiano e altre bilingui con l'aggiunta di mandarino, inglese, arabo e francese (nell'ipotesi, poi rivelatasi infondata, che quest'ultimo potesse essere utile nell'area dell'ex Lazzaretto). Tutte queste lingue, con l'eccezione del francese, sono state poi utilizzate per predisporre attestati nominali di partecipazione al progetto, da consegnare agli esercenti come segno di riconoscimento.

Due gli incontri previsti: il primo, che ha coinvolto 57 esercenti, era mirato a spiegare le finalità e le modalità del progetto e a ottenere l'adesione alle fasi successive. Nel secondo, lo stesso team ha condotto 20 interviste-conversazione con altrettanti proprietari del ristorante (o un dipendente o un familiare incaricato di partecipare in vece di questo). Oltre a raccogliere informazioni su alcuni aspetti della gestione dell'attività (origine e background linguistico del personale, tipologia della clientela, procedure di raccolta e suddivisione dei rifiuti), gli intervistatori avevano l'obiettivo di farsi mostrare i sacchi dell'immondizia e di far emergere i dubbi relativi alle regole e alle procedure della raccolta differenziata, offrendo in cambio risposte e spiegazioni.

«Tradurre e semplificare la terminologia funziona, ma bisogna fare attenzione ai fraintendimenti: l'espressione "organico" per esempio in cinese è poco chiara»

Gli stickers da vetrina consegnati ai ristoratori alla fine del progetto.

Fase 3

A ciascun esercente è stato chiesto di esporre, in una data concordata, sacchi appositamente premarcati per il conferimento di plastica e metalli, dei rifiuti organici e del residuo indifferenziato, destinati a un'analisi merceologica, cioè un'analisi individualizzata della composizione del rifiuto per conoscere le frazioni non corrette. I risultati sarebbero stati poi mostrati e discussi con i ristoratori in un ulteriore appuntamento – senza condurre, in ogni caso, a sanzioni a carico del proprietario.

Fase 4

Nel terzo e ultimo incontro sono stati mostrati i risultati dell'analisi merceologica e sottolineati i progressi rispetto alla situazione riscontrata nella prima ispezione, rispiegando gli errori di separazione ancora commessi. A suggello della collaborazione e come riconoscimento pubblico dell'impegno profuso, a ciascun esercente sono stati consegnati il diploma di partecipazione e alcuni adesivi con il logo del progetto da apporre sulle vetrine, nelle versioni monolingua o bilingue, secondo la sua preferenza. I ristoratori sono stati infine incoraggiati a contattare liberamente i funzionari dell'azienda in caso di ulteriori dubbi e a diffondere le conoscenze acquisite ai propri vicini e agli altri esercizi inseriti nelle rispettive reti sociali e familiari.

«Nessuno usava i sacchetti biocompostabili per l'umido. Molti li hanno acquistati dopo la nostra visita. Abbiamo constatato spesso errori commessi pensando di operare bene»

BELCANTO

CONSORZIO ITALIANO COMPOSTATORI

Monitoraggio qualità rifiuto: indagine merceologica -N° 358 /19

COMMITTENTE	Novamont S.p.A.
LUOGO MONITORAGGI	AMSA SILLA 1 - Via Lucio Cornelio Silla, 249, 20153 Milano MI
DATA CONFERIMENTO	17 aprile 2019
DATA MONITORAGGIO	17 aprile 2019
PRODUTTORE	[redacted]
CODICE CER	200108 rifiuti biodegradabili di cucine e mense
METODICA DI INDAGINE	All B DGRV 568/05
COORDINAMENTO MONITORAGGI	[redacted]

TOTALE RIFIUTO MONITORATO (Kg)	**13,43**		
MATERIALE COMPOSTABILE (MC) (Kg)	**13,08**		
		Kg	% del MC
di cui:	**Umido**	12,70	97,09
	Rifiuto alimentare evitabile	0,30	2,29
	Bioplastiche	0,00	0,00
	Carta imballi	0,00	0,00
	Altra carta	0,08	0,61
MATERIALE NON COMPOSTABILE (MNC) (Kg)	**0,35**		
		Kg	% del MNC
di cui:	**Plastica imballi**	0,00	0,00
	Altra plastica	0,34	97,70
	Metalli	0,00	0,00
	Vetro	0,00	0,00
	Altro	0,01	2,30

MNC - Materiale non compostabile (% sul totale)	**2,6**

Lì, 2 maggio 2019

Sede Legale: P.zza San Bernardo, 109 - 00187 ROMA Tel. 06 485238 - PI 01813631205 - CF 01403130287 - REA N. 104022
Sede Operativa: Via Dalmazia, 2 – 24047 Treviglio (BG) Tel. 0363 301503 - Fax 0363 1801012
E-mail: cic@compost.it URL: http://www.compost.it/ http://www.compostabile.com

Le schede riassuntive dei risultati dell'analisi merceologica dei rifiuti raccolti presso ciascun esercente sono state discusse con i ristoratori al termine del progetto.

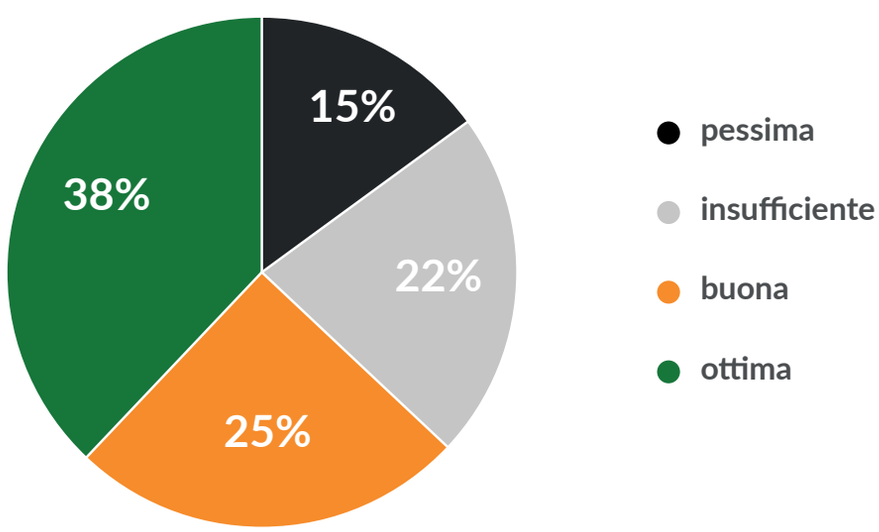
Passi avanti

I consigli prima dell'esame hanno funzionato. L'ispezione dei rifiuti, svolta insieme con gli esercenti e i loro collaboratori nei locali immondizia dei ristoranti, aveva già risolto parte gli errori rilevati in loco, dovuti a dubbi e cattive interpretazioni delle norme. Così i sacchi destinati alle analisi merceologiche dedicate (raccolti in un giorno concordato) hanno restituito dati confortanti per l'esito del progetto: la separazione dei rifiuti è stata buona o ottima nella maggioranza dei casi (63%). Occorrerà insistere per ottenere miglioramenti per quanto riguarda il restante 37 per cento, suddiviso tra un 22 per cento insufficiente e un 15 pessimo. Da segnalare comportamenti molto variabili, con la comunità cinese che nel suo complesso ha prodotto risultati di qualità inferiore.

I risultati dell'analisi merceologica consentono alcune considerazioni che lasciano intravedere ulteriori ampi margini di miglioramento. Anzitutto si è registrata l'assenza quasi totale dei sacchetti compostabili per la raccolta dell'umido così come un uso non conforme degli appositi sacchi colorati destinati a contenere plastica e residuo secco. È poi possibile individuare alcuni diffusi errori di separazione: si è rilevata la presenza di imballaggi di plastica nell'umido, stoviglie di ceramica e bicchieri nel vetro, imballaggi di tetrapak nella plastica. Ma si è anche riscontrata una quota importante del rifiuto indifferenziato residuo (38%), costituita da materiali assolutamente riciclabili. Imballaggi di plastica e carta e metalli avrebbero potuto essere messi nelle corrispondenti frazioni di raccolta differenziata ed essere riciclati, così come i tovaglioli di carta usati – presenti in abbondanza come rifiuti della ristorazione – che sono compatibili con il compostaggio della frazione umida. Sono compostabili anche nuovi materiali già abbastanza diffusi nel mercato come gli imballaggi o le stoviglie di bioplastica che sono stati gettati nella plastica o nell'indifferenziato residuo anziché correttamente nel bidone marrone.

Una nota decisamente positiva è data dalla valutazione dello spreco alimentare, quantificato come cibo ancora edibile gettato come rifiuto, che in media è solo del 12%.

Qualità complessiva dei rifiuti analizzati



Cronaca di un'esperienza

Affabili e accoglienti. Al terzo appuntamento, quello conclusivo di un percorso partito all'insegna della diffidenza, i ristoratori coinvolti nel progetto *Un sacco et(n)ico* chiacchierano con l'istituzione, chiedono consiglio, raccontano delle loro comunità e del loro rapporto con la città. Le strette di mano suggellano un'operazione che ha puntato sul dialogo diretto per affrontare i problemi della raccolta differenziata nella ristorazione etnica a Milano. Più che la multa poté la collaborazione si potrebbe dire.

Non è stato facile vincere la ritrosia, e non sempre si è riusciti. La strategia messa in atto ai primi appuntamenti è stata rivista e affinata in corso d'opera per ricalibrare gli approcci in due territori che non sono omogenei neppure al loro interno. Nel quartiere tra la Stazione centrale e corso Buenos Aires, frequentato da immigrati provenienti da un'area che va dall'Africa orientale all'India, era scontato, tanto che i colloqui sono stati spesso poliglotti, dall'italiano all'inglese, con incursioni in arabo. In linea di massima, anche se non sono mancati scetticismo e rifiuti a partecipare al progetto, i ristoratori dell'area dell'antico Lazzaretto sono stati più inclini al dialogo, incuriositi anche dalla presenza della mediatrice linguistica, che ha creato un clima di fiducia e facilitato l'avvio del rapporto all'interno dei locali in cui si raccolgono le comunità provenienti dall'Eritrea e da altri Paesi bagnati dal Mar Rosso e dall'Oceano Indiano.

Se la conoscenza della cultura mediorientale ha facilitato le cose a Porta Venezia, la proprietà di linguaggio del mediatore per il cinese ha giocato un ruolo cruciale nella zona di via Sarpi, soprattutto quando si è trattato di addentrarsi nelle vie laterali e nella parte del quartiere più lontana da piazzale Baiamonti, dove meno si avverte l'influenza della clientela italiana e internazionale. In qualche caso il mediatore è stato spiazzato dalla seconda generazione degli esercenti che interpretava lo stesso ruolo ma con finalità opposte. Respingere l'intruso, seppur con gentilezza, è stata la prima reazione della maggior parte degli esercenti in zona via Canonica-via Sarpi, mentre si sono mostrati più disponibili i ristoratori cinesi della zona a est della Stazione centrale, da sempre

frequentati da turisti stranieri. Una pronta revisione della strategia di approccio, che ha anteposto l'autorità dell'istituzione (e una lettera ufficiale di presentazione), con la mediazione linguistica in appoggio, ha aumentato l'adesione anche nell'area di via Paolo Sarpi. Hanno giocato un ruolo l'interesse di evitare eventuali multe in futuro, ma anche il desiderio di dimostrare alla città, e ai vicini italiani, la propria volontà di seguire le regole. È stata anche l'occasione per approfittare di una consulenza gratuita, esperta e autorevole, per sciogliere incertezze che si portavano dietro da tempo e che, senza una salda conoscenza della lingua e delle convenzioni sociali locali, difficilmente potevano trovare risposte attraverso i canali informativi normali.

Così, una volta ingaggiati, tutti gli esercenti hanno colto l'utilità del canale privilegiato aperto con Amsa. Si è potuto quindi entrare nel merito. La visita ai locali immondizia condivisi con i condomini e l'ispezione degli spazi destinati alla differenziata all'interno dei locali (spesso inadeguati) hanno aperto il dialogo e la consegna delle istruzioni per la corretta separazione dei rifiuti tradotte nelle lingue di riferimento è stata un ottimo punto di partenza. Dall'iniziale chiusura ("Sappiamo benissimo come si fa") si è passati ai dubbi, ai chiarimenti, a un'attenzione nuova. E si è aperto un mondo: da come riconoscere i sacchi biocompostabili e le nuove bioplastiche a dove gettare i tovaglioli di carta o i cartoni della pizza, da come sfruttare gli spazi angusti in cui stivare i bidoni alla scomodità degli orari di esposizione, fino alle ragioni dei conflitti con i condomini, in cui le barriere alla comprensione reciproca non contribuiscono a smussare il conflitto tra i diversi interessi.

Passo dopo passo, la sensazione che si trattasse di una perdita di tempo si è trasformata nell'occasione per acquisire informazioni preziose e per indurre nei propri dipendenti comportamenti virtuosi.

Problemi pratici a parte, il progetto ha messo in luce alcuni aspetti di cosa sia e come funzioni oggi una metropoli multiculturale come Milano. In molti dei partecipanti si è percepita la volontà esplicita di diventare un punto di riferimento per la propria comunità (il diploma di partecipazione bene in vista) o almeno il senso dell'acquisizione di un ruolo, espressa con enfasi e modalità diverse secondo la cultura d'origine e il grado di integrazione e di apertura al resto della città. D'altronde, la differenziazione quotidiana dei rifiuti è uno sforzo che accomuna tutti i cittadini, da qualunque parte del mondo provengano. E la conoscenza e la comprensione delle regole, non sempre semplici da afferrare e spesso sensibili ai progressi delle tecnologie verdi, possono fare la differenza. Quanti milanesi sanno che i bicchieri rotti non vanno nel vetro (possono contenere piombo) e che gli imballaggi di tetrapak devono essere buttati nel cassonetto della carta? Le difficoltà di chi non parla bene l'italiano hanno messo in evidenza come la raccolta differenziata abbia bisogno di comunicazione continua, in tutte le zone della città e in tutte le componenti della comunità urbana. *Un sacco et(n)ico* ha insegnato qualcosa anche ad Amsa.

«La scelta di mandare un "senior" di Amsa insieme con un mediatore più giovane ha reso più leggibile la situazione per molti degli interlocutori cinesi»

UN SACCO ETNICO

Amsa e Economia e Sostenibilità conferiscono a

l'attestato di partecipazione al progetto "Un sacco et(n)ico", per aver contribuito a migliorare la raccolta differenziata della città

Amsa GRUPPO A2A

Economia e Sostenibilità

分类到位
服务到位
UN SACCO ETNICO

Amsa及Economia e Sostenibilità授予
Amsa e Economia e Sostenibilità conferiscono a

Ristorante Shangri-la

参与"Un sacco et(n)ico"项目的证明书
以表彰该饭店为了提高米兰市垃圾收集分类效率作出的贡献。
特此证明！

l'attestato di partecipazione al progetto "Un sacco et(n)ico", per aver contribuito a migliorare la raccolta differenziata della città

REALLY ETHNIC
UN SACCO ETNICO

Amsa and Economia e Sostenibilità award
Amsa e Economia e Sostenibilità conferiscono a

Caffè Asmara

this certificate of participation in the project "Really Eth(n)ic", for having contributed to the improvement of separate waste collection in Milan

l'attestato di partecipazione al progetto "Un sacco et(n)ico", per aver contribuito a migliorare la raccolta differenziata della città

Gli attestati di partecipazione al progetto sono stati preparati nelle lingue preferite da ciascuno dei ristoratori.

Il borgo dei cinesi

La storia del quartiere cinese di Milano comincia in via Canonica, l'antica strada postale per Varese, in uscita da Porta Tenaglia. I campi circostanti, bonificati nel Trecento, erano ricchi di orti e di frutteti che i rifornivano i mercati di Porta Comasina. Il territorio dipendeva dalla chiesa della Santissima Trinità fondata nel 1070 nell'area oggi all'angolo tra via Balestrieri e via Giannone, entro cui, nella prima metà del Novecento, si "milanesizzerà" la prima generazione di bambini italo-cinesi. Tra il Seicento e il Settecento, il Borgo degli ortolani o "de' scigulatt" (cipollai) diventa un villaggio vero e proprio, esteso dalle mura fino all'attuale incrocio tra via Piero della Francesca e via Cenisio nei pressi di piazza Firenze. Insieme al borgo di San Gottardo, fuori da Porta Ticinese, è l'unica espansione della città oltre i Bastioni spagnoli e costituisce la via di accesso a Milano per chi proviene dal comasco e dal varesotto.

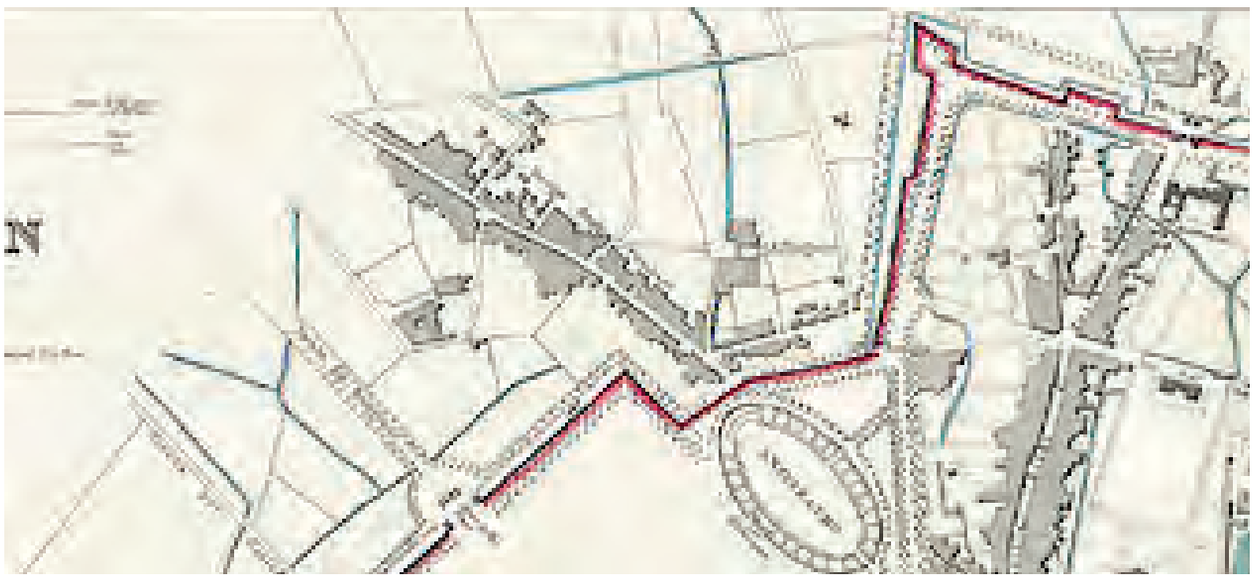
La costruzione del Monumentale (1866) e poi l'apertura di Porta Volta (1880) conducono alla nascita di via Paolo Sarpi e alla graduale incorporazione del borgo nella città, che si compie con l'annessione a Milano del Comune di Corpi Santi, di cui fa parte. Nel 1878 la strada per Varese riceve il nome di Luigi Canonica (l'architetto costruttore della vicina Arena, appena dentro Porta Tenaglia). Negli anni Venti, mentre la città ingloba anche la cintura dei comuni limitrofi, il suo tratto più settentrionale, da piazza Firenze a piazza Crespi (oggi piazza Gramsci) viene intitolato a Piero della Francesca. È questo il momento in cui un piccolo gruppo di cinesi proveniente da Parigi approda a Milano e mette radici (così narra la tradizione) in via Canonica 35. Il vecchio borgo suburbano, fino ad allora abitato da immigrati dalle montagne lombarde, si rivela ideale per accogliere una comunità in crescita e le sue attività artigianali grazie al suo tessuto fitto di case a ballatoio e di corti, in cui i confini tra casa, laboratorio e magazzino si confondono. Dopo gli inizi come venditori ambulanti di collanine importate dalla Francia e dalla Cecoslovacchia, i cinesi si dedicano alla fabbricazione, oltre che allo smercio, delle cravatte. Via Canonica – con la nuova Comasina aperta in via Farini dopo il taglio

È anche grazie al graduale consolidamento di una "China-town" che il vecchio Borgo degli ortolani si è evoluto senza perdere la sua identità

dell'odierno corso Como da parte della ferrovia – è infatti la "via della seta", la strada che porta alla zona di produzione di bachi più importante d'Europa. Durante la guerra (sempre secondo la tradizione) l'attività si estende dal tessile alla pelletteria, con la produzione di portafogli e cartelle scolastiche venduti all'ingrosso ai commercianti italiani. La presenza cinese si allarga nelle strade laterali (come via Rosmini e via Giordano Bruno) e rimane nascosta, senza toccare via Sarpi; ma ciò non toglie che già in epoca fascista il quartiere inizia a essere ribattezzato dai giornali come il "quartier generale dei cinesi".

Paradossalmente, è anche grazie al graduale consolidamento di una "China-town" che il vecchio Borgo degli ortolani evolve senza perdere del tutto la sua identità. Il quartiere non si trasformerà mai in un'enclave etnica: la presenza cinese coesiste con quella italiana; arrivano le sedi dei vigili del fuoco e dell'azienda elettrica e il deposito dei tram, crescono opifici e case popolari, ma l'atmosfera del quartiere rimane quella di un grande paese, in cui la distinzione netta tra aree funzionali che si impone in tutto il resto della città non riesce ad attecchire. Schermata dal parco Sempione e dal Monumentale, la zona sembra schivare le trasformazioni più traumatiche degli anni del boom. La demolizione e lo spostamento della chiesa della Santissima Trinità (1968), di cui si salva solo la torre romanica di Liutprando, toglie al borgo il suo centro quasi millenario, ma anche così le correnti che cambiano la pelle della città industriale e le sue periferie non sembrano toccarlo più di tanto.

La convivenza-coabitazione tra "ortolani" e cinesi, per quanto condizionata dalla barriera linguistica – il cinese tende a escludere del tutto l'italiano, anche per la difficoltà a impararlo (servono oltre mille ore di lezione per parlarlo decentemente) – almeno fino all'arrivo delle prime generazioni di bambini completamente scolarizzati in Italia, è ormai rodata e ottiene la benedizione del Comune e, dopo gli anni Settanta, anche quella delle istituzioni cinesi. A metterla alla prova saranno il boom degli arrivi dalla Cina e la trasformazione dell'economia milanese, che iniziano entrambi con gli anni Ottanta. Mentre il numero dei residenti "ufficiali" inizia una



Il Borgo degli ortolani si sviluppa tra il Seicento e il Settecento lungo la strada postale per Varese, l'odierna via Canonica.
Mappa di William Barnard Clarke, 1832.

La costruzione del Cimitero Monumentale
e la successiva apertura di Porta Volta
in piazzale Baiamonti conducono
alla nascita di via Paolo Sarpi.
Mappa dell'Editrice Sacchi, 1904.

rapida scalata – da meno di 4 mila nel 1995 (erano 400 negli anni Quaranta) si arriva ai 29 mila di oggi – il quartiere storico dei cinesi di Milano sembra accompagnare, alla microscala, la trasformazione di Milano da centro industriale a capitale dei servizi. La rete dei ristoranti – il primo, La Pagoda, fu aperto nel 1962 alla presenza dell'ambasciatore cinese – si estende già negli anni Ottanta a tutta la città, ma è soprattutto negli anni Novanta e Duemila che crescono gli investimenti nel terziario e nella tecnologia. Via Paolo Sarpi si trasforma, riempiendosi di insegne e di brand cinesi, e diventa sempre più il centro dei servizi per la comunità cinese della città e dell'intero Nord Italia, per gli italiani in cerca di sapori e colori etnici e per i turisti, cinesi e non, mentre i laboratori di pelletteria si spostano verso aree più esterne (dapprima all'Isola, oltre il ponte della Stazione Garibaldi, poi soprattutto nell'area di via Padova-viale Monza). Ma il borgo cinese di Milano sembra aver superato anche questo passaggio. La coesistenza con i residenti e i commercianti italiani conosce una crisi agli inizi degli anni Duemila, che raggiunge le pagine dei giornali ancora nel 2007, ma sembra risolversi con la semipedonalizzazione di via Sarpi, che la rende ancora più simile ai tranquilli corsi dello shopping e del passeggio dei capoluoghi di provincia.

Il quadrilatero degli eritrei

Era un luogo di passaggio e di accoglienza e tuttora lo è. Il secondo storico quartiere etnico milanese, che si sviluppa tra Porta Venezia e la Stazione centrale, ha il suo nucleo centrale nel quadrilatero chiuso tra corso Buenos Aires, i Bastioni di Porta Venezia, via Lazzaretto e via San Gregorio. Ricalca esattamente il perimetro del ricovero per appestati reso celebre da Alessandro Manzoni, che attorno a esso intrecciò l'intera vicenda dei Promessi Sposi, il romanzo su cui si sono formati per generazioni gli studenti della scuola italiana. Situato a ridosso del tratto settentrionale dei Bastioni cinquecenteschi nei Corpi santi di Porta Orientale, e costruito a partire dal 1488 nei pressi della chiesa fuori porta di San Gregorio per volontà di Ludovico il Moro, dopo l'ultima grande peste del 1630 continua per un paio di secoli a offrire riparo temporaneo a indigenti e soldatesche, poi ad ambulanti e piccoli artigiani.

Nel 1864, con l'arrivo della Stazione centrale sul lato settentrionale dell'odierna piazza della Repubblica il Lazzaretto viene prima tagliato dal viadotto ferroviario (oggi viale Tunisia) e poi demolito (1882) per far posto a un quartiere residenziale. La memoria del passato, filtrata e fissata nel racconto manzoniano, però è così forte che si decide di conservarne una piccola porzione, in via San Gregorio, dove nel 1974 si insedia una chiesa ortodossa russa. Viene conservata anche la chiesa ottagonale al centro, che dopo alterne vicende è stata recentemente restaurata. Anche i nomi delle vie del quartiere derivano dai Promessi sposi: via Lecco, dalla patria di Renzo e Lucia, via Tadino e via Settala ispirati ai medici impegnati nella battaglia contro la peste manzoniana, via Casati dedicata al frate cappuccino direttore del Lazzaretto nel 1630.

Abbattuto il complesso sanitario, l'area sembra cambiare pelle, ma in realtà mantiene intatti molti tratti della sua identità, a cominciare dalla forma originaria (un muro quadrangolare che racchiude un cortile circondato da porticato) che riprendeva quella dei caravanserragli mediorientali, riparo per la sosta delle carovane del deserto, scoperti ai tempi delle Crociate. Il perimetro dell'antico sanatorio resta infatti ben leggibile sulla mappa: i venti isolati che ne riempiono lo spazio, delimitati da vie strette e ortogonali, richiamano in modo singolare le città arabe. Anche la funzione è sostanzialmente invariata: prossimo alla stazione, il quartiere rimane un punto di approdo e di ripartenza per le frange più marginali della popolazione.

Al posto di appestati e indigenti, all'inizio del XX secolo tocca agli immigrati appena arrivati dalle valli lombarde e poi dal Meridione, a intermediari, avventurieri e prostitute, ospiti delle pensioni e delle camere di affitto che popolano la zona e le conferiscono, a torto o a ragione, la fama di quartiere poco raccomandabile. L'ex Lazzaretto è certamente un luogo di transito, diverso dalla città che sta sviluppandosi verso nord-est attorno alla nuova Stazione centrale (1931), difficile da leggere e guardato con timore dall'esterno. Ma è anche un porto sicuro, in cui i nuovi arrivati, anche quelli senza mezzi e privi di conoscenze, possono trovare un posto per dormire e i primi contatti, prima di addentrarsi nella metropoli. Anche nella sua architettura, incerta tra il liberty e l'edilizia popolare, diventa uno spazio di transizione tra il mondo che ruota attorno alla stazione e lo sviluppo "nobile" dell'asse di corso Buenos Aires, che collegava corso di Porta Venezia alla villa reale di Monza, dai cui palazzi in stile art nouveau ed ecclettico è separato da un confine invisibile.

Tra gli anni Sessanta e Settanta, quando i primi flussi di immigrazione dal Terzo mondo raggiungono Milano, il quadrilatero diventa la "piazza" della comunità eritrea ed etiopica. Una comunità tra le più antiche, anche se piuttosto piccola (ancora oggi, i residenti ufficiali provenienti dalle due ex colonie italiane superano appena i 2.500 individui), che si avvale dei legami sotterranei ancora esistenti con l'Italia e si dimostra capace di stabilire un precoce

L'ex Lazzaretto è un porto sicuro, in cui i nuovi arrivati, anche quelli senza mezzi e privi di conoscenze, possono trovare un posto per dormire e i primi contatti, prima di addentrarsi nella metropoli

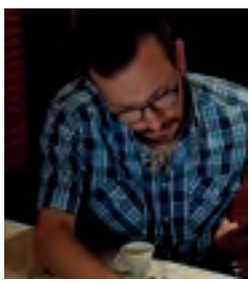
Sopra, il Lazzaretto durante i lavori di demolizione, in una carta prodotta dagli uffici comunali, 1884.
In alto, il Lazzaretto nella sua forma originaria, a ridosso dei Bastioni di Porta Orientale nella carta di Marc'Antonio del Re, 1734.

e saldo rapporto con le istituzioni pubbliche che si installano nei pressi del quartiere negli anni Ottanta – come l'Ufficio Stranieri del Comune e la sede della Cisl e del suo sindacato inquilini Sicet, con il cui aiuto gli eritrei ottengono dal 1980 che l'edilizia popolare sia aperta anche agli stranieri. I ristoranti e i bar aperti da eritrei ed etiopi in via Lazzaro Palazzi (tributo toponomastico all'architetto del Lazzaretto) e via Panfilo Castaldi diventano così il cuore di una comunità e di una rete di relazioni che si estende anche oltre il quartiere, fino a via Melzo e al convento dei cappuccini di via Kramer (sede di uno dei primi servizi per gli immigrati), al quartiere popolare anni Trenta di Calvairate e alla chiesa copta di via Ippocrate ad Affori. Ma restano anche il punto di passaggio obbligato per una diaspora transnazionale che travalica i confini italiani, il punto di approdo in Europa per chi, arrivando dall'Africa orientale, progetta di proseguire verso la Germania, la Svezia, gli Stati Uniti o il Canada – come è apparso chiaro a tutti nel 2015 quando, nel pieno della crisi migratoria nel Mediterraneo, i giardini dei Bastioni in viale Vittorio Veneto si sono riempiti dei bivacchi di profughi.

Come in ogni altro porto degno di questo nome, con il tempo e con la crescita della popolazione immigrata, attorno alla presenza eritrea ed etiopica nell'ex Lazzaretto si sono aggiunte altre nazionalità e altre etnie. Esercizi commerciali gestiti da arabi egiziani, libanesi e del Maghreb, senegalesi, bengalesi, pakistani e anche cinesi hanno arricchito di colori le vie del vecchio quadrilatero. Il risultato è la riproduzione in piccolo di una sorta di "Medio Oriente allargato" in cui, sullo sfondo dei palazzi ottocenteschi e primo Novecento, sembra riprendere vita quel mondo esotico e misterioso che, dalla porta del Mar Rosso, si apriva ai lettori di Emilio Salgari e di Hugo Pratt.

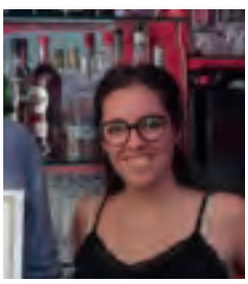
Un piccolo mondo, che ha mostrato di saper coabitare anche con l'ultimo flusso attratto della protezione offerta delle vie strette e dei muri invisibili dell'antico Lazzaretto: la comunità gay, che da qualche anno attorno ad alcuni locali storici in via Lecco ha trovato il suo quartiere d'elezione, facendo della zona tra la Stazione centrale e piazza Oberdan la sede del Gay Pride che si tiene ogni anno a fine giugno.

La squadra sul campo



Emiliano Barcella

Laureato in Lingue e culture per la comunicazione e cooperazione internazionale all'Università Statale di Milano. Si è avvicinato al cinese "in modo graduale e inaspettato, spinto non dalla passione ma da fini pratici legati a una presunta spendibilità del mandarino nel mondo del lavoro".



Agnese Ghelli

Laureanda in lingue e culture per la comunicazione e cooperazione internazionale all'Università Statale di Milano. Si è appassionata all'arabo negli anni del liceo e si è specializzata nei dialetti dell'area magrebina. È stata mediatrice linguistica-culturale in ambito sanitario per i pazienti arabofoni.

Simone Orsi

Laureato in Scienze ambientali presso l'Università Bicocca di Milano. In Amsa si occupa di marketing e sviluppo strategico, sviluppo di sistemi innovativi di raccolta e trattamento rifiuti, progetti di cooperazione interazionale, formazione sull'economia circolare.

Andrea De Poli

Laureando in Scienze linguistiche per l'impresa presso l'Università Cattolica di Milano, si è dedicato allo studio dell'arabo in seguito al proprio interesse per le vicende mediorientali. Ha svolto uno stage presso Amsa, collaborando con l'ufficio Sviluppo prodotti operativi e customer satisfaction.

La ristorazione, un'attività che per la sua natura coinvolge cultura, economia e relazioni sociali, con un piede nello spazio privato e uno nello spazio pubblico, è diventata centrale nella percezione che Milano ha scelto di dare di sé stessa da qualche tempo a questa parte. Si è rivelata una porta che ha permesso di entrare nei nuovi mondi, allo stesso tempo vicini e lontani e ancora in gran parte misteriosi, che abitano lo spazio delle nostre città e di scoprire come stanno arricchendo l'heritage urbano.

Amsa GRUPPO a2a
URBAN GENOMA
ESTÀ Economia e Sostenibilità