

Qui
comincia
l'Isola

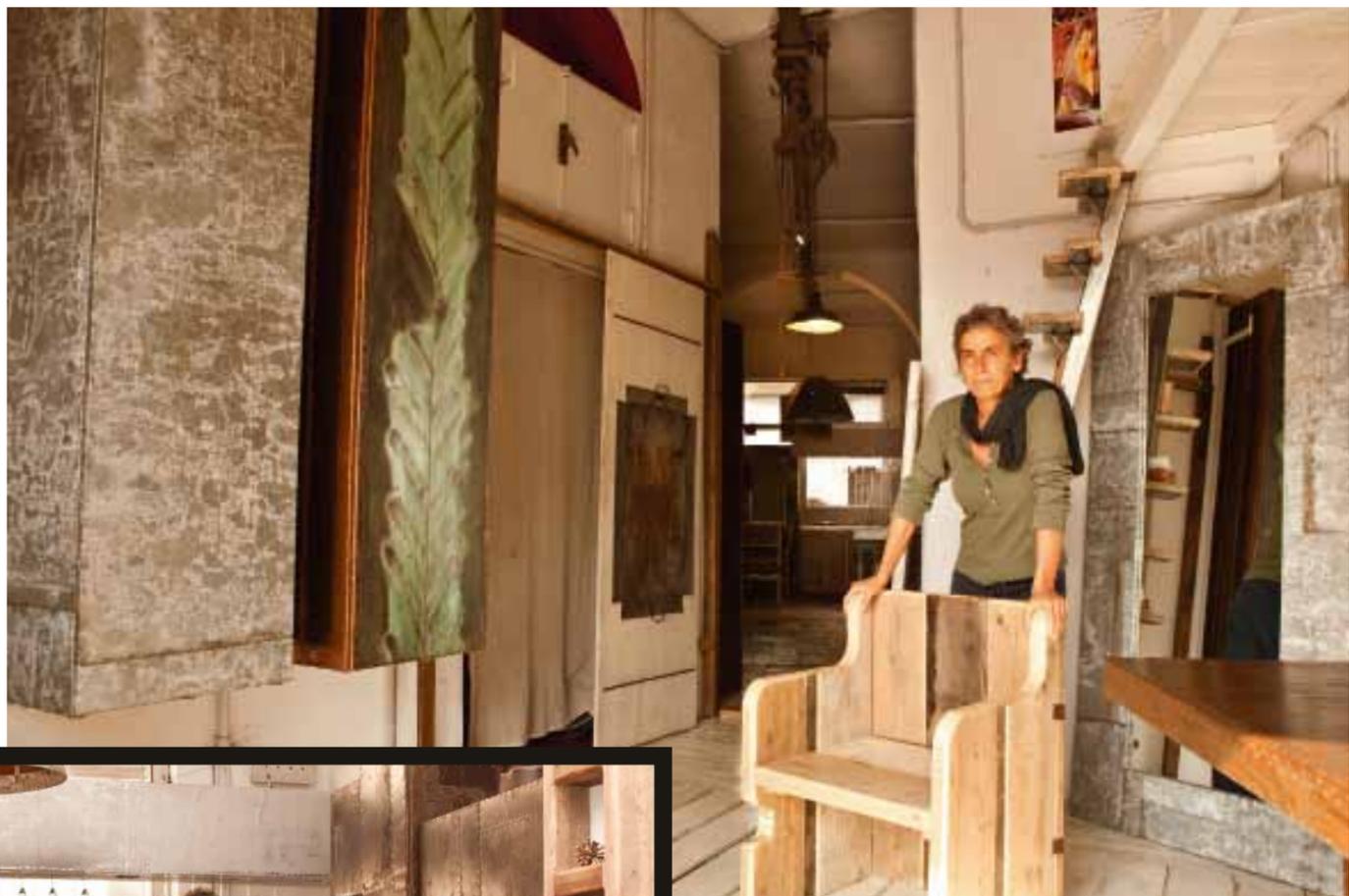
VITA NUOVA SOTTO IL CIELO
dell'Isola

DAL VECCHIO QUARTIERE POPOLARE LA VISTA SPAZIA SUI PONTI E I PALAZZI CHE LO CIRCONDANO, SULLE NUOVE TORRI E SULLE MONTAGNE. È QUASI UN PAESE NELLA CITTÀ, CON TANTO DI GIARDINO URBANO. DOVE CONVIVONO ARTIGIANI DEL LEGNO E ARTISTI DELLA BICICLETTA, ATELIER DI MODA VINTAGE E GIOIELLI, STILISTI ALTERNATIVI E LIUTAI. E DOVE SOPRAVVIVE UNA TRATTORIA DI GENUINA TRADIZIONE MILANESE

Testo di Daniela Falsitta
Foto di Marta Salvi

E

«Ecco, mettiti qui e guarda in ogni direzione: è l'unico punto di Milano dal quale la vista può spaziare a 360 gradi senza incontrare ostacoli». Siamo all'incrocio tra le vie Guglielmo Pepe e Cola Montano, nel cuore dell'Isola, un luogo della città dove c'è molto cielo. Certo, per essere un'isola le manca il mare, però si vedono i due ponti - Farini e Bussa - che collegano questo vecchio quartiere popolare, praticamente chiuso tra due stazioni, con il resto della città, e poi le montagne, le guglie del cimitero Monumentale, i palazzi di corso Como e Paolo Sarpi, i binari della ferrovia, una casa del Terragni inserita nei volumi di architettura e le torri dei grattacieli di Porta Nuova costruite dalla Hines. «Nemmeno quelle riescono a coprire il nostro cielo». A parlare è Claudia Zanfi, esperta d'arte contemporanea e progettazione culturale, che all'Isola è arrivata da Modena dieci anni fa, ma la ama come



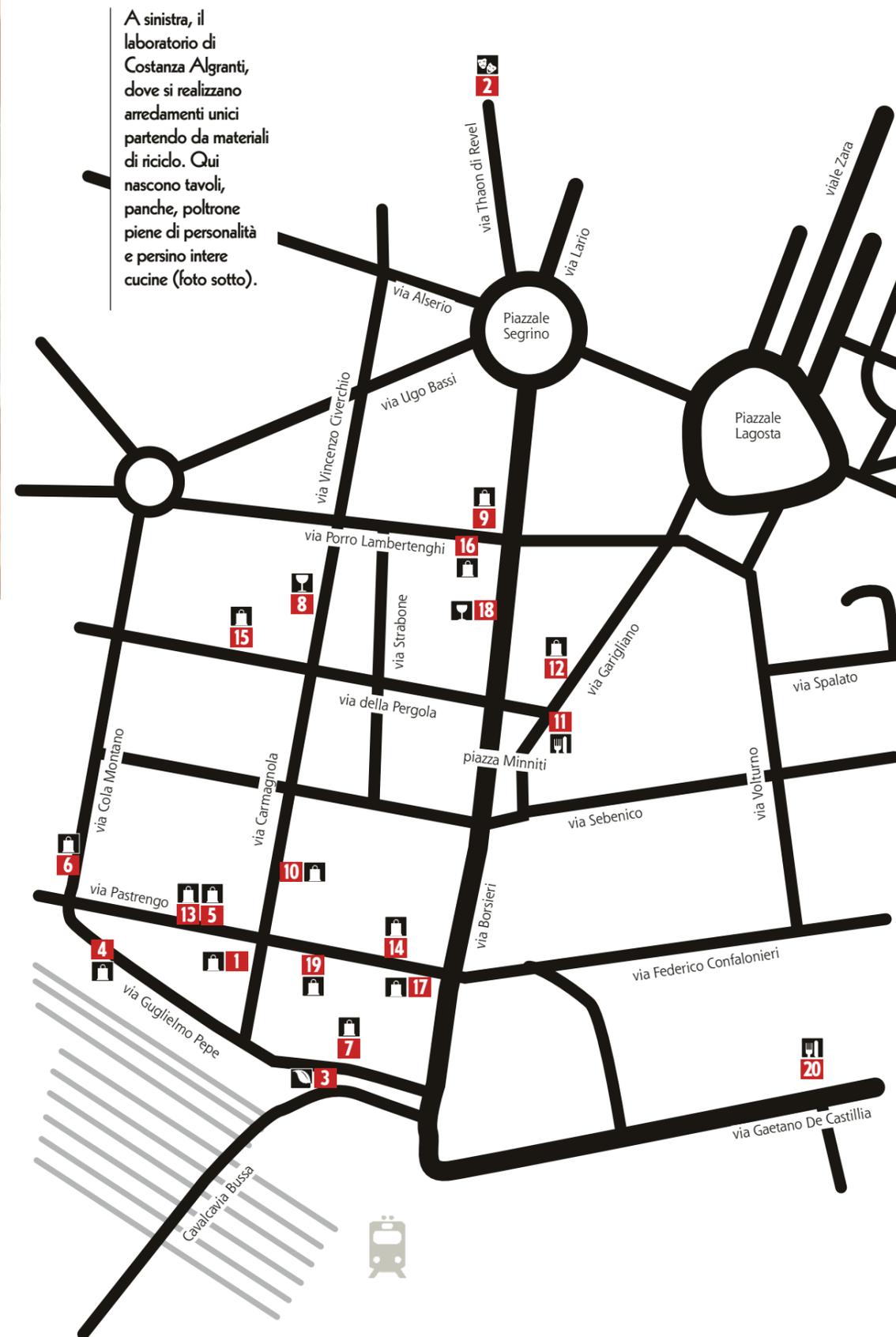
A sinistra, il laboratorio di Costanza Algranti, dove si realizzano arredamenti unici partendo da materiali di riciclo. Qui nascono tavoli, panche, poltrone piene di personalità e persino intere cucine (foto sotto).



Nella foto piccola, le biciclette per intenditori di Equilibrio Urbano. Il sogno dei due proprietari è diventare un punto di riferimento per ogni ciclista che voglia imparare a farsi da sé piccole modifiche e riparazioni.

se fosse sua. «Capita a tutti», sostengono al **Pub 24** di via Borsieri, che oggi ricalca atmosfere inglesi ma è il più antico del quartiere, «ci piace considerarci come un paese all'interno di Milano, ma facciamo anche in fretta a stringere amicizie con i nuovi arrivati». In effetti è bastata una lunga passeggiata per trovare tanti «isolani» disposti a fare quattro chiacchiere. La nostra esplorazione comincia dalla rampa di via Pepe, quella che scende dal cavalcavia, dove Claudia Zanfi, lo scorso aprile, ha creato il primo **Community Garden** di Milano. Nella striscia di terra

che profila l'asfalto stanno crescendo erbe e piantine. Niente di raro o di pregiato: si tratta di specie spontanee selezionate al Parco Nord; però hanno fiorellini profumati, bacche rosse, batuffoli, pennacchi, foglie bicolore che, tra cemento e cantieri, regalano una verde pennellata di poesia, e poi all'Isola sono convinti che condividere un progetto sia di per sé prezioso. Infatti le piantine sono state adottate da alcuni artigiani e abitanti della zona che si ritrovano ogni giorno per curarle. È convinta della scelta **Costanza Algranti**, un'ex maestra di tennis che ora, proprio



- 1** **Andrea Restelli**, via Carmagnola 8, tel. 02.6685408
- 2** **Club di arte magica**, via Thaon di Revel 21; clubartemagica.org
- 3** **Community Garden Green Island**, Cavalcavia Bussa, via Pepe; amaze.it
- 4** **Costanza Algranti**, via Guglielmo Pepe 28, tel. 335.5447242; costanzaalgranti.it
- 5** **Elena Dal Cortivo**, via Pastrengo 13, tel. 02.66805621
- 6** **Elena Siniscalco**, via Cola Montano 6, tel. 02.66804663
- 7** **Equilibrio Urbano**, via Pepe 12, angolo via Carmagnola, tel. 02.39566000; equilibrio-urbano.it
- 8** **Frida**, via Pollaiuolo 3, tel. 02.680260; fridaisola.it
- 9** **Happy Bead**, via Porro Lambertenghi 34, tel. 02.69003908; lafabbricadelleperline.it
- 10** **Isola della Moda**, via Carmagnola 7, tel. 02.87390245; isoladellamoda.net
- 11** **La Coccinella**, piazza Minniti 8, tel. 02.6080407
- 12** **Le Vintage**, via Garigliano 4, tel. 02.69311885
- 13** **Lorenzo Lippi**, via Pastrengo 13, tel. 02.45493424
- 14** **Monica Castiglioni**, via Pastrengo 4, tel. 02.87237979; monicacastiglioni.com
- 15** **Natsuko Toyofuku**, via Della Pergola 8, tel. 349.3548778; natsukotoyofuku.com
- 16** **Natura Arte Gioco**, via Porro Lambertenghi 34, tel. 02.6688542; arte-e-gioco.it
- 17** **Pastrengo 1**, via Pastrengo 1, tel. 340.7972500
- 18** **Pub 24**, via Borsieri 24, tel. 02.6688554
- 19** **Sara Rotta Loria e Rapa Design**, via Pastrengo 7; sararottaloria.com e rapadesign.com
- 20** **Trattoria da Tomaso**, via De Castilla 20, tel. 02.6688023; trattoriadatomaso.it

L'ISOLA da mangiare

SAPORI REGIONALI O GASTRONOMIA CREATIVA, CUCINA RUSTICA O MENU SOFISTICATI PER TANTE SERATE DIVERSE E GOLOSE

C'è persino la vera cucina milanese, che a Milano, ormai, è una rarità. A proporla, all'Isola, indirizzi vecchi e nuovi. Tra questi, il sofisticato **Ratanà** (via De Castilia 28, tel. 02.87128855; ratana.it), nella sede della Fondazione Catella, un ex deposito di binari dove i cittadini possono già vedere il futuro del quartiere (c'è un plastico che mostra tutti i lavori in via di realizzazione). Tra i gestori, sulla carta, Antonio Albanese, ma sono i suoi amici Cesare e Danilo a occuparsi del locale. Oltre alle ricette classiche, alcune invenzioni, come la trota con emulsione di miele e polline d'api. Da notare che il pesce proviene solo dai laghi trentini del Parco dell'Adamello. Per una cena vanno calcolati circa 50 euro. Basta circa la metà all'**Osteria dei Vecchi sapori** (via Dal Verme e via Carmagnola 3, tel. 02.66802223; vecchisapori.it), un indirizzo storico, che propone abbondanti porzioni di cucina lombarda e incursioni nelle altre regioni italiane; la polenta taragna è assicurata per nove mesi all'anno. Bella cucina a vista e stile newyorkese per il **Primo Posto** (via Pastrengo 11, tel. 02.37647567), un ristorante sardo con programma di concerti jazz. Consigliata la degustazione di porzioni di pesce fritto, marinato e al forno, intercalate da un sorbetto di sedano. E, per intenditori, i piatti con buzzonaglia, misticanza e mosciame di tonno, tre specialità che arrivano direttamente da Carloforte. Si spendono 35/40 euro. L'altro sardo dell'Isola è **La Guinguette** (piazza Minniti 6, tel. 02.603138). Ogni martedì, cucina di terra della Barbagia a prezzo fisso (35 euro). Conto anche qui sui 35 euro e menu originale, infine, all'**Osteria del Nove** (via Thaon di Revel 9, tel. 02.66825162; osterianove.com), dove si cena in un bel giardino, tra gigantesche foglie di banano. La pasta alla chitarra con crema di pecorino e guancialetto croccante è il suo capolavoro.

La boutique del bar Frida che propone moda «etica» selezionata in tutta Europa e tra gli artigiani del quartiere. Sotto, il bancone dell'eccentrico locale, la cui specialità sono i cocktail all'assenzio e i prezzi davvero contenuti.



PROVATO PER VOI



→ in via Pepe, ha un laboratorio di falegnameria e metalli. Un locale per l'esposizione, un altro per la magica officina dove ogni giorno trasforma il ferro delle demolizioni in cucine, lampade e cornici; casse o pedane di legno industriale in mobili eleganti e originali, mentre con il rame delle grondaie, macchiato e striato dal passaggio dell'acqua, crea superfici di tavoli dalle sfumature ipnotiche. Anche Federico e Gianluca hanno adottato le piantine. Erano due manager, ma hanno preferito venire all'Isola e dare sfogo alla passione per le biciclette. Nel loro negozio **Equilibrio Urbano** si trovano le due ruote delle marche migliori e alcuni straordinari «pezzi unici», assemblati e dipinti con estro. I clienti possono provare: si mettono a loro disposizione materiali, aiuto e consigli per realizzare una bicicletta

inedita. Inoltre «ogni ciclista che vuole farsi da solo riparazioni e modifiche al proprio mezzo è il benvenuto». Magari tra un ingranaggio del cambio e un cerchione da montare Federico e Gianluca gli racconteranno la storia di quei segni colorati sul muro esterno del negozio: «durante la guerra segnalavano che qui c'era un rifugio dai bombardamenti», e gli indicheranno la botola che, tuttora, permette di scendere nel sottosuolo. L'Isola è stato un quartiere di partigiani e antifascisti e il monumento in piazzale Segrino celebra i suoi tanti eroi; un quartiere di fabbriche e operai, di laboratori artigiani e di artisti. Qui, negli anni Settanta, c'era la malavita e Francis Turatello girava su un'auto dai sedili leopardati, ma anche sacerdoti coraggiosi ricordati come

santi. «La verità è che all'Isola, in pochi metri, si trova di tutto», dice il signor Giampaolo della **Trattoria da Tomaso**, nato e cresciuto in via De Castilia. Il suo risotto con l'ossobuco, le costine di maiale e il merluzzo fritto hanno fatto la felicità di generazioni di stomaci di ogni ceto sociale. «I primi clienti arrivarono dalle fabbriche di fronte, la Brawn Boveri e la Siemens: noi avevamo l'osteria con i campi di bocce e ci chiesero di cucinare qualcosa di sostanzioso, così diventammo una trattoria». Poi tra i clienti ci furono tanti pittori e artisti, Mimmo Paladino e Mario Merz che avevano i loro atelier sopra un deposito di binari, imprenditori e giocatori d'azzardo, un maestro di boogie che insegnò a ballare a Celentano... «Nelle bische dell'Isola si perdevano patrimoni, ma a noi ragazzi non

Nella pagina a sinistra, la sala «storica» dell'Osteria dei Vecchi Sapori. Negli anni Novanta è stata la prima trattoria del quartiere a tentare l'apertura serale, trainando tutta l'Isola in una dimensione più mondana. Fino a quel momento le osterie servivano solo semplici menu fissi per gli operai.

Case per una NOTTE

Non un hotel, ma case da abitare come «isolani» veri. Gli **Isola Apartments** (isolapartments.com) sono sei bilocali, da due o quattro posti letto, ricavati dagli uffici di un'ex fabbrica del quartiere. L'atmosfera industriale è stata preservata, grazie a pareti stuccate con sfumature grigio ferro, arredamenti moderni e quadri di pop-art. I più piccoli, detti «classic», hanno soggiorno con cucina, bagno e camera da letto; i più grandi «de luxe» sono dotati di un terrazzo con vista sui cortili interni e sui tetti. I prezzi partono da 80 euro a notte per i primi e da 98 per i secondi.

Un ALBERO di trenta piani

Tra via De Castillia e via Confalonieri, come nella canzone di Adriano Celentano, sta crescendo uno strano «albero». In questo caso l'albero è addirittura un «bosco verticale» perché il doppio scheletro di cemento visibile oggi, una volta ultimato, verrà coperto di verde dalle fondamenta fino al tetto. Se siete curiosi di vedere il modellino del risultato finale, potete fare un salto alla **Fondazione Riccardo Catella** (via Gaetano De Castillia 28, tel. 02.45475195; fondazionericcardocatella.org), ente culturale intitolato al padre dell'amministratore delegato della Hines, che è poi la stessa società che sviluppa e investe nel progetto.



→ ci facevano entrare. Proprio la mala del quartiere, gente come Albertone e Oliviero, ci teneva lontani dai guai».

Ora qui intorno cambia tutto velocemente. Le fabbriche sono scomparse da molto tempo; la comune di artigiani che ne aveva preso il posto ha ceduto il passo a un progetto di «riqualificazione urbanistica» e dicono che nei nuovi palazzi, una volta terminati, arriveranno vip e calciatori. Tra gli habitués della trattoria Da Tomaso c'è la famiglia di Manfredi Catella, amministratore delegato della Hines che sviluppa il progetto del quartiere, e una volta alla settimana la sala è riservata a prestigiatori e illusionisti del **Club di arte magica** capitanati da Raul Cremona, nota star televisiva. Sanno bene che il risotto con l'ossobuco non è mai cambiato.

Piazza Minniti invece è rimasta com'era: una stella a cinque punte, una per ogni bella e tranquilla via del quartiere. Gli edifici che la circondano hanno muri gialli, rossi e rosa, tutti i colori della Milano di cent'anni or sono. Sul lato di via Gariglia-

no, dove martedì e sabato sono giorni di mercato, la pizzeria **La Coccinella** sforna più di 150 pizze per sera: bontà superlativa al prezzo più basso della città, ma siccome i tavoli sono pochi bisogna fare la fila. Nell'attesa si ammira la vetrina di **Le Vintage**, indirizzo indispensabile per chi ama rivivere gli anni Sessanta e Settanta attraverso la moda. Sugli espositori, fruscianti fantasie di seta, abiti da sera

Uno scorcio di via Borsieri by night, con l'ingresso del Blue Note e gli ombrelloni del Nord Est Caffè (sotto, l'interno). Questo locale è anche famoso per i suoi brunch domenicali.



Serate A SUON DI MUSICA

MUSICA JAZZ COME A NEW YORK E SPETTACOLI DI MAGIA PER SCOPRIRE UNO DEI SEGRETI DI MILANO CON ESPERIENZE INSOLITE

Viva di giorno, diventa vivacissima nel dopo cena, con una miriade di locali che servono drink e spuntini, o estemporanee spaghettonate, senza badare all'orologio. Ma l'Isola notturna è soprattutto la meta per ascoltare ottima musica. Il tempio del jazz si trova qui. È il **Blue Note** (tel. 02.69016888; bluenotemilano.it), prima e unica sede europea dello storico club di New York, approdato in via Borsieri nel 2003. Da allora, sembra di stare in un film americano: durante lo spettacolo, infatti, c'è la possibilità di farsi servire la cena al tavolo. E la domenica si fa musica durante il brunch. Jazz di qualità anche al **Nord Est Caffè** (via Borsieri 35, tel. 02.69001910) che, nonostante la vicinanza dell'importante Club, non rinuncia all'appuntamento quasi ventennale del giovedì con la musica live e, ogni ultima domenica del mese, organizza l'aperitivo in concerto. Musica, cucina, teatro e magia si incontrano, infine, ogni giovedì nella **Fonderia Napoleonica Eugenia** (via Thaon di Revel 21, tel. 393.0552272; fonderianapoleonica.it), che oggi è sede del Club arte magica. Assistere agli spettacoli dà modo di trascorrere la serata in un edificio di grande suggestione, ex fucina di monumenti di bronzo e campane, di cui pochi milanesi conoscono l'esistenza perché dalla strada non si vede.

con corpetti di lamé e scarpe nuove, ma perfette da abbinare.

A ovest della piazza, sopravvive una moltitudine di botteghe artigiane: falegnami, idraulici e officine, che costituiscono il tessuto del quartiere e ne garantiscono l'autenticità. Ma si scoprono anche diversi stilisti alternativi, orafi e liutai. Al **Pastrengo 1** creano la collezione Plastic versus Creatività, ovvero borse in pvc recuperato dai teloni dei camion, oppure innocenti tovaglette e grembiuli stampati con i teschi dell'artista Lele Lutteri. La gente del quartiere porta i vecchi oggetti di casa - radio Brionvega, macchine da scrivere Olivetti, telefoni Grillo - che poi vengono esposti come modernariato. Il negozio di **Sara Rotta Loria** e **Rapa Design**, con macchine da cucire, scampoli e rocchetti bene in vista, sembra l'interno di una sartoria. Qui realizzano mantelle di lana grossa, giacchini svasati e pantaloni morbidi per signora, felpe e abitini per bambini. I capi infantili hanno un enorme cappuccio arricciato «come una rapa», e vengono decorati con →



Via della Pergola e piazza Minniti, il cuore del quartiere, fotografate durante il mercato. Sullo sfondo, in evidente contrasto, il nuovissimo Palazzo della Regione, uno dei grattacieli previsti dal progetto di «riqualificazione urbana» Porta Nuova.

→ un tenerissimo animaletto di panno colorato. Anche all'**Isola della Moda** si apprezza la figura del sarto tradizionale. Il negozio riunisce, infatti, una decina di microimprese che garantiscono una produzione interna, l'uso di materiali di scarto e di filati ecologici. Tra i suoi «pezzi forti», le felpe di canapa biologica e gli abiti multitaglia di lana cotta: basta una piega tenuta da una spilla per passare dalla 48 alla 42. E di moda «etica» si occupa la boutique di Stefania, all'interno del caffè **Frida**. La bella proprietaria miscela collezioni di abiti inglesi e francesi «socialmente sostenibili» con maglioni e cardigan lavorati a mano dalle signore del quartiere, pezzi vintage e scarpe trendy, dalle quali la pelle è stata bandita. Il bar, invece, funge da galleria d'arte per nuovi e giovani talenti: «da noi c'è posto per tutti, non vogliamo mettere filtri, quindi ogni artista ha la possibilità di esporre le sue opere per due settimane e vedere come va». L'arredamento psichedelico e i cocktail all'assenzio, specialità del barman, rischiano però di annebbiare la capacità critica dei clienti. Per un'estasi più classica, tra le vie Carmagnola e Cola Montano, si estende un regno di musica colta e raffinata, meta di appassionati cultori in cerca di rarità. Nel giro di pochi passi si concentrano, infatti, quattro botteghe di liutai molto specializzati: fa solo mandolini **Lorenzo Lippi** e solo violini **Elena Siniscalco**; **Andrea Restelli** realizza clavicembali dorati, ed **Elena Dal Cortivo** rosette di

L'ingresso dell'Isola della moda, una boutique che propone abiti creati da piccoli laboratori, stilisti indipendenti e produzioni eticamente corrette. Sotto, la designer di gioielli Monica Castiglioni che nel suo lavoro con i metalli si lascia spesso ispirare dalle forme della natura.



Chef in VETRINA

● Volete mettervi alla prova? **Teatro 7/Lab** (via Thaon di Revel 7, tel. 02.89073719; teatro7.com) non è un ristorante ma una scuola di cucina che programma mini-corsi di un'unica serata, dedicati ai piatti e agli ingredienti di stagione. Gli aspiranti chef, sotto la guida di Gualtiero Villa, si possono ammirare dalla vetrina, illuminati dall'acciaio inox del laboratorio, che è attrezzato come un ristorante, «ma adattato alle possibilità degli elettrodomestici di casa». I partecipanti lavorano gli ingredienti e infine cuociono le proprie creazioni. La lezione finisce sempre a tavola. Tra i corsi più richiesti, quelli dedicati alla cucina veloce per una settimana, al pesce azzurro, ai risotti e alle zuppe, estive o invernali. E se pensate che il buon cibo sia anche un veicolo d'amore, le lezioni riservate ai single o alle coppie sono l'ideale. Ogni corso costa 65/75 euro.



pergamena per antichi strumenti barocchi. Tengono un piede dentro l'Isola e un altro nelle migliori orchestre internazionali. Un po' come **Monica Castiglioni** e **Natsuko Toyofuku**, due famose designer di gioielli che hanno showroom in tutto il mondo, ma il laboratorio solo all'Isola. Insieme, vent'anni fa, hanno cominciato a sagomare sofisticate forme ispirate alla natura; insieme si sono scoperte a prediligere l'argento e il bronzo, il rame e lo stagno. Ora invece si sono allontanate. Ma non molto, appena di due strade. Se poi uno i gioielli vuoi farseli da sé, c'è **Happy Bead**, un negozio di perline. Ne ha di 7000 tipi, di ogni colore e misura, tra cui le finissime Miyuki giapponesi e le preziose Swarovski. Per farne l'uso migliore, circa quattro volte al mese, si organizzano corsi di vari livelli, in cui neofiti ed esperti apprendono i segreti della tessitura con le perle, delle paste modellanti e degli attrezzi da gioielliere. Non manca una lezione riservata ai bambini. Così come dedicate ai più piccoli sono le vetrine di **Natura Arte Gioco**, un negozio di balocchi che raccoglie tutto ciò che è suggerito dalla pedagogia steineriana. Libri di fiabe e filastrocche, costruzioni in materiali naturali, animaletti d'argilla e burattini, strumenti musicali. «I giocattoli complicati non servono, sono noiosi e ripetitivi», dice il proprietario, «per sviluppare doti di manualità, creatività, autonomia, bisogna poter tornare alle cose più semplici». Una ricetta di felicità che spesso vale anche per gli adulti. Ma questo chi vive all'Isola lo sa.