

SULL'ASILO
DI PIAZZA DEI DAINI

Sono un attento lettore del vostro giornale e volevo chiedervi se avete notizie dell'apertura dell'asilo di piazza dei Daini e del ripristino della piazza. Il *Corsera* nell'edizione del 14 agosto preannunciava l'apertura ma ad oggi il cantiere della piazza e l'asilo sono chiusi. Lettera firmata (settembre)

• La struttura che ospiterà la nuova scuola di piazza dei Daini è ormai pronta: nelle prossime settimane sarà consegnata da Palazzo Marino all'Università Bicocca, che ne assumerà la gestione per destinarla a una scuola dell'infanzia sperimentale, che promette di diventare un punto di riferimento importante per le politiche educative dei bambini da zero a sei anni. La scuola avrà, infatti, la supervisione scientifica del Dipartimento di Scienze Umane per la formazione "Riccardo Massa" che già coordina il nido "Bambini Bicocca", aperto dall'ateneo nel 2006. In attesa che si perfezioni l'iter di accreditamento con il Comune di Milano - che a partire dall'anno scolastico 2017-2018 vedrà la na-

scita di una scuola dell'infanzia per almeno 60 alunni - la struttura ospiterà attività di formazione e laboratori per insegnanti del territorio, per studenti di Scienze della Formazione primaria e Scienze dell'Educazione, iniziative di incontro e formazione con i genitori, e laboratori con i bambini. Ha detto la vicesindaco e assessore all'Educazione, Anna Scavuzzo: "La nuova scuola non andrà solo ad implementare l'offerta dei servizi all'infanzia del Municipio 9, ma costituirà anche un polo di formazione per il personale educativo e un luogo di incontro con le famiglie che vorranno prendere parte alle iniziative che animeranno la struttura nei prossimi mesi". L'immobile sito in piazza dei Daini 6, realizzato dalla società Pirelli a scorporo oneri di urbanizzazione, è costituito da un edificio di un piano fuori terra di circa 830 metri quadrati e da un ampio cortile interno recintato.

L'IGIENE
AL CTO/1

Vorrei ringraziarvi per avere dato spazio sul numero di settembre alle mie osservazioni relativamente al-

l'igiene al Cto di Via Bignami. Per dovere di cronaca tenevo a segnalare che, successivamente al mio invio delle fotografie, che avete anche voi pubblicato con la mia lettera, all'Assessorato Sanità della Regione Lombardia, lo stesso ente nella persona del Direttore Generale Welfare mi ha risposto testualmente: "La ringraziamo per averci segnalato la situazione, Abbiamo invitato l'azienda Socio Sanitaria Territoriale competente a farsi carico del problema per la sua risoluzione". E infatti, dopo due giorni, i rifiuti sono stati sgomberati e l'area è ritornata pulita. Missione compiuta, dunque.

Nadia Trevisan (settembre)

L'IGIENE
AL CTO/2

A seguito della lettera della Sig.a Nadia Trevisan da voi pubblicata sul numero di settembre, preme specificare quanto segue sperando di trovare spazio di rettifica rispetto quanto riportato dalla cittadina. La fotografia riprende una parte della zona del cortile di servizio del presidio ospedaliero, dove, per motivi logistici dati dall'ampia superficie car-

reggiabile e dallo scarso flusso pedonale, sono posti i punti di raccolta di carta e rifiuti urbani. Tali punti di raccolta sono quotidianamente presidiati dai nostri addetti alle pulizie che, ogni giorno alle 18 provvedono al ritiro. Contestualmente alla segnalazione della cittadina, avvenuta nella settimana di ferragosto, la direzione ospedaliera ha verificato che l'accumulo di cui la Sig.a è stata testimone è dovuto al fatto che trattandosi di periodo di ferie, i ritmi del ritiro hanno subito un rallentamento dovuto alle ferie del personale, pur garantendo il rispetto dell'igiene. A seguito della notifica da parte della cittadina, la Direzione ospedaliera ha provveduto a far spostare il punto di raccolta in un'area del medesimo cortile ancor più lontana dal percorso dei pazienti, mantenendo l'attenzione, che il presidio di gestione dei rifiuti non fosse visibile dalle stanze di degenza, come già garantito dal precedente posizionamento, volutamente posto nel cortile laterale dell'ospedale e in una zona di servizio.

Alice Cosma
Ufficio Comunicazione Cto
(settembre)

DOVE COMANDANO
LE ERBACCE

Nella foto 1 e 2, duecento metri di marciapiede in zona Bicocca dove la natura selvaggia la fa da padrona. Daniela Alessandrini (settembre)

SPOSI
E AUTISTI

Foto 3: Bellissima carrozza in attesa dei sposi in via Monterotondo. Foto 4: Ornato angolo Terruggia, i menefreghisti della sosta rendono sempre difficile la vita degli altri, autisti Atm compresi. Antonio Squeo (settembre)

SEVESO
CHE PASSIONE

Le piogge intense dell'estate appena trascorsa non hanno fatto esondare (troppo) il Seveso, secondo un trafiletto di "Zona Nove". Che però in un articolo poco lontano annuncia l'inizio dei lavori per le contestate e costose vasche di laminazione, da qualche anno invocate (da qualche impresa) per disperdere il Seveso a nord di Milano (con inconvenienti per Senago, Bresso e altri incolpevoli comuni e con spese pubbliche che

potrebbero trovare una migliore destinazione). Se le strutture esistenti sono sufficienti (con piccole migliorie) e basta usare un po' di attenzione, specialmente quando piove nei giorni festivi, perché sprecare, come sempre, gli scarsi fondi messi a disposizione dei Comuni?

Giusto Buroni (settembre)

AUTO
IN FIAMME

Devo informare che nella notte del 23/9 una grossa automobile è stata data alle fiamme in viale Sarca a pochi metri dalla Collina dei Ciliegi. L'incendio si è consumato completamente e ciò significa che le pattuglie cui è affidata la sicurezza (notturna) del quartiere non sono passate per almeno un paio d'ore, né tantomeno i pompieri. Intanto la vettura bruciata che da quattro anni occupa la via Tassoni ancora nessuna autorità la fa spostare e sarà per molto tempo ancora oggetto di foto artistiche. Non siamo certo un quartiere dormitorio: infatti chi dormirà più?

Giusto Buroni (settembre)



tel. e fax. 02/39662281 – e-mail: zonanove@tin.it

ZONA FRANCA

a cura di Sandra Saita

I sogni infranti di Stella

Care lettrici, cari lettori, questo primo mese di autunno "Zona Franca" vuole raccontarvi una storia vera, una delle tante storie che ci devono far riflettere e meditare, perché se una vita serena non è di tutti, il diritto al lavoro deve essere una priorità. La storia inizia negli anni '70, anni in cui, alla cascina di Affori, quando si liberavano dei locali senza servizi venivano ad abitare famiglie del Sud. Famiglie con tanti figli che, insieme nel cortile, diventavano una sola famiglia. Fra tanti bambini c'era Stella, bionda, che giocava sempre con i miei figli. Passano gli anni e Stella, quando si liberano due stanze, decide di sposarsi. Mancavano 10 giorni al matrimonio e, forse per un cortocircuito, un incendio distrugge tutto, mobili e corredo. Stella comunque si sposa e va a vivere con i genitori. Nascono due gemelli ma, verso gli otto anni, uno muore. Ci si perde di vista. La rivedo in via Paolo Rotta in bicicletta, è preoccupata. Separata, viveva con il figlio, con un lavoro di sole 4 ore e lo stipendio non bastava. Mi faccio premura di accompagnarla all'ospedale vicino a casa sua per presentare domanda all'impresa di pulizie (è un periodo che assumono personale). La rivedo dopo due anni e le chiedo del lavoro (certa che l'avessero assunta), lei mi risponde che non l'hanno mai chiamata! La stessa mattina ritorniamo all'o-

spedale e ci dicono di inoltrare un'altra domanda. Quando, a distanza di tempo, la rivedo (non hanno mai risposto alla sua domanda) e rimango con lei delusa perché Stella è "madre con un figlio a carico". Passano ancora anni, l'ho rivista lo scorso autunno, forse meno; ci abbracciamo perché per me è sempre rimasta "Stella" la bambina che è cresciuta alla cascina di Affori. Parla della sua vita travagliata, di tante preoccupazioni, senza gioie. Poi, prima di salutarci lei, con le mani, mi stringe le braccia e con le lacrime agli occhi mi dice: "Sandra, dimmi, perché sono nata, dimmi perché sono nata". Settembre 2016. Sono sulla 52 da Affori che ritorno a casa. Incontro la madre di Stella, dopo tanti anni. Parliamo di salute e le chiedo come stanno tutti i suoi figli. Con voce sommessa mi risponde: "Mi è morta una figlia 4 mesi fa, la Stella, un infarto a 46 anni. La mia Stella". Risento le mani di Stella sulle mie braccia, le sue lacrime. "Sandra dimmi perché sono nata, dimmi perché sono nata". Sì, si può morire di dolore e di infinite tribolazioni. La storia di Stella mi porta a pensare che mancano, come c'erano allora, "gli uffici di collocamento" dove, all'iscrizione, c'era un cartellino, un numero, e bisognava timbrare ogni mese. Così storie come questa sarebbero state risolte "come priorità"! Ciao Stella, grazie.

ZOO DI ZONA

a cura di Roberta Coccoli

Un appello urgente

Riceviamo la seguente richiesta d'aiuto da parte dell'"Associazione Coccobello Miao & Bao" della nostra zona che in questo periodo ha tanti pelosetti in stallo: "Carissimi, siamo a ottobre e purtroppo continuiamo a trovare tanti gatti abbandonati com'è d'uso prima delle ferie estive. La nostra Associazione si occupa anche di questo, ossia di trovare una casa e una famiglia per questi sfortunati animaletti, magari non già più cuccioli, ma buoni e coccolosi al loro pari: a volte troviamo gatti al di sotto dei due anni che subiscono il trauma dell'abbandono, eppure sono dolcissimi, e tanto bravi. Vi preghiamo di aiutarci con donazioni per sterilizzazioni, vaccini, esami, ecc... che stiamo già affrontando per loro. Per chi desidera dare un aiuto all'Associazione, per acquistare cibo e cure ai pelosetti, vi invitiamo a sostenere con l'iscrizione (tessera annuale 20,00 €, o altra offerta, tramite "poste pay" n° 5333 1710 1191 3494, intestata alla nostra tesoriere Claudia Andrea Manicone (codice fiscale: mncdn95147f205c)". Info: coccobello.miaobao@libero.it oppure cell 340/4130114.



Da Amilcare, in via Imbonati, cucina casalinga degli anni sessanta

All'inizio di via Imbonati, al civico 11, circondata da locali cinesi, sudamericani e nordafricani, spicca una delle ultime vere trattorie milanesi. Manfredi Amilcare, cucina casalinga si legge sul biglietto da visita. Ed è proprio così. Ambiente semplice, con arredi da vecchia trattoria, per un locale nato alla fine degli anni cinquanta dove, entrando, ti senti riportato indietro negli anni. Bancone bar con pedana, tavoli in formica con tovaglie bianche, pareti foderate in legno perlinato, un vecchio telefono grigio, grande simpatia e familiarità dei gestori sono le caratteristiche della trattoria. Oltre naturalmente alla cucina. Oggi la gestione è affidata ad Amedeo e Gilberto, figli dell'anziano titolare di origine in realtà cremonese, con le mogli Rodolfa e Patrizia. Il locale è molto frequentato, sia a mezzogiorno che alla sera, con una clientela assai variegata: manager e impiegati (con la riqualificazione

urbanistica di questi ultimi anni la zona è oggi piena di uffici), operai, professori, gente del quartiere, famiglie, single, giocatori di curling (quello strano sport con pietre e scope che si gioca sul ghiaccio), giovani e meno giovani, artisti. Molti gli habitués e sulle pareti sono in bella vista le foto di alcuni di questi avventori. A mezzogiorno è sempre pieno e non si prenota, la sera si può chiedere di riservare un tavolo. Ma parliamo della cucina. Il menù è classico, con la lista scritta con la macchina per scrivere ogni giorno. Primi piatti semplici, a seconda del giorno possiamo trovare pasta, tortellini e gnocchi con diversi condimenti. Secondi molto più vari e legati alla stagione. In gran parte di carne, alla griglia ma non solo: pollo, coniglio, brasato con polenta, scaloppine al vino bianco, roast beef all'inglese, vitello tonnato, l'immane cotoletta, gallina lessa, fegato, nodino e filetto ai ferri, costata.

Porzioni abbondanti. Formaggi o torte di pasticceria per chiudere. Il rapporto qualità/prezzo è ottimo: si può mangiare con 15 euro. La chiusura settimanale cade di domenica, forse anche per permettere ai titolari di vedere le partite, ahimè dell'Inter, i cui colori occupano gran parte del locale. E dal lunedì mattina si riprende, con un caffè, la lettura della Gazzetta dello Sport e i commenti al campionato. Perché da Amilcare la sensazione è proprio quella di mangiare in famiglia, come una volta erano tutte le trattorie, luoghi di aggregazione dove potersi fermare anche solo per scambiare due parole. Oggi bisogna andare a cercarle ma, per fortuna, se ne trova ancora qualcuna. (Riccardo Degregorio)

Manfredi Amilcare, via Carlo Imbonati, 11 - tel. 02.6081008 - M3 fermata Maciachini a 50 metri - chiuso la domenica.