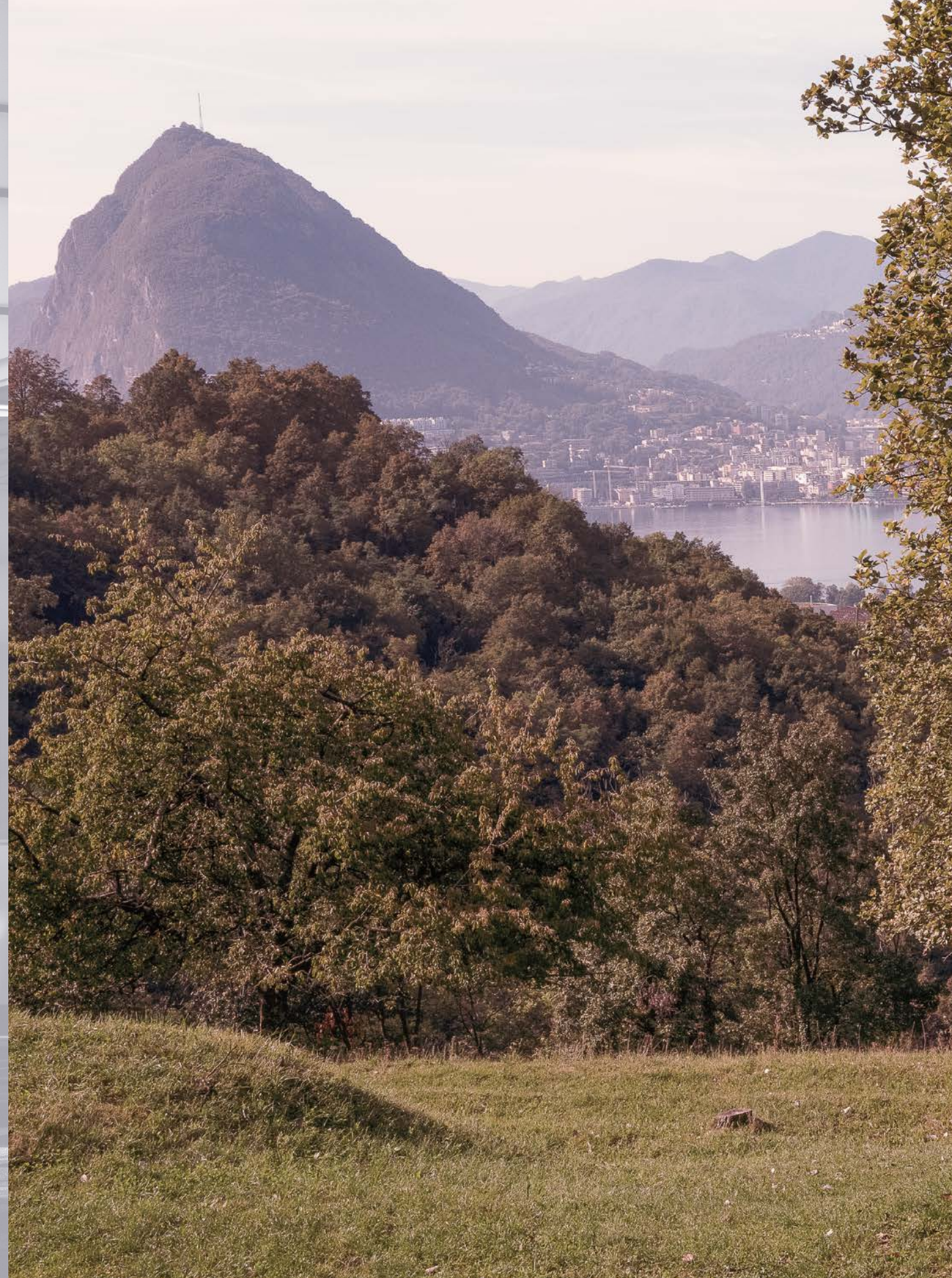
L'INVISIBILE
N. 01
Rivista periodica della Città di Lugano

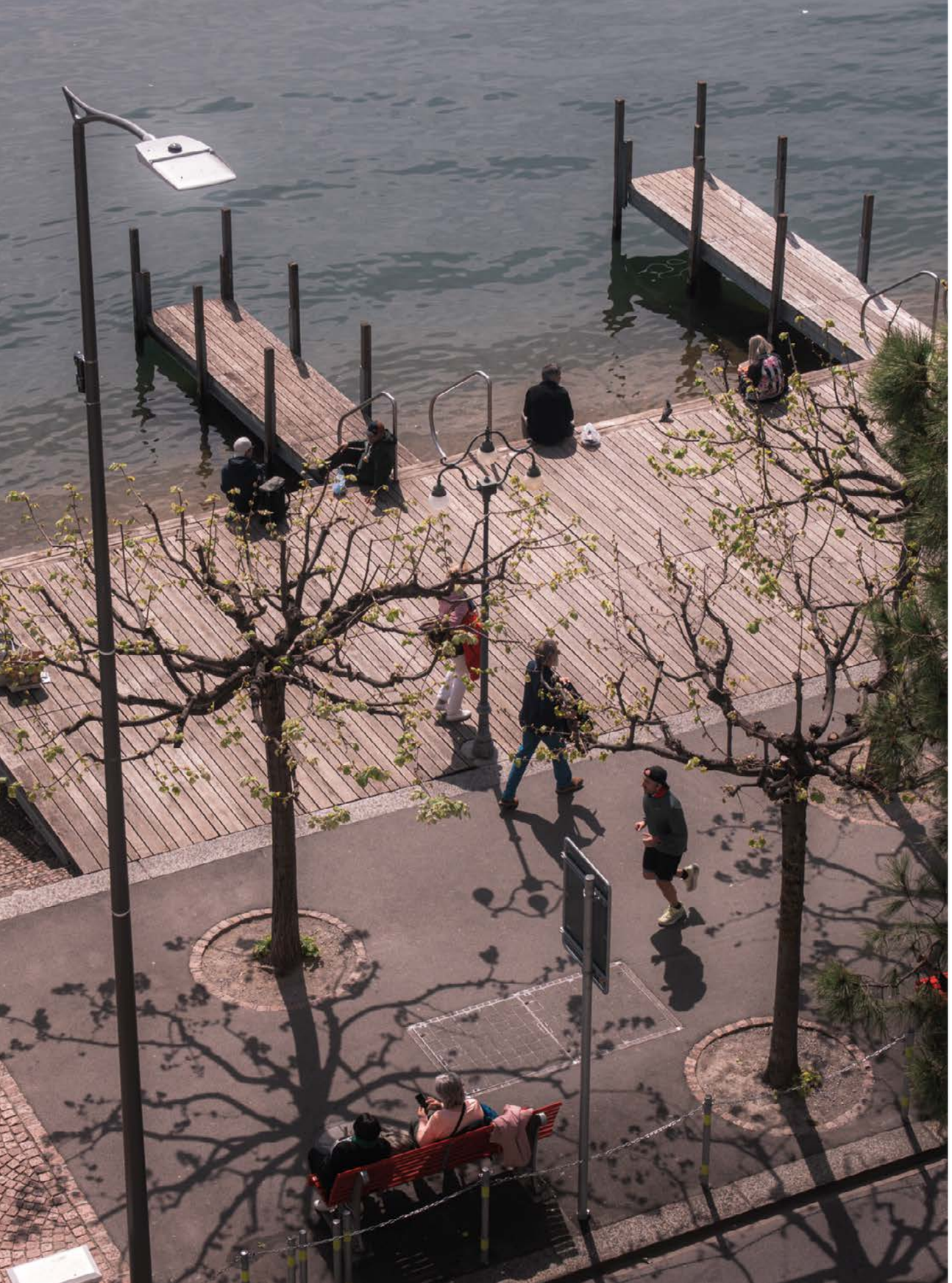
lu

Storie di case | La notte | Il tempio dell'acqua | Via Concordia e l'Osteria Alice | Il Cinema Corso | I piccoli commerci | Acero di Mordor | La tomba di Douglas Sirk | Il quadricottero del bosco | Cinquemila passi a Lugano |

La città in cento pagine

OTTICO MI





La Lugano digitale. La città del supercomputer, delle cripto e dell'intelligenza artificiale presenta… una rivista. Su carta, per giunta. Sì, proprio così. Niente realtà aumentata, nessuna app da scaricare. Solo pagine da sfogliare, storie da leggere e immagini che restano. Un gesto che potrebbe sembrare anacronistico. O forse no. Forse è proprio questo il segno più contemporaneo che potessimo dare. Perché oggi, mentre tutto corre e si dissolve con uno scroll, la carta è una scelta controcorrente che crea spazio. Invita a rallentare, a posare lo sguardo, a soffermarsi su una storia.

Questa rivista non nasce contro il digitale: nasce dal digitale. Ogni giorno raccontiamo la città sui canali @luganomycity. Ma alcune storie escono dal feed e diventano racconto. Un racconto più profondo, più intimo, più rilassato. Allo stesso tempo, alcuni contenuti presentati in anteprima su queste pagine potranno trovare nuova vita online, chiudendo un circolo virtuoso tra carta e digitale.

L'abbiamo chiamata *lu*. Un nome, breve come quelli che si danno alle persone a cui si vuole bene. In cento pagine racconta una Lugano forse meno visibile, ma che vale la pena conoscere.

Lo fa attraverso immagini, parole, ritratti, dettagli e prospettive nuove. A volte racconta di cose semplici, parte della nostra quotidianità: luoghi e persone che incrociamo per strada senza prestare troppa attenzione. Altre volte, invece, ci porta dentro le case o sotto la superficie, esplorando storie e spazi meno accessibili o addirittura sotterranei. Lo fa mescolando generi, toni e sguardi: alcuni arrivano da chi conosce bene la città, altri da chi la osserva da fuori.

lu è volutamente irregolare. Non ha una cadenza fissa. Tornerà quando sarà il momento, tra otto, forse dodici mesi, quando avremo raccolto altre cento pagine di storie. Nel frattempo la puoi leggere, infilare in borsa, portare a casa, lasciare sul tavolo, dimenticare, ritrovare, rileggere o passarla a un'amica.

È gratuita, ma non è scontata. È curata, ma non patinata. È fatta per durare. Per lasciare una traccia fisica, visibile, in città. Parla italiano ma anche inglese, a immagine e somiglianza di una città aperta e in trasformazione.

lu è un invito a guardare Lugano con occhi nuovi. Ma anche a parlarne con più profondità e libertà.

E se qualcosa ti ha colpito, fatto sorridere o discutere, raccontacelo scrivendo a: comunicazione@lugano.ch. Il dialogo è aperto.

Buona lettura

Jan Trautmann
responsabile Comunicazione e innovazione digitale Città di Lugano

lu, la città in cento pagine
Rivista periodica
della Città di Lugano
n.01
l'invisibile

Un progetto del
servizio Comunicazione
e innovazione digitale

© 2025
Città di Lugano
ISSN 3042-9048

Responsabile
Jan Trautmann
Progetto editoriale
Eleonora Bourgoin
Magda Mandelli

/lu

La città in cento pagine

Rivista periodica della Città di Lugano

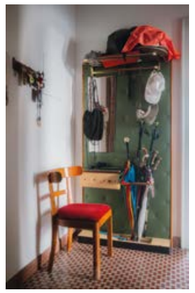
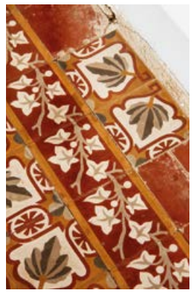
lu

Editoriale

Immaginati una giovane donna curiosa, critica e ottimista, che può parlare di qualsiasi cosa, ma sempre con sensibilità e freschezza. Una ragazza a cui piace gironzolare per la città, raccogliere storie e dar voce alle persone che incontra. Il suo sguardo è ciò che più la caratterizza: svagato e acuto al tempo stesso, è indifferente allo "scorcio da cartolina" ma sensibile al dettaglio, va oltre la vetrina per dirigersi nel retrobottega. Questa, ai nostri occhi, è *lu*.
Che cosa cerca, nei suoi tragitti irregolari? Cerca di cogliere l'identità di Lugano, ciò che la distingue da una qualsiasi altra città.
In ogni numero, a guidarla è un tema. Da intendere non in modo rigoroso – la sua curiosità spesso la distrae – ma come un retropensiero, un piccolo faro nella testa di *lu*.
Il primo non poteva che essere l'invisibile, perché andare a scovare aspetti che di Lugano si ignorano, o sfuggono ai più, è ciò che le riesce meglio.
Così, nelle pagine che seguono, entriamo negli spazi domestici, invisibili perché privati: le case di Patrice, di Lisa, di Damiano e Giulia, che loro stessi ci raccontano.
Ci facciamo guidare all'interno del Cinema Corso dei fratelli Tami, da diversi anni chiuso al pubblico. Scopriamo, in una via laterale di Cassarate, l'Osteria di Alice, gestita da Milan, che con la sua personalità e i suoi piatti ha dato vita a un microcosmo urbano inimitabile. Attraversiamo la notte, l'invisibile per eccellenza, non solo perché il buio nasconde, ma anche perché di notte la maggior parte di noi dorme, ignara di quanto accade oltre la nostra stanza. Ci spingiamo perfino sottoterra, dove giacciono i defunti e insospettati templi dell'acqua.
Invisibili sono anche i pensieri degli altri, il loro punto di vista. Guardiamo allora la città con gli occhi di un giornalista americano che vive qui da qualche anno, ascoltiamo cosa hanno da dire su Lugano una libraia, un sarto, una bottegaia e un arrotino. Sbirciamo nei pensieri di un quadricottero e dentro l'amicizia tra un poeta e un giovane acero.
Indagare l'identità di una città non è cosa da poco – anche perché una città è fatta di tante identità diverse, spesso discordanti. Ma ci auguriamo che, arrivati a pagina cento, sapremo qualcosa in più di Lugano. Soprattutto, ci auguriamo che, la prossima volta che usciremo di casa, ci soffermeremo su qualcosa a cui prima nemmeno facevamo caso – un edificio, una strada, un albero – o ci torneranno in mente le voci di cui sono impregnate queste pagine.
A me mette di buon umore sapere che nella città in cui abito vive – o ha vissuto – tale o tal altra persona, o che si trova tale o tal altro edificio (ma potrei dire angolo, cespuglio o faina). Anche se non li vedo tutti i giorni, la loro presenza rende ai miei occhi la città un po' più bella, più interessante, degna di essere abitata. Ora che c'è *lu*, con le sue pagine leggere, curate senza sfarzo, so che Lugano si arricchirà via via di nuove persone, nuovi edifici, nuovi luoghi che mi metteranno di buon umore. Chissà che non sia contagioso.

Magda Mandelli

p. 12

Storie di case

Quanto dicono, di una persona, gli oggetti che la circondano? A volte basta una tazzina da caffè, una cassettiera, un vecchio album fotografico, per far nascere il racconto. Nelle case di Patrice Jeanroy, Lisa Wenger, Damiano Merzari e Giulia Fratini.

p. 42

La notte

È l'una di notte, un dj spegne i microfoni per l'ultima volta, una donna indossa il camice per il turno notturno, una volpe attraversa la strada. Con interventi di Roberto Rizzato, Marzia Mattei-Roesli e Roberto Lardelli.

p. 52

L'INVISIBILE

Il tempio dell'acqua

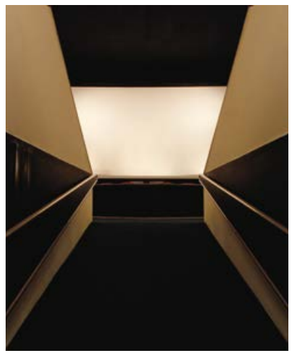
Nulla farebbe sospettare che, a pochi metri sotto terra, troviamo un mondo affascinante e vasto con il soffitto a volta. Visita alle vasche di stoccaggio di AIL a Massagno.

p. 62

Via Concordia e l'Osteria Alice

A Cassarate, in una via piuttosto anonima, c'è un luogo caldo e accogliente, frequentato da operai e intellettuali, imprenditori e pensionati. È l'Osteria Alice. Ritratto di Milan Ilič.

p. 78



Il Cinema Corso

Il Cinema Corso nei ricordi di Giancarlo Tami e nella cronaca d'epoca. In un articolo di Eleonora Bourgoin e Eberhard Troeger.

I piccoli commerci

Un urbanista, una libraia, un sarto, una bottegaia e un arrotino discutono di commercio di prossimità.

p. 92

p. 102

Acero di Mordor
di Fabio Pusterla

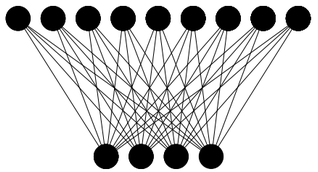
L'amicizia tra un poeta e un giovane acero tra gli stabili del campus universitario.

p. 104

Douglas Sirk
di Klaudia Reynicke

A Castagnola, la tomba del maestro del melodramma hollywoodiano nelle parole di una regista.

p. 106



Il quadricottero del bosco
di Luca Gambardella

Se oltre a un cervello neuronale avesse anche il dono della parola, che cosa ci racconterebbe un drone progettato dall'Istituto Dalle Molle di studi sull'intelligenza artificiale?

p. 108

Cinquemila passi a Lugano
di Alan Friedman

L'identità di una città non si costruisce solo dall'interno, ma anche dall'esterno, grazie al punto di vista di chi viene da fuori.

p. 113

EN English

lu also speaks English. Because the people of Lugano are not only Italian-speakers—they actually come from 142 different countries. Most of the texts have been translated.

Che cosa cerca, *lu*, pagina dopo pagina? Cerca di cogliere l'identità di Lugano, ciò che la distingue da una qualsiasi altra città. In ogni numero, a guidarla è un tema. In questo è l'invisibile.

N. 01
Rivista periodica della Città di Lugano
lu

Piazza Montàa, Carona
p.24 / Storie di case / Il drago di Casa Aprile

Via Lambertenghi, Lugano centro
p.14 / Storie di case / Una casa fatta di case

Via Ligaino, Pregassona
p.34 / Storie di case / La corona e il pesce sega

Via Maraini, Massagno
p.52 / Il tempio dell'acqua

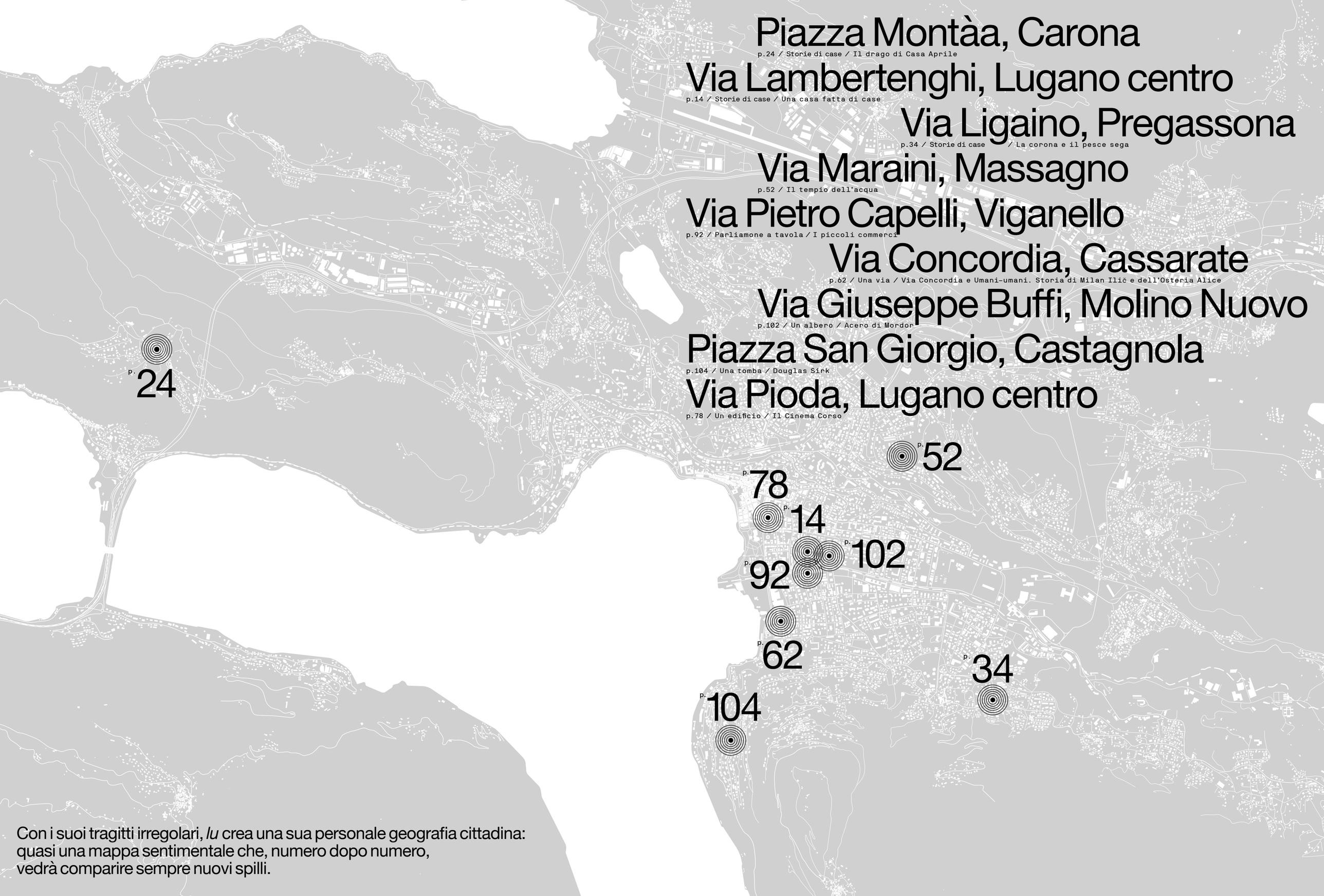
Via Pietro Capelli, Viganello
p.92 / Parliamone a tavola / I piccoli commerci

Via Concordia, Cassarate
p.62 / Una via / Via Concordia e Umani-umani. Storia di Milan Ilič e dell'Osteria Alice

Via Giuseppe Buffi, Molino Nuovo
p.102 / Un albero / Acero di Mordor

Piazza San Giorgio, Castagnola
p.104 / Una tomba / Douglas Sirk

Via Pioda, Lugano centro
p.78 / Un edificio / Il Cinema Corso



Con i suoi tragitti irregolari, *lu* crea una sua personale geografia cittadina: quasi una mappa sentimentale che, numero dopo numero, vedrà comparire sempre nuovi spilli.

STORIE DI CASE

a cura di Magda Mandelli

Via Lambertenghi, Lugano centro p.14

Via Ligaino, Pregassona p.34

Piazza Montàa, Carona p.24

N. 01

Rivista periodica della Città di Lugano

lu

Se chiedi a un bambino di disegnare una città, lui comincerà col tratteggiarne le case. Alte, basse, con il tetto spiovente o piano, strette l'una all'altra o circondate da un giardino. Anche noi, nel disegnare la nostra mappa di Lugano, siamo partiti da lì: non i monumenti, non le piazze, ma le case. Non ci siamo fermati sulla soglia: ci siamo spinti al loro interno, nello spazio invisibile della domesticità, e ce le siamo fatte raccontare da chi le abita.

È una mattina di novembre di qualche anno fa. Sono nella hall del LAC ad ascoltare lo scrittore Paolo Nori, invitato a parlare di letteratura russa e in particolare della poetessa Anna Achmatova. Mi colpisce una foto proiettata alla parete. È uno scorcio della casa dove ha abitato Achmatova, nell'allora Leningrado. Non vi si vede una vera e propria stanza, piuttosto un lungo corridoio con un'ansa, uno slargo, che fa da cucina: una stufa a legna contro una parete verde acqua, una cesta di vimini, una brocca, un mestolo, qualche pentola e teglia di rame. Il pavimento è fatto di lunghe doghe in legno, lunghe tanto quanto il corridoio. Mi chiedo come si muovesse, Achmatova, in quegli spazi. Cosa evocassero per lei quel mestolo, quella brocca scura. Che suoni producessero, nelle sue mani. Ora, senza di lei, quello spazio silenzioso e disadorno, quel mestolo, quella stufa, sembrano custodire un segreto. Quanto dicono, di una persona, gli oggetti che l'hanno circondata?

Paolo Nori non si sofferma un granché su questa fotografia, ma racconta che con la madre di sua figlia, anni fa, ha scritto un documentario sulla città di San Pietroburgo, un documentario in cui non vengono descritti i monumenti, ma solo alcune case di cittadini qualunque, a cui Nori e la moglie hanno fatto visita. Attraverso la storia della loro casa, gli inquilini raccontano indirettamente la città.

È grazie a quell'incontro che è nato il progetto Storie di case, avviato sul profilo Instagram della Città e qui ripreso e ampliato. Con le dovute proporzioni, anche noi raccontiamo Lugano partendo non dai monumenti, né dai luoghi più noti e accessibili a tutti, ma dall'interno delle sue case. Case storiche, case anonime, case di interesse architettonico, case popolari. Case in pieno centro o in quartieri discosti. Abbiamo incontrato le persone che le abitano e ci siamo fatti raccontare la loro storia: chi li ha preceduti, come sono finiti in quegli spazi, come se ne sono impossessati, che tipo di legame hanno avuto e hanno con le stanze e con gli oggetti, come la casa è cambiata nel tempo – perché una casa non è mai ferma, si trasforma con le persone che la abitano.

Ora che ne ho visitate una decina, mi chiedo che cosa abbiano in comune le persone che le abitano. Probabilmente, la consapevolezza di muoversi in uno spazio vivo, non anonimo, con una memoria, e di contribuire alla sua storia, che continuerà senza di loro. Uno spazio che in qualche modo hanno forgiato, ma che non gli appartiene fino in fondo, e di cui si prendono cura, come dei custodi, dei moderni lari[1].

Una casa ha a che fare con l'invisibile non solo perché è uno spazio privato, a cui solo pochi hanno accesso, ma anche perché porta con sé dei fantasmi: persone che c'erano prima di te e di cui non sai nulla, persone che hai conosciuto e che non ci sono più, persone che continuano a vivere attraverso i ricordi, oggetti, vecchie fotografie. ⏮

1 I lari erano divinità venerate dai Romani che vegliavano sul focolare domestico e sui suoi abitanti.

UNA CASA FATTA DI CASE

A casa di Patrice Jeanroy

testo Magda Mandelli

foto Paolo Abate e Vanni Moretti

Via Lambertenghi, Lugano centro

“Ho sempre cercato case imperfette,
in cui c’è almeno una cosa
che non funziona.
Per me l’imperfezione ha a che fare
con l’umanità, con il rispetto dell’altro.”

Se c’è qualcuno che le case di Lugano le conosce, e dall’interno, quello è Patrice Jeanroy. Alsaziano che mantiene fieramente il suo accento, nonostante abiti a Lugano da oltre trent’anni, Patrice ha trascorso buona parte della sua vita a svuotare case altrui. Operatore sociale per la cooperativa Area[1], con i suoi utenti organizzava traslochi, sgomberava appartamenti, faceva piccole ristrutturazioni. Un lavoro che gli ha offerto uno sguardo privilegiato sulla città, intimo ed estremamente diversificato, e che ha alimentato in lui la passione per gli oggetti, fedeli accompagnatori e custodi della memoria di chi li possiede.

“Negli anni ho accumulato mobili e cianfrusaglie di ogni tipo, comprati per pochi soldi alla Caritas o da Emmaus. Alcuni li ho salvati dalla discarica, altri mi sono stati regalati”. Oggi, entrando nel suo due locali e mezzo di via Lambertenghi, ho l’impressione di entrare in una casa fatta di case, o meglio di pezzi di case altrui. Seduti accanto a una parete stracolma di cornici, dipinti, vecchie fotografie, gli chiedo come sia finito qui. “Ci sono voluti parecchi traslochi, e una manciata di matrimoni”, ride. “Quando dalla Francia sono arrivato in Ticino, trentacinque anni fa, mi sono stabilito a Manno, in una casa ticinese con dei muri spessi così. L’ho rimessa a posto, ma poi le cose con la mia compagna sono andate male. Mi sono trasferito a Viganello, e lì ho vissuto dieci anni bellissimi. Lavoravo come operatore sociale per Area, e con i miei utenti non si stava alla scrivania: il percorso educativo lo si faceva sul campo. Si stava insieme tutto il giorno: si parlava, si cresceva, ci si dava una mano. Soprattutto si svuotavano case: sgomberi, traslochi. Per come la vedo io, fare cose insieme aiuta più di mille colloqui. È così che ho trovato l’appartamento di Viganello. Era in uno stato pietoso, ma mi piaceva, aveva grandi spazi e perfino un giardino. Ho parlato con il proprietario, gli ho detto che mi sarei occupato io dei lavori, *et voilà*. Per dieci anni, ho avuto un quattro locali e mezzo per meno di 1000 fr. al mese. In giardino ho messo le galline, venivano i bambini a dargli il pane. Con i vicini abbiamo fatto l’orto. Alcuni erano un po’ matti, litigiosi, ma io andavo d’accordo con tutti, ero *l’homme à tout faire*, portavo da mangiare ai più anziani e organizzavo cene aperte a chiunque volesse prendervi parte. Poi, una decina d’anni fa, il proprietario ha venduto il palazzo: raso al suolo, più nulla”.

Durante uno sgombero, Patrice vede una casa che gli corrisponde. Si accorda con l’amministrazione e la ristruttura a sue spese. Ma la casa appartiene alla Chiesa e vengono privilegiate le famiglie, per cui, quando la compagna di allora se ne va, gli tocca ricominciare da capo. “Per un anno ho abitato nell’appartamento di un amico a Ruvigliana. Casa borghese, vista spettacolare, ma una noia mortale. La sera tornavo a casa e non c’era nessuno da salutare. Mi alzavo la mattina, nessuno da salutare. Va bene il panorama, ma dopo due mesi ero depresso. E poi, in quell’appartamento tutto era curatissimo, ogni mobile immobile al suo posto. Non osavo spostare una sedia per paura di rovinarla. Avevo addosso una sorta di tensione, sempre.”

Chiedo a Patrice quale sia la sua casa ideale. “Ho sempre cercato case imperfette, in cui c’è almeno una cosa che non funziona. Già la Svizzera è così perfetta! La casa di Ruvigliana era per certi versi invidiabile, ma non c’era niente di storto, niente da aggiustare, niente per cui sporcarsi le mani. E non c’erano vicini. Sembrava che tutti volessero solo chiudersi in casa, meglio se dietro a tripli vetri. Vivere così non è

“Dal balcone vedo gli studenti andare all’università,
e vedere i giovani che vanno a studiare mi mette di buon umore.”

“Sulla parete della sala da pranzo tengo sempre una cornice vuota, per la prossima storia che entrerà nella mia casa, nella mia vita.”

N. 01

per me. Così mi sono messo alla ricerca. Avevo messo un occhio su questa palazzina di via Lambertenghi: già dall’entrata capisci subito che qui è stupendo. Le scale ampie, i pavimenti colorati... Appena si è liberato un appartamento, sono venuto a visitarlo e ho capito che era lui. Questa casa mi corrisponde appieno. Conosco tutti i vicini. Con la signora di sopra andavo molto d’accordo, era anziana, le facevo la spesa qualche volta, ora è morta. E adoro il quartiere. Dal balcone vedo gli studenti andare all’università, e vedere i giovani che vanno a studiare mi mette di buon umore. Poi ci sono le mamme e i bambini al parco, i ragazzi che giocano a basket, le ricreazioni delle elementari. È animato, mi piace. E sei a due passi da tutto. Per me questo aspetto è primordiale: fare a meno dell’auto o di qualsiasi altro mezzo a benzina. C’è il lago, il parco, la piscina, i negozi. Se voglio camminare vado al fiume fino alla Stampa.”

Gli chiedo se qui abbia trovato la casa imperfetta, ovvero perfetta per lui. “Sì, ed è qui che ho capito che per me l’imperfezione ha a che fare con l’umanità, con il rispetto dell’altro. Avere le finestre con i vetri singoli significa far passare l’aria e i rumori della città. Sapere che il tuo parquet scricchiola, che la struttura della casa è in legno, ti rende più attento al prossimo. Qui non puoi dimenticarti dell’altro: c’è sempre la sua presenza, che chiede attenzione. Vivere in una casa come questa ti invita al rispetto, è una scuola di civiltà, di urbanità. Anche per questo è un vero peccato che appartamenti così siano sempre più difficili da trovare.”

Abbiamo finito di bere il caffè. Nel vecchio acquaio, il rumore delle tazzine è inconfondibile. Benché ufficialmente in pensione, Patrice non ha smesso di fare quello che gli piace: sgomberi, ristrutturazioni e riparazioni. Ma è anche spesso via: nella casa di famiglia in Alsazia, dove vivono i suoi sette fratelli; a Friborgo, dove studia una figlia; e pure in Indonesia, dove abita la più piccola dei suoi quattro figli, con la sua mamma. Cosa straordinaria è che di tutti questi affetti, di questi spazi domestici disseminati nel globo, Patrice continua ad occuparsi con entusiasmo, responsabilità e grande divertimento.

1 La cooperativa Area nasce nel Luganese negli anni Ottanta con lo scopo di creare e gestire attività artigianali e commerciali per persone escluse dal mercato del lavoro (per ragioni economiche, sociali, psicologiche ecc.), favorendo l’incontro tra le specificità dell’intervento sociale e i bisogni del mondo economico.

“Questa casa mi corrisponde appieno.
E adoro il quartiere. È animato, sei a due passi da tutto.
Per me questo aspetto è primordiale:
fare a meno dell’auto o di qualsiasi altro mezzo a benzina.”

“Inizialmente, per la sala da pranzo volevo solo quadri a tema cibo. Ne ho recuperati parecchi: uno, due, tre, sei… poi niente, non ne trovavo più. Così ho cominciato a mescolare i soggetti più diversi. Ora sulla parete c’è mia mamma, mio nonno, la città in cui sono cresciuto – ci ho vissuto i miei vent’anni, a Sélestat! C’è anche la foto del matrimonio dei miei genitori, e guardarla mi emoziona sempre, perché non ho mai conosciuto i miei insieme, si sono separati quando ero piccolo.”

“Mi è sempre piaciuto viaggiare e avere in casa oggetti che provengono da altri paesi. A volte sono semplici calamite da mettere sul frigo, a volte mobili da cui non mi separerò mai. Come il tavolino tibetano in sala da pranzo. Apparteneva a una signora di cui mi prendevo cura, con un caratteraccio tremendo. Un giorno le ho detto: ‘Bello questo, me lo dai quando muori’. Si è infuriata: ‘Cosa pensi? Come ti permetti di parlarmi così! Non sono pronta a morire, io’. Tempo dopo mi hanno chiamato. Era morta, e la nipote aveva trovato un biglietto: ‘Questo è per Patrice’. Mi sono venute le lacrime agli occhi. Ho preso il furgone, sono andato nella sua casa incasinatissima, e me ne sono ripartito con il mio tavolino. Non l’ho nemmeno messo a posto. Così me lo ha lasciato, così resterà.”

Rivista periodica della Città di Lugano
N. 01

N. 01

Rivista periodica della Città di Lugano

lu

“Questa casa e quella di fronte sono dello stesso architetto, che era il nonno dell’attuale proprietario. Quella è degli anni Venti, mentre questa è stata costruita durante la guerra, e lo senti perché quando cammini, la casa trema. In quegli anni non era facile trovare i materiali, per cui la struttura è tutta in legno. È meno solida dell’altra, che è fatta in cemento, ma a me piace, perché si muove.”

IL DRAGO DI CASA APRILE

A casa di Lisa Wenger

testo Magda Mandelli

foto Paolo Abate

Piazza Montàa, Carona

“Le due palazzine, Casa Costanza e Casa Aprile,
dalle splendide facciate color sabbia e rosa antico,
sono accostate l’una perpendicolare all’altra,
come due innamorati che decidono di sedere ai lati vicini
del tavolo, per una maggiore intimità.”

“In cucina, sulla cornice superiore del camino, è inciso nella pietra un animaletto che ha tutta l’aria di un piccolo drago. Invece dei tradizionali stemmi araldici, ecco che a rappresentare Casa Aprile c’è un draghetto paffuto.”

“Questa è Casa Aprile, così è conosciuta da sempre. Fino a non molto tempo fa, a Carona le vie e le piazze non avevano nomi. Se qualcuno voleva scrivermi bastava che indicasse sulla busta: Lisa Wenger, Casa Aprile, Carona”.

Oggi, l’indirizzo di Lisa si è arricchito di un nome, Piazza Montàa. Le case che vi si affacciano sono lì da secoli, alcune decorate da affreschi e stucchi, altre collegate da passerelle e loggiati. Tra tutte, spicca Casa Costanza, per tanti anni dimora estiva della celebre artista surrealista Meret Oppenheim (1913-1985), che di Lisa Wenger fu la zia. Le due palazzine, Casa Costanza e Casa Aprile, dalle splendide facciate color sabbia e rosa antico, sono accostate l’una perpendicolare all’altra, come due innamorati che decidono di sedere ai lati vicini del tavolo, per una maggiore intimità.

Lisa vive a Casa Aprile da ormai trent’anni, ma i suoi primi ricordi risalgono all’infanzia, quando d’estate soggiornava nella casa di famiglia, Casa Costanza. “Quando ero bambina, a Casa Aprile abitava una tale signora Müller. Parlava svizzero tedesco, per cui le volte in cui venivo a Carona ero spesso da lei. Non sapevo l’italiano, l’ho imparato grazie a una bambina del paese che mi ha insegnato il lessico essenziale toccandosi il viso per farmi capire: naso, bocca, orecchie. La signora Müller ci invitava per la merenda: pane, burro e zucchero, cose che da noi si avevano solo la domenica. Per me era un posto magico.”

Alcuni anni dopo, nel 1968, il padre e la zia di Lisa, Meret Oppenheim, comprarono Casa Aprile, “per evitare che qualcuno si mettesse a costruire in giardino, ovvero davanti a casa nostra. Quello stesso anno mio fratello maggiore, Christoph, propose al suo amico artista David Weiss di trasferirsi qui. Cosa che fece, per dieci anni. Fino al 1978 Casa Aprile si trasformò in una piccola comunità di artisti provenienti perlopiù dalle scuole di arti applicate di Zurigo e Basilea. Vissero qui, per periodi più o meno lunghi, Urs Lüthi, Iwan Schumacher, Maria Gregor, Esther Altorfer, tutti artisti che in quel periodo, in Svizzera, sperimentavano nuovi modi di fare pittura, fotografia, video arte. A quell’epoca io vivevo a Firenze, ma quando venivo a Carona respiravo quell’aria di libertà, di scambio, davvero bellissima. David Weiss fu una figura centrale per Casa Aprile, catalizzatore di un modo nuovo di pensare e di abitare, anche di abitare l’arte. E qui ha lasciato un segno indelebile. In cucina, sulla cornice superiore del camino, ha inciso nella pietra un animaletto che ha tutta l’aria di un piccolo drago. Invece dei tradizionali stemmi araldici, ecco che a rappresentare Casa Aprile c’è un draghetto paffuto. Quando, anni dopo, mi sono trasferita qui, quel drago è stato come un faro, una fonte di ispirazione. Mi ha aiutata a dialogare con la casa e con il suo passato.”

Anche il fratello minore di Lisa, Michael, frequentò molto Casa Aprile negli anni Settanta. Poi, nel 1983, quando la comune non esisteva più, il loro papà comprò a Meret la sua parte e ricavò due appartamenti. Nel 1994 Michael e sua moglie si stabilirono nell’appartamento in alto, e un anno dopo Lisa entrò in quello al pianterreno. “Inizialmente non è stato facile: la casa era totalmente vuota, dal piano di sopra sentivo mio fratello e mia cognata che camminavano, le loro voci. La prima reazione è stata ‘Oddio che cosa ho fatto’. Negli anni poi siamo stati benissimo, la moglie di Michael è andata via ma si è aggiunto Douglas, mio marito, e abbiamo imparato a convivere, creando una nuova mini-comune, in cui ci sentivamo al tempo stesso intimi e indipendenti. Perché

è inevitabile, qui, avvertire la presenza dell'altro, ma si può imparare a ignorarla, quasi a non sentirla, in un modo bello e rispettoso."

Lisa e Michael continuano a condividere il giardino, la lavanderia, la cantina, quasi a preservare una continuità tra la comune degli anni Settanta e Casa Aprile oggi.

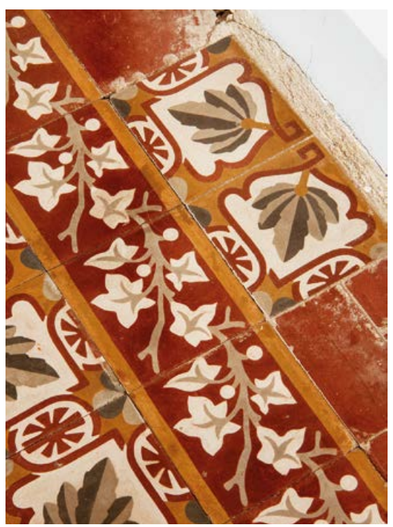
"La mescolanza degli spazi fa parte della storia di questa casa. In fondo, di tutta Carona. La mattina, quando sul balconcino che dà sulla piazza leggo il giornale e bevo un caffè, sono sempre in contatto con il paese: la gente passa qui sotto, ci salutiamo, ci diciamo questo e quello. Non c'è una vera separazione tra il dentro e il fuori. A mio modo di vedere, Carona rimane una grande comune. E continua ad attirare artisti, scrittori, fotografi, musicisti. Già Hermann Hesse veniva spesso qui, per far visita alla mia bisnonna omonima, Lisa Wenger, e a sua figlia Ruth, che divenne poi sua moglie. Anche la mia bisnonna era artista e scrittrice, del resto. Quando, d'estate, Meret trascorreva qui un mese, accoglieva sempre tanti amici. Lo si vede nel libro degli ospiti, che ancora si tiene. E naturalmente era in contatto con Casa Aprile. Come artista era per certi versi irraggiungibile, ma come persona era alla mano".

Mentre mi mostra le sue opere in casa, Lisa mi confessa che la mia presenza le restituisce l'immagine dei vari artisti alle pareti, con molte sfaccettature. "È come guardare una collezione d'arte insieme al proprietario, che accanto a me la percepisce con occhi nuovi, in modo diverso." Di Meret, Lisa parla con grande affetto. "L'ho sempre sentita profondamente amica. Del suo lavoro non mi parlava un granché, ma di casa sua mi raccontava sempre moltissimo. Mi faceva fare i giri delle stanze, mi spiegava cosa aveva fatto e non fatto, da dove veniva questo e quello. Una sensibilità verso gli spazi abitativi che mi ha di sicuro trasmesso. Se mi guardo attorno, so esattamente da dove viene ogni oggetto, ogni quadro, ogni mobile di questa casa, dove li ho acquistati o chi me li ha dati. Averli accanto a me è un modo per ricordare e onorare le persone che gli stanno dietro, ma mi piace anche farli dialogare tra loro, accostarli in un certo modo, quasi li invitassi a fare due chiacchiere. Come i disegni di Meret adolescente appesi in cucina, a conversare con coltelli e bicchieri. Anche mio marito Douglas ha contribuito a questo giocare con gli oggetti, spostandoli e mettendone di nuovi."

"Mi piace far dialogare gli oggetti, accostarli in un certo modo,
quasi li invitassi a fare due chiacchiere.
Come i disegni di Meret adolescente appesi in cucina,
a conversare con coltelli e bicchieri."

“Del suo lavoro, mia zia Meret non mi parlava un granché,
ma di casa sua mi raccontava sempre moltissimo.
Mi faceva fare i giri delle stanze, mi spiegava cosa aveva fatto
e non fatto, da dove veniva questo e quello.
Una sensibilità verso gli spazi abitativi che mi ha
di sicuro trasmesso.”

“È un collage di mia zia Meret, lo ha fatto nel 1930, quando era ancora studentessa.
Il titolo lo ha scelto André Breton: *Il quaderno di scuola*. Questo in realtà è un multiplo del 1973,
perché l’originale è andato perso.”



“In sala il protagonista è il pavimento. Inizialmente mi spaventava, era così ingombrante, ho perfino
pensato di coprirlo. Invece è diventato il punto focale attorno a cui si è messo tutto il resto.
Anche il rosa e il grigio delle pareti partono da lì.”

“Negli anni Settanta il giardino di Casa Aprile era molto vissuto. A un certo punto venne l’idea di fare un orto, per cui Meret fece questo cordolo, a mo’ di cornice. L’orto rimase però solo un’idea, e oggi nella cornice mio fratello Michael si è divertito a fare un’opera alla Jasper Johns: una striscia falciata, e una striscia con i fiori, per far felici le api!”

“Fino al 1978 Casa Aprile si trasformò in una piccola comunità di artisti, tra cui David Weiss. A quell’epoca io vivevo a Firenze, ma quando venivo a Carona respiravo quell’aria di libertà, di scambio, davvero bellissima. Weiss fu una figura centrale, catalizzatore di un modo nuovo di pensare e di abitare, anche di abitare l’arte.”

N. 01

Carona, primi anni Settanta. Nella foto in basso, al centro, Christoph Wenger, fratello di Lisa e Michael, circondato da amiche e amici.
Sopra, l’artista David Weiss, a cui il Museo d’arte della Svizzera italiana dedica la mostra *David Weiss. Il sogno di Casa Aprile*, a cura di Tobia Bezzola e Virginia Marano, fino al 1. febbraio 2026.

Lascio Lisa Wenger e, in giardino, mi fermo a parlare con suo fratello Michael, che negli anni d’oro di Casa Aprile aveva sì e no vent’anni. “Eravamo degli hippie, volevamo cambiare il mondo. David Weiss era di sicuro quello che lavorava di più, passava ore e ore nel suo studio. Ed era anche un mago!” ride, e mi racconta del periodo in cui Timothy Leary, il guru delle droghe psichedeliche, viveva a Casa Aprile (‘Sommo Sacerdote dell’LSD’ secondo il *Washington Post*, ‘uno degli uomini più pericolosi del mondo’ secondo il presidente americano Nixon, Timothy Leary era all’epoca ricercato perché evaso da una prigione californiana). “In realtà non abitava proprio qui, ma l’indirizzo ufficiale era questo, per cui il nostro principale compito era proteggerlo: non dalla polizia, ma dai suoi fan, perlopiù groupies hippie che dagli Stati Uniti venivano qui a cercarlo. Ricordo le tante, tantissime volte in cui entrava in casa all’improvviso un ragazzo chiedendo di Timothy, e David Weiss, sussurrandomi nell’orecchio, anticipava ogni sua parola. Erano talmente prevedibili quei groupies!” ⏮

Rivista periodica della Città di Lugano
lu

Carona e la famiglia Wenger

Carona è sempre stata il punto di riferimento della famiglia Wenger. La bisnonna di Lisa, che si chiamava come lei, nel 1917 aveva comprato con il marito Theo Casa Costanza, qui nella foto a destra, per venirci d’estate. Poi, nel 1939, per via della guerra, ci si stabilì sua figlia Eva con il marito Erich Oppenheim. Nel 1964, alla morte di Erich, Casa Costanza tornò ad essere casa di vacanza, per Eva e per i suoi figli Burkhard (il papà di Lisa, Michael e Christoph), Kristin e Meret. Pochi anni dopo, tra il 1967 e il 1968, Meret Oppenheim la fece restaurare dall’architetto Aurelio Galfetti: mise il suo timbro in ogni dettaglio, la arredò come avrebbe sempre voluto e la rese a tutti gli effetti un *Gesamtkunstwerk*, un’opera d’arte totale. Oggi le due case appartengono alla famiglia Wenger, e fino a poco tempo fa a Casa Costanza abitava la mamma di Lisa. Lisa Wenger gestisce il lascito di Meret Oppenheim.

LA CORONA E IL PESCE SEGA

A casa di
Damiano Merzari
e Giulia Fratini

testo Magda Mandelli

foto Paolo Abate

Via Ligaino, Pregassona

N. 01

Rivista periodica della Città di Lugano

lu

C'è chi mi accoglie sul divano e mi offre il caffè in una tazzina di porcellana sottile. C'è chi si siede al tavolo e mi mostra un album di famiglia pieno di fotografie in bianco e nero. C'è anche chi mi racconta dell'architettura della casa, i materiali, le geometrie. Con Damiano Merzari e Giulia Fratini non succede niente di tutto ciò.

L'appuntamento è in casa, ma loro in casa non sono. Li trovo per strada, in bicicletta, ognuno con un figlio a bordo: Lucio e Ada, che mi scrutano e sorridono. Insieme ci avviamo verso una palazzina degli anni Settanta circondata dal verde, appena fuori dal nucleo di Pregassona alta. È l'ora di pranzo, lo si sente dall'irrequietezza allegra dei bambini – neanche a dirlo, affamatissimi. Entriamo. L'appartamento è inondato di luce e le finestre offrono una doppia prospettiva sul paesaggio: dietro il bosco, davanti la vista aperta sulla città. Alle pareti, ma anche sulle credenze e le mensole, oggetti, quadri di ogni stile, composizioni floreali, disegni. Paolo, il fotografo, posiziona il cavalletto, e intanto intrattiene i bambini. Gli riesce molto bene, per cui mi dico che è il momento di farmi raccontare la casa da Giulia e Damiano – o meglio, Dug: così lo chiamano, in città.

"Non siamo una famiglia che cerca a tutti i costi uno stile" comincia lui. "Non pianifichiamo quali mobili comprare e dove piazzarli. Io, semplicemente, se c'è una cosa che devo ricordare la devo appendere. Appendo di tutto, dalle tasse a una frase famosa, oppure un'idea che voglio mi rimanga in testa. Sarà per via del lavoro che faccio, dove tutto è raccontato per forme e immagini. O per via della memoria, che è pessima." Dug è grafico, ma anche molto altro. A Lugano, insieme ad amici, negli anni ha messo in piedi band musicali, bar, locali, aziende di bevande alcoliche prodotte in Ticino, e poi festival come il Buskers e Facciamo la Corte. Instancabile promotore di eventi e format originali, Dug è un personaggio chiave per la scena culturale alternativa di Lugano. Conosce tutti, e tutti lo conoscono.

Giulia, invece, è sarta e costumista. Con alcune amiche ha rilevato, reinventandola, una storica sartoria artigianale. Anche lei, come Dug, ha un'evidente creatività, oltre che una passione per le manifatture e i prodotti del territorio. Le chiedo perché abbiano scelto di vivere qui.

"A me piacciono un po' tutte le case, basta che ci sia luce. Questa però mi ha subito convinta per la finestra affacciata sul bosco. Ogni giorno senti gli uccellini cantare. Con Lucio e Ada facciamo un *birdwatching* incredibile: c'è il picchio, ci sono le ghiandaie, stamattina abbiamo visto un airone proprio qua davanti. Ogni tanto passa pure la volpe. Il bosco, poi, cambia aspetto a una velocità impressionante." Le chiedo se la scelta di Pregassona sia stata premeditata. "Non eravamo fissati su questo quartiere in particolare. Certo, abbiamo diversi amici qui, ma a piacerci è il fatto che a piedi si raggiunge tutto in pochi minuti: il nido, la scuola, il parco con i gufi, la pizzeria…"

Dug, istintivamente, indirizza lo sguardo oltre la finestra che dà sulla città. "Peccato solo che non ci sia una piazza. Pregassona è tagliata in due da viale Cassone, ma anche perpendicolarmente. C'è Pregassona alta e Pregassona bassa, quasi fossero due quartieri distinti. Manca un centro. Detto questo, a noi piace molto vivere qui, anche perché le persone che conosciamo venute fuori da Pregassona sono a posto". Ride, Dug. Chi lo conosce sa che non ne sta facendo una questione sociale. "Ci mancherebbe! È che quando hai bambini piccoli ci pensi, a queste cose, guardi il contesto, l'ambiente".

“Questa casa mi ha subito convinta per la finestra affacciata sul bosco. Ogni giorno senti gli uccellini cantare. Con Lucio e Ada facciamo un *birdwatching* incredibile: c’è il picchio, ci sono le ghiandaie, stamattina abbiamo visto un airone proprio qua davanti. Ogni tanto passa pure la volpe.”

“Il veliero è la grande passione di Lucio. Lo ha visto a sei anni e lo ha voluto ardentemente. Ci ha messo perfino il distintivo blu della scuola sci. E davanti le coppe. Non le ha vinte lui, ma ci teneva ad avere delle coppe.”

N. 01

Rivista periodica della Città di Lugano

lu

Chiedo a entrambi da dove arrivino i mobili e gli oggetti di casa. Comincia Dug. “Anni fa con alcuni amici abbiamo ideato la Bell’asta, un’asta molto popolare in cui tutto veniva esposto. Poi ognuno puntava una roba, e chi vinceva vinceva. Tante cose provengono da lì”. Giulia prosegue: “Il mobile verde salvia lo abbiamo trovato a Monza, dei nostri amici avevano organizzato una specie di festa a casa e uno poteva comprare tutto quello che voleva. Le stoviglie le abbiamo comprate negli anni. Io tendo a comprare tutto quello che mi piace e a stiparlo in qualche angolo, spesso senza usarlo. Mentre l’uomo baffuto l’ho trovato agli ingombranti, o a un mercatino, non ricordo più.”

La parete della sala da pranzo mette a dura prova gli occhi, che ballano di qua e di là attratti da mille stimoli. “La composizione floreale, in plastica, viene da un nostro viaggio in Romania, quando Giulia era incinta. Sono corone che si mettono nei cimiteri, sulle tombe. Ne abbiamo portate a casa a centinaia. Le metto anche nei miei locali. Tanto che mi dicono ‘basta con queste cose!’. Però non ce la faccio, mi piacciono troppo. Accanto, c’è la sega di un pesce sega. Sarà che sono grafico, ma a me è piaciuta subito tantissimo. L’ho trovata su un annuncio di un privato, non so neanche se sia legale. Trovo bella la forma, l’estetica. Sulla lavagnetta ho composto una poesia dedicata a Giulia. Comincia bene, ma alla fine c’erano poche lettere, e ho dovuto fare con quello che rimaneva: Felice nuoto.”

Mentre mi raccontano di questo o quell’oggetto, mi rendo conto che sia Giulia che Dug hanno sempre un occhio al di là delle finestre di casa: verso il bosco, verso la città. Forse è questo il loro modo di abitare. A interessargli non è tanto la casa, bensì il rapporto che questa ha con ciò che sta fuori. Mi spingo oltre. Stando a quanto Giulia e Dug investono, con le loro attività, nel rendere più viva, più accogliente, più aperta Lugano, si direbbe che per entrambi la città è un’estensione di casa. Fuori e dentro le pareti domestiche, a muoverli è sempre la stessa cosa. Basta ascoltarli raccontare degli oggetti che li circondano o delle iniziative che li coinvolgono. Che sia la sega di un pesce sega comprata per la bellezza della forma, che sia l’invenzione di un festivalino o il colpo di fulmine per una vecchia sartoria, a muovere Giulia e Dug è una dissennata determinazione a inseguire un’idea che gli piace, che trovano giusta e buona, perché ciò che conta è rendere il posto in cui abitano – sia esso casa o città – ogni giorno più vivibile e bello: per loro, per Lucio e Ada, e per tutta la comunità. ⏮

“Sono corone che si mettono nei cimiteri, sulle tombe. Ne abbiamo portate a casa a centinaia. Accanto, c’è la sega di un pesce sega. Sarà che sono grafico, ma a me è piaciuta subito tantissimo. L’ho trovata su un annuncio di un privato, non so neanche se sia legale.”

LA NOTTE

a cura di Eleonora Bourgoin

20:00

La notte non è solo un momento sospeso tra quando chiudiamo gli occhi per dormire a quando li apriamo per cominciare la nostra giornata. In quel lasso di tempo ne succedono di cose in città. A essere svegli dopo la mezzanotte non sono solo gli insonni, ci sono anche gli animali notturni e i lavoratori del turno di notte. Quando scende l'oscurità, la città smette di appartenerci e diventa tutta loro, fino al nostro risveglio.

20:25

21:00

22:50

00:05

01:15

A vegliare sulla città tutta la notte ci sono gli agenti di polizia. Il loro turno comincia alle 21:00 e ricevono il cambio alle 05:00 del mattino seguente. Le notti a Lugano sono intense: in un mese le chiamate in entrata e in uscita, in centrale, sono circa 1500: 50 a notte. E gli interventi che seguono una richiesta dei cittadini sono circa 300: 10 ogni notte.

02:30

04:00

Nei mesi invernali, quando la temperatura notturna scende sotto 0°, la sera e la mattina prestissimo, le strade e le scalinate della città vengono percorse in lungo e in largo dagli operai comunali che le cospargono di sale contro il gelo.

04:10

04:20

04:30

62 conducenti delle TPL sono già al lavoro, il che significa che si alzano alle 03:30 e come loro anche il personale della centrale operativa, dell'autorimessa, gli addetti alle funicolari e i picchetti.

04:50

05:00

Tutte le mattine almeno 15 operatori della nettezza urbana ripuliscono la città: svuotano i cestini, lavano le strade, i marciapiedi, rimuovono la spazzatura dalle piazze, dai parchi e dai giardinetti. Puliscono anche i bagni pubblici e raccolgono i bisognini dei cani che i padroni, la sera prima, hanno lasciato lì *tanto è buio*.

05:10

05:15

05:20

05:25

05:30

Alcuni bar della città servono già i primi caffè insieme alla brioche, che, se non è surgelata, è stata preparata dai panettieri della città almeno 4 ore prima.

05:40

05:45

06:00

Il personale dei supermercati più mattinieri è già all'opera così che, alle 07:30, quando aprono, sia tutto pronto.

06:15

06:30

07:00

Nelle 7 case anziani comunali, con l'arrivo del mattino circa 25 infermieri si tolgono il camice: finisce il turno di notte, iniziato alle 21:00 per alcuni, alle 23:00 per altri.

La voce della notte
Con Roberto Rizzato

“Buonanotte. [...] Forse lì c’è qualcuno che non dorme, beh, comunque che ci siate oppure no, io c’ho una cosa da dire”[1]. Quando si pensa alla notte, come non andare con la mente al buio di uno studio radiofonico, illuminato solo da una fioca luce da tavolo sulla postazione del dj. È in quell’atmosfera raccolta che una voce solitaria parla agli ascoltatori. È la voce della notte.

“Un vecchio proverbio persiano dice che il giorno ha gli occhi, ma la notte ha le orecchie. La notte è il tempo per l’ascolto: con la complicità delle tenebre, crea un’atmosfera speciale. È la dimensione dell’immaginazione, risveglia la fantasia”, ci racconta Roberto Rizzato, che alle spalle ha quasi cinquant’anni di radio, di cui molti passati a fare la notte.

“Ho iniziato quando avevo diciassette anni, prima a Radio Campione, poi alla RSI. E ho da sempre vissuto una forte vicinanza con il pubblico. Ricordo, per esempio, la nonna Celestina, un’anziana ascoltatrice che spesso mi invitava a mangiare a casa sua. Siamo persino andati insieme a giocare a tombola”.

Più o meno all’inizio della sua carriera, Roberto era la voce di Nottetempo, su Rete 3, dalla mezzanotte alle 06:00: “Tanti ascoltatori si addormentavano con la mia voce e si risvegliavano ancora con la mia voce. Si creava una specie di intimità virtuale. Di quegli anni serbo un ricordo bellissimo. Ricordo il panettiere che ci portava le brioche alla finestra dello studio radio e la signora del palazzo di fronte che mi lasciava i biscottini alla reception”.

Poi per anni Roberto si è dedicato a trasmissioni diurne. Le persone meno giovani ricorderanno, per esempio, il Rumore misterioso, dove il pubblico partecipava, ma in modo limitato: “Per molto tempo ho fatto trasmissioni chiuse, in cui non c’era una vera e propria interazione con gli ascoltatori. Prima della pensione, volevo ritrovare quell’umanità che ho vissuto all’inizio della mia carriera radiofonica”. E Roberto lo ha potuto fare tornando a occupare le ore notturne con Fino a tardi, dalle 22 alle 01:00.

“Una trasmissione come quella era completamente in controtendenza. Oggi si usa fare trasmissioni collettive condotte da almeno due dj: anche se sono brillanti, purtroppo con quell’approccio il pubblico rischia di sentirsi tagliato fuori. Il moderatore così come ho potuto farlo io è un lupo solitario, ma solo così con gli ascoltatori si crea un legame personale. Di notte si è molto più in vena di fare confidenze, diventi quasi un Telefono amico.

“Di questi ultimi anni notturni c’è un’immagine che porto nel cuore: quando finivo la trasmissione, alle 01:00, avevo l’abitudine di camminare verso casa, ogni volta vedevo le facciate dei palazzi e, qua e là, alcune finestre ancora illuminate. Allora mi dicevo che forse, fino all’attimo prima, in quelle stanze la radio era sintonizzata proprio su Rete 1”.

1 Luciano Ligabue (1998), *Radiofreccia*.

“Un vecchio proverbio persiano dice che il giorno ha gli occhi, ma la notte ha le orecchie. La notte è il tempo per l’ascolto: con la complicità delle tenebre, crea un’atmosfera speciale. È la dimensione dell’immaginazione, risveglia la fantasia.”

Vita al rovescio
La storia di Adriano

“La sera non mi interessa.
La gente conosce la sera, non conosce però la notte.
E per conoscerla bisogna conoscerla tutta intera [...].
Uscivo a mezzanotte ed ero fresco, tutta la notte era con me e per me.
E incontravo gli abitanti della notte, la gente delle ore piccole
è molto piacevole, per nulla insolita, perché oggi
è il mondo che è insolito.” [1]
Così il celebre poeta Jacques Prévert (1900–1977),
in un’intervista del 1961, raccontava il suo amore per la notte
e per chi la abita.

Non sappiamo con certezza quanto e come sia popolata la notte a Lugano. Il popolo della notte, forse proprio perché non lo vediamo, lo immaginiamo losco e tenebroso. Eppure ad attraversare la notte ci sono, oltre ai lavoratori notturni, anche gli insonni e i marginali, quelli che non trovando la propria collocazione nel mondo diurno scivolano, senza che l’abbiano scelto, in quello notturno. Si alzano al calar del sole e vanno a dormire quando sorge. Tra questi, fino a qualche tempo fa, c’era Adriano.

Adriano era un genio della matematica. Da ragazzo, a scuola gli facevano saltare le classi, perché per lui tutto era troppo facile. Ma non era una mente superiore arrogante, uno di quelli che, se sei normale, ti fanno sentire un nullità. Adriano era genuinamente interessato, umile, buono, ben educato: un brillante.
Una maledetta notte d’estate ha avuto un incidente in moto, è quasi morto. Quando si è risvegliato dal coma, la sua vita era al rovescio. Ha dovuto reimparare a parlare, a coordinarsi, a vivere. Mentre prima le cose difficili erano per lui fin troppo semplici, ora le cose semplici erano diventate un duro traguardo da raggiungere con molta fatica e moltissimo tempo.
Della sua vita al diritto, prima dell’incidente, aveva però conservato l’amore per la matematica. Malgrado l’immensa difficoltà, impiegando tre volte il tempo degli altri, dopo molti anni è riuscito comunque a laurearsi all’università di Zurigo. Ciò nonostante la sua vita rimaneva al rovescio e in questo rovescio era inclusa una netta inclinazione per il rovescio del giorno: la notte.
Se si alzava presto, si alzava alle due del pomeriggio. Quando lo invitavi a cena, alle otto di sera, per lui quella era l’ora del pranzo, se non addirittura della colazione; e la notte la passava in giro in città, di bar in bar. Normalmente aveva i bar del periodo, poi quando gli davano la diffida (perché prima o poi tutti gliela davano), cambiava bar del periodo. E man mano che le diffide scadevano, ricominciava il giro.
Sarebbe però un errore pensare che lui fosse solo un ubriacone. Anche quando più che un goccio aveva giù un oceano, manteneva un prodigioso spirito di osservazione, una capacità fuori norma di capire al volo le situazioni e soprattutto l’animo delle persone. Era nobile e incapace di scendere a compromessi. La conseguenza di tutto ciò era un’acuta allergia per la falsità e per le imposizioni, cosa che, probabilmente, contribuiva a renderlo agli occhi degli altri semplicemente un barbone.
A un passo dalla morte certa, di punto in bianco ha smesso di bere. Ancora una volta si era salvato. Ha ricominciato a vivere di giorno. Oggi trascorre le sue giornate camminando e studiando enigmi matematici per diletto (abitudine che in realtà non aveva mai perso). La sua vita, però, è rimasta quella di un principe costretto nei panni di un marginale. ⏮

1 Archives RTS, Jacques Prévert, *Inventaire*, 29.10.1961.

La trama nera
Il punto di vista del buio

Quando guardiamo le foto della Terra di notte vista dallo spazio, i nostri occhi cadono spontaneamente sulle parti luminose. Giochiamo a individuare i grossi centri urbani e se facciamo un ingrandimento arriviamo persino a percorrerne, con lo sguardo, le vie. Non ci soffermiamo sulle parti buie. E se guardassimo le foto notturne al negativo? Se invece di leggere le luci, leggessimo l'oscurità? Scopriremmo quella che non in una poesia di Baudelaire, ma in urbanistica, viene chiamata la trama nera.

In inglese è definita *dark infrastructure* o *dark ecological network*, è la rete ecologica notturna che, limitando l'inquinamento luminoso, garantisce la continuità degli spostamenti e del comportamento faunistico. Proprio come la trama verde e blu[1], la trama nera è una misura di pianificazione del territorio che ha lo scopo di ridurre la frammentazione ecologica. A minacciare la biodiversità, infatti, non sono solo i pesticidi, la mancanza di habitat e di prede o le collisioni con le automobili, è anche la mancanza del buio[2].
Secondo l'articolo *Dark Infrastructure: an ecological network for night-time wildlife* (R. Sordello, F. Pasquier e A. Daloz, 2021), a livello globale, l'area esterna della Terra illuminata artificialmente, tra il 2012 e il 2016, è cresciuta di circa il 2.2% all'anno e continua a crescere. Più dell'80% della popolazione mondiale e il 99% di quella europea vive oggi sotto cieli inquinati dalla luce.
"Con le nostre attività abbiamo invaso la notte – ci spiega la biologa Marzia Mattei-Roesli, responsabile del Centro protezione chirotteri Ticino – per secoli l'unica luce che c'era di notte era la luna. Con le nostre luci artificiali abbiamo stravolto questo spazio". E i primi a risentirne sono proprio i padroni della notte, i pipistrelli.
"In Ticino abbiamo 24 specie di pipistrelli, a Lugano ne sono state registrate 12: le più comuni sono il Pipistrello nano e il Pipistrello albolimbato, che si rifugiano in cavità strettissime nei palazzi e non hanno problemi a cacciare gli insetti sotto i lampioni. Ma le altre specie, molto più rare, hanno un volo più lento e si sentono minacciate dalla luce, che le rende vulnerabili agli attacchi dei predatori. Si rifugiano nei solai delle chiese, nei campanili, sotto i ponti e nelle cavità degli alberi: se l'entrata del rifugio è illuminata, escono più tardi la notte, con tutte le conseguenze del caso. Tra queste specie, a Lugano abbiamo il Vespertilio di Daubenton che caccia sul lago o sulle rive buie di Caprino". Non abbiamo dati precisi sul calo della popolazione di pipistrelli in città[3], ma sappiamo, come spiega Marzia Mattei-Roesli, che molti rifugi sono stati abbandonati.
Non solo i pipistrelli, tanti animali vengono disturbati dalla luce notturna. L'illuminazione artificiale interferisce sul metabolismo, sulla fisiologia e sul comportamento, contribuisce al degrado o alla perdita di habitat per diverse specie. Le ripercussioni sono a livello paesaggistico e naturalistico. Anfibi, insetti, ragni, cervidi e anche uccelli sono vittime di questo problema.
Il ciclo giorno/notte di molti uccelli diurni, ad esempio, può saltare. D'inverno, durante una passeggiata serale in centro città, può capitare che da un albero ci arrivi il canto di un uccello – "molto spesso si tratta di un pettirosso", spiega l'ornitologo Roberto Lardelli – che sembra aver confuso la notte con il giorno e canta a perdifiato. Le luci delle città possono disturbare anche gli uccelli in migrazione, che per le loro traiettorie si affidano alle stelle e rischiano di perdere l'orientamento. Un altro esempio emblematico sono le lucciole, di cui lamentiamo romanticamente la mancanza. Con le nostre illuminazioni artificiali interrompiamo la comunicazione tra maschio e femmina che avviene proprio tramite la luce emessa dall'addome, spingendole ad allontanarsi per ritrovare il proprio habitat.
Il problema non riguarda solo le specie, ma anche le relazioni tra le specie. "L'illuminazione notturna potrebbe ridurre le visite degli insetti notturni alle piante di circa il 60%, con conseguente calo dell'impollinazione e una diminuzione del 10% nella formazione dei frutti"[4]. Riguardo alle piante, non capita di rado che un albero esposto a un lampione ritardi di settimane la perdita delle foglie in autunno o anticipi la germogliazione in primavera.
Per affrontare il problema dell'inquinamento luminoso è possibile intervenire con misure molto semplici come la moderazione dell'intensità della luce in città, la composizione spettrale[5], i tempi di accensione e spegnimento e l'uso di apparecchi schermati (evitando cioè l'illuminazione verso l'alto). La creazione della maglia nera, invece, è una questione più profonda, pianificatoria, che, come spiegato da R. Sordello, F. Pasquier e A. Daloz, parte dall'individuazione di nuclei oscuri e corridoi del buio, sulla cui base vengono definite zone di cosiddetta "protezione notturna" che vanno collegate alla rete ecologica già esistente.
La perdita di biodiversità è un problema sistemico e l'uomo gioca un ruolo fondamentale. La sicurezza che ci offre la luce di notte e che ci permette di salvarci dai "predatori umani" non dovrebbe minacciare la sicurezza che ci offrono i servizi ecosistemici, a loro volta minacciati dalla luce.
La trama nera è, in alcune regioni della Francia, un layer di pianificazione consolidato. In Svizzera, a Ginevra e Zurigo è stata integrata tra gli strumenti di pianificazione del territorio.

1 www.trameverteetbleue.fr
2 IPBES (Piattaforma intergovernativa sulla biodiversità e i servizi ecosistemici), 2019.
3 Esistono tuttavia trend di declino documentati in Europa da EUROBATS (Accordo per la conservazione delle popolazioni di pipistrelli in Europa).
4 R. Sordello, F. Pasquier e A. Daloz, *Dark Infrastructure: an ecological network for night-time wildlife*, 2021.
5 Anche se appare bianca, la luce è composta da diversi colori presenti in diverse intensità. Per limitare l'inquinamento luminoso, deve contenere pochissimo blu e privilegiare lunghezze d'onda calde tendenti al giallo-ambra. La componente blu si diffonde maggiormente nell'atmosfera, creando un alone luminoso visibile a km di distanza: disturba uccelli e insetti.

Gli uccelli notturni
Raccontati da Roberto Lardelli

N. 01

Rivista periodica della Città di Lugano

Sono difficili da vedere, perché di giorno si riposano ed escono la notte quando noi dormiamo. Non sono pipistrelli, sono gli uccelli notturni. La loro presenza misteriosa, abbinata al comportamento predatorio sofisticato, fa di loro degli animali affascinanti.

"Nelle zone agricole di Lugano, abbiamo l'allocco, la civetta e il gufo reale" ci racconta l'ornitologo Roberto Lardelli dell'associazione Ficedula, "la civetta è tornata dopo 60 anni di assenza. Il barbagianni, invece, c'era fino all'inizio del secolo scorso, nel frattempo il paesaggio e l'agricoltura sono cambiati, la città è cresciuta: sono venuti a mancare i micromammiferi di cui si nutre e le strutture in cui si rifugia.

"Anche l'assiolo non c'è più nella regione di Lugano. In Ticino nidificano 5 o 6 coppie tutte sul Piano di Magadino e, solo occasionalmente, 1 o 2 altrove. Nel periodo in cui si spostano alla ricerca di territori, può capitare che maschi di assiolo si fermino dalle nostre parti. Qualche anno fa, a Vezia, un maschio ha cantato per due settimane di fila: gli abitanti hanno allertato perfino la polizia, per denunciare la presenza di un dispositivo elettronico che disturbava il sonno del vicinato".

L'uso dello spazio che facciamo noi esseri umani è spesso in conflitto con l'uso che ne fanno gli animali. Con le nostre infrastrutture, rischiamo di buttarli fuori dal nostro territorio, che un tempo era il loro, con qualche eccezione. "L'allocco" prosegue Roberto Lardelli "non si lascia disturbare, se mettessimo delle cassette nido al Parco Ciani, avremmo buone probabilità che si insedi e diventi nostro complice nella caccia dei ratti. Le civette, invece, sono più sensibili, sul Piano di Magadino nidificano solo dove la notte è buio pesto. Tuttavia in altri contesti abbiamo individui che si sono adattati e nidificano anche nelle città, ad esempio ad Atene (di cui sono il simbolo[1]) e, vicino a noi, in centro Milano". Un fenomeno incredibile, se si pensa che la notte è complice di questi uccelli che cacciano nel buio proprio perché le prede, non vedendoli, si fanno catturare più facilmente: "i rapaci notturni sono dotati di capacità di visione notturna formidabile, hanno cornea e iride molto grandi, pupille in grado di dilatarsi e restringersi e la retina, a scapito dei coni, ha un grandissimo numero di bastoncelli: ciò permette una percezione della luce mille volte superiore a quella dell'occhio umano e di tante prede"[2].

La città, per giunta, non è solo luce, è anche rumore, anche quello può costituire un problema per predatori abituati a muoversi nel silenzio della notte: "nei rumori della città, i rapaci notturni non sentono più le prede (le civette cittadine, infatti, non si nutrono principalmente di topi, ma di insetti). Ed è un paradosso, perché sono dotati di capacità uditive straordinarie: la posizione delle cavità auricolari, messe ad altezze differenti sulla scatola cranica, li dota di una percezione del paesaggio sonoro particolarmente raffinata. I suoni, convogliati dai dischi di piume facciali, arrivano in modo asincrono nelle cavità auricolari. Si tratta di uno strumento telemetrico molto preciso che permette una visione sonora tridimensionale dell'habitat.

"Il loro piumaggio, inoltre, è altamente mimetico. Non solo vedono e sentono in modo eccezionale, ma riescono a non farsi né vedere né sentire. Sulla parte esterna delle remiganti (le penne delle ali), è presente una fitta e morbida sfrangiatura che serve ad annullare o quasi le microturbolenze che si formano durante il volo. Senza questa struttura l'aria passerebbe tra le penne provocando un attrito rumoroso che le prede sentirebbero".

A parte l'allocco e le "civette urbane", che come detto rappresentano un'eccezione, gli uccelli notturni tendono a stare alla larga dalle città troppo rumorose e illuminate, che ai loro occhi così sofisticati devono apparire uno strano luogo per animali primitivi... ⏮

1 *Athene noctua* è infatti il nome scientifico della civetta, dagli antichi greci associata alla dea Atena, come lei simbolo di conoscenza e protettrice dell'omonima città.

2 Nella retina sono presenti due tipi di cellule fotosensibili: i coni, responsabili della visione diurna, nitida e a colori, e i bastoncelli, cellule responsabili della visione in mancanza di luce.

IL TEMPIO

foto Vanni Moretti

DELL’ ACQUA

Via Maraini, Massagno

N. 01

Rivista periodica della Città di Lugano

Iu

Alle spalle della trafficatissima via San Gottardo, sul confine tra Savosa e Massagno, sale via Maraini dividendo in due quella che potremmo definire una classica area residenziale in collina. Lì troviamo palazzine da tre a cinque piani e qualche casa monofamiliare con giardino.

Nulla farebbe sospettare che, a pochi metri sotto terra, troviamo un mondo affascinante e vasto, fatto di ampi spazi con il soffitto a volta e colonne color albicocca degne dei bagni termali più sontuosi: sono le vasche di stoccaggio dell’acqua potabile gestite da AIL.

L'acqua che passa dalla stazione AIL di Massagno è un misto tra acqua di sorgente e acqua di falda, proviene per lo più dalle sorgenti del Cusello e dai pozzi di Bioggio e Manno. Le vasche permettono di mantenere costante la pressione nella rete di distribuzione e garantiscono una riserva idrica in caso di incendi e guasti. Soprattutto, rendono possibile l'approvvigionamento di acqua potabile e bilanciano il rapporto tra produzione e consumo di acqua.

Le vasche sono solo tre, ma da lì passano ogni anno ben 2 milioni di m^3 di acqua, l'equivalente di 800 piscine olimpioniche. L'acqua vi permane al massimo 48 ore, non supera mai i 12°C, viene disinfettata con raggi UV e filtrata attraversostrati di sabbia e di dolomia, una sostanza calcarea che ne diminuiscel'acidità. Queste condizioni evitano il proliferare di batteri e muffe, mantenendo altissima la qualità dell'acqua. Una volta all'anno, le vasche vengono interamente svuotate e pulite, svelando la loro spettacolare cromia.

I guardiani degli acquedotti sono i fontanieri. Controllano il processo di produzione dell'acqua potabile dalle fonti fino al nostrorubinetto di casa.

> Scopri il loro lavoro nel video reportage con il fontaniere Jean-Claude Golliard (AIL).

N. 01

Rivista periodica della Città di Lugano

lu

Via Concordia

N. 01

Rivista periodica della Città di Lugano

Via Concordia, Cassarate

Ci sono luoghi in ogni città, che puoi viverci una vita ma non scopri mai. Poi un giorno la tua collega ti dà appuntamento in un bar sconosciuto, in una via mai sentita, e ti si apre un mondo. Spesso si tratta di strade all'apparenza anonime, appena dietro a quelle più frequentate. È il caso di via Concordia. Se non fosse per le scuole di Cassarate e per la leggendaria Osteria Alice, sarebbe una via di Lugano come tante, costellata di palazzine abitative con qualche attività commerciale al pianterreno. È lunga solo 260 m, fino al civico 17.

Fatta eccezione dei tigli del piazzale delle scuole, sarebbe priva di alberi se non fosse per la presenza di un cipresso monumentale al civico 11 che, vista l'età, è probabile sia lì da prima della costruzione dei palazzi. L'edificio più vecchio di via Concordia è quello della scuola elementare, del 1929, firmato dall'architetto Mario Chiattone. All'epoca, sorgeva in mezzo ai campi. Soltanto in zona Lanchetta c'erano alcuni edifici industriali e artigianali (tra cui la celebre Filanda del Torricelli, del 1871), rasi al suolo negli anni Settanta per far posto a edifici più lucrativi. La vicina Torre Tami (via delle Scuole 1), con i suoi 18 piani, è del 1957. Se si confrontano le Carte nazionali dagli anni Trenta in avanti, lo sviluppo urbano di Cassarate è rapido e impressionante.

Ma quello che nelle mappe non si vede è la vita; la vita che si sposta dalle botteghe artigiane e dalle fabbriche alle palazzine, dalle palazzine ai baretti di quartiere. Tra questi, l'Osteria Alice, centro fisico e spirituale di via Concordia.

UMANI —UMANI

Storia di Milan Ilič e dell’Osteria Alice

testo Eleonora Bourgoin

foto Alessandro Ruffini

Qualche tempo fa, quando mia sorella mi aiutava a traslocare, abbiamo fatto una breve pausa per mangiare qualcosa vicino a casa. Era marzo, e a quell'ora già buio. Man mano che ci avvicinavamo all'osteria, vedevamo le sue luci calde illuminare la strada, filtrate dalle tendine a quadretti bianche e rosse. Malgrado il freddo, alcuni habitué erano seduti fuori a godersi l'aperitivo; erano allegri. Dentro c'erano già alcuni clienti per la cena: un operaio ingobbito dalla stanchezza, una mamma con la bimba e la nonna, una coppia con le chiavi dell'auto e i telefonini appoggiati sul tavolo.
Il cameriere ci ha accolte con una battuta che ha messo mia sorella, nuova per il posto, subito a suo agio. Lei ha ordinato gnocchi al burro e salvia, io un piatto di formaggi scelti. Mentre mangiavamo di gusto, un ragazzino vestito da calciatore si è seduto al tavolo in fondo alla sala, una signora sorridente l'ha raggiunto dalla porta principale con una pirofila fumante e in men che non si dica il tavolo si è riempito di persone che parlavano animatamente.
Nel frattempo un uomo elegante si è appoggiato al bancone e con voce suadente ha chiesto due piatti da asporto (orecchie di elefante e patatine) "per festeggiare l'Anna che ha superato gli esami".
Al tavolo accanto è arrivato un altro habitué, che si muoveva a fatica con un deambulatore. Il cameriere lo ha salutato con una serie di battutacce, che lo hanno messo di buon umore. Mia sorella si guardava in giro sempre più stupita e d'un tratto esclama: "Ma questo è un posto speciale!". "Sì" le ho risposto tutta fiera, "questa è l'Osteria Alice".

“Micky ed io ci siamo conosciuti sul bus,
è stato amore a prima vista, io avevo ventun anni, lei diciannove.
Poi è venuta a vedere una partita di calcio, io facevo il portiere.
Quel giorno ho preso dieci gol.”

N. 01

Rivista periodica della Città di Lugano

lu

Alice. Non è la protagonista della nostra storia. Il protagonista è Milan Ilič che, nel 2001, con sua moglie Milika ha rilevato il locale in via delle Scuole 7, angolo via Concordia. Il nome dell’osteria è quello della prima gerente negli anni Cinquanta. L’osteria è poi passata di mano in mano, mentre tutt’attorno le case con i tetti in coppe venivano sostituite una dopo l’altra da edifici a cinque piani.

“All’inizio non avevamo la cucina” racconta Milan, “ma siccome nel quartiere stavano costruendo diverse palazzine, gli operai avevano fame e io cucinavo per loro con tre piccole stufette. Poi se n’è andata l’agenzia viaggi qui accanto e ho potuto trasformarla nella nostra cucina”. Che Milan cucini laddove prima si progettavano viaggi ci dice qualcosa sulla storia che stiamo per raccontare.

“Sono nato a Rača, una piccola cittadina a 100 km a sud di Belgrado. A quel tempo, in realtà, eravamo in piena campagna, era un bel posto circondato da colline, la natura era splendida, selvatica, e noi eravamo contenti con poco. Avevo due vestiti, uno nuovo per la festa e uno per andare a scuola. Ma passavo il mio tempo soprattutto nei campi e a cucinare le ricette della nonna. Dai miei nonni, Angelina e Bozidar, ho imparato tutto, sono loro che mi hanno cresciuto. Da mia nonna ho ricevuto l’amore per la natura, la capacità di arrangiarsi sempre, la conoscenza dei funghi e la passione per la cucina. Ancora oggi i miei piatti sono quelli della nonna”.

La storia professionale di Milan, tuttavia, non è partita dalla cucina. È cresciuto nella Jugoslavia di Tito, ma non era iscritto al partito “perché sono credente” ci spiega, “e non puoi avere due dèi: il partito di giorno e la chiesa di notte”. Così le sue possibilità erano limitate. Avrebbe voluto studiare geologia, il partito invece lo aveva destinato all’ingegneria navale, di cui non gli importava nulla. Ha poi provato a fare il poliziotto, ma paradossalmente lo hanno scartato con la scusa che aveva i piedi piatti. Così a quindici anni era già fuori casa per imparare il mestiere di fabbro-saldatore.

“In Svizzera siamo arrivati, Micky (Milika) ed io, nel 1985, quarant’anni fa. Eravamo già sposati e nostra figlia Irena aveva due anni. Nel 1987 è nato Igor, ma non è nato qui, perché allora per i lavoratori stagionali era vietato partorire in Svizzera[1]. La mia vita era pesante: potevano offendermi quanto volevano e io non potevo mai reagire. Ciò nonostante il futuro qui era migliore: a casa non c’erano prospettive”.

Appena arrivato a Lugano, Milan ha trovato un posto come lavapiatti al Gambrinus, locale che oggi non c’è più. Poi, per tanti anni, ha fatto il cameriere: all’Oasi di Morcote insieme a Micky, tre anni al Cantinone, sette al Federale (“erano i tempi del segreto bancario, vedevi i clienti arrivare a Lugano con le valigie piene di soldi”). Ha lavorato anche al tennis di Cassarate, alla Cantina ticinese e alla fine è arrivato all’Osteria Alice, questa volta, però, come esercente.

“C’è chi dice che si nasce con l’anima di un altro: io devo essere nato con quella di uno chef. Dal primo giorno, cucino con lo stesso entusiasmo. Sono diventato cuoco rubando il mestiere con gli occhi. Quando lavavo i piatti nella cucina del Gambrinus, osservavo i cuochi all’opera, erano davvero bravi!, e memorizzavo tutto. Alla sera tornavo a casa, chiudevo gli occhi, rivedevo i loro gesti, le loro ricette e le provavo.

1 Lo statuto di lavoratore stagionale è stato abolito nel 2002, con l’entrata in vigore dell’Accordo sulla libera circolazione delle persone tra Svizzera e Unione Europea. Allora venne garantita l’uguaglianza giuridica per gli stranieri, inclusa la possibilità di ricongiungimento familiare.

N. 01

Rivista periodica della Città di Lugano

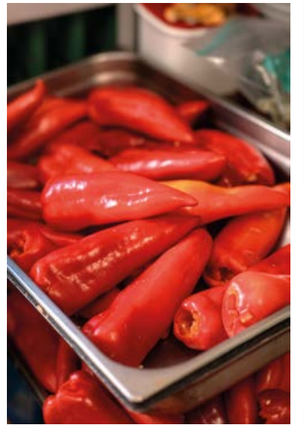
lu

“Sono diventato cuoco rubando il mestiere con gli occhi.
Osservavo i cuochi all’opera, erano davvero bravi!,
e memorizzavo tutto. Alla sera tornavo a casa, chiudevo gli occhi,
rivedevo i loro gesti, le loro ricette e le provavo.”

Rivista periodica della Città di Lugano

N. 01

“C’è chi dice che si nasce con l’anima di un altro:
io devo essere nato con quella di uno chef.”



"Ho avuto la fortuna di cucinareper tanta gente diversa,
gente modesta come noi, e gente celebre.
E io tratto tutti nello stesso modo."

"Al primo posto in cucina deve esserci il gusto, non la bellezza delle pietanze. Il cibo deve essere cotto al momento (a parte il riso e le verdure che puoi preparare prima)".

In città l'Osteria Alice si è guadagnata una buona reputazione per la bontà e la genuinità dei piatti (in particolare il maialino allo spiedo), per l'onestà dei prezzi e per l'accoglienza calorosa.

"Ho avuto la fortuna di cucinare per tanta gente diversa, gente modesta come noi, e gente celebre. Ho cucinato per politici locali ed esteri (un giorno mi sono ritrovato il primo ministro moldavo a fare colazione con la famiglia), ho cucinato per cantanti d'opera lirica, per giornalisti e imprenditori. E io tratto tutti nello stesso modo". Con un sorriso gli faccio notare che qualcuno direbbe che questa è proprio l'educazione socialista, e Milan ribatte: "Questa è l'educazione come si deve".

Da un anno, nel quartiere aleggia una preoccupazione: Milan e Micky vogliono andare in pensione: "Tra pochi mesi smettiamo di lavorare. Siamo fuori casa da cinquant'anni ed è giunta l'ora di riprendere il sogno che avevo da bambino: occuparmi della terra, mangiare quello che produco, coltivare un orto, la frutta, allevare qualche gallina, i conigli, le quaglie, almeno un'oca e i piccioni".

Gli chiedo se non gli mancheranno i clienti, per i quali sono diventati un vero e proprio punto di riferimento: "Certo che mi mancheranno, ma il mondo gira, bisogna cambiare. A un certo punto bisogna fermarsi e godersi il frutto del lavoro senza pretendere troppo. Se non coltivi le tue passioni, arrivi alla pensione e ti senti perso". C'è molta solitudine nella nostra società, soprattutto nelle zone urbane... "Sì, lo vedo quando arriva Natale, tanti clienti vengono a mangiare perché si sentono soli". "Ma siete aperti anche a Natale?" gli chiedo stupita. "Noi siamo sempre aperti, anche a Pasqua e il primo agosto. Ci siamo per le persone che non hanno nessun altro, scambiamo quattro chiacchiere, brindiamo alla salute e mangiamo qualcosina. Tante volte dobbiamo essere psicologi con le persone, cominciano a conoscerti, si aprono e ti raccontano i loro problemi. Quando possiamo, cerchiamo di aiutarle, con le erbe, con le tisane (dalla mia bisnonna ho ereditato la conoscenza delle piante officinali) e con la parola; la parola è una medicina per tutto. Da noi si dice *svi smo mi ljudi, a čovek je teško biti*, siamo tutti umani, ma umani-umani è difficile esserlo.

"Adesso comincio a cucinare che si avvicina l'ora di pranzo".

Mentre mi allontano, incrocio un signore del quartiere che sta per andare a bere il caffè. "Come va Siro, non hai più la stampella!" gli dico con allegria. "Sì, ho fatto l'intervento alle anche, ma non sono ancora proprio stabile sulle mie gambe. Senti, lo sai che il Milan va in pensione? Chissà se con la nuova gerenza ci sarà ancora posto per noi". ⏮

“Ci siamo per le persone che non hanno nessun altro.
Quando possiamo, cerchiamo di aiutarle, con le erbe, con le tisane,
e con la parola; la parola è una medicina per tutto.”

IL CINEMA CORSO

a cura di Magda Mandelli

foto Jacqueline Haener e Igor Ponti

Progettato dall’architetto Rino Tami nel 1956, il Cinema Corso è una delle più belle sale cinematografiche della Svizzera, per l’eleganza, il rigore e la coerenza del suo disegno. Capolavoro del Moderno e bene protetto d’interesse cantonale, da alcuni anni la sala è chiusa al pubblico (fatta eccezione per alcuni eventi come Open House e il Film Festival Diritti Umani), in attesa che i proprietari ne decidano il futuro. A pochi mesi dal settantesimo dalla sua inaugurazione, ripercorriamo la storia di questo straordinario spazio attraverso la cronaca d’epoca e le parole dell’allora gestore Giancarlo Tami, riproponendo un articolo del 2013 finora inedito in italiano. Quando l’articolo uscì, al Cinema Corso passavano ancora film di qualità, attentamente selezionati da Giancarlo Tami. Pubblicarlo oggi su *lu*, a sei anni dalla morte di Tami (avvenuta il 1. febbraio 2019) non è solo un modo per ricordare cosa volesse dire, per Lugano, avere un cinema di tal pregio, ma anche per rendere omaggio all’appassionato gestore che molti luganesi ricordano con ammirazione e affetto.

Via Pioda, angolo Corso Pestalozzi

N. 01
Rivista periodica della Città di Lugano
lu

N. 01

Rivista periodica della Città di Lugano

Il nuovo Cinema Corso[1]

di Eleonora Bourgoin e Eberhard Troeger

Al Corso non si celebravano le prime con il tappeto rosso e le grandi star del cinema. Alla sua apertura, il 30 ottobre del 1956, alle 15:30, non c'erano attrici famose e grandi registi, c'era però tutta la città, dai personaggi più mondani alle autorità comunali al gran completo, per festeggiare, con la dovuta solennità, il primo cinema moderno di Lugano. Era dotato di macchinari completamente automatici, non più a manovella, di un impianto ad aerazione come non se n'erano mai visti e di un sistema antifuoco all'avanguardia. I giornali dell'epoca parlavano del Cinema Corso come della sala che sarebbe stata in grado di combattere la spietata concorrenza della tv. "Il Corso – riportava la *Gazzetta Ticinese* – è fatto apposta, nell'architettura, nell'arredamento, nel modernismo dei suoi impianti, per vincere questa battaglia. D'un modernismo avanzato meravigliosamente congegnato su un tema geometrico preciso qual è un comune triangolo, il nuovo locale suscita, per apprezzabile collaborazione di colori, di linee e di luci, l'impressione d'una particolare familiarità. Sicché il modernismo che lo caratterizza nella realizzazione non pesa". Il Cinema Corso entra dunque nella storia di Lugano. Non solo per la bellezza e l'innovazione architettonica. Anche per la collocazione.

Nel 1952, quando la famiglia Lucchini incaricò i fratelli Carlo e Rino Tami di progettare l'edificio, non si trattava solo di costruire un palazzo (per l'esattezza due palazzi, quello del Cinema Corso, detto La Piccionaia, e quello adiacente, chiamato Il Cardo). Si trattava di costruire un pezzo di città. Risale infatti a pochi anni prima la creazione di via Pioda che, con i due palazzi Tami, diventa a tutti gli effetti una nuova tratta urbana.

All'arrivo del Cinema Corso, a Lugano c'erano già almeno quattro sale. Pier Olinto Tami, fratello di Rino e di Carlo, era il direttore della Supercinema, società che da venticinque anni gestiva la sala cinematografica dello Splendide. Con la costruzione del Corso, la Supercinema incorporò la seconda sala in una gestione che, negli anni, avrebbe annoverato una catena di cinematografi in tutto il Cantone. Di quella catena e non solo, il Corso sarebbe rimasto per lungo tempo "una delle migliori e più attrezzate sale cinematografiche" (sempre dalla *Gazzetta Ticinese*).

La sera del 30 ottobre 1956, alle 20:40, venne proiettata la prima pellicola: *L'uomo che sapeva troppo* di Alfred Hitchcock. Era una prima visione svizzera. Gli oltre cinquecento posti, dotati di poltroncine in gomma piuma rivestite di velluto rosso, erano completi. James Stewart e Doris Day erano perfettamente a loro agio su quello schermo, e lo sarebbero stati anche tra il pubblico. Quella sera, come tutte le sere della vita dello Splendide prima e del Corso poi, Pier Olinto Tami era all'entrata del suo locale e stringeva la mano, uno a uno, a tutti i suoi ospiti. Un vero padrone di casa. Avrebbe indotto anche Giancarlo, suo successore e nipote, a fare lo stesso per molti anni ancora. Incoraggiandolo, per senso del dovere o forse solo per amore del cinema, ad andare contro la propria indole introversa.

"Allora il guardaroba era sempre pieno" ci racconta Giancarlo Tami, vincendo ancora una volta la propria riservatezza. "Mio zio Rino l'aveva studiato bene: gli spettatori lasciavano i soprabiti a destra e, a spettacolo concluso, li recuperavano a sinistra. A quel tempo andare al cinema era un vero e proprio evento. Gli uomini arrivavano in giacca e cravatta, le signore con la pelliccia. Al cinema si andava al massimo tre, quattro volte all'anno con la fidanzata o con tutta la famiglia. La

1 L'articolo è uscito per la prima volta in tedesco sulla rivista "Archithese" (n.2, 2013). Ad accompagnarlo, alcune delle foto proposte in queste pagine.

“Gli architetti sono i soli ad avere una curiosa fissazione: a credere, cioè, sinceramente ed effettivamente che l’architettura di oggi appartenga al mondo dell’arte; e che di conseguenza, nel quadro culturale ed artistico della città, una bella casa valga almeno quanto un bel romanzo della signora che per le esigenze esistenziali della sua vita tradisce il marito e ne uccide l’amante, o quanto una parsimoniosa spruzzatina di ermetici versi sagacemente sparsi su un vasto foglio di carta Fabriano.
Perciò, quando l’architetto arriva al termine della lunga fatica che esige la realizzazione di un edificio, si pone la domanda: è o non è un’opera d’arte? Anche nel caso in questione, l’inaugurazione dell’edificio che comprende il Cinema Corso, l’architetto si è proposto questa risolutiva domanda: ma la risposta, evidentemente, non gli si addice: che se fosse affermativa, non gli potrebbe impedire il divertimento di immaginare la Commissione per la protezione dei monumenti storici riunirsi, verso l’anno duemila, per decidere di mettere sotto la sua protezione il cinema e l’annesso edificio!”

Rino Tami - Dal prospetto pubblicato in occasione dell'apertura del Cinema Corso.

Rivista periodica della Città di Lugano

“A quel tempo andare al cinema era un vero e proprio evento.
Gli uomini arrivavano in giacca e cravatta, le signore con la pelliccia.
Al cinema si andava al massimo tre, quattro volte all’anno con
la fidanzata o con tutta la famiglia.”

N. 01

Rivista periodica della Città di Lugano

lu

parola evento aveva allora il suo pieno significato, designava un momento speciale, non per questo esclusivo”.
I quotidiani del 30 ottobre 1956 avevano celebrato la venuta del nuovo Cinema Corso con un certo stupore: il cinema era sì all’avanguardia, ma l’innovazione tecnologica non lo rendeva riservato a pochi. “Il Corso offre allo spettatore il meglio che si possa oggi richiedere a una moderna sala – si leggeva ancora sulla *Gazzetta Ticinese* – e se teniamo conto che i prezzi d’ingresso sono stati fissati in fr. 2.30 per i posti in platea (dove le poltroncine sono tuttavia identiche a quelle in balconata) e in fr. 3.- per quelli appunto in balconata (con una maggiorazione di fr. 0.50 per eventuali posti prenotati telefonicamente e quindi riservati) viene facile dedurre come lo sforzo dei signori Tami di dotare Lugano di una sala modernissima non abbia comportato nessun aumento dei prezzi d’entrata”.
Tre erano le rappresentazioni quotidiane: alle 14:45, alle 17 e alle 20:40. Il sabato sera c’era anche una proiezione notturna alle 23. Il Cinema Corso fu il primo, negli anni successivi, a introdurre una rappresentazione in lingua originale alle 18:30, a testimonianza dell’amore autentico che Giancarlo Tami nutriva per il cinema, quello polacco e quello francese in particolare; un amore che gli meritò una menzione speciale per il suo impegno nel promuovere la cultura francese.
Oggi i fruitori non conoscono più i direttori dei cinema e tanto meno i padroni. E i direttori dei cinema non conoscono più personalmente i gestori delle case di distribuzione, “mentre un tempo” racconta il signor Tami “avevamo un bellissimo rapporto non solo con il pubblico, anche con i distributori. Una o due volte all’anno ricevevamo la visita del direttore della casa di distribuzione che ci presentava la programmazione”.
La maggior parte dei cinematografi sono ormai multisala, il programma non è scelto dai gestori, è in *franchising* come le comodissime poltroncine a due, la fornitura di pop corn e Coca Cola e la divisa degli impiegati. Sono anche in *franchising* gli schermi troppo grandi messi in sale troppo piccole. Come dice il signor Tami: “Nei multisala gli schermi sono sproporzionati, per vedere l’immagine per intero devi continuamente girare la testa da destra a sinistra come in una partita di ping pong”. Chi va al Corso va invece nel cinema dei Tami e, soprattutto, va a vedere i film scelti da Giancarlo per i luganesi secondo il suo gusto raffinato. La visione è un vero spettacolo. “Le pellicole che proiettiamo sono quelle che mi piacciono. Non c’è nulla che mi renda più felice di un folto pubblico alla visione di un bellissimo film. Divento tristissimo, invece, quando la sala resta vuota”.
Non è una sorpresa che le case indipendenti come la Frenetic Films, la Pathé e la Xenix, che producono film distribuiti in cinema altrettanto indipendenti, facciano proprio i film del gusto del signor Tami. “L’80% del cinema degli ultimi anni non mi è piaciuto” racconta Giancarlo Tami. È dal restante 20% che arrivano i film del Corso.
“Il futuro del cinema lo vedo triste, tristissimo” prosegue con un tono che però non ha nulla di malinconico. “Si producono tanti film, ma il consumo in sala è sceso del 50%. Guardare un film, ormai, non è più un evento”. I film, in effetti, li puoi guardare anche sul telefonino quando aspetti il treno o il tuo turno dal dentista. Attorno al cinema, se non fosse per l’attrazione che malgrado tutto proviamo ancora per gli attori, non c’è più quell’alone di mistero e soggezione, non è più necessario vestirsi bene per entrare in sala.

“Da qualche tempo abbiamo chiuso il bar. Non c’era più abbastanza richiesta e non abbiamo più trovato qualcuno che fosse disposto a gestirlo. Mio cugino mi ha convinto a mettere, nell’angolo vicino all’entrata, quell’orribile scatola” afferma il signor Tami volgendo lo sguardo al distributore automatico di bevande fredde. “Capita, ogni tanto, che offriamo un caffè a un cliente che lo chiede. In ogni caso tutti i giorni accendiamo la macchina anche solo per scaldarla, in fondo non l’abbiamo cambiata molto tempo fa. Abbiamo fatto costantemente lo sforzo di rinnovare la nostra tecnologia, negli anni Sessanta con il cinemascope, poi con il surround e così via. Ci siamo fermati con il digitale. Noi siamo nati con la pellicola, i nostri film sono lunghi 1800 metri e se la pellicola brucia, l’operatore è pronto a incollarla subito. Ma i film su pellicola sono sempre meno, tra non molto non ci saranno più film che potremo proiettare”.

La Supercinema esiste ancora. Non ha più una catena di sale, ora è limitata al Cinema Corso. Da luogo di mondanità, il Corso è divenuto uno spazio per gli amanti del cinema senza pop corn, e a dire il vero senza gente. Può capitare, non di rado, di trovarsi in sala con un solo spettatore ma, al contrario di quanto avviene in altri cinema, lo spettacolo va comunque avanti. Le vetrine all’entrata vengono costantemente aggiornate con i manifesti dei nuovi film ai cui margini, con discrezione, il signor Tami appende gli articoli critici tratti dal *Corriere della Sera* o da *La Repubblica*. Ogni sera, al calar della notte, il neon con la scritta *cinema corso* viene riacceso così come il programma digitale delle proiezioni che scorre sulla facciata.

“Non perdo la speranza in un ritorno ai 35 mm” dice il signor Tami con serenità “in fondo fino a poco tempo fa avevo grande difficoltà, ad esempio, nel trovare le puntine di ricambio per ascoltare i miei 33 giri di jazz e di classica. Mentre adesso non è più così difficile, la produzione è ricominciata”. Prima di accomiatarci, gli chiediamo se c’è un ospite che avrebbe voluto avere al Corso ma che non ha mai avuto l’onore di accogliere. Ci aspetteremmo di sentire nomi quali Andrzej Wajda o François Truffaut e invece dice: “Quentin Tarantino. E forse una quindicina di altri registi. Ma solo per mostrargli la sala”. ⏮

Rino Tami con Carlo Tami, La Piccionaia, Il Cardo e Cinema Corso, Lugano, Veduta da sud-ovest, ca. 1957
(Archivio del Moderno, Balerna, Fondo Rino Tami).

Il Cinema Corso a Open House Ticino

Nonostante la malinconia che inevitabilmente si prova nel saperlo chiuso al pubblico, il Cinema Corso rimane un oggetto di grande valore per Lugano, e continua a suscitare interesse ben oltre i confini della città. Lo dimostra il folto pubblico che si è presentato a inizio ottobre in via Pioda in occasione della prima edizione ticinese di Open House, il popolare format internazionale che nella sua due giorni di visite gratuite a edifici pubblici e privati ha inserito anche lui, il Corso. A guidarci al suo interno, l’architetto Riccardo Bergossa, che ci ha invitati a osservarne l’originalità e le qualità architettoniche: dall’insolita entrata con andamento esagonale (“l’angolo più adatto al passaggio di un flusso notevole di persone”) al foyer con le vetrine di cristallo a pianta triangolare (“destinate a esporre oggetti e capi di moda dei negozi vicini, ma che facevano anche da separé per gli spettatori seduti sui divani”), fino alla spettacolare sala campita da grandi triangoli bianchi e neri, “a simboleggiare l’abbandono del bianco e nero in cinematografia a favore del colore”. Se negli anni Cinquanta, agli occhi della gente, il Corso appariva come “un’astronave venuta dal futuro”, oggi la sua architettura avveniristica continua a stupirci per la sua rara bellezza. Tanto che ci piace pensare che, sebbene nascosta, sia in grado di suscitare in chiunque passeggi lungo via Pioda un piccolo moto d’orgoglio. Nella speranza che presto, come settant’anni fa, il Cinema Corso possa di nuovo accogliere “tutta la città”.

N. 01
Rivista periodica della Città di Lugano
lu

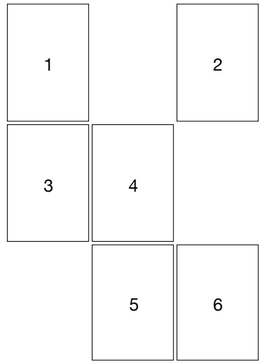
Impossibile immaginare Lugano senza di loro. Sono piccoli negozi, botteghe, caffè, ristoranti, librerie indipendenti, drogherie, mercerie. Attività che abitano la città e ne diventano la spina dorsale. Spesso a gestione familiare o individuale, vivono di margini stretti ma creano relazioni e producono un impatto che va ben oltre la sola dimensione economica. Entrare in una bottega significa acquistare un prodotto o un servizio, ma anche ritrovare un volto conosciuto, ricevere un consiglio, scambiare due parole. Sono luoghi che uniscono il necessario al prezioso: soddisfano un bisogno concreto e allo stesso tempo custodiscono fiducia, memoria e identità. Eppure all'epoca delle grandi catene e delle piattaforme online, questo doppio valore rischia di passare inosservato, fino a diventare a volte invisibile.

a cura di Jan Trautmann foto Vanni Moretti

Via Pietro Capelli, Viganello

I PICCOLI COMMERCI

Un urbanista, una libraia, un sarto, una bottegaia e un arrotino discutono di commercio di prossimità



L'appuntamento è a mezzogiorno da Afiordigusto, bio-bistrot e bottega, sulla *rive gauche* del Cassarate: atmosfera casalinga, piatti colorati preparati con ingredienti locali, attenzione allo spreco e tanto amore per il territorio. Qui la prossimità non è uno slogan, è una pratica quotidiana. Attorno al tavolo, cinque ospiti – un urbanista, una libraia, un sarto, una bottegaia e un arrotino – raccontano le loro storie. Ognuno con uno sguardo diverso, ma tutti con lo stesso punto di partenza: la convinzione che il commercio di prossimità non sia una reliquia, ma una presenza viva, capace di rendere la città più umana e riconoscibile. La domanda che guida la conversazione è semplice e diretta: come far emergere, sostenere e valorizzare queste realtà – spesso date per scontate, a volte invisibili – come parte attiva della Lugano di oggi e di domani?

[1] Jan Trautmann
Sono responsabile della comunicazione e innovazione digitale della Città di Lugano, seguo progetti che mettono in dialogo città, cittadini e tecnologia. Qui modero la discussione e raccolgo spunti per la Lugano di domani.

[2] Jan Eckert
Sono urbanista e ricercatore, vivo a Bienne ma ho iniziato il mio percorso a Lugano nel 2007. Con il progetto Nominute.City esploro nuovi modi di abitare la città, liberandola dalla frenesia contemporanea per valorizzarne il potenziale umano.

[3] Prisca Wirz
Sono libraia. Dopo l'esperienza condivisa alla libreria Melisa, nel 2002 ho aperto con due amiche il Segnalibro. Per me la libreria è un luogo di prossimità culturale, indipendente e vivo.

[4] Lorenzo Crivelli
Dopo anni nel sociale, oggi affilo e vendo coltelli in una bottega storica con 127 anni di vita, la Coltelleria Maturi, in centro città, che ho deciso di riprendere per darle un futuro.

[5] Gregori Brankovic
Sono sarto e proprietario di Bec Vintage, un negozio-sartoria a pochi passi dal Parco Ciani, che ho rilevato nel 2019. Credo nel valore del riuso, della memoria e dello stile senza tempo.

[6] Francesca Solari
Ribelle, poi giornalista e regista, oggi sono "bottegaia di Gandria". Dopo cinquant'anni all'estero, l'amore per un lembo di terra originaria mi ha spinta a creare uno spazio ibrido – bar, negozio e presidio culturale – per la cura integrale di quel microcosmo da riscoprire.

Ore 12:30

[1] Ricordi

Jan T. Benvenuti, grazie di essere qui. Per rompere il ghiaccio vorrei proporvi una domanda semplice e personale: qual è il primo negozio di Lugano — o dei dintorni — che avete amato da bambini? E cosa lo rendeva speciale per voi?

Prisca Forse è banale, ma dico il Franz Carl Weber. Era un mondo incantato, pieno di colori e desideri. Ma ho un ricordo ancora più caro: Yodok, una piccola libreria sulla scalinata della Cattedrale. Mia mamma era libraia, quindi, in un certo senso, lì dentro ci sono cresciuta. Mi piaceva perdermi tra i libri e il profumo della carta.

Francesca Anche per me il Franz Carl Weber era un sogno a occhi aperti. Ma il ricordo più forte è un piccolo negozio in via delle Scuole, a Cassarate. Già a sei anni ci andavo a comprare il latte o le uova per la mamma. Incontravo i vicini, imparavo a fare la fila, a usare i soldi.
La signora Rita mi faceva entrare dal retro se serviva qualcosa fuori orario. Era un luogo senza barriere, dove il negozio si fondeva con la vita. Era, in fondo, una scuola di comunità.

Jan E. Sono cresciuto in Germania, ma i ricordi sono molto simili. A Heidelberg c'era un negozio di giocattoli che si chiamava Knoblauch, mi affascinava ogni volta. E poi un piccolo negozio di souvenir, con un orsetto meccanico che faceva bolle nella vetrina: ci passavo davanti tutti i giorni. Quando ci siamo trasferiti vicino a Mannheim, abitavamo in una *Gartenstadt* (modello inglese di quartiere caratterizzato da orti urbani e autoconsumo). Lì c'era una sola vera bottega detta *Tante-Emma-Laden*, dove trovavi tutto – dolcetti, farina, lampadine. Era il punto di riferimento del quartiere.

Gregori Anch'io penso subito al Franz Carl Weber, era inevitabile per un bambino.
Ma ricordo anche il Cachet, vendeva cose strane, oggetti curiosi, quasi inutili... Ma mi attirava tantissimo. C'era qualcosa di misterioso, un'atmosfera unica.

Lorenzo I miei primi ricordi sono a Breganzona. C'era il negozio Usego e accanto la cartoleria del Signor Macchi: vendeva di tutto, ma era lui a rendere speciale quel posto. Accogliente, gentile, un vero personaggio.
E poi il camioncino della Migros, che arrivava in piazza Chiattone e suonava i campanelli. Era un momento di festa, quasi un'avventura. In centro a Lugano invece l'EPA e l'Innovazione mi sembravano enormi: arrivando da un paesino, erano mondi da esplorare.

[2] Identità

Jan T. Con i vostri ricordi ci avviciniamo al cuore del nostro incontro. Che cosa possono raccontarci oggi negozi e botteghe dell'identità di una città? Cosa li rende parte integrante del luogo in cui si trovano, e non semplici comparse?

Lorenzo Ho viaggiato molto e spesso mi è capitato di ritrovarmi in città lontanissime che sembravano identiche. In certe strade potresti essere a Lugano, anche se sei a Ulan Bator o a Milano. Stessi negozi, stessi marchi, stessa disposizione delle vetrine. È un'omologazione globale, una perdita di identità. I piccoli negozi, invece, sono come piante spontanee in un bosco: creano biodiversità dove altrimenti ci sarebbe una monocultura. Sono le imperfezioni, le stranezze, i dettagli non standardizzati che rendono unica una città. E questo vale anche per i suoi piccoli commerci.

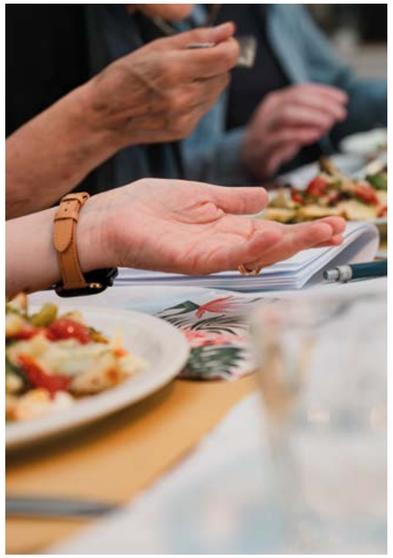
Francesca Un piccolo negozio parla attraverso tutto: il prodotto, il profumo, la calligrafia dell'etichetta scritta a mano, magari in dialetto. Sono dettagli che custodiscono memoria. In un commercio standardizzato, tutto questo si perde. Ci sono i gesti, le voci, le relazioni. Cose che non trovi nei grandi spazi uniformi. E attraverso il negozio, si racconta anche il territorio.

Gregori Credo che tutto parta dal rapporto di fiducia. In una bottega riconosci il cliente, lo chiami per nome, lo saluti con sincerità. E anche il cliente si comporta diversamente: entra con rispetto, chiede il permesso, si fida. Nei grandi magazzini, invece, spesso vieni ignorato. Quella relazione è parte dell'identità del luogo.

Jan T. Nella vostra attività, come riuscite a trasmettere questa identità?

Prisca Per una libreria indipendente è abbastanza naturale: possiamo scegliere i titoli, costruire un'identità culturale precisa. Ovviamente ci sono anche i bestseller, ma accanto possiamo proporre libri ticinesi, pubblicazioni locali, voci che parlano direttamente al nostro territorio. Un libro che trovi a Lugano magari non lo trovi a Mendrisio. E questo, per me, è identità.

Francesca La Bottega di Gandria è un po' un'ipertrofia di tutto questo. Non è solo un negozio: è anche bar, info point, spazio espositivo, luogo d'incontro. Ogni cosa che vendiamo ha una storia: libri, ceramiche, generi alimentari. Ci sono anche opere d'arte esposte in mezzo ai salami. Tutto è legato al territorio, anche nell'allestimento. Lo spazio stesso è pensato per essere polivalente: a volte diventa un palco, a volte una mostra. Gandria è una vetrina naturale, e il nostro lavoro è cercare di raccontarla, farla vivere.



"I piccoli negozi sono come piante spontanee in un bosco: creano biodiversità dove altrimenti ci sarebbe una monocultura".

Jan E. Tutto questo tocca un tema che mi sta a cuore: l'identità e l'omologazione degli spazi. Come architetto e designer ho lavorato a lungo nel *retail design*, creando identità di negozi replicabili in tutto il mondo. Ma per voi che gestite quotidianamente uno spazio fisico: quanto conta davvero lo spazio? È solo contenitore o diventa parte del messaggio?

Lorenzo Non vale! La mia vetrina è minuscola. Da fuori si vede poco, quindi devo attirare l'attenzione con qualcosa che colpisca: magari una katana, una spada, qualcosa di curioso.
Ma appena entri, trovi una bottega calda, piena di coltelli da cucina, strumenti per affilare, utensili per la cura del corpo. È un contrasto voluto: da fuori incuriosisco, da dentro accolgo. E poi, devo anche combattere certi pregiudizi. La parola "coltello" oggi evoca violenza, cronaca nera… Io invece voglio raccontare un mestiere legato alla tradizione, alla cura, alla precisione.

Prisca Quando abbiamo aperto la libreria, lo spazio era vuoto. Abbiamo dovuto inventare tutto, dai mobili all'atmosfera. Ci siamo ispirate alle librerie che ci piacevano, ma abbiamo anche capito cosa non volevamo. Lo spazio è diventato un'estensione della nostra idea di libreria: accogliente, ordinato ma vivo, con una vetrina che inviti a entrare e a scoprire.

[3] Invisibilità

Jan T. Che cosa rende oggi visibile o invisibile un'attività commerciale di prossimità?

Prisca Dopo ventitré anni in via Pioda ci capita ancora di sentire: "A Lugano c'è una libreria?". Siamo a due passi dal centro, ma la gente tende a fare sempre gli stessi giri. Se poi ci si mette anche la pigrizia e la comodità del digitale, diventa ancora più facile dimenticarsi del negozio sotto casa. E paradossalmente sono le stesse persone che poi si lamentano quando i negozi chiudono.

Gregori Il mio negozio è abbastanza nascosto. La via è tranquilla, e proprio davanti alla vetrina dei posteggi coprono la visuale. Ho provato ad affittare uno spazio visibile altrove, ma non ha funzionato. La verità è che i turisti mi cercano, mi trovano anche grazie alla brochure del turismo che mi ha incluso. Ma chi abita qui preferisce la grande distribuzione, dove trova tutto subito.

Jan T. I turisti ti trovano più facilmente dei residenti?

Gregori Sì. Cercano qualcosa di particolare, magari vintage o artigianale. Hanno tempo, curiosità. L'online mi spaventa meno, perché vendo pezzi unici. Ma la gente del posto spesso non si accorge nemmeno che ci sono. Anche quando partecipo ai mercati è difficile: non basta esserci.

Lorenzo A me capita che la gente entri, chieda consigli, guardi i coltelli… e poi tiri fuori Google Lens, fa la foto e compra il prodotto altrove. Intanto però ha usato il mio tempo, la mia esperienza. Se poi qualcosa va storto, tornano da me per ricevere aiuto.

Jan E. È interessante perché oggi la visibilità si gioca su due spazi: quello fisico e quello digitale. Sulla mappa uno spazio può sembrare vicino, mentre per i residenti è "fuori zona". Mi è successo durante una mia ricerca a Kyoto: cercavo un coltello da cucina e la mappa mi mostrava solo grandi negozi. Alla fine ho trovato quello giusto grazie al passaparola. La mappa non basta: bisogna anche sapere cosa cercare e dove.

Lorenzo Anche da noi è così. Da quando ho un sito, i turisti mi trovano più facilmente. I luganesi no. Se arrivano, è perché inciampano per caso nel cartello fuori dal negozio. L'online è utile, ma non per chi vive qui.

Prisca Forse il gancio per il turista è il prodotto "tipico". Come il coltellino svizzero: sei in Svizzera, cerchi un prodotto locale. Per il turista è un valore.

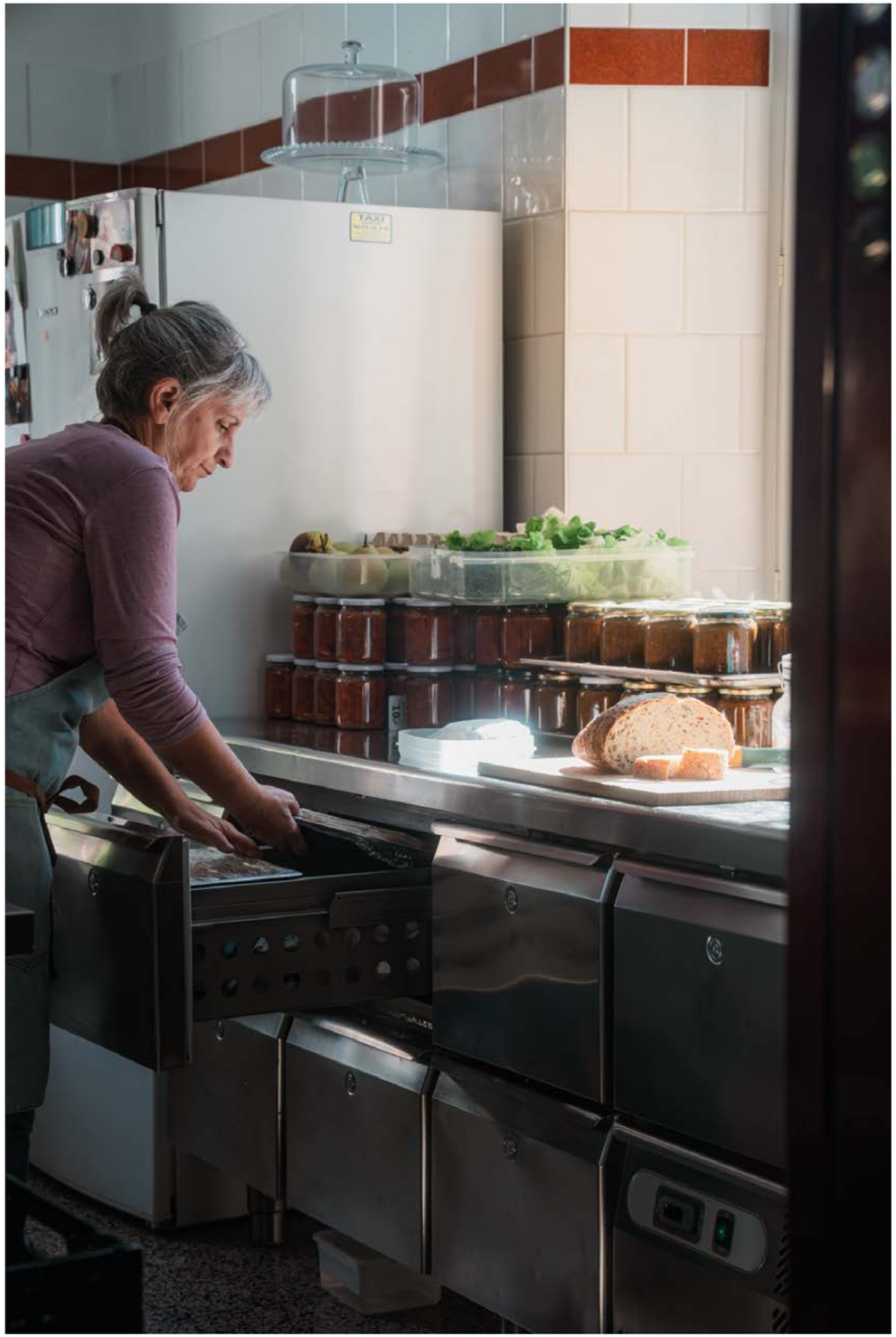
Francesca E poi c'è chi diventa cliente per caso. Io, per esempio, ho comprato un coltellaccio da Lorenzo prima ancora di sapere che un giorno ci saremmo trovati seduti a questo tavolo insieme.

Lorenzo È buffo, ma anche con 127 anni di storia alle spalle, la coltelleria può restare invisibile. Chi la conosce torna. Ma chi passa, spesso non la vede.

Francesca Anche a Gandria viviamo una doppia invisibilità. Il villaggio è fuori dai flussi principali e servito dalla navigazione, con pochi collegamenti. Eppure c'è una massa turistica che arriva, scopre i nostri prodotti, si ferma. Con gli abitanti però… è più dura. Tornano stanchi la sera, il bar del paese non esiste più. Gli eventi aiutano, ma non bastano. Il racconto dominante è economico, mentre i nostri negozi si basano su altri valori. Questi valori vanno messi al centro del racconto urbano.

Jan T. Sollevi un altro aspetto interessante, il ruolo degli eventi: occasioni per animare la città, che però rischiano di escludere certe realtà.

Prisca Alcune giornate, diciamo così… "a tema moto", per noi è un disastro. Il centro si svuota, i clienti abituali evitano la zona, e i nuovi non arrivano. Per alcuni settori saranno anche giornate positive, ma per noi sono completamente a vuoto.



Nelle cucine di Afiordigusto, Wanda, Marinella e Marco realizzano piatti con prodotti biologici e locali. Oltre al bistrot, sono tanti i progetti portati avanti in parallelo: laboratori di cucina, tavolate “socievoli”, conserve di alimenti scartati dal commercio, e perfino un mercato, il sabato mattina, in cui trovare frutta e verdura biologica considerata imperfetta, spesso perché dalle forme o dimensioni insolite.

“La gente tende a fare sempre gli stessi giri. Se poi ci si mette anche la pigrizia e la comodità del digitale, diventa ancora più facile dimenticarsi del negozio sotto casa”.

Francesca A Gandria viviamo lo stesso. Gli eventi che toccano la periferia sono rari. Collaboriamo quando possiamo, ma è difficile.
C’è tanto che potrebbe essere valorizzato, anche solo a livello storico e culturale, ma spesso resta in ombra.

Lorenzo A me pare che molti eventi attirino visitatori “mordi e fuggi”. Vengono per l’evento e se ne vanno. Non vivono la città. Non girano nei quartieri. Non scoprono i negozi. A Como, per dire, il turista resta tre o quattro giorni. A Lugano, spesso, un paio d’ore.

Gregori Sarebbe bello pensare a eventi diffusi, o a zone dedicate ai negozi locali, agli artigiani, ai prodotti del territorio.
Una “via dell’artigianato”, dei *temporary shop*...
Idee che potrebbero dare nuova visibilità e animare anche le vie meno centrali.

Lorenzo Anche piccoli gesti aiuterebbero. Per esempio: togliere la tassa per esporre uno stand fuori dal negozio. Lasciare spazio per incuriosire, creare contatto. In fondo, la prossimità ha bisogno anche di libertà.

[4] Cambiamento

Jan T. I vostri spunti ci portano naturalmente al tema del cambiamento. Come ci si adatta alle nuove abitudini di acquisto, ai ritmi della digitalizzazione e a un contesto economico che cambia in fretta, senza perdere la propria identità? Che strategie adottate per restare rilevanti in città?

Gregori: Ormai è chiaro che internet è parte del gioco. Però io credo che il futuro stia nel creare un’esperienza. Non solo vendere, ma proporre un’atmosfera, uno stile di vita. Una specie di *concept store* in piccolo. E poi le collaborazioni: da soli oggi non si va lontano. Magari uno viene per un vestito e poi si trova a sfogliare un libro, o viceversa. C’è bisogno di contaminazione positiva.

Prisca Su questo sono d’accordo, ma credo che non tutte le attività si prestino alle stesse formule. Alcuni negozi si possono combinare facilmente, altri meno. Per una libreria indipendente il punto è saper consigliare il libro giusto, ricordare i gusti dei clienti, chiacchierare con la nonna che vuole un regalo per la nipote. Quel tipo di relazione non te la danno le grandi piattaforme: ad Amazon non puoi raccontare della nipotina. Personalizzare, riconoscere, ascoltare: ecco il vero valore.

Lorenzo Anche io mi sto interrogando su cosa significhi personalizzare oggi. Penso a corsi di affilatura, esperienze pratiche da vivere insieme. Non è solo vendita: è condivisione.
Questo fidelizza, crea legami, ti fa tornare.

Prisca Noi all’inizio facevamo tanti eventi con gli autori. Ora non più. C’è troppa offerta, troppa fatica per un ritorno minimo. Dopo vari tentativi abbiamo deciso di tornare a concentrarci su quello che sappiamo fare davvero bene.

Francesca Per noi, che lavoriamo tanto con il territorio e con il volontariato, la difficoltà è tenere il passo della comunicazione digitale. Non abbiamo i mezzi delle grandi catene. In questo senso un supporto della Città, anche solo con piattaforme comuni o servizi condivisi, farebbe la differenza. Non tanto per vendere di più, ma per portare più luganesi a scoprire Gandria.

Jan T. Sul fronte digitale la Città è molto attiva. Penso ad esempio ad iniziative come l’app MyLugano, che utilizza una moneta digitale locale come incentivo per chi acquista nei commerci della città. La conoscete? La usate?

Prisca Noi ne beneficiamo molto. Tanti giovani vengono da noi a spendere il Buono Cultura (un buono digitale che la Città regala a tutti i neo-diciottenni). Per noi è diventata una nuova forma di visibilità.

Lorenzo Anche per me è utile. Chi ha dei crediti sull’app cerca dove spenderli, scopre nuove realtà. È una vetrina aggiuntiva.

Gregori Io invece pur facendone parte non ho visto grandi benefici. Dipende molto dal tipo di attività e dai margini. A me uno sconto del 10% pesa.

Lorenzo Però è vero che all’inizio, quando raccontano di te sull’app, ti fanno una bella promozione. In quel momento arriva gente nuova, curiosa. Quello funziona.

Jan E. È un esempio molto interessante, perché si tratta di una moneta digitale pubblica, e forse anche di una via per il futuro.
In Inghilterra, ad esempio, alcune città hanno introdotto monete civiche: se ti prendi cura della tua comunità, ricevi crediti da spendere localmente. Torniamo all’idea dello scambio, sostenuta dal digitale ma fondata su valori reali.

Gregori Una sorta di banca del tempo?

Francesca Esatto. Dinamiche già esistenti in forma spontanea, ma qui è la Città che fa da catalizzatore.

Jan E. A proposito di comunità, a Bienne c’è un’iniziativa che mi ha colpito: il First Friday. Ogni primo venerdì del mese i negozi possono mettere una bancarella fuori, senza tasse.

“Un negozio è come una storia d’amore. Hai bisogno di stabilità, ma anche di sorprese. Di fiducia, ma anche di stimoli. Solo così le persone restano, tornano, si affezionano.”

C’è musica, gente in strada, vita. All’inizio sembrava una sagra, ora hanno trovato un equilibrio. Fa comunità e crea occasioni per vendere.

Jan T. Mi sembra che dalle vostre risposte emerga un messaggio chiaro: innovare non significa inseguire l’effimero. Vuol dire rafforzare le relazioni, creare spazi di comunità, offrire esperienze vere. Serve presenza. Serve calore.

Lorenzo Io dico sempre che un negozio è come una storia d’amore. Hai bisogno di stabilità, ma anche di sorprese. Di fiducia, ma anche di stimoli. Solo così le persone restano, tornano, si affezionano.

Francesca Il futuro non è solo tecnologia. Serve anche un ritorno all’umano. Alla natura. All’organico. Fortunatamente il nostro organismo continua a produrre ormoni della felicità nella relazione con gli altri esseri viventi. Gandria è bella perché è nata da una trattativa quotidiana con la montagna. Quel tipo di equilibrio è ciò che dobbiamo riscoprire.

Prisca Ma poi, concretamente, ci sono anche responsabilità. Ho dei dipendenti. Devo far quadrare i conti. La poesia è importante, ma serve anche realismo. Il digitale va bene, ma ci vuole misura.

Lorenzo Alla fine siamo piccoli imprenditori. Viviamo il lavoro con amore. Perché ogni cliente non è un numero. È una persona. Una storia.

[5]

Futuro

Jan T. Ci stiamo avviando verso l’ultima parte della nostra chiacchierata. Proviamo a immaginare il commercio di prossimità nella Lugano di domani. Che ruolo potrà assumere?

Gregori Io credo che il commercio di prossimità possa davvero diventare una delle anime della città, se si creano le giuste condizioni. Servirebbe più consapevolezza del ruolo che svolgiamo: chi sceglie di venire in centro spesso cerca esperienze autentiche, qualcosa che vada oltre lo shopping standard. Immagino un luogo – un distretto, una via, uno spazio condiviso – dove le piccole realtà possano farsi conoscere, sostenersi a vicenda, creare rete. Anche sul piano pratico, però, sarebbe utile pensare a misure che rendano più sostenibile restare in centro, soprattutto per chi offre qualcosa di unico.

Prisca A me piace pensare al termine tedesco *Buchhandel*: unisce libro e commercio, cultura e sostenibilità economica. È questo equilibrio che va preservato. Il futuro del commercio di prossimità? Sta anche nella diversificazione e nella rete: sapere che in città ci sono più librerie, più negozi, aumenta l’attrattività del centro. Però mettere tutte le realtà in un unico luogo rischia di desertificare il resto della città. Serve una distribuzione armoniosa, un equilibrio tra grande e piccolo.

Francesca Io spero che ci siano nuove generazioni pronte a raccogliere il testimone.
E che si valorizzi meglio la memoria e l’identità di questo territorio. A Gandria abbiamo tanta storia, tante idee, ma manca una visione d’insieme. Si progettano interventi a pezzetti, senza una regia condivisa. Servirebbe una pianificazione urbanistica che guardi al lungo periodo. Siamo riusciti a coinvolgere architetti di valore, ma fatichiamo a dialogare con le istituzioni. Questo forse è un altro tema…

Lorenzo Io penso spesso alla coltelleria. Il mio lavoro ha ancora una componente manuale che non potrà mai essere sostituita. Il futuro, per me, è proprio questo: valorizzare ciò che non può essere replicato dalle macchine. Forse, il mio andare avanti è un tornare indietro. Se un giorno non avrò più il negozio, farò l’arrotino per strada. Finché ci sarà da tagliare il pane o le verdure, ci sarà bisogno di coltelli… e di qualcuno che li sappia affilare.

Gregori In fondo anche io lavoro con il passato: prendo oggetti, li trasformo e li rendo unici per il presente. Credo che sia questa la strada: la personalizzazione.

Francesca Noi stiamo valutando l’idea di un satellite della bottega in centro o a Zurigo. Un punto di contatto in città, perché a Gandria la stagionalità è forte: la mattina non arrivano i battelli, la sera nemmeno. Un punto d’appoggio in centro potrebbe aiutarci, anche se avviare qualcosa di sostenibile non è semplice.

Jan T. Un’ultima domanda prima di passare al dessert: se poteste proporre un’azione per valorizzare i negozi di prossimità a Lugano, quale sarebbe?

Gregori L’ho già detto, ma lo ripeto volentieri: creare un distretto tematico, dare spazi ai piccoli commerci anche nei mercatini, come quello di Natale, magari decentralizzando un po’. E poi facilitare l’uso degli spazi sfitti: oggi ce ne sono tanti, si potrebbero mettere a disposizione delle realtà locali.

Lorenzo Più che una misura, credo si tratti di un cambio di mentalità. Aiutarsi, sapere che oggi hai bisogno tu, domani potrei avere bisogno io. Coltivare questa rete, questa solidarietà.

Prisca La Città può dare il buon esempio. Scegliere fornitori locali, valorizzare quello che già c’è. E agire sui locali sfitti, perché danno un’immagine di abbandono. Si potrebbe pensare a incentivi, o anche a delle penalità per chi lascia spazi vuoti troppo a lungo.

Jan E Da osservatore esterno, trovo interessante la direzione che Lugano ha preso, soprattutto nel digitale. È una scelta coraggiosa, con tutte le sue sfide. E poi c’è la questione dell’omologazione: lo dicevi anche tu, Lorenzo, via Nassa la troviamo in tante città. Eppure, proprio lì si apre uno spazio per i commercianti locali: creare esperienze uniche, alternative, che rendano speciale ogni città. Per esempio durante la mia ricerca a Kyoto ho conosciuto una nuova generazione che sta recuperando spazi abbandonati per aprire botteghe, caffè, gallerie. Piccoli luoghi che parlano di sé, che uniscono artigianato, cultura e comunità. È un modello da osservare con interesse.

Francesca Un supporto su più livelli sarebbe utile: spazi, formazione digitale, visibilità. Anche solo mettere in rete le esperienze, dare consigli. Il personale della Città, con qualche ora dedicata, potrebbe aiutare un negozio a migliorare la propria presenza online.

Lorenzo Una volta funzionava tutto col passaparola. Oggi quel passaparola è digitale. Ma ci vuole anche un lavoro sulla conoscenza locale. Quando qualcuno si trasferisce a Lugano, come fa a conoscere le realtà che ci sono?
Una mappa, una guida, qualcosa che mostri il valore di ciò che abbiamo.

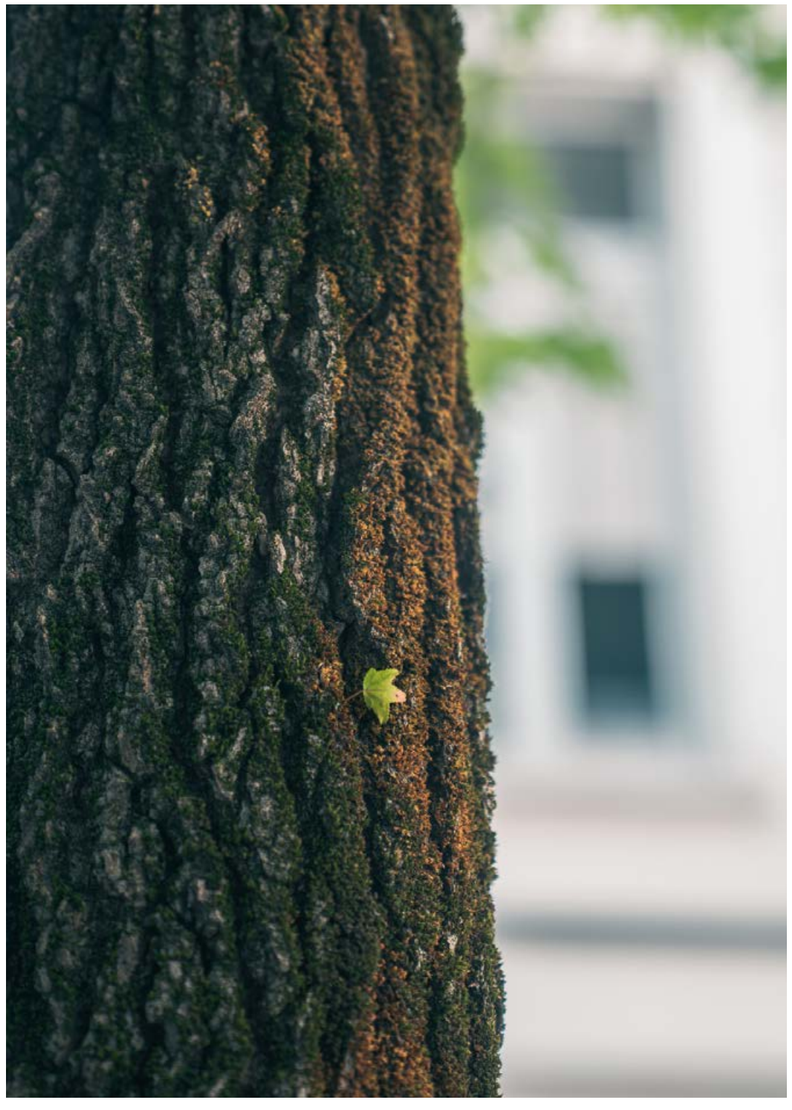
Jan T. È vero, oggi il passaparola si fa anche e soprattutto attraverso le recensioni online e i social media, ma resta sempre una questione di fiducia. In fondo, continuiamo a cercare consigli da chi stimiamo, da chi conosce davvero i luoghi.
Siamo partiti dai ricordi, abbiamo affrontato questioni concrete e ci siamo spinti a immaginare nuovi scenari futuri. In mezzo, tante idee, visioni e desideri condivisi. Mi porto a casa l’immagine di una città che vive anche grazie a presenze discrete – talvolta invisibili – ma fondamentali. Grazie di cuore per il tempo, la sincerità e la passione che avete portato attorno a questa tavola. Ora, se siete d’accordo, vediamo se è rimasto ancora un po’ di strudel.
Ci vediamo in città. ⏮

N. 01

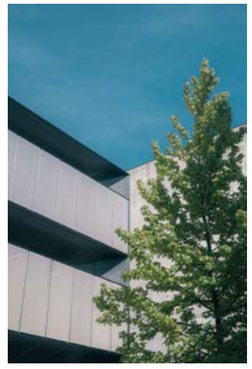
Rivista periodica della Città di Lugano

Ore 13:45

“Immagino un luogo – un distretto, una via, uno spazio condiviso – dove le piccole realtà possano farsi conoscere, sostenersi a vicenda, creare rete.”



ACERO DI MORDOR



di Fabio Pusterla

Sono amico di un albero. Tra i molti che si possono incontrare per le vie di Lugano o nei parchi, tra i moltissimi che non ci sono più, sacrificati alla furia asfaltatrice della città, proprio di questo sono diventato amico, tempo fa. Albero piccolo, giovane, che cresce forse a fatica tra muri di cemento, in una specie di corridoio tra gli stabili del campus. Un acero, che difficilmente potrà diventare maestoso come i suoi simili sulle rive del lago o del fiume; un acero stretto tra ostacoli, per forza di cosa esile e lontano dal sole e tuttavia caparbio nel suo essere lì, malgrado tutto. Parliamo poco, naturalmente: ci sono amicizie così, fatte di silenzi più che di parole dette. Si è fatto avanti durante un certo inverno, quando anche dentro di me stringeva una morsa di freddo; si è fatto avanti spoglio, con ramaglie irsute e quasi nere, che si stagliavano cupe contro i muri. E sopra i rami, quei frutti bitorzoluti e spinosi, grigie samare come stelle rinsecchite, costellazioni di un cielo devastato. Acero senza gloria, dal futuro incerto, forse persino improbabile; gracile, un po' rabbioso, un po' rassegnato al destino che non ha scelto e che gli è stato imposto. Ci si capisce al volo, fra di noi. Le radici, per esempio: dove potranno affondare, in quali strati andranno a trovare il nutrimento vitale, capace di generare la linfa che certo scorre sotto la corteccia e gli strati di superficie, e sale verso l'altro delle foglie che un giorno rispunteranno? Perché anch'io, a ben vedere, cosa ne so, delle mie radici? Crescita storta, attraverso gli ostacoli, crescita solitaria e a lungo muta; ma crescita, tuttavia, inesausta, alla ricerca di quel po' di luce che è dato trovare, la luce che basta, astri minori. Di queste cose mi parla senza parlare l'acero magro, così diverso dai platani gloriosi fotografati dai turisti, dalle araucarie, dalle sequoie del Parco. Accanto a lui, non lago o fiume, ma un antico ospedale, ora sede universitaria; e un palazzo moderno, nero, che gli studenti chiamano ogni tanto, sorridendo ma non troppo, Mordor. A volte, se non c'è gente in giro, gli recito dei versi di Dylan Thomas, un poeta che di alberi se ne intendeva: *Though lovers be lost love shall not; And death shall have no dominion* (Benché gli amanti si perdano l'amore sarà salvo; E la morte non avrà più dominio[1]). Mi sembrano piacergli, forse perché gli alberi sono più longevi di noi, capiscono molte cose e ci guardano dall'alto. Acero amaro, acero compassionevole. ⏮

1 Da Dylan Thomas, *Poesie*, traduzione di Ariodante Marianni, Einaudi, 1965.

Immaginiamo di dividere la città in due: sopra la superficie la città dei vivi, sotto la superficie la città in cui riposano in pace i morti. Con questa rubrica, proponiamo una passeggiata nell'aldisotto di Lugano: senza un ordine preciso, facciamo la conoscenza dei nostri defunti. Come ci ha insegnato l'ineguagliabile *Antologia di Spoon River*[1], far parlare quelli che non ci sono più è un modo straordinario per conoscere quelli che ci sono. Anche noi lo faremo a partire dagli epitaffi, e ogni volta con un autore diverso, in modo diverso.

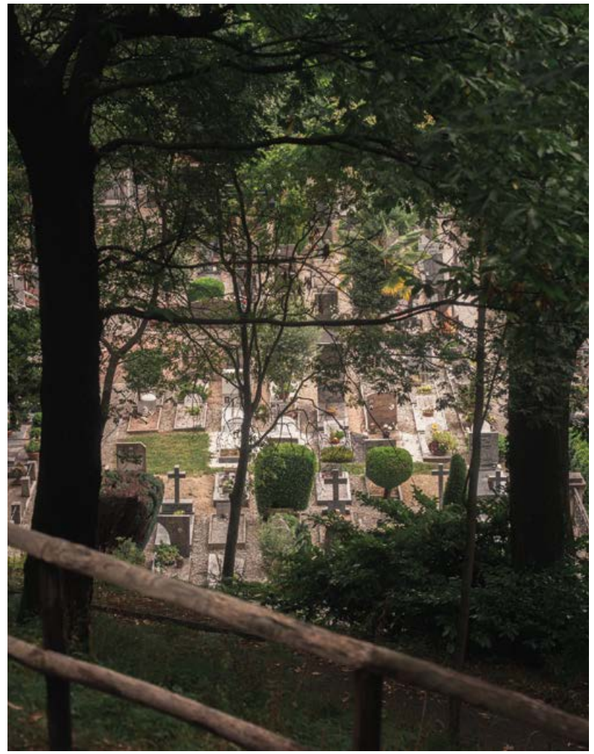
Douglas Sirk

di Klaudia Reynicke

Scrivo storie destinate a diventare film. Sceneggiature, più precisamente. Oggetti transitori non pensati per essere pubblicati. Ma di recente, mi viene proposto di scrivere un testo che verrà pubblicato. Un testo su una tomba. Non so se sia la stranezza della proposta, il fatto che qualcuno abbia pensato che fossi la persona giusta per scrivere di una tomba, o il fatto che questo testo uscirà dalla mia intimità, ma la cosa acquista subito un peso inaspettato.
Accetto comunque, e mi metto alla ricerca della mia protagonista.
Inizio da internet. Il primo nome che compare è quello di Hermann Hesse (1877–1972): poeta e scrittore tedesco e svizzero. Sento però di non avere una familiarità sufficiente con la sua opera, e neppure il coraggio di fingere il contrario, per cui, questa tomba, la devo accantonare. I nomi che seguono, in ordine gerarchico stabilito da un algoritmo, sono: Giuliano Bignasca (1945–2013), figura politica ticinese di primo piano. Date le nostre differenze politiche e il fatto che non riesco a fingere neutralità, passo oltre. Clay Regazzoni (1939–2006), pilota di Formula 1. Il contrasto mi sembra troppo netto tra la velocità estrema e l'immobilità eterna. Declino. Antonio Chiattone (1856–1904), scultore luganese, noto per i suoi monumenti funebri. All'inizio ne sono attratta: questa tomba ha un certo fascino. Ma poi qualcosa mi frena. C'è una sorta di evidenza narrativa, una sceneggiatura fin troppo facile: lo scultore di tombe che finisce in una tomba. Il racconto si è già scritto da solo. Rinuncio.
Vengo a sapere dell'esistenza della tomba di Douglas Sirk, nel cimitero di Castagnola. Regista hollywoodiano, riconosciuto, più volte celebrato. Soprattutto, il padre del melodramma. Sarà questa la mia tomba protagonista?, mi chiedo. Sono stupita dalla scelta di questa grande figura del cinema: una tomba semplice, murale, condivisa con la moglie, senza alcun monumento funebre. È quasi banale e contrasta con l'immagine imponente che si ha di lui. Un uomo che ha cercato la gloria in vita e che ha scelto la discrezione per l'eternità. Il contrasto mi colpisce. Questa sorta di volontà di cancellazione, sarà stata di Sirk? È così che mi torna in mente l'estratto di una poesia di Lamartine, letto un giorno nelle catacombe di Parigi: « *Ils furent ce que nous sommes, / Poussière, jouet du vent; / Fragiles comme des hommes,/Faibles comme le néant !* » (Furono ciò che siamo, polvere, giocattolo del vento; fragili come gli uomini, deboli come il nulla!). Questo verso, inciso in quella fossa comune, non parla di nessuno, parla di tutti. Di tutti noi. Dissolve là dove la tomba nomina.
Mi dico che, forse, è proprio lì che risiede la mia difficoltà a scegliere una tomba. In questa tensione tra ciò che cancella e ciò che nomina. La tomba come luogo di riposo, segno di passaggio, punto fisso di fronte all'oblio. Collega un corpo a un'identità, a una storia, a un posto nel mondo. Indica. E questa singolarità mi turba perché, sì, un giorno, anche una tomba designerà me. Tale vertigine è quella della finitezza di tutti. Cercando una tomba, mi ritrovo, sola, di fronte alla mia.
Mi rendo conto all'improvviso che mi sto lasciando scivolare nel melodramma, ma lo ammetto senza giri di parole, come in un film di Sirk. Non ci sarà nessun protagonista in questo testo, soltanto una storia corale: quella delle tombe, che raccolgono tutte le storie vissute. La loro, la tua, la mia. Poco importa, alla fine, quella che avrei potuto scegliere. Tutto sta nel gesto di inclinarsi, come si cala il sipario dopo l'ultima scena. ⏮

1 Raccolta di poesie in versi liberi di Edgar Lee Masters, pubblicata nel 1915. In forma di epitaffi, l'autore racconta gioie e dolori degli abitanti, defunti, della cittadina immaginaria di Spoon River, negli Stati Uniti.

Piazza San Giorgio, Castagnola



Tra tombe, cinerarie interrate, colombari, loculi doppi e loculi singoli, a Lugano abbiamo 13'105 tombe distribuite su 23 cimiteri. Il che non significa 13'105 morti: alcune tombe ospitano più defunti e, soprattutto per quelle più vecchie, non è sempre possibile risalire al numero preciso di salme.

Un dettaglio della tomba di Douglas Sirk al cimitero di Castagnola: "una tomba semplice, murale, condivisa con la moglie, senza alcun monumento funebre". Qualcuno vi ha appoggiato un ritratto del grande regista di Hollywood stampato su un semplice foglio A4.

Douglas Sirk, seduto, con i protagonisti di *Secondo amore* (1955): Rock Hudson, Jane Wyman e Agnes Moorehead.

Douglas Sirk (1897–1987)

Regista tedesco di fama internazionale, mosse i primi passi nel teatro e nel cinema in Germania, negli anni Trenta. Nonostante il successo, nel 1937 si trasferì negli Stati Uniti per fuggire dal nazismo. Ed è a Hollywood, tra gli anni Quaranta e Cinquanta, che divenne famoso per i melodrammi raffinati ed esteticamente eleganti, prodotti soprattutto per la Universal.
Sotto la patina romantica, i suoi film trattavano temi come conflitti familiari, ipocrisia sociale e tensioni di classe. Tra i suoi titoli più celebri: *Magnifica ossessione* (1954), *Secondo amore* (1955), *Come le foglie al vento* (1956). Fu lui a lanciare, tra gli altri, la carriera di Rock Hudson facendone una star. Dopo il successo de *Lo specchio della vita* (1959), si ritirò dal mondo del cinema e si trasferì in Svizzera, a Ruvigliana. Lavorò ancora per una decina di anni come regista teatrale e insegnante per l'Accademia di cinema e TV di Monaco, per la quale girò tre cortometraggi. Morì a Ruvigliana nel 1987. È ancora considerato un maestro del melodramma hollywoodiano, punto di riferimento di registi di calibro.

Curiosità: il nome con cui è ricordato, che è quello che troviamo sulla sua lapide, è in realtà il suo terzo nome. Era nato come Claus Detlef Sierck da genitori danesi. Per lanciare la sua carriera in Germania assunse il nome di Hans Detlef Sierck, che poi americanizzò una volta giunto negli Stati Uniti.

Il quadricottero del bosco

di Luca Gambardella

Vieni pure a sederti vicino a me. Oramai sono passati più di dieci anni e credo sia giunta l'ora di fare un po' di chiarezza sulla mia storia. Sono stato uno dei primi droni con quattro motori, si dice anche un quadricottero, con l'intelligenza artificiale funzionante a bordo. Una intelligenza artificiale nuova basata su un modello digitale del cervello umano: le reti neuronali artificiali.

Ricordo ancora quando nel 2013 sono venuti da me e mi hanno chiesto se fossi capace di seguire i sentieri nei boschi per cercare persone disperse. Proprio a me? Intanto di base sono un po' pigro, e di cominciare a girare a caso nei boschi non ne avevo proprio tanta voglia. Secondo (ma più importante), avevo (ho) a bordo una sola telecamera e non ero (non sono!) equipaggiato con un sistema GPS. Come potevo fare? Mi dissero: tu sei l'unico dotato di un cervello artificiale, ti devi ingegnare, abbiamo veramente bisogno del tuo aiuto... E poi sotto le fronde il GPS non funziona!

Ai tempi conoscevo alcuni ricercatori dell'Istituto Dalle Molle di Studi sull'Intelligenza Artificiale (IDSIA USI-SUPSI) di Lugano e mi sono rivolto a loro: potreste aiutarmi ad inserire nel mio cervello artificiale qualcosa che mi permetta di riconoscere e seguire un sentiero? Mi spieghereste, cortesemente, come sono fatte le foglie, le piante, le pietre, le ombre, le fronde... e chi più ne ha più ne metta? Era in corso il progetto del Centro nazionale di competenza per la ricerca *NCCR Robotics – Intelligent Robots for Improving the Quality of Life*, finanziato dal Fondo nazionale svizzero (20 milioni di franchi per 12 anni di attività), che vedeva coinvolti l'IDSIA, i due politecnici federali (EPFL di Losanna e ETHZ di Zurigo) e altre università svizzere. Nessuno, ma dico nessuno, tranne il team di Lugano, usava l'intelligenza artificiale e le reti neuronali per apprendere dai dati (*machine learning*). Oggi può forse sembrare assurdo, ma ai tempi era veramente così.

I ricercatori dell'IDSIA sperimentavano tecniche innovative. Conoscendo i miei limiti caratteriali (pigrizia) e fisici (una sola telecamera senza GPS), per aiutarmi decisero di insegnarmi a seguire i sentieri attraverso un meccanismo di imitazione del comportamento umano. Hanno quindi costruito un caschetto con montate tre GoPro (una di fronte, una sul lato sinistro e una sul lato destro) e per otto ore (in orario di lavoro, naturalmente) uno studente di dottorato ha camminato nel bosco lungo i sentieri registrando le immagini delle telecamere. La (geniale) idea è stata quella di registrare in contemporanea tre tipi di immagini: la telecamera di fronte riprendeva le immagini che avrei dovuto vedere se avessi seguito il sentiero in maniera corretta, mentre le telecamere laterali registravano le immagini che avrei visto (ricordati che ho una telecamera sola) se avessi sbagliato direzione indirizzandomi verso i boschi a sinistra e a destra del sentiero.

Con queste otto ore di video abbiamo addestrato un cervello neuronale a leggere l'immagine della mia telecamera e a riconoscere se questa corrispondeva a una immagine di tipo "destra", "sinistra" o "centro". Non più, dunque, lunghe e complicate spiegazioni su cosa sia (e come sia fatto) un bosco, un sentiero, una fronda, ma unicamente un sistema capace di vedere e "classificare" le immagini della mia telecamera.

Una volta montato il cervello neuronale sono stato in grado di seguire i sentieri nei boschi di diverse zone della Svizzera, senza problemi e senza grande fatica. I risultati ottenuti hanno tracciato una nuova direzione nei sistemi di *machine learning* e di visione artificiale, e l'articolo che li presenta, *A Machine Learning Approach to the Visual Perception of Forest Trails for Mobile Robots*, è stato premiato nel 2022 con il NCCR Robotics Most Impactful Paper Award, quale articolo più citato dalla comunità scientifica nei 12 anni di durata del progetto del Centro di competenza.

L'IDSIA e il suo fondatore

Quando il drone dei boschi fu progettato, l'IDSIA esisteva già da 25 anni. Nato a Lugano nel 1988, agli albori dell'era informatica, l'istituto si dedicò inizialmente a ricerche sull'interpretazione del linguaggio naturale (*Natural Language Processing*) e sulla traduzione automatica, con l'obiettivo di creare sistemi intelligenti capaci di comprendere e processare il linguaggio umano.

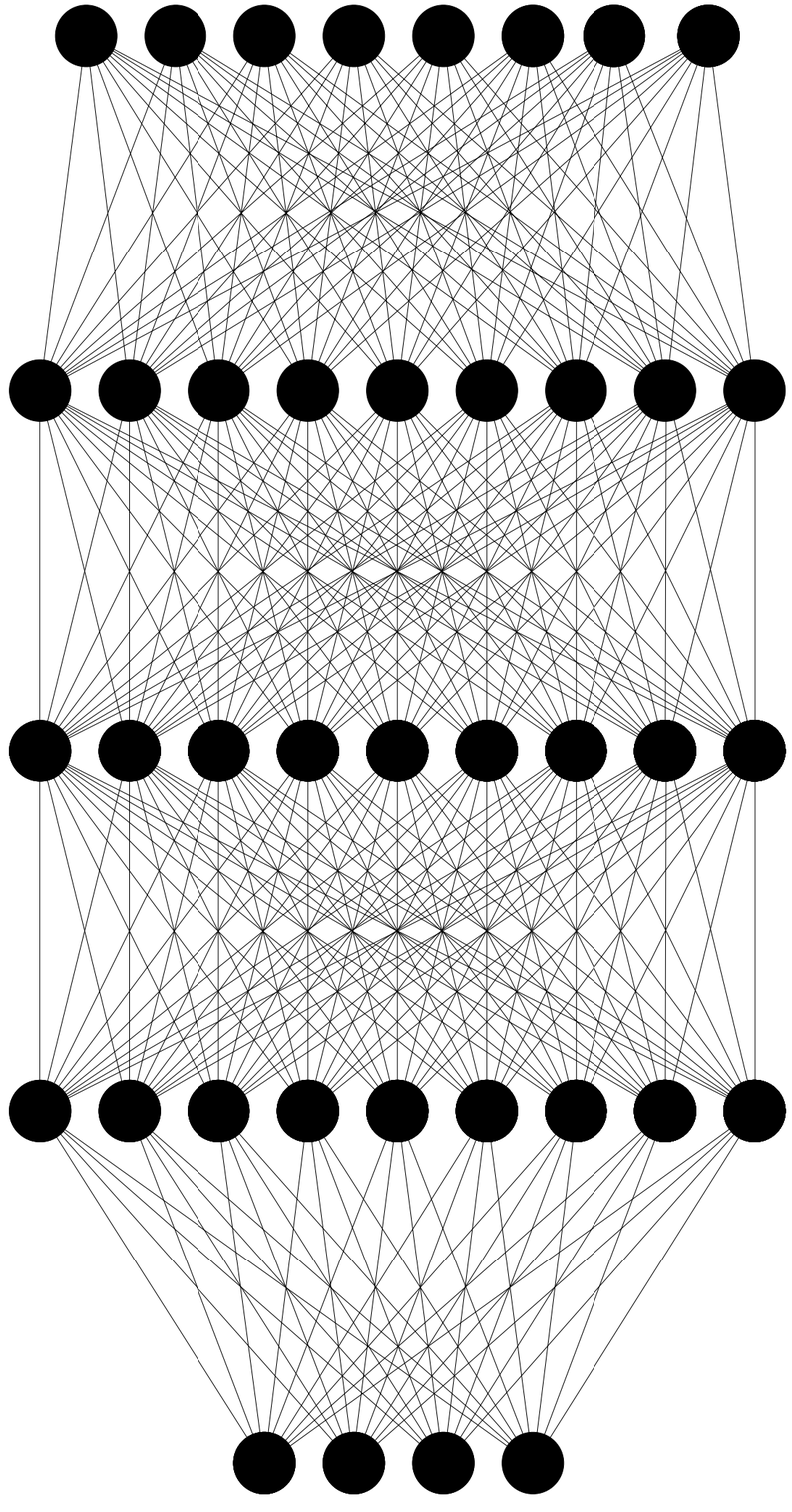
A volerlo, l'imprenditore e filantropo italiano Angelo Dalle Molle (1908–2001), che nel 1971 aveva istituito, sempre a Lugano, la Fondazione Dalle Molle per la qualità della vita, di cui l'IDSIA è tra le principali iniziative. Uomo dal gusto raffinato e dalla mente curiosa, Dalle Molle aveva sempre unito, nella sua vita, innovazione industriale e passione per la cultura e la ricerca scientifica. Nel 1952 aveva rivoluzionato il mercato delle bevande creandoil famoso amaro Cynar, a base di carciofo, simbolo del boom economico italiano.

Negli anni Settanta brevettò il primo sistema di *car sharing* elettrico e, in seguito, divenne sostenitore e pioniere dell'intelligenza artificiale. Animato da una visione umanistico-scientifica del mondo e della società, Dalle Molle credette fermamente, per tutta la vita, che la tecnologia – in particolare l'informatica e la linguistica computazionale – fosse uno strumento decisivo per favorire la comunicazione e superare le barriere linguistiche e culturali, e più in generale che la scienza e il progresso dovessero essere sempre al servizio dell'essere umano.

Oggi l'IDSIA è uno dei centri di riferimento europei per l'intelligenza artificiale. Con sede nel Campus Est dell'Università della Svizzera italiana e della SUPSI, porta avanti temi quali l'apprendimento automatico, il controllo intelligente e l'elaborazione del linguaggio naturale. Con circa 130 persone tra ricercatori e docenti, l'istituto è anche un polo formativo di eccellenza e offre il primo master svizzero in intelligenza artificiale.

N. 01

Rivista periodica della Città di Lugano



Cinquemila passi a Lugano

di Alan Friedman

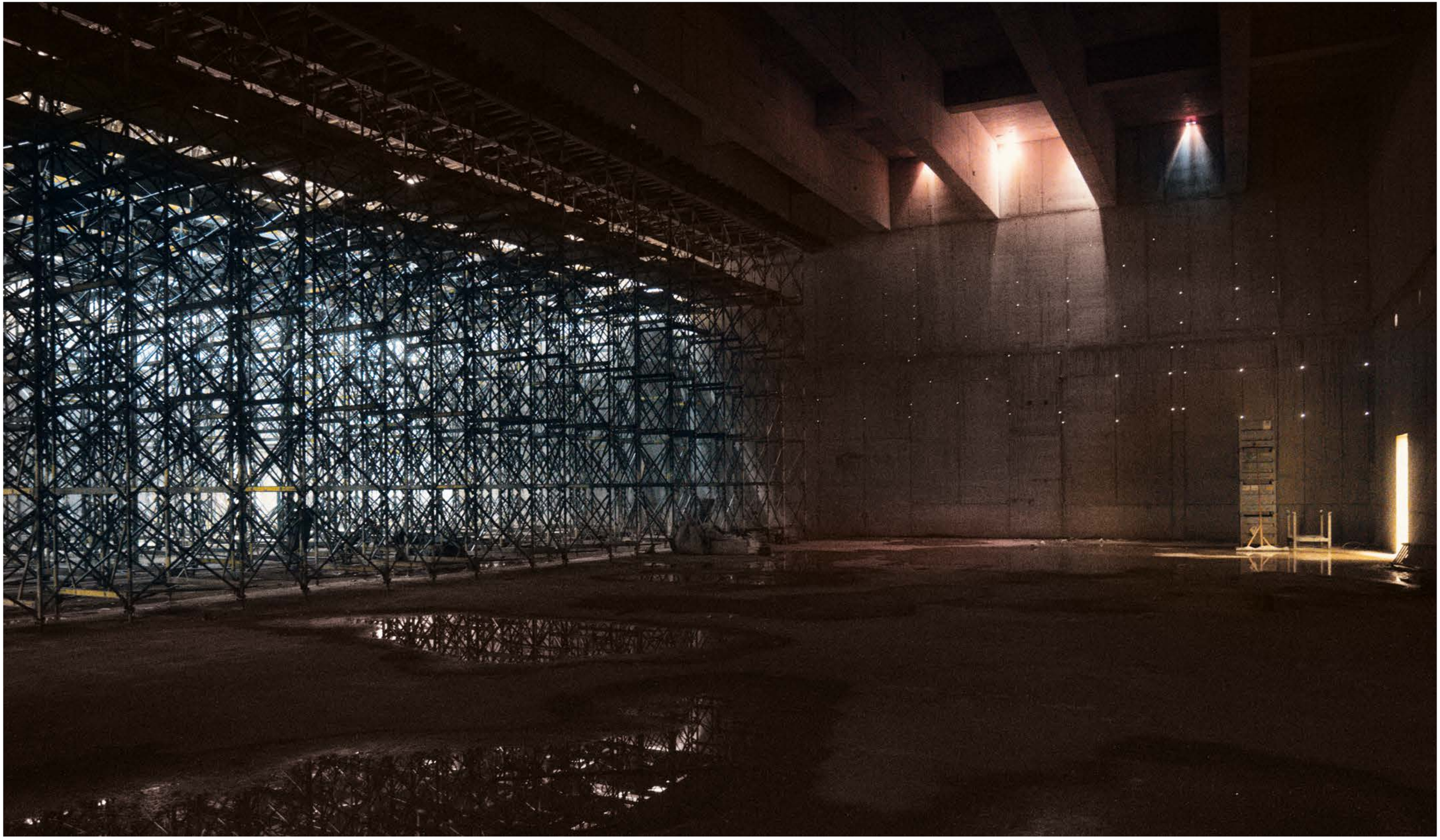
Ti è mai capitato di vedere una fotografia speculare, una di quelle immagini in cui la destra e la sinistra sono invertite? Spesso, anche se il soggetto ti è noto, per un attimo quasi non lo riconosci. Con questa rubrica ci piacerebbe ottenere lo stesso effetto. In ogni numero di *lu*, qualcuno che viene "da fuori" – o perché ci osserva da una certa distanza, o perché vive qui ma proviene da lontano – racconta Lugano dal suo punto di vista. Qualche volta le sue parole disorientano, qualche volta rafforzano una nostra idea o confermano un luogo comune. Ma è questo il rischio di dare carta bianca all'altro, rimanere di stucco dalla prospettiva capovolta.

"Ho visto il mondo e viaggiato in oltre settanta paesi. Da quando risiedo a Lugano, sono sempre felice di tornare a casa."

Quando mia moglie, più di dieci anni fa, mi suggerì che sarebbe stato bello vivere a Lugano, la mia reazione non fu proprio entusiasta. Lugano? Sembra noiosa. A un'ora da Milano, d'accordo, con aeroporti comodi, ma… Lugano? Me l'ero sempre immaginata una graziosa, sonnolenta cittadina affacciata sul lago, con un mucchio di banche e fiduciarie un po' retrò, un paradiso "alla toscana" per gli svizzeri tedeschi che, appena mettono piede in Ticino, si convincono di essere davvero arrivati in Toscana. Certo, c'era lo stile italiano (e la cucina) associato all'efficienza svizzera — suonava bene. Ma… Lugano? Quando lavoravo al *Financial Times* di Londra, i primi tempi, ero passato da Lugano. Allora scrivevo di Roberto Calvi, Banco Ambrosiano e Michele Sindona. Un'altra epoca. Una vita fa. Oggi la mia *Weltanschauung* è cambiata. Ho visto il mondo e viaggiato in oltre settanta paesi. Da quando risiedo a Lugano, sono sempre felice di tornare a casa, attraversare il ponte e guardare il lago verso Castagnola. Di città ne ho conosciute tante — tra cui Tokyo, Pechino, Shanghai, Mumbai, Delhi, Kathmandu, Hanoi, Saigon, Berlino, Francoforte, Monaco, Amburgo, Vienna, Praga, Budapest, Bucarest, Mosca, Doha, Dubai, Mascate, Gedda, Rio de Janeiro, Ankara, Istanbul, Il Cairo, Jakarta, Denpasar, Kuala Lumpur, Penang, Città del Messico, Toronto, Stoccolma, Helsinki, Madrid, Lisbona e Lusaka. Per diversi decenni ho avuto uno stile di vita da "150 voli l'anno" e le mie basi principali sono state New York, Washington, Londra, Milano, Parigi e Roma. Che cosa ho imparato da tutto ciò? Che Lugano è davvero un posto meraviglioso in cui vivere. È pace. È bellezza.
È comfort. Quando siamo diventati residenti svizzeri, nel 2021, io e mia moglie abbiamo vissuto nel grazioso quartiere di Ruvigliana, dove la vista si estende dal Monte San Salvatore e la fontana di Paradiso a destra, fino al Casinò di Campione a sinistra. Un panorama mozzafiato. Con due soli inconvenienti: così esposti a sud, il sole ti punta dritto negli occhi tutto il giorno e passi la vita a regolare le tende; per un caffè, per le sigarette o per qualsiasi altra cosa, bisogna tirare fuori la macchina, guidare un paio di chilometri e poi tornare indietro. Dal 2025, invece, abitiamo a circa 250 metri da via Nassa, con una bella vista e una qualità della vita nettamente migliorata. Ora mi sposto ovunque senza auto. In meno di tre minuti posso bermi un cappuccino da Gabbani. Se faccio due volte avanti e indietro dal LAC alla Manor, supero i cinquemila passi (stando al mio iPhone). Posso godermi le delizie gastronomiche della città — non solo Gabbani, sempre ottimo, ma anche il leggendario Mion, che sembra più una gioielleria che un negozio di frutta e verdura (una fragola costa quanto un diamante da mezzo carato). Basta scendere nel seminterrato della Manor per un po' di roast beef, o accontentarsi di un delizioso — e ipercolesterolemico — bretzel con burro e formaggio allo stand lungo via Nassa.
Lugano è una città facile. È piccola, ma quando sono qui tutto è comodo, piacevole, efficiente, pulito e *friendly*. E al giorno d'oggi, un simile grado di umanità e di civiltà non è cosa da poco. Mia moglie e io abbiamo anche scoperto il LAC, a soli otto minuti a piedi dal nostro appartamento. D'accordo, non è il Lincoln Center o il Royal Festival Hall, ma se la cava più che bene, con una programmazione interculturale e multimediale davvero notevole.
Un'altra cosa fantastica di Lugano sono i numerosi campi da tennis. Per un giocatore mediocre ma appassionato come me, questo significa poter raggiungere il Tennis Club Lido Lugano — e il mio maestro privato — in pochi minuti. E io gioco circa due volte a settimana.
Concludo la lista dei preferiti con una confessione: adoro andare per grotti. E Lugano ne ha in gran quantità. Divento matto per uno stinco con polenta, adoro il brasato, polenta e gorgonzola, funghi porcini trifolati con polenta. Rigorosamente accompagnati da un tazzino di Merlot rosso ticinese. Credo di aver reso l'idea. Il mio preferito è il Grotto Ticinese, proprio dietro la sede della RSI a Cureglia.
Ora, da scrittore e giornalista nato in America, che cosa penso di Lugano? La città mi sembra ben amministrata da un Comune serio e competente. Credo che le iniziative sui bitcoin, nonostante le controversie iniziali, si siano rivelate un'ottima idea per l'economia locale. Di recente ho partecipato al Lugano Commodity Traders Forum e sono rimasto colpito dal livello dei professionisti presenti. Da quando abito qui ho avuto modo di conoscere i principali imprenditori e banchieri luganesi, alcuni di altissimo livello. Lugano non ha nulla da invidiare a Zurigo. Certo, è molto più piccola, ma la qualità dei suoi professionisti dà vita a una comunità intelligente e civile. E questo mi piace. Mi piacciono anche i frontalieri — tranne quando alle cinque del pomeriggio paralizzano il traffico.
Credo che Lugano abbia il potenziale per crescere in varie direzioni. Dovrebbe reinventarsi, ora che il settore finanziario è più piccolo rispetto a dieci o venti anni fa. Probabilmente il turismo potrebbe trarre vantaggio dalla riconversione di uno o due vecchi hotel in strutture a cinque stelle. The View — l'hotel a cinque stelle con ristorante stellato Michelin e una spa meravigliosa — rappresenta il livello di qualità cui Lugano dovrebbe aspirare per attrarre turisti benestanti.
E come tutti i produttori europei, anche le aziende industriali ticinesi stanno affrontando la sfida delle politiche commerciali di Donald Trump. Ovviamente.
Sono sicuro che a Bellinzona o Locarno la pensano diversamente, ma per me Lugano è il cuore del Ticino, oltre che una città importante in Svizzera. Offre così tanti servizi e una qualità della vita così alta che la consiglio ai miei amici in California, in Florida e a Washington che cercano uno stile di vita alternativo all'America di Donald Trump. I britannici, i norvegesi e altri espatriati sembrano già affluire a Lugano. Scommetto che presto arriveranno anche più americani.
Questa è la mia opinione su Lugano. È una piccola, bella città — elegante, ordinata, dove quasi tutto funziona (tranne la connessione Swisscom a Ruvigliana). Dal mio studio vista lago posso scrivere felicemente i miei libri e articoli.
A Lugano, uno può decidere di essere mondano o riservato, partecipare a eventi o rinunciare a *standing dinner* eleganti per uno stinco con polenta al grotto. In un mondo caotico e pieno di guerre, Lugano è decisamente un rifugio. È efficiente e comoda. È un posto davvero piacevole, e ogni volta che arrivo a Lugano, mi rilasso. Cos'altro si può desiderare? ⏮

1 Versione tradotta dalla redazione. L'originale è nella sezione inglese.

N. 01 Rivista periodica della Città di Lugano *lu*



Il palazzetto dello sport a Cornaredo, 16 ottobre 2025.

Maggiori informazioni sul Polo sportivo della città su www.lugano.ch/pse

Altre pubblicazioni

lu è l'ultimo di una piccola serie di progetti editoriali, più o meno grandi, che ci accompagnano alla scoperta della città, della sua identità e del territorio. Ecco una selezione di pubblicazioni edite dalla Città di Lugano, in collaborazione con lo studio grafico Unstated.

✻

Immagini libere

Alfio Tommasini

"Una città bellissima e molto costruita, in cui tuttavia la natura predomina sempre, con le sue luci forti, i colori delle stagioni, le montagne implacabili e il lago che le specchia". Ritratto di Lugano in 60 fotografie. Alla libreria del LAC.

It/En

✻

Piccola flora del Sentiero di Gandria

Nicola Schoenenberger

256 pagine, 100 specie botaniche illustrate, 8 approfondimenti e 1 glossario per scoprire una delle aree naturalistiche più interessanti del sud delle Alpi. Una coedizione Città di Lugano-Edizioni Casagrande. Nelle librerie.

It/Fr/De/En

✻

A piedi lungo il fiume

Una mini guida per riscoprire la bellezza della natura in città passeggiando a piedi lungo il Cassarate, dalla foce alla Masseria di Cornaredo. 48 pagine, 12 schede, 16 fotografie di Nicolas Polli, 4 illustrazioni e 1 mappa. Si può richiedere scrivendo a comunicazione@lugano.ch.

It/Fr/De/En

Lugano è la protagonista di un racconto che ogni giorno trova spazio sul profilo Instagram della Città. Non solo eventi e progetti, soprattutto storie raccontate con parole e immagini. Alcune di queste le ritroviamo nelle pagine di *lu*.

IG @luganomycity

N. 01

lu also speaks English. Because the people of Lugano are not only Italian-speakers —they actually come from 142 different countries.

On the following pages, most of the texts have been translated.

EN

Rivista periodica della Città di Lugano

►p.12

Stories about Houses

by Magda Mandelli

It was a November morning from a few years ago. I was in the hall at the LAC listening to the writer Paolo Nori, who had been invited to talk about Russian literature and in particular about the poet Anna Achmatova. I was struck by a photograph projected on the wall. It was a partial view of a house where Achmatova lived in what was then called Leningrad. It wasn't a picture of an actual room; rather, it was a long corridor with a sort of loop, a part that widened and became the kitchen: a wood stove up against a sea green wall, a wicker basket, a pitcher, a ladle, a few copper pots and pans. The floor was made of wooden planks that were as long as the corridor itself. I wondered how Achmatova moved around in those spaces. What that ladle, that dark pitcher evoked for her. What sounds they made when they were in her hands. Now, without her, that silent, barren space, that ladle, stove, seemed to harbour a secret. How much do the objects that once surrounded a person tell you about them?

Paolo Nori didn't say much about the photograph, but he did talk about how, with his daughter's mother, years ago, he wrote a documentary about the city of Saint Petersburg, a documentary in which not monuments but, rather, houses are described, some of the houses in the town that he and his wife visited. Through the story of their house, the people who live there indirectly tell the story of the city.

It was thanks to that encounter that the "Storie di case" (Stories about Houses) project was conceived. With the due proportions, we decided to tell the story of the city of Lugano starting not from the monuments, nor from the most famous sites accessible to all, but from the interiors of its houses. Historical houses, anonymous ones, houses of architectural interest, council housing. Houses right in the centre of the city or on the outskirts. We met with the people who inhabit them and we asked them to tell us their story: who came before them, how they ended up here, how they came to buy them, what their relationship was and is with the rooms and objects, how the house has changed over time—because a house is never at a standstill, it changes with the people who live there.

Now that I've seen around ten of them, I wonder what the people who inhabit them have in common. Probably, the awareness that they move around in a living space, one that is not anonymous, that has a memory, and that they contribute to its story, which will live on without them. A space that they have somehow shaped, but that does not belong to them entirely, a space they take care of, like custodians, or modern-day lares.

A house has to do with the invisible not only because it is a private space that only a few people have access to, but also because it brings with it spirits: people who were there before you that you know nothing about, people whom you met and are no longer there, people who continue living through memories, objects, old photographs.

►p.14 Stories about Houses

A House Made of Houses

If there is one person who knows the houses of Lugano, from the inside, it is Patrice Jeanroy. An Alsatian who proudly keeps his accent, in spite of the fact that he has been living in Lugano for over three decades, Patrice has spent a good part of his life emptying out other people's homes. As a social worker for the Area Cooperative, he arranged moves, cleared out apartments, carried out minor refurbishments for those who used its services. The work offered him a privileged gaze at the city, an intimate and extremely diversified one that also fueled his passion for objects, loyal companions and custodians of the memory of those who own them. "Over the years I have amassed furniture and items of all kinds, bought for a song at Caritas or from Emmaus. Some of them I rescued from a landfill, others were given to me". So today, entering his two and a half rooms on Via Lambertenghi, I have the impression that I'm entering a house made of houses, or, better yet, pieces of other people's houses. Seated next to a wall chock-full of frames, paintings, old photos, I ask how he ended up here. "It took lots of moves, and a handful of marriages", he laughs. "When I arrived in Ticino from France, thirty-five years ago, I settled in Manno, in a Ticinese house with walls this thick. I did it up, but then things with my partner didn't work out. I moved to Viganello, and lived there for ten wonderful years. I was working as a social worker for Area, but I didn't work from my desk with those who asked for its services: the learning curve was done out in the field. We would spend the whole day together: we talked, grew, helped each other out. Above all, we emptied out houses: clearing out houses and moving. As I see it, doing things together is worth more than a thousand therapy sessions. That's how I found the apartment in Viganello. It was in a terrible state, but I liked it. It had large spaces and even a garden. I spoke to the owner, I told him I could deal with having the work done, and *voilà*. For ten years I lived in four and a half rooms for under 1000 francs per month. I had chickens in the garden, and children would come feed them bread. The neighbours and I planted a kitchen garden. Some of them were a little crazy, they argued with each other, but I got along with everyone, I was the *homme à tout faire*: I brought food to the elderly and I organized open dinners for those who wanted to participate. Then, around ten years ago, the owner sold the building: razed to the ground, nothing left standing".

During one of his jobs clearing out a house Patrice saw a place that was right for him. He made an agreement with the administration that he would remodel it at his own expense. But the house belonged to the church and families had priority, so when his partner at the time left, he had to start over again from scratch. "For a year I lived in a friend's apartment in Ruvigliana. A middle-class home with a spectacular view, but terribly boring. In the evening, I would get home and there would be no one to greet. I would get up in the morning, and, again, no one to greet. The view was fine, but after two months I was depressed. What's more, in that apartment everything was perfect, with every piece of furniture in its place. I didn't dare move a chair for fear of ruining it. I constantly had this feeling of tension". I ask Patrice what his ideal house is like. "I've always searched for imperfect houses, where there's at least one thing that needs fixing. Switzerland is already so perfect! The house in Ruvigliana was in some ways enviable, but there was nothing wrong with it, nothing to fix, nothing for which to get your hands dirty. And there were no neighbours. It seemed like everyone wanted to stay safe in their homes, even better behind triple glass panes. That's not my kind of life. So I started looking. I had already eyed this apartment building on Via Lambertenghi: as soon as you entered you could see how marvellous it was. Wide stairs, colourful floors... As soon as one apartment was freed up I went to visit it and I realized it was *the one*. This house suits me perfectly. I know all my neighbours. I got along very well with the lady living upstairs: she was elderly, and I would sometimes go shopping for her, but now she's passed away. And I love the neighbourhood. From my balcony I can see students travelling to the university, and watching young people going off to study puts me in a good mood. There are also mothers and their children at the park, kids playing basketball, elementary school children at recess. It's very lively and I like it. And you're just a stone's throw from everything. This is a primordial aspect for me, that is, being able to get around without a car or other means that needs petrol. There's the lake, the park, the pool, the stores. If I feel like taking a walk I can go down to the river as far as the Stampa".

I ask him whether he found the imperfect—meaning the perfect—house for himself here. "Yes, and this is where I realized that for me imperfection has to do with humanity, with respect for others. Having windows with a single glass pane means letting in the air as well as the sounds of the city. Knowing that your wooden floor creaks, that the house has a wooden framework, forces you to be kinder to your neighbour. Here, you can't forget the other person, they are always there, and they are always in need of attention. Living in a house like this one invites you to be respectful, it's like a school that teaches you to be civilized and urbane. This is yet another reason why it's a shame that apartments like this one are becoming harder to find". We finished drinking our coffee. In the old kitchen sink, the noise of the coffee cups is unmistakable. Although he is officially retired, Patrice has never stopped doing what he likes: clearing out houses, remodeling, and repairs. But he's also away a lot: in his family home in Alsace, where his seven siblings live; in Freiburg, where one of his daughters is a student; and even in Indonesia, where the youngest of his four children lives, with her mother. What's amazing is that Patrice continues to deal with all these affections, all these domestic spaces spread around the globe with enthusiasm, a sense of responsibility, and great enjoyment.

N. 01

Rivista periodica della Città di Lugano

lu

►p.24 Stories about Houses

The Casa Aprile Dragon

"This is Casa Aprile, as it has always been called. Until not long ago the streets and squares in Carona did not have names. To mail me something all one had to do was write Lisa Wenger, Casa Aprile, Carona on the envelope".

Today another name has been added to Lisa's address: Piazza Montàa. The houses overlooking the square, some of them adorned with frescoes and moulding, others connected by walkways and porticoes, have been there for centuries. Among them Casa Costanza particularly stands out, for many years the summer home of the famous Surrealist artist Meret Oppenheim (1913-1985), Lisa Wenger's aunt. The two buildings, Casa Costanza and Casa Aprile, featuring splendid sand-hued and antique pink facades, are located next to and perpendicular to one another, like two lovers who choose to sit on the two closest sides of a table so they can have more intimacy.

Lisa has lived in Casa Aprile for thirty years, but her first memories go back to her childhood. "When I was a child, Signora Müller lived in this house. She spoke Swiss German, so whenever I came to Carona for the holidays I often stayed with her. I didn't know Italian, I learned it thanks to a little girl who lived in town: by touching her face to help me to understand she taught me the basic vocabulary: nose, mouth, ears. Signora Müller would invite us for an afternoon snack: bread, butter, and sugar, things that we only ate on Sundays. For me this place was magical".

Many years later, in 1968, Lisa's father and Meret Oppenheim—who already owned Casa Costanza—also bought Casa Aprile, "To make sure that no one could build in the garden, which was in front of their home. That same year, my older brother, Christoph, asked his artist friend David Weiss if he wanted to move here. Which is what he did, for ten years. Until 1978 Casa Aprile was a small community of artists most of whom came from the schools of applied arts in Zurich and Basel. Urs Lühi, Iwan Schumacher, Maria Gregor all lived here for different periods of time... In those days I was living in Florence, but whenever I came to Carona I could breathe in that truly wonderful air of freedom. David Weiss was a central figure for Casa Aprile, the catalyzer of a new way of thinking and living, and of inhabiting art as well. He left an indelible mark here. In the kitchen, on the frame above the fireplace, he carved a small animal in the stone that resembles a small dragon. Instead of a traditional coat of arms, representing Casa Aprile is a puffy little dragon. When I came to live here many years later, that dragon was like a lighthouse, a source of inspiration. It helped me to converse with the house and its past".

Lisa's younger brother, Michael, also spent a lot of time at Casa Aprile in the 1970s. Then, in 1983, when the commune no longer existed, their father bought Meret's part and made it into two apartments. In 1994, Michael and his wife settled in the apartment on the upper floor, and one year later Lisa went to live in the one on the ground floor. "At first, it wasn't easy: the house was completely empty. I could hear my brother and my sister-in-law walking around upstairs, I could hear their voices. My first reaction was: 'My goodness, what have I done'. But then as the years went by we were perfectly fine. Michael's wife left, but my husband Douglas arrived, and we learned to live together, creating a mini-commune, where we felt both close and independent at the same time. Because you can't help but feel the presence of other people here. But you can learn to ignore it, almost to not hear it, in a way that's both pleasant and respectful".

Lisa and Michael continue to share the garden, the laundry room, the cellar, almost as if to preserve continuity between the commune of the 1970s and Casa Aprile today.

"The combination of spaces is part of the history of his house. Actually, of all of Carona. In the morning, when I read the newspaper and have a cup of coffee while sitting on the small balcony overlooking the square I am always in touch with the town: people walk by below, we say hello to each other, we tell each other things. There is no real separation between inside and outside. To my way of seeing things, Carona remains a great commune. It continues to attract artists, writers, photographers, and musicians. Hermann Hesse came here often, together with Hugo Ball, to visit my great-grandmother Lisa Wenger and her daughter Ruth. Hesse later married Ruth. After all, my great-grandmother was an artist and a writer as well.

Whenever Meret spent a few months here in the summertime, she would have lots of friends visit her. You can read their names in the guest book, which we continue to use. And, naturally, she was in touch with Casa Aprile. As an artist Meret was in some ways unreachable, but as a person she was rather easy-going".

As she shows me the works in her home, she confesses that my presence brings back the images of the various artists who are still present here, from many angles. "It's like looking at an art collection with the owner, who together with me sees it through different eyes, in a different way". Lisa talks about Meret fondly. "I always felt she was a close friend. She didn't talk much about her work, but she did tell me a lot about her house. She would take me into the various rooms, explain what she had and hadn't done, where this and that came from. She definitely conveyed her sensitivity towards the spaces in the house to me. I too, when I look around, know exactly where every object, every painting, every piece of furniture in this house came from, where I bought it or who gave it to me. Having these things near me is a way to remember and honour the people behind them. But I also like to have them talk to each other, associate them in a specific way, almost as if I were inviting them to have a chat. My husband Douglas as well contributed to this toying with the objects, moving them around and adding new ones".

Before leaving, I stop talk to Michael, who during the golden years of Casa Aprile was around twenty years old. "We were hippies, we wanted to change the world, do everything better. David Weiss was no doubt the one who worked more, spending hours and hours in his studio. He was a magician as well!" he laughs. He tells me about when Timothy Leary, the guru of psychedelic drugs (according to the *Washington Post* the 'High Priest of LSD', according to President Nixon "the most dangerous man in America" after his escape from a California prison), was living in Casa Aprile. "He didn't actually live here, but this was his official address, so our most important task was to protect him: not from the police but from his fans, mostly hippies and groupies who would come here from the States looking for him. I remember the many times some young kid would come in the house looking for Timothy, and David Weiss, whispering in my ear, would predict every word they said. Those groupies were very predictable!"

►p.34 Stories about Houses

The Crown and the Sawfish

There are some who invite me to sit on the sofa and welcome me with a cup of coffee in fine porcelain. There are others who sit at the table and show me their family album filled with black and white pictures. And there are also those who start telling me about the architecture of the house, what materials were used, its geometric shapes. But with Damiano Merzari and Giulia Fratini none of these things happen.

The appointment is in their home, but they are not at home. I find them outside on the street, riding their bikes, each of them transporting one of their children, Lucio and Ada, who peer at me and laugh. Together we head towards a building that was erected in the 1970s just outside the heart of Upper Pregassona, surrounded by greenery. It's lunchtime, you can tell from the cheerful restlessness of the children who are, needless to say, famished. We go inside. The apartment is flooded with light and the windows offer a double view of the landscape: behind it are woods, before it an open view of the city. On the walls, but also on the credenzas and shelves, objects, paintings in all different styles, floral compositions, drawings. Paolo, the photographer, positions the easel, and in the meantime he entertains the children. He is very successful, so I decide it's time for me to ask them about the home of Giulia and Damiano—or rather Dug, which is what the people in this city call him.

"We are not a family that is seeking a style at all costs", he begins. "We don't plan which furniture to buy and where to arrange it. All I need to do is remember when something needs to be hung on the wall. I hang everything, from my taxes to some famous quotation, or an idea that I want to keep in mind. It might be because of my line of work, where everything is told in forms and images. Or because of my memory, which is terrible".

Dug is a graphic artist, but he's much more than that. In Lugano, together with friends, over the years he has organized musical groups, cafés, eateries, companies that sell alcoholic beverages produced in Ticino, as well as festivals like Buskers and Facciamo la Corte. An untiring promoter of original events and formats, Dug is a key figure for Lugano's alternative cultural scene. He knows everyone, and everyone knows him.

Giulia, instead, is a dressmaker and costume designer. Together with some friends they bought an artisanal dressmaker's shop that already existed, revamping it. She too, like Dug, is clearly creative as well as having a passion for the territory's manufactories and products. I ask her why she chose to live here.

"I like houses in general, as long as they are well-lit. But this house won me over immediately because of the window overlooking the woods. Every day I can hear the birds singing. With Lucio and Ada we do some incredible birdwatching: there's a woodpecker, there are jays, this morning we saw a heron right here in front of the house. Sometimes a fox will pass by. And the woods change their appearance with amazing speed". I ask whether they had decided on Pregassona beforehand. "We were not particularly determined to live in this specific neighbourhood. We did have some friends living here, of course, but what we liked about it was that you could walk to the centre of the city in just a few minutes: nursery, school, the park with owls, the pizzeria…".

Dug instinctively looks out the window overlooking the city. "It's a shame that there's no square. Pregassona is cut in two by Viale Cassone, but also perpendicularly. There's Upper Pregassona and Lower Pregassona, almost as if they were two separate neighbourhoods. What's missing is the centre. That said, we really like living here, also because the people we know who came from outside of Pregassona are all right", Dug laughs. Those who are familiar with him know it's not a social matter. "Anything but that! It's just that when you have young children you think about these things, you look at the context, the environment".

I realize that both Giulia and Dug are always looking beyond the windows of the house: towards the woods, towards the city. Perhaps this is their way of living. What they are interested in is not so much the history of the house, but the relationship it has with those who are outside. I go even further. If we consider what Giulia and Dug invest, with their activity, in making Lugano livelier, more welcoming, more open, you might say that for both of them the town is an extension of their home. Whether inside or outside the domestic walls, what moves them is always the same thing. Suffice it to listen to them talking about the objects around them or the initiatives they are involved in. Whether it's the saw on a sawfish that they bought because of the beauty of its shape, or the invention of some small festival, or the fact that they fell in love with an old dressmaker's shop, what inspires Giulia and Dug is an obsessive determination to pursue an idea that they like, that they find to be right and good, because what counts is making the place where they live—whether it is a house or a town—more livable and beautiful: for them, for Lucio and Ada, and for the entire community. ⏮

►p.48

The Dark Infrastructure The Point of View of Darkness in the City

by Eleonora Bourgoin

Whenever we look at photos of the Earth at night seen from space, our eyes automatically fall on the brightly lit parts. We play at trying to guess which cities we can see, and if we expand the view we even use our eyes to cross the streets. We don't pause on the dark parts. But what if we were to look at night-time photos in the negative? What if, instead of reading the lights, we should read the darkness? We would discover not a poem by Baudelaire, but what, in the language of urban planning, is referred to as 'dark infrastructure'.

Dark infrastructure or *dark ecological network* is the nocturnal ecological network that, by limiting light pollution, guarantees the continuity of animal movements and behaviour. Akin to the green and blue network (see www.trameverteetbleue.fr), the dark network is a benchmark of the planning of the territory whose purpose is to limit ecological fragmentation. What threatens biodiversity is not just pesticides, the absence of habitats and prey, car accidents—it is also the lack of darkness (see IPBES, 2019).

According to the article *Dark Infrastructure: An Ecological Network for Night-Time Wildlife*, 2021 (R. Sordello, F. Pasquier and A. Daloz), between 2012 and 2016, the area outside the earth that is illuminated artificially had grown by approximately 2.2% per year worldwide, and continues to grow. More than 80% of the world population and 99% of the European one lives underneath skies that are polluted by light.

"Because of our activities we have invaded the night—explains the biologist Marzia Mattei-Roesli, head of the Centro Protezione Chirotteri Ticino,—for centuries the only light that existed at night was the moon. With our artificial lights we have damaged this space". And the first to be affected are the lords of the night, bats.

"In Ticino we have 24 species of bats, and only 12 of these are recorded in Lugano: the most common ones are the *Pipistrellus pipistrellus* (common bat) and *Kuhl's pipistrelle*. Both species find shelter in the narrow hollows of buildings and have no problem hunting for insects under streetlamps. But the other species, very rare ones, fly more slowly and feel threatened by the light, which makes them vulnerable to attacks by predators. They take shelter in church attics, in bell towers, under bridges and in the hollows of trees: if the entrance to the shelter is lit, then they come out later at night, with all the related risks. In Lugano, these species include the Daubenton's bat which hunts on the lake or on the dark shores of Caprino." We do not have exact information on the decline in the bat population in the city, but we do know, as Marzia Mattei-Roesli explains, that many shelters have been abandoned.

Not just bats but many other animals are impacted by the night-time light. Artificial lighting interferes in metabolism, physiology, and behaviour, it contributes to the decline in or loss of habitats for different species. The repercussions can be seen at the landscape and naturalist level. Amphibians, insects, spiders, deer, and birds as well are the victims of this problem.

The day/night cycle of many birds who hunt by day, for instance, can be disrupted. In the winter, while strolling through the city in the evening, you might hear a bird singing in a tree—"very often it's a robin", the ornithologist Roberto Lardelli explains—which seems to have mistaken night for day and is singing its heart out. The lights in the city can even disturb migratory birds, who use the stars as their guide and risk losing their bearings. Another perfect example are fireflies, whose absence we nostalgically lament. With our artificial lighting we interrupt communication between the male and the female that takes place thanks to the light emitted by the abdomen, encouraging them to move away so they can find their habitat.

The problem does not only concern the species, but the relationships between species. "One study shows that night-time lighting could reduce nocturnal insects' visits to plants by around 60%, resulting in a fall in pollination and a 10% decrease in fruit formation" (R. Sordello, F. Pasquier and A. Daloz, op. cit., 2021). As concerns plants, trees that are exposed to street lights often take longer to shed their leaves in the fall and they start growing leaves earlier than what is customary in the spring. To face the problem of light pollution we can intervene by moderating the intensity of the light in the city, the spectral composition, the time a light is left on and turned off, and the use of shielded fixtures (thus avoiding lighting pointed directly upwards). The creation of a dark network instead is a deeper question, one that requires planning, which, as R. Sordello, F. Pasquier, and A. Daloz explain, starts by determining the dark nuclei and corridors of darkness, on the basis of which so-called areas of "night-time protection" are identified that are connected to the already existing ecological network.

The loss of biodiversity is a systemic problem and humans play a fundamental role in it. The sense of security that the nocturnal light offers us and that allows us to be saved from "human predators" should not threaten the security that ecosystem services offer us, in turn threatened by light.

In some regions of France, the dark network is a layer of consolidated planning. In Switzerland, Geneva, and Zurich it has been added to the territory's planning tools. ⏮

N. 01 Rivista periodica della Città di Lugano

►p.64 A Street

Humane-humans The Story of Milan Ilič and Osteria Alice

by Eleonora Bourgoin

Some time ago, when my sister was helping me move, we took a short break to grab a bite to eat near my place.

It was March, and already dark at that hour. As we approached the osteria, we saw its warm lights glowing onto the street, filtered through red and white checked curtains. Despite the cold, a few regulars were sitting outside enjoying their aperitif; they looked cheerful. Inside, there were already a few dinner guests: a tired-looking worker hunched over, a mother with her little girl and the grandmother, and a couple with car keys and mobile phones lying on the table. The waiter greeted us with a joke that immediately put my sister, who was new to the place, at ease. She ordered gnocchi with butter and sage, while I chose a plate of selected cheeses. As we were enjoying the food, a young boy dressed like a soccer player sat down at a table at the back of the room. A smiling woman came in through the main door carrying a steaming baking dish, and in no time at all the table filled up with relatives chatting animatedly. Meanwhile, a well-dressed man leaned on the counter and, in a suave voice, ordered two takeaway dishes (elephant ears and fries) "to celebrate Anna passing her exams". At the next table, another regular arrived, moving slowly with a walker. The waiter greeted him with a flurry of cheeky jokes that raised his spirits. My sister looked around, increasingly amazed, and suddenly exclaimed, "Well, this certainly is a special place!" "Yes", I answered proudly, "this is Osteria Alice".

Alice. She is not the leading character of our story. That role goes to Milan Ilič, who, in 2001, together with his wife Milika, took over the establishment at Via delle Scuole 7, on the corner of Via Concordia. The name of the osteria comes from its first owner back in the 1950s. Since then, the osteria has changed hands several times, while all around, the old houses with tiled roofs were being replaced one by one with five-storey apartment buildings.

"At first, we didn't even have a kitchen", says Milan, "but since several apartment buildings were under construction in the neighbourhood, the workers were hungry, so I cooked for them using three small stoves. Then, when the travel agency next door moved out, I was able to turn that space into our kitchen". The fact that Milan cooks where trips were once planned tells us something about the story we're about to tell.

"I was born in Rača, a small town 100 kilometres south of Belgrade. At that time, we actually lived in the countryside, a beautiful place surrounded by hills, with wild, unspoiled nature. We were content with little. I had two sets of clothes: one new for special occasions and one for school. But I spent most of my time in the fields and cooking my grandmother's recipes. My grandparents, Angelina and Bozidar, taught me everything; they raised me. From my grandmother, I inherited my love of nature, the ability to always make do, a knowledge of mushrooms, and a passion for cooking. Even today, the dishes I make are my grandmother's recipes".

However, Milan's professional story didn't begin in the kitchen. He grew up in Tito's Yugoslavia, but he wasn't a Communist Party member. "Because I'm a believer", he explains, "and you can't have two gods: the Party by day and the Church by night".

That choice limited his opportunities. He wanted to study geology, but the Party had assigned him to naval engineering, which didn't interest him at all. He then tried to become a policeman, but paradoxically, he was rejected on the grounds that he had flat feet. So, by the age of 15, he had already left home to learn the trade of a blacksmith-welder.

"We came to Switzerland, Micky (Milika) and I, in 1985—40 years ago now. We were already married, and our daughter Irena was two years old. In 1987, Igor was born, but not here, because at that time, seasonal workers were not allowed to give birth in Switzerland.* Life was hard: people could insult me as much as they wanted, and I could never react. Still, the future here was better—there were no prospects back home".

When he first arrived in Lugano, Milan found a job as a dishwasher at Gambrinus, a place that no longer exists today. Then, for many years, he worked as a waiter: at Oasi in Morcote (together with Micky), three years at Il Cantinone, seven at Il Federale. "Those were the days of banking secrecy; you'd see clients arriving in Lugano with suitcases full of cash".

He also worked at the Cassarate Tennis Club, at Cantina Ticinese, and finally ended up at Osteria Alice—this time, though, as the owner.

"Some say you're born with another person's soul—I must have been born with a chef's soul", Milan continues. "From day one, I've cooked with the same enthusiasm. I became a cook by stealing the trade with my eyes. When I was washing dishes in the kitchen at Gambrinus, I watched the chefs at work—they were really good, by the way!—and learned everything by heart. At night, I would go home, close my eyes, replay their gestures and recipes, and try them myself".

"In the kitchen, flavour must come first, not the appearance of the dishes. Food has to be cooked to order, except for rice and vegetables, which you can prepare ahead of time".

In the city, Osteria Alice has earned a solid reputation for the quality and authenticity of its dishes (especially the roast suckling pig), for its fair prices, and for its warm, welcoming atmosphere.

"I've been lucky to cook for all kinds of people—modest folks like us, and famous ones, too. I've cooked for local and foreign politicians (one day, I found myself serving breakfast to the Moldovan Prime Minister and his family), for opera singers, journalists, and entrepreneurs. And I treat everyone the same way". With a smile, I point out that some might call that good Socialist upbringing, and Milan replies: "It's just proper upbringing".

For about a year now, there's been a sense of concern in the neighbourhood: Milan and Micky want to retire. "Next May, we're quitting. We've been away from home for fifty years, and it's time to return to my childhood dream: to work the land, eat what I grow, tend a vegetable garden, grow fruit trees, raise a few chickens, rabbits, quails, at least one goose, and some pigeons". I ask him whether he'll miss his customers, for whom he and Micky have become a true point of reference.

"Of course, I'll miss them, but the world keeps turning—things change. At some stage, you have to stop and enjoy the fruits of your labour without asking for too much. If you don't cultivate your passions, you reach retirement and feel lost". There's a lot of loneliness in our society, especially in urban areas… "Yes, I see it when Christmas comes, in fact many clients come to eat because they feel lonely". "You mean you're open on Christmas?" I ask, surprised. "We're always open—even on Easter and August 1st. We're here for people who have no one else. We chat, we toast to our health, and we share a meal. Often, we have to be psychologists for our guests; they get to know you, open up, and tell you their problems. When we can, we try to help—with herbs, with teas (I inherited my knowledge about medicinal plants from my great-grandmother), and with words. Words are medicine for everything. We have a saying: *svi smo mi ljudi, a čovek je teško biti*—we're all human, but to be humane-humans is truly difficult." "Now I'd better start cooking—it's almost lunchtime".

As I walk away, I run into a local man who is about to get a coffee. "How are you, Siro? You're not using your walking stick!" I say cheerfully. "Yes, I had hip surgery, although I'm still not completely steady on my legs. Listen, did you know Milan is retiring? Who knows whether there'll still be a place for us when the new management takes over".

Via Concordia

There are places in every city where you could live a whole lifetime and never discover them. Then one day, someone you work with invites you to meet at an unknown café, on a street you'd never heard of, and a whole new world opens up. Often, these are seemingly ordinary streets, tucked just behind the busier ones. Such is the case of Via Concordia.

If it weren't for the Cassarate schools and the legendary Osteria Alice, it would be a street in Lugano like many others, lined with residential buildings and a few ground-floor shops. Via Concordia is only 260 metres long, ending at number 17. Except for the lime trees in the plaza in front of the schools, it is treeless, but it does boast the presence of a monumental cypress at number 13 which, given its age, was probably there long before the buildings were constructed.

The oldest building on Via Concordia is the elementary school, built in 1929 and designed by the architect Mario Chiattone. At the time, it stood amidst open fields. Only in the Lanchetta area were there are a few industrial and artisanal buildings (including the famous Torricelli Silk Mill, dating from 1871), which were demolished in the 1970s to make way for more profitable developments. The nearby Torre Tami (Via delle Scuole 1), with its 18 floors, dates from 1957.

If you compare national maps from the 1930s onward, Cassarate's urban growth is rapid and impressive. But what maps don't show is the life there that moves from workshops and factories to apartment buildings, and from apartment buildings to neighbourhood bars. Among these: Osteria Alice, both the physical and spiritual heart of Via Concordia. ⏮

►p.78

The New Cinema Corso*

by Eleonora Bourgoin and Eberhard Troeger

At the Corso, there were no premieres with red carpets and major movie stars. When it opened, on October 30, 1956, at 3:30 p.m., there were no famous actresses or great directors—but the whole city was there, from the most fashionable figures to the full complement of municipal authorities, to celebrate, with due solemnity, Lugano's first modern cinema. It was equipped with fully automatic machinery—no longer hand-cranked—, a ventilation system unlike anything that had ever been seen before, and a state-of-the-art fire prevention system. The newspapers of the time described Cinema Corso as the theatre that would be able to withstand the fierce competition of television. "The Corso", wrote the *Gazzetta Ticinese*, "is designed, through its architecture, furnishings, and the modernity of its systems, to win this battle. Featuring advanced modernism, marvellously built around a precise geometric theme, that of a simple triangle, the new venue creates, through the harmonious interplay of colours, lines, and lights, an impression of particular familiarity. Thus, the modernism that characterizes it in its realization does not feel burdensome". Cinema Corso thus entered the history of Lugano, not only for its beauty and architectural innovation, but also for its location.

In 1952, when the Lucchini family commissioned brothers Carlo and Rino Tami to design the building, it wasn't just about constructing a single building (in fact, there were two: Cinema Corso, nicknamed "*La Piccionaia*"—"The Pigeon Loft"—and the adjacent one, called "*Il Cardo*"). It was about building a piece of the city. Only a few years earlier, Via Pioda had been created, and with the two Tami buildings, it became, in every sense, a new urban section.

When Cinema Corso arrived, there were already at least four theatres in Lugano. Pier Olinto Tami, Rino and Carlo's brother, was the director of Supercinema, a company that had managed the Splendide cinema for 25 years. With the construction of the Corso, Supercinema added a second theatre to its portfolio, one that, over the years, would grow into a chain of cinemas across the entire canton. Of that chain, and beyond it, the Corso would remain for a long time "one of the best and most well-equipped movie theatres" (as noted again by the *Gazzetta Ticinese*).

On the evening of October 30, 1956, at 8:40 p.m., the first film was shown: Alfred Hitchcock's *The Man Who Knew Too Much*. It was a Swiss premiere. The cinema's more than 500 seats, foam-rubber chairs upholstered in red velvet, were all occupied. James Stewart and Doris Day looked perfectly at home on that screen—and would have fit in just as well among the audience.

That evening, as on every evening during the life of both the Splendide and later the Corso, Pier Olinto Tami stood at the entrance of his theatre, shaking hands with every guest, one by one—a true host. He would later inspire his successor and nephew, Giancarlo, to do the same for many years, encouraging him—out of a sense of duty, or perhaps simply out of his love for cinema—to go against his naturally reserved temperament.

"Back then, the cloakroom was always full", recalls Giancarlo Tami, once again overcoming his shyness. "My uncle Rino had planned it all very cleverly: patrons would leave their coats on the right side and, when the show ended, pick them up on the left. At that time, going to the cinema was a real event. Men came in suits and ties, ladies in fur coats. People went to the movies maybe three or four times a year, either with their sweetheart or with the whole family. The word *event* truly meant something special then, though not necessarily exclusive."

The newspapers of October 30, 1956, celebrated the opening of the new Cinema Corso with a touch of wonder: the cinema was indeed state-of-the-art, yet its technological innovation did not make it elitist. "The Corso offers viewers the very best that can be expected today from a modern theatre", wrote the *Gazzetta Ticinese*, "and if we consider the fact that ticket prices have been set at 2.30 francs for stalls (where the armchairs are nonetheless identical to those in the balcony) and 3 francs for the balcony (with an extra 0.50 francs for tickets reserved by phone), it's easy to see that the Tami brothers' effort to provide Lugano with a cutting-edge cinema has not resulted in any increase in admission prices".

There were three daily screenings: at 2:45 p.m., 5:00 p.m., and 8:40 p.m. On Saturday nights there was also a late showing at 11:00 p.m. In the years that followed, the Cinema Corso was the first to introduce screenings in the original language at 6:30 p.m., reflecting Giancarlo Tami's genuine love of cinema, particularly Polish and French films. That passion even earned him a special mention for his dedication to promoting French culture.

Today, moviegoers no longer know the theatre directors, let alone the owners. And theatre directors no longer know the distributors personally. "In the past", says Mr. Tami, "we had a wonderful relationship not only with the audience, but also with the distributors. Once or twice a year, we'd receive a visit from the head of a distribution company who would present us with the upcoming programme".

Most movie theatres are now multiplexes. The program isn't chosen by the managers—it's part of a franchise, just like the double seats, the popcorn and Coca-Cola supply, and the staff uniforms. Even the oversized screens crammed into undersized theatres are franchised. As Mr. Tami puts it: "In multiplexes, the screens are disproportionate—you have to keep turning your head from right to left to see the whole image, like at a ping-pong match". Those who go to the Corso, instead, go to the Tami family's movie theatre, and, above all, to watch films personally chosen by Giancarlo for the people of Lugano, based on his refined taste. The viewing itself is a true experience. "The films we show are the ones I like. Nothing makes me happier than a full house for a beautiful film. But I feel really sad when the theatre is empty".

It's no surprise that independent distributors such as Frenetic Films, Pathé, and Xenix—which produce films for equally independent cinemas—offer exactly the kind of films that appeal to Mr. Tami. "Eighty percent of the films from recent years haven't appealed to me", he says. The Corso's films come from the remaining 20%. "I see the future of cinema as bleak, very bleak", he continues, though without a trace of melancholy.

"Many films are produced, but theatre attendance has dropped by 50%. Watching a movie is no longer an *event*". In fact, films can now be watched on your phone—while waiting for a train or for your turn at the dentist's. The sense of mystery and awe that once surrounded cinema has faded; except for our lingering fascination with actors, there's no longer any need to dress up to go to the movies. "For some time now, we've closed the bar", says Mr. Tami. "There wasn't enough of a demand, and we couldn't find anyone willing to run it. My cousin convinced me to install that horrible box over there", he adds, glancing toward the vending machine for cold drinks. "Sometimes, we offer a cup of coffee to a customer who asks for one. In any case, we turn the coffee machine on every day, even just to warm it up—it's not that old, after all. We've always made an effort to keep our technology up to date: in the 1960s with CinemaScope, then with surround sound, and so on. But we stopped at digital. We were born with film reels—our movies are 1,800 metres long—and if the film burns, the projectionist is ready to splice it immediately. But film reels are becoming rarer; soon there won't be any left for us to project".

Supercinema still exists. It no longer operates a chain of theatres, it's now limited to Cinema Corso. From a glamorous venue, the Corso has become a space for true film lovers—without popcorn, and, truth be told, often without people. It's not uncommon to find yourself in the theatre with just one other person in the audience, but unlike in other cinemas, the show always goes on. The display windows at the entrance are regularly updated with new movie posters, next to which Mr. Tami discreetly pins critical reviews from *Corriere della Sera* or *La Repubblica*. Every evening, as night falls, the neon *Cinema Corso* sign lights up again, as does the digital projection schedule scrolling across the facade.

"I haven't lost hope in a return to 35 mm", says Mr. Tami calmly. "Not long ago, I had problems finding replacement needles so I could listen to my jazz and classical 33-rpm records. But now it's no longer so hard, production has started up again".

Before we say goodbye, we ask if there's any one guest he wishes he could have welcomed to the Corso but never had the chance to. We expect names like Andrzej Wajda or François Truffaut—but instead, he says: "Quentin Tarantino. And maybe fifteen other directors. But only to show them the theatre".

*NB: The article came out in German in the magazine Archithese (no. 2, 2013), when the Corso was still open to the public and Giancarlo Tami was there to greet them. ⏮

N. 01

Rivista periodica della Città di Lugano

►p.92 Let's Talk About It at Dinner

Small Businesses

by Jan Trautmann

It would be impossible to imagine Lugano without them. These are small stores, shops, cafés, restaurants, independent bookstores, grocer's, haberdasheries. Activities that inhabit the city and that have become its backbone. Often, they are family-run or have a single owner. They survive on slim margins but they create relationships and produce an impact that goes well beyond the solely economic dimension.

Entering one of these shops means purchasing a product or a service, but it also means finding a friendly face, getting advice, exchanging a word or two. These are places that combine what is necessary with what is precious: they fulfil a concrete need and at the same time they foster trust, memory, and identity. And yet in these days of department stores and online platforms, this twofold value risks going unnoticed, until it at times becomes invisible.

To talk about all of this we made a plan to meet around a table. Wanda, Marinella and Marco welcome us to Afiordigusto, a bio-bistrot and shop on the "rive gauche" of Cassarate: a homey atmosphere, colourful dishes made with local ingredients, care taken to avoid waste, and lots of love for the territory. Here proximity is not a catchphrase, it is everyday practice.

Around the table, five guests—a bookseller, a craftsman, an urban planner, a dressmaker, and a shopkeeper—tell their stories. Each with a different gaze, but all of them with the same starting point: the firm belief that local businesses are not some sort of nostalgic relic of the past, but a real presence, capable of making the city more human and recognizable.

The question that guides the conversation is simple and direct: how to make these realities—ones that are often taken for granted—emerge; how to support and valorize them as an active part of Lugano today and tomorrow?

Lorenzo Crivelli: I grew up in Breganzona and I currently sharpen and sell knives in the Coltelleria Maturi, a shop that has existed for 127 years. After spending time working in the social field, I decided to continue with this legacy and give it a future.

Gregori Brankovic: A dressmaker by training and the owner of Bec Vintage, a dressmaker's shop that I bought in 2019. I believe in the value of recycling, memory, and timeless style.

Jan Eckert: Urban planner, researcher, I currently live in Bienne but I began doing what I do in Lugano in 2007. With the project Nominute.City, I explore new ways of experiencing the city, freeing it from the contemporary hustle and bustle so that it's human potential can be emphasized.

Prisca Wirz: After training to be a bookseller, I opened Libreria Segnalibro in 2002 with two friends, after an experience we had together at the Melisa bookstore. To my mind, the bookstore is a place of cultural proximity, an independent, living place.

Francesca Solari: A rebel and after that a journalist and film director, today she is the "shopkeeper of Gandria". After fifty years abroad, her love for a tiny piece of her native land inspired her to open a hybrid space—a café, a store, and a cultural stronghold—for the holistic care of that microcosm to be discovered.

Jan Trautmann: In charge of communication and innovation for the City of Lugano. With Lugano Living Lab I follow projects that try out new ways of creating a conversation between the city, the people, and technology. In this meeting of the minds I moderate the conversation, gathering ideas and a vision for the Lugano of tomorrow.

Memories

Jan T.: Welcome, and thanks for being here. To break the ice, I would like to ask you a simple and personal question: What was the first store in Lugano—or nearby—that you loved when you were children? And what made it so special for you?

Prisca: This might sound banal, but I would say it was the Franz Carl Weber. It was a magical world, filled with colours and desires. But I have an even fonder memory: Yodok, a small bookstore on the steps to the Cathedral. My mother was a bookseller, so, in a certain sense, that's where I grew up. I liked getting lost among all the books and the smell of paper.

Francesca: For me as well the Franz Carl Weber was like a daydream. But my most vivid memory is a small store on Via delle Scuole, in Cassarate. At the age of six I was already going there to buy milk and eggs for my mother. I would meet the neighbours there, I learned how to stand in a queue, and how to use money. Signora Rita would have me go in from the backdoor if I needed something when she was closed. It was a place without barriers, where the store merged with life. It was, after all, a school that taught you about community.

Jan E.: I grew up in Germany, but I have very similar memories. In Heidelberg there was a toy shop called Knoblauch, and I was in raptures every time I went there. There was also a small souvenir store with a mechanical bear that blew bubbles in the window: I walked past it every day. When we moved to a place near Mannheim, we were living in a *Gartenstadt*. There was only one real store there: a *Tante-Emma-Laden*, where you could find everything— sweets, flour, even light bulbs. It was the go-to place for the whole neighbourhood.

Gregori: The Franz Carl Weber is the first store that comes to my mind as well. It was inevitable for a child. But I also remember Cachet, a store close to where I am now. It sold odd things, curious objects, things that were almost useless... but I was very drawn to it. There was something mysterious, a unique atmosphere there.

Lorenzo: My first memories are not in Lugano, but in Breganzona. There was Usego, run by Signor Macchi: they sold everything there, but it was thanks to him that the place was special. Welcoming, kind, a real character. And then there was the Migros van, which would arrive in Piazza Chiattone and ring its bells. It was a moment of celebration, almost an adventure. In Lugano, instead, EPA and Innovazione seemed huge to me: because I came from a village, those were worlds to be explored.

Identity

Jan T.: Your memories take us to the heart of our meeting here. The basic question is this: what can the stores and shops of today tell us about the identity of a city? What makes them an integral part of the place where they are located, and not simply bit-players?

Lorenzo: I traveled a lot in my life, and I have often found myself in cities very far away that seemed identical. There are some streets where you might think you're in Lugano, when instead you're in Ulan Bator or Milan. Same stores, same brands, same arrangements in the windows. This global homologation strips away identity. Small stores instead are like plants that grow spontaneously in the woods: they are creative biodiversities where there would otherwise be monoculture. It's the flaws, the oddities, the non-standardized details that make a city like Lugano unique. And this is also true for its small businesses.

Francesca: A small shop speaks through everything: the product, the smell, the calligraphy of the hand-written sign, maybe even written in dialect. These are details that preserve memory. When a business is standardized, you lose all this. There are gestures, voices, relations. Things you won't find in large uniform spaces. And it is through the store that the story of the territory is told.

Gregori: I think that everything begins from a relationship of trust. In a shop you know the customer, you call them by name, you're being sincere when you say hello or goodbye. And the customer also behaves differently: they enter with respect, they ask for permission, they trust you. In department stores instead the customer is often ignored. That reciprocal relationship is part of the identity of a place.

Jan T.: And in your business, how do you succeed in transmitting this identity?

Prisca: For an independent bookstore it's rather natural. We can choose the titles, build up a specific cultural identity. Obviously, there are bestsellers, too, but we can display right next to them books written in the Ticino area, local publications, voices that speak directly to our territory. I might find a book in Lugano that I wouldn't be able to find in Mendrisio. That, for me, is identity.

Francesca: The Bottega di Gandria is sort of a hypertrophy of all this. It's not just a shop, it's a café, an info point, a display space, a meeting place. Everything we sell has its history: books, ceramics, foodstuffs. There are even works of art displayed amidst the salami. And everything is related to the territory, even the displays. The space itself is conceived to be multifarious: sometimes it's a stage, other times it's an exhibition. Gandria is a natural display window, and our task is to try to tell its story, bring it to life.

Jan E.: All this touches on a theme that is close to my heart: the homologation of spaces. As an architect and designer I have worked in retail design for a long time, designing stores that can be reproduced throughout the world. But you who manage a physical space every day, how much does the space actually count? Is it just a container? Or does it become part of the message?

Lorenzo: That's not fair! My window

is tiny! Outside you don't see much, so I have to do something to attract people's attention: maybe a katana, a sword, something odd. But as soon as you enter, you'll find a shop that's warm, filled with kitchen knives, sharpeners, garden tools. The contrast is deliberate: outside I get people's attention, inside I welcome them. I also have to fight against certain biases. The word "knife" evokes violence today, crime news… Instead, I want to tell the story of a trade that's closely related to tradition, care, precision.

Prisca: When we first opened the bookstore, the space was empty. We had to invent everything, from the furniture to the atmosphere. We were inspired by bookstores that we liked, but we also knew what we didn't want. The space has become an extension of our idea of a bookstore: welcoming, orderly but lively, with a display window that invites you to enter and discover.

Invisibility

Jan T.: What makes a local business visible or invisible today?

Prisca: After twenty-three years on Via Pioda, we still hear people say, "Is there a bookstore in Lugano?" We're just a few steps away from the centre, but people tend to move around the same few areas. Add to that the laziness and convenience of the digital world, and it becomes even easier to forget the shop just down the street. Paradoxically, it's those same people who then grumble when stores close.

Gregori: My shop is quite hidden. The street is quiet, and there are parking spaces right in front of my window that block the view. I tried renting a more visible spot elsewhere, but it didn't work. The fact of the matter is, tourists come and look for me—they find me thanks to the tourism brochure that includes my shop. But locals prefer the big retailers, where they can find everything right away.

Jan T.: So tourists find you more easily than residents?

Gregori: Yes. They're looking for something special, maybe vintage or handmade. They have time on their hands, and curiosity. The online world doesn't scare me much, because I sell unique pieces. But locals often don't even notice that I exist. Even when I take part in markets, it's hard—just being there isn't enough.

Lorenzo: What happens to me is that people come in, ask for advice, look at the knives… and then pull out Google Lens, take a photo, and buy the product elsewhere. Meanwhile, they've used up my time, my expertise. If something goes wrong, they come back to me for help.

Jan E.: It's interesting because today visibility plays out in two spaces: the physical one and the digital one. On a map, a place might seem quite close, but for residents it's "out of the way". That happened to me in Kyoto: I was looking for a kitchen knife, and the map only showed me the big stores. In the end, I found the right one thanks to word of mouth. The map isn't enough—you also need to know what to look for and where.

Lorenzo: It's the same here. Ever since I've had a website, tourists find me more easily. But people from Lugano don't. If they do show up, it's because they happened to notice the sign outside the shop. Online helps, but not for the locals.

Prisca: Maybe the hook for tourists is the "typical" product. Like the Swiss Army knife— you're in Switzerland, you look for a local product. For tourists, that's valuable.

Francesca: And sometimes someone becomes a customer by chance. For example, I bought a big knife from Lorenzo before even knowing that one day we'd end up sitting at this table together.

Lorenzo: It's funny, but even with 128 years of history behind it, a cutlery shop can still be invisible. Those who know it come back. But those who pass by often don't even see it.

Francesca: In Gandria, we experience a double invisibility. The village is off the main routes and only accessible by boat, with few connections. And yet, there's a wave of tourists who arrive, discover our products, and stop by. But with local residents… it's harder. They come home tired in the evening, the village bar doesn't exist anymore. Events help, but they're not enough. The dominant narrative is economic, whereas our shops are based on other values. Those values need to be placed at the heart of the city's story.

Jan T.: You've brought up another interesting point—the role of events: opportunities to enliven the city, but ones that can also risk excluding certain businesses.

Prisca: Some event days—let's say "motorbike-themed" ones—are a disaster for us. The centre empties out, regular customers avoid the area, and new ones don't show up. For some sectors, those days might be great, but for us, they're completely dead.

Francesca: It's the same in Gandria. Events that highlight the outskirts are rare. We collaborate when we can, but it's hard. There's so much that could be valued—even just from a historical and cultural point of view—but it often remains in the shadows.

Lorenzo: It seems to me that many events attract "in-and-out" visitors. They come for the event and then leave. They don't experience the city. They don't explore the neighbourhoods. They don't discover the shops. In Como, for example, tourists stay three or four days. In Lugano, often just a couple of hours.

Gregori: It would be nice to think of more widespread events, or areas dedicated to local shops, artisans, and regional products—a kind of "crafts street," with temporary shops… ideas that could bring new visibility and life to less central streets.

Lorenzo: Even small gestures would help. For example, eliminating the fee for setting up a stand outside your store. Allowing some space to spark curiosity, to create contact. After all, proximity also needs a bit of freedom.

Change

Jan T.: Your comments naturally bring us to the topic of change. How does one adapt to new shopping habits, the pace of digitization, and a fast-changing economic context—without losing one's identity? What strategies do you adopt to stay relevant in the city?

Gregori: By now it's clear that the internet is part of the game. But I believe the future lies in creating an *experience*. Not just selling, but offering an atmosphere, a lifestyle—a sort of small-scale "concept store." And then, collaborations: nowadays, you can't go far alone. Maybe someone comes in for a piece of clothing and ends up leafing through book, or the other way around. We need positive cross-pollination.

Prisca: I agree, but I don't think every business lends itself to the same formulae. Some shops combine easily, others less so. For an independent bookstore, the point is being able to recommend the right book, remember customers' tastes, chat with the grandmother who wants a gift for her granddaughter. That kind of relationship isn't something big platforms can offer—you can't tell Amazon about your granddaughter. Personalizing, recognizing, listening: that's the real value.

Lorenzo: I'm also wondering what personalization means today. I'm thinking of knife-sharpening workshops, hands-on experiences to share together. It's not just about selling— it's about sharing. That builds loyalty, creates bonds, makes people come back.

Prisca: At first, we used to host many events with authors. Not anymore. There's too much going on, too much effort for minimal return. After several attempts, we decided to refocus on what we really do best.

Francesca: For us—we work closely with the local area and with volunteers—the challenge is keeping up with digital communication. We don't have the resources that big chains do. In this sense, support from the City, even just through shared platforms or common services, would make a difference. Not so much to sell more, but to bring more Lugano residents to discover Gandria.

Jan T.: On the digital side, the City is quite active. I'm thinking, for instance, of initiatives like the MyLugano app, which uses a local digital currency as an incentive for those who shop at city businesses. Do you know about it? Do you use it?

Prisca: We benefit a lot from it. Many young people come to spend their "Buono Cultura" there (a digital voucher the city gives to all new eighteen-year-olds). For us, it's become a new form of visibility.

Lorenzo: It's useful for me too. People who have credits on the app look for where to spend them and discover new places. It's an extra showcase.

Gregori: In my case, even though I'm part of it, I haven't seen any major benefits. It depends a lot on the type of business and on the profit margins. For me, a 10% discount hurts.

Lorenzo: But it's true that at the beginning, when they feature you on the app, they give you great exposure. That's when new and curious people show up. That part works.

Jan E.: It's a very interesting example, because it's a *public* digital currency—and perhaps also a glimpse of the future. In England, for example, some cities have introduced *civic currencies*: if you take care of your community, you earn credits to spend locally. It brings us back to the idea of exchange—supported by digital tools but based on real values.

Gregori: A kind of time bank?

Francesca: Exactly. These dynamics already exist informally, but here it's the City that acts as a catalyst.

Jan E.: Speaking of community, there's an initiative in Vienna that struck me: First Friday. On the first Friday of each month, shops can set up a stall outside without paying any fees. There's music, people in the streets, life. At first, it looked like a fair, but now they've found a balance. It builds community and creates opportunities to sell.

Jan T.: It seems to me that a clear message emerges from your answers: to innovate doesn't mean to chase what's fleeting. It means strengthening relationships, creating community spaces, offering real experiences. What's needed is presence—and warmth.

Lorenzo: I always say that a shop is like a love story. You need stability, but also surprises. Trust, but also stimulation. Only that way will people stay, return, form an attachment.

Francesca: The future isn't only about technology. We also need a return to the human, to nature, to the organic. Fortunately, our bodies still produce happiness hormones through relationships with other living beings. Gandria is beautiful because it was built through a daily negotiation with the mountain. That kind of balance is what we need to rediscover.

Prisca: But then, concretely, there are also responsibilities. I have employees. I need to make ends meet. Poetry is important, but realism matters too. Digital tools are fine—but in moderation.

N. 01 Rivista periodica della Città di Lugano

Lorenzo: In the end, we're small entrepreneurs. We live our work with love. Because every customer isn't a number—they're a person, a story.

The Future

Jan T.: We're coming to the last part of our conversation. Let's try to imagine local commerce in the Lugano of tomorrow. What role could it play?

Gregori: I believe local commerce could truly become one of the city's souls—if the right conditions are created. There should be greater awareness of the role we play: those who choose to come downtown are often looking for authentic experiences, something beyond standard shopping. I imagine a place—a district, a street, a shared space—where small businesses can make themselves known, support each other, and create networks. On a practical level, though, it would also help to think of measures that make it more sustainable to stay in the city centre, especially for those offering something unique.

Prisca: I like to think of the German term *Buchhandel*: it combines "book" and "trade", culture and economic sustainability. That's the balance we need to preserve. The future of local commerce? It also lies in diversification and networking: knowing that there are several bookstores, several shops in town increases the city centre's appeal. But concentrating everything in one place risks emptying out the rest of the city. We need a harmonious distribution, a balance between large and small.

Francesca: I hope new generations will be ready to take up the challenge—and that more value will be given to the memory and identity of this territory. In Gandria, we have so much history, so many ideas, but we lack an overall vision. Interventions are planned in bits and pieces, with no shared direction. We'd need urban planning with a long-term perspective. We've managed to involve talented architects, but we struggle to have a dialogue with institutions. That's perhaps another matter…

Lorenzo: I often think about the cutlery shop. My work still has a manual component that can never be replaced. The future, for me, is precisely this: valorizing what cannot be replicated by machines. Maybe my way forward is actually a way back. If one day I no longer have the shop, I'll be a knife grinder on the street. As long as there's bread and vegetables to cut, there will be knives—and someone who knows how to sharpen them.

Gregori: In the end, I also work with the past: I take objects, transform them, and make them unique for the present. I think that's the way forward—personalization.

Francesca: We're considering the idea of a satellite shop in the city centre, or in Zurich. A contact point in town, because Gandria is very seasonal: in the morning there are no boats, and there aren't any in the evening either. A foothold in the centre could help us, even though starting something sustainable isn't easy.

Jan T.: One last question before we move on to dessert: if you could propose one action to enhance local shops in Lugano, what would it be?

Gregori: I've said it before, but I'll gladly repeat it: create a thematic district, make room small businesses in markets—like the Christmas market—perhaps by decentralizing a bit. And make it easier to use vacant spaces: there are many today, and they could be made available to local businesses.

Lorenzo: More than a measure, I think it's a change of mindset. Helping each other—knowing that today you need help, and tomorrow it might be me. Cultivating this network, this solidarity.

Prisca: The city can set a good example. Choose local suppliers, highlight what already exists. And take action on empty premises, because they give an impression of abandonment. We could think of incentives, or even penalties, for those who leave spaces vacant for too long.

Jan E.: As an external observer, I find the direction Lugano has taken—especially on the digital side—quite interesting. It's a bold choice, with all its challenges. And then there's the issue of uniformity: as you said, Lorenzo, Via Nassa looks like many other shopping streets. Yet, precisely there lies an opportunity for local businesses—to create unique, alternative experiences that make each city special. In Kyoto, for example, a new generation is reclaiming abandoned spaces to open workshops, cafés, galleries. Small places that tell their own stories, combining craft, culture, and community. It's a model worth keeping an eye on.

Francesca: Support on several levels would be helpful: spaces, digital training, visibility. Even just connecting experiences, sharing advice. City staff, by dedicating a few hours, could help a shop improve its online presence.

Lorenzo: In the past everything worked by word of mouth. Today, that word of mouth has become digital. But we also need to work on local awareness. When someone moves to Lugano, how do they find out what's here? A map, a guide, something that shows the value of what we have.

Jan T.: That's true, today word of mouth travels mostly through online reviews and social media, but it still boils down to trust eventually. In the end, we continue to seek recommendations from people we value, from those who truly know the places. We began with memories, passed through real challenges, and arrived at imagining future scenarios. In between, many ideas, visions, and shared hopes. I take home with me the image of a city that lives also thanks to quiet, sometimes invisible, but essential presences. Thank you so much for the time, honesty, and passion you've brought to this table.

Now, if you agree, let's see if there's any strudel left. See you around the city. ⏮

►p.102 A Tree

Maple of Mordor

by Fabio Pusterla

I am the friend of a tree. Among the many that you can come across along the streets of Lugano or in the parks, among the very many that no longer exist, sacrificed by the city's asphalt invasion, it is this very tree that I befriended a while back. A small sapling that perhaps struggles to grow in between the concrete walls, in a sort of corridor between the campus buildings. A maple that will struggle to grow majestically like its kin on the shores of the lake or the river; a maple squeezed between obstacles, necessarily slender and far from the sun and yet stubborn in its being there, in spite of everything. Naturally, we don't say much to each other: some friendships are like that, made up of silences more than spoken words. It appeared during a certain winter, when the cold also gripped me from the inside; it appeared barren, with hairy, blackish branches that stood out sullenly against the walls. And above the branches, those gnarled and thorny fruits, grey samaras like dried up stars, the constellations of a devastated sky. A humble maple with an uncertain future, perhaps an unlikely one; slight, a bit rageful, somewhat resigned to the destiny that it did not choose and that was forced onto it. We understand each other right away, between the two of us. The roots, for instance: where will they be able to sink, in what layers will they find vital nourishment, capable of generating the lymph that runs underneath the bark and layers of surface, and rises towards the other leaves that will one day spring forth again? For I too, to think of it, what do I know about my roots? Crooked growth, across obstacles, solitary growth and for a long time silent; but growth all the same. Inexhaustible, in search of that bit of light that we must seek, the light that suffices, minor stars. These are the things that the slender maple talks to me about without saying a word, so different from the glorious plane trees photographed by tourists, from the araucarias, from the sequoias in the Park. Located next to it is not a lake or a river, but an old hospital instead, that is now the university headquarters. And a modern building, a black one, that the students call now and again, smiling, but not too often, Mordor. Sometimes, when there aren't too many people around I recite the words of Dylan Thomas to it, a poet who knew trees well: "Though lovers be lost love shall not; And death shall have no dominion". It seems to be pleased by those words. Perhaps because trees live longer than us, they understand many things and look at us from on high. Bitter maple, compassionate maple. ⏮

►p.104 A Grave

Douglas Sirk

by Klaudia Reynicke

I write stories for movies. Screenplays, to be more precise. Transitory objects not conceived to be published. But recently, I was asked to write a text that will be published. A text about a grave. I don't know whether it's the peculiarity of the proposal, the fact that someone thought I was the right person to write about a grave, or the fact that this text will come from my intimacy—but this immediately takes on an unexpected importance.

I accept anyway, and I start searching for my main character. I begin on the internet. The first name that appears is that of Hermann Hesse (1877–1972): a German-Swiss poet and writer. However, I feel that I'm not familiar enough with his work, nor bold enough to pretend otherwise, so I must set this grave aside. The names that follow, in hierarchical order established by an algorithm, are: Giuliano Bignasca (1945–2013), an eminent political figure from Canton Ticino. Given our political differences and my inability to feign neutrality, I pass. Clay Regazzoni (1939–2006), Formula 1 racing driver. The contrast between extreme speed and eternal immobility seems too stark. I pass. There's also Antonio Chiattone (1856–1904), a Swiss sculptor famous for his funerary monuments. At first I'm drawn to it, this grave charms me. But suddenly, there's a kind of obviousness that feels too smooth, too scripted in advance. A sculptor of tombs who ends up in a tomb. The story has already written itself. I pass.

I learn that Douglas Sirk's grave is in the Castagnola cemetery. A Hollywood director, renowned, celebrated many times over. But above all, the father of melodrama.

Will this be my leading grave? I wonder. I am astonished by the choice made by this great name from cinema: a simple, walled-in grave, shared with his wife, devoid of any funeral monument. It is almost banal and contrasts with the imposing image that one has of him. A man who sought glory in life and chose discretion for eternity. This contrast strikes me. But this kind of will to erase himself, is this what Sirk wanted?

That's when a fragment of a Lamartine poem comes back to me, one I read in the Paris catacombs: "Ils furent ce que nous sommes, / Poussière, jouet du vent; / Fragiles comme des hommes, / Faibles comme le néant !" (They were once as we are now, dust, playthings of the wind. Fragile like men, frail like the void!)

This verse, etched in that common grave, speaks of no one, yet speaks of everyone. Of all of us. It dissolves where the grave names.

I tell myself that perhaps there is where my difficulty choosing a grave lies. In this tension between what erases and what names. The grave as a place of rest, a sign of passage, a fixed point before oblivion. It connects a body to an identity, a story, a place in the world. It indicates. And this uniqueness disturbs me because, yes, one day, a grave will designate me. This vertigo is that of everyone's finitude. And in searching for a grave, I find myself alone, facing my own.

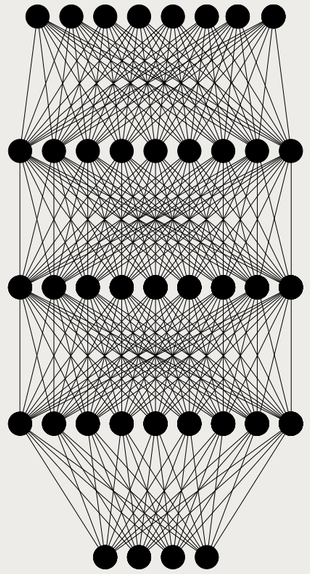
I suddenly realize that I'm letting myself slide into melodrama, but I embrace it without hesitation, like in a Sirk film. There will be no protagonist in this text, only a choral story: that of the graves, which gather all the lived stories.

Theirs, yours, mine. ⏮

►p.106 A Portrait

The Quadcopter of the Woods

by Luca Gambardella



Come and sit next to me. It's been over ten years now, and I think the time has come to shed some light on my story.

I was one of the first drones with four motors—what is known as a quadcopter—with an onboard artificial intelligence. A new kind of AI based on a digital model of the human brain: artificial neural networks.

I can still remember back in 2013 when they came to me and asked if I could follow forest trails to search for lost people. Me, really? For one thing, I'm naturally sort of lazy, and wandering randomly through the woods didn't exactly appeal to me. For another (and more importantly), I had (and still have) only a single camera on board; nor did I have (and I still don't have!) a GPS system. How was I supposed to do it?

They told me: You're the only one equipped with an artificial brain, you'll have to figure it out. We really need your help… and besides, GPS doesn't work under the tree canopy!

Back then, I knew some researchers from the Dalle Molle Institute for Artificial Intelligence (IDSIA USI-SUPSI) in Lugano, and I turned to them: Could you help me put something into my artificial brain that would allow me to recognize and follow a trail? Would you kindly explain to me what leaves, plants, stones, shadows, branches are like… and everything else that comes with them?

At the time, the National Centre of Competence in Research project "NCCR Robotics – Intelligent Robots for Improving the Quality of Life" was underway. It was funded by the Swiss National Science Foundation (20 million Swiss francs over 12 years) and involved IDSIA, the two federal institutes of technology (EPFL in Lausanne and ETH Zurich), as well as other Swiss universities. No one—and by that I mean no one—except for the team in Lugano was using artificial intelligence and neural networks to learn from data (so-called *machine learning*). Today it may sound unbelievable, but that's how it really was back then.

The IDSIA researchers were experimenting with innovative techniques. Aware of my limitations, my personality (laziness), and my physical constraints (a single camera and no GPS), they decided to help me by teaching me to follow trails through a mechanism of imitating human behaviour. So, they built a helmet fitted with three GoPros (one facing forward, one on the left, and one on the right), and for eight hours (during working hours, of course), a PhD student walked through the forest along the trails, recording footage from the cameras. The idea (a brilliant one) was to capture three types of images at the same time: the front camera recorded what I should see if I were correctly following the trail, while the side cameras captured what I would see (remember, I only have one camera) if I strayed off course into the woods to the left or right of the path.

With those eight hours of video, we trained a neural network brain to read the image from my camera and recognize whether it matched a "right", "left", or "centre" image. No more long and complicated explanations of what a forest, a path, or a branch is, but simply a system capable of seeing and "classifying" the images from my camera.

Once the neural brain was in place, I was able to follow trails in forests across different regions of Switzerland, without difficulty and without too much effort.

The results marked a new direction in machine learning and computer vision systems, and the paper that introduced them, *A Machine Learning Approach to the Visual Perception of Forest Trails for Mobile Robots*, won the 2022 NCCR Robotics Most Impactful Paper Award as the most-cited article in the scientific community over the 12 years of the Competence Centre's project.

The IDSIA and Its Founder, Angelo Dalle Molle

When the forest drone was designed, IDSIA had already been around for 25 years. Founded in Lugano in 1988, at the dawn of the digital age, the institute initially focused on research in natural language processing and machine translation, with the goal of creating intelligent systems capable of understanding and processing human language.

It was established thanks to Italian entrepreneur and philanthropist Angelo Dalle Molle (1908–2001), who in 1971 had also created the Dalle Molle Foundation for the Quality of Life, in Lugano, of which IDSIA is one of the main initiatives. A man of refined taste with an inquisitive mind, Dalle Molle always combined industrial innovation with a passion for culture and scientific research. In 1952 he revolutionized the beverages market by creating the famous drink called Cynar, an artichoke-based liqueur that became a symbol of Italy's economic boom. In the 1970s he patented the first electric car-sharing system and later became both a supporter and pioneer of AI.

Guided by a humanistic-scientific vision of the world and society, Dalle Molle firmly believed throughout his life that technology, especially computer science and computational linguistics, was a decisive tool for fostering communication and overcoming linguistic and cultural barriers. Broadly speaking, he believed that science and progress should always serve humanity.

Today IDSIA is one of Europe's leading centres for artificial intelligence. Based on the East Campus of the *Università della Svizzera italiana* and SUPSI, it pursues research in areas such as machine learning, smart control, and natural language processing. With around 130 researchers and faculty, the institute is also a hub for educational excellence, offering Switzerland's first Master's degree in artificial intelligence. ⏮

►p.108 Viewed by Others

Five Thousand Steps in Lugano

by Alan Friedman

When my wife first suggested that it might be nice to live in Lugano, more than a decade ago, my initial response was not particularly enthusiastic. Lugano? That sounds boring. An hour away from Milan and with convenient airports, sure, but Lugano? I had always thought of Lugano as a sleepy little place, a lovely tourist town on a lake, with a bunch of banks and old-fashioned *fiduciarie*, considered a Tuscan-style paradise by Swiss Germans who, upon arriving in Ticino, all seemed to think they were in Tuscany. There was Italian style (and cuisine) and Swiss efficiency—that sounded good. But Lugano?

In my early days at *The Financial Times* of London, I had visited Lugano. That was when I was writing about Roberto Calvi and Banco Ambrosiano and Michele Sindona. Another era. Another century. A long time ago.

Today my *Weltanschauung* has changed. I have seen the world and travelled to more than 70 countries. So now, as a resident of Lugano, I am always happy when I return home and we drive across the bridge and I glance across the lake toward Castagnola. I have had the pleasure of getting to know many places around the world—among them Tokyo, Beijing, Shanghai, Mumbai, Delhi, Kathmandu, Bhutan, Hanoi, Saigon, Berlin, Frankfurt, Munich, Hamburg, Vienna, Prague, Budapest, Bucharest, Moscow, Doha, Dubai, Muscat, Jeddah, Rio de Janeiro, Ankara, Istanbul, Cairo, Jakarta, Denpasar, Kuala Lumpur, Penang, Mexico City, Toronto, Stockholm, Helsinki, Madrid, Lisbon and Lusaka. For several decades, I lived a "150-flights-a-year lifestyle" and my main bases in life have been New York, Washington, London, Milan, Paris and Rome. In that context, what have I learned? I have learned that Lugano is a truly wonderful place to be. It is peace. It is beauty. It is comfortable.

When I became a Swiss resident, in 2021, my wife and I lived in the pretty Ruvigliana neighbourhood, where the view of Mount San Salvatore and the fountain in Paradiso on the right spans across to the Casino of Campione on the left. A super panoramic and breathtaking view of the lake. Only two problems: It is super south-facing, so the sun is in your eyes all day long and you have to constantly adjust the *tende*. To get a coffee, cigarettes, or anything else, you have to take the car out of the garage, drive a kilometre or two, and then drive back.

Since 2025, however, we have been living about 250 meters from Via Nassa in Lugano, with a beautiful view and enjoying a much-improved quality of life. Now I can go anywhere without a car. I can stroll over for a cappuccino at Gabbani in less than three minutes. I can chalk up more than five thousand steps (according to my iPhone) a day if I walk from the LAC to Manor just twice. I can avail myself of Lugano's exquisite fine food purveyors—not just the always delicious Gabbani but also the fabled Mion, which seems more like a jewellery shop than a purveyor of fine vegetables and fruit (and where buying a strawberry is like acquiring a half-carat diamond). One can also jump into the basement of Manor for a bit of roast beef or slum it with a delicious and high-cholesterol cheese and butter bretzel at the little stand bretzel on Via Nassa, Lugano, as a city, is super easy. It is a small place. But when I am here, everything is convenient, pleasant, efficient, clean, and friendly. And in today's world, that level of humanity and civility is no small thing. We have also discovered the LAC, which is an eight-minute walk from our apartment. OK, this is not Lincoln Center or the Royal Festival Hall, but LAC does very nicely and offers an impressive array of cross-cultural and multimedia programming.

Another great thing about Lugano is the abundance of tennis courts. For a mediocre but avid player like myself, that means I can walk to the Tennis Club Lido Lugano in a few minutes, and meet my Luganese tennis maestro. I try to play twice a week.

I will end this laundry list of my personal favorites in Lugano, but I cannot avoid revealing a particular passion of mine: I love to discover a new grotto. And Lugano has lots of *grottos*. I go crazy for a good *stinco con polenta*, or even *gorgonzola con polenta*, or f*unghi porcini trifolati* with polenta, or the *brasato*—all washed down with a little ceramic bowl of Ticino red Merlot. I think I may have made my point. My personal favorite for years has been the Grotto Ticinese, right around the corner from the RSI building in Cureglia.

Now, what is my take on Lugano as an American-born author and journalist? Lugano is a city that seems well administered by a serious and competent *Comune*. I believe that municipal initiatives on bitcoin, although controversial at the time, have proven to be a very good idea for the local economy. I recently had the pleasure of speaking at the Lugano Commodity Traders Forum, and I was impressed by the caliber of professionals who attended.

Over the past couple of years, I have met some of Lugano's leading entrepreneurs and bankers—and some of them are world-class talents. Lugano has nothing to feel ashamed about, or inferior to, Zurich. Yes, it is much smaller, but its talented professionals make for an intelligent and civil community. And I like that. I even like the *frontalieri*—except for the traffic jams they cause after five in the afternoon.

I think Lugano has the potential to grow in various directions. It needs to reshape itself now that the finance industry is smaller than it was 10 or 20 years ago. Its tourism income could probably be enhanced by the reconversion of one or two older hotels into five-star properties. In my view, *The View*—the five-star hotel with a Michelin-starred restaurant and a wonderful spa—represents the level of quality Lugano needs to aspire to in order to attract more high-spending tourists. Ticino's industrial companies, like all European manufacturers, are facing the challenge of President Donald Trump's trade policies. Of course.

Although I'm sure the folks in Bellinzona or Locarno would disagree, it's clear to me that Lugano is the heart of Ticino, and an important city in Switzerland. It offers so many services and such a high quality of life that I recommend it to my friends in California, Washington, and Florida who are looking for an alternative lifestyle to Donald Trump's America. The British, Norwegians, and other expatriates seem to be flocking to Lugano. My guess is that more Americans will be coming soon too.

So that's my take on Lugano. It is a beautiful little city—elegant, orderly, and where nearly everything works (with the exception of Swisscom's poor internet service in Ruvigliana). I have a study with a commanding view of the lake where I can happily write my books and articles. One can be sociable or private, attend functions or trade an elegant standing dinner for *stinco* and polenta in a *grotto*.

Lugano is definitely a refuge from this crowded and war-filled world. It is efficient and convenient. It is a truly pleasant place, and I always relax when I arrive in Lugano. What more can one say? ⏮

N. 01 Rivista periodica della Città di Lugano lu

lu, la città in cento pagine
Rivista periodica
della Città di Lugano
n.01
l'invisibile

Responsabile
Jan Trautmann

Progetto editoriale
Eleonora Bourgoin
Magda Mandelli

Progetto grafico
CCRZ, Balerna

Redazione
Eleonora Bourgoin
Magda Mandelli
Jan Trautmann

Con contributi di
Alan Friedman
Luca Gambardella
Fabio Pusterla
Klaudia Reynicke
Eberhard Troeger

Traduzioni
Sylvia Notini

Foto
Paolo Abate
Jacqueline Haener
Vanni Moretti
Igor Ponti
Alessandro Ruffini
Alfio Tommasini

Foto di copertina
Nicolas Polli
realizzata in esclusiva per *lu*

Fotolito
Prestampa Taiana, Muzzano
Studio 9010, Balerna

Stampa
La Buona Stampa,
Pregassona

Finito di stampare
nel mese di dicembre 2025

Si ringraziano
per le informazioni e il materiale
Fabrizio Arnaboldi e Giorgio Brivio (Istituto scolastico, Città di Lugano), Giorgio Bonomi (Ufficio caccia e pesca, Cantone Ticino), Gioele Calzaducca e Luca Corti (Cooperativa Migros Ticino), Fedora Cappucci, Filippo Pedroletti e Luca Zinetti (Servizi tecnici, Città di Lugano), Pia Giorgetti (Museo cantonale di storia naturale), Patrick Jacobi (Gestione e manutenzione immobili, Città di Lugano), Annalisa Landoni (AIL), cap. Mauro Maggiulli (Polizia, Città di Lugano), Virginia Marano e Laura Pomari (Museo d'Arte della Svizzera italiana), Alessandro Rabaglio (Edilizia pubblica, Città di Lugano), Chiara Scandolara (Ficedula), Luisa Tringale (TPL)

Un ringraziamento particolare a
Shair Cruz Bahamonde, Danilo Baratti, Ludovica Molo, Bettina Müller, Claudia Quadri, Cristian Rossatti, Nicola Schoenenberger, Tommaso Soldini, Viola Studiati, Marco Zürcher

Città di Lugano
Ufficio comunicazione e marketing
Piazza della Riforma 1
6900 Lugano

instagram.com/luganomycity
comunicazione@lugano.ch
www.lugano.ch

©
2025 Città di Lugano
ISSN 3042-9048

Tutti i diritti riservati

lu è disponibile gratuitamente
a Palazzo civico, nei Puntocittà, al LAC, al Foce, ma anche in tanti bar, locali e commerci

Crediti fotografici
Dove non espressamente indicato, le foto sono di Vanni Moretti
Sue anche le foto alle pp. 2-4, 16, 22, 23, 73 in basso, 126-128
Seconda e terza di copertina
Foto di Alfio Tommasini
Sue anche le foto alle pp. 1, 3, 125
p. 12, al centro:
Foto di Cosimo Filippini
p. 33, le due in alto:
Fotografo ignoto, proprietaria Lydia Sommerhalder, foto Cosimo Filippini (Carona, 1972-73)
p. 33, in basso:
Fotografo ignoto, collezione privata (Casa Aprile, Casa Costanza)
pp. 48-49:
Foto Ufficio caccia e pesca, Cantone Ticino (fototrappole scattate sul territorio di Lugano)
p. 50:
Foto Phil Winter (civetta, *Athene noctua*)
p. 63, in basso a sinistra:
Foto di Paolo Cavalli
pp. 78-91:
Foto di Igor Ponti (pp. 78, 79, 82, 84, 91 in basso)
e di Jacqueline Haener (pp. 80, 83, 86-87, 88-89, 91 in alto)
p. 112:
Foto di Simone Cavadini

Paolo Abate

(Napoli, 1996)
Fotografo. Cresciuto tra il Lago Maggiore e il Lago di Lugano, dopo la laurea in Interior Architecture ha iniziato a raccontare l'Italia attraverso immagini dal fascino nostalgico e cinematografico. Nelle sue fotografie unisce estetica e memoria, dando vita a uno sguardo intimo e poetico che ha trovato spazio sui social e nel mondo editoriale. Con i suoi quasi 200'000 follower, è stato definito dalla rivista internazionale *AD Architectural Digest* "uno dei fotografi più talentuosi del momento".
►p.12

Alan Friedman

(New York, 1956)
Giornalista e autore di libri di successo, l'ultimo dei quali dal titolo *The End of America? A Guide To The New World Disorder* (Biteback Publishing, 2025). In passato è stato corrispondente e opinionista per il *Financial Times* di Londra, l'*International Herald Tribune*, il *New York Times* e il *Wall Street Journal*. Oggi è editorialista per il quotidiano L*a Stampa* e per il *Corriere del Ticino*. Dal 2021 vive a Lugano, dove è direttore esecutivo del neonato think tank internazionale Lugano Global Forum.
►p.108

ISSN 3042-9048
9 773042 904001

Luca Gambardella

(Saronno, 1962)
Professore ordinario di intelligenza artificiale presso la Facoltà di informatica dell'Università della Svizzera italiana e membro dell'Istituto Dalle Molle di studi sull'intelligenza artificiale (IDSIA), che ha diretto dal 1995 al 2020. Nel settore privato ricopre il ruolo di Chief Executive Officer presso Artificialy SA, un'azienda di Lugano che si occupa di progetti e soluzioni nel campo dell'intelligenza artificiale.
►p.106

Hanno contribuito
al primo numero di *lu*

Jacqueline Haener

(Locarno, 1978)
Fotografa. Ha studiato arti decorative al CSIA a Lugano e fotografia a Parigi. Ha lavorato in Svizzera e all'estero come fotografa indipendente. Nel 2014 fonda Atelier 212, agenzia di comunicazione visiva con sede a Minusio.
►p.78

Nicolas Polli

(Brusino Arsizio,1989)
Fotografo, ha studiato direzione artistica all'ECAL di Losanna. I suoi lavori fotografici sono stati esposti a livello nazionale e internazionale, presso l'appartement – Espace Images Vevey, l'Espace Arlaud di Losanna, il Museum Brot di Ulm, il Verzasca Foto Festival, il Gibellina Photoroad e il Coal Mine Winterthur. Ha pubblicato due monografie: *Ferox the Forgotten Archives 1976-2010* e *When Strawberries Will Grow on Trees, I Will Kiss U*. Nel 2018 e nel 2020 ha vinto lo Swiss Design Award.
►copertina

Igor Ponti

(Lugano, 1981)
Fotografo. Ha studiato arti applicate al CSIA a Lugano e fotografia a Milano. Nei suoi lavori indaga il rapporto tra paesaggio e identità. Tra i numerosi volumi pubblicati, ricordiamo *Looking for identity* (Hatje Cantz 2014, presentato a Paris Photo), *Omne Beauty 2018-2020*, cofanetto che raccoglie gli scatti di 8 fotografi di fama internazionale (SkynnerBook 2021, Gold prize agli European Design Awards 2022) e diversi volumi editi da Fontana, l'ultimo dei quali è T*rapa Natans/Agrum nostrum* (2023).
►p.78

Fabio Pusterla

(Mendrisio, 1957)
Tra i poeti di lingua italiana più importanti della sua generazione, oltre che traduttore, critico letterario e professore presso la Facoltà di comunicazione, cultura e società dell'Università della Svizzera italiana. Le sue opere poetiche, tradotte in tutto il mondo, gli sono valse numerosi premi. La sua raccolta più recente è *Fiumi nefrite vortici* (Marcos y Marcos, 2025). Alla sua figura e opera di poeta è dedicato il documentario *Libellula gentile* (2018) di Francesco Ferri.
►p.102

Klaudia Reynicke

(Lima, 1976)
Sceneggiatrice e regista, cresciuta tra il Perù, la Svizzera e gli Stati Uniti. Dopo alcuni documentari, dirige i lungometraggi *Il nido* (2016) e *Love me tender* (2019) e la serie *La Vie Devant* (RTS, 2022). Nel 2024 esce il film *Reinas*, che ottiene grande consenso di pubblico e critica. Presentato in concorso al Sundance, vince il Gran Premio della Giuria alla Berlinale, il Premio del Pubblico UBS al Festival di Locarno, il Premio per la miglior sceneggiatura al Festival di Lima ed è selezionato come rappresentante ufficiale della Svizzera agli Oscar 2025.
►p.104

Alessandro Ruffini

(Brescia, 1974)
Fotografo. Si dedica principalmente a still-life e arredamento, con incursioni nella ritrattistica e nella fotografia di architettura. Attento alle nuove tecnologie, si occupa anche di video e CGI (Computer Generated Imagery), di cui segue tutte le fasi produttive, dalla fotografia all'illuminazione, dalla regia al montaggio fino alla post-produzione. Nel 2014 fonda a Balerna lo studio 9010.
►p.64

Eberhard Troeger

(Hof-Saale, 1969)
È docente, artista e architetto. Insegna Arte e spazio presso la Zürcher Hochschule für Angewandte Wissenschaften (ZHAW) ed è docente ospite in diverse università. Nel 2010 è stato commissario generale del Padiglione tedesco *Sehnsucht* alla 2ª Biennale di Architettura di Venezia. È autore di vari libri su architettura e urbanistica, tra cui *Touch Me. The Mystery of the Surface* (Lars Müller, 2011) e *Baumschlager Eberle Architekten 2010–2020* (Birkhäuser, 2023).
►p.81