

Duomo, sei varchi e sorveglianza speciale per le feste

La cattedrale controllata 24 ore su 24. Presidi fissi e dinamici, garantito l'ingresso ai mezzi di soccorso

Il questore



● Marcello Cardona (foto), 61 anni, laureato in Giurisprudenza. È questore di Milano da febbraio

Occhi puntati sul Duomo 24 ore su 24 e giro di vite sugli accessi alla piazza. Il comitato provinciale per l'ordine e la sicurezza pubblica aumenta le misure di vigilanza per le festività natalizie. Una risposta concreta del tavolo in Questura alla «crescente minaccia terroristica». La lista delle priorità parte dalla cattedrale, obiettivo sensibile. Tutto il complesso monumentale sarà sorvegliato dal Raggruppamento tattico Lombardia con un presidio fisso nella fascia oraria 7-19, in forma dinamica invece nella notte.

Ulteriore rafforzamento ai controlli dalle 13 all'1 con una pattuglia a piedi, battezzata

«Esercito centro». Soglia d'attenzione alta anche sul resto del centro. Il comitato ha creato l'area omogenea pedonale Duomo-Mercanti-Dante e ha drasticamente ridotto il numero di ingressi, passati da 17 a sei. L'accesso sarà consentito ai veicoli autorizzati da via Dante, vicolo Santa Margherita e piazza Fontana. Da domani i ghisa garantiranno un

Forze dell'ordine

L'intera area sarà sotto la protezione del Raggruppamento tattico Lombardia

presidio ai varchi. Solo per i mezzi di soccorso invece sarà possibile entrare in piazza da via Mengoni, via Beccaria e via Agnello. Anche qui occhi fissi dei militari dalle 7 a mezzanotte, sempre a partire da domani. Le operazioni di controllo saranno intensificate nelle ore notturne. Il comitato per la sicurezza ha messo in piano «un'attenta vigilanza, con frequenti passaggi e prolungate soste» sotto la Madonna.

Le misure decise tengono conto delle esigenze dei commercianti. Carico e scarico possibile da via Agnello/corso Vittorio Emanuele II e da via Santa Radegonda/via San

Infrastrutture lombarde

Appalti, chiesti per Rognoni sette anni e cinque mesi

In 3 giorni di requisitoria e 700 pagine di memoria le pm Paola Pirotta e Cristiana Roveda hanno chiesto 7 anni e 5 mesi per 65 capi d'accusa all'ex dg di «Infrastrutture lombarde spa» Antonio Rognoni, al quale contestano «una gestione privatistica degli appalti». Fra i 30 imputati, chiesti 5 anni e mezzo per l'ex capo ufficio gare di Ilspa, Pierpaolo Perez; 2 anni e 4 mesi per l'ex colonnello del Ros, Giuseppe De Donno; 1 anno e 8 mesi per Erika Daccò, figlia di Pierangelo.

Raffaele in fasce orarie pre-stabilite, a cui si aggiungono gli accessi via Mercanti/pasaggio Santa Margherita e da largo Cairoli per i giorni feriali, dalle 7 alle 10.

Gli altri varchi, come già detto, saranno chiusi per impedire che passino auto, furgoni e camion potenzialmente pericolosi per i pedoni. La linea meneghina sulla sicurezza si sposa con l'indirizzo del ministro dell'Interno Marco Minniti, che ieri ha ricordato: «Abbiamo deciso di rafforzare tutte le misure di controllo per le vacanze natalizie». Milano fa da esempio.

S. Bet.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Eccellenze

Nel dietro le quinte del tempio della gastronomia si intrecciano tante storie. C'è chi nei luoghi nascosti di Peck, dove si sfornano panettoni e si prepara il paté griffato per le tavole natalizie, è entrato bambino ed è prossimo alla pensione, e chi insegue un sogno pedando ogni mattina alle 4.30 verso via Spadari. «Questo è il mio primo e unico lavoro. Sono entrato a 17 anni e vado per i 54. Ho studiato elettronica; pensavo di progettare circuiti, invece preparo colazioni e aperitivi». Gianpiero Marinoni, milanese doc, è il più alto in grado del Piccolo Peck, il bar nel cuore del negozio. Lui, che sta per festeggiare i 37 anni di carriera dietro al bancone, ha servito da bere a Renzo Arbore, a Gullit, Van Basten e Rijkaard. Gianpiero è uno dei 15 «ambrogini d'oro di Peck»: così vengono chiamati nella lussuosa bottega i dipendenti premiati dalla Camera di Commercio per aver superato i 20 anni di onorato servizio. «Mi sono ritirato da scuola e ho cercato lavoro perché dovevo aiutare la mia famiglia. Visto che sono il dipendente più longevo, sogno di arrivare alla pensione qui dove tutto è iniziato».

Paolo Schiavone, 46 anni, nel suo regno di carni, salumi e formaggi, è un altro dei pilastri di Peck. Le 18 celle frigorifere sono le sue casseforti; quando le apre mostra bresaole, manzo bavarese e polletti della Borgogna come fossero gioielli. «Entro alle 6, prima di tutti i miei collaboratori. Nel periodo delle feste qui si lavora il doppio: ci sono ripieni, torte di mascarpone, gelatine, cotechini, e il Marbrè, un salume che a Milano faccio solo io, con selvaggina mari-



La broker, i fornai e lo chef dei salumi «Noi che creiamo il successo di Peck»

Premio di gruppo per la gastronomia

nata nel vino e aromi». Schiavone dirige la batteria di salumieri e casari con fierezza e passione, ma chiuso nel cassetto c'è ancora il sogno di aprire una macelleria in Basilicata. «Sono macellaio da quando ero in terza elementare. A 16 anni ho lasciato Calcinano, un paesino in provincia di Matera, e sono arrivato a Milano. Io e mio fratello vivevamo in una stanzetta turgurio in cerca di fortuna. Alla fine ce l'ho fatta e con Peck ho già festeggiato le nozze d'argento».



Al lavoro Gianpiero Marinoni e, in alto, Beatrice Mazzarelli



Dietro le quinte La bocconiana Anna Mela (foto Milani)

Le saracinesche del negozio salgono alle 9, ma nel mese di dicembre la sveglia suona alle 4.30. Almeno quella di Beatrice Mazzarelli, 21 anni, la più giovane dipendente del gruppo, che uscita dalla scuola di pasticceria ha subito puntato in alto, inviando un curriculum colmo di speranza. «Pensare che da bambina, quando venivo a passeggio con i miei nonni, mi incantavo a guardare queste vetrine colorate e luccicanti, piene di dolci e torte». La forza di volontà a Beatrice non manca; ogni mattina all'alba inforca la sua bici, infila camice bianco e cappello, e si sporca le mani di farina. Nella giovane brigata capitanata dal mastro pasticciere Galileo Reposo, Beatrice è la responsabile delle torte da forno. «Ho imparato a fare i 22 tipi di torte in menu». Anna Mela, 35 anni, studia strategie per esportare il marchio in tutto il mondo. Lavorava alla Lehman Brothers, dopo il crack si è rilanciata e ora promuove il gourmet milanese a livello internazionale, aprendo filiali di Peck in Giappone, Corea del Sud, Singapore e Città del Messico. «Ero la classica bocconiana dallo stipendio d'oro. Mi sono ritrovata a dover stravolgere la mia vita e ho valutato la sfida di Peck». Anna sta ai piani alti anche in via Spadari, ma il rapporto con i colleghi è diverso rispetto ai corridoi della Lehman Brothers. «Anche qui mi occupo di affari, ma è come essere parte di una famiglia. Quando devo partire per una nuova apertura, a turno porto con me qualcuno dalla pasticceria o dalle cucine. Il successo di Peck inizia nel retrobottega».

Eleonora Lanzetti

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Il gruppo «everis»

Impresa sociale: giovani autistici sotto contratto per l'hi-tech

Puntuale e meticoloso, appassionato e concentratissimo. Spesso chi è affetto dalla sindrome di Asperger o dall'autismo ad alto rendimento ha queste e altre qualità, ma trovare un impiego è comunque un'impresa. A Milano, però, qualcosa si muove grazie a «Specialisterne», azienda danese che assume autistici, si occupa della formazione e trova loro lavoro nel campo dell'informatica. In maggio, l'impresa fondata da Thorkil Sonne ha aperto la prima sede in Italia e ha promosso il primo corso di formazione concluso in questi giorni con dieci lettere di assunzione a tempo indeterminato per altrettanti giovani fra i 20 e i 35 anni, ingaggiati dalla multinazionale «everis» che opera nell'information



Futuro Dario Fici, 26 anni, assunto

technology. Le mansioni saranno programmazione, service desk, software testing. Accanto a loro, in un primo tempo, i tutor di «Specialisterne». «Ci danno consigli, ci assegnano dei compiti e ci aiutano a relazionarci con gli altri» racconta Dario Fici, 26 anni, di Verbania. «Siamo orgogliosi di questo progetto e di essere pionieri nel nostro Paese» dice Patrizia Manganaro, responsabile risorse umane di «everis». E Pablo Mas, country manager: «Stiamo coinvolgendo nuovi partner per far crescere costantemente l'impatto sociale». A fare da tramite l'associazione «Spazio nautilus», che offre aiuto a persone con la sindrome di Asperger.

Giovanna M. Fagnani

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Sentenza confermata in Cassazione

Condanna definitiva a Boettcher

È definitiva la condanna a 14 anni per Alexander Boettcher per l'aggressione con l'acido e le lesioni gravissime a Pietro Barbini. Lo ha stabilito la quinta sezione penale della Cassazione rigettando il ricorso contro la decisione della Corte d'appello di Milano del 21 aprile 2016 relativa ad uno degli assalti della coppia dell'acido.

© RIPRODUZIONE RISERVATA