



JOAN SEBASTIÁN GONZALES CABEZAS, NATO IN COLOMBIA 21 ANNI FA, AIUTA LA MADRE CONSUELO NEL SUO RINCÓN LATINO LOS COLOMBIANOS, FRUTTIVENDOLO E ALIMENTARI ALL'APERTO A BORDO DARSENA. DA LORO SOPRATTUTTO FRUTTA SUDAMERICANA: MARACUJA, GRANADILLA, ULLUCO, AVOCADO, MANGO, LIME, PAPAYA.



DOPO LE 21

Qualche mese fa, il ministro Matteo Salvini ha proposto di vietare l'apertura notturna dei negozi etnici per problemi di sicurezza. Ma che cosa c'è di vero? Siamo andati a vedere.

DI GAETANO MORACA - FOTO DI MATTIA ZOPPELLARO



MARISOL NAUPARI QUISPE, PERUVIANA DI LIMA, IN ITALIA DA 19 ANNI. DAL 2013 GESTISCE IL SUO ALIMENTARI ROSITA ALL'INTERNO DEL MERCATO COPERTO DELLA DARSENA, IN PIAZZA XXIV MAGGIO, CHE IN ESTATE RESTA APERTO FINO A TARDI. RIFORNITO DI TACOS MESSICANI, FEIJOADA BRASILIANA E DI CEVICHE.

I MERCATO della Darsena brulica di gente, nonostante il vento della sera. I maxischermi si riflettono sull'acqua, un tram sferraglia sulle rotaie. Dal fruttivendolo all'aperto di Consuelo proviene musica latina. «Sto qui tutti i giorni, dalla mattina alla sera, col freddo e col caldo» dice mentre abbassa il volume della piccola radio portatile a fianco alla cassa. Originaria di Cali, Colombia, Consuelo è arrivata in Italia nel 2000 ma tornerebbe a casa all'istante. «Fino a quando i figli non si sistemano resto qui con loro, poi si vedrà». Joan Sebastián, il maggiore, ogni tanto l'aiuta al banco. «Selezioniamo attentamente i prodotti della nostra terra: per questo abbiamo un sacco di clienti sudamericani oltre che italiani» spiega. D'estate restano aperti fino a mezzanotte, quando la Darsena è affolla-

ta di ragazzi. «Vengono a prendere qualche birra da noi, come potrebbero acquistarla in ogni altro locale dei Navigli. Qui ogni sera è un casino, ma c'è sempre tanta polizia che controlla e non abbiamo mai avuto problemi».

Qualche mese fa il ministro dell'Interno Matteo Salvini aveva lanciato questa proposta: obbligo di chiusura entro le 21 per tutti «quei negozietti etnici che la sera diventano ritrovo di ubriaconi e spacciatori». Per capirne di più siamo andati a visitarne qualcuno dopo l'ora di cena. L'alimentari sudamericano di Marisol, per esempio, nel mercato coperto a 50 metri da quello di Consuelo. «I toni aggressivi dei politici non risolvono nulla e c'è chi si ubriaca anche nei locali italiani. Qui non ho mai avuto problemi con nessuno» giura. «Nel mio Paese non ci tornerei, ormai la mia vita è a Milano. Però in Perù, pur con tutti i problemi, affrontiamo la vita con più gioia. Qui mi sembra tutto



AI ZHI MA È ORIGINARIA DI WENZHOUS IN CINA, NELLO ZHEJIANG, CITTÀ AFFACCIATA SUL MAR CINESE ORIENTALE. ABITA A MILANO DA 18 ANNI CON MARITO E TRE FIGLI. AL 47 DI VIA SARPI SI TROVA IL SUO TAIWAN BUBBLE TEA, DOVE DAL 2014 SERVE LA FAMOSA BIBITA CON LE PERLE DI TAPIOCA E STUZZICHINI ORIENTALI.



un correre, un affaticarsi, un cavarsela da soli». Per dieci anni Marisol ha fatto la domestica, poi si è fermata tre anni per la nascita di sua figlia e infine ha acquistato la licenza del banco. «Rispetto a quando sono arrivata c'è molto meno lavoro, ma sono grata per quello che ho».

NELLA ZONA DI PORTA VENEZIA ai lati di corso Buenos Aires, si srotola un dedalo di viuzze che pullula di piccole botteghe, molte gestite da stranieri. In un indian shop facciamo la conoscenza del pachistano Aamir, detto Jimmy, il proprietario. «Sono nato di venerdì, che nella mia lingua si dice Jumah, per questo mi chiamano Jimmy da sempre. Una volta un mio amico è venuto a casa e ha chiesto a mio padre: "C'è Aamir?". E lui: "Qui non abita nessun Aamir!"» racconta esplodendo in una risata.

Nel suo bazar è possibile trovare creme e dentifrici ayurvedici, cibi pronti, tè, tisane e succhi di ogni tipo, come quello di karela, una specie di melone amaro utile contro il diabete. Quando parla dell'Italia però gli diventano gli occhi tristi: «Ho mandato i miei tre figli a studiare in Inghilterra con la madre, qui non vedo futuro per loro». Non crede di tenere aperto ancora a lungo, fagocitato come tutte le altre piccole botteghe dalle catene grosse che tengono aperto fino a tardi. «Chiuderei volentieri alle 21 ma devono farlo tutti, non solo io perché sono nato in un altro Paese. La politica deve occuparsi della classe media e non prendersela coi più deboli o fare sparate razziste». Basterebbe, secondo Jimmy, intensificare i controlli per strada.

A qualche traversa di distanza Juan gestisce una tienda di prodotti spagnoli (sono pur sempre cibi etnici). «Sto molto bene a Milano, ma sono palesi le differenze di trattamento che



AAMIR SAJJAD, ORIGINARIO DI GUJRAT IN PAKISTAN, È ARRIVATO IN ITALIA NEL 1996. OGGI HA SUPERATO I 50 ANNI ED È CITTADINO ITALIANO. È IL PROPRIETARIO DELL'INDIAN SHOP PIÙ LONGEVO DI MILANO IN VIA PANFILO CASTALDI 32, RILEVATO 13 ANNI FA. RESTA APERTO FINO A MEZZANOTTE.



«CHIUDEREI VOLENTIERI ALLE NOVE MA DEVONO FARLO TUTTI, NON SOLO IO CHE *SONO STRANIERO*» DICE AAMIR, PACHISTANO



gli italiani riservano a noi spagnoli rispetto ai sudamericani» dice. «Dieci anni fa ho seguito il mio compagno Rocco in Italia ma ho sentito presto la mancanza della mia terra, così ho deciso di portare un po' di Spagna anche qui». Gli scaffali della sua bottega traboccano di morcilla e vino, jamón e tortilla che si possono acquistare o degustare direttamente. «Ci si siede vicini, si condivide il tavolo, si assaggiano le tapas. Se qualcuno mi chiede di abbassare la musica gli dico di no perché c'è chi viene qui per questo; a chi vuole il prosecco rispondo "Qui solo cava catalano!"». Juan, che viveva a Madrid nel barrio della Latina, multiculturale e vivace come questa zona di Milano, osserva con amarezza: «Non mi spiego come un Paese adorabile come l'Italia sia così indietro su alcuni temi. In Spagna abbiamo lottato tanto per i diritti di tutti, gli italiani mi sembra si siano stancati. Pare che l'unico problema sia l'immigrazione, non la mancanza di lavoro».



JUAN LUIS LINDE BLANCO, DIECI ANNI FA HA LASCIATO MADRID PER AMORE. ESAMINATORE ALL'ISTITUTO CERVANTES AL MATTINO, AMBASCIATORE DELLA CULTURA IBERICA ALLA SERA. CON IL COMPAGNO VENDE E FA DEGUSTARE PRODOTTI TIPICI SPAGNOLI NELLA SUA BOTTEGA LA TIENDA DE JUAN IN VIA TADINO 3.



Il venerdì successivo prendiamo una birra nel mini-market di Jerald, in zona Isola, che ha davvero un ricco assortimento di bibite. «Non voglio essere chiamato cingalese, un termine che definisce un'etnia e una religione. Chiamami srilankese!» avvisa subito. Parla un ottimo italiano. Fuori è buio da un pezzo ma nel suo locale c'è un gran viavai. Saluta calorosamente una coppia di mezza età che compra da bere per una festa in casa di amici. Con un certo orgoglio Jerald spiega che ha molti clienti storici, a cui dà ricette e consigli – a proposito, nel pollo al curry alla srilankese ci va il latte di cocco, non lo yogurt – e che lo preferiscono ai grandi supermercati che negli anni sono spuntati lì vicino: «All'inizio lavoravo moltissimo, poi tra la crisi e l'apertura prolungata degli altri, i clienti sono diminuiti». C'entra anche il riassetto urbanistico di questa zona della città: fino a pochi anni fa periferica, oggi gentrificata e hipster. «Prima

«PARE CHE L'UNICO PROBLEMA IN ITALIA SIA *L'IMMIGRAZIONE* E NON IL LAVORO CHE MANCA» SPIEGA JUAN, SPAGNOLO





JERALD UAZ, 40ENNE, SOLARE E SORRIDENTE, È ARRIVATO 20 ANNI FA DA PAMBALA, SRI LANKA. NEL 2005 HA APERTO IL SUO MINIMARKET IN VIA PORRO LAMBERTENGI 19. VANTA 65 MARCHE DIVERSE DI BIRRA, OLTRE AI PRODOTTI TIPICI DEL SUO PAESE, DI FILIPPINE E THAILANDIA. CHIUDE INTORNO ALLE 23.



qui era pieno di stranieri, adesso ci vivono principalmente italiani perché gli affitti sono aumentati. Anch'io me ne sono dovuto andare». Inutile nascondersi dietro a un dito, continua: «Gli ubriaconi molesti ci sono ma se io chiudo alle 21 loro possono prendere da bere al supermercato, dove vanno già a comprarsi il vino a un euro. Il problema che la politica semmai deve affrontare è l'alcolismo e il fatto che purtroppo ci sono tanti disoccupati e tanti poveri».

ULTIMA TAPPA via Paolo Sarpi, dove scintillano decine di lanterne rosse, strascichi del Capodanno cinese. «Prima vivere qui non era il massimo, adesso è una via bellissima» dice Ai Zhi mentre entriamo nel suo Bubble tea bar. Le pareti del locale sono tappezzate di Polaroid che ritraggono ragazzi sorridenti

mentre trangugiano la bibita: una sua idea, sottolinea. Sorride spesso e parla bene l'italiano, abbattendo in un colpo solo il pregiudizio che vuole i cinesi cupi e restii a imparare la nostra lingua. «Sono stata io a far conoscere il bubble tea a Milano» dice orgogliosa. «Il tè fa bene, molto meglio del caffè che rovina lo stomaco». Entrano due ragazzi che ordinano bubble tea caldi con latte e una porzione di takoyaki da dividere. Ai Zhi ci spiega che il té originale è quello nero e si beve freddo, ma i più venduti sono quello verde e alla patata viola. Dalla tapioca – un amido derivato dal tubero della manioca – lavata e bollita vengono fuori le bolle gommose che si aspirano con la cannucchia. «C'è un processo di cottura preciso, ma è un segreto!» precisa. Il locale resta aperto fino alle 22 e i ragazzini italiani, filippini e cinesi in coda fuori dalla porta rappresentano l'unico disordine possibile.

HA COLLABORATO: GIOVANNI DE RUVO