

Bistrôt

02

Innovazione è fare
cose nuove

22

In questo numero:

L'algoritmo dentro al ponte

La larva che fa bene
all'ambiente

Mesolcina, la via delle spezie

Gli architetti del metaverso

Cripto, conoscere
per investire

Trasporto merci,
il futuro è sottoterra

In sella con gli Emirati

L'amica ritrovata

Start—

#innovazione #pinigroup
#metaverso #architettura
#3D #arte #nft #blockchain
#ticinsect #india #spezie
#ciclismo #uaeteamemirates
#bitcoin #criptovalute
#mesolcina #sostenibilità
#abudhabi #ticino #matarsuhail
#danielwiener #silviabossio
#maurogianetti #ghasilalkhanna
#katerynachaplynska
#fabiodemartino
#umbertoceccarelli #elisafilippi
#christianfazio

Indice

4

Editoriale

6

L'algoritmo dentro al ponte



10

La larva che fa bene all'ambiente

14

Mesolcina, la via delle spezie



18

Gli architetti del metaverso



24

Cripto, conoscere per investire



30

Trasporto merci, il futuro è sottoterra



36

In sella
con gli Emirati

40

L'amica ritrovata



Se avete l'applicazione Spotify sul vostro smartphone andate su Cerca, cliccate sull'icona della macchina fotografica in alto a destra e inquadrare il codice che trovate accanto a ogni articolo. Potrete così ascoltare la playlist ispirata all'articolo. Tutte le playlist di Bistròt le trovate a questo indirizzo: <https://spoti.fi/3ofTODK>. Buon ascolto... e buona lettura!

Impressum

Editore
Galli Group SA
www.galligroup.ch

Concetto grafico, impaginazione
e redazione testi
visiva.ch

Per le foto si ringraziano:
pagg. 2-3 e 40-43 Anya Censi
pagg. 6 Pini Group,
pagg. 10-13 Ticinsect
pagg. 18-21 Hsaskia Cereghetti
pagg. 30-35 Cargo sous terrain
pagg. 37-38 UAE Team Emirates

Print
Salvioni arti grafiche SA

È vietata qualsiasi utilizzazione,
totale o parziale, dei contenuti
senza espresso consenso
dell'editore.

Settembre 2022

Quartiere Birreria: a lezione di italiano



Il gruppo di donne ucraine fuggite dalla guerra
che segue le lezioni di italiano assieme alla loro insegnante

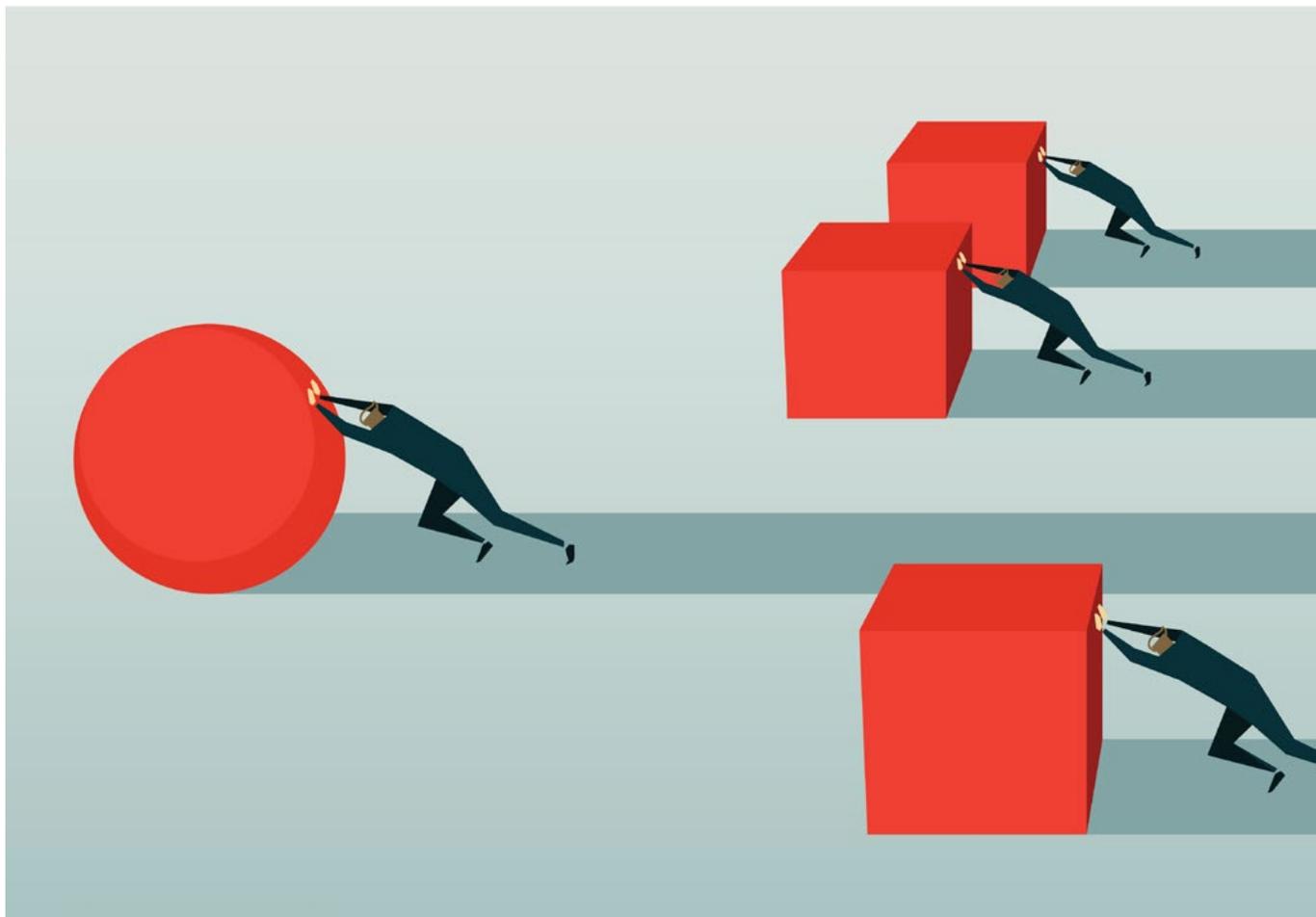


Da sinistra: Iryna Lohvynenko, la piccola Kira,
Tetiana Kotenko, Letizia Galli, Alona Balashova,
Oksana Balashova, Kateryna Kolesnyk

Ai lettori

Editoriale

“La creatività è pensare cose nuove. L’innovazione è fare cose nuove”. La differenza è tutta qui. Mentre il pensiero può essere istantaneo, intuitivo, illuminante, il fare richiede tempo, competenze, risorse. Per questo l’innovazione è un cammino, un viaggio che si intraprende verso terre ignote, magari per scoprire alla fine di essere riusciti a fare cose vecchie ma in modo nuovo, di aver soddisfatto con abiti diversi i bisogni e i desideri che da sempre battono nel cuore degli umani.



Scaricate e fate scaricare la vostra copia digital

Potete scaricare gratuitamente la versione digitale (formato .pdf) di Bistrôt all'indirizzo **bistrot.digital**

Questa edizione di Bistrôt è dedicata al tema dell'innovazione. È un viaggio che ci porta in mondi virtuali, quelli dei metaversi, creati dalla fantasia, ma che hanno bisogno di architetti che li rendano luoghi vivibili. Restiamo nei paraggi della tecnologia blockchain con le nuove valute, le crypto, quanto assomigliano alle vecchie e quanto aprono nuove possibilità?

Nel nostro cammino conosceremo chi vuole provare a innovare nel gusto, portando la tradizione dell'India a portata di palato di chi abita nella Svizzera italiana. Innovare è anche ritrovare un equilibrio naturale, come quello di chi scommette su un'economia circolare che trasforma i rifiuti in risorsa sostenibile, grazie a dei piccolissimi alleati.

C'è anche chi si è trovato a dover affrontare una nuova vita a migliaia di chilometri di distanza da casa perché il proprio Paese è stato bombardato.

In altre parti del mondo invece cambiamento e innovazione sembrano all'ordine del giorno e anche il ciclismo è un'occasione per cercare nuove strade.

In Svizzera c'è invece chi immagina che il trasporto delle merci potrà avvenire sotto terra in modo totalmente automatizzato. Infine, c'è chi dell'innovazione ha fatto una professione, dalle start up al ruolo di innovation manager. In questa edizione di Bistrôt, scoprirete che ci sono tante strade scelte per innovare, in tutte è però presente la voglia di creare con uno scopo: quello di offrire la possibilità di abitare e di vivere con più responsabilità e in modo migliore il nostro mondo. Ogni strada per l'innovazione è un viaggio senza una mappa del tesoro, è un percorso che si costruisce giorno dopo giorno. Ma è solo compiendo il primo passo che può iniziare anche il più lungo e affascinante dei cammini.

Fabio De Martino
Anno di nascita: 1989
Professione: Innovation Manager e
Startupper

Dopo una formazione da ingegnere civile in SUPSI e un'esperienza in Pini nel settore del genio civile, De Martino consegue un master in Business Administration a Bologna e un Master in strategia e gestione d'impresa alla 24ore Business School. Dal 2014 al 2021 opera in AFRY. Nel 2021 torna in Pini con il ruolo di Group Chief Innovation Officer.

Parallelamente, ha co-fondato diverse startup (dall'agritech al digital passando per il foodtech). Ha avviato due incubatori di idee innovative ed è co-autore de "Il manuale dello startupper".

L'ALGORITMO DENTRO AL PONTE

Perché leggere questo articolo?

Per scoprire come nascono i "gemelli digitali" e come l'intelligenza artificiale innoverà il mondo dell'ingegneria

➔ #innovazione #pinigroup

Le parole, quando diventano di moda, rischiano di perdere il loro significato. “Innovazione” e “innovare” sono termini che riempiono i discorsi di manager e politici, a volte lasciando la sensazione che ci si illuda che basti nominare le parole per trasformarle in realtà.

Per le aziende, invece, innovare non solo significa dedicare competenze e risorse, ma anche decidere se svolgere un ruolo attivo nei confronti dei cambiamenti oppure semplicemente subirli.

La questione non è se innovare (da sempre necessario per sopravvivere), ma come? Per cercare di capire gli scenari dell’innovazione, abbiamo intervistato Fabio De Martino. Poco più che trentenne, vanta già un lungo curriculum di esperienze nel mondo corporate, nel mondo imprenditoriale e nel mondo startup. Attualmente guida il settore Innovazione di Pini Group, azienda di ingegneria attiva nella progettazione e consulenza a livello internazionale con oltre 400 collaboratori.



Di cosa si occupa il responsabile dell'innovazione all'interno di un'azienda?

“Ha l'onere e l'onore di occuparsi di tutti i processi legati alla trasformazione aziendale, analizzandone l'organizzazione e introducendo, ad esempio, nuovi processi, nuove tecnologie, nuove forme di business, consentendo la messa a terra di idee innovative, al fine di consentire all'impresa di stare al passo con i tempi. Viviamo in un'epoca in cui l'unica costante è il cambiamento. Innovare è la prerogativa per non farsi travolgere dall'evoluzione”.

Quindi i mutamenti in questo periodo non mancano...

“In molti settori, in molti settori tecnologici si sta assistendo a cambiamenti epocali. Questo avviene anche nel settore dell'ingegneria, dell'architettura e delle costruzioni in generale. Settore che conosco da vicino visto il mio ruolo in azienda”.

Per esempio?

“Gli esempi all'interno del mondo dell'ingegneria e delle costruzioni sono molteplici, dal ruolo dell'intelligenza artificiale, alla blockchain, alla robotica applicata al mondo delle costruzioni. Ci sono poi le tecnologie immersive e tutto il mondo dei metaversi. Il Metaverso sarà una sfida per tutti. Per esempio, come Pini Group siamo tra i primi uffici in Svizzera ad affrontare progetti nei metaversi, con clienti di rilevanza nazionale ed internazionale che ci stanno affidando incarichi di rilievo”.

L'intelligenza artificiale avrà un ruolo anche nella progettazione?

“Certamente, l'intelligenza artificiale avrà un enorme impatto sia per la progettazione che per



la manutenzione delle opere di ingegneria, andando a prevenire guasti e collassi delle opere stesse. Prendiamo ad esempio un ponte. Oggi siamo in grado di creare un gemello digitale in 3D che ci permette di effettuare analisi predittive utili per valutare la “salute” dell'opera. Il gemello digitale è un modello virtuale altamente complesso che costituisce l'esatta replica dell'infrastruttura fisica. Fatto questo siamo in grado, per esempio, di ispezionare virtualmente l'opera.

Unendo conoscenze ingegneristiche, matematiche, informatiche e tecnologiche siamo in grado poi di elaborare algoritmi, che possiamo nutrire grazie ai Big Data che raccogliamo posando reti di sensori direttamente sul ponte. Questi algoritmi ci permettono di fare analisi predittive, di capire come il ponte si comporta e come si comporterà in futuro evitando, per esempio, tragedie come quelle di cui spesso la cronaca ci ha abituati”.

Questi modelli 3D sono solo virtuali?

“Il gemello digitale è un modello virtuale. Ma i dati raccolti e le analisi fatte sono utili, tra l'altro, anche per la

costruzione delle opere. I dati raccolti ci permettono di capire l'effettivo comportamento delle strutture e potranno essere usati anche per la realizzazione stessa delle opere, in un mondo che vedrà la stampa 3D sempre più usata nel settore delle costruzioni. E allora potremo avere delle strutture efficienti, sicure, fatte di materiali innovativi e che magari strizzano l'occhio all'ambiente. Ad Amsterdam il primo ponte “stampato” è già realtà”.

Altre applicazioni tecnologiche innovative?

“Sicuramente ci sono tantissime tecnologie che avranno un impatto sul mondo dell'ingegneria e delle costruzioni. Vorrei sottolineare però che spesso innovare non è, per forza di cose, creare qualcosa di disruptive. Spesso sono i piccoli miglioramenti a fare la differenza. A volte basta guardare le cose da una prospettiva diversa, da un punto di vista non usuale. Per questo è importante lasciarsi contaminare, esplorando anche settori diversi dal proprio. Questa è una delle caratteristiche che un buon Chief Innovation Officer deve avere”.





Un esempio di altre applicazioni tecnologiche?

“Ci sono tantissimi esempi che potremmo fare. Negli ultimi anni, per esempio, i droni sono entrati nel mondo dell'ingegneria e delle misurazioni. In azienda abbiamo iniziato ad approfondire altri utilizzi di queste tecnologie. Oggi operiamo anche nel settore del monitoraggio ambientale, nel settore dell'Oil&Gas, nel settore dell'agricoltura 4.0 ed in quello dell'archeologia. All'ispezione di un ponte abbiamo affiancato anche l'analisi dello stato di un vigneto sulle colline della Svizzera francese, o la messa in atto di misure per il controllo dei parassiti su una coltura di segale nella pianura padana, oppure l'ispezione di un parco fotovoltaico, o ancora di una serie di turbine eoliche. Unendo competenze interne a skills esterne, in un'ottica di Open Innovation, riusciamo anche a diversificare il business e a soddisfare, ancora di più, i clienti di sempre”.

È possibile creare innovazione da soli?

“Penso che quando si parla di innovazione non bisogna mai porre

confini e frontiere. Chi si occupa di innovazione ha il compito di monitorare i trend del proprio settore investigando i futuri possibili, allo scopo di prendere le migliori decisioni strategiche per poterli affrontare. La concretizzazione della strategia legata all'innovazione deve avvenire aprendosi verso l'esterno, in un'ottica di Open Innovation portando avanti partnership, valorizzando le competenze già sviluppate da altri e unendole alle proprie. Un'azienda non può avere tutte le competenze al proprio interno. L'innovazione non è qualcosa da confinare, ma qualcosa da propagare.

Bisogna creare sinergie con università, centri di ricerca, altre aziende o start up. Contaminarsi e contaminare diventa fondamentale per poter attuare una solida strategia legata all'innovazione.

In azienda, per rispondere a questa esigenza abbiamo creato, tra le altre cose, un fondo dedicato all'innovazione - pini4innovation -, con il quale sosteniamo progetti legati all'innovazione e andiamo anche ad investire in startup e PMI innovative”.

Pensi che anche nel vostro settore ci saranno delle modifiche delle competenze professionali?

“Partiamo dal presupposto che il progresso non possiamo fermarlo. Dal mio punto di vista bisogna affrontare,

da subito, il tema del reskilling e dell'upskilling.

In merito mi piace citare il filosofo statunitense Eric Hoffer, al quale hanno attribuito questa frase: “in un tempo di cambiamenti, chi impara eredita il futuro. Chi già conosce si trova ben equipaggiato per vivere in un mondo che non esiste più...».

La robotica non farà perdere posti di lavoro a patto di pensare a una conversione del lavoro umano. Gli algoritmi non sostituiranno gli ingegneri, se essi saranno in grado di sviluppare le skills giuste, che la tecnologia non potrà soppiantare. Si tratta di migliorare e a volte implementare le proprie competenze per rimanere sul mercato, come professionisti e come aziende”.

Ci sono delle tendenze di cui tenere conto?

“Le tendenze sono tantissime. Penso che faccia la differenza la capacità di unire i puntini, la capacità di andare oltre al proprio settore, valutando il progresso e la tecnologia con prospettive più ampie. Questa dev'essere la capacità di chi si occupa di innovazione”.



Perché leggere questo articolo?

Per conoscere una start up che punta sull'economia circolare a partire dai rifiuti organici.

➔ #startup #ambiente

La larva che fa bene all'ambiente

Per ogni chilogrammo di proteine animali prodotte, occorrono circa 6 chilogrammi di proteine vegetali. Ciò significa che milioni di tonnellate di cereali e soia vengono coltivate solo per essere utilizzate negli allevamenti. Il risultato è un consumo di suolo e di risorse.

Ma se si potessero utilizzare gli scarti e i rifiuti organici per nutrire gli animali? Una start up ticinese ha deciso di

provarci. A fondarla è stata Elisa Filippi, che ha unito gli studi in Veterinaria a quelli in Business Administration, e ci ha sommato l'interesse per il mondo degli insetti. È nata così Ticinsect.

Un esempio di modello di economia circolare di grande interesse, come ci spiega la stessa Filippi.



Elisa Filippi
Anno di nascita: 1974
Professione: imprenditrice

Dopo la laurea in Scienze della produzione animale in Italia (equivalente all'ingegnere agronomo in Svizzera), consegue un MBA al Politecnico di Milano. Nel 2017 fonda la start up Ticinsect, che nel 2019 diventa una realtà imprenditoriale impegnata nello sperimentare soluzioni di produzione di alimenti per animali a base di insetti alimentati con rifiuti organici.



L'*Hermetia illucens* o mosca soldato è un insetto dittero (cioè con un solo paio d'ali) che raggiunge al massimo i due centimetri di grandezza. È di colore prevalentemente nero, con riflessi metallici dal blu al verde. Depone delle uova di circa 1 millimetro di lunghezza che si schiudono dopo circa 4 giorni. La larva nei primi stadi è lunga 1,5-2 millimetri ma si sviluppa rapidamente sino a raggiungere in un paio di settimane i 25 millimetri.

Sono considerate utili poiché avviano la decomposizione della sostanza organica e, in relazione al rapido sviluppo e alla voracità, sono state saggiate in prove di smaltimento dei rifiuti organici. In medicina legale, la specie è utilizzata per stimare il momento della morte e ricavare informazioni sul luogo e sulle circostanze del decesso. In relazione all'elevato contenuto proteico delle larve, se ridotte in farina trovano impiego nell'alimentazione animale.



Su cosa si basa il progetto di Ticinsect?

“Utilizziamo una particolare larva, la larva della mosca soldato. Il nome scientifico è *Hermetia illucens* ed è nota come black soldier fly. È originaria dell’America, ma da tempo si è ormai diffusa in altri continenti, compresa l’Europa e la Svizzera”.

Qual è la sua caratteristica?

“Si nutre voracemente di sostanze organiche, arriva a mangiare fino a 4 volte il proprio peso in un solo giorno. Possiamo definirlo un insetto sano, poiché non è portatore di malattie e non è invasivo”.

Cosa si ottiene da queste larve?

“Farine proteiche e un olio ricco di acidi grassi. Entrambi sono utilizzabili per nutrire gli animali, sia quelli d’allevamento sia quelli da compagnia”.

E con cosa nutrite le larve?

“Potrebbero mangiare quasi tutti i tipi di rifiuti organici ma, a livello legislativo visto che la finalità è quella di produrre farine che entrano nel ciclo alimentare, non è consentito utilizzare gli scarti di cucina, per intenderci ciò che prima è finito nel nostro

piatto. Però si possono impiegare tutti gli scarti dell’industria alimentare e dell’agricoltura, oltre al cibo invenduto della grande distribuzione. Anche il cosiddetto verde può essere impiegato con una resa inferiore ma comunque buona. Sono rifiuti che attualmente sono un costo di smaltimento. In certi casi in Ticino si arriva anche a conferire fuori Cantone perché gli impianti non sono sufficienti. Invece, con il nostro sistema, possono essere completamente riciclati”.

Merito delle larve?

“Sì, i rifiuti vengono tritati e messi in apposite cassette, di circa 60x40 centimetri, e vi vengono deposte le larve. Nell’arco di due settimane nella cassetta rimangono solo le larve e il fertilizzante”.

Qual è la resa?

“Dipende molto dalla percentuale di umidità del rifiuto. Una stima attendibile è che da 100 chilogrammi di rifiuti organici, si ottengano 20 chilogrammi di fertilizzante, 10 di farina proteica e 3 di olio”.

Quindi circa due terzi del peso scompare?

“Esatto. Si perde l’acqua contenuta nei rifiuti. Nessun’altra tecnologia ha una simile capacità di ridurre la biomassa”.

Il concetto di economia circolare è pienamente rispettato?

“Sì. Noi ritiriamo gli scarti organici, li diamo alle larve che li trasformano in proteine, olio e fertilizzante. La maggior parte delle larve viene poi utilizzata per l’estrazione di questi preziosi componenti, mentre una piccola parte viene destinata alla produzione di altre uova per riformare la colonia. Il sistema è

Colonna sonora



perfettamente circolare perché tutto viene riutilizzato e nulla scartato. Il nostro sistema alimenta gli animali con farine di soia e di pesce e produrle crea conflitti con la gestione delle risorse per l'alimentazione umana. Il nostro processo, invece, è a ciclo chiuso, non consuma materie prime ma sfrutta lo scarto per valorizzarlo al meglio. Peraltro, l'olio estratto dalla larva può essere impiegato anche quale biocarburante”.

Dove sorgerà il vostro primo impianto?

“Apriremo il primo impianto industriale a Biasca, in Valle Riviera. Abbiamo acquisito uno stabile con una superficie di 3'000 metri quadrati e avvieremo una

produzione semi-intensiva”.

Quando ci saranno le prime produzioni?

“Partiremo entro il 2022 con la linea manuale, mentre per la fine 2023 è previsto l'avvio della linea automatizzata”.

A regime quanti rifiuti smaltirete?

“Puntiamo ad almeno 5'000 tonnellate l'anno”.

Avete trovato l'interesse degli investitori?

“Sì, perché è previsto un rientro dell'investimento in tempi relativamente brevi 3-4 anni”.

È un modello che ritenete replicabile?

“Il nostro obiettivo è proprio

questo. Il tipo di soluzione che abbiamo adottato ben si adatta a una filosofia del km0. A differenza di grandi impianti centralizzati, che devono movimentare centinaia di camion per diversi chilometri per conferire i rifiuti, un impianto come il nostro può sorgere vicino a realtà medio piccole - come attività agricole, produzioni alimentari e allevamenti - che hanno interesse a valorizzare i loro scarti e a impiegare i nostri prodotti: si tratta di creare un network di attori virtuosi e impegnati attivamente nella sostenibilità.

Inoltre, viste le dimensioni ridotte della nostra soluzione, non vengono richiesti grandi investimenti e non impatta in modo particolare sull'assetto paesaggistico e urbanistico. È un modello che si sposa molto bene con le caratteristiche territoriali elvetiche e delle aree alpine”.

Si poteva fare prima?

“Ricordo che quando ero all'università, più di 20 anni fa, già si sapeva che non avremmo potuto continuare a produrre cibo come lo si stava facendo, per questo mi sono sempre interessata al mondo degli insetti, da tempo li si studia quali possibili risorse per la produzione animale. Il problema è che si è perso tempo in questi anni, solo dal 2017 è possibile la commercializzazione di insetti a scopo alimentare”.



Mesolcina, la via delle spezie

Bistrot

Innovare può significare anche prendere la tradizione e farla scoprire a chi non la conosce. Perché ciò che in certi luoghi è familiare, in altri può risultare esotico. Curiosità e voglia di sperimentare sono d'altronde alla base di ogni nuovo percorso di crescita. Capita così che a Grono, piccolo centro del Moesano, nel Grigioni italiano, tra panorami alpini, si possano gustare

piatti colorati dalle spezie di Oriente.

Se si aggiunge che il ristorante indiano ha trovato posto nello storico albergo del paese, ecco che la voglia di saperne di più aumenta. Per farlo abbiamo intervistato Ghasi Lal Khanna. Lasciò l'India, quasi 30 anni fa, da allora ha girato la Svizzera e i suoi ristoranti, scoprendone i segreti dell'ospitalità.





Perché leggere questo articolo?

Per apprendere che il curry in India non esiste, ma esiste un ristorante indiano ai piedi delle Alpi

➔ #cucinaindiana #curry

Le 3 C delle spezie

Ecco alcune delle principali spezie utilizzate nella cucina indiana.

Cumino

I suoi semi sono simili a quelli del finocchio. Oltre a essere utile per insaporire le pietanze, si ritiene che il cumino favorisca la digestione e svolga attività antinfiammatoria. È ricco di ferro e di antiossidanti.

Coriandolo

Del coriandolo sono utilizzate sia le foglie, più piccanti e apprezzate soprattutto in Oriente che i frutti,

granelli simili al pepe, gialli e dal sapore dolciastro che ricorda i limoni.

Si ritiene sia un buon rimedio naturale contro coliche addominali, difficoltà digestive e gonfiore.

Curcuma

La spezia si ottiene dalle radici della pianta, vengono fatte bollire, poi essiccate e infine schiacciate fino a

ottenere una polvere giallo ocre.

La pianta è conosciuta da sempre per l'azione depurativa, stimolatrice delle vie biliari e fluidificante.

Recenti studi hanno scoperto che la curcumina può bloccare l'azione di un enzima ritenuto responsabile dello sviluppo di diversi tipi di cancro. Svolge inoltre un'azione antinfiammatoria e analgesica. È un potente antiossidante e svolge anche un'azione cicatrizzante.

Ghasi Lal Khanna
Anno di nascita: 1969
Professione: gestore di ristorante

Originario dello Stato indiano del Rajasthan, nel nord dell'India. Nel 1995 si è trasferito in Svizzera. Attualmente vive a Locarno, ma ha lavorato nel settore della ristorazione in una decina di Cantoni. All'hotel Calancasca ha scelto di optare per la prima volta in una proposta di cucina interamente ispirata alla tradizione culinaria dell'India.

Di dov'è originario e quando è arrivato in Svizzera?

“Sono originario del Nord dell'India, del Rajasthan. A 26 anni, nel 1995, mi trasferito in Svizzera. Ho lavorato come cameriere e nella ristorazione in una decina di Cantoni. Ormai ne conosco non solo le lingue ma quasi tutti i dialetti. Cinque anni fa ho avuto l'opportunità di lavorare in un ristorante indiano oltre Gottardo e ho pensato che nella Svizzera italiana mancasse questa offerta”.

Un ristorante che propone solo cucina indiana?

“Sì, alcuni ristoranti fanno cucina

fusion, vi si può trovare anche qualche piatto d'ispirazione indiana, ma non è la stessa cosa”.

Perché?

“Perché è la cucina indiana a essere salutare nel suo insieme. La nostra cucina utilizza le stesse spezie che vengono utilizzata dalla tradizionale medicina ayurvedica. Per questo è molto equilibrata e non ha effetti collaterali”.

Quali sono i piatti principali?

“Innanzitutto, occorre precisare che noi proponiamo la cucina del Nord dell'India”.

Qual è la differenza con le altre?

“Al Nord accompagniamo i cibi con il chapati, un pane di farina integrale. Nel Sud e a Est si mangiano più riso e pesce”.

È una cucina vegetariana?

“Non totalmente, ma di base la cucina indiana lo è. L'80 per cento della popolazione è di religione indù, di cui un 60% è vegetariano”.

La carne viene cucinata?

“Capra e agnello soprattutto, il pollo in misura minore. Il bufalo viene mangiato dai musulmani”.

La cucina indiana è una cucina di strada?

“Fino a qualche anno da non esisteva una cultura dell'andare a cena al ristorante. Si andava al ristorante solo se si era in viaggio, se ci si recava in un'altra città. Negli ultimi anni si è cominciato ad apprezzare anche l'uscire a cena nei luoghi dove si abita per provare le novità culinarie”.

Chi avete ai fornelli?

“Abbiamo un cuoco professionista



che viene dall'India, da diversi anni fa lo chef in Europa. È stato a lungo in Svizzera, poi ha messo su famiglia in Portogallo e ora è qui con noi. Avere un cuoco professionista è importante, non basta essere indiani per sapere cucinare indiano”.

Gli svizzeri apprezzano i sapori della cucina indiana?

“Di solito inizio proponendo degli antipasti come le onion bhaji, frittelle di farina di ceci e cipolla, che io italianizzo in “cipollate”. Quando parlo di cipolle tutti pensano che siano pesanti, io dico di provare e non sono mai delusi. Le serviamo con salsa al tamarindo, yogurt e menta”.

Alcuni falsi miti sulla cucina indiana?

“Da noi il curry non esiste, nel senso che il curry è un insieme di spezie e ogni famiglia o ristorante ha la sua combinazione. Anche noi abbiamo la nostra, ci facciamo arrivare le spezie direttamente dall'India. Inoltre, molti pensano che la nostra cucina sia piccante, invece è saporita, chi esagera con il peperoncino non conosce la vera cucina indiana. Infine, da noi si pasteggia con l'acqua. Alcuni ristoranti propongono frullati di yogurt e mango con spezie. Da noi è invece una bevanda digestiva, per il dopo pasto, altrimenti si rischia di appesantirsi e di coprire i sapori”.



ONION BHAJI (FRITTELLE DI CIPOLLE)

Ingredienti

- 120 g farina di ceci
- 2 cipolle (grandi tagliate a fette)
- 1 cucchiaino coriandolo
- 1/2 cucchiaino curcuma
- 1 cucchiaino cumino
- 1 o 2 cucchiaini peperoncini in polvere (oppure qualche peperoncino verde a pezzetti)
- q.b. acqua in base alla densità del composto
- q.b. sale e pepe
- q.b. olio (per friggere)

Preparazione

Mettete la farina di ceci setacciata in una terrina, assieme alle cipolle e alle spezie, salate, pepate e mescolate, poi lasciate riposare per 20 minuti. Dopo questo periodo, spremete le cipolle per rilasciare l'acqua. Questo liquido è solitamente sufficiente. Tuttavia, se ritenete che la pastella sia troppo secca, aggiungete un cucchiaino d'acqua alla volta e mescolate con le mani fino a quando la pastella sarà amalgamata alle cipolle.

Scaldate l'olio in un tegame largo e friggete il composto in piccole quantità alla volta, ci vorranno circa 3 o 4 minuti per rendere le frittelle ben dorate e croccanti. Gustatele calde.

Colonna sonora





Umberto Ceccarelli
Anno di nascita: 1972
Professione: architetto

Dopo aver conseguito la laurea in Architettura all'Università di Venezia, si occupa di progettazione di edifici in alcuni studi milanesi. Da 13 anni opera in Svizzera e in Pini si è occupato in particolare della progettazione Bim e 3D. Oggi ricopre il ruolo di Virtual Design e Construction Manager.

Kateryna Chaplynska
Anno di nascita: 1997
Professione: architetta

Si è laureata in Architettura a Kiev, dopo un'esperienza in un'azienda di medie dimensioni in Ucraina, da marzo 2022 è giunta in Svizzera ed è impiegata in Pini occupandosi di progettazione nel metaverso.



Perché leggere questo articolo?

Per riflettere sull'architettura delle città virtuali. Per scoprire se, anche nel metaverso, avremo ancora bisogno di porte, di tetti e di bellezza.

➔ #metaverso #architettura

GLI ARCHITETTI DEL METAVERSO

Se dovessimo fare un paragone urbanistico, possiamo pensare alle città americane sorte dal nulla, oppure a Dubai dove le costruzioni hanno in sé un carattere essenzialmente attrattivo

Cosa sono i metaversi? Ne abbiamo sentito parlare in Tv, letto i titoli sui giornali, commentato i tweet e condiviso i post. Pochi di noi hanno però già avuto un'esperienza diretta. Per la maggior parte delle persone la parola metaverso evoca un'estetica a metà tra il mondo dei videogiochi, i film di fantascienza e la cultura cyberpunk. Eppure, i metaversi condizioneranno nel prossimo futuro società ed economia. Secondo un recente report di Citigroup, colosso bancario newyorchese, la "metaverse economy" potrebbe arrivare a valere fino a 13'000 miliardi di dollari entro il 2030. Il modo più semplice per spiegare cos'è un metaverso è immaginarlo come una città. Un luogo dove ci si sposta, si creano relazioni, si entra nei locali, si guardano le vetrine, si studia, si fanno affari e si ascoltano concerti. La differenza è che ci si veste con un avatar (un personaggio digitale che vogliamo ci rappresenti) e il look non è in funzione della meteo ma di come desideriamo mostrarci. Nel metaverso c'è chi si fa solo un giro (gli ospiti), chi

possiede i crediti per fare acquisti (vi sono monete basate su blockchain e cryptovalute) e chi, infine, è un proprietario di una parcella di spazio virtuale. Gli appezzamenti sono limitati e vi sono regole su come e cosa vi si può costruire. Ecco perché questi mondi, fondati prevalentemente da gruppi di programmatori provenienti dal mondo dei games e ispirato da un'ideologia fondata sulla decentralizzazione, hanno bisogno di architetti. Gli servono per essere non solo luoghi di fantasia ma anche spazi vivibili e abitabili da milioni di persone. Umberto Ceccarelli e Kateryna Chaplynska si occupano di progettare nel metaverso e ci raccontano la loro esperienza.

Qual è la differenza di progettare e di costruire nel metaverso rispetto ad altri mondi virtuali?

Ceccarelli: "Sono uno spazio interattivo sociale-economico e culturale che persiste anche quando gli utenti escono dal programma. Ogni metaverso è unico e autonomo nella sua costituzione. Gli stessi abitanti virtuali collaborano alla sua cogenerazione e quindi si creano delle dinamiche sociali del costruito inedite e innovative. Rispetto ai social network, la grande differenza è questa: essere fondati su una struttura basata sulla tecnologia blockchain, perciò ogni metaverso non è duplicabile e ciò che vi avviene non può essere cancellato, nel senso che resta traccia delle operazioni che compiamo".

Parliamo di un mondo finito?

Ceccarelli: "Non in tutti i metaversi il numero di parcelle è finito, solo nei principali dove si sta sviluppando il mercato di real estate, ad esempio Decentraland. In generale abbiamo a che fare con degli oggetti NFT, oggetti unici non replicabili".

A cosa somigliano le città del metaverso?

Ceccarelli: "Se dovessimo fare un paragone urbanistico, possiamo pensare alle città americane sorte dal nulla, oppure a Dubai dove le costruzioni hanno in sé un carattere

Colonna sonora





Progetto di galleria d'arte in Decentraland
realizzato da Pini Group

essenzialmente attrattivo e dove vince l'aspetto formale sull'interazione sociale e culturale. In questi casi, un progettista, architetto di formazione, può fare la differenza rispetto alla visione che hanno i progettisti di game. Nei videogiochi l'esperienza sulla quale investire è spingere l'utente/giocatore a catturare e a non essere catturato, ad avere una missione da compiere”.

Perciò qual è l'elemento di cui i fondatori dei metaversi solitamente non tengono conto nella progettazione?

Ceccarelli: “La grande sfida è offrire la durata dell'esperienza. Nel metaverso ti muovi molto velocemente, fai fatica a fermarti, è come se di fronte a un mondo nuovo volessi esplorare il più possibile. Nel mondo reale invece abbiamo a che fare con luoghi pensati per la durata delle relazioni, per facilitarne l'incontro, basti pensare alle piazze, ai parchi. Il metaverso non è una realtà virtuale nella quale entro, guardo ed esco. È fondata invece sull'interazione: dall'istruzione al business, ma anche per quanto riguarda gli scambi artistico-culturali. Per esempio, ci sono università che tengono lezioni. Perciò occorre comprendere queste dinamiche e progettare dei luoghi che offrano

esperienze gradevoli, che invitino a tornare. Non devono avere solo l'effetto “wow”, quello della sorpresa”.

Quali vincoli ci sono nella progettazione?

Ceccarelli: “Come detto, innanzitutto, si dispone nella maggior parte dei casi di uno spazio limitato, una parcella di terreno. E dove ci sono beni limitati, ovviamente c'è speculazione. Da ottobre 2021 i prezzi dei terreni sono aumentati di decine di volte. In base alla posizione, ci sono terreni da un milione di franchi”.

Chaplynska: “La presenza di vincoli progettuali è molto interessante e stimolante. Per esempio, per costruire si usano degli elementi detti poligoni. Ogni poligono ha un suo costo, perciò è una sfida riuscire a costruire cose belle e funzionali, utilizzando solo un certo numero di poligoni. È un po' come nel mondo reale con le materie prime”.

Dal punto di vista strutturale cosa cambia?

Chaplynska: “Nella maggior parte dei casi si parte dalle regole del reale, quasi sempre si trovano porte e altri elementi architettonici che invitino ad entrare. Poi esiste chi ha meno cultura architettonica e trasforma gli edifici in una sorta di sensazionale camera

delle meraviglie. Per esempio, un tetto non serve per la sua funzione. Non c'è niente che rischia di bagnarsi. Però c'è la tendenza a replicare ambienti che abbiano elementi familiari”.

Quali sono i metaversi più interessanti?

Ceccarelli: “In Svizzera oggi si investe soprattutto in Decentraland, The Sandbox e Cryptovoxels. In queste realtà hanno per esempio già investito alcune delle grandi firme, replicando le loro sedi. Chiunque con un minimo di competenze informatiche può creare metaversi, ne nascono decine ogni giorno. Non possiamo sapere oggi chi si affermerà e durerà. Ci sarà una selezione come è avvenuto con internet ai suoi inizi. Probabilmente il vero boom ci sarà quando Meta, la società di Facebook, lancerà il suo metaverso Horizon Worlds su grande scala. Quando diventerà un'esperienza da cui accedere dal proprio smartphone, tutti vorranno entrare”.

Molti associano il metaverso alla realtà virtuale, è così?

Ceccarelli: “Il metaverso è una forma di realtà virtuale. Ma se per realtà virtuale intendiamo l'esperienza immersiva che si ha con un visore come Oculus, va precisato che tutti i metaversi sono fruibili innanzitutto da piattaforme web, quindi da qualsiasi laptop. Anzi, la tecnologia blockchain che è alla base dei metaversi, non sempre si interfaccia facilmente con la tecnologia utilizzata dai visori di realtà virtuale. Molti pensano a film come Ready player one, con un'umanità iperconnessa, che vive in una realtà di periferie degradate e che passa il tempo con un visore sugli occhi in un mondo virtuale con il proprio avatar. È un'idea di metaverso che può generare resistenza quando si parla di investire o progettare nel metaverso. Oggi i metaversi sono invece un'altra cosa, sono occasioni di interazione con contenuti reali. Per esempio, un modo per fare formazione professionale anche con team molto grandi”.

Di cosa vi state occupando attualmente nel metaverso?

Ceccarelli: “Siamo partner con una società specializzata in scouting, cioè trovare terreni nei metaversi, e nell'implementare il software. Noi offriamo la parte di progettazione architettonica. Oltre a realizzare le

sedi dei gruppi Pini e Galli, stiamo seguendo progetti in ambito sportivo e la creazione di una galleria d'arte. Inoltre, dall'autunno, a Grono, nel Quartiere Birreria vi sarà una sala attrezzata per vivere nel migliore dei modi l'esperienza dei progetti realizzati nel metaverso”.

Cosa vendono le gallerie d'arte nel metaverso?

Chaplynska: “Si vendono opere NFT (non-fungible token, letteralmente: gettone non riproducibile, ndr). Questo sistema basato sulle blockchain garantisce la proprietà e l'autenticità di un bene”.

Come sono strutturate le gallerie d'arte?

Chaplynska: “Come uno spazio espositivo reale si punta ad avere spazi ben illuminati, a fornire un'esperienza di vivibilità, di piacere dell'incontro”.

I venditori sono reali o virtuali?

Ceccarelli: “Attualmente nel metaverso funziona più o meno come nella realtà non virtuale, se si vogliono incontrare le persone per fare affari ci si dà un appuntamento o si partecipa a un evento programmato. Oppure ci sono degli orari di apertura. La differenza rispetto al mondo fisico è che ci si incontra tra avatar”.

Niente stretta di mano...

Ceccarelli: “Nel multiverso prendiamo le sembianze di personaggi che somigliano a cartoni animati, che possono essere anche super-accessorizzati e con queste skin, cioè abbigliamento, ci incontriamo anche per ragioni professionali. Senz'altro uno dei fattori da valutare sarà come influirà nelle relazioni socio-economiche questa ludicizzazione dell'esperienza e dell'incontro con gli altri”.



PRINCIPALI METAVERSI

Decentraland

Fondata nel 2017, la società ha lanciato la sua piattaforma Metaverse al pubblico nel 2020. Gli utenti possono creare contenuti, interagire tra loro e guadagnare denaro, principalmente attraverso investimenti in token non fungibili, immobili VR e altre risorse digitali. La piattaforma è completamente decentralizzata e opera tramite la propria criptovaluta chiamata Mana registrata sulla blockchain Ethereum. È tra i preferiti tra i grandi investitori, imprese e governi.

The Sandbox

Sandbox è un ambiente di gioco in cui gli utenti possono creare giochi, partecipare a eventi, navigare in mondi VR utilizzando mappe e acquistare terreni, in modo simile a Decentraland. Il suo token di criptovaluta chiamato SAND. Le lands (i terreni) possono essere affittate per eventi la cui partecipazione prevede una quota di ammissione, oppure unificate per creare un distretto per attirare più utenti paganti.

Cryptovoxels

Cryptovoxels è una piattaforma Metaverse costruita sul protocollo blockchain di Ethereum. È compatibile con supporto VR Oculus Quest, Oculus Rift e HTC Vive.

Origin City è una "island" dove è possibile interagire con altri avatar e i lotti di terreno su cui costruire sono chiamati "parcel". Tramite l'elemento costitutivo "voxel" si possono erigere negozi, edifici, infrastrutture.

Somnium Space

Somnium Space è stato di fatto il primo metaverso a permettere un'esperienza costruita e già sperimentabile con i visori VR. Lavora sulla Blockchain di Ethereum e possiede la sua criptovaluta nativa The Somnium Space Cubes (CUBE).

⊗
Perché leggere questo articolo?

Per scoprire come funziona il mondo delle criptovalute. Per scoprire cosa sono blockchain, Dao, Defi e, ovviamente, Bitcoin.

➔ #blockchain #criptovalute

CRIPTO, CONOSCERE PER INVESTIRE



Il mondo delle criptovalute, come Bitcoin e le sue sorelle altcoin, si divide tra chi è cresciuto a pane e informatica e vede in queste monete decentralizzate un sistema di gestione condiviso della finanza e chi vi si avvicina poiché spera di realizzare grandi guadagni investendo su progetti in grado di aumentare il valore in poco tempo.

Investire in criptovalute resta una scelta ad alto rischio, per comprendere meglio le dinamiche di questo settore il consiglio è di studiare, comprendere i meccanismi che vi sono dietro le blockchain, come sono composti gli smart contract, etc.

A dircelo è Silvia Bossio, che da un po' di anni si occupa del mercato "cripto" e che si è sempre più impegnata nel creare community che potessero mettere a confronto le esperienze nel settore.

L'abbiamo intervistata.

Come si è avvicinata al mondo dei Bitcoin?

"Il mio percorso è particolare, tutto nasce dalla curiosità di capire e andare oltre. Tutto iniziò durante una lezione di informatica, il professore ci aveva parlato del dark web e dopo vari tentativi riesco ad entrare nell'internet "parallelo". Iniziai a domandarmi perché non potessi utilizzare gli euro nei vari market disponibili, in seguito ho capito, forse tardi, che bitcoin era ed è anche una forma di comunicazione. Tra ricerche infondate sull'argomento se non qualche forum mal formattato e aiuti dagli utenti che trovavo in rete,

decisi di comprarne giusto un po' dalla persona che mi aveva aiutato. Con il senno di poi, rimane un po' di amaro in bocca, lo ammetto.

Inizìo subito l'attività nel mondo delle cripto?

"No, specialmente all'inizio ho fatto molti errori che mi hanno portata a tralasciare l'argomento, potrei citare una serie di sciocchezze infinite che si traducono in: sbagliando si impara. Poi nel 2014 mi accorsi che sempre più persone e aziende si stavano interessando al tema anche in Italia. Avevo creato blog / diario personale



Silvia Bossio
Anno di nascita: 1991
Professione: Crypto Surfer

È stata una delle prime donne in Italia ad aver seguito l'ondata tecnologica del settore Blockchain e Bitcoin. Grazie alla divulgazione, tra blog, social network e community, è diventata un punto di riferimento per gli approfondimenti del settore. Founder di The Timist, e Co-Founder di Crypto Bar, dove l'obiettivo è quello di informare in maniera semplice gli aspetti tecnologici e finanziari del settore delle criptovalute. Da aprile 2020 è community manager di Seed Venture, Chief Operative Officer dell'exchange Chainblock da marzo 2021. Nel 2022 si avvicina anche al cinema breve, entrando a far parte del WFSC (WeShort Film Selection Committee).

che adesso dopo tre rebranding ha preso il nome di "The Timist" e segue in modo verticale le notizie del settore o affini. Nel 2017 nacque la community di Crypto Bar, una sorta di bar digitale dove si parla spesso di nuovi progetti più o meno innovativi, testare piattaforme e condividere il proprio feedback anche dal vivo, sempre meglio se accompagnati da un buon vino rosso. Credo che in questo mercato sia fondamentale condividere le esperienze, scambiare opinioni, creare qualcosa di utile ed essere di supporto anche ad altre persone".

Il mondo delle cripto è un mondo di speculatori?

"Direi che è evidente che il 90% delle persone che investono nelle criptovalute lo fanno perché sperano di aumentare rapidamente il proprio capitale. Può essere giusto o sbagliato, chi può dirlo, ma per esperienza, anche personale, posso affermare che essendo un mercato ad alto rischio - non parlo di Bitcoin, ma soprattutto delle altcoin e la non conoscenza degli strumenti - la possibilità di farsi male è alta, senza un minimo di basi o cultura sull'argomento.

Le criptovalute erano nate con un ideale anarchico, molti progetti oggi sono però centralizzati?

"Il mondo della finanza decentralizzata, che vuole fare a meno dei gruppi bancari attraverso forme automatizzate di gestione, con

alla base la tecnologia blockchain, ha grandi possibilità che si stanno creando. A volte però i progetti sono spesso governati da team/aziende invece di essere decentralizzati e distribuiti al 100% con una tecnologia open source. La tecnologia può essere utilizzata per creare prodotti anche centralizzati, Stati e multinazionali hanno le risorse per farlo e lo stanno già facendo. Hanno già iniziato a parlare dell'euro digitale e nel mentre ho avuto un brivido lungo la schiena".

Come sta andando il mercato delle criptovalute?

"Il 2021 è stato l'anno della fuffa, della speculazione, come nel 2017 con le ICO. È assolutamente normale che il 2022 fosse l'anno della consapevolezza, del ritorno ai fondamentali di bitcoin. È fisiologico e spero possa portare le persone ad analizzare meglio quel che il mercato offre con più concentrazione".

Quali sviluppi può avere il mondo delle blockchain?

"Il potenziale è enorme. NFT, Dapp e DAO sono acronimi di cui si sentirà sempre più parlare. L'idea è quella di creare la possibilità di gestioni societarie o commerciali che non necessitino di regole gerarchiche anche se ancora oggi lo interpreto più come un esperimento che ancora deve essere affinato".

Le criptovalute sono ambientalmente sostenibili?

"Si parla talvolta del fatto che la loro produzione sia energivora e alcuni addirittura hanno detto che consuma più della Danimarca, non considerando che si tratta di un protocollo globale a confronto con un paese di quasi 6 milioni di abitanti, nemmeno l'1% della popolazione globale. Oggi molte mining farm utilizzano fonti rinnovabili (energia idroelettrica, solare, geotermica, etc) e quindi poco impattanti in termini di inquinamento.

Allora, nessun consiglio su come investire?

"L'ho già dato. Occorre studiare e partire dai fondamentali, ma un incitamento vorrei darlo: non smettete mai di essere curiosi."



LESSICO MINIMO DELLE CRIPTOVALUTE

BLOCKCHAIN O “CATENA DI BLOCCHI”:

è la tecnologia alla base di Bitcoin e di altre criptovalute, tra cui Ethereum. È un database digitale aperto a tutti, senza intermediari o autorità centrale, strutturato come una catena di blocchi. Sono registrate in maniera permanente le transazioni in modo da non poterle falsificare, perdere o cancellare.

MINING:

significa “estrarre” ed è il meccanismo fondante della Blockchain di Bitcoin, utilizzato anche da altre criptovalute. Si riferisce alla risoluzione degli algoritmi necessari ad autorizzare le transazioni di Bitcoin, prima di aggiungerle alla Blockchain.

DEFI:

abbreviazione di “decentralized finance”, la “finanza decentralizzata” è una forma sperimentale di sistema finanziario che non si basa su intermediari (banche, ecc.) e utilizza invece gli “smart contract”, ovvero accordi che vengono eseguiti automaticamente su una Blockchain al verificarsi di eventi predeterminati.

TOKEN E NFT:

la parola token (gettone) indica un bene digitale che è stato sviluppato all’interno di una Blockchain. Sono spesso usati per attribuire un diritto, come la proprietà di un asset o l’accesso a un servizio. Se tale diritto non può essere assegnato a più di una persona si chiamano NFT, acronimo di “non-fungible token”, che in italiano vuol dire “gettone digitale non replicabile”.

ALTCOIN:

sono le criptovalute diverse da Bitcoin.

STABLECOIN:

letteralmente “moneta stabile”, sono asset digitali che godono delle garanzie e delle proprietà tipiche delle criptovalute, ma il cui prezzo è stabilizzato rispetto ad un bene di riferimento come l’oro o il dollaro.

Christian Fazio**Anno di nascita:** 1978**Professione:** gestore patrimoniale e consulente

Originario delle valli bergamasche, dopo gli studi, nel 2002 si trasferisce in Svizzera.

Per diversi anni ha ricoperto il ruolo di country manager per una oil service company. Attualmente si occupa di gestione patrimoniale a Lugano, ed è tra i fondatori con Claudio Grassi di Kresius, società di consulenza su blockchain e criptovalute. Continua, quando riesce, l'inverno a lavorare come maestro di sci a St. Moritz nella scuola di sci più grande ed antica della Svizzera, con il fine di mantenere il network internazionale che l'Engadina offre.



Blockchain e relative criptovalute sono solo merce per speculatori finanziari o modificheranno anche l'economia? Entreranno nella nostra vita quotidiana? Christian Fazio, tra i fondatori della società di consulenza Kresius, pensa che la risposta sia sì. L'abbiamo intervistato.

È tutto oro quello che luccica?

“Nel mondo cripto molte società falliranno, come è avvenuto negli anni Duemila con le DotCom, all'epoca molte sono fallite, ma ciò non ha impedito a Google e company di diventare un leader mondiale, anzi. Penso che il mondo delle blockchain entrerà in modo sostanziale nella vita quotidiana. Non solo nella finanza, ma anche nell'economia reale”.

Come può cambiare l'economia?

“La valuta che oggi abbiamo nei portafogli è una moneta “stupida”, che non ha valore aggiunto, se non quello di essere da tutti accettata. Non è tracciabile, non sappiamo per cosa è stata utilizzata, le banche centrali

la immettono nel mercato, con il fine d'incrementare il volano economico, ma con un'efficacia inferiore al 30%. Questa globalizzazione è stata fatta in modo veloce e selvaggio, favorendo anche produttori di nazioni che non rispettano le regole etiche ed economiche del mondo democratico e libero. Con le valute legate alle blockchain, tutti i contratti ed i relativi trasferimenti saranno interconnessi e immutabili, per l'intera supply chain. Le cripto potranno essere lo strumento per regolarizzare il mercato e penalizzare chi non rispetta le regole globali”.

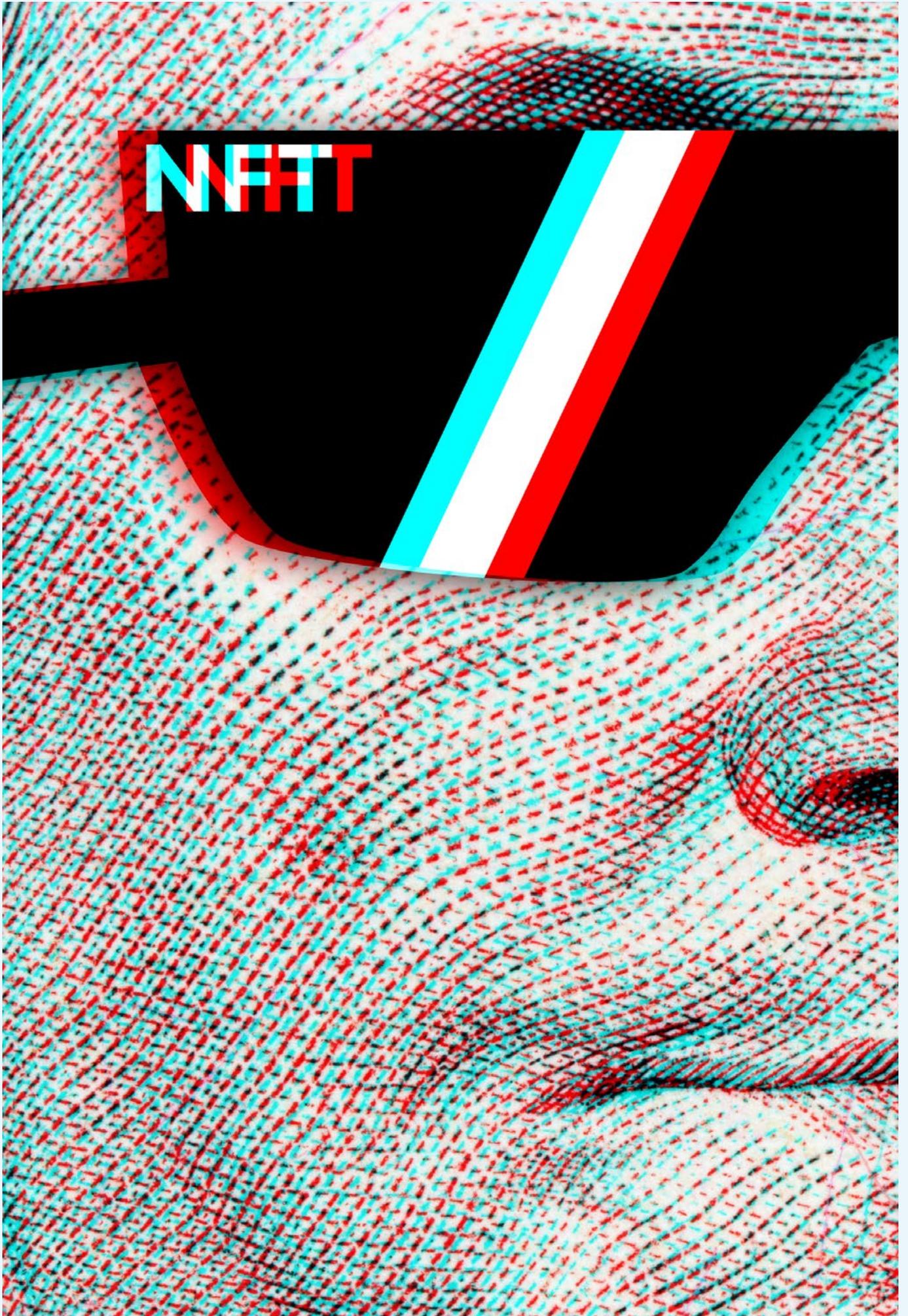
La Svizzera e il Ticino che rapporto hanno con i digital asset?

“La Svizzera ha fatto una scelta molto intelligente. In Europa è stata la prima a recepire nel proprio ordinamento giuridico i digital asset; ciò ha permesso di aprire banche che trattassero sia prodotti tradizionali, sia conti in criptovalute. Due esempi sono SEBA bank e Sygnum. A Zugo ha sede Ethereum, una delle principali cripto. Lugano con il Plan B si inserisce nell'attenzione della Svizzera verso questi asset”.

Di chi fidarsi nel mondo cripto?

“Ci si può affidare a un consulente, ma dubitare sempre di chi ha solo certezze. In ogni caso direi di tenersi su un 5% del proprio portafogli, per ora, poi ovviamente va valutata la propensione al rischio. Si può partire analizzando i progetti sui quali hanno investito le grandi banche o i grandi fondi d'investimento mondiali, ed entrare nella specificità di applicazione”.





Perché leggere questo articolo

Per immaginare come si sposteranno le merci in Svizzera fra 20 anni: in modo automatizzato e sotterraneo.

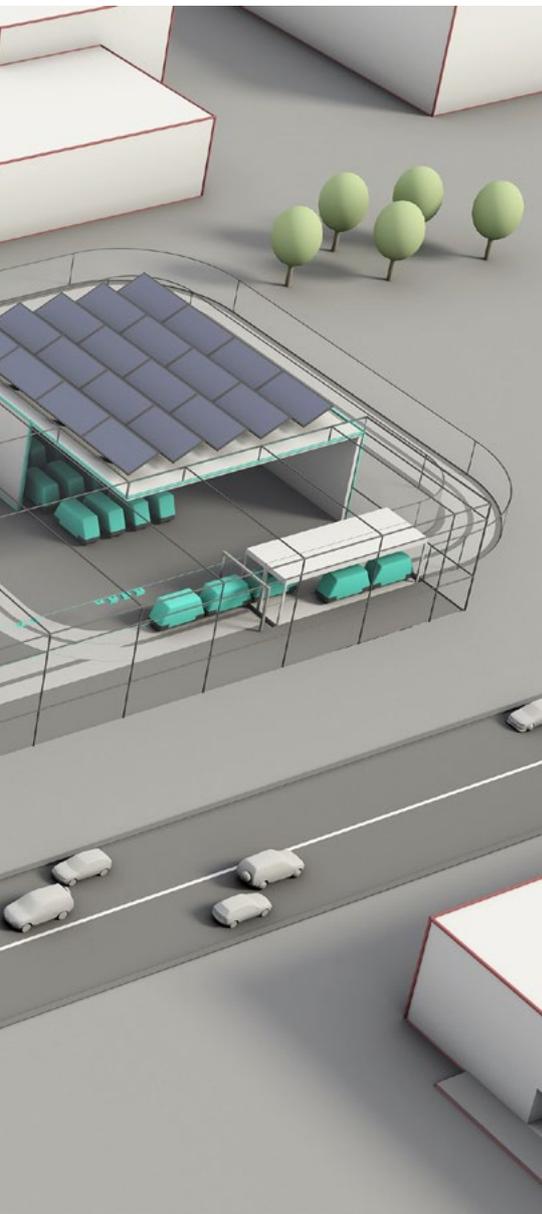
#trasporto #cargo

Bisnôt

TRASPORTO MERCICI, IL FUTURO È SOTTOTERRA

Colonna sonora





Daniel Wiener

Anno di nascita: 1953

Professione: Economista, manager culturale e giornalista

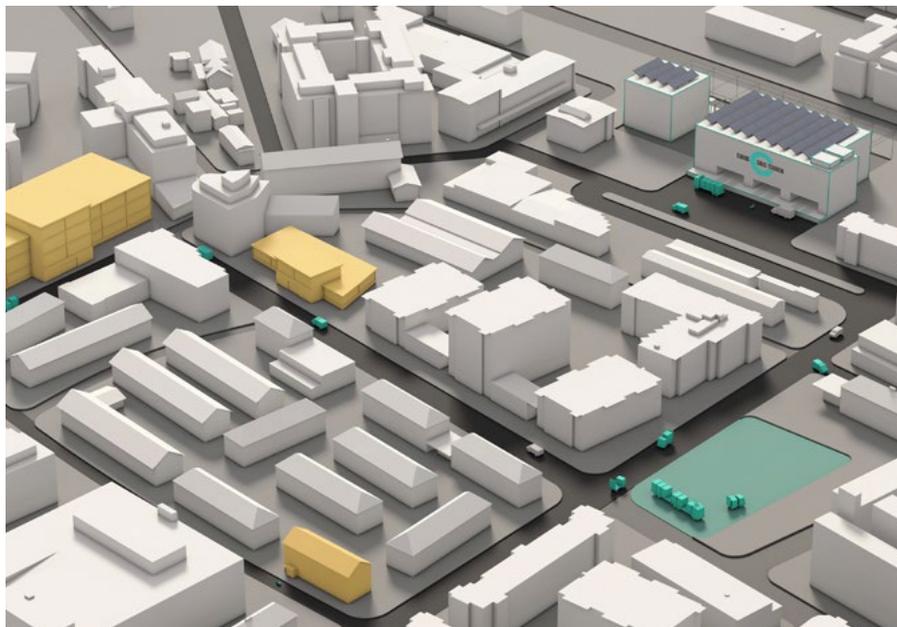
È membro del CDA e del Comitato esecutivo di Cargo sous terrain (www.cst.ch) da oltre dieci anni, quale responsabile delle relazioni con gli investitori. Dopo decenni di attività imprenditoriale presso ecos (www.ecos.ch), oggi lavora come consulente per lo sviluppo sostenibile a Basilea. Economista, manager culturale e giornalista, è fondatore e presidente della Global Infrastructure Basel Foundation. Wiener è anche presidente della Fondazione svizzera per l'architettura (SAS).



In Svizzera fra vent'anni le merci viaggeranno lungo una metropolitana sotterranea automatizzata dal lago di Costanza a quello di Ginevra. È quanto immagina e vorrebbe realizzare il progetto "Cargo sous terrain" (CST). Le gallerie collegheranno i siti di produzione e logistica con i centri urbani. In superficie, CST distribuirà le merci con veicoli rispettosi dell'ambiente, contribuendo alla riduzione del traffico e delle emissioni acustiche. Il 100% della potenza per far funzionare il sistema è previsto provenga da fonti energetiche rinnovabili. Se il progetto diventerà realtà dipenderà dalla capacità di

investimento che gli azionisti, compresi molti colossi della grande distribuzione, della logistica, dei trasporti e delle comunicazioni, riusciranno a mettere in campo. Il primo test sarà la realizzazione del tratto tra l'hub di Härkingen-Niederbipp e Zurigo dal 2031.

Fare innovazione vuol dire anche vedere come potrà essere il mondo tra 20 o 30 anni, quali saranno i bisogni. Per capire come potrà cambiare il mondo della logistica svizzera grazie al progetto CST (cst.ch), abbiamo intervistato Daniel Wiener, membro del Consiglio di amministrazione e del Comitato esecutivo di Cargo sous terrain



La trasformazione del mercato logistico attraverso Cargo sous terrain è paragonabile al passaggio avvenuto negli ultimi due decenni nel settore delle telecomunicazioni.

Qual è l'obiettivo di Cargo sous terrain?

“L'obiettivo è quello di migliorare la qualità della vita in tutta la Svizzera, alleggerendo in modo significativo le autostrade, i paesi e le città dal traffico pesante. Circa un terzo del traffico viene spostato sotto il livello del suolo. Il numero crescente di pacchi e pallet sarà trasportato in modo completamente automatico dal mittente alla destinazione”.

Quali sono gli aspetti tecnologici più innovativi?

“Negli hub, dove le merci escono dal tunnel per raggiungere la superficie, sono già smistate, in modo tale da poter essere prelevate direttamente e raggiungere la loro destinazione con veicoli elettrici o biciclette da trasporto a misura di città. Questo grazie alla preselezione nel tunnel a tre o quattro corsie, che non funge solo da via di trasporto ma anche da “magazzino orizzontale a scaffali alti” situato sotto la Svizzera. La prevedibilità dei tempi di arrivo è fondamentale perché questi processi sono completamente digitalizzati. E i prezzi sono interessanti per gli spedizionieri grazie ai guadagni in efficienza”.

Quali sono le maggiori difficoltà da superare per raggiungere questo obiettivo?

“La trasformazione del mercato logistico attraverso Cargo sous terrain è paragonabile al passaggio avvenuto negli ultimi due decenni nel settore delle telecomunicazioni.

In passato, quando si telefonava si pagava al minuto o per SMS; oggi, invece, paghiamo per la capacità che sottoscriviamo con il provider di telecomunicazioni. Non importa più la distanza delle chiamate o la quantità di dati trasportati, ma solo lo “spessore” della linea che utilizziamo. Grazie a Cargo sous terrain, i clienti della logistica beneficeranno anche in futuro di prezzi fissi garantiti che corrispondono esattamente alle loro esigenze. Il sistema Cargo sous terrain richiede quindi un ripensamento fondamentale del mercato. L'esempio del settore delle telecomunicazioni ci incoraggia a credere che ciò sarà possibile”.

Quali sono i vantaggi economici e quali quelli di sostenibilità?

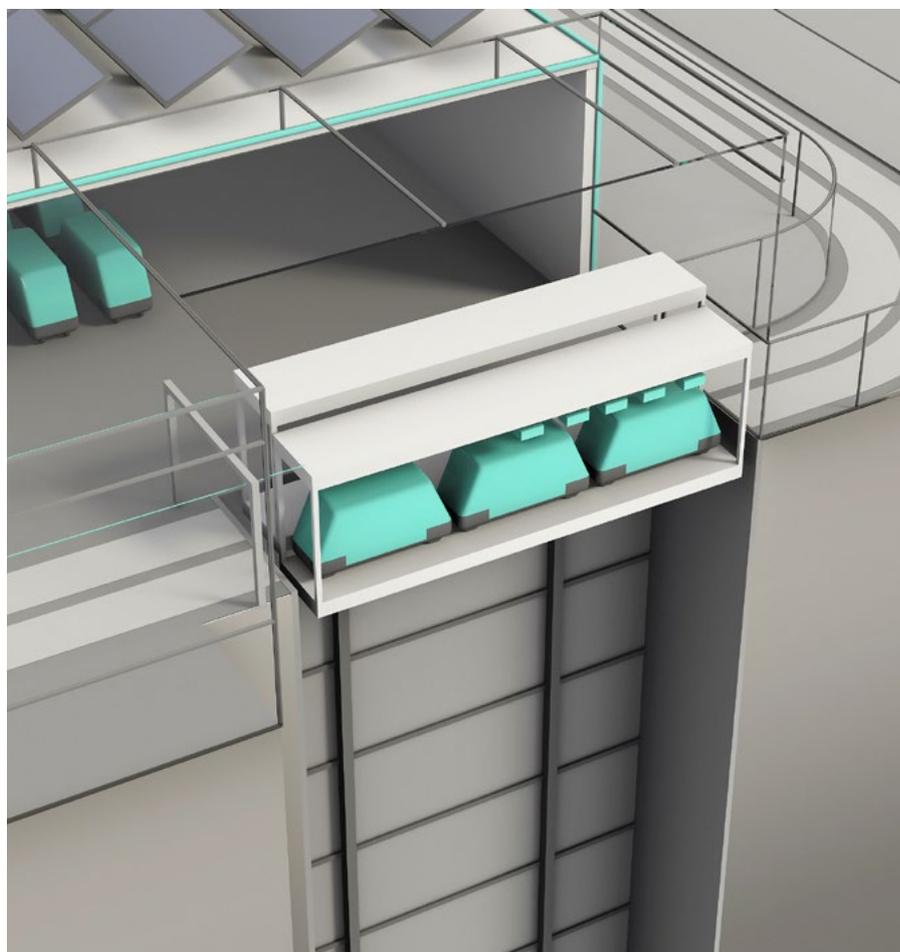
“Come detto, tutti i processi, ad esempio anche il trasbordo, sono automatizzati e controllati digitalmente. I guadagni di efficienza porteranno a risparmi per i clienti e a servizi migliori. Inoltre, sono necessari meno spazio di stoccaggio, meno personale e meno camion, con un conseguente risparmio sui costi. Questo rende Cargo sous terrain economico per tutti i soggetti coinvolti. E comunque sostenibile: il sistema occupa meno terreno. La pressione per l'espansione delle autostrade diminuisce, risparmiando così terreni coltivati. Ci sono meno riparazioni sulle strade, meno polveri sottili, meno rumore e meno emissioni di CO₂”.

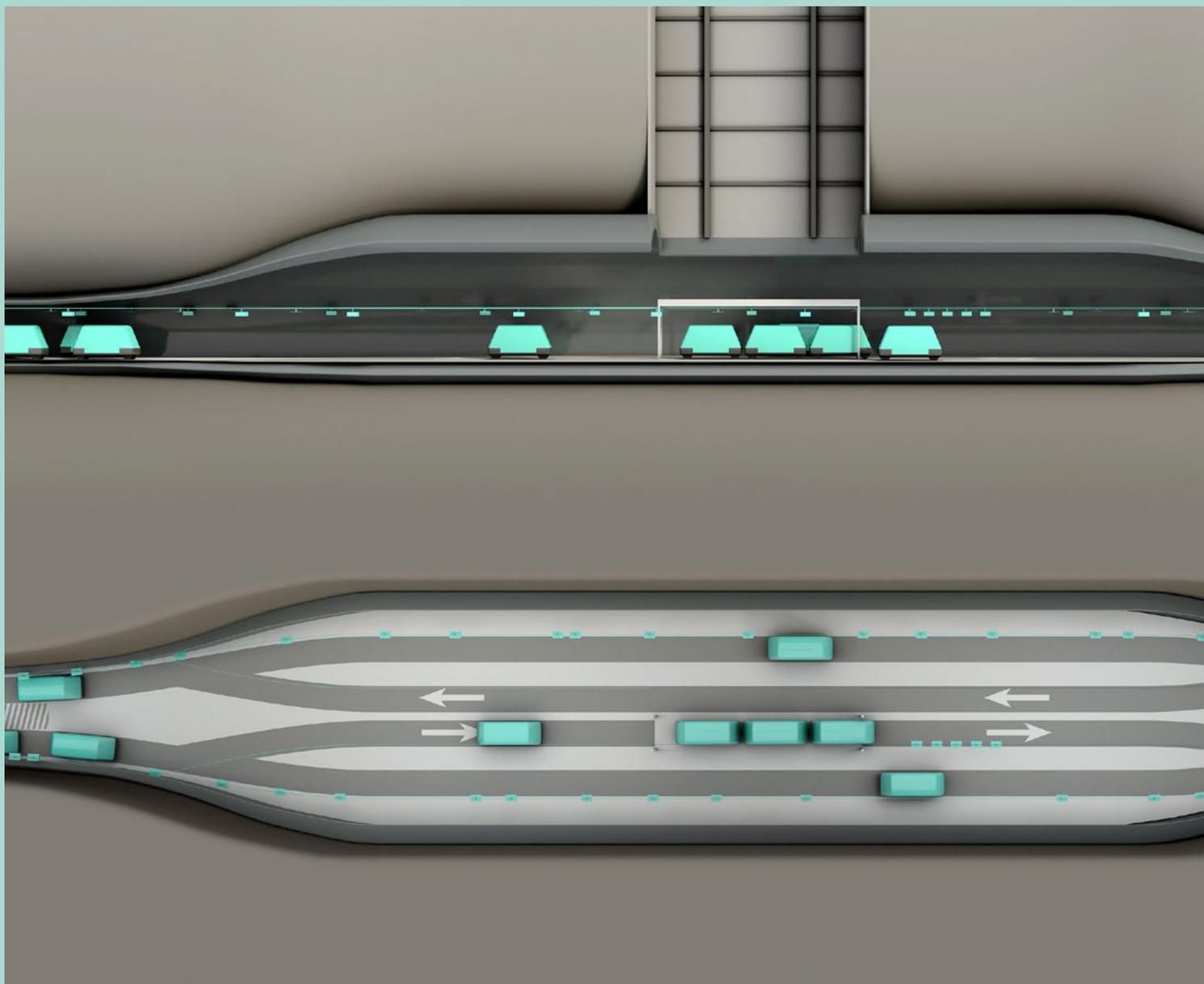


Negli hub, dove le merci escono dal tunnel per raggiungere la superficie, sono già smistate, in modo tale da poter essere prelevate direttamente e raggiungere la loro destinazione con veicoli elettrici o biciclette da trasporto a misura di città

Come può Cargo sous terrain integrarsi con AlpTransit e con i cantoni non coinvolti nel progetto?

“Questo è un punto centrale. Cargo sous terrain serve tutta la Svizzera. Dove non abbiamo i nostri hub, lavoriamo insieme alle ferrovie in modo che tutto possa essere gestito da un'unica fonte, anche se diversi partner forniscono i servizi effettivi in background. Cargo sous terrain è un'innovazione collaborativa sostenuta da 82 aziende partner dell'economia svizzera”.





Da San Gallo a Ginevra

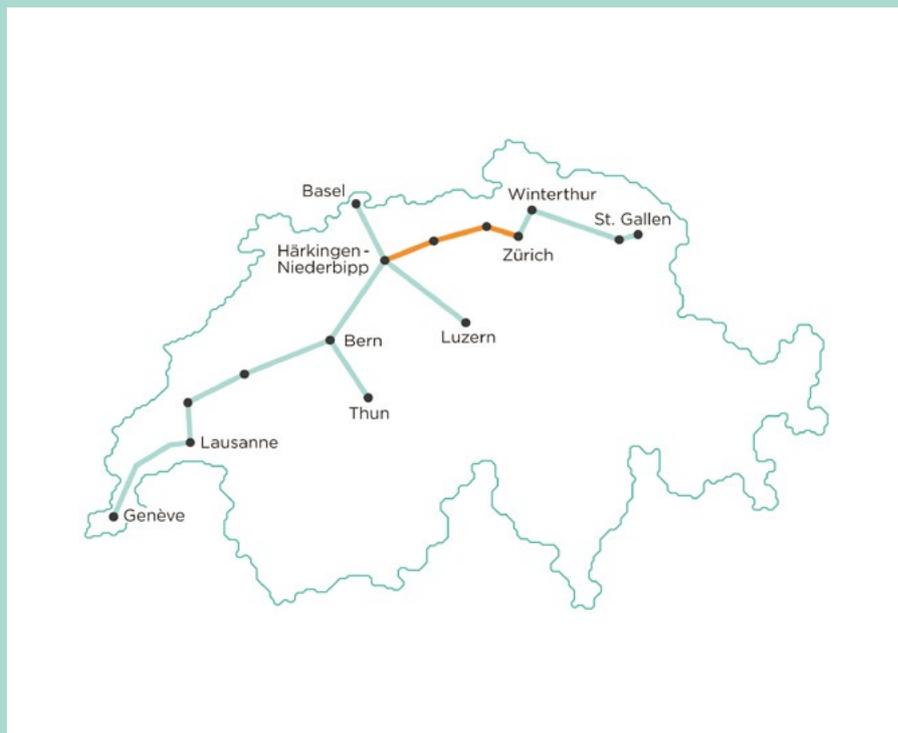
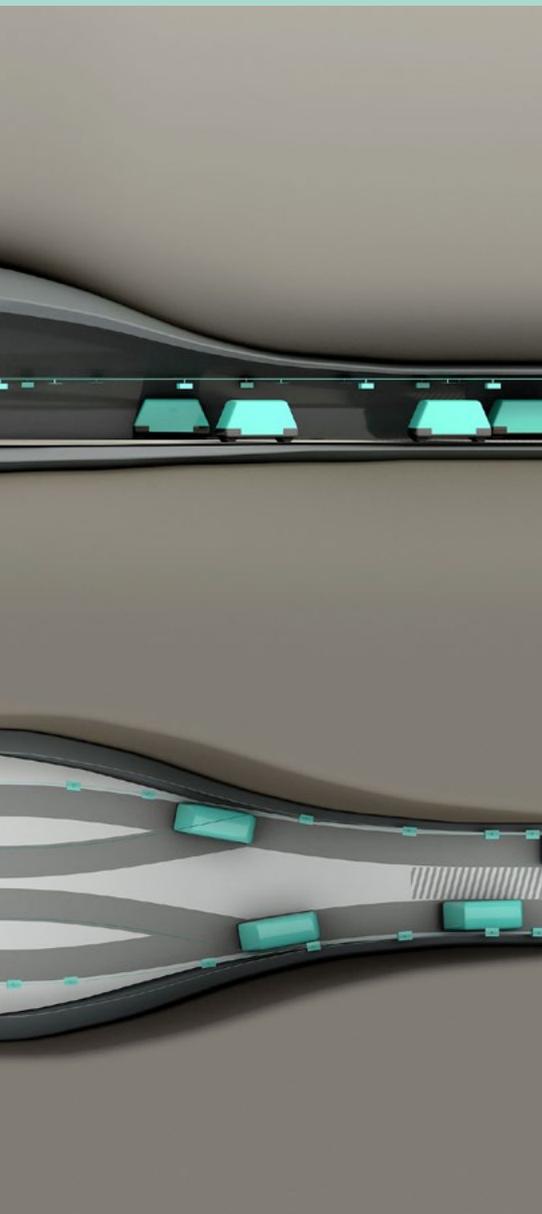
Il progetto prevede di usare vagoni automatici in funzione 24 ore su 24 che si muovono alla velocità di 30 km/h lungo tunnel sotterranei tra il Lago di Costanza e quello di Ginevra.

A cosa serve

A creare un sistema logistico cittadino con veicoli ecologici per un'efficiente microdistribuzione delle merci. L'obiettivo è alleviare il carico sulle città fino al 30% del traffico di consegna e per il 50% delle emissioni acustiche.

Come funziona

"Cargo sous terrain" (CST) prevede la costruzione di una galleria a tre corsie operativa 24 ore su 24 e volta a collegare importanti centri logistici dell'Altipiano. Le merci, trasportate ad una velocità di 30 chilometri orari, saranno immesse e ritirate in modo integralmente automatizzato tramite dei pozzi muniti di montacarichi.



Il primo tratto

La prima sezione della rete di terreni Cargo sous correrà da Härkingen-Niederbipp a Zurigo e sarà lunga circa 70 chilometri. L'espansione verso altri centri logistici e di distribuzione chiave in Svizzera continuerà fino al 2045, creando una rete totale di 500 chilometri tra il Lago di Costanza e il Lago di Ginevra, con filiali per Basilea, Lucerna e Thun. Il costo totale della costruzione della prima sezione, tra cui software, hub e veicoli sotterranei e terrestri (per la distribuzione nelle città) è stimato in 3 miliardi di franchi svizzeri.

Il finanziamento

I costi complessivi del progetto sono nell'ordine di 30-35 miliardi di franchi. Le Camere federali lo scorso anno hanno approvato la legge che definisce il quadro giuridico per la realizzazione e la gestione di CST. Il progetto dovrebbe costare 30-35 miliardi ma sarà finanziato interamente da investitori privati. Fra gli azionisti di CST figurano FFS Cargo, Swisscom, La Posta, Migros, Coop e l'aeroporto di Zurigo-Kloten.



IN SELLA CON GLI EMIRATI

Colonna sonora





Mauro Gianetti

Anno di nascita: 1964

Professione: Team Principal e CEO UAE Team Emirates

È stato ciclista professionista dal 1986 al 2002 e fu medaglia d'argento ai campionati del mondo del 1996 a Lugano (città nella quale è nato). Nel 2017 è stato il mediatore tra l'ex team Lampre e la nuova dirigenza degli Emirati Arabi. Da allora è Team principal e CEO dell'UAE Team Emirates.



Dubai e Abu Dhabi sono due esempi di città cresciute rapidamente negli ultimi anni, con edifici impressionanti, non solo per l'altezza (Dubai ospita il Burj Khalifa, il grattacielo più alto del mondo: 828 metri) ma anche per le soluzioni tecnologiche adottate. Per il futuro anche gli Emirati Arabi vogliono unire lo sviluppo urbanistico alla ricerca della sostenibilità: creazione di parchi, riserve naturali, polmoni verdi, biodiversità. Una sfida impegnativa, se si pensa che la popolazione è destinata a crescere ancora, e servirà garantire facili interconnessioni, trasporto eco-compatibile e infrastrutture tecnologiche all'avanguardia, ultraveloci, capaci di soddisfare nomadi digitali, turisti sempre più esigenti e una popolazione che desidera uno stile di vita contemporaneo.

In questa direzione un ruolo importante lo sta svolgendo il ciclismo. Negli ultimi anni, sia i nuovi quartieri, sia quelli di precedente formazione, hanno visto la realizzazione di piste ciclabili. Pedalare è vista come una pratica salutare ed ecologica da incentivare. Per comunicare questo messaggio e spingere ancor più gli abitanti in sella, nel 2017 è nata la UAE Team Emirates, la prima squadra di ciclismo professionistico del Paese, che nel volgere di pochi anni è riuscita a diventare una delle più forti formazioni internazionali, creando un effetto "traino" sulla popolazione che si identifica con i successi dei colori nazionali. Per parlarci di innovazione attraverso i pedali, abbiamo intervistato il presidente e il CEO della UAE Team Emirates.

Perché leggere questo articolo?

Per vedere come uno sport può cambiare il volto delle città, anche nel deserto. E come nasce un super-team di ciclismo.

➔ #ciclismo #sport #emirati



Matar Suhail Al Yabhoiuni Al Dhaheeri
Anno di nascita: 1965
Professione: Uomo d'affari e presidente UAE Team Emirates

Appassionato di sport, è il primo presidente del primo team di ciclismo professionistico degli Emirati Arabi. È attivo in diversi gruppi immobiliari e di costruzioni presenti in diversi Paesi di Medio Oriente, Africa, Asia, Europa e Americhe.

Matar Suhail Al Yabhoiuni Al Dhaheeri è un uomo d'affari che investe e dirige in numerose società ma è anche un appassionato di sport ed è il primo presidente della UAE Team Emirates.

Qual è stato il vostro approccio al ciclismo?

“Pensiamo che il ciclismo debba essere per tutti: bambini, giovani, anziani, per le famiglie. È uno sport salutare che promuove uno stile di vita sano, ed è un tipo di esercizio fisico adatto a tutti”

Avete investito per agevolare la pratica ciclistica?

“Ad Abu Dhabi ci siamo assicurati che ci fossero tutte le strutture e tutto ciò

che serve per fare del buon ciclismo, in sicurezza, ma anche offrendo occasioni di divertimenti, nel senso di godere appieno lo sport del ciclismo”.

Ci sono differenti percorsi?

“Sì, ad Abu Dhabi c'è tutto ciò che serve, ci sono percorsi ondulati stupendi, sia per off road, sia per ciclismo su strada”.

La squadra è servita per incentivare la pratica ciclistica?

“C'è grande attenzione verso il Team Emirates. Abbiamo iniziato 6/7 anni fa e stiamo continuando a crescere. Per farlo mettiamo a disposizione le migliori strutture e offriamo supporto in tutto ciò che serve a raggiungere nuovi risultati. Questo porta a promuovere la visione del ciclismo come uno sport sano”.

I successi sono arrivati. Il segreto?

“All'inizio i risultati non sono stati subito buoni, poi abbiamo lavorato gradualmente sul team. Oggi abbiamo raggiunto ottimi risultati, di cui siamo molto soddisfatti. Ciò è stato possibile grazie ai campioni che si sono uniti al team e all'aver investito su promettenti giovani”.

Se una squadra già inserita nel circuito professionistico come la ex Lampre ha potuto continuare la sua attività con i colori degli Emirati Arabi, il grande merito va a Mauro Gianetti, ex ciclista professionista, allenatore, e poi mediatore nel creare il nuovo sodalizio ciclistico sulle rive del Golfo Persico.

Quali sono le differenze di approccio all'innovazione tra gli Emirati e la Svizzera, e più in generale il mondo europeo, che ha riscontrato?

“Il ciclismo è un ottimo esempio per capire la mentalità con la quale si pensa all'innovazione negli Emirati. Hanno scoperto il ciclismo sei o sette anni fa, però, una volta che ne hanno capito il valore e hanno deciso di investirci, hanno accelerato. Questo è il loro tipico approccio, se una cosa nuova serve, allora deve avere



la priorità. Perciò hanno investito subito su nuovi percorsi per la mobilità lenta. Perché significa promuovere la salute e il benessere e ridurre traffico e inquinamento. I nuovi quartieri residenziali nascono già con piste adatte anche ai bambini e anche quelli già esistenti vedono modifiche per ospitare le ciclabili”.

Quindi la squadra è venuta dopo?

“Sì, lo scopo è quello di promuovere salute e benessere attraverso la pratica sportiva. La squadra è stata una conseguenza, uno strumento che ha funzionato da vettore e amplificatore”.

Quando si ottengono successi prestigiosi in poco tempo, come si riesce a continuare a motivare gli atleti a migliorarsi?

“Abbiamo l'obiettivo di essere la migliore squadra la mondo ed è importante condividere questa visione con tutto lo staff. Gli Emirati vogliono l'eccellenza in ogni cosa che fanno. Perciò ognuno di noi deve dare il meglio di sé”.

Cosa è cambiato nel ciclismo negli ultimi anni?

“Negli ultimi 15-20 anni è diventato uno sport globale. Prima era un fenomeno europeo con qualche statunitense e colombiano. Ora i talenti nascono in Australia, in Africa, in Cina. La bike industry ha decuplicato le vendite in dieci anni. Tour de France e Giro d'Italia sono seguiti in diretta da 190 Paesi. Certo sarà sempre più difficile trovare grandi talenti in Europa e il livello è talmente alto che anche se hai il corridore migliore al mondo devi fare delle scelte. Non può fare tutte le gare anche se potrebbe vincerle tutte”.



La terra dei sette emirati

Gli Emirati Arabi Uniti (UAE) sono uno Stato situato nel sud-est della Penisola araba e affacciato sul Golfo Persico. È composto da sette emirati: Abu Dhabi, Ajman, Dubai, Fujaira, Ras al-Khaima, Sharja e Umm al-Qaywayn. La capitale è Abu Dhabi e la popolazione è di circa 10 milioni di abitanti (oltre un milione in più di quella svizzera) distribuita su una superficie di 83'000 chilometri quadrati (doppia rispetto a quella elvetica). Il Pil pro capite nel 2021 è stato di circa 43'000 dollari (metà di quello svizzero). La moneta ufficiale è il dirham.

Perché leggere questo articolo? ⊗

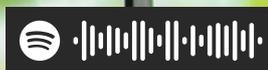
Per scoprire come il destino lavora a nostra insaputa. Per comprendere come vive chi ha lasciato il suo Paese e il proprio marito tra i venti della guerra.

 #ucraina

L'AMICA RITROVATA



Colonna sonora



Alona Balashova
Anno di nascita: 1986
Professione: Ingegnere civile

È cresciuta a Kryvyi Rih, la città più lunga d'Europa. Si è laureata all'Università Tecnica Nazionale con una laurea in ingegneria civile. Ha conosciuto suo marito all'università e dopo la laurea si sono sposati. Hanno due figli: Platon (7 anni) ed Eva (8 mesi). Dopo l'università ha lavorato per diversi anni come ingegnere progettista, ma poi si è realizzata nel campo della consulenza.

Erano state compagne alle scuole medie, poi le strade delle loro vite si erano separate. Una era rimasta in città, l'altra si era trasferita altrove a 360 chilometri di distanza. Per oltre vent'anni non si erano più viste. Nella primavera di quest'anno si sono ritrovate per caso a 2'000 km dalle loro case nella Svizzera italiana. Fossero state in vacanza, potremmo parlare di un aneddoto curioso, ma il loro viaggio verso la Confederazione non è stato di piacere. Loro sono Alona e Tetiana, hanno con sé i loro figli e hanno lasciato i loro mariti in Ucraina. Loro sono fuggite dalla guerra.

Le abbiamo intervistate per comprendere cosa significa vedere dissolvere da un giorno all'altro le certezze quotidiane.

Quanto siete arrivate in Svizzera?

Tetiana: "Il 24 febbraio dopo i primi bombardamenti ho deciso di prendere le mie due figlie e mia madre e abbiamo raggiunto l'Ungheria. Da là siamo venuti in aereo in Svizzera ai primi di marzo. Mio marito è rimasto in Ucraina, tutti i maschi fra i 18 e i 60 anni devono restarci per poter difendere il Paese". Alona: "Io invece sono arrivata in Svizzera il 2 aprile, dopo un viaggio in auto attraverso l'Europa dell'Est.

Con me i miei due figli, uno di loro ha pochi mesi, mia sorella Irina e mia cognata. Anche i nostri mariti sono rimasti in Ucraina".

Come avete trovato alloggio?

Tetiana: "Io conoscevo già la zona di Lugano perché ho degli amici italiani che ci vivono. Io amo molto la cultura italiana e all'università avevo studiato un po' d'italiano, per questo riesco a parlarlo abbastanza. Ho studiato anche da traduttrice ma in Ucraina, lavoravo in un salone di bellezza. Comunque, una volontaria di nome Olga mi ha messo in contatto con Andrea Galli, dicendomi che metteva a disposizione degli alloggi per i profughi ucraini e così mi sono ritrovata a Roveredo".

Alona: "Anch'io tramite i volontari che si occupano di noi ucraini in Svizzera, dopo una prima sistemazione di fortuna, ho trovato un alloggio a Giubiasco grazie a Galli Group. Per noi è una soluzione ottima, abbiamo spazi adeguati essendo tre famiglie con bambini".

Vi conoscevate già, ma non vi vedevate da decenni. Come vi siete incontrate e vi siete riconosciute?

Tetiana: "Siamo entrambe originarie di Kryvyi Rih, una città dell'Ucraina meridionale, ed eravamo state compagne di classe alle scuole medie. Poi io avevo scelto di proseguire gli studi a Kharkiv, che si trova a est, vicino al confine con la Russia. Perciò l'ultima volta che ci siamo viste avevamo circa 12 anni e sono passati 22 anni. Dopo l'arrivo in Svizzera, un giorno Andrea mi dice di accompagnarlo a incontrare le nuove famiglie ucraine ospitate nei suoi alloggi, nel caso ci fosse bisogno di parlare ucraino o russo. Arriviamo a Giubiasco e incontriamo Irina, la sorella più giovane di Alona". Alona: "Io ero andata al supermercato. Quando sono rientrata abbiamo iniziato a parlare tra di noi. Ci siamo detti i nostri nomi e cognomi, da dove venivamo, e abbiamo avuto la certezza che eravamo state compagne di scuola quando eravamo adolescenti".

Oltre agli affetti, cosa vi manca di più dell'Ucraina?

Tetiana: "Beh, lavoravo in un salone di bellezza e non era un problema fare una manicure o un trattamento



estetico, qui invece prendersi cura del lato estetico è molto costoso". Alona: "A me manca solo mio marito. Ci sono le videocall, ma vorrei fossimo assieme, soprattutto per vedere crescere il nostro figlio di pochi mesi".

Vi aspettavate l'attacco russo?

Tetiana: "No, non potevamo crederci. Amici dall'Europa e dall'America nei giorni e nei mesi precedenti mi chiamavano allarmati, ma cosa sta per succedere mi chiedevano. Mi sembravano esagerati. Invece..." Alona: "Sì, è vero, era difficile credere che potesse accadere".

Come immaginate il vostro futuro?

Tetiana: "È difficile. Anche se ci sarà una tregua o una pace, ci sarà comunque un Paese distrutto. Le nostre città non sono state occupate dai russi ma sono state bombardate, c'è chi ha vissuto per giorni nella metropolitana. In ogni caso, finché i mariti saranno obbligati a restare in Ucraina è difficile fare delle scelte". Alona: "Sì, adesso è ancora tutto troppo incerto. Mio marito lavora nel settore delle costruzioni. Anch'io ho studiato da ingegnere civile anche se poi mi sono occupata di consulting service. Alcuni settori economici sono bloccati, finché ci saranno bombardamenti è difficile pensare al futuro".

Come vi state ambientando in Svizzera?

Tetiana: "L'accoglienza è stata fantastica. Abbiamo trovato persone dal cuore d'oro. Tutti si prodigano per noi. È veramente incredibile la solidarietà che abbiamo trovato". Alona: "Tetiana parla già italiano. Io no. Però grazie a Letizia, la sorella di Andrea, sono stati organizzati dei corsi di italiano al Bistrôt di Grono. Siamo circa una decina di famiglie ucraine della zona a partecipare". L'intervista si conclude. Alona si congeda, Tetiana saluta e chiama a sé la figlia più piccola: Ariana. Ha 4 anni, dei grandi occhi luccicanti e continua a ripetere il nome del pupazzo di Minnie che stringe in mano. A volte non servono grandi discorsi per sapere cos'è giusto fare, basta l'incontro con lo sguardo di un innocente.



Tetiana Kotenko
Anno di nascita: 1987
Professione: Estetista

Nasce a Kryvyj Rih, Ucraina. Dopo il diploma di scuola superiore si trasferisce a Kharkiv dove ha vissuto metà della sua vita. Ha completato il master in studio delle lingue straniere (inglese e italiano), si è sposata e ha due figlie.

Abbiamo delle villette bellissime da acquistare

Inizio
costruzione
Autunno
2022

Roveredo (GR)



Il quartiere Amaryllis comprenderà
8 villette unifamiliari indipendenti.



Gli spazi abitativi uniti ad
un'architettura semplice ma moderna
ti permetteranno di trovare una
soluzione abitativa ideale.

Info: +41 91 827 40 36
immogal.ch

 Galli
Immobiliare

End—

#vinibistrot #durigutti #malbec
#carmenere #vik #lapiubelle
#millacala #cabernetsauvignon
#cabernetfranc #merlot
#lascompuestas #rebula
#tritonlex #malvazija



Visitate il nostro shop online
scansionando il QR-code!



WORLD WIDE WINE

worldwidewine.ch

