

L'architetto Tra l'insegnamento e i grandi progetti



VITTORIO GREGOTTI
ARCHITETTO E URBANISTA
NATO A NOVARA NEL 1927

Vittorio Gregotti è uno dei più noti architetti italiani. Nato a Novara nel 1927, laureatosi al Politecnico di Milano nel 1952, ha insegnato a Venezia, a Milano e a Palermo. È stato direttore di Casabella. Dal 1974 al 1976 è stato direttore del settore arti visive ed architettura della Biennale di Venezia. Sue opere sono a Milano, Berlino, Roma, Parigi, Barcellona. Tra i suoi libri più recenti: «Contro la fine dell'architettura» (Einaudi, 2008).

nione, far risaltare un proprio punto di vista. Sarà un problema di committenza, in primo luogo, ma anche in un progetto si dovrebbe far opera di contrasto. La conseguenza è che la cultura del rapporto con il paesaggio è un disastro».

Qui sento la critica all'ennesimo rito ambrosiano: una manciata di grattacieli, progetti di grandi star, distribuiti in luoghi chiave della città, senza alcun riferimento al contesto, cioè con il costruito. Il grattacielo della regione, cioè il nuovo mausoleo di Formigoni, offre in questo senso scorci orripilanti. C'è anche chi ha inventato il grattacielo verde, con un po' di vasi alle finestre per amore di ecologia.

«Quello lo aveva già inventato mia zia, che abitava in centro a Milano in una palazzina di quattro piani e impose ai condomini di lasciar crescere un bel glicine lungo tutta la facciata. Ma di invenzioni se ne leggono altre: c'è l'assessore che vuole moltiplicare gli abitanti di Milano, come se tutti fossero pronti a tornare e a pagare certi prezzi; c'è l'altro assessore che vuole trasferire il Palazzo di Giustizia, senza spiegare che cosa ne faranno di quello che c'è, se lo demoliranno, dove trasferiranno i mosaici di Sironi. L'architettura di Piacentini non è mai stata nelle mie corde. Ma insomma, un po' di rispetto... E mi fermo a Milano».

Dai taxi all'extralusso: le «prede» che vengono dal Sol Levante

«Expensive, expensive» è il leit motiv dei giapponesi a Roma: «E poi spesso ci scippano in metropolitana»
Ma il titolare del ristorante Hamasei: «Critiche troppo severe»

Il racconto

JOLANDA BUFALINI
jbufalini@unita.it

Expensive, expensive. Non è facile comunicare con i turisti giapponesi in giro per gli assolati itinerari romani fra piazza di Spagna, via Condotti e fontana di Trevi. C'è il problema della lingua e anche quello della diffidenza. Si sono emancipati dal gruppone con la bandierina (viaggiano in coppia o in piccoli gruppi di amici) ma diffidano degli sconosciuti. «Very expensive», dicono mamma e figlia ammirando la scalinata di piazza di Spagna. Da Roma si sposteranno in Francia e poi in Spagna. L'anziana coppia che esce da Hermes - il negozio in assoluto più caro di Roma - non si fa avvicinare e scappa via preoccupata. Le antiche rovine della città eterna esercitano un fascino esotico misto a paura sui visitatori in arrivo dal Pacifico. Come nel film di Nishitani Hirosh, *Amalfi*, presentato in prima assoluta all'isola Tiberina il 18 luglio: nell'arrivo a Roma la protagonista subisce uno scippo e, la prima immagine che le si para davanti, è quella di un barbone che dorme all'aeroporto. Emancipati, diffidenti e pronti a difendersi come hanno fatto i fidanzatini che il 19 giugno al ristorante "Passetto" si sono visti presentare un conto da quasi 700 euro. Quando si sono sentiti rispondere «i prezzi sono questi», sono filati dritti a fare denuncia.

Yuniko Yokoyama è una bella signora che cuce il kimono - l'anno scorso a palazzo Valentini c'è stata una mostra dei suoi favolosi abiti. Quando ci sono matrimoni giapponesi lei aiuta le signore nella vestizione, perché il kimono non si può indossare senza l'aiuto di qualcuno. «Roma è una città difficile per noi. - dice - In Giappone tutti sono molto gentili mentre qui spesso succede di essere derubati in metropolitana. Ed è mol-

Yuniko Yokoyama
«È una città difficile per noi e i prezzi sono da capogiro»

«Ashai» sbaglia
Il ristoratore:
«Le truffe? Non bisogna generalizzare»

La variante russa
I commercianti: adesso i grandi compratori vengono dall'Est

Quelli del take away
Lo scelgono per evitare sorprese. Ma non sanno della «legge» Alemanno

La polemica
La Fipe: solo casi isolati e poi tutti questi immigrati...

«Solo singoli casi isolati». Così **Edi Sommariva, direttore generale della Fipe, la Federazione dei pubblici esercizi della Confcommercio, risponde alle polemiche sulla presenza in Italia di «servizi turistici scadenti», segnatamente ristoranti e taxi. Secondo Sommariva a monte del problema c'è una certa «dequalificazione» del settore, ma soprattutto l'eccesso di «nuovi ingressi ad opera di operatori marginali, in special modo immigrati, di dubbia professionalità» e «la crisi che comprime gli investimenti delle imprese in innovazione e in formazione». A questo punto «il governo dovrebbe lanciare un progetto qualità a vantaggio dell'intero sistema».**

to cara, anche se nel quartiere tuscolano dove abito i prezzi sono più bassi». Il marito è il signor Hamasei, titolare del primo ristorante nipponico di Roma: «Non sono d'accordo con *Asahi* - protesta - e mi dispiace perché è un quotidiano molto intelligente e molto influente. È vero al Passetto hanno fatto una truffa ma un'ordinanza lo ha chiuso a tempo indeterminato».

Il ristorante di via Zanardelli, a due passi da piazza Navona, che ai tempi d'oro era meta della borghesia professionale romana e del jet set internazionale, effettivamente è chiuso ma - recita il cartello - «per lavori». La forzata ristrutturazione si deve alla polizia municipale in seguito ad una visita della Asl del 24 giugno che ha riscontrato gravi carenze igienico-sanitarie, (con quei prezzi c'erano pure le carenze igieniche). L'amministrazione comunale avrebbe voluto fargli chiudere i battenti a causa della truffa, ma non ci sono strumenti giuridici per ottenere un risultato immediato.

Poi c'è il capitolo taxi e non si tratta solo degli abusivi. Il prezzo da Fiumicino e da Ciampino per chi ha la ventura di avere gli occhi a mandorla raggiunge facilmente i 100 euro. Il consigliere comunale del Pdl Giulio Berruti l'ambiente lo conosce bene perché di mestiere fa il tassista. «Sono pochi gli elementi che sporcano il nome di tutta la categoria - sostiene - su 7600 tassisti romani saranno 150. Ma si concentrano su Fiumicino, Ciampino e la stazione Termini e impediscono ai colleghi onesti di prendere le corse con i turisti». Per questo, ieri, è stata approvata una delibera consiliare bipartisan che chiede di pubblicizzare le tariffe. Meglio tardi che mai.

Sino a qualche anno fa, per i saldi, di fronte alle vetrine di Ferragamo si formava una lunga fila di clienti nipponici. Non è più così. «Ora lavoriamo con i russi», si consola il direttore e aggiunge: «A noi ci ha rovinato l'euro». Sì, però l'euro c'è anche in Francia, in Spagna e in Germania. Il presidente di Confcommercio Panbianchi ironizza: «In Giappone ci saranno meno mariuoli ma che prezzi!». Insomma, i commercianti italiani non si sono accorti che i tempi sono cambiati, ieri un euro si comprava con 133 yen, e i ricarichi di una volta fanno scappare i clienti. A piazza Navona un gruppo di giovanissimi giapponesi sta seduto sui gradini all'ombra di palazzo Pamphili. Loro non si preoccupano di truffe e prezzi, se la sono cavata con cartoni di pizza take away. Non sanno che a rigore potrebbero incorrere in una ordinanza comunale che vieta il bivacco. ❖