

## Le storie della settimana

(ri)Visto  
Paolo Virzì racconta il malessere borghese



di Paolo Baldini

Film corale, drammatico, in cui Paolo Virzì racconta colori e sfumature della borghesia italiana, dal romanzo dell'americano Stephen Amidon, cercando lo Scola touch e riunendo un cast di tutte stelle: Bentivoglio, Golino, Bruni Tedeschi, Lo Cascio, Gifuni, Gioli. Il film è «Il capitale umano» (2013) che vinse sette David di Donatello. Vigilia di Natale, su una strada della Brianza un cameriere in bicicletta viene investito da un Suv pirata. La

vicenda coinvolge due famiglie, entrambe borghesi ma di fascia diversa. Virzì e gli sceneggiatori Francesco Bruni e Francesco Piccolo sviluppano l'apologo da tre punti di vista differenti, partendo dai sei mesi precedenti l'incidente. Esce il ritratto del più classico nido di vipere con equa suddivisione generazionale. Dal Connecticut di Amidon alla Brianza di Virzì, il film colpisce al cuore.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

La scelta di Giusy Buscemi

## Dal set agli ulivi «Imprendiatrice, chiedo sostegni per l'agricoltura»



Giusy Buscemi e il marito regista Jan Maria Michelini (foto Marta Scotti)

### Carriera

● A Menfi (Ag), Giusy Buscemi assieme al marito, il regista Jan Maria Michelini, ha dato vita all'azienda agricola «Casa Rossa»: 12 ettari dove oggi produce olio, avocado e miele di cardo. La coppia ha tre figli di 7, 5 e 3 anni

● Giusy Buscemi, 32 anni, nata a Mazara del Vallo (Pa), laureata in Letteratura, musica e spettacolo alla Sapienza di Roma, è stata modella e Miss Italia 2012

● È impegnata nelle riprese della seconda stagione della serie *Vanina - Un vicequestore a Catania*, dove interpreta il ruolo della protagonista. Ha recitato in *Don Matteo*, *A un passo dal cielo* e *Il paradiso delle signore*

SEQUE DA PAGINA 31

«Con mio marito - prosegue Giusy Buscemi - ci accomuna il sogno di ritornare alle origini con uno sguardo nuovo. È il desiderio di lasciare in eredità ai nostri tre figli un progetto che nasce dalla passione di noi genitori per la materia prima. Siamo entrambi buongustai e mio marito è anche un bravissimo chef, dice sempre che il segreto sta lì». Come nell'olio «buono» della campagna di papà, «una piccola produzione per uso solo familiare».

Al piccolo terreno paterno, Giusy e Jan ne hanno aggiunti altri, alcuni vista mare. E insieme agli ulivi per produrre olio evo, coltivano avocado e producono miele di cardo. «Per il nostro primo appuntamento mio marito mi ha preparato un frullato con avocado, miele e latte» confida. Poco dopo, la prima pianta di avocado era già in terra a Casa Rossa. «Il primo ettaro è andato molto bene, ma gli altri due piantati lì accanto invece non sono mai cresciuti e abbiamo messo altri ulivi. È tutto una sperimentazione, un investimento che possiamo permetterci perché i nostri guadagni vengono dal cinema, ma il vero tema è il valore del lavoro agricolo, cui non viene riconosciuta la giusta retribuzione». Tra i progetti di Casa Rossa, quindi, c'è quello di «trovare un linguaggio nuovo, più giovane, per valorizzare l'agricoltore» spiega Giusy Buscemi. «Peraltro, siamo sempre più attenti a ciò che mangiamo e aiuta fare conoscere la storia di ogni prodotto: qui entriamo in gioco noi, che nella vita raccontiamo storie». Vivendo in prima persona le fatiche della terra e imparando le regole della natura e delle coltivazioni.

Mentre girava la prima stagione di «Vanina - Un vicequestore a Catania», Buscemi ha seguito un corso ed è diventata imprenditrice agricola professionista. «Ormai sono una imprenditrice» sorride orgogliosa. In questa nuova veste che la fa viaggiare tra Roma e Menfi, ogni volta che i set lo permettono. Come quello di Vanina che dura quattro mesi, sebbene «le strade siciliane non facilitino il viaggio tra Catania e Menfi: l'altro tema sono le strade, non i ponti!» sottolinea.

### Appello per l'acqua

C'è da gestire l'organizzazione familiare, tra set, figli, marito e azienda agricola. «Quando siamo a Roma, a Casa Rossa ci aiuta Mario, un ragazzo che si è affezionato al progetto. Ma quando siamo lì, tutti fanno tutto! Jan si mette sul trattore, pota gli alberi con Mario, raccogliamo le olive anche con i bimbi. Io imbottiglio il nuovo olio, mi emoziona che ciò di cui abbiamo avuto cura finisca sulle tavole delle persone». La parola giusta è proprio «cura». Perché, come in agricoltura, bisogna seminare e aspettare. Il progetto Casa Rossa vuole anche contribuire alla rinascita del territorio. «Il nostro sogno - conferma Buscemi - non deve essere un'eredità arida per i nostri figli, perché in Sicilia il grande tema è l'acqua, a causa di gravi problemi strutturali che aggravano la siccità. Non so quale sia la soluzione, ma sto approfondendo. Intanto è una richiesta di aiuto, non solo per Casa Rossa, ma per tutti gli agricoltori. Il primo sostegno da dare per avere materia prima buona è l'acqua, servono politiche concrete in questa direzione».

Ornella Sgroi  
© RIPRODUZIONE RISERVATA



A Trieste l'opera di Lorena Fornasir e Gian Andrea Franchi  
Ogni sera soccorrono migranti stremati in fuga da anni  
Da tutta Italia medici e volontari per garantire cure e cibo

# La piazza del mondo sulla Linea d'ombra della rotta balcanica

di Chiara Daina

Arrivano nel silenzio della notte e delle prime luci dell'alba nella piazza ferroviaria di Trieste. Hanno valicato a piedi il confine con la Slovenia e attraversato la «rotta balcanica», passando da Turchia e Grecia per poi proseguire fino in Serbia e Croazia. «Welcome» dice loro Lorena Fornasir avvicinandosi, restituendo dignità e speranza a chi se li è visti negare. Li abbraccia, gli offre un telo termico e li fa accomodare su una panchina per medicare le ferite che hanno ai piedi.

«Accogliamo 20-30 nuovi migranti ogni sera, fino a sei mesi fa gli arrivi giornalieri - racconta - erano più di cento. Hanno le scarpe bucate, con le suole rotte, tenute insieme da lacci e calzini. E sul corpo in molti portano i segni delle torture subite lungo il viaggio». Lorena, 72 anni, psico-

loga del servizio pubblico in pensione, e suo marito Gian Andrea Franchi, 89, ex professore di filosofia, nel 2019 hanno fondato l'associazione «Linea d'ombra» per raccogliere donazioni e fornire, oltre a cure mediche, cibo, indumenti puliti, zaini e altri beni di prima necessità ai migranti in fuga dalla miseria e in cerca di futuro.

Prosegue il racconto: «Sono in cammino da 4-5 anni e hanno lo stomaco vuoto da giorni. Sono originari di Pakistan, Afghanistan, Bangladesh, Nepal, India, Iran e poi ci sono i curdi turchi. Hanno in media 20 anni. Tra loro anche donne e tanti minori soli mandati in salvezza dalle famiglie, che spesso finiscono in schiavitù. In pochi chiedono asilo politico in Italia, la maggior parte è in transito verso il Nord Europa. C'è chi

riparte subito con il primo treno, chi si ferma qualche giorno». Lorena Fornasir sta per recarsi come ogni sera in Piazza della Libertà, dove si affaccia la stazione dei treni, ribattezzata «Piazza del Mondo».

L'appuntamento è alle 19 per distribuire i pasti caldi a 150 persone suppergiù ogni volta. Un impegno di solidarietà reso possibile anche grazie alla rete dei «fornelli resistenti», una quarantina di gruppi spontanei di volontari (tra cui giovani scout, parrocchie e varie associazioni), provenienti da diverse regioni italiane, che dal 2023 si alternano ogni giorno, secondo un calendario condiviso online, per preparare e consegnare pietanze ai migranti della Piazza del Mondo. Un movimento contagioso di aiuto nato dal basso e dal passaparola



**Mission**  
Dal 2019 l'associazione sostiene le popolazioni migranti che arrivano a Trieste, lungo la rotta balcanica  
[www.lineadombra.org](http://www.lineadombra.org)



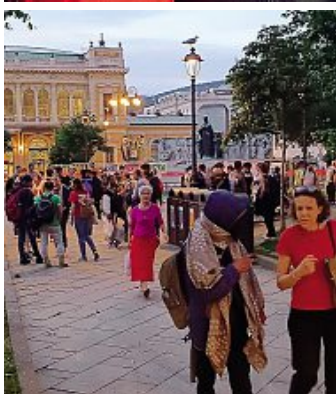
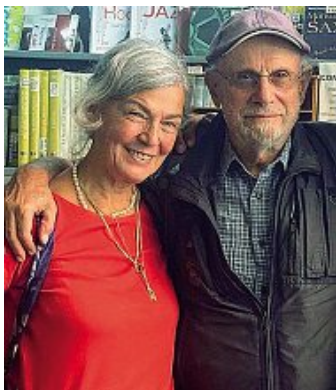
## Antoniano (Bo) Operazione Pane Una rete solidale per chi è in povertà

Cresce la povertà in Italia, che ha sempre più le sembianze di giovani disoccupati, lavoratori con impieghi precari e soprattutto famiglie che non riescono più a far fronte alle spese quotidiane. Un segnale d'allarme arriva dall'Antoniano di Bologna, dove negli ultimi tre anni si è registrato un aumento del 32% delle famiglie in cerca di aiuto ed è cresciuto dell'11% il numero di minori assistiti (247 in tutto). Molte le famiglie monogenitoriali che nel 2024 hanno ricevuto sostegno (83), in

prevalenza mamme sole con figli che, a seguito di una separazione, di un lutto o di un'esperienza migratoria, si ritrovano a farsi carico in solitudine a 360 gradi, dal lavoro al mantenimento, fino alla cura educativa ed emotiva dei figli. E i dati del primo trimestre del 2025 confermano questa tendenza: nei primi tre mesi dell'anno sono già 104 le madri, 49 i padri e 200 i minori supportati da Antoniano. Storie diverse, ma accomunate da elementi ricorrenti: precarietà lavorativa, stipendi

bassi, impossibilità di sostenere le spese scolastiche o sanitarie, difficoltà nel trovare un alloggio, ostacoli burocratici o legati alla lingua per le famiglie di origine straniera. Nel 2024 l'Antoniano ha distribuito 84.817 pasti (più 14,3% rispetto al 2023) e a livello nazionale sono cresciuti anche i pasti distribuiti con l'iniziativa Operazione Pane: nel 2024 la rete solidale ha garantito a chi vive in povertà 624.288 pasti caldi.

© RIPRODUZIONE RISERVATA



che attraversa la Penisola. «Dieci famiglie della zona cucinano chili di riso con verdure e di pollo con curry che ritiriamo in parrocchia. Nei contenitori - riferisce Nicoletta Ferrara di Treviso, 63 anni, volontaria della prima ora, che una volta al mese con un paio di amiche raggiunge in treno Trieste - portiamo anche legumi, uova sode, pane, datteri, frutta secca e piatti biodegradabili. Non possiamo girare la testa dall'altra parte. In quel luogo si respira una società che diventa comunità, in cui tutti sono uguali, in cui non si fa la carità ma si condividono emozioni e storie di vita. Io mostro sul cellulare le foto dei miei figli e nipoti e loro mi parlano della loro famiglia. Capita anche di mangia-

Due momenti delle attività dei volontari di «Linea d'ombra», in Piazza della Libertà a Trieste. In alto a destra, un ritratto di Lorena Fornasir e il marito Gian Andrea Franchi, che l'hanno fondata nel 2019

re - conclude - gli uni accanto agli altri».

Alla catena solidale partecipa anche Batim, il kebabbaro della piazza, con i suoi pentoloni di pollo halal (preparato con i precetti islamici). Mentre il marito di Lorena si occupa della formazione dei gruppi di volontari. L'anno scorso ha incontrato più di 1500 scout. Senza il volontariato sarebbe quasi impossibile rispondere ai bisogni di tutti i migranti della rotta balcanica. Che possono in più contare su due strutture gestite dalla Caritas e rivolte ai più vulnerabili: un dormitorio con 25 posti letto e una sala di attesa solidale dotata di 70 poltrone, dove potersi riparare anche di notte, con un distributore di bevande, assistenza sanitaria e informazioni legali.

### Malati e martoriati

«Linea d'ombra» oggi conta una cinquantina di soci. «A darci una mano - riprende Fornasir - ci sono sempre un fisioterapista, medici e infermieri del posto. Gran parte dei migranti ha la scabbia, una malattia della pelle che non si può guarire in strada, ma cerchiamo di lenire le lesioni applicando disinfettanti e creme. Altri hanno la polmonite». Curare i corpi martoriati è un gesto sovversivo: «Prendere immediatamente tra le mani i piedi divorati dalle piaghe - riflette - significa ridare soggettività e valore alla persona, farle sapere che la sua vita è preziosa. Nel momento della cura si crea uno spazio di chiedere all'altro di raccontarci cosa è successo, in cui le ferite della violenza che tocco e l'incrocio dei nostri sguardi sono più eloquenti di qualsiasi parola».

© RIPRODUZIONE RISERVATA

I professionisti al lavoro dietro le quinte dell'opera  
Fabio Morresi guida il laboratorio delle analisi  
Manutenzione continua: «Michelangelo è al sicuro»

## La Cappella Sistina Ecco il team che cura la bellezza del creato

di Laura Aldorisio

C'era chi puliva e chi posizionava i banchi per i cardinali che avrebbero poi eletto papa Leone XIV, chi metteva a punto l'illuminazione e chi verificava che nulla potesse rovinare gli affreschi. Poi, a inizio Conclave, le porte si sono chiuse e le ore si sono riempite di attesa. Di tutto è stata sentinella e custode silenziosa la Cappella Sistina. Ma chi custodisce la Cappella Sistina? Nei laboratori che si trovano sotto la Pinacoteca dei Musei Vaticani questa domanda trova risposta.

Fabio Morresi indica un barattolo di vetro. Dentro sembra solo cotone vecchio color marrone. «Sono i tamponi originali del grande restauro della Sistina tra il 1980 e il 1994, usati per pulire la prima lunetta della Volta. Li conserviamo nel laboratorio di diagnostica». Poi fa un passo indietro e apre un piccolo armadio a due ante. Ci sono alcune scatole con dentro piccoli quadrati. «SG, sì. Quel pezzettino, più piccolo di un ago di spillo, è un frammento del Giudizio Universale della Sistina. SG, Sistina Giudizio». Ne sfilava un altro: «SV, 13, la volta della Cappella Sistina, sezione 13, l'incontro tra Dio e Adamo». Così, nel palmo di una mano, Morresi indica che cosa ancora oggi permette di studiare, dopo cinquecento anni, il patrimonio visitato ogni giorno da 22 mila persone. «Frammenti che rivelano le stratificazioni dell'opera. Così abbiamo capito che Michelangelo aveva realizzato tutto in affresco, tranne una ciocca di capelli di Eva dalla cacciata del Paradiso, che fa a secco. Queste analisi sono oggi il libretto di istruzioni per la conservazione e il restauro degli affreschi».

In un'altra stanza il microscopio elettronico, che ha riconsegnato un'immagine unica: l'impronta delle pennellate di Michelangelo. Morresi rivela la sua preparazione chimica davanti a decine di barattoli. Ne prende uno, sopra la scritta «Lapislazzulo afghano», una polvere: «È il blu utilizzato da Michelangelo, arrivava dall'Afghanistan. La cura della Sistina è un viaggio lungo tutte le epoche e le strade del

mondo». Ed è una cura quotidiana. La Cappella all'alba riceve la sua prima visita: è il clavigero, che apre la porta. Poi entra chi deve pulire i pavimenti, poi i custodi, detti Sistini, quindi i turisti a migliaia. L'Ufficio del conservatore dei Musei Vaticani intanto osserva quel che accade all'interno della Sistina e ne regola il respiro: temperatura, grado di umidità, pressione. Tutto controllato al secondo, grazie alla presenza di 15 sensori che, se rilevano un'alterazione degli indicatori, lanciano un alert.

«Lavoriamo per la conservazione preventiva di quel che qui custodiamo», dice Marco Maggi, responsabile dell'Ufficio del Conservatore. «C'è stato un cambio di mentalità, dall'affidarsi solo al restauro dell'opera alla prevenzione di qualsiasi degrado con una manutenzione quotidiana, anche del contesto che la ospita. Siamo più laboratori che la guardano con occhi differenti per proteggerla a 360 gradi».

### Il tempo

Sono le analisi della squadra di Morresi e le indicazioni del Conservatore che permettono a Francesca Persegati, maestro restauratore, e al suo team di 26 restauratori, di intervenire. Ma c'è un tempo dedicato in particolare alla Cappella Sistina. «Dalle 20 alle 24, a museo chiuso, per sei settimane all'anno possiamo verificare da vicino la salute degli affreschi. Con un ragno, una gru che ci porta fino a un'altezza di venti metri, depolveriamo le superfici. Dove necessario, asportiamo con fogli di carta giapponese, su cui stendiamo acqua distillata, un'eventuale patina bianca, un affioramento di sali, che è la reazione dell'opera alla presenza di anidride carbonica prodotta dai milioni di visitatori». In un tabellone i turni degli altri reparti: l'impiantistica, l'illuminazione, il restauro marmi. Un fermento continuo. «Curare la bellezza è come prendersi cura di un bambino che chiede attenzione e grande flessibilità», dice la direttrice dei Musei vaticani, Barbara Jatta. «Facciamo sempre ricerca per trovare nuove tecniche con l'unico scopo di continuare a esprimere la meraviglia del creato».

© RIPRODUZIONE RISERVATA



Restauratori all'opera nella Cappella Sistina. Dalle 20 alle 24, a museo chiuso, per sei settimane all'anno verificano da vicino la salute degli affreschi sulla volta

## BUONE NOTIZIE SECONDO ANNA

#CuraEFiducia

Guido Marangoni.it  
BuoneNotizieSecondoAnna.it

Estate, tempo di centri e campi estivi, dove le disabilità si mettono di traverso amplificando difficoltà che troppo spesso fanno rinunciare. Non solo chi organizza, ma anche chi affida. In mezzo c'è la paura di non avere le risorse e il timore di non trovare accoglienza. La buona notizia c'è, ma si nasconde nella fatica che genera, dove si ferma la certezza e inizia la fiducia. All'incrocio di «non sappiamo come, ma ci prendiamo noi cura» e «non sappiamo come, ma ci fidiamo di voi e di Anna».