

LA CITTÀ DEL CIBO

L'INIZIATIVA
I FRATELLI GOVONI HANNO PUNTATO SULLA CURIOSITÀ DI CITTADINI E STUDENTI

I NUMERI
IN 8 MESI SONO ANDATI A BUON FINE 150 ABBINAMENTI PER UN TOTALE DI 1.500 CENE

Aggiungi un posto a tavola Alla cena in famiglia c'è l'Erasmus Con la startup 'Dine Home' ragazzi e residenti fanno amicizia

IL PORTALE

Come funziona

Lo studente si iscrive con una lettera motivazionale, poi viene abbinato a una famiglia già iscritta in base a età dei figli, luogo di residenza e preferenze indicate



IDEA ORIGINALE
Gli autori del portale web 'Dine Home' Agostino e Rossella Govoni, studenti di 22 e 19 anni rispettivamente, di Budrio

di GABRIELE TASSI

SE LA VOSTRA 'parlantina' inglese non è il massimo e non lo è neanche il vostro talento ai fornelli, niente paura. Le cene casalinghe in puro stile bolognese conservano ancora un po' del loro fascino, specie se l'invitato è straniero.

C'è infatti chi sulla leggendaria ospitalità felsinea sta provando a costruirsi un business. Non una matriarca un po' attempata, ma due giovani fratelli di Budrio: si tratta di Rossella e Agostino Govoni, 19 e 22 anni, gli ideatori di 'Dine Home', un portale web pensato per fare entrare in contatto tra loro le famiglie della nostra città – e da pochi giorni anche quelle milanesi – e gli studenti stranieri venuti qui in Erasmus.

LA FORMULA è molto semplice: famiglie e ragazzi devono iscriversi al sito e compilare una scheda; poi, l'invito a cena per lo studente prima o poi arriverà, con un incontro previsto ogni sette giorni, per un totale di dieci. Nessun posto letto quindi, nessuna ospitalità forzata o presenza ingombrante, ma semplicemente la curiosità di conoscere chi abita dall'altra parte del mondo.

«L'alchimia poi arriva da sola – sostiene Rossella – perché l'interesse è comune da entrambe le parti. Di solito gli studenti in Erasmus si iscrivono in gruppo, mentre le famiglie sono sempre un po' più titubanti». E i numeri di certo non mentono: sono 150 gli abbinamenti andati a buon fine fra settembre e maggio, per un totale di oltre 1.500 cene.

Nello specifico, le famiglie hanno visto fra gli iscritti l'85 per cento di mamme e il 15 per cento di papà; di questi iscritti, il 75 per cento risiede nel comune di Bologna e il 25 in provincia.

LE 'QUOTE ROSA' dominano anche le statistiche studentesche: le iscrizioni infatti sono arrivate per il 70 per cento da ragazze e per il restante 30 da ragazzi, con una maggioranza di studenti tedeschi (13 per cento), seguiti dagli americani, a pari merito con gli inglesi (11 per cento).

I FRATELLI GOVONI

«Al primo invito ne seguono altri
E arriva l'alchimia: così si conoscono
usi e costumi reciproci»

Ma come vengono fatti gli abbinamenti? «Sulla base delle lettere motivazionali che riceviamo da parte degli studenti – spiega Rossella –, troviamo gratuitamente, per il momento, i profili compatibili. Le associazioni avvengono in base all'età dei figli, al luogo di residenza e alle richieste delle famiglie iscritte».

Nessun algoritmo complesso: in barba ai

sistemi matematici, nella startup di nuova generazione si conserva il fattore umano, e forse è proprio per questo, anche, che è stata scelta da Almacube, l'incubatore dell'università di Bologna. «Abbiamo sempre cercato di fare di testa nostra – racconta orgogliosa Rossella –, tenendoci fuori dal mondo delle startup. Poi però è arrivata la chiamata dell'Università, ora puntiamo a essere molto più attivi, sfruttando al meglio la grande opportunità che ci offrirà Milano. Il progetto è stato pienamente collaudato e funziona, il futuro è un grande punto interrogativo. Per ora pensiamo ad espanderci piano piano».

© RIPRODUZIONE RISERVATA

I CATTIVI PENSIERI

CLASSICI DA SALVARE



di CESARE SUGHÌ

DOVREMMO scomodare un poeta grande e scomodo come Ezra Pound (1885-1972), là dove afferma che «la tradizione è una bellezza da conservare, non un mazzo di catene per legarci»? Dovremmo chiamare in causa, forse, un formidabile innovatore della musica del primo '900 come Stravinskij, per il quale «una vera tradizione non è la testimonianza di un passato confuso, ma una forza viva che anima e informa di sé il presente»? Il Diana che riapre, a 109 anni dalla sua inaugurazione (1909 è anche la data di nascita del Bologna F.C.) è, alla fine di tutto, niente più che un ristorante. Antico, nel senso alto della parola, sempre uguale nei menù (ma dico ai gastronomi che solo lì, tutte le sere, il brodo rimasto veniva versato via per rifarlo fresco la mattina dopo). Un posto di stile. Di aplomb. Di eleganza. Di gelato di crema servito dai contenitori di metallo. Diana, cioè classe. «Un classico», scriveva Italo Calvino, «è un libro che non ha mai finito di dire quel che ha da dire». Anche per i luoghi di una città è uguale. Anche per Palazzo Re Enzo, per la leggenda del figlio di Federico II che vi fu imprigionato crudelmente dai bolognesi vittoriosi per 23 anni, fino alla morte del 1272. E non è classica, cioè non continua a parlare a tutti Piazza Santo Stefano?

MA SE GIRO per Bologna, se percorro quel suk malvissuto che si è lasciato diventare via Indipendenza, dove il Diana esibiva dalla vetrina la sua sala, i suoi lampadari, allora dico che qui negli ultimi decenni si è sbagliato strada. Si è scambiato per classico, per simbolicamente durevole, l'affastellamento dei pub, delle paninerie, dei ristobar, delle tigellerie, dei wine, dei fast food, delle osterie con cucina, delle pasterie, delle birretterie, degli aperì boh?, in uno zoccolo duro su cui si sarebbe basata l'immagine della città dell'era smart. E si sostiene che lo si doveva fare, perché gli I like moltiplicavano i follower dall'universo turistico. Un mitico clic, e alla classe di una città che al gusto gaudente ha sempre unito un'impronta di qualità, si è sostituito il trash che ti guarda da ogni locale, da ogni tagliere, da ogni spritz. Se penso che all'inizio di via Indipendenza sorgerà, a ridosso di San Pietro, un ipermercato con cucina, allora dico che non si macella così, né con il succedersi ininterrotto di outlet autovendenti, la via d'ingresso al centro per chi arriva alla stazione; e aggiungo che il Diana che riapre è un fiore che coraggiosamente riappare fra gli effluvi di una pattumiera a cielo aperto. Per questo, perché non subisca conseguenze malsane, va protetto e celebrato. Classica nel dialetto, nei cantautori, nell'epopea sportiva, nell'Alma Mater, nei musei, nell'arte, Bologna ha confuso il Nuovo con il Bello. Un brutto errore, che si potrebbe cominciare a combattere proprio grazie alla classicità del Diana. Ricorrendo, se occorre, anche a Stravinskij e Calvino.

GIOVINBACCO IN PIAZZA
XVI EDIZIONE / 26-27-28 OTTOBRE 2018

LE PIAZZE DEL VINO E DEL CIBO DI STRADA

RAVENNA

PIAZZA DEL POPOLO
PIAZZA KENNEDY
PIAZZA UNITÀ D'ITALIA
CENTRO STORICO

info 339.4703606 giovinbacco.it facebook.com/giovinbacco

TUTTIFRUTTI, Slow Food, Madia, CAVA, CANTIERI, il Resto del Carlino, wtf, Azzurro.it