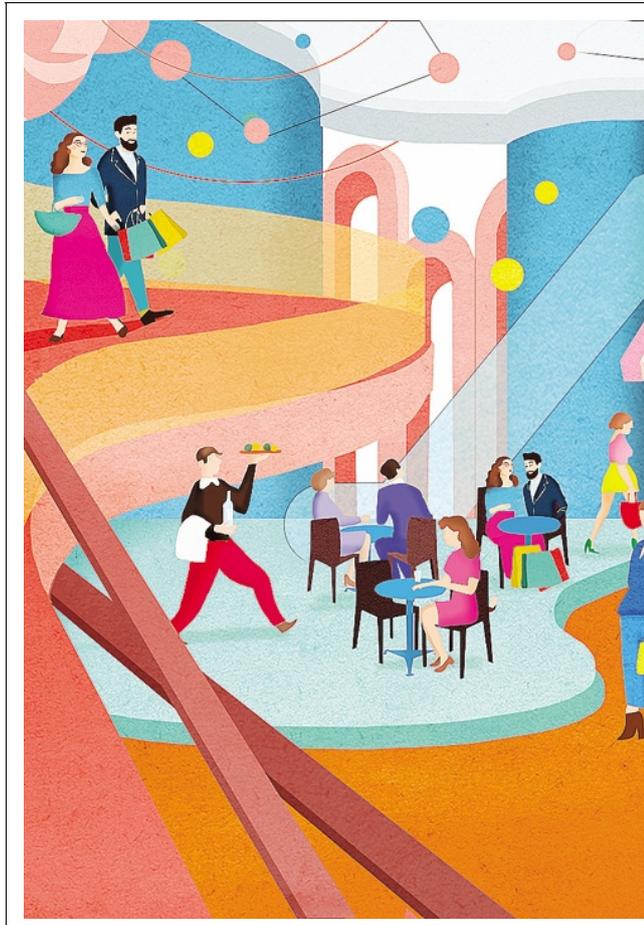


DOMENICA / TEMPI MODERNI

# STILI DI VITA LA DOMENICA ALTERNATIVA

## Nel nuovo mondo dell'era globale Qui ti senti a casa

**Una domenica a Oriocenter.** Parcheggio pieno fin dal mattino, tanti visitatori di tutte le generazioni. Colazione, pranzo e cena con menù etnici o tradizionali. Una famiglia francese è venuta da Parigi per le griffe italiane



# F

inalmente domenica.

**Ore 8,30. Interno giorno. Casa.**

«Amore, svegliati, sono quasi le nove. Ti ricordi che dobbiamo uscire?».

«No, perché? È domenica... Dai, lasciami dormire... E poi, scusa, ieri abbiamo lasciato i bambini dai tuoi propri per essere più liberi... Andiamo al lago?».

«Andiamo a Oriocenter. A cena abbiamo appuntamento con Giovanni e Giulia, e al pomeriggio ci raggiungono i miei e ci riportano i bambini. Non hai voglia di rivedere i tuoi figli? Dai, alzati. Doccia e andiamo».

«Va bene. Faccio la doccia, fai tostare il pane».

«Non c'è tempo. La colazione la facciamo là».

**Ore 9,30 Parcheggio. Caccia al tesoro.**

Parcheggio piano terra. Completo. Meno L. Completo. «Non siamo gli unici, vedo...».

«Dai, ormai siamo qui, e poi non ci corre dietro nessuno».

«Tutto pieno. Proviamo ad andare nel vecchio parcheggio... Bingo. Trovato. Sempre detto che le cose vecchie hanno il loro perché...».

**Ore 10. Scale mobili, hall. Colazione.**

«Caffè, spremuta e cornetto: 3,90 euro. Se consideri il tempo risparmiato, ci costa meno che a casa. E ricordami di comprare le arance, al super, prima di uscire».

I tavolini del bar come un'isola in mezzo alla corrente. Afflusso continuo di gente di tutte le generazioni. «Densità alta, non altissima», sentenziano gli habitués, seduti accanto, interrogati con discrezione. Ma a noi, abituati al Sentierone di questi ultimi anni, parecchio diverso da quello di gran moda degli anni '50/'70, sembra di essere in Via Ventila settimana di Natale: «Amore, ti prego, mancano più di due mesi a Natale».

È pieno, ma non sembra. Corridoio larghi, illuminati

bene. Un colosso che non mette soggezione. Oriocenter è il primo centro commerciale in Italia per superficie e ampiezza di offerta, e uno dei più grandi d'Europa. Numeri da capogiro. La struttura copre una superficie di 105 mila metri quadrati, contiene 280 negozi di cui 50 dedicati alla ristorazione e, fiore all'occhiello, 14 sale cinema, compresa la sala Imax con lo schermo più largo d'Europa. E poi un ipermercato. E ancora, un parcheggio di 7 mila posti auto.

I numeri non dicono tutto, ma parlano chiaro. Nel 2016 Oriocenter ha registrato oltre dieci milioni di visitatori, quasi un milione al mese. Era nato nel 1988 e la risposta straordinaria del pubblico portò a un primo ampliamento, nel 2004, che estese il centro a 75 mila metri quadrati e 200 negozi. Il 40 per cento dei punti vendita è dedicato a moda, abbigliamento e intimo, il 20% alla ristorazione, il 15% cura della persona, 8% al tempo libero e casa, 5% calzature, 4% elettronica, 4% sport, 4% servizi. Percentuali distillate al termine di analisi che passano al setaccio il gradimento dei consumatori.

Il suo punto di forza? La capacità di giocare d'anticipo. Tre nomi su tutti, tre brand (marchi) che hanno puntato su Oriocenter. Wagamama, brand di cucina asiatica nato a Londra nel 1992 (primo ristorante in Italia); Under Armour, marchio americano di abbigliamento sportivo (primo punto vendita in Italia); Thule, azienda svedese leader nei sistemi di trasporto, dai trolley ai passeggini (primo negozio in Europa).

A proposito di Europa. La superficie totale dei centri commerciali nel Vecchio Continente ha superato i 160 milioni di metri quadrati, il 70 per cento dei quali è concentrato nella parte occidentale. L'Italia con i suoi 14 milioni di metri quadrati è al quinto posto in Europa, dopo Russia (20,6 milioni mq), Francia (19,3), Regno Unito (17,3) e Germania (14,7). Oggi in Italia i centri commerciali sono 1.214 con 553 mila occupati (escluso l'indotto) secondo i dati CNCC (Consiglio nazionale dei centri commerciali).

In totale a Oriocenter lavorano 2.500 persone. Se pensiamo che giusto di là dell'autostrada c'è l'aeroporto, che dà lavoro (indotto compreso) a 50 mila persone (7% del Pil provinciale), e se pensiamo che per quasi un secolo il più grande polo lavorativo della provincia è stata Dalmine, che nella metà degli anni '70 aveva raggiunto 14 mila dipendenti (di cui 7000 solo a Dalmine) e adesso ne ha due mila...

UN COLOSSO  
DA RECORD:  
CIFRE DA  
CAPOGIRO  
QUASI UN  
MILIONE DI  
VISITATORI AL  
MESE

PULIZIA  
PERFETTA,  
OFFERTA  
STRAORDINARIA  
DI SERVIZI  
OLTRE ALLA  
MODA E ALLA  
RISTORAZIONE

**Ore 10,30. Prime spese.**

«Hai visto che pulizia? Pavimenti tirati a lucido, marmo impeccabile. Fuori, se piove, è un disastro anche solo scendere dalla macchina, figurarsi camminare. Qui non sono nemmeno lì e stanno già pulendo, guarda là in fondo, sopra le scale mobili. La balaustra è perfetta, senza una ditata. Chissà quante volte al giorno passano, per avere questo risultato. Ma quanti turni faranno, quelli dell'impresa?».

«Passiamo subito al negozio, devo assolutamente trovare un pullover».

«Guarda la cassetta delle lettere. Sono tre giorni che ho in borsa una lettera da spedire. Ne approfitto subito».

«Certo che la cucina a vista dell'Iper è fantastica. Ti viene voglia di mangiare anche se non hai fame».

«Mangiamo dopo. Prima il pullover».

**Ore 11,30. Arrivi, partenze, decolli, atterraggi.**

Otto persone ferme in mezzo al corridoio, trolley e valigie ai piedi, zaini sulle spalle. Padre, madre, due figli. Quattro ragazze. Sguardo fisso su un monitor. È il totem informativo dell'aeroporto di Orio. Controllano l'orario del volo di ritorno. La famiglia è arrivata con il volo da Parigi. Rispetto alle grandi gallerie commerciali della capitale, spiegano, qui i prezzi sono più abbordabili, soprattutto per le griffe italiane. Le ragazze vengono da Barcellona. Una notte in un bed and breakfast, una giornata in Città Alta, mezza quia a Oriocenter, prima di ripartire.

**Ore 11,45. Il migliore amico dell'uomo.**

«Hai visto? Qui è tutto animal friendly».

In mezzo al corridoio si vendono prodotti per i quattro zampe. Il lancio pubblicitario è internazionale: *outfit* (attrezzi), *lifestyle* (stile di vita), *beauty* (bellezza), *bijoux* (gioielli), *toys* (giocattoli). In più, guinzaglieria. Vanno a ruba gli snack di gomma masticabile. Fondamentali per la salute dei denti. Il dépliant lancia l'allarme: «L'80 per cento dei cani soffre di problemi ai denti, alitosi, denti macchiati, gengive infiammate. Se trascurati, possono dare origine a problemi di salute più seri, cardiaci, epatici, renali». Poisenzia: «Curare in maniera proattiva la dentatura del cane significa aiutare a ridurre le probabilità che si manifestino problemi di salute». Lo slogan ci inchioda: «Tutta la tua famiglia si lava i denti?». Evidentemente, anche

## DOMENICA / TEMPI MODERNI

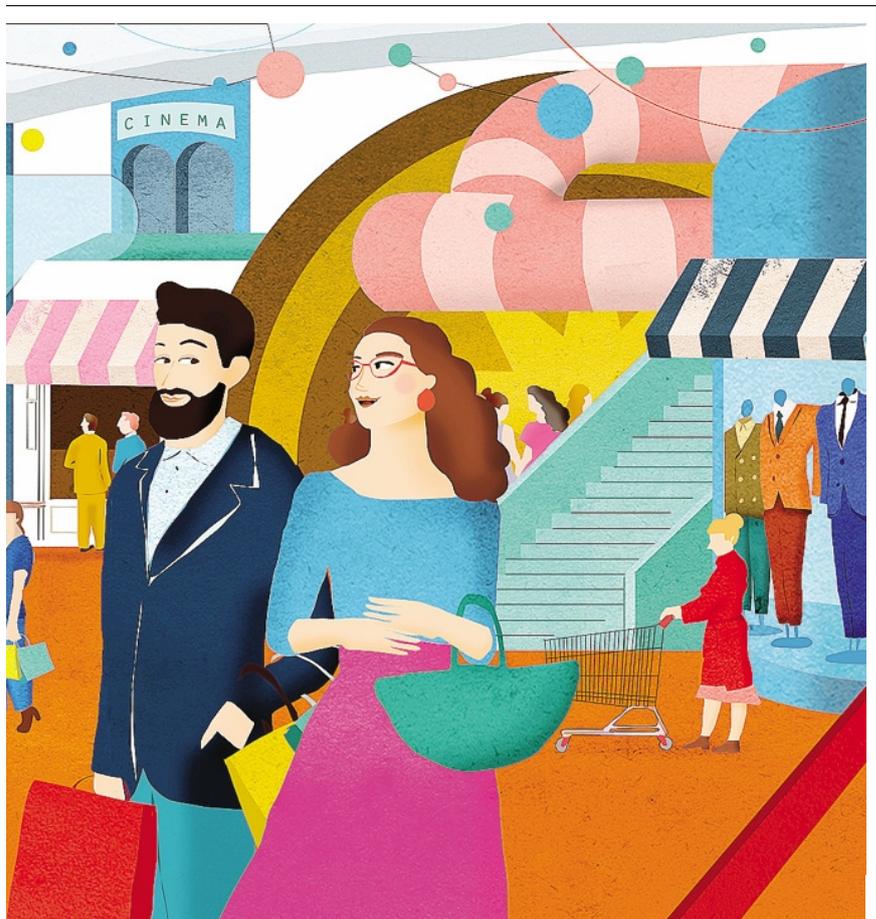


ILLUSTRAZIONE DI  
FRANCESCA CAPELLINI

il cane è famiglia. Professionalità al top: gli snack contengono estratto di malto, ricco di vitamine e sali naturali, estratto di paprika, fonte naturale di vitamina A e C e ricco di antiossidanti, estratto di erba medica, fonte di vitamine K, C e delle sei vitamine del gruppo B, beta-carotene. Sul bancone, ardesie piene di stuzzichini invitanti, pronti per l'happy hour. Mala commessa ci blocca la mano: «Cosa fa? Non sono per lei!». No, sono gli assaggi per i cani. Così prima di comprare lo snack, il padrone può verificare se il gusto è azzeccato. Vendono anche le pettorine per riparare i cuccioli dal freddo. Per lui, smoking e farfallino.

**Ore 12,30. Democrazia e aristocrazia della bellezza.**  
«Scusa, possiamo fermarci? Ho visto una postazione Beauty. Guarda che bello il divano in pelle lì in mezzo al corridoio. Mentre aspetti aprì internet, dai un'occhiata ai siti dei giornali e già che ci sei controlla le trame dei film così non sbagliamo, come l'ultima volta, che volevamo uscire all'intervallo... Io intanto mi faccio sistemare le unghie. Se sei fortunata ti prendono anche senza prenotazione. Faccio solo manicure, limatura e rifinitura, 15 euro, 15 minuti. Vorrei fare anche la copertura con il gel foto-indurente, ma tornereò da sola, ci vuole un'ora».

Pochi metri più in là chiamano irresistibile la sirena del «benessere». Dove la «cura di sé» prende per mano fino ai confini del sogno. Curatissima nell'abito, l'impiegata promuove spa di ottimo livello. L'offerta è valida per un weekend, ma non tutti i weekend sono uguali. Dipende dal portafoglio e così anche la parola «benessere» può arpeggiare in un crescendo irresistibile. La formula base si chiama «cena di benessere», poi dettagliata in «cena gourmet» (98 euro), perché il francese fa sempre chic. Il secondo gradino, nella scala che porta al paradiso terrestre, è il «gusto di benessere» (398 euro): alla «cena gourmet» si aggiunge una notte in camera matrimoniale «classic» (riecco l'inglese), la prima colazione e l'accesso al percorso benessere. Il terzo gradino si chiama «coccole di benessere», costa 630 euro perché si aggiunge il massaggio di coppia, 50 minuti. In cima alla scala ci aspetta il «desiderio di benessere», le notti diventano due, la camera matrimoniale non è più «classic» ma «romantic» e ci meritiamo una «bottiglia di bollicine», il tutto per 980 euro.

**Ore 13,30. Il pranzo è servito.**

IL BENESSERE  
DIVENTA UNA  
SIRENA  
IRRESISTIBILE E  
COINVOLGE  
ANCHE I CANI,  
CON ARTICOLI  
DEDICATI

IL CINEMA  
È IL FIORE  
ALL'OCCHIELLO:  
14 SALE  
UNA DOTATA  
DELLO SCHERMO  
PIÙ GRANDE  
D'EUROPA

Cucina a vista. Tavoli con wi-fi. La pasta fresca viene cotta al momento, sotto i nostri occhi. Casoncelli burro e salvia 6,90 euro. Maccheroni alla Norma più bibita o acqua 5,90 euro. Una «Macedonia family» 4,90 euro. Ciso menu vegetariani, etnici, couscous, riso venere, legumi con menta e capperi, insalata ceci e songino, quinoa con riso rosso... Una pizza margherita 5,90 euro, e poi supplì al limone, saltimbocca di pollo, pollo alla fiorentina, spiedo e fritto misto.

**Ore 15. Dentro l'Iper. Ti ricordi il concerto?**

«Facciamo la spesa già che siamo qui, poi portiamo la roba in macchina, torniamo su e siamo pronti per l'appuntamento con i miei. Alla cassa, ricordati di controllare che non ci sia qualche promozione particolare. Come l'ultima volta, quest'estate, quando si potevano vincere i biglietti del concerto di Noemi. Ti ricordi? All'inizio avevo capito che era un normale «Firma dischi», le comparsate che i cantanti fanno nei centri commerciali per incontrare i fan, autografi e selfie. I ragazzini arrivano a migliaia. Noemi invece ha fatto un concerto proprio qui, nel parcheggio. I biglietti non si potevano comprare, si potevano solo vincere alla lotteria, una lotteria tra i clienti dell'Iper, scontrino alla mano».

**Ore 16,30. Food court. I nonni.**

Arrivano i nonni, ci riportano i bambini. Te, cappuccino, succo di frutta. Tigelle dolci con nutella e mascarpone.

Il televisore, giù in fondo, ha uno schermo enorme e polarizza sguardi e attenzione. A vederlo così, oggetto ormai familiare, non ce lo ricordiamo più, ma senza televisione il consumismo non esisterebbe. La tv ha modificato i paradigmi delle relazioni interpersonali scardinando i luoghi tradizionali di aggregazione sociale (bar, circoli, vecchie piazze). I centri commerciali hanno largamente approfittato dei suoi effetti, un po' perché erano i luoghi dove venivano effettuati i consumi promossi in televisione, molto perché hanno indebolito i vecchi luoghi di aggregazione (gratuiti) che ne erano l'alternativa.

**Ore 19. Food court. Cena.**

Aspettiamo Giovanni e Giulia davanti alla scala mobile del secondo piano. Sulla sinistra l'ingresso dei

cinema, davanti a noi, in fondo, la vetrata, i ristoranti a destra e a sinistra. In mezzo, alberi in vaso e colonne in legno quasi tortili. Alle pareti, un'enorme Venere del Botticelli. Il nastro sforma persone a getto continuo. Se chiudi gli occhi e riavvolgi il nastro della memoria, quel che vedi è un flipper in scala 1:1. Aperta parentesi. Per chi avesse meno di 50 anni, il flipper è l'antenato del videopoker e stava in tutti ma proprio tutti i bar: un biliardino elettrico con alette comandate da pulsanti esterni con cui il giocatore colpisce la biglia d'acciaio mirando bersagli. Chiusa parentesi.

Ai lati vetrine e banconi, in mezzo i tavoli. Continuamente sollecitati, i sensi passano dalla visione panoramica al primo piano, in modalità zoom. Rimbalsano, insomma, come la pallina dentro il flipper.

Ristoranti? Irresistibili. Niente di strano e tanto meno di nuovo, di ristoranti etnici è piena la città, ma qui è la concentrazione nello spazio che fa esplodere pupille e papille. In pochi metri quadrati cucine di mezzo mondo, un accanto all'altra, una di fronte all'altra. Tutte insieme appassionatamente. È la globalizzazione, bellezza. Mangerei volentieri un *Berghem-burger*: polenta gialla, formaggio Branzi, hamburger di salamella, insalata, aceto balsamico (5,90 euro). Oppure un «Bergamo classico», polenta taragna e salsiccia 9,40. Il baccalà mantecato costa 8,90. La porzione da un chilogrammo? La portiamo a casa, con l'aggiunta di strachitunt e alette di pollo. Dietro al Canto Alto ecco il Sol Levante. Atavolasi parla giapponese: *Wakame* (insalata di alghe e sesamo leggermente piccante), *Gyoza* (ravioli fritti) in modalità *pork* (maiale), pollo, *veggie* (verdure) e gamberi. Tanto *sushi* e, va da sé, *Hosomaki* (rotolini di salmone, riso, verdure) e *Ramen* (tagliolini).

Vi piace l'America? Potete americanizzarvi: *Fried chicken fried* (pollo fritto), *sandwiches double pork*, *Mr Jack*, *Maxxxi Burger*, *Steak&cheese*. E l'Europa dei vecchi parapetti? Dalla Spagna *Montaditos* classici, speciali, gourmet e *Huevos rotos* (uova, patatine, *jamon* iberico). Da bere, *Tinto de verano* (cioè vino rosso d'estate) 2,1 euro al bicchiere, e ancora *Jamon gran reserva*, *tortilla de patatas*, *pollo cajun*. I menu sono una Babele di lingue e il viaggio dall'italiano all'inglese è sempre andata e ritorno. Napoletani, ovvio, insuperabili. La scamorza di bufala è *Little buffalo scamorza cheese filled with cooked milk*. Lo scarpariello? *From the napolitan tradition*, *spaghetti* (resta in italiano) *with cherry tomatoes*, *24-month Parmigiano reggiano*, *chili and basil*. Quando arrivate agli ziti il traduttore automatico alza bandiera bianca, il termine italiano resta anche in inglese, salvo aggiungere un aggettivo (*broken ziti*) e l'irrinunciabile famiglia di appartenenza (*pasta*). L'inglese torna padrone o quasi con il sugo, *with tuna-based genovese sauce* e prende la rincorsa avvitandosi con i fusilli (*fresh pasta shaped with the help of an iron thread*).

I centri commerciali stanno bene ma non possono dormire sugli allori. Negli Stati Uniti sentono la crisi a causa - sostengono i guru del settore - di una densità ormai troppo elevata e una scarsa propensione al cambiamento. In Italia si è costruito meno, la concentrazione è minore: 210 metri quadrati per 1.000 abitanti contro gli oltre 2.000 metri quadrati degli Usa. L'ultimo check-up del 2017 fatto dalla società di consulenza CBRE dice che da noi i consumi in crescita sono quelli per la cura della persona, cioè più food (cibo), più «divertimento e piacere», più servizi alla persona. Il futuro è nella sfera di cristallo. Ma resteranno e anzi si consolidano i centri commerciali votati al lusso e quelli dislocati, a danno di quelli di fascia intermedia. L'ennesima conferma che il destino del ceto medio è nell'archeologia.

Oriocenter è un gigante in continuo movimento. Nella nuova appendice, Oriocenter Extension, sono previsti due spazi. Un'area da 80 metri quadrati sarà un punto fisso per la promozione turistica della Bergamo, vicino alla vecchia area food e alla relativa scalinata, che sarà completamente rinnovata. Nell'altra, 300 metri quadrati all'ultimo piano, dove una volta c'era la palestra, il Comune di Azzano San Paolo darà supporto a nuove attività d'impresa. Sono già realtà invece quelli che qui rientrano nella categoria dei «servizi alla persona»: le smart clinic, i punti prelievi, radiologia, visite specialistiche, piccoli interventi chirurgici. Così come viene considerato parte integrante di Oriocenter il NH Hotel quattro stelle, 118 camere.

**Ore 21. Cinema. Lo spettacolo.**

Di tutte le 14 sale del circuito Uci Cinemas, scegliamola sala Imax: doppio proiettore laser e lo schermo più largo d'Europa, oltre 450 metri quadrati. Capienza complessiva: 2.500 posti. Le proiezioni iniziano alle 10,30 del mattino e tirano fino alle 22,50, il sabato spettacolo notturno alla una. Poltrone ultraconfort, qui davvero il cinema è cinema.

**Ore 23,45. Interno notte. Casa.**

«Che giornata!».  
«Soddisfatti, nemmeno troppo stanchi, e felici!».  
«Buonanotte».  
«Buonanotte».

Marco Dell'Oro