

Milano regala sempre sorprese e nuovi indirizzi da segnare in agenda. E che Caterina Zanzi, testa e cuore del web magazine Conosco un posto, ama raccontare e condividere con una community innamorata delle piccole gioie della vita. Proprio come lei...

CITTÀ, MIA CARA...

UN LAVORO DI SQUADRA La redazione di *Conosco un posto* al completo, da sinistra: Tommaso Prada, Elisabetta De Candia, Dario Cosentino, Caterina Zanzi, Alice Caprotti, Carlotta Coppo, Vincenzo Ligresti, Elena Bifolchi.



Conosco un posto nel mio cuore, dove tira sempre il vento... sono le parole di *Cara*, capolavoro di Lucio Dalla, canzone a cui Caterina Zanzi è molto affezionata. Non a caso l'incipit del verso è diventato anche il nome del suo progetto dedicato a Milano: «Ho chiamato il mio blog *Conosco un posto* perché mi piaceva usare una frase colloquiale, un nome che fosse semplice, immediato anche facilmente riconoscibile. Non c'è stata una vera e propria ricerca strategica sul naming, anche perché quando tutto è nato era solo un gioco, un divertimento». Che, invece, è diventato un lavoro... Ma partiamo dall'inizio. Nata e cresciuta a Milano in zona Solari, Caterina racconta: «Sono e resto una bimba di Milano Ovest. Nonostante il grande hype per l'Est degli ultimi anni, rimango qui volentieri. Non solo ho tutti i miei punti di riferimento, ma si sta proprio bene, con ancora le nostre piccole realtà di quartiere, una zona molto residenziale, un po' "anziana" come piace a me!». Studia storia e filosofia, poi inizia a lavorare in una redazione perché «scrivere è sempre stata un po' una vocazione ed è una delle rare cose in cui riesco a essere davvero costante». Per dare sfogo a questa passione, nel 2014 apre il suo blog, dove inizia a segnalare i posti scoperti gironzolandolo per la città: «Ho preso ispirazione dall'abitudine familiare di fare ricerca sui posti che frequentavamo; anche nei viaggi mio papà aveva sempre con sé la guida delle trattorie fuori casello, che per noi sono diventate una tradizione». Piano piano, però, a leggere i suoi post non sono più solo parenti e amici, ma tante persone che iniziano anche a chiederle consigli su dove andare a cena in città. Qualcosa sta cambiando: arrivano i social, i contenuti aumentano assieme alle interazioni, inizia a delinearsi una community vera e propria. Così, nel 2020, Caterina decide di lasciare il suo lavoro in una rivista che si occupa di economia della moda, per fare il grande salto.

Quando hai capito che il blog stava diventando qualcos'altro, che non era più soltanto il rifugio virtuale dove raccontare le cose che ti piacevano?

È stato un passaggio naturale e graduale, un'evoluzione continua: dai primi post scritti la sera dopo il lavoro, alla produzione di contenuti anche su Facebook e Instagram, prima con le foto, poi con le stories, quindi con la possibilità di farmi vedere e di dare un volto al progetto, cosa che ha aumentato subito il coinvolgimento dei follower. Poi sono arrivati anche altri contributor ad arricchire i contenuti con un altro punto di vista che non fosse unicamente il mio. Infine abbiamo lanciato la newsletter. E così, da una pagina frequentata da amici e parenti, tra il passaparola e l'impegno, ho iniziato a vedere centinaia di migliaia di visite mensili, sono arrivati i primi contatti di collaborazioni e tutto è partito.

E dal 2020 a oggi sono successe tante cose...

E sono arrivate tante persone! Oggi siamo in otto e tutti danno il loro prezioso contributo pur continuando a fare il lavoro per cui hanno studiato, ognuno ha una professione sua, abbiamo un'avvocata, chi si occupa di sicurezza sul lavoro, una fotografa... Tutti uniti dalla passione per la città e il buon cibo. Credo che questo regali una pluralità di sguardi che rappresenta un valore immenso per me.

GLI INDIRIZZI SEGNALATI PER NOI DA CATERINA ZANZI

1. Nowhere: per colazioni veg dolci e salate.
2. June Collective: caffè speciality e slow brunch.
3. Spore: tributa il menù alla fermentazione, tra sperimentazione orientale e rigore nordeuropeo.
4. Altatto: alta cucina veg contemporanea, fresco di nuova apertura.
5. Roncaglia 33: non solo lievitati e il sottotitolo "dolce, pane, vino" lo racconta bene.
6. Lom Dopolavoro: un magico cortile esterno, menù spiccatamente vegetale e cocktail molto ben fatti.
7. Benoteca: un menù divinamente giapponese con ingredienti italiani firmato da chef Tokuyoshi.



1.



2.



3.



4.



6.



5.



7.



81

Ma non solo di cibo parlate...

Ovviamente no, siamo abbastanza sul pezzo su tutto quel che c'è da fare di bello a Milano, dagli eventi alle mostre, dai negozi ai mercatini ai concerti, fino ai libri, ai viaggi e alle gite fuoriporta. Insomma, cerchiamo di avere uno sguardo largo su quello che succede e di essere una guida a tutto tondo per il tempo libero.

Il web pullula di blog evolutosi poi in siti profili Instagram e, diciamo, molti sono caduti sul sentiero di guerra... invece tu sei riuscita a emergere restando fedele alla te degli esordi. Come ci sei riuscita?

Quando ho iniziato io, dieci anni fa, non c'erano tanti profili o blog verticali su Milano, arrivare poi sui social con tempismo è stato sicuramente importante, così come è stato importante dare un volto - che poi era il mio - al progetto, facendone conoscere il lato umano. Sono io che offro il mio consiglio, non uno sconosciuto o un nome a caso, la community si fida e questo per me è un onore e una responsabilità.

Come selezioni i locali di cui parli?

Li provo, li studio e ne parlo solo se mi piacciono. Ho puntato tutto sin dall'inizio sull'autonomia ed è il motivo per cui non accettiamo inviti o collaborazioni: quando andiamo, noi paghiamo come dei clienti qualsiasi e poi raccontiamo l'esperienza in totale libertà di esprimere i nostri pensieri, e se non ci convince qualcosa siamo liberi di dirlo. Mi preme chiarire che non ho niente contro chi lavora in altro modo, anzi, è lecito se dichiarato ed esplicitato, non c'è nessun problema. Noi abbiamo fatto una scelta diversa, anche per la volontà di differenziarci tra la marea di contenuti che ci sono on line. Chi ci legge deve sapere che si può fidare di quel che scriviamo.

Una fiducia ripagata a giudicare dalla community che ti segue e che sei riuscita a portare dal virtuale al live con gli eventi e gli aperitivi: come è stata la prima volta?

Incoscienze... abbiamo fatto il primo evento nel 2019 sottostimando assolutamente la quantità di gente che sarebbe accorsa. Abbiamo organizzato una serata in un locale sul Naviglio Pavese, con l'incoscienza della gioventù e delle prime volte... praticamente c'era una fila che arrivava fino al ponte. Allora ho capito che quel numerino in alto a destra nel profilo era composto da persone vere che occupano uno spazio fisico non indifferente e che son venute lì per incontrarci. Poi abbiamo realizzato... e ci siamo organizzati meglio. L'anno scorso, quando abbiamo festeggiato in grande i dieci anni, è stato un po' il coronamento di tutto. In futuro ci piacerebbe fare qualcosa di diverso, di più intimo e raccolto, per soddisfare il desiderio della community di parlare con noi, di avere un contatto più concreto, per conoscerci e riconoscerci. Un'esigenza decisamente reciproca.

Gli hashtag lanciati da te sono sempre ripresi e condivisi.

Tra i tuoi tormentoni ce n'è uno che fa subito comfort food: #ceneanziane. Il tuo piatto a tema per eccellenza?

Qualsiasi cosa che si possa mangiare con un cucchiaino. Uno su tutti la pastina con il brodino.

Progetti futuri?

Continuare così, a consolidare e a fare bene quel che facciamo, coltivare la community, raccontare Milano e le sue iniziative, provare a "ricambiare" tutto quello che la città mi ha dato. E continuare a essere rilevanti e affidabili. Come solo i consigli di un'amica possono essere! •

DALLO SHOPPING AI COCKTAIL, AL FINE DINING

1. e 6. Autem: in zona Porta Romana, ambiente elegante ma mai affettato, consigliato per un rendez-vous romantico o una cena tra amici. 2. Kathay: nel cuore di Chinatown, per lo shopping gastronomico destinazione Oriente. 3. Terroir: in zona Risorgimento, chicca imperdibile per combinare un'ottima colazione e acquisti di prodotti bio e gastronomia di nicchia. 4. Food Writers: perfetto per il pesce: imperdibile l'ostrica alla milanese, impanata e frita come una cotoletta. 5. Lacerba: se amate il Bloody Mary, qui è incredibile.



1.



2.



3.



4.



5.



6.