



Photo by Filippo Podestà

UNA CUCINA DI IDEE

THE HUB MILANO COMPIE UN ANNO LO SPAZIO MILANESE, UNO DEI 28 NEL MONDO, LUOGO DI AGGREGAZIONE E INCENTIVAZIONE DI INNOVAZIONE SOCIALE, CHE SI AVVALE ANCHE DI UNA PARTNERSHIP CON VALCUCINE

Primo compleanno di The Hub a Milano, e noi di Best Up possiamo dire, facendone parte come membri e avendolo sostenuto, che c'è davvero da festeggiare. Come sempre nelle grandi avventure, tutto ha origine da poche persone motivate e, dunque, coraggiose.

Che senza appoggio alcuno, men che meno degli enti territoriali, si sono spese senza riserve per creare un luogo di riferimento utile e molto innovativo su modello di quello londinese, il primo dei 28 The Hub nel mondo.

I protagonisti sono: Alberto Masetti-Zannini, che risiede a Londra da molti anni, fra i fondatori di The Hub Londra, che sognava di esportarlo a Milano e sicuro che fosse il momento buono, lo ha fatto con Federica Scaringella e Nicolò Borghi. Tutti e tre provengono dai settori della cooperazione, dell'innovazione sociale e dei social network.

The Hub Milano si trova nel cuore del quartiere cinese, in via Paolo Sarpi 8, ci si arriva passando per un cortiletto defilato, dove sdraio e tavolini, portaceneri e vasi di fiori accolgono con sobrietà e relax. Dall'ingresso in poi, stanza dopo stanza e persona dopo persona, si dipana la conoscenza di un luogo, vera rete di energie, che è fatto apposta per ospitare a diversi livelli: dalla membership che dà la possibilità di fare parte del grande gruppo degli Hubber nel mondo, all'uso vero e proprio dello spazio e delle sue strutture per occasioni saltuarie o quotidiane. Vi serve una sede a Mi-

lano una volta al mese? L'abbonamento lo prevede. Volete poterci lavorare almeno due giorni alla settimana? Si può! Volete avere il vostro posto tutti i giorni? Anche questo è possibile. I membri sono donne e uomini, adulti e giovanissimi, che si impegnano a fare impresa e innovazione nel rispetto del prossimo, dell'ambiente e dell'etica. Criteri che ben si applicano all'economia, all'arte, al design, al marketing, all'alimentazione, alla comunicazione, ai servizi, al benessere della mente e del corpo, alla mobilità, all'architettura eccetera. Creatività, tecnologie e innovazione non sono fini a se stesse, ma strumenti per ottenere risultati socialmente responsabili che rendano migliore la vita di tutti.

The Hub è fatto di applicazione e di convivialità, ragione per cui ci sono spazi di rigorosa concentrazione per il lavoro, salette per riunioni; la grande sala per fare incontri, eventi e formazione e, per il bene di tutti, una magnifica area conviviale con una cucina attrezzatissima. Perché dallo scorso aprile, in occasione del primo compleanno di The Hub, Valcucine ha regalato un super modello di sua produzione per sottolineare i comuni principi ispiratori delle attività dell'impresa e dello spazio milanese.

Dicono da Valcucine: «Siamo contenti di annunciare la nuova partnership con The Hub Milano. Ci uniscono la comune attenzione all'ambiente e ai temi dell'ecocompatibili-



a cura di **Clara Mantica, Giuliana Zoppis**
fondatrici di Best Up circuito dell'abitare sostenibile



tà». E The Hub a sua volta risponde: «Noi crediamo in un'economia in cui le aziende affianchino al profitto il rispetto per l'ambiente e per l'uomo e agiscano di conseguenza. Valcucine condivide con noi questi stessi valori, focalizzandosi su prodotti dematerializzati, duraturi e a basse emissioni tossiche, divenendo negli anni un vero e proprio punto di riferimento quando si parla di ecocompatibilità». La sostenibilità del progetto è inoltre garantita dagli elettrodomestici forniti da Electrolux a bassi consumi energetici e classificati in classe A/A+. La cucina Valcucine/The Hub è innovativa anche per l'approccio utilizzato nel corso della progettazione che si è sviluppata attraverso un'azione partecipata degli architetti e dei designer di The Hub (Andrea Paoletti, Marta Pietroboni e Roberto Siena) insieme agli stessi Hubber che ne saranno i fruitori e con la collaborazione tecnica e creativa dei designer di Valcucine. Risultato è l'alto grado di flessibilità della soluzione, capace di accogliere il continuo cambiamento e il succedersi di necessità e idee alle quali lo spazio dovrà nel tempo rispondere. La nuova cucina comunica anche attraverso una grafica realizzata ad hoc che contribuisce a disegnare uno spazio che funziona come area di lavoro, socializzazione e scuola di cucina.

→ www.hubmilan.com

→ milan.hosts@the-hub.net



TUTTE LE SEDI DI THE HUB

Amsterdam, Atlanta, Berkeley, Bergen, Brussels, Cairo, Cape Town, Halifax, Helsinki, Johannesburg, Londra, Madrid, Melbourne, Milano, Oaxaca, Porto, Praga, Riga, Rotterdam, Rovereto, San Francisco, San Paolo, Stoccolma, Tampere, Tel Aviv, Vienna, Zurigo.

**UN MODELLO REPLICABILE****PER UN MONDO MIGLIORE**

SONO ORMAI 28 I **THE HUB** NEL MONDO; ALL'ORIGINE C'È LA SEDE DI LONDRA APERTA NEL 2005. A MILANO, PRIMO IN ITALIA, NASCE NEL 2010 CON L'OBIETTIVO DI SOSTENERE TUTTE QUELLE PERSONE (BELLE E TANTE) CHE HANNO OTTIME IDEE PER RISOLVERE LE SFIDE SOCIALI E AMBIENTALI DEL MONDO IN CUI VIVIAMO ATTRAVERSO PROGETTUALITÀ E IMPRENDITORIALITÀ SOSTENIBILI. INCONTRIAMO DUE DEGLI HOSTER E COFONDATORI DI MILANO: **FEDERICA SCARINGELLA** E **NICOLÒ BORGHI**

Perché nasce The Hub?

The Hub vuole ispirare e sostenere iniziative innovative e imprenditoriali per un mondo radicalmente migliore e sostenibile. Le idee non mancano di certo. Il problema per chi le ha è in termini di accesso, risorse e impatto. Di fronte a immensi ostacoli da superare quotidianamente, molti imprenditori e innovatori sociali si scoraggiano e rinunciano. Per ogni Muhammad Yunus che inventa il micro-credito, ce ne sono altri cento le cui idee non riescono a realizzarsi. Di fronte alla gravità della crisi globale che ci circonda, possiamo realmente permetterci di veder morire tutte queste possibili soluzioni? No! Perciò nasce The Hub che si offre come risposta a questa crisi. Il nostro obiettivo è quello di creare uno spazio che combini il meglio di un club privato, di un incubatore d'impresa, di un acceleratore d'innovazione sociale, di un ufficio high-tech e di un'agenzia di consulenza. Uno spazio con tutti gli strumenti tecnologici, e non, per generare e sviluppare idee ad alto impatto sociale, ambientale ed economico. Uno spazio che offra ai suoi utenti un mondo d'esperienze, di conoscenze e d'ispirazione. Soprattutto, uno spazio dove incontrare centinaia di altre persone da Milano e dal mondo che stiano realizzando progetti innovativi per migliorarlo.

Dove e quando nasce il primo The Hub e come si sviluppa nel mondo?

Siamo nati a Londra. Abbiamo poco più di 6 anni. Operiamo da 28 città del mondo, su 5 continenti. Abbiamo oltre 6.000 membri che hanno sviluppato migliaia di progetti. Più di 400 città ci hanno chiesto di replicare il nostro modello. Siamo la rete internazionale di centri per innovazione sociale più estesa. In Italia, oltre a Milano, è già attivo The Hub Rovereto e sono in avanzata fase di sviluppo The Hub Roma e The Hub Sicilia.

The Hub Milano a che punto è?

Abbiamo già attratto più di 300 membri permanenti e vogliamo sostenere l'avvio e la crescita di oltre 100 progetti d'innovazione e imprenditoria sociale

in 3 anni. The Hub Milano sta già diventando il punto focale dell'innovazione sociale in città, dimostrando che etica e profitto possono coesistere. Vogliamo catturare la ricchezza di idee imprenditoriali socialmente utili che esiste nel capoluogo lombardo e diventare un modello d'eccellenza di business etico.

Quale è la vostra offerta?

La nostra offerta a Milano si compone di tessere associative flessibili in un "habitat d'ispirazione", uno spazio bello, sostenibile e altamente funzionale in Via Paolo Sarpi. Qui, i nostri membri possono lavorare, incontrarsi, imparare, innovare e socializzare. Ma il valore aggiunto di The Hub, grazie al lavoro di facilitazione di un team esperto di Host, è l'accesso dato alle conoscenze, esperienze, opportunità di mercato, talento interdisciplinare e capitale finanziario che sono normalmente preclusi agli innovatori sociali. Lo facciamo su scala locale, nazionale e anche internazionale.

L'innovazione di The Hub si poggia sulla rete e sull'innovazione sociale; cosa significa esattamente?

Il network sono i sistemi complessi e portanti della nostra epoca. In un mondo sempre più articolato, fluido e interdipendente, il capitale sociale racchiuso nella nostra rete nazionale e internazionale è il nostro valore più grande. Ma nella società dei (social) network, c'è anche sempre più bisogno di spazi reali d'aggregazione che diano visibilità alle relazioni che si creano e facilitino l'accesso alla giusta combinazione di talento, conoscenze e risorse. In quanto all'innovazione sociale, questa è alla base del social business; è necessario perciò promuoverla per far fronte alle immense sfide socio-ambientali che ci circondano. Se ne stanno accorgendo in molti, a partire dal presidente americano Barack Obama che ha recentemente istituito un ufficio per l'Innovazione Sociale nella Casa Bianca. Anche la Commissione Europea sta muovendo i primi passi in questa direzione.

A un anno dalla nascita quali sono le motivazioni che vi convincono a lavorare senza risparmiarvi, sempre presenti e aperti alle richieste?

La nostra convinzione è che l'interazione tra esperti provenienti da contesti multidisciplinari generi un valore conoscitivo molto superiore alla semplice somma delle parti. L'innovazione scaturisce proprio da questi incontri tra mondi solitamente separati. I nostri spazi fisici e virtuali costituiscono piattaforme interattive per l'emergere di questo potenziale.

Siete soddisfatti dei risultati raggiunti?

Sì, a poco più di un anno di distanza dall'apertura, The Hub Milano conta più di 300 membri e ogni giorno ci sono persone che potrebbero diventarlo grazie a progetti che spaziano dalla mobilità sostenibile, all'eco-design, passando per la finanza etica e la comunicazione sociale.

Quali i progetti nati in questo primo anno?

Fra i vari progetti emersi, tre sono in via di concretizzazione. "OutIn" è un'associazione nata per studiare l'attuale processo di smaltimento degli scarti di produzione industriale da un punto di vista territoriale, logistico, quantitativo. "Velofood" è un servizio per la città di Milano che riunisce un gruppo di ristoranti, botteghe alimentari e gastronomie sensibili alla qualità e alla sostenibilità. "Ufficio Sostenibile" tratta l'ambiente di lavoro in modo ecocompatibile con arredi costruiti recuperando vecchie assi di legno, hardware rigenerato, software open source, cancelleria creata con materiali riciclati e distributori automatici di prodotti del commercio equo e solidale.

A livello personale, cosa amate di The Hub?

Federica: «Amo la bellezza degli spazi, la freschezza delle idee che racchiude e la sensazione di poterle concretizzare al suo interno». Nicolò: «Amo il fatto che sia un luogo fisico dove incontrare persone desiderose di testare le proprie idee e di mettersi alla prova».