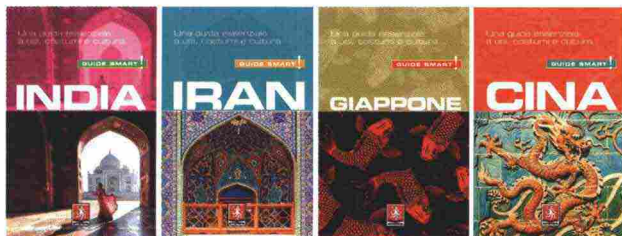


Oriente Wow

di Valeria Balocco



FARSI GUIDARE DECODIFICARE IL MITO DELL'IMPERSCRUTABILITÀ CINESE E SCOPRIRE COME ACCETTARE (O NO) GLI INVITI A CASA. IMPARARE DEFINITIVAMENTE L'ETICHETTA DELLE BACCHETTE IN GIAPPONE, E LÌ CAPIRE CON ESATTEZZA QUANDO "SÌ" VUOL DIRE "SÌ" E "NO" VUOL DIRE "NO". SONO SOLO ALCUNI DEI CAPITOLI DELLE NUOVE GUIDE DI VIAGGIO SULL'ORIENTE, DI ANTEPRIMA EDIZIONI. TASCABILI, PRATICHE E ILLUMINANTI PER ENTRARE IN MONDI "ALTRI" E CONOSCERNE USI, COSTUMI E CONSUETUDINI. ED EVITARE IMPREVISTI.



CHINA CLICK

La moda (e non solo) futura sarà *glocal*. Ovvero: produttori locali che vendono su una piattaforma di e-commerce globale. È questa la parola che viene più usata dai signori di AliExpress, sito "fratellino" del titanico Alibaba (40 miliardi di fatturato e 674 milioni di utenti), che ora sbarca sul mercato italiano. Ce ne parla Shirley Yuan, la *Director Merchant Operation*: 39 anni, di Hangzhou, ha una laurea in commercio internazionale.

Siete arrivati qui con un défilé alla Fashion Week milanese...

Per noi Milano è in assoluto "la" capitale dello stile nel mondo. Non potevamo che partire da qui. Inoltre AliExpress - nata nel 2010 e oggi presente in 220 Paesi in 18 lingue diverse e che conta 150 milioni di consumatori - è la prima piattaforma online in Russia, un Paese che adora la moda italiana. E anch'io amo Milano (*sorride, mangiando una pizza al prosciutto*).

Si parla tanto di moda sostenibile: come conciliarla con i vostri numeri?

È difficile controllare tutti i nostri venditori. Se però scopriamo che i prodotti in vendita vanno contro i valori dell'ecologia e dell'etica, li eliminiamo immediatamente. Abbiamo anche una fondazione cui devolviamo lo 0,3% del fatturato per finanziare progetti ambientali e sociali. E da noi i dipendenti sono invitati a dedicarsi al volontariato.

L'ultimo suo acquisto su AliExpress?

Una scheda telefonica italiana, perché da noi si possono anche caricare i cellulari.



Elisir di lunga vita

Ha origini leggendarie. Si racconta, infatti, che oltre duemila anni fa l'imperatore cinese Qin Shi Huangdi avesse imprigionato tutti i dottori del regno e chiesto loro un rimedio per vivere a lungo. E la risposta unanime fosse stata: il Kombucha. È una bevanda a base di tè, acqua, zucchero e "scoby" (coltura di batteri e lieviti che vivono in simbiosi tra loro) fermentato, che si può preparare da soli. Istruzioni e gli ingredienti sono tutti nel libro *The Beginners Guide to Making Natural, Non-alcoholic Fermented Drinks* di Barbara Serulus, illustrato da Elise van Iterson. Vi vengono raccontate le ricette di 30 bevande analcoliche, dal kefir dissetante al kvass a base di barbabietola. Più longevità per tutti? (Bis Publishers, in uscita il 19/11).

