

# ferm o m a g

n° 3 | APRILE 2015



[www.fermoeditore.it](http://www.fermoeditore.it)

# CONTENTS



AA. VV.

# La morte e' fatta a scale



# 01

La morte è fatta a scale:  
ritmo e suspense in un'antologia di promesse noir

Death in shape of stairs:  
rhythm and suspense in an anthology of noir promises

**U**na vetrina piena di prosciutti esposti in bell'ordine: cornice decisamente parmigiana quella del Prosciutto Bar, angolo glamour in un moderno centro commerciale (l'Euro Torri). Proprio lì, qualche tempo fa, si ritrovarono degustando un editore, uno scrittore e un libraio; nacque un'idea, che è diventata un libro presentato nello stesso luogo in cui fu concepito. Mauro Martini Raccasi, scrittore, è docente di scrittura creativa nei corsi ideati dall'associazione Tandem di Parma; Fermo Tanzi, editore, da tempo aveva in mente un progetto sul genere giallo/noir.

Carlo Ferrari, gestore della libreria Mondadori a Euro Torri, è da sempre appassionato ed entusiasta sostenitore di progetti culturali. Detto fatto: gli allievi di Raccasi sono stati coinvolti nella creazione di racconti noir a tema "le scale", hanno inviato i loro scritti alla casa editrice Fermoeditore, sono stati selezionati, editati, organizzati. Così è nata l'antologia *La morte è fatta a scale*, dodici racconti per altrettanti promettenti autori parmigiani agli esordi.

Il 1° marzo 2015 è arrivato il giorno tanto atteso, quello della presentazione. Davanti a un pubblico talmente numeroso da non poter essere contenuto in libreria, i dodici autori si sono accomodati in una sorta di salotto al Prosciutto Bar per essere intervistati uno a uno da Mauro Raccasi: emozionatissimi, eppure all'altezza della situazione. Ognuno di loro ha riassunto sé stesso e il proprio racconto – senza svelarne il finale! – in una piacevole carrellata seguita da un altrettanto piacevole aperitivo. Fra le storie c'è di tutto: la coppia in crisi, l'innamorata delusa, chi cerca vendetta, chi incappa in strane storie su internet.

C'è ritmo, suspense, ma non mancano tocchi divertenti o ironici. L'unico assente alla presentazione era... il libro: infatti al momento l'antologia è pubblicata solo in formato e-book (ePub e mobi), dove sono presenti anche quattro immagini scelte fra le vincitrici del primo contest fotografico Fermoeditore, a tema *Le scale, di giorno e di notte*.

L'antologia propone gli autori in ordine alfabetico, proprio per non indicare nessun "vincitore" ma mettendo alla pari aspiranti scrittori che meritano di essere conosciuti e apprezzati: Francesca Sole Barbarossa *L'amore mangia tutto*, Sabina Bruschi *La scala della presidenza*, Karin Colanero *La scala in faggio*, Enrico Cristalli *Schism*, Anna Ferrari Scott *Il nido dell'aquila*, Rosanna Figna *Assassinio sul Po*, Gerantonio Guarnieri *Scale pulite*, Daniele Marchi *La scala a chiocciola*, Roberto Marzoli *Ciao, come stai?*, Marcello Mendogni *Spic & Span*, Raffaella Risolo *I ricordi delle scale*, Gianluca Toti *Le urla dentro*.

*La morte è fatta a scale* è in vendita a € 1,99 nei migliori bookshop online ([per esempio qui](#)) o sul sito [Fermoeditore](#); disponibile anche su chiavetta USB riscrivibile da 8 Gb acquistabile nello shop online [Fermoeditore](#)

Redazione

**A**showcase full of hams exposed neatly: definitely parmesan frame that of *Prosciutto Bar*, glamour corner in a modern shopping mall (Euro Torri). Right there, some time ago, a publisher, a writer and a bookseller meet themselves for lunch; an idea was born, which became a book presented in the same place where it was conceived.

Mauro Martini Raccasi, writer, is a professor of creative writing courses conceived by the *Tandem association* of Parma. Fermo Tanzi, publisher, has had for a longtime a detective/noir project in mind. Carlo Ferrari, manager of the Mondadori bookshop in Euro Torri, has always been a passionate and enthusiastic supporter of cultural projects. Said and done: Raccasi students were involved in creating noir stories themed "stairs", they sent their writings to Fermoeditore publisher, they were selected, edited, organized. Thus was born the anthology *La morte è fatta a scale* (*Death in shape of stairs*) twelve stories for many promising authors of Parma at the beginning.

On 1st March 2015 came the long-awaited day, the presentation. Before an audience so large that it could not be held in the library, the twelve authors were accommodated in a sort of living room at *Prosciutto Bar* to be interviewed individually by Mauro Raccasi. Thrilled, yet up to the task. Each one of them summed himself and his story – without revealing the ending! – in a nice roundup followed by an equally pleasant aperitif. Among the stories there is a little bit of everything: a couple in crisis, a disappointed lover, someone who seeks revenge, others who runs into strange stories on the Internet.

There is rhythm, suspense, but there are also funny or ironic touches. The only absent at presentation was... the book. In fact, at the moment the anthology is published only in e-book format (ePub and mobi), including four images chosen from the winners of the first photo contest Fermoeditore, themed *Stairs, day and night*.

The anthology offers the authors in alphabetical order, not just to indicate no "winner" but catching up aspiring writers who deserve to be known and appreciated. Francesca Sole Barbarossa *Love eats everything*, Sabina Bruschi *The stair of Presidency*, Karin Colanero *The beech staircase*, Enrico Cristalli *Schism*, Anna Ferrari Scott *Eagle's Nest*, Rosanna Figna *Death on the Po*, Gerantonio Guarnieri *Clean Stairs*, Daniele Marchi *The Spiral Staircase*, Roberto Marzoli *Hello, how are you?*, Marcello Mendogni *Spic & Span*, Raffaella Risolo *Memories of stairs*, Gianluca Toti *The screaming inside*.

*La morte è fatta a scale* is on sale at € 1.99 in the best bookshops online ([for example here](#)) or on 8Gb USB rewritable stick in the [online shop Fermoeditore](#)

Redazione



Foto di / Photo by Enrico Gabbi

# Un invito da brivido

Presentazione dell'e-book

La morte e' fatta a scale

fermoeditore

domenica 1 marzo ore 17

al Prosciutto Bar  
centro commerciale Euro Torri (Parma)

Una raccolta di racconti fra giallo e noir per dodici promettenti autori parmigiani agli esordi,  
allievi dello scrittore Mauro Martini Raccasi.

Un tema comune: le scale.  
Dodici storie coinvolgenti, piene di ritmo e suspense.  
Qualche volta divertenti. Tutte da leggere.

Con la partecipazione dell'editore Fermo Tanzi, degli autori e  
dello scrittore Mauro Martini Raccasi

Ti aspettiamo!

Per informazioni: [info@fermoeditore.it](mailto:info@fermoeditore.it) - tel. 0521.977384

[www.fermoeditore.it](http://www.fermoeditore.it)



Foto Dario Gobbi Marzio

Gualtiero De Santi

# Ritratto di Zavattini scrittore



Imprimatur editore

# 02

Ritratto di Zavattini scrittore

Portrait of Zavattini as a writer

"Credo di essere stato saggio a volere ciò che potevo."



Questa frase fulminante, se la si pensa con la testa disincantata dell'ammiratore di oggi, è uscita dalla penna di Cesare Zavattini nell'atto di scrivere all'amico Bernari nel 1934, che ravvisava in lui un "destino cinematografico". E in effetti fu proprio quell'anno a segnare il debutto ufficiale di Za nella settima arte, con un soggetto scritto per Mario Camerini, *Darò un milione*. Capiamoci: lui poteva. Ecco perché riusciva a volerlo. Questa e altre scoperte sul genio luzzarese si annidano nel saggio *Ritratto di Zavattini scrittore* di Gualtiero De Santi, originale ritratto letterario del sanguigno, volante, dolce e ironico Za, del quale scorgiamo pagina dopo pagina "Una forma che già palesa la sua tendenza ad animare la scrittura oltre i confini naturali", per dirla con l'autore.

Nel libro (Imprimatur, 2014), presentato a febbraio alla biblioteca Panizzi di Reggio che conserva l'intero archivio zavattiniano a lei donato nel 2012 dagli eredi, per la prima volta l'opera di Zavattini è investigata dal punto di vista della scrittura: ne esce la fisionomia di un grande scrittore, ricco di verve, caustico, mordace, che ne ha per tutti: politici, colleghi intellettuali, giornalisti e i famigerati editori.

Conosciuto principalmente come sceneggiatore del grande cinema italiano, Za è stato, prima durante e dopo il cinema, giornalista, narratore e poeta, oltre che pittore, regista, editor e collezionista. Il libro di De Santi recupera e analizza il percorso letterario, dagli esordi di cronista agli ultimi libri sperimentali e d'avanguardia, attraverso quelli "umoristici" e di poesia, accostandolo ad autori italiani ed europei, da Gómez de la Serna a Breton e ai surrealisti francesi, da Kafka a Brecht.

Un proliferare della lingua – le "straparole" – che lo conduce fino al cinema e mette insieme uno, centomila Zavattini. Il volume è la prima novità di una serie di progetti in cantiere sull'intellettuale (Luzzara 1902 - Roma 1989), la cui miniera di documenti pare non esaurirsi mai.

Fieri custodi ne sono Giordano Gasparini, direttore della biblioteca Panizzi, e Giorgio Boccolari, responsabile storico della sezione. Il fondo principale si sviluppa dal 1936 al 1989 e contiene i lavori di Cinema (264 progetti di film, 82 dei quali realizzati), i cinegiornali liberi, cronache da Hollywood, l'archivio audiovisivo del movimento operaio, le interviste Rai e una miscellanea infinita.

**"I think I was wise to want what I could".**

This fulminant phrase, if you think with your disenchanted head of today's fan, comes from the pen of Cesare Zavattini in the act of writing to his friend Bernari in 1934, who discerned in him a "cinematic destiny". And in fact it was that year to mark the official debut of Za in the seventh art, with a subject written by Mario Camerini, *I will give one million*. You mean: he could. That's why he could want. This and other findings on the genius from Luzzara lurk in the essay *Portrait of Zavattini as a writer* by Gualtiero De Santi, original literary portrait of the sanguine, flying, sweet and ironic Za, of which we see page after page "A form that already reveals his tendency to animate writing beyond natural boundaries", to quote the author.

In the book (Imprimatur, 2014), presented in February at the library Panizzi in Reggio that preserves the entire Zavattinian archive donated in 2012 by the heirs, for the first time the work of Zavattini is investigated from the point of view of writing. It comes out the physiognomy of a great writer, full of verve, caustic, biting, which has something to say about everyone: politicians, intellectual fellows, journalists and notorious publishers.

Primarily known as a writer of great Italian cinema, Za was, before, during and after cinema, journalist, novelist and poet, as well as a painter, filmmaker, editor and collector. The book of De Santi retrieves and analyzes the literary journey, from the beginning as a columnist to the experimental and avant-garde last books, through those "humor" and poetry, comparing him to Italian and European authors, from Gómez de la Serna to Breton and French surrealists, from Kafka to Brecht. A proliferation of language which leads him to the cinema and brings together one, hundred thousand Zavattini. The volume is the first of a new series of projects about the intellectual in the pipeline (Luzzara 1902 - Rome 1989), about which documents mine seems never run out.

Proud custodians are Giordano Gasparini, director of the library Panizzi, and Giorgio Boccolari, historic responsible of the section. The main fund is developed from 1936 to 1989 and contains the works of Cinema (264 film projects, 82 of which were built), free newsreels, chronicles from Hollywood, the audiovisual archive of the labor movement, Rai interviews and an infinite miscellaneous.



Una foto di Cesare Zavattini con Vittorio De Sica, "Caffè e latte" come diceva Za.  
Dall'archivio Zavattini alla Biblioteca Panizzi di Reggio Emilia

"All'epoca si diceva ai cacciatori di storie: vai da Cesare e fallo parlare! Aveva tante di quelle idee... dieci al giorno", esclama divertito Gasparini, ricordando anche il grande rapporto di Za con la cultura sudamericana.

Gabriel Garcia Marquez ebbe a dire: "Credo si possa affermare che la radice del 'realismo magico' del romanzo latinoamericano sia in un film come *Miracolo a Milano*. Non c'è stato un tentativo d'imitazione da parte nostra, quel cinema ci ha solo svelato una realtà che noi eravamo abituati a guardare con occhi diversi".

Lara Ferrari



A photo of Cesare Zavattini with Vittorio De Sica, "Coffee and milk" as Za said.  
From the Zavattini archive of the Library Panizzi in Reggio Emilia

"At the time it was said to the hunters of stories: go to Caesar and make him talk! He had so many ideas... ten a day", says Gasparini amused, remembering Za's great relationship with the South American culture.

Gabriel Garcia Marquez once said: "I guess you could say that the root of 'magic realism' of the Latin American novel is in a movie like *Miracle in Milan*. There was not an attempt of imitation on our part, that cinema has just unveiled a reality that we were accustomed to look with different eyes".

Lara Ferrari



Maurizio Galimberti

# 03

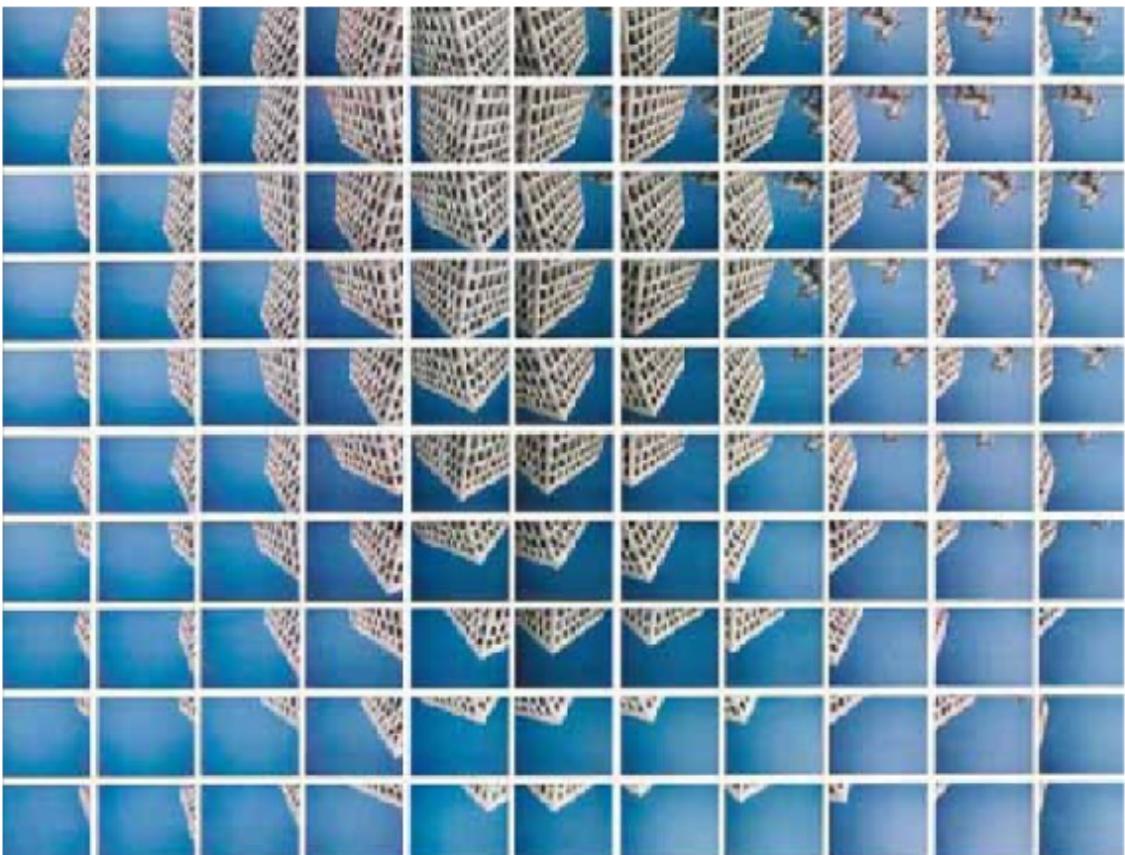
L'uomo delle Polaroid  
The Man of Polaroid

# È

lo stesso Maurizio Galimberti a dichiarare che, alla base della scelta della Polaroid come mezzo fotografico per eccellenza, c'è un suo disagio verso il buio, quel buio che negli anni che precedono l'avvento del digitale era il contesto entro cui nascevano le fotografie, dal bianco e nero al cybchrome. La scoperta della Polaroid, e quindi la possibilità di ottenere scatti fotografici senza svilupparli e stamparli in camera oscura, è stata fondamentale per l'artista, permettendogli di costruirsi uno stile preciso e ovunque riconoscibile che non ha più abbandonato, arricchendolo progressivamente con visioni caleidoscopiche e una originalissima tessitura a "mosaico" che caratterizza gran parte delle sue opere più note.

Ma il lavoro di Galimberti non è solo tecnica e mezzo con cui ritrarre il mondo: è anche studio dei maestri – Nino Migliori, Cassina – e ancor di più della storia dell'arte, da cui ha sempre tratto ispirazione, modelli e prospettive: spesso infatti si possono scorgere nelle sue fotografie echi del dinamismo futurista di Boccioni, tanto quanto una scomposizione/ricomposizione di forme che deve molto a Marcel Duchamp, senza dimenticare le lezioni "ordinate" del gruppo del Bauhaus e di Fernand Léger.

"Il linguaggio si crea attraverso la conoscenza", dichiara lo stesso Galimberti che, discorrendo della sua formazione, non tralascia di citare altre fonti significative, quali le *Lezioni americane* di Italo Calvino e tutta l'opera dell'artista, designer e teorico, Bruno Munari.

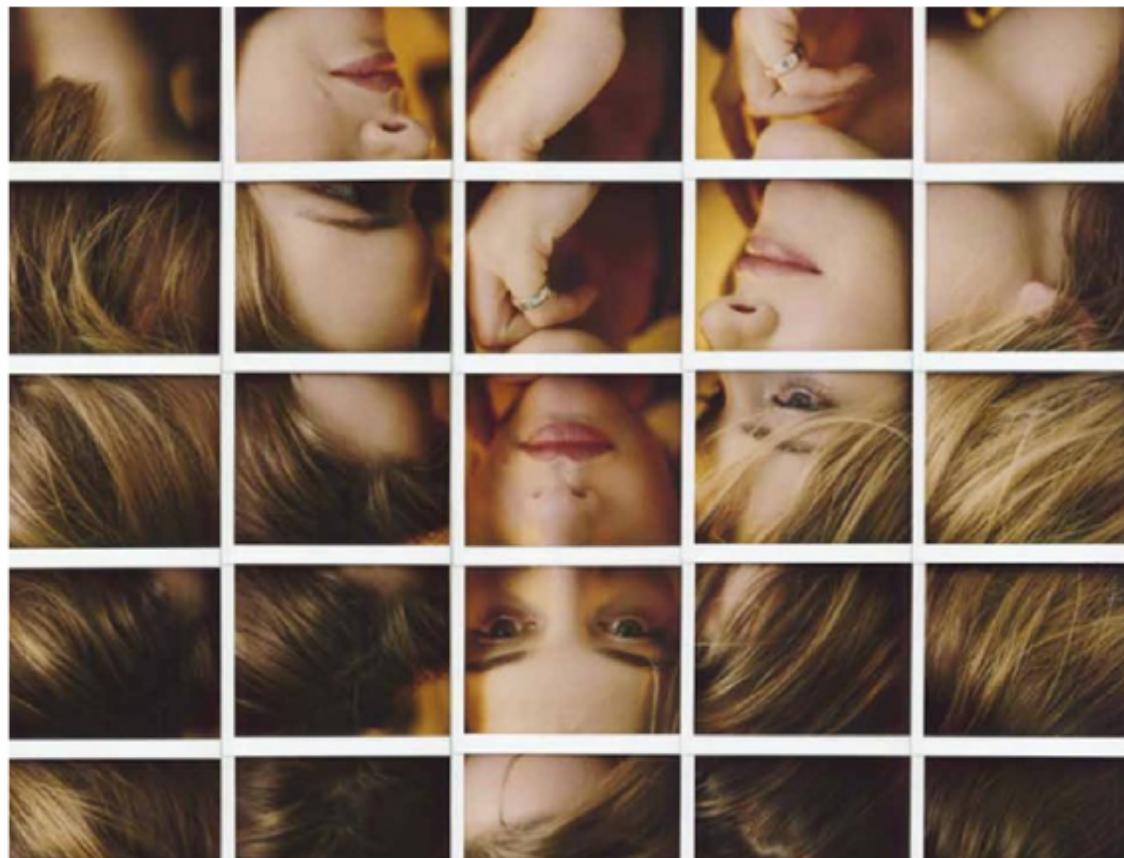


Maurizio Galimberti, Paesaggio Italia n. 2 / **Italia landscape n. 2**

**I**t is Maurizio Galimberti himself to declare that, behind the choice of Polaroid as the photographic medium par excellence, there is his discomfort towards the dark, the darkness that in the years preceding the advent of digital was the context within which were born photos, from black and white to cybchrome. The discovery of Polaroid, and therefore the possibility of obtaining photographs and print them without developing them in the darkroom, was crucial for the artist, allowing him to build a precise and recognizable anywhere style that he never abandoned, gradually enriching with kaleidoscopic visions and an original weaving "mosaic" that characterizes much of his best known works.

But Galimberti's work is not only technique and means by which to portray the world, it is also study of the masters – Nino Migliori, Cassina – and even more of the history of art, from which he has always drawn inspiration, models and perspectives. Often, in fact, you can see in his photographs echoes of the Futurist dynamism of Boccioni, as much as a decomposition/re-composition of forms that owes much to Marcel Duchamp, without forgetting the "ordered" lessons of the Bauhaus and Fernand Leger's group.

"Language is created through knowledge," says Galimberti himself that, talking of his studies, does not fail to mention other significant sources, such as *American Lessons* by Italo Calvino and the whole work of the artist, designer and theorist, Bruno Munari.



Maurizio Galimberti, Kate Winslet

Ma tornando al mezzo, la Polaroid, questo gli ha permesso di soddisfare una delle sue principali esigenze: quella voracità di avere tutto e subito, la rapidità che porta insita con sé la possibilità dell'errore, dell'imperfezione non negata, di un antiaccademismo che fa sempre parte del progetto e che è il reale protagonista delle continue sorprese svelate attraverso l'obiettivo.

I mosaici fotografici di Maurizio Galimberti indagano i paesaggi naturali, le città, sono ricercatissimi dai collezionisti e richiesti dai più importanti personaggi dello spettacolo, da Johnny Depp a Lady Gaga fino a Robert De Niro e tanti altri, che si prestano per scomporre e ricreare, quindi interpretare, il loro ritratto in tanti piccoli quadrati disposti con rigore matematico e armonia quasi musicale.

Molte serie fotografiche sono diventate protagoniste di raffinati volumi, altre sono state realizzate per riviste importanti o commissionate da aziende illuminate che hanno scelto di promuovere la loro immagine con opere che rimarranno a segnare la storia della fotografia italiana.

Le immagini sono tratte dal sito [www.mauriziogalimberti.it](http://www.mauriziogalimberti.it)

Maddalena Bardin



Maurizio Galimberti, Johnny Depp

But going back to the medium, Polaroid, this allowed him to meet one of its main demands: that greed to have everything at once, the speed that brings with it the inherent possibility of error, of not denied imperfection, of a anti-academic that is also part of the project and that is the real protagonist of the surprises revealed through the lens.

The photographic mosaics by Maurizio Galimberti investigate the natural landscapes, cities, are sought after by collectors and required by the most important characters of the showbiz, from Johnny Depp to Lady Gaga to Robert De Niro and many others, that lend themselves to break down and rebuild, then interpret their picture into small squares arranged with mathematical rigor and almost musical harmony.

Many photographic series have become the stars of refined volumes, others were created for major magazines or commissioned by enlightened companies who have chosen to promote their image with works that remain to mark the history of Italian photography.

Images from [www.mauriziogalimberti.it](http://www.mauriziogalimberti.it)

Maddalena Bardin



Maurizio Galimberti, Johnny Depp



Veronelli, dall'archivio del quotidiano *il Giorno* / from the archive of the newspaper *il Giorno*

# 04

Design in 400 parole:  
Alessandro Mendini European Prize for Architecture 2014

Design in 400 words:  
Alessandro Mendini European Prize for Architecture 2014

**U**n amico ha pubblicato recentemente un libro dove ricorda agli adulti che anche loro, tempo fa, sono stati bambini e quindi potevano fare e disfare quello che volevano... sognavano una Ferrari con la cuccetta per dormire? Disegnavano una Ferrari con la cuccetta per dormire, gli adulti dicevano loro che così perdeva di potenza, ma ai piccoli progettisti non interessava, loro sognavano. Ci sono, però, degli adulti che non smettono di sognare, li chiamano creativi. Sono grande, sì insomma adulta, e sono una "piccola" creativa, fortunatamente per me, e nei giorni scorsi sono entrata nella fabbrica dei sogni. Sono entrata all'Atelier Mendini.

Un piccolo aneddoto: durante un tavolo di lavoro di Moi.D, dalle t-shirt si passa a parlare di architettura, di design nel mondo del mobile quando menziono Mendini... chi? Mendini? Ma Mendini chi! Ed è qui che Paolo sfodera una delle sue classiche spiegazioni da docente di laboratorio di total design dicendo: "Mendini nell'enciclopedia internazionale del design è a pagina 3". Da allora quando qualcuno, raramente, non conosce Mendini dico che è a pagina 3!

Nelle scorse settimane Alessandro Mendini ha ricevuto l'ultimo dei tanti premi che lo coronano maestro dell'architettura e del design, l'European Prize for Architecture 2014. Sono nel suo studio milanese circondata da oggetti colorati dove si respira creatività a pieni polmoni, seduti nello spazio riunioni si vedono i movimenti delle altre zone lavoro grazie ad ampie vetrate.

Ma facciamole due parole su questo premio. L'EPforA nasce a Chicago con sedi europee a Dublino e Atene, il premio gli è stato consegnato in una cornice imponente, imponente per noi italiani, in uno dei nuovi grattacieli che contraddistinguono la Milano del futuro in Porta Nuova, raccontandolo l'Architetto era piacevolmente divertito nel dire che portare un americano al 26° piano di un palazzo era come portarlo in una piazza lì vicino... diceva "cosa vuoi che siano ventisei piani per questi qua!". Tra gli oggetti da lui disegnati c'è Anna G, il cavatappi per l'azienda Alessi, che nel 2014 ha visto festeggiare il suo ventesimo compleanno, era il 1994 e dopo due anni, nel 1996, Mendini disegnò tutta la famiglia di Anna G, portando il design nelle nostre cucine, sulle nostre tavole, nel nostro quotidiano.

Nello suo studio i colori sono ovunque, colori forti, sembra quasi che predominino sugli oggetti che, però, dalla loro hanno quel non so che dell'immaginario di un mondo fantastico, dove i bambini sono liberi di disegnare la loro Ferrari con la cuccetta e gli adulti, quelli chiamati creativi, non smettono mai di sognare.

Nelle immagini: lo studio di Paolo Mendini. Foto di Cinzia Munari

Cinzia Munari

**A** friend has recently published a book that reminds adults that even them, long ago, were kids and then they could do and undo whatever they wanted... they dreamed of having a Ferrari with a bunk to sleep? They drew a Ferrari with the bunk to sleep, adults said that doing so it lost power, but small designers did not care, they were dreaming. There are, however, adults who never stop dreaming, they are called creative. I am big, yes adult, and I am a "small" creative, fortunately for me, and a few days ago I entered the dream factory. I entered the Atelier Mendini.

A little anecdote: during a working group of Moi.D, from t-shirts you go talking about architecture, design in the world of furniture when I mention Mendini... who? Mendini? But Mendini who! And that's where Paolo shows off one of his classic explanation as a laboratory teacher of total design saying "Mendini in international encyclopedia of design is on page 3". Since then when someone, rarely, doesn't know Mendini I say "it's on page 3"!

In recent weeks, Alessandro Mendini has received the last of the many awards that reward him as a master of architecture and design, the European Prize for Architecture 2014. I am in his studio in Milan surrounded by colored objects that deeply exudes creativity, seated in meeting space you see the movements of the other work areas thanks to large windows.

But let's say a few words about this award. The EPforA born in Chicago with European headquarters in Dublin and Athens, the award was presented to him in an impressive frame, impressive for us Italians, in one of the new skyscrapers that characterize the Milan of the future in Porta Nuova, by telling it the architect was pleasantly amused to say that leading an American on the 26th floor of a building was like taking him in a square near there... he said "what do you want to be twenty-six plans for these guys!" Among the items he designed there is Anna G, corkscrew for Alessi company, which in 2014 saw its twentieth birthday celebrated, it was 1994 and two years later, in 1996, Mendini designed the whole family of Anna G bringing the design in our kitchens, on our tables, in our daily lives.

In his study colors are everywhere, strong colors, it seems that they predominate on the objects, however, on their side they have that *je ne sais quoi* of imagination of a fantasy world, where children are free to draw their Ferrari with bunk and adults, those called creative, never stop dreaming.

Images: the study of Paolo Mendini. Photo by Cinzia Munari

Cinzia Munari



STUDIO  
ARCHITETTI  
MENDINI



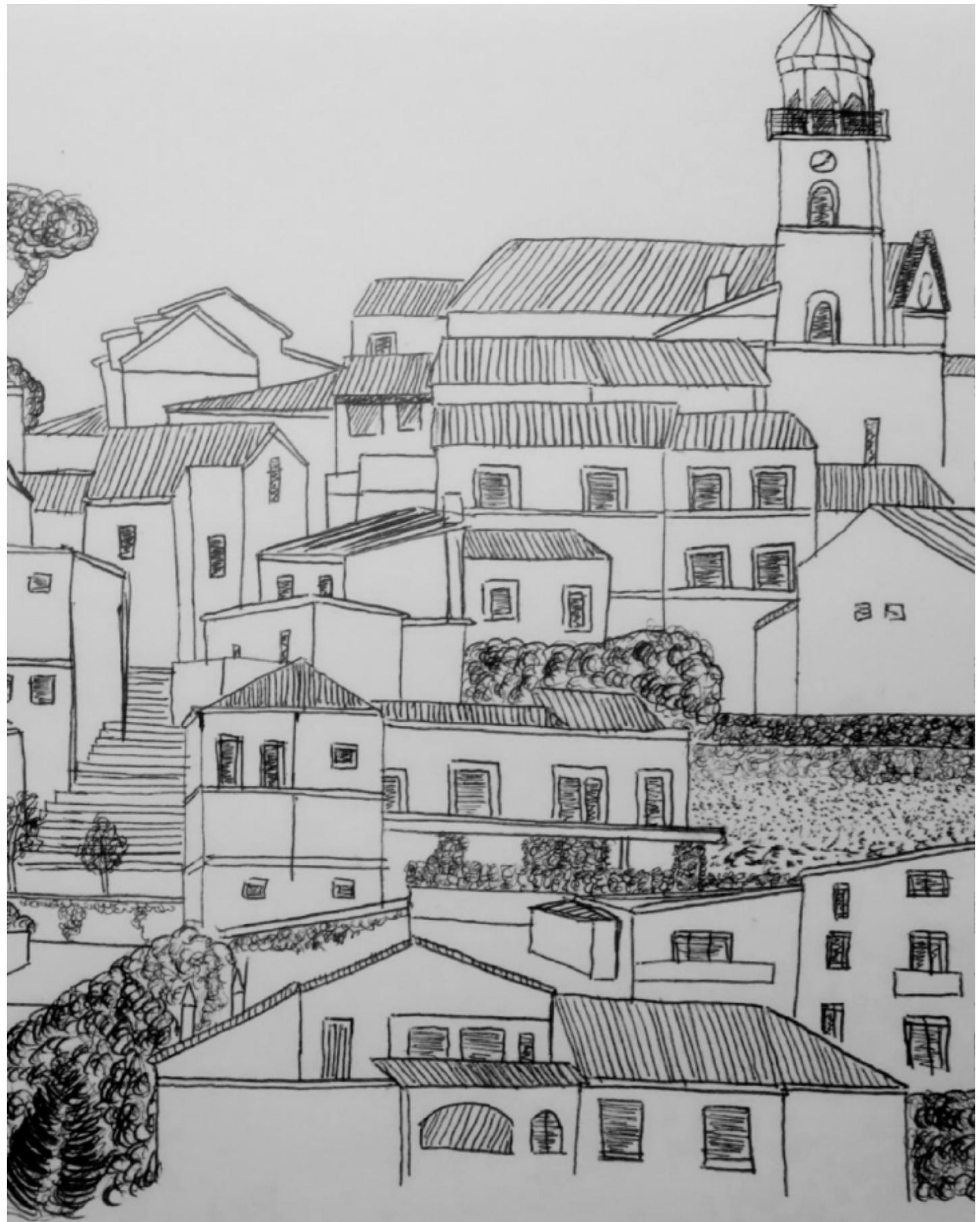


Illustrazione di Allan Rodriguez / Drawing by Allan Rodriguez

# 05

L'Italia vista dal cuoco Leo Rodriguez:  
"Un tempo ero perso, ma ora mi sono ritrovato"  
The Italy of Leo Rodriguez:  
"Was Once Lost, But Now Am Found"



uando sei in Italia fai come gli italiani. L'Italia conserva molti dei ricordi profondi che ho del cibo. Il primo incontro con questo Paese mi ha lasciato molto stupito: il modo in cui le persone camminavano per strada con tranquillità, come si parlavano fra loro, il rispetto che avevano per le reciproche idee e opinioni, il modo trionfante con cui gli anziani parlavano di cibo e politica nei bar davanti a una tazzina di caffè espresso.

Un semplice pomodoro maturo è salutato come un re, fare la mozzarella è considerato un mestiere – proibito a chiunque sia maldestro – le lucide foglie verde scuro del basilico con il loro aroma di liquirizia ed erbe hanno un valore superiore a quello del denaro. Poi c'è il vino, emblema della cultura e della cucina italiana, in piedi al centro di ogni tavola e sul piano alto del podio internazionale. Ogni bottiglia è un trofeo, il premio per anni di duro lavoro e di cura del suolo e della vite. Un simbolo d'orgoglio e una scusa sempre valida per celebrare.

Era una musica. Ho ballato per tutto il tempo. Una danza sulla musica creata dalla cultura e dal cibo italiani. Le note alte della degustazione di una pasta al dente, la dolce melodia di un gelato cremoso assaggiato per la prima volta, il profumo irresistibile del pane appena sfornato. Sarei in grado di dirigere i brani se potessi fare una passeggiata lungo il viale dei ricordi. Era qualcosa di romantico, una connessione che si formava durante il consumo del cibo, una relazione che sarebbe stata impossibile in un luogo diverso. Qualcosa da provare di persona. Hai sentito parlare di queste sensazioni, le vedi nei film, ma non è mai come esserne coinvolto, testimoniarle e viverle al tempo stesso.

La cultura del cibo in Italia è rispettata più della religione. La cucina è la chiesa, i libri di ricette sono la Bibbia e chi non segue la ricetta è condannato: non rispettare una ricetta tradizionale è peggio della blasfemia. Ogni ingrediente nato dalla terra o dai rami di un albero è rispettato e celebrato singolarmente, per aiutarlo a svolgere un ruolo importante in preparazioni che sono perfezionate e registrate nella storia.

L'Italia funziona bene con Madre Natura – segue le stagioni, rispetta le sue offerte – perché la cultura italiana è costruita intorno a lei. Apparecchiare la tavola è un rito: le stoviglie ordinatamente disposte sul lino stirato, perfettamente allineate con le sedie disposte per il numero esatto di persone, il pane è fianco a fianco con la portentosa bottiglia di vino quando il cibo fa il suo ingresso in grandi piatti o nelle pentole nei quali sono stati cotti. In stile buffet naturalmente, perché nessuno mangia da solo in Italia.

Questa è la vita, o almeno un buon modo di vivere, celebrare e contare i giorni con i pasti. Se mai mi sono perso, ora mi sono ritrovato. Si mangia!

Leo Rodriguez

**W**hen in Italy do as the Italians do. Italy holds many of my profound memories I have of food. My first encounter with the country has left me greatly astounded. The way the people walked down the streets with tranquility, spoke to each other, respected each others ideas and opinions, and how triumphantly elders spoke about food and politics over a cup of espresso at local cafés.

A simple ripe tomato is hailed like a king, the making of mozzarella is considered a craft, forbidden to anyone unskillful, the glossy, dark green leaves of basil with its licorice and herbal aroma has a worth more than monetary value. Then there's the wine, the emblem of Italian culture and cuisine. Standing tall at the center of every dinner table and at the top of the international wine podium. Every bottle is a trophy, rewarded through years of hard work and care for the soil and vine. A symbol of pride and always a justification for celebrating.

It was music. I danced the whole time I was there. A dance to the music of Italy's culture and food. The high notes of tasting pasta al dente, the sweet melody of tasting creamy gelato for the first time, the compelling smell of freshly baked bread. I would be able to conduct the tunes if I could take you for a walk down memory lane. It was romance of course. A connection formed in between the consumption of food. A relationship with something you can't mimic anywhere else. Something you have to experience for yourself. You hear about these things, see them in movies, but it's never the same as being a part of it, witnessing and living it at the same time.

The culture of food in Italy is respected much like religion is. The kitchen is church. Recipe books are the bible, anyone who doesn't go by the recipe is condemned because not following a traditional recipe is considered more of a sin than blasphemy. Every ingredient birthed from the ground or born from the branches of a tree, is respected and celebrated individually to help play an important role in recipes which are perfected and recorded in history.

Italy works well with Mother Nature following the seasons, respecting her offerings because Italy's culture is built around her. It's a ritual when the table is being set. Tableware neatly arranged over the pressed linen, aligned perfectly with the chairs designated for the exact number of people, the bread standing side by side the portentous bottle of wine as the food makes its entrance on large platters or the pots they were cooked in. Buffet style of course because nobody eats alone in Italy.

This is life, or at least a very good way of living, celebrating and counting the days with meals. If I was ever lost, I am now found. Si mangia!

Leo Rodriguez







### Chi è Leo Rodriguez

Leo Rodriguez Jr., è nato a Bensonhurst, Brooklyn (New York) nel 1988, a quell'epoca un quartiere a maggioranza italiana. I suoi genitori emigrarono in America dal Messico nella speranza di trovare il troppo cercato "sogno americano". Alla giovane età di 11 anni, Leo dopo la scuola lavorava già nella pizzeria di suo padre a Williamsburg, Brooklyn. Come in tutte le attività ha iniziato dal basso, come aiutante ai tavoli e in cucina; ha poi frequentato la Progress High School per le carriere professionali a Bushwick, Brooklyn, dove si è laureato in giornalismo ed è stato selezionato dalla NYC Scholastic Press Association come "Eccezionale giornalista del liceo" premiato con molte borse di studio. Ha inoltre ricevuto il premio della Biblioteca Internazionale di Poesia come "Eccezionale risultato nella poesia" a gennaio e aprile 2006.

Nonostante il talento e le potenzialità come scrittore, dopo il diploma di scuola superiore Leo ha deciso di proseguire gli studi frequentando una scuola di cucina dove affinare le competenze già sviluppate con il padre. Leo si è laureato al Monroe College, con sedi nel Bronx e a New Rochelle.

Ha conseguito un Associates Degree in arti culinarie e un Bachelors Degree in Hospitality Management, che include un programma di studio all'estero in Italia attraverso il Marco Polo Institute for Mediterranean Culture & Tourism, con stage presso l'Istituto Professionale di Stato per i Servizi Alberghieri della Ristorazione e per il Turismo in Otranto, l'IPPSAR Orio Vergani di Ferrara e l'Accademia Barilla di Parma. Leo ha infine lavorato in molti ristoranti di New York, fra i quali Abboccafo, Artisanal Bistro, Marco Polo Ristorante.

## A short biography

Leo Rodriguez Jr., was born in Bensonhurst, Brooklyn New York in 1988, a predominantly Italian neighborhood at the time. His parents migrated to America from Mexico in the hopes of finding the overly sought after "American dream." At the young age of 11, Leo was already working after school at his fathers pizzeria in Williamsburg Brooklyn. Like in any trade, he started at the very bottom, bussing tables and peeling potatoes. Leo attended *Progress High School for Professional Careers* in Bushwick, Brooklyn where he majored in Journalism and was selected by the *NYC Scholastic Press Association* as an "Outstanding High School Journalist" being awarded with many scholarships. He has also received the Editor's Choice Award by the *International Library of Poetry* for "Outstanding Achievement in Poetry" in January 2006 and in April 2006. After graduating high school, despite his skill and potential in writing, he made a drastic decision to take on culinary school for the sake of honing the skills he previously developed with his father.

Leo is a graduate from *Monroe College* which is located in the Bronx and New Rochelle. He holds an Associates Degree in the Culinary Arts and a Bachelors Degree in Hospitality Management, including a study abroad program in Italy through the *Marco Polo Institute for Mediterranean Culture & Tourism* which comprise of studying at *Istituto Professionale di Stato per i Servizi Alberghieri della Ristorazione e per il Turismo* in Otranto, *IPPSAR Orio Vergani* in Ferrara and *Accademia Barilla* in Parma. Leo has also worked at many restaurants in New York city including *Abboccato*, *Artisanal Bistro*, and *Marco Polo Ristorante*.





Illustrazione/ Illustration by Cecilia Mistrali

# 06

Critica del critico gastronomico  
Seconda parte

Critic of the food critic  
Part Two

**1** Per iniziare ci sono i *critici-scienti* che, con tutto il rispetto per i veri scienziati, pensano solo o prevalentemente in termini di calorie, proteine, grassi e via dicendo, quasi ossessionati a condannare la "pesantezza" e sempre pronti a lodare la "leggerezza" di un piatto o di un menù. Una critica grama e triste, che non gode dei piaceri della tavola e della convivialità. Questi critici vedono di buon grado tutti i prodotti controllati, certificati e "tracciati", e storcono il naso di fronte ai "cibi del contadino". Amano le sigle (DOP, IGP, HACCP ecc.) con le quali infiorano i loro giudizi. Sono spesso innamorati delle nuove cucine tecnologiche, a iniziare dalla Cucina Molecolare. Non di rado questi critici sono magri e pallidi e, ovviamente, non fumano e non bevono alcolici o solo in piccola quantità.

2 - Ci sono poi i *critici-preti* della religione del cibo tradizionale. I loro giudizi sono sempre e soltanto improntati al ricordo di un passato, un "loro" passato che nessuno può controllare. Si sentono depositari dell'unica "vera" e "buona" cucina tradizionale, al di fuori di questa c'è soltanto il "male" o al più l'"eresia". Adorano i cibi di questo o quel contadino, o di una particolare trattoria sperduta e che solo loro e pochissimi amici conoscono (inutile cercarla su Google). Sono generalmente ben pasciuti, questi critici, si concedono alcolici "classici" e non disdegnano qualche buon sigaro.

3 - I *critici-profeti* sono dei mistici che nella tavola vedono solo il mezzo per salvare l'umanità e il mondo, condividendo anche in modo estremo le idee di movimenti ambientalisti e protezionisti della natura, con particolare propensione ai gradi estremi. Il loro giudizio su un piatto o un pranzo parte da chi ha coltivato o allevato, e più dei critici-preti si sentono i difensori di un mondo che sta scomparendo nell'inquinamento e nella distruzione planetaria. Citano spesso cibi esotici, a loro dire naturalissimi. Si riconoscono dal modo di vestire, sempre o prevalentemente "ecologico" ed "ecocompatibile", termini che peraltro usano largamente nei loro giudizi.

4 - Un'altra categoria è quella dei *critici-sociologi*, con il massimo rispetto per i veri sociologi. A loro non interessa quello che si mangia ma quello che vi sta dietro o che rappresenta, un mondo che loro conoscono a volte come strutture sociali, altre come rappresentazione di numeri, tabelle o statistiche, e questo secondo la loro formazione. Sono i depositari di una verità gastronomica non rivelata, come quella dei critici-preti o critici-profeti, ma empirica, statistica ed economica. Molto ampia è la loro varietà culturale, che si manifesta anche nei loro giudizi, nei quali non mancano mai riferimenti alla società e alla storia, senza mai dimenticare i fatti di cronaca. Senza un più o meno preciso riferimento sociale, non possono giudicare un piatto o un pranzo e tendono ad apprezzare le "cucine dei poveri", "dei contadini", "delle corti" e via dicendo.

2 - continua

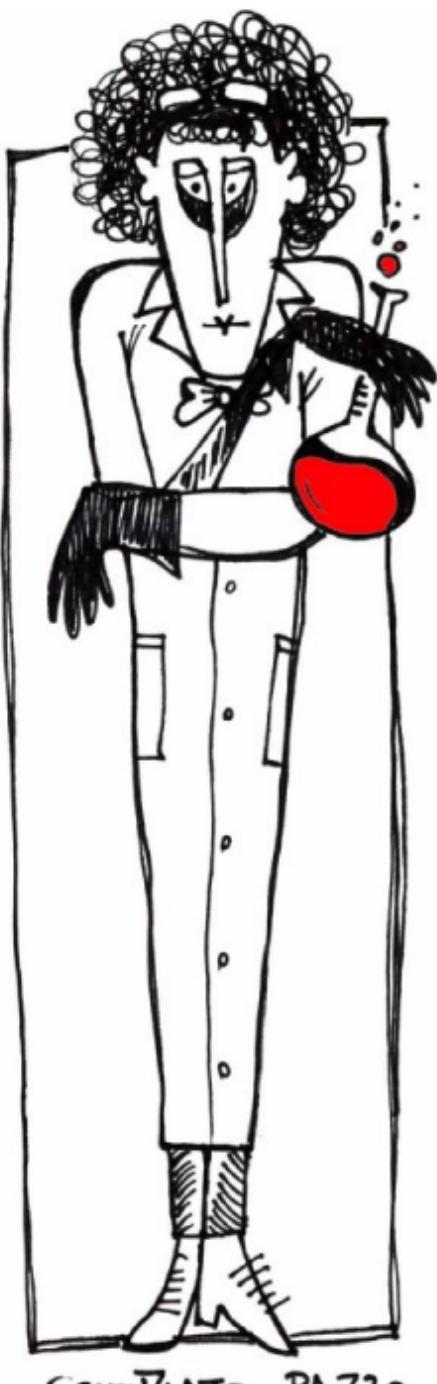
**1** To start there are *scientists-critics*, with all due respect to real scientists, they only or mainly think in terms of calories, protein, fat and so on, almost obsessed to condemn the "richness" and always ready to praise the "lightness" of a dish or a menu. A wretched and sad critic that does not enjoy the pleasures of table and conviviality. These critics see willingly all checked, certified and "tracked" products, and turn up their noses at the "farmer's food." They love abbreviations (PDO, PGI, HACCP etc.) with which they decorate their judgments. They are often enamored of new technological cookeries, starting with the Molecular Cookery. Not infrequently these critics are thin and pale and, of course, they do not smoke and do not drink alcohol or they do it only in small quantities.

2. Then there are the *priests-critics* of the religion of traditional food. Their judgments are always and only marked by the memory of a past, "their" past that no one can control. They feel custodians of the only "real" and "good" traditional cooking, outside of this there is only "bad" or, at the best, "heresy". They love the foods of this or that farmer, or a particular lost restaurant that only they, and very few friends, know (useless to look for it on Google). They are generally well-fed, these critics, treated with "classic" alcohols and do not mind of some good cigar.

3. The *prophets-critics* are mystics who see in the table the only mean to save the world and humanity, sharing even so extreme ideas of environmental movements and protectionist nature, with particular propensity to extreme degrees. Their judgment on a plate or a dinner begins from who has farmed or bred, and most of them feel the defenders of a world that is disappearing in pollution and planetary destruction. They often quote exotic foods, very natural in their opinion. They are recognizable by the way they dress, always or mostly "green" and "environmentally friendly", terms that they also use widely in their judgments.

4. Another category is that of *sociologists-critics*, with greatest respect for the true sociologists. They do not care of what you eat, but what is behind it or that represents, a world that they know sometimes as social structures, others as a representation of numbers, tables or statistics, and this according to their studies. They are the custodians of a not revealed gastronomic truth, such as *priests-critics* or *prophets-critics*, but empirical, statistical and economic. Their cultural diversity is very large, which is also manifested in their judgments, in which never fail references to society and history, never forgetting the news reports. Without a more or less precise social reference, they cannot judge a dish or a lunch and tend to appreciate the "kitchens of the poor", "peasants", "courts" and so on.

**2 – continues**



SCIENZIATO PAZZO



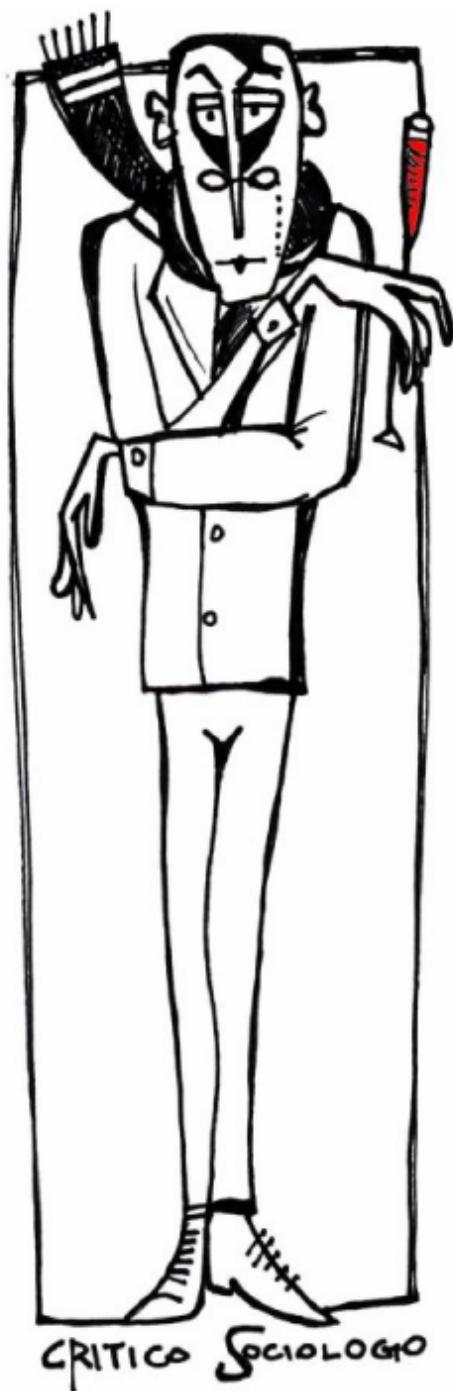
CRITICO PRETE

Illustrazione/ Illustration by Cecilia Mistrali

Illustrazione/ Illustration by Cecilia Mistrali



Illustrazione/ Illustration by Cecilia Mistrali



Illustrazione/ Illustration by Cecilia Mistrali

C44124 1931 REV. 51091

9 1931



"M. Sem" by Agence de presse Meurisse, Bibliothèque nationale de France – Wikimedia Commons

# 07

L'ironia della Belle Époque  
The irony of Belle Époque

**D**opo un decennio di attività come illustratore svolta tra Bordeaux e Marsiglia, nel 1900 George Goursat (nome d'arte Sem, Périgueux 1863-Parigi 1934) si trasferisce nella Ville Lumière dove, grazie al successo ottenuto con l'album *Le Turf*, entra in contatto con la vivace e spregiudicata mondanità francese d'inizio secolo. Agli stessi ambienti partecipa anche una superstar della pittura, quell'"italiano a Parigi", Giovanni Boldini, che diventa suo grande amico e lo ritrae più volte – e a sua volta è buffamente ritratto – in dipinti che uniscono un aspetto incredibilmente glamour a un'indagine profonda della personalità del modello. La stessa impostazione presiede l'opera di Sem: la sua prima finalità, infatti, "non è far ridere, bensì definire dei tipi; dunque egli cerca di individuare il pensiero attraverso l'espressione del corpo, gli atteggiamenti, la fisionomia" (F. Dini, dal catalogo Boldini. Lo spettacolo della modernità, p. 157).

E questa caratteristica lo fa apprezzare in particolare da Robert de Montesquiou, convinto che la caricatura, lungi dall'essere un'arte frivola, è intimamente legata all'evoluzione del contesto sociale in cui nasce. Proprio grazie a Sem, e a pochi altri esponenti a lui contemporanei, l'illustrazione satirica in questi anni acquista una dimensione artistica e si svilcola dalla produzione di genere.



"Sem Astruc" by Georges Goursat (Sem), Musée du Louvre  
Wikimedia Commons

**A**fter a decade of works as an illustrator between Bordeaux and Marseille, in 1900 George Goursat (stage name Sem, Périgueux 1863-Paris 1934) moved to the City of Light where, thanks to its success with the album *Le Turf*, enters contact with the lively and daring French mundanity of the century. To the same environments is also involved a superstar of painting, that "Italian in Paris", Giovanni Boldini, who becomes his great friend and shows him several times – and in turn is comically portrait – in paintings that combine an incredibly glamorous in a deep investigation of the personality of the model. The same setting leads the work of Sem: his first aim, in fact, "is not to make people laugh, but to define the types. So he tries to identify the thought through the expression of the body, the attitudes, the physiognomy" (F. Dini, from the catalog *Boldini. The spectacle of modernity*, p. 157).

And this feature makes him particularly appreciated by Robert de Montesquiou, convinced that the caricature, far from being a frivolous art, it is intimately linked to the evolution of the social context in which it is born. Thanks to Sem, and a few other members of his contemporaries, the satirical illustration in recent years acquired an artistic dimension and is released from the production of gender.



"Sem D'Annunzio" by Georges Goursat (Sem)  
Wikimedia Commons



"Sem femme au levrier 400" by Georges Goursat (Sem) – Madeleine Bonnelle und Marie-José Meneret: Sem. Pierre Fanlac, Périgueux 1979 – Wikimedia Commons

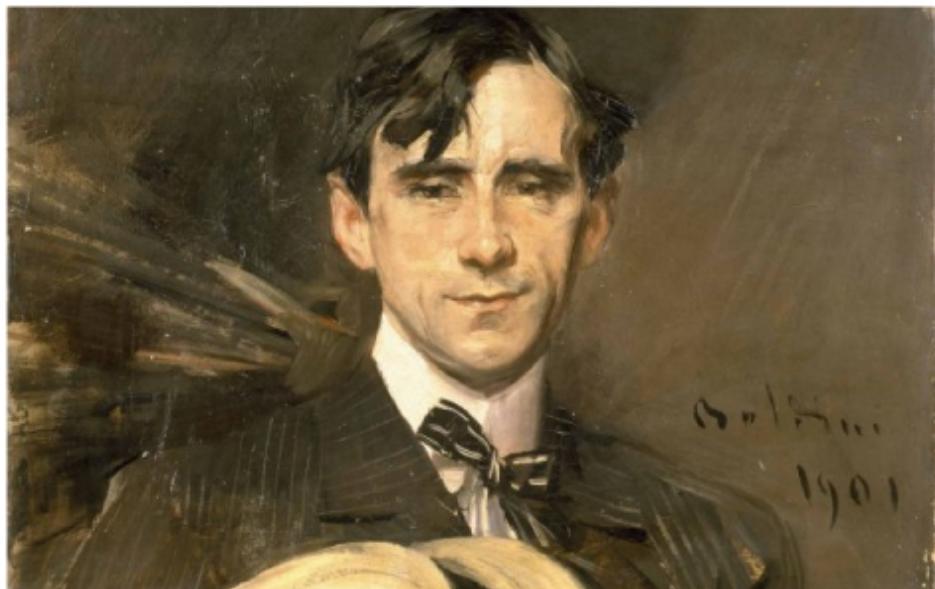


"Montesquiou at Charvet" by Georges Goursat (Sem)  
La Vie Parisienne – Wikimedia Commons

Attento a tutto ciò che è nuovo, compresi la fotografia, il cinema, la moda, Sem realizza disegni veloci, essenziali, trascura i dettagli per delineare figure riconoscibili immediatamente, mentre il colore è steso per campiture piatte e omogenee che molto devono alla grafica giapponese – Hokusai su tutti – allora fonte preziosa per artisti e illustratori. Anche l’impaginazione è nuovissima: spesso priva di sfondo, o con zone colorate e geometriche che fanno convergere l’attenzione dello sguardo sui volti e forniscono una semplicissima, “minimalista”, quinta teatrale sulla quale si stagliano le caricature. Nei primi quindici anni del Novecento Sem raffigura con intensa e spensierata ironia l’alta società alle prese con i balli sfrenati, l’eleganza e l’originalità – talvolta autentica stranezza – degli abiti di gala, le pose gaudenti o piccate dei personaggi nei ristoranti e nei locali, gli atteggiamenti baldanzosi e arroganti dei “monsieur” parigini.

Nel 1914 pubblica l’album *Tangoville*, ma il 1914 è proprio l’anno di una frattura incolmabile che sconvolge il mondo intero: scoppia la guerra, che mette fine alla gioia e alla mondanità della Belle Époque e gli artisti non possono far altro che prendere atto dell’estinzione di un’epoca: alcuni si ritirano e rifiutano la tragedia, altri vi partecipano e la documentano. Sem è tra questi ultimi, e si dedica quindi a illustrare gli eventi bellici diventando anche corrispondente de *Le Journal*; finita la Grande Guerra, pubblica *Le grand monde à l’envers*, una riflessione a colpi di disegno sullo stravolgimento sociale che ha comportato il conflitto, su ogni piano della vita cittadina.

M. S.



Giovanni Boldini, Ritratto di Sem / Portrait of Sem, 1901  
Wikimedia Commons

Attentive to all that is new, including photography, cinema, fashion, Sem realizes fast, essential designs, neglects details to outline immediately recognizable figures, while the color is laid out for flat and homogeneous backgrounds much owe to Japanese graphic – Hokusai over all – then valuable source for artists and illustrators. Even the layout is brand new, often without background, or with colored and geometric areas that converge the attention of the gaze on the faces and provide a simple, “minimalist”, theatrical backdrop on which stand the caricatures. In the first fifteen years of the twentieth century Sem depicts with intense and carefree irony high society grappling with wild dancing, elegance and originality – sometimes genuine oddity – the finery, the retort and pleasant poses of the characters in restaurants and bars, arrogant and bold attitudes of Parisian “monsieurs”.

In 1914 he released the album *Tangoville*, but 1914 is really the year of an unbridgeable rift that upsets the whole world. War breaks out and puts an end to the joy and worldliness of the Belle Epoque and the artists cannot help but take act of extinction of an era. Some artists withdraw and refuse the tragedy others participate and document it. Sem is between them, and then dedicated himself to illustrate the war becoming even correspondent of *Le Journal*. When the Great War ended, he publishes *Le grand monde à l'envers*, a reflection through shots of drawing on the social upheaval that led to the conflict, on each level of city life.

M. S.



Un Pixel coi baffi

A Pixel with mustache







Fermomag, il magazine online di fermoeditore

Via Cairoli, 15 . 43121 Parma  
Tel: +39.0521.977384 - Fax: +39.0521.4463726  
email: [info@fermoeditore.it](mailto:info@fermoeditore.it) - [www.fermoeditore.it](http://www.fermoeditore.it)

**EDITORE E DIRETTORE  
CREATIVO**  
Fermo Tanzi

**MAGAZINE  
MANAGER**  
Lucia Ronchini  
[redazione@fermoeditore.it](mailto:redazione@fermoeditore.it)

**COORDINATRICE  
REDAZIONE**  
Giovanna Bragadini

**REDAZIONE**  
Marta Santacatterina  
Lara Ferrari  
Cinzia Munari  
Giovanni Ballarini  
Leo Rodriguez  
Giovanna Bragadini

**TRADUZIONI**  
Marta Pizzini

**REALIZZAZIONE WEB e GRAFICA**  
MARK&CO - Parma  
[www.markeco.it](http://www.markeco.it)  
[info@markeco.it](mailto:info@markeco.it)

Mark&co. impagina i materiali a lei consegnati da Fermoeditore, declina perciò ogni responsabilità in merito a immagini e testi utilizzati nel presente magazine, per i quali non è suo compito verificare eventuali diritti d'autore.

Fermomag può utilizzare, in alcuni casi, foto e immagini prese da internet, accertandosi che siano liberamente utilizzabili. In caso di nostre involontarie violazioni del diritto d'autore potete inviare una mail alla redazione, che provvederà alla sollecita rimozione delle immagini in oggetto.

È vietata la riproduzione, anche parziale, di testi e foto.  
© fermoeditore | tutti i diritti riservati

Copertina: foto Damiano Mario, grafica di Cecilia Mistrali  
Cover: photo by Damiano Mario, design by Cecilia Mistrali

