

n° 4 | MAGGIO 2015
fermomag



www.fermoeditore.it

CONTENTS



01

Terra artista

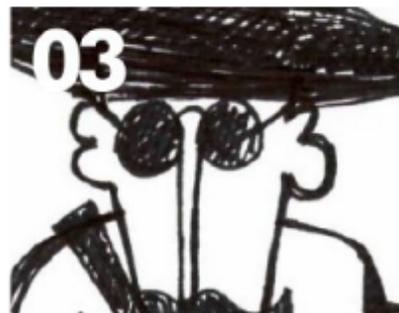
Dirt artist



02

Senza è meglio

Without is better



03

Critica del critico gastronomico
Terza parte

Critic of the food critic
Part three



04

Un'arte golosa: sculture di
zucchero alla corte dei Medici

Greedy art: sculptures of
sugar at Medici court



05

Irons e Cuarón al Lucca
Film Festival

Irons and Cuarón at Lucca
Film Festival



06

Tra dive e set:
The Cinema Show

Among divas and set:
The Cinema Show



07

Febbre a Venezia

Fever in Venice



Un Pixel coi baffi

A Pixel with mustache

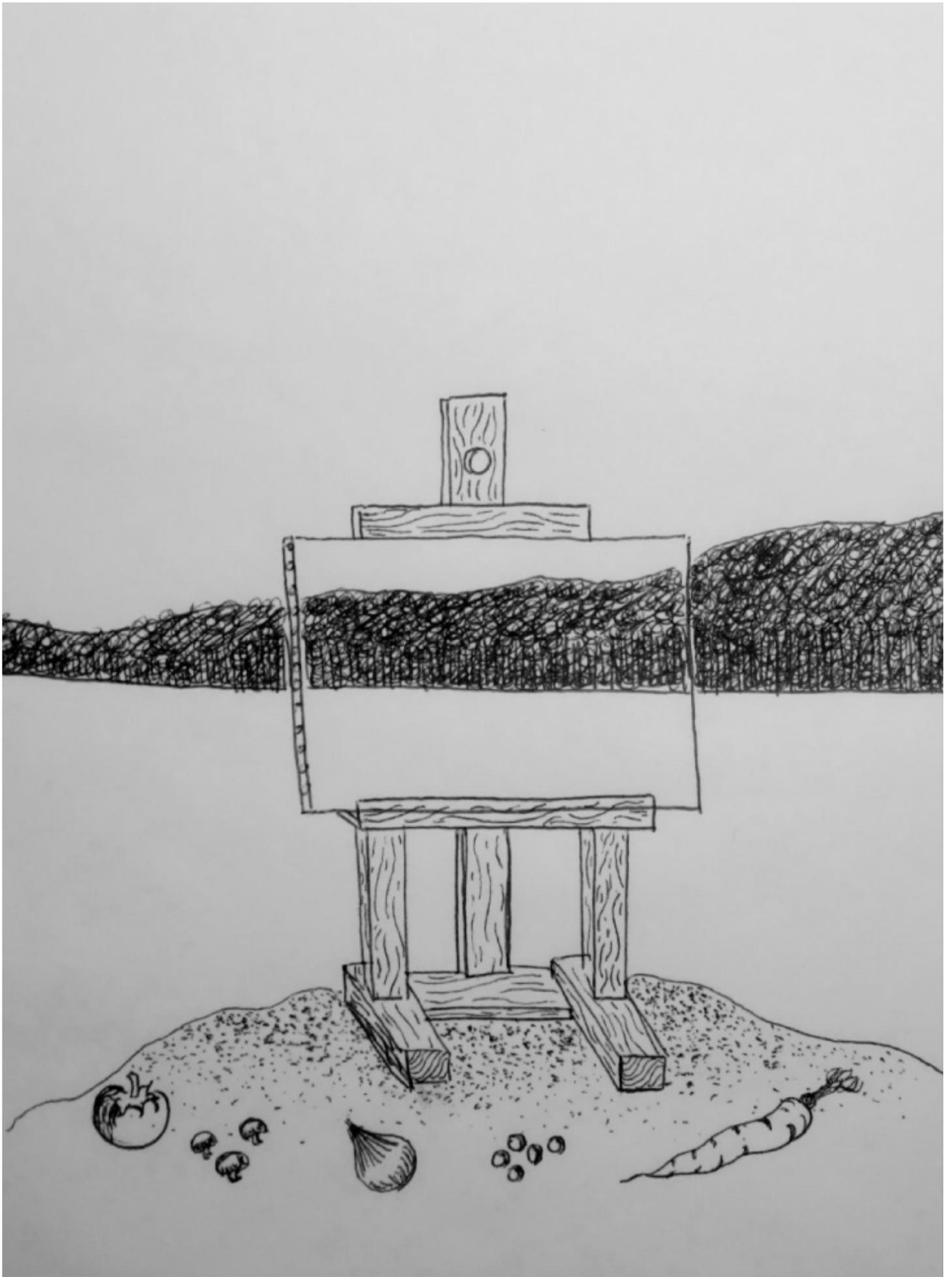


Illustrazione di Allan Rodriguez / Drawing by Allan Rodriguez

01 | Terra artista
Dirt Artist

Le gocce cadono veloci e rumorose, sembrano palline di vetro che colpiscono una superficie di legno. Guardo la pioggia creare pozzanghere sul pavimento, la terra le sorreggia lentamente. Il cielo è di un grigio intimidatorio, potenti tuoni oltrepassano il disinvolto silenzio di una giornata normale e i fulmini forano le nuvole come se gli Dei arrabbiati fossero in guerra. Ma non c'è nient'altro che pace in questa oasi. Un'agricoltura nutrita, un seme alimentato, una vita trasformata in perfetta opera d'arte. I pioppi si ergono alti in linea retta come soldati in lontananza, è come fossi con loro, guardo come vengono spinti avanti e indietro dalla tempesta. Una battaglia affascinante ma serena. Vento contro alberi.

Come le gocce di pioggia si ritirano e i raggi del sole disintegrano le nubi di tempesta, l'odore di minerale bagnato ed erba anticipano quello che verrà. Ci viene ricordato di non darla per scontata, tutto ciò che viene dalla terra in lei ritorna. Tutto le appartiene. La terra. Quando la pioggia si ferma e il sole splende, il terreno le appartiene ancora una volta, lei è l'artista e il limpido cielo blu è la sua tela.

Nel suo dipinto estivo l'erba è verde elettrico, il cielo blu reale con la luce del sole a evidenziarlo con una striscia raggianti di giallo. Il frutto è maturo, gli alberi sono pieni e dall'aspetto sano, l'aria si riempie di un profumo di erbe, rosmarino, timo e lavanda – solo per dirne alcuni.

La sua immagine autunnale è meno incandescente. Le foglie si sono trasformate, urlano forti arancioni e gialli come fossero in fiamme. I rami spogli assumono un aspetto inquietante quando la nebbia s'insinua, e nel completo silenzio qualsiasi suono sconosciuto che non sia lo scricchiolio delle foglie sotto i piedi è sufficiente per farti correre via. Tuttavia, l'autunno è il suo ritratto di maggior valore. Insieme ai funghi e alla zucca, alle pere e alle mele, i tartufi piemontesi sono i diamanti della terra e i re dei tuberi.

Non sono mai stato così vicino alla natura o così audace come quando ho camminato in mezzo alla tempesta in un'azienda agricola di un piccolo paese fuori Ferrara solo per sentire cosa si prova a essere una parte della natura, o così in pace nel Mediterraneo come quando ero seduto sotto un albero di ulivo a Lecce. La terra dipinge immagini in modo diverso da qualsiasi altro artista. Arte commestibile che possiamo gustare e sentire. Arte che ci nutre e ci tiene in vita.

Questo rapporto è importante per me. Mentre raccolgo le uve di un vitigno Pignoletto, quel momento diventa poesia. Stringo fra le dita migliaia di anni di storia sotto forma di vino. È una cultura poetica che ho colto, perché ricorderò sempre l'ultimo melograno raccolto da un albero solitario a Parma e i lamponi selvatici che ho mangiato mentre li raccoglievo dai cespugli in montagna, circondato dalla rinfrescante aria che scende dalle Alpi, come un quadro appeso a una parete.

Leo Rodriguez

The rain falls fast and loud resembling marbles continuously falling on a wooden surface. I watch the heavy rain create puddles on the floor, the ground sips it slowly. The sky is an intimidating grey with mighty thunder overruling the casual silence of a normal day and lightning piercing throughout the clouds as if angry Gods were at war. But there is nothing other than peace created in this oasis. An agriculture nourished, a seed being fed, a life is transpired into a perfect work of art. Amongst the poplar trees that stand tall in a straight line like soldiers in the distance, I stand with them and watch as they are propelled back and forth against the storm. A fascinating yet serene battle to watch. The wind versus the trees.

As the droplets of rain recede and the sun rays disintegrate the storm clouds into the abyss, the embracive smell of wet mineral and grass anticipate what's to come. We are reminded to not take her for granted, for everything that comes from the ground goes back into it. It all belongs to her. The earth. When the rain stops, and the sun shines, the ground belongs to her once again, she is the artist and the clear blue sky is her canvas. In her summer painting, she paints the grass an electric green, the sky a royal blue with the sunlight a beaming streak of yellow for highlights. The fruit is ripe, the trees are full and healthy looking, the air is filled with a central fragrance of herbs, rosemary, thyme and lavender just to name a few.

Her late fall picture is less incandescent. The leaves have made a transition but scream a loud orange and yellow as if they were on fire. The bare branches give off an eerie look when the fog creeps up, and in complete silence, any unknown sound along with the crunching leaves under your feet would be enough to send you running. However, the fall is her most pricey portrait. Along with the mushrooms and squash, the pears and the apples, the truffles from the Piedmont region are the diamonds of the dirt and the tuber of kings.

Never have I been so close to nature or so daring to walk in the middle of a storm in an agricultural farm in a small town outside the city of Ferrara just to feel what it's like to be a part of nature, or to be at peace by the Mediterranean sitting under an olive tree in Lecce. She paints pictures unlike any other artist. Edible art that we can taste and feel. Art that nourishes us and keeps us alive. This relationship is important to me. While I pick the grapes of a Pignoletto vine, the moment becomes poetry. I hold in my fingertips thousands of years worth of history in wine. It's a poetic culture that I've seized because I will always remember the last pomegranate I picked from that lonesome tree in Parma, and the wild raspberries I ate off the bushes in the mountain terrain surrounded by refreshing cool air coming down from the Alps, like a painting hanging on a wall.

Leo Rodriguez







02

Senza è meglio
Without is better

Fra i trend della cucina modernamente intesa, da qualche anno a questa parte figura anche la "cucina del senza", filone in cui le ricette escludono, caso per caso, il sale, lo zucchero o i grassi aggiunti. Una sfida per gli chef, chiamati a sostituire con ingredienti naturali alcuni elementi di cui spesso si abusa in cucina, per ottenere – attraverso la ricerca e la creatività – piatti gustosi e salutari.

L'invenzione si deve a Marcello Coronini, giornalista, critico-enogastronomico, e autore di un ciclo di lezioni sull'alimentazione alla facoltà di Medicina dell'Università degli Studi di Milano. Dal 2008 Coronini dedica alla sua filosofia l'evento *Gusto in Scena®*, che quest'anno si è svolto a marzo nella Scuola Grande di San Giovanni Evangelista a Venezia, con quattro eventi in uno: una mostra con degustazioni dedicata a grandi vini ed eccellenze gastronomiche, un Congresso di Alta Cucina e il "fuorisalone" *Fuori di Gusto*. Sul palco del congresso sono saliti quattordici chef stellati, i migliori pizzaioli, pasticceri e panificatori, ognuno dei quali ha proposto un piatto a propria firma e uno della grande tradizione italiana secondo le regole de *La Cucina del Senza®*.

Per fare solo un esempio fra i tanti, Mauro Uliassi ha parlato del sale, di come sia un elemento culturale che sta cambiando e il cui utilizzo varia secondo i Paesi; se poi un cibo ha buona energia (come il pesce selvatico, il pollo ruspante) è più saporito e richiede quindi meno aggiunte. Sempre di Uliassi la proposta di piatti che nascono dalle percezioni sensoriali, come il "Bagnasciuga", pensato per evocare l'odore tipico dei porti: con alghe in gel, pesci "rossetti", ricci di mare di tre diversi tipi, olio di ginepro. Un piatto particolare, la testa di pecora bollita, è stato presentato da Giorgio Iannotti: un lesso senza grassi dove la parte più prelibata sono gli occhi, abilmente dissimulati per eludere i pregiudizi. Gran finale dedicato alla "regina" pizza napoletana.



Among kitchen trends in modern sense, for some years now also includes the “cucina del senza” (kitchen of without), trend in which the recipes exclude case by case, salt, sugar or added fat. A challenge for chefs, called to replace with natural ingredients some elements that we often misuse in the kitchen, to get – through research and creativity – tasty and healthy dishes.

The invention was by Marcello Coronini, journalist, wine and food critic, and author of a series of lectures about nutrition at the Faculty of Medicine of the University of Milan. Since 2008 Coronini dedicated to his philosophy the event *Gusto in Scena*®, which this year was held in March in the Scuola Grande di San Giovanni Evangelista in Venice, with four events in one: an exhibition with tasting dedicated to great wines and gastronomy excellence, a Congress of Haute Cuisine and the “fuorisalone” *Fuori di Gusto* (Out of Taste). On stage at the congress were fourteen starred chefs, the best pizza chefs, pastry chefs and bakers, each of which has proposed one dish of his own and one of the great Italian tradition according to the rules of *La Cucina del Senza*®.

To take just one example among many, Mauro Uliassi spoke of salt, as both a cultural element that is changing and the use of which varies by country; then if a food has good energy (such as wild fish, free-range chicken) is tastier and therefore requires less additions. Still by Uliassi the proposal of dishes, arising from sensory perceptions, such as “*Bagnasciuga*” (“Foresore”), designed to evoke the typical smell of ports: with seaweed gel, transparent goby fish, sea urchins of three different types, juniper oil. Giorgio Iannotti presented a particular dish, boiled sheep’s head, a nonfat boiled meat where the most delicious part are the eyes, cleverly disguised to evade prejudices. Grand finale dedicated to the “queen” Neapolitan pizza.



Marcello Coronini afferma che la sua idea «risponde alle esigenze di un consumatore sempre più attento e di chi, magari per problemi di salute, ipertensione, diabete o altro, si vede costretto a rinunciare ad andare al ristorante con gli amici» ed è intenzionato a portare la “cucina del senza” nella ristorazione italiana alta e medio alta. Il progetto è inoltre sostenuto da un comitato composto da nomi noti del mondo scientifico e accademico.

C'è chi dice che la cucina del “senza qualcosa” è sempre esistita, sia inconscia che cosciente, e vede in questa tendenza un fenomeno prevalentemente culturale, un contraltare mediatico alla cucina dell'abbondanza, una curiosità verbale... perché la privazione non piace. E se ci pensiamo, anche vegetariani e vegani cucinano “senza”. Moda, marketing o vera esigenza? Come si suol dire, ai posteri l'ardua sentenza.

<http://www.gustoinscena.it>

Giovanna Bragadini



Lucia e Marcello Coronini

Marcello Coronini says that his idea «meets the needs of consumers who are increasingly attentive to those who, perhaps because of health problems, high blood pressure, diabetes or another, is forced to give up going to the restaurant with friends» and is willing to bring the “kitchen of without” in high and medium-high Italian restaurants. A committee composed of well-known names of the scientific and academic world also supports the project.

Someone say that the kitchen of the “without something” has always existed, both unconscious and conscious, and sees this trend as a predominantly cultural phenomenon, a media counterpoint to food abundance, a verbal curiosity... because we do not like deprivation. And if we think about it, also vegetarian and vegan cook “without”. Fashion, marketing or real need? As they say, posterity will judge.

<http://www.gustoincena.it>

Giovanna Bragadini





Illustrazione/Illustration by Cecilia Mistrali

03

Critica del critico gastronomico – Terza parte

Critic of the food critic – Part three

5 *Il critico-storico* assume delle gran varietà di volti, a seconda della sua specializzazione. Ad esempio il medievalista, di ogni piatto o menù non fa che ricordare che nel medioevo ecc. ecc. dilungandosi in preziose ed ai più ignote abitudini alimentari di un passato irrimediabilmente perduto, scendendo in molti dettagli oggi assolutamente superati e inutili, con poca o nessuna attenzione al piatto stesso, dando l'impressione (ma non solo questa) di voler parlare ad altri specialisti, con i quali non di rado è in disaccordo, anche astioso, fornendo puntigliose precisazioni, scarsamente comprensibili ai più.

6 - *Il critico-antropologo* è una "specie" quanto mai cangiante e sotto aspetti anche pericolosa per le conseguenze alle quali arriva, o sembra poter arrivare. Spesso è difficile comprendere dove intende condurre il suo discorso, che non riguarda tanto il cibo, quanto i costumi alimentari, che non sono mai ben precisati, come invece tendono ai critici-scienziati ed in una certa misura i critici-sociologi. Ama molto richiamarsi a costumi alimentari, se non a ricette, o antichissime anche preistoriche, oppure di popoli di continenti lontani e ai più sconosciuti, in questo avvicinandosi anche al critico-globetrotter. Quando compare in pubblico, ama vestire *casual*.

7 - *Il critico globetrotter* è quello sempre alla ricerca di cibi, ricette, trattorie e via dicendo preferibilmente localizzate nei luoghi più strani, remoti, sperduti e (se poi esistono...) ignoti ai più. Sono coloro che in perenne ricerca dell'arca gastronomica perduta, e da loro ritrovata, indicano a milioni di persone una trattoria di dieci coperti che in una certa settimana dell'anno prepara un piatto con poche decine di chilogrammi di una (la loro ritenuta eccezionale) leguminosa locale. Ne vale un viaggio, dicono. Il viaggio, soprattutto se lungo e periglioso, più che la cucina e la gastronomia, è il loro interesse, e tendono a dimostrarlo, quando sono alla ribalta televisiva, con un addobbo di vestiti da viaggiatori di lungo corso.

8 - *Il critico-artista* giudica in base all'estetica, la "sua" estetica. La bellezza, l'armonia, la grazia di un piatto, di un locale e talvolta anche del cuoco o del proprietario, soprattutto se cuoca o proprietaria, sono il punto focale dei loro interventi. Il resto sembra contare poco o niente. Il loro linguaggio è al tempo stesso fiorito ed astruso, ricco di riferimenti ignoti alla maggioranza, prevalentemente di tipo artistico ("una cucina dai colori nettamente caravaggeschi..."). Sempre senza cravatta, con maglioni di colori sgargianti o di nobili e costosi marchi, più che fare critiche tendono a voler insegnare cose arcane a platee di sprovveduti che ignorano gli arcani misteri dell'arte gastronomica, ignota anche agli stessi artisti che la praticano (inconsapevolmente, fanno intendere questi critici).

3 - *continua*

Illustrazioni di Cecilia Mistrali

5 The *historian-critic* assumes a big variety of faces, depending on his specialization. For example, the medievalist, of each dish or menu he simply recalls that in the middle Ages and so on. etc. wasting time describing precious and unknown eating habits of a past irretrievably lost, revealing many details now totally outdated and useless, with little or no attention to the dish itself, giving the impression (but not only this) he wants to talk to other specialists, with whom often disagree, even acrimonious, providing meticulous details, poorly understood by most people.

6 - The *anthropologist-critic* is an ever-changing "species" and under some aspects dangerous for the consequences to which he comes, or he seems to get. It is often difficult to understand where he intends to lead his speech, which is not so much the food, as eating habits, which are never clearly specified, as he tends to *scientists-critics* and to some extent the *sociologists-critics*. He loves to refer to eating habits, if not to recipe, even prehistoric ancient, or peoples of distant continents and unknown to the most people, in this also approaching to *globetrotter-critic*. When he appears in public, likes to dress casual.

7 - The *globetrotter-critic* is always looking for foods, recipes, restaurants, and so on preferably located in the strangest, remote, isolated and (if there are any...) unknown places to most people. They are those who are in constant search of the gastronomic lost ark, and found by them, indicate to a million people a trattoria of ten covers that in a certain week of the year prepares a dish with a few tens of kilograms of (their deemed exceptional) local legume. It is worth a trip, they say. The trip, especially if long and perilous, more than cooking and gastronomy, is their interest, and they tend to prove it, when they are in the television limelight, with a long-time travelers' decoration of clothes.

8 - The *artist-critic* judges according to aesthetics, "his" aesthetic. Beauty, harmony, grace of a dish, of a local and sometimes even of the cook or owner, especially if she-cook or she-owner, are the focal point of their interventions. The rest seems to count little or nothing. Their language is both floral and abstruse, full of references unknown to the majority, mainly artistic ("clearly Caravaggio kitchen colors..."). Always without a tie, with sweaters of bright colors or noble and expensive brands, more than making criticisms tend to want to teach arcane things to audiences of unwary who ignore the arcane mysteries of the gourmet art, unknown even to the same artists who practice it (unconsciously, they imply these critics).

3 - *continues*

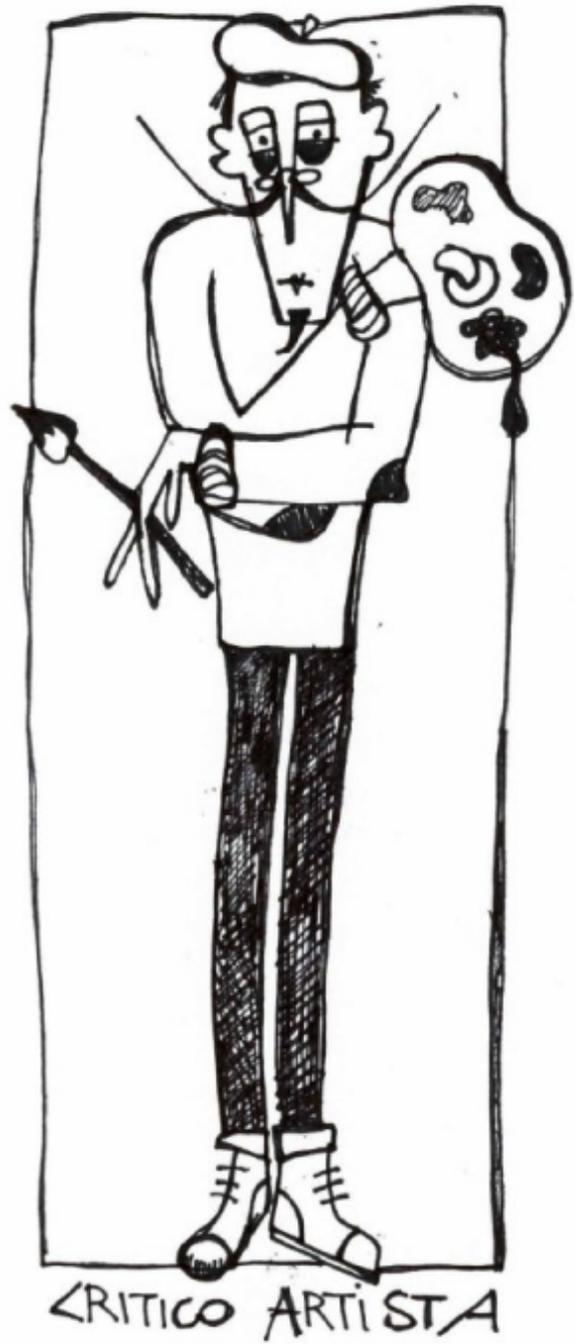
Drawings by Cecilia Mistrali



CRITICO STORICO



CRITICO
ANTROPOLOGO





Jacopo da Empoli, *Matrimonio di Maria de' Medici*, 1600, Firenze, Galleria degli Uffizi
Jacopo da Empoli, *Marriage of Maria de' Medici*, 1600, Florence, Uffizi Gallery

04

Un'arte golosa:
sculture di zucchero alla corte dei Medici

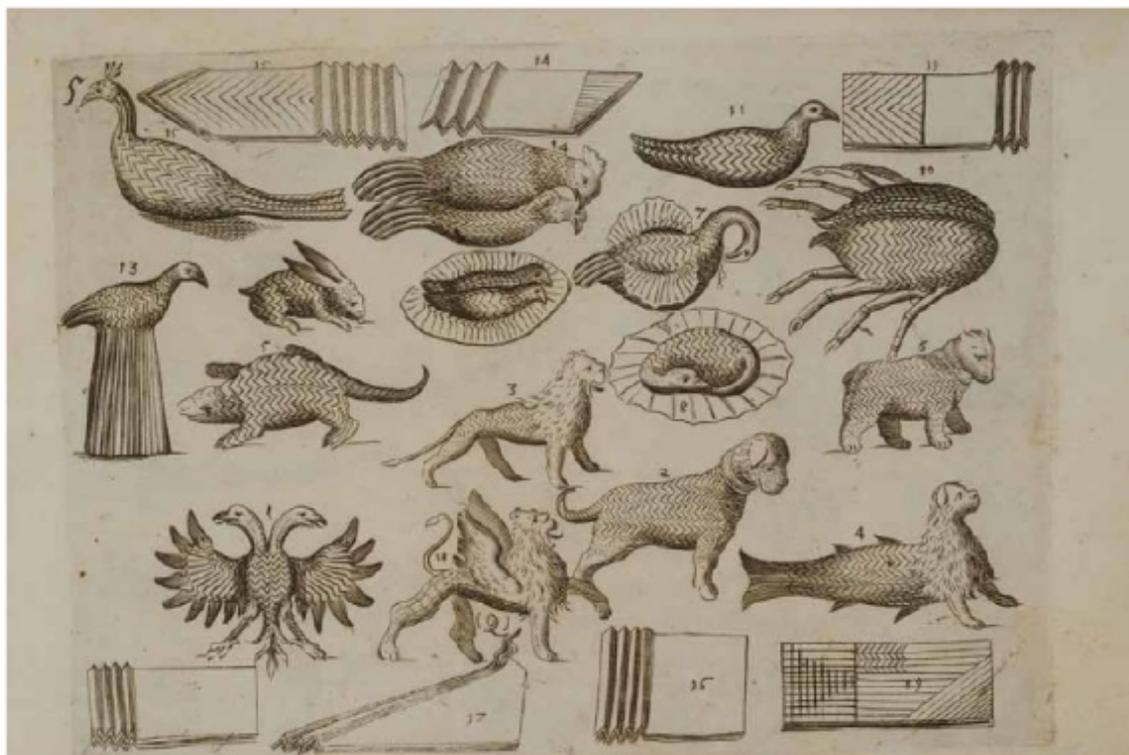
Greedy art:
sculptures of sugar at Medici court

Era la sera del 5 ottobre 1600. Maria de' Medici festeggia il suo recente matrimonio con il re di Francia Enrico IV di Navarra e a Firenze, nel Salone dei Cinquecento di Palazzo Vecchio, va in scena un memorabile banchetto nuziale, fastoso ed effimero, del quale si sono conservate solo memorie documentarie, in particolare una *Descrizione* che ne dette Michelangelo Buonarroti il Giovane.

Un'enorme credenza a forma di giglio di Francia fu realizzata per presentare agli ospiti ben duemila pezzi del tesoro mediceo. Ma ancora più scenografici dovevano essere gli "alimenti decorativi" che abbellivano la tavola: opere d'arte di zucchero che sembravano di ghiaccio ma non si scioglievano, e tovaglioli piegati con virtuosismi sorprendenti.

Folte schiere di artigiani fiorentini alle prese con il dolce impasto potevano contare sulla supervisione e la regia di Bernardo Buontalenti, artista mediceo all'apice della fama, una scelta che testimonia dell'importanza rivestita sia dall'evento in sé, sia degli oggetti meravigliosi destinati a sorprendere ma a non durare nel tempo.

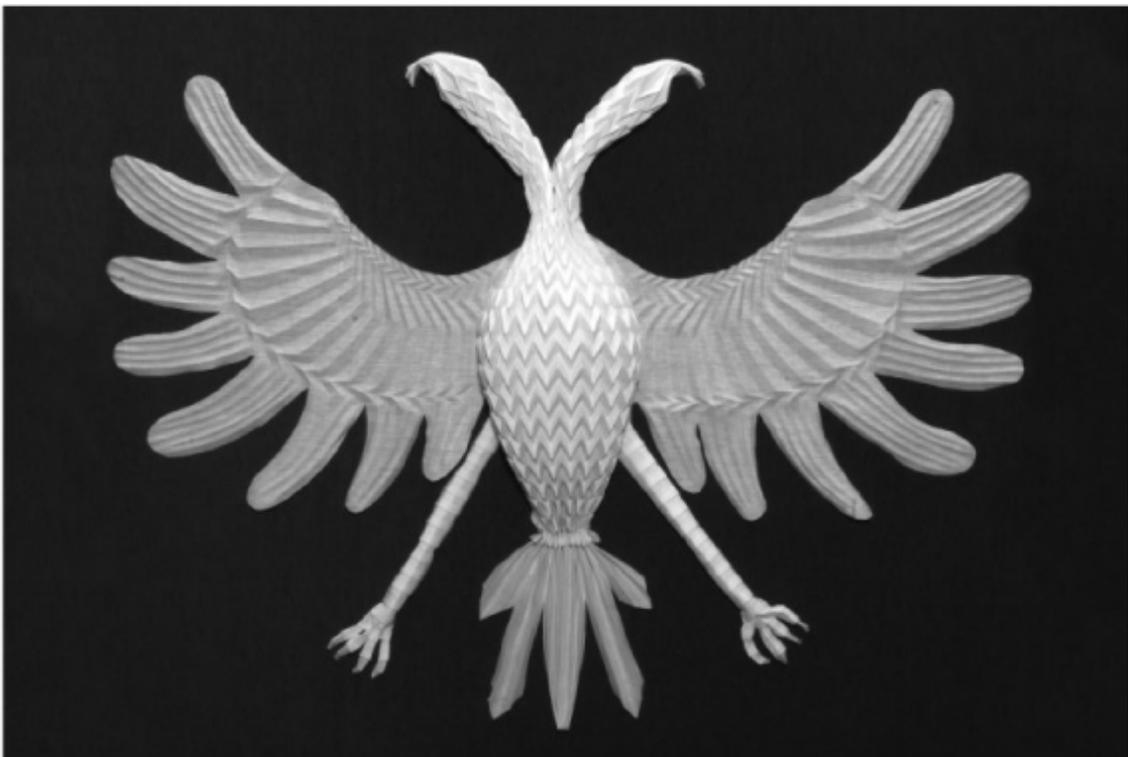
Le sculture di zucchero raffiguravano divinità antiche, "sembianze d'architettura", "animali in più gruppi sparsi, e caccie, e uccellagioni diverse, con molti homini, a varie operazioni intenti". Figure "artificiosissime" che toccarono la qualità più alta nell'effigie di Enrico IV a cavallo sormontata da un arco trionfale e tratta dal bronsetto di Giambologna, come tante altre che presero a modello le sculture del celebre artista.



M. Giegher, *Animali piegati con "spina pesce"* (in *Trattato delle piegature*, 1629, tav. 5)
M. Giegher, *Pets folded "herringbone"* (in the *Treaty of kinks*, 1629, pl. 5)

It was the evening of October 5th, 1600. Maria de' Medici is celebrating her recent marriage to the French king Henry IV of Navarre and Florence, in the Salone dei Cinquecento in Palazzo Vecchio, a memorable wedding reception was staged, sumptuous and ephemeral, of which have been preserved only documentary memories, in particular a *Description* given by Michelangelo Buonarroti the Younger.

A huge cupboard shaped as a lily of France was made to present to the guests two thousand pieces of Medici's treasure. But even more spectacular had to be "decorative food" which adorned the table: work of art made of sugar that looked like ice but not melted, and napkins folded with amazing virtuosity. Dense crowds of Florentine artisans struggling with the sweet dough could count on the supervision and direction of Bernardo Buontalenti, Medici's artist at the peak of his fame, a choice that testifies the importance of both the event itself, and of wonderful items created in order to surprise but not to last. The sugar sculptures depicted ancient deities, "semblance of architecture", "animals in more scattered groups, and different hunts, and bird catching, with many homini, intent in various operations." "Factitious" figures that reached the highest quality in the effigy of Henry IV on horseback surmounted by a triumphal arch and drawn by the bronze statue by Giambologna, like many others that took as a model the sculptures of the famous artist.



Joan Sallas, *Aquila bicefala piegata con "spina pesce"* (da Mattia Giegher, *Trattato delle piegature*, 1629, tav. 5) / **Joan Sallas, Two-headed eagle with folded "herringbone"** (Mattia Giegher, *Treaty of kinks*, 1629, pl. 5)



Fonderia del Giudice, *Leone azzanna un toro*, (da Giambologna), gesso e zucchero / **Del Giudice Foundry, *Lion attacking a bull*, (by Giambologna), chalk and sugar**

Ma non solo di zucchero furono adornare le tavole: maestri piegatori si dedicarono alla creazione di incredibili forme con stoffe semplicemente piegate – la più complessa era la tecnica a spina di pesce – mediante un’arte sartoriale che diede luogo a veri e propri trionfi decorativi. La parte centrale del banchetto di nozze, ad esempio, era costituita da una scena di caccia con cacciatori armati di archibugi e forcelle, cani e altre fiere.

Tutto questo splendore, questa magnificenza, sono ora protagoniste di una bella mostra a Palazzo Pitti che ricostruisce il banchetto del 1600, facendo scoprire ai visitatori i ritratti dei protagonisti dell’epoca – Maria, nuova regina di Francia, ed Enrico, ma anche l’autoritratto di Giambologna –, i preziosissimi pezzi del tesoro dei Medici, i documenti originali e il di poco posteriore *Trattato delle piegature* di Mattia Giegher, ma anche e soprattutto nuove creature di zucchero fuse appositamente dalla Fonderia d’Arte Del Giudice. Infine le sculture di tovaglioli dell’artista contemporaneo Joan Sallas e una ricostruzione dell’enorme credenza gigliata. Tra consistenze traslucide e brillanti della pasta di zucchero e superfici soffici e opache delle tele di lino dei tovaglioli, chi visita *Dolci trionfi e finissime piegature* può assaporare da vicino il lusso e la sontuosità di un banchetto rinascimentale, lasciandosi immergere in un’atmosfera raffinatissima che scavalca i secoli e che ancora oggi lascia a bocca aperta.

[Il sito della mostra](#)

Marta Santacatterina



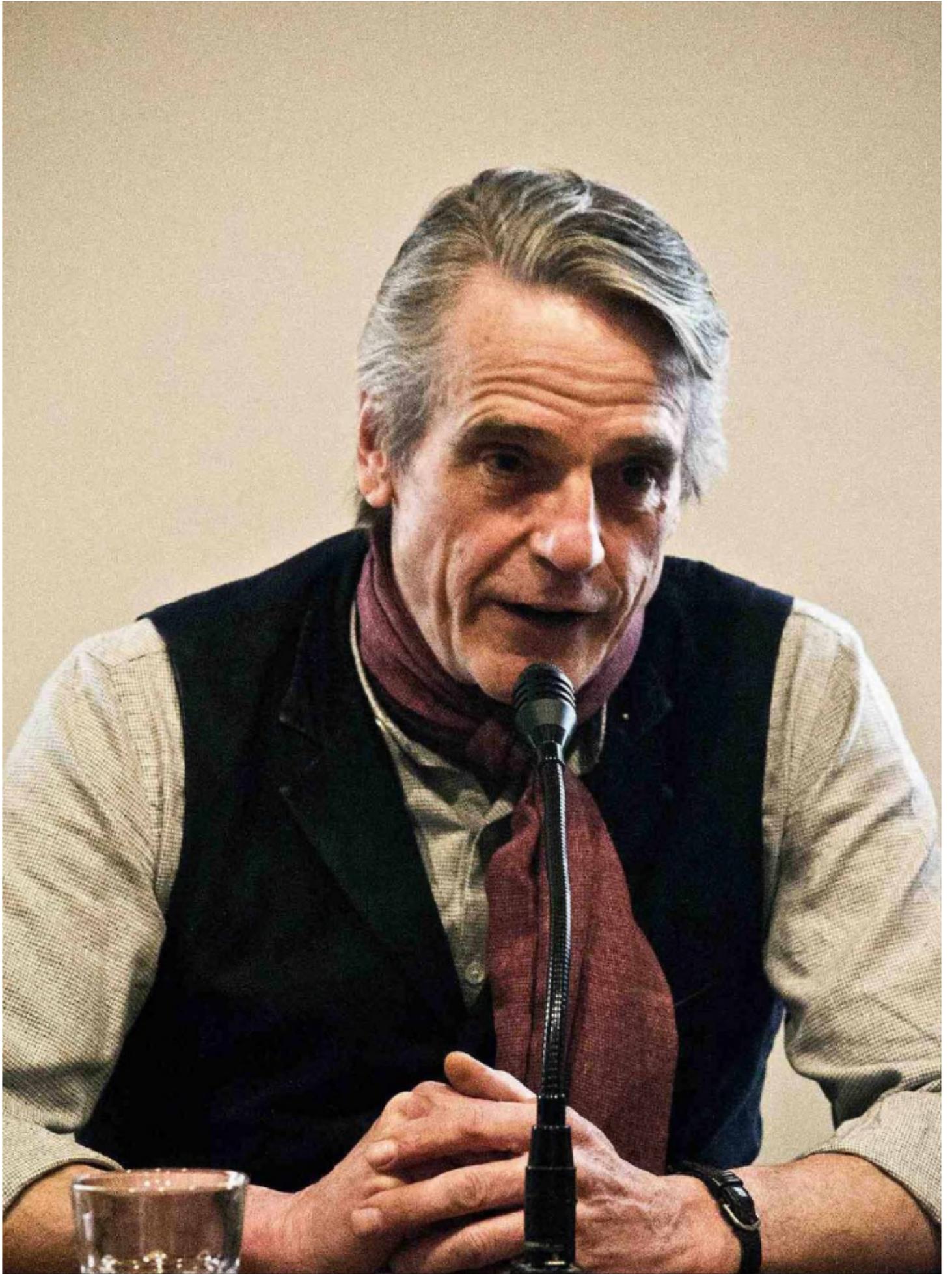
Giambologna (Douai 1529 – Firenze 1608), *Toro*, 1588, Bronzo, Firenze, Museo Nazionale del Bargello / Giambologna (Douai 1529 - Florence 1608), *Taurus*, 1588, Bronze, Florence, Museo Nazionale del Bargello

But not only sugar were adorning tables: folding masters dedicated themselves to creating amazing shapes with simply bent fabrics – the more complex technique was the herringbone – by a tailoring art that gave rise to real decorative triumphs. The central part of the wedding banquet, for example, consisted of a hunting scene with hunters armed with muskets and forks, dogs and other wild beasts.

All this splendor, this magnificence, are now the stars of a beautiful exhibition at Palazzo Pitti that reconstructs the banquet of 1600, making visitors discover the portraits of the protagonists of the time – Mary, the new queen of France, and Henry, but also the self-portrait by Giambologna –, the most precious pieces of Medici's treasure, the original documents and the shortly following *Treaty of folding* by Mattia Giegher, but also new creatures of sugar specially blended by Fonderia d'Arte Del Giudice. In the end napkins sculptures by contemporary artist Joan Sallas and a reconstruction of the huge lily-shaped cupboard. Between translucent and brilliant consistencies of sugar paste and soft surfaces and matte paintings of linen napkins, visitors of *Dolci trionfi e finissime piegature* (Sweets triumphs and fine foldings) can enjoy up the luxury and splendor of a Renaissance banquet, soaking in a refined level atmosphere across the centuries and that still leaves us agape.

[The exhibition website](#)

Marta Santacatterina



Jeremy Irons

05

Irons e Cuarón al Lucca Film Festival

Irons and Cuarón at Lucca Film Festival

Allora è vero quel che si dice dei cattivi. Più il personaggio incute paura, più chi ne indossa la maschera è un buono. Anzi, vuol bene ai bambini. Esageriamo? No, se parliamo di Jeremy Irons. Il bravissimo attore inglese, Oscar per *Il mistero Von Bulow*, è stato la guest star del Lucca Film Festival 2015, insieme ad Alfonso Cuarón. Nessuno però immaginava di vederlo accanto a una scolaresca, per ritirare un premio al suo impegno ambientale. Così come un atto di generosità inattesa è giunto nei confronti dei suoi fan adulti. Mr. Irons ha annunciato ben quattro progetti più uno che lo vedranno protagonista nelle sale cinematografiche.

L'interprete di *Inseparabili* (1988), uno dei ruoli più controversi e inquietanti della storia del cinema moderno, ha rivelato: "Stiamo iniziando le riprese di *The Correspondence*, di Giuseppe Tornatore: storia d'amore tra due astrofisici in cui reciterò accanto a Olga Kurylenko" e quel giorno Irons aveva un pranzo di lavoro con il regista siciliano, "con Giuseppe stiamo lavorando alla sceneggiatura e sono entusiasta del progetto. Sono europeo, perciò prediligo lavorare con autori indipendenti. Certo, la massima difficoltà è racimolare i finanziamenti per realizzare i film. A questo scopo recito nei blockbuster. Per essere tranquillo economicamente e rivolgermi a chi mi è più congeniale".

I fan di Irons potranno vederlo a breve nei quattro progetti di cui si diceva. Ha da poco terminato la produzione di *High-Rise*, l'attesissimo adattamento di Jeremy Thomas tratto da J. G. Ballard: il britannico è uno degli inquilini del condominio che sono condannati a regredire allo stato di uomini primitivi; quindi, *The Man Who Knew Infinity*, storia del genio matematico indiano Ramanujan, e *Race*, diretto da Stephen Hopkins, basato sulla vera storia dell'atleta statunitense Jesse Owens alle Olimpiadi del 1936, in cui Irons interpreta il dirigente sportivo Avery Brundage. Infine, *Batman v Superman: Dawn of Justice*, dove avrà il ruolo di Alfred Pennyworth. Lo vedremo il 25 Marzo 2016.

MESSICO E CINEMA. Multilingue la lezione di cinema tenuta dal regista vincitore di sette Oscar con *Gravity*, Alfonso Cuarón. Madrelingua spagnolo, ha parlato in italiano e inglese al Teatro del Giglio di Lucca. "I giovani pensano che il cinema sia cominciato con Martin Scorsese. I giovanissimi con Quentin Tarantino. Prima di loro, impariamo la lezione di Billy Wilder, Ernst Lubitch e C. T. Dreyer".

Miti ne ha sfatati molti, in un'ora e mezza. Come quelli dell'eccessiva importanza attribuita a fotografia e montaggio: "La preoccupazione tecnica non deve sopraffare quella artistica. Il rischio è un'indigestione a livello estetico.

La fotografia sta al servizio delle storie, altrimenti avremmo dei tv movies. Tutti gli elementi di cui mi servo sono 'ferramenta per il cinema'. Ognuno di questi è un ingranaggio volto a un disegno enormemente più evoluto che è il lungometraggio.

Perciò, io credo che l'arte più simile al cinema sia la musica. Entrambe tendono a un fine astratto, superiore". Se Cuarón ci ha illuminato sull'arte del directing, è Irons che chiosa, rievocando la sensazione che prova alla fine dei film: "Mi sento come se fossi in una stanza vuota da pochi secondi. Le corde del piano che vibrano ancora, i sigari che fumano ancora. Io sono ancora lì, ma per un millesimo di secondo".

So it's true what they say about villains. Scarier is the character, more whoever wears the mask is good. Indeed, he loves children. Exaggerate? No, if we talk about Jeremy Irons. The talented British actor, Oscar for *Reversal of Fortune*, was the guest star of the Lucca Film Festival 2015, along with Alfonso Cuarón. Nevertheless, no one imagined to see him next to schoolchildren, to receive an award to its environmental commitment. As an act of unexpected generosity came towards its adult fans. Mr. Irons has announced a 4 projects plus 1 that will see him starring in movie theaters.

The interpreter of *Dead Ringers* (1988), one of the most controversial and disturbing characters in the history of modern cinema revealed, "We are starting the shooting of *The Correspondence* by Giuseppe Tornatore. A love story between two astrophysicists in which I will play beside Olga Kurylenko" and that day Irons had a working lunch with the Sicilian director, "with Giuseppe we are working on the script and we are excited about the project. I am European, so I prefer to work with independent authors. Indeed, the greatest difficulty is to raise finance for films. For this reason, I play in blockbusters. To be economically peaceful and turn to who I am more congenial".

Irons fans will see him soon in the four projects above mentioned. He recently completed the production of *High-Rise*, the highly anticipated adaptation of Jeremy Thomas based on J. G. Ballard: The British actor is one of the tenants of the building that are doomed to regress to the state of primitive men. Therefore, *The Man Who Knew Infinity*, the history of the Indian mathematical genius Ramanujan, and *Race*, directed by Stephen Hopkins, based on the true story of the American athlete Jesse Owens at the 1936 Olympics, in which Irons plays the sports manager Avery Brundage. At last, *Batman vs. Superman: Dawn of Justice*, where he will have the role of Alfred Pennyworth. We will see it on March 25, 2016.

MEXICO AND CINEMA. It was multilingual the film class held by the seven Oscar-winning director of *Gravity*, Alfonso Cuarón. Native Spanish speaker, he spoke in Italian and English at Teatro del Giglio of Lucca. "Young people think that cinema is started with Martin Scorsese. Youngsters with Quentin Tarantino. Before them, we learn the lesson of Billy Wilder, Ernst Lubitch and C.T. Dreyer".

He has debunked many myths in half an hour. Such as the excessive importance given to photography and editing: "The concern is not to overwhelm the artistic technique. The risk is aesthetic level indigestion. The photo is at the service of the stories, otherwise we would have tv movies. All elements I use are 'hardware for cinema'. Each of these is a gear aimed at a tremendously evolved picture that is feature film. Therefore, I believe that the most similar art to film is music. Both tend to an abstract, higher aim". If Cuarón enlightened us about the art of directing, Irons remarks, evoking the sensation he feels at the end of the film: "I feel like I'm in an empty room for a few seconds. The piano strings still vibrating, cigars still smoking. I am still there, but for a thousandth of a second".

Lara Ferrari



Alfonso Cuarón



da sinistra: Jeremy Irons, il sindaco di Lucca Alessandro Tambellini, il direttore della fondazione Cassa di Risparmio di Lucca Marcello Bertocchini, il direttore del Lucca Film Festival Nicola Borrelli
from left: Jeremy Irons, the mayor of Lucca Alessandro Tambellini, the director of the Cassa di Risparmio di Lucca Foundation Marcello Bertocchini, the director of the Lucca Film Festival Nicola Borrelli



Douglas Kirkland, Dustin Hoffman, s.d, Galleria civica di Modena

06

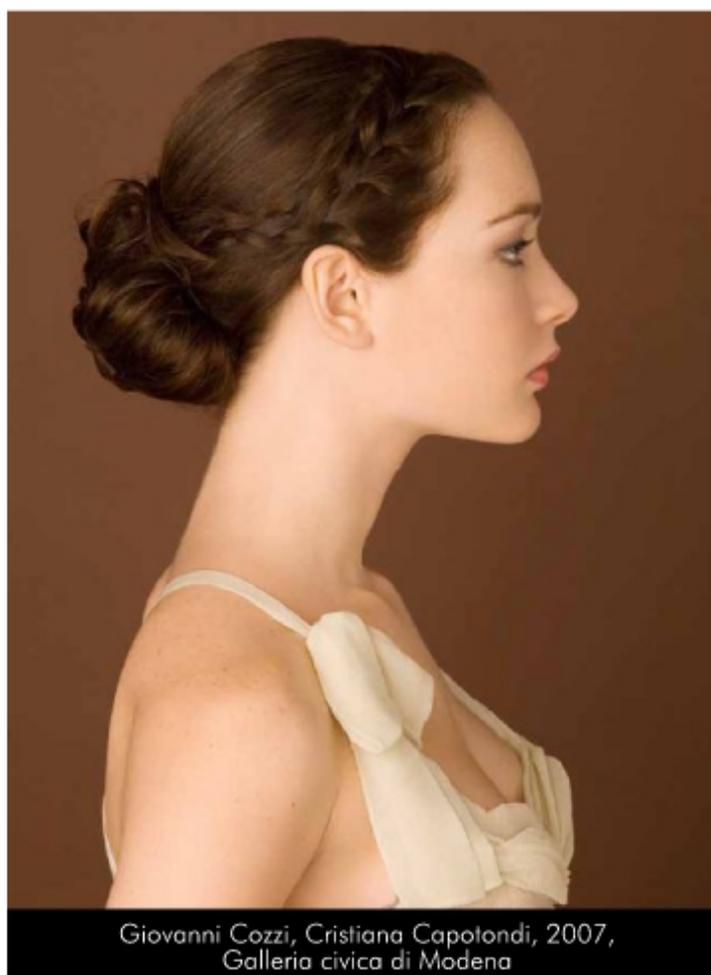
Tra dive e set:
The Cinema Show

**Among divas and set:
The Cinema Show**

|| Fotografavo per giornate intere al freddo, all'umido, sotto la pioggia, asciugando incessantemente il vapore sull'obiettivo della mia macchina fotografica". Chi scrive è Claude Nori, fotografo, scrittore ed editore, nato nel 1949 a Tolosa e che a lungo si è dedicato a documentare quello che sta dentro e attorno alla settima arte, tanto da seguire nel 1975 le riprese di *Novecento* di Bernardo Bertolucci.

Con questo ospite d'eccezione si introduce la mostra *The Cinema Show*, in corso alla Galleria Civica di Modena: un'occasione per celebrare lo spettacolo del cinema attraverso le immagini dei suoi protagonisti, ritratti in oltre cinquanta scatti. Fotografia e cinema del resto hanno un'inevitabile, strettissima parentela: entrambe nascono dalla pellicola, entrambe riproducono la realtà, ma una è fissa, statica, immobile, l'altra è in movimento. E ambedue si prestano a documentare, indagare e raccontare l'altra, con esiti di grande interesse.

Numerosissimi i fotografi che si sono dedicati – e si dedicano tutt'ora – al cinema: la mostra espone un ampio repertorio di tutti i generi che si possono ricavare seguendo la realizzazione di un film, innanzitutto il ritratto in posa di attori e attrici, tra intriganti giochi di sguardi e indagini sul confine tra la maschera e le profondità psicologiche del protagonista.



Giovanni Cozzi, *Cristiana Capotondi*, 2007,
Galleria civica di Modena

“I used to photograph for days in the cold, in the damp, in the rain, drying incessantly the steam on the lens of my camera”. The writer is Claude Nori, photographer, writer and editor, born in 1949 in Toulouse and that has long been dedicated to documenting what is in and around the seventh art, so much to follow in 1975 the shooting of *Novecento* by Bernardo Bertolucci.

With this special guest is introduced the exhibition *The Cinema Show*, ongoing at the Galleria Civica of Modena: an occasion to celebrate the cinema show through the images of its protagonists, portrayed in over fifty shots. Photography and cinema after all have an undeniable, very close kinship: both arise from the film, both reproduce reality, but one is fixed, static, immobile, the other is on the move. And both lend themselves to document, investigate and tell the other, with results of great interest.

Numerous photographers who have dedicated themselves – and still are dedicated – to movies: the exhibition displays a wide repertoire of all kinds that can be obtained by following the making of a film, at first the posing portrait of actors and actresses, including intriguing games of gazes and investigations at the limit between mask and psychological depths of the protagonist.



Ugo Mulas, Totò, Galleria civica di Modena



Claude Nori, Robert De Niro sul set di Novecento, 1976, Galleria civica di Modena

Poi gli scatti presi dalla vita quotidiana, talvolta rubati, dei divi e delle dive intenti a portare a passeggio il cagnolino o a comprare il pane. Grande spazio – basti pensare che fino agli anni Sessanta una cinquantina di scatti di scena, insieme alla sceneggiatura, costituivano la “fotobusta” che serviva per vendere il film – hanno sempre avuto appunto le fotografie di scena che, sfruttando l’opera del regista, si pongono come fine ultimo il tradurre in immagine fissa le più significative inquadrature del film. Infine le immagini scattate dietro le quinte, con il loro voyeuristico sguardo al backstage, e nelle quali si possono cogliere soprattutto le presenze dei registi che altrimenti sembrano non aver corpo, come nello scatto che immortalava il dialogo intenso tra Bertolucci e Depardieu, realizzato proprio da Claude Nori.

A Modena si propone quindi un percorso che abbraccia un intero secolo di cinema: a partire dal ritratto dell’attrice Thais Galitzky su fondale decorato de E. Prampolini per il cortometraggio sperimentale Thais di Anton Giulio Bragaglia del 1917, al profilo perfetto di Cristiana Capotondi reso dall’obiettivo di Giovanni Cozzi, dal pungente sguardo di Mario Monicelli ritratto da Pino Settanni, a John Wayne che cammina sul bordo di una fontana colto da Marcello Geppetti.

L’esposizione della Galleria Civica si completa infine con due documentari prodotti da Haiku Film, I fotografi di scena, dalla serie “I Mestieri del Cinema”, e Fotografi... in scena: Mario Tursi, testimonianze che permettono di instaurare un ulteriore, strettissimo, legame tra fotografia e cinema.

[Il sito della mostra](#)

Maddalena Bardin

Then the shots taken from everyday life, sometimes stolen, of the stars and divas intent to bring the dog for a walk or to buy bread. Great space – just think that until the Sixties fifty set shots, along with the script, made up the “lobby card” which was used to sell the film – have always had set photographs, using director’s work, they establish as the ultimate goal to translate into a still image the most significant shots of the film. Finally the images taken behind the scenes, with their voyeuristic glance to backstage, and in which you can catch especially the presences of the directors who otherwise seem not to have a body, as in the shot that captures the intense dialogue between Bertolucci and Depardieu, made just by Claude Nori.

In Modena is therefore proposed a path that spans an entire century of cinema: from the portrait of the actress Thais Galitzky on backdrop decorated by E. Prampolini for experimental short movie Thais by Anton Giulio Bragaglia 1917, to the perfect profile of Cristiana Capotondi made by Giovanni Cozzi’s lens. From the stinging glance of Mario Monicelli portrayed by Pino Settanni, to John Wayne walking on the edge of a fountain caught by Marcello Geppetti.

The exhibition of the Galleria Civica is completed by two documentaries produced by Haiku Film: Set Photographers, from the series “The Craft of Cinema”, and Photographers... on stage: Mario Tursi, testimonies that allow to establish a further, closer, link between photography and cinema.

The exhibition website

Maddalena Bardin



Anton Giulio Bragaglia, Thais - l'attrice Thais Galitzky su fondale decorato da E. Prampolini, lungometraggio, 1917 / the actress Thais Galitzky on backdrop decorated by E. Prampolini, feature film, 1917. Galleria civica di Modena



Fabio Visintin, photo by Nuccio Rotolo

07

Febbre a Venezia
Fever in Venice

*“Ora i miei incantesimi sono tutti spezzati,
e quella forza che ho è mia soltanto e assai debole”*

D Un pomeriggio di gennaio di qualche anno fa nevicava. Bevevo una cioccolata calda in compagnia di un simpatico signore che a un certo punto mi confidò: “il lavoro non mi è mai mancato, ho sempre lavorato tanto e mi hanno sempre pagato abbastanza. Sono stato molto fortunato io. Posso affermare, senza falsa modestia, di non aver mai preso la matita in mano se non per onorare un impegno formale”. E aggiunse “non ho mai disegnato per me. Mai. Non ne ho avuto mai modo.” E osservando le illustrazioni di un collega sussurrò “io non sono come lui. L’Achille ha la febbre.”

Parlava di estro creativo e di personalità intense. Mi rivelò storie di uomini col bisogno fisico del disegno. Figure epiche e per certi aspetti maniacalmente legate al proprio lavoro. Poi, con un gesto leggero della mano creò l’ombra che suggeriva i dettagli da osservare imitando il movimento dei segni sui fogli. Quasi curvo si fermò su di una nuvola in mezzo al mare mormorando versi in rima e non disse più nulla. Si congedò poco dopo facendo notare che “se persone come queste riuscissero a raccontare le loro storie, a campare del loro mestiere, che è un mestiere difficile e diabolico, riempirebbero il mondo di poesia e di bellezza”.

Ho iniziato così a cercare le opere a fumetti che nascono non da una vera e propria commissione editoriale ma da quel modo intimo e personale di reagire alle cose della vita. Le storie di chi si accanisce sulle sudate carte per affidare loro il tentativo di portar luce nei meandri dell’animo umano. Fu così che lessi *Natali Neri e altre Storie di Guerra*, un’antologia che raccoglie le storie di Fabio Visintin pubblicate su *AnimalS*. Sono racconti di piccole e grandi guerre, storie di frontiera e di battaglie civili quotidiane, accomunati dal caratteristico ribaltamento dello stile narrativo proprio dell’autore, e dall’utilizzo di uno stile grafico libero da dettami editoriali.

Ma solo sfogliando le pagine de *L’Isola*, graphic novel che trae ispirazione da *La Tempesta* di William Shakespeare, mi sono fermato su di una nuvola in mezzo al mare e sono rimasto in silenzio a contemplare. Non si tratta di una riproposizione grafica dell’opera shakespiriana ma del diario del viaggio che Prospero compie attraverso le avversità del mondo e della vita. Un’opera visionaria realizzata con il tratto a penna ripetuto, un’opera in nero su bianco dominata dal sapiente utilizzo del chiaroscuro. È volo pindarico attraverso le pagine più belle della letteratura selezionate con attenzione dall’autore al fine di trovare, come Severino Boezio, la via della consolazione nella filosofia.

Nuccio Rotolo

*“Now my charms are all o’erthrown,
And what strength I have’s mine own, Which is most faint”.*

A January afternoon of a few years ago it was snowing. I was drinking a hot chocolate in the company with a nice gentleman that at one point told me: “I never run out of work, I always worked hard and I have always been paid enough. I have been very lucky. I can say it without false modesty; I never took a pencil in hand if not to honor a formal commitment”. He added, “I have never drawn for myself. Never. I’ve never had that opportunity”. And looking at the illustrations of a colleague he whispered, “I’m not like him. Achilles has a fever”.

He spoke of creativity and intense personality. He told me stories of men with the physical need of drawing. Epic figures and somewhat maniacally related to their work. Then, with a slight gesture of the hand he created the shadow that suggested the details to be observed imitating the movement of the signs on the sheets. Almost curved stopped on a cloud in the sea murmuring rhyming verses and said nothing else. He took his leave shortly after noting, “If people like these were able to tell their stories, to live of their job, which is a difficult and evil job, they would fill the world of poetry and beauty.”

So I started to look for comics works that come not from a real editorial board but from that intimate and personal way of reacting to things of life. Stories of those who rages on sweaty papers to entrust them with attempts to bring light into the depths of human soul. So it was that I read *Natali Neri e altre Storie di Guerra*, an anthology that collects the stories by Fabio Visintin published on *Animals*. They are stories of large and small wars, border stories and everyday civil battles, associated by the characteristic reversal of the author’s narrative style, and the use of a graphic style free from editorial dictates.

Only browsing through the pages of *L’Isola*, graphic novel inspired by *The Tempest* by William Shakespeare, I stopped on a cloud in the sea and I was silently contemplating. This is not a graphic restatement of Shakespearean work but the diary of the trip that Prospero accomplished through the adversities of the world and life. A visionary work done with repeated pen strokes, a work in black and white dominated by the skillful use of chiaroscuro. It is a flight of fancy through the most beautiful pages of literature carefully selected by the author in order to find, as Severino Boethius, the way of consolation in philosophy.

Nuccio Rotolo



Fabio Visintin, *L'isola / The island* – Round Midnight Edizioni, 2014





Fabio Visintin, illustrazione inedita / Fabio Visintin, unpublished illustration



Un Pixel coi baffi

A Pixel with mustache

AUGURI MAMMA



Pixel - © Cecilia Mistrali



Fermomag, il magazine online di fermoeditore

Via Cairoli, 15 . 43121 Parma
Tel: +39.0521.977384 - Fax: +39.0521.4463726
email: info@fermoeditore.it - www.fermoeditore.it

**EDITORE E DIRETTORE
CREATIVO**

Fermo Tanzi

**MAGAZINE
MANAGER**

Lucia Ronchini
redazione@fermoeditore.it

**COORDINATRICE
REDAZIONE**

Giovanna Bragadini

REDAZIONE

Lara Ferrari
Nuccio Rotolo
Leo Rodriguez
Giovanni Ballarini
Marta Santacatterina

TRADUZIONI

Marta Pizzini
Giovanna Bragadini

REALIZZAZIONE WEB e GRAFICA

MARK&CO - Parma
www.markeco.it
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: Fonderia del Giudice, Leone azzurro un toro, (da Giambologna), gesso e zucchero – Grafica di Cecilia Mistrali
Cover: Del Giudice Foundry, **Lion attacking a bull**, (by Giambologna), chalk and sugar – Design by Cecilia Mistrali

