

FABRIZIO TRABUCCO



*Non Desiderare Reame
se hai Coltello e Salame*

FABRIZIO TRABUCCO

*Non Desiderare Reame
se hai Coltello e Salame*

A cura di Sara Anedda
Chef Matteo Vigotti
Foto Marco Pagani
Video Martin Tadilli e Silvia Spiriti

NOV
ECCENTRI
NTO

*“Quando morirò seppellitemi in una vigna,
perché io possa ridare alla terra quello che ho bevuto in vita”*

Giosuè Carducci

Fabrizio Trabucco

Alla ricerca dell'anima del cibo.

Quando entro in un ristorante per la cena vorrei sentirmi come a casa, non a casa mia intendiamoci, mi piacerebbe respirare quell'atmosfera che ti fa sentire in un posto sicuro, tra mura familiari, CASA appunto! Per questo motivo mi ritrovo spesso ad essere abitudinario e frequentare gli stessi posti, soprattutto i ristoranti degli amici.

Il novecento è uno di questi. Ci puoi andare da solo o con gli amici (meglio se amiche) e avrai sempre la stessa sensazione di stare a casa, viziato e coccolato, come dalla mamma quando eri piccolino.

Ed è tra un incredibile "immaginando il vitello tonnato" e una "tartare di scampi e capesante", tra una scaloppa di foie gras e un bicchiere di passito che ho cominciato a pensare a questo progetto. Esplorare l'anima dei piatti dell'amico e chef Matteo Vigotti, il rapporto con il cibo di qualità, il piacere del cibo e del cibarsi (non come pura necessità ma per il piacere di farlo), la passione e la sensualità del gesto. L'arte culinaria stringe un sodalizio con l'arte contemporanea e, dall'esplosione di questo incontro/scontro, prende forma l'idea della mostra.

Ecco le istanze da cui nasce il progetto. Dall'esigenza di palesare la mia riflessione sui cibi che assaggio, quasi un pensare ad alta voce, dare un'immagine ai pensieri. La volontà di dire a tutti che c'è di più. Un piatto al novecento non è solo elegante, invitante, profumato, appetitoso, ma ha anche un'anima. Ed io, oltre a contemplare, annusare, toccare e gustare, sono alla disperata e divertente ricerca di quest'anima. E forse l'ho trovata! Nei frammenti di un discorso più ampio, nei pezzi di un intero destinato a non ricomporsi mai più poiché nei pezzi c'è molto di più che nella loro semplice somma.

Searching for the essence of food.

When I go out for dinner I like to feel at home, of course not like in my home, but I like to feel that kind of comfy atmosphere, the way one perceives when surrounded by familiar walls, that is HOME! That is exactly why I am often a creature of habit and always go to the same places, especially to restaurants run by friends.

Novecento is one of them. You can go alone or with friends (better if girlfriends!) and you can count on always feeling like home, spoiled and cuddled like your mother used to treat you as a child.

And it was between an incredible "imagining vitel tonn " and a "prawns and scallops tartare", a foie gras escalope and a glass of passito that I started to think about this project. Exploring the essence of the plates prepared by my friend and chef Matteo Vigotti, the bond with high quality food, the pleasure of eating and tasting food (not as mere necessity, but as true enjoyment), for the passion and sensuality of the act. Culinary mastery joins contemporary art and from the explosion of this encounter is born the idea of the exhibition.

Here are the needs based on which I have conceived the project: a yearning to express my opinions on the food I taste as if thinking out loud, giving an image to my thoughts, the desire to tell everybody that there is more. A plate at Novecento is not just elegant, inviting, scented, tasty: it has its own soul. And I, beside contemplating, smelling, touching and tasting, am desperately and happily searching for this essence. And I probably found it! In the fragments of a broader question, in the pieces of a whole that will never recombine for in each single piece there is more than there is in their simple sum.

Sara Anedda

CONTESTI DA INCROCIARE

Che la gastronomia - e certe sue particolari accezioni facenti leva di volta in volta sui concetti di genuino, bello, sano, raffinato - abbia negli ultimi anni raggiunto il rango di "fenomeno di costume" nessuno, oggi, potrebbe negarlo. Ancor di più per la possibilità di associare il contesto gastronomico a quello dell'Arte Contemporanea, anch'esso altrettanto degno di rientrare nella medesima categoria di fenomeni.

A dimostrare brillantemente il riuscito sodalizio che fa della gastronomia una possibile forma di arte, sono le numerose rassegne ed esposizioni organizzate negli ultimi tempi soprattutto in Paesi come l'Italia, la Francia o la Spagna, dove il cibo ha radici forti e può dunque offrire più facilmente spunti di riflessione e di emozione. Si possono a titolo esemplificativo citare *Combal.zero* di Davide Scabin al Castello di Rivoli (Torino), o *Mini Palais* di Gilles Choukroun al Grand Palais a Parigi, o ancora *Immagini del gusto*. Percorsi contemporanei sul cibo, rassegna fotografica svoltasi a Parma la scorsa estate. Senza dimenticare la fitta schiera di artisti di alto calibro dedicatisi nel corso della loro carriera al rapporto tra cibo e arte: tra gli altri, Claes Oldenburg, Daniel Spoerri, Dennis Oppenheim, Martin Parr, Marina Abramovic...

Due diversi contesti che corrono su binari destinati dunque, inevitabilmente, ad incontrarsi, incrociarsi. L'arte diventa spesso un filtro privilegiato per indagare una realtà viva ed intensa sul territorio, anche nelle sue declinazioni culturali, ritualistiche, mitologiche. Il cibo e le sue pratiche di consumo, influenzando la vita stessa,

CONTEXTS TO BE INTERTWINED

It goes without saying that in the last few years gastronomy – and some of its particular meanings referring from time to time to the concepts of genuine, beautiful, healthy, refined – has achieved the “fashion trend” status. And even more so if considering the possibility of connecting the gastronomic context to the Contemporary Art sphere, a world just as worthy of inclusion in the same category of phenomena.

*Proof of the brilliant success achieved by the association that makes gastronomy a possible form of art are the numerous reviews and exhibitions organized lately, especially in countries such as Italy, France or Spain, where food is a deeply rooted concept and can more easily offer hints for reflection and emotion. An example thereof can be *Combal.zero* by Davide Scabin at the Castle of Rivoli (Turin), or *Mini Palais* by Gilles Choukroun at the Grand Palais in Parigi, or again *Immagini del gusto*. *Percorsi contemporanei sul cibo (Images of Taste. Contemporary Food Itineraries)*, a photographic review held in Parma last summer.*

Also worth mentioning is the numerous group of first-class artists who have dedicated themselves and their career to the relationship between food and art: among the others, Claes Oldenburg, Daniel Spoerri, Dennis Oppenheim, Martin Parr, Marina Abramovic...

Two different contexts running along the same track and therefore inevitably bound to meet and intertwine. Art often becomes a privileged filter to explore a reality, which is alive and intense on the territory in its cultural, ritual and

esercita una forte fascinazione sugli artisti stessi, i quali sentono la necessità di decodificarne e interpretarne i significati simbolici.

Per addentrarsi meglio nel vivo della questione ed indagare ulteriormente il legame che intercorre tra le due discipline in questa particolare occasione, occorre però fare preciso riferimento alla concezione del progetto di Fabrizio Trabucco e della sua esposizione al Novecento - tempio della cucina creativo-innovativa del Verbano - accompagnando la riflessione da considerazioni culinarie e artistiche di ordine più generale. Anzitutto il soggetto delle opere, di cui si parlava appunto, il cibo.

Il cibo buono e "bello" da vedere, da toccare, damangiare, certo. Ad essere analizzato qui non è l'approccio quotidiano al cibo, il bisogno ancestrale di nutrirsi per sopravvivere, pur depurato da qualsivoglia aspetto bestiale. Già la scelta del luogo dell'esposizione infatti - non comunque concepita come installazione site specific - offre un chiaro indizio sull'aspetto che, in questa occasione, del cibo si vuole celebrare: il piacere edonistico dell'atto, che coinvolge i cinque sensi in un fenomeno comunicativo, estetico e d'immagine.

Il GUSTO - in una sola parola - come protagonista assoluto, preso nella sua doppia accezione di sapore e somma delle preferenze estetiche dell'amatore...questa sensazione misteriosa ed inconscia, che si genera nell'atto stesso di "assaggiare" e che dirige le nostre scelte, che si tratti di gastronomia, arte, musica, letteratura, bellezza.

Ed ecco che la riflessione, già di per sé implicante i campi dell'antropologia e della socio-

mythological interpretations as well. By influencing life itself, food and its consumption practices deeply fascinate the artists themselves, who in turn feel the urge to decipher and interpret its symbolic meanings.

To gain an in-depth understanding of the matter and on this special occasion further explore the bond connecting the two disciplines, a precise reference should be made to the conception of the project by Fabrizio Trabucco and to his exposition at Novecento - the temple of creative-innovative cuisine in the Verbano area - where reflection is accompanied by culinary and artistic considerations of a more general kind. As mentioned above food is the main subject of the works exposed.

Food, mouth-watering, tasty and tempting, to be touched, savoured, and ... yes, deeply enjoyed Object of this analysis is not the day-to-day approach to food, the ancestral yearning for food as a means of survival, purged as it might be of any possible primitive aspect. In fact the site selected for the exhibition, in any case not conceived as site specific installation - already offers a clear evidence that, on this occasion, the purpose is to celebrate the hedonistic pleasure of the act that deeply involves all five senses in a communicative, representative and aesthetic phenomenon.

TASTE - in short - as the absolute protagonist, interpreted in its double meaning of flavour and sum of the connoisseur's aesthetic preferences... this mysterious and unconscious feeling, generated by the act of "tasting" in itself, which directs our choices whether it is gastronomy, art, music, literature, beauty.

logia, assume nuove declinazioni e si posiziona – nell’ambito della storia dell’arte – ai perfetti antipodi dell’approccio futurista al cibo, che sospende il carattere edonistico e sensualistico della cucina a favore di un avvicinamento riflessivo ai piaceri della tavola. Secondo la concezione marinettiana infatti - che considera la gastronomia uno dei motori dell’Avanguardia in virtù dei suoi aspetti sociali, estetici, pratici, simbolici, politici e artistici - una portata non avrebbe più trovato la propria realizzazione nell’essere mangiata procurando un piacere, ma nell’essere assimilata ad un livello superiore¹. L’esclusione del gusto si sarebbe così tradotta nella riduzione della cucina a qualche “espediente”, simile a pillole nutritive o a metodi di alimentazione a distanza.

Nulla di più lontano dunque da quanto viene valorizzato nel lavoro di Trabucco, che però al tempo stesso non aderisce alle istanze della nouvelle cuisine² e nemmeno – fino in fondo – a quelle della cucina cosiddetta “molecolare”³, recenti parametri referenziali in fatto di storia delle correnti gastronomiche.

Se infatti nelle fotografie si trovano aspetti di quel minuzioso studio sui dettagli di forma e colore che impregnano tutto il lavoro dell’artista⁴ - e che tramite l’ingrandimento di micro-dettagli farebbero pensare ad una propensione per le “astratte” declinazioni di textures, odori e sapori tipiche delle creazioni di Ferran Adrià – occorre parimenti sottolineare che è ad un approccio culinario in un’ultima analisi tradizionale che vanno le sue preferenze nonché quelle della sua “musa ispiratrice”, lo chef Matteo Vigotti. All’integrità e genuinità dei prodotti, cucinati

And that’s when reflection, already in itself implying the fields of anthropology and sociology, assumes new declensions and positions itself – in the history of art – at the perfect antipodes of the futurist approach to food, holding off the hedonistic and sensualistic character of cuisine in favour of a reflective approach to the joys of the table. In fact based on the Marinettian idea – which considers gastronomy one of the driving forces of the Avant-garde because of its social, aesthetic, practical, symbolic, political and artistic aspects – the actual realization of a course would be being assimilated at a higher level rather than being eaten and giving pleasure¹. The exclusion of taste would therefore be translated into reducing cuisine to a sort of “expedient”, similar to nutritional pills or remote nourishment methods.

Nothing could therefore be more further from the concept expressed by Trabucco in his work, which, however, does not follow the principles of the nouvelle cuisine² nor – all the way – those of the so called “molecular” cuisine³, the recent referential parameters of the history of gastronomic trends.

In fact, if aspects of the meticulous study dedicated to the shape and colours impregnating the artist’s work⁴ can be tracked in the pictures – and through the enlargement of micro-details would lead to think of a predisposition for the “abstract” declensions of the textures, odours and flavours typical of Ferran Adrià’s creations – it is as necessary to point out that his preferences, and those of his “inspiration muse”, chef Matteo Vigotti, are in favour of a more traditional culinary approach: the integrity and genuineness of

secondo tecniche nuove e accostamenti insoliti, ma non per questo preparati e presentati con un maggior ricorso alla tecnoscienza piuttosto che alle pratiche artigianali.

Ed anche senza spingerci ulteriormente in questo genere di querelles tra antichi e moderni, polemiche che da sempre caratterizzano tanto il campo della cucina quanto quello dell'arte, è sulle opere presentate qui e sul loro valore sensoriale intrinseco che, in prima battuta, va posato lo sguardo. Sulla soavità delle astrazioni, la concretezza dei contenuti e dei materiali, la concettualità di tutta l'impostazione della mostra.

Dalle fotografie dai risvolti quantitativi simbolistici⁵ e dal video del backstage - in cui Trabucco ha optato per il ruolo di "coordinatore" piuttosto che per quello suo abituale di realizzatore - alla vitalità non stereotipata della sua arte povera, nei quadri e nella scultura all'esterno, autentica portavoce dell'idea originaria a monte e a titolo del progetto (Non desiderare reame se hai coltello e salame).

1 Secondo tale concezione, la materia alimentare deve scomparire a favore del carattere etero delle forme, e questa è una condizione necessaria affinché la cucina raggiunga l'astrazione - del pensiero e dell'arte - conformemente all'ideale di una civiltà della velocità e della guerra.

2 A differenza della cucina futurista, che intendeva liquidare le tradizioni culinarie, a metà degli anni Settanta la nouvelle cuisine di stampo francese procede ad un adattamento della gastronomia alle nuove condizioni sociali ed economiche della società, accontentandosi di declassare la cucina tradizionale. Ci si appella in questo caso ad una cucina meno grassa, all'uso di processi industriali di cottura e conservazione, e ad una cucina "semplificata", allo scopo di esaltare la materia prima, il prodotto.

3 Vengono oggi introdotte in questa categoria le creazioni di cuochi quali Ferran Adrià, Heston Blumenthal o Thierry Marx, le quali consistono principalmente in trasformazioni di stato della materia dei cibi (dal solido al gassoso o al liquido, e viceversa). Processi tramite cui l'integrità del prodotto viene abbandonata affinché venga meglio esaltata da una sorta di "scomposizione cubista" della materia prima. Se la nouvelle cuisine faceva dell'integrità del prodotto la sua chiave di volta, la cucina molecolare tende invece all'abbandono delle pratiche artigianali - essenzialmente empiriche e rivelanti più una capacità pratica che una competenza teorica - a favore di metodi scientifici che assicurano esatta conoscenza, trasmissione, precisione e - grazie al calcolo - anticipazione e misura del risultato culinario. Vedi anche Artpress 2, "Gastronomy, Wine, Art", august - october 2008.

4 Cfr. il catalogo della mostra "Fabrizio Trabucco 2004 - 2006" anno 2006

5 Nel numero di foto stampate, nelle loro dimensioni e nella loro forma torna costantemente il simbolo del numero 9 e del quadrato, come omaggio al luogo che ospita l'esposizione, il Novecento.

the products, cooked with new techniques and unusual combinations, but not because of this prepared with a greater use of techno-science than artisan practices.

And even without going any further into such querelles between ancient and modern, disputes that have always characterized both the cuisine and the art field, there is no doubt that it's the works presented here and their intrinsic sensorial value that call for attention. The sweetness of the abstractions, the concreteness of the contents and materials, the conceptuality of the entire setting of the show.

From the symbolic quantitative aspects⁵ and from the backstage video - in which Trabucco has opted for being a "coordinator" rather than assuming his habitual role of achiever - to the non-stereotyped vitality of his Arte Povera in his outdoor paintings and sculptures, authentic messengers of the original idea and title of the project (Non desiderare reame se hai coltello e salame).

1 Based on this concept, the nourishment element must disappear in favour of the ethereal character of the shapes, and this is an essential condition for cuisine to achieve the abstraction - of the thought and art - based on the ideal of a fast paced and war-oriented civilization.

2 As opposed to the futuristic cuisine which aimed at liquidating the culinary traditions, during the mid '70s the French nouvelle cuisine carries out a readjustment of gastronomy to the new social and economic conditions, being satisfied with the simple demotion of traditional cuisine. In this case reference is made to a lower-fat cookery, use of industrial cooking and preservation processes and a "simplified" cuisine so as to exalt the raw material, the product.

3 Today this category includes creations by cooks such as Ferran Adrià, Heston Blumenthal or Thierry Marx, consisting mainly in the transformation of the food materials (from solid to gas or fluid, and vice versa). Processes by which the integrity of the product is abandoned in favour of a better exaltation by a "cubist factorization" of the raw material. If product integrity was the key element of nouvelle cuisine, molecular cuisine tends to abandon the traditional practices - which were essentially empirical and revealed more the practical skills rather than a theoretic competence - in favour of scientific methods ensuring in-depth knowledge, transmission and precision and - thanks to calculation - anticipation and a measure of the culinary outcome. Also see Artpress 2, "Gastronomy, Wine, Art", August - October 2008.

4 Ref. show catalog "Fabrizio Trabucco 2004 - 2006" anno 2006

5 Number 9 and the square shape symbolism is constantly recalled in the number of printed pictures, in their dimensions and shape as a tribute to the location housing the show, Novecento

NON DESIDERARE REAME SE HAI COLTELLO E SALAME

Acciaio inox, acciaio corten e semi
dimensioni variabili anno 2008



L'IRA DELLO CHEF

Cocci di quarantacinque piatti di porcellana e cera su tavola.
dimensione 135x135 anno 2008



MOSTARDA NO.MADE

Seme di anguria bianca, terra e resina su tavola.
dimensione 96x12 anno 2008





001



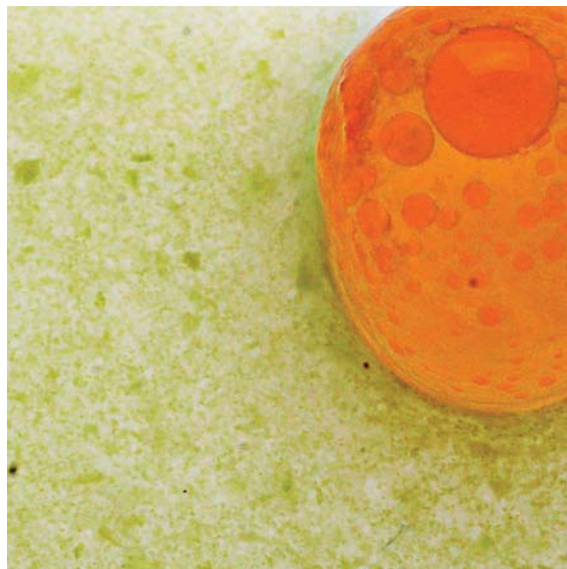
002

Stampa lambda su carta opaca montata su dibond

LF dimensioni 90x90

SF dimensioni 30x30
con vetro e cornice dim. 50x50

anno 2008



003



004



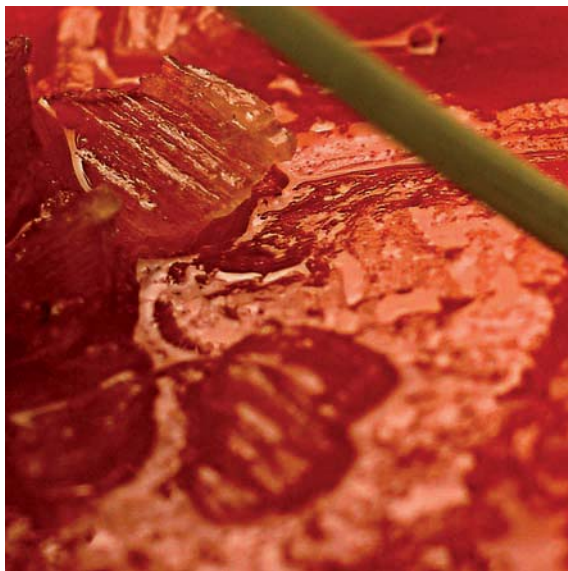
005

Stampa lambda su carta opaca montata su dibond

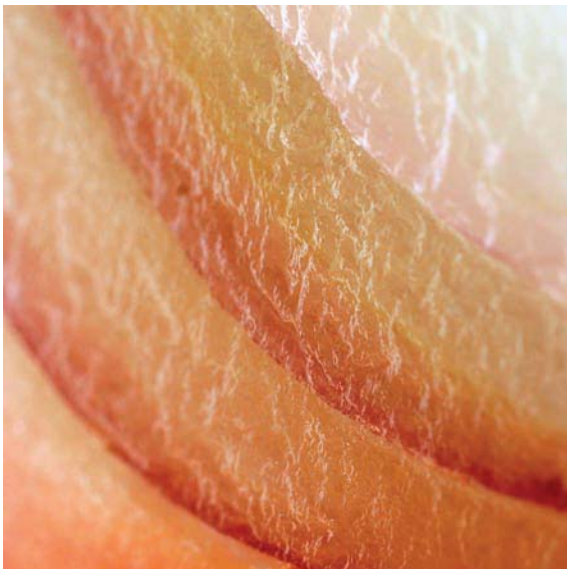
LF dimensioni 90x90

SF dimensioni 30x30
con vetro e cornice dim. 50x50

anno 2008



006



007



008

Stampa lambda su carta opaca montata su dibond

LF dimensioni 90x90

SF dimensioni 30x30
con vetro e cornice dim. 50x50

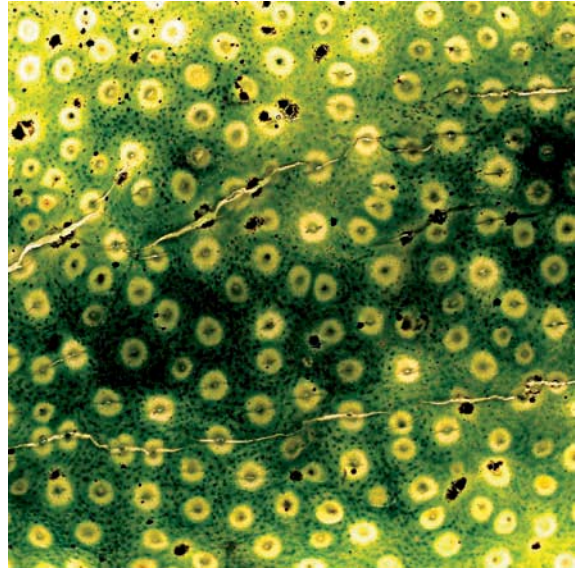
anno 2008



009



010



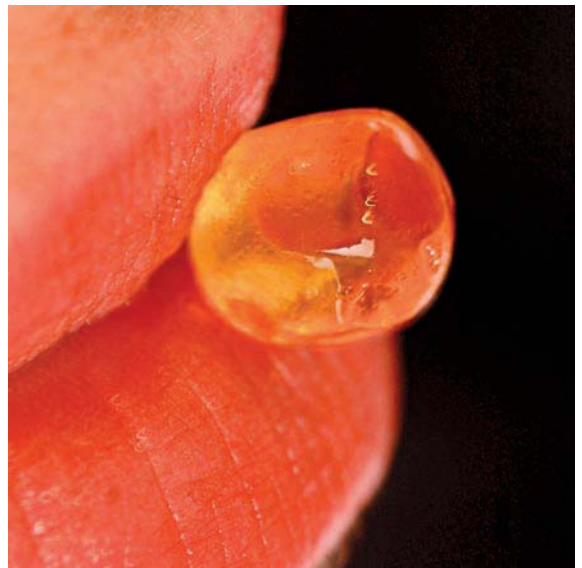
011

Stampa lambda su carta opaca montata su dibond

LF dimensioni 90x90

SF dimensioni 30x30
con vetro e cornice dim. 50x50

anno 2008



012



013



014

Stampa lambda su carta opaca montata su dibond

LF dimensioni 90x90

SF dimensioni 30x30
con vetro e cornice dim. 50x50

anno 2008



015



016



017

Stampa lambda su carta opaca montata su dibond

LF dimensioni 90x90

SF dimensioni 30x30
con vetro e cornice dim. 50x50

anno 2008



018



019



020

Stampa lambda su carta opaca montata su dibond

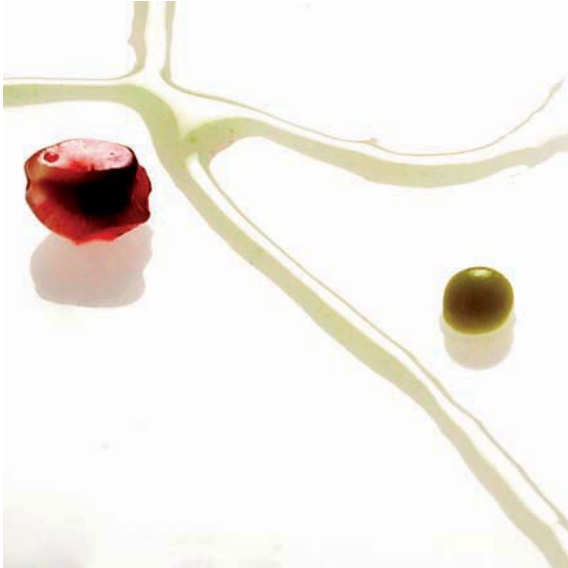
LF dimensioni 90x90

SF dimensioni 30x30
con vetro e cornice dim. 50x50

anno 2008



021



022



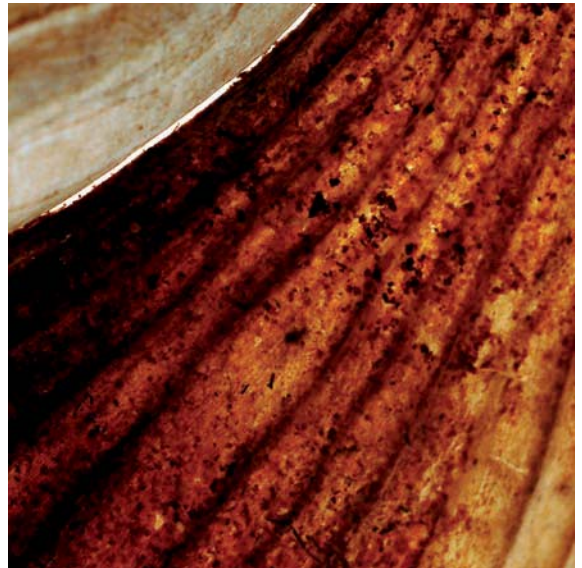
023

Stampa lambda su carta opaca montata su dibond

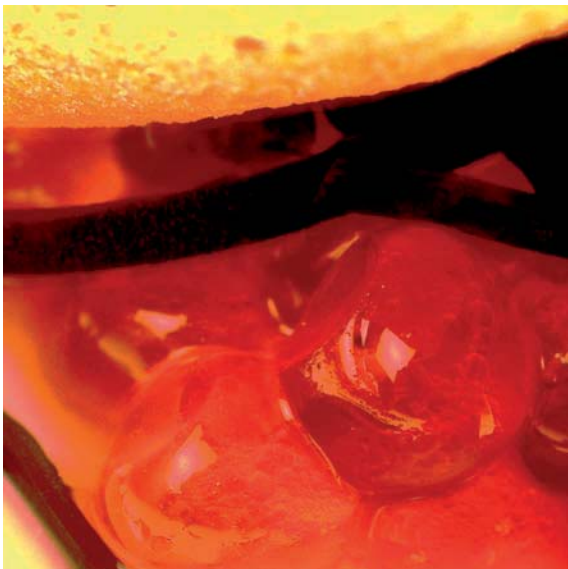
LF dimensioni 90x90

SF dimensioni 30x30
con vetro e cornice dim. 50x50

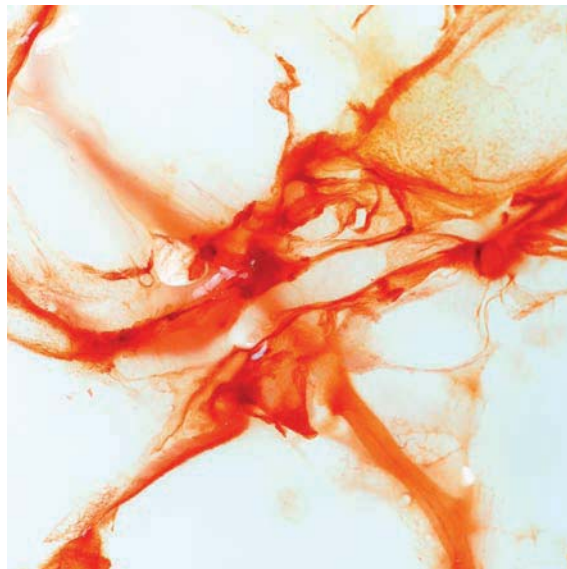
anno 2008



024



025



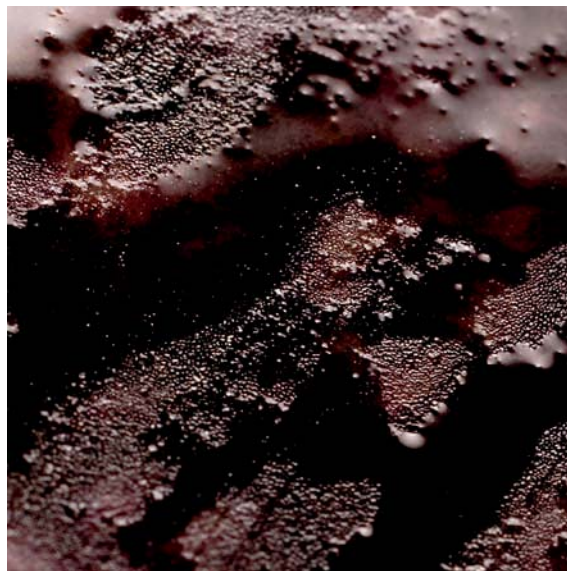
026

Stampa lambda su carta opaca montata su dibond

LF dimensioni 90x90

SF dimensioni 30x30
con vetro e cornice dim. 50x50

anno 2008



027



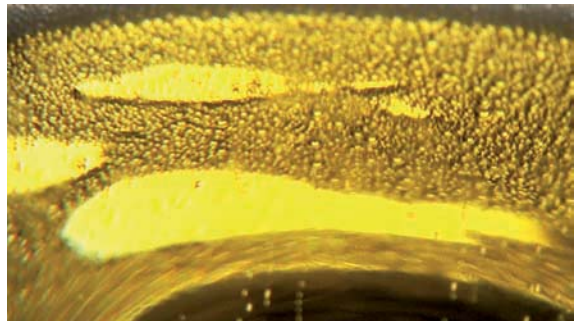
Still da video



Still da video

**NON DESIDERARE REAME
SE HAI COLTELLO E SALAME**

Video
durata 6' 30"

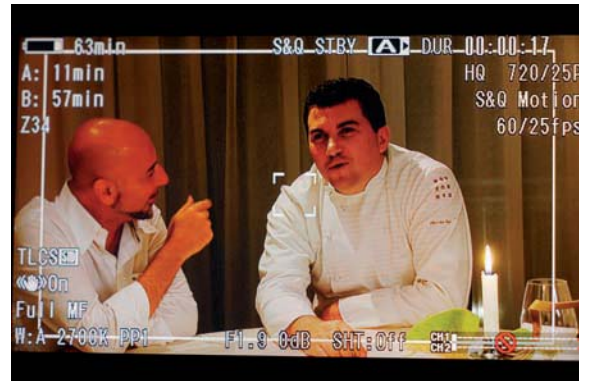


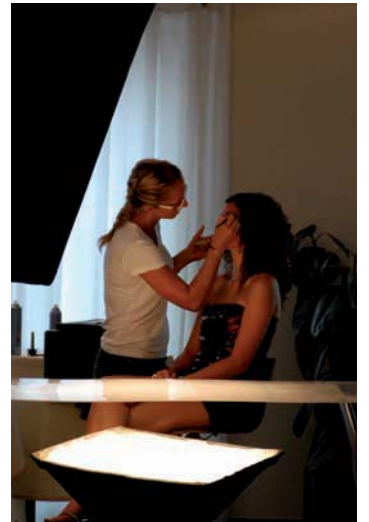
Still da video

FABRIZIO TRABUCCO

Architetto, artista, musicista e gastronomo.
Nasce il 27.06.1967. Vive e lavora ad Arona.

info@fabriziotrabucco.com
www.fabriziotrabucco.com
www.archingenio.com







ESPOSIZIONI

- Maggio 2003, collettiva **"3° PREMIO NAZIONALE DI PITTURA E SCULTURA CITTÀ DI NOVARA"**. Salone Arengo di Palazzo Broletto a Novara dal 17 al 31 maggio.
- Settembre 2003, collettiva di artisti dell'associazione Arte Ad Arona. Sala Mostre della città di Arona dal 13 al 18 settembre.
- Novembre 2003, collettiva **"PREMIO INTERNAZIONALE DI ARTI VISIVE ESPOARTE 2003"**. Museo Civico di Arte Contemporanea di Albissola Marina (SV) dal 1 al 23 di novembre.
- Dicembre 2003, collettiva **"COFFEE BREAK"** - artisti contemporanei interpretano la pausa caffè -. A cura di Adriana Chiari con testi di Gian Maria Garavaglia. Forum di Omegna (VB) dal 18 dicembre 2003 al 18 gennaio 2004.
- Maggio 2004, **"DI-VISIBILI"** mostra personale a cura di Gian Maria Garavaglia. Galleria Borgo Arte di Borgomanero dal 22 maggio al 19 giugno.
- Agosto 2004, collettiva di artisti dell'associazione Arte Ad Arona. Sala Mostre della città di Arona dal 21 al 26 di agosto.
- Agosto 2005, **"INUSUALE"** - una mostra e un'asta -, collettiva di artisti dell'associazione Arte Ad Arona. Sala Mostre della città di Arona dal 27 agosto al 1 settembre; in settembre l'asta legata alla mostra ha raccolto fondi per l'AGBD (Associazione Genitori Bambini Down);
- Settembre 2005, collettiva **"5° PREMIO NAZIONALE DI PITTURA E SCULTURA CITTÀ DI NOVARA"** Salone Arengo di Palazzo Broletto a Novara dal 24 settembre al 9 ottobre. 1° classificato con la seguente motivazione: "Materia e forma diventano gli elementi di uno spazio mutabile nei limiti estremi della sua rarefazione. Con linguaggio autonomo e originale l'artista ha saputo coniugare innovazione e tradizione: la rappresentazione è portata all'essenzialità del concetto, assumendo valori simbolici profondi." (Roberto Moroni).
- Dicembre 2005, collettiva **"X° Concorso Nazionale SaturARTE 2005"**. Palazzo Stella a Genova dal 3 al 21 dicembre.
- Aprile 2006, collettiva **"FUSION"** - 8 artisti contemporanei sono invitati a dare una originale e personalissima interpretazione del cibo nel mondo -. A cura di Adriana Chiari. Bbar & Lounge, Arona dal 1 aprile al 1 maggio.
- Aprile 2006, collettiva **"EUROPEAN ARTEAM PRIZE 2006"**. Museo Civico di Arte Contemporanea di Albissola Marina (SV) dal 22 di aprile al 13 di maggio.
- Maggio 2006, collettiva dei vincitori del **"5° PREMIO NAZIONALE DI PITTURA E SCULTURA CITTÀ DI NOVARA - 2005"**. Salone Arengo di Palazzo Broletto a Novara dal 13 al 28 maggio.
- Giugno 2006, collettiva **"ORME A 4 ZAMPE E NON SOLO..."** ideata da Grazia Chiesa e a cura di Simonetta Panciera. Studio D'ARS, Milano dal 13 al 26 giugno.
- Ottobre 2006, collettiva **"DOVE ABITA L'UTOPIA - 7° edizione Premio Libero Ferretti 2006"**. A cura di Stefania Fanesi Ferretti, Palazzo del Rettorato, Università Politecnica delle Marche, Ancona, dal 28 ottobre al 13 novembre.
- Marzo 2007, collettiva **"DOVE ABITA L'UTOPIA - 7° edizione Premio Libero Ferretti 2006"**. A cura di Stefania Fanesi Ferretti, Palazzo della Permanente di Milano, dal 28 febbraio al 6 marzo.
- Giugno 2007, **"II° BIENNALE D'ARTE CONTEMPORANEA GENOVARTE"**. A cura di Mario Napoli e Mario Pepe, Palazzo Stella, Genova, dal 16 giugno al 4 luglio. Premio della Presidenza del Consiglio di Circoscrizione Centro-Est.
- Settembre 2008, **"SaturARTE 2008, XIII° Concorso Nazionale d'Arte Contemporanea. Abbinato al IX° Premio Saturarte"**. A cura di Mario Napoli e Mario Pepe. Palazzo Stella, Genova, dal 13 al 27 settembre.

ringraziamenti

matteo vigotti, chef

alessandro ambiel, maître

lo staff del novecento

cinzia manni, make up e hair style

valentina tenconi, modella

beniamino beghelli

massimo sala

Editing & Grafica: Tipografia Bolongaro - Baveno
finito di stampare novembre 2008