

SEI il tuo stile



Euromobil

GIORGIO TERRUZZI

SEI il tuo stile

Sei racconti intorno alla cucina SEI
disegnata da Marc Sadler per Euromobil

Six stories about the SEI kitchen
designed by Marc Sadler for Euromobil

Illustrazioni di
Illustrations by

VICTORIA KRYLOV

Traduzioni di
Translations by

SAMANTHA CROWLEY

Indice Index

1

Una doppia ossessione
A double obsession
p.06

2

Gite di piacere
Trips of pleasure
p.12

3

Scherzi di memoria
When memories play tricks
p.18

4

Uova
Eggs
p.24

5

Il paradiso sotto-terrestre
The underground paradise
p.30

6

Bacon, Giacometti, Beckett
p.36

Introduzione

Il mio nome è Jack Piper. Per la verità Jack Piper è il mio pseudonimo. Sono un giornalista, in viaggio da molti anni a caccia di storie. Alcune, 6 per la precisione, le racconto qui. Le ho scritte in cucina. La cucina si chiama “Sei”, è italiana, costruita da Euromobil, progettata da Marc Sadler. È, per me, il vero luogo del nutrimento. Un perfetto nido dell’ispirazione.

Conosco Marc da molti anni. Soprattutto, Marc conosce bene me. È stato lui a disegnare la mia “Sei”, certo di farmi felice.

Quando me la sono trovata davanti è stato amore a prima vista. Colori e forme. Dettagli preziosi. Funzionalità e grazia.

L’ho subito chiamato. Per ringraziarlo. Per saperne di più su una cucina che appare subito diversa dalle altre. Infatti: “Caro Jack - ha detto - ho potuto lavorare in libertà, come fai tu, partendo dal foglio bianco. Non accade sempre così. Per me “Sei” è una bella donna che mischia senza problemi una scarpa da tennis e un vestito firmato; un piumino di marca e una Birkin di Hermes con l’ultimo telefono hi-tech. Però porta con piacere un vecchio orologio”.

Il ritratto mi è sembrato interessante, moderno. Aderente ad una cultura che ci appartiene: “Siamo un po’ così, no? Persone che scelgono per amore o per interesse elementi diversi in momenti

Introduction

My name is Jack Piper. To tell you the truth Jack Piper is my pen name. I am a journalist who has spent many years in search of stories. Some of these, 6 to be precise, are told here. I wrote them in the kitchen. The kitchen is called “Sei”, it is the result of fine Italian craftsmanship, built by Euromobil and designed by Marc Sadler. For me it is a real place of nourishment. A perfect place to draw inspiration from.

I have known Marc for many years. And, more importantly, Marc knows me well. He designed my “Sei” kitchen, certain to make me happy.

When I first saw the kitchen it was literally love at first sight. Colours and shapes. Fine details. Functionality and elegance.

I immediately called him in order to thank him. And to find out more about a kitchen that simply stands out from all the others. And sure enough he said: “Dear Jack - I was able to work in complete freedom, just as you do, starting from a blank sheet of paper. It is not always like that. For me “Sei” is a beautiful woman who seamlessly combines a pair of sneakers with a designer dress; a designer down jacket and a Hermes Birkin bag with the latest hi-tech phone. But who also likes to wear an old watch”.

I found this portrayal interesting and contemporary. Adhering to our culture: “We are a bit like that, aren’t we? People

diversi, indipendentemente dal loro valore. Nel disegnare “Sei” ho voluto provocare: una cucina molto bella, un oggetto di lusso, con la presenza di macchie di colore che di solito non compaiono”.

Ho subito pensato alle guide dei cassetti, dei cassettoni, dipinte in arancione: “Esattamente. Cercavo una piccola magia. Qualcosa che costringe chi usa la cucina a guardare quel particolare che di solito non si nota nemmeno.

È un esempio che indica un criterio. Una cucina fatta di elementi preziosi, ciascuno per il proprio verso, apprezzata proprio per questo. Se penso a come ho potuto progettare i volumi, le proporzioni ma anche le sproporzioni, penso al privilegio tipico di uno stilista che schizza un abito molto economico ma che quello stesso abito può elaborare trasformandolo in un prodotto lussuoso. Dunque, sto parlando di una cucina che possiede una identità propria, particolare, non confondibile.

Può essere caratterizzata da un quarzo particolare e scelto alla cava, da macchie di colori non convenzionali, da una quantità di soluzioni rese possibili dall’industria, dalla tecnologia. “Sei” è un prodotto industriale che nasce come prodotto sartoriale”.

Marc Sadler, non a caso, dipinge.

Alimenta la propria fantasia per poi spostarsi sulla progettazione, su una serie di quesiti da risolvere in modo originale. Il metodo lo conosco, lo riconosco, somiglia al mio. Entrambi, attorno a “Sei”, abbiamo cercato di volare, di viaggiare, di raccontare, facendo i conti con le concretezze dei casi. Il suo e il mio. Volumi, materiali e ingombri come parole, frasi e punteggiature. Un privilegio ma anche un esercizio stimolante. Questi sono racconti “dalla cucina” perché questa cucina è il frutto di un racconto.

who choose different items at different times, out of love or interest, regardless of their value or worth. I wanted the kitchen to provoke. Sei: a beautiful kitchen, a luxury showpiece showcasing splashes of colour that we usually don’t really see”.

I immediately thought about the drawers’ orange runners: “Precisely. I was looking for a little bit of magic. Something that makes those who use the kitchen to look at that detail, one that usually goes unnoticed.. It is an example that indicates a standard. A kitchen made up of fine parts, each in its own way, to be appreciated precisely for that reason. If I think about how I was able to design the volumes, the proportions as well as the disproportions, I think about the typical privilege a fashion designer has. Able to sketch a simple undemanding dress and then to transform that very same dress into a luxurious item. Therefore, I am talking about a kitchen that has its own, particular unmistakable identity. It may be characterized by a particular quartz chosen at source, by brushes of unconventional colours, by a number of solutions made possible by technology. “Sei” is an industrial product that was born as a sartorial product”.

Marc Sadler, not surprisingly, paints. It feeds his imagination, his creativity, to move on then to design, to a series of questions to be solved in an original way. I know the method, I recognize it, it is similar to my own. Around the kitchen “Sei”, we have both tried to wander, to travel, to describe, getting to grips with the practicalities. His and mine. Volumes, materials and dimensions, similar to words, sentences and punctuation. A privilege but also a truly stimulating exercise. These are the stories “from the kitchen” because this kitchen is the beautiful outcome of a story.

Jack Piper

Una doppia ossessione

Sarde in saor. Il piatto è veneziano. Sarde fritte, cipolle appassite con olio e aceto; uva passa, pinoli. Vanno lasciate in pace almeno un giorno, prima di mangiarle. Le preparo raramente. Adesso per esempio, gli ingredienti messi in linea sul piano in pietra naturale della mia “Sei”, Ocean storm, il nome corretto. Oceano. Acqua. Abbastanza per portarmi a spasso nelle calli, per tornare là, a Venezia, dove i miei percorsi sono ancora affannati e inquieti a causa di una donna che forse non esiste. Anche se l’ho incontrata, rincorsa e perduta non so più se nella realtà o in una sconcertante fantasia. L’anno, intanto: 1998. Due secoli esatti dalla morte di Giacomo Casanova che fu un po’ scrittore, un po’ alchimista, un po’ diplomatico, un po’ scienziato, un po’ agente segreto. Libertino, piuttosto. Avventuriero, di sicuro. Il direttore: “Jack, vai là, ripercorri, trova il fantasma di quel demonio e poi scrivi.

A double obsession

Sardines in saor. A Venetian speciality. Fried sardines, onions sautéed in oil and vinegar; raisins and pine nuts. They should be left alone for at least a day before eating them. I don’t often prepare them. Now, for example, the ingredients are lined up on the natural stone top of my “Sei”, Ocean storm, it is called, just to give it its correct name. Ocean. Water. That is enough to take me back for a walk through the calli, back there to Venice, where my steps are still tense and restless because of a woman who perhaps doesn’t even exist. Even if I met her, ran after her and then lost her, I no longer really know whether it was real or a disconcerting dream. In the meantime let me tell you the year: 1998. Exactly two centuries after the death of Giacomo Casanova, who was a bit of a writer, a bit of an alchemist, a bit of a diplomat, a bit of a scientist, a bit of a secret agent. Quite the libertine. For sure an adventurer.

Senza perderti, per cortesia”. Una premonizione? Forse. Insomma, Venezia. Un notes gonfio di appunti, tracce, indirizzi, aneddoti, dicerie, bugie certe. Avevo studiato, letto una quantità di teorie, ero affascinato da quell’uomo simile a un simbolo, ad personaggio fiabesco. Calle della Commedia è poco distante da Palazzo Grassi. Era, per la precisione, visto che oggi si chiama Calle Malipiero. Targa commemorativa: “In una casa di questa calle... nacque il 2 aprile 1725 Giacomo Casanova”. Quale casa? Non si sa. Stavo lì, con il naso all’insù e quasi mi venne addosso, naso all’insù anche lei. Venticinque anni, meno di trenta. Un cappello floscio bordeaux dal quale spuntavano riccioli scuri. Occhiali da sole, da diva del Festival. La giacca a scialle, tweed avrei detto. Una gonna scozzese cortissima. Calze nere. Ballerine nere. Disse: “Oh”. Dissi: “Mi scusi”. Ci scambiammo una occhiata un po’ troppo lunga. Che lo facessi io, più scontato. Si voltò e scappò via. Passi svelti, lembi scozzesi mossii dal vento. Però! Corte del Luganegher sta a San Polo. Altra residenza del Casanova. Lei, già lì, come una lucertola al sole. Le feci ombra apposta passandole davanti. Disse “Oh”, di nuovo, e scomparve, secondo copione. Quando la incontrai per la terza volta davanti all’Hotel Monaco, con annesso ciò che resta del Ridotto di San Moisè -soldi, donne, il campo giochi del nostro eroe- puntai tutto pure io: “Non dica “oh” di nuovo, per cortesia. A furia di vederci, credo sia lecito brindare”. Fece un cenno con la testa, mi seguì in un bacaro a due passi, sedette composta, le mani in grembo. Occhi scurissimi, tolti gli occhiali. Chiese di me. Raccontai. Chiesi di lei. “Potrei dire hostess, accompagnatrice... Dico mozzo. Mozzo

The director said: “Jack, go there, retrace his steps and find the ghost of that devil and then write about it. Without getting lost. Thanks”. A premonition? Perhaps. In short, Venice. A notepad full of notes, outlines, addresses, anecdotes, rumors, indisputable lies. I had done my research. I had read a load of theories. I was fascinated by that man. He was an icon, a fairy tale character. Calle della Commedia is not far from Palazzo Grassi. Well, it was not far, since today it is called Calle Malipiero. There is a commemorative plaque: “Giacomo Casanova was born on the 2nd of April 1725 in a house in this calle”. Which house? It is not known. I was standing there, gazing upwards and she almost ran into me, she too was gazing upwards. Twenty-five years old, anyway less than thirty. A floppy burgundy hat from which dark curls peeked out. Sunglasses, just like a movie star at the cinema festival. A shawl like jacket, tweed I would have said. A very short plaid skirt. Black tights. Black ballet flats. She said: “Oh”. I said: “Excuse me”. We exchanged a rather long look. Well obviously I did. She turned and ran away. Quick steps. Her plaid hem flapping in the wind. Wow! Corte del Luganegher is in San Polo. Another residence of Casanova. She was already there, like a lizard soaking up the warm sun. I deliberately shaded her as I passed in front of her. She said “Oh”, again, and disappeared, just as if that was part of the script. When I met her for the third time in front of Hotel Monaco, including what remains of the casinò Ridotto di San Moisè -money, women, our hero’s playground- I too took a gamble: “Please don’t say “oh” again. We keep on meeting, so, I think it would be quite right to make a toast”. She nodded, followed me into a bacaro,

di bordo”. Lo disse ridendo, due fossette da baciare sulle guance. Un mozzo? Lavorava su una barca. Nome della barca “Edipo”, ormeggiata, disse, alla Marina di Sant’Elena. Era stata dello scrittore e regista Piar Paolo Pasolini, recuperata in Croazia, restaurata, utilizzata ora per eventi particolari. Benefici e non. Star del cinema e disabili, portati a spasso in laguna. I disabili gratis, grazie al denaro delle star. Ospiti da assistere, luoghi da descrivere, cibi da servire.

“Casanova, perché?” domandai.

Rispose sporgendosi verso di me, un candore in disaccordo con lo sguardo, molto diretto: “Perché so tutto di lui e sono morbosa. No...perversa”.

Arrossii fissando due signore al tavolo accanto, intente a far sparire i loro cicchetti. Temevo stessero ascoltando. L’aveva previsto. “Il mio nome è Anna... Anne è anche il nome dell’unica donna che Casanova desiderò ma non riuscì ad avere. Così lo provoco, lo stuzzico un po’, visitandolo nei suoi luoghi. Non porto alcun indumento intimo, lo faccio apposta. E lui lo sa”.

Arrossii di nuovo. Turbato. Impacciato, imbarazzato, imbranato. Ci alzammo, camminammo un poco, non sapevo che dire, come fare, il cuore a mille. Mi prese sottobraccio, leggerissima nel passo, consapevole di aver conquistato un vantaggio. Sussurrò, parlandomi all’orecchio: “Vuoi giocare anche tu vero? Più tardi, stanotte, alle 2. Barbarie delle Tole 6673”. L’indirizzo dell’ultima casa abitata da Casanova. Si staccò, voltò in una calle minuscola a destra, scomparve. Vagai per ore, agitatissimo, eccitato al punto da non dare peso ai trilli persistenti di un allarme. Cenai, tentai di rilassarmi, di riposare leggendo. Niente da fare. Alle 2, Barbarie delle Tole era deserta e silente. Così rimase, salvo passaggio rapido di due

a typical Venetian wine bar, located a stone’s throw away, she sat down composed with her hands in her lap. Once she removed her glasses I noticed her dark eyes. She asked about me.

I talked about myself. I asked about her “I could say hostess, escort...but I am a cabin boy”. She said it while laughing, her cheeks revealing two dimples just asking to be kissed. A cabin boy? She worked on a boat. “Oedipus” was it’s name, moored, she said at the Marina of Sant’Elena. It had belonged to the writer and director Pier Paolo Pasolini, retrieved in Croatia, renovated, and now used for special events. Charity and non. Movie stars and the disabled taken around the lagoon. The disabled went free of charge thanks to the money paid by the stars. Guests to attend, places to describe, food to serve.

“Why Casanova?” I asked. She replied, leaning towards me, a purity that contrasted with her gaze, very direct: “Because I know everything about him and I am pathological. No...wicked”. I blushed as I stared at two ladies at the next table, intent on making their shots disappear. I was afraid they were listening. She knew it. “My name is Anna...Anne is also the name of the only woman Casanova really wanted but could not have. So I provoke him, tease him a little, visiting him in his places. I don’t wear any undergarments. On purpose. And he knows it”.

I blushed again. Upset. Awkward, embarrassed, clumsy. We got up, walked a little, I didn’t know what to say, what to do, my heart was racing. She took my arm, very light in step, knowing full well she had gained an advantage. She whispered in my ear: “You want to play too, don’t you? Later, tonight at 02.00am. Barbarie delle Tole 6673”. The address of Casanova’s last house. She broke away, turned right into a tiny

ragazzi africani infreddoliti e un gatto a caccia di ratti. Attesi. Non venne.

Ovviamente, Jack, stupido, idiota.

Il mattino successivo cercai l’Edipo alla Marina. Lo scovai subito, uno yacht bianco, gli ottoni lucidissimi. Dal boccaporto uscì un uomo giovane e barbuto, chiave inglese tra le mani. Anna? Anne? Ma sì, mora, giovane...lavora qui. Mai vista, mai sentita. Il marinaio mi guardava con la testa leggermente inclinata. Sembrava un passero all’erta. Sembravo un intruso, un vecchio pazzo. La cercai per giorni. Tre, quattro, non ricordo. Edipo. La parola rimbalzava nella testa come un enigma talmente evidente da risultare assurdo. I luoghi di Casanova sulla mappa erano tappe per appuntamenti immaginari e mancati. Mi arresi ritrovandomi per l’ennesima volta all’imbocco di calle Malipiero. Ero esausto, ero deluso. Da me stesso. Oh, Giacomo, ci prende in giro, è una fregatura. “Sai cosa? Il potere di una donna è un vecchio vizio, non ha più senso. Per me. Forse anche per te”. Lo dissi sottovoce, guardando la targa, allora; lo ripeto a memoria guardando le sarde, ora. Pronte e condite con un pizzico, solo un pizzico di rimpianto.

calle and disappeared. I wandered for hours, agitated, excited to the point of not paying any attention to the persistent trills of an alarm bell. I had dinner, I tried to relax, to wind down by reading. But there was no way. Barbarie delle Tole was completely deserted and silent at 02.00 in the morning. And it stayed that way, except for the quick passing of two shivering young African men and a cat on the hunt for rats. I waited. She didn’t appear. Obviously. Jack, you fool. The following morning I looked for Oedipus at the Marina. I tracked it down immediately, a white yacht, with beautifully polished brass. A young, bearded man, wrench in hand, appeared from the hatch. Anna? Anne? You know, brunette, young...she works here. He had never seen her or heard of her. The mariner was looking at me with his head slightly tilted. He looked like an alert sparrow. I felt like a trespasser, a crazy old man. I searched for her for days. Three, four, I can’t remember. Oedipus. The word bounced around in my head like an enigma, so obvious it was almost ridiculous. Casanova’s places on the map were stops for imaginary and missed appointments. I gave up, finding myself for the umpteenth time at the opening of calle Malipiero. I was exhausted. I was disappointed. In myself. Oh, Giacomo, she is making fun of us, it is all a con. “You know what? A woman’s power is an old vice, it no longer makes any sense. For me. And probably even for you.” At that time I said it under my breath, looking at the plaque. I repeat it now, having learned it off by heart, as I am looking at the sardines. Ready to eat and seasoned with a hint, just a hint of regret.



Gite di piacere

Cinque del mattino. Svegliato dal sogno. Nel sogno c'era Oliver che fumava e parlava e fumava, seduto nella veranda di Hormead Road, la casa affacciata sul canale. Oliver Crow. Nato in California, cresciuto a Londra, dove si troverà anche adesso, addormentato, ubriaco, data l'ora. Una faccia da telefilm, con due baffoni spioventi tipo Tom Selleck in Magnum P.I. L'avevo intervistato anni prima su richiesta del Direttore. Esperto di George Simenon. Fissato. Un aneddoto via l'altro, raccontando la vita di quell'uomo strambo, avvolto nei vizi, nelle ombre del proprio genio, nella luce dei suoi romanzi. Un lungo articolo per celebrare il centenario della nascita dello scrittore, Liegi, 13 febbraio 1903. Quindi, anno 2003. Mi sono messo in piedi: maglione pesante, pantaloni di velluto color ghiaccio, calzettoni di lana rossa. Diretto nella stanza che preferisco.

Trips of pleasure

It is five in the morning. I have woken up from a dream. A dream in which there was Oliver, who was smoking and talking and smoking some more while sitting in the porch of the house overlooking the canal in Hormead Road. Oliver Crow. Born in California, raised in London, where he can still be found, probably fast asleep, drunk, given the time of day. His face is one you could see in a television series, with a drooping moustache reminiscent of Tom Selleck in Magnum P.I. I had interviewed him years earlier at the request of the Director, A George Simenon buff. Obsessed. One anecdote after another, describing the life of that rather eccentric man, shrouded in his vices, in the shadows of his genius, in the light of his novels. A long article to celebrate the hundredth anniversary of the writer's birth in Liegi on the 13th of February 1903. So we are talking about 2003.

La cucina, ecco. È la mia isola felice. Mi provoca, mi ispira non so dire se per gli accostamenti dei materiali, per le asimmetrie della composizione, per le guide arancione dei cassetti, simili a lampi inattesi di colore.

Quando ho qualcosa che frulla tra la pancia e il cuore, vengo qui. La cucina si chiama "Sei". Un numero, detto così. Un verbo scritto. Mi dà del tu: "Sei". Sono. Qui, sveglio e pronto. A fare cosa? A ricordare una storia che non mi abbandona del tutto mai. Il sogno. Oliver e Simenon mi hanno trasportato dal letto alla dispensa. Diretto, come un automa, verso il baccalà, acquistato ieri, senza un motivo, una qualche strategia gastronomica.

Un trillo dell'inconscio, ovviamente. Era Oliver, con la sua parlantina, che cominciava a farsi vivo, prima di comparire nel mio sonno. Baccalà per preparare il "Soufflé del Terranova". Prendere un chilo di baccalà, farlo dissalare per un giorno intero, cuocerlo in acqua a fuoco basso per dieci minuti... La ricetta, firmata da Robert Courtine, lo chef nel 1974 aveva dedicato un libro ai piatti casalinghi della signora Maigret, in omaggio alle atmosfere del commissario ideato da Simenon. Oliver giurava di averle sperimentate tutte. Una balla, quasi certamente. I risultati: comunque disastrosi.

"Quel maledetto soufflé avrò tentato di cucinarlo dieci volte. Alla fine ti ritrovi in mezzo a dieci padelle sporche, salse sparse dappertutto e il piatto fa schifo. Perché? Perché prima di cucinare il baccalà bisogna lasciarlo a dissalare un giorno intero. Il problema è che te ne ricordi quando lo assaggi. Troppo tardi". Si agitava, raccontando, agitando le braccia, le mani come ventole mosse nella stanza. Ridevo.

Lui: "Non farmi il fenomeno. Provaci

I stood up: heavy jumper, gray-blue velvet trousers, red wool knee-high socks. Straight to my favourite room. You know, the kitchen. It is my safe haven. It provokes me, it inspires me. I am not sure whether it is a question of its perfect combination of materials, the asymmetries, or the orange runners of the drawers. When I have something whirling around I come here.

The kitchen is called "Sei". A number, so to speak. A verb. You are. I am. Right here, awake and ready. To do what? To remember a story that I have never truly forgotten. The dream.

Oliver and Simenon transported me from the bed to the pantry. Direct, like a machine, towards the cod fillets I bought yesterday, for no reason, maybe some culinary strategy. A trill from the subconscious. It was Oliver, with his gift of the gab, who started to reach out to me, before showing up in my dream. Cod. An ingredient for the preparation of the "Newfoundland Soufflé". You need a kilo of cod fillets, you have to desalt them overnight and cook them in water over a low heat for ten minutes... The recipe is by Robert Courtine, who dedicated a book to Madame Maigret's homemade dishes in 1974, in homage to the atmosphere of the commissioner created by Simenon. Oliver swore he had tried them all. Almost certainly a lie. Disastrous results in any case. "I tried to bake that damn soufflé ten times. In the end you end up with ten dirty pans, sauces scattered all over the place and the soufflé turns out to be pretty revolting. Why? Because the cod fillets must be desalted before cooking. The process requires a whole day. The problem is you only remember to do so when you taste it. And that is too late." He fidgeted, talking, moving his arms, his hands moving like fans around the

tu, visto che la tua cucina fa miracoli”. Ecomi. Il baccalà a dissalare, ore cinque del mattino. Questa sera lo metto a cuocere. Tempistica perfetta. Sì, ma adesso che faccio? Cerco il libro. Lo trovo. Il soufflé ispirato dal romanzo “Au rendez-vous des terres Neuvas”, anno 1933. Una delle prime inchieste del commissario Maigret, ambientata a Fécamp, sulla Manica. Con madame Maigret al seguito, stranamente. Leggo la ricetta. È un labirinto. Mi immagino alle prese con le salse, con le focaccine di frolla salata e mi vien male. Vedremo. Preparo un caffè. Comincia a fare chiaro. Il cielo è livido, viola, color peltro, mi prende una strana indolenza. Per fortuna Oliver vaga ormai nei miei pressi come un fantasma eccitato. Sorveglia, aspetta di vedere che combino. La camicia scozzese fuori dai pantaloni, le maniche arrotolate, il sigaro spento tra le dita appoggiate sul piano di marmo. Dice: “Ti ho detto della Rolls? La Rolls Royce di Simenon. Una Phantom V, hai presente? Enorme, nera, roba da Regina d’Inghilterra che sfila con attorno la cavalleria. Venduta nel 1972. Lui, George, la usava per le sue gite sul lago Lemano, Losanna e dintorni. Oddio, gita non è la parola più adatta. Lo sapeva bene il suo amico Federico Fellini, al quale Simenon scrisse spesso in età avanzata, confessando il suo ultimo passatempo preferito”. Sì preparava, monsieur George, alla fine della giornata. Lavato, vestito con consumata eleganza, usciva di casa e attendeva qualche minuto. Puntuale compariva la Rolls. L’autista in divisa, al volante. Lui, con calma, con garbo, saliva a bordo. Dove lo attendeva una bella signora. Oliver, com’era questa signora? “Completamente nuda. Una, talvolta due signore. O signorine. Eccola la gita. Una vera gita di piacere.

room. I laughed. He said: “ You try, since your kitchen works wonders”. And here I am. Desalting the cod fillets. At five in the morning. I am going to cook it this evening. Perfect timing. And now what am I going to do? I look for the book. I find it. The soufflé was inspired by the novel “Au rendez-vous des terres Neuvas”, in 1933. One of the very first Maigret investigations, set in Fécamp, a Normandy coast town. And strangely, with madame Maigret in tow. I read the recipe. It is a maze. I imagine myself grappling with sauces, with savoury bread-like scones. I feel slightly overwhelmed. We’ll see. I make myself a coffee. It is starting to get light. The sky is dark, a purple, silver-gray colour, a strange sense of idleness comes over me. Thankfully, Oliver wanders around me like an excited ghost. He watches, waiting to see what I get up to. His plaid shirt is untucked, his sleeves rolled up, an unlit cigar between his fingers which are resting on the marble top. He says: “Did I tell you about the Rolls? Simenon’s Roll Royce. A Phantom V, are you familiar with it? Huge, black, Queen Elizabeth style. Sold in 1972. George used to take it for his trips to Lake Geneva, Lausanne and the surrounding areas. Well, actually trip is not really the right word. His friend Federico Fellini knew this well, as Simenon often wrote to him in his old age confessing his latest favourite pastime”. He would get ready, monsieur George, at the end of the day. Clean, washed and dressed with seasoned elegance. He would leave the house and wait a few minutes. And the Rolls would arrive, just like clockwork. The driver, in uniform, at the wheel. He, calmly, gracefully would get in. Where a beautiful lady would be waiting for him. Oliver, what

Protetta da quel salotto ambulante”. Fellini l’aveva trovata un’idea interessante. Al punto da tentare una replica romana. Mercedes al posto della Rolls. Senza il coraggio sufficiente, la sfrontatezza necessaria per imitare il suo amico di penna. Fisso le venature del piano di marmo, mi perdo tra le immagini evocate dal ricordo. Simenon e la sua dama viaggiano nel crepuscolo. Una camicia candida, riccioli biondi, un profumo francese. Penso alla potenza del desiderio, così indipendente dall’anagrafe, dall’età. Ho la tentazione di tornare a letto ma è troppo ampio, troppo vuoto. Oliver mi osserva: “Era vita, presa per la coda. Era compagnia contro la solitudine da vecchiaia. Chissà se noi due saremo altrettanto bravi a cavarcela”. Non credo, meglio di no. Temo di non cavarmela nemmeno con il soufflé. Guardo il baccalà e penso ai sedili impolverati di quella Rolls, abbandonata in qualche rimessa come un simbolo di un tempo finito. George Simenon è morto a Losanna il 4 settembre 1989. Le signore si saranno rivestite, avranno dimenticato, spero, intimi dispiaceri per quelle gite del piacere altrui.

was this lady like? “Completely naked. One, sometimes two women. Or young women. That was the trip. A real trip of pleasure. Protected by that mobile sitting room”. Fellini had found it an interesting idea. So much so that he thought about copying the idea in Rome. With a Mercedes instead of a Rolls Royce. But he didn’t have enough courage or audacity to imitate his pen pal. I stare at the veining of the marble countertop, I lose myself amongst the images evoked by my memory. Simenon and his lady friend travel at dusk. A white shirt, blond curls, a French scent. I think about the power of desire, how it has nothing to do with personal details or age. I am tempted to go back to bed but it is too wide, too empty. Oliver watches me: “That was living, grabbing life by the horns. It was company against the loneliness of old age. Who knows if the two of us will be just as good at managing it”. I don’t think so. I am afraid I cannot even manage the soufflé. I look at the cod fillets and think of the dusty seats of that Rolls Royce, abandoned in some garage as a symbol of those bygone days. George Simenon died in Lausanne on September the 4th 1989. The ladies will have got dressed again, they will have forgotten, I hope, their intimate sorrows for those trips, for the pleasure of others.



Scherzi di memoria

Si muoveva a fatica. L'età, pensavo. Stava lì, immobile, nel mezzo di Largo do Boticário che è barocco, colorato, trasandato. Venti, trentacinque minuti così. All'improvviso: click. Roteando il busto di tre gradi, la Leica incollata al viso. Pensavo: mah, chissà. Il giorno dopo mostrava le foto. Una meraviglia. Colpo d'occhio, grazia. Nella luce, nell'inquadratura, nei personaggi, nelle espressioni. Emotività e umanità come respiri per ogni fotogramma.

Evandro Teixeira. Reporter. Brasiliano, bahiano, trasferito a Rio de Janeiro da una vita. Lunga e carica di incontri felici, momenti drammatici, scatti celebri. L'ho conosciuto un secolo fa, anni Ottanta. Lavorammo insieme per un reportage sui caratteri di quella città magnifica e tremenda, capace di strapazzare i sentimenti a furia di contraddizioni. I nostri tour: interminabili. Luoghi, certo. Soprattutto le persone. Celebri e anonime. Autorevoli, divertenti, com-

When memories play tricks

He moved with some difficulty. I thought it must be age. He stood there, motionless, in the middle of Largo do Boticário, a colourful, baroque yet run down place. Twenty, thirty-five minutes like that. And then suddenly: click. Twisting the torso three degrees with his Leica glued to his face. Well, you never know, I thought to myself. The following day he showed me the photos. Simply wonderful. The light, the framing, the characters, the expressions. Emotionality and human nature breathing into every frame.

Evandro Teixeira. Reporter. Brazilian, Bahian, but living in Rio de Janeiro for ages. A long and full life, rich of happy encounters, dramatic moments, famous photos. I met him ages ago, in the eighties. We worked together on a news report on the characteristics of that magnificent yet terrible city, capable of wearing out sentiments by contradictions. Our tours: endless. Places,

moventi. A furia di fare marciapiede, conosceva chiunque. Ogni cento metri, un incontro, un racconto da conservare e tramandare. Le parole, affettuose, sempre. Ironiche senza cattiveria. Evandro è un uomo buono. Non lo vedo da anni. Lo penso spesso, come adesso, mentre passo le mani sul piano di granito della mia "Sei", la mia adorata cucina, brasiliano come lui, carioca come il suo spirito. Granito Copacabana. Basta la parola. Pao de Acucar, Dois Irmaos... Morros. Verruche enormi, giganti addormentati, curve alte del paesaggio. Il segno più forte di Rio, come disse Oscar Niemeyer che a Copacabana aveva lo studio. Evandro mi portò a bere un caffè insieme al grande architetto. Una terrazza sull'oceano, la salsedine sui serramenti, nell'aria, nel naso. Niemeyer aveva ottant'anni. Una sigaretta via l'altra: "La natura qui è l'elemento più forte. Automobili, palazzi, porcherie. Niente da fare. Vince lei". Copacabana allora, Copacabana ora. Sfioro le striature del granito. Sembrano fiumi di lava, geroglifici di una lingua ignota, segni forti e brasiliani, anche questi. Era il compleanno di Evandro. Lo chiamai al telefono. Roca la voce. Disse: "Osvaldo chiede di te, ti aspetta alla finestra". Disse: "Hai imparato a cucinare la rabada?". Rabada: coda del bue. È il suo piatto preferito. Divenne anche il mio a furia di mangiarlo. Dai e dai, sono riuscito a farmela preparare dal macellaio. Sta qui, sul granito Copacabana come un componente straniente della cucina. La ricetta la so a memoria: passare la coda con un limone, farla soffriggere con cipolla, un po' d'aglio, pepe, cuocerla in una pentola a pressione per 40 minuti e poi unire una foglia di alloro e ad abbondante "agriao". È una verdura amara, leggermente piccante. Trovarla

indisputable. Especially the people. Famous and anonymous. Authoritative, funny, moving. By taking to the streets he literally knew everyone. Every hundred meters there was an encounter, a story to be treasured and handed down. His words were always warm. Ironic without malice. Evandro is a kind man. I haven't seen him for years. I often think about him, like now, as I run my hands over the granite top of my beloved "Sei" kitchen. Brazilian just like him, carioca like his spirit. Copacabana Granite. The word is enough. Pao de Acucar, Dois Irmaos... Morros. Huge bumps and humps, sleeping giants, high curves in the landscape. The strongest symbol of Rio, as Oscar Niemeyer said, who had his studio in Copacabana. Evandro took me for a coffee with the great architect. A terrace overlooking the ocean, sea salt on the windows, in the air and rising though the nose. Niemeyer was eighty years old. One cigarette after another: "Nature is the strongest element here. Cars, buildings, filth. Nature wins. Hands down".

Copacabana back then, Copacabana now. I touch the streaks of granite. They look like rivers of lava, hieroglyphs of an unknown language. They are also strong symbols of Brazil. It was Evandro's birthday. I called him. His voice was hoarse. He said: "Osvaldo is asking for you, he is waiting for you at the window". He said: "Did you learn how to cook rabada?". Rabada: ox tail. That is his favourite. It has also become mine having eaten it so often. And after having asked the butcher day in and day out was able to get him to prepare it for me. Here it is, on the Copacabana granite, like an estranged part of the kitchen. I know the recipe off by heart: rub a lemon over the tail, pan-fry it with onion, a little garlic and pepper. Place it in a pressure cooker for 40

qui: impossibile. Userò il crescione, magari con un pizzico di peperoncino. Fu Osvaldo a insegnarmi come prepararla. Fa il panettiere. Proprietario di un enorme rivendita affacciata sulla Visconde de Pirajà, a Ipanema. Un bancone a forma di “U” per servire decine di persone che entrano, chiacchierano, se ne vanno. Lui, alla finestra, ecco. Spalancata sul panificio a quattro metri di altezza. L’aveva fatta aprire dopo aver acquistato l’appartamento al primo piano, sopra il negozio. Seduto in poltrona guardava giù, si godeva il viavai dei clienti. Evandro mi aveva portato da lui, certo di farmi divertire. Infatti. Osvaldo sistemava altre due sedie di fronte alla finestra dava il via allo spettacolo. “La vedi quella signora mora, elegante? È un’artista. Dipinge. Un unico soggetto: l’organo sessuale femminile... Ah eccolo lì. Quello che chiacchiera con tutti... è Joao Saldanha, famoso giornalista sportivo. Anche allenatore, persino della Nazionale brasiliana. Una sagoma”. Osvaldo si mise a urlare: “Ohi, Joao, ho qui un tuo collega che vuole conoscerti”. Gesù. Evandro fece un cenno, Osvaldo chiuse la finestra. Disse: “Ora di mangiare”. La stanza sul retro dell’appartamento con vista negozio era collegata da una scala a chiocciola direttamente all’interno di un ristorante. “Zè Carlitos”.

Da non credere: scendevi e arrivavi dritto davanti ad un tavolo tondo. Già occupato. Da Joao Saldanha, arrivato prima di noi, girando l’angolo una volta uscito dal panificio. Camicia bianca, occhi vispi, una sigaretta via l’altra, pure lui. La rabada in arrivo, senza bisogno di ordinazione. Evandro si incaricò della presentazione: “Questo è il mio amico Jack, un vero personaggio”. Lui, porgendomi la mano: “Ma certo ci conosciamo da anni. Jack, carissimo, come va?”. Lo guardavo sbalordito.

minutes and then add a bay leaf and plenty of “agriao”. It is a bitter, slightly spicy vegetable that is impossible to find here. I will use watercress perhaps with a pinch of chilli pepper.

It was Osvaldo who taught me how to prepare it. He is a baker. He owns an enormous place overlooking Visconde de Pirajà, in Ipanema. A U-shaped counter to serve dozens of customers, who enter, chat and then leave. You can see him at the window. There he is. Wide open onto the bakery, four meters high. He had opened it after buying the apartment on the first floor just above the shop. He would look down whilst sitting in his armchair, enjoying the comings and goings of his customers. Evandro had taken me to him. He was sure I would be entertained. And he wasn’t wrong. Osvaldo arranged two more chairs in front of the window and stepped right into the shoes of an entertainer “Do you see that dark-haired elegant lady? She is an artist. She paints. She focuses on one single subject: the female sexual organ... Ah there he is. The man who chats to everyone... he is Joao Saldanha, a famous sports journalist. He also coaches, even the Brazilian national team. A real character”. Osvaldo started yelling: “Ohi, Joao, there is a colleague of yours here who wants to meet you”. Christ. Evandro nodded, Osvaldo closed the window. He said: “It is time to eat”. The back room of the apartment with a view onto the shop was connected by a spiral staircase to a restaurant. “Zè Carlitos”. Unbelievable: you went down and arrived in front of a round table. This time already taken. By Joao Saldanha, who had arrived before us, turning the corner once out of the bakery. White shirt, lively eyes, and he too smoked one cigarette after another. The rabada was coming, there was no

Lui, imperterrito, raccontava: “Ci siamo conosciuti a Berlino, nel ’79, una grande serata, grande bevuta. Ricordi, Jack?”. Evandro gli dava corda, sorridendo. Osvaldo teneva d’occhio me che annuivo come un idiota. Saldanha non si fermava più. Aneddoti, una raffica, vissuti insieme a Berlino, a Londra, Istanbul, Roma. Partite di calcio e interviste memorabili; colleghi e campioni. Una vita insieme che non avevo vissuto mai. Evandro lo interruppe. Disse, guardandomi: “Forse non sai che il nostro Joao, tifoso scatenato del Botafogo, dopo una partita persa per una papera del portiere, a quel portiere sparò in una gamba. Un colpo di pistola, pam! Convinto fosse stato pagato per far passare il pallone”.

Saldanha scuoteva la testa: “Oh Evandro, ma cosa dici? Jack era presente quella sera. Fu lui ad aiutarmi a scappare. Un brindisi, al nostro momento migliore!”. Perso e preso da quell’abisso meraviglioso di fantasia, cercai di fare la mia parte: “Ma certo, saltammo su un taxi, ce ne andammo a bere batida fresca a Barra da Tijuca....”. Joao mi fissò pensieroso: “Ma no, Jack. Prendemmo un aereo notturno per San Paolo. La tua memoria perde i colpi, maledizione”.

Lo ammisì. Brindammo un’altra volta.

need to order. Evandro took it upon himself to introduce me: “This is my friend Jack, he is quite a character”. He replied, holding out his hand to me: “Of course, we have known each other for years. Dear Jack, how are you”. I looked at him, dumbfounded. He continued, quite undeterred, “We met in Berlin in 1979, a great evening, a great booze-up. Do you remember, Jack?” Evandro cut him some slack, smiling. Osvaldo kept an eye on me, while I was nodding like a right fool. Saldanha just kept on. A rapid series of anecdotes, experienced together in Berlin, London, Istanbul and Rome. Memorable football matches and interviews; colleagues and champions. A life together that I had actually never lived. Evandro interrupted him. He said, looking at me: “You may not know that our man here, Joao, a raving Botafogo supporter, after a match defeat because of a blooper from the goalkeeper, actually shot the very same goalkeeper in the leg. A gunshot, bang! He was convinced that money had changed hands for that move”. Saldanha shook his head: “Oh Evandro, what are you saying? Jack was there that evening. He helped me get away. A toast then, to our finest hour!”. Completely bewildered yet engrossed by that wonderful abyss of creative fantasy, I tried to play my part: “That’s right, we jumped into a taxi and went to drink chilled batida in Barra da Tijuca....”. Joao stared at me deep in thought and said: “No, Jack. We took a night flight to San Paolo. Your memory fails you, damn it”.

I admitted it. We toasted once more.



Uova

Arrivò senza preavviso, al solito. I capelli tagliati corti, tinti di blu, una novità. Disse: “Ho fame”. Dissi: “È quasi mezzanotte”. Disse: “Appunto. Ho fame”. Emma è una donna difficile da trattare. Ha lunghe gambe magre, un portamento da modella, il viso da eterna ragazzina, un seno enorme. “Sotto la quarta non può essere vero amore”. È una vecchia battuta. La ripete ogni volta, quando si accorge che un uomo punta lo sguardo proprio lì. Amanti, un numero infinito. Tutti ricchi, ricchissimi, incapaci di volerle bene davvero. Ci conosciamo dai tempi delle scuole medie, mi tratta come un fratello maggiore. Quando è triste, disperata o affamata, arriva qui, con l'intenzione di piangere sulla mia spalla, bere e mangiare, ricoprendo di insulti uomini che non la meritano, egoisti, bastardi, impotenti e bugiardi. Mi prese per mano: “Non fai che parlare di questa cucina. Beh, usiamola un po' fuori orario”.

Eggs

She arrived, as usual, without any prior notice. Her hair had been cut short, dyed blue. A real change. She said: “I am hungry”. I said: “It is almost midnight”. She said: “Yes. And I am hungry”. Emma is a difficult woman to deal with. She has long thin legs, a model's posture, the face of eternal youth, enormous breasts. “Anything less than a D cup cannot be true love”. It's an old joke. She repeats it every time, when she realizes a man is looking right there. Lovers: an infinite number. All of them were rich, extremely rich, and incapable of really loving her. We have known each other since middle school, she treats me like a big brother. When she is sad, desperate or hungry she comes here, intending to cry on my shoulder, to eat and to drink, insulting those undeserving men, those selfish lying impotent bastards. She took my hand: “You keep talking about this kitchen of yours. Well, let's use it now, even if it is

Quando vide la mia “Sei” si entusiasmò. Apriva ante e cassetti, si sdraiò sul piano fingendo di dormirci sopra. Disse: “È perfetta”. Prese un uovo dal frigorifero. “Quindi cuciniamo qualcosa di altrettanto perfetto. Non esiste forma migliore”. Scelsi una pentola adatta, aggiunsi altre tre uova mentre continuava la sua ispezione infilando il naso dappertutto. Emerse da un cassetto: “Lo spazio qui dentro è enorme, potrei passarci la notte tanto è capiente”. Chiesi: “A proposito di uova, che n'è stato di Solange?”. Si toccò la tempia con l'indice destro: “Solange, pfui... il suo l'ha venduto. Per una cifra enorme, a sentir lei. Non ci credo, oca com'è. Comunque, con i soldi che ha preso è andata a vivere in Bahrain. Il clima, dice. Gli sceicchi, dico io”.

L'avevo incontrata tre anni prima. Il direttore mi aveva chiesto un lungo articolo su alcune uova. Più preziose di quelle che avevo in mano. Uova di Fabergé. Realizzate in numero di 69, si suppone, dal prodigioso gioielliere russo, Peter Carl Fabergé tra il 1885 e il 1917. Uova pasquali, con tanto di sorpresa, diverse una dall'altra. Un'idea dello zar Alessandro III per allietare la moglie, Maria Fedorovna.

Gioielli leggendari. Pezzi unici, geniali, preziosi. Scomparsi. Alcuni, se non altro. Erano loro, le uova disperse, che mi interessavano. Emma venne a trovarmi mentre preparavo l'articolo. Stavo lavorando. Foto e ritagli ovunque. Si mise a toccare qui e là, mi misi a protestare. Afferrò la fotografia di uno schizzo. Disse: “Questo l'ho già visto”. La foto mostrava l'“Uovo necessaire”, fabbricato a San Pietroburgo nel 1889. Oro, diamanti, rubini, smeraldi, uno zaffiro, custodito in un astuccio insieme a tredici strumenti da manicure tempestati di diamanti. Disperso.

Mi bloccai: “Ma figurati”. Emma: “Vuoi

a little out of hours.”

When she saw my “Sei” she was thrilled. She opened a number of doors and drawers, she lay down on the top pretending to sleep on it. She said: “It is simply perfect”. She took out an egg from the fridge. “So let's cook something that reflects this perfection. There is nothing better”. I chose a suitable pan, added another three eggs as she continued her inspection. She appeared from a chest of drawers: “The space in here is huge, I could spend the night in here it is so spacious. I asked: “Speaking of eggs, whatever happened to Solange?”. She touched her temple with her right forefinger and said: “Solange, pfui... she sold hers. For an incredible amount, according to her. I don't believe it, considering the ditz that she is. Anyway, she went to live in Bahrain with the money she got. The climate she says. I beg to differ. More likely the sheikhs”.

I had met her three years earlier. The director had asked me for a long piece about some eggs. More valuable than the ones I had in my hand. Fabergé eggs. As many as 69 were created, it is supposed, by the extraordinary Russian jeweller, Peter Carl Fabergé between 1885 and 1917. Easter eggs, including a surprise within, every one a unique piece. An idea hatched by Tsar Alessandro III to cheer up his wife, Maria Fedorovna. Legendary pieces of jewellery. Unique, artful and precious pieces. Lost. Those missing eggs were the ones I was interested in. Emma came to see me while I was drawing up the article. I was working. Photos and clippings everywhere. She started touching things here and there. I began to protest. She grabbed a photograph of a sketch and said “I have already seen this egg”. It was a photo of the “Necessaire”, made in St. Petersburg in

scommettere? È l'uovo di Solange. L'ha avuto in regalo dal suo vecchio spasimante. Lui è morto, poveretto...". Mi feci dare indirizzo e telefono. Chiamai. Spiegai. Solange: "Ah che carino. La aspetto". Viveva a Parigi, mi precipitai. Abitava in una strada privata dietro la Bastiglia. Passage du Cheval Blanc. Una casa per bambole, stracolma di oggetti inutili e costosi. Lei, occhi blu difficili da evitare, capelli castani raccolti, abito da sera in velluto blu notte alle undici del mattino. L'uovo, magnifico nell'astuccio, esposto per me su un tavolo basso di radica. Non sapeva, disse, di possedere il Fabergé nécessaire. Non immaginava, disse, che fosse così prezioso. Non sapeva che quell'uovo era stato sequestrato dopo la rivoluzione del '17, inviato al Palazzo d'Armeria del Cremlino, passato nel 1922 al Sovnarkom, Governo della Repubblica Socialista Sovietica, ricomparso a Londra nel '49. Non sapeva nulla o forse sapeva tutto. Domandai: "Può dirmi da dove proviene?". Si irrigidì: "L'ho accolta come amico di Emma. Voleva vedere il mio uovo? Eccolo. È un dono, tutto qui. Le proibisco di scrivere dove si trova e tantomeno di citare il mio nome. Voglio la sua parola". Provai ad insistere inutilmente. Solange richiuse l'astuccio, si allontanò per tornare dopo mezz'ora con addosso un altro abito da sera. Rosso cupo questa volta, buono per un capodanno a Las Vegas. Mi scusai per il disturbo. Fece un gesto con la mano, come dire, acqua passata: "Ha promesso, ricordi. Se capita a Parigi mi chiami, berremo insieme alla salute di quel povero zar". Le nostre uova, all'occhio di bue, erano quasi pronte. Dissi: "Fingeva. Una donna da evitare, la tua amica. Con una fortuna sfacciata". Emma teneva d'occhio la cottura: "Lo ebbe da quel

1889. Gold, diamonds, rubies, emeralds, a sapphire, kept in a case together with a thirteen piece diamond encrusted manicure set. Lost. I froze: "No way. Emma: "Do you want to bet on it? It's Solange's egg. She received it as a gift from her old lover. He passed away, poor thing...". I got the address and telephone number. I called her. I explained. Solange: "Oh now sweet. I will be waiting for you". She lived in Paris, I hurried there. She lived in a private street behind the Bastille. Passage du Cheval Blanc. A dolls house, overflowing with useless yet expensive objects. She had hard-to-avoid blue eyes, brown hair that was swept back, and was wearing a blue velvet evening gown at eleven o'clock in the morning. The egg, truly magnificent in its case, was displayed for me on a low briar-wood table. She did not know, she said, that she owned the Fabergé nécessaire. She didn't realize she said that it was so valuable. She was unaware that the egg had been seized after the 1917 revolution, sent to the Kremlin Armoury, and then changed hands in 1922 moving to the Sovnarkom, the Government of the Soviet Socialist Republic, to appear again in London in 1949. She appeared to know nothing or perhaps she knew everything. I asked her: "Can you tell me where it comes from?". She stiffened: "I welcomed you here as a friend of Emma. You wanted to see my egg? Here it is. It was a gift, that's all. I forbid you to write about its whereabouts, let alone mention my name. Promise me". I tried insisting. In vain. Solange closed the case, went away only to return half an hour later wearing yet another evening dress. A deep red colour this time, ideal for New Year's Eve in Las Vegas. I apologized for any inconvenience caused. She made a gesture as if to say it was all

nobile, sir Nonsocosa, un principe scozzese, roba così. Peter. Innamoratissimo. Troppo vecchio per Solange. Si è ammazzato in macchina lassù, su quelle strade piene di pioggia". Così il Fabergé era rimasto alla sua amata. Mangiammo. Emma: "La ricchezza è un imbroglio, quasi sempre. Questa storia vale come ennesima prova. Soldi spesi e presi attorno a un oggetto che, alla fine, porta solo dolori. Uova? Meglio queste, almeno saziano". Lo disse poco prima di far sparire un tuorlo intero. "Ce ne vogliono altre quattro, poi a nanna. Dormo qui, ti pare?" Indicava un cassettone. Sembrava non scherzasse affatto.

water under the bridge: "Don't forget. You gave me your word. If you ever end up in Paris, call me and we will toast together to the health of that poor Zsar". Our eggs, sunny-side up, were almost ready. I said: "She was pretending not to know. Your friend is a person to be avoided at all costs. She had an incredible run of luck". Emma kept an eye on the pan: "She got it from that nobleman, Sir dunno-what, a Scottish prince, or something like that. Peter. He was very much in love with her. But he was too old for Solange. He killed himself in his car on those rain beaten streets up north". That's how the egg remained with his beloved one. We ate. Emma: "Wealth is almost always a rip-off. This story is yet more proof. Money spent on an object that, in the end only brings pain. Eggs? These ones are better, at least they satisfy your hunger". She said that just before making a whole yolk disappear into her mouth. "I need another four and then to bed. I will sleep here, what do you think?" She pointed to a chest of drawers. And she didn't seem to be joking.



Il paradiso sotto-terrestre

Coincidenze. Capitano. A volte sono giochi piccoli del destino. Altre, mi dico, sono colpi di genio, guizzi di un qualche Dio che ha voglia di divertirsi. Questa, ad esempio: clamorosa.

Un attimo, per cortesia. Punto primo: sono innamorato della mia cucina. Lo dico, lo scrivo. È questione di forme e cura, di dettagli e asimmetrie, non so. Fatto sta che in cucina trascorro del gran tempo, mi sento bene. Rifletto e immagino. Per il punto secondo tocca portarvi con me. A Milano, dove andai per realizzare un intero inserto del giornale. Il direttore mi aveva chiamato nel suo ufficio: “Prepariamo uno speciale sul design. Una sezione dedicata a ciò che accadde a Milano a partire dal dopoguerra. Progettisti e imprenditori. A quanto pare stavano tutti là. Vai e cerca. Sei pagine da riempire. Divertiti”. Andai. Cercai. La faccenda, tutt’altro che semplice. Una quantità di architetti illuminati, da Gio Ponti a Franco Albini.

The underground paradise

Coincidences. They happen. Sometimes they are little twists of fate. Others, I tell myself, are strokes of genius, flashes of good spirit from some God who wants to have fun. This one, for example: simply unbelievable. One moment, please.

Firstly: I am in love with my kitchen. I say it. I write it. I guess it’s a question of shape, attention, details and asymmetries. The fact is I spend a great deal of time in the kitchen. I feel good there. It’s a place where I can reflect and come up with ideas. Secondly, I have to take you on a journey with me. To Milan. I went there in order to work on an entire insert for the newspaper. The director had called me into his office: “We are preparing a special on design. An entire section dedicated to post-war Milan. Designers and entrepreneurs. It seems they were all there. Look into it. You have six pages to fill. Have fun”. I went and looked into it. A far from simple task. A lot of learned architects from

Una vera e propria schiera di designer dotatissimi: Vico Magistretti, i fratelli Castiglioni, Ettore Sottsass, Marco Zanuso, Enzo Mari. Una buona mano di carte, come disse proprio Magistretti pensando alla densità creativa di quel gruppo formidabile. Accompagnato da imprenditori disposti a cambiare il modo e il mondo. Milano, appunto.

Un bel posto dove lavorare. Vagavo tra studi trasformati in fondazioni e archivi; tra aziende sparse per la Brianza e musei. Oggetti. Mobili, lampade, sedie. Con il desiderio di comprare e portare a casa questo e quello, a cominciare dal Veliero di Albini: legno, vetro, tiranti in acciaio. Datata 1940. Moderno oggi, adesso, sempre. Vabbè, pazienza. Per il punto terzo devo parlare dell’automobile presa a nolo all’aeroporto. Una utilitaria francese, comoda e pratica per circolare in città. Dopo una settimana saltò un faro. Anteriore destro. Defunto. Cercavo una officina, il portiere dell’hotel mi indicò una via e numero civico poco distanti. Elettrauto. Due serrande sollevate. L’interno: deserto. Niente automobili, nessuno in vista. Attesi, suonai il clacson. Tempo un minuto e dalla pancia scura di quel garage spuntò un uomo. Enorme. Un metro e ottanta per centotrenta chili, a stare bassi. Salopette di tela azzurra sopra una maglia a righe bianche e rosse. “Eccomi” esclamò. La voce passata sulla carta vetrata. Mostrai il fanale spento. Disse: “Bene, bene, non si preoccupi. Inglese vero? Bravo. Terza linea? Numero 8 direi”. Come avesse capito di avere di fronte un ex rugbista non si saprà mai e questa è solo la prima, piccola coincidenza, niente in confronto al resto. Ammisi. Numero 8. Un passato in seconda divisione. Richmond, il club. Botte, birre e amici, uno sballo. Disse: “È arrivato nel posto

Gio Ponti to Franco Albini. A veritable group of extremely gifted designers: Vico Magistretti, the Castiglioni brothers, Ettore Sottsass, Marco Zanuso, Enzo Mari. A great hand of cards, as Magistretti himself said, thinking of the creative wealth of that extraordinary group. Supported by entrepreneurs ready to the change the status quo and the world. Milan. A great place to work. I wandered around studios that had been transformed into foundations and archives; visited companies scattered throughout Brianza and a number of museums. Objects. Furniture, lamps, chairs. A strong desire to buy and bring home this and that, including Albini’s Veliero bookcase: wood, glass, steel tie rods. Dated 1940. Still modern today. Oh well, so be it! Thirdly, I have to talk about a car I rented at the airport. A small French hatchback, comfortable and practical for getting around the city. After a week a headlight stopped working. Front right. Dead. I was looking for a garage, the hotel concierge showed me a nearby street and gave me the address. The sign said garage. Two shutters were raised. Inside: deserted. No cars and no-one in sight. I waited. I sounded my car horn. After a minute a large man appeared from the dark abyss. Huge. One meter eighty for one hundred and thirty kilos. At a (low) rough guess. Blue dungarees over a red and white striped jersey. “Here I am” he shouted gruffly. I showed him the headlight. He said: “Well, don’t worry. You are English right? Good. A centre-side flanker, at a guess”. How he knew he was dealing with a former rugby player will never be known and this is only the first, small coincidence, nothing compared to the rest. I admitted it. I had been a centreside flanker. A past spent in second division. Richmond, the club. Blows and bruises, beer and

giusto. Il mio nome è Lele. Chiamami Cabrio, come fanno tutti. Ti preparo qualcosa". Mi fece cenno di seguirlo, ci inoltrammo nell'officina. Afferrò un gancio al pavimento, sollevò una grande botola rettangolare. Dal basso proveniva una luce calda, invitante. Per scendere usammo la scala, legno vecchio, annerito. Una dozzina di gradini. E poi, completamente inatteso, un paradiso. Un paradiso sotto-terrestre. Non so come avessero fatto a trasportarla sin lì. Fatto sta che in quello scantinato troneggiava una cucina "Sei", identica alla mia. Cambiavano solo i colori: sabbia per le ante, il piano in acciaio, alluminio per il basamento. Non solo: le lampade erano tutte firmate da designer importanti, vecchie panche dei tram milanesi lungo una intera parete. Il soffitto basso, a volte, in mattoni. Una quantità di foto appese. Ritraevano squadre giovanili di rugby, ragazzi che giocavano, festeggiavano, sollevavano trofei. Coppe, medaglie, gagliardetti sulle mensole, ovunque. Un covo magnifico, del tutto inaspettato. Cabrio fu svelto ad anticipare le mie domande già pronte: "Rugby Milano. Questa è una specie di sede, sempre aperta perché, vedi, a me piace nutrire i nostri ragazzi. Li ho allenati per anni, adesso li accolgo qui. Loro e non solo loro". Sì ma questi oggetti? Questa cucina? Preparava un risotto. "Risotto e osso buco, così diventi milanese anche tu". Si muoveva agile nonostante la mole. Disse: "Da anni insegno rugby in carcere. Carcere minorile. È una sfida per quei ragazzi soli e sfortunati. Rugby è combattimento. Gestione dell'aggressività per chi, con l'aggressività, fa conti difficili. Beh, una rivelazione. E quando escono dove vuoi che vadano? Cerco di trovare qualche lavoro per loro e intanto li faccio mangiare come si deve". Come riuscisse a tirare avanti restava

buddies, a blast. He said: "You have come to the right place. My name is Lele. Call me Cabrio, everyone does. Let me rustle you up something. He beckoned me to follow him, we entered his workshop. Grabbing a large hook on the floor, he lifted a large rectangular hatch. A warm, inviting light came from below. We used an old blackened wood ladder to get down. A dozen steps. Then, from nowhere, heaven. An underground paradise. I don't know how on earth they got it down there. But in that basement there was a "Sei" kitchen, just like mine. Only the colours were different: the doors were sand-coloured, the counter top was in steel and the base in aluminum. Not only that: the lamps were designer ones, there were old Milanese tram benches along the entire wall. A low, vaulted brick ceiling. There were a number of photos. They portrayed junior rugby teams, kids playing, celebrating, lifting trophies. Cups, medals, pennants on shelves everywhere. A truly magnificent yet surprising den. Cabrio was quick to read my questions: "Rugby Milano. These are a sort of open all hours headquarters, because, you see, I like to feed our boys. I have coached them for years, now I welcome them here. Not only them".

I see, and what about these objects? This kitchen?

He was preparing a risotto. "Risotto with sliced veal shank so you too can feel Milanese". He moved nimbly despite his bulky build. He said: "I have been teaching rugby in prison for years. A juvenile detention centre. It is a challenge for those lonely and unlucky boys. Rugby is combat. A fight. It helps you manage aggression for those who have to come to terms with it. A revelation. And when they get out where else can they go? I try to find

un mistero. Quel covo era pieno di oggetti preziosi, costosi. Per non parlare del resto: niente uscite di sicurezza, solo una bocca di lupo per far circolare l'aria. Lui, sorridendo: "A norma non c'è nulla ma i vigili mangano da me in continuazione, chiudono un occhio, quando preparo gnocchi al gorgonzola li chiudono entrambi. Alla cassa contribuiscono in tanti, vecchi rugbisti, amici. Milano è ricca di persone generose che per un posto così si fanno in quattro". Dalla scala scesero quattro ragazzi. Sedici, diciotto anni, trafelati, rasati a zero, tatuati. Ne arrivarono altri nel giro di venti minuti. Alcuni erano ex detenuti, altri giocatori del club. Coetanei in completa comunicazione. L'atmosfera, allegra, rumorosa, accogliente. Cabrio serviva risotto giallo e ossi buchi. Aiutai a preparare la tavolata, sedetti in mezzo agli altri. Scuotevo la testa, mangiavo e ridevo. Lui, serio, le mani appoggiate all'acciaio della cucina: "Il male si cura con il bene, caro Jack. Questi ragazzi, se incontrano il bello, magari imparano ad amare la bellezza".

Per un attimo, solo per un attimo pensai che stavo mancando ad un paio di appuntamenti. Il mio faro spento? Ma sì, che importa, non me ne importa un fico.

them some work and in the meantime I make sure they eat properly".

How he managed to get by remained a mystery. That lair was full of precious and expensive objects. Not to mention the rest: no emergency exits, only a basement window well for ventilation. He said, smiling: "There is nothing compliant to legal standards or regulations here but the police come and eat with me all the time, they turn a blind eye, and when I make my potato dumplings with gorgonzola they turn temporarily blind. Lots of former rugby players and friends contribute to its upkeep. Milan is full of generous people who bend over backwards for a place like this". Four boys came down the ladder.

Sixteen, eighteen year olds, out of breath, polled, tattooed. More arrived within twenty minutes. Some were ex-convicts others were club players. Peers in perfect harmony. The atmosphere was cheerful, noisy and welcoming. Cabrio served his saffron rice with veal shanks. I helped set the table, taking my place amongst the others. I shook my head, ate and laughed. He said in a serious tone, his hands resting on the steel of the kitchen: "Evil is cured with good, dear Jack. These guys, if they were to encounter beauty maybe they would learn to love it".

For a moment, just for a moment I thought I was missing a couple of my appointments. My headlight? Who cares. I couldn't give a hoot.



Bacon, Giacometti, Beckett

Lo faccio una volta all'anno. Una cena ad inviti, nel giorno del mio compleanno, 3 agosto. La data non è un granché. Afa, piena estate, tutti altrove, in vacanza, addio. Non importa. I miei ospiti arrivano comunque. È questione di volontà, la mia. Sono persone care, per motivi diversi, parti di me. Non le disturbo spesso. Quando lo faccio, arrivano. Entrano, si guardano attorno, mi aiutano persino a spadellare visto che la mia cucina piace anche a loro. Parlano, le voci sono onde sonore che rimbalzano tra le pareti, timbri acustici che fanno ritmo, armonia.

Lo scorso anno vennero i miei genitori. Non si vedevano, non li vedevo da anni ed erano commossi, fragili e felici seduti attorno al tavolo. Una cena in famiglia, come una volta, tanto tempo fa. Mia madre fissata con l'ordine, mio padre a borbottare in attesa del dessert.

Oggi ho altri progetti. Ho invitato Gabriel. Non so dire quanti anni avrebbe ora, dovrei fare dei calcoli complicati.

I do it once a year. A dinner by invitation, on my birthday, the 3rd of August. The date is not really the best. Muggy weather, the height of summer, everyone is elsewhere on vacation. But it doesn't matter. My guests arrive anyway. It is a question of willpower, my willpower. They are all dear to me, for different reasons, they are part of me. I don't bother them all that often. But when I do, they come. They come in, they look around, they even help me with the cooking, since they like my kitchen too. They talk amongst themselves, their voices are like sound waves bouncing off the walls, acoustic timbres creating rhythm and harmony.

Last year my parents came. They hadn't seen each other and I hadn't seen them for years and they were emotional, fragile and happy sitting around the table. A family dinner, just like we used to have. My mother obsessed by order and organization, my father muttering

Compagno di banco, prima elementare. Ripetente, lui. Da allora insieme sempre, diversi come eravamo, poverissimo lui, figlio undicesimo o tredicesimo di una madre morta presto, di un padre dissennato. Una cucina come questa non l'ha avuta mai e adesso la osserva come si osserva un'astronave. Sfiora e parla: "Quindi "Sei" sta per sei millimetri, lo spessore del marmo, dei piani... Bella. Persino troppo per te".

Gabriel mi ha insegnato tutto, senza volerlo. È stato il mio specchio, il primo, nel quale misurare fortuna e sfortuna, il valore di una opportunità, il dovere di una responsabilità. È stato "l'altro", intrappolato dentro guai che mi hanno solo sfiorato. Un portento nella raccolta delle figurine calciatori, nelle battaglie a palle di neve. Poi nel perdere soldi che non possedeva giocando a carte; perdere soldi che non possedeva puntando su cavalli sbagliati. La neve, ecco, ci vorrebbe, nonostante la stagione. In compenso cucinerò per lui aragosta e caviale, gli offrirò champagne o rosso di Borgogna perché non ha mangiato e bevuto mai così.

Ho invitato Ayrton che è bellissimo sempre quando compare nei miei pressi; che ha avuto tutto e quel tutto ha perduto in un attimo, un capriccio cattivo. Arriva, osserva, dettaglio per dettaglio. Felpa e jeans, quell'espressione assorta che mai dimentico. Gabriel non l'ha mai conosciuto. Si piaceranno perché Ayrton ha amato sempre la semplicità, la dignità degli ultimi, la fatica di chi, veloce come lui, non può viaggiare. Un'anima bella, esposta. Non si vergogna di mostrare l'ombra, un nodo, commozione e sentimenti. A patto -l'ho pregato- di non mettersi a raccontare del suo Dio, con il quale intrattiene rapporti privilegiati al punto da impuntarsi. Dio, il suo, gli dà sempre ragione. Ayrton fa sorridere, mi fece

while waiting for dessert.

Today I have other plans. I have invited Gabriel. I don't know how old he would be now, I would have to do some rather complicated calculations. He sat next to me at school, first year at primary school. He was a student repeating the year. Since then we have always been together, even if we were poles apart, he came from a poor family, the eleventh or thirteenth child of a mother who died young and his father was insane. He has never had a kitchen like this in his life and now he is observing it carefully as if it was otherworldly. He touches it and says: "So "Sei" stands for six millimetres, the thickness of the marble, the tops... Simply beautiful. Even too much for you". Gabriel taught me everything, without meaning to. He was my first mirror, in which I measured good and bad luck, the value of an opportunity, the duty of carrying through a responsibility. He was the "other" one, trapped inside troubles that only brushed against me. A whizz at collecting football stickers and a marvel in snowball fights. And also in losing money he didn't have in playing cards; losing money he didn't have by betting on the wrong horses. Snow would be good now, despite the season. To compensate I will be preparing lobster and caviar, offering him some champagne or a glass of Burgundy because he has never fine dined like this before.

I have invited Ayrton who is always handsome when he appears next to me; he had everything and lost everything in an instant, a bad folly. He arrives, observes, taking in the details. Sweat-shirt and jeans, that absorbed expression I will never forget. Gabriel has never met him. I am sure they will get on because Ayrton has always loved simplicity, the dignity of the underdog,

tremare. Polsi, nervi, cervello in frenesia permanente, cercando di comprendere i lampi di quel talento, la dedizione da monaco al lavoro, il coraggio di osare, la ferocia dell'agonista. Il suo menù: fagioli scuri, farofa, salsiccia, pancetta affumicata. Un piatto simile a quelli che gli preparava sua madre Neide a San Paolo, nella casa di Nova Cantareira. Ho invitato Marc. È austriaco di nascita, francese di formazione, milanese di adozione. Non sa che cenerà con Gabriel e Ayrton ma è sveglio, trova sempre i gesti, le parole adatte. Progetta. In continuazione. Lo fa da un sacco di tempo. Scopre sempre il modo di trasformare un sogno in un oggetto, un'idea in uno strumento. Dipinge. È il suo hobby, dice. Quando dipinge, copia. Tele di Francis Bacon. Falsi d'autore. Vuole appenderne uno qui, di fianco alla madia. Benissimo. Opere autentiche: fuori portata, salvo commettere furti clamorosi. Oppure casinò sbancati, eredità milionarie. Sa che per Bacon ho un debole; sa che vado in pellegrinaggio al 7 di Reece Mews, South Kensington, dove aveva lo studio; sa che per me Bacon, Alberto Giacometti e Samuel Beckett sono compatibili come voci di un coro dolente, straziante, fatale. Figure dipinte, figure narrate nello splendore della miseria umana. Assonanti e destinate. Somiglianti alle nostre. Carl è in arrivo, con la tela grande sottobraccio. Preparo. Una Sacher? Ma no, che banalità. Un rombo, piuttosto, il pesce è geometrico, del resto. Cucinato al sale, con qualche erbetta aromatica. Bene? Forse, ma sì. Gabriel Barrett se n'è andato quindici anni fa. L'ha portato via quel male che non c'è verso di batterlo davvero. Qui resta, qui viene

the effort of those who are, just as fast as he is, yet cannot travel. A beautiful soul, on display. He is not ashamed to show the dark side, the hitches, emotions and feelings. As long as- and I begged him- he doesn't start talking about his privileged relationship with God. God, his God, always backs him up. Ayrton makes me smile, made me tremble. Backbone, nerves, living like there was no tomorrow, trying to understand the strokes of that genius, total commitment and dedication, the courage to dare, the ferocity of the competitor. His menu: black beans, farofa, sausage, smoky bacon. A dish similiar to the ones his mother Neide made for him in Sao Paolo, in the house of Nova Cantareira. I have invited Marc. He is Austrian by birth, was educated and trained in France and is Milanese by adoption. He does not know that he will be dining together with Gabriel and Ayrton but he is smart, he always finds the the right words. He designs. Continuously. He's been doing it for a long time. He always discovers a way to transform a dream into an object, an idea into a tool. He paints. It's his hobby, he says. When he paints, he copies. Francis Bacon paintings. Perfect fakes. He wants to hang one here. Perfect. Authentic works: totally beyond any means, except in the case of a sensational theft. Or by cleaning out casinos or benefitting from millionaire inheritances. He knows I have a soft spot for Bacon; he knows I make pilgrimages to 7 Reece Mews, South Kensington, where he had his studio; he knows that Bacon, Alberto Giacometti and Samuel Beckett are, for me, compatible as voices in a remorseful, agonizing, fatal choir.

per farmi compagnia. Ayrton Senna è morto il 1° maggio 1994. Qui torna per ricordarmi il privilegio di averlo incontrato, una intensità alta e drammatica, attraversata insieme. Marc Sadler ha 76 anni, sembra un ragazzo che continua a giocare, che ama curiosare. La mia cucina, questa, l'ha progettata lui e gli devo una gratitudine doppia. Per via della cucina in quanto tale, un privilegio che non merito; per avermi permesso di friggere l'immaginazione, di far bollire i ricordi. Di raccontare, in definitiva, qualche storia. E di invitarlo a cena il 3 agosto. Ammesso che arrivi da Innsbruck, Parigi o dove sarà. Noi, qui, lo stiamo aspettando.

Characters narrated in the splendour of human misery. Similiar sounding and fated. Similiar to ours.

Carl is arriving with a large painting under his arm. I need to rustle something up. A sacher? No, how uninspiring. Let's have brill instead. It is geometric after all. Encrusted in salt, with some herbs. Would that go down well? Perhaps, well yes, I'd say so. Gabriel Barrett passed away fifteen years ago. His life taken by that unbeatable evil. He stays here, he comes here to keep me company. Ayrton Senna died on the 1st of May 1994. He comes back here to remind me of the privilege I had of meeting him, a highly intense and dramatic encounter. Marc Sadler is 76 years old, he seems like a boy who just keeps on playing, who loves to browse around. He designed my kitchen and for that I am doubly grateful.

For the kitchen itself, a privilege I don't deserve; for allowing me to stir up the imagination, to serve up memories. Ultimately to tell stories. And to invite him to dinner on the 3rd of August. Assuming of course he will be in Innsbruck, Paris or wherever it may be. We will be here waiting for him.



GIORGIO TERRUZZI

Giornalista, scrittore, autore (televisivo e di podcast), accademico, Terruzzi collabora per molte testate e scrive testi per il teatro e il cinema. Consigliere dell'A.S. Rugby Milano, sua grande passione, ha poi scritto diversi libri, tra cui Quando ridi (Rizzoli, 2018) e Suite 200 –L'ultima notte di Ayrton Senna. Il suo ultimo libro, Atlante sentimentale (Rizzoli 2021), è un viaggio straordinario in Italia.

VICTORIA TENTLER-KRYLOV

Oltre che un'illustratrice è anche architetto: cresciuta a San Pietroburgo, ha studiato architettura e design urbano alla Cooper Union e alla Columbia University. La sua ispirazione è alimentata dai paesaggi urbani e ama valicare i confini dell'acquerello in digitale. Il primo libro da autrice-illustratrice di Victoria, Building Zaha: The Story of Iraqi-British Architect Zaha Hadid, è uscito nel 2020 ed è stato un grande successo. Collabora con diversi magazine internazionali tra cui The New Yorker e The Wall Street Journal. In Italia collabora con Linkiesta.

MARC SADLER

Cittadino francese, nato in Austria, italiano d'azione, Marc Sadler è stato pioniere della sperimentazione dei materiali e della contaminazione fra diverse tecnologie, divenute aspetti distintivi della sua attività di designer industriale. 4 volte vincitore del premio Compasso d'Oro, oltre a 4 Menzioni d'Onore dell'ADI Associazione Design Industriale, ha ricevuto molti riconoscimenti internazionali importanti nel corso degli anni. Da tempo collabora con il Gruppo Euromobil firmando, negli anni, pezzi che sono diventati delle vere icone sia per Euromobil che per Désirée.

Journalist, writer, author (television and podcast), academic, Terruzzi collaborates with many newspapers and writes texts for theatre and cinema. Director of A.S. Rugby Milano, his biggest passion, he also wrote several books, including Quando ridi (Rizzoli, 2018) and Suite 200 -L'ultima notte di Ayrton Senna. His latest book, Atlante sentimentale (Rizzoli 2021), is an extraordinary journey through Italy.

As well as an illustrator, she is also an architect: raised in St Petersburg, she studied architecture and urban design at Cooper Union and Columbia University. Her inspiration is fuelled by urban landscapes and she loves to push the boundaries of digital watercolour. Victoria's first book as an author-illustrator, Building Zaha: The Story of Iraqi-British Architect Zaha Hadid, came out in 2020 and was a great success. She collaborates with several international magazines including The New Yorker and The Wall Street Journal. In Italy, he collaborates with Linkiesta.

French citizen, born in Austria, Italian by action, Marc Sadler has been a pioneer in the experimentation of materials and the contamination of different technologies, which have become distinctive aspects of his work as an industrial designer. A 4-time winner of the Compasso d'Oro award, as well as 4 Honourable Mentions from the ADI Industrial Design Association, he has received many important international awards over the years. He has long collaborated with the Euromobil Group, signing pieces over the years that have become true icons for both Euromobil and Désirée.



Finished in print in April 2023

Project by **WE ARE DESIGN**
in collaboration with Linkiesta

Euromobil

Via Circonvallazione, 21
31020 Falzè di Piave - TV - Italy
Tel. +39 0438 9861
info@euromobil.com
euromobil.com



Via Marosticana, 9
31010 Maser - TV - Italy
Tel. +39 0423 9255
info@zalf.com
zalf.com



Via Piave, 25
31028 Tezze di Piave - TV - Italy
Tel. +39 0438 2817
info@desiree.com
desiree.com

