





ALMA MATER STUDIORUM
UNIVERSITÀ DI BOLOGNA
SCUOLA DI LETTERE E BENI CULTURALI
Z●NEMODA

Seminario Progettazione collezione di moda
Seminario Comunicare la moda

A. A. 2014/15

presentano

quSquS

indice

index

appunti di viaggio / *travel notes* 5



backstage 58

credits 62

Vorrei tornare somigliante ad ogni paese che avrò attraversato. In valigia lo stretto indispensabile: le mie tuniche bianche da plasmare, colorare, condire, insaporire. Le mie mani raccoglieranno gli ingredienti, li mescoleranno. Un cous cous dai gusti diversi che, quando con le mani lo si avvicina alla bocca e lo si gusta, evoca ai sensi scenari lontani mescolati tra loro.

Si parte.

I would like to come back home looking like every country I have been through. My suitcase contains all I need: my white tunics to shape, colour, spice up and season. My hands will bring all the ingredients together and mix them. A plate of couscous with different flavours which, when you taste it, awakens the senses to distant lands all blended together.

Let's go.

La Tunisia, il mercato La Medina di Tunisi, i suoi odori di erbe e di spezie mi inebriano. L'henné per tingere il mio vestito; la collana di peperoncino, stecche di cannella e anice stellato che un'esperta venditrice mi infila al collo insistendo perché io l'acquisti.

Tunisia, the Medina market in Tunis, its smells of herbs and spices inebriate me. Henna to dye my suit; the necklace of chilli peppers, sticks of cinnamon and star anise that an expert seller puts around my neck to convince me to buy.

Tunisia





ingredienti

- . peperoncino
- . anice stellato
- . henné

ingredients

- . chilly pepper
- . star anise
- . henna

L'abito base a tunica ha mantenuto il corpetto dritto e semplice, ma è stato arricchito da una svasatura strutturata con crinolina in quanto è interamente ispirato alla *tajin*. Una fascia di nastro blu circonda il girovita e disegna un motivo decorativo sul fondo. La collana a girocollo è fatta di anice stellato, mentre grappoli di peperoncino adornano le spalle. La tintura naturale si è ottenuta con l'henné.

The bodice of the tunic has been kept simple and straight, although enriched by the addition of a crinoline structured flaring, since the dress is entirely inspired by a tajine pot. A blue ribbon goes around the waistline and creates a decorative pattern at the bottom hem. The round necklace has been made of star anise while chilly pepper bunches have been used to embellish the shoulders. The natural dye has been made from henna.



La henna è considerata una pianta sacra con effetti benefici per i capelli e la pelle. Il tatuaggio all'henné è una tradizione antichissima nelle culture nordafricane, mediorientali e orientali, di grande importanza nel mondo femminile. Viene usato per decorare mani e piedi della sposa per il giorno delle nozze, simbolizzando la felicità coniugale futura. L'henné tunisino viene steso delineando forme particolari di fantasia. Più il colore è scuro, più viene apprezzato. Una tradizione prevalentemente tunisina è la decorazione con il miscuglio *harkouss*, di durata inferiore ma più raffinato e nero.

Henna is considered a holy tree, providing beneficial effects for hair and skin. Henna tattoo is one of the oldest female traditions among the North African, Middle Eastern and Oriental cultures. It is used for decorating the bride's hands and feet for her wedding day as a symbol of future wedded bliss. Tunisian henna is spread over the skin outlining fantasy shapes. The darker the colour, the more it is appreciated. A typical Tunisian tradition is to use the 'harkouss' mixture which lasts less but is more refined and black-coloured.

- . 2 cucchiari di henné (foglie secche ridotte in polvere)
- . 1 cucchiaino di succo di limone, acqua di rose o acqua di fiori d'arancio
- . acqua

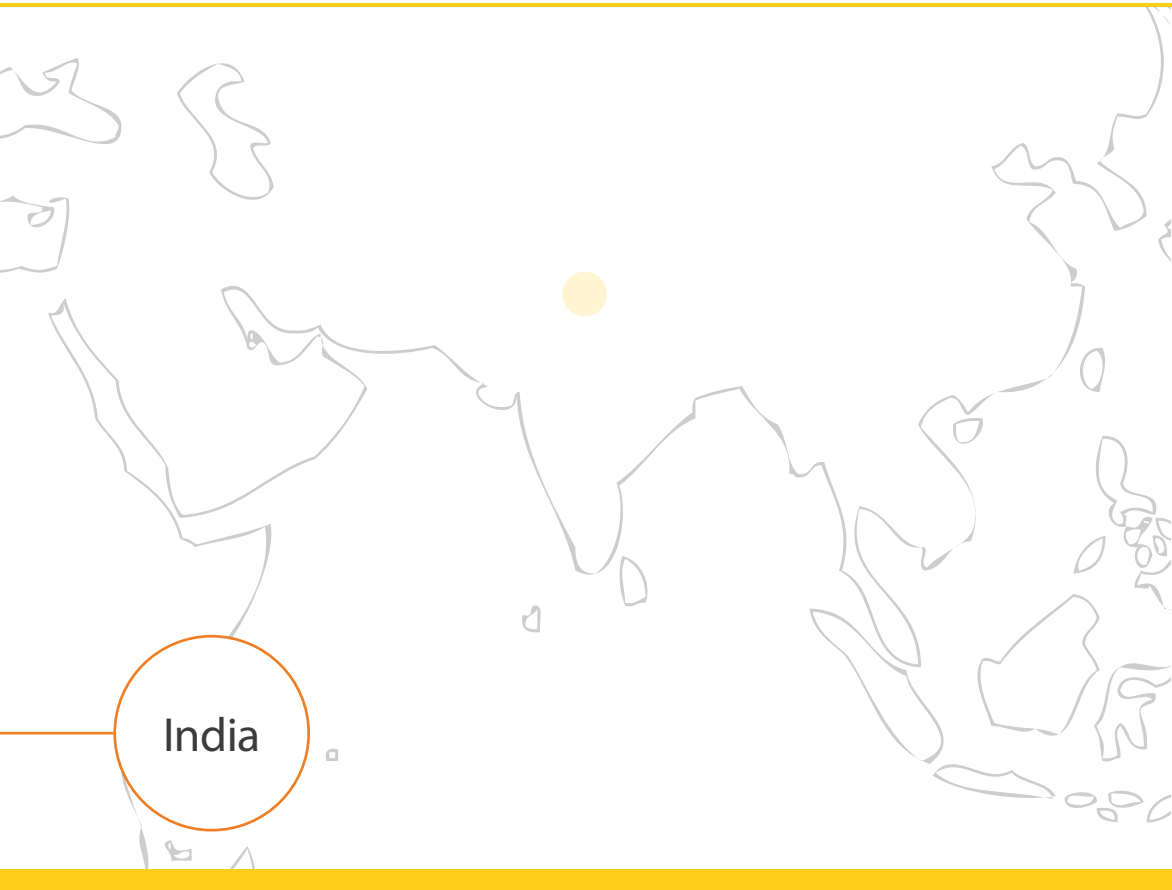
- . *2 Tbsp of henna (powdered leaves)*
- . *1 Tbsp of lemon juice, rose water or orange flower water*
- . *water*

Mescolare gli ingredienti con un po' d'acqua. Si ottiene un composto pastoso che non deve essere né troppo liquido né troppo asciutto. Per l'applicazione si può utilizzare una siringa con beccuccio fine in plastica. Al termine si consiglia di tamponare con un batuffolo di cotone imbevuto di succo di limone molto zuccherato. Lasciar asciugare dalle due alle quattro ore.

Mix the ingredients with a little water until the mixture is doughy, but not too dry or liquid. It can be applied with a plastic fine point syringe. At the end dab with a cotton ball soaked in lemon juice and sugar, then let it dry from two to four hours.

Dopo lunghi giorni di viaggio arrivo in una città dell'India del nord. Il curry colora la mia veste e la impregna con il suo aroma. Oltrepasso la moschea e arrivo alla "via dei panettieri e dei fornai" dove si produce il pane *naan* che acquisto in abbondanza.

After many days travelling I arrive in a city in the north of India. My clothes are coloured with curry and are full of its smell. I go past the mosque and arrive at the 'bakers' street' where they make Naan bread which I buy a lot of.



India



ingredienti

- . curry
- . pane *naan*

ingredients

- . curry
- . *Naan bread*

L'abito base a tunica presenta una modifica concettuale. L'intero vestito è ispirato al pane *naan* per cui sono state create strutture decorative nel richiamarne la forma. Da metà schiena si sviluppa un rigonfiamento tondo che pende verso il fondoschiena e indica la tridimensionalità del pane *naan*, mentre la sua bidimensionalità è richiamata dal moto ondulatorio di un collo rigido che ricopre le spalle. Completa l'abito un'arricciatura sul fondo del fianco destro. La tintura naturale è stata realizzata con il curry.

The tunic has been conceptually altered. The entire dress is inspired by Naan bread so that several decorative structures have been created to recall its shape. A round swelling developing from mid-back, hanging down towards the back side, clearly indicates the three-dimensional shape of Naan bread, while a firm neck covering the shoulders recalls the flatness of the bread with its wavy motion. A bottom-right side gathering gives the finishing touch. The natural dye has been made from curry.



I panini di ceci sono una variante del pane *naan*, il tipico pane indiano, e sono destinati ad occasioni di festa. La farina di ceci, che in Italia serve prevalentemente a preparare la farinata, viene usata nella cucina indiana per confezionare pani, per addensare salse e per rendere più stabile lo yogurt da aggiungere a preparazioni calde. Questa ricetta prevede anche l'uso del *ghee*, che è il burro chiarificato impiegato nella cucina indiana. Come accompagnamento si può servire curry di verdure.

Chickpea unleavened bread is a variety of Naan, the typical Indian bread, and is made on feast days. Chickpea flour, which in Italy is mainly used to make 'farinata', is used in India to make bread and to thicken sauces or yoghurt for hot dishes. This recipe contains 'ghee', which is a purified butter used in Indian cuisine. Chickpea Naan bread can be served with vegetable curry.

ingredienti

- . 100 g di farina integrale
- . 75 g di farina di ceci
- . 150 ml di acqua
- . 2 peperoncini freschi

- . 1 cipolla piccola
- . 2 cucchiaini di *ghee*
- . ½ cucchiaino di sale
- . coriandolo

ingredients

- . *100 g wholemeal flour*
- . *75 g chickpea flour*
- . *150 ml water*
- . *2 fresh chilli peppers*

- . *1 small onion*
- . *2 tsp of 'ghee'*
- . *½ tsp of salt*
- . *coriander*

Setacciare le due farine in una ciotola, unire il sale e mescolare. Spellare la cipolla e tritarla molto finemente, unire al coriandolo tritato e ai peperoncini, quindi mischiare il tutto alle due farine e mescolare. Aggiungere l'acqua e impastare fino a che non si avrà un composto liscio. Coprire e far riposare per 15 minuti. Lavorare poi l'impasto per circa 5 minuti con le mani e dividerlo in 8 parti uguali. Stendere la pasta in dischi del diametro di 18 centimetri e metterli in una padella, uno alla volta, facendoli cuocere a fuoco medio, girandoli tre volte e ungendoli con il *ghee*. Servirli ben caldi.

Sift the two flours in a bowl, add salt and mix. Peel and chop the onion into small pieces and add to the chopped coriander and chilli peppers. Then mix with the two-flour blend, add water and knead the ingredients into smooth dough. Cover and leave for 15 minutes. Knead again the dough with your hands for about 5 minutes and cut into 8 equal pieces. Shape them into disks of 18 centimetres diameter and put into a saucepan separately, heating at a medium temperature, turning them three times and greasing with the 'ghee'. Serve them hot.

Ed ora eccomi in Colombia. Tra le acque cristalline delle sue coste colleziono gusci di cocco. A pochi passi da lì una sorgente: è tè verde. Vi immergo la mia tunica che assume così lo stesso colore della bevanda.

And now here I am in Colombia. In the clear waters of its coastlines I collect coconut shells. A few feet away there is a spring: it's green tea. I soak my tunic in it to give it the same colour as the drink.



Colombia



ingredienti

- . cocco
- . patata rosa dolce
- . tè verde

ingredients

- . coconut
- . pink sweet potato
- . green tea

L'abito base a tunica ha mantenuto la linea diritta e semplice, ma è stato arricchito con un taglio obliquo sul fondo e una scollatura a V sul davanti e sul retro. Quest'ultima è più profonda e per questo chiusa con un laccio di tessuto. Il motivo decorativo è stato realizzato con frammenti di cocco e fette di patata rosa dolce. La tintura naturale si è ottenuta con un composto a base di tè verde.

The tunic outline has been kept simple and straight, although enriched by adding a sideways cut at the bottom hem and a back-to-front V-neck. The plunging V-neck at the back has been tied with a fabric string. The decorative pattern has been made of bits of coconut and slices of pink sweet potato. The natural dye has been made from a green tea composite.



enyucado

Festa tipica colombiana è il *Carnaval de Blancos y Negros*. L'origine di questa tradizione risale al periodo della dominazione spagnola, quando agli schiavi era consentito festeggiare il 5 gennaio e i loro padroni si univano alla celebrazione colorando il loro volto di nero. Il giorno successivo erano gli schiavi a dipingersi il volto di bianco. Dolce tradizionale della festività è l'*enyucado*, a base di cocco e yucca e servito a quadretti.

The 'Carnaval de Blancos y Negros' is an important Colombian feast. Its origin dates back to the Spanish occupation when the slaves were allowed to celebrate 5 January and their masters joined in the celebrations colouring their faces black. The following day the slaves coloured their faces white. 'Enyucado' is the traditional dessert for this feast day. Its main ingredients are coconut and yucca. It is served in squares.

ingredienti

- . 250 g di formaggio bianco fresco
- . 1 noce di cocco
- . 1¼ kg di yucca
- . 300 ml di latte
- . 125 g di zucchero
- . 100 g di burro
- . 1 cucchiaino di anice

ingredients

- . 250 g fresh white cheese
- . 1 coconut
- . 1¼ kg yucca
- . 300 ml milk
- . 125 g sugar
- . 100 g butter
- . 1 tsp aniseed

Scaldare il forno a 170°C. Nel frattempo sminuzzare finemente il formaggio, la noce di cocco e la yucca. Aggiungere latte, burro, zucchero e l'acqua della noce di cocco. Impastare gli ingredienti. Incorporare l'anice, sfregandolo prima tra le mani. Stendere il composto ed infornare per 15 minuti.

Heat the oven to 170°C. Meanwhile cut the cheese, coconut and yucca into small pieces. Add milk, butter, sugar and the milk from the coconut. Mix all the ingredients. Add the aniseed rubbing it between your hands. Spread the mixture and cook in the oven for 15 minutes.

Oggi il Brasile mi accoglie con calore alla *Festa da Uva* di Rio Grande, dove il vino inebria i sensi e tinge la mia tunica di color rosa lilla: il colore della maracuja, frutto della passione che mi invitano ad assaggiare; gusto dolce e agre al contempo.

Today Brazil greets me warmly at the 'Festa da Uva' in Rio Grande where the wine inebriates my senses and stains my tunic with lilac rose, the colour of the 'maracuja'; a passion fruit that I am invited to taste and which is sweet and sour at the same time.

Brasile





ingredienti

. fagioli neri
. vino

ingredients

. black beans
. wine

L'abito base a tunica è stato modificato con tagli e inserimenti geometrici in quanto ispirato al frutto della passione (maracuja). Una doppia steccatura regola il rigonfiamento circolare, mentre un motivo decorativo di fagioli neri si espande sul fianco sinistro come richiamo ai semi del frutto. Girocollo e giromaniche sono stati rifiniti con della passamaneria decorativa che riproduce il pistillo del frutto. La tintura naturale si è ottenuta con il vino rosso.

The tunic has been modified with several cuts and geometrical insertions inspired by the passion fruit. A double splinting determines the circular swelling, whereas a black bean decorative pattern expands onto the left side to recall the fruit's seeds. Crew-neck and armholes have been finished off with trimmings to resemble the fruit's pistil. The natural dye has been made from wine.



batida di maracuja

passion fruit 'batida'

La *batida* è un cocktail tipico brasiliano che vede le origini nelle strade popolari degli anni '50. Secondo la tradizione è a base di *cachaça*, un distillato della canna da zucchero, che incontra la freschezza dei sapori dei frutti esotici per creare un drink ormai associato all'immaginario collettivo, alle spiagge tropicali e ai locali in riva al mare.

'Batida' is a typical Brazilian cocktail born in the '50s among the popular neighbourhoods. According to the tradition it is made of 'cachaça', a distillate of cane sugar which meets the freshness of exotic fruit flavours to create a drink which has become an intrinsic part of the country, its tropical beaches and seaside clubs.

ingredienti

ingredients

- . *cachaça* o vodka
- . succo di maracuja
- . latte condensato
- . zucchero
- . ghiaccio

- . '*cachaça*' or vodka
- . *passion fruit juice*
- . *evaporated milk*
- . *sugar*
- . *ice*

Unire due parti di *cachaça* con una parte di succo di maracuja e una di latte condensato non addolcito. Aggiungere due cucchiaini di zucchero e battere con ghiaccio fino a che gli ingredienti si siano ben miscelati.

Mix two parts of 'cachaça' with one of passion fruit juice and one of evaporated milk. Add two teaspoons of sugar and grind with ice until well blended.

Ospite in casa di argentini a Buenos Aires sperimento il rituale del mate, la bevanda di questa terra nonché espressione di condivisione, fratellanza e ascolto tra moltitudini.

As the guest of an Argentine family in Buenos Aires I experience a mate ceremony. Mate is the main drink of this country as well as an expression of communion, friendship and dialogue.



Argentina



ingredienti

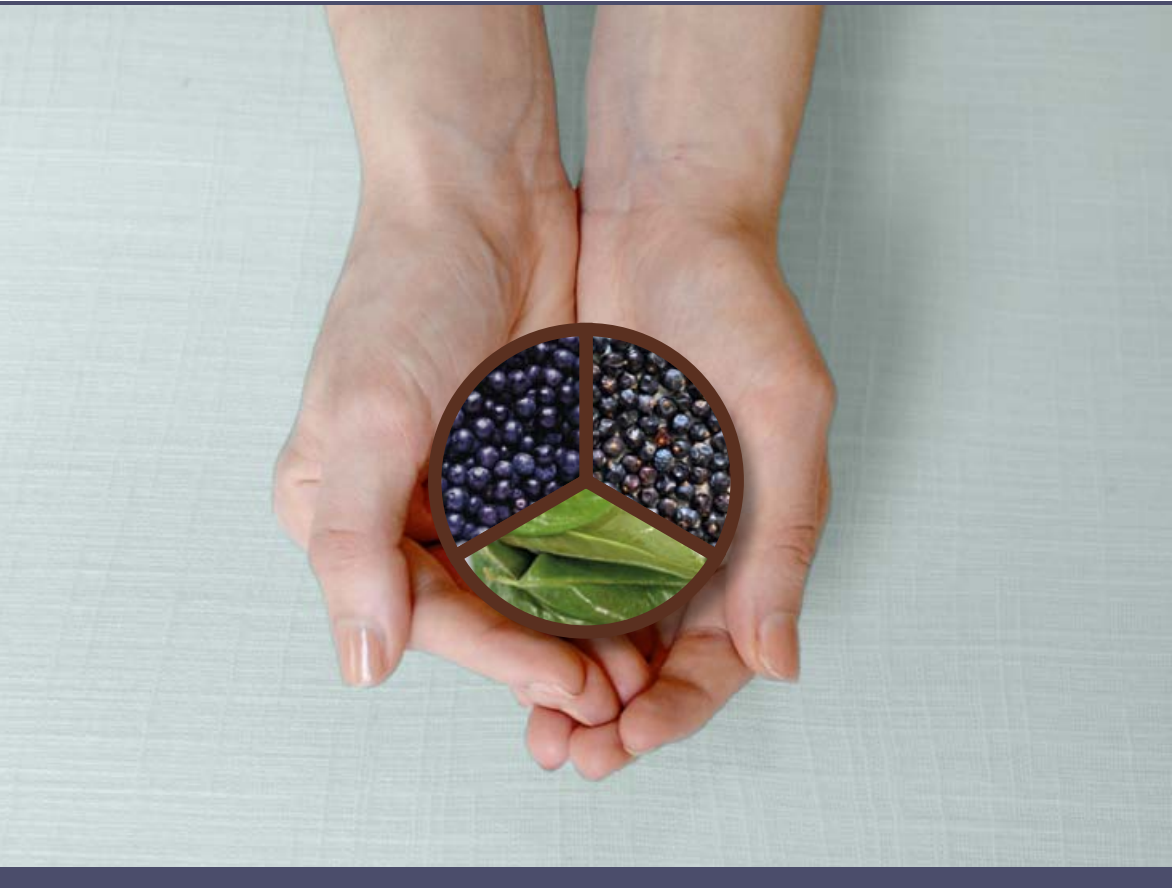
- . mirtilli
- . bacche di ginepro
- . foglie

ingredients

- . blueberries
- . juniper berries
- . leaves

L'abito base a tunica presenta un taglio irregolare nel fondo e un corpetto monospalla. Entrambi gli elementi sono stati rifiniti con frange verdi in jersey che richiamano il madi, una pianta del Sudamerica. La scollatura è adornata inoltre con foglie che ricordano l'erba mate. La spallina decorativa e la cintura stretta in vita sono state realizzate con bacche di ginepro che richiamano i mirtilli. La tintura blu naturale si è ottenuta con un composto a base di mirtilli.

The tunic has been modified with an uneven cut at the bottom hem and a one-shoulder bodice. Both elements have been finished off with jersey green fringes which recall the madi, a South American plant. The neckline has been adorned with leaves which recall yerba mate. The decorative strap and the tight belt around the waistline have been made of juniper berries which recall the blueberries. The natural dye has been made from a blueberry composite.



Il costume di bere il mate costituisce un'abitudine sociale che va al di là di quello che si possa ragionevolmente immaginare: è un infuso di filosofia che s'innesta nel profondo della cultura popolare. All'erba mate sono dedicate leggende, poesie, canzoni, pitture e proverbi: gli argentini le sono riconoscenti. Grazie all'azione di 11 polifenoli, previene l'invecchiamento delle cellule, è antidepressiva, energizzante e tonico naturale. La mateina in essa contenuta, sostanza simile alla caffeina, favorisce la concentrazione e l'attività cerebrale.

Drinking mate is a social habit that goes beyond what people can image. It is not just an infusion but a real philosophy, deeply attached to the popular custom. Many legends, poems, songs, paintings and proverbs are dedicated to yerba mate as Argentinean people are grateful to it. Thanks to its 11 polyphenols it prevents cellular aging and is an antidepressant, an energiser and a natural tonic. Its mateine, a caffeine-like substance, helps concentration and brain activity.

- . foglie essiccate di erba mate
- . acqua

utensili necessari:

- . *matero* (contenitore)
- . *bombilla* (cannuccia)

- . *yerba mate dried leaves*
- . *water*

required equipment:

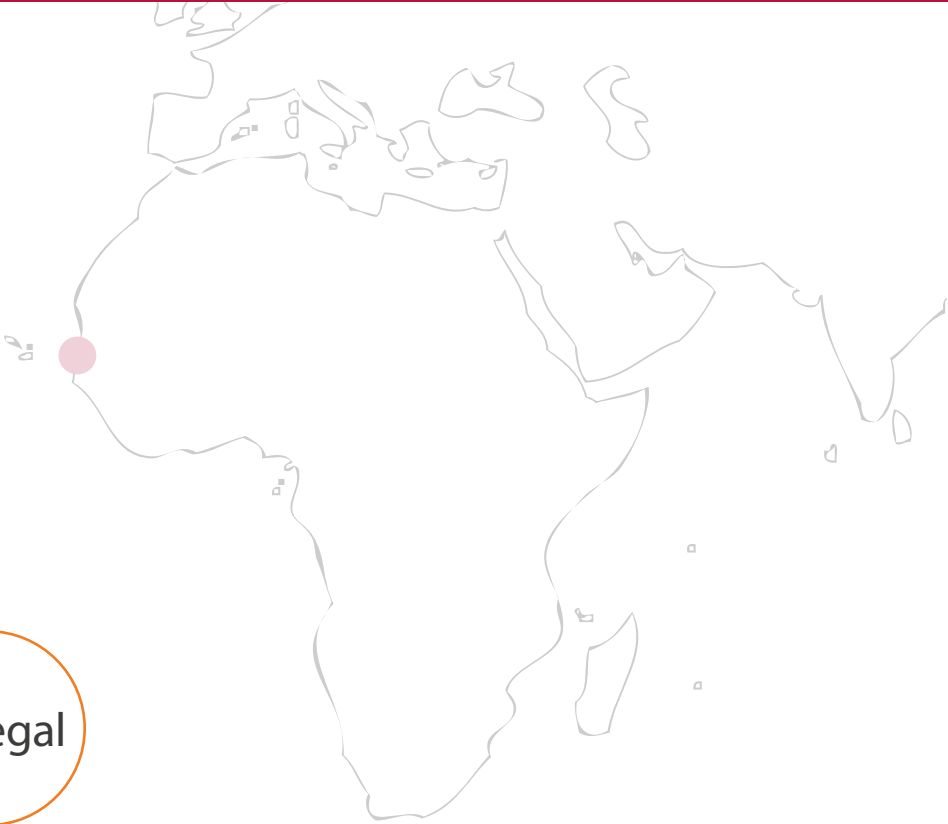
- . '*matero*' (recipient)
- . '*bombilla*' (straw)

Mettere a scaldare in un pentolino dell'acqua. Appoggiare la *bombilla* nel *matero* senza muoverla, alzarla o girarla. Aggiungere 2 cucchiaini circa di erba mate nel matero e versare l'acqua calda. **Attenzione:** l'acqua non deve essere bollente poiché potrebbe bruciare le foglie. Attendere qualche minuto e gustare l'infuso bevendolo dalla *bombilla*, sempre senza muoverla.

*Warm up some water in a pot. Place the 'bombilla' into the 'matero' and keep it still. Add two tablespoonful of yerba mate and pour the water carefully. **Pay attention:** water must not be boiling hot or the leaves will burn. Wait a couple of minutes and enjoy, drinking it from the 'bombilla' without stirring.*

Qualche giorno per tornare alle distese dell’Africa e arrivo in Senegal sulle rive del Lago Rosa. Raccolgo i fiori del karkadè che sembrano alimentare i toni accesi di queste acque. Il caffè tinge la mia tunica di un color senape: quel giallo del sole al tramonto, della sabbia del deserto, del caldo di questa terra.

After a few days travelling back to the stretches of Africa I arrive in Senegal on the shores of Lake Retba where I pick the hibiscus flowers that seem to enhance the lively colours of these waters. The coffee stains my tunic with a mustard colour: the yellow of the sun at dusk, of the desert sand and the heat of this land.



Senegal



ingredienti

ingredients

. karkadè	. caffè	. hibiscus flowers	. coffee
. fagioli neri e marroni	. riso	. black and brown beans	. rice
. granelli di sale	. miglio	. salt grains	. millet

L'abito base a tunica ha mantenuto un taglio dritto. Il girocollo è stato ampliato con un collare rigido di mussola ed è stato decorato con caffè in polvere, fagioli marroni e neri, miglio e riso, in un motivo che richiama la tipica geometricità senegalese. Lo stesso motivo si ripresenta in una fascia sul fondo. Completa l'abito una decorazione in tulle rifinita da karkadè e granelli di sale. La tintura naturale si è ottenuta con il caffè.

The tunic cutting has been kept straight. The drew-neck has been enlarged with a firm muslin collar and decorated with coffee powder, black and brown beans, millet and rice into a pattern that recalls the traditional Senegalese geometricism. The same pattern appears in a band around the bottom hem. A final touch has been obtained by a tulle decoration perfected with dried hibiscus flowers and salt grains. The natural dye has been made from coffee.



frittelle di niébés

black-eyed pea fritters

I *niébés*, dal sapore dolce, sono piccoli fagioli bianchi dall'occhio nero e vengono definiti "la carne dei poveri". Si usano sia per arricchire i sughi sia per preparare delle saporite polpette, da mangiare con il sugo di pomodoro, le cipolle e il peperoncino. Si possono anche friggere nell'olio, accompagnati da salsa di cipolle.

'Niébés' are sweet and little black-eyed peas which are also known as 'the meat of poor'. They can either be used for flavouring sauces or for preparing savoury meatballs, seasoned with tomato, onion and chilli pepper sauce. They can also be fried and served with onion sauce.

ingredienti

- . 500 g di fagioli dall'occhio
(in Senegal si usano i *niébés*)
- . 1 lt di olio di arachidi
- . 2 bustine di lievito
- . sale

- . 500 g black-eyed peas
(*'niébés' are used in Senegal*)
- . 1 lt peanut oil
- . 2 bags of yeast
- . salt

ingredients

per la salsa:

- . 250 g di concentrato di pomodoro
- . 4 pomodori freschi
- . 2 cipolle
- . 2 spicchi di aglio
- . 1 peperoncino fresco
- . 3 cucchiaini di olio di arachidi (o di oliva)
- . sale e pepe nero

for the sauce:

- . 250 g tomato paste
- . 4 fresh tomatoes
- . 2 onions
- . 2 cloves of garlic
- . 1 fresh chilli pepper
- . 3 Tbsp peanut oil (or olive oil)
- . salt, black pepper

Il giorno prima mettere in ammollo i fagioli. Togliere la pellicola che li ricopre e ridurli in poltiglia, aggiungendo un po' d'acqua salata e il lievito. Mescolare energicamente finché il composto non sarà gonfio ed omogeneo come un impasto per frittelle. Riscaldare l'olio in una grande padella. Prendere una noce di impasto con il cucchiaino e immergerla: la pallina si gonfierà immediatamente. Cuocere le frittelle per 2-3 minuti, girandole con la schiumarola durante la cottura.

Leave the black-eyed peas to soak overnight. Peel off the skins and mash the peas up with a little salted water and the yeast. Mix vigorously until the paste rises uniformly. Heat the oil in a frying pan. Take some paste with a teaspoon and dip it in the oil: it will immediately puff out. Cook the fritters for 2-3 minutes, turning them upside-down with a perforated spoon from time to time.

per la salsa:

Rosolare i pomodori, gli spicchi di aglio e le cipolle tagliate a cubetti nell'olio ben caldo. Aggiungere il concentrato di pomodoro e mescolare per altri 2-3 minuti. Versare una tazza d'acqua, salare, pepare e coprire. Cuocere per 20 minuti e ridurre la salsa a fuoco lento per altri 15 minuti. Aggiungere il peperoncino intero 5 minuti prima della fine. Servire le frittelle calde e presentare la salsa in una ciotola a parte.

for the sauce:

Braise the tomatoes, cloves of garlic and chopped onions with a drizzle of oil in a saucepan. Add the tomato paste and mix for another 2-3 minutes. Pour a cup of water, season with salt and pepper and cover up. Cook to a slow simmer for 20 minutes and then reduce the sauce for another 15 minutes. Add the whole chilli pepper 5 minutes before the end. Serve the fritters hot and present the sauce in a side bowl.

backstage











ququ

credits

I capi della collezione **qus qus** sono pezzi unici, realizzati interamente a mano e con materiali naturali dagli studenti del Seminario Progettazione collezione di moda A.A. 2014/15 (a cura di Cristiana Curreli).

Abito Tunisia

Dalila Conenna
Gemma Franchini
Francesca Ianni

Abito Brasile

Valentina D'Antonio
Leandra Francalanza
Monique Spano

Abito India

Annalisa Goldoni
Sara Mai
Eleonora Verrascina

Abito Argentina

Tatjana Genovese
Giulia Porta Puglia
Sara Rimondi

Abito Colombia

Peiyi Han
Hui Tang

Abito Senegal

Leandro Giumarra
Valentina Nonni

credits

L'immagine coordinata e il catalogo della collezione sono stati progettati e realizzati dagli studenti del Seminario Comunicare la moda A.A. 2014/15 (a cura di Marianna Balducci).

Grafica

Maria T. Zuluaga Pavlova

Foto

Sara Bottaro

Elena Cristina Nechita

Foto backstage

Sara Bottaro

Carlotta Branchi

Benedetta Nannetti

Elena Cristina Nechita

Testi

Alessio Battistoni

Sara Bottaro

Carlotta Branchi

Ilaria Letteriello

Benedetta Nannetti

Traduzioni

Sara Bottaro

Carlotta Branchi

Ilaria Letteriello

Benedetta Nannetti