Botteghe d'Arte 13

Tra arte, tradizione e innovazione a Piacenza e Provincia







EDIZIONI
TIP.LE.CO.

Botteghe d'Arte 13

TRA ARTE, TRADIZIONE E INNOVAZIONE
A PIACENZA E PROVINCIA

EDIZIONI
TIP.LE.CO.





Botteghe d'Arte 13

TRA ARTE, TRADIZIONE E INNOVAZIONE A PIACENZA E PROVINCIA

© 2023, U.P.A.-Federimpresa
© 2023, Edizioni Tip.Le.Co. - Piacenza
Tutti i diritti sono riservati

TESTI A CURA DI
Eleonora Barabaschi

GRAFICA, STAMPA E ALLESTIMENTO
Silvia Giuppi - Tip.Le.Co.

Si ringraziano i titolari delle Botteghe d'Arte
per la cortese disponibilità prestata nella raccolta
di informazioni e nella cessione di immagini
inserite nel volume

Indice

	RISCOPRIAMO LE NOSTRE BOTTEGHE di Pietro Bragalini	5
	del gusto	
AMO LA PASTA	C'è pasta e pasta	11
MOOD MMERICAN BAR	Alchimia tra fantasia e professionalità	17
PASTICCERIA PAGANI	Dolci esperimenti	23
SALUMIFICIO FUGAZZA	Antichi sapori e saperi	29
	del legno	
FALEGNAMERIA SOZZI	Falegnameria Sozzi: team di Maestri	37
	dei servizi	
SALONE DONNA DI CHMICHI BOUCRA	La passione a servizio della bellezza	45
ESTHETIC LAB DI FELICI OMBRETTA	Estetica rigenerativa: futuro del beauty	51
FIORERIA DEL DUOMO SNC	Emozioni tra i petali	57
FRIDA ESTETICA E BENESSERE DI LAURA ZANI	Missione Frida: aver cura di sé	63

Riscopriamo le nostre botteghe

L'appuntamento consueto con gli artigiani piacentini assume nell'edizione 2023 un valore tutto particolare, in un volume che si pone tra gli obiettivi anche quello di celebrare un periodo di ripresa del comparto dopo il lungo periodo nero innescato dalla pandemia.
Gli ultimi tre anni hanno, di certo, lasciato il segno, ma non necessariamente si tratta di un segno negativo: l'incredibile forza che gli imprenditori hanno mostrato nel reagire ad una congiuntura straordinariamente sfavorevole è uno degli aspetti di cui fare tesoro.
Come ogni anno emerge anche l'impegno delle nuove generazioni di artigiani nel preservare - quasi gelosamente - i segreti del mestiere tramandato dai predecessori, tradizioni secolari di cui con orgoglio si fanno custodi.
Non mancano le spinte innovative, la ricerca, il costante desiderio di aggiornamento professionale, lo sguardo rivolto alle infinite opportunità che la tecnologia può offrire senza privare l'attività artigianale della sua componente creativa.
Un intero universo in poche, dense pagine, che scopriamo entrando in laboratori, botteghe e negozi che traboccano di professionalità, competenza e profonda umanità.

Pietro Bragalini
PRESIDENTE U.P.A.-FEDERIMPRESA

A tutti gli Artigiani che han fatto
della loro passione un mestiere
e del loro mestiere un'arte




DEL GUSTO

Amo la pasta
Pastificio

Via Luigia Repetti, 22/C - Piacenza
T 340 490 0252 - info@amolapasta.it - www.amolapasta.it



C'è pasta e pasta



Espositori delle paste prodotte da Amo La Pasta

Innovazione, tecnologia e ricerca nel campo della pasta: questa è la filosofia di Amo la Pasta, una realtà giovane e all'avanguardia che si rivolge alla grande distribuzione organizzata.

L'attività è ispirata al lavoro dei ricercatori dell'Istituto di Scienze degli Alimenti e della Nutrizione dell'Università Cattolica di Piacenza.

"Lavoriamo solo farine crude italiane a base di legumi, alghe e alcuni ortaggi come la rapa, per produrre una pasta ipocalorica, vegana e gluten free, povera di carboidrati, ricca di proteine vegetali e fibre, biologica - racconta il titolare Andrea Amani. È un prodotto adatto a diabetici, celiaci, vegani, ma anche a sportivi e soggetti sensibili al glutine."

La pasta viene trafilata al bronzo a bassa pressione per evitare di scaldare il prodotto e perdere le proprietà delle materie prime durante la lavorazione. Il processo di essiccazione viene fatto a bassa temperatura (circa 30°) per oltre 15 ore.

Si ottiene un prodotto con specifiche caratteristiche nutrizionali, ma al tempo stesso caratterizzato da una grande attenzione anche… al sapore, che non può e non deve mancare.

Spiega Andrea che "le norme di etichettatura attualmente in vigore consentono di calcolare i valori nutrizionali partendo dalle materie prime. Tuttavia, nel caso di paste proteiche che utilizzano farine pregelatinizzate (precotte) e che vengono lavorate tramite estrusione ad



alta pressione, molte di queste proprietà vengono perse durante la lavorazione. Per questa ragione, ho deciso di apportare delle modifiche ai macchinari, in modo da lavorare la pasta a bassa pressione e garantire che i legumi non subiscano bruciature. Inoltre, per preservare al massimo le proprietà nutrizionali dei miei prodotti, utilizzo solo farine crude."

Da dove è nata questa idea originale, inconsueta, di produrre paste alternative?

Risponde Andrea: "Mia madre era una ristoratrice e credo che sia stato proprio questo ad avermi fatto appassionare alla cucina, in particolare alla produzione di pasta. Da più di 15 anni opero nel settore della pasta tradizionale, un'arte che ho appreso lavorando in proprio, come pic-



Amo La Pasta con i suoi espoisitori è presente in varie catene di distribuzione

cola impresa, e che ho portato avanti fino ad approdare a una grande società. Di recente ho sentito dentro di me il desiderio di intraprendere un nuovo cammino, di creare un prodotto diverso e innovativo, ma soprattutto, un prodotto nel quale credo profondamente, mettendomi di nuovo in gioco".

La filosofia di Amo la Pasta è fondata sull'attenta valutazione di tutti gli aspetti della produzione alimentare, prendendo in considerazione anche le esigenze di sportivi, vegani, celiaci e intolleranti. La pasta di legumi spesso viene utilizzata come piatto unico, data la sua elevata quantità di proteine. Tuttavia, i legumi da soli non forniscono tutti gli amminoacidi essenziali per l'organismo, come metionina e cisteina, che invece si trovano nei cereali. Al contrario, i cereali sono carenti di lisina, un altro amminoacido essenziale presente invece nei legumi. Per questo motivo risulta ottimale combinare legumi





e cereali, in modo da ottenere un piatto completo ed equilibrato dal punto di vista nutrizionale.
Una volta chiaro l'obiettivo si fanno prove, tentativi e analisi fino ad ottenere il prodotto desiderato.
"È innegabile che in tutti i campi, compreso quello alimentare, siano in continua evoluzione nuove tecnologie e metodologie di produzione - prosegue Andrea. - Nel nostro caso, stiamo producendo una pasta 'funzionale' arricchita con sostanze naturali come il Q10, il resveratrolo e la boswellia serrata. Grazie alla collaborazione con l'Università Cattolica di Piacenza, siamo stati in grado di condurre dei test in vitro che dimostrano come il nostro metodo di lavorazione consenta di mantenere intatte tutte le proprietà degli ingredienti aggiunti alla pasta e di garantirne l'assimilazione all'organismo".
E il futuro riserva nuove sfide, tra cui quella non indifferente dell'aumento generalizzato dei prezzi che ha colpito anche le farine di legumi, già costose di per sé. "Nonostante tutto - spiega Andrea siamo riusciti a vendere il nostro prodotto all'estero (Germania, Australia e Emirati Arabi) e in Italia in importanti catene, e siamo in trattativa

IN QUESTE PAGINE
Le varie tipologie di paste prodotte. Un essiccatore e una trafila presenti nello stabilimento



con altri gruppi anche per prodotti a marchio proprio. Nonostante le difficoltà, siamo riusciti a mantenere la nostra presenza sul mercato e continuiamo a lavorare sodo per offrire prodotti di alta qualità ad un prezzo equo".





Mood American Bar

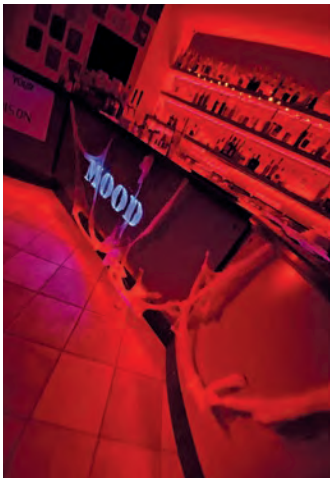
Bar

Piazza Patrioti, 5/B - Cortemaggiore (Piacenza)

Instagram MOOD @_mood_american_bar_



Alchimia tra fantasia e professionalità



L'interno di Mood American Bar

"La mia storia come barman è iniziata quando avevo 17 anni, nel 2002: la mia prima mansione era togliere bicchieri sporchi, lavarli, asciugarli e pulire, ma lavoravo in un locale serale molto rinomato in provincia di Piacenza, e il proprietario, all'epoca sessantenne, aveva alle pareti le foto delle premiazioni ai più ambiti concorsi a livello internazionale. Quel che mi diceva mi è rimasto dentro, ovunque sia andato negli anni successivi: 'devi essere una spugna, guarda, apprendi, chiedi, prova e riprova, e quando ti senti di aver assorbito il massimo, vai da un'altra parte'.

Da allora credo proprio di aver fatto tanta strada, dai bar in città, alle discoteche, ai locali in Gran Bretagna e Spagna; ho seguito anche molti corsi, ma credo che le cose più importanti che ho imparato siano due: approfondire personalmente ogni aspetto che si apprende durante la formazione con l'esperienza nel lavoro di tutti i giorni, e, soprattutto, l'umiltà, il mettersi in gioco senza aver paura di sbagliare".

A raccontarsi è Cristian Musone titolare del Mood American Bar a Cortemaggiore, che la passione per questo mestiere la porta dentro sin da quando aveva 14 anni e aiutava la madre, che gestiva un bar in un piccolo paese. "Mi piaceva stare in mezzo alla gente, scherzare, far divertire i clienti; giunto ai 19 anni affiancai mia madre nella gestione di un bar a Piacenza, lavorando soprattutto la sera fino a tardi. Per un anno e mezzo lavorai sodo e imparai tantissimo, ma mi era anche chiaro che avevo

Cristan Musone, titolare del Mood American Bar di Cortemaggiore
(foto di pinkpainterphoto di Rosa Punter)







ancora tanto da apprendere, perciò, una volta conclusa questa esperienza in famiglia, andai per la mia strada, sperimentando sempre di più. Adoro creare, spingermi al limite ed oltre, solo per leggere negli occhi delle persone il piacere di provare qualcosa che vada fuori dai classici schemi. Ad esempio, usando un affumicatore secondo l'antico metodo usato sin dalla preistoria per preservare la selvaggina, si può dare ad un cocktail, al rum o al whisky un sapore di radici, o un particolare retrogusto ottenuto con le spezie. Amo anche stupire i clienti con il fantastico mondo della cucina molecolare, che da infinite possibilità di creare colori, sfumature, gusti e contrasto di consistenza. Se parliamo di questa particolare cucina, nata in Cile oltre 6000 anni fa, abbinata al concetto di bere, dobbiamo parlare di 'sferificazione', un processo che permette, usando l'alginato di sodio, di creare la forma desiderata racchiusa da una sorta di pellicola, con il liquido all'interno. Altro metodo antico

SOTTO
Il suggestivo interno di Mood









L'arte di creare un cocktail:
la professionalità e la fantasia
di Cristian durante la preparazione
dei suoi speciali drink
(foto di pinkpainterphoto di Rosa Punter)





è il 'throwing', una tecnica cinese usata per raffreddare una bevanda calda facendola scivolare da un bicchiere all'altro… oggi molti giovani barman usano abitualmente i due shaker con ghiaccio e bevanda, senza sapere l'origine di un metodo antico di oltre 1000 anni".
Il 30 maggio 2021 arriva finalmente un locale in proprio, aperto a Cortemaggiore con molto coraggio e un po' di paura di essere uno dei tanti una volta passato l'effetto "novità". E invece… "è molto gratificante sapere che tanti clienti arrivano dalla città, oppure da paesi non vicini per trascorrere la serata o partecipare agli eventi. Chiaramente siamo all'inizio, e so che dobbiamo avere sempre nuove idee e nuovi stimoli per invogliare le persone a trascorrere il loro tempo da noi, ma è proprio questo il bello del mio mestiere!"





pinkpainterphoto di Rosa Punter


pinkpainterphoto di Rosa Punter





Una selezione
dei noti cocktail
di Mood


pinkpainterphoto di Rosa Punter


pinkpainterphoto di Rosa Punter

Pasticceria Pagani

Pasticcere

Via Emilia Parmense, 60 - Piacenza
T. 389 0966200 - pasticceriapagani@libero.it - www.marcopaganipasticceria.it



Dolci esperimenti



Marco Pagani, titolare della pasticceria

Marco Pagani è un giovane ed entusiasta professionista pasticcere, grazie ad una passione nata molto presto, come lui stesso racconta: "Nessuno in famiglia è del mestiere, non ho conosciuto sin da piccolo nessuno in particolare a cui ispirarmi, eppure già da ragazzino mi destreggiavo ad aiutare in cucina. Sono sempre stato appassionato da questo mondo di profumi e sapori, e al momento di iscrivermi alla scuola superiore ho deciso che avrei frequentato la scuola alberghiera. Una volta terminati gli studi ho continuato a mettermi alla prova con corsi di cucina e pasticceria, iniziando percorsi lavorativi in diverse attività di Piacenza e provincia. Ho seguito nel tempo masterclass e corsi di specializzazione con i maggiori pasticceri e maestri italiani, come Salvatore De Riso, Luca Montersino e Iginio Massari."

Proprio da Iginio Massari è arrivato un importante riconoscimento nel 2020, quando il panettone creato da Marco Pagani per il concorso è stato riconosciuto tra i cinque migliori panettoni creativi dell'anno; già nel 2012 Marco Pagani aveva ricevuto un altro prestigioso premio, quello "George Cogny" per la cucina di qualità.

E oggi? "Oggi sono sempre alla ricerca di novità, di nuove tecniche. Ad esempio, amo il cioccolato e mi piace sperimentare di continuo nuovi gusti per i miei lievitati, come i panettoni e le colombe. Mi piace creare dolci innovativi e abbinamenti inediti anche nella pasticceria mignon, nei croissant e nei dolci da colazione. Ma il nostro must sono le torte su misura, anche quelle nuziali: in


PADANA
IMPIANTI
PI
I Professionisti
del Vostro Successo







Nell'immagine di destra Marco Pagani durante una demo organizzata per professionisti del settore sulla Croissanteria innovativa: sopra, gli alveoli correttamente sviluppati in un croissant e in una colomba





queste occasioni particolari davvero mi sbizzarrisco!”. L’aggiornamento è fondamentale, la tecnologia nell’ambito del food fa passi da gigante ed entra in tutti i laboratori, anche in quelli come la pasticceria in cui la componente artigianale è pur sempre quella dominante. Tra corsi, approfondimenti e ricerca del nuovo, Marco Pagani non dimentica l’ingrediente più semplice seppur meno scontato: “La creatività. Cerco sempre di essere creativo, di mettermi in gioco, ma con un ‘occhio’ alle tradizioni, la base di partenza per qualsiasi nuovo ‘dolce’ esperimento. Mi piace anche molto spiegare queste tradizioni, e trasmetterle alle nuove generazioni di professionisti: sono stato e sono ancora docente di corsi di pasticceria in ambito di dolci lievitati, la mia passione più grande”.

Marco Pagani, mentre decora una torta nuziale

A FIANCO
Le prelibatezze della pasticceria Pagani, dai mignon ai lievitati










PAGANI
PASTICCERIA





Salumificio Fugazza

Salumificio

Via Garibaldi 2/b - San Giorgio P.no (Piacenza)
T. 0523 371520 – salumifugazza@libero.it



Antichi sapori e saperi



L'ingresso dello spaccio

Matteo Fugazza, titolare dell'azienda e le sue coppe

Il Salumificio Fugazza è un micro-salumificio artigianale con annesso spaccio per la vendita diretta nato quasi quarant'anni fa nel borgo di San Giorgio Piacentino: una bottega che vuole trasmettere alle nuove generazioni la passione, i gusti e le competenze della tradizione salumiera piacentina.

Il titolare Matteo Fugazza rievoca con piacere la storia dell'attività di famiglia: "Mio padre Sergio mi ha consegnato l'azienda e l'arte salumiera a cui ha dedicato la propria vita lavorativa, dapprima - e per oltre trent'anni - come dipendente e successivamente come artigiano, dando così nuova linfa alla propria vocazione ed alla maestria tramandatagli dai colleghi più anziani."

È il 1985 quando Sergio Fugazza realizza un piccolo laboratorio artigianale di lavorazioni carni suine adiacente alla sua abitazione; il laboratorio ha tutte le dotazioni necessarie, come la cella frigorifera e la stanza di asciugamento. Al di sotto viene costruita la cantina interrata di stagionatura naturale, che è uno degli elementi fondamentali per la formazione dei profumi caratteristici dei nostri salumi.

"In questi ambienti - racconta Matteo Fugazza - prende avvio l'attività del salumificio, che per anni ha visto tutta la mia famiglia coinvolta e che oggi, dopo quasi quarant'anni, porto ancora avanti per dare un significato tangibile alla tradizione della salumeria artigianale che mi è stata tramandata.

Attualmente sono io ad occuparmi dell'intero ciclo



Sergio Fugazza
fonfdatore dell'azienda

Mondatura coppe fresche
Carni da macinare per salame





produttivo e di vendita. Lavoro e trasformo carni suine di qualità, provenienti da macelli selezionati che si approvvigionano da allevamenti della nostra provincia e di province e regioni limitrofe, da cui ottengo salumi a corpo unico quali coppe, pancette, fiocchetti di spalla e lonze, ed insaccati di carni macinate come salami, salami gentili e cacciatori; tutti prodotti che poi stagionano nella cantina interrata. Nel periodo invernale integro poi la produzione con i prodotti da pentola (salami da cuocere, cotechini, zamponi e gambotti) mentre in quello estivo preparo spiedini, salsicce e salamelle".

Un lavoro sapiente, che si avvale di metodi antichi: le attrezzature, rinnovate nel tempo, sono ancora quelle che si ricordano a memoria d'uomo nel piacentino: il tritacarne, l'insaccatrice, l'impastatrice. Il flusso di produzione è incentrato sulla lavorazione di piccoli lotti di carni fresche durante la quale i passaggi - salatura, massaggiatura, insaccatura, legatura e stagionatura - esaltano

Gli zamponi, prodotti nel periodo invernale e ,sotto, la fase di stagionatura di coppe, salami e salami gentili













Salatura a secco di pancette



l'abilità manuale di un saper fare tramandatosi di generazione in generazione.
Le antiche e segrete ricette per le miscele di sale spezie ed aromi, specifiche per ciascun prodotto, permettono alle carni di trasformarsi in un profumato salume.
"Così ottengo i miei salumi che definisco "di una volta" - prosegue Matteo Fugazza - perché intrinsecamente legati ai procedimenti di un tempo, incentrati sulla manualità lavorativa e la pazienza. Nel corso degli anni ho dato formalizzazione agli usi del mestiere di salumiere al fine di rendere i procedimenti tradizionali conformi alle più stringenti norme in materia di salubrità, igiene e sicurezza alimentare.
Questo è il mio lavoro artigiano, prevalentemente manuale e tradizionale, che svolgo ogni giorno. Un lavoro in cui la fatica viene ripagata dalla conoscenza personale e diretta di ciascun cliente, con il quale si crea un forte legame fatto di condivisione e di apprezzamento per la qualità del prodotto. È questo il vero premio per la nostra pazienza di saper aspettare che lo scorrere del tempo faccia maturare le carni e che le antiche e segrete ricette, insieme alla giusta umidità del nostro territorio, permettano la formazione dei profumi caratteristici."

I prelibati affettati di coppa e di pancetta tesa




DEL LEGNO

Falegnameria Sozzi Roberto & c. snc
Falegnameria

via Brodolini, 2 - Pontenure (Piacenza)
T 0523 511346 - falegnameria.sozzi@gmail.com - www.falegnameriasozzi.it



Falegnameria Sozzi: team di Maestri



La squadra della falegnameria al completo: da sinistra ...

Porte, infissi, armadi su misura, cabine armadio, arredi e molto altro. Il comune denominatore: il legno. Legno di altissima qualità, lavorato con cura da un team di maestri artigiani esperti.

Da tanti anni la Falegnameria Sozzi miscela questi ingredienti insieme con la passione per il mestiere, e il risultato è la fiducia di un numero sempre crescente di clienti soddisfatti, in tutta la provincia di Piacenza.

Non si contano i lavori di prestigio, anche in ambito pubblico, come il restauro degli infissi storici nella canonica di San Sisto e nel Palazzo Landi, oggi sede del Tribunale, o della Villa Raggio a Pontenure; al prestigioso Collegio Alberoni di Piacenza si sono restaurati sia infissi che arredi.

La maggior parte delle nostre realizzazioni - spiega tuttavia Roberto Sozzi, titolare insieme al socio Luciano Dallavalle - vengono studiate ad hoc per una clientela privata, soprattutto in ambito locale, con alcune eccezioni per forniture a Milano e Parma. Le progettazioni e realizzazioni di infissi si basano principalmente su capitolati e certificazioni standardizzate, e in parte anche su richieste specifiche di studi tecnici. Riteniamo che gran parte del successo della nostra attività sia dovuta alla serietà e disponibilità nei confronti della clientela, della quale cerchiamo il più possibile di assecondare richieste ed esigenze".

Non mancano le problematiche, di volta in volta affrontate e risolte con professionalità e competenza. Innan-



Un bell'esempio di come nasce un tavolo in stile

zitutto, il mancato ricambio generazionale: "La nostra azienda, come la maggior parte del settore artigianale, soffre dell'invecchiamento delle maestranze e del mancato apporto dei giovani, imputabile anche, in parte, allo scarso interesse attuale per le attività lavorative tradizionali in genere".

I limiti sono quelli strutturali tipici delle piccole aziende, legati alla gestione degli ordinativi e alle tempistiche di consegna. Le molteplici figure e procedure da coordina-



Ricca la varietà di produzione di librerie adeguate ad ogni tipo di ambiente ed esigenza





re in campo edile, insieme alle difficoltà di reperimento dei materiali dovute anche ad un'offerta eccessivamente variegata, e alle problematiche burocratiche e progettuali, rendono sempre in agguato il rischio di vanificare qualsiasi programmazione. Ma l'esperienza di decenni di lavoro e la competenza dello staff consentono di riuscire ad ovviare agli imprevisti e alle criticità.

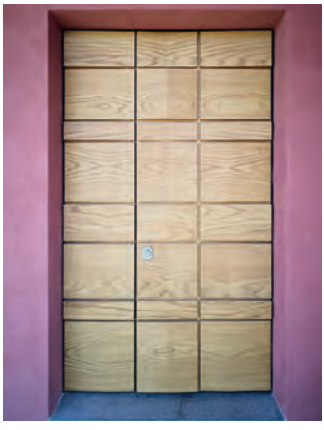
L'azienda oggi è composta da sette persone: ai due soci Roberto Sozzi e Luciano Dallavalle negli anni Novanta si sono aggiunti i figli e nuove maestranze. La storia della falegnameria è per la verità ben più antica: la sua fondazione risale ai primi del Novecento e nel 1968 Roberto Sozzi, dopo anni di apprendistato in alcune aziende, la rileva dall'anziano titolare. Il resto è storia recente, una storia fatta di continua crescita e di speranze di poter tramandare alle nuove generazioni una tradizione immortale.

Indiscussa la professionalità della Falegnameria Sozzi nell'arredamento degli interni













Eleganti portoni d'ingresso realizzati in varie località della provincia

Esempio di moderna madia





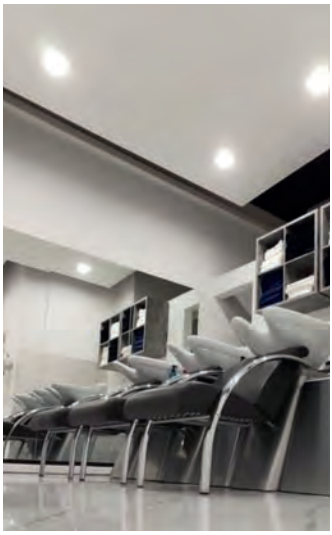
DEI SERVIZI

Salone Donna di Chmichi Boucra
Parrucchiera

Via Lorenzo Foresti, 23 - Piacenza
T 0523 455302



La passione a servizio della bellezza



Bouchra Chimchi impegnata nell'acconciatura di una sposa

Il salone Donna di via Foresti vanta oltre cinquant'anni di storia, una storia - il nome in effetti lo suggerisce - tutta al femminile: viene fondato nel 1971 da Maria Losi, che dopo pochi anni si mette in società con Tiziana Pozzoli. La collaborazione tra le due parrucchiere, professionali e impeccabili, prosegue per più di quattro decenni.
"Poi, nel 2000, sono arrivata io: diciassettenne, appena diplomata". A parlare è Bouchra Chimchi, che ha creato nel tempo con le due titolari un affiatato terzetto.
"Ho frequentato le scuole professionali regionali presso l'Enaip di Cremona dal 1998, e mi sono diplomata proprio nel 2000, frequentando poi una scuola privata, la CAP di Castelvetro Piacentino. Ma è nel Salone Donna sono nata professionalmente - prosegue la parrucchiera - e sono cresciuta lavorando al fianco di due professioniste che in tutti questi anni mi hanno fatto sentire in famiglia, fin dal primo giorno. Posso dire che solo grazie a loro oggi sono quello che sono, e vorrei approfittare di questa occasione per ringraziare Maria e Tiziana, le mie muse ispiratrici".
Il 2021 è l'anno della pensione per le due storiche titolari, e per Bouchra Chimchi è l'anno di mettersi in proprio: ritira l'attività e si avvale della collaborazione di una collega che già aveva lavorato per quattro anni al salone qualche tempo prima, Antonella Fumaio.
"Desidero ringraziare di cuore anche Antonella, perché ha creduto in me e ho trovato in lei tutto ciò che una titolare può chiedere alla propria dipendente. Spero di

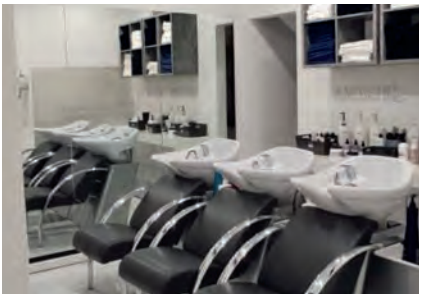


poter contribuire alla sua crescita professionale con lo stesso affetto e la stessa professionalità che ho avuto durante la mia esperienza".

Nel tempo Bouchra ha seguito vari altri corsi di formazione: alcuni presso la scuola di Aldo Coppola a Milano, altri tenuti da L'Oréal a Modena e Piacenza e con INDOLA a Parma; ogni anno i corsi permettono alla titolare e alla collaboratrice di restare sempre al passo con i prodotti, le tendenze, la moda, l'attualità e… la sostenibilità ambientale.

"Nel nostro piccolo - spiega Bouchra Chimchi - abbiamo un grande rispetto per l'ambiente: i nostri prodotti sono anche 'green', ogni prodotto è in confezione biodegradabile, di origine naturale, adatto ai vegani, senza siliconi e senza parabeni. Questo è un valore aggiunto che proponiamo alla clientela, con cui il rapporto è altamente professionale e incentrato sul rispetto della





L'interno del salone









Preziose le acconciature di Bouchra Chimchi
nel giorno più bello per le sue clienti





Bouchra Chimchi con la sua collaboratrice Antonella Fumaio

privacy. Ma devo dire che questa è anche una grande famiglia, la maggior parte dei clienti frequenta da più di quarant'anni il salone, ormai vengono anche i nipoti dei clienti dei primi anni ed è una grande soddisfazione farli sentire a casa e vedere che ripongono in noi fiducia e rispetto. Dedichiamo tutto il tempo necessario per poter soddisfare al meglio ogni cliente, soprattutto nella fase in cui cerchiamo di analizzare la situazione dei capelli per poter agire. Avendo fatto corsi di psicologia, utilizziamo le nostre competenze per comprendere al meglio le esigenze di ognuno. Le nostre tecniche sono le più innovative e diamo spazio e importanza ad ogni



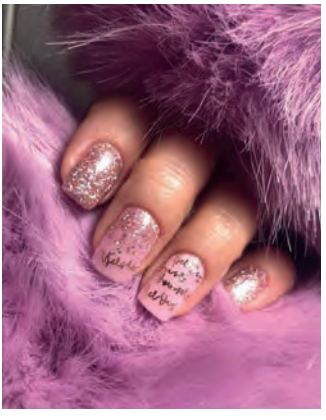
Bouchra Chimchi in compagnia di Tiziana Pozzoli e Maria Losi, sue ex datori lavoro

servizio, dal colore ai vari trattamenti per cute e capelli, al taglio, sino alle stirature più innovative. Il cliente deve essere accontentato a 360°!".

Tra le ultime esperienze "fuori porta" c'è quella di ottobre 2022 a Mairano, presso la "glass cathedral" di Murano: un weekend veneziano, con il grande stilista Paul Gharing, con il Salone Donna ha collaborato ad una sfilata di grande successo.

"La mia fortuna - conclude Bouchra Chimchi - è una grande passione, nata fin da piccola: è un mestiere scelto per passione, che mi rende felice e soddisfatta ogni giorno."







Esthetic Lab di Felici Ombretta

Estetista

Via Bartolomeo Baderna, 15/17 - Piacenza
T 0523 389873 - instagram: estheticlab_piacenza



Estetica rigenerativa: futuro del beauty



L'ingresso di Esthetic Lab

Ombretta Felici ha da poco aperto il suo centro "Esthetic Lab", aggiungendo un nuovo tassello alla cultura del benessere e del beauty a Piacenza, dove è possibile provare le soluzioni più moderne ed efficaci per migliorare il proprio aspetto fisico ed il proprio benessere.
Ombretta racconta "la mia attività mi porta a diretto contatto con la sfera emotiva più profonda delle persone; con il mio lavoro posso migliorare non solo l'aspetto fisico, ma anche quello emotivo. Vado ad agire sugli inestetismi del viso e del corpo cercando anche di contribuire al miglioramento della qualità di vita dei miei clienti. Negli ultimi anni la scienza ha dimostrato, in molte occasioni, il legame che c'è tra benessere fisico e mentale, tanto che oggi prendersi cura di sé è un comportamento raccomandato dall'OMS, l'organizzazione Mondiale della Sanità che lo suggerisce come metodo di prevenzione di numerose patologie".
La scelta di Ombretta è la sintesi di molti studi e ricerche fatte frequentando corsi di approfondimento e specializzazione che le hanno permesso di conoscere i punti di forza e di debolezza delle soluzioni cosmetiche ispirate alla cultura olistica, naturale e clinica.
Anni di studi e di lavoro che le hanno permesso di riconoscere il valore e l'enorme potenziale rappresentato dall'Estetica Rigenerativa e di scegliere di specializzarsi in questa disciplina.
Sono gli studi effettuati in ambito universitario ed i successivi test ad aver ampiamente dimostrato come que-

Ombretta Felici mentre
si prende cura di una cliente

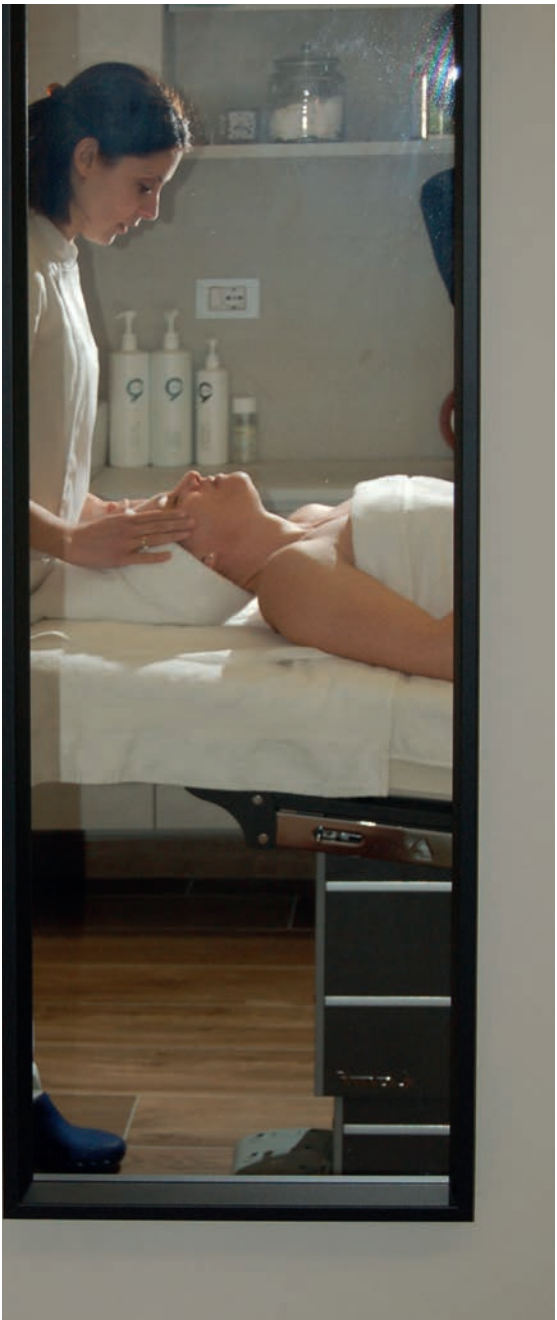
sto metodo, agendo direttamente a livello cellulare, sia in grado di dare risultati nel rispetto della fisiologia della cute, risultati estremamente importanti iriguardo l'invecchiamento del viso e i principali inestetismi del corpo: un metodo naturale, non invasivo, misurabile e duraturo.

Un altro aspetto, caro ad Ombretta e sul quale si è specializzata, riguarda le soluzioni epigenetiche al servizio della bellezza.

L'epigenetica è la scienza che studia come lo stile di vita, il sonno, lo stress, l'inquinamento, l'esposizione a fonti luminose, le sostanze chimiche che quotidianamente inge-













riamo, indossiamo, respiriamo possono causare forme di invecchiamento del viso e del corpo in modo molto più grave rispetto alla predisposizione genetica ereditata dai genitori.

"Essere partner di un'azienda farmaceutica - spiega Ombretta - mi ha permesso di avere a disposizione cosmetici e trattamenti adatti a ridurre i danni causati da tutti questi fattori e a stimolare al tempo stesso una proteina



Molteplici i trattamenti dedicati alla cura del corpo: specifici massaggi per il viso, per le gambe, per la pancia e la schiena, che Ombretta pratica con professionalità e competenza con l'utilizzo di sofisticate attrezzature

così importante da essere definita 'la proteina della giovinezza. Sembra un sogno ed invece è realtà'".
Trattare le prime rughe e quelle più profonde, le discromie, ridurre i danni della glicazione e delle metalloproteinasi, migliorare lo stadio della cellulite, compattare i tessuti, ridurre le smagliature in ogni zona del corpo sono solo alcuni dei benefici che l'estetica rigenerativa e l'epigenetica sono in grado di dare.
"So che possono sembrare argomenti tecnici, ma chi decide di prendersi cura della propria bellezza sarà sicuramente avvantaggiato se conosce queste opportunità, perché potrà scegliere i trattamenti e i prodotti adatti a sé".
La personalizzazione, ecco un altro tema che Ombretta vuole precisare: "Ci tengo molto a far sapere che per me, prima di ogni altra cosa è fondamentale conoscere le esigenze della singola persona, la sua storia e che per fare questo mi avvalgo di un'indagine approfondita.

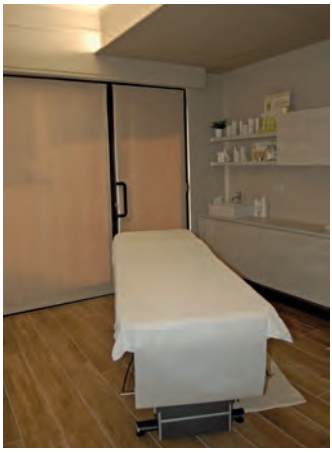






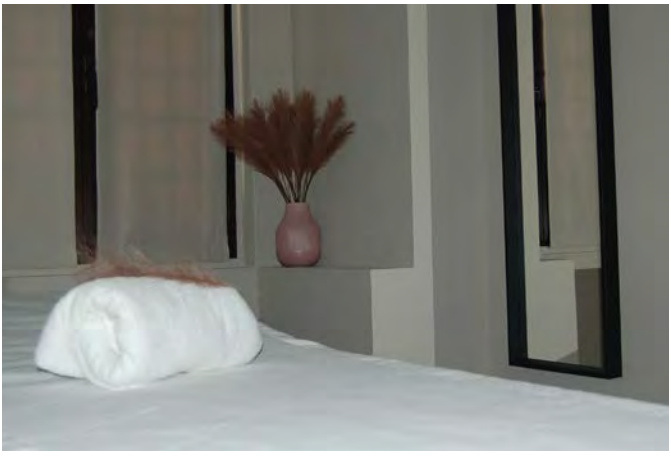






IN QUESTA PAGINA
I vari ambienti di Esthetic Lab





Il primo appuntamento di solito coincide con un check-up accurato che prende in considerazione ogni aspetto presente e passato che riguarda l'inestetismo.
Per tutti questi motivi sento di essere fortunata a poter fare un lavoro meraviglioso come questo, che giorno dopo giorno mi regala tante soddisfazioni professionali e personali.
Molte delle mie clienti, nel tempo, stanno diventando amici e amiche, persone con cui instauro un rapporto diretto e sincero, basato sulla fiducia reciproca. Tutto questo mi motiva: è proprio l'idea su cui costruire il futuro di Esthetic Lab".

A FIANCO
La bellezza e il benessere al primo posto nella filosofia di Ombretta: manicure, pedicure, laminazione delle ciglia.
Particolare attenzione è riservata alla sterilizzzione degli strumenti.

Fioreria del Duomo snc
Fiorista

Via Vittorio Veneto, 3 - Piacenza
tvelella@hotmail.com - @fioreriadelduomo (facebook ed instagram)



Emozioni tra i petali



Velella impegnata nell'allestimento di un'evento

Emozioni: un'occasione particolare, una cerimonia, un giorno indimenticabile, o soltanto un piccolo grande gesto di affetto quotidiano. Per ogni emozione c'è un fiore adatto, una composizione, un colore, una creazione piena di estro e amore per un mestiere che il fondatore della Fioreria del Duomo, Enzo Casaroli, ha portato avanti dal 1982 in via Legnano, la prima sede della bottega.

Scomparso prematuramente nell'aprile 2020 durante la pandemia di Covid, Enzo Casaroli è stato un insigne esponente dei maestri fioristi italiani. Nel 1985 ha rappresentato l'Italia alla manifestazione internazionale organizzata da Euroflora in Sudafrica, ed è stato, durante la sua lunga carriera, vincitore di svariati premi a livello nazionale.

La sua passione è stata trasmessa alla moglie Francesca Decca, che l'ha condivisa e portandola avanti insieme ai figli, Mauro e Velella, che hanno seguito le orme di famiglia apprendendo e assorbendo la passione per l'arte floreale.

Francesca Decca ripercorre l'esperienza maturata con decenni di attività: "Le tecniche di base trasmesse da Enzo si sono consolidate e sviluppate seguendo le tendenze della moda e cercando di soddisfare le esigenze della clientela: passiamo dalle tecniche lineari e pulite della scuola fioristi giapponesi alla ridondanza e opulenza della scuola russa. Assimiliamo i segreti delle più importanti scuole per farle nostre, e per creare un nostro modo di sviluppare questa arte".



Mauro, titolare della Fioreria insieme alla sorella Velella e alla mamma Francesca

A FIANCO
Un suggestivo angolo della Fioreria



Ma è solo questione di tecnica? Certo che no…
"Lavorare nel mondo dei fiori permette di esprimere emozioni con materie prime già belle per natura - prosegue Francesca Decca - è come sfidare la natura stessa, rendendo ancora più bello ciò che lo è per nascita, il fiore".
Il team della Fioreria del Duomo accoglie le persone in una vera e propria boutique floreale, dove esperienza, fantasia e arte legata alla bellezza naturale dei fiori si sposano ogni giorno; i clienti sono i migliori testimonial di un rapporto di fiducia che da oltre quarant'anni li lega



alla Fioreria, tant'è vero che ormai molti di loro sono carissimi amici della famiglia Casaroli.
Ma la scelta di materie prime di qualità, la fantasia e l'attenzione al dettaglio hanno fatto sì che i lavori della Fioreria siano apprezzati e riconoscibili anche ben oltre la cerchia della clientela più affezionata: grazie ai social, l'azienda si sta facendo conoscere a livello nazionale, avviando collaborazioni con fioristi di tutta Italia.
Il più recente concorso a cui la Fioreria del Duomo ha partecipato è stato una manifestazione dedicata all'arte floreale, "Estrosa", tenutasi ad Aprilia (LT) a luglio 2022, in cui si è aggiudicata i primi posti in tre diverse catego-

Francesca Decca mentre confeziona emozioni per i suoi clienti

A FIANCO
Esempi di composizioni e allestimenti firmati Fioreria del Duomo

















rie di gara (mazzo legato, vegetable dress e composizione floreale).

E in città?

"Non possiamo certo mancare! Per fare un esempio, collaboriamo con il Teatro Municipale di Piacenza, in cui quest'anno l'addobbo del palco per il concerto di San Silvestro era opera nostra" conclude Francesca Decca.

Frida Estetica e Benessere di Laura Zani
Estetista

Via Egidio Gorra, 15 - Piacenza
Tel. 392 3680708 - www.fridaestetica.it



Missione Frida: aver cura di sé



Laura Zani, titolare di
Frida Estetica e Benessere

Un'estetista dagli studi classici: Laura Zani racconta la sua storia particolare.

"L'estetica è stata mia grande passione per lungo tempo, una passione che mi è stata trasmessa dalla mia prima estetista da quando avevo 14 anni ma che non ho seguito subito, prendendo una strada diversa. Mi sono infatti diplomata al Liceo Classico, e poi ho iniziato a lavorare presso l'azienda di famiglia. Ma, dopo 10 anni di lavoro come impiegata, durante i quali frequento un corso di trucco artistico, ecco che decido di cambiare vita: mi trasferisco per poco meno di un anno a Londra dove, oltre a lavorare, frequento alcuni corsi inerenti all'estetica. Nella capitale britannica inizio ad informarmi per intraprendere un percorso di studi ma la frequenza obbligatoria per 8 ore giornaliere non mi consente di lavorare e quindi di mantenermi, per cui torno in Italia ed inizio il mio percorso presso la scuola BCM di Milano.

Durante il percorso scolastico ho l'opportunità di seguire lo stage presso il negozio della scuola, che mi permette di occuparmi sia di estetica che di consulenza immagine. Ancor prima di terminare gli studi, partecipo come dimostratrice di massaggi e protocolli estetici nella più famosa fiera del settore: il Cosmoprof.Inoltre partecipo come make-up artist a sfilate della Milano Fashion Week ed eventi come quello di Dolce & Gabbana a Portofino. Nel tempo decido di abbandonare la via del make-up e seguire solo l'estetica, aprendo il mio studio a Piacenza nel 2019."

Così è nata Frida Estetica.
La titolare Laura Zani è specializzata in peeling con acidi della frutta a diverse concentrazioni, grazie ai quali è possibile trattare una vasta gamma di problematiche del viso avvalendosi di alcune tecnologie, quali radiofrequenza e veicolazione transdermica. È un lavoro dinamico, che richiede un continuo aggiornamento.
"Essendo ogni persona unica - spiega Laura - la consulenza iniziale è il punto di partenza per lo studio di

A FIANCO
Massaggio viso, collo e decolletè durante trattamento specifico
Stesura maschera lenitiva e restitutiva post peeling

L'ambiente rilassante di Frida Estetica

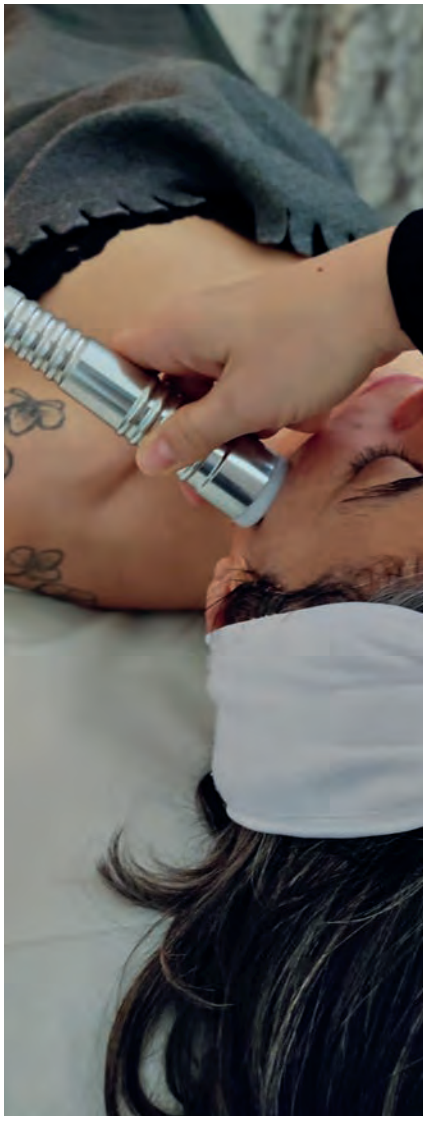




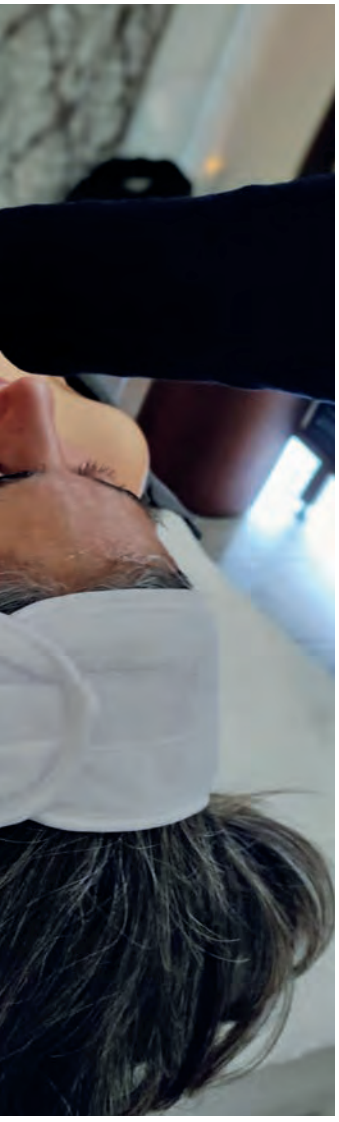


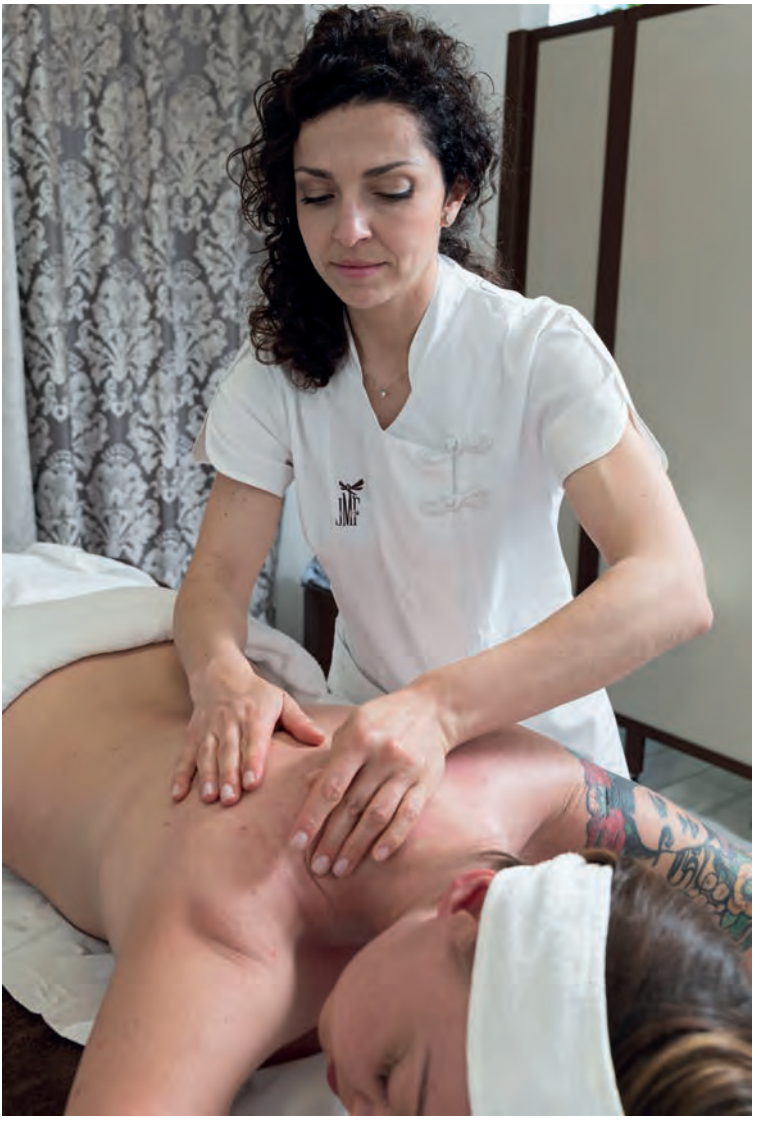
un percorso unico e personalizzato. L'ascolto è quindi fondamentale per capire le problematiche e lo stato psicofisico di una persona, per poi 'cucire' in maniera sartoriale la strada da intraprendere per ciascun cliente. Lavoro sola, in un ambiente studiato per accogliere una persona alla volta, questo consente alle clienti di non incontrarsi quasi mai all'inizio e alla fine del trattamento. Il mio scopo è quello di creare un'atmosfera che porti ad un benessere generale, volto alla cura di sé,





Applicazione siero
mix di acidi





Trattamento di Radiofrequenza
Massaggio antistress

che permetta di percepire un reale stacco dalla frenesia quotidiana, educando le persone ad inserire nel proprio quotidiano un momento dedicato a sé stesse, con la consapevolezza che la costanza porta risultati sia in termini estetici che di benessere globale."

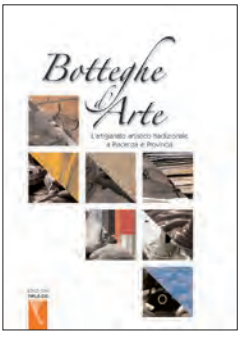




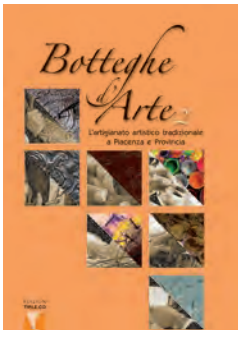


Botteghe d'arte

TRA ARTE, TRADIZIONE E INNOVAZIONE A PIACENZA E PROVINCIA



Botteghe d'Arte 1



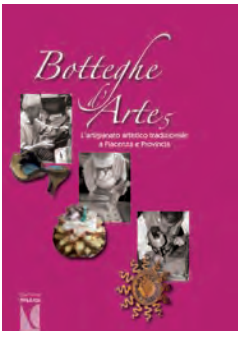
Botteghe d'Arte 2



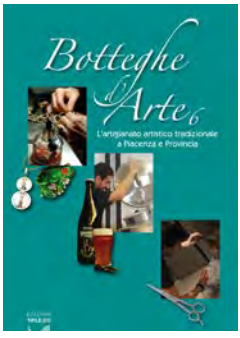
Botteghe d'Arte 3



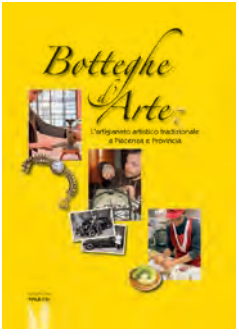
Botteghe d'Arte 4



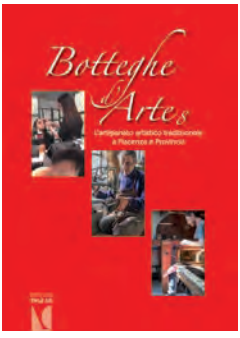
Botteghe d'Arte 5



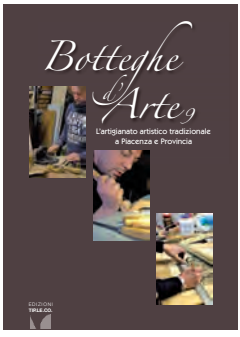
Botteghe d'Arte 6



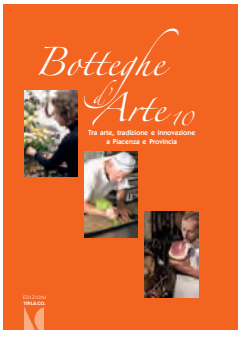
Botteghe d'Arte 7



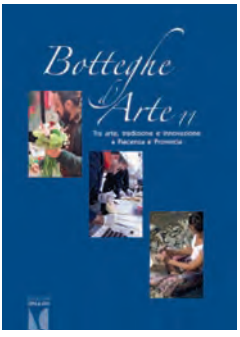
Botteghe d'Arte 8



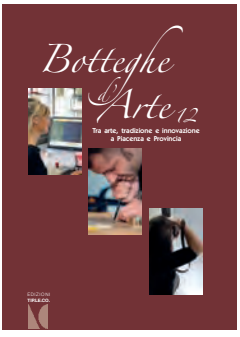
Botteghe d'Arte 9



Botteghe d'Arte 10



Botteghe d'Arte 11



Botteghe d'Arte 12

Finito di stampare nel mese di aprile 2023
presso Tip.Le.Co. - Piacenza
Printed in Italy
www.tipleco.com