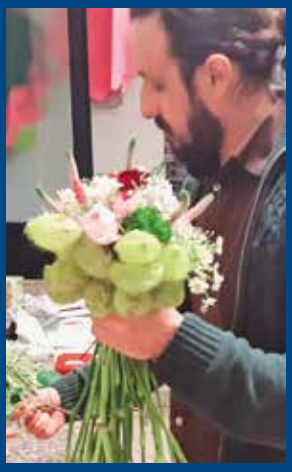
Botteghe d'Arte 11

Tra arte, tradizione e innovazione a Piacenza e Provincia







EDIZIONI
TIP.LE.CO.

Botteghe d'Arte 11

TRA ARTE, TRADIZIONE E INNOVAZIONE
A PIACENZA E PROVINCIA

EDIZIONI
TIP.LE.CO.



Botteghe d'Arte

TRA ARTE, TRADIZIONE E INNOVAZIONE A PIACENZA E PROVINCIA

© 2020, U.P.A.-Federimpresa
© 2020, Edizioni Tip.Le.Co. - Piacenza
Tutti i diritti sono riservati

TESTI A CURA DI
Eleonora Barabaschi

GRAFICA
Silvia Giuppi

STAMPA E ALLESTIMENTO
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
	della pietra	
BUGONI MARMI	L'eterna bellezza del marmo	11
TULISSI SILVIA LUZ	Il futuro del mosaico	17
	del gusto	
PASTICCERIA MERA	I Maestri del panettone	25
QUELLI DI PADERNA	Il buon cibo nel DNA	31
	dei servizi	
ALPHAVILLE PIACENZA	Dentro la storia della musica	39
BAR GENTILOTTI	Una famiglia: la sua storia	45
CENTRO ESTETICO SELENIA	La tradizione della bellezza	51
HAIR FASHION DI GRAGNANI MARA	Novità in testa	57
MODICAMORE FIORERIA	L'essenza della parola "fioreria"	63



Riscopriamo le nostre botteghe

Si rinnova per l'undicesimo anno consecutivo la collana "Botteghe d'Arte", iniziativa di U.P.A.-Federimpresa dedicata al mondo dell'imprenditoria artistica e storica a Piacenza e Provincia.

Il momento di estrema difficoltà che il mondo intero sta vivendo ha generato una situazione molto critica per l'economia mondiale, una crisi che si abbatte in modo particolarmente gravoso sulle piccole imprese: realtà imprenditoriali che fanno parte della nostra tradizione, e meritano un'attenzione estrema e ogni possibile azione volta a sostenerne e a preservarne l'attività, che è la linfa vitale stessa del tessuto produttivo locale e nazionale.

Ognuna delle storie raccontate tra le pagine di "Botteghe d'Arte XI" è la vicenda di un'azienda piccola nelle dimensioni ma grande nelle aspirazioni e nei risultati, una storia densa di passione per il lavoro, di sacrifici e di un impegno che ha permesso di raggiungere l'eccellenza nel proprio settore diventando un punto di riferimento, non soltanto per il contesto economico locale ma anche per la propria comunità di appartenenza.

Con questo progetto editoriale di lungo corso U.P.A.-Federimpresa si prefigge lo scopo di dare visibilità e

valorizzare i punti di forza delle imprese che vi partecipano, a maggior ragione nella drammatica fase che stiamo attraversando, con l'auspicio che i valori su cui esse hanno fondato la propria storia siano la leva su cui puntare per la ripartenza.

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

DELLA PIETRA

Bugoni Marmi S.a.s.
Lavorazione marmo

Via Molino Franzini loc. Trevozzo - Alta Val Tidone (Piacenza)
T. 0523 997337 - bugonimarmi@libero.it



L'eterna bellezza del marmo



Gli esperti di Bugoni Marmi al lavoro

Lasciare il segno in ogni ambiente: questa è la missione di Luca Bugoni, titolare dell'impresa Bugoni Marmi, che dal 1993 porta avanti la tradizione di famiglia. Una stirpe di marmisti radicata in Val Tidone, da cui l'artigiano ha "ereditato" una passione nata poco per volta in laboratorio, dopo la scuola, imparando le tecniche di base della lavorazione della materia prima tra strumenti del mestiere, progetti ed entusiasmo.

"Tutto ciò che so sul mio lavoro lo devo a mio nonno Carlo, mio padre Pier Paolo e mio zio Angelo, che fondarono l'azienda nel 1985. Dopo aver appreso negli anni degli studi e fatto tesoro dei loro insegnamenti, terminata la scuola professionale mi sono messo al lavoro anche io - racconta Luca Bugoni. Facciamo specialmente pavimenti interni ed esterni per locali commerciali e abitazioni di pregio e statuaria da giardino o da interni, ma ci occupiamo anche di restauro di marmi antichi, di incisione su marmo e granito di epigrafi e bassorilievi, di opere d'arte funeraria e arredamenti, lavorando anche la pietra e realizzando motivi a mosaico. Cerchiamo di stare sempre al passo con i tempi, aggiornando le nostre competenze e dotandoci di macchinari tecnologici, ma è la manualità che alza il livello di qualità, la cifra distintiva del nostro lavoro, il nostro orgoglio.

Tra le tecniche di lavorazione più utilizzate vi è la sabbiatura, un procedimento a cui si possono sottoporre

Luga Bugoni mentre incide a mano



il granito, la pietra o il marmo e che ne esalta l'aspetto naturale attraverso il trattamento con un getto di sabbia ad alta pressione che rende le superfici ruvide e opache e permette anche di incidere iscrizioni, motivi decorativi e immagini. Molto utile per le pavimentazioni esterne è anche la fiammatura, che rende le lastre di granito ruvide e irregolari, investendole con altissime temperature, evitando che l'acqua possa renderle scivolose".

Taglio delle lastre con fresa a ponte a controllo numerico

Finitura manuale dei pezzi













Alcune fasi di lavorazione: fiammatura, sabbiatura, restauro e incisione a mano di numeri civici

Incisografo per lapidei e targhe



Maneggiare scalpello e mazzetta o sofisticati macchinari, andare alla ricerca della materia prima, fare sopralluoghi, studiare la soluzione più adatta - un po' artisti, un po' architetti, un po' interior designer - immaginare il risultato finale e farlo immaginare al cliente.

Ogni giorno la magia si ripete, ogni giorno un tassello si aggiunge all'esperienza di una vita, mentre la tecnologia si evolve insieme con le competenze per supportare le fatiche di un mestiere in cui da millenni l'uomo deve fare i conti con materiali estremamente difficili da trattare, da trasportare, da modellare, la cui eterna bellezza ricompensa della fatica di lavorazione.



IN QUESTA PAGINA

Magazzino esterno di lastrame e filagne in granito

Luca Bugoni con il padre Pier Paolo e lo zio Angelo

Veduta esterna dell'azienda, con il piazzale per lo stoccaggio dei lavorati finiti

NELLA PAGINA A FIANCO

Scrittura di lettere in carattere romano, sulla targa in bronzo al centro della diga del Molato in Alta Val Tidone

In laboratorio con la piccola Anna, figlia di Luca







Tulissi Silvia Luz
Mosaicista

Largo Dal Verme, 28 - Pianello V.T. (Piacenza)
T. 366 3000504 - silvia.luz@yahoo.com
IG silvia.luz.mosaici - FB Luz Mosaici



Il futuro del mosaico



Ceppo e martellina, strumenti del mestiere

Se si chiede a Silvia Luz Tulissi di parlare di sé e della sua attività, la mosaicista risponde iniziando con una frase del grande pittore Gino Severini che ama molto: "Bisogna comporre gli accordi dei colori come gli accordi dei suoni, bisogna perciò avere delle conoscenze e una disciplina. (…) I colori messi in un certo modo devono provocare nello spettatore una data sensazione".

Conoscenze, disciplina e colori: i fondamenti di una lunga carriera, iniziata negli anni dell'infanzia con una naturale predisposizione per il disegno e la grande curiosità verso tutte le forme d'arte.

Nata a Caracas, in Venezuela, e trasferitasi sin da bambina in Italia, Silvia Luz Tulissi consegue il diploma di maturità di Maestro d'Arte a Cordenons (Pordenone), e prosegue gli studi ottenendo la qualifica professionale di Maestro Mosaicista: è chiaramente questa la sua strada. "La passione per l'arte in genere c'è sempre stata, quella specifica per il mosaico è stata un 'amore a prima vista', scattato in me quando dopo la Maturità ho visitato quella che sarebbe diventata la mia scuola, la Scuola triennale per Mosaicisti del Friuli di Spilimbergo".

Un amore che si esprime anche fuori dei confini nazionali: la prima esperienza lavorativa è ad Arles, in Francia, in un laboratorio di mosaico, e poi, dopo un periodo presso l'azienda Bisazza Group di Pordenone

Silvia Luz Tulissi con tagliolo e martellina impegnata nel taglio e nella preparazione delle tessere



Silvia Luz Tulissi durante la realizzazione della copia della *Madonna dell'umiltà* di Vitale da Bologna

nel reparto artistico, sotto la guida del maestro mosaicista Giulio Candusso, la giovane artista si trasferisce nel 1999 a Monaco di Baviera, dove lavora per la Franz Mayer of Munich, una delle eccellenze del settore, che opera dal 1847 ed è tutt'ora all'avanguardia nella produzione di mosaici urbani e vetrate artistiche.
L'esperienza tedesca è fondamentale: per un decennio Silvia Luz Tulissi collabora alla produzione di mosaici commissionati da artisti di fama internazionale, si occupa della posa negli Stati Uniti - specialmente a New York, Los Angeles e Chicago, dove i lavori realizzati con la Franz Mayer sono collocati anche nelle metropolitane - e della gestione delle committenze, partecipa a fiere del settore e approfondisce le varie tecniche musive: "Il mosaico, non essendo più come in passato 'al servizio' della pittura, vive oramai una sua dimensione contemporanea - che non esclude l'arredo di interni e

Portacandela realizzato con smalti veneziani e oro





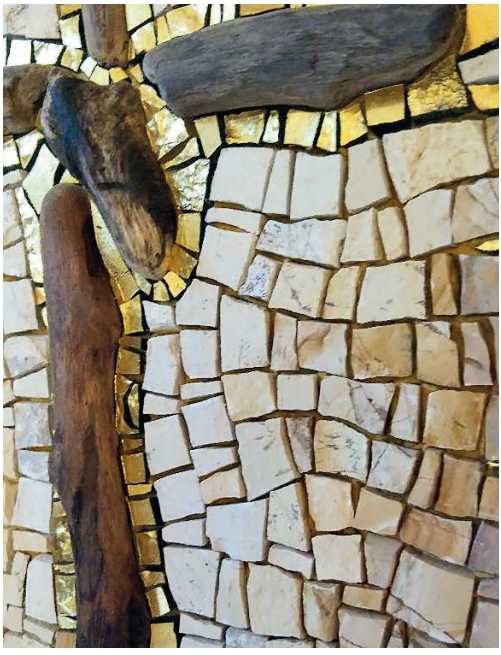
Specchio optical in smalti veneziani e marmo

la creazione di piccoli manufatti e gioielli - e anche urbana. Io personalmente prediligo il mosaico moderno e contemporaneo che, pur conservando il legame con la tradizione, permette di svincolarsi dalle regole didattiche e lascia libertà di sperimentare, in assoluta autonomia creativa. La richiesta di complementi d'arredo artistici, e al tempo stesso funzionali, sta crescendo e rende questa disciplina così nobile e affascinante fruibile da un gran numero di persone".

Proprio al mosaico moderno e all'interazione tra i materiali si rivolge la ricerca della mosaicista che, una volta ritornata in Italia nel 2011, dopo aver collaborato con il Maestro Dino Maccini di Piacenza, attualmente vive una fase di sperimentazione, focalizzata sul figurativo e sugli effetti tridimensionali e cromatici ottenibili sulle superfici musive, e rivolta anche alla creazione di gioielli e complementi d'arredo, giocando con forme, materiali e colori, cercando di incontrare le esigenze della società contemporanea.

Farfalla in sassi e oro
Croce in legno, oro e sassi, (particolare)









“Uno dei miei obiettivi in questo momento - conclude Silvia - è quello di restituire al mosaico il protagonismo che merita tra le altre forme d’arte. Ora con alcuni colleghi faccio parte dell’Associazione “MATERIA” con sede a Pianello Val Tidone, dotata di un laboratorio in cui avrò il mio spazio, una realtà rivolta alla ricerca e all’organizzazione di corsi e workshop per bambini e adulti, per trasmettere questa antica arte in un connubio di tradizione e innovazione”.

Esposizione EGOS 2016, Barcelona

Resilienza e Fiamme gemelle. Partecipazione a InMostra

NELLA PAGINA A FIANCO

Interpretazione musiva della *Madonna della Tenerezza*

Riproduzione della *Madonna* di Roberto Ferruzzi

Memorie di pietra

Love Letter, sassi e oro su tavola












DEL GUSTO

Pasticceria Mera

Pasticceria

Via Pianello, 67 - Borgonovo Val Tidone (Piacenza)
T. 0523 862267 - info@pasticceriamera.it



I Maestri del panettone



Roberto Mera e il suo celebre panettone

La fama dei dolci di Roberto e Maurizio Mera, in special modo del loro panettone, ha ormai varcato i confini della Val Tidone e della provincia di Piacenza, diventando un'eccellenza riconosciuta a livello nazionale. Il segreto di tanta maestria è una lunga tradizione dolciaria, che prende il via nel 1965 a Pianello in un forno artigianale con un piccolo negozietto, in cui i genitori degli attuali titolari, Luigi e Marilena, sfornano pane e dolci tipici piacentini, preparati dalle sapienti mani di nonna Lidia. Imparare e amare il mestiere di famiglia viene naturale ai due figli, che fin da piccoli aiutano, apprendono, respirano gli irresistibili aromi che si sprigionano dal forno in azione e dopo le scuole dell'obbligo si specializzano sempre più, Roberto alla Scuola Alberghiera di Serramazzoni, nel modenese, e Maurizio all'Istituto Professionale "Nazareno" di Carpi. E poi eccoli "sul campo" ad affinare le tecniche di famiglia, mentre la pasticceria, nel 1983, si trasferisce a Borgonovo Val Tidone nella sede attuale.

Con vari corsi specialistici, con docenti come i Maestri Iginio Massari, Pascal Brustein, Mauro e Rolando Morandin, Riccardo Magni e Achille Zoia, i due fratelli pasticceri portano sempre più in alto il livello delle loro creazioni, sperimentando anche una propria idea innovativa di cioccolateria - la Pasticceria Mera è tra gli ideatori di "Cioccolandia", l'ormai celebre manifestazione che si tiene ogni anno a Castel San Giovanni

I fratelli Mera presentano il "cannolo di Batarò" durante una manifestazione del gusto





- con abbinamenti particolari per creare nuovi gusti. "Lavoriamo, interpretiamo e sperimentiamo ogni giorno con stupore e meraviglia - raccontano Roberto e Maurizio - perché il cioccolato per noi è una gioia che non finisce mai, non smette mai di suggerirci nuove idee, di sorprenderci, di divertirci".

Un'infinità di praline, una crema spalmabile di nocciola *ad hoc* (la "Merella"), i "Liquorini" al Gutturnio e al Passito di Malvasia, e poi ovviamente i pasticcini, le brioches e le torte di cinquant'anni di tradizione, con massima attenzione alla presentazione, e la pasta fresca, di cui si occupa la moglie di Roberto, Mariuccia Trabucchi, insieme a Marilena Riccardi: passione e creatività hanno fatto sì che la Pasticceria Mera sia una delle pasticcerie migliori del piacentino, presenza fissa da sei anni a questa parte nella Guida del Gambero

IN QUESTE PAGINE

Maurizio Mera impegnato nella preparazione di praline durante "Cioccolandia", la tradizionale rassegna di Castel San Giovanni

Specialità al cioccolato prodotte dalla Pasticceria Mera









Rosso "Pasticceri e Pasticcerie". Certamente anche grazie a "lui", il dolce soffice per eccellenza, che profuma di morbida frutta candita, prodotta interamente nel laboratorio della pasticceria sin dal 1995: il Panettone con la P maiuscola, di cui i pasticceri raccontano con orgoglio la "nascita". "Il cimentarsi nella produzione del panettone è stata una conseguenza naturale dell'insegnamento di papà Luigi. Lo facciamo con il metodo tradizionale a lievitazione naturale, arricchendolo con i canditi realizzati da noi con il metodo 'Morandin'. Partiamo dal lievito madre, usato per il primo impasto chiamato 'serale', che lasciamo riposare in stufa fino a che risulta triplicato, a questo punto procediamo con il 'secondo' impasto aggiungendo farina, acqua, zucchero, uova, bacche di vaniglia e burro. Al

completo assorbimento del burro aggiungiamo la frutta candita. La terza fase è la 'puntatura' (il riposo dell'impasto) e poi viene la 'pirlatura' del prodotto finale, che si fa girare tra le mani in modo che assuma una forma tonda; lo lasciamo infine lievitare negli stampi e poi viene infornato.

Dall'impasto serale al confezionamento, il ciclo di produzione ha una durata di 48 ore. I lievitati come il panettone e la colomba pasquale sono la nostra più grande passione, insieme alla cioccolateria. Facciamo prove, prove e poi ancora prove, finché il prodotto non è come lo desideriamo".

Tanta fatica viene premiata dall'apprezzamento quotidiano dei clienti, ma anche da riconoscimenti a livello nazionale: all'edizione 2015 della rassegna cremonese "Panettone Day", in cui si celebra il top in fatto di panettone, la Pasticceria ha ottenuto il quarto posto, incoronando a tutti gli effetti Roberto e Maurizio Mera "Maestri del panettone".







IN QUESTE PAGINE

Maurizio e Roberto Mera alla rassegna "Panettone Day" a Cremona nel 2015 e in compagnia del Maestro Igino Massari

Specialità della pasticceria: dal tradizionale panettone alle più svariate tipologie di delizie dolci e salate






Pasticceria
Mera





Quelli di Paderna

Ristorante Pizzeria storico

Località Case Nuove 14 - San Giorgio Piacentino (Piacenza)
T. 0523 519197 – IG e FB quelli_di_paderna



Il buon cibo nel DNA



Lina Mosconi Bardetti mentre prepara le sue specialità

Tre decenni di passione e impegno hanno lasciato il segno: molti, moltissimi buongustai di passaggio o affezionati clienti della provincia di Piacenza e dintorni hanno assaggiato le pizze e le specialità del Ristorante Pizzeria "Quelli di Paderna", l'orgoglio della famiglia Bardetti.

Dopo 29 anni di permanenza nella storica sede di Paderna di Pontenure, le titolari hanno voluto mantenere un legame con la frazione che ha ospitato la loro crescita professionale con un nome evocativo per la nuova location. Dal 6 Marzo 2020 l'attività è stata trasferita a Case Nuove di San Giorgio Piacentino, dove Cristiana, abile pizzaiola, e Alessandra, competente responsabile di sala, insieme a mamma Lina, cuoca provetta, ne sono come sempre le colonne portanti.

"La nostra storia di ristoratori nasce nell'aprile del 1991 - raccontano le sorelle Bardetti - quando mamma Lina e papà Walter, dopo varie esperienze nella gestione di alcuni bar, acquistano il Ristorante Pizzeria Paderna, anche se già i nonni materni avevano dato il via ad una tradizione di accoglienza aprendo, negli anni '50, il "Bar Stadio" in Via IV Novembre a Piacenza. La passione per l'accoglienza è quindi nel nostro DNA. L'amore per il buon cibo e le materie prime di ottima qualità, la ricerca di abbinamenti di sapori che stuzzicano la fantasia e soddisfano il palato, il rispetto per la stagionalità di frutta e verdura, rendono la proposta



"Quelle di Paderna": da sinistra Cristiana, Lina e Alessandra Bardetti

della carta sempre in evoluzione sia in cucina che in pizzeria, grazie alla collaborazione con commercianti, produttori e artigiani di comprovata esperienza ai quali ci affidiamo per i nostri acquisti".

La pizzeria propone tre impasti: il classico, con lievitazione minima di 24 ore, per un prodotto finale sottile - la ormai mitica pizza "di Paderna" - croccante ed estremamente digeribile; quello al farro, senza lievito, leggero, e infine quello al mais, senza lievito, molto saporito, ideale per pizze bianche.

La cucina propone piatti di pesce e della tradizione piacentina, con pasta fatta in casa; anche i dolci sono tutti casalinghi e variano spesso. Solo su prenotazione, una specialità spagnola amatissima anche in Italia, la Paella.

A FIANCO:

Le nuovissime sale del locale, che ha aperto nella location di San Giorgio Piacentino nel 2020











IN QUESTE PAGINE:

L'ingresso e il bancone del Ristorante Pizzeria
La celebre "pizza di Paderna", leggera e croccante





L'esterno del locale di San Giorgio Piacentino

Il nuovo locale a Case Nuove è di recente ristrutturazione e accogliente, l'atmosfera familiare è quella che i clienti sono abituati a conoscere e ad amare da tanti anni, con un tocco moderno in più che rispecchia l'energia, la voglia di guardare al futuro e il gusto delle ristoratrici che con entusiasmo continuano l'avventura di famiglia.

"Quelli di Paderna" dispone di due sale: una ampia a pian terreno, e una più raccolta al primo piano sulla quale si affaccia una terrazza ideale per le cene estive tra profumo di pizza appena sfornata e specialità piacentine.

DEI SERVIZI

Alphaville Piacenza

Negozio storico di musica e cinema

Via del Tempio, 50 - Piacenza
T. 0523 337157 - alphavillepiacenza@gmail.com
IG alphaville_record_store - FB Alphaville Piacenza



Dentro la storia della musica



Il manifesto che uscì per annunciare l'apertura del negozio ritraendo di spalle i soci fondatori

Quando, nel lontano 1981, Alphaville si materializzò in Piazzetta Tempio, suscitò soprattutto stupore e perplessità, bizzarra creatura apparsa come un Ufo nel centro di Piacenza.
Il 5 dicembre scorso il negozio ha festeggiato il suo trentottesimo anno di attività.
Il nome era stato preso in prestito da un film degli anni '60 di Jean-Luc Godard - storia fantascientifica in cui la "missione Alphaville" consisteva nel cercare di restituire sensibilità ed umanità ad un mondo che aveva smarrito ogni emozione.
L'obiettivo non era certo così ambizioso, ma era ben chiaro il proposito di portare un po' di aria nuova a Piacenza, notoriamente città "bella ma addormentata".
A lanciarlo fu una campagna pubblicitaria molto innovativa per quei tempi: la città venne tappezzata con un manifesto in bianco e nero che ritraeva cinque giovani fotografati di spalle e l'enigmatica scritta "presto Alphaville"; dopo due settimane apparve un secondo manifesto, in cui i giovani mostravano il loro volto e una data, dicembre '81, che svelava l'imminente apertura. Ancora prima di aprire i battenti Alphaville era andato sulle prime pagine del giornale locale, e aveva creato scompiglio in città organizzando il concerto di un gruppo californiano, i Tuxedomoon, al Teatro Municipale, che fece molto discutere non solo per l'indubbio valore dei musicisti, ma soprattutto per i danni riportati dal Teatro.

L'ingresso dello storico negozio





Da allora l'omino in frac con un grande occhio al posto della testa che affiancava la scritta Alphaville - preso in prestito da un misterioso gruppo d'avanguardia, i Residents - cominciò a diventare familiare per molti piacentini (e nel tempo, oltre ad essere il vero segno distintivo del logo, caratterizzò ogni iniziativa, e rese inconfondibile il merchandising e ogni evento legato ad Alphaville, campeggiando sotto forma di omino cartonato di quasi due metri d'altezza, all'incrocio tra Via Tempio e Corso Vittorio Emanuele).

La scommessa di Alphaville fu fin dall'inizio quella di riuscire a tenere in piedi un esercizio che, pur essendo in pieno centro, era completamente escluso dal flusso tradizionale dello shopping.

Chi si recava - e chi ancora oggi si reca - ad Alphaville lo faceva per scelta e non per caso.

Ma fin dall'inizio fu chiaro che era proprio quello il pubblico di cui il negozio aveva bisogno: un pubblico consapevole, attento, che sapeva quello che cercava ed era sensibile alla "qualità", che è sempre stato un punto d'orgoglio per i gestori di Alphaville.

L'interno di Alphaville, scrigno di migliaia di raccolte musicali

NELLA PAGINA A FIANCO

Alcune immagini di eventi organizzati nel negozio e il famoso dj anglo-giamaicano Don Letts durante la presentazione del suo disco


DAMN








SIDE 1
1 capital radio one
2 the prisoner
3 pressure drop
4 cheat
5 city of the dead
6 time is tight
SIDE 2
1 bankrobber/robber dub
2 armagideon time
3 justice tonight/kick it over



Proposte mai ovvie, talvolta non facili, ma sempre all'insegna dell'autenticità.
Ma non era solo la scelta merceologica estremamente curata e la profondità di catalogo a rendere Alphaville un luogo diverso.
Fin dagli esordi diede vita a iniziative culturali di vario tipo. E se nei primi anni si puntò sulle mostre d'arte e fotografiche (esposero il fotografo Franco Fontana e Guido Harari, per esempio), in seguito si allargò al cinema (rassegne di film inediti e d'essai) e alla musica (molta risonanza ebbero i concerti dell'etichetta Windham Hill, che portarono a Piacenza musicisti prestigiosi come Mark Isham, Michael Hedges e Montreux Band).
Alcuni cambiamenti intervennero nel corso degli anni, i libri vennero sostituiti dai dvd e da un'ampia sezione dedicato al cinema, il settore del vinile di seconda mano acquisì sempre più importanza, iniziarono le aperture domenicali per consentire l'esibizione di gruppi musicali di vario genere.
Anche i membri all'interno della società Alphaville si





Paolo Fresu, uno dei piu grandi jazzisti italiani, ospite ad Alphaville a conclusione del suo minitour dedicato ai negozi storici

avvicendarono, uno solo dei soci fondatori restò e nel 2013 si definì l'assetto attuale, con l'ingresso di giovani forze che diedero nuovo impulso all'attività e la adattarono alle più aggiornate tecnologie, pur mantenendo salda l'identità delle origini.

Oggi Alphaville cerca di essere - e, a detta dei suoi numerosi frequentatori, "È" - un luogo alternativo ma accogliente, aperto a tutti gli stimoli e suggerimenti. Un luogo di "resistenza" che non si arrende allo strapotere (e alla concorrenza sleale) dei colossi dell'e-commerce, un luogo di incontro dove è rimasto vivo il piacere del contatto umano, del confronto, dello scambio divertito e proficuo di conoscenze musicali e cinematografiche, e non solo…

In anni recenti Alphaville si è aggiudicato anche il titolo di miglior negozio italiano di dischi vincendo un sondaggio promosso dal musicista Massimo Priviero. E Paolo Fresu ha scelto Alphaville come approdo finale di un mini tour dedicato ai negozi "storici" e "stoici" che resistono - piccole fortezze in cui è ancora possibile incontrarsi e condividere la passione per la musica.

Recentemente grande successo ha avuto la celebrazione del quarantennale di "London Calling" dei Clash con la partecipazione di Don Letts, dj anglo-giamaicano che contribuì alla nascita di quella pietra miliare, in un negozio stipato all'inverosimile.

Alphaville è una realtà indipendente che si regge in piedi sulle proprie gambe e che ha affrontato e, per ora, vinto, la battaglia contro la pirateria, il download illegale e la vendita selvaggia e senza regole del web. Una realtà vivace e pulsante, forte di un pubblico variegato, colorato, curioso e fuori dagli schemi, che dimostra che i luoghi e i personaggi descritti in libri come "Alta fedeltà" di Nick Hornby esistono davvero…

[TESTO A CURA DI ALPHAVILLE PIACENZA]

Bar Gentilotti

Bar storico

Via Taverna, 76 - Piacenza
T. 0523 323629



Una famiglia: la sua storia



La vicenda del Bar Gentilotti è antichissima e semplice, nel suo seguire lungo la linea del tempo un'unica direzione, diritta e importante come la via su cui si affaccia: dal 1912 ad oggi, per più di un secolo si sono avvicendate alla guida dello storico locale generazioni e generazioni di ristoratori, una vera e propria passione che ha segnato lo scorrere dei decenni.

In principio fu la Latteria Gentilotti, che aprì i battenti in Corso Vittorio Emanuele restandovi per qualche anno; sul finire degli anni Venti l'attività venne trasferita in Via Taverna, nella esatta collocazione odierna, proprio di fronte all'Ospedale di Piacenza.

L'edificio originario non esiste più: è stato ricostruito nel 1963, includendo quello che nel frattempo era divenuto un bar-caffetteria, e che dunque si ritrovò nei primi anni Sessanta in una sede completamente nuova; nello stesso stabile la famiglia ha lavorato e abitato per tanti anni.

Al fondatore, Alessandro Gentilotti, si affiancò nel tempo la seconda generazione, formata dal figlio Angelo e dalla moglie, Edvige Mentrasti; giunsero poi a lavorare nell'attività di famiglia la figlia Roberta Gentilotti e il marito Gianpiero Mariotti, piacentino d'adozione di origini abruzzesi. Roberta e Gianpiero oggi coadiuvano nel lavoro quotidiano l'ultima generazione in ordine di tempo, gli attuali gestori: la loro figlia, Rossana Mariotti, insieme al marito Alvaro Giani

Edvige Mentrasti in posa davanti al Bar Gentilotti



La seconda generazione: Angelo Gentilotti con la moglie Edvige Mentrasti

Barbieri, che a sua volta appartiene a una famiglia di ristoratori.

Si può dire che il passato, il presente e il futuro (anche se la più giovane componente della famiglia, figlia di Rossana e Alvaro, è ancora piccola) del Bar Gentilotti siano stati e saranno costantemente alimentati dall'incontro di famiglie che amano questo mestiere.

Giorno dopo giorno, la stirpe dei Gentilotti ha dispensato caffè, cappuccini, brioches, bibite e sorrisi ai tantissimi clienti, molti affezionati - tutti i piacentini non possono che essere entrati qui almeno una volta - ma altrettanti di passaggio, sia per recarsi all'Ospedale, sia per entrare in città da Piazzale Torino.

Del resto, Via Taverna non è altro che una parte del tragitto urbano della storica Via Francigena, percorsa da più di un millennio da pellegrini e viaggiatori che

In origine fu la Latteria Gentilotti: Alessandro Gentilotti con la moglie e il figlio Angelo ancora bambino


LATTERIA GENTILOTTI
CAFFÉ VINO LIQUORI





giungevano a Piacenza da ovest dopo aver oltrepassato il Po, diretti a Roma transitando lungo un tratto di via consolare Emilia, oppure la lasciavano, per fare ritorno verso il nord Europa: opportuna collocazione per uno dei bar più antichi della città, nonché uno dei pochi - forse l'unico? - a poter vantare un legame ultracentenario di una famiglia alla sua attività.

In alto, Angelo ed Edvige con la figlia Roberta (a sinistra), che ha dato il via alla terza generazione alla guida del Bar Gentilotti; nella pagina a fianco, i coniugi al lavoro





Centro Estetico Benessere Selenia

Centro estetico

Piazza Roma, 12 - Gossolengo (Piacenza)
T. 0523 331281 - rossbenassi@libero.it



La tradizione della bellezza



L'ingresso del centro estetico di Gossolengo

La passione di Rossella Benassi per la bellezza e la cura del corpo proviene da una tradizione di famiglia: la madre Anna Lo Verme era proprietaria di due centri estetici, e ha trasmesso alla figlia l'amore per quello che la titolare del Centro Estetico Selenia di Gossolengo definisce uno "splendido lavoro", a cui si dedica da più di 20 anni.

Nel tempo si è specializzata in particolar modo in massaggi e trattamenti su corpo e viso: plantoriflessogeno connettivale, tensioriflessogeno, taping elastico, trattamenti viso con lifting con luci fredde e massaggio manuale anti age.

Passione significa anche investire le proprie energie e le proprie risorse nel costante aggiornamento professionale e in nuove tecnologie: "Ho sempre avuto la massima attenzione alle novità del settore e alla qualità dei macchinari che acquisto, partecipando in diverse occasioni a Cosmoprof, la fiera leader mondiale per l'industria della cosmetica e della bellezza professionale" - spiega Rossella Benassi.

"Il trattamento che amo in maniera particolare è il massaggio. Mi interessa approfondire il legame tra il benessere della mente e quello del corpo, e per farlo utilizzo volentieri tecnologie inerenti alla mia passione. Ad esempio, il lettino per idromassaggio "Aquamassage" è un macchinario che utilizza l'acqua per eseguire un massaggio specifico mirato a tanti ine-

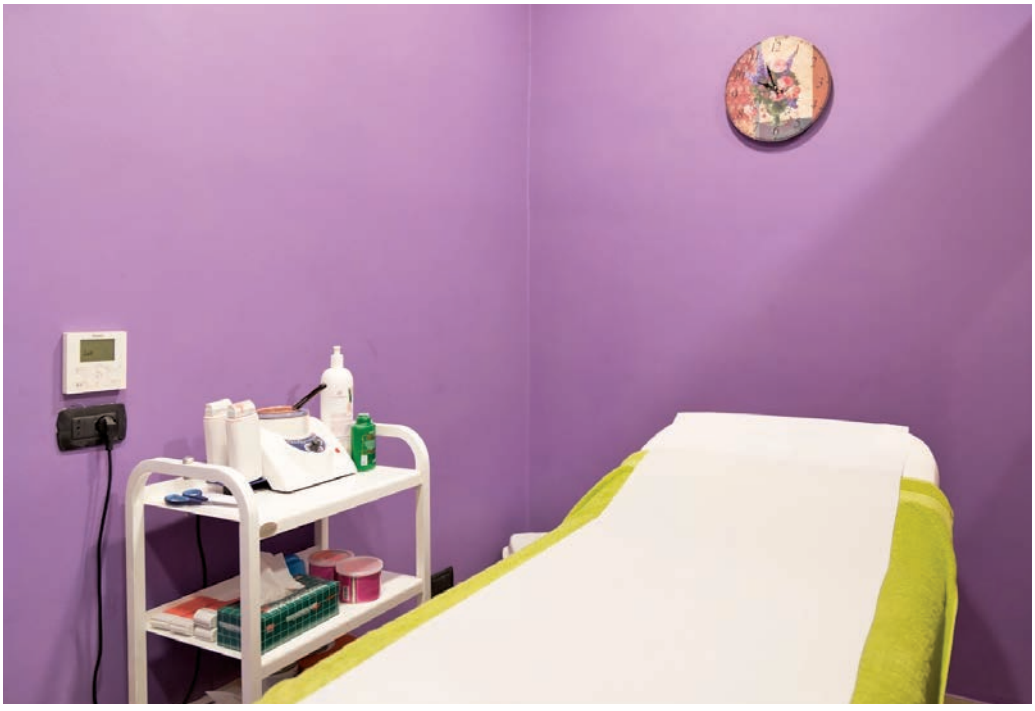


stetismi, e al tempo stesso finalizzato al benessere della persona. Uno dei massaggi che prediligo è quello con il sale del Mar Morto, che crea un effetto benefico e rilassante per la pelle e la circolazione linfatica".

Il Centro Estetico Selenia è attento alle esigenze della clientela, con la quale il rapporto è basato sulla fiducia, il rispetto e il desiderio di dare sempre un servizio di alta qualità in un ambiente amichevole e informale, studiando e approfondendo nuove tematiche e tecnologie e ideando percorsi personalizzati.

IN QUESTE PAGINE
Gli ambienti di lavoro del Centro Selenia


LAKSHMI







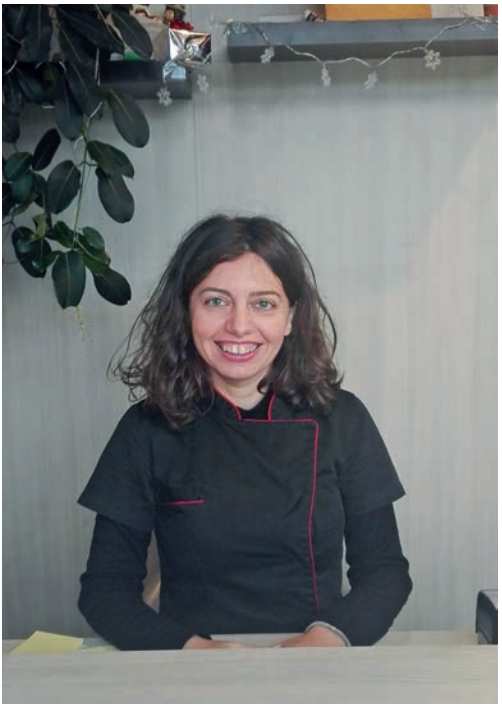
Rossella Benassi
al lavoro

NELLA PAGINA SEGUENTE
La dotazione del
Centro, alcuni
momenti di un
massaggio, la titolare
Rossella Benassi
all'accoglienza clienti


aerosal
il mare in una stanza
SELENIA







Hair Fashion di Gragnani Mara

Parrucchiera

Via E. Fermi, 91 Fraz. Trevozzo - Alta Val Tidone (Piacenza)
T. 0523 997468 - 339 4249210



Novità in testa



L'interno del salone Hair Fashion

"Fin da piccola, quando ancora andavo alla scuola materna, acconciavo le mie bambole: già allora era nata la mia passione per il mestiere di parrucchiera" - racconta Mara Gragnani, titolare del salone di acconciature Hair Fashion a Trevozzo.

"Subito dopo le Scuole Medie, ho frequentato l'Accademia per parrucchieri a Piacenza e mi sono laureata a 21 anni con Diploma di Maestro d'Arte; per cinque anni ho lavorato come dipendente, per poi realizzare il mio sogno: ho aperto il mio negozio il 14 febbraio 1997, senza smettere mai di studiare frequentando corsi di aggiornamento".

Mutamenti, rivoluzioni nel gusto, novità in fatto di colore: l'aggiornamento è fondamentale, ma estremamente importante è anche avere un rapporto il più diretto possibile con il cliente - quasi familiare - con cui bisogna stabilire qual è l'acconciatura che meglio si adatta alla sua fisionomia, al di là di ogni *diktat* imposto dalla moda, resistendo alla tentazione di imitare la star cinematografica di turno vista sul giornale.

"Io amo in modo particolare dedicarmi a taglio e acconciatura - spiega la professionista del capello - le tecniche che sin dai tempi della scuola, dal 1992 al 1996, mi hanno fatto vincere i primi premi ai concorsi, e ad ogni stagione sono prontissima sulla tendenza del momento. Attualmente è molto richiesto il *long bob*, un taglio medio elegante e raffinato, una variante

Mara Gragnani impegnata in una acconciatura





del classico caschetto con una lunghezza che sfiora le spalle o è appena al di sotto. Per il colore si va ultimamente alla ricerca della tridimensionalità, delle sfumature impercettibili, specialmente nei toni del *bronde*, un mix di chiari e scuri distribuiti armonicamente su tutta la capigliatura, in modo il più naturale possibile, che regala un risultato molto suggestivo".

I prodotti, le tecnologie, le tendenze e le novità anno dopo anno si scoprono all'appuntamento con il Cosmoprof di Bologna, la maggiore fiera del settore, imprescindibile per i professionisti della bellezza e per un'imprenditrice che porta avanti un'azienda in fase di sviluppo: "Siamo sempre in crescita, con la voglia di fare sempre meglio. Partecipo a concorsi di tagli moda e di acconciature da sposa e da cerimonia,

IN ALTO
Mara Gragnani e alcune colleghe in occasione di vari concorsi negli anni Novanta

A DESTRA
Interno ed esterno del salone di Trevozzo




HAIR
FASHION
MARA







A SINISTRA E IN QUESTA PAGINA
Le creazioni di Mara Gragnani per alcuni concorsi di acconciature da sposa e cerimonia

che sono uno stimolo alla mia creatività, e spesso e volentieri ho accolto stagisti che volevano apprendere il mestiere e approfondire i loro studi, perché dà sempre una bella energia trasmettere il proprio sapere a qualcun altro che ha sete di competenze e voglia di imparare".









Modicamore Fioreria

Fioreria

Viale Guglielmo Marconi, 51 - Borgonovo Val Tidone (Piacenza)
T. 0523 863170 - modicamorefiori@libero.it



L'essenza della parola "fioreria"



Antonio Modicamore in una foto degli anni Settanta

Ai piedi delle colline della pittoresca Val Tidone, un luogo in cui i colori e i profumi dei fiori si incontrano in un paesaggio rigoglioso, si trova la Fioreria Modicamore, che da oltre quarant'anni svolge con passione la propria attività.

Nel febbraio 1971 Antonio Modicamore iniziò con la moglie Pinuccia, da sempre al suo fianco, questa avventura, fondando la bottega più colorata che si potesse trovare a Borgonovo Val Tidone, allora come oggi.

Una realtà che grazie all'impegno e al sacrificio dei fondatori è cresciuta e maturata, diventando con il tempo un punto di riferimento nel settore e una garanzia di professionalità, ben oltre i confini del borgo e della valle; dal 1996 hanno iniziato a collaborare anche i figli Simone e Andrea, portando nuove influenze e nuovi stimoli, specialmente nell'arte della composizione floreale, che gradualmente è diventata il punto di forza del negozio.

Una profusione di piante ornamentali, orchidee e anthurium popola il negozio, e la proposta principale è ovviamente la confezione del fiore reciso in prestigiosi bouquet e ricercate composizioni in cesto, per ogni occasione, che rappresentano il segno distintivo della fioreria Modicamore.

Un negozio "in cui si vendono fiori": questa è la definizione che il dizionario riporta per il termine fioreria. E pur essendo questo l'oggetto del lavoro della fami-

Antonio Modicamore impegnato nella realizzazione di una composizione



glia Modicamore, entrando si percepisce subito che il dizionario andrebbe aggiornato, andando più a fondo nel cuore di un'attività che ha sviluppato giorno dopo giorno una spiccata componente artistica.
Quattro decenni di studio e impegno, miscelati con una bella dose di creatività e abbondante fantasia, aggiungendo al momento giusto ogni possibile specie floreale che si possa immaginare, abbinando gusto e ornamenti quanto basta, hanno reso la definizione di cui sopra assolutamente insufficiente a spiegare la magia che si respira mentre Antonio, Pinuccia, Simone e Andrea preparano un bouquet, una composizione in cesto o un centrotavola.



Simone Modicamore e la mamma Pinuccia mentre confezionano i loro prestigiosi bouquet





"Entrare nella nostra bottega - racconta Antonio - è una festa per gli occhi: piante e fiori donano serenità e tranquillità con i loro colori e rappresentano una fonte di gioia e bellezza. Regalare e regalarsi piante e fiori equivale a regalare la bellezza, l'equilibrio e l'armonia della natura. Un regalo sempre gradito e amato da chi lo riceve. Conosciamo profondamente piante e fiori, li sappiamo selezionare nei vivai, li combiniamo tra loro per offrire a ogni cliente qualcosa di unico". È il concetto di "fioreria" portato alla sua più autentica essenza, grazie ad un'inclinazione al bello che non è altro che arte.




CartaSi













L'inconfondibile stile moderno delle composizioni della fioreria Modicamore

A FIANCO:
Interno ed esterno del negozio di Borgonovo

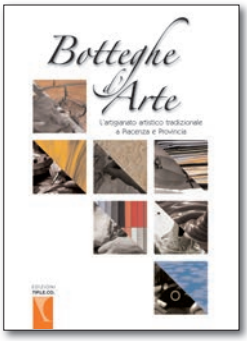






Botteghe d'arte

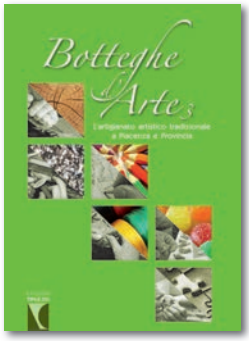
L'ARTIGIANATO ARTISTICO TRADIZIONALE A PIACENZA E PROVINCIA



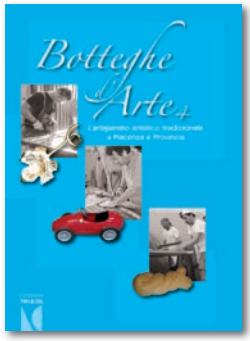
Botteghe d'Arte 1



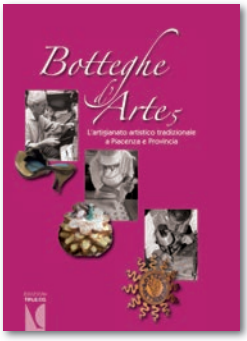
Botteghe d'Arte 2



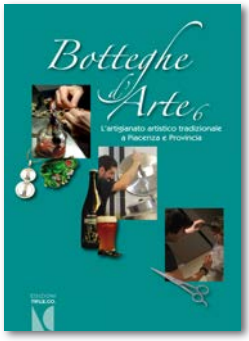
Botteghe d'Arte 3



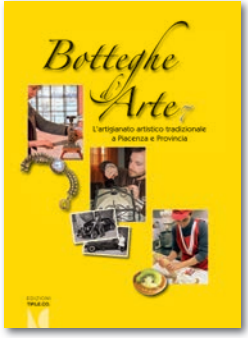
Botteghe d'Arte 4



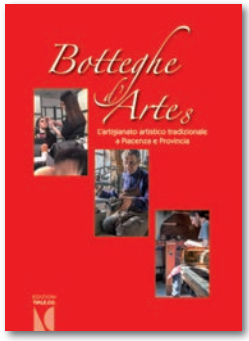
Botteghe d'Arte 5



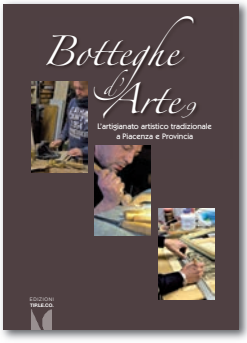
Botteghe d'Arte 6



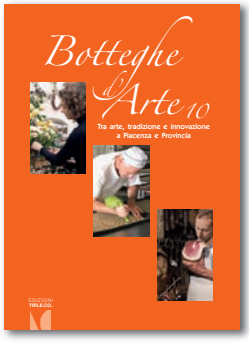
Botteghe d'Arte 7



Botteghe d'Arte 8



Botteghe d'Arte 9



Botteghe d'Arte 10

Finito di stampare nel mese di giugno 2020
presso Tip.Le.Co. - Piacenza
Printed in Italy
www.tipleco.com