Botteghe d'Arte 9

Tra arte, tradizione e innovazione a Piacenza e Provincia







EDIZIONI
TIP.LE.CO.

Botteghe d'Arte 9

TRA ARTE, TRADIZIONE E INNOVAZIONE
A PIACENZA E PROVINCIA

EDIZIONI
TIP.LE.CO.



Botteghe d'Arte 9

TRA ARTE, TRADIZIONE E INNOVAZIONE A PIACENZA E PROVINCIA

© 2018, UPA-Federimpresa
© 2018, 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
ARTE E RESTAURO	Un'officina per il legno	9
FARMACIA BERTUZZI CARLO	Benessere antico e moderno	15
KADÒ	La Via piacentina dei Fiori	21
MAZZOTTI VIOLIN	Il suono della tradizione	27
MOLICAR S.R.L.	La carrozzeria del futuro	33
MORSELLO ELISA	La moda in testa	39
OMBRE DEL TEMPO	Dal legno alla cornice	45
OREZZI ENRICO	Storia di antichi sapori	51
STUCCHI MARCO	Tra tecnologia e immagine	57
TRATTORIA PAOLI	La buona tavola dei "Paoli"	63


BOSCH

Riscopriamo le nostre botteghe

Dieci attività per una nuova edizione di *Botteghe d'Arte*: il tributo di U.P.A.-Federimpresa a quelle realtà che per storicità, innovazione, professionalità e continuità della tradizione artigianale si distinguono nel tessuto imprenditoriale del territorio piacentino. Antichità, arte, saperi tramandati in secoli di storia convivono tra le pagine del volume con gli stupefacenti risultati ai quali si è potuti giungere con l'ausilio e il sapiente utilizzo delle più sofisticate tecnologie del nuovo millennio.

Il filo conduttore tra imprese così diverse tra loro per tipologia di prodotti o servizi offerti è l'eccellenza che esse rappresentano nel proprio campo, un'eccellenza che spesso artigiani e imprenditori sono stati pronti a costruire e valorizzare ben oltre i confini della terra d'origine, pur restando ad essa indissolubilmente legati, come non mancano di affermare con forza nelle loro testimonianze.

La collana *Botteghe d'Arte* è un modo di celebrare i valori di cui le imprese piacentine si fanno portatrici, un patrimonio fatto di storia, cultura, produttività, competenze e impegno che è quanto mai indispensabile preservare, sviluppare e tramandare poichè è in esso che l'economia piacentina affonda le proprie radici.

Pietro Bragalini

PRESIDENTE UPA-FEDERIMPRESA

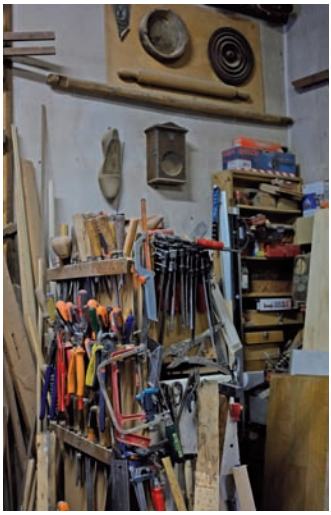
A tutti gli artigiani che han fatto
della loro passione un mestiere
e del loro mestiere un'arte

Arte e Restauro
Restauratore

Via Taverna, 35/C - 29121 Piacenza
T. 338 3982952 - krubex@alice.it



Un'officina per il legno



Andrea Crubellati al lavoro in bottega

La bottega di Andrea Crubellati in via Taverna è un luogo magico, in cui s'incontrano materiali e strumenti antichi e moderni. Un'officina di idee, sapere artigianale e profumo d'arte e di legno.

Da sempre al lavoro tra attrezzi e oggetti delle più svariate epoche, l'artigiano si è formato con studi al liceo artistico, seguiti dalla frequenza di una scuola specifica per il restauro ligneo e dalla indispensabile esperienza "a bottega" - come si diceva per gli artisti in antico - in un'attività che ha poi rilevato nel 2000, specializzandosi in soffitti, porte e pavimenti in legno, con particolare predilezione per arredi e mobili.

"Prediligo un restauro di tipo conservativo, nel rispetto assoluto del vissuto e dello stato del manufatto oggetto dell'intervento" - spiega Andrea Crubellati, che è esperto nella tecnica dell'intarsio ligneo e in quella dell'intaglio, approfondite facendo riferimento alla locale tradizione di Grazzano Visconti anche grazie agli insegnamenti del maestro Bruno Girometta.

Il restauratore si occupa inoltre di docenza nel proprio ambito: ha tenuto nel 2005 il corso di restauro indetto dalla Comunità Montana dell'Appennino Piacentino per i Comuni di Bobbio e di Coli, e nel 2010 ha insegnato presso la sede di Broni (Pavia) dell'"Università della terza età".

Il laboratorio è attrezzato dei tradizionali strumenti del



In queste pagine
Restauri in corso: un tavolo a tarsie di legni di diverse essenze e una poltroncina lignea dorata Luigi XIV

mestiere, ma anche con di moderni macchinari per effettuare ogni tipo di intervento di falegnameria e di sofisticate attrezzature per il restauro e la conservazione di oggetti antichi, tra cui una camera ad atmosfera modificata per la disinfestazione da insetti xilofagi, metodo attualmente più sicuro rispetto a precedenti approcci e richiesto da alcuni anni anche dalle Soprintendenze preposte alla tutela dei Beni Culturali. Assai ben nutrita è la lista dei lavori di particolare prestigio svolti da Andrea Crubellati negli ultimi anni, a testimoniare un crescendo di esperienze e competenze nel campo delle Belle Arti: “Nel corso del 2014 - racconta l’artigiano - ho effettuato il restauro degli arredi della Sala Consigliare del Comune di Broni (Pavia), frutto del lascito del Conte Cella di Rivara, e ho partecipa-

La Sala Consigliare del Comune i Broni in tutto il suo splendore dopo il restauro





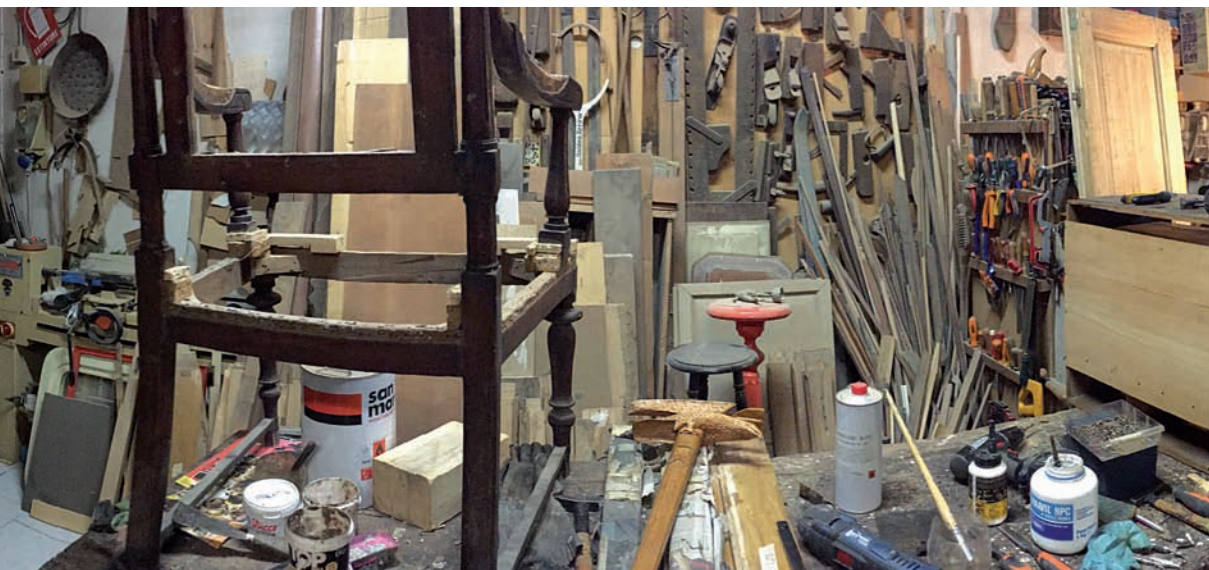




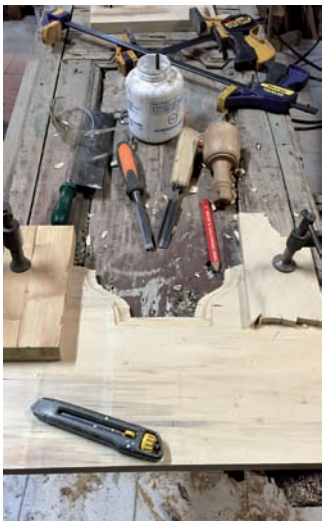
La sala della "Madonna dei fusi" a Palazzo Costa, con allestimento di Arte e Restauro

to alla realizzazione di un altare per la basilica di Sant'Eufemia a Piacenza intitolato a Papa Giovanni Paolo II, opera del noto artista Franco Scepi.

Nel 2015 ho realizzato gli ambienti della "Fondazione Horak" presso Palazzo Costa a Piacenza, in cui è attualmente visitabile un'importante collezione di dipinti seicenteschi all'interno di ambienti conservati con ar-





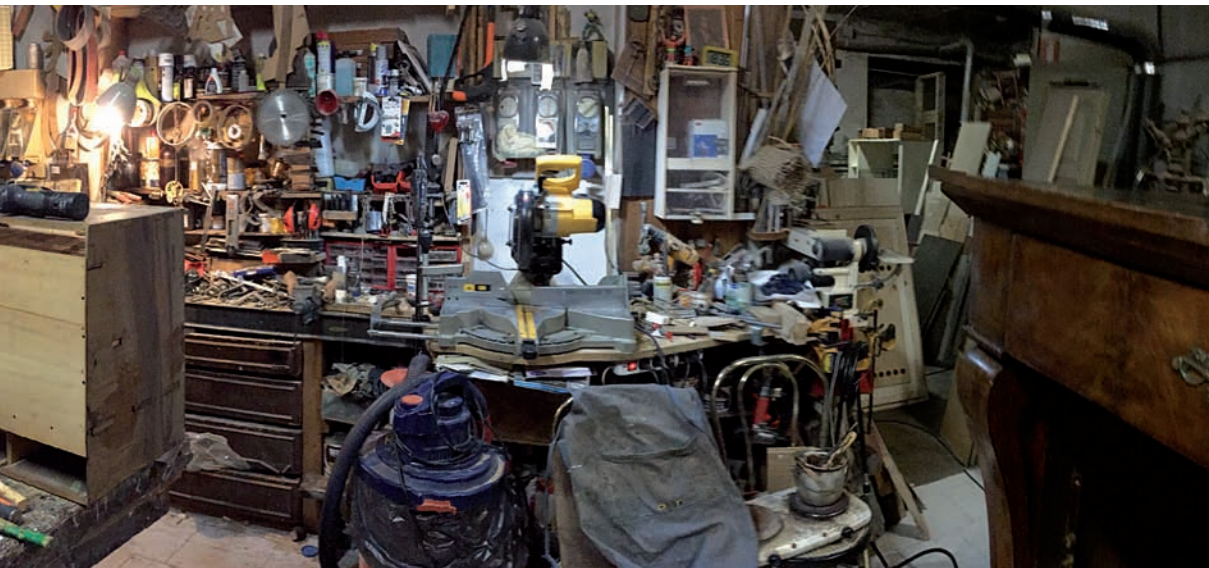




Come dare nuova vita ad una porta della seconda metà del XVIII secolo: il prima, il "making of" e il risultato finale

redi originali; ho predisposto qui inoltre l'allestimento della sala in cui è esposta la celebre 'Madonna dei fusi' leonardesca, insieme ad altri dipinti e sculture". Attualmente Andrea Crubellati sta collaborando con architetti e arredatori locali per lo studio e la realizzazione di arredi fatti su misura e in funzione di esigenza e gusto dei clienti, con un costante riferimento a tecniche, materiali e saperi tradizionali.

Il laboratorio di Arte e Restauro: una vera e propria fucina di idee e saperi artigiani



Farmacia Bertuzzi Carlo

Farmacia

Via Roma, 141 - Piacenza
T. 0523 322660 - farm.bertuzzi@libero.it



Benessere antico e moderno



Gli antichi vasi di ieri troneggiano nel laboratorio di oggi, a testimoniare la continuità con una tradizione di saperi millenari

Piacenza, 1972: Carlo Bertuzzi apre la sua Farmacia in via Roma

È il 1972 quando il dottor Carlo Bertuzzi subentra, insieme con la moglie, la dottoressa Angiola Riccò, alla storica Farmacia Laneri in via Roma. La tradizione famigliare prosegue nel 1995, quando anche la figlia, la dottoressa Francesca Bertuzzi, entra a far parte del team della Farmacia, che nel 2006 si sposta in una sede più grande poco lontano, al civico 141 della stessa storica strada urbana.

Il fondatore Carlo Bertuzzi è oggi un costante punto di riferimento per il suo settore sul territorio, avviandosi a ricoprire per il quarto mandato la carica di Presidente dell'Ordine dei Farmacisti di Piacenza.

Ma come si coniuga la millenaria tradizione farmaceutica con gli approcci più moderni e innovativi in tema di salute e cure? Essendo sempre pronti a recepire gli stimoli di culture differenti, allestendo un reparto specializzato di omeopatia, fitoterapia, medicina tradizionale cinese e medicina funzionale, che sono andate ad aggiungersi alle preparazioni galeniche prodotte nell'attrezzato laboratorio.

I professionisti di via Roma sono infatti gli unici ad occuparsi di medicina tradizionale cinese e la Farmacia Bertuzzi è diventata il punto di riferimento per le preparazioni fitoterapiche miscelate secondo le ricette con estratti secchi appositamente forniti da laboratori specializzati. La medicina cinese è una disciplina medico-filosofica tra le più antiche e affascinanti, basata su prin-



Il dottor Carlo Bertuzzi "in bianco e nero" negli anni Settanta

cipi olistici molto complessi e distante dalle concezioni culturali e scientifiche del mondo occidentale, che sta riscuotendo un interesse crescente sia tra i pazienti sia tra i professionisti della medicina e della farmacia, tanto che oggi spesso si associano i rimedi di questa millenaria cultura alle terapie farmacologiche tradizionali.

"Il principio fondamentale sul quale fa perno la medicina tradizionale cinese - spiega Francesca Bertuzzi - è la concezione di corpo e psiche come un'unità inscindibile, il cui equilibrio è la indispensabile condizione al benessere dell'individuo. Le preparazioni basate su questa antica disciplina sono in grado spesso di dare benefici rispetto agli effetti collaterali di





2017, lo staff al completo: da sinistra il dott. Carlo e la dottoressa Francesca Bertuzzi, titolari, affiancati dalle dottoresse Graziella Cordani e Silvia Visciarelli



terapie molto dolorose e invasive, per questo gli 'addetti ai lavori' la guardano con interesse e crescono i campi di applicazione in cui è ritenuta efficace".

La particolare ubicazione dell'attività ne ha fatto inoltre un cruciale baluardo per la salute e benessere degli abitanti del quartiere, che è anno dopo anno sempre più caratterizzato da una multiculturalità non priva di risvolti problematici, primo tra tutti la barriera linguistica: Francesca Bertuzzi spiega come titolari e collaboratori siano pronti a fronteggiare ogni tipo di esigenza, "stiamo imparando anche alcuni termini fondamentali per poter capire ed essere capiti dai clienti stranieri, che si rivolgono con fiducia a noi e si aspettano un aiuto laddove diventa per loro quasi impossibile destreggiarsi tra prescrizioni ed esami in una



In queste pagine, in alto
Alcune fasi di lavorazione delle preparazioni galeniche in laboratorio, a destra pronte per essere vendute

lingua che non padroneggiano. Oltre che essere pronti per questa clientela nuova in termini di culture ed esigenze, ogni giorno siamo a disposizione anche di quei clienti piacentini ormai 'storici', che trovano da decenni al nostro bancone tutti i rimedi del caso e anche un sorriso di buongiorno e qualche parola lieta, che di certo non guasta al loro benessere".

Dunque una farmacia storica, e al tempo stesso attenta alle nuove sfide poste dal settore e profondamente radicata nel tessuto sociale e culturale della città. In occasione dell'Adunata Nazionale degli Alpini nel maggio 2013 la Farmacia Bertuzzi ha partecipato con entusiasmo al generale clima di festa, allestendo una vetrina storica a tema che è stata insignita del primo premio nell'ambito del concorso "La festa alpina rallegra la vetrina" per l'interessante ricostruzione "trico-

La vetrina storica del maggio 2013, allestita da Carlo Bertuzzi in occasione dell'Adunata Nazionale degli Alpini







lore" con una cassetta militare di pronto soccorso contenente strumenti chirurgici, siringhe e farmaci in disuso - ancora ben conservati - cercati personalmente dal dottor Carlo con l'aiuto dell'amico professor Bernardo Carli.

"Sono riuscito a reperire vecchie confezioni di medicine che abbiamo inserito nella composizione della vetrina - racconta Carlo Bertuzzi - assieme a cimeli alpini come fotografie di ufficiali in bellissime divise e un vecchio breviario di un cappellano militare"

Kadò
Flower design

Via Abbadia 2a - Piacenza
T. 0523 329280 - info@kadoflowerdesign.it



La Via piacentina dei Fiori



Un'esplosione di colori e profumi: ecco le creazioni di Kado

Kadò in lingua giapponese significa "la Via dei Fiori", un cammino di elevazione spirituale secondo i principi dello Zen, ed è questo il termine con cui anticamente veniva conosciuta l'*Ikebana*, ossia l'arte giapponese della disposizione dei fiori recisi.

Ispirandosi a questa particolare inclinazione poetica dell'animo orientale il 21 marzo 2012 (non a caso, il primo giorno di primavera) nasce a Piacenza Kadò, una piccola bottega di meno di 40 metri quadrati, un sogno diventato realtà da un'idea di Daniele Tansini, che ha scelto questo percorso per dar voce alla propria passione per la natura e le cose belle dopo aver conseguito un diploma presso il Liceo "M. Gioia" di Piacenza e una laurea.

Dall'apertura i momenti difficili sono stati tanti, ma nonostante la fatica l'attività si è ampliata velocemente: la passione, tenacia e determinazione sono stati nel tempo apprezzati da una clientela sempre più ampia e da tante persone che sono divenute per il negozio non solamente clienti, ma amici e sostenitori.

Il 21 marzo 2015, trascorsi tre anni, il fondatore decide che il progetto deve svilupparsi in modo molto più articolato e per farlo sa che bisogna essere in due: ecco la società con Davide Fanzini, fiorista "recente" ma che ha sempre avuto le idee chiare e sempre ha desiderato fortissimamente diventarlo, sin da quando aveva 4 anni.



In queste pagine
I soci di Kadò Flower Design, Daniele Tansini e Davide Fanzini, e la vetrina del concept store di via Abbadia

Per la seconda inaugurazione si sceglie ovviamente il primo giorno di primavera, giorno assai appropriato per lo schiudersi del nuovo concept store in via Abbadia, un luogo magico che sembra non aspettasse altro che i fiori!

La nuova sede ha un arredo semplice e creativo, fatto di riutilizzo di pezzi antichi e di famiglia, mescolati con pezzi dal design più contemporaneo. Questo mix fa dello spazio espositivo qualcosa di molto curioso in cui i clienti amano camminare e perdersi per qualche istante, tra oggetti senza particolare valore e manufatti preziosissimi, accostati insieme con naturalezza.



Fin da subito l'attività è ben di più di quella di un negozio di fiori: è un laboratorio di creatività, né fioristi, né fiorai, gli artigiani di Kadò sono artisti, che offrono il loro sguardo su uno stile di vita che ruota attorno alla bellezza, alla natura, al benessere come elementi strettamente, legati tra loro.

"Il nostro motto è 'Benvenuto! Siediti dove vuoi, e re-

sta finché puoi!', spiega con entusiasmo Daniele Tansini. Lo spazio è pensato per mettere tutti a proprio agio, dalla coppia di sposi in visita per studiare il loro progetto di allestimento, al visitatore occasionale soltanto curioso. Ci rivolgiamo a tipologie molto diverse di clienti, poiché amiamo confrontarci con nuove sfide e abbiamo ormai accumulato una discreta esperienza come consulenti e fornitori nel campo della pubblicità e dello spettacolo. Abbiamo lavorato per registi e scenografi per realizzare dettagli floreali utili per la realizzazione di videoclip, oppure abbiamo affiancato fotografi, grafici e pubblicitari durante photoshooting sia nel campo della moda, sia nel campo della pubblicità. È necessario avere una notevole e attenta capacità di comprendere i desideri del professionista che ci contatta per poter realizzare al meglio ciò che sta cercando, consapevoli del fatto che ogni mestiere e ambito lavorativo ha delle peculiarità che lo contraddistinguono. Accumulare esperienze come 'consulenti' su un set è fondamentale per poter essere davvero di aiuto."

"Collaboriamo in modo efficace con tanti wedding planner e event planner - prosegue Davide - per la riuscita di matrimoni ed eventi, fornendo i nostri fiori e adattandoci al contesto in cui dobbiamo creare. Spesso è richiesta notevole flessibilità e spirito di adattabilità oltre ad una spiccata capacità di improvvisare









e saper risolvere imprevisti. Abbiamo collaborato inoltre con location di eventi in diversi modi, a partire dall'allestimento di stand fieristici di settore fino al servizio di promozione della location tra i nostri contatti e clienti. Spesso i professionisti che incontriamo e con cui collaboriamo rimangono nostri partner di lunga durata".

Kadò è stato nel 2016 tra i premiati con una menzione al merito nell'ambito del "Premio Nazionale per l'Innovazione nei Servizi" promosso dalla presidenza della Repubblica in collaborazione con Confcommercio. La motivazione della giuria è significativa ed esprime al meglio la portata innovativa insita nell'idea alla base di Kadò: "Per aver trasformato un clas-







In queste pagine
Ad ogni stagione e ad ogni occasione la sua creazione floreale

sico negozio di fiori in un moderno concept store puntando su assortimento più ampio, personalizzazione del servizio, community on line ed eventi a tema che valorizzano lo spazio fisico creando traffico aggiuntivo nel negozio"

"Il fatto che una giuria di così grande prestigio abbia riconosciuto nel nostro lavoro e nelle nostre idee qualcosa di speciale - racconta Davide - ci riempie di orgoglio e ci ricompensa di tutti gli sforzi fatti in questi anni! Il nostro è forse uno dei più umili tra i settori del commercio, ma ciò non toglie che questo è per noi un grandissimo traguardo che ci sprona a continuare per questa strada".

Spiega Daniele che "il premio è stato importante per noi, perché significa che il nostro lavoro viene riconosciuto anche dall'esterno. Ci è stato assegnato per il programma di workshop tenutosi fra la fine dello scorso anno e i primi mesi del 2017. L'idea di questi laboratori creativi con i fiori è nata abbastanza spontaneamente dall'unione di cervelli, il mio e quelli di tutte le persone che ruotano intorno al negozio, anche i clienti. Sempre con lo sforzo di fare qualcosa che finora non c'è o prendendo ispirazione da chi fa cose innovative nel mondo in tutti i settori".

Nel frattempo, il team di collaboratori si è allargato, e sempre più affiatati si affrontano tutti i giorni uniti nuovi progetti e sfide. Tra queste, la più recente è la creazione di una community garden presso i giardini "Margherita" a Piacenza, un modo per cambiare la percezione che i cittadini hanno di questo spazio poco amato trasformandolo in un giardino-orto, dove si possano piantare fiori e ortaggi coltivati dai bambini della scuola "Alberoni", dagli anziani e da tutti gli abitanti del quartiere, affinché lo spazio verde torni a essere "vissuto" e condiviso.

TESTO TRATTO DA WWW.KADOFLOWERDESIGN.IT



Mazzotti Violin
Liutaio

Strada alla Madonnina, 8/a - Piacenza
T. 0523 071303 - matteo@mazzottiviolin.com



Il suono della tradizione



Un violoncello realizzato da Matteo Mazzotti

Classe 1979, Matteo Mazzotti mostra sin da bambino un interesse per la musica che cresce insieme a lui, suggellato dal talento e dall'esempio del nonno Oreste Mazzocchi, noto ebanista piacentino, da cui apprende i segreti della lavorazione del legno.
Frequenta l'Istituto Liutario "A. Stradivari" a Cremona, dove ha per insegnanti Massimo Negroni e Wanna Zambelli, e a Piacenza prende private lezioni dal professor Umberto Panichi, conseguendo nel 2000 il titolo di "Maestro Liutaio" con il massimo dei voti.
Da questo momento prosegue e si approfondisce sempre più la sua conoscenza dell'arte della liuteria classica, che consiste nel costruire gli strumenti del quartetto d'archi (violino, viola e violoncello) secondo i precetti dell'antica scuola cremonese iniziata con il maestro Andrea Amati nel 1500 a Cremona.
Nella città lombarda lavora presso la bottega liutaria di Massimo Negroni, completando la propria formazione, per poi aprire la sua attività a Piacenza, la sua città, in cui è l'unico liutaio a possedere il diploma I.P.I.A.L.L., quello appunto della Scuola Internazionale di liuteria cremonese.
"Tutt'ora - spiega Matteo Mazzotti - si utilizza pressoché lo stesso metodo costruttivo della grande tradizione di Stradivari, di Guarneri, di Amati, ma ovviamente aggiornato con ricerche ed innovazioni che consentono a noi liutai di creare vere e proprie ope-

Un'operazione di estrema delicatezza: l'intaglio del riccio



Il liutaio intento nella sgrossatura della tavola di un violino

re d'arte, che cantano con voci meravigliose. Strumenti adatti a professionisti di altissimo livello in tutto il mondo".

La sapiente scelta dei materiali e l'utilizzo di modelli classici consentono ai liutai che, come Matteo Mazzotti, sono custodi della tradizione cremonese, di raggiungere vette di perfezione costruttiva invidiate da secoli e tutt'ora praticamente ineguagliabili.

I legni sono ovviamente importantissimi e concorrono alla realizzazione di capolavori in abete della Val di Fiemme e acero dei Balcani. Ogni strumento è un pezzo unico, progettato, sviluppato e preparato personalmente dal maestro con straordinaria abilità, ottenendo risultati ottimi in termini di suono e di straordinaria bellezza estetica.

"La mia produzione, ormai ventennale, di maestro diplomato nell'unica scuola di liuteria riconosciuta inter-



Il quartetto degli angeli
per Shangai Expo

nazionalmente - prosegue il liutaio - si basa su una continua ricerca di innovazione dei particolari e della bellezza estetica, per rendere le mie creazioni uniche e durevoli nei secoli. I miei strumenti infatti, grazie al metodo costruttivo, sono concepiti per durare veramente a lungo... La mia attività ha molto successo in Italia ma ancora di più nel mondo, in particolare in Asia, da cui ricevo la maggior parte delle commissioni, ma anche negli U.S.A., in Nuova Zelanda e Australia, in Svezia,









In queste pagine
Matteo Mazzotti nel suo laboratorio piacentino e presso il suo stand alla "Musikmesse" di Francoforte

Germania, Olanda, Portogallo e Austria. Partecipo da anni con orgoglio a tutte le maggiori fiere del settore in tutto il mondo, tra cui "Mondomusica" di Cremona, "Musikmesse" a Francoforte, "International Music Fair" a Tokio e "Music China" a Shanghai. In tal modo certifico di persona la mia produzione, ne mostro la qualità, e al tempo stesso amplio la mia rete di committenza ed entro in contatto con altri professionisti del settore".
Un lavoro, quello del liutaio, che mescola magnificamente l'antica arte della lavorazione del legno con un mondo moderno, globalizzato, ipertecnologico ed in continuo mutamento, che tuttavia predilige e premia costantemente il vero artigianato italiano di altissimo livello.
"Orchestrali e commercianti del settore contribuiscono alla diffusione dei miei strumenti in tutto il mondo, dando ulteriore lustro alle mie fatiche e al mondo dell'artigianato artistico italiano", conclude Matteo Mazzotti.

Molicar s.r.l.
Carrozzeria veicoli speciali

Strada Statale 45, n. 96 - Quarto, Gossolengo (PC)
T. 0523 557321 - www.molicar.com



La carrozzeria del futuro



Il veicolo elettrico *Xanto* e il suo inventore, Luciano Molinari

Imprenditore di professione, inventore per passione: con creatività e intuito il piacentino Luciano Molinari, titolare della Molicar S.r.l. di Quarto, è riuscito a brevettare un nuovo minicar elettrico.

Il nome del veicolo è *Xanto*, come uno dei cavalli immortali dell'eroe mitologico Achille, ed è pensato per consegne a domicilio ecologiche e dinamiche. L'invenzione del minicar è solo l'ultima in ordine di tempo di una serie di straordinarie esperienze tra cui *Balio*, un negozio ambulante per lo *street food* - chiamato non a caso come l'altra cavalcatura di Achille - che ha raggiunto anche il mercato tedesco.

L'attività della carrozzeria Molicar è il frutto di una passione di famiglia per i veicoli speciali, risalente agli anni '50. L'azienda si è sempre essenzialmente occupata di progettare e produrre carrozzerie e in particolare cabine di guida per veicoli destinati ad impieghi lavorativi (dumpers, gatti delle nevi, veicoli per logistica portuale e aeroportuale, spazzatrici stradali, deforestazione, ecc.) per conto di terzi, ovvero dei produttori di veicoli sia in Italia che in Europa occidentale e spesso per aziende leader nei propri settori di mercato.

Grazie anche alla grande passione tecnica del titolare Luciano Molinari, la carrozzeria ha sempre cercato di offrire soluzioni d'avanguardia, non solo nel design (caratterizzato da diversi decenni da curve e forme ar-



È il 1947 e uno dei due bimbi è Luciano Molinari, davanti ad un veicolo trasformato dal padre: una lunga tradizione nel mondo delle carrozzerie

rotondate) ma anche nella produzione, impiegando per esempio l'alluminio fin dal 1990 e sperimentando soluzioni con materiali compositi, diversi a seconda della effettiva efficacia nelle singole parti di applicazione, specializzandosi in settori di nicchia e di fascia più elevata del mercato.

All'interno del laboratorio di Quarto vengono seguiti per intero i processi di realizzazione sia di prototipi, sia di piccole e medie serie di prodotti, con un controllo qualitativo costante. Innovazione, qualità, flessibilità e competitività sono obiettivi quotidiani.

Non mancano importanti investimenti in sviluppo di progetti per prodotti finiti da offrire sul mercato col proprio marchio, tra cui spiccano veicoli avveniristici come, appunto, l'"ultimo nato" *Xanto*, costruito prevalentemente in alluminio, con un peso contenuto che permette benefici nell'autonomia di percorrenza chilometrica, eccellente resistenza alla corrosione (anche





L'avveniristico *Xanto* è il più recente brevetto di Molicar

Il veicolo *Balio,* ideato da Molicar per lo Street Food



in caso di danneggiamenti e graffi superficiali) e ampia libertà di design, grazie alla plasticità di lavorazione pur abbinata alla buona resistenza strutturale. La componentistica con cui è realizzato il veicolo è di prima scelta, fornita da aziende leader dei propri settori: "scelte strategiche fondamentali - spiega l'inventore Luciano Molinari - per offrire un prodotto di elevata qualità e affidabilità in un settore ancora in fase di sviluppo embrionale che necessita di certezze. Grazie all'esperienza che abbiamo maturato nel corso degli anni duemila nella produzione di autocaravan monoscocca, è stato possibile applicare anche diverse soluzioni progettuali per garantire comportamenti ottimali e sicuri nell'uso su strada".

Xanto è stato presentato ufficialmente in anteprima assoluta nel novembre scorso presso la fiera di Rimini Ecomondo/Keyenergy 2017, destando fin dall'inizio molto interesse sia da parte di operatori italiani che



esteri. Essendo totalmente elettrico si propone di dare il proprio contributo alla riduzione dell'inquinamento nei centri cittadini; le sue ridotte dimensioni - è largo circa 1,30 metri - permettono di non bloccare il flusso del traffico durante le operazioni di

Il veicolo *Motorhome 47A*, autocaravan presentato nel 2002, prodotto utilizzando in gran parte l'alluminio per il telaio e la carrozzeria interna





Lo stand di Molicar alla fiera Ecomondo/Keyenergy di Rimini nel 2017

carico/scarico di quanto trasportato. "In centro storico - sottolinea Luciano Molinari - dove circolano tanti mezzi a benzina, un veicolo elettrico sarebbe l'ideale per compiere brevi tratti e non impattare sullo smog".

Avendo eseguito il design e gestendo la produzione internamente, Molicar può inoltre personalizzare il veicolo, per adattarlo di volta in volta alle esigenze specifiche degli utilizzatori negli ambiti più diversificati. L'investimento e la ricerca effettuati in un settore così innovativo non fanno che confermare la dinamicità delle piccole e medie imprese italiane oltre alla capacità e volontà di tanti singoli imprenditori, tecnici e dipendenti appassionati che non intendono arrendersi anche in un contesto economico, quello italiano, che non sembra affatto sostenere e favorire lo sviluppo e la domanda interna al fine di una crescita economica e sociale effettiva e stabile.



Luciano Molinari alla guida di *Xanto*

Morsello Elisa
Parrucchiera

Via Radini Tedeschi, 39 - Piacenza
T. 0523 623106 - elisamorsello@libero.it



La moda in testa



Elisa Morsello durante un corso per Framesi

"Comincio a 14 anni e mi innamoro di questo mestiere, e oggi ne sono ancora innamorata". Dalle parole di Elisa Morsello, hairstylist piacentina, trapelano entusiasmo e una grande passione per il suo lavoro. "Seguo fin da subito molti corsi in questi primi anni, e mi pongo l'obiettivo di aprire un negozio tutto mio, obiettivo che sono riuscita a raggiungere a 25 anni con un discreto successo. Ma non mi fermo qui. Mi pongo un altro obiettivo ancora più ambizioso, quello di diventare stilista, e riesco a realizzare il mio sogno con Framesi, storico marchio di prodotti e servizi innovativi per acconciatori, tutto made in Italy e famoso al livello internazionale.

La formazione come hairstylist mi permette di essere sempre aggiornata sulle tecniche colore e taglio, e sulle innovazioni nell'ambito dei prodotti di haircare. Nel taglio usiamo la tecnica all'italiana, precisa e riproponibile, che con facilità si può insegnare anche ai collaboratori. Siamo sempre aggiornati, con Framesi ogni anno creiamo due collezioni moda con svariati tagli e look colore.

Un anno prima viene fatta una ricerca sulle passerelle delle sfilate di moda, per poter prendere spunto su tendenze, novità, mutamenti nel gusto, colori e tessuti con le acconciature da abbinare; da questo studio preliminare si decide che mood proporre, quali tagli, quali tonalità…".



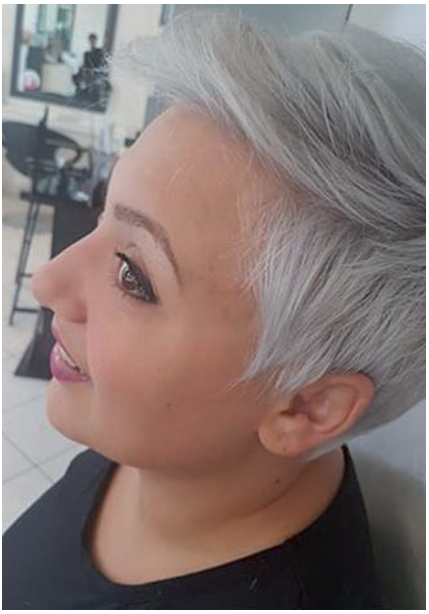
Il salone piacentino di Elisa Morsello

Elisa Morsello fa un bilancio del percorso sino ad ora portato avanti: "Oggi dopo 10 anni di negozio posso dire di essere cresciuta molto professionalmente, e con me anche il mio team che in questi anni è sempre stato formato con costanza per mantenere elevato il livello di professionalità.

Nel frattempo abbiamo inserito anche il make up, in collaborazione con la ditta Nee, e lo smalto semi permanente con Essie, e svariati servizi innovativi con prodotti sempre nuovi con Framesi.

Con il team Framesi appunto ogni anno partecipo ai vari congress svolti in diverse città del mondo: ulti-









Alcune idee moda di hair style

mamente, ad esempio, a Parigi e Praga. Ho preso parte come hairstylist anche a vari eventi importanti del settore come Cosmoprof a Bologna, manifestazione leader mondiale per il settore beauty, e lavorato per la discoteca Alcatraz di Milano, il Festival di Sanremo, per concerti di artisti celebri tra cui Gianni Morandi e Claudio Baglioni, per clip musicali. Lavoro nelle Accademie di Framesi trasmettendo ad altri parrucchieri le nuove tecniche in materia di colori e tagli, ma



Elisa al lavoro e, nella pagina a fianco, una panoramica del salone

ciò che amo di più sono… le mura del mio negozio! Il mio negozio lo chiamo *casa*, anche se mi piace tantissimo anche il fatto di poter insegnare le mie competenze ad altri che, come me, sono appassionati del lavoro di parrucchiere. Questo mestiere mi porta a trasmettere ai miei collaboratori la passione, dando loro delle basi solide su come svolgerlo. A mio parere il risultato è dato sempre dall'impegno e dalla passione che si mettono nel perseguire il proprio obiettivo."

Alcune creazioni moda di Elisa Morsello per Framesi


Elisa









Ombre del tempo

Corniciaio antiquario

Via Cavour, 42/A - Piacenza
T 0523 336541 - andrea.circensi@outlook.it



Dal legno alla cornice



L'entrata della bottega in via Cavour

Andrea Circensi è l'entusiasta titolare, insieme al socio Fabrizio Floriani, di "Ombre del tempo", suggestiva bottega in cui la clessidra pare essersi fermata.
Qui tutto è antico, o all'antico è ispirato e modellato con passione e mestiere dall'artigiano, che si occupa in special modo di cornici, stampe e mobili d'epoca.
Se la passione per il mestiere è innata, connaturata al personale piacere per le cose belle e preziose, la maestria tecnica è un'eredità del padre Giuseppe, che lavorava come decoratore e che ha trasmesso ad Andrea i rudimenti del mestiere, poi affinati imparando sul campo durante gli anni di lavoro da arredatore d'interni, seguiti al diploma di Geometra.
"Ombre del tempo" apre i battenti nel campo dell'antiquariato ventidue anni or sono, nel novembre 1995, concretizzando il bagaglio di competenze e inclinazioni del fondatore; tra le attività predilette vi è quella di dare nuova vita a mobili antichi ormai inservibili, utilizzandone le parti ancora in buono stato come legno di recupero, per incorniciare stampe d'epoca.
"Come è facile intuire, un'opera grafica ha il suo completamento quanto viene incorniciata - spiega Andrea Circensi. - È un'operazione sofisticata e molto delicata, quello che si cerca di fare è trovare un equilibrio tra contenuto e cornice, in modo che siano in dialogo coerente tra di loro. Ovviamente per le antiche incisioni il legno di recupero è particolarmente adegua-

Andrea Circensi al lavoro sulla cornice per una stampa antica

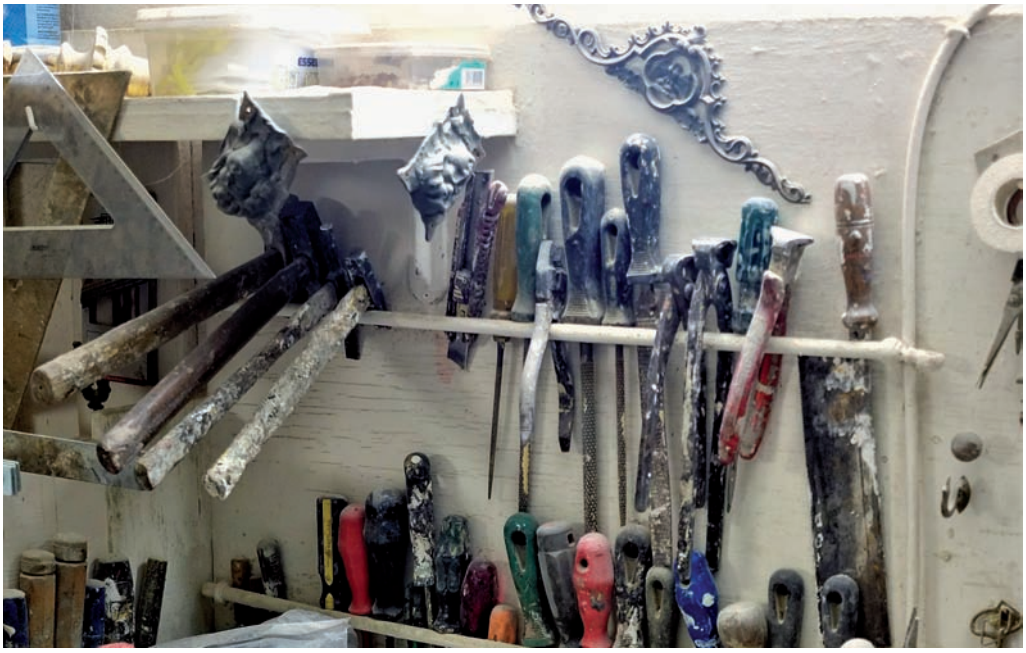


Una veduta delle tante cornici di Ombre del tempo, tra cui una ottocentesca a cartoccio in legno intagliato e foglia d'oro

to, perché è esso stesso un oggetto d'antiquariato che conferisce ulteriore pregio alla stampa".

"Il settore è in continua mutazione - prosegue l'artigiano - le generazioni che ci hanno preceduto seguivano delle linee guida più consolidate, mentre oggi il mercato e le tendenze sono in frenetico, continuo cambiamento, come la vita stessa. Noi siamo stati tra i primi, alla fine degli anni Novanta, a partecipare alla mostra di antiquariato nella ex-chiesa di Sant'Agostino; abbiamo preso parte a molte mostre e fiere di settore, sia a carattere locale che in altre città, anche in abbi-





Oggetti antichi e tradizionali attrezzi del mestiere



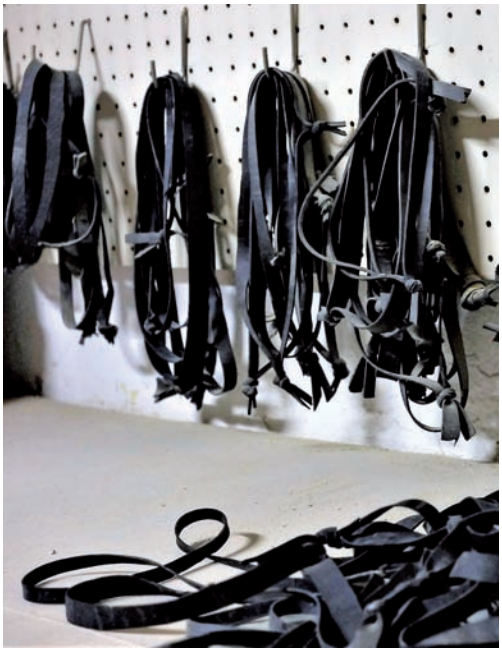
IN QUESTE PAGINE
Dal legno alla cornice: il taglio del materiale, gli elastici tensori che consentono di tenere unite le cornici mentre la colla fa presa, e infine le cornici pronte ad incorniciare l'arte

namento a manifestazioni legate ad arredamento e interior design. Essere sempre pronti a recepire le nuove tendenze ci permette di rispondere alle istanze di una clientela molto esigente, ormai fidelizzata che siamo in grado di consigliare in funzione del gusto e dello stile dell'arredo".

Cercare di tenere il passo con i tempi non significa certo dimenticare le tradizioni del mestiere: dei materiali di recupero si è detto, e inoltre i colori utilizzati non sono altro che le classiche terre d'ombra diluite, preparate con antiche tecniche così come le lacche per ottimizzare il risultato finale, che si stendono dopo aver rivestito la superficie lignea con uno strato di gesso e averla carteggiata, uniformandola al meglio per ricevere la laccatura.

Come si evince dalle particolarità del suo lavoro e dalla destrezza con cui lo svolge, oltre ad essere artigiano Andrea Circensi è anche esperto di grafica antica, un ramo in cui è anche in grado di dare *expertise* (la certificazione dell'autenticità dell'opera d'arte) oltre che di occuparsi, per diletto ma con l'occhio e le mani esperte del conoscitore, di restauro. Nella bottega di via Cavour è anche possibile acquistare oggetti antichi originali.







Orezzi Enrico

Panettiere

Via Cavour, 18 - Vigolo Marchese (Castell'Arquato)
T. 0523 896153



Storia di antichi sapori



Enrico Orezzi al lavoro in una foto storica e ai giorni nostri

Vigolo Marchese è un luogo in cui si respirano il profumo della storia e quello delle delizie del forno di Enrico Orezzi, che dal 1971 ha insediato la sua panetteria nel borgo situato nei pressi di Castell'Arquato. Con il fratello Giovanni l'artigiano aveva rilevato sin dal 1968 un forno preesistente in una piccola località dell'Appennino Piacentino, Tabiano di Lugagnano; in breve era venuta la decisione di mettersi in proprio e la scelta era caduta su Vigolo Marchese.

Il piccolo paese, dalla posizione un poco defilata, è un sito di antichissimo insediamento sin dai tempi dei Liguri veleiati, popolazione di origine celtica, e oggi è celebre tra gli appassionati e gli studiosi dell'arte romanica per il complesso della chiesa abbaziale di San Giovanni Battista con annessa rotonda battesimale, e tra i golosi per le sue torte.

Giorno dopo giorno, il panificio è diventato il luogo attorno al quale la famiglia Orezzi è nata e cresciuta: nel tempo a Enrico si sono uniti la moglie Rosanna e i due figli, Marco e Maria Rita, sino ai nipotini Luca e Magda, che per il momento fungono più che altro da… assaggiatori di delizie.

Marco Orezzi collabora con il forno e gestisce anche la Trattoria della Pesa in località Travazzano, dove si possono gustare, oltre ai piatti della tradizione e a specialità di pesce, il pane e la pasticceria provenienti dalla panetteria di famiglia a Vigolo Marchese.



Enrico e Rosanna Orezzi in panetteria, ieri e oggi

Oggi la panetteria Orezzi produce infatti pane e altre prelibatezze da forno destinati alla vendita diretta nella storica bottega, ormai un punto di riferimento per il paese, ma anche a diverse pasticcerie e ristoranti. Si preparano panettoni e colombe artigianali, focacce di tutti i tipi, dolci al cioccolato e con tante altre diverse farciture.

L'impegno della famiglia Orezzi è rivolto anche a tutte quelle attività di utilità sociale legate all'essere, oltre che artigiani, cittadini consapevoli di una comunità, attraverso la partecipazione ad iniziative che spesso sono promosse dall'Associazione Panificatori Piacentini, di cui Enrico Orezzi è socio.

Una delle più recenti è stata nel 2016 quella dal titolo "Per sentirti buono come il pane, dona il tuo 5 per 1000 all'Associazione Il Pellicano Piacenza Onlus": oltre 40 forni e panetterie di Piacenza e provincia, tra cui quello di Vigolo Marchese, hanno consegnato il













Enrico Orezzi e il frutto del suo lavoro, pronto da gustare

pane in speciali sacchetti riportanti lo slogan in favore dell'associazione, che sostiene l'adattamento degli ambienti dell'Ospedale di Piacenza destinati ai più piccoli, in modo che siano più accoglienti e simili a quelli familiari. Nel 2013 la Panetteria Orezzi ha aderito inoltre alla campagna di Coldiretti dedicata al "Pane Piacentino", un pane fatto con il lievito madre e con farina interamente derivante da coltivazioni del territorio provinciale che, insieme all'acqua, vanno a formare un impasto comune, un pane casereccio realizzato con il metodo indiretto, ossia con la preparazione separata del lievito.

L'esperienza quotidiana si mescola alla storia, quella di un luogo dalle radici millenarie e quella di una famiglia che si trasmette di generazione in generazione le tradizioni di un mestiere antichissimo.

Le colombe prima e dopo la cottura: dall'impasto alla copertura di deliziosa graniglia

Marco Stucchi
Image engineering e technological development

Via Giacomo Morigi, 36 - Piacenza
T. 339 6256757 - www.marcostucchi.com



Tra tecnologia e immagine



Al lavoro, tra affreschi della cupola della Cattedrale di Piacenza e antichi codici e manoscritti dell'Abbazia di Nonantola

Marco Stucchi è un affermato professionista nato a Milano e piacentino d'adozione, che opera a livello nazionale nel settore della valorizzazione dei Beni Culturali con una spiccata vocazione all'applicazione delle moderne tecnologie per la comunicazione nel mondo dell'arte: un artigiano davvero speciale, che mostra a quali livelli di innovazione può giungere il settore.

Laureatosi nel 2001 presso l'università Cattolica del Sacro Cuore a Piacenza, in economia con una tesi in informatica, trascorre gli otto anni successivi nel settore dell'automazione di grandi impianti industriali, dedicandosi in particolare alla informatizzazione dei processi; durante questo periodo matura anche una profonda esperienza commerciale, che sarà alla base delle successive sfide professionali.

Dopo il periodo in azienda Marco Stucchi intraprende una nuova avventura professionale, in un ambito completamente diverso dal precedente, dedicandosi allo sviluppo di modelli di comunicazione visiva di un grande brand internazionale per il retail, la grande distribuzione, i grandi building, i musei, ecc.: è in questo periodo che il professionista matura una profonda consapevolezza delle potenzialità dei nuovi strumenti per la comunicazione visiva offerti dalla tecnologia, e del loro possibile impiego per la valorizzazione dei Beni Culturali, rendendoli fruibili per un



Marco Stucchi a tu per tu con una sua riproduzione degli affreschi guerciniani del Duomo di Piacenza

pubblico sempre più vasto. Le esperienze maturate durante gli studi universitari e nel settore dell'informatica, e una passione da sempre viva per la fotografia e l'arte danno il via ad un "mestiere" completamente nuovo: Marco Stucchi è oggi un "image engineer", la cui missione principale è proprio quella di coniugare una comunicazione non convenzionale, in grado di parlare linguaggi differenti con media differenti e innovativi nel campo della fruizione dei Beni Culturali. Ciò avviene attraverso sofisticate tecniche di ripresa, che permettono la digitalizzazione delle immagini ad altissima definizione, ottenendo una resa a colori di ogni minimo particolare e rendendo possibile ingrandimenti impensabili per la fotografia tradizionale.
Uno dei suoi lavori più recenti ha riguardato l'importante mostra dedicata a "*Guercino a Piacenza*" in occasione della quale il professionista ha ideato e rea-

lizzato la progettazione architettonica - insieme al suo gruppo di lavoro www.artzoom.it - della suggestiva Sala Multimediale e di tutto il percorso di immagini relative alle raffigurazioni presenti sulla cupola del Duomo di Piacenza dipinte da Guercino. Le immagini realizzate sono diventate parte integrante di un video che ha accolto i visitatori alla mostra e che è stato presentato sul videowall da 11 metri nella Sala Multimediale, e sui monitor touch-screen dislocati nel percorso di visita in Cattedrale. Oltre alle immagini ad altissima definizione che hanno restituito dettagli inediti del maestro emiliano, sono state realizzate immagini a 360 gradi attraverso le quali i visitatori hanno avuto l'opportunità di osservare l'intero panorama della cupola. La cupola del Duomo non è però l'unico lavoro portato avanti nel territorio piacentino; anche per la Basilica di Santa Maria di Campagna Marco Stucchi ha elaborato un interessante progetto promosso dal Comune di Piacenza e da Banca di Piacenza. Il lavoro si è concentrato sulla valorizzazione degli affreschi della cupola (dipinta da Giovanni Antonio de' Sacchis, detto "Il Pordenone") e del tamburo, realizzato da Bernardino Gatti detto "Il Soiaro" in un pe-



Marco Stucchi durante la presentazione di uno dei suoi progetti



Un momento durante le interviste per il progetto della Sala Multimediale realizzata per l'evento di Guercino a Piacenza

riodo compreso tra il 1530 ed il 1543. Anche in questo caso l'estesa attività di digitalizzazione ha consentito di cogliere i più fini dettagli che si trovano a oltre 20 metri di altezza. Il progetto e tutte le immagini ad alta definizione sono visibili da tutti i visitatori della basilica di Santa Maria di Campagna su un monitor touch-screen installato all'interno dell'edificio, sul sito personale di Marco Stucchi e sul sito della Basilica, oltre che nelle pubblicazioni promosse dalla Banca di Piacenza nell'ambito del progetto di "Salita al Pordenone", che prevede per il 2018 la visita ravvicinata agli affreschi. In questo modo a Santa Maria di Campagna è stato possibile realizzare un connubio tra un capolavoro artistico del '500 e la strumentazione tecnologica moderna, che tra di loro interagiscono e si arricchiscono a vicenda. Marco Stucchi ha inoltre realizzato, in collaborazione con la Fondazione di Piacenza e Vigevano, un progetto per la valorizzazione delle eccellenze del territorio piacentino e della provincia presentato durante EXPO2015. Il progetto consisteva nell'installazione di un maxischermo touch screen collocato a EXPO all'interno della Piazzetta Piacenza attraverso cui turisti, visitatori o semplici curiosi di passaggio hanno potuto ammirare con immagini di straordinario dettaglio quanto di meglio il territorio piacentino può offrire: arte, architettura, teatri, castelli, ma anche il meglio della pro-

duzione enogastronomica ed i ristoranti che si sono fregiati dei riconoscimento della stella della prestigiosa "Guida Michelin".
Ma Piacenza non è l'unica città in cui il professionista ha lavorato alla valorizzazione delle bellezze artistiche; uno dei progetti più prestigiosi realizzati è stato quello relativo alla Cattedrale di San Vigilio a Trento - la Cattedrale del Concilio. Anche in questo progetto è stata realizzata un grande campagna di digitalizzazione interna alla Cattedrale, del Coro ligneo, della Piazza del Duomo e del Museo Diocesano con lo scopo di proporre una completa visita virtuale dell'importante edificio e delle ricchezze contenute con un'ampia presenza di schede in tre lingue. Meritevoli di citazione sono anche le collaborazioni con il Museo di Scienze Naturali di Trento - MuSe - progettato dall'arch. Renzo Piano e per la sezione archeologica del Museo Civici di Cuneo. Quest'ultimo progetto è stato particolarmente significativo dal punto di vista delle ricostruzioni delle tombe longobarde trovate durante le indagini archeologiche, condotte in due campagne di scavo (2009-2011) in occasione della realizzazione dell'Autostrada Asti-Cuneo. Le ricostruzioni delle tombe sono state inserite in un contesto di visita virtuale degli ambienti nei quali sono stati effettuati i ritrovamenti, con finalità di rigorosa divulgazione scientifica e metodi di comunicazione innovativi.





Marco Stucchi durante l'inaugurazione del Castello di Moncalieri e in un momento di presentazione di un progetto

Trattoria Paoli

Trattoria

Via Decorati al Valor Civile, 20 - San Bonico (Piacenza)
T. 0523 380273 - www.trattoriapaoli.it - info@trattoriapaoli.it



La buona tavola dei "Paoli"



Paolo Ravella con una selezione di profumati funghi della Val Nure

Dopo una lunga e prestigiosa esperienza iniziata nel 1988 nel campo della ristorazione - presso ristoranti storici quali "Il Castellaccio", la "Cantoniera" da Georges Cognì, l'"Antica Osteria Del Teatro" - Paolo Ravella reincontra nel 1992 la sua attuale compagna, Paola Sghiavetta. Entrambi avevano in passato frequentato la stessa scuola alberghiera, diplomandosi a pieni voti e con grande soddisfazione. Quel nuovo incontro dà vita alla loro prima esperienza lavorativa "in tandem", svoltasi nel ristorante "Domus" di Fiorenzuola d'Arda.

Racconta Paolo Ravella: "Mio padre ha fondato la 'Bilanciai e Associati' nel 1968, la storica azienda di bilance e dotazioni per negozi alimentari, quindi si può dire che ho sempre vissuto circondato da attrezzature per la ristorazione, ma quella per la cucina si può definire solo come semplice, pura passione".

Trascorsi una decina d'anni, nel 2003, la coppia decide di aprire il ristorante "La Stazione di Milvera" a San Bonico, alle porte della città. La continua voglia di rinnovarsi permette loro, nel 2009, di realizzare un altro sogno e di aprire poco lontano l'attuale "Trattoria Paoli".

Il locale, risalente alla metà dell'800, era inizialmente adibito alle attività artigianali locali, all'antico macello e alla vecchia pesa. Oggi, dopo una sapiente ristrutturazione assume un aspetto molto raffinato ed acco-



In azione: da sinistra, lo chef Paolo Ravella, l'aiuto cuoco Vladut Buda e la sommelier - nonché socia - Paola Sghiavetta

gliente. La cucina della Trattoria Paoli, curata personalmente da Paolo Ravella, ha sane radici tradizionali con varianti che seguono la cucina nazionale.

"Resto sempre molto aggiornato sulle nuove tendenze in fatto di gusto, pur mantenendo una mia linea di ristorazione che si traduce in un menù ricco e variegato, i cui piatti toccano i sapori e gli aromi delle stagioni alternandosi tra proposte di carne e pesce". Fiore all'occhiello del locale è la cantina, gestita personalmente da Paola Sghiavetta, che ha la qualifica di sommelier diplomata Fisar: la carta dei vini è composta da circa trecento etichette, tra nazionali ed estere.







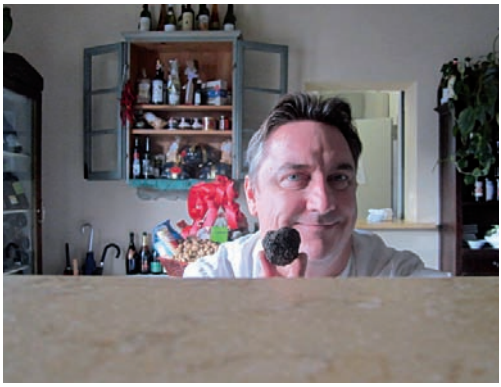
La Trattoria Paoli pronta ad accogliere gli avventori e due specialità: i tagliolini fatti in casa con pomodorini Pachino e scamorza fresca e il trancio di ricciola con salsa di agrumi e lime



Paolo Ravella in un momento di relax dall'atmosfera rétro

Ogni dettaglio viene definito dal confronto tra i due soci e nella concertazione viene coinvolto il personale, composto da collaboratori giovani e motivati oltre che altamente qualificati, che contribuiscono all'amena atmosfera familiare insieme con la simpatia dei due titolari: va da sé che il rapporto con i clienti - quanto mai affezionati - è importantissimo, e si fonda sulla competenza nella gestione e sull'esperienza che si riesce a far vivere agli avventori.





Lo chef con Valentino Ramelli, noto produttore di culatello, e con un tartufo nero

In tavola: tagliolini al tartufo bianco accompagnati da vino francese e un timballo di riso con le rane





Qual è il traguardo al quale ambire ora, dopo quasi tre decenni di successi? “Dopo aver compiuto cinquant’anni mi piacerebbe insegnare - racconta Paolo Ravella - per poter trasmettere il mio bagaglio di competenze e la mia passione alle giovani generazioni”.

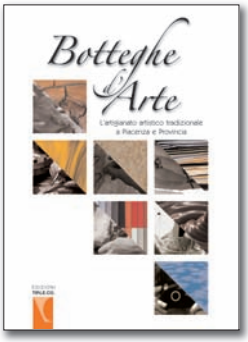






Botteghe d'arte

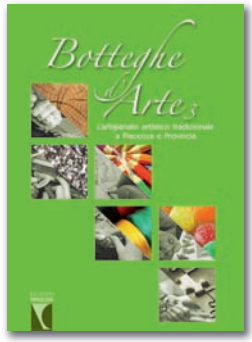
L'ARTIGIANATO ARTISTICO TRADIZIONALE A PIACENZA E PROVINCIA



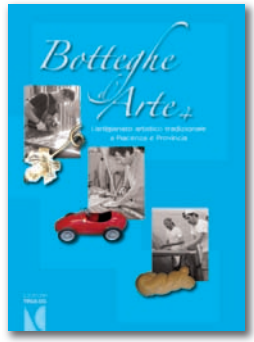
Botteghe d'Arte
2009



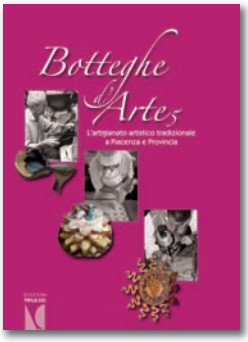
Botteghe d'Arte 2
2010



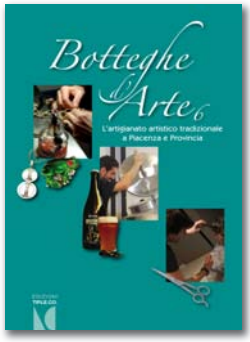
Botteghe d'Arte 3
2011



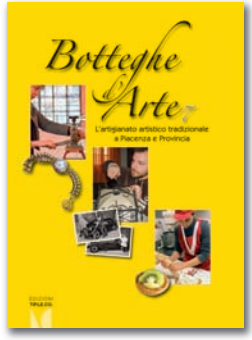
Botteghe d'Arte 4
2012



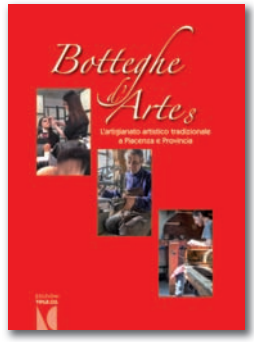
Botteghe d'Arte 5
2013



Botteghe d'Arte 6
2014



Botteghe d'Arte 7
2015



Botteghe d'Arte 8
2016

Finito di stampare nel mese di marzo 2018
presso Tip.Le.Co. - Piacenza
Printed in Italy
www.tipleco.com