



CHOCO SHOW

immagini: Lina Farage · nail art: team Crystal Nails Italia

Designer e artista, Lina Farage dipinge a mano le confezioni dei suoi dolci. E oggi, in zona Brera a Milano, ha creato una tendenza calda e avvolgente che va oltre la degustazione. E abbraccia la vista, il tatto... proprio come la nail art

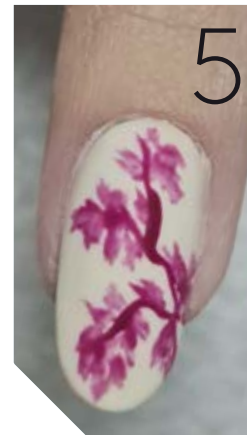
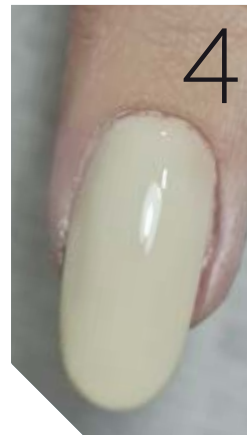
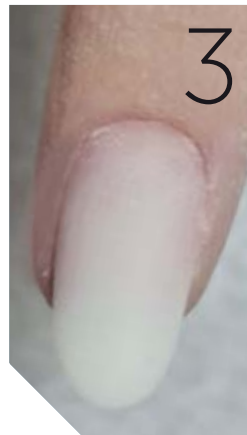
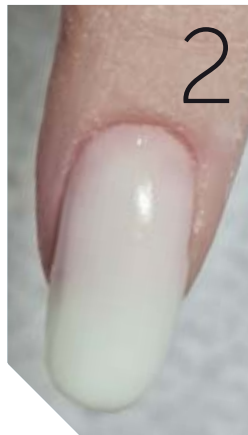
Abbiamo conosciuto Lina Farage lo scorso anno a Orticola di Lombardia, la mostra mercato che ogni anno accende i giardini Indro Montanelli di Milano con una straordinaria fioritura di vivai, artisti e artigiani. Designer e sognatrice, Lina ci ha conquistato con la sua solarità, mostrandoci le sue

creazioni: cioccolate e coloratissime confezioni dipinte a mano.

In quel momento la nostra visione si è proiettata immediatamente sull'universo della nail art e alle sue artiste, sempre alla ricerca di idee accattivanti e stimoli originali. Ne abbiamo parlato con Lina, che si è detta entusiasta e molto incuriosita dall'opportunità



FARAGGE
Mendiant's



Step 01. Preparare la lamina utilizzando le punte *Mini Cilindro* e *Pesciolino*, effettuare la manicure e applicare i preparatori (*Nail Prep*, *Primer* e *Primer Acid Free*); stendere la base *Compact Translucent Nude Crystal Nails*, inserire la formina

per la forma ovale e realizzare l'allungamento con *AcrylGel White*. Polimerizzare quattro minuti in lampada. **Step 02.** Modellare la bombatura con *AcrylGel White*, poi polimerizzare per quattro minuti in lampada.

Step 03. Limare la struttura con *Xtreme Blu* e il buffer *Iron*.

Step 04. Effettuare due stesure di *3step 88* e, dopo la polimerizzazione, opacizzare con il buffer *Anima rosa*.

Step 05. Decorare con *Royal 29* e il pennello *Phantom*, quindi sigillare con *Matt Ever*.

SWEET NAILS →

Di **Alessandra Leone**, *Master Crystal Nails*
Ricostruzione in *AcrylGel White* (*Crystal Nails*). Forma: ovale.
Colori usati: *3step 112* su mignolo e indice, *3step 88* su pollice, anulare e medio.
Decorazione con *Royal 29*, *Matt Ever* e *Top Cool*, madreperla viola e fucsia su medio, *Stripes* oro su indice.



di vedere le sue trame sulla manicure... ed eccoci qui, grazie al prezioso contributo del team *Crystal Nails Italia*.

Lina, piacere di ritrovarti. Come è nato Farage Cioccolato?

Farage Cioccolato è nata da una grande passione per il cioccolato, con un piccolo negozio in piazza del Carmine (zona Brera, Milano), nel novembre 2013. Un anno dopo ci siamo trasferiti in via Brera, in un negozio più ampio dove offrivamo, oltre al

cioccolato, anche il servizio di ristorazione e bar con un piccolo Bistrot e caffetteria con sala da tè.

Quali sono le tue fonti di ispirazione?

Ogni cosa può essere fonte di ispirazione. Le pagine di un libro, un dipinto, un paesaggio. Visito costantemente mostre e musei, e amo viaggiare in motocicletta. Il contatto con la natura è rigenerante e potentissima fonte di ispirazione.

Come scegli le texture e i

colori delle tue confezioni e cosa utilizzi per i tuoi disegni?

I colori seguono un flusso ben preciso, a seconda della stagione. Mi piace pensare ai fiori, alla frutta e alla verdura disponibili sul mercato in un determinato periodo, ai paesaggi che incontreremo nelle zone dove viviamo. Sono i colori suggeriti dalla natura a influenzare il nostro umore, senza che ce ne accorgiamo. Infatti, se ci pensiamo, in autunno la natura si veste di toni caldi e dorati, prima

del letargo invernale. E in primavera, i colori diventano freschi e brillanti, perché tutto è nuovo e pieno di vita. Ogni mia confezione è ricoperta con carta leggermente ruvida, per fare sì che la degustazione sia preceduta dalla esperienza tattile. I sensi sono già in allerta, prima ancora dell'assaggio.

Come hai fatto a distinguerti in un mercato già affollato?

Facendo semplicemente ciò che mi piace, con grande



↑ ALL WE NEED IS LOVE

Di **Ursula Sadko**, Master Crystal Nails

Design ispirato alla delicata e romantica trama della confezione dei dolcetti Farage.

Base creata con il colore *Royal 17*. La trama dello sfondo, invece, è stata realizzata con *Art Gel Pro, Royal Cream* per piccoli rilievi. I dolcetti finali sono modellati con la plastilina *PlastySens*.



Farage Cioccolato

UNA COCCOLA DOLCE NEL CUORE DI MILANO

Farage Cioccolato è stata definita una bomboniera accogliente, con graziosi divanetti e angoli più riservati, un ampio bancone dove gustare un cappuccino o una tazza di cioccolata e una saletta dove pranzare in mezzo alle orchidee e a colori armoniosi che richiamano la terra d'origine della proprietaria, il Brasile. Oggi è uno dei locali più accoglienti di Milano, in zona Brera. La creatrice di questo scrigno è Lina Farage.



↑ **PARISIEN NAILS**

Di **Santa Adornetto**, *Master Crystal Nails*

Fiori vellutati fanno da cornice a una nail art in stile parigino. Il lavoro è stato realizzato utilizzando il *Royal 167* sfumato con *Royal 6* per mignolo e indice, mentre su medio e anulare il decoro è stato disegnato con *Royal 167*, *Art Gel Oliva* e foil *Gold*. Il tutto è stato sigillato con *Matt ever*.

divertimento. Cercando di avere i piedi per terra (un'azienda non è un hobby) e la testa tra le nuvole, senza mai smettere di nutrire la parte creativa. Il grande nemico del piccolo artigiano è l'industria ma riuscire a valorizzare i punti di forza della artigianalità ci consente di fare la differenza e creare tendenza!

Dove possiamo acquistare le tue creazioni e assaggiare tua cioccolata?

I miei prodotti sono in vendita online, tramite il sito e-commerce www.faragecioccolato.it.

Consegniamo in tutto il mondo e in Italia la consegna è gratuita per gli acquisti sopra i 20 euro.

Per assaggiare la mia cioccolata si può ordinare il preparato per cacao (ci sono ben 12 gusti diversi da scegliere!) e farla a casa, in tutta sicurezza.

Ora parlati un po' di te...

Il mio paese d'origine è il Brasile. Sono nata e cresciuta nello stato di Minas Gerais, e ho frequentato la facoltà di disegno industriale per due anni a Rio de Janeiro. All'età di 21 anni mi sono trasferita a Milano, dove mi sono diplomata alla Marangoni Fashion Design School, frequentando il triennio. Dopo il diploma ho lavorato per uno studio di consulenza stilistica a Milano, disegnando per Missoni, Bally Svizzera, Boggi Donna.

Il matrimonio e la nascita dei tre figli hanno segnato la svolta. Un addio al mondo della moda per approdare in quello della pasticceria, dato che mio marito discendeva da una nota famiglia di pasticceri milanesi. L'incontro con il cioccolato è nato in questo ambito ed è diventato una vera passione. Che non ho più abbandonato. ■

