

Pane e cultura. MakeArt Bisceglie (BT): creatività e riciclo

makeart1-9bb0bdf3

MakeArt, in italiano “fare arte”. Ovvero: offrire una proposta multiculturale prima di tutto, e poi, come attività accessoria, fornire un servizio di somministrazione. Dunque un modo di intendere il connubio cibo-cultura in modo rovesciato rispetto a molte altre esperienze di questo tipo. Ne abbiamo parlato con Piergiorgio De Savino, ideatore e amministratore del makeArt di Bisceglie, inaugurato nel 2015, che oggi gestisce con il socio Giampaolo Simone.

Come si può spiegare il format del makeArt?

Format è forse un termine improprio in un luogo dove regna il caos della creatività. Provo a sintetizzare: le pareti e gli scaffali del locale sono a disposizione di qualsiasi persona abbia voglia di “esporre” la propria creatività, l'impianto audio di chi voglia suonare, sedie e tavoli di chi voglia parlare delle proprie esperienze letterarie. Quando non ci sono eventi, tutto assume una dimensione di “social café” (così ci piace chiamarlo), cioè un posto dove stare, relazionarsi, scambiare idee o semplicemente bere e mangiare con un bel sottofondo musicale. Il “riciclo” è poi un'ossessione filosofica: qui al makeArt nulla è nuovo. Tutto ha una sua precedente storia. I tavoli sono dei banchi di lavoro di una fabbrica di scarpe, il lampadario una parabola raccattata in un bidone della spazzatura, le poltrone vengono dal vecchio studio di un notaio in pensione... Poi ci sono io, a mia volta “riciclato” da un passato da professionista a Bologna ora barista/cantiniere provetto. Avevamo anche provato a realizzare una libreria, ma fare il libraio è una professione seria, che richiede costanza e studio. Per ora ci limitiamo a proporre un servizio di bookcrossing e la consultazione gratuita di tutti i testi disponibili nella nostra libreria. Ma ci riproveremo.[makeart2](#)

Qual è l'offerta enogastronomica?

Il menù varia a seconda delle stagioni, della ricerca di sapori e tradizioni diverse... Dal cous cous alla braciola passando per la tartare di tonno. Ci piace servire taglieri misti composti da tanti sapori

diversi con un percorso decisamente vario in un unico piatto. Da bere offriamo vini di buona qualità di un'unica cantina pugliese, birra alla spina e artigianale in bottiglia, distillati e cocktail di ottima qualità. Oggi offriamo servizio di caffetteria e breakfast , aperitivi, cena e post cena. A breve saremo aperti anche a pranzo. La maggiore affluenza è senz'altro concentrata durante gli eventi musicali. Poi traffico costante durante tutta la settimana.

Perché abbinare un'attività "tipo bar" a una programmazione culturale?

Un locale è un luogo di aggregazione. Quale posto migliore in cui offrire una proposta culturale? Crediamo fortemente che l'arte debba uscire da contesti chiusi ed essere fruita da più gente possibile. E poi c'è naturalmente una motivazione di tipo economico. Oggi un'attività di tipo puramente culturale non è sostenibile.

Come ha reagito il pubblico? In che modo viene fruito il makeArt?

Il fatto che si tratti di qualcosa di abbastanza insolito e innovativo spiega la difficoltà che abbiamo incontrato per superare un certo scetticismo. Ognuno cercava nel makeArt qualcosa di già noto: un ristorante, un American bar, un wine bar, un pub, un jazz club, una libreria... Alla fine rimanevano tutti delusi. Devo però dire che sono stati tutti attratti dal fattore estetico, sin dal primo giorno. Colori, quadri, cose strane... Il resto l'ha fatto la concorrenza. Abbiamo infatti assistito all'improvviso dilagare di musica e arte in tutti i luoghi, e questo ci ha aiutati a far comprendere la nostra proposta. Siamo così diventati una comunità numerosa. La maggior parte dei clienti fidelizzati frequenta il makeArt più volte alla settimana e per più volte al giorno.

Qual è, finora, il vostro bilancio sull'attività?

Faticosissimo... Difficile trovare il punto di pareggio. Fare eventi costa e non sempre si riesce a finanziare tutto con le entrate dell'attività. Ma progressivamente le cose sono migliorate. Probabilmente in futuro diminuiranno il numero degli eventi aumentandone però la qualità.

PANE E CULTURA

Una rubrica di Giuliano Pavone

A chi dice che con la cultura non si mangia rispondiamo proponendo settimanalmente un'esperienza che mette in relazione in modo proficuo e innovativo il mondo della cultura e dello spettacolo da un lato e quello del pubblico esercizio dall'altro. Format, eventi, libri e personaggi per cibare il corpo e la mente.

