# 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 cafè” (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 brasciola 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 diminuiremo 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 profittevole 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.

Pane e cultura. Bar e mostra fotografica: da Carrefour si vive di gusto

Pane e cultura. Julie&Julia: cucina, cinema e molto altro

Pane e cultura. MagazzEno Cagliari, il vintage concept store

Pane e cultura… ma anche amore e fantasia: a Massafra nasce un bio bistrot

Pane e cultura. A Milano il mare è culturale

Pane e cultura. A Milano Priscio per Inchiostro di Puglia

Pane e cultura. Hop&Book Roma: birra, libri e vinili

Pane e cultura. Un raffinato giardino d'inverno berlinese

Pane e cultura. Settembrini Roma: Libri&Cucina

Pane e cultura. Mariablu Scaringella: "la cultura si mangia!"

Pane e cultura. Scrittura e cucina: quando l'autore diventa chef

Pane e cultura. Il cibo nei libri: letteratura à la carte

Pane e cultura. Al Fourquette si mastica letteratura

Pane e cultura. Le Murate Firenze, dal carcere alla libertà artistica

Pane e cultura. I più famosi bar sullo schermo (seconda parte)

Pane e cultura. I più famosi bar sullo schermo (prima parte)

Pane e cultura. Villa Necchi a Milano: la casa-museo è anche caffè

Pane e cultura. Sapor di Storia: cene e arte a Taranto vecchia

Pane e cultura. Moak: il caffè letterario è un concorso di scrittura

Pane e cultura. Filippo Venturi: quando è l'oste a giudicare il cliente

Pane e cultura. Macondo: i lettori bevono al bar

Pane e cultura. Cucina Kapuscinski: la radio è "gastroculturale"

Pane e cultura. Kitchen confidential: cucine (d’autore) da incubo

Pane e cultura. La nuova sede della Libreria del mondo offeso

Pane e cultura. Ritrovare i ritmi lenti nel bistrò milanese

Pane e cultura. Quando il ristorante finisce al cinema

Pane e cultura. Lo scrittore che ambienta i gialli nel proprio caffè

Pane e cultura. Bistrot del Teatro Out Off: versatile ed essenziale

Pane e cultura. Contadinner: le cene dell'"hub rurale" VàZapp'

Pane e cultura. Altroquando Roma: cultura trasversale fra libri e birre

Pane e cultura. Il film In grazia di Dio selezionato per il Giubileo

Pane e cultura. Scaletta: vent’anni di arte e buona cucina a Milano

Pane e cultura. Hart Napoli, il ristocinema

Pane e cultura. Upcycle cafè Milano: il bike cafè conviviale

Pane e cultura. Milano: Porta Ticinese cambia verso in libreria

Pane e cultura. Skantinato 58: caffè, libreria e biblioteca

Pane e cultura. Kublai Lucera (FG): il cibo è racconto

Pane e cultura. Adelmo Monachese: “I cuochi tv sono…”

Pane e cultura. Filippo Venturi, ristoratore e scrittore

Pane e cultura. Lo chef al cinema assaggia “Il sapore del successo”

Pane e cultura. Un sommelier fra le nuvole: percorso fra vino e fumetti

Pane e cultura. Street food: il fenomeno è in libreria

Pane e cultura. Gogol & Company: libreria fa rima con osteria

Pane e cultura. Ciak, si mangia! I libri su cibo e cinema

Pane e cultura. Dopolavoro Bicocca: food e arte contemporanea

Pane e cultura. BBeP Locorotondo (BA): bottega culturale di qualità

Pane e cultura. Il Mercato del Duomo: esperienza verticale di Autogrill

Pane e cultura. Mondadori café Milano: la Lunigiana nel megastore

Pane e cultura. Nel coffee art bookstore si fa anche food storytelling

Pane e cultura. Libri&Bar Pallotta Roma: via il biliardo, arriva la libreria

Pane e cultura. La loggia: un art cafè a Carovigno (BR)

Pane e cultura. Gusto e intrattenimento al Mercato Metropolitano

Pane e cultura. In libreria i segreti della pizza

Pane e cultura. Area 8 Matera: un “non hotel” nei Sassi

Pane e cultura. Libreria Bacco: non chiamatela enoteca letteraria

Pane e cultura. Kino Roma: buon cinema, buon cibo

Pane e cultura. Bar luce: Wes Anderson alla Fondazione Prada

Pane e cultura. Mudec Milano: ristorazione nel Museo delle Culture

Pane e cultura. Sugo-Condimenti per la casa a Roma dal 12 al 14 giugno

Pane e cultura. Persepolis Andria: il caffè fa riaprire la libreria

Pane e cultura. Nuvole in cantina: vino e fumetti in un luogo che vive

Pane e cultura. Il pop food di Davide Oldani in un libro

Pane e cultura. Bar, libreria, Internet: con Knulp Trieste si rinnova

Pane e cultura. Ex Forno Bologna: dal pane all’arte moderna

Pane e cultura. Rotonda Bistro Milano: per bambini da 3 a 93 anni

Pane e cultura. Gambrinus Napoli: la storia è qui

Pane e cultura. Triennale Milano: mostra e terrazza aperte sull’Expo

Pane e cultura. mcafé Genova: mastica l’arte, medita sul cibo

Pane e cultura. Memo caffè Fano: il bio in mediateca

Pane e cultura. Per un trancio di libri: una microlibreria a L’Orablù

Pane e cultura. Teatro Orfeo Taranto: caffè e cultura nel foyer

Pane e cultura. Trieste, la città dei caffè

Pane e cultura. San Marco Trieste: alle origini del caffè letterario

Pane e cultura. Eataly e librerie.coop convivono a Bologna

Pane e cultura. Enoteca Letteraria Roma: libro e vino, storia comune

Pane e cultura. Fourquette Foggia: quando il tipico è atipico

Pane e cultura. Sugar Queen Napoli: il cake design diventa un libro

Pane e cultura. Panecotto Matera: pane è cultura!

Pane e cultura. Cucina calibro noir: buone letture e buona tavola

Pane e cultura. Calib: caffè + libreria = valorizzare la Puglia

Pane e cultura. Medieval: il GastroPub “storico” in Salento

Pane e cultura. Sloan Square: l’Inglese si impara al pub

Pane e cultura. Pizza per autodidatti: confessioni di un pizzaiolo

Pane e cultura. Le Libragioni: vino, arte, libri

Pane e cultura. Eataly e Vergnano al Museo del Cinema di Torino

Pane e cultura. Terzo tempo Verona: vino e sport sono un bel connubio

Pane e cultura. Adua Villa firma un romanzo rosé

Pane e cultura. “In grazia di Dio”: il film a Km 0 gira il mondo

Pane e cultura. Piccolo Teatro, grande servizio

Pane e cultura. L’hamburger gourmet diventa un libro

Pane e cultura. Feltrinelli RED: se l’ibridazione diventa community

Pane e cultura. Giufà Roma: in equilibrio fra libri e caffè

Pane e cultura. Cyrano Alghero: libri, vino, svago

Pane e cultura. Un Food Film Festival a Sud di Milano

Pane e cultura. Cibo, e non solo, per la mente

Pane e cultura. Anche gli angeli… mangiano cannoli!

Pane e cultura. Macondo Bologna: l’arte di incontrarsi

Pane e cultura. Liberrima: cibo e cultura all’ombra del Barocco

Pane e cultura. La Cité: libri, musica, arte, caffè

Pane e cultura. Orwell Manduria: quando il pub diventa letterario

Pane e cultura. Enoteca letterario Badlands: socialità e passione

Pane e cultura. Nea: arte (e bistrot) tutte le ore

Pane e cultura. Cucina narrativa, showcooking e saperi tradizionali

Pane e cultura. Musica e dintorni: birra artigianale e territorio

Pane e cultura. Scriptorium cafè: la sala studi è al bar

Pane e cultura. L’Orablù: eventi nel bar della piscina

Pane e cultura. Melville, la balena piacentina

Pane e cultura. Libri e teatro si incontrano al bar

Pane e cultura. Libri e caffè (napoletano) nel foyer del teatro

Pane e cultura. Ottimomassimo: pane, libri e fantasia