

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

macondo-1-d8c5c69f

Un punto di aggregazione dove l'arte è lo strumento per incontrarsi. Ecco come si può definire il Macondo, locale nel centro di Bologna divenuto nel tempo uno dei punti di riferimento della scena musicale cittadina.

“Abbiamo aperto circa dieci anni fa, inizialmente come Circolo Arci” racconta il titolare Luca Ettore. “Nel periodo precedente avevo lavorato in alcune comunità di recupero di tossicodipendenti. Considero quella di Macondo un'attività di prevenzione in senso lato”.

Al Macondo, d'inverno, ogni sera succede qualcosa: in prevalenza musica, ma anche mostre d'arte o aperitivi di raccolta fondi per associazioni amiche. Il lunedì è dedicato all'aperitivo letterario e il mercoledì a quello vegano. “L'**aperitivo vegano** ci è stato richiesto e va molto bene: attualmente il mercoledì è il giorno con più affluenza” racconta Ettore. “Negli altri giorni offriamo un aperitivo ‘alla milanese’, per così dire, cioè curato e abbondante”.

Niente biglietto d'ingresso o consumazione obbligatoria: al Macondo si può trascorrere la serata anche ordinando una bottiglietta d'acqua. “E' un posto popolare, e Bologna è una città di studenti. E' una scelta che premia, perché spesso le band scelgono di suonare da noi proprio per questo motivo, anche se i compensi non sono altissimi”. Da due anni poi è stato creato un festival musicale da cui il noto jazzista Paolo Fresu ha pescato due band portandole a suonare al festival da lui organizzato a Berchidda, in Sardegna. [Macondo 2](#)

L'attenzione alla dimensione sociale è quindi forte, il che però non implica che la dimensione economica sia trascurata. Spiega infatti Luca Ettore: “Abbiamo il vantaggio di trovarci in una città che ha un bacino culturale importante e ha interesse per le novità. Da noi vengono a suonare artisti emergenti, ma anche musicisti più affermati passano da qui per prendere l'aperitivo o magari a tarda sera, dopo aver suonato altrove, per improvvisare qualche Jam Session”.

L'attività è alla vigilia di un cambiamento societario, che allargherà la composizione societaria a quattro persone. Nel locale, d'inverno, a lavorare sono in otto-nove. "L'allargamento è dovuto anche al fatto che ci troviamo in un periodo difficile per tutti, in cui è necessario responsabilizzare tutti e poter suddividere il lavoro fra più persone con sensibilità e competenze diverse. Siamo diventati uno dei punti di riferimento nel centro di Bologna; le cose vanno bene, ma dobbiamo sempre mantenere la guardia alta e non possiamo permetterci passi falsi. Oltre che con la crisi generalizzata, ci troviamo ad avere a che fare con la concorrenza sleale di chi paga i dipendenti in nero, spendendo circa la metà di chi è in regola, e poi anche con certi locali che aprono e chiudono nel giro di due anni, assolvendo evidentemente delle funzioni di riciclaggio del denaro" conclude Ettore.

Macondo

Via del Pratello 22, Bologna

macondobologna.altervista.org

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 proficua e innovativa 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. 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. Scriptorium caffè: la sala studi è al bar](#)

[Pane e cultura. L'Orablù: eventi nel bar della piscina](#)

