

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

11535806-990745214289662-1822544811204137977-n-db4723a4

Che Area 8 sia un luogo fuori dal comune e di difficile inquadramento lo dimostra il fatto che il modo più breve per definirlo sia una negazione: “Area 8 è un ‘non hotel’” si legge sul sito. Volendo spendere qualche parola in più, si può dire che è uno spazio multifunzionale che ospita una casa di produzione di materiali video, un caffè, un teatro. O ancora, uno spazio creativo in cui persone provenienti da tutto il mondo si incontrano, soggiornano, lavorano, condividendo ed esplorando tutti i tipi di esperienze in materia di marketing digitale. Altro elemento caratterizzante: ci troviamo nei Sassi di Matera. Il restauro datato 2014 ha recuperato un complesso di 550 metri quadrati fatto di grotte, cisterne e una piazza privata.

Sebbene originale, Area 8 in orario diurno è fondamentalmente un luogo di lavoro. Il café è quindi nato originariamente per chi opera e soggiorna presso la struttura. Ma presto le cose hanno preso un'altra piega, come racconta la sudafricana Mikaela Bandini, anima di Area 8 insieme a Nando Irene. [area8](#)

“Nando ha insistito per aprire questo bar. Il nostro staff era di sole tre persone: un barman, un cameriere e uno chef. Oggi ognuno di questi tre è a capo di una squadra di cinque persone. Quindi direi che c'era un sacco di gente che in qualche modo aspettava che si aprisse uno spazio non convenzionale di questo genere.

Il Café è partito come una specie di extra della nostra giornata lavorativa. Tuttora non abbiamo un'insegna 'Bar' o 'Ristorante' all'esterno, quindi per entrarci devi sapere che esiste. Ma oggi il bar ha il triplo dello staff, delle spese e dei ricavi della nostra attività lavorativa diurna (nelle serate 'da battaglia' arriviamo a servire anche mille consumazioni fra cocktail e drink)! E in più ci dà la possibilità di bere dei drink dannatamente buoni dopo il lavoro!

Ci piace mescolare cibi internazionali con sapori locali. La maggior parte delle cose che si trovano qui non sono piatti tipici – non facciamo pasta, pizza, carne o pesce – ma insalate e snack eccitanti che

altrove non si trovano.

Gli interni sono arredati come una casa, le luci sono basse e lo staff ha un atteggiamento familiare. Ci sono clienti che ci vengono a trovare quattro o anche cinque volte la settimana, perché si sentono davvero a casa. Oggi il café è un pezzo di quel puzzle che è Area 8. Un pezzo che rende Area 8 così unico e inconfondibile. Ciò che di giorno usiamo come scrivanie – vecchi biliardi, vecchi banchi di scuola in formica e un sacco di altra mobilia e oggetti vintage improbabili – di sera diventano appoggi per aperitivi, cocktail, candele e snack. Quella che di giorno usiamo come sala di proiezione per la nostra casa di produzione di sera diventa teatro ‘pop-up’ per ospiti alla ricerca di svago con proiezioni sperimentali”.

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.

[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](#)

