

PROGETTO KUBLAI

Da: Antonino Galante alias Pico Miles

A: Marco Colarossi

Patti: 13/06/2008

PROGETTO "CAFFÈ LETTERARIO 1929"

Obiettivo: Restauro e riapertura, come caffè letterario e centro culturale, di un caffè storico localizzato in Sicilia, avvio della produzione e della commercializzazione e esportazione di prodotti tipici della pasticceria e della gelateria locale.

1) Cosa vorresti/e fare?

Restaurare e riaprire un locale storico, un caffè del 1929, decorato e arredato in stile liberty siciliano, localizzato in Sicilia, precisamente a Patti in provincia di Messina.

Rendere il locale centro culturale per la promozione di eventi, quali la presentazione di libri, mostre di quadri, esposizioni fotografiche, esibizioni di musicisti, dibattiti e incontri (con l'occhio rivolto anche al presente ed al futuro, attrezzare il locale per far in modo che gli avventori possano assistere ed eventualmente partecipare ad eventi remoti - ad es. quelli che si tengono in Second Life - o viceversa per rendere fruibili da remoto, con l'ausilio delle moderne tecnologie, alcuni eventi che si terrebbero nel locale).

Integrare il locale all'interno del parco letterario Salvatore Quasimodo (fu punto di incontro della cittadinanza e di intellettuali famosi, come appunto Salvatore Quasimodo e Salvatore Pugliatti che si davano appuntamento nel caffè insieme agli altri amici della "lieve brigata" di "Vento a Tindari" per declamare i loro versi o per tenervi, di fatto, le riunioni redazionali di pubblicazioni locali come il mensile "Vita Nostra").

Realizzare all'interno del caffè un piccolo museo contenente attrezzi di pasticceria e gelateria del secolo scorso, oggetti e documenti legati in qualche modo alla storia del locale e della cittadina (compresi ricettari, racconti, fotografie, aneddoti e articoli).

Avviare una produzione artigianale evoluta che permetta la produzione e la commercializzazione, soprattutto verso ambiti esterni a quello locale, di prodotti tipici della pasticceria e della gelateria pattese (il caffè era anche una pasticceria ed una gelateria famosa, non soltanto nel piccolo ambito cittadino, per la bontà dei prodotti tipici che vi si producevano).

2) Perché c'è bisogno di ciò nel mondo?

Per salvare un antico caffè che rappresenta parte della memoria storica di un angolo della Sicilia; si tratta di un tipico caffè che conserva gli arredi e le decorazioni originarie del 1929: mobili in rovere e marmo bianco di Carrara, tavolineti in marmo e ferro battuto, decorazioni e stucchi in stile liberty siciliano, grandi specchi molati alle pareti, decorazioni esterne in ferro battuto.

Per farlo ridiventare centro propulsivo di idee, di dibattiti e di proposte che favoriscano la crescita culturale, civile ed economica (costituendo anche uno dei punti di attrazione locale) della cittadina e dell'hinterland in cui il caffè si trova.

Per salvare e valorizzare una tradizione artigianale apprezzata che può rappresentare un'occasione di sviluppo dell'economia locale grazie anche all'idea di esportare al di fuori dell'ambito strettamente locale i prodotti tipici della pasticceria e della gelateria.

3) Com'è che sei proprio tu/voi l'unica persona che può farlo?

Il "Caffè Galante" da sempre proprietà della mia famiglia (ereditato dal sottoscritto nel 1996), è stato aperto al pubblico nel 1929 dai miei nonni che precedentemente, nel 1901, avevano avviato la loro azienda familiare, la "Pasticceria, Gelateria Giuseppe Galante & Figli", essendo artigiani pasticceri e gelatieri. Dopo la scomparsa dei nonni, la ditta fu portata avanti da mio padre che vi smise di lavorare già ultraottantenne. Personalmente, anche se non ebbi modo di proseguire l'attività di famiglia, ho comunque conservato quanto ebbi modo di apprendere durante la fanciullezza e l'adolescenza e pertanto non esito a definirmi, per retaggio "genetico" e culturale, un appassionato conoscitore della pasticceria e della gelateria siciliane. Il locale oggi è chiuso da due anni e proviene da una disastrosa esperienza avviata nel 1994 in cui era stato affidato ad un'associazione culturale che successivamente, di fatto, disgregatasi, ha condotto il locale nelle mani di soggetti sbagliati che lo hanno danneggiato e a cui è stato possibile sottrarlo solo grazie ad una battaglia legale durata diversi anni e conclusasi con l'intervento dell'ufficiale giudiziario per riacquisirne l'effettivo possesso nell'Aprile del 2007. Il progetto che si vuole sviluppare, a differenza di quanto accaduto nel 1994, in cui le circostanze non lo avevano reso possibile, e nonostante il fatto che il mio lavoro si svolga in campo diverso (informatica) prevede questa volta il mio coinvolgimento diretto al fine di garantire la tutela e la salvaguardia del locale, ma prevede anche il coinvolgimento di soggetti terzi, alcuni dei quali, anche in ambito non locale, hanno manifestato interesse verso l'iniziativa.

4) Cosa ti manca per poterlo fare bene?

Buona parte dei fondi finanziari, un business plan, esperti seri che mi aiutino nella realizzazione del progetto, gli artigiani pasticceri e gelatieri (tra cui alcuni brillanti giovani da selezionare tra i migliori provenienti da qualche istituto alberghiero) da coinvolgere per le attività artigianali da condurre all'interno dell'impresa (produzione di pasticceria e gelateria, anche per l'export), quasi certamente altri locali adeguati per l'avvio della produzione artigianale di pasticceria e gelateria.

Antonino Galante alias Pico Miles