

Progetto “FRIDA CIBO DA STRADA – caffè letterario”

Obiettivi

I luoghi di ristoro da sempre hanno accompagnato la creatività degli artisti, in quanto essendo aree di aggregazione per le persone, stimolano il confronto tra loro promuovendo la diffusione delle proprie idee.

Il caffè letterario vuole essere un elemento di cerniera verso tutte le attività culturali e artistiche che in questo spazio si esercitano.

La sua collocazione nel Comune di Roccalumera non è casuale in quanto facilmente raggiungibile via autostrada (svincolo Roccalumera) e che racchiude un comprensorio turistico con i suoi alberghi, B&B e la vicinanza a soli 14 km da Taormina e Giardini Naxos; si è attribuito alla nostra attività il piacevole compito di integrare le funzioni eterogenee del “caffè” con le attività generali della struttura concepita come luogo di cultura e di conoscenza.

Un luogo di confronto tra opinioni, di incontro tra diverse culture dove nuovi modelli di convivenza si ricreano all’insegna della libertà e dell’originalità delle proposte culturali, artistiche e gastronomiche.

In questa logica il nostro intento è creare le condizioni giuste in cui i libri si consultano seduti in un divano con una musica di sottofondo, un luogo dove gli elementi di design vanno osservati e usati, dove gli eventi a tema diventano fondamentali per un’adeguata coesione delle funzioni.

Il rapporto diretto con gli avventori ed il supporto agli eventi che si svolgeranno nel caffè letterario, ci permetteranno di proporci con un tipo di offerta che si adeguerà di volta in volta alle situazioni in corso.

Il progetto nasce dalla passione e dalla voglia di creare qualcosa di nuovo e innovativo, che sia al tempo stesso legato alla tradizione, alla qualità del prodotto e all’ospitalità del cliente, un laboratorio esperienziale sensoriale e gustativo legato all’arte a 360°.

Un luogo accogliente dove poter interagire e non essere un numero, con angoli dedicati alle specialità del territorio e un occhio attento al cibo di strada del mondo e spaziare tra “pane cunzatu” e cioccolata calda, caffè, thè, biscotti, torte fatte in casa con metodologia casalinga e cupcakes, biscotti, frullati freschi e golosi, brunch, aperitivi e cene tematiche.

Nella struttura troveranno posto funzioni miste di cultura, svago ed enogastronomia, contribuirà a divenire un polo di attrazione di cultura e divertimento sempre più propositivo.

In questa ottica si integra il Caffè Letterario, inteso come spazio interculturale, nato dall’idea di coniugare un libro (cultura) con un caffè (convivio), pensato non solo come spazio di ritrovo tipico di certe attività strutturate, ma anche come “luogo culturale” in cui dare vita a focolai di scambio di idee e di lavoro come il coworking (*).

1.PROPOSTA

Il locale/salotto elegante ma accogliente dove poter scrivere, lavorare (coworking), collegarsi ad internet con wifi libera e gratuita, l'angolo della lettura, dipingere, organizzare esposizioni personali di artisti vari tra mostre di fotografia e quadri di autori locali e nazionali, workshop in vari ambiti (fotografia, antichi mestieri di sicilia, la tessitura a mano, cake design, ecc...), un angolo dedicato ad una piccola biblioteca dedicata allo scambio libri, l'angolo dell'artigianato siciliano, delle delizie con prodotti biologici come miele, marmellate, liquori, cene sensoriali, percorsi degustativi con sommelier professionista, degustazione di formaggi con miele e marmellate, serate degustative dedicata alle birre artigianali siciliane, angoli ed eventi dedicati alla cultura e all'arte, ecc...

Un mondo a sé dove poter sorseggiare un caffè, una cioccolata calda, una tisana, gustare un brunch o un aperitivo, un frappè o un centrifugato di frutta e verdure mineralizzante, un buon tè selezionato e gustare un buon dolce d'accompagnamento.

La location avrà la funzione di luogo di intrattenimento, un "caffè parisienne" dove l'arte e la gente comune trovano un filo conduttore che li unisce.

Sede di laboratori di "cooking lab" per adulti e bambini, yoga e tecniche di rilassamento, servizi fotografici, trucco, eventi letterari, presentazione di libri, culturali, moda, musica, design, cinema, letteratura e teatro, mostre di pittura e fotografiche, arti visive, sagre e mercatini dell'artigianato siciliano, serate danzanti, incontri di burraco, scacchi, lezioni di tango argentino, social restaurant, home restaurant con uno spazio dedicato agli avventori di questa tipologia di eventi oggi molto in voga, eventi dedicati alla cucina vegana e vegetariana, ecc...

Lo stile deve ricordare lo stile anni '50 un po' demodè, uno stile retrò con richiami ai bistrot parigini, anche con l'utilizzo di arredi usati e riportati al loro antico splendore o rivisitati in chiave moderna.

L'atmosfera deve indurre al relax, un ritorno alle origini dove trovare il giusto tempo da dedicare al piacere dello stare insieme e al piacere del palato riscoprendo i gusti e i sapori perduti.

Produzione di "Dolci dal mondo" e "Dolci Casalinghi" rivisitati con prodotti naturali e bio con l'utilizzo di antichi grani siciliani (**timilia e russello) e a basso contenuto di grassi e farine industriali, agrumi della terra di Sicilia, marmellate, confetture e prodotti tipici del territorio, utilizzo di prodotti e preparati di qualità. Per tutti i momenti della giornata lo spazio maggiore viene dedicato al dolce e al salato, alla cioccolata, al tè, al caffè e ai frullati e centrifughe, ma si prevede l'organizzazione di un menù che spazia dalle colazioni al brunch, all'ora del tè e della cioccolata, all'aperitivo e alle serate a tema.

Esempio social breakfast: alle scolaresche in gita scolastica si propone ad un prezzo sociale (1,00 euro a persona) una colazione della tradizione delle nonne con pane di casa cotto a legna con lievito madre spalmato di burro e marmellata, fette di pane olio e zucchero, cuzzola dolce e salata, fette di "pane

cunzatu” con olio sale e origano, succo di frutta/latte. Si spiegherà l’importanza della dieta mediterranea e la riscoperta dei cibi naturali e le differenze con i cibi industriali.

Proprio per la natura sociale della gestione della struttura, per il servizio ristoro (colazione, brunch, l’ora del tè, aperitivo e dinner) sono previsti prezzi “low cost” agli avventori del caffè letterario (fidelity card).

Poiché si prevede la somministrazione di bevande ed alimenti, saranno avviate le pratiche burocratiche per l’autorizzazione sanitaria dei locali, ove ciò non ci fosse e il tutto affidato ad una ditta artigianale certificata. Per far tutto ciò servirà una cucina attrezzata e a norma con forno a gas o elettrico, forno a legna ove necessario, cucina a gas/metano, frigorifero e surgelatore, tavolo da lavoro in acciaio, espositore per alimenti, lavandino, utensili da cucina e da forno, spazi comuni e conviviali attrezzati con sedie tavoli, divanetti, illuminazione adeguata, monitor per proiezioni, ecc...

ESEMPIO di Menù da proporre:

Menù colazione: ciambelle e torte casalinghe, pane tostato con burro e marmellata, yogurt e muesli/frutta fresca, latte di soia/avena/riso, caffè, latte e orzo, centrifugati di frutta e verdure, frullato di frutta e yogurt, croissant dolci/salati, ecc...

Menù brunch: piatti della cucina tipica della tradizione messinese e siciliana in genere, piatti veloci, croissant salati, sandwich, insalate, dolci.

Menù l’ora del tè: torte, biscotti, cioccolata calda, tè e tisane, dolci da accompagnamento

Menù aperitivo: “pane cunzatu” fatto con lievito madre e cotto nel forno a legna, tagliere di salumi e formaggi locali, marmellate e mieli di accompagnamento, noci, nocciole, castagne, stuzzichini, torte salate, ecc... il menù varia a seconda del tema scelto per la serata. Prosecco o analcolici e birra artigianale

Menù dinner: piatti della cucina tipica della tradizione messinese e siciliana in genere, tagliere di salumi e formaggi accompagnati da marmellate e miele, noci, nocciole, castagne “pane cunzatu” fatto con lievito madre e cotto nel forno a legna, dolci.

I menù saranno stagionali, adeguati e strutturati in base alle richieste della clientela. Nel caso in cui i locali non prevedano la possibilità di servizio ai tavoli, in base alle normative vigenti, si opterà per il take-away e/o somministrazione senza servizio ai tavoli.

2. SVOLGIMENTO ATTIVITA' E SPESE

Il servizio ristoro e somministrazione bevande e alimenti sarà affidata alla ditta individuale iscritta al REC con regolare partita iva e autorizzata all'attività commerciale.

Sarà cura delle associazioni che ne faranno richiesta, organizzare eventi nei locali affidati in comodato d'uso gratuito in una relazione di interscambio relazionale.

I prodotti e le materie prime della cucina e vendita saranno ad intero carico della ditta individuale.

Il personale socio delle associazioni interagirà per la buona conduzione degli eventi e degli spazi affidati in comodato d'uso gratuito, oltre a materiali ludici e didattici, che serviranno per la buona realizzazione degli eventi.

Interagiranno con la ditta individuale, in un'ottica di collaborazione e partenariato le Associazioni E...Berta Filava e L'Officina delle Idee ed i loro rispettivi soci per quel che concerne l'organizzazione di tutti gli eventi che verranno programmati nei periodi stabiliti, oltre che altre Associazioni che ne faranno richiesta.

I proventi serviranno a coprire le spese di gestione della struttura e della ristorazione, degli eventi programmati dalle due Associazioni, per l'acquisto del materiale e delle materie prime nonché dei prodotti alimentari e non, del personale, attrezzatura e materiale di consumo, pubblicità e marketing.

3. PUBBLICITÀ E MARKETING

La pubblicità e il marketing avrà un ruolo fondamentale nel far conoscere la struttura e gli eventi in programma.

Si prediligeranno i mezzi di comunicazione innovativi che viaggiano sul web con pagina Facebook, Twitter, Google+, Pinterest, Gnammy, Tripadvisor, spazio dedicato su sito internet www.boxart.eu (sito dell'Associazione L'Officina delle Idee), ecc...

A questo si affiancherà il metodo tradizionale con locandine e presentazione degli eventi in programma e della struttura a tutte le strutture ricettive del territorio locale e nazionale, su siti dedicati ai turisti e viaggiatori per passione, su siti specializzati e di recensione.

6. TEMPISTICA

Per quel che concerne quanto descritto nella presente proposta, si prevede lo start-up al pubblico per il mese di maggio 2016.

Il mese precedente all'apertura sarà dedicato all'organizzazione degli spazi dedicati alla cucina, al salotto e agli eventi.

5.PROPOSTA ESTERNA (AZIENDE)

La ns proposta riguarda le aziende che desiderano interagire con le attività all'interno del caffè letterario, dando loro un piccolo corner dove poter effettuare un'esposizione dei loro prodotti artigianali in conto vendita e percorsi degustativi.

Lo stesso dicasi per le aziende che vorranno appoggiarsi al caffè letterario per realizzare un corner dedicato alle bevande calde come caffè espresso, cappuccini e cioccolata calda, crema caffè e altro (gelateria).

L'attrezzatura prevista per l'attività (macchina espresso, tavolo di lavoro, lavandino, lavastoviglie, tazze e tazzine da caffè, cappuccino o tè in vetro o in porcellana, zuccheriere, monta panna, macchina per frappè, macchina per crema di caffè, ecc...) sarà affidata alla ditta individuale in comodato d'uso gratuito e l'acquisto dei prodotti alimentari deve poter essere effettuato con ordini minimi al fine di poter verificare il gradimento o meno del pubblico e quindi poter modificare l'offerta in base alle esigenze degli avventori.

Inoltre, l'affidamento degli spazi comuni che verranno utilizzati dalle associazioni che vorranno collaborare con il caffè letterario, sarà in comodato d'uso gratuito nell'ottica dell'interscambio relazionale e per perseguire gli obiettivi comuni di promozione del territorio, di accoglienza, di ospitalità, culturali, storici e artistici.

Tutte le spese e i servizi resi descritti nel paragrafo 2) saranno a carico della ditta individuale che si occuperà dell'area ristorazione.

***Cos'è il Co-working - una postazione di lavoro nel Caffè Letterario**

La crisi delle economie occidentali sta portando le persone a ripensare il loro modo di vivere e lavorare.

Tradizionalmente, la società ci costringe a scegliere tra il lavoro a casa ed il lavorare come dipendenti. Quando si lavora presso un datore di lavoro, abbiamo il beneficio della comunità e della struttura, ma perdiamo la libertà e la capacità di vivere secondo le nostre regole. Quando si lavora a casa, si può godere di una maggiore indipendenza, ma ci si trova ad affrontare l'isolamento umano e professionale. Questa situazione ci porta, come "lavoratori indipendenti della conoscenza", ad esplorare altre forme di lavoro, incentrati sul mutualismo, sulla cogestione degli spazi di lavoro, sulla condivisione delle risorse e delle esperienze. Per tutte queste e molte altre ragioni il co-working sta esplodendo, ed il numero di spazi co-work nel mondo raddoppia ogni anno. Il co-working non è quindi un'innovazione tecnologica, ma è innovativo nelle sue modalità, poichè fornisce una risposta globale e coerente alle esigenze dei lavoratori indipendenti. Il coworking permette di unire il bello del lavoro indipendente (la flessibilità, l'autonomia) e il piacere di condividere ciò che fai e sai con altri professionisti. È uno spazio personale in un ambiente aperto che supera la tradizionale idea di "ufficio". Una forma di comunicazione ibrida che consenta di integrare un servizio commerciale con attività culturali in cui chi produce arte e cultura possa essere a contatto diretto non solo con chi la fruisce, ma soprattutto con chi la distribuisce. Nel caffè letterario troveranno un angolo di lavoro confortevole e curato con PC collegato al wifi gratuito e stampante, con tutte le comodità e gli accessori del caso ma sollevati dalle incombenze di contratti, utenze e dai vari problemi di gestione e manutenzione. Per questo il coworking è particolarmente adatto a chi vuole avviare una nuova attività abbassando al minimo i costi senza rinunciare ad un ufficio efficiente e gradevole, ma anche ai freelancers senza sede che vogliono uscire dalla propria casa e conoscere altri professionisti e a tutti coloro che operando in diverse città hanno bisogno di un appoggio in ognuna di esse per riunioni di lavoro o semplicemente un luogo dove poter lavorare sorseggiando un caffè o pranzando.

SPECIFICHE DEI GRANI SICILIANI

****IL GRANO TUMMINIA**

Questa storia inizia a Raddusa (Città del Grano) paesino situato tra miniere di zolfo e cave di gesso nelle aspre ed assolate colline della Sicilia centrale, dove si produce grano da sempre. Il grano Tumminia è una varietà antica di grano duro a ciclo breve, il periodo di semina è marzo nelle zone collinari mentre può essere anticipato a gennaio nelle zone marittime. Veniva impiegato nelle primavere successive ad autunni piovosi che non consentivano la crescita di altri tipi di grano o utilizzato per il ringrano e spesso come coltura miglioratrice, per i campi. È un grano molto resistente alla siccità, adatto alle coltivazioni in ambienti caldi e secchi e non richiede grandi tecniche di coltivazione e cure particolari, per questo è adatto anche alle coltivazioni biologiche. La Farina di Tumminia è prodotta per mezzo di antiche macine a pietra nella zona del trapanese, seguendo le antiche tradizioni, è una farina integrale di colore grigiastro, poco burattata, che contiene molti oligo elementi del germe di grano e della crusca, presenta un alto valore proteico e un basso indice di glutine. Un prodotto dal sapore intenso e deciso che si sposa bene con i sughi ricchi di storia e di cultura della cucina siciliana.

****IL GRANO RUSSELLO o grano rossello o ruscio o russieddru**

È il grano più antico dell'isola insieme al Timilia o tummulia, esso ed ha una cariosside color ambra vitrea, molto lunga, la pianta presenta forti radici adatte anche a suoli poco profondi, ed ha una produzione ridotta. E' una delle 32 cultivar di frumento duro tipico dell'entroterra siciliano coltivato soprattutto nelle zone di Agrigento, Caltanissetta, Palermo, Ragusa e Trapani, a media precocità di semina e a maturazione tardiva, molto diffusa in Sicilia prima della seconda guerra mondiale. La spiga del russello è tendente al rosso, da cui il nome, ed ha un fusto alto; le sue farine, con poca acqua, permettono la produzione di pani a pasta dura dotati di grande digeribilità capaci di durare molti giorni.