

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

libragioni-1-78ef4158

Michele Morieri e Pervinca Paccini sono due presidi che, una volta andati in pensione, non si sentivano ancora pronti per scaldare una panchina ai giardini pubblici. Hanno così deciso di investire le loro liquidazioni in un'avventura in cui trovassero spazio le loro passioni. Nasce così a Milano, in zona Città Studi, Le Libragioni, piccolo e affascinante locale su tre livelli in cui **si vendono vini, birre e altri prodotti gastronomici ma anche libri usati, rari e d'arte e poi stampe, cartoline, filatelia e molto altro**, e dove inoltre **si servono vini al calice, birre artigianali, bibite biologiche, piatti degustazione, affettati e bevande calde**. E in cui almeno tre volte al mese si organizzano presentazioni di libri, monologhi teatrali, mostre d'arte.

Libragioni 2 Due persone digiune di esperienze commerciali e di somministrazione, che si sono prima dovute misurare con corsi, esami e permessi (“**Siamo passati dalla burocrazia statale a quella 'privata' e dobbiamo dire che quest'ultima è anche peggio**” dicono) e poi con il mercato. “I libri e gli altri oggetti d'arte in vendita provengono in buona parte dalle nostre collezioni private, e secondariamente da altre persone che ce li lasciano in conto vendita. Molti clienti poi, dopo averci conosciuto, ci regalano i loro libri usati. Questa parte dell'attività quindi per noi non ha spese, ma d'altro canto genera pochi guadagni, in quanto il grosso del fatturato proviene dalla somministrazione”.

E andiamo allora alla somministrazione: un piccolo bancone e circa trenta posti a sedere divisi fra piano terra, soppalco e saletta sotterranea, orari d'apertura dalle 10,30 alle 14 e dalle 17 alle 21 (sabato fino alle 22). “Il maggiore afflusso si ha dalle sette alle nove di sera, quando serviamo aperitivi o cene leggere. A cena, così come a pranzo, abbiamo affettati, piatti vegetariani (fra cui **il toast vegetariano di nostra invenzione**), vegani e per celiaci, il piatto degustazione che è un misto di affettati, formaggi e sottoli, e poi zuppe e caponata di peperoni d'inverno, friselle d'estate. **Cerchiamo di privilegiare i prodotti di filiera corta e i cibi biologici. Usiamo stoviglie e bicchieri biodegradabili**”.

A più di un anno dall'inaugurazione de Le Libragioni, si può dire che l'abbinamento fra cibo e cultura funziona. “Riusciamo a stare a galla e ci divertiamo” commentano Michele Morieri e Pervinca Paccini.

“Di vinerie ce ne sono tante, ma questa piace soprattutto perché odora di cultura e perché è arredata come una casa. Il nostro obiettivo è rendere Le Libragioni un luogo di ritrovo per persone che condividono l’amore per lo stare insieme e per la cultura, intendendo per cultura qualcosa di meno obsoleto di quello che spesso ci vogliono far credere”.

Le Libragioni

Via Bardelli, 11

Milano

www.libragioni.it

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. Terzo Tempo Verona: vino e sport sono un bel connubio](#)

[Pane e cultura. Eataly e Vergnano al Museo del Cinema di Torino](#)

[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](#)

