

Pane e cultura. Kino Roma: buon cinema, buon cibo

kino2-9f02fd2d

Cinema, bistrot, coworking. Kino, circolo Arci in zona Pigneto, a Roma, vivace e multiforme, è uno di quei luoghi che ci si aspetterebbe di trovare più all'estero che in Italia, ma che per fortuna anche nel Belpaese iniziano a diffondersi. Al centro di tutto c'è il cinema: una piccola sala da 36 posti, una programmazione a tutto tondo (ma escludendo il mainstream) e un fitto calendario di attività, anche formative e di produzione. Al Kino, insomma, il cinema non solo si vede, ma si impara e si fa.

Per i soci è disponibile un servizio bistrot. Mangiare bene, con una filosofia "slow food" e di ricerca di qualità, è negli atti fondativi del Kino. In risposta al junk (cinema e food), il bistrot propone piatti freddi e caldi con la cura e la dedizione del suo chef Damiano Ruggeri, che gestisce magicamente il piccolo laboratorio a sua disposizione. Ogni domenica, poi, dalle 12.30 alle 15.30, ha luogo "Il favoloso pranzo del Kino", brunch a buffet a 15 euro, e, alternatamente, attività culturali e workshop di cinema per bambini.[Kino1](#)

Il Kino Pigneto, in orario pomeridiano, si trasforma in un'area di lavoro condivisa, e mette a disposizione i propri spazi: dieci postazioni di lavoro, connessione internet wifi, stampante e scanner.

"Al Kino i soci sono ben 55, che lavorano secondo turni alternati" spiega Tommaso Capolicchio, socio e gestore degli eventi. "In generale esiste un gestore o due ogni sera che si occupa di proiezioni, tessere, bistrot e bar. Facciamo eventi 3-4 sere a settimana nei periodi invernali in cui il locale è molto frequentato. Il cinema funziona ogni sera. Il bistrot lavora tutte le sere ed è gestito autonomamente dallo chef Damiano Ruggeri. Si apre alle 19.30. Il brunch domenicale è stato il vero successo di quest'anno".

E' interessante a questo punto capire quanto incide ciascuna anima del Kino sul suo fatturato globale. Risponde Capolicchio: "Nel corso degli anni sono cambiati molto i rapporti di sostenibilità, ragion per cui abbiamo deciso di esternalizzare il bistrot dal punto di vista del cibo e di occuparci solamente dei vini. Direi che spesso bistrot, eventi e cinema da soli non potrebbero sostenersi ma si aiutano

vicendevolmente. Il Kino non potrebbe esistere senza queste condizioni: cibo, cinema, vino, eventi”.

Quindi abbinare l’offerta ristorativa a una programmazione culturale non convenzionale in modo economicamente sostenibile si può?

“Sì certo, non solo si può fare ma lo facciamo già da anni. Nell’ultimo anno abbiamo gestito il Kino in modo più imprenditoriale, senza per questo cambiare la programmazione indipendente o l’offerta culturale. Molti addetti alla ristorazione ci hanno cercato per dare un taglio culturale al loro locale. Segno che mangiare e basta ormai è ‘insostenibile’”.

Kino

Via Perugia 34

Roma

www.ilkino.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. Bar luce: Wes Anderson alla Fondazione Prada](#)

[Pane e cultura. Mudèc 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](#)

