

Pane e cultura. MagazzEno Cagliari, il vintage concept store

magazzino-1-048b4359

MagazzEno è un Vintage Concept Store, **un mercato dell'usato dove è anche possibile bere un bicchiere di vino, prendere un caffè e degustare un piatto di formaggi.**

Entrando si ha la sensazione di trovarsi in una vera e propria casa, dove però tutto ciò che si vede si può comprare. La formula è quella del **conto vendita**: chiunque può esporre articoli da vendere, purché accetti che, finché non trovano un acquirente, vengano usati come arredi o accessori del locale.

“Ho lavorato a lungo nel Food&Beverage, in Australia e negli Stati Uniti”, spiega **Riccardo Aini**, socio di MagazzEno insieme ad **Aldo Tesi**. “Abbiamo aperto due anni fa, spinti dalla passione per il Vintage e convinti dell'**esigenza di avere più punti di ingresso per un solo esercizio commerciale.**

Mercato dell'usato e bistrot/caffetteria si combinano bene, anche perché ciascuna delle due anime giova all'atmosfera dell'altra”. [magazzino-2](#)

Quali le reazioni della città? “Buone. Abbiamo dati di vendita superiori alle aspettative. Del resto **quella del riciclo e del riutilizzo è una tendenza forte anche in Italia.** La composizione della clientela cambia nel corso della giornata: la mattina abbiamo la fila delle signore che ci portano oggetti da vendere, la sera c'è una folla di ragazzi per l'aperitivo. Ma il bello è che il 'travaso' funziona: le venditrici finiscono per fermarsi per un caffè, e i ragazzi valutano l'acquisto di qualche articolo. Ci aspettavamo due clientele distinte e invece siamo stati sorpresi in positivo. Anche **il fatturato alla fine dell'anno è in equilibrio fra mercato e bistrot**, sebbene la proporzione cambi a seconda dei mesi”.

Nessun problema, allora? “**Il problema è la burocrazia**: per aprire abbiamo impiegato un anno, quando in altri Paesi sarebbe bastato meno di un mese. Le leggi dovrebbero essere più snelle e i Comuni più flessibili. Quello di Cagliari ha faticato non poco per capire cosa avevamo in mente, e tuttora paghiamo la tassa rifiuti calcolata sull'intera superficie del locale e del magazzino anche se

solo una parte è adibita a bar”.

E l’offerta food&beverage? “Solo cibi freddi, come toast, sandwich e taglieri, con molti fornitori locali; birre di qualità, in parte artigianali e in parte sarde; vini quasi tutti del territorio a parte qualche eccellenza nazionale per ciò che non viene prodotto in Sardegna”.

MagazzEno

Corso Vittorio Emanuele, 275

Cagliari

www.facebook.com/Magazzenoconcept

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... ma anche amore e fantasia: a Massafra nasce un bio bistrot](#)

[Pane e cultura. A Milano il mare è culturale](#)

[Pane e cultura. A Milano Priscio per Inchiostro di Puglia](#)

[Pane e cultura. Hop&Book Roma: birra, libri e vinili](#)

[Pane e cultura. Un raffinato giardino d’inverno berlinese](#)

[Pane e cultura. Settembrini Roma: Libri&Cucina](#)

[Pane e cultura. Mariablu Scaringella: “la cultura si mangia!”](#)

[Pane e cultura. Scrittura e cucina: quando l’autore diventa chef](#)

[Pane e cultura. Il cibo nei libri: letteratura à la carte](#)

[Pane e cultura. Al Fourquette si mastica letteratura](#)

