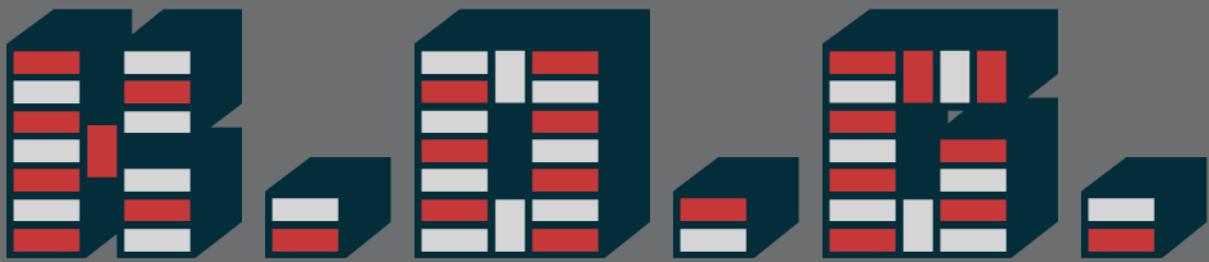


tomi Scheiderbauer - Lecce 06/2016



K Ü N S T L E R O H N E G R E N Z E N

PROJEKT - TAGEBUCH - EINTRAG _ 02

www.nessunconfine.org

NESSUN CONFINE

LA GRANDE FESTA DEI CITTADINI DEL MONDO



18 GIUGNO 2016 16:00 - OPEN END
MANIFATTURE KNOS

VIA VECCHIA FRIGOLE 36 - 73100 LECCE

LABORATORI CREATIVI PER BIMBI • CUCINA INTERNAZIONALE • MOSTRA • CONCERTI •
BANCARELLE • INTERVENTI • SORPRESE •

INGRESSO LIBERO

SOLO GLI ASSAGGI E LE BEVANDE SI PAGANO
I BIMBI NON PAGANO!

TUTTI I PROVENTI SARANNO INVESTITI AL 100% NEI SUCCESSIVI PROGETTI DI
NESSUN CONFINE



CON IL PATROCINIO DELLA PROVINCIA DI LECCE, BARAONDA, ARCI, KNOS, CARITAS, HELP FOR REFUGEES E CUISINE SANS FRONTIÈRES
©2016 NESSUNCONFINE > Abel Jules Ngamdamoun Pambain, t0mi Scheiderbauer e Arçenio Fernando Bila Pignoni

K.0.G. - P1BE_02_01 Lecce 06/2016

LIEBE UNTERSTÜTZERINNEN!

Endlich, und ich finde die Zeit euch einen Update zum K.O.G. zu schicken!

Dieser zweite ProjektTageBuchEintrag (PTBE) behandelt nur zwei Projekte - das **NESSUN CONFINE SOMMERFEST DER WELTENBÜRGER** in Lecce, welches vergangenen Samstag über die Bühne ging, und das **NESSUN CONFINE RISTORANTE**, das parallel dazu, während der Vorbereitungszeit zum Fest, auch immer mehr konzeptuelle Form annahm, und sich unterdessen als unsere oberste Arbeitspriorität zeigt.

Alle andere Aufgaben, die Teil von K.O.G. sind, sind sozusagen in der Sommerpause. Einfach deshalb weil meine Projektpartner Amadou, Babacar und Lampo sich in der touristischen Hochsaison auf den Strassen- und Strandverkauf konzentrieren müssen, bzw. keine Zeit für mich abzwacken können. Einzig das Projekt für Babacars Magazin **DIASPORA CULTURA** muss ich auf der Layout-Seite weiter treiben, will es ja schon das erste mal im September 2016 erscheinen.

Auf der vorangegangenen Seite seht ihr das Poster, welches wir im Format A3 zur Ankündigung des Festes in Apulien plakatierten. Das A3-Plakat, das auch das gesamte Programm aufführte, findet ihr unter www.nessunconfine.org. Wer das gesamte Konzept und so auch alle dafür gestalteten Werbemittel sehen möchte, soll mir bitte schreiben, dann bündle ich auch dazu ein PDF.

Auf den folgenden Seiten also ein kleiner Rückblick auf das Fest und eine Vorschau auf das *Nessun Confine Ristorante*. Gerade, nach wenigen Tagen des Saubermachens und des Ausruhens nach dem Fest, geht schon wieder alles rund bei uns. Als allererstes müssen Jules, Arçenio und ich endlich unseren Verein gründen, so dass wir es für unsere Folgeunternehmungen einfacher haben, die Türen dafür aufzumachen. Unseren gemeinnützigen Verein - unser Logo kennt ihr ja schon aus dem PTBE_01 - wollen wir gleich wie das Fest und auch das Restaurant nennen: **NESSUN CONFINE - Keine Grenzen** - weil das gut klingt, und damit politisch, wie auch künstlerisch und kulturell-konzeptuell, alles uns wichtige angetönt ist.

Jetzt muss ich euch aber auch noch das im ersten PTBE angekündigte Interview, das Carina Jielg vom *ORF-Dornbirn* im Juni mit mir führte, schicken.

Ihr findet dieses Gespräch unter folgendem Link, mein Beitrag beginnt bei 11:18 - <http://static.orf.at/podcast/vbgmagazin/Kultur.xml> und lässt euch ein bissl mehr zu K.O.G. wissen, dreht sich aber auch um meinen Werdegang zu Projekten wie diesem.

Und - kleine Wiederholung - dann möchte ich euch die grosse Sommerausstellung in Bregenz, zur Arbeit meines Vaters, in Erinnerung rufen - ich werde vom 4. bis zum 27. Juli dort sein, über ein Treffen würde ich mich sehr freuen!

Mehr dazu unter www.facebook.com/tscheiderbauer

Aus ganzem Herzen GRAZIE, euer t0mi S.  Lecce 06/2016



NESSUN CONFINE, 1ª GRANDE FESTA DEI CITTADINI DAL MONDO

18. Juni im autonomen *Kulturzentrum KNOS*, www.manifattureknos.org in Lecce.

Nach vielen Wochen der intensiven Vorbereitung, einigem Ärger mit den Ämtern und den Genehmigungen, und mehreren Programmänderungen, eröffneten wir das Fest wie angekündigt um 16:00 mit einem Kinderprogramm, welches *BARAONDA* (siehe PTBE_01) gestaltete.

Das Fest hatte sich während der letzten Wochen überall herumgesprochen und je näher der Moment rückte, desto unsicherer wurden die drei Hauptverantwortlichen (Jules, Arçenio und ich..), ob ihnen auch alles gelingen würde. Gleich vorweg: Das Fest wurde ein schöner Erfolg, die Gäste waren so zahlreich, wie bunt und fröhlich, aber wir machten auch Fehler. Und in einem zentralen Punkt wurden wir sogar boykottiert.

Unser erwähnenswerteste Fehler bestand darin, dass wir die Anzahl der durstigen und hungrigen Gäste unterschätzten. Laut den Machern des *KNOS* gingen während des langen Tages (16:00 - 04:30) zwischen 2.000 und 3.000 Gäste ein und aus. Leider hatten wir nur vier Zapfhähne Bier und zwei Verkaufstellen für die Tickets. Deshalb wurde es einigen irgendwann zu blöd, in der Schlange zu stehen. Hätten wir gewusst wie viele kommen, hätten wir 8 oder 12 solcher Zapfhähne angemietet, und mindestens vier Ticketstellen eingerichtet. Aber das war auch eine Kostenfrage, weil wir alle (ausser uns selbst und *BARAONDA*) angemessen für ihre Arbeit entschädigen wollten. Wir hatten uns ziemlich verschätzt und folglich verrechnet.

Der Boykott machte uns im Moment als wir davon erfuhren - knapp vor der Eröffnung der *Kochtopfwelt* - stinksauer! Denn *ARCI* (www.arci.le.it), unser „Hauptsponsor“, welcher zusagte 8 Küchen/KöchInnen aus Afrika zu finanzieren und zu organisieren, lies uns im letzten Moment hängen. Mit allen Küchen/KöchInnen, die wir selber organisierten - Senegal, Kenia, Äthiopien, Kuba, Ecuador, Indien, Frankreich, Spanien, Italien und Schweiz - klappte / mundete es aufs feinste, aber die Idee und das zentrale „Bild“ der *Kochtopfwelt* musste so um fast die Hälfte schrumpfen. Gott sei Dank fiel das gar niemandem so richtig auf, die Küchenarena war auch so voll (siehe vorangegangene Seite, unten) und war ein restlos ausverkaufter (rund 1000 Teller) Erfolg, sowohl was die Stimmung, als auch was die Qualität der Speisen anbelangte.

Wie gut war Markus-Stocky-Stockler von *HELP FOR REFUGEES, BASEL* auch da! Stocky brachte uns einen Bus, voll gespendeter Küchenwerkzeuge für das Restaurant (jenes, das wir jetzt als Folgeprojekt in Angriff nehmen), aus Basel mit. Und bereitete zudem während der ganzen Nacht, auch weit über die Aktivität aller anderen KöchInnen, seine wunderbaren Flammenkuchen zu. Seine Unermüdlichkeit und sein fast 6-stündiger Life-Koch-Einsatz, lies uns bald allen Ärger wegen *ARCIs* unakzeptablem Rückzieher vergessen. Und half massgeblich mit aus dem Fest zu machen, was es immer werden wollte: Ein froher Abend des Geben und Nehmens für Viele, die sonst nicht so viel zu lachen haben.

Auf der vorangegangenen Seite seht ihr oben einen Moment des Konzertes von *Tukré* - www.claudioprima.it/tukre, unten seht ihr die *Weltenküchekochtopfwelt*, die wir aus Materialien, die wir im *KNOS* vorfanden, mehr oder weniger zusammen-improvisierten.

1^a FESTA - FAZIT

Schon Wochen vor dem Fest bekamen wir bei einer Anfrage die Zusage der Apulischen Landesregierung, dass sie die nächste Edition des Festes 2017 mit allen notwendigen Geldern unterstützen wollten. Es wurde uns gesagt, dass wir mit dem Fest alle wesentlichen Punkte berührten, auf welche sich ein wichtiger Teil ihrer „neue Kulturpolitik in Anbetracht der Flüchtlingsproblematik“ fortan konzentrieren wolle. Gut! Das macht uns, was die Organisation betrifft, noch unabhängiger und wir können uns das kommende Jahr zu 100% um die zentrale Idee der *Weltenküche*, und alle Küchen/KöchInnen kümmern.

Das erste Fest verdankte sich zu einem guten Teil dem ehrenamtlichen Einsatz weniger. Vieles mussten wir improvisieren und unserem Vertrauen überlassen. Für rundum bezahlte Arbeit oder gar Verträge fehlte einfach das Geld. Hätte es das *KNOS*, und hätte es *EUCH* nicht gegeben (weshalb ich mich als einziger Full-Time darum kümmern konnte), das Fest hätte in dieser Grösse und Qualität sicher nicht stattgefunden. Und vielleicht wäre gar nichts passiert, hätte uns Don Attilio Mesagne, Kraft seines Amtes als Seelsorger der *Caritas-Lecce* nicht sein Vertrauen geschenkt, und uns nicht so grosszügig erlaubt, alles unter ‚seinen‘ Vereinsdaten und seiner (offiziellen) Verantwortung laufen zu lassen. Grazie ancora!

Wegen erwähntem Fehler und Boykott (wir nennen das einfach mal so, weil wir von *ARCI* immer noch keine Erklärung dafür bekamen..) ging uns einiges an Geld verloren. Wir hätten vielleicht das doppelte eingenommen, wäre das nicht geschehen. So aber flossen sämtliche Einnahmen in die Taschen der KöchInnen, der Musiker (wobei mehr als 50% der Spielenden nichts haben wollte..) und allen, die uns halfen (Bar, Tickets, Security, Putztrupp). Aber egal, es wäre schön gewesen, hätten wir jetzt schon ein bisschen Projektgeld in der Vereinskasse, aber wenigstens stiegen wir diesmal auch mit Null aus.

Was ganz offensichtlich und sehr erfreulich war, war zu sehen, wie sehr sich die vielen Gäste geschätzt und willkommen fühlten; wir wurden und werden immer noch mit den schönsten Komplimenten bedacht, und täglich werden uns neue Vorschläge für das nächste Jahr mitgeteilt. Ich sah noch nie so viele Menschen und Generationen aus dem Maghreb, dem südlicheren Afrika, aus Asien und aus Europa zusammen tanzen! Was sich jetzt schon abzeichnet, ist, dass wir die *Kochtopfwelt* auf circa 30 Küchen ausdehnen wollen. Wir wollen dann auch alle gleichzeitig zur Einladung an die KöchInnen fragen, ob sie uns rechtzeitig das detaillierte Rezept ihres Gerichtes geben können. So soll das nächste mal jede(r) die/der eine Speise kauft, auch ein kleines Rezeptbüchlein aller „Tapas“ bekommen. Für Fest-1 wollen wir dieses Büchlein, erweitert mit Fotografien von den Gästen, nachträglich produzieren. Mehr dazu in einem nächsten PTBE.

Sicher werden wir uns auch bei den Konzerten mehr erlauben können. Weil wir erst 10 Tage davor nach den Genehmigungen fragten, bekamen wir nur bis Mitternacht das Okay live zu spielen. Um 01:00 kamen dann zwei Carabinieri und baten uns den Sound (fast komplett) herunterzufahren. Danach gabs nur mehr das *BEIRUT WORLD BEAT ORIENTAL DJ-SET*. Für eine Sondergenehmigung, die es erlaubt bis 02:00 zu spielen, braucht es in Italien nochmals mehr Papierkramnerven, und dafür fehlte(n) uns diesmal die Zeit und die Mitarbeiter.

Fotos: Lorena Carbonara-1, 2, Enrico Eugeni-3, 4, Gaby Streiff-5



K.O.G. - PTBF_02_06 Lecce_06/2016

FAZIT + CUCINA NESSUN CONFINE

Auf der vorangegangene Seite seht ihr oben Lampo Giramondo mit seinem Sohn spielen. Im Hintergrund die Bilder der Ausstellung **IDOMENI** von **PIERO MARSILI LIBELLI**. Wer schon von Piero gehört hat oder seine Arbeit kennt, kann sich gut vorstellen, weshalb uns seine Ausstellung ein grosses Geschenk war, bzw. weshalb sie der Idee des Festes das i-Tüpfelchen aufsetzte. Das Fest NESSUN CONFINE wurde durch diese Ausstellung tiefer und weiter. Sie dokumentiert auf 15, 60x40cm grossen, schwarzweissen C-prints das Leben und Verzweifeln in Idomeni, wenige Tage bevor es geräumt wurde. *CONFINE* und gleich dahinter im Hof *NESSUN CONFINE*.

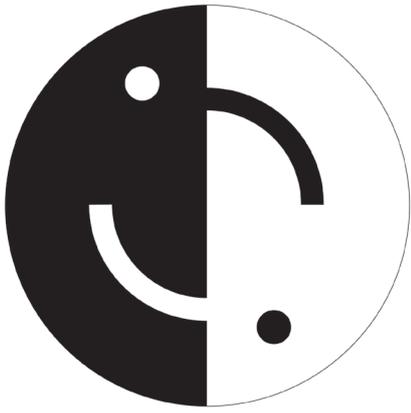
Vielleicht werden wir Piero noch heute Abend treffen und um Erlaubnis bitten, seine Bilder auch ins Büchlein (ca. A6) aufzunehmen. Wir wollen es wieder in *VA BENES - radical books* verlegen. Ihr bekommt das PDF davon dann als erstes zu sehen. Es soll dann von Strassenverkäufern vor Ort (Süden Italiens bis Höhe Rom) verkauft werden. Dafür wollen wir wahrscheinlich den Schlüssel von Amadou und *Modu Modu* (siehe PTBE_01) verwenden: Wir geben die Bücher um rund 2€ das Exemplar weiter, es kostet 7€, die 5€ gehören dem Verkäufer, 1€ (vorausgesetzt wir schaffen einen Produktionspreis von einem Euro) fließt pro Buch in unsere Vereinskasse.

Auf dem unteren Bild seht ihr eine Frau aus Senegal. Sie sitzt da in den frühen Abendstunden ganz am Anfang der „Bancarelle“, der vielen Marktstände, die entlang des Zugangsweges aufgestellt waren; ganz ähnlich wie auf dem *Mercato Delle Arti E Delle Etnie* (siehe nächste Seite).

CUCINA NESSUN CONFINE – und das bringt mich augenblicklich zu unserem nächsten Projekt – das *Ristorante* – welches wir mittlerweile lieber **CUCINA NESSUN CONFINE** nennen. Ihr erinnert euch vielleicht aus dem PTBE_01 daran, dass unser Freund Martin Rot, Präsident von *Cuisine sans Frontières* - www.cuisinesansfrontieres.ch, auch zum Fest kommen, und mit uns die Idee des *Ristorante* genauer ansehen wollte. Sein Besuch war wunderbar, seine Feedbacks und Inputs Gold wert und unsere Lust das Feinkonzept dafür zu entwickeln, wurde davon voll gezündet. Deadline > September 2016, dann wollen wir *Cuisine sans Frontières* unser Konzept vorlegen und hoffen, dass sie uns durch die ersten drei Jahren helfen, das Projekt auf autonome Beine zu stellen. Unsere Erfahrung mit dem Fest und der gute Kontakt zu allen guten KöchInnen hat uns natürlich auch auf die Sprünge geholfen.

Auf den folgenden drei Seiten lest ihr das erste 1:1 Dokument, das wir Martin mit auf die Rückreise gaben – ein erste Beschreibung woher das Projekt kommt, wohin es will. Nachdem wir folgende Punkte in Taten umsetzten, werde ich mich wieder melden:

- > kleines Büro (3 x 4 Meter reicht mehr als..) für uns finden/mieten
- > Rechtsanwalt und Steuerberater treffen / Verein NESSUN CONFINE gründen
- > Eine Option auf eine ideale Räumlichkeit in der Altstadt Lecces kaufen
- > Feinkonzept für die CUCINA NESSUN CONFINE weiter ausarbeiten
- > Wirtepatent machen oder kaufen (Es wird Herbst werden, denk ich..)



CUCINA NESSUNCONFINE

un progetto di Abel Jules Ngamndamoun Pambain,
t0mi Scheiderbauer & Arçenio Fernando Bila Pignoni

ESSEN IST EINE NOTWENDIGKEIT, KOCHEN IST EINE KUNST.

DIE IDEE zur **CUCINA NESSUNCONFINE** (Arbeitstitel) entstand als Frage, während wir im Dezember 2015 mithalfen das Fest für den *Internationalen Tag der Migranten* in Lecce zu organisieren. Abends kamen Familien, Einzelne und Freunde zum *Mercato Delle Arti E Delle Etnie* und alle brachten selbst gekochte Speisen mit - aus Indien, aus Senegal, aus Marocco, aus Syrien, aus dem Irak, aus Kenya, aus Bangladesh, aus Frankreich, aus Österreich und aus dem Salento. Musik aus Afrika spielte, später tanzten Frauen aus Indien zu ihren Klängen. Alle jene, die im *Mercato* auch einen Raum betreiben, hatten ihr Tore weit offen, so dass wir ihre bunten Waren sehen konnten: Gewürze, Bilder, Gefässe, Instrumente, Möbel, Schmuck, Musik, Wein, Kleider...

Und die Frage die zwischen uns auftauchte war: wäre es nicht spannend wir könnten diesen Abend zu etwas kontinuierlichem weiter entwickeln?

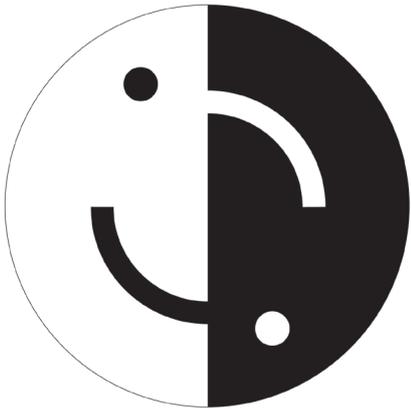
UN RISTORANTE!

Als eine sich ständig wandelnde Weltküche und ihr
Weltenbürgerspeisesaal. Wo Welt kocht und wo Welt isst.

Dass wir sofort an eine stetige Veränderung oder Verwandlung dachten, hat damit zu tun, *womit wir woher* kommen, und was wir aus zwei Kontinenten, drei Kultursphären und drei langen, voneinander völlig unabhängigen Reisen, mit- und zusammenbringen. Geopolitisch sind wir aus Kamerun, Österreich und Mosambique, kulturell sind wir aber längst Weltenbürger - *nessun confine*. Anders formuliert fragten wir: könnte es nicht ein wunderbares „kosmopolitisches Exempel“ sein, würde es uns gelingen diesen Abend in einen „dynamischen Dauerzustand“ zu übersetzen? Ein Restaurant als soziale Plattform und transkulturelles Experimentierfeld für die Notwendigkeit und die Kunst, die uns vielleicht am meisten verbindet.

Der Grund weshalb wir drei in Lecce leben ist der Selbe, weshalb wir wahrscheinlich massgeblich von dieser Stadt zu diesem Projekt inspiriert sind. Wie hier, mit einem sehr hohen aussereuropäischen Bürgeranteil, Begriffe wie „Respekt“, „Würde“, „Verantwortlichkeit“ oder „Freundlichkeit“ einen Alltag ausmachen, überrascht uns gleichermaßen. Und lässt uns, als Aktivisten in einer traurigen Welt, hoffen und handeln.

An diesem schönen Abend im *Mercato* liefen alle Fäden unserer Interessen, unserer Fragen, unserer Kritik und unserer verschiedenen Lebenswege zusammen und liessen uns eine Vorstellung teilen, die auf folgenden zwei Seite auch noch kurz aus technisch-struktureller Sicht beleuchtet sein will.



www.nessunconfine.org

CUCINA NESSUNCONFINE ist selbstredend ein Non-Profit-Projekt. Sein legales Gerüst wollen wir erstellen, sobald wir (gleich anschliessend an das *ERSTE GROSSE FEST DER WELTENBÜRGER*, das wir gerade auf die Beine stellen - siehe [www](http://www.nessunconfine.org) oben), unseren eigenen Verein gegründet haben werden.

GRUNDSAETZLICH verstehen wir die *Cucina* als einen soziokulturellen, öffentlichen und autonomen Kulturraum, geschaffen aus dem Besten, was Vertreibung, Flucht und Migration mit sich bringt: Menschen. Und ihre Gerichte, ihren Hunger, ihre Klänge, ihre Düfte, ihre Farben. Deshalb will die *Cucina* auch einen, in vielerlei Hinsicht, hohen Anspruch stellen. Wir sprechen von hervorragender Ware (*Coldiretti*, *Km Zero*, etc.), Speisen von hoher kochkünstlerischer Qualität, erstaunlich niederen Preisen und von einem hervorragenden kulturellen Rahmenprogramm. Das „permanente“ und das wechselnde *Gastkoch-Personal*, und die im Vergleich überdurchschnittlich guten Löhne, die dieses ausbezahlt bekommen soll, sowie die Gäste der *Cucina*, sind die Hauptdarsteller des Projektes.

NESSUNCONFINE - *Keine Grenze*,
ist Haltung, Programm und Claim in einem:

PROGRAMMTECHNISCH steht die rhythmisch-periodische Veränderung an erster Stelle. Bis jetzt denken wir über das Modell nach, dass pünktlich alle drei Monaten mit den Jahreszeiten, auch der „Kochkulturraum“ und parallel dazu auch alle „andere Kunst“ (Bilder, Musik, Bühne. etc.) ändert. Die Räumlichkeiten der *Cucina* sollen dabei wie die Speisekarte und das Programm an sich, mit einfachen, aber konsequent umgesetzten Mitteln (*low Budget*), dem jeweiligen Gastland angepasst, bzw. von diesem gestaltet werden. Das einzige was nicht ändert ist der Raum, das fixe Personal und das Mobilier.

PERSONALTECHNISCH denken wir bislang an 2 plus 2 fixe Köche/Köchinnen (Chef und Assistent; erste Gespräche mit einem Spitzenkoch aus Indien, derzeit Chef in einem 5* Restaurant in Gallipoli, laufen), 3 fixen „GastraubetreiberInnen“ (Metre, Barman/Frau und zweiter Kellner), sowie einem fixen Künstlerischen Direktor/in zur, parallel zur „Küchenkulturraum-Dynamik“, Bespielung der *KunstCucina* (Wände - bildende Kunst/Installation etc., Kleinkunsthöhne - Lesung, Konzert, Film, etc.). Zu Guter Letzt ist uns ein/e GrafikerIn, bzw. eine Person wichtig, die sich um die Dokumentation und die Kommunikation des Ganzen kümmert. Mehr Personal, das je nach Anlass dazugeholt werden muss, wird sich dynamisch aus dem bestehenden Beziehungsnetz mit anderen NGO's ergeben.

ORGANISATIONSTECHNISCH stellen wir eine faire, grosszügige, transparente und genossenschaftliche Arbeitsweise und Bezahlung aller arbeitenden in den Vordergrund. Nach Abzug aller monatlich anfallen Kosten, soll der Gewinn zu 100% in die Vereinskasse und Folgeprojekte fliessen. Wiederum, *nessunconfine*: Was uns bis jetzt vorschwebt sind alles Projekte, welche wir ebenfalls schon mit im Gepäck hatten: Jules spricht von der „*Digitalisierung von ländlichen Schulklassen in Zentralafrika*“, t0mi spricht von einer „*Crowdfundingplattform, konzipiert und realisiert mit und für Migranten, wie ein umgedachter Zusammenschluss einer Art LinkedIn und Kickstarter*“, Arçenio spricht über „*eine Plattform, die Treffpunkt und Produktionsstruktur für Migration, deren Musik und Tanz*“ sein will. Die Folgeprojekte werden aber ganz sicher auch von den Gastköchinnen und den Gästen auf der anderen Seite des Tresens, deren Geschichte und den Synergien vorgeschlagen werden, die sich im Zusammentreffen mit der *Cucina* bilden.

NESSUNCONFINE

„Nationalismus ist eine Kinderkrankheit, sozusagen die Masern der Menschheit.“ Albert Einstein

NACH AUSSEN ist uns wichtig, dass das Projekt möglichst klar und breit wahrgenommen wird. Das „politische Elend auf beiden Seiten der Macht“, das Europa gerade so aufreibt und an die Grenzen seines Bestandes führt, lässt uns an die Wichtigkeit von Projekten wie diesem glauben. Deshalb wollen wir den ganzen Entstehungs- und Folgeprozess so umfassend wie möglich dokumentieren; daraus sollen periodische Publikationen entstehen (www, trimensuale *Cucina*-Zeitschrift, etc.), welche andere Kontexte und Initiativen inspirieren und sich mit diesen vernetzen will.

Die Kommunikation und die Gestaltung derselben will, wie alle anderen Elemente, welche die *Cucina* ausmachen, von vornherein gut konzipiert und umgesetzt sein. So dass alle Beteiligten und alle Gäste von vornherein, sozusagen beim betreten des Lokales, verstehen, wovon sie hier Teil sind: Die Präsenz und Konsumation der Gäste finanziert nicht nur alle hier arbeitenden, sondern auch die Folgeprojekte, die im Rahmen der *Cucina* angegangen und realisiert sein wollen.

..auf der nachfolgenden Seite, Jules & t0mi & Arçenio, Lecce im Juni 2016
kurz vor der Eröffnung des Festes im Gespräch mit unserem Freund und Winzer/Weinsponsor Andrea de Palma

