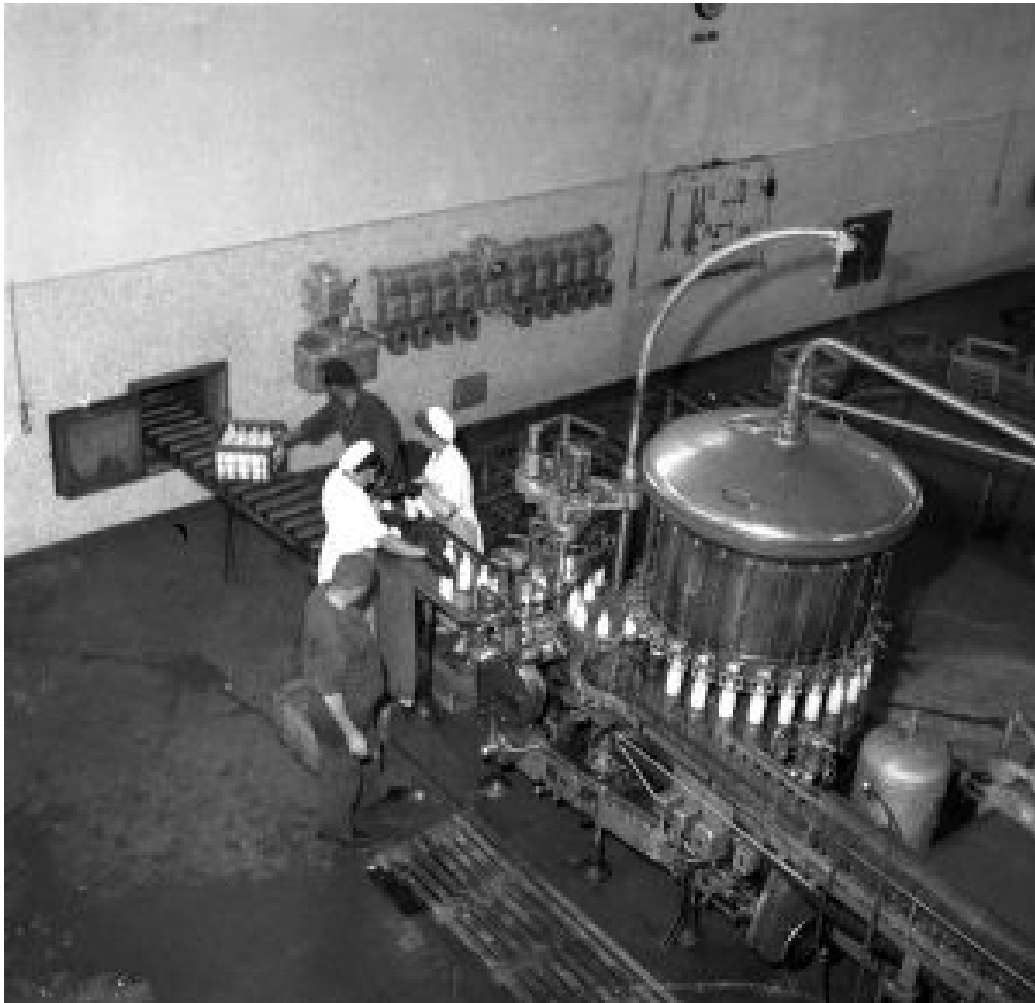


All'inizio era la centrale di Venezia, una delle tante sedi sparse sul territorio della Produzione di latte igienicamente preparato, che i mestrini avevano imparato ad abbreviare in PLIP. Un guscio dall'aspetto anonimo e razionalista che nei suoi vasti spazi interni avrebbe ospitato macchinari e addetti destinati a rifornire del prodotto confezionato in tetrapak le latterie cittadine. Posto lungo la strada che univa le piazze di Carpenedo e Favaro, i due paesini che un giorno sarebbero stati inglobati dall'espansione urbana di Mestre.



*La centrale del latte PLIP, "Venezia Novecento" Reale Fotografia Giacomelli, Comune di Venezia*

Nata come collaborazione tra il settore pubblico e il privato, ai suoi tempi la PLIP ha rappresentato di sicuro un'innovazione che è riuscita a stare sul mercato fino alla fine degli anni Settanta. Poi pian piano il meccanismo ha cominciato a incepparsi ed è entrato in crisi, e di quel passato resta ora solo la Latteria Soligo di Caposile. Cessata l'attività, l'edificio di Via San Donà, da centro produttivo, si è improvvisamente trasformato in un esempio di archeologia industriale.

Un problema che esige di essere ripensato nelle sue funzioni, tanto più che, per la sua posizione, in breve si stava trasformando in un luogo del degrado cittadino. Questa è stata la molla che ha spinto l'allora sindaco Paolo Costa a decidere di acquistare l'edificio provvedendo alla messa a norma di tutti gli impianti a metà del 2000. Se in tal modo la PLIP era recuperata, essa rimaneva pur sempre una scatola vuota, priva ancora di un qualsiasi scopo preciso. Problema di certo non secondario, sul quale all'epoca ci si sforzò di dare soluzioni.



*Il PLIP quand'era la centrale del latte, "Venezia Novecento", Reale Fotografia Giacomelli, Comune di Venezia*

I mestrini di certo ricordano bene il dibattito e le proposte che allora furono avanzate. Chi proponeva di trasformare la PLIP in un centro civico, chi voleva la Casa delle Associazioni, chi

ancora la sede della polizia municipale. Alla fine, da parte di alcuni settori dell'allora maggioranza cittadina, con Gianfranco Bettin in testa, si propose l'esperienza del progetto della Città dell'Altra Economia del Testaccio a Roma. E fu così che Massimo Cacciari lo fece proprio inaugurando la nuova PLIP come sede dell'*altra economia* cittadina, nel 2007, grazie anche ai finanziamenti europei di Agenda 21, promuovendo dei percorsi legati alle buone pratiche e ai comportamenti sostenibili.

“Anche questo, come tutti i progetti che partono da un grosso strumento economico strutturale e si basano su processi progettuali piuttosto labili, ha rischiato di diventare negli anni successivi un *non luogo*”, osserva David Marchiori, anima e chef dell'attuale PLIP, che nel giro di un paio d'anni è riuscito a trasformarla da bar a supporto delle attività ospitate in un ristorante di grido. “È all'inizio del 2012 che dalle reti delle altre economie veneziane, continua Marchiori, è stato pensato il progetto Sesterzo, che ha consentito la gestione di questo spazio. Mirando alla promozione della cultura e dell'*altra economia* e all'apertura dell'osteria come motore imprenditoriale della gestione dell'intera struttura”.

Se negli intenti il progetto Sesterzo pensava a un virtuoso equilibrio tra *altra economia* e l'attività imprenditoriale, negli anni la forbice si è inevitabilmente allargata, trasformando la PLIP nella sua realtà odierna, rappresentata dall'Auditorium e dalla sala adibita a ristorante. Tanto da trasformarsi nel tempo, come ammette lo stesso Marchiori, da servizio al progetto culturale in attore principale dell'intera struttura. Se all'inizio a gestire l'osteria era una cooperativa di associazioni, ora a reggere l'impresa economica della PLIP è una cooperativa di lavoratori. E anche questo fotografa appieno le trasformazioni negli anni subite. Ma non solo, perché delle sue origini la PLIP non pare essersi dimenticata.

“Puntiamo all'inserimento lavorativo di soggetti svantaggiati, chiarisce subito Marchiori. Attualmente la cooperativa si compone di quattordici dipendenti assunti di cui dodici a tempo indeterminato *full time*, e solo due *part time*. Su questi sei sono inserimenti di lavoratori svantaggiati a vario titolo, come ex tossicodipendenti, disabili psichici, ex detenuti. Qui dentro trovano cittadinanza per tempi mediamente lunghi fino a essere reinseriti. Abbiamo già una persona che ha fatto il percorso completo. Altri due sono stati inseriti con borsa lavoro e quindi siamo andati oltre i finanziamenti pubblici, e un altro è in fase d'inquadramento. Per noi operare in un luogo pubblico significa agire innanzitutto nella massima trasparenza e la massima fiscalità. Poi utilizzare le eventuali agevolazioni che ci derivano dal rapporto col pubblico a beneficio di persone svantaggiate. Dando loro un lavoro vero e proprio. D'altra parte chiediamo loro una vera e propria prestazione professionale”.



*L'arrivo del latte alla PLIP, "Venezia Novecento" Reale Fotografia Giacomelli, Comune di Venezia*

Tenuta nera, *minimal* quanto basta, nera anche la montatura degli occhiali da vista che incornicia un viso facile alla risata e pronto alla battuta. Su tutto svetta una fronte spaziosa dove non alligna l'ombra di un solo capello. Ma pare che Marchiori non se ne curi. Si preoccupa eccome, invece, di ricordare di essere cresciuto in una famiglia in cui il cibo era centrale, dove l'amore genitoriale, come accadeva in quei tempi, non era comunicato attraverso normali riflessioni, come avviene ora. Ma attraverso il cibo. "Mia madre, racconta lo chef della PLIP, ancora nei suoi ultimi mesi di vita e quando già faticava a reggersi in piedi, la prima cosa che faceva era venire da me a chiedermi cosa volevo mangiare. Va da sé che non potevo che crescere con un amore morboso e ossessivo per il cibo. Nel 2012 ho perso un posto di consulente della ministro Idem e qui l'impresa stava andando a rotoli. Ho deciso di mettermi in cucina".



*David Marchiori, anima e chef dell'attuale PLIP, ai fornelli (foto di Sara Bolognini)*

E l'inizio non è stato facile, essendo allora pur sempre Marchiori un outsider e per la situazione economica della cooperativa i cui conti traballavano. Sanata la situazione economica, nel giro di un paio d'anni, grazie al suo estro in cucina e a una massiccia dose di simpatia, Marchiori ha saputo posizionare la PLIP nella fascia della ristorazione medio alta cittadina. "Nella prossima edizione, racconta Marchiori con orgoglio, saremo al Salone del Gusto di Torino. Costruiremo la nostra piccola PLIP a Terra Madre su sollecitazione di Slow Food e dei nostri fornitori principali. E questo è un motivo di forte soddisfazione, perché questa è un'osteria di *outsider*. In cucina ho gente che viene da altri mondi. Insieme abbiamo costruito un percorso condiviso, laddove forse molti di noi altrove non riuscirebbero a fare quello che fanno qua. Bisogna immergersi in questo posto, bisogna amare fortemente questo luogo".



Da patronato laico a locale di tendenza, in soli pochi anni. Questo è un po' il miracolo che va riconosciuto a David Marchiori, del cui successo è il primo a stupirsi assieme alla sua squadra. Senza perdere quell'ingenuità di fondo, quel carattere fanciullesco di fronte a questo lavoro che chi frequenta la PLIP respira fin da subito, e apprezza, come fosse uno dei suoi piatti. "Attualmente, dice David, il target è di chi chiede e pretende e spesso trova dell'eccellenza a tavola. Nei vini e nella birra. Abbiamo un menù che propone dai cinquanta ai sessanta piatti, con centottanta etichette di vino e cinquanta di birra artigianale. Nei nostri piatti cerchiamo di proporre la tradizione del territorio, quello che i nostri genitori ci hanno insegnato. Ma sperimentiamo anche pesantemente. Come con l'involto primavera ripieno di guacamole condito con la salsa di panzanella. È un *melting pot* di piatto."



foto Sara Bolognini

Pescando tra fornitori a chilometro zero, come la fattoria biosolidale *La casa di Anna*, legata all'esperienza di famiglie con bambini con una certa patologia, o come il contadino di Mirano che due volte la settimana va a raccogliere le uova e la verdura. In un equilibrio che poggia sulle eccellenze del territorio, e quando questo non basta, rivolgendosi ai fornitori da chef stellati, come

Longino & Cardenal o Jolanda de Colò. Il tutto, come dice Marchiori, “in un rapporto amicale con i fornitori, dei quali esponiamo anche alcune foto in sala. Perché vogliamo dare il senso di una comunità raccolta intorno al cibo che sviluppa percorsi che possono essere relazionali, solidali e imprenditoriali molto forti. Questo ci ha consentito di passare nell’ultimo anno dal centocinquantesimo al trentesimo posto in TripAdvisor tra i duecentocinquanta ristoranti di Venezia città. Solo nell’ultimo anno abbiamo ricevuto più di duecento recensioni, il che è straordinario. Il fatto è che noi facciamo molta attività sui social network. Cerchiamo di comunicare il calore della nostra passione anche attraverso la rete.”

Nella sua cooperativa Marchiori non si limita al ruolo di chef, ma fa anche parte del consiglio di amministrazione. Il suo si potrebbe definire un ruolo di chef direttore, con una particolare cura non solo agli ingredienti che usa o ai tempi di cottura, ma anche a far sì che le relazioni interpersonali tra i membri della sua squadra siano improntate alla correttezza e al rispetto delle necessità del singolo lavoratore. Cosa non peregrina, che balza agli occhi degli avventori e che sta alla base della sensazione di armonia che si respira all’ex latteria. A parere di chi scrive, il vero segreto che alla Plip ti fa stare bene a tavola. Un valore aggiunto che ha caratterizzato il locale fin dai suoi esordi.

Sfogliando il menù e commentando con David alcuni piatti dai nomi curiosi, ci cade l’occhio sullo spaghetti con pistacchio di Bronte e pepe penja. Sapori semplici. Che se si potessero paragonare ai colori di una tavolozza da pittore, sarebbero riconducibili ai colori base, presi separatamente. Ma che mescolati, come conclude Marchiori nello spiegare il suo piatto, “riassumono un po’ la semplicità con la ricerca della materia prima”.