

Rassegna del 04/04/2017

ATTIVITA' PRODUTTIVE

04/04/17 **Gazzettino Venezia** Plip cresce e va al Vinality Ma l'osteria non paga affitti
04/04/17 **Nuova Venezia** L'Osteria Plip sbarca con Slowfood al Vinality

Fenzo Fulvio

...

1

3

IL CASO Il locale ospitato gratis nell'ex centrale del latte. Anche i consumi a carico dell'amministrazione

Plip cresce e va al Vinitaly Ma l'osteria non paga affitti

LA REPLICA

«Diamo lavoro
a 22 persone.
Prezzi alti?
La qualità costa»

Fulvio Fenzo

MESTRE

Sono diventati una realtà gastronomica tra le più dinamiche in città e, la prossima settimana, saranno al Vinitaly 2017 di Verona nello stand Slowfood. Danno lavoro a 22 persone con inserimenti anche importanti di persone svantaggiate ma, anno dopo anno, l'osteria Plip ha progressivamente aumentato i prezzi arrivando fino a 50 euro per un pranzo o una cena completi. Il tutto in una struttura pubblica - l'ex centrale del latte di Carpenedo - all'interno della quale non pagano né affitto, né bollette per i consumi dal 2010. Perché i costi li paga Pantalone. Cioè il Comune.

David Marchiori, direttore e chef della Plip è giustamente soddisfatto per il riconoscimento del Vinitaly: «Valorizza il lavoro svolto negli ultimi anni, in coerenza con quanto accaduto

to con la partecipazione a Terra Madre 2016, e ci vedrà impegnati pure a Gourmandia a Santa Lucia di Piave e Slow fish a Genova». In un comunicato diffuso ieri, all'osteria Plip si definiscono come «un fenomeno anomalo nel panorama enogastronomico. Il bilancio 2016 ha visto chiudere tutte le passività pregresse, e siamo riusciti ad ottenere anche la certificazione a seguito della periodica ispezione del Ministero delle Politiche Economiche». Insomma, dopo i primi anni difficili, i conti sono tornati in ordine, tenendo comunque presente che senza costi per affitto, riscaldamento, aria condizionata e tutto il resto, la strada è sicuramente meno impervia, visto che perfino il Centro sociale Rivolta e i ristoranti di Forte Marghera versano decine di migliaia di euro nelle casse comunali ogni anno. «Finora l'osteria ha contribuito con l'1 per cento del suo fatturato ad Aeres, l'associazione Venezia per l'altraeconomia - spiega il presidente di Aeres Massimo Renno -. La Plip è stata data dal Comune alla nostra associazione e siamo stati noi ad affidare l'osteria alla cooperativa Sesterzo». Osteria che secondo gli accordi con la precedente amministrazione comunale doveva an-

che occupare uno spazio limitato della Plip, ma si è progressivamente "allargata" nel grande salone affacciato su via San Donà. «È vero - ammette Renno - ma andiamo verso la scadenza del "patto" con il Comune in cui saranno ridiscusse diverse cose, perché l'osteria dovrà contribuire al nostro progetto sociale, oppure versare i soldi al Comune. Certo, dovranno puntare meglio ai prodotti della filiera dei nostri produttori locali e i prezzi non sono proprio "popolari"». Listino che ha fatto storcere il naso a più di qualche frequentatore che si è trovato un conto da 50 euro a testa. «I prezzi sono anche sul nostro sito - replica David Marchiori -. Qui, se uno vuole, può spendere anche molto meno e, comunque, puntiamo sulla qualità, e la qualità si paga. Non solo, abbiamo compiuto lavori sull'edificio per 30mila euro che non spettavano a noi». La cooperativa Sesterzo ammette comunque di non pagare un euro per affitto e bollette: «Stiamo però concordando con l'amministrazione e con Aeres di poter contribuire con una cifra consistente per sostenere le iniziative sociali della rete dell'altraeconomia». Per sette anni abbondanti, però, ha pagato Pantalone.

© riproduzione riservata



VIA SAN DONÀ
L'interno
dell'osteria Plip
gestita dalla
cooperativa
Sesterzo.
L'edificio di via
San Donà è di
proprietà del
Comune e
affidato ad Aeres



ENOGASTRONOMIA

L'Osteria Plip sbarca con Slowfood al Vinitaly

Quando, da un'intesa con il Comune, nasce una cooperativa sociale che si fa impresa e qualità

L'Osteria Plip di Mestre sbarca al Vinitaly di Verona, scelta da Slowfood per il proprio stand, in collaborazione con l'azienda Agugiario e Figna. «Un invito che per noi è un riconoscimento che valorizza il lavoro svolto negli ultimi anni, come già la partecipazione a Terra Madre 2016», commenta il direttore e chef David Marchiori, «saremo anche a Gourmandia a Santa Lucia di Piave e al Slow fish di Genova».

Da cooperativa sociale marginale a locale gourmet di tendenza, in pochi anni, nell'ex latteria della città in via San Donà: spazi che il Comune ha dato sinora gratuitamente in concessione - nell'ambito del patto per l'Altraeconomia, tra l'amministrazione e Aeres - in cambio di lavoro, investimenti e qualità. Un "dare per avere" che ha funzionato: fare impresa sociale si può. «Con il bilancio 2016 abbiamo chiuso le vecchie passività, ottenendo la certificazione del ministero delle Politiche Economiche», sottolinea l'amministratore Sandro Mazza, «in questi anni abbiamo investito 30 mila euro nelle migliori della struttura pubblica, saldato uno stanziamento del Comune ad Aeres e fornito all'amministrazione servizi per

circa 20 mila euro. Soprattutto, 22 persone che oggi lavorano in Osteria, il 75% dei quali under 30, tra i quali due richiedenti asilo, una ex vittima di tratta e un invalido al 75%. E un'attenzione all'inclusione lavorativa, con in carico un tirocinio sociale e tre inserimenti lavorativi con disabilità psichica». In discussione, in questi giorni, nuovi accordi tra Comune, Sestante e Aeres, per «poter contribuire con una cifra consistente all'interno del patto di sussidiarietà al percorso di Venezia per l'Altraeconomia», con nuove entrate per l'amministrazione. «Rimane forte il dialogo con il territorio», aggiunge Marchiori, «lavoriamo con la rete agricola sostenibile locale, dalla fattoria solidale Casa di Anna all'azienda Mandato di Ballò, con i negozi di vicinato, l'azienda agricola Basso». «L'esperienza dell'Osteria Plip all'interno del progetto Venezia Città dell'Altraeconomia, insieme all'azione di Aeres su mercati di quartiere e buone pratiche», conclude il presidente di Aeres, Massimo Renno, «dimostra che una vera impresa sociale produce qualità e può diventare un motore per sostenere la rete altreconomica cittadina».



Foto di gruppo per lo staff dell'Osteria Plip, con lo chef David Marchiori

