



MENU' RICCO

Il ristorante self-service Al Pesce Azzurro, gestito dalla Coomarpesca di Fano, propone piatti differenziati a seconda dei giorni della settimana



La cena di pesce è a dieci euro A Fano il «self» del risparmio

— FANO —

QUALITÀ a buon prezzo. Sono queste le ragioni del successo del ristorante selfservice Al Pesce Azzurro di Fano (aperto tutti i giorni dalle 12 alle 14 e dalle 19.30 alle 22) dove si può gustare un pasto completo, a base di pesce, a soli 10 euro. Il ristorante conferma, anche per quest'estate, i risultati della precedente stagione e si avvia verso le 160 mila presenze nell'arco dei sette mesi di apertura, da aprile a ottobre, con una media di mille persone al giorno, fino a punte massime di 2 mila presenze. Il menù cambia ogni giorno con alcuni piatti (come le alici marinate all'aceto o i sardoncini arrosto) che si ripetono in modo costante. I 10 euro, in ogni caso, garantiscono due antipasti, un primo, due secondi, un contorno, una mezza minerale, un quarto di vino, pane e coperto. Si va dalla polenta gratinata alla marinara ai maccheroncini alla lupo di mare, dalle seppie

con i piselli allo sgombro alle olive: questi sono solo alcuni esempi di un menù incredibilmente ricco. Tra l'altro mangiare al ristorante di viale Adriatico è per i turisti un'occasione per assaggiare il pesce azzurro e comunque per gustare il pesce dell'Adriatico. Il prezzo più che accessibile, la qualità dei piatti di pesce proposti, l'ambiente semplice ma caratteristico fanno del ristorante Al Pesce Azzurro, un progetto da esportazione. La Coomarpesca che gestisce il locale, infatti, sta studiando la possibilità di aprire in franchising altri due ristoranti a Senigallia e a Rimini. «Speriamo di riuscirci — afferma il direttore della Coomarpesca Marco Pezolesi — già dalla prossima estate». Se Senigallia, nell'organizzazione del ristorante, potrebbe essere simile a Fano, per Rimini i gestori stanno pensando ad un

160
mila
presenze
in sette
mesi
al
ristorante
di Fano



ristorante più piccolo ma aperto no stop dall'ora di pranzo in poi. A Fano spetterà garantire ai ristoranti «fratelli» la qualità del cibo con la presenza dello stesso prodotto in tutti e tre i locali. «Pensiamo al sugo — conferma Pezolesi — che potrebbe essere lo stesso a Fano, Senigallia e Rimini». Insomma il pasto a dieci euro, che tanto successo riscuote a Fano, dalla prossima estate, potrebbe sbarcare a Rimini e a Senigallia, mettendo le radici in Riviera e nella provincia di Ancona. «I costi di gestione lievitano e se vogliamo mantenere il prezzo dei pasti a 10 euro — sostiene Pezolesi — dobbiamo aumentare il numero dei clienti».

Anna Marchetti