

## INTERVISTA A CUORE APERTO A MARCO PEZZOLESI

# Pesceazzurro rinato dalle ceneri sfida l'austerità

di SILVANO STELLA

numeri, anzitutto. Anche se, appareniente, possono sembrare noiosi, forse stucchevoli (ma non lo sono: fotografano la realtà). Ordunque. Quattro città: Fano, Cattolica, Rimini, Milano Marittima (Cervia). Tre province: Pesaro-Urbino, Rimini, Ravenna. Due regioni: Marche, Emilia Romagna. Quattro ristoranti self-service: Fano (1979), Cattolica (2009), Rimini (2012), Milano Marittima (2013). Un ristorante fast-food: il galleggiante Seimtar (2007), porto di Fano. Pasti nel 2013: 460.000, con punte giornaliere di 5.000. Pasti giornalieri nel 2014: 2.000, con punte di 4.200 nei giorni del week end. Personale occupato: 100 (50 a Fano e gli altri 50 a Cattolica, Rimini, Milano Marittima). Benvenuti nel piccolo o grande (dipende dai punti di vista) mondo del Pesceazzurro. Rinato dalle ceneri dopo l'incendio doloso di quattro anni fa. Una realtà economica e sociale che festeggia i suoi primi 35 anni di vita. Con una continuità rassicurante di risultati, senza scossoni né abusi: un po' come quelle collegate orchestre che eseguono con professionalità le partiture musicali. Ne parliamo con Marco Pezzolesi, il cosiddetto "numero uno" del Pesceazzurro, nel suo ufficio di viale Adriatico. La conversazione è ricca, curiosa, articolata. Lui non è incline al monologo, né si chiude nelle frasi fatte. Ha il cuore aperto: offre dati, sviluppa argomenti, annuncia nuove iniziative, sfida l'ormai lungo periodo dell'austerità.

**Partiamo dal felice epilogo della lunga vicenda giudiziaria per l'incendio nella notte del 5 giugno 2010?**

(*Giustizia è fatta, sospira Pezzolesi.*) «Noi siamo ferventi sostenitori della legalità. Ci fa dunque piacere che le lunghe, laboriose e articolate indagini si siano concluse positivamente. Ringraziamo sentitamente tutte le forze dell'ordine. Ovvvero la giustizia. E i cittadini che ci hanno espresso la loro solidarietà. Ci amareggia il fatto che l'opera liberamente sul mercato della ristorazione abbia provocato l'invidia di talune persone, a quanto pare sette tra mandanti ed esecutori, identificate dagli inquirenti, con gesti così vilì e così condannabili come quello compiuto ai danni del Pesceazzurro. Ci auguriamo che non accada più quello che purtroppo è accaduto».

**Mettiamo il dito sulla piaga, sull'austerità?**

(*Nell'era del rigore, Pezzolesi allontana la sindrome pessimistica.*) «Non ne siamo indenni. Esiste un calo di presenze, bisogna ammetterlo, rispetto al 2013. Eppure, nonostante tutto, la barca del Pesceaz-

Dopo Fano, Cattolica, Rimini e Milano Marittima, a Senigallia verrà aperto il quinto ristorante self-service



La nuova struttura di Fano rinata dopo l'incendio del 2010



Il Pesceazzurro nel Parco dell'Aquario a Cattolica (RN)



Il ristorante di Miramare di Rimini

Il Pesceazzurro a Milano Marittima (RA)

MARCO PEZZOLESI, amministratore unico del Pesceazzurro e direttore della Coomarpesca



zurro resta a galla. Uso una metafora marinareseca: non naviga a gonfie vele, ma ogni giorno, ogni sera, la barca giunge in porto. È ovvio che occorre progettare e inventare sempre qualcosa di nuovo per stimolare la clientela. Cosa che stiamo facendo non solo a Fano, che resta il primo self-service, seguito da Cattolica. Pure i ristoranti di Rimini e di Milano Marittima, quelli che rientrano

nella nostra recente avventura adriatica, complessivamente danno confortanti risultati. Oltre tutto, in Romagna abbiamo proposto una nostra tipica bevanda: la Moretta. Ha ottenuto eccellenti consensi. Solo così, credo, si può combattere la crisi».

**La tipologia della clientela è molto dissimile?**

(*Pezzolesi si mette ai centro della*

E noi, con i nostri mezzi meccanici, ci rechiamo sulle banchine del porto Donico per partecipare all'asta degli sgombri, delle alici, dei sardoni e di altri pesci azzurri. Se le cose non mutano, se non si eseguono le opere per eliminare l'annosa cancrena dei fondali, nel prossimo futuro la marineria di Fano rischia di perdere ogni barca e ogni tipo di pesca. Per ora, alle promesse, non sono seguiti i fatti. Mi auguro che vi sia una svolta, un deciso mutamento di tendenza, come è stato recentemente annunciato».

**Il tema ecologico è una delle battaglie del Pesceazzurro?**

(*Il volto di Pezzolesi si illumina e ritrova il sorriso.*)

«Mi ritiengo un convinto promotore del biodegradabile. Ma non sono solo. Tutti insieme, dure quasi appassionatamente, abbiamo compiuto un notevole passo in avanti eliminando qualcosa come 500 quintali di plastica in un solo anno. Con un sensibile aggravio economico, perché dalle 150.000 euro per i piatti, bicchieri, posate e contenitori in plastica, siamo passati ai 300.000 euro per i contenitori biodegradabili. Ma ne vale la pena. Un impegno concreto a favore dell'ambiente. Vogliamo un mondo ecologico e ambientale migliore. Diamo quindi il nostro contributo. Oltre tutto, con il Pesce Azurro biologico si illumina lo spreco. Perché si può portare a casa ciò che non si mangia. Ora si vedono molte persone andare via con la scatolina degli avanzi. Nulla si deve gettare. Se vogliamo, pure questo è un modo per affrontare la crisi di questi tempi molto duri e molto incerti».

**Malgrado l'austerità, i tempi difficili e la crisi inarrestabile avete progetti di espansione?**

(*La filosofia di Pezzolesi suggerisce di pensare in positivo.*)

«Non ci fermiamo. Le sfide ci danno energie e stimoli. Vogliamo crescere e dare occupazione. Dopo l'assalto alla Romagna, o all'avventura nel complesso e articolato mondo della ristorazione romagnola, stiamo pensando di aprire altri self-service. Stavolta a Sud di Fano. Precisamente a Senigallia. Una bella città con una spicata cultura turistica, una bella spiaggia di velluto, una bella rotonda sul mare e un bel lungomare. Ci sono tutti i presupposti favorevoli per dare vita al Pesce Azurro numero cinque e coinvolgere un'altra provincia, la quarta, quella di Ancona. Perché non c'è solo Senigallia. Ma ci sono tanti altri comuni: Ripe, Arcevia, Montecarotto e Jesi che non distano molto da Senigallia. Con la qualità in continuo miglioramento, grazie ai nostri cuochi, e con i prezzi alla portata di molte tasche, 13 euro a pasto, si possono coinvolgere nuove città. Del resto, non pochi senigalliesi sono già nostri affezionati clienti» \*