

IL PROGETTO BENCHÉ CI SIA STATA UNA CONTRAZIONE DEI 10 % DEI PASTI CONSUMATI, SI RILANCIA

Il Pesce Azzurro ora guarda il mondo

Pezzolesi parla di franchising puntando alle grandi capitali come Londra e Parigi

CRISI e maltempo non fermano il Pesce Azzurro: al calo delle presenze registrate quest'anno — dal 10 al 20 per cento —, la società Pesce Azzurro, che già gestisce 5 ristoranti self service a Fano, Cattolica, Milano Marittima, Rimini (menu completo a 13 euro) risponde con un nuovo investimento: un altro ristorante a Senigallia che aprirà ad aprile 2015. Quaranta posti, a pochi metri dalla Rotonda, su una superficie complessiva di 1500 mq di cui 880 coperti. C'erà lavoro per una ventina di persone. «L'apertura di un ristorante

a Senigallia — fa presente il direttore di Coomarpesca, Marco Pezzolesi — è stato sempre un nostro obiettivo anche se per una serie di coincidenze si è realizzata solo ora». Se finora la società Pesce Azzurro (una controllata dalla Coomarpesca) ha puntato sulla gestione diretta dei ristoranti, nel prossimo futuro non si esclude l'apertura di nuovi locali in franchising. «A quel punto — commenta Pezzolesi — potremmo puntare alle grandi città italiane, addirittura pensare alle capitali europee come Londra e Parigi. Certo oggi

IL CALO?

«La crisi, una maggiore concorrenza, ma anche un tempo molto brutto»

nei nostri ristoranti arriva il cibo fresco, lavorato a Fano, pronto per essere cucinato. Nel caso di una diffusione più ampia dovremo pensare a modalità diverse di conservazione del pesce». Qualche passo in questa direzione il Pesce Azzurro lo sta già facendo: l'anno scorso ha iniziato a com-

mercializzare, all'interno dei ristoranti, i propri sughi di pesce in vasetti da 170 grammi al costo di 2,80 euro, a breve saranno in vendita, sempre in vasetti, anche le seppie con i piselli. «Noi veniamo dalla cooperazione — spiega Pezzolesi — e gli utili, se si realizzano, sono immediatamente reinvestiti». Anche dal punto di vista dell'occupazione il Pesce Azzurro continua ad essere una boccata d'ossigeno per il lavoro stagionale.

«OCCUPIAMO, con contratti

stagionali — dice Pezzolesi — circa 100 dipendenti, la maggior parte dei quali a Fano dove il cibo viene preparato per tutti. Parliamo, per quanto riguarda il costo del personale, di circa un milione e mezzo di euro all'anno». Dai primi di ottobre i 5 ristoranti rimarranno aperti solo il sabato e la domenica. Da novembre l'apertura nel week end sarà limitata solo a Fano e a Rimini. Insomma il Pesce Azzurro guarda avanti, nonostante una stagione non facile. «Abbiamo avuto un bel calo — dice Pezzolesi — che in termini di presenze significa 420 mila persone contro le 460 mila dell'anno precedente. Le cause? Il tempo da incubo, la maggiore concorrenza con offerte a prezzi sempre più bassi e la crisi che ha portato le persone a concentrare le uscite soprattutto il sabato e la domenica». Nel segno dell'innovazione, da quest'anno il Pesce Azzurro ha anche pensato all'ambiente dicendo addio alla plastica in favore di posate, piatti e bicchieri biodegradabili. «Nessuno ci ha obbligato — conclude Pezzolesi — è stata una nostra scelta, ma per noi è stato uno sforzo finanziario e ci saremo aspettati una maggiore attenzione da parte delle Pubbliche amministrazioni».

Anna Marchetti

CON OTTIMISMO
Il presidente della Coomarpesca Pezzolesi parla della stagione e del futuro dei ristoranti che portano il nome «Pesce Azzurro». La prossima apertura sarà per Pasqua a Senigallia

