

PEZZOLESI: «PARTIAMO CON I LAVORI»

Il 'Pesce Azzurro' sbarca a Senigallia

di SANDRO GALLI

«PESCE AZZURRO» sbarca in città. I responsabili della catena di ristoranti low cost che ha il 'cuore' a Fano cercavano da tempo uno spazio adeguato per aprire anche a Senigallia. Ora questa prospettiva si sta concretizzando. Sul sito della cooperativa c'è già l'annuncio e la pubblicità è già stata lanciata. Il ristorante 'Pesce azzurro' di Senigallia non sorgerà però sul porto o nelle immediate vicinanze. Come location è stata infatti scelta una ex balera, già sala bowling con bar e ristorazione, situata in via Abruzzi, a due passi dal lungomare Alighieri, tra l'hotel City ed il Ponte Rosso.

Ad anticipare il progetto è il presidente della cooperativa fanese, Marco Pezzolesi.

Presidente, allora siete pronti ad aprire anche a Senigallia?

«Siamo riusciti ad individuare locali che possono fare al caso nostro e siamo pronti. Del resto anche molti senigalliesi che vengono al ristorante di Fano ci chiedevano quando avremmo aperto qui».

Riguardo ai tempi?

«Il nostro programma è di aprire per Pasqua 2015, diciamo il 4 o 5 aprile del prossimo anno. In questa fase siamo in attesa di tutte le documentazioni ed autorizzazioni necessarie e quindi partiremo con i lavori di ristrutturazione. Un investimento non indifferente in periodi come questi».

Come mai avete optato per l'ex balera e non una location sul porto?

«Non nego che quest'ultima sarebbe stata la soluzione ideale. Ma ci siamo guardati anche attorno ed alla fine ci siamo orientati su questa struttura, che comunque risponde alla caratteristiche che cerchiamo. Siamo su 880 metri quadrati, con uno sviluppo di 1.500 metri complessivi. Siamo soddisfatti anche se sarà un impegno gravoso. Ma a Senigallia siamo particolarmente legati».

Tanto che di recente avete devoluto anche parte dei vostri incassi in favore degli alluvionati...

«E' vero, è stato quello un bel momento con la presenza del sindaco Maurizio Mangialardi e di altri amministratori. In quella occasione il sindaco ribadì che sarebbe stato molto contento di un nostro arrivo».

Tornando alla futura sede, non avete paura che vi siano problemi per i parcheggi?

«Direi che a questo tipo di problemi siamo abituati un po' ovunque; ma abbiamo anche visto che si tratta di questioni che si possono risolvere».

Quanto personale lavorerà al ristorante?

«Una ventina di addetti, quindici a tempo pieno e gli altri ad orario ridotto. Stiamo cercando personale di Senigallia e del territorio. Per la verità stanno già arrivando tante domande ed a breve inizieremo i colloqui e la selezione».