

«'Pesce azzurro' apre in città? Porterà di sicuro molti vantaggi»

Cecchettini (Lega Pesca) favorevole al ristorante self-service



RITENIAMO che l'arrivo del ristorante 'Pesce Azzurro' in città non possa che essere commentato in maniera positiva per l'aspetto economico, ma anche in prospettiva». Il presidente della Lega pesca Marche, Simone Cecchettini non nasconde la propria soddisfazione per la decisione della cooperativa fanese di aprire a Pasqua 2015 – come anticipato dal *Carlino* – un ristorante low cost della famosa catena.

Presidente, perché prevede un impulso all'economia? «Ci sarà per la pesca e non solo. La cooperativa fanese è nostra associata ed eravamo a conoscenza della volontà di aprire a Senigallia. Ci incontreremo e come avvenuto da altre parti la volontà sarà

L'INTERVISTA
Simone Cecchettini
presidente di
Lega Pesca Marche
Sopra il 'Pesce
Azzurro' di Fano.
A destra la pagina di
domenica
del Carlino
con la notizia
della nuova apertura

LE OPPORTUNITÀ'

«La marinera locale fornirà parte del prodotto ittico tra cui le vongole»

quella di coinvolgere i pescatori senigalliesi».

In quale maniera?

«Naturalmente puntando alla fornitura di alcune specie di pesce utilizzate nel ristorante. Non il pesce azzurro classico che arriva da Ancona, ma ad esempio seppie, pannocchie ed altri tipi che potranno essere pescati e venduti dalle bar-

che senigalliesi. Senza contare le vongole fresche. Tutto questo potrebbe mettere in moto un circolo virtuoso in grado di creare e sviluppare economia ed occupazione nell'indotto, oltre alla ventina di persone che saranno assunte nella gestione diretta del ristorante».

Che cosa altro potrebbe venire?

«Un vero e proprio rilancio anche di tutta la marinera locale e dell'immagine del porto. Fermo restando che per sviluppare questo settore rimane sempre aperta la que-

Cosa è

'Pesce Azzurro' è un ristorante self service specializzato in pesce aperto a Fano e poi in altre città della zona

Dove sarà

A Senigallia sono anni che la catena coltiva di aprire: è arrivato il momento, il locale sarà in via Abruzzo 17

Quando

Il progetto della cooperativa fanese è di aprire per la prossima Pasqua, entro i primi di aprile

stione dell'escavo e del dragaggio del porto e delle darsene. Però l'indotto potrebbe estendersi anche ad altri fornitori».

Quali ad esempio?

«Penso al pane. Perché non potrebbe essere fornito da produttori locali? Del resto Senigallia si identifica con il mare e da sempre ha una tradizione marinara e di pesca. Se aggiungiamo che il territorio si sta mettendo in luce anche per altri prodotti di qualità, ritengo che la collaborazione possa portare a risultati positivi per tutti. Anche per la stessa cooperativa fanese. Con Senigallia esiste da sempre un forte legame e in estate gli eventi di grande richiamo organizzati in città potrebbero costituire un indubbiamente volano anche per il ristorante».