

► Il Pesceazzurro ha aperto a Senigallia: creati 15 nuovi posti di lavoro



Il Pesceazzurro cambia verso e, spostando il timone a sud, sbarca a Senigallia (An). “E’ stato sempre il nostro sogno poter aprire un nuovo ristorante self-service in questa città, il quinto del nostro gruppo – ha detto l’amministratore unico Marco Pezzolesi nella cerimonia di apertura del locale in via Abruzzi, a due passi dalla Rotonda -, è un progetto a cui stiamo lavorando dal 2008 e che avviamo con il grande entusiasmo di poter entrare a far parte di questa comunità

Siamo convinti che questa per noi sarà una grande opportunità visto che, nel nostro ristorante di Fano, sono già tantissimi i clienti che arrivano proprio da Senigallia e da tutto il comprensorio. Adesso, finalmente, ci siamo avvicinati a tutti i senigalliesi”. E per la città, l’arrivo del Pesceazzurro, si è subito tradotto in occupazione.

“Sono 15 le persone che sono entrate a far parte della nostra grande famiglia – ha aggiunto Pezzolesi - che, nel complesso, occupa 120 persone che lavorano nei nostri locali di Fano, Cattolica (Rn), Milano Marittima (Ra), Rimini. Se le nostre previsioni si avvereranno, a Senigallia speriamo di poter assumere altre cinque persone per

questa prima stagione di attività”. Per la nuova sede del Pesceazzurro è stato recuperato il vecchio bowling, già in uno stato di degrado e colpito dall’alluvione dello scorso anno.

Una struttura che, con un investimento di 600 mila euro, ha una superficie complessiva di 1.500 metri quadrati, di cui 900 dedicati al ristorante, e una capienza di 500 posti dove da oggi si può assaggiare il menù completo di cinque piatti (due antipasti, un primo, due secondi, un contorno, pane, acqua e vino alla spina) al prezzo fisso di 13 euro. Con l’apertura di Senigallia, il Pesceazzurro, nato nel 1979 dall’idea di far degustare a tutti la bontà e la qualità del pescato dei soci della cooperativa Coomarpesca, punta all’obiettivo di 500 mila pasti consumati nel 2015, + 100 mila sull’anno trascorso in cui il gruppo Pesceazzurro ha registrato un fatturato di 6 milioni di euro.

Un’opportunità di crescita economica anche per la città. “Senigallia ha fatto dell’enogastronomia uno dei motori di propulsione del turismo – ha detto il sindaco Maurizio Mangialardi -, è per noi un grande onore che una grande realtà come quella del Pesceazzurro possa radicarsi qui e anche una bella proposta: non solo i grandi chef stellati che danno lustro alla nostra città ma anche un luogo che valorizza il nostro pesce”. Fra le numerose presenze istituzionali, politiche e parlamentari all’inaugurazione del Pesceazzurro, presentata da Ciriaco De Mita, anche quella del presidente del Consiglio comunale di Fano, Renato Claudio Minardi, e del responsabile regionale di Lega Pesca Marche, Simone Cecchetti, che ha sottolineato “la grande attenzione che Senigallia ha per il mondo della pesca, una città che ha un’offerta turistica integrata con la valorizzazione dei prodotti del mare”.

L’apertura del nuovo locale è stata l’occasione per la consegna della donazione 2014 a Telethon, pari a 3.693 euro, ottenuta dalla raccolta di 1 cent per ogni pasto consumato nei self-service, una parte della quale è stata dirottata, dalla stessa onlus, alla città di Senigallia in aggiunta a quanto già donato lo scorso anno dal Pesceazzurro come gesto di solidarietà post alluvione. “Sono nove anni che ci conosciamo – ha detto il vicepresidente nazionale di Telethon, Omero Toso – e questa collaborazione è sempre più proficua: il Pesceazzurro ha già raccolto 25 mila euro. Una somma con cui si può fare un progetto di ricerca. Quindi è proprio vero quello che afferma il nostro coordinatore provinciale di Pesaro, Alessandro D’Addio, che con il Pesceazzurro è garantita la salute e, dal 2006, anche la ricerca per Telethon”. Parte della grande festa per il nuovo Pesceazzurro, oltre alla degustazione delle specialità del marchio, sono stati anche lo spettacolo di danza della “New Latin Academy” di Fano (Pu) e l’esibizione dei “Caccianasi” del San Costanzo Show.

da **Pesce Azzurro**

www.pesceazzurro.com

