

AZIENDE

STRATEGIE E NUOVI CONFINI

La Pesceazzurro Spa punta al largo «Nel 2017 apriamo a Bologna e Milano»

L'ad Pezzolesi: «La formula vincente? Pasto completo a 13 euro»

Maurizio Gennari
■ FANO (Pesaro-Urbino)

UNA VOLTA era pesce di scarto. Ora i 'sardoncini' (e non solo) sono al centro di una catena di ristoranti, cinque per la precisione, che corrono lungo 100 chilometri di costa Adriatica. Una formula vincente perché la 'Pesceazzurro spa' di Fano ha intenzione di aprire altri due grandi ristoranti a Bologna e a Milano. «Abbiamo dato - dice l'amministratore delegato Luciano Pezzolesi - incarico alla Doxa per uno studio di fattibilità

NUMERI
Il Pesce azzurro.
La media giornaliera di pasti è stata di 2.631; la punta massima ad agosto è stata di 5.274 coperti



LA RICETTA

«Menù fisso, self service e solo quattro ore di apertura al giorno»

soprattutto su Milano, perché per tipologia di città e di modo di vivere è tutto differente rispetto ai locali che abbiamo aperto in riviera».

Un esempio?

«Noi con 13 euro diamo due antipasti, un primo, due secondi più un contorno. Oltre naturalmente a pane, vino e acqua. In una città come Milano chi mangia tutta questa roba... Quindi una concezione diversa e soprattutto più veloce, per questo stiamo attendendo uno studio di fattibilità».

E Bologna?

«Lì non c'è bisogno perché già tantissimi bolognesi ci conoscono ed hanno costanti rapporti con i nostri ristoranti di Senigallia, Fa-

no, Misano, Rimini e Milano Marittima».

Tempi?

«Pensiamo di aprire su Bologna e Milano nei primi mesi del 2017».

I soldi?

«Non abbiamo mai avuto problemi con le banche perché il nostro progetto piace».

La formula vincente qual è?

«Il pasto completo a soli 13 euro».

E come fate a starci dentro?

«E' quello che ci hanno detto a Milano Marittima. E cioè ci hanno chiesto dov'era il trucco».

Appunto, dov'è?

«Menù fisso, self service e solo quattro ore di apertura al giorno: dalle 12 alle 14 e dalle 19,30 alle 22».

Quante persone occupate in totale?

«In totale abbiamo a contratto 122 persone, tutte naturalmente con contratti regolari».

Il bilancio della Pesceazzurro spa qual è?

«Quest'anno lo chiudiamo con un fatturato di 6 milioni e mezzo».

Un po' di numeri...

«Abbiamo fornito 500mila pasti, abbiamo cucinato 2.000 quintali di prodotti ittici, 413 quintali di pasta fresca, 5 quintali di pane e 1.052 quintali di vino tra Verdicchio e Sangiovese. La media giornaliera di pasti è stata di 2.631, la punta massima che si ha solitamente ad agosto è stata di 5.274 coperti».

Tra i cinque ristoranti, dove si aspettava di più ed ha avuto invece di meno?

«Direi forse Rimini, ma anche per colpa nostra perché non siamo riusciti a comunicare bene. Al tutto occorre anche aggiungere il fatto che su Rimini la concorrenza è molto agguerrita».

Il pesce da dove arriva?

«Una volta da Fano ma oggi so-

prattutto da Ancona e San Benedetto. A Fano non più perché i pescherecci non riescono più entrare in porto per l'insabbiamento».

Pesceazzurro spa e cioè società per azioni...

«Sì, perché l'80% della società fa capo alla Coomarpesca, il restante 20% tra i dirigenti. All'interno di questa quota un 7-8% è in mano alla Bcc di Suasa».

Quanto guadagna un vostro dipendente?

«Dipende dalla voglia di lavorare. C'è chi arriva a 1.200-1.400 euro al mese, altri arrivano a 400. Nella maggioranza sono tutti giovani soprattutto ragazze».