

PESCEAZZURRO UN MARCHIO DI SUCCESSO NAZIONALE

MARCO PEZZOLESI PRESIDENTE DI PESCEAZZURRO CI ILLUSTRA IL DOPO COVID

di Giampiero Patrignani

Siamo con Marco Pezzolesi Presidente di Pesceazzurro. I ristoranti Self Service Pesceazzurro sono una delle realtà più importanti della nostra città che esporta anche al di fuori delle mura cittadine un marchio esclusivo. Com'è andata la stagione?

"L'attività di Pesceazzurro, stante la tipologia di ristorazione self-service che si regge su grandi numeri concentrati in tempi ridotti, è inevitabilmente soggetta agli assembramenti dei Clienti che nel periodo pandemico si sono dovuti evitare nel rispetto delle normative ma anche per i giustificati timori dei Clienti stessi.

Per questo motivo la ripresa post-pandemica di Pesceazzurro è risultata più lenta rispetto ad altre attività di ristorazione in quanto esiste ancora, in una parte della popolazione, il timore degli assembramenti così come altre nuove abitudini che la pandemia ha lasciato, talune anche positive, come il DRIVE nel punto di Fano e la frequente igienizzazione delle mani.

Detto ciò siamo ancora ben lontani dai successi del 2019 e dopo il caro energia, fortunatamente più contenuto rispetto allo scorso anno, nel 2023 stiamo sopportando maggiori costi per le materie prime che si aggirano tra il 10-15 %, senza aver aumentato ulteriormente il prezzo del menù al consumatore finale avendo sperato nella enorme esplosione di presenze post-pandemica che purtroppo non abbiamo registrato. Manteniamo infatti lo stesso prezzo di 15 euro con lo stesso menù completo (5 piatti uno diverso dall'altro + contorno, pane, coperto, acqua e vino liberi alla spina) eliminando esclusivamente talune agevolazioni come il menù over 65 e la erogazione gratuita di acqua frizzante.

Il 2023 ha visto un piccolo incremento di presenze pari al 6 % rispetto al 2022 e come dicevo ancora molto al di sotto del periodo pre-pandemico senza contare che la crisi medesima ci ha portati a chiudere Milano Marittima e San Benedetto del Tronto avendo attualmente solo i quattro punti di Fano, Senigallia, Cattolica e Miramare di Rimini che dal mese di ottobre resteranno sempre aperti nel periodo invernale nei giorni di sabato, domenica, festivi e pre-festivi.

All'interno dei nostri ristoranti ma anche in diversi supermercati della provincia di Pesaro, Ancona e Rimini continua con grande successo la vendita dei nostri sughi pronti di pesce che auspichiamo di sviluppare presto anche nel nord-Italia.

Concludendo ci riteniamo abbastanza soddisfatti in considerazione del calo generale registrato nel settore turistico anche quale

conseguenza delle alluvioni di maggio nella Romagna e di fine 2022 nelle Marche e confidiamo nel progressivo superamento delle diverse problematiche di questi anni e di poter riprendere quella crescita costante che ogni anno registravamo intorno al 12% e con un volume d'affari che sfiorava i 10 milioni di euro, ora sotto gli 8 milioni di euro pur continuando a dare lavoro ad oltre 100 persone."

Una soluzione prestigiosa per il galleggiante "SCIMITAR" ormeggiato nella banchina N.8 del porto di Fano. Già ristorante ed ora destinato ad Eco-Museo

"Il 2023 ha visto passare di mano, da Pesceazzurro al Comune di Fano, la proprietà del galleggiante Scimitar, ormeggiato alla banchina n. 8 del porto di Fano, donato con atto notarile del 19 giugno scorso dopo che questo è stato riconosciuto un bene d'importante Interesse Storico - Artistico dal Ministero della Cultura con delibera Reg. n. 25 del 28/02/2023.

Pesceazzurro aveva programmato, non certo a cuor leggero stante l'antieconomicità gestionale per la sua disposizione su tre livelli aggravata dal particolare momento di crisi pandemico-energetica, la sua demolizione con tanto di contratto formalmente siglato con il Cantiere incaricato in data 15/09/2022 ma

questa è stata sospesa per avvio del procedimento di riconoscimento che ci ha tenuti bloccati per diversi mesi appesantendoci di altri costi tuttavia compensati dal mancato sostenimento della demolizione.

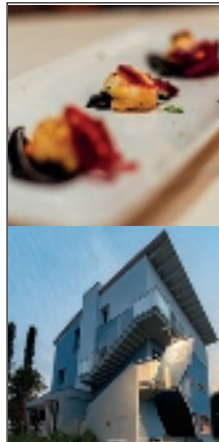
Naturalmente sapere oggi che la nave "Scimitar", così denominata anche quando faceva parte della flotta di Sua Maestà la Regina Elisabetta II d'Inghilterra, è stata dichiarata dal Segretariato Regionale del Ministero della Cultura per le Marche di interesse storico-artistico particolarmente importante ai sensi dell'art. 10 del Codice dei Beni Culturali da tutelare e stante la sua nuova vita ad eco-museo della marineria ad opera del Comune di Fano non può che farci enormemente piacere in quanto continuerà la sua vita, seppur in una veste nuova, rimanendo sempre quella struttura unica e affascinante come unanimemente riconosciuta da quanti hanno avuto modo di frequentarla. Sicuramente resterà qualcosa di oneroso per chi dovrà gestirla in quanto, sviluppandosi molto in altezza, è maggiormente soggetta a subire danni in situazioni di forte maltempo e meglio sarebbe stata una sua ubicazione in banchina anche per l'esonero dai collaudi e manutenzioni onerose indispensabili dal momento che è un galleggiante."



Centro Medico ARCADIA **Centro Medico FISIOSPORT**

**Poliambulatorio Diagnostico
Fisioterapia e Riabilitazione
Medicina dello Sport
Medicina Estetica**

ARCADIA via della Giustizia, 6/A FANO - 0721.830756
FISIOSPORT via della Giustizia, 10/B FANO - 0721.856145
FISIOSPORT via Oberdan, 74 FOSSOMBRONE - 0721.856145



**BORGO
DEL
FARO**
RISTORANTE E BED&BREAKFAST

Viale Piceno, 12 - 61032 Fano PU
C +39 348 5313765
T/F +39 0721 827828
info@borgodelfaro.it
borgodelfaro.it  