

Novità dell'estate

“Pesce azzurro” con caffè

FANO - Il ristorante “Al pesce azzurro”, uno dei più amati dai fanesi e dai turisti per il rapporto eccellente tra qualità e prezzo, si conferma ancora una volta all'avanguardia soprattutto molto attento all'aspetto sociale.

La novità dell'estate 2008 è che sarà un caffè importato direttamente dal Guatemala da una cooperativa marchigiana e tostato e lavorato in un laboratorio artigianale secondo le migliori tradizioni italiane, quello che sarà servito “al pesce azzurro” di Fano.

E' iniziata infatti nei giorni scorsi una bella collaborazione tra due cooperative, leader nei rispettivi settori di appartenenza. Infatti tra la Coomarpesca di Fano, che gestisce il noto self service “Al pesce azzurro” e la cooperativa Mondo Solidale di Chiaravalle, che opera nel commercio equo, è stato definito un accordo per somministrare “caffè El Bosque” in questo noto ed apprezzato punto di ristorazione fanese.

Il self service, uno dei più conosciuti in tutto l'Adriatico, appunto, per la sua qualità ed il suo prezzo ridottissimo (10 euro per un pasto completo), nonché per la sua opera di promozione del pesce azzurro (160.000 pasti in sette mesi dal 1 aprile al 31 ottobre, con una media giornaliera di 1.000 pasti), servirà caffè che proviene da una comunità di contadini del paese di El Bosque, in Guatemala, anch'essi riuniti nella cooperativa agricola “nuova speranza”. E' quindi un ottimo esempio di cooperazione tra cooperative, che cerca di ridurre i passaggi nell'intermediazione delle merci e riconoscere il giusto prezzo ai produttori, nonché di curare la qualità per i consumatori (il caffè è 100 per cento di qualità arabica, cioè uno dei più pregiati) abbinandovi le qualità del nostro migliore processo di tostatura. Dal pesce al caffè, tutto si può annoverare come “dal produttore al consumatore”, grazie alla sensibilità dei pescatori fanesi della Coomarpesca.