

COOMARPESCA: IL BILANCIO

«Il pesce azzurro» è da esportazione

I pescatori vogliono estendere ad altre città questo modello di ristorazione

IL RISTORANTE «Al pesce azzurro» vuole esportare il proprio modello di ristorazione e aprire nuovi locali nella zona. La Coomarpesca, la cooperativa di pescatori di Fano che il 21 ottobre 2009 festeggerà 70 anni, punta, infatti, a costruire un progetto di franchising per estendere su altri mercati le proprie attività di ristorazione che si accompagnano, con sempre maggiore successo, a quelle della pesca. «Stiamo lavorando per poter aprire un altro ristorante self service come “Al pesce azzurro” — ha spiegato Marco Pezolesi, direttore Coomarpesca — con menù fisso a base di pesce e con prezzo fisso di 10 euro. La volontà è di crearlo in un raggio d'azione di 40-50 chilometri di distanza da Fano. Le attività di ristorazione, in-

fatti, sono quelle che ci stanno dando sempre maggiori margini di crescita rispetto a quelle della pesca, danneggiate economicamente dagli alti costi del gasolio». Nel 2007 «Al pesce azzurro» ha segnato 160mila presenze con punte di 2mila persone al giorno. Il 25 aprile ha servito 1.700 pasti. E fra i progetti futuri, la Coomarpesca pensa anche di poter presentare questo modello oltre mare. «Sia-

mo stati adesso in Croazia — continua Pezolesi — e non è detto che non possa nascere qualche forma di partenariato in questo settore». L'esperienza della Coomarpesca, che ha saputo conciliare la tradizionale attività di pesca con la ristorazione, è studiata come caso aziendale a livello nazionale. La sua storia d'impresa è, infatti, riportata fra i quattro casi esaminati nella ricerca «Una pesca di qualità», realizzata da

Peg Group per Lega pesca e dedicata a come la necessità di innovazione stia cambiando le cooperative di pesca. «Dal bilancio appena approvato — conclude Pezolesi — risulta aumentata la quota della ristorazione, grazie alla quale rileviamo un saldo finanziario di oltre 870mila euro sui 752mila euro del 2006 e un utile lordo di 93mila euro». Da ricordare, infine, un ultimo appuntamento: il mondo della pesca sarà presente questa sera a «Le Marche in vetrina», il vernissage organizzato a Villa Miani di Roma da Vladimiro Riga per promuovere la “marchigianità” con le sue bellezze artistiche, turistiche e i suoi prodotti tipici. Alla serata parteciperanno Simone Cecchettini, responsabile regionale Lega Pesca Marche, e lo stesso Marco Pezolesi.



PIACE
Tutti in fila per mangiare al «Pesce azzurro»