

CATTOLICA NUMERI DA CAPOGIRO PER I SAPORI DI ADRIATICO A BUON MERCATO

Per il pesce low-cost un mare di affluenza

L'ESPERIENZA della Còomarpesca di Fano, costituita dalla cooperativa pescatori marchigiana, che ha deciso di aprire il ristorante «Al pesce azzurro 2», sta davvero battendo ogni record di affluenza in riviera alla faccia di concorrenti e rivali. Ma anche questo è sintomo di come la crisi si stia facendo sentire per le famiglie. Con l'apertura del suo secondo ristorante (il primo è sempre quello sul porto Di Fano) all'interno dell'Acquario di Cattolica è stato ancora una volta dimostrato, infatti, che il grande pubblico predilige a tavola la cucina a base di pesce cosiddetto «povero» (meglio noto come pesce azzurro) ma soprattutto spendendo poco. Ed i numeri per i cuochi pescatori sono da capogiro dopo i primi 5 mesi di apertura. Una media di 500 coperti al giorno (a pranzo aperto dalle 12 alle 14, a cena dalle 19,30 alle 22) con un flusso medio al mese di 15.000 persone e nei mesi estivi addirittura di 20.000 persone (al momento il ristorante aperto

dal 1° aprile ha ricevuto oltre 90.000 clienti!). Naturalmente nel caso di questa nuova attività è davvero ottimo il binomio qualità/prezzo. Con soli 10 euro i pescatori dalla barca alla tavola offrono direttamente due antipasti, un primo, due secondi, un contorno, acqua e vino.

«TALE realtà è fuori mercato per i ristoranti di Cattolica — spiega Franco Gabellini, presidente Adac e noto ristoratore locale — perché i pescatori di fatto cucinano quello che pescano e sono fuori dalle leggi di compravendita e trasporto alle quali spesso dobbiamo sottostare noi ristoratori. Il mercato è libero e dunque non possiamo farci nulla pur ribadendo che rispetto alla nostra cucina con altri prodotti ittici la cucina a base di pesce povero ha determinate caratteristiche. Certo chi vuole un piatto ricercato e di qualità magari fa altre scelte...».

lu. pi.

