

Apre 'Pesce azzurro' Festa con dieci euro

Ristorante in funzione. Una idea da export

SIAVVICINA la bella stagione e il litoraneo si prepara per la prossima stagione turistica. Il «via» come sempre viene dato dal ristorante self service «Al pesce Azzurro» che da ieri ha aperto i battenti. Resterà aperto a pranzo e a cena per tutta l'estate, fino al 31 ottobre prossimo. La formula vincente di questo tipo di ristorazione viene mantenuta intatta in tutti i suoi ingredienti principali. Innanzitutto il prezzo, solo 10 euro a pasto, importo che rimane invariato rispetto allo scorso anno, poi l'utilizzo del pesce azzurro, un pesce piuttosto «povero», ancora abbondante nel mare Adriatico, che viene servito con numerose ricette in un menù che varia ogni giorno. Con 10 euro, comunque, la formula self service prevede: due antipasti, un primo, due secondi, un contorno, acqua, vino e pane incluso, che visto anche i tempi che corrono rappresenta un'offerta la quale non è destinata ormai solo ai turisti, ma è diventata una «soluzione» anche per tantissimi fanesi che non desiderano stare a casa a cucinare il pesce.

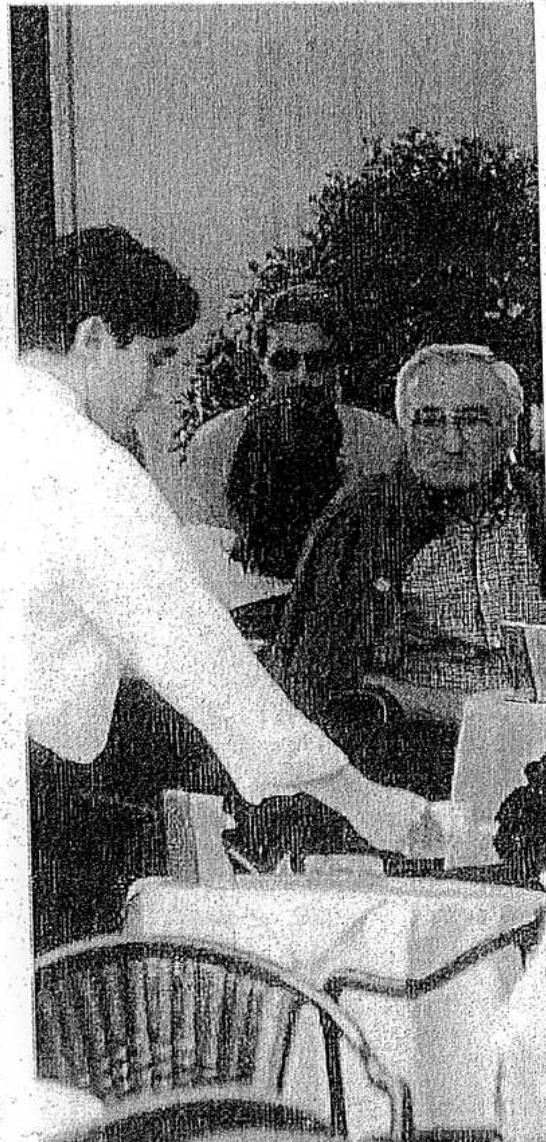
IL RISTORANTE «Al Pesce Azzurro», infatti, sta battendo un record dopo l'altro, l'anno scorso si è arrivati a sfiorare quasi le 170 mila presenze e per la prima volta la formula è stata esportata nella vicina Cattolica, dove il «fratellino» romagnolo Al Pesce Azzurro ha subito dato grandi soddisfazioni alla Coomarpesca di Fano, confezionando la bellezza di 130 mila pasti. Una partenza sprint che apre nuove prospettive economiche per la marinera fanese.

WEEKEND
**La zona mare è
pronta per la nuova
stagione: altri
locali s'inaugurano**

«I successi che stiamo registrando in questi ultimi tempi — conferma Marco Pezzolesi, direttore della Coomarpesca che supervisiona l'iniziativa — ci spingono a intraprendere un processo di strutturazione e di rafforzamento che ha come prossimo obiettivo la realizzazione di un unico centro di produzione alimentare e di servizi che possa poi distribuire ai due punti ristoro di Fano e di Cattolica. Questo poi in attesa che nascano altri ristoranti con lo stesso marchio che abbiamo brevettato e per il quale ci giungono richieste un po' da ogni parte. Prima di allargarcici, comunque, vorremo terminare questo processo di consolidamento che ci vede come un referente importante nel-

la campo della ristorazione e ovviamente nel campo della pesca e promozione del pesce azzurro». Occorre considerare poi che la Coomarpesca gestisce anche il ristorante galleggiante «Shimitar» sul molo del porto di Fano, un'altra soluzione che

sembra particolarmente gradita per i turisti. Restando sempre in ambito portuale, anche altri locali stanno intensificando la loro attività per presentarsi pronti ai primi appuntamenti turistici, a cominciare dal Fano Yacht Festival che si terrà alla fine di aprile. Il J Lounge a Marina dei Cesari, con la sua terrazza con vista sul porto turistico, e a metà aprile anche il nuovo ristorante «La Barca» sul molo di ponente riaprirà la sua attività. Completamente rifatto nella sua struttura, gestito da giovani imprenditori del settore, «La Barca» riprende una tradizione del vecchio ristorante sul molo fanese che ha caratterizzato le estati nobili dei



«vitelloni» di felliniana memoria e di stagioni turistiche indimenticabili. Intanto, in attesa dei mortaretti dell'estate, primi assaggi della stagione con le attività della zona mare che riprendono a funzionare in vista anche del weekend pasquale che, con l'aiuto del sole e di una temperatura gradevole, potrebbe già dare buoni segnali.

s.c.