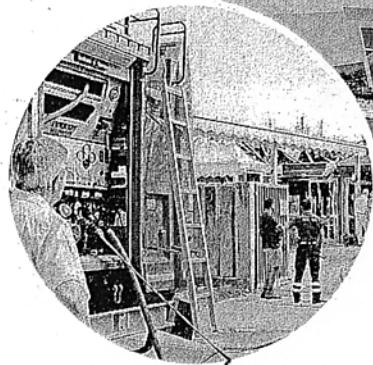


Per il «Pesce azzurro» parte il futuro Tre milioni per la ricostruzione

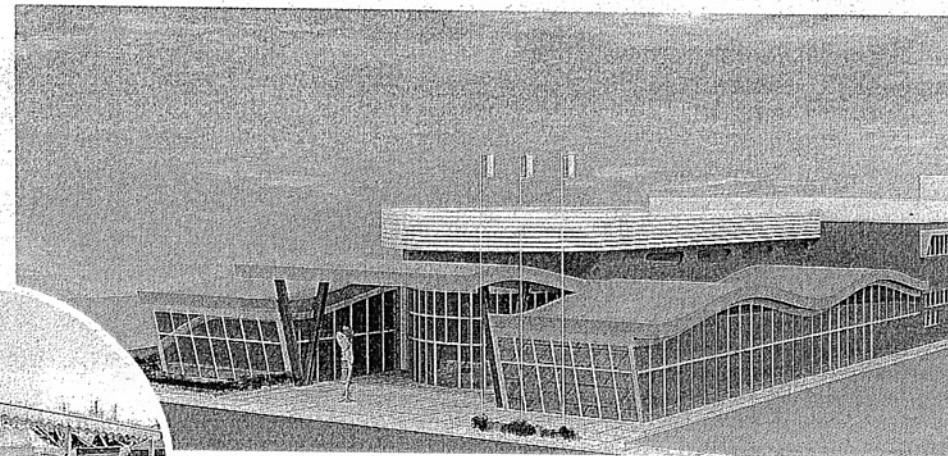
Al via i lavori che dovrebbero terminare per l'estate. Mille posti a sedere

ABBATTUTO il ristorante «Pesce Azzurro». Questa volta però non a causa di un incendio come quello del giugno, ma per l'intervento degli escavatori dell'impresa Arka Costruzioni di Fano che da qualche giorno è al lavoro. Obiettivo: far risorgere il ristorante dalle sue ceneri, un po' come l'Araba Fenice, straordinariamente più bello e più grande di prima. La Coomarpesca ha deciso di dare il via al completo rinnovo della struttura e il progetto, redatto dall'architetto fanese Pietro Broccoli, ha la forma stilizzata di una nave che solca le onde del mare, tanto per restare in tema. Nessuna speculazione edilizia e nessuna cementificazione con i soliti appartamenti, fanno rimarcare nella sede della vecchia cooperativa marinai di Viale Adriatico, a pochi metri da dove sorgerà la nuova costruzione, «ma un'opera realizzata nell'interesse della marineria e della stessa città di Fano», ci tiene ad aggiungere il direttore Marco Pezzolesi. S'era mormorato, qualche tempo fa, di un'interesse della Coomarpesca a sfruttare l'area in termini di edilizia privata, niente di più sbagliato, visto che l'intera zona sarà esclusivamente dedicata alla promozione del pesce azzurro e ad una formula di ristorazione self

Ecco come diventerà il ristorante il «Pesce azzurro». Nella foto piccola il locale dopo l'incendio del giugno scorso



service che in questi anni ha riscosso un grande successo, tanto da suscitare le invidie di qualcuno visto che il ristorante è stato adirittura oggetto di un attentato doloso. Ad andare giù sotto i colpi delle pale meccaniche non è stato solo il ristorante che era stato costruito a tempo di record questa estate, ma anche la vecchia fab-



blica del ghiaccio e le celle frigorifere lungo via Tommaseo che erano al servizio dei motopescherecci. Questi servizi sono stati ora trasferiti all'interno del mercato ittico all'ingrosso.

GRAZIE a questi nuovi spazi saranno potenziati gli aspetti della lavorazione del pesce, della cucina e del confezionamento dei pasti. Il nuovo progetto prevede una struttura a due piani: nel piano terra si troverà il nuovo ristorante che dai circa 850 posti passerà ai 1.000 posti a sedere. L'area self service sarà a due corsie per snellire le file che fino ad oggi sono sta-

PEZZOLESI

«Riteniamo che i soldi siano ben spesi perché il ristorante ha valenza anche turistica»

te il problema maggiore del «Pesce Azzurro» specie in estate, con un bar centrale ed una cassa che gestirà automaticamente i flussi d'ingresso. L'area dei servizi comprendrà lo stoccaggio delle merci e delle derrate alimentari, le celle frigorifere, le lavorazioni dei piatti freddi, del pesce e delle verdure, mentre al piano superiore

troveranno posto gli uffici e i servizi per il personale. Al «Pesce azzurro» sono impiegati 35 lavoratori a Fano ed una ventina Cattolica, ma grazie a questa nuova struttura ci sarà la possibilità di concentrare il confezionamento dei pasti a Fano, in previsione anche di altre aperture di self service. Ciò rappresenta una opportunità anche in termini di occupazione. L'investimento complessivo è di circa 3 milioni euro, «ma riteniamo che siano soldi ben spesi — aggiunge il direttore Pezzolesi — in quanto il Pesce azzurro ha acquisito una valenza turistica e promozionale per Fano».