



**BAR
NAPOLI**

FANO

BAR NAPOLI
FOSSOMBRONE
APERITIVI TUTTE LE SERE
Tabacchi - Lotto
P.le Giovanni XXIII, 1 - Tel. 0721.716059

T: 0721 31633

E: fano@corriereadriatico.it

F: 0721 67984

Self service per mille commensali

Risorto in soli sette mesi di lavori dopo l'incendio. Resterà aperto tutto l'anno, sabato mattina l'inaugurazione

IL NUOVO PESCE AZZURRO

MASSIMO FOGHETTI

Fano

Sabato prossimo 28 maggio, esattamente alle 12, verrà inaugurato il nuovo edificio del Pesce Azzurro. E' passato poco meno di un anno, da quando, il 14 giugno 2010, un attentato incendiario mandò in cenere il precedente edificio e solo 7 mesi da quando sono iniziati i lavori di costruzione.

E' stato un vero e proprio miracolo che in così breve tempo si sia riusciti a rimpiazzare una struttura, così gradita alla cittadinanza fanese e frequentata dai turisti, ampliandone le dimensioni e qualificandone le linee architettoniche.

Anche se i lavori sono ancora in corso, ieri il direttore della Coomarpesca Marco Pezzolesi, il presidente della cooperativa Gianfranco Balestrini, il progettista l'architetto Pietro Broccoli e il responsabile del consorzio di imprese Arka che hanno eseguito i lavori, Roberto Betti, hanno presentato alla stampa il nuovo locale.

Alcuni numeri: la costruzione si estende su una superficie di 2.000 metri quadri, di cui 1.000 costituiscono la superficie della sala ristorante. Quest'ultima contiene 850 posti, estendibili a 1.000 con l'impiego del giardino; 900 metri quadri sono occupati dalle cucine, il resto dagli uffici e dai servizi.

L'impegno finanziario è stato di circa 4 milioni di euro, sostenuto soprattutto tramite mutuo bancario estinguibile in 18 anni.

All'interno della struttura, lavorano 45 persone. Il tipico menu del Pesce Azzurro che fa largo impiego di pesce di tipo massivo quest'anno costerà 11 euro; dopo 5 anni che il prezzo era rimasto fermo a 10 euro, è stato apportato l'aumento di 1 euro.

Impressionante l'assetto delle cucine, in grado di preparare in particolari condizioni, addirittura 5.000 pasti. L'impianto di Fano infatti, lavora per la preparazione del cibo, anche per le strutture della vicina Romagna, dove viene effettuata la cottura vera e propria. Il sugo per la pasta, invece viene cotto il giorno



Il nuovo profilo architettonico del self service Pesce Azzurro risorto dopo l'incendio che lo distrusse il 14 giugno 2010.



La sala ristorante di 1.000 metri quadrati.



Le cucine occupano 900 metri quadrati



Betti, Broccoli, Pezzolesi e Balestrini

prima esclusivamente a Fano, in due grossi recipienti da 300 litri ognuno. Tutti i prodotti iniziano il loro ciclo di lavorazione entrando nella struttura da via Dante Alighieri, mentre l'entrata del pubblico è su viale Adriatico. Il primo step viene effettuato nel locale accettazione, da dove tutti gli alimenti passano nelle celle di stoccaggio; il terzo passaggio è costituito dalla lavorazione e quindi dalla cottura. Tutto appare estremamente moderno e funzionale e improntato alle condizioni igieniche più rigorose, tanto è vero che il personale, una volta entrato dall'esterno, per raggiungere la cucina segue un altro percorso per non calcare le orme provenienti da fuori.

**Le cucine capaci di preparare 5.000 pasti
Il prezzo ritoccato a 11 euro
Investiti quattro milioni**

La società che ha fatto l'investimento è costituita dalla Coomarpesca, che detiene la maggioranza delle azioni, dalla Banca di Credito Cooperativo di Suasa, dalla Coop Fond della Lega delle cooperative, dal Consorzio Mediterraneo e da alcuni privati. La principale novità della nuova struttura è che essa è stata realizzata con lo scopo di rimanere aperta anche nel periodo invernale, essendo dotata di un impianto di riscaldamento ed aria condizionata ed essendo in grado di ospitare in qualsiasi mese dell'anno: convegni, veglioni, incontri ed iniziative varie. Sabato prossimo alla cerimonia di inaugurazione interverranno le autorità cittadine (al Comune è stato dato atto di aver collaborato efficacemente all'opera di ricostruzione); sarà presente anche il vescovo che benedirà i locali, la banda cittadina Città di Fano e a tutti i presenti verrà offerto un buffet.

Un anno fa il rogo, indagini in stallo

IL MISTERO

Fano

Sono rimasti ancora oggi ignoti i due incendiari che la notte del 14 giugno 2010 furono visti ad appiccare il fuoco al vecchio Pesce Azzurro, anche se le forze dell'ordine non hanno mai smesso di indagare sulla matrice dolosa dell'incendio. Sulla causa si sono ventilate diverse ipotesi: una vendetta per uno sgarbo subito, una minaccia per la riscossione del pizzo, un'intimidazione contro l'espansione in Romagna. A quasi anno dall'incendio le indagini condotte dai carabinieri sono a un punto morto, il fascino in procura è ancora aperto contro ignoti: non c'è alcun indagato né c'è una pista privilegiata da

seguire.

Pezzolesi ha ribadito anche ieri che nessuna richiesta di pagamento di denaro è mai pervenuta alla Coomarpesca da parte della malavita. Questo non ha impedito che nel realizzare la nuova struttura, una particolare attenzione sia stata riservata ai sistemi di sicurezza. Tutti i locali sono stati dotati di telecamere che convogliano le immagini in una postazione di controllo che offre la visuale di ogni angolo dell'edificio, interno ed esterno. Un vigilante sarà presente anche di notte all'interno della postazione con l'incarico di tenere sotto controllo i monitor. Tuttavia, gli stessi dirigenti della Coomarpesca non disperano che gli inquirenti possano venire a capo di questo mistero.