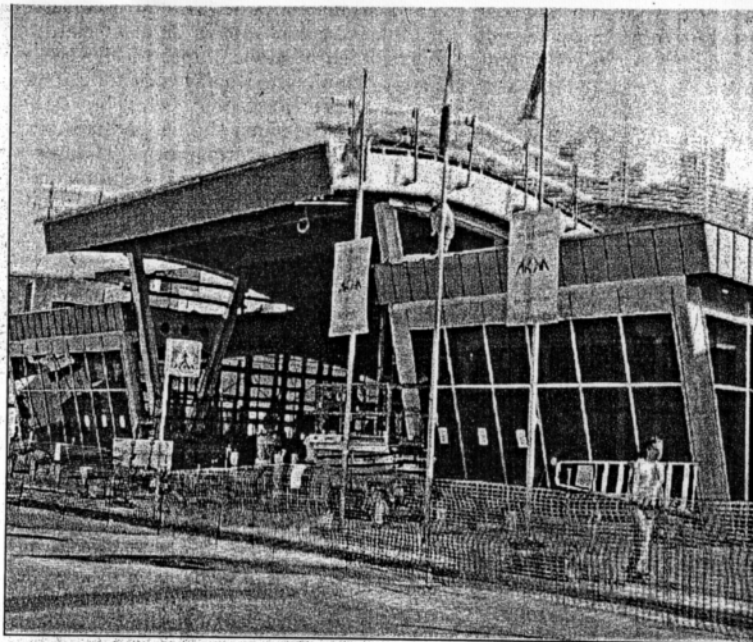


A quasi un anno  
dal rogo doloso  
sabato prossimo  
l'inaugurazione

di MARCO GIOVENCO

FANO - 28 maggio 2011: seconda data di nascita del self-service «Al Pesce azzurro», devastato da un incendio doloso nella notte del 14 giugno dello scorso anno. Sabato alle 11, dopo sette mesi di intenso lavoro, aprirà i battenti al pubblico la nuova struttura, avveniristica e spaziosa. In tutto poco più di 2mila metri quadrati progettati per ospitare 850 posti a sedere all'interno e poco meno di 200 all'esterno. «Ciò che è stato fatto, se non è un miracolo è di sicuro straordinario» dice con voce rotta dalla commozione il direttore Coomarpesca e amministratore unico della Pesce azzurro srl Marco Pezzolesi. Un'impresa nel vero senso della parola, visto che il nuovo ristorante ha richiesto un investimento di circa 4 milioni di euro sostenuto da due istituti di credito locali. «Il risarcimento ottenuto dall'assicurazione ha permesso di rimettere in piedi la struttura provvisoria dell'estate scorsa. Per il resto ci si è rimboccati le maniche e il grazie va a tutti coloro che ci hanno sostenuto, in primis il Cda della Coomarpesca e il Comune di Fano -prosegue Pezzolesi- condividendo il pensiero del presidente della Cooperativa Gianfranco Balestrini-. Ma il vero carburante per rimettere il moto il desiderio di ricostruire è stato l'affetto della gente. L'attentato incendiario è stato un duro colpo e speriamo che si arrivi presto alla conclusione delle indagini. Ma da sabato si volta pagina». Per un istante Pezzolesi aggrotta le sopracciglia, poi glissa sulla recente polemica sollevata dal grillino Hadar



Il nuovo Pesce Azzurro

# Il Pesce Azzurro rinasce dalle sue ceneri

## E Coomarpesca replica ai grillini: «Struttura spropositata? Abbiamo rispettato il progetto»

Omiccioli, consigliere comunale di Fano a 5 stelle, che ha parlato di «struttura spropositata» e fatto mea culpa per il voto favorevole alla variante per la ricostruzione. «Abbiamo rispettato ogni virgola dei

progetti che sono stati approvati» precisa. E poi, snocciola alcune cifre: 4 milioni di investimento, cantiere affidato quasi esclusivamente ad imprese locali, 45 dipendenti (una decina in più rispetto al

locale precedente) pronti a tornare al lavoro e una struttura sufficientemente spaziosa -pressoché unica nel fanese- per ospitare meeting e convegni molto partecipati. Il progettista, l'architetto fanese Pietro

Broccoli, ha curato la ricostruzione nei minimi dettagli: dal design dello stabile, innovativo e ispirato alle onde del mare per integrarsi fra «La casa del marinaio» e il mercato ittico all'ingrosso, alle specificità tec-

niche per tenere ben separati gli approvvigionamenti (gli ingressi dei fornitori sono tutti da via Alighieri) dall'ingresso del pubblico, su viale Adriatico. Le cucine, a piano terra, occupano quasi 500 dei 2mila

metri quadrati: la potenzialità è per preparare circa 5mila pasti al giorno, perché una parte sarà destinata a cucinare gli ingredienti di base dei menù delle altre due strutture della catena, quelle di Cattolica e Milano Marittima. All'ingresso è stato anche ricavato un ampio bar funzionale sia al ristorante che per avventori esterni e adesso che la nuova struttura è dotata di pompe di calore per aria condizionata e riscaldamento, obiettivo della proprietà è tenere aperto anche per buona parte del periodo invernale. Il prezzo sarà sempre popolare: 11 euro per il menù completo, 1 in più rispetto al prezzo praticato negli ultimi cinque anni e imputabile all'aumento dei costi delle materie prime.