

Il «Pesce Azzurro» si moltiplica Apre anche a Milano Marittima

Diventano tre i self service oltre a quello fanese. Ritocchino ai prezzi: 11 euro

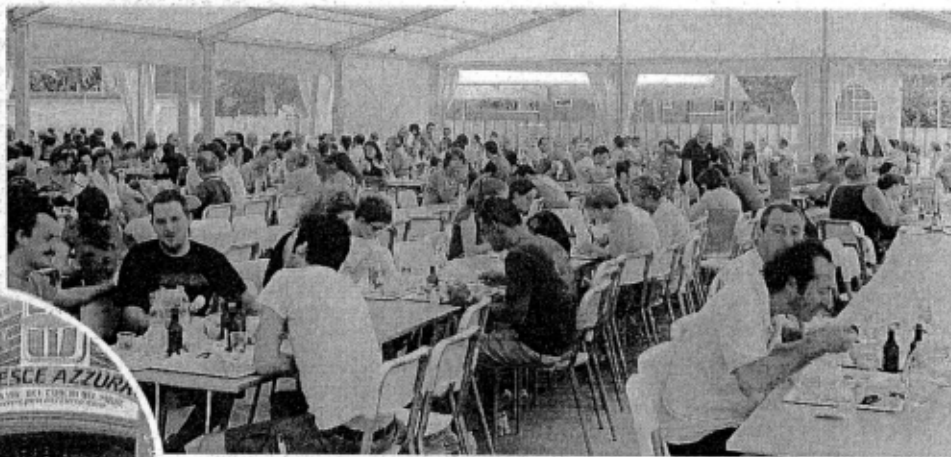
E' UNA CORSA contro il tempo quella della Coomarpesca per la riapertura del ristorante self service «Pesce Azzurro» all'interno della nuova costruzione realizzata nella stessa area nella quale il vecchio ristorante venne praticamente distrutto da un incendio doloso nel giugno dello scorso anno. Ormai la struttura realizzata con impianti tecnologici moderni e dalle linee estetiche particolarmente gradevoli, con un design architettonico ispirato alle onde del mare, è praticamente completata e la ditta sta ultimando in questi giorni le rifiniture e l'impiantistica, mentre per quanto riguarda cucine e arredi delle sale sono già stati ordinati e si aspetta solo di poterli installare. La gente che passa ogni giorno in viale Adriatico e vede la nuova costruzione, tra il mercato ittico all'ingrosso e la Casa del Marinaio, si domanda quando scatterà l'ora «X» della riapertura di un ristorante, ma soprattutto di una formula - pesce azzurro cucinato in tutte le salse ad un prezzo popolare accessibile a tutti - per poter ritornare a frequentare il «Pesce Azzurro». «Non ce la faremo per Pasqua - ammette Marco Pezzolesi, direttore della Coomarpesca e amministratore unico della società - ma a maggio di sicuro

Immagini di un successo che va avanti da anni: sale piene di gente e fila fuori per poter entrare a mangiare al «Pesce Azzurro»



apriremo il locale che speriamo diventi il fiore all'occhiello per la nostra città e l'intera regione. Un locale dove poter gustare il prodotto ittico locale della marineria fanese a prezzi contenuti».

IL 2010 con l'attentato incendiario in piena estate che ha messo all'improvviso sul lastrico ben 35



dipendenti e il tentativo di ripartire subito con strutture provvisorie per non perdere la stagione, è da dimenticare. Adesso si sono investiti più di 3 milioni di euro per costruire il nuovo «Pesce Azzurro» che potrà ospitare in contemporanea fino a 1.000 posti. «Stiamo preparando una grande ripartenza - dice Gianfranco Balestrini, presidente della Coomarpesca - nel sentiero della grande storia della nostra cooperativa di pescatori, emblema dell'economia e della società di Fano fin dal 1939». e che ci sia la volontà di fare del 2011 l'anno del grande rilancio lo

RITARDI

«Nonostante tutti gli sforzi non riusciremo ad aprire per la Pasqua a Fano»

dimostra anche il fatto che dal 1° aprile è stato riaperto il Pesce Azzurro di Cattolica, con 600/700 posti e che tra breve, cioè sabato 16 aprile, la Coomarpesca inaugurerà anche un terzo ristorante self service. Si tratta del Pesce Azzurro di Milano Marittima, realizzata sul lungomare proprio davanti alla Rotonda I Maggio, a poche

centinaia di metri dalla celebre discoteca «Pineta», che potrà servire circa 400 coperti alla volta. La catena, dunque, si arricchisce di un nuovo arrivato, a conferma della volontà della Coomarpesca di Fano di esportare una formula che si è rivelata vincente e che attira migliaia di clienti. A dimostrazione dell'attaccamento dei fanesi verso questa impresa economica che contraddistingue la marineria fanese e che dà lavoro direttamente a 60 famiglie, senza contare l'indotto, per la giornata inaugurale è stato organizzato dall'Associazione Passaporto un pullman di fanesi che salirà a Milano Marittima per «testare» il nuovo ristorante e visitare alcune località della zona, come le saline di Cervia. Nonostante tutto questo ingente sforzo economico, la formula vincente qualità-prezzo non verrà mutata: in tutti e tre i «Pesce Azzurro» di Fano, Cattolica e Milano Marittima si potrà mangiare antipasti, primi, secondi, contorni, acqua e vino al prezzo fisso di 11 euro, un solo euro in più rispetto alla scorsa stagione. «Il modestissimo aumento - conclude Marco Pezzolesi - è stato dettato non già dagli investimenti compiuti, quanto per compensare una parte dell'aumento delle materie prime».