

A MIRAMARE NUMERI DA RECORD NEL PRIMO MESE DI APERTURA PER IL SELF-SERVICE DI UNA COOPERATIVA DI PESCATORI DI FANO

Grande successo per il pesce 'low cost': 350 pasti al giorno

Tipicità del territorio, economia e solidarietà. Sono queste le tre parole chiave della Cooperativa di pescatori Coomarpesca, che ha recentemente inaugurato un nuovo punto self-service 'Pesce Azzurro', dopo quello di Cattolica, a Miramare di Rimini. Accanto a menù di pesce ad un prezzo veramente stracciato (due antipasti, un primo e due secondi, contorno, pane, coperto, acqua e vino a soli 12 euro), i pescatori fanno oggi anche beneficenza alle zone terremotate dell'Emilia. Venerdì saliranno a Finale Emilia con un assegno di 3500 euro e porteranno 900 kg di pescato che verrà cucinato e servito a 1700 sfollati. «La campagna si è svolta dal 23 giugno al 22 luglio in tutti i ristoranti della nostra catena (Fano, Catto-

lica, Rimini e Milano Marittima) — dice uno degli amministratori, Marco Pezolesi — per ogni cliente che ha consumato un menù speciale, abbiamo destinato 5 centesimi alla Protezione Civile Emilia Romagna.

LA PROPOSTA

Con soli 12 euro offerti due antipasti, un primo, due secondi, vino e acqua

Per il 'Pesce Azzurro' si registrano altri numeri da record.

«A Rimini, ad uno solo mese dall'inaugurazione — continua Pezolesi — abbiamo avuto oltre 11.400 clienti, pari a 350 serviti ogni giorno. Qui nel ristorante romagnolo abbiamo 15 addetti e

confidiamo di incrementare lo staff di altre 8 persone».

Gli enti pubblici sono entusiasti del risultato. «In un momento così difficile, anche per la pesca — confida Juri Magrini, assessore provinciale alle Attività produttive — vedere che ci sono cooperative di persone così motivate, che cercano mercati nuovi, è davvero importante»

La formula vincente per offrire menù low-cost, ma di qualità, è legata al metodo. «Noi centralizziamo la produzione a Fano — commenta Pezolesi — con la consegna del prodotto fresco tutti i giorni alle varie filiali. Poi utilizziamo il servizio self-service, per risparmiare sui costi, limitando anche gli orari di apertura dei locali (12-14, 19.30-22) e abbiamo menù fissi ogni giorno».

Rita Celli



I piatti proposti dal 'Pesce Azzurro' di Miramare

