

La catena di ristoranti che sforna pesce low cost venerdì sarà a Finale con 900 chili di sarde

Pesce Azzurro per l'Emilia

A un mese dall'apertura raccolti 3500 euro da destinare ai terremotati

RIMINI - Arriveranno venerdì a Finale Emilia spadellando quasi 900 chili tra sarde e saraghine, roba da Guinness dei primati anche per la terra del pesce azzurro. E' questa la risposta al dramma del terremoto messa in campo dalla cooperativa di pescatori fanesi Coomarpesca. Che, dallo scorso giugno, è diventata ancora più romagnola, aprendo anche a Rimini (dopo Cattolica e Milano Marittima) l'ennesimo

point della catena di ristoranti self-service Pesce Azzurro. Che, nonostante la crisi mordente del settore, è riuscita a mettere in fila numeri di tutto rispetto: ad un mese dall'inaugurazione, nello storico stabile dell'ex discoteca Cellophane, le presenze sono state 11 mila, praticamente oltre 350 clienti ogni giorno. E, proprio grazie a queste presenze, ma anche a quelle di Fano, Cattolica e Mi-

lano Marittima, Coomarpesca è riuscita a raccogliere 3500 euro (lo 0,05% su ogni pasto) da devolvere alle popolazioni emiliane colpite dal terremoto (a Finale Emilia gli sfollati sono quasi 1700). Venerdì la consegna dell'assegno sarà anche l'occasione per organizzare un grande pranzo nei campi della Protezione Civile. Il menù? Lo stesso, variazioni giornaliere a parte, da oltre 20 anni. Dalle cozze prezzemolate alle

alici marinate, il risotto alla marinara e la grigliata azzurra. Sono i piatti poveri della tradizione marinara, preparati dalle azdore senza gli artifici della nouvelle cuisine. E serviti nei ristoranti Pesce Azzurro a soli 12 euro, compresi di due antipasti, un primo e due secondi (più vino e acqua).

Simone Bertozzi



Il Pesce Azzurro di Miramare

