

CIBOVINO J RESTAURANT

Quel pesce fresco a tempo di jazz

La Ferrari ha presentato qui il nuovo modello 599 Gtb Fiorano. Altre grife del made in Italy hanno già deciso di farne la cornice di eventi importanti. E a fine luglio (dal 24 al 30) il festival Fano jazz by the sea si prepara a eseguire i migliori concerti della sua diciassettesima edizione in uno scenografico palcoscenico sull'acqua, dove sarà allestito il Jazz village. Di che parliamo? Della **Marina dei Cesari**, il giovanissimo e super attrezzato porto turistico di Fano nel cuore dell'Adriatico (432 posti barca), posizionata strategicamente a 50 chilometri dall'aeroporto di Ancona e da quello di Rimini e a tre chilometri dal-



l'aeroporto privato di Fano. Location molto apprezzata, la Marina si è appena dotata di una struttura affacciata sul porto, con tre ambienti complementari. Il J lounge bar al piano terra, con tante zone di relax, in grado di offrire anche un efficiente e ricercato servizio di catering a bordo delle barche (a cominciare dal gettonato grande plateau di ostriche, accompagnate da bollicine rigorosamente italiane). Il J roof garden all'ultimo piano con vista a 360° dal promontorio di Ancona fino a Pesaro, per gustare un cocktail sotto le stelle. E in mezzo, al primo piano, il J restaurant, curato dal giovane chef Fabio Ranieri, che propone specialità tipiche della costa adriatica e non solo. Fra i piatti più convincenti: il sauté dell'Adriatico, i tagliolini allo scoglio e il trancio di tonno al sesamo con pure all'astice, o ancora il «pesce fresco del nostro mare» che, secondo mercato, può essere realizzato ai frutti di mare, al sale, alla griglia o al forno. Fra i dessert: crema catalana dalla mano felice della ventitreenne pasticciera Marisa (**Marina dei Cesari**, lungomare Mediterraneo 24, Fano Telefono 0721 820873, chiuso il lunedì). *Anna Di Martino*

