



# Ristorante al vecchio faro

## «I parcheggi o me ne vado»

Il progetto avanza, ma il concessionario chiede un ampliamento e l'area di sosta dei militari al Cardeto Artingegneria: «Fate entrare le auto dei clienti e in cambio installeremo colonnine di ricarica elettrica»

### IL RESTYLING

ANCONA Il progetto sulla realizzazione di un ristorante all'interno del vecchio faro del Cardeto fa passi in avanti, ma c'è un nodo da sciogliere: il divieto di entrata delle auto nel parco. Per poter utilizzare il parcheggio all'interno del Cardeto, ora usato dai militari, la società Artingegneria a cui è stata aggiudicata la concessione di valorizzazione del vecchio faro nell'ambito del bando dell'Agenzia del Demanio "Valore paese-Fari", proporrà al Comune di poter installare come opera compensativa colonnine per le auto elettriche in varie zone della città.

«L'Amministrazione ha detto più volte che le auto non possono entrare nel parco - spiega Carmine Fioravante, amministratore unico di Artingegneria - ma, in base al Prg generale e al regolamento edilizio, vicino a una nuova attività produttiva devono essere garantiti dei posti auto. Quindi qui siamo davanti a una palese contraddizione. Nei prossimi giorni proporrò al Comune di poter utilizzare il parcheggio all'interno del par-

**La società ha proposto al Comune una soluzione che prevede l'allargamento della base con 200 mq in aggiunta**

co, ora utilizzato dai militari. La richiesta è che possano entrare e parcheggiare le auto a combustione, almeno nelle ore del pranzo e della cena. In cambio, come opera compensativa, noi installeremo gratuitamente delle colonnine per la ricarica delle auto elettriche nei punti più importanti della città. Il futuro delle auto è elettrico e tutte le città stanno mettendo in campo misure che ne incentivino l'utilizzo».

### Il ritorno all'antico

Nel frattempo Artingegneria ha affidato la redazione del progetto preliminare allo Studio Brau - Battistelli Roccheggiani Architetti che, grazie alla documentazione storica recuperata, ha scoperto che il faro originariamente occupava uno spazio più ampio. Da qui la richiesta di poter ripristinare il volume originario al Comune, che al momento ritiene l'operazione fattibile. «La documentazione storica e le fotografie - spiega Roccheggiani - dimostrano che, al momento della sua realizzazione, il faro presentava caratteristiche architettoniche diverse da come lo conosciamo oggi. La base del faro, adibita agli alloggi dei custodi di cui ne resta traccia a terra, era di forma rettangolare sormontata da una terrazza calpestabile con balaustre formate da muretti in mattoni e ringhiere in ferro. Abbiamo quindi chiesto al Comune la possibilità di ripristinare il volume originario». A metà

gennaio Roccheggiani e Fioravante hanno incontrato il vicesindaco Pierpaolo Sediari e l'architetto del Comune Giacomo Circelli. «Ci hanno detto - spiega Roccheggiani che normativamente l'ampliamento potrebbe essere fattibile. L'aumento di superficie sarebbe di circa 200 mq». «Da una prima analisi - spiega il vicesindaco Pierpaolo Sediari - l'ampliamento sembra fattibile, ma faremo ulteriori approfondimenti».

«Anche la Soprintendenza si è dimostrata favorevole al ripristino - spiega Fioravante - ma, solo quando avremo tutti i pareri preventivi scritti, andremo avanti con la redazione del progetto definitivo». Oltre all'ampliamento, l'ipotesi progettuale prevede il restauro del faro con osservatorio, la sistemazione dell'area verde circostante, la realizzazione di un bar nella vecchia casa del custode. Due le terrazze panoramiche: uno sul faro, l'altra vicina al bar. «La mia intenzione è creare un ristorante emozionale - spiega Fioravante - perché la location è perfetta anche per i momenti importanti. Ad esempio un ragazzo potrebbe chiedere la mano alla fidanzata al tramonto

**Carmine Fioravante:**  
«Se qualcuno è contrario alla realizzazione del locale io potrei tirarmi indietro»

sulla torre del faro». I piatti saranno preparati da un «ottimo chef, non stellato, che però potrebbe essere premiato in futuro con le stelle Michelin. Per ottenerle, infatti, viene valutata, oltre al servizio e alla buona cucina, anche la location e il faro è un luogo perfetto. Poi vorrei organizzare delle serate particolari con chef stellati che possano preparare piatti in presa diretta, in modo che i clienti dal vivo possano vedere l'ultima fase di preparazione delle pietanze».

### Trent'anni di concessione

Prima però deve essere risolto il nodo dei parcheggi. «Sto investendo soldi per questo progetto perché ho sempre sognato di aprire un ristorante - spiega - amo il mare e il faro sarebbe la location perfetta. Però è chiaro che se non si trova una soluzione per i parcheggi, se mi viene negato l'ampliamento e in più c'è una parte della città che è contraria alla realizzazione del ristorante, potrei tirarmi indietro. Io voglio veramente aprire il ristorante e credo di fare un regalo ad Ancona, ma la strada non deve diventare troppo tortuosa». Nell'offerta economico-temporale presentata dalla società all'Agenzia del Demanio, Artingegneria ha proposto una concessione di 30 anni, con canone annuo progressivo: 12mila euro per i primi dieci anni, 24mila fino al ventesimo; 36mila euro fino al trentesimo anno.

Micol Sara Misiti

© RIPRODUZIONE RISERVATA