IL GAMBERO ROSSO DI MAZARA DEL VALLO

Il gambero rosso di Mazara, o è una specie di gambero che viene pescato principalmente nelle acque del Mar Mediterraneo. Una delle peculiarità è il suo colore, un rosso intenso e brillante, ed è apprezzato per la gustosità delle sue carni da tutti gli chef d'Italia.



Il gambero possiede una forma piccola ma un sapore molto forte.



INFORMAZIONI SUL GAMBERO ROSSO

Specie tipica del Mediterraneo, il gambero rosso viene pescato a largo, nel profondo delle acque cristalline. Deve il nome alla sua particolare e riconoscibilissima colorazione: di un rosso intenso e brillante, che ricorda le sfumature del corallo, ha carni squisite, succose e compatte, dal sapore unico e indimenticabile. Il gambero rosso viene suddiviso per taglia o "scelta". A seconda delle dimensioni del crostaceo, infatti, si hanno gamberi di I, II, III e IV scelta.

IDEE BUONISSIME

Linguine pistacchi e gambero



Tartare di gambero rosso



Bisque di gambero rosso



ZONA DI PROVENIENZA

Mazara del Vallo, una piccola cittadina con poco più di 50 mila abitanti, che sorge nella Sicilia sud-occidentale, si affaccia sul Mar Mediterraneo. Borgo marinaro siciliano tra i più tipici, situato sul canale di Sicilia, nel trapanese. Mazara del Vallo deve oggi parte della sua fama al porto canale, unico nella regione, diventato uno dei più importanti e attivi d'Italia. Qui, infatti, ha sede la più importante flotta peschereccia del Mediterraneo, dedita alla pesca d'altura. È l'unico caso di pesca industriale in Italia, che negli ultimi decenni si è orientata alla cattura del gambero rosso,

IL PENSIERO DI UN GRANDE CHEF

"Il gambero rosso di Mazara del Vallo è un prodotto unico al mondo, una perla rossa dal sapore unico e versatile, per qualsiasi piatto che sia un primo o un secondo. L'esplosione di gusto che ne deriva è indimenticabile".



Didascalia dell'immagine o della fotografia

MATTEO INGARGIOLA 2[^] D AFM IIS.FERRARA MAZARA