Il Gambero Rosa di Sciacca dei f.lli Cottone

Scritto da Maurizio Artusi
Martedì 25 Maggio 2021 09:14



L'evoluzione degli ultimi decenni nel settore della pesca ha portato degli indubbi vantaggi ai suoi operatori, tuttavia rimane sempre un lavoro duro anche se facilitato dalla strumentazione dei moderni pescherecci. Per raccontare ciò, nel **Maggio 2021**, mi sono recato nel porto di **Sciacca** (AG) affiancando le immagini di pesca con la canna, eseguita da un pescatore da competizione durante un suo allenamento, a quelle del moderno peschereccio di **Accursio** e **Carlo Cottone**, due fratelli che tra l'altro, alcuni anni fa, hanno deciso di valorizzare il **Gambero Rosa di Sciacca** conferendogli un'immagine commerciale che esso non aveva mai avuto prima.

{youtube}EaRRlE8SImc{/youtube}

Dopo questo brevissimo documentario ho voluto approfondire la storia dei f.lli **Cottone** ed ovviamente anche assaggiare il **Gambero Rosa di Sciacca** in una intervista-degustazione effettuata lo scorso **15 Maggio 2021** presso **Fooddie**, il bistrot di **Alessio Vascellaro** situato a **Menfi** e gentilmente prestato dal suo ideatore alla mia attività.

{youtube}JIIAUbOkgU0{/youtube}

Quindi, si fa presto a dire gambero, ma di che tipo? Con che caratteristiche nutrizionali? E quelle organolettiche? Con quale freschezza? Stavolta mi sono occupato del **Gambero Rosa di Sciacca**, prossimamente... non si sa ancora, ma una cosa è certa, dovrò tornare a **Sciacca**.

Le magliette di Maurizio Artusi sono a cura del Ricamificio La Nuvola di Palermo



ALBUM E DOWNLOAD FOTO