RIQUADRO
Ambasciatore delle Arti

Pescheria Raccuglia Claudio



Sfilettato, in tranci o crudo, il pescato di Claudio Raccuglia

A Palermo, il profumo del mare ha un indirizzo preciso: **la Pescheria Raccuglia Claudio**. Qui il pesce segue le stagioni come un rituale antico, arriva fresco ogni giorno e viene servito con garbo, insieme ai consigli per trasformarlo in ricette memorabili. E se non si può andare al banco, nessun problema: la consegna a domicilio porta a casa l'autentico sapore del Mediterraneo.

Sotto il caratteristico tendone rosso di corso dei Mille, un bancone scintillante di ghiaccio e riflessi argentati racconta la storia della pesca palermitana. Non è solo un negozio, ma un piccolo teatro di sapori dove il mare si mostra in tutta la sua varietà. Da oltre settant'anni è un punto di riferimento per ristoratori e buongustai: fondata dal nonno Giovanni Battista nel 1945, cresciuta grazie ai figli Salvatore, Domenico e Antonino, oggi Claudio ne porta avanti l'eredità con passione e un pizzico di filosofia. Con la moglie Alessandra, la sorella Gisella e un team affiatato, trasforma ogni acquisto in un'esperienza conviviale e sorridente.

E' nella stagionalità che il mare offre il meglio di sé

Dal **pesce spada di maggio** al **tonno di giugno**, la regola d'oro è la **stagionalità**. Qui si sceglie in base al periodo, perché solo così il mare offre il meglio di sé. Filetti per la padella, tranci per il forno, carpacci per il crudo: ogni taglio ha la sua storia. Impossibile resistere alla **tartare di salmone**, ai **ricci di mare** in stagione, o ai **gamberi rossi** lucenti come gioielli.

Tel. 0916161645

Indirizzo:
Corso dei Mille, 59
90123 Palermo PA

Email: alef1982@hotmail.it



Claudio Raccuglia
Proprietario

Claudio Raccuglia, erede di una tradizione familiare nata nel 1945, guida con passione la storica pescheria palermitana trasformando ogni acquisto in un autentico incontro con il mare.