



Est. 1973

**ARMATORE**

CETARA AMALFI COAST



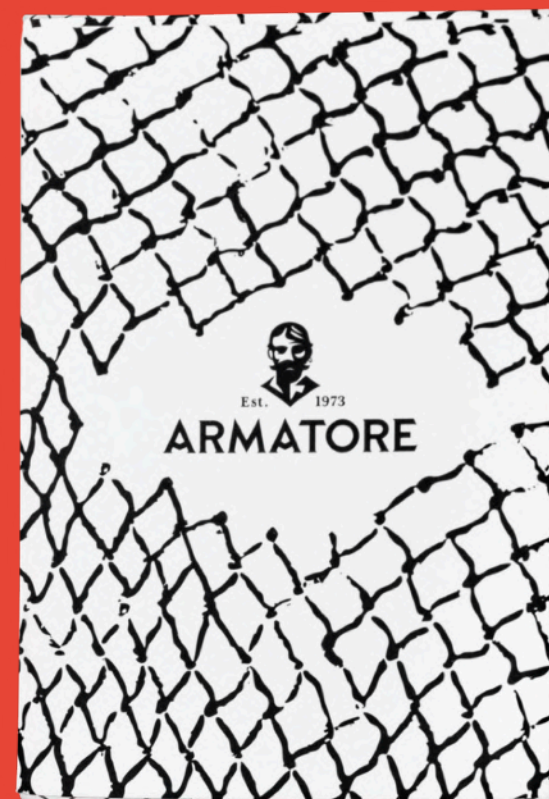
## FACCIAMO RETE

LA NOSTRA È UNA STORIA DI PASSIONE E DI RISPETTO PER IL MARE CHE CI IMPEGNIAMO A DIFENDERE OGNI GIORNO ATTRAVERSO UNA POLITICA DI SOSTENIBILITÀ ORIENTATA ALLA RIDUZIONE DEGLI SPRECHI E ALLA SALVAGUARDIA DELLE COMUNITÀ MARINE E DEL LORO HABITAT, GRAZIE ALL'UTILIZZO DI STRUMENTI ARTIGIANALI CON UN BASSO IMPATTO AMBIENTALE. È UNA PESCA SOSTENIBILE PERCHÉ PRELEVA DAL MARE SOLO CIÒ CHE SERVE E CONSIDERA TUTTE LE SUE RISORSE COME UN BENE COMUNE DA PROTEGGERE E TUTELARE PER LE COMUNITÀ DI PESCATORI E PER LE GENERAZIONI FUTURE. SCOPRI DI PIÙ SU [ARMATORECETARA.IT](http://ARMATORECETARA.IT)





ESEMPLARE MAESTOSO, NUOTATORE FORMIDABILE,  
MIGRATORE INSTANCABILE, PREDATORE A SANGUE CALDO.  
IL TONNO ROSSO È IL RE DEL MAR MEDITERRANEO, ACQUE  
CHE OSPITANO GLI ESEMPLARI MIGLIORI. LE CARNI DEL TONNO  
ROSSO, THUNNUS THYNNUS, SONO RICCHE DI PROTEINE  
E OMEGA3 E HANNO UN ALTO VALORE NUTRIZIONALE.

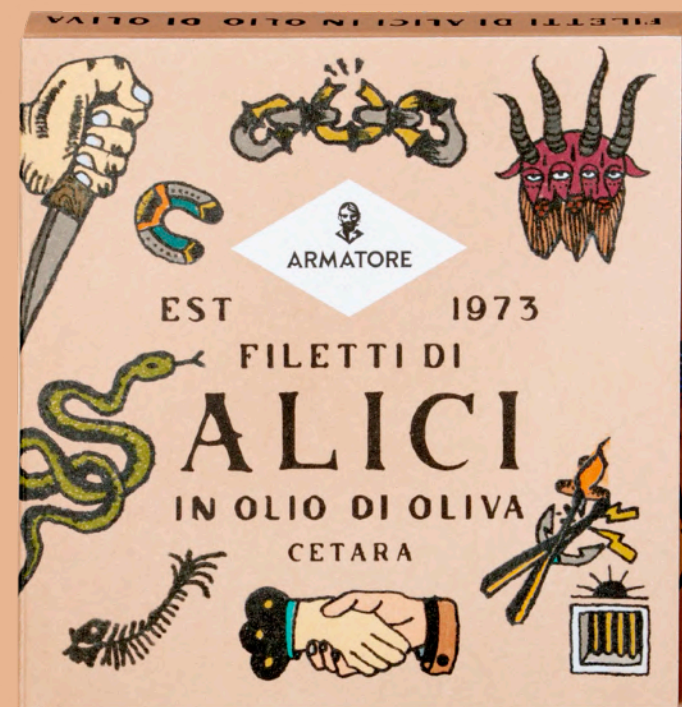


TONNO ROSSO

IL SEGRETO DELL'«ORO DI CETARA»  
È RACCHIUSO NELLE SAPIENTI MANI  
DEGLI ARTIGIANI LOCALI, NATI TRA  
LE ONDE SALATE DEL BORGO COSTIERO.  
LE ALICI VENGONO PESCAE IN COSTIERA  
ANALFITANA RIGOROSAMENTE NEI MESI  
PRIMAVERILI, EVISCERATE, DISPOSTE  
IN BOTTI DI CASTAGNO ALTERNATE  
A STRATI DI SALE MARINO E LASCIATE  
NATURARE LENTAMENTE PER 24/30 MESI.  
COSÌ NASCE LA NOSTRA RISERVA.



PESCALE DI NOTTE E LAVORATE POCHE ORE DOPO,  
SECONDO LE SECOLARI TECNICHE DELLA TRADIZIONE CETARESE,  
LE ALICI DI CETARA SONO UN'ECCellenza GASTRONOMICA  
DELLA COSTIERA AMALFITANA. ARMATORE PESCA STAGIONALMENTE  
LE ALICI DI QUESTA MAGICA COSTA, SCENARIO DELLA SUGGERSTIVA  
NOTTE DELLE LAMPARE.





# Grazie

Azienda: Via Campinola 1, 84010 Cetara (SA)  
Tel 081 960394  
info@armatorecetara.it

ARMATORECETARA.IT

