

Gambero Rosso de Marina di Gioiosa Jonica: el presente y el pasado de Riccardo Sculli

Es un ejemplo único de cómo una combinación perfecta de trabajo duro, pasión y la historia de una familia puede hacer evolucionar un proyecto de forma natural.

El restaurante **Gambero Rosso**, situado en Marina di Gioiosa Jonica (Reggio Calabria), no es un simple negocio familiar, sino que es una clara representación de una gestión concreta, capaz de equilibrar los objetivos de futuro y la fidelidad de los clientes.

Es muy difícil intentar definir el restaurante **Gambero Rosso**, y a su chef propietario Riccardo Sculli, porque parece que se trata de un pequeño y hábil bebé, que ha crecido a lo [largo](#) de más de 30 años, convirtiéndose en un adulto experto.



Restaurante Gambero Rosso presente y el pasado de Riccardo Sculli

Desde una pequeña **"trattoria"** tradicional de finales de los setenta hasta el actual restaurante con estrella Michelin, los pilares son los mismos, pero simplemente han evolucionado.

Gambero Rosso: Ingredientes y productores locales

Todo aquí habla de los ingredientes locales, de la profunda pasión de Riccardo de apoyar y seleccionar a los pequeños productores locales, con el objetivo de realizar platos que

sean un homenaje a Calabria.

Su forma de cocinar revela su conocimiento de la técnica, su cultura sobre la tradición local y alcanzar la biodiversidad de esa parte de **Calabria**.

Sus cursos son siempre un espejo de esta filosofía: una materia prima genuina, la capacidad de resaltarla y el verdadero amor del Patrón por su trabajo, su ciudad y su familia.

Así que, cada curso se convierte en una historia para contar y degustar, con el fin de entender profundamente el Gambero Rosso sí mismo: no sólo un restaurante, sino un punto de referencia para Gioisa, sus ciudadanos y para cualquier persona que llegan al sur de Calabria con el objetivo de probarlo.

Menu Degustazione



"A piedi nudi sulla sabbia"

7 portate selezionate dallo chef
A seven-course tasting menu selected by our chef

€ 95













El restaurante tiene un ambiente relajado gracias a la esencia

familiar y a su capacidad para evolucionar a lo largo de los años.

Los platos estrella conviven con los nuevos, al igual que los clientes de siempre comen junto a los que prueban el Gambero Rosso por primera vez.

Pasado y presente

Todo el mundo pudo apreciar el genuino pensamiento de Riccardo y su familia, de los trabajadores que les ayudan de [forma profesional](#), formando parte del proyecto.

La esencia del pasado se mezcla con los estudios en curso para este ejemplo poco común de ser chef y director de restaurante al mismo tiempo.

La selección de vinos completa la experiencia de los huéspedes en el Gambero Rosso, ayudando a la gente a descubrir nuevos pequeños productores de Italia y del extranjero.

El Gambero Rosso es una parada que hay que anotar en el camino a Calabria para cualquiera que quiera probar una verdadera esencia de Calabria.