



PARADA 02 · DE 8

Yo❤️Garrucha

Aristeus antennatus · El corazón de nuestro mar

El corazón que une a Garrucha con su mar está representado por dos ejemplares de gamba roja. El lema no solo refleja el orgullo de la tradición pesquera: rinde homenaje al producto estrella de nuestra gastronomía y al motor económico y cultural que ha llevado el nombre de Garrucha por todo el mundo.

¿Quieres saber más? Escucha el audio anexo.



📍 C/ Salcillo, junto al paseo marítimo

Cómo llegar →

NOMBRE CIENTÍFICO

Aristeus antennatus

PROFUNDIDAD DE PESCA

Entre 400 y 800 m

ARTE DE PESCA

Arrastre de fondo de gran profundidad

SABOR Y TEXTURA

Sabor marino intenso, notas dulces y carne firme

El secreto de la gamba roja

El Canto

una fosa de 400–800 m

Se pesca en la fosa marina frente a la cala de Garrucha, donde la presión y las corrientes frías crean condiciones únicas.

Fitoplancton

el secreto del sabor

Su alimentación y la riqueza mineral de estas aguas le dan su sabor dulce, su carne firme y su rojo vivo.

A mano

selección en cubierta

Nada más subir a bordo se seleccionan por tamaños y se enfrían con hielo para llegar intactas a puerto.

HAZTE TU FOTO

Sácate una foto en el «YO❤️GARRUCHA» y compártela para formar parte de la historia marinera del municipio.

#GambaDeGarrucha

#MuseoDeLaPescaGarrucha

La flota de arrastre y la pesca responsable

Los barcos gamberos garrucheros salen de madrugada hacia los caladeros profundos. La jornada exige un conocimiento ancestral de los fondos marinos y de las artes de arrastre especializado.

Nada más ser capturadas, las gambas se seleccionan a mano en cubierta por tamaños —extra, grande, mediana— y se enfrían de inmediato para mantener su frescura intacta hasta puerto.

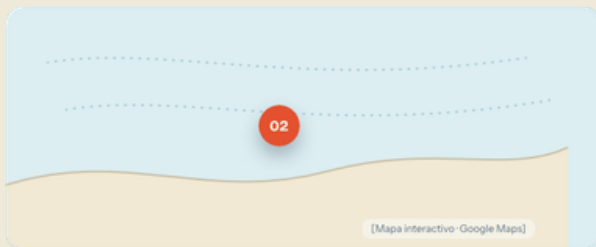
La lonja y la subasta: espectáculo en vivo

Cada tarde, la Lonja de Garrucha se convierte en el epicentro de la actividad: la subasta de la gamba es un ritual de transparencia e inmediatez que lleva el producto a restaurantes y mercados en tiempo récord. La gamba roja es, además, la protagonista de la popular Feria de la Gamba.



¿SABÍAS QUE...?

El mejor indicador de la frescura de una gamba roja es el jugo de su cabeza: los chefs internacionales consideran que el verdadero manjar se esconde ahí, donde se condensa todo el sabor del fondo marino.



¿Cómo llegar?

📍 C/ Salcillo · 04630 Garrucha, Almería

Las letras, con las dos gambas rojas abrazando el corazón, miran al Mediterráneo junto al castillo.

