



PANAPESCA PORTA IL MARE IN TAVOLA IN POCHI MINUTI: ARRIVANO I NUOVI SUGHI PRONTI RICCHI DI SAPORI AUTENTICI, IDEALI PER REALIZZARE PRIMI PIATTI GUSTOSI IN POCHI PASSAGGI

L'azienda toscana leader nel settore ittico surgelato presenta tre nuove ricette pratiche e veloci: il Ragù di Mare, proposto in versione bianca o rossa, e il Sugo Rosso con Calamari, il primo sul mercato pensato appositamente per la Calamarata.

Tre novità gluten free che racchiudono tutta l'intensità e il sapore della tradizione marinara

Massa e Cozzile (PT), settembre 2025 – Il profumo di mare che conquista la cucina in un istante. Basta aprire la confezione, versare in padella e, in meno di 7 minuti, il piatto è pronto. **Panapesca**, storica azienda italiana fondata nel 1972 nel cuore della Toscana e punto di riferimento nel mondo dell'ittico surgelato, presenta la nuova **linea di sughi di mare surgelati**. Pensato per chi ama l'autentico sapore della tradizione marinara senza rinunciare alla praticità, il nuovo **tris di sughi pronti** porta in tavola la freschezza del pescato e l'intensità dei profumi tipici della migliore tradizione ittica.

La gamma comprende tre varianti **ready-to-eat** dal tocco gourmet: il nuovo **Sugo Rosso con Calamari**, il primo di questo genere a essere lanciato sul mercato, arricchito di calamari, merluzzo e totani è ideale per un primo piatto come l'iconica Calamarata. Tra i classici della tradizione marinara, si posizionano i nuovi **Ragù di Mare**, disponibili nelle versioni **bianca** e **rossa** che al mix di molluschi e crostacei unisce totani, seppie, merluzzo, gamberi e polpo.

Soluzioni pratiche, versatili e raffinate, perfette per realizzare una cena gustosa o per dare un tocco speciale al pranzo di tutti i giorni. I nuovi sughi pronti Panapesca non sono solo un alleato di gusto, ma anche un invito a sperimentare: sono capaci di trasformare i primi in piatti creativi e sfiziosi.

I nuovi sughi appartengono alla nuova linea **“Fatto con il Cuore”**: claim che racchiude una filosofia che mette al centro cura, passione e autenticità, ma anche valorizzazione e bilanciamento dei sapori, per offrire un'esperienza autentica e appagante. Alla base, ingredienti selezionati, ricette che sanno di tradizione, ma strizzano l'occhio a equilibrio e innovazione, tempi di preparazione che permettono di gustare i sapori della tradizione, lasciando più spazio ai momenti di condivisione.

Con tempi di preparazione veloci, i nuovi sughi sono all'avanguardia anche per le ricette, tutte senza **glutine**, scelta che risponde alle nuove esigenze e preferenze dei consumatori di oggi attenti ad acquistare prodotti di alta qualità a prezzi accessibili pensati per le esigenze di tutti.

In un mondo che corre, cresce il desiderio di portare in tavola piatti gustosi, equilibrati e diversi dal solito, riducendo il tempo ai fornelli per dedicarlo ai momenti di convivialità. Non sorprende quindi che i piatti pronti surgelati stiano conquistando sempre più spazio nel carrello della spesa: nel 2023 i consumi domestici sono aumentati rispettivamente dello 0,5% e del 2,4% (IIAS – Istituto Italiano Alimenti Surgelati), segno di una ricerca crescente di soluzioni pratiche



ma di qualità. Dietro ogni prodotto firmato Panapesca c'è un sistema di rigorosi e costanti controlli lungo tutta la filiera: un impegno scrupoloso che assicura ai consumatori non solo gusto e praticità, ma anche massima attenzione alla sicurezza alimentare.

«Con questa nuova linea vogliamo rispondere in modo concreto a una domanda sempre più definita da parte del mercato: piatti pronti, pratici e di qualità, capaci di coniugare tradizione e innovazione, ma anche di andare incontro alle diverse preferenze ed esigenze alimentari» dichiara **Giovanni Sabino**, Amministratore Delegato di Panapesca. «Da qui la scelta di proporre tre nuove referenze gluten free: perché per noi la tavola è, prima di tutto, condivisione. Il claim *Fatto con il cuore* è l'espressione di un approccio che parte dalla selezione degli ingredienti e dal bilanciamento dei sapori per offrire un'esperienza unica e appagante. Dietro ogni nuova referencia c'è il lavoro accurato del nostro reparto **Ricerca&Sviluppo** e della nostra **Seafood Academy**, il luogo in cui ricerca, formazione e sperimentazione gastronomica si incontrano per valorizzare il gusto in chiave innovativa e sostenibile. Qui, grazie al contributo del nostro staff di cucina e alla collaborazione con il dipartimento qualità, nascono ricette studiate e testate per offrire al consumatore un'esperienza autentica, appagante e in linea con le nuove esigenze e preferenze alimentari.»

La linea di nuovi sughi di pesce Panapesca amplia un catalogo già ricco di specialità ittiche selezionate nei mari e oceani di tutto il mondo: dai **gamberi argentini** della Patagonia, una delle eccellenze dell'offerta dell'azienda toscana, surgelati entro poche ore dalla pesca, ai filetti di **Branzino** e **Orata**, lavorati con cura per preservarne il gusto. E ancora **polpi** del **Mediterraneo**, **calamari patagonici**, seppie, cozze cilene e **vongole** del **Pacifico**, pronti a dare carattere a mille ricette. Accanto alle materie prime, Panapesca propone piatti pronti che uniscono convivialità e tradizione, con un tocco internazionale: dalla **Paella de Marisco** al **Misto Scoglio**, dall'**Insalata di Mare** al **Preparato per Risotto**, fino a idee creative come burger di totano e surimi al sapore di granchio.

Le tre new entry saranno disponibili da settembre presso i **negozi** a insegna **Bottega Marinara**, **Sfizi** e **Delizie del Mare** e nei principali punti vendita della Grande Distribuzione Organizzata.

Ragù Bianco di Mare



Un condimento senza glutine dal sapore delicato ed elegante che profuma di onde e brezza marina. Brodo di pesce, totani, seppie, merluzzo, gamberi, polpo: un ricco mix di molluschi, pesce e crostacei, ideale per creare ricette ricche di fantasia e gusto. Perfetto per condire fino a 240 g di pasta, si abbina con facilità a ogni formato, può essere arricchito con un filo d'olio extravergine o una grattugiata di scorza di limone per un tocco fresco e aromatico.



Prezzo di vendita consigliato al pubblico: 3,90€



Ragù Rosso di Mare

La stessa formulazione della versione bianca – con totani, seppie, merluzzo, gamberi, polpo – ma con l’aggiunta del pomodoro. Il carattere deciso del mare si fonde così con la dolcezza di uno degli ingredienti più iconici della cucina italiana in una salsa ricca di profumi e sapori, dove il pesce è protagonista e il sugo avvolge la pasta con tutta la sua intensità. Senza glutine, il Ragù Rosso di Mare è la soluzione ideale per creare un primo piatto ricco, originale e sfizioso,

un condimento perfetto anche per arricchire zuppe.

Prezzo di vendita consigliato al pubblico: 3,90€



Sugo Rosso con Calamari

Calamari teneri e saporiti, merluzzo e totani, immersi in una salsa di pomodoro dal tocco mediterraneo con brodo di pesce: un classico intramontabile della cucina marinara, pronto in pochi minuti e naturalmente senza glutine. È perfetto per condire spaghetti, linguine o paccheri, un must-have per preparare uno dei piatti più iconici della tradizione mediterranea Made in Italy, la Calamarata, ma altrettanto sorprendente come base per un risotto di mare veloce e gustoso.

Prezzo di vendita consigliato al pubblico: 3,90€

Panapesca

Fondata nel 1972 a Massa e Cozzile, nel cuore della Toscana, Panapesca è una storica azienda italiana specializzata nella trasformazione e distribuzione di prodotti ittici surgelati. Da oltre cinquant’anni presidia l’intera filiera con un modello produttivo integrato e internazionale, garantendo qualità, tracciabilità e sicurezza. Panapesca è l’unica realtà italiana del settore in grado di servire direttamente tutti i principali canali di vendita grazie a un modello flessibile e globale: foodservice (horeca, mense, pescherie, navi da crociera), ingrosso, le principali insegne del modern trade e retail diretti, grazie anche a una rete di 26 punti vendita a insegna Bottega Marinara, Sfizi e Delizie del Mare. Oggi Panapesca è presente con stabilimenti e hub logistici in Thailandia, Francia, Marocco e Italia e opera in oltre 50 Paesi nel mondo, grazie a una rete di fornitori globale, sviluppata attraverso relazioni strategiche e consolidate con partner presenti in Asia, Africa, Americhe ed Europa.



Ufficio Stampa – DAG Communication | panapesca@dagcom.com

Ilaria Sibella | isibella@dagcom.com | 391 105 7231

Sara Gugliotta | sgugliotta@dagcom.com | 339 8179632



panapesca.it



[Panapesca spa](#)



[Panapesca Group](#)