

Da flagello a business L'invasore alieno ora viene anche esportato

Si tratta di organizzare bene i punti di raccolta perché deve arrivare alla lavorazione in tempi strettissimi. Con il freddo si insabbia e sparisce

RIMINI

LAURA GIORGI

Sicuri di non aver già mangiato il granchio blu prima della grande attenzione mediatica dell'ultimo mese? Quelle chele rosso vivo nelle fiamminghe di spaghetti allo scoglio servite in riviera, dove gli scogli non fanno parte del paesaggio costiero, molto probabilmente erano sue, in cottura cambia colore. Ora tutti ne parlano, al punto che anche i critici gastronomici vogliono dire la loro, fra improbabili comparazioni con crostacei più o meno blasonati, dissertazioni sulle consistenze e la sapidità perdendo però di vista la questione principale: qui, nel nostro mare, il granchio blu non dovrebbe esserci. Eppure ci è arrivato, e non da ora, e fa danni. Nell'Adriatico meridionale è sbarcato ancora prima, portato dalle acque di zavorra delle navi da carico da anni, anzi lustri, poi è arrivato anche in quello settentrionale e dunque anche sulla costa emiliana romagnola.

Prima di diventare il ricercato numero uno dagli allevatori di vongole nostrani, sui banchi del pesce, quelli del Delta del Po ma anche quelli riminesi, e quindi anche sulle tavole, comprese quelle di alcuni ristoranti di spiaggia, s'era già visto, anche se non era stato pescato qua ma arrivava dal sud. Tra la foce del Po e del Marecchia, intanto, giovani Cassandre del medio Adriatico, cinque "mariscadoras" riminesi Carlotta Santolini, Alice Pari, Giulia Ricci, Matilda Banchetti, Ilaria Cappuccini, dal 2021 andavano predicando che era giunta l'ora di pensare a qualcosa per affrontare la questione che a breve sarebbe esplosa anche qui. E loro una soluzione l'avevano: mangiarselo questo granchio alieno che proliferando indisturbato avrebbe sconquassato l'ecosistema nostrano. «L'unico sistema per arginarne l'impatto potrebbe essere consumarlo» dicevano già un paio di anni fa le creatrici della startup Mariscadoras attraverso lo specifico progetto Blueat perché qui è proprio l'uomo l'unico predatore naturale di questo crostaceo di importazione casuale

Da incubo per l'allevamento di vongole e la pesca a nuovo business. Comparso, ma non ora, come un vero e proprio flagello capace di mettere a rischio un intero comparto, per la voracità con cui si nutre di vongole, altri molluschi bivalvi e crostacei autoctoni, e la velocità con cui si riproduce (al punto da colonizzare ampie zone; di recente è apparso anche alla Vena Mazzarini e nel porto canale di Cesenatico), in Romagna si cerca di trasformare il granchio blu in opportunità. Commer-

che in Romagna ha trovato un habitat ideale. Da questa considerazione e avevano cominciato, non senza difficoltà a cercare di costruire una filiera per trasformare in risorsa questa minaccia, non solo per un nuovo business basato sullo sfruttamento delle specie aliene dei nostri mari, di cui il granchio blu è solo un vistoso esempio, ma anche per gli stessi pescatori.

«Senza l'emergenza vongole di questa estate staremmo ancora lavorando su piccole quantità – dice Alice Pari, che ha all'attivo anche un pluriennale impegno anche nella Fondazione Cetacea –. Il problema reale è stato che per un anno e mezzo in cui noi cercavamo di convincere i pescatori a conferircelo raccogliendolo, avendo grosse oscillazioni di prezzo erano state emesse delle quote per mantenere il prezzo alto e solo su pezzature pregiate come i maschi

adulti, mentre molte femmine, con le uova, venivano ributtate in mare il che ha ovviamente contribuito ad aumentare la popolazione. Ci sentivamo delle specie di cassandre, anche se qualcuno che chi da subito è stato, come Lega-coop agroalimentare che ci aiutava a sensibilizzare il mondo della pesca e a trovare una azienda di trasformazione, la Tagliapietra e figli srl di Mestre, che ha accolto il nostro progetto avviando in fretta una linea di trasformazione che in alto Adriatico non esisteva. Diciamo che noi siamo arrivate pronte all'emergenza, ma possiamo anche testimoniare che sì, si poteva partire prima».

Ad agosto la Regione ha decretato lo stato di calamità e stanziato 3 milioni di euro per risarcire gli allevatori di vongole della zona di Goro e Scardovari per i danni compiuti al granchio blu, apprendono la pesca anche agli

cializzandolo e cucinandolo. Lo si trova già da qualche tempo nelle pescherie, inizia a comparire anche nella grande distribuzione. E lo si esporta anche. Non mancano però i problemi, in particolare per i pescatori. Come emerso dal grido di allarme degli operatori di Cervia e Cesenatico, l'aumento esponenziale di granchi blu sta mettendo fine alla pesca con le reti da posta, che il crostaceo riduce letteralmente a brandelli, così come i cogolli per le seppie calati sul fondo.



Sopra, il primo carico spedito
In alto a destra le Mariscadoras

stessi allevatori, che prima potevano solo rimuoverlo e conferirlo come rifiuto in discarica. «Certo spero che i fondi ristorino per chi ha perso molto – dice sempre Ali-

Ora si trova anche in pescheria «Incontra il gusto dei clienti anche grazie al costo contenuto»

RAVENNA

Il granchio blu fa breccia nei menù delle famiglie romagnole. Sempre più pescherie lo espongono sui banchi di vendita e pare che raccolga il gradimento della clientela, anche perché viene venduto a un prezzo molto inferiore ad altre prelibatezze di mare. Considerato una specie alie-

DAI 4 A 19 EURO
AL CHILO

Buzzi: «Il prezzo è molto più abbordabile di altri prodotti, così sempre più gente lo prova e poi torna, perché piace»

na, il granchio blu arriva dall'Oceano Atlantico e nell'ultimo periodo ha fatto parlare molto di sé, soprattutto perché è in grado di fare strage di vongole e cozze con gravi ripercussioni per i tanti allevatori e pescatori che vivono del commercio di molluschi. Oltre a fare razzia delle pregiate vongole, questo crostaceo rischia di alterare in maniera drammatica l'e-



ce Pari – ma bisognerebbe anche usarli con lungimiranza. Non ci sbarazzeremo di questo granchio solo con la pesca di quest'anno. Per questo sarebbe utile creare un modello di valorizzazione del prodotto perché ci avremo a che fare ancora per molto e pescandolo, e non considerandolo solo un infestante da distruggere, può trasformarsi in una piccola risorsa per chi vive di pesca».

Prima di cogliere il messaggio delle Mariscadoras riminesi, quindi, sono stati mandati al macero tanti granchi e per diverse settimane. Questione di burocrazia, e del fatto che i pescatori, al contrario del granchio, sono una specie in estinzione. «I pescatori con licenza di pesca sono pochi ormai nella zona del Delta, ci sono invece molti allevatori e la deroga iniziale per pescare il granchio blu prevedeva che poi fosse conferito solo in discarica – spie-



Il costo nei giorni scorsi in pescheria

cosistema del nostro mare e delle lagune. Una presenza così ingombrante all'improvviso è però divenuta anche un'opportunità. Se all'inizio il piano dei pescatori romagnoli era pescare il granchio

Gli chef: «Bisogna impegnarsi un po' di più e consumarlo per dare un aiuto all'ambiente»



Un granchio blu in spiaggia a Marina di Ravenna FOTO MMPH

ga Pari -. Solo in un secondo momento a livello ministeriale sono state accolte differenti indicazioni, poi recepite dalla Regione, e ora anche gli allevatori possano commercializzarlo».

E proprio la startup riminese è riuscita a smerciare il primo grosso quantitativo di granchio blu trasferendone già due carichi da 16 tonnellate ciascuno, puliti, sottovuoto e congelati, in Florida, in pratica dai mari da dove è arrivato e da dove evidentemente la richiesta è comunque alta. «Stiamo ritirando più granchio possibile, anche se non tutti sono disponibili ad accettare la nostra proposta, e lo lavoriamo come ce lo richiede il nostro cliente, ovvero estraendo la polpa e surgelandolo - spiega Carlotta Santolini -. Con il nostro progetto siamo riuscite a riunire al momento varie cooperative di pesca della sacca di Scardovari, Goroe Comacchio,

è lì che c'è stato vero danno delle vongole, mentre dalle nostre parti, alla foce del Marecchia dove pure è presente, oggi non si può pescare anche se casualmente nelle reti finisce. Ora lo pescano con trappole sostenibili che non interagiscono con altri organismi e catturano solo il granchio blu, si tratta in pratica di nasse in filo di ferro studiate appositamente che abbiamo consigliato loro e che sono il frutto di uno studio avviato già anni fa in Puglia e Basilicata dove la pesca mirata del granchio blu avviene da prima». Ora si tratta di organizzare bene i punti di raccolta perché il granchio deve arrivare alla lavorazione in tempi strettissimi. Adesso se ne sta ancora pescando, un altro ordine è previsione per ottobre. Fino a quando se ne potrà pescare. «Con il freddo si insabbia e sparisce di nuovo - spiega Alice Pari - ma si sa ancora poco di questa specie».

blu per poi sbarazzarsene, la bontà delle sue carni hanno indotto a creare un altro business. Da fine luglio è ammessa la pesca e la commercializzazione dell'ospite indesiderato che, a tutti gli effetti, è divenuto una nuova pietanza da inserire nei menù. Sempre più peschierie, anche di catene della grande distribuzione, hanno deciso di introdurre il nuovo prodotto e i risultati non mancano.

Mauro Buzzi, della peschieria Mario di via Bovini a Ravenna, parla di novità molto gradita ai ravennati: «Finirà che venderò più granchi blu che vongole - afferma ridendo -. I miei clienti si sono dimostrati molto curiosi. Nei primi giorni in cui li ho proposti alla vendita si sono presentati

in negozio soprattutto clienti asiatici. Ne acquistano in grandi quantità. Poi sono arrivati i ravennati. Informatissimi e desiderosi di provare questa nuova specialità. Il prezzo del granchio è molto più abbordabile di altri prodotti, così la gente lo prova e poi torna, perché piace. Negli ultimi anni il prezzo delle vongole veraci è schizzato alle stelle e parecchie famiglie hanno tirato la cinghia. L'arrivo di un'alternativa a buon mercato fa gola a tanti. Se il prezzo di un chilo di vongole veraci può aggirarsi e superare i 14 euro, il granchio blu al momento viene venduto a cifre che oscillano tra i 4 e i 9 euro. Un bel risparmio per il portafoglio».

ROBERTO ARTIOLI

RIMINI
LAURA GIORGI

Era l'estate 2022, a Rimini sotto il tendone del circo gastronomico di Al Meni si parlava di Mediterraneo, dunque anche di Adriatico, e si compiva il primo primo passo gastronomico per trasformare, a partire dalla Romagna, la minaccia ecologica granchio blu in una risorsa ittica anche per il fine dining. Il piatto era dello chef **Simone Tondo** del ristorante Racines di Parigi: una piccola piadina con insalata di granchio blu, hummus di ceci e pomodorini al forno. Ad Al menì 2023 è approdato invece **Crabbo**, il panino a base di granchio blu firmato dallo chef argentino naturalizzato romagnolo **Mariano Guardianelli** dell'Abocar-Due cucine di Rimini. E **Crabbo** ora è in predicato per diventare la ricetta ufficiale del progetto Blue eat anche alla prossima edizione riminese di Ecomondo, la fiera della sostenibilità. «Con gli scarti del carapace faccio una salsa dal sapore intenso con cui manteco la polpa, condendo poi con un olio aromatizzato con altri parti di scarto del granchio stesso passate sul fuoco - spiega chef Guardianelli -. Completo con un po' di verdure sotto aceto e uno spicchio di lime tostato e strizzato sul panino». Da tempo Guardianelli gioca in casa una partita difficile: promuovere le specie ittiche locali per un consumo consapevole anche da parte dei suoi colleghi cuochi. Lo fa con il progetto Hadria 37 che sostiene la Fondazione cetacea di Rimini. Il granchio blu le specie locali le minaccia, per questo non è fuori luogo occuparsene allo stesso modo. «Qua non fa ancora parte della cultura gastronomica locale, anche se c'è da tempo. Io l'ho scoperto qualche anno fa al mercato del pesce di Rimini: c'era un banco che vendeva solo quello, fresco, arrivava dalla Puglia. Il prodotto in sé è realmente buono, ma per un ristorante l'ostacolo principale è la lavorazione - continua lo chef -. Non che sia difficile, non è durissimo e a parte le chele che sono più spese e contengono molta polpa, quindi si possono spaccare con un batticarne, per il resto basta un paio di forbici. Per una cucina di casa si fa tranquillamente, al ristorante è un po' diverso - spiega lo chef - perché è un lavoro lungo e in fondo la nostra cultura gastronomica ci dà già molte altre opzioni più semplici e accessibili: i nostri granchi, le canocchie. Ora però bisogna impegnarsi per



Il panino "Crabbo" al granchio blu dell'Abocar di Rimini

consumarlo consapevoli che si sta facendo qualcosa di giusto anche per l'ambiente». Qualche settimana fa ad Abocar è arrivata anche una troupe della tv finlandese e ha chiesto allo chef di preparare proprio il granchio blu. «Abbiamo fatto una preparazione semplice: cotto il granchio fresco al vapore e pulito per preparare un sugo al pomodoro per una pasta. Le parti più pregiate sono le chele, l'altra parte più pregiata è la corona sotto al carapace. La parte con più sapore è il corallo rosso che rimane liquido. Lo setaccio, sembra un sugo concentrato di canocchie, e lo uso per condire la stessa polpa del granchio». Cuocerlo al vapore per lo chef è il modo migliore per estrarre la polpa. «Ma si può fare anche un fondo di cipolla e pomodoro e cuocerli direttamente i granchi, il sapore secondo me risulta davvero troppo intenso ma certamente può piacere».

Un altro chef che ha dimestichezza con il granchio blu è **Jacopo Ticchi** del ristorante Da Lucio sempre di Rimini. Il 3 ottobre prossimo sarà al fianco della stellata **Chiara Pavan** guida del ristorante Venissa nella laguna di Venezia, vera antesignana della cucina "ambientale" che utilizza già diverse specie aliene per i suoi piatti, e che da tempo collabora con le Mariscadoras riminesi. Insieme faranno una cena dedicata al granchio blu che sarà l'ingrediente fondamentale di

tutti i piatti dall'antipasto al dolce. «Il granchio blu oggi abbondierà anche nel mare, ma non ancora sui banchi del pesce dove non se ne trova ancora molto, ma da quando l'ho visto l'ho sempre utilizzato - dice Ticchi -. Parte il valore ambientale legato al suo utilizzo in cucina oggi, il granchio blu si sposa anche bene con la nostra idea di cucina. Estrarre la polpa è un lavoro lungo, per questo lo utilizziamo principalmente per fondi, salse, bisque, brodetti. Come insaporitore è perfetto e ha un'alta resa, è grande e oggi ha ancora un prezzo molto accessibile». Fra le sue ricette: il brodetto di granchio blu e peperoni, o nell'insalata di fagioli borlotti freschi. Ma in pentola bolle... altro granchio blu. Per il 9 novembre proprio a Gorolo chef **Igles Corelli** sta organizzando un pranzo con piatti a base di granchio blu con altri sei blasonati colleghi: **Gianfranco e Paola Vissani, Valentino Marcattili, Fulvio Pierangelini, Philippe Lèveillé, Salvatore Tassa** e due firme dello street food, **Arcangelo Dandini** da Roma con il supplì e **Filippo Venturi** della pizzeria ME di Ferrara con la pizza ovviamente al granchio blu. Il pranzo sarà preceduto da un convegno sul tema a cura della Regione, con programma in corso di definizione. «Per mettere in campo un'azione concreta occorre coinvolgere l'industria e la grande distribuzione», afferma Corelli.