

Italia a Tavola

Quotidiano di enogastronomia, turismo, ristorazione e accoglienza
Lunedì 04 Marzo 2024 | aggiornato alle 15:56 | 103596 articoli in archivio

IL LIBRO

Tutto quello che c'è da sapere sul granchio blu tra verità e fake news

Paolo Caratossidis, autore del libro “Granchio Blu. Minaccia o Risorsa?” racconta la verità sul granchio blu che è stato trovato per la prima volta in Italia nel 1948 nella Laguna di Grado e nel 1950 nella Laguna di Venezia

05 dicembre 2023 | 12:51

Questa estate è scoppiato l'allarme sul **granchio blu**, ma non è un fenomeno nuovo. Il granchio blu è stato trovato per la prima volta in Italia nel 1948 nella Laguna di Grado e nel 1950 nella Laguna di Venezia. Ma chi è realmente il granchio blu che ha colonizzato prepotentemente i nostri mari mettendo a rischio la tenuta dell'ecosistema nel Nord Adriatico? Lo chiediamo a **Paolo Caratossidis**, autore del libro “Granchio Blu. Minaccia o Risorsa?”.



Il granchio blu è una risorsa o solo una minaccia?

Granchio blu, tra verità e fake news

Innanzitutto, da dove arriva il granchio blu?

Sappiamo di certo che proviene da oltreoceano, probabilmente diffuso attraverso l'acqua di sentina delle tante navi cargo che solcano anche i nostri mari. E se questa è la teoria più diffusa e condivisa dagli esperti, non mancano però narrazioni più o meno fantasiose, e non supportate da evidenze scientifiche, che attribuiscono la presente "invasione" del temibile crostaceo addirittura a ipotesi di "guerra sporca" o sabotaggio commerciale internazionale.

Quando è comparso per la prima volta in Italia?

Ci sono numerose segnalazioni lungo tutto lo stivale nel corso del Novecento. Tra il 1948 e il 1950 viene segnalato a Grado e nella Laguna di Venezia. Ma alcuni studi emersi vedono molto più lontano. Lo studioso Simone Casati, curatore di un attivissimo museo paleontologico in Italia, ha scosso il mondo naturalistico italiano divulgando una notizia di grandissimo interesse scientifico e storico naturale. Un vicino parente dell'attuale granchio blu sarebbe vissuto anche nei nostri mari milioni di anni fa. Il *Portunus monspeliensis* H. Milne-Edwards 1860 era un crostaceo decapode marino appartenente alla famiglia Portunidae, vissuto tra i 55,8 e i 12,7 milioni di anni fa; i suoi fossili sono stati rinvenuti in Europa, in Austria e Ungheria risalenti al Miocene, in Italia all'Eocene.



Paolo Caratossidis, autore del libro Granchio Blu. Minaccia o Risorsa?

Quali sono le cause di questa importante diffusione del granchio blu nei nostri mari?

Credo si stia realizzando una sorta di tempesta perfetta per quello che riguarda la natura e i suoi sconvolgimenti, dovuti spesso anche all'azione umana. Surriscaldamento dei mari, over fishing e inquinamento. In mezzo a tutto questo anche un po' di esagerazioni e, a volte, vere e proprie fake news. Queste probabili concause stanno rendendo ostico, anche per il mondo della scienza, capire a fondo il problema. Sempre che di problema trattasi. Io cerco di vedere soprattutto i lati positivi e le tante potenzialità ad oggi ancora non emerse a pieno.

Il granchio blu è una minaccia o una risorsa?

Ci vuole una doppia risposta. Per i pescatori delle cooperative del Polesine e Goro che hanno investito tutto in vongole veraci è il problema. Per altri pescatori che hanno lavorato e stanno lavorando molto con il granchio blu è di certo una risorsa. Per il mondo del food in generale rappresenta comunque [una delle più grandi rivelazioni in cucina](#) degli ultimi decenni. Credo che dovremo seguire le cosiddette best practices di altri che hanno già affrontato il tema, come la Tunisia, (de l'horreur a l'oeur) con 24 milioni

di export rivolti anche verso l'Italia.

Mentre noi cerchiamo soluzioni per debellarlo c'è un Paese che invece lotta per scongiurarne l'estinzione...

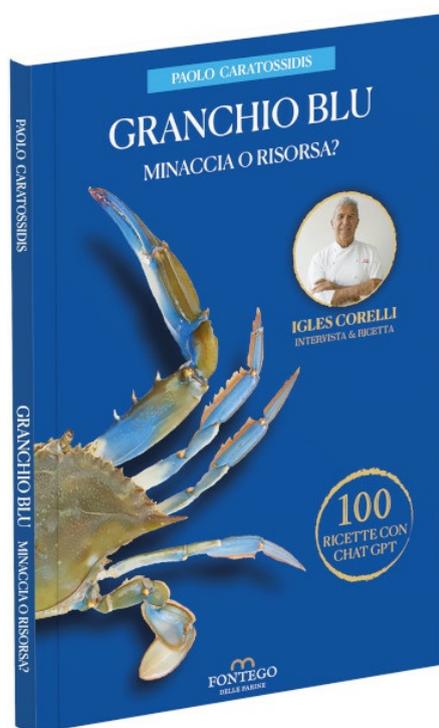
È il caso del El Salvador, piccolo Paese centroamericano, dove il problema è inverso al nostro. Nelle comunità del Complejo Barra de Santiago viene allevato il *Gecarcinus quadratus*, o granchio di Halloween, ormai portato sull'orlo dell'estinzione a causa di sovrasfruttamento e progressiva scomparsa delle mangrovie, vere e proprie nursery di granchi. In quei territori è una risorsa preziosissima e talvolta indispensabile al fabbisogno proteico delle comunità locali.

Il granchio blu in cucina

Che sapore ha il granchio blu e quali sono le sue proprietà?

Anche qui in Italia ci si è inizialmente divisi in tifosi e nemici: nulla di più sbagliato gettare in caciara la discussione.

Oggettivamente è un ottimo nutriente e come sapore è delicato e leggermente più dolciastro del gransoporo o della granceola, ma alcuni l'hanno descritto come un astice mancato. A me è piaciuto moltissimo in alcune sue espressioni: dal granchio blu cotto sulla brace viva, al ripieno del raviolo e anche nella versione molecata può dire la sua. Il problema sta tutto nella laboriosità della cura, come per qualsiasi altro crostaceo. È quello che lo rende antipatico. Ma il problema si risolve con la creazione di un business fatto di spolpatura e marketing territoriale.



La cover del libro Granchio Blu. Minaccia o Risorsa?

Come risolvere il problema?

Il problema si risolve cambiando radicalmente prospettiva, soprattutto nei territori che stanno pagando maggiormente il prezzo della sua presenza. Bisogna sicuramente aiutare queste comunità a continuare l'attività di pesca con sostegni e aiuti mirati, ma allo stesso momento sviluppare un ragionamento proattivo e non a fondo perduto. Il Granchio si vende se si vuole, ma se viene costantemente associato ad immagini negative, il consumatore finale perderà l'interesse e la curiosità. In altri Paesi è diventato una risorsa preziosa e anche protetta. Noi in Italia pare spendiamo 100 mila euro di Stato al giorno per mandarlo all'inceneritore.