



L'ALIENO

È TRA NOI

Il granchio blu è ormai una presenza fissa nel Mediterraneo, dove ha già causato gravi danni agli allevamenti. Quali sono le soluzioni per contrastare la diffusione della specie invasiva?

di FRANCESCO MARTINELLI
fotografie di ELISABETTA ZAVOLI



In occasione della Giornata mondiale della gastronomia sostenibile, la ONG iSea ha organizzato il Festival del granchio blu a Salonicco, in Grecia, per promuovere il consumo di specie aliene.

In basso: la chef stellata Chiara Pavan prepara un granchio blu per il suo menu ambientale al ristorante Venissa, sull'isola di Burano, a Venezia.



i pescatori di Kavala ci hanno detto che non subiscono grandissimi danni alle reti e non lo percepiscono come una grave minaccia. Inoltre Manos, il pescatore più giovane, ci racconta che quasi nessuno si organizza per pescare in maniera mirata il granchio blu a causa delle grandi fluttuazioni della popolazione. Aggiunge che non ha intenzione di investire in un mercato poco remunerativo e che non si sa se domani ci sarà ancora.

Eppure, qualcuno che ha intravisto nel granchio blu un'opportunità commerciale c'è.

Abbiamo visitato gli stabilimenti di due aziende che lavorano il granchio blu a Kozani e Salonicco, da cui il prodotto, fresco o lavorato, viene preparato per essere spedito in diverse parti del mondo: Cina, Italia, Olanda, Germania e altre regioni d'Europa.

I principali clienti sono cinesi, i pionieri del consumo del granchio blu al di fuori dell'areale originale. I granchi in commercio arrivano da tutta la parte settentrionale della Grecia, in particolare da una zona più a est, dove la laguna di Vistonida, con le sue acque salmastre, offre un ambiente ideale per la specie. Qui i pescatori della cooperativa che gestisce il lago lo catturano intrappolandolo nel lavoriero, una sorta di sbarramento che usano per "isolare" il pesce e pescarlo comodamente, oppure con nasse del tutto simili ai *cogoli* che si usano nel Delta del Po.

In Grecia il granchio blu non passa quasi per niente dai mercati, lo abbiamo potuto verificare nel Central fish market di Salonicco, a Nea Michaniona, uno dei più grandi di tutto il paese. Qui non c'era traccia di granchio blu perché i

pescatori lo vendono alle aziende di trasformazione, che passano regolarmente a ritirare il pescato direttamente da loro. Sono comunque ancora pochissimi i pescatori che raccolgono in maniera mirata il granchio blu. La mancanza di consumo interno infatti fa sì che il mercato sia poco sviluppato e tutto concentrato sull'export, e molti pescatori preferiscono continuare a fare quello che hanno sempre fatto.

L'ostacolo culturale che ha impedito finora lo sviluppo di un mercato interno in Grecia non si trova in altri paesi del Mediterraneo, come la Croazia.

NONOSTANTE SIA OTTOBRE, in Istria sembra piena estate; è il periodo migliore dicono, perché le orde di turisti dell'alta stagione non ci sono più e il mare è ancora in forma splendida, carico di un turchese davvero invitante.

Neven Iveša, pescatore, biologo e ricercatore dell'Università di Pola specializzato nelle specie marine aliene, sta risalendo con un piccolo retino in mano il canale che collega il mare alla zona umida di Palù, vicino a Rovigno. Si tratta di un canale artificiale costruito all'inizio del secolo scorso per far entrare acqua salata nella palude, limitando così il proliferare delle zanzare, le quali tuttavia, come abbiamo constatato, non sono del tutto scomparse.

Oggi questo stradino d'acqua lungo 200 metri è diventato un luogo ideale per i granchi blu. Neven sta catturando esemplari per le sue ricerche: studia alcuni parametri fisici e il contenuto dell'apparato digerente del granchio blu per capirne meglio alimentazione e riproduzione.

Dopo aver recuperato qualche granchio, rientriamo nella struttura dell'Università. Qui il ricercatore, insieme ad alcuni studenti, apre con cura un esemplare e prende diverse misurazioni: dimensioni del corpo, peso, misure degli organi sessuali, peso dell'epatopancreas. E infine analizza il contenuto dello stomaco.

Negli ultimi tre anni Neven e la sua squadra si sono concentrati sul granchio blu, a partire da una ricerca fatta sul fiume Neretva, il primo luogo della Croazia a essere colonizzato in maniera massiccia.



«Quando hai una specie nuova, devi subito iniziare a conoscerla per sviluppare i giusti metodi di mitigazione», spiega Neven, «per questo una delle prime cose che abbiamo fatto è stata organizzare un viaggio là dove il granchio blu è autoctono. Siamo andati negli Stati Uniti, nella Chesapeake Bay, dove ci siamo potuti confrontare con ricercatori che hanno dati raccolti lungo un intero secolo», racconta, mentre apre con estrema precisione il carapace di un maschio.

«Ora invece stiamo conducendo analisi sul contenuto stomacale dei granchi blu prove-

nienti dalla Riserva ornitologica di Palù, per capire che cosa mangiano qui da noi. I risultati sono stati in linea con quello che hanno trovato dall'altra parte dell'Atlantico: l'alimento principale sono i molluschi, bivalvi e gasteropodi. Questo è un problema, perché l'Istria è una zona importante per la biodiversità dei molluschi, è una zona di accrescimento, in cui sono più vulnerabili».

La predazione del granchio blu su vongole e simili è quindi confermata, oltre che dalle osservazioni dirette nel Delta del Po, anche dalle analisi dell'Università di Pola.

Qualche ora più tardi, appena calato il sole, ci dirigiamo di nuovo a nord, verso il piccolo porto turistico di Valbandon, luogo abituale di pesca amatoriale di granchio blu.

Con gli stivali immersi fino alle caviglie e la torcia sulla testa, Neven percorre il canale interno, in cerca di altri granchi. Qui facciamo un paio di osservazioni interessanti: un granchio blu che si sta mangiando in diretta una vongola e, evento raro, un maschio in fase di muta. Come tutti i crostacei, i granchi blu devono sostituire l'esoscheletro man mano che crescono. Si tratta di una fase particolare in

cui l'animale abbandona il vecchio esoscheletro e attende che quello nuovo si indurisca. In Italia questo processo è conosciuto molto bene dai pescatori del Delta del Po, perché è proprio con i granchi in muta che si fa la *moleca*, il granchio morbido, che può essere consumato intero e con zero scarto, generalmente fritto. Il granchio morbido, nella tradizione italiana realizzato con la specie *Carcinus aestuarii*, ha un altissimo valore commerciale, che può superare i 100 euro al chilo.

Nel frattempo, mentre Neven cammina con gli stivali immersi nell'acqua e nel sedimento organico, ci racconta che, oltre alla parte più strettamente scientifica, il suo gruppo si è occupato fin da subito anche di sensibilizzare e stimolare il consumo di granchio.

Alla mia domanda sulla possibilità di eradicare l'animale dai nostri ecosistemi è quasi

categorico: «Come per tutte le specie invasive, sarà difficilissimo sbarazzarcene, soprattutto se si interviene solo nei singoli paesi. L'Adriatico va visto come un unico ecosistema: i figli dei granchi che oggi sono qui in Istria potrebbero essere quelli che tra un anno si troveranno nel Delta del Po, trasportati dalle correnti. Mi piace però pensare che noi croati e gli italiani abbiamo una straordinaria opportunità, perché il granchio fa parte della nostra tradizione culinaria. Ho avuto l'occasione di mangiarlo e devo dire che è ottimo, e poi

ha molta più carne rispetto ai granchi autoctoni», dice sorridendo.

«Fino a poco tempo fa il granchio qui si pescava per il consumo personale, ma da questa estate abbiamo iniziato a vederlo anche al mercato di Pola. Solo così potremo toglierne un po' dall'ambiente naturale e limitare i danni all'ecosistema». □

Francesco Martinelli naturalista e divulgatore scientifico, è co-fondatore del collettivo di giornalismo ambientale *Radar magazine*. **Elisabetta Zavoli**, fotografa di Rimini, ha realizzato questo lavoro grazie a un fondo di ricerca della NG Society.