



BMTI

# GRANCHIO BLU O GRANCHIO NUOTATORE

- ANALISI ECONOMICA -



## Introduzione

Appartenente alla famiglia dei *Portunidi*, è conosciuto in Italia come *granchio blu* o *granchio nuotatore*, mentre negli Stati Uniti viene chiamato “Granchio blu del Maryland”. Appartiene al sottordine dei *Brachiuri*, animali di comportamento anfibio che possono sopravvivere sia in acqua sia sulla terraferma grazie alla possibilità di chiusura delle branchie, sebbene per un tempo limitato.

Originario della costa centro-occidentale dell'Oceano Atlantico, il granchio blu è oggi presente anche in molte altre zone del mondo: nelle acque circostanti il Giappone, nel Mare del Nord, nel Mediterraneo, nel Mar Giallo, nel Mar Baltico e nel Mar Nero.

Presenta un carapace duro di forma ellittica, con nove dentelli nella parte antero-laterale, di cui l'ultimo, il più laterale, allungato rispetto a quelli più anteriori. Gli esemplari maschi possono raggiungere una larghezza di 23 cm. Presenta dieci appendici di colore bluastrò: di cui **due anteriori**, le chele, con forma di pinza, deputate alla caccia e alla difesa, **sei laterali**, deputate alla deambulazione e **due posteriori** con una forma appiattita, deputate al nuoto. L'addome è diviso in segmenti: nei maschi sono presenti 3-5 segmenti addominali che formano una T appiattita, mentre nelle femmine, a seconda dell'età riproduttiva, può essere più largo o rigonfio per accogliere le uova dopo la fecondazione.



La tonalità blu del granchio deriva da una serie di pigmenti, tra cui l'alfa-crostacianina, che interagisce con un pigmento rosso, l'astaxantina, per formare una colorazione blu-verdastra. **Quando il granchio è cotto, l'alfa-crostacianina si decompone, lasciando solo l'astaxantina, che conferisce al granchio un colore rosso-arancio brillante.**

Il granchio blu è un animale molto vorace e onnivoro: si ciba di vegetali e di animali, come pesci, larve anellidi e soprattutto molluschi, come cozze, vongole e ostriche, a cui riescono a rompere le valve con le forti chele; si ciba anche di altri crostacei come altri granchi e pratica il cannibalismo.

È piuttosto sensibile alle malattie, tra le quali parassitosi e infezioni batteriche di vario genere, che nelle zone di origine determinano notevoli fluttuazioni della consistenza delle popolazioni.

In Italia questo animale è presente, in quantità esigue, da oltre 70 anni: le prime segnalazioni, nelle lagune venete, risalgono al 1951. In Francia il primo esemplare è stato avvistato nel 1901.

Attualmente si assiste, in Italia, a un boom demografico, dovuto a molti fattori: come l'aumento delle temperature, il drastico calo di presenza dei suoi predatori naturali, soprattutto l'anguilla, e la presenza nel Nord Adriatico di una massiccia molluschicoltura, fonte di cibo importante per i granchi. Attualmente è presente, con popolazioni in accrescimento, nelle lagune sarde, toscane, pugliesi, siciliane, fino anche al Metaponto. Si riscontra il verificarsi di catture in ambiente marino in molti porti pescherecci dell'Adriatico e del Tirreno.

## CICLO VITALE

Nel suo ambiente d'origine il granchio blu vive circa quattro anni, ma ha un ciclo vitale molto veloce. Si tratta di una specie eurialina, che necessita di ambienti a salinità differente per completare il ciclo riproduttivo. Per questo motivo ha attecchito facilmente e velocemente nell'Adriatico settentrionale, soprattutto nelle lagune, habitat molto adatto per la riproduzione e ricco di cibo. Sopporta bene le differenze di temperatura: le acque calde ne favoriscono l'accrescimento e la riproduzione, mentre inverni rigidi possono ridurne drasticamente il numero.

Come tutti i granchi, durante la crescita, muta il proprio carapace che diventa sempre più grande. La muta avviene solo a causa della crescita corporea, rendendo impossibile una stima dell'età. Le femmine, nell'ambiente d'origine, hanno 18 mute dopo gli stadi larvali, mentre i maschi effettuano la muta circa 20 volte. La crescita e la muta sono profondamente influenzate dalla temperatura e dalla disponibilità di cibo. Temperature più elevate e maggiori risorse alimentari riducono il periodo di tempo tra le mute. I granchi blu entrano nel periodo riproduttivo all'incirca tra i 12 e 18 mesi di vita a seconda della temperatura.

L'accoppiamento e la deposizione delle uova sono eventi distinti. I maschi possono accoppiarsi più volte. Le femmine si accoppiano solo una volta nella vita. Le femmine ormai giunte alla maturità sessuale, si avvicinano alle coste e agli estuari, con salinità più bassa, dove vivono i maschi. La femmina, una volta inseminata fa ritorno in mare aperto dove produce da 2 a 8 milioni di uova, che porta con sé nella parte addominale e può rilasciare in due momenti diversi. Le uova sono di colore arancio, colorazione che perdono col progressivo consumo del tuorlo da parte delle larve. La schiusa avviene entro due settimane in acque costiere marine ad alta salinità. L'accrescimento delle larve avviene in mare aperto. Quando esse vengono spinte dalle maree verso le foci dei fiumi, la diminuzione della salinità e della temperatura provoca

la metamorfosi alla fase giovanile, dopo la quale i granchi blu appaiono simili alla forma adulta. Lo stadio larvale dura all'incirca da 30 ai 40 giorni.

### LA PESCA

La pesca commerciale del granchio avviene quasi esclusivamente con nasse, ma si verificano catture accidentali anche con altri attrezzi da pesca, che possono risultare danneggiati dalle forti chele, quali reti da traino, reti fisse e bilancioni.

Le nasse per granchi sono trappole rigide a forma di scatola, realizzate con rete metallica esagonale o quadrata. Possiedono da due a quattro imbuto che si estendono nella nassa, con l'estremità più piccola dell'imbuto all'interno della trappola. Uno scomparto centrale realizzato in rete metallica più piccola contiene le esche. I granchi attratti dall'odore dell'esca, spesso un pesce azzurro, entrano nella trappola attraverso gli imbuto e non possono scappare.

### I SUOI USI

Nelle zone di origine rappresenta un'importante risorsa alimentare. Negli Stati Uniti la diffusione di alcune preparazioni tipiche ha dato vita a una fiorente industria della polpa di granchio trasformata. Le ricette più popolari in America sono:

- Crab-cake: una sorta di frittella di polpa di granchio. È composta da polpa di granchio e vari altri ingredienti, come pangrattato, maionese, senape, uova e condimenti vari (erbe, pepe nero ecc.). Viene quindi saltata in padella, cotta al forno, grigliata o fritta;
- She-crab soupe: è una zuppa ricca, simile alla bisque, fatta di latte o panna, polpa e brodo di granchio, uova di granchio e una piccola quantità di sherry secco;
- Fried Soft-Shell Crab: che corrisponde alle nostre moleche fritte.

Il granchio blu ha una notevole importanza culinaria e tradizionale negli Stati Uniti, in particolare in Louisiana, Carolina, Virginia, Delaware e New Jersey. È il crostaceo simbolo del Maryland, in particolare nell'areale di Chesapeake Bay, dove è presente la più grande attività di pesca commerciale dello stato.

Le produzioni di granchio blu hanno mostrato notevoli fluttuazioni. Questo è avvenuto soprattutto nella baia di Chesapeake: in questa si era osservata una crescita esponenziale negli anni '70 e '80, per poi diminuire bruscamente sul finire degli anni '90, sia per via della pressione di pesca da parte dell'uomo, sia per la comparsa di parassitosi e malattie batteriche. Gli stati di Maryland e Virginia si videro addirittura costretti ad adottare un piano di conservazione della specie, che ha dato buoni risultati, ed attualmente la popolazione è in equilibrio nell'area.

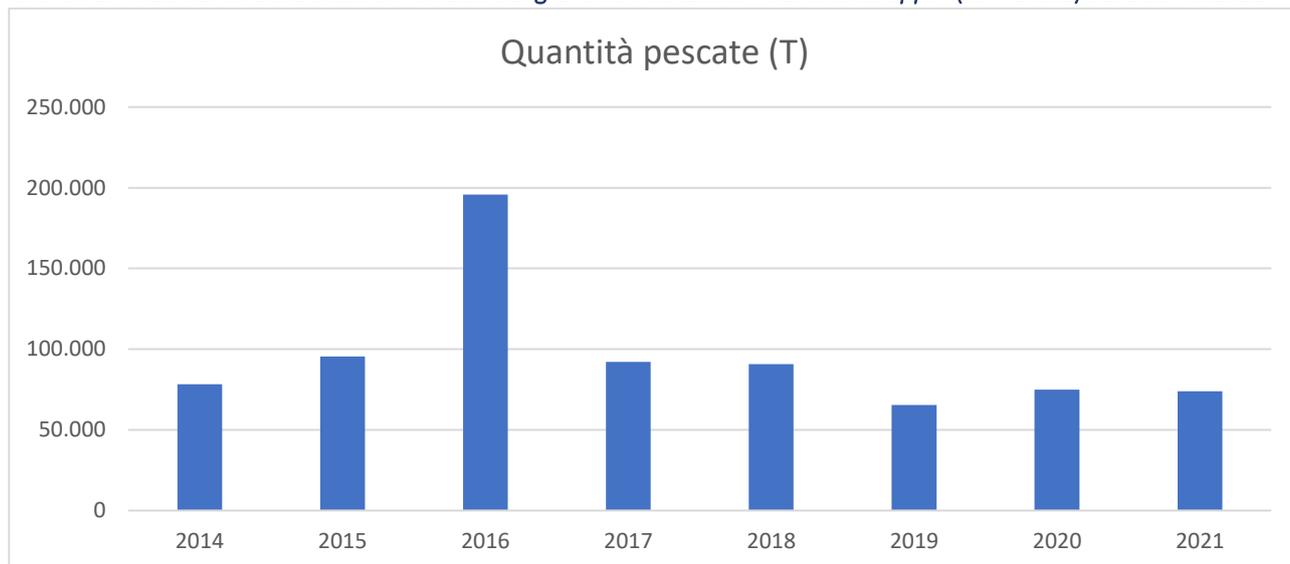
Questo prodotto è importato e consumato in Italia da molte decine di anni, come polpa surgelata. Le chele di granchio fritte, proposte da molti ristoratori nostrani, sono preparate, infatti, con la carne di questo crostaceo.

## LA PESCA MONDIALE

Il granchio blu è un prodotto di notevole rilevanza economica, con quantitativi complessivi che sono paragonabili alle principali specie ittiche pescate nel Mediterraneo, quali acciughe, sardine e vongole.

L'andamento negli ultimi anni è stato relativamente stabile, al di fuori dell'anno 2016, in cui si è avuto un sostanziale raddoppio della produzione, dato da condizioni ambientali particolarmente favorevoli e dall'assenza delle malattie stagionali che solitamente colpiscono la specie.

Grafico 1: Andamento delle catture mondiali del granchio nuotatore – *Callinectes Spp.* - (tonnellate) dal 2014 al 2021



Fonte: Elaborazione BMTI su dati FAO

Il principale produttore di granchio blu è rappresentato dagli Stati Uniti, seguito da Messico e Venezuela - Bolivia. La produzione statunitense è estremamente elevata, in quanto le coste settentrionali del golfo del Messico, dove sfociano i grandi fiumi americani, sono particolarmente adatte alla vita di questa specie.

Vengono già rilevati dalla FAO piccoli quantitativi di questo prodotto in Ecuador (versante pacifico), in Spagna, Turchia e Croazia.

Tabella 1: Andamento delle catture mondiali (stati più significativi) del granchio nuotatore – *Callinectes Spp.* - (tonnellate) dal 2014 al 2021

	2014	2015	2016	2017	2018	2019	2020	2021
Stati Uniti	60.991	72.392	143.564	67.026	62.732	43.008	53.305	53.468
Messico	12.405	15.126	35.830	16.790	20.065	14.438	13.773	14.871
Venezuela e Bolivia	3.900	6.826	14.238	7.335	7.335	7.335	7.000	5.218
Cuba	306	310	520	238	228	190	220	200

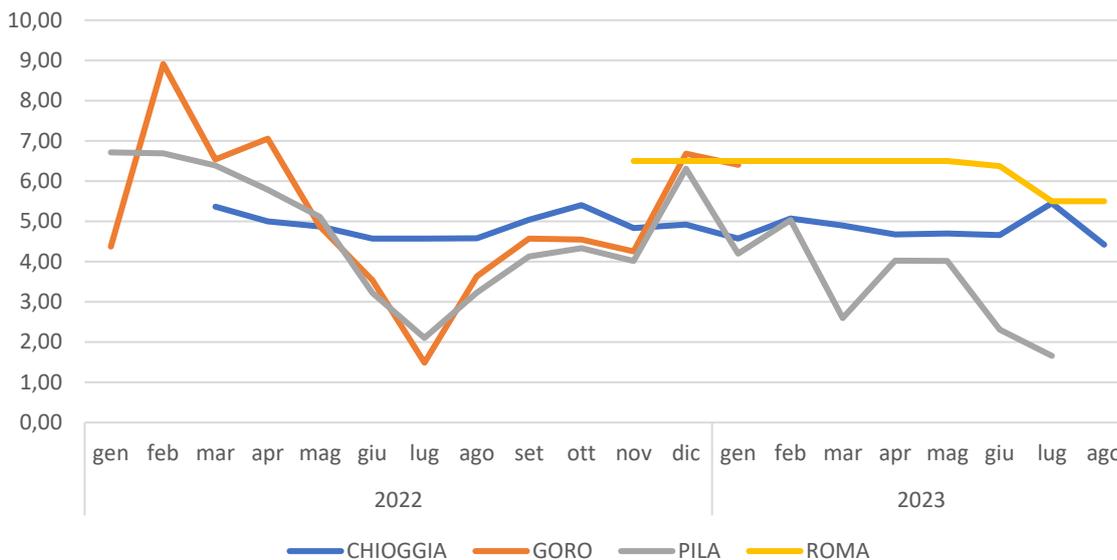
Fonte: Elaborazione BMTI su dati FAO

## IL VALORE ECONOMICO

Nei mercati italiani le prime commercializzazioni e rilevazioni dei prezzi si sono osservate dall'anno 2017. Durante gli ultimi anni si può notare un andamento già caratteristico per le quotazioni, con un consistente calo di prezzo all'inizio del mese di giugno, soprattutto nei mercati all'origine del Veneto (ove la specie è maggiormente commercializzata), seguito da un aumento alla fine del mese di agosto.

La presenza di questo prodotto ha avuto, in questi anni, un incremento quasi esponenziale ed è positivo il fatto che le quotazioni si siano mantenute su livelli invariati, in quanto l'aumento dell'offerta è stato controbilanciato da un consistente incremento della domanda.

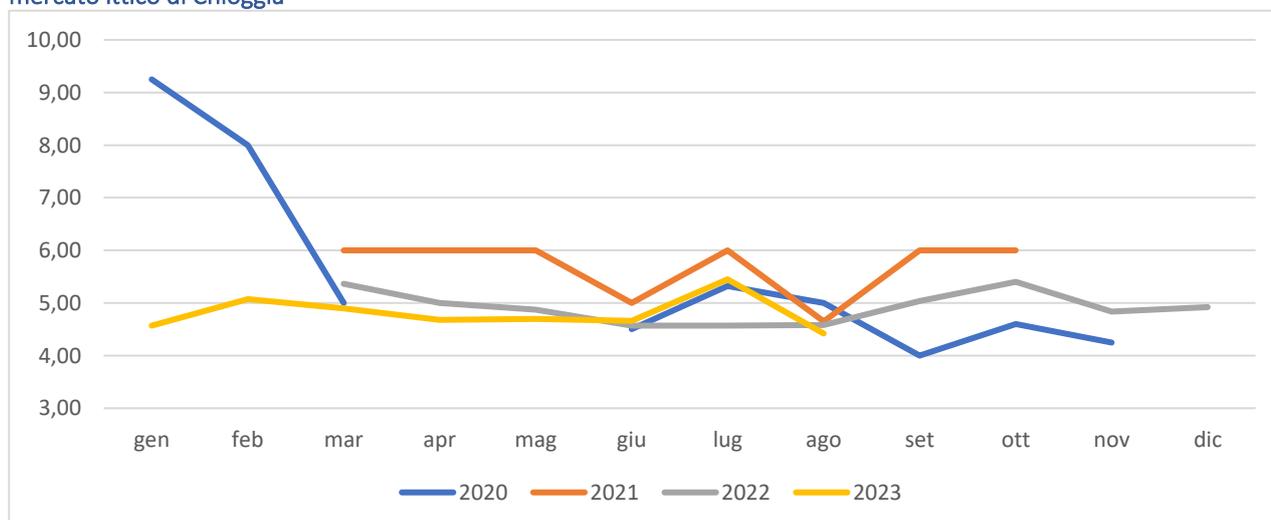
Grafico 2: Andamento dei prezzi (€/kg) del granchio nuotatore – *Callinectes Spp.* dal 2022



Fonte: Elaborazione BMTI su listini mercato all'ingrosso

Il mercato di Chioggia è un importante sbocco per il granchio blu: è interessante osservare come le quotazioni si stiano tuttora mantenendo intorno ai 4,5 € al kg, con andamento costante, similmente al mercato di Roma, prezzi molto più elevati rispetto ai mercati strettamente all'origine quali Goro e Pila, che mantengono prezzi su livelli simili a quelli americani, come si può osservare nei grafici successivi.

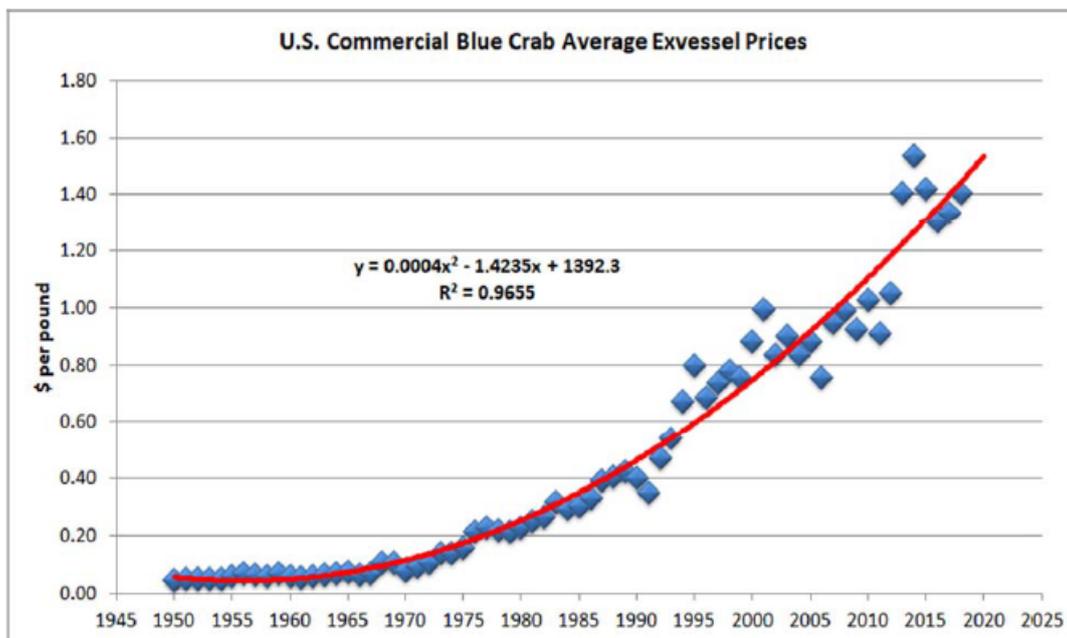
Grafico 3: Andamento dei prezzi (€/kg) del granchio nuotatore – *Callinectes Spp.* - dal 2020 e commercializzata nel mercato ittico di Chioggia



Fonte: Elaborazione BMTI su listini mercato all'ingrosso

Come si evince dal grafico 4, grafico elaborato dall'università del Mississippi, i prezzi medi all'origine (vendite in banchina) hanno registrato un incremento esponenziale dal 1950 al 2000. Si è giunti a quotazioni intorno a 3,30-3,40 \$/kg in anni recenti.

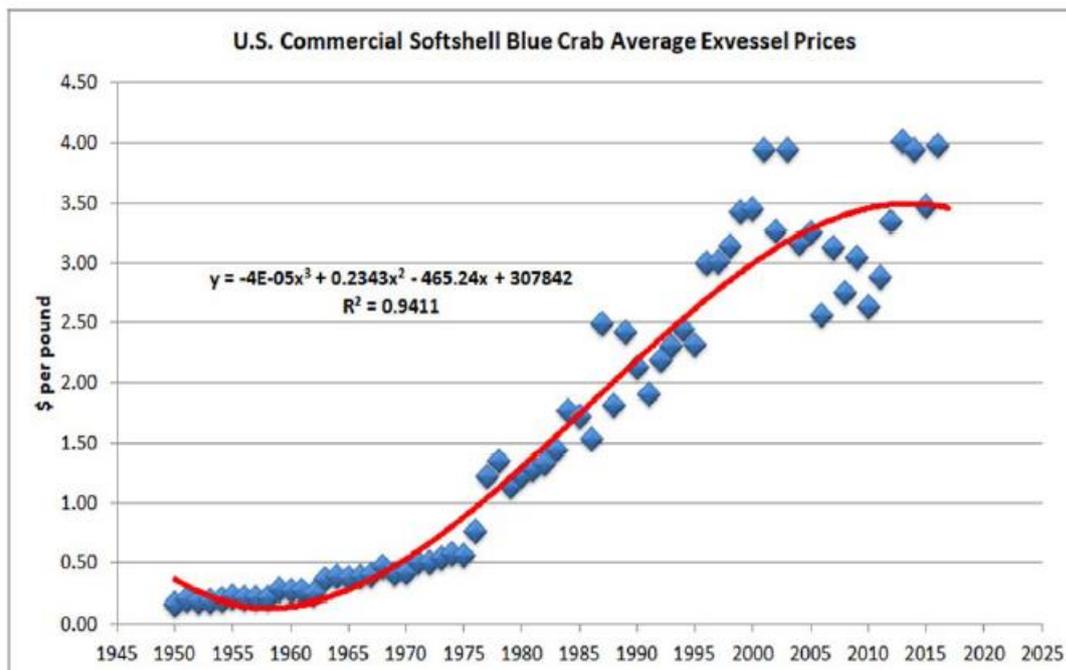
Grafico 4: Andamento dei prezzi medi in banchina dei granchi blu prodotti negli Stati Uniti in dollari per libbra.



Fonte: Mississippi State University

Nel grafico 5, vengono analizzati i prezzi medi all'origine (vendite in banchina) del Softshell Blue Crab ("granchio dal guscio molle", prodotto assimilabile alle nostre "moleche"), anche questi prezzi sono aumentati in modo costante dal 1950 al 2000, per poi stabilizzarsi intorno agli 8,00 \$/kg.

Grafico 5: Andamento dei prezzi medi in banchina del Softshell Blue Crab prodotti negli Stati Uniti in dollari per libbra.



Fonte: Mississippi State University

## PROSPETTIVE E CONSIDERAZIONI

---

Oltre alla necessaria attività di contrasto, potrebbe essere opportuno che parallelamente venga attuata una strategia volta ad incrementare lo sfruttamento economico del granchio blu, in modo da poter contribuire al controllo dello stock presente.

Il granchio blu si presta particolarmente alle preparazioni industriali, per cui l'industria alimentare è probabilmente il principale canale di sbocco per la extra produzione che si sta venendo a creare, con prodotti come sughi pronti e polpa, esportabili, tra l'altro, anche nei mercati americani.

Un'interessante prospettiva commerciale è rappresentata dalle "moleche", prodotto tradizionale, soprattutto nelle lagune venete, che, negli ultimi anni, ha avuto una notevole estensione ad altri mercati ed un consistente incremento di prezzo. L'invasione dei granchi blu determinerà, inevitabilmente, una fortissima contrazione delle moleche da *carcinus aestuarii* e, nonostante le "moleche" da granchio blu siano notevolmente più grandi, potrebbero rappresentare un'interessante alternativa, anche congelato, prodotto già presente nel mercato internazionale.

In questo momento si sta riscontrando una notevole difficoltà nel riuscire ad avere canali di commercializzazione efficaci e che possano distribuire i consistenti quantitativi pescati giornalmente: da questo punto di vista, lo sviluppo di un commercio telematico dedicato potrebbe espanderne gli orizzonti di distribuzione.

Dal momento che l'esoscheletro di questa specie è molto duro, si presta poco al consumo domestico, poiché le operazioni di pulizia e preparazione risultano piuttosto difficoltose: il suo consumo tal quale risulta più interessante soprattutto in zone in cui i granchi vengono già tradizionalmente consumati.

Al momento, il forte impatto mediatico, che ha determinato un notevole interesse verso questo prodotto, sta generando un incremento dei consumi: sarebbe opportuno che l'attenzione del consumatore venga mantenuta nel tempo.