

## Granchi blu sempre più affamati, ora anche cannibali

**T** [giornaletrentino.it/italia-mondo/granchi-blu-sempre-piu-affamati-ora-anche-cannibali-1.3583286](https://giornaletrentino.it/italia-mondo/granchi-blu-sempre-piu-affamati-ora-anche-cannibali-1.3583286)



**ROMA.** Sono così tanti i granchi blu presenti nelle acque italiane che non hanno più da mangiare a sufficienza. Si sta assistendo, infatti, a fenomeni di cannibalismo con gli esemplari più grandi che attaccano quelli più piccoli per accaparrarsi spazio e cibo; insomma la densità così elevata di questa specie sta diventando un problema per la loro stessa sopravvivenza.

A fornire gli ultimi aggiornamenti su questa vera e propria emergenza è il ricercatore in ecologia dell'Università di Ferrara, Mattia Lanzoni. «Il granchio blu è presente nelle nostre acque già da 30 anni - spiega Lanzoni - ma quello che stiamo vivendo oggi, è esploso in un arco di tempo così breve che era difficile da prevedere. I cambiamenti climatici rendono complicato fare ipotesi su spostamenti e comportamenti di questa specie che va ancora studiata a fondo». Certo è che si adatta a tutti gli ambienti, è in grado di creare in mare colonie fino a 3 miglia dalla costa e nelle acque interne di spostarsi fino a 120 chilometri dalla foce di fiumi.

Durante il periodo invernale l'attività predatoria dovrebbe diminuire per ripartire a pieno regime con il caldo, spiega ancora il ricercatore, ma un inverno con temperature sopra la media come quello dello scorso anno potrebbe non sortire gli effetti sperati.

Tanti i fattori di questa invasione dovuti non solo all'aumento delle temperature, ma anche al drastico calo dei suoi predatori naturali come soprattutto l'anguilla e una massiccia molluschicoltura nel Nord Adriatico, fonte di cibo importante che però non sembra più essere sufficiente.

Un'emergenza ambientale che si tenta di risolvere anche portando in tavola questo predatore. Continuano, infatti, ad aumentare i quantitativi commercializzati in tutta Italia, accompagnati da una domanda piuttosto robusta ancora in crescita. Una situazione che permette ai mercati di mantenere quotazioni stabili di settimana in settimana, come fa sapere la Borsa merci telematica italiana (Bmti) su dati rilevati nella rete dei mercati ittici all'ingrosso. Se nella piazza di Roma in questa settimana il granchio blu è venduto a 4,50 euro/Kg, a Chioggia è a 4,28 euro/Kg, mentre a Milano, principale mercato ittico all'ingrosso, è di 5,50 euro/Kg con un aumento del 75% delle vendite rispetto allo scorso anno; un prodotto che comunque nel mercato di Chioggia, fa sapere Bmti, era già presente nel 2017.

Tra ricette, siti e blog il granchio blu non è più un estraneo nelle tavole a casa e al ristorante. E a spingere 8 italiani su 10 ad assaggiarlo sono la curiosità e la moda, ma nessuno è disposto a rinunciare a sauté di cozze e spaghetti con le vongole made in Italy come emerge da un sondaggio online di Fedagri Pesca-Confcooperative. «A noi pescatori il granchio blu viene pagato 1 - 1,5 euro chilo, senza contare che ne buttiamo via oltre il 90% perché quelli più piccoli nessuno li vuole e a noi non resta che smaltirli», spiegano gli operatori a Scardovari, come a Goro e Comacchio. Il problema è una cultura gastronomica che in Italia non c'è, evidenzia ancora Fedagri Pesca, visto che negli Stati Uniti il prezzo al dettaglio sta intorno ai 100 dollari al chilo; qui tutti gli esemplari hanno uno sbocco commerciale dalle zuppe alla trasformazione.

Da parte sua il ministro dell'Agricoltura, Sovranità alimentare e Foreste, Francesco Lollobrigida, in un incontro politico in Abruzzo di Fdi, è tornato sul tema parlando di granchio blu tra le nuove emergenze e ricordando da una parte lo stanziamento nell'immediato di risorse (2,9 milioni di euro) per aiutare il comparto pesca e dall'altro il coinvolgimento di cuochi e testimonial, «perché il consumo di questa specie invasiva può portare ricchezza».