

GRANCHIO BLU: DA PERICOLO A PIATTO PRELIBATO

8 Agosto 2023



ROMA - La lotta al granchio blu si sposta a tavola con l'arrivo dei primi menu a base del "killer dei mari" che sta devastando le coste nazionali con danni per milioni di euro agli allevamenti di cozze e vongole e all'intero ecosistema.

L'iniziativa è della Coldiretti che domani dalle ore 10 all'agriturismo Coda di Gatto in via Piave 111 a Eraclea, pochi chilometri da Jesolo, in Veneto, presenterà una serie di piatti realizzati con il temibile crostaceo, le cui carni sono però piuttosto saporite e apprezzate.

Per l'occasione i cuochi pescatori e contadini di Campagna Amica Terranostra, in occasione dell'assemblea della Coldiretti di Venezia, una delle aree più colpite dall'invasione, metteranno in tavola un menu completo, dall'antipasto al secondo.

L'obiettivo è mostrare dal vivo come una soluzione per contenere l'eccessiva diffusione del granchio possa essere la sua pesca per il consumo.

Il granchio blu (o granchio reale blu) è una specie aliena per il Mar Mediterraneo originaria delle coste atlantiche dell'America, che raggiunge anche il chilo di peso e sta prendendo il sopravvento nei fondali delle nostre coste, sterminando vongole veraci, cozze, uova, altri pesci e molluschi, devastando la biodiversità marina ma anche danneggiando le stesse reti da pesca, grazie alle loro chele taglienti.

Una presenza, spinta dai cambiamenti climatici e al riscaldamento delle acque che hanno reso i nostri ambienti più idonei alla sua sopravvivenza e proliferazione.

© 2009 AbruzzoWeb - Mediano digitale registrato presso il Tribunale dell'Aquila con decreto n°501 del 2 settembre 2003
Iscrizione al ROC n. 26362 - P.IVA 01812420667
Direttore responsabile Berardo Santilli