

*Dal mare alla cucina*



## Questa è l'estate del granchio blu "Lo vendiamo anche al mercato del Car"

di Salvatore Giuffrida • a pagina 7

**IL CASO**

# Il granchio blu a Km 0 debutta anche al Car "E va subito esaurito"

Il primo carico di 80 chili pescato sulle coste laziali è arrivato venerdì. Venduto tutto in poche ore. Sui banchi il prezzo varia dagli 8 agli 11 euro

di Salvatore Giuffrida

Da piatto esotico tipico delle coste sudamericane a prodotto laziale a km zero: da venerdì sono arrivati al Car, il centro agroalimentare di Roma, i primi carichi di granchio blu pescato sulle coste laziali a sud della capitale dopo la recente autorizzazione del ministero dell'ambiente. Il primo carico di 80 chili è arrivato nel centro alle porte di Guidonia nella notte fra giovedì e venerdì: messo subito in

Data: 27.08.2023 Pag.: 1,7  
Size: 572 cm2 AVE: € 32604.00  
Tiratura:  
Diffusione: 25324  
Lettori:



vendita, è andato esaurito in poche ore, richiesto soprattutto dai ristoranti della capitale. Il prezzo di vendita del granchio blu al mercato all'ingrosso del Car varia da 8 a 11 euro al chilo, mentre al dettaglio nelle catene della grande distribuzione romana si aggira tra i 10 e i 15 euro. Il granchio blu è comunque considerato un pesce vero e quindi più economico rispetto ad altri crostacei: un granchio reale oceanico di media dimensione può arrivare a costare da 70 a 100 euro. Il granchio blu è originario dei mari caldi del Pacifico, dal Messico all'Ecuador, ma è arrivato sulle coste laziali probabilmente con le navi da crociera e, privo di predatori naturali e favorito dalle temperature miti del mare, è proliferato soprattutto dalla foce del Tevere lungo il litorale a sud della capitale, diventando un serio problema per l'ecosistema locale e gli allevatori di molluschi nell'area di Gaeta, Minturno, Fon-

di. La pesca è considerata un ostacolo alla sua proliferazione e nei prossimi giorni i carichi di granchio blu in arrivo al Car aumenteranno e passeranno dagli 80 chili di venerdì fino a 5 quintali al giorno, con una frequenza di nuovi arrivi ogni due o tre giorni a settimana.

«L'arrivo del granchio blu al Car, primo mercato ittico d'Italia, conferma il ruolo di presidio e commercializzazione di un settore di riferimento per la nostra economia - spiega Fabio Massimo Palottini, direttore generale del Car e presidente di Italmercati - sarà fondamentale valorizzare questo nuovo fenomeno che va ad allargare l'offerta sulle tavole degli italia-

***È richiesto molto dai ristoranti capitolini  
Sul litorale pontino commercializzato***

***senza alcun controllo***

ni riuscendo a garantire competitività e trasparenza dei prezzi».

Il granchio blu è destinato soprattutto ai ristoratori della capitale che lo hanno inserito nel menu fisso ma non manca il problema del mercato nero, soprattutto sul litorale pontino fra Sabaudia e Terracina, dove il crostaceo si venderebbe anche a 70 euro al chilo perché spesso viene venduto come granchio reale, molto più pregiato. I primi avvistamenti di granchio blu risalgono a un anno fa lungo la foce del Tevere tra Ostia, Fiumicino e Santa Marinella. L'ipotesi più plausibile è che sia stato catturato accidentalmente dalle navi da crociera durante le operazioni di zavorra e rilasciato nei porti del Mediterraneo, in Sicilia o Civitavecchia: poi sarebbe risalito fino alla foce del Tevere dove le acque sono meno salate e più calde.

© RIPRODUZIONE RISERVATA



► **Sui banchi**

Le cassette con i granchi blu arrivate venerdì mattina al mercato del Car di Guidonia. Sono ricercati soprattutto dai ristoratori. Il prezzo all'ingrosso varia dagli 8 agli 11 euro al chilo. Al dettaglio si aggira tra i 10 e i 15 euro.