

## Granchio blu, è boom a tavola: al mercato ittico di Milano finisce entro le 9 del mattino

 [corriere.it/cook/news/23\\_settembre\\_03/granchio-blu-boom-tavola-mercato-ittico-milano-finisce-entro-9-mattino-16d4d7b6-4998-11ee-9bd2-accbaad86dfa.shtml](https://www.corriere.it/cook/news/23_settembre_03/granchio-blu-boom-tavola-mercato-ittico-milano-finisce-entro-9-mattino-16d4d7b6-4998-11ee-9bd2-accbaad86dfa.shtml)

e Benedetta Moro

nuovi alimenti

di **Gulia Arnaldi e Benedetta Moro**

**Proveniente dagli Stati Uniti, ha «invaso» il Mediterraneo creando problemi all'ecosistema marino e agli allevamenti di cozze e vongole. Pescarlo (e consumarlo) sono un modo per liberarsene: al mercato del pesce di Milano è richiestissimo anche dai privati**



Milano, mercato del pesce. Sabato mattina. Tra spigole e scampi, il vero protagonista è lui: il chiacchieratissimo granchio blu. Ma attenzione, se lo volete vi aspetta una levataccia. Alle 9 del mattino, infatti, ha già fatto il tutto esaurito. «No, l'ho già finito — dice Fabio, uno dei

venditori, a un cliente — se lo vuoi, posso procurartelo per la settimana prossima, ma devi chiamarmi giovedì o venerdì». Se prima era presente sul banco del pesce ma poco richiesto, appannaggio della ristorazione della comunità cinese e sudamericana, ora sembra non bastare mai. E piacere proprio a tutti. D'altronde, il prezzo è imbattibile: «All'ingrosso viene venduto a circa 5/7 euro al kg — spiega Danilo Simonetta, direttore del [Mercato Ittico](#) di Milano — il che lo rende molto competitivo, visto che una granseola costa sui 20 euro al kg. Poi, si presta bene alla cucina. Il suo sapore dolciastro è molto amato dalla comunità cinese, che lo acquista già da tempo, ma da quest'anno anche gli italiani hanno iniziato ad apprezzarlo».

## Leggi anche

---

- [Granchio blu, la chef Chiara Pavan: «Un disastro annunciato»](#)
- [Granchio blu, da minaccia a opportunità](#)
- [L'invasione in Italia del granchio blu, costosissimo in Asia](#)

I problemi legati all'«invasione» di granchio blu

E per fortuna. Questo crostaceo, infatti, rappresenta un vero e proprio problema per gli ecosistemi italiani, nonché per gli allevatori di molluschi: «Si ciba principalmente di cozze e vongole — prosegue Simonetta — che riesce ad aprire con le chele. Gli allevatori hanno bisogno di una soluzione, e in fretta, perché questo animale non ha predatori. Il consumo a tavola può essere una delle tante da adottare, ma non l'unica». Acquistarlo, quindi, fa bene sia al portafoglio che all'ambiente. «Le più apprezzate sono le femmine — spiega Teodoro, dipendente della ditta "Garbin Raffaele", che lo vende al [mercato ittico](#) di Milano da diverso tempo —: più sono grandi, meglio è, perché la resa non è altissima. Prima provenivano dalla Grecia, ma ora vendiamo praticamente soprattutto quelli dell'Adriatico, che è la zona più colpita dall' "invasione" della specie aliena arrivata dagli Stati Uniti probabilmente nelle acque di zavorra delle navi. Il sabato, quando apriamo ai privati, ne vengono acquistati circa 50/60 kg al giorno. Abbiamo anche alcune pescherie tra i clienti».

Versatile e nutriente

Insomma, tutti pazzi per il granchio blu. Anche nella gastronomia. I prodotti a base di granchio blu di una start up tutta al femminile di Rimini, Mariscadoras, infatti, stanno per sbarcare a Milano, con sugo di granchio blu, polpette e salse, lavorati in una filiera 100 per cento italiana e sostenibile (sono pescati nel delta Po e lavorati a Venezia). Questa società, nata per salvaguardare l'ambiente marino e lacustre, cerca di valorizzare le proprietà gastronomiche di quello che ora è visto solo come una minaccia per gli ecosistemi marini. Il granchio blu ha infatti diverse proprietà nutritive — è ricco di grassi essenziali, selenio, vitamine del gruppo B, omega3, fosforo e proteine — che lo rendono un ottimo alimento da inserire nella propria dieta. Non resta che mettersi ai fornelli.

---

3 settembre 2023 (modifica il 3 settembre 2023 | 08:13)

(©) RIPRODUZIONE RISERVATA