

Granchio blu: a Milano é esaurito già alle 9 del mattino

dissapore.com/notizie/granchio-blu-a-milano-e-esaurito-gia-alle-9-del-mattino/

4 settembre 2023

Restano a bocca asciutta gli avventori del Granchio blu al **mercato ittico** di Milano: sold out di primo mattino. Lo acquistava solo la comunità cinese, ora lo apprezzano anche gli italiani (che devono prenotarlo).

Dissapore Notizie



di **Chiara Cajelli**

4 Settembre 2023

Da odio a amore, letteralmente, in pochissimo tempo: il **Granchio blu** è passato dall'essere considerato predatore insaziabile e temibile a prelibatezza che ogni cucina desidera. Tanto che presso il **mercato ittico di Milano Lombroso** è **esaurito alle 9 del mattino**. Non si fa in tempo ad accaparrarsene qualche esemplare, a meno che non si chiami prima per prenotarlo.

Ne parliamo anzitempo della **versatilità culinaria** che offre il Granchio blu, da adottare come soluzione per la sua presenza massiccia nei mari italiani (e, ora anche nel Po). Dal fine dining, la cosa è passata di bocca in bocca fino ad arrivare al “buon esempio” politico diretto come quello del ministro Francesco Lollobrigida che – in mezzo alla sua comunicazione non sempre sul pezzo – si è messo ai fornelli.

Il Granchio blu che al mercato mio padre (*non*) comprò



Abbiamo letto la testimonianza su Area C e Corriere e abbiamo voluto verificare anche noi in questo lunedì mattina settembrino iniziato troppo presto. Effettivamente, dal **mercato ittico** arriva la conferma: è necessario **prenotare il Granchio blu con largo anticipo**, al giovedì se si vuole ritirarlo al sabato (giorno di apertura al pubblico). Si registra il **totale sold out** alle 9 del mattino e le cifre sono altissime: si parla in media di **50 kg al giorno** tra privati, ristoratori e pescherie ittiche come clienti.

Perché tutti vogliono il Granchio blu

Un po' per moda, un po' per sostegno, un po' perché è piuttosto buono: ecco le tre ragioni principali che hanno reso popolarissimo questo crostaceo originario degli Stati Uniti. Se Luca Zaia ne ha parlato al mondo invocando un'emergenza nazionale, altri si sono rimboccati le maniche in altro modo trasformando il *Callinectes sapidus* in cibo. Ne è un esempio la startup Mariscadoras, che ne fa sugo e lo esporta “a casa sua” ovvero in Florida, dove il Granchio è richiesto ma è vietato pescarlo.

LEGGI ANCHE [Granchio blu, il predatore alieno della laguna di Venezia sulle tavole degli stellati](#)

Ne è un esempio anche la [Confraternita del Granchio blu](#), che si è fatta portavoce della bontà dell'animale in cucina. E lo abbiamo assaggiato, in **versione gourmet**, presso due ristoranti stellati di Venezia: il Venissa a Mazzorbo e il Local a Venezia, entrambi 1 stella Michelin. Insomma il granchio blu ci toglie tanto ma al contempo può ridarci tanto, se sappiamo apprezzarlo (tanto quanto i cinesi, per esempio).

LEGGI ANCHE [Granchio blu \(gourmet\): Prova d'assaggio](#)

Leggiamo anche la testimonianza di Danilo Simonetta, direttore del [Mercato Ittico](#) di Milano: "all'ingrosso è venduto a circa 5/7 euro al kg 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". Vi lasciamo con una panoramica su [dove comprare il granchio blu e a che prezzo](#).

Fonte Area C e Corriere

[Hai notato errori?](#)