

IL GRANCHIO BLU

Bello e' proprio bello. Anche se i pescatori del Salento che per primi se lo sono ritrovato nelle reti, qualche anno fa, sono rimasti sorpresi più' che affascinati da questo grosso granchio, arriva a misurare venti centimetri di larghezza, per dieci di lunghezza, con un muso seghettato ed il suo corpo presenta una corazza color bianco e dalle chelae blu intenso. *Callinectes sapidus*, è questo il suo nome scientifico, meglio conosciuto come 'granchio reale', si tratta di una specie proveniente dall'America Centrale che si sta diffondendo nei nostri mari e nelle lagune del nord Italia. A differenza di molte altre specie aliene, forse proprio per la sua bellezza deve essere stato introdotto nei nostri mari da collezionisti di frodo che lo hanno poi “scaricato” in acqua libere. Si tratta di un predatore molto temibile e potenzialmente pericoloso per l'equilibrio biologico dei nostri mari, dato oltre ad essere onnivoro e predatore opportunisti, sono anche molto resistenti essendo eurialini ed euritermi, ovvero tollerano molto bene i cambiamenti di salinità, adattandosi perfettamente ad ambienti salmastri, nonché ad ampie variazioni termiche.

A TAVOLA. Recentemente, in Tunisia, le cui coste sono state le prime ad essere “invase” dai granchi blu, si e' tenuto un evento cui hanno partecipato cuochi, biologi marini e studenti per discutere e valorizzare il granchio più' trasformandolo dall'essere una miccia per l'ecosistema ad una risorsa economica ed alimentare. Le carni del granchi blu sono molto pregiate e apprezzate negli Stati Uniti perché' sono molto povere di grassi saturi e perché' presentano un elevato contenuto proteico. Ottimo dunque per preparare piatti raffinati e nutrizionalmente molto validi.

