



area di produzione

Veneto

Laguna veneta (Chioggia e Venezia - isole di Burano, Mazzorbo e Giudecca)

I pescatori

Coopesca
calle S. Andrea, 292
Chioggia (Ve)
tel. 041 400220
Presidente Giuseppe Renier

Cooperativa San Marco
via Terranova, 215
Burano (Ve)
tel. 041 730076 - 335 323172
Direttore Luigi Vidal



Slow Food®



le
moleche



Presidio sostenuto da



REGIONE DEL VENETO

VENETO
AGRICOLTURA



Referente del Presidio

Gigi Boscolo (Lega Pesca)
tel. 041 5506697 - boscolo.luigi@macoop.191.it



Fondazione Slow Food
per la Biodiversità
ONLUS

Un granchio piccolo e morbido

Il granchio verde (*carcinus aestuarii*) è la specie di granchio più diffusa nel Mediterraneo; infatti, è conosciuto in Italia anche come granchio comune. In grado di sopportare sensibili variazioni di salinità e temperatura, si trova particolarmente bene negli ambienti lagunari e nei bassi fondali. Solo nella laguna di Venezia, però, è al centro di una particolare attività, a metà tra la pesca e l'allevamento estensivo: la raccolta delle *moleche*.

Da almeno tre secoli i pescatori selezionano i granchi in fase di muta, quando perdono il loro rivestimento (carapace) e si presentano teneri e molli – da qui il nome moleche.

È un'attività stagionale che segue i ritmi di crescita dei crostacei e ha le sue punte nel periodo primaverile ed autunnale. I granchi vengono catturati con apposite reti da posta fisse, posizionate nei bassi fondali lagunari. Si procede quindi ad un'accurata cernita, per separare i granchi *boni*, pronti alla muta in tempi brevi (da 1



Gli ultimi molecanti

Il numero di equipaggi dediti a questo tipo di pesca si aggira intorno alla cinquantina e, dopo la crisi degli anni ottanta, il settore pare in ripresa. Tuttavia, vi è il rischio che, nel giro di alcuni anni, questa ricercata specialità scompaia, anche per la concorrenza data dall'attività di allevamento e raccolta delle vongole veraci. Ma la minaccia più grave è rappresentata dall'inquinamento, che influisce sugli individui allo stato giovanile riducendo il numero e le dimensioni degli *spiantani* e dei *boni* da far mutare. Inoltre, **gran parte dei molecanti è in là con gli anni e, se non interviene un ricambio generazionale, si rischia di perdere un grande bagaglio di conoscenze ed esperienze, fondamentali in un'attività tanto impegnativa.**

a 3 settimane), dagli *spiantani*, che muteranno nel giro di un paio di giorni, e dai *matti*, che invece non muteranno più nel corso della stagione di raccolta. Mentre i *matti* vengono ributtati in mare, *spiantani* e *boni* vengono tenuti separati e sistemati in appositi contenitori detti *vieri*. Un tempo costruiti interamente in vimini, ora sono formati da assi di legno, distanziate per permettere la circolazione dell'acqua all'interno. A questo punto, i *vieri* vengono calati in acqua, nei bassi fondali sabbiosi o in prossimità dei canali. L'ultimo anello della filiera consiste nelle operazioni di controllo e pulizia dei *vieri*; la finalità è triplice: prelevare le *moleche*, eliminare gli esemplari morti e i carapaci, e, infine, trasferire i *boni* che, man mano, diventano *spiantani*. Le *moleche*, una volta tolte dall'acqua, possono essere mantenute vive in contenitori refrigerati fino a 2-3 giorni, per poi essere conferite al mercato. Il modo più comune per cucinarle è friggerle in olio bollente, previa leggera infarinatura, ovvero dopo averle lasciate affogare nell'uovo sbattuto per circa un'ora.

Foto di Marco Bruzzo

