

MOECHE E MASANETE

Eventuali sinonimi e termini dialettali

Moeche e masanete, moleche e mazanete, moeca e masaneta, moleca e mazaneta, masenete o mazenete.



La storia

Il granchio è un crostaceo che vive nei fondali sabbiosi delle lagune, nelle acque salmastre dei fiumi e nelle acque dei porti. È dunque molto diffuso anche nella laguna veneta, dove ha trovato un habitat adatto alle sue esigenze e l'apprezzamento da parte delle popolazioni della zona. Quella della coltura e della lavorazione dei granchi è una tradizione antica che si tramanda di generazione in generazione.

Descrizione del prodotto

Il granchio è un crostaceo caratterizzato da 5 paia di zampe, di cui 2 chelate, corpo con addome breve e allargato, ricoperto da un tegumento di colore grigio-verdastro, di diametro di circa 6-7 cm. Come tutti i crostacei prima di diventare adulto e assumere le dimensioni definitive compie una serie di "mute": abbandona ciclicamente la vecchia corazza per dotarsene di una nuova e più voluminosa. La vita del granchio è quindi caratterizzata da uno stadio protetto da "guscio" ("granso duro") e da uno stadio, che si protrae ciclicamente solo per poche ore, in cui le parti molli sono sprovviste di protezione ("moleca").

La "moeca o moleca" (maschi e femmine privi di guscio) è il granchio che, nello spazio di poche ore, abbandonato il vecchio rivestimento, non ha ancora consolidato la nuova corazza. Si distingue per l'addome ripiegato a forma triangolare stretta.

La "masaneta o mazaneta" (femmine provviste di guscio) si distingue per l'addome ripiegato a forma di cuore, ed è consumata quando, alla fine dell'estate, ha le ovaie mature e gonfie (viene detta "col coral") che costituiscono la parte più apprezzata del crostaceo.

Processo di produzione

La componente tradizionale della coltura si manifesta nella fase della lavorazione. L'attività è fortemente stagionale, concentrandosi in due periodi all'anno per le "moeche" (primavera e autunno), e nel solo periodo fine estivo per le "masanete". In primavera le "moleche" vengono prodotte in acque a fondali bassi ("barene"), d'inverno in laguna aperta per sfruttare l'azione termica dell'acqua. La temperatura infatti influenza la velocità del ciclo biologico del granchio. I granchi vengono pescati con delle reti particolari ("trezze") terminanti con trappole cilindriche ("nasse"). Successivamente vengono riversati in sacchi di juta e trasportati agli impianti di lavorazione dove si effettua la delicata operazione della cernita che rappresenta il punto critico del processo produttivo; questa abilità nell'eseguire la cernita, appresa dopo decenni di esperienza in buona parte mediata dall'osservazione diretta del "molecante" più esperto, è la caratteristica più spiccata della specifica tradizione, per questo viene effettuata da personale esperto.

I sacchi vengono svuotati su dei tavoli particolari ("gorne") da cui vengono selezionate le diverse tipologie di granchio in funzione dello stadio biologico. Si individuano così i granchi "spiantani" (che a giorni diventeranno "moeche") e quelli "boni" (che a giorni diventeranno "spiantani"). Entrambi, ma separatamente, vengono allevati in particolari casse di legno fessurate denominate "vieri", appese a dei pergolati di pali infissi sul fondo della laguna ("vivai"). I "vieri" degli "spiantani" devono

essere giornalmente aperti (anche più volte al giorno) per individuare l'esatto momento di prelievo delle "moleche".

La conservazione e la stagionatura non hanno luogo trattandosi di un prodotto commercializzato e consumato vivo e vitale.

Usi

Le "moeche" vengono molto apprezzate fritte, mentre le "masanete" sono preparate lesse e condite con aglio, olio e prezzemolo.

Reperibilità

Durante i periodi di produzione, "moeche e masanete" sono facilmente reperibili dai rivenditori di pesce presso tutti i mercati della gronda lagunare.

Territorio interessato alla produzione

La produzione è localizzata prevalentemente nella laguna di Venezia, concentrandosi nelle zone di Burano, Giudecca e Chioggia.

