

# IL GRANCHIO BLU IN VENETO

## DATI PRODUTTIVI



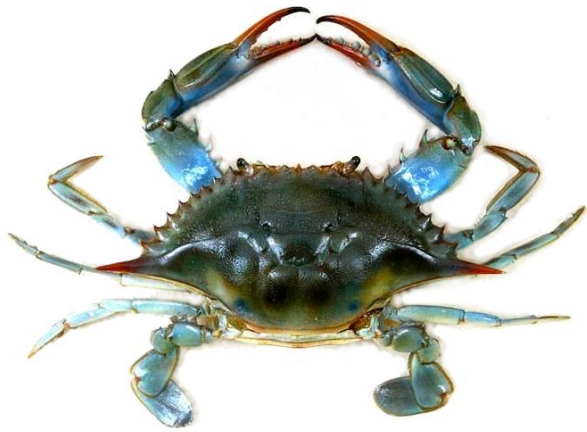
Osservatorio Socio Economico della Pesca e  
dell'Acquacoltura

## SOMMARIO

INTRODUZIONE .....	2
LA PRODUZIONE DI GRANCHIO BLU .....	4
CONTESTO ATTUALE E PROSPETTIVE FUTURE .....	7

## INTRODUZIONE

Ormai sono quasi due anni che in alto Adriatico si è innescata prepotentemente la problematica del granchio blu, visto che questo vorace crostaceo sta imperversando sul comparto ittico dell'intera area nord-orientale d'Italia.



Il granchio blu (figura 1), noto anche come granchio reale o nuotatore, è un crostaceo decapode appartenente al sottordine dei Brachiuri, famiglia dei Portunidae e alla specie *Callinectes sapidus*.

Questo granchio, morfologicamente, possiede un ampio carapace ellittico, con la superficie dorsale bruno-bluastro e granulosa, dotato frontalmente su ogni lato di nove dentelli di forma triangolare, dei quali l'ultimo è più grande e spinoso. Anche le chele sono bluastre (rossicce nelle

femmine) e provviste di spine bianche chiazzate di rosso, mentre le altre appendici sono grigie sul lato dorsale e blu in quello lateroventrale. Le dimensioni del carapace in larghezza arrivano fino a 23 cm nel maschio, mentre la lunghezza è di circa 9 cm (fino a 7,5 cm nelle femmine).

Il granchio blu è una specie autoctona delle coste atlantiche del continente centro-nord americano, ma grazie ai trasporti marittimi ormai lo si ritrova un po' dappertutto. È giunto nel Mar Mediterraneo e, in particolare, in Italia nel 1949 nelle acque lagunari di Grado e viene pescato per la prima volta in Laguna di Venezia nel 1950. Nel tempo, la presenza del granchio blu è stata sempre episodica e frutto di più introduzioni involontarie (ad esempio, le acque di sentina delle navi transoceaniche), anche se nell'ultimo periodo le catture di questa specie sono diventate sempre più consuete.

L'arrivo del granchio blu nel nostro ambiente è stato casuale, ma ha beneficiato sia dell'assenza di predatori naturali (in primis l'anguilla), che delle idonee condizioni meteorologiche e dell'acqua, che ne hanno permesso uno sviluppo rapido e incontrollato che sta portando allo stravolgimento dell'ecosistema marino del Veneto e delle regioni limitrofe nel volgere di poco tempo. È assodato come questo crostaceo stia mettendo in serio pericolo l'attività della molluschicoltura e della piccola pesca costiera, rappresentando una seria minaccia per la biodiversità marina dell'Adriatico.

Questo crostaceo è una specie ad ampia valenza ecologica e un efficiente predatore di molluschi, crostacei e pesci, nonché di animali morti. Tra l'altro, riesce facilmente con le proprie forti chele a rompere il guscio dei molluschi bivalve, ma non sono rari i casi in cui si ciba di altri granchi fino ad arrivare a veri e propri fenomeni di cannibalismo.

Il granchio blu è una specie eurialina, potendo sopportare sia acque dolci che salate, che tra l'altro ne facilitano il ciclo riproduttivo. Inoltre, resiste ad ampie escursioni termiche dai 3° ai 35° C (euritermo) e a bassi livelli di ossigeno disciolto nell'acqua, ciò gli consente di colonizzare nuove aree, tant'è che negli anni è riuscito ad ambientarsi anche in Laguna di Venezia.

I maschi durante la loro vita si accoppiano più volte, mentre le femmine lo fanno una sola volta. Le femmine, allorché sono mature, dal mare aperto rientrano sotto costa dove ci sono i maschi ad attenderle e una volta inseminate riprendono la via del mare aperto. La femmina depone le uova sotto l'addome, arrivando a produrne alcuni milioni, che sono tipicamente arancione per poi sbiadirsi nel giro di un paio di settimane approssimandosi alla schiusa. I piccoli nati concluderanno la fase larvale in circa 40 giorni, per poi diventare dei granchietti simili ai propri genitori. Durante il loro accrescimento i granchi effettuano più volte la muta, anche 20 mute, finché non arriveranno alle dimensioni definitive degli adulti.

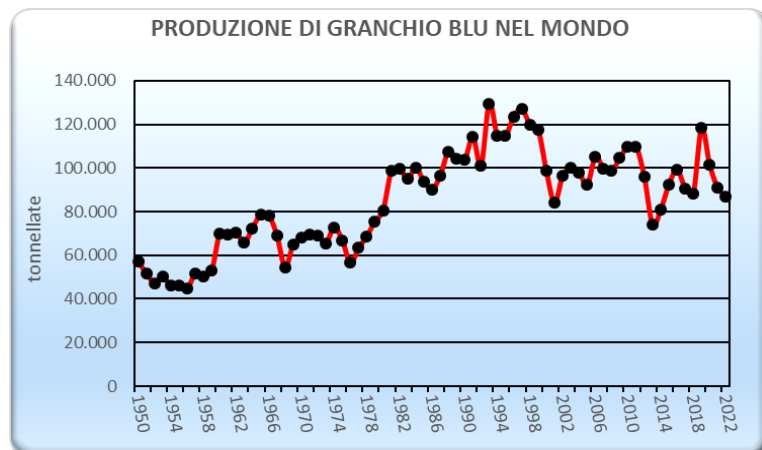
I granchi blu vengono pescati tipicamente con nasse mono o multi-camere, che vengono in genere innescate con del pesce azzurro, ma molto spesso finiscono nelle reti fisse, da traino o nei coppi dei bilancioni e riuscendo non di rado a rovinarle con le loro possenti chele.

Questi crostacei possiedono buoni valori nutrizionali e carni molto apprezzate, per questo sono molto consumati da tempo in Messico e negli Stati Uniti dove vengono serviti in varie preparazioni culinarie. Oltre che fresco, il granchio blu è adatto ad essere lavorato e conservato. Visto il forte aumento negli anni delle catture di questo crostaceo e alla sua duttilità in cucina, sono diverse le aziende nostrane della trasformazione ittica che stanno testando questo prodotto come ingrediente per farne ripieni delle paste fresche. Infatti, alcuni noti chef stanno utilizzando questo granchio per i loro piatti, con un buon riscontro da parte della clientela. Negli USA, in particolare negli stati della costa orientale, da molti anni viene consumato in forma di zuppe, frittelle di polpa e fritto al modo delle nostre moleche nostrane.

## LA PRODUZIONE DI GRANCHIO BLU

L'andamento della produzione mondiale di granchio blu degli ultimi 72 anni viene riportata nella prossima figura (dati Fao).

Dalla figura 2 si evince di come ci sia stata un'impennata dei quantitativi di granchi pescati intorno agli anni '80 per portarsi così stabilmente intorno alle 100mila tonnellate annue. Il picco in volume di questo crostaceo è stato raggiunto nel 1993 con circa 130mila tonnellate, per scendere poi in maniera altalenante fino alle 86.750 tonnellate del 2022.



Nel contesto mondiale, USA e Messico la fanno da padrone in termini di granchio blu pescato, con gli Stati Uniti che nel 2022 da soli rappresentano circa il 60% del volume complessivo pescato (58.530 t), segue il Messico (33% s.t. e 28.220 t). La produzione di questa area è particolarmente elevata perché a nord del Golfo del Messico sfociano i grandi fiumi statunitensi, creando così l'habitat ideale di questo crostaceo. Il complemento a cento della produzione mondiale di *Callinectes sapidus* è costituito da un altro 6,5% circa dei Paesi del Centro-America (in particolare di Venezuela e Nicaragua) e dalla "recente" quota volumetrica dello 0,6% pescata nel Mar Mediterraneo (519 t). In questo bacino è più datata la presenza di granchio blu in Spagna, con le sue circa 300 tonnellate registrate nel 2022, con la Turchia che si posiziona al secondo posto con 119 tonnellate e a seguire l'Italia con circa 96 tonnellate, mentre è residuale la produzione di Croazia (3 t) e Portogallo (1 t).

Ora passiamo all'analisi delle statistiche ufficiali dei quantitativi e dei valori registrati dalla vendita in Veneto di Granchio blu locale, grazie ai dati forniti dai Mercati Ittici e dal Consorzio Cooperative Pescatori del Polesine (di seguito indicato come Consorzio di Scardovari).

Dalla prossima tabella 1 risulta evidente come le vendite di prodotto locale di questo crostaceo nel 2024 siano concentrate nell'area polesana, che incide per l'89% sul totale in termini di volume e dell'82,3% per gli incassi. La restante quota dell'11% circa invece è quella che viene registrata dai mercati ittici del veneziano, in particolare da Chioggia con 59,2 tonnellate.

Complessivamente, nell'ultimo anno in Veneto è stato venduto granchio blu per circa 705 tonnellate, con una crescita in volume del 42% rispetto al 2023. Situazione in antitesi quella evidenziata per il fatturato, visto che al valore di circa 1,03 milioni di euro corrisponde una diminuzione annua del 4%.

<b>GRANCHIO BLU VENDUTO NEI MERCATI ITTICI DEL VENETO</b>						
Sito di Vendita	2024		2023		VAR. 2024/2023	
	Kg	Euro	Kg	Euro	Kg	Euro
Caorle	723	1.370	349	980	107%	40%
Chioggia	59.213	127.331	89.994	189.880	-34%	-33%
Pila/P.to Tolle	191.552	264.565	150.354	268.471	27%	-1%
Porto Viro	36.484	50.627	25.995	49.685	40%	2%
Scardovari	13.244	30.917	103.765	309.585	-87%	-90%
Cons. Scardovari	386.042	504.915	120.156	227.790	221%	122%
Venezia	17.977	54.938	6.721	27.850	167%	97%
<b>VENETO</b>	<b>705.233</b>	<b>1.034.664</b>	<b>497.333</b>	<b>1.074.241</b>	<b>42%</b>	<b>-4%</b>

Passando all'analisi dei dati dei singoli mercati ittici veneti, si evidenzia che per Caorle al momento la problematica del granchio blu non è ancora ai livelli di soglia d'attenzione, visto che negli ultimi due anni il volume, seppur raddoppiato, resta comunque al di sotto della tonnellata, anche se è risaputo che solo una piccola parte del pescato di questa marineria passa per il mercato comunale.

La situazione rilevata negli altri mercati regionali è alquanto variegata nel confronto annuale. Grazie all'autorizzazione alla vendita ricevuta ad hoc, è più che manifesta l'azione accentratrice nell'area della Sacca del Consorzio di Scardovari per i quantitativi venduti di questo famelico crostaceo. Infatti, giornalmente i crostacei pescati vengono consegnati al Consorzio dalle tante cooperative e ditte del territorio che sono impegnate nell'attività di pesca e acquacoltura, con una quota di questo prodotto che viene avviata e smaltita al macero. Nella prima fase della proliferazione del granchio blu, nell'area polesana il sottoprodotto ricevuto dal Consorzio veniva smaltito dai mercati di Scardovari e Pila, essendo provvisti di celle frigo, mentre dalla fine di agosto 2023 è lo stesso Consorzio a provvedere allo smaltimento, visto che nel frattempo si è dotato di nuove celle frigo.

Nell'ultimo anno il Consorzio ha venduto per oltre 386 tonnellate, con un aumento volumetrico del 221% rispetto al 2023. Il solo Consorzio rappresenta quasi il 55% di tutto il granchio blu venduto in Veneto. In termini di incassi, quest'ultimo ha totalizzato poco più di mezzo milione di euro, con un rialzo annuo del 122%, anche se risulta più basso rispetto al volume per l'inevitabile crescita dell'offerta e il conseguente calo dei prezzi medi alla produzione.

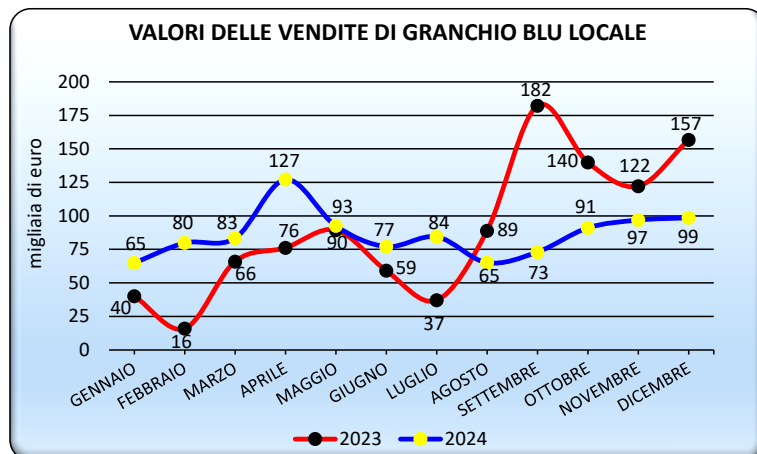
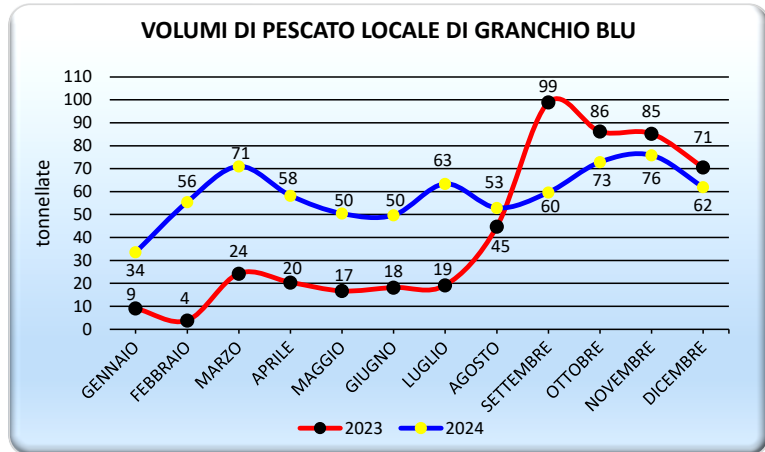


(192 t, +27%), Porto Viro (37 t, +40%) e Venezia (18 t, +167%).

Risultano così depotenziate nel mercato ittico di Scardovari le vendite, che segnano -87% in volume e -90% in valore. Anche il mercato ittico di Chioggia (figura 3) viene messo in ombra dall'azione baricentrica del Consorzio, facendo segnare solo 59 tonnellate (-34% rispetto al 2023) e un incasso di circa 127mila euro (-33%). Invece, buoni gli aumenti annui fatti segnare dai mercati di Pila-Porto Tolle

Si dà ora uno sguardo a quanto successo in termini complessivi per la problematica del granchio blu negli ultimi due anni, periodo in cui questo crostaceo si è fatto largo sempre più non solo in Veneto, ma un po' in tutto l'alto Adriatico.

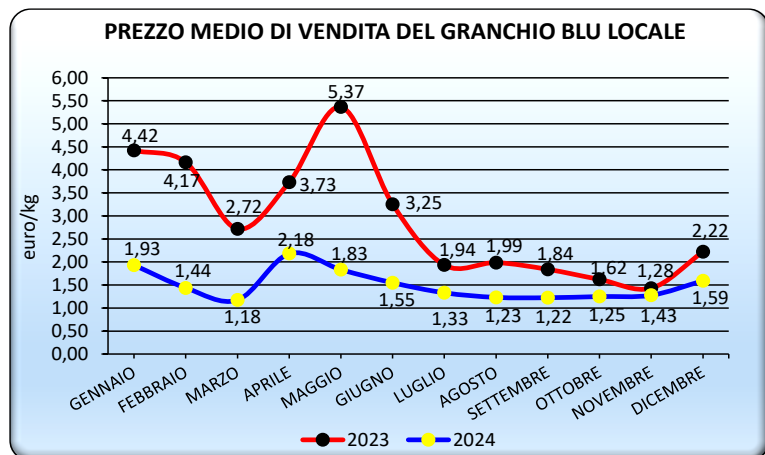
Partendo dalla distribuzione mensile dei volumi di granchio blu locale alienato in Veneto, La figura 4 mostra una curva meno mossa nell'ultimo anno rispetto al 2023. Nel 2023, dopo la fase iniziale dell'anno costante intorno alle 20/25 t vendute, ad agosto si è registrata una impennata dei quantitativi fino a sfiorare le 100 t a settembre. Invece, la curva nel 2024 si presenta subito su livelli più elevati e dall'andamento quasi asintotico agli assi tra le 50 e 70 t, senza particolari picchi e per poi toccare il suo apice nel bimestre ottobre-novembre con un volume di circa 75 t.

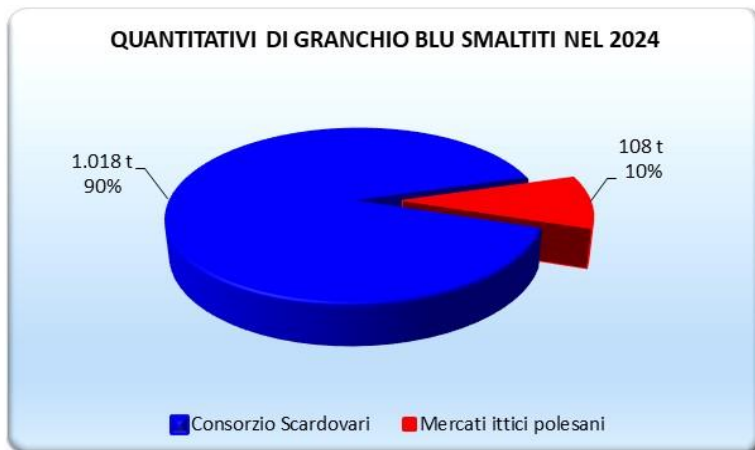


L'incasso mostra, dopo il primo semestre con andamento alquanto simile tra il 2023 e 2024, una certa prevalenza dell'ultimo anno, ma nella seconda parte del 2024 è rimasto costante intorno ai 90/100 milioni di euro, mentre al pari dei volumi nel 2023 si è rilevata la rapida ascesa nel bimestre agosto-settembre, con il picco di 182mila euro, per poi ridiscendere a fine

anno (figura 5).

Quello che ha causato la netta differenza nelle due annate prese in esame è stato il prezzo medio alla produzione, come riscontrabile nella figura 6, con la curva del 2023 che si pone ben più alta rispetto a quella dell'ultima annata, visto il grosso balzo all'insù della quotazione di maggio (5,37 €/kg) dopo il picco in negativo avutosi a marzo (2,72 €/kg), mentre nel secondo semestre il prezzo è crollato al di sotto dei due euro al kg, facendo riavvicinare le due curve annuali. Di contro, la curva del 2024 presenta un trend più stabile e coi valori mediamente intorno all'asse degli 1,30 €/kg.





In merito ai volumi smaltiti di granchio blu, data l'alta eccedenza di produzione, la figura 7 evidenzia la preponderanza dei quantitativi eliminati dal Consorzio.

Delle complessive 1,1 tonnellate smaltite nel 2024, il 90% ha fatto capo al Consorzio di Scardovari. La quota eliminata dai Mercati ittici del Polesine si è fermata al 10% circa sul totale.

## CONTESTO ATTUALE E PROSPETTIVE FUTURE

Che il granchio blu stia diventando una vera e propria piaga per l'allevamento delle vongole filippine nelle Sacche di Scardovari e Goro è lampante, infatti nell'ultimo biennio il Consorzio Cooperative Pescatori del Polesine ha dimezzato il numero di soci, passando dai 1.500 aderenti del 2023 ai 1.083 censiti nel 2024, con una proiezione del livello occupazionale a fine 2025 che potrebbe attestarsi a circa 750 ditte.

Molte imprese, in genere di micro o piccole dimensioni, non vedendo via d'uscita all'orizzonte per questa problematica, alla luce anche dell'azzeramento nel 2024 del seme che avrebbe garantito la produzione e quindi reddito nei prossimi anni, hanno preferito lasciare il settore.

A suffragare quanto appena asserito ci sono i dati ufficiali della Camera del Commercio, con l'analisi riportata nella tabella 2.

IMPRESE E OCCUPATI DELL'ACQUACOLTURA A ROVIGO				
Anno	Imprese	Addetti	Variazione su anno precedente Imprese	Variazione su anno precedente Addetti
2022	1.473	1.522	-	-
2023	1.540	1.632	4,5%	7,2%
2024	1.310	1.408	-14,9%	-13,7%

Risulta evidente come nella fase iniziale del "problema" granchio blu questo crostaceo non abbia sortito danni (2023), visto l'aumento del 4,5% per il numero di imprese e del 7,2% degli addetti. Lo scenario si è completamente ribaltato nel 2024, quando le aziende perdono il 14,9% e gli occupati un 13,7%.

In questo momento, sembrano ormai imprescindibili le attività di cattura del granchio blu nell'area dell'alto Adriatico, dove il tasso di crescita di questo crostaceo è diventato esponenziale e sta prendendo sempre più le sembianze di un vero e proprio stato di calamità permanente, visto che in poco più di un biennio ha praticamente azzerato le produzioni della venericoltura sia delle lagune rodigine che della vicina Sacca di Goro nel ferrarese, con ingenti danni produttivi inferti anche alla mitilicoltura.

Inoltre, si rendono necessarie nuove alternative allo sfruttamento della risorsa granchio blu rivolte, oltre a limitarne gli stock esistenti, a creare nuove fonti di reddito per le aziende

ittiche che ne sono coinvolte. Si sa che questo granchio è molto indicato ed apprezzato per le preparazioni industriali, quindi si potrebbe pensare ad affiancare alle normali attività di vendita del prodotto tal quale degli ulteriori canali di sbocco per gli extra-volumi non vendibili in mercato o perché sotto taglia o per il fisiologico eccesso di offerta. Sono anni che all'estero il granchio blu viene venduto in forma di sughi pronti e polpa, anche in questo caso si potrebbe pensare ad una filiera parallela che si dedicasse alla trasformazione del crostaceo. Si pensi, inoltre, che da tanto tempo in Italia si importano dall'estero notevoli quantitativi di polpa surgelata di granchio, in genere della specie *Callinectes*, che finiscono sulle nostre tavole per essere consumati quasi sempre fritti in forma di chele. Quindi, si potrebbe cercare di perseguire anche questa opzione, creando una filiera di trasformazione ad hoc.

Infine, le rinomate “moleche” venete, che impreziosiscono le tavole dei ristoranti, da sempre sono il frutto della muta del locale granchio comune *Carcinus aestuarii* o carcano. Questa specie è sotto il forte attacco da parte del granchio blu che se ne ciba avidamente, col rischio di sparire nel volgere di pochi anni. In questo caso, per non far morire l'arte dei moecanti e per evitare la fine della disponibilità di questa prelibatezza, si potrebbe avviare una produzione in via parallela di moleche da granchio blu, anche se più grosse, visto che all'estero sono già presenti da anni, quasi sempre acquistabili surgelate.

Che il granchio blu possa essere una fonte di reddito lo hanno capito già nel 2021 le imprenditrici di Mariscadoras, una start-up di Rimini che ha lanciato il progetto “BluEat”, con l'obiettivo finale di costruire una filiera per trasformare il granchio blu in una commodity per la grande distribuzione. Infatti, la fondatrice si è attivata per promuovere il consumo attraverso eventi e ricette e BluEat sta cercando di creare una filiera solida che dal singolo pescatore arrivi fino al supermercato, passando per le aziende di trasformazione.

Diversi sono i progetti in atto attualmente che hanno il focus sulla problematica del granchio blu, tra i quali il “Blu Crab Action Plan”, che vede impegnati in prima linea la Regione Veneto, Enti di ricerca scientifica (Università di Venezia, Padova e Ferrara), Veneto Agricoltura, Associazioni di produttori e, ancor più, gli stessi operatori della pesca regionale. A supporto di queste iniziative scientifiche sono disponibili dei fondi erogati dal Ministero nell'ambito del nuovo P.N. Feampa 2021-2027.

La polpa del granchio blu costituisce il 20% del peso totale, risulta perciò vitale trovare come usare il restante 80% che attualmente è scarto. A tal proposito, è stato avviato il progetto pilota “Life Blu Crab” per sviluppare una nuova catena produttiva, sfruttando come risorsa i prodotti di scarto del granchio blu utili per la produzione di una bioplastica, biodegradabile e compostabile, adatta all'imballaggio alimentare, che utilizza come composto di base il polimero chitosano presente nelle carcasse smaltite dalle vicine industrie di trasformazione.

In un'ottica di economia circolare e di forme di redditività alternative per le aziende del settore ittico impattate dal granchio blu, recentemente è partito il progetto sperimentale “RIPesca”, che punta ad una produzione alternativa, supportata da recenti ricerche delle due Università di Milano e Padova.



Questa sperimentazione sta collaudando presso lo stabilimento del Consorzio di Scardovari un nuovo macchinario (in figura 8), adatto all'utilizzo dei granchi di taglia non commerciale. Una delle finalità del progetto è la trasformazione integrale del granchio blu in farine da destinare all'industria del "pet food". Un'altra, invece, prevede l'ottenimento di componenti e integratori per l'alimentazione umana derivanti dal solo carapace.

Lavoro eseguito da Veneto Agricoltura, Unità Organizzativa Economia e Comunicazione - Osservatorio Socio Economico della Pesca e dell'Acquacoltura, con il coordinamento dott.ssa Alessandra Liviero.

La stesura del rapporto si deve al Dr. Nicola Severini.

La redazione del testo è stata chiusa il 24 giugno 2025.

“Il Granchio blu in Veneto. Dati produttivi” è disponibile anche su: [www.venetoagricoltura.org](http://www.venetoagricoltura.org)

Per l'uso e la riproduzione dei testi, tabelle e grafici, si chiede la citazione degli estremi della pubblicazione.

Per informazioni sui dati: Dott. Nicola Severini

E-mail: [nicola.severini@venetoagricoltura.org](mailto:nicola.severini@venetoagricoltura.org)

tel. 049/8293766



Per poter prendere visione o scaricare i diversi report e le analisi settoriali prodotte negli anni dall'Osservatorio Socio Economico della Pesca e della Acquacoltura di Veneto Agricoltura, potete collegarvi alla pagina dedicata del sito di Veneto Agricoltura nella sezione “Ittico”

**BUONA LETTURA!**



Agenzia Veneta per l'innovazione nel settore primario

Sede Legale e Operativa: Viale dell'Università, 14 - 35020 Legnaro PD

CF: 92281270287 | Tel: 049 8293711

Mail: [info@venetoagricoltura.org](mailto:info@venetoagricoltura.org) | Pec: [avisp@pecveneto.it](mailto:avisp@pecveneto.it)

[www.venetoagricoltura.org](http://www.venetoagricoltura.org)