



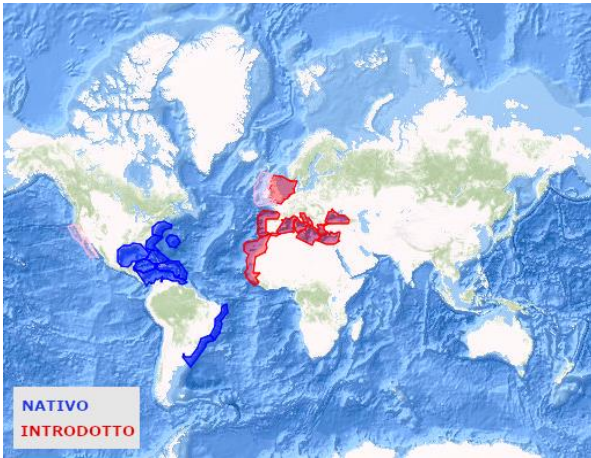
# PRIMI DATI SUL GRANCHIO BLU IN VENETO

(RIEDIZIONE CON DATI AD OTTOBRE 2023)



# PRIMI DATI SUL GRANCHIO BLU IN VENETO

Negli ultimi mesi in alto Adriatico è esplosa in maniera prepotente la problematica del granchio blu, un vorace crostaceo che sta imperversando sui litorali, e non solo, dell'area nord-orientale d'Italia seppur non mancano anche i primi avvistamenti sulla sponda tirrenica.



Il granchio blu, conosciuto anche come granchio reale o nuotatore, appartenente alla specie *Callinectes sapidus* ed è un crostaceo decapode della famiglia dei Portunidae.

Come si evince dall'immagine, è una specie autoctona delle coste atlantiche del continente nord americano, ma ormai, grazie ai trasporti marittimi, lo si ritrova un po' dappertutto. Questo crostaceo è giunto nel Mar Mediterraneo e in Italia nel 1949, in particolare nelle acque lagunari di Grado, per poi essere pescato per la prima volta in Laguna di Venezia nel 1950. Nel tempo, la sua presenza è sempre stata episodica e frutto di

più introduzioni involontarie, anche se nell'ultimo periodo le catture di questa specie hanno perso le caratteristiche di sporadicità.

Morfologicamente, questo granchio possiede un ampio carapace ovale più largo che lungo, con la superficie dorsale bluastra e granulosa, dotato di due larghi denti frontali di forma triangolare. Anche le chele sono bluastrine (rosse nelle femmine) e provviste di spine bianche chiazze di rosso, mentre le altre appendici sono grigie sul lato dorsale e blu in quello lateroventrale. Le dimensioni del carapace hanno una larghezza che arriva fino a 23 cm, mentre la lunghezza è di circa 9 cm (fino a 7,5 cm nelle femmine). La femmina matura può portare attaccate al proprio corpo anche alcuni milioni di uova [// *Giornale dei marinai* – M. Guadagnino].

Si tratta di una specie ad ampia valenza ecologica, efficiente predatrice di molluschi, crostacei e pesci, nonché di animali morti. Questo granchio sopporta tanto acque dolci quanto ipersaline (eurialino) e ampie escursioni termiche dai 3° ai 35°C (euritermo) e con contenuti bassi di ossigeno disciolto. Si dimostra, quindi, come una specie adatta alla colonizzazione di nuovi areali, tant'è che nel tempo è riuscito ad acclimatarsi anche in Laguna di Venezia. È chiaro che la lunga sopravvivenza delle fasi larvali di questo granchio, dai 30 ai 70 giorni in funzione delle caratteristiche ambientali, ne ha facilitato il trasporto dai porti atlantici americani fino all'alto Adriatico e nella Laguna di Venezia nascosto nelle acque di sentina delle grandi navi da carico, ipotesi questa che è suffragata dalla localizzazione, in passato, delle catture tutte registrate nei pressi del porto industriale di Fusina [Schede tematiche – Museo di storia naturale di Venezia].

Questa specie possiede buoni valori nutrizionali, con carni molto apprezzate e viene ampiamente consumata in Messico e negli Stati Uniti, dov'è servita in varie preparazioni alimentari. Il granchio blu, oltre che fresco, è adatto ad essere lavorato e conservato. Visto l'enorme aumento degli ultimi tempi delle catture di questo crostaceo e la sua duttilità in cucina, sono tante le prove delle aziende della trasformazione ittica che testano il granchio blu come ingrediente per ripieni di paste fresche. Anche alcuni importanti chef stanno utilizzando questo crostaceo per i loro piatti, con un riscontro positivo da parte della clientela.

Il granchio blu è arrivato casualmente nel nostro ambiente, in cui l'assenza di predatori naturali e le particolari condizioni meteorologiche ne hanno favorito uno sviluppo incontrollato che potrebbe portare, nel volgere di breve tempo, ad uno stravolgimento dell'ecosistema marino del Veneto e delle regioni limitrofe. È più che palese, viste le attuali cronache, come questa specie stia mettendo in pericolo l'attività della molluschicoltura e della piccola pesca costiera, rappresentando una minaccia per la biodiversità dell'Adriatico e non solo.

Questa specie di granchio è stata messa sotto la lente d'ingrandimento allorché ne sono iniziate le catture massive e, in poco tempo, quelle che erano delle occasionali catture di questo crostaceo sono diventate sempre più copiose. Basti pensare che, dai dati forniti dai sei Mercati Ittici del Veneto, nel 2022 i quantitativi totali di granchio blu pescati in Veneto si sono attestati a 95,6 tonnellate, anche se il +930% rispetto all'anno precedente doveva rappresentare già un campanello d'allarme.



I quantitativi di granchio blu venduti ad oggi in regione, fino a ottobre 2023, sono già arrivati a 341,5 tonnellate che, se confrontate con le complessive 95,6 tonnellate del 2022, portano a un +257,2% nel periodo, ma che salgono del +375,8% se si fa il raffronto tra i quantitativi pescati dall'ottobre 2022 fino all'ottobre 2023.

Ma ai copiosi volumi di granchio blu pescati e venduti dai mercati ittici veneti vanno aggiunti anche quelli che confluiscono nel *Consorzio Pescatori del Polesine*, che fa da collettore unico per l'intera area rodigina, crostacei che vengono consegnati dalle tante cooperative e singole ditte del territorio che sono impegnate nell'attività di pesca e acquacoltura, con una grande parte di questo prodotto che viene avviata e smaltita al macero. In una prima fase il sottoprodotto ricevuto dal Consorzio veniva smaltito dai mercati di Scardovari e Pila, essendo provvisti di celle frigo, mentre dalla fine di agosto è lo stesso Consorzio, che nel frattempo si è dotato di nuove celle frigo, a provvedere allo smaltimento.

Da luglio fino ad ottobre 2023, tra quello venduto e quello inviato al macero, il granchio blu dell'area è arrivato ad un volume totale di circa 556 tonnellate. Il prodotto mandato al macero dai mercati di Pila e Scardovari prima e dal Consorzio poi, pari a circa 490 tonnellate, ha generato un costo vivo a carico del Consorzio per lo smaltimento quantificabile in circa 468mila euro, spesa che è assimilabile a quasi un euro al kg. Inoltre, dal mese di agosto è iniziata la vendita di una parte dei granchi blu da parte del Consorzio, che totalizza a fine ottobre un volume complessivo venduto di circa 65,6 tonnellate per un fatturato di circa 106mila euro, con il prezzo unitario che oscilla tra 1,30 euro/kg per il prodotto base e i 2,50/3,00 euro per quello selezionato.

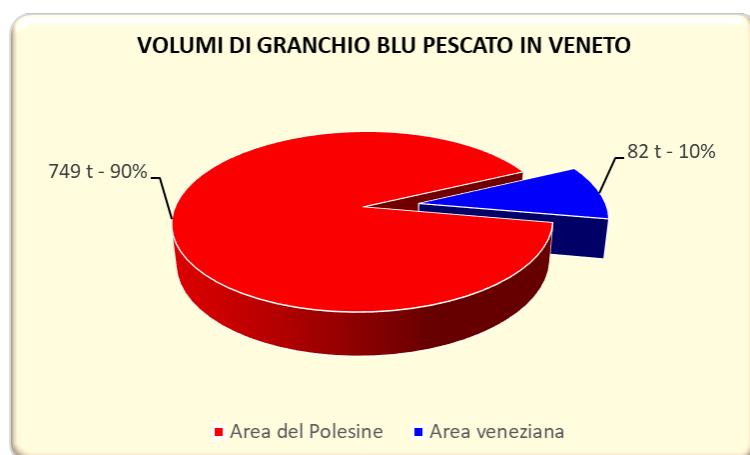
Si deve comunque evidenziare come, al momento della chiusura redazionale del presente report, il prezzo di vendita del prodotto sia drasticamente calato, attestandosi mediamente intorno al valore di 0,80/1,00 euro/kg, considerato dagli operatori insufficiente alla copertura dei costi di produzione complessivi e ad assicurare un minimo di redditività per l'impresa di pesca. Gli introiti delle vendite vengono utilizzati in quota parte per attenuare gli ingenti costi sostenuti dal Consorzio, in primis per lo smaltimento del sottoprodotto, poi per dotarsi di ulteriori celle frigo e infine per gli stipendi degli operai dedicati a tempo pieno alle operazioni di raccolta. La diminuzione del prezzo può essere ascrivibile sia al calo fisiologico della domanda dei mercati in questa fase dell'anno, ad un eccesso di offerta ma anche, forse, ad uno scemato appeal del prodotto da parte dei consumatori.

Al momento, nell'area veneziana non ci sono ancora dati né tentativi di operazioni di convogliamento del granchio blu in una sede baricentrica come si è registrato in Polesine, quindi questa situazione potrebbe far pensare che probabilmente parte dei granchi pescati possano essere ributtati in mare visto che non ne arrivano grossi volumi in banchina.

A detta degli operatori dei sei mercati ittici, delle ingenti quantità di granchio conferite presso le loro strutture solo una parte riesce ad essere venduto e ad un prezzo sempre più calante, mentre diversi conferitori sono costretti a riportarsi indietro il prodotto perché invenduto.

La situazione attuale, in primis nella Sacca di Scardovari e nelle vicine lagune rodigine, come anche nella limitrofa Sacca di Goro nel ferrarese, vede i molluscoltori in ginocchio, tant'è che le cronache quotidiane sono piene di articoli e testimonianze di un comparto che vede dimezzato il prodotto dell'annata in corso ma che, cosa più nefasta, ha prospettive di azzeramento della produzione dei prossimi 2/3 anni alla luce dello svuotamento del prodotto giovanile dalle aree nursery da parte del famelico granchio blu. Sono circa 3.000 le persone del Consorzio del Polesine e altrettante nell'area di Goro, tra produttori primari e indotto, che stanno perdendo quote rilevanti di reddito. Sia la parte politica, come anche ricercatori e biologi si sono subito attivati per cercare di trovare una soluzione o quantomeno limitare gli effetti nefasti del granchio blu sull'economia ittica dell'intero alto Adriatico. L'obiettivo preminente è quello di tentare di limitare l'invasione di questo granchio negli allevamenti di venericoltura, sperando che la problematica non investa in maniera così pesante anche il comparto della pesca e della mitilicoltura, dato che ultimamente anche le barche a strascico tirano su reti piene di questa specie, seppur operando lontano dalla costa.

Attualmente si cerca di intervenire attraverso sussidi alle imprese impattate e nella sperimentazione di attrezzature atte a limitare meccanicamente l'ingresso del granchio blu negli allevamenti di mitili e vongole, oltre alla vendita o allo smaltimento dei granchi catturati.



A corollario di quanto accennato finora, come viene evidenziato in grafico, delle complessive 831 tonnellate di granchio blu pescato nel 2023 in Veneto, fino ad ottobre, il 90% circa di questo prodotto locale proviene dalle marinerie dell'area del Polesine.

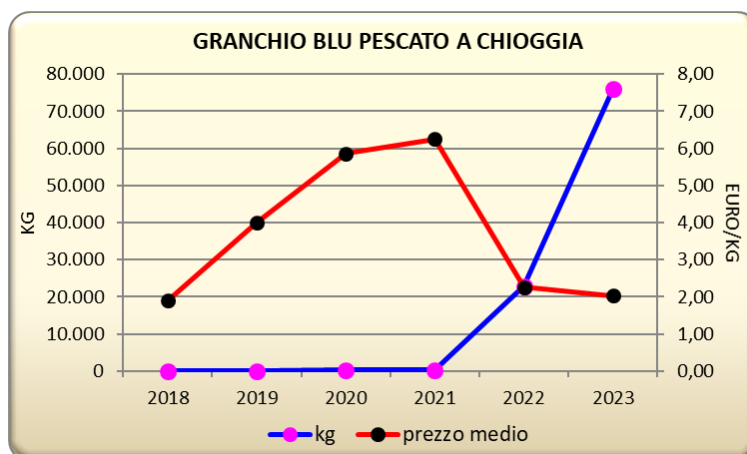
La restante quota del 10%, pari a circa 82 tonnellate, invece è quella giunta nei due mercati ittici del veneziano, in particolare a Chioggia e Venezia.

Passando all'analisi dei dati dei singoli mercati ittici del Veneto, si evidenzia che solo quello di Caorle non è stato analizzato, alla luce dell'assenza di questa specie tra i prodotti venduti, anche se da poco se ne registrano sporadiche presenze sui banchi come gli 8,8 kg transitati a maggio e gli 80 kg di settembre 2023, a riprova che qualcosa inizia a muoversi anche nell'area caorlotta.

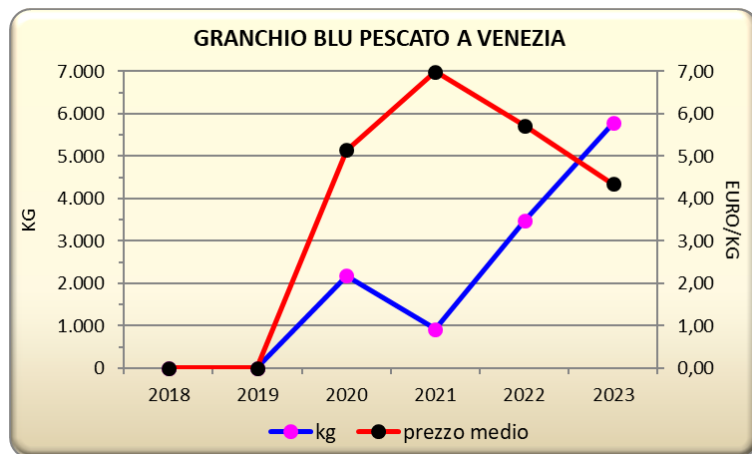
Condizione comune registrata negli altri cinque mercati regionali è la forte crescita dei quantitativi venduti di **granchio blu locale**, alla quale si è contrapposta, in forme diverse, una diminuzione dei prezzi medi, in conseguenza dell'inevitabile aumento dell'offerta di questo prodotto ittico.

Iniziando dal mercato ittico di **Chioggia**, come mostra il grafico, nel periodo 2018-2021 sono state alienate poche decine di kg di questa specie di granchio, per poi registrarsi nell'ultimo biennio una vera e propria impennata dei quantitativi.

Se nel 2022 sono state vendute circa 22,8 tonnellate di granchio, negli ultimi dieci mesi di questo anno si registrano già circa 76 tonnellate, con un incremento rispetto all'intero 2022 del +232,8%, anche se dal confronto tra i mesi di ottobre 2022 e del



2023 si arriva a un +294,5% annuo. Invece, nonostante il fatturato del solo granchio blu a ottobre 2023 (circa 154mila euro) segni un +264,9% annuo, in maniera antitetica, nell'ultimo biennio si rileva un tracollo delle quotazioni medie al kg. Al momento per l'anno in corso il prezzo medio è di circa 2,03 euro/kg, mentre ad ottobre 2022 era di 2,19 euro/kg, con una perdita del -7,5% annuo che però sale al -67,5% dal confronto con i 6,25 euro al kg rilevati nel 2021.



A **Venezia**, l'altro importante mercato ittico alla distribuzione del Veneto, invece il granchio blu ha fatto la comparsa tra i prodotti locali solo dal 2020, quando si erano registrate circa 2,2 tonnellate di questo crostaceo, che si sommano ai discreti volumi di prodotto di provenienza nazionale ed estera.

Infatti, si tenga conto che dei quantitativi totali transitati nel 2022 in mercato, pari a circa 13,4 tonnellate di granchio blu, il prodotto locale rappresenta solo il 26%

circa sul totale, mentre la quota di prodotto nazionale è pari al 66% (8,8 tonnellate) e quella estera del 9% circa (1,1 tonnellate).

Negli anni seguenti i volumi sono cresciuti sino alle circa 5,8 tonnellate all'ottobre 2023. Anche se non c'è un vero e proprio boom dei quantitativi come visto per Chioggia, nell'ultimo anno si registra comunque un +79,2% rispetto a quello precedente.

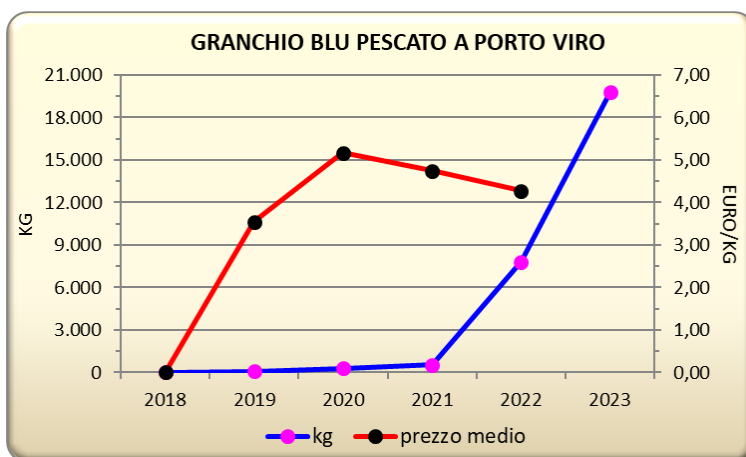
Invece, a fronte di un incasso di circa 25mila euro, si quantifica un +36,2% dei valori complessivi di vendita del solo prodotto locale. Meno forte invece la decrescita dei prezzi di vendita rispetto a Chioggia, visto che alla quotazione media del locale di 4,34 euro al kg del parziale 2023 corrisponde un -24% netto annuo.

A seguire, si sono analizzati i dati dei tre mercati ittici dell'area polesana, come già visto, il territorio più impattato dal granchio blu.

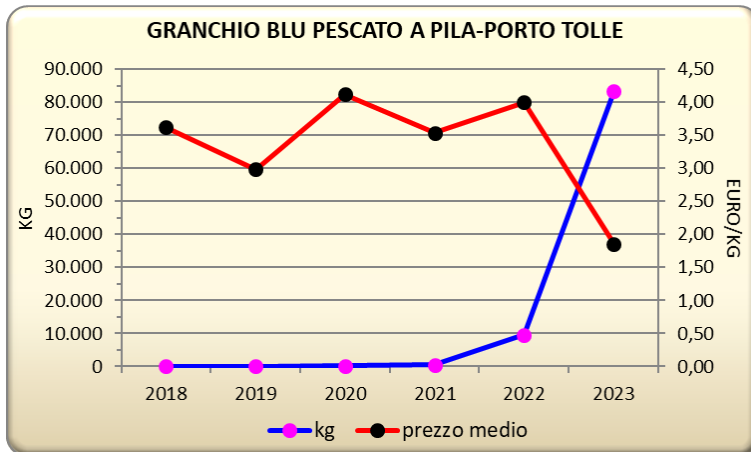
Il sito mercatale di **Porto Viro** è quello meno interessato dal prodotto granchio blu, visto che solo nell'ultimo biennio se ne rilevano tracce tra le vendite.

Se nel 2022 sono stati venduti granchi blu per circa 7,8 tonnellate, i quantitativi ad ottobre di questo anno sono già arrivati a 19,8 tonnellate, con un +297,7% annuo.

In mancanza dei dati in valore per questo mercato, si evidenzia solo che al fatturato di circa 33mila euro registrati nel 2022 è corrisposto un prezzo medio di 4,28 euro al kg, valore che ha determinato un -9,9% rispetto al 2021.



Quantitativi di granchio ben più elevati si sono rilevati nel mercato di **Pila-Porto Tolle**, dove rapidamente nell'ultimo biennio si è passati dalle 9,5 tonnellate del 2022 alle parziali 83,2 tonnellate del 2023. Questi volumi registrati portano a una forte crescita del +1054% annuo.

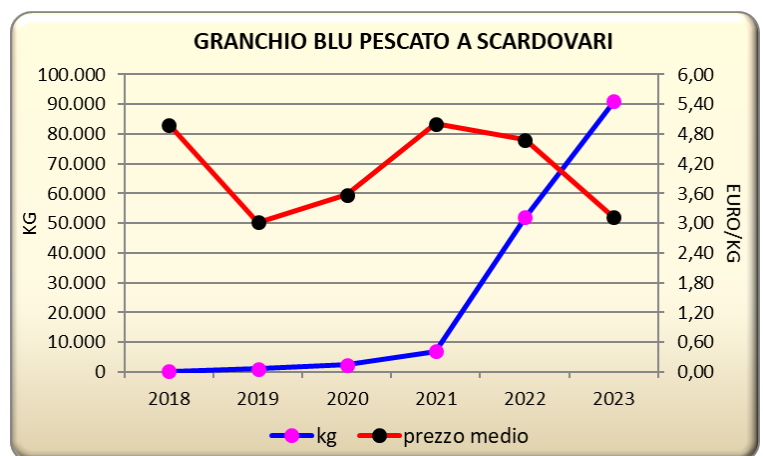


Il fatturato per il granchio blu incassato fino ad ottobre 2023 è di circa 154mila euro, con un rialzo annuo del +456,2%.

Come era prevedibile, il prezzo medio nell'ultimo anno è crollato, visto che si è passati dai 3,84 euro/kg all'ottobre 2022 agli attuali 1,85 euro/kg, con un calo annuo del -51,8%. I notevoli volumi di granchio blu che entrano in mercato ittico vengono smistati, come anche per quello di Scardovari, dal vicino Consorzio che fa da collettore per il conferimento di

questo crostaceo per l'area rodigina.

Il grosso dei volumi di granchio blu del Veneto è alienato dal mercato ittico di **Scardovari**, che ha visto aumentare le vendite di questo crostaceo dalle circa 52 tonnellate del 2022 alle 91 tonnellate circa parziali all'ottobre 2023, con un aumento annuo (ottobre 2023 su ottobre 2022) che al momento è pari al +145,5%. L'incasso rilevato ad ottobre 2023 è già arrivato a circa 284mila euro, con un rialzo annuo del +87,7%.



Vista l'impennata dei quantitativi, come ci si poteva aspettare, il prezzo medio unitario è passato dai 4,08 euro/kg di all'ottobre 2022 agli attuali 3,12 euro/kg, con una diminuzione delle quotazioni medie in questo quest'ultimo anno che si attesta al -23,5%.

Coordinamento e supervisione: dott.ssa Alessandra Liviero, direttore Unità Organizzativa Economia e Comunicazione, Veneto Agricoltura - Agenzia Veneta per l'Innovazione nel settore primario.

Stesura e cura del Rapporto: dott. Nicola Severini, Osservatorio Economico Agroalimentare di Veneto Agricoltura.

La redazione del testo è stata chiusa il 29 Novembre 2023.

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

## **VENETO AGRICOLTURA**

Agenzia veneta per l'innovazione nel settore primario

U.O. Economia e Comunicazione – Osservatorio Economico Agroalimentare

Viale dell'Università, 14 - Agripolis - 35020 Legnaro (Pd)

Tel. 049/8293711 – Fax 049/8293815

e-mail: [studi.economici@venetoagricoltura.org](mailto:studi.economici@venetoagricoltura.org)

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



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":

<https://www.venetoagricoltura.org/argomento/ittico>

**BUONA LETTURA!**