

## GRANCHIO DA MOLECA (*Carcinus aestuarii*)



### Chi è

E' un crostaceo decapode ovvero ha 5 paia di zampe, della famiglia dei Portunidi, fra i più diffusi nel Mar Mediterraneo, abbondantemente presente in ambienti sabbiosi e fangosi negli estuari e nelle zone lagunari.

Vive prevalentemente nei bassi fondali in prossimità delle coste a profondità comprese fra pochi centimetri di profondità fino a 5 m; raramente lo si trova al sotto dei 20 m.

E' in grado di sopportare sensibili variazioni di salinità e temperature.

Il Granchio da moleca, in certi periodi dell'anno cambia il carapace ovvero la corazza. Quando questo avviene prende il nome di "Moleca o Moeca", proprio per il fatto che le parti molli del corpo diventano esposte essendo, per un giorno o poco più, sprovviste del guscio di protezione.

Nei maschi la muta avviene in due periodi dell'anno (fra ottobre e novembre e fra marzo e aprile), mentre le femmine entrano in muta una sola volta tra maggio e luglio, che corrisponde al periodo dell'accoppiamento.

### Come è

Presenta un carapace leggermente convesso, liscio, di forma vagamente esagonale con 5 denti acuti sul margine antero-laterale, rivolti verso i peduncoli ottici, e 3 smussati sul margine frontale.

Il colore del dorso è verde oliva, con tinte più scure con sfumature marroni nella parte anteriore. Non mancano mazzature nerastre e macchiette biancastre disposte a semicerchio. L'addome, ripiegato sotto la parte anteriore del corpo, ha un colorito più chiaro tendente al giallastro o al biancastro e presenta una forma nettamente triangolare nei maschi e a "cuore" nelle femmine.

I maschi inoltre sono di taglia maggiore rispetto alle femmine e il loro carapace raggiunge un diametro massimo di fino a 6-7 cm.

Gli arti sono lunghi e lisci. Il primo paio delle cinque, è provvisto di robuste chele adatte a tritare, con la destra leggermente più sviluppata della sinistra. L'ultimo paio è alquanto appiattito avendo funzione natatoria.

### **Come si cattura**

La cattura dei Granchi da moleca si configura come una attività a metà strada tra la pura raccolta e l'allevamento. Infatti la produzione si articola in due fasi ben distinte. Nella prima i Granchi sono pescati con pannelli di rete ("trezze") fissati sul fondo tramite dei pali che terminano con trappole cilindriche dette "cogoli o cogoi", piuttosto simili alle nasse.

In una seconda fase gli animali sono riversati in sacchi di juta e trasportati in locali dove personale molto esperto esegue la cernita. Questa viene eseguita su tavoli particolari detti "gorne" e consiste nel selezionare le diverse tipologie di Granchio in funzione dello stadio biologico, ma soprattutto nell'individuare con precisione i Granchi poco prima del cambio del carapace. Una volta selezionati vengono inseriti nei "vieri" ovvero in grandi cesti di legno a forma di parallelepipedo con un'apertura sulla sommità per consentire al pescatore il controllo dell'avvenuta la mutazione in moleca.

### **Periodo di pesca**

La pesca si concentra nei periodi di marzo-maggio e fine ottobre-novembre, ovvero in quei mesi dell'anno che coincidono con la perdita del carapace.

### **Curiosità**

Molto particolari sono i nomi dialettali attribuiti in Veneto al Granchio nei diversi stadi.

Granzo matto o Granzo duro: quando l'animale è in intermuta;

Granzo bon: quando mancano pochi giorni alla muta;

Spiantano: quando è imminente a lasciare l'exuvia;

Capelùo: durante la muta;

Moeca o Moleca: appena compiuta la muta;

Mastruzo: quando la moleca, rimasta in acqua, comincia a ricalcificare l'esoscheletro;

Mazaneta o Masaneta: è la femmina, in autunno, le cui gonadi mature e di color arancione sono dette Coràl.

### **Un po' di storia**

La tradizione della pesca delle Moleche, presente in tutta la laguna, ma in particolare nelle zone di Burano, della Giudecca e di Chioggia, ha origini antiche. Il duro lavoro dei "moecanti", cioè dei pescatori di Moleche, era stato riconosciuto ufficialmente dai Dogi della Repubblica della Serenissima.

Andrea Calmo, commediografo e attore comico veneto (1510 - 1571), a proposito delle Moleche scriveva: «mi vegno da Treporti, dove se descortega i granzi» ("provengo da Treporti, località del bacino Nord della laguna di Venezia, dove i granchi perdono il loro involucro").

Le prime notizie particolareggiate sulla biologia dei granchi e sul loro utilizzo e commercio le fornisce, nel 1792, l'abate Giuseppe Olivi che nelle pagine della sua "Zoologia Adriatica" sottolinea come le Moleche fossero un piatto molto apprezzato sulle tavole dei nobili: «I granchi per acquistare il loro accrescimento cambiano ogn'anno crosta. Nei momenti che precedono la muta i nostri pescatori li raccolgono e radunabili in carnieri tessuti di vinchi, volgarmente viero, li collocano a mezz'acqua nei canali. La nuova situazione non impedisce loro di svestirsi: essi perdono la vecchia crosta, e compariscono coperti dalla nuova, ancor molle e membranosa: in tale stato chiamati Mollecche, salgono anche alle mense più nobili».

### **Valore economico**

Di discreto interesse commerciale, ma ricercate sul mercato locale e considerate una vera e propria prelibatezza. Sono anche molto costose, superando il valore commerciale delle Aragoste e spuntando prezzi anche superiori 70 euro al Kg.

Le Moleche fritte sono la versione più conosciuta per consumarle, ma si possono anche preparare lesse e poi condite con olio, aglio e prezzemolo, oppure abbinate alla polenta bianca o ancora con le uova in frittata.

#### **Valori nutrizionali per 100 gr**

Energia (kcal)	89
Energia (kJ)	373
Proteine (g)	12,8
Lipidi (g)	3,20
Carboidrati (g)	2,20

#### **Nomi dialettali**

Ancona: Grancio

Bari: Rancetiello o Kaure

Cagliari: Cavuru

Genova: Gritta

Livorno: Granchiessa

Napoli: Mammunacchia, Rancitrilli o Ranci

Palermo: Vranzi o Aranciu bon

Venezia: Granso, , Moleca (subito dopo la muta)

#### **Come si chiama in Europa**

Crabe vert de la Méditerranée (FR), Cangrejo mediterraneo (ES), Crab (UK), Mittelmeer-Strandkrabbe (DE), Strandkrabbe, Middelhavsstrandkrabbe (DK), Caranguejo verde do Mediterraneo (PT).

Scheda a cura di Gualtiero Fazio e Paolo Bellotti.

Foto di Paolo Manzoni. La riproduzione è vietata senza l'autorizzazione dell'Autore.