SOTTO IL SEGNO DEL GRANCHIO
Di Alessandro Spinnato
Collaborazione Tiziana Battisti
Immagini Dario D'India Andrea Lilli
Montaggio Dario D'India e Giorgio Vallati

DIEGO VIVIANI - PESCATORE
Questa è la pescata di oggi sono circa due quintali di granchi sono diretti al macero, per la maggior parte sono femmine gravide piene di uova. Stiamo cercando di pescarne il più possibile. Noi possiamo combatterlo sul momento e sperare che il numero si riduca in futuro.

EZZEDDINE MLAOUAH – PESCATORE TUNISINO
Questa è una femmina con le uova e per noi rappresenta una risorsa vitale. In questi casi la priorità è proteggerla e conservarla. La restituiamo al mare finché non avrà completato il suo ciclo riproduttivo.

SERGIO FERRARI - PESCATORE
Quello che sta succedendo è una vera e propria catastrofe. Con la venuta del granchio blu un paio d'anni fa, la nostra economia, che era basata solo sulle vongole allevate dentro la laguna, è praticamente azzerata.
Adesso sto andando a Cefali perché con le vongole, quel 20% che riusciamo a fare rispetto a prima di produzione, non basta per vivere.
Io che ho una certa età riesco a fare qualche lavoro tramandato, insegnato, da mio padre, la preoccupazione è per i giovani che non hanno visto altro che la produzione di vongole e la coltura delle vongole, quindi, sono un po' in difficoltà su questo.
Questo è mio figlio si chiama Mattia, ha 44 anni, lavora con me dall'età di 17, adesso ha una propria famiglia con due figli piccoli da mantenere e anche per lui è crollato il mondo in questi ultimi anni.

ALESSANDRO SPINNATO FUORI CAMPO
Questo è il Delta del Po, questo ponte galleggiante separa il Veneto dall'Emilia-Romagna. Da circa cinque anni il granchio blu ha messo in ginocchio migliaia di persone che vivevano di pesca alle vongole e acquacoltura.

MASSIMO BOSCOLO - PESCATORE
Il famoso granchio blu che si è impadronito della nostra laguna.
Ci troviamo sulla sacca di Scardovari, dove fino a dieci anni fa era pescata esclusivamente vongole veraci. Qui vivevamo in 700 famiglie, quindi circa 1500 persone. Tutti il mattino si partiva giovani, figli, uomini, donne e si andava a pescare queste famose vongole.
Si è fermato l'intero comparto della pesca, tantissime persone ha dovuto trovare altri lavori alternativi.

GUARDIANO DEL PONTE
Ha distrutto tutto, sia di qua che di là, sia in Emilia-Romagna che anche nel Veneto diciamo.

ALESSANDRO SPINNATO FUORI CAMPO
Per cercare di far sopravvivere le vongole dalla voracità del granchio blu, i pescatori stanno sperimentando metodi alternativi: allevare all'interno di reticolati molto fitti e in lotti di mare recintati. Ma questo comporta ulteriori lavorazioni.

STEFANO MASIERO - PESCATORE
La perdita che abbiamo avuto in questo ultimo anno è stato del 100%.
Queste sono le vongole, chiamate larve, che escono dai laboratori dove noi le prendiamo, le mettiamo all'interno a delle buste per poi coltivarle.
Al momento sono salve perché qui all'interno i granchi fortunatamente non riescono ad andare. Il problema sarà dopo a mare quando le metteremo a terreno.
Vengono lavate due volte alla settimana per mantenerle pulite in modo che respirino.
Abbiamo fatto questi teli che vengono adagiati nel fondo con delle reti in ferro in modo da sollevarli, lavarli sul posto e riadagiarli sul fondale.
Questa è una delle nostre soluzioni. Altri hanno fatto altre soluzioni, come tra recinti...
Cerchiamo in tutte le maniere di salvaguardarsi dal granchio blu.
Vedremo se questa cosa funziona. Poi speriamo, ecco, abbiamo solamente che sperare.
Ecco la nostra speranza.

EROS BRUGNOLI - PRESIDENTE AZIENDA DI TRASFORMAZIONE MOLLUSCHI
In questo impianto c'è la prima fase di accettazione del prodotto dove proviene dai pescatori in generale della sacca di Goro o del Veneto, dopodiché avviene la fase depurativa del prodotto. Segue la fase di confezionamento e di spedizione sulle grandi piattaforme di distribuzione italiana.

ALESSANDRO SPINNATO FUORI CAMPO
La mancanza delle vongole, divorate dei granchi e la difficoltà di coltivarle in questi anni, hanno fatto schizzare il prezzo.

TIZIANA BATTISTI
Buongiorno.

PESCIVENDOLO
Salve, buongiorno.

TIZIANA BATTISTI
Volevo delle vongole.

PESCIVENDOLO
Vongola verace o vongole lupino?

TIZIANA BATTISTI
Verace.

PESCIVENDOLO
Verace venga…

PESCIVENDOLO

Verace Scardovari allevamento ovviamente, e questo è Goro invece, stanno più o meno là.

TIZIANA BATTISTI
Ok e quanto costano?

PESCIVENDOLO
28,50€

TIZIANA BATTISTI
28,50€!?!? Care! come mai?

PESCIVENDOLO
Da almeno tre, quattro anni è cominciato ad aumentare sicuramente avrà sentito parlare dell'emergenza che hanno loro su, del granchio blu, produzione dimezzata.

EROS BRUGNOLI - PRESIDENTE AZIENDA DI TRASFORMAZIONE MOLLUSCHI
Le aziende, come questa che sono dei centri di depurazione molluschi per far fronte a questo problema si avvalgono di acquistare prodotto all'estero. La struttura che lavorava prima, per esempio, con quattro linee giornalmente per la produzione del confezionamento delle vongole veraci. Attualmente ne funziona una, massimo due, nel momento in cui c'è diciamo una richiesta maggiore. Per fortuna non ha dovuto licenziare personale.

SERGIO FERRARI - PESCATORE
Fino a un paio d'anni fa questo era un paradiso, abbiamo avuto quasi 40 anni di benessere fino a quando è arrivato il granchio blu. C'è chi dice che è arrivato dalle stive delle navi, c'è chi dice che è stato portato qui. C'è chi dice che con il cambiamento climatico sia solo l'inizio di qualcosa, anche di diverso.

LUCREZIA CILENTI - RICERCATRICE CNR – ISPA FOGGIA
Siamo sulla laguna di Varano, tra le lagune più grandi dell'Italia meridionale.
Il granchio blu la prima volta che lo abbiamo avvistato e segnalato risale al 2007. Ha origini nel Nord America e si estende fino alle coste dell'Argentina sembra che sia arrivato da noi attraverso le acque di sentina delle grandi navi.
È una specie molto vorace, opportunista, mangia di tutto, ha un elevato tasso di riproduzione. Ogni femmina rilascia dai due agli otto milioni di uova per volta.

LUCREZIA CILENTI - RICERCATRICE CNR – ISPA FOGGIA
Qui abbiamo un maschio, lo vediamo dalle chele che sono blu, mentre la femmina ha gli apici delle chele aranciate. Sulla parte ventrale la femmina ha l'apron che è questa porticina che gli consente di mantenere le uova. Mentre il maschio ha questa classica forma a T, dove aprendo questa porticina ha i gonopodi. Sono due filamenti, sono i suoi organi sessuali.

PESCATORE
Se riesco a conseguire la patente per fare l'autista probabilmente abbandonerò la via del mare sono due anni che provo a investire in semina e quant'altro, ma niente da fare.

PESCATORE
Non so neanche più dove sbattere la testa.

Come azienda, come cooperativa adesso, abbiamo creato dei recinti e abbiamo messo le vongole sotto i teli. Però, non possiamo recintare il mare.

PESCATORE
Purtroppo, durante questa emergenza io ti parlo come presidente di una cooperativa qua di Goro, mi sento e ci sentiamo un po' abbandonati.

ALESSANDRO SPINNATO – FUORI CAMPO

Mentre nel Delta del Po i pescatori cercano alternative, a Roma il governo ha messo in piedi una struttura commissariale e ha annunciato un piano straordinario da 10 milioni di euro per contrastare il granchio blu. Soldi che sulla carta dovrebbero servire a contenere l'invasione e proteggere gli allevamenti.

22/01/2025 FRANCESCO LOLLOBRIGIDA – MINISTRO DELL'AGRICOLTURA E SOVRANITA' ALIMENTARE
Abbiamo lavorato poi con i centri di ricerca e tutti quelli che potevano contribuire alla redazione di un piano che fosse efficace, sia per il rilancio delle attività di acquacoltura che per noi sono fondamentali, in particolare, ovviamente, l'allevamento della vongola verace, sia per utilizzare il granchio blu ai fini di crescita economica e di sviluppo.
Oggi diciamo l'incontro con le associazioni, con le amministrazioni di carattere locale e regionale ha decretato il successo del sistema Italia.

PESCATORE
Basta aprire un po' gli occhi venire a fare un giro per il paese. Guardiamo le attività, tutto l'indotto del paese. Si fa presto a capire se ha funzionato o non ha funzionato. Secondo me no. Mi dispiace.

GIANLUCA FELICETTI - PRESIDENTE LAV
Il piano del governo è totalmente inutile. Mette o fa finta di mettere una pezza a un problema che sanno che diventerà connaturato o strutturale, cioè quello di cui non vogliono prendere atto che siamo chiamati a dover convivere con questi animali da qui a chissà quanti altri anni. Perché l'eradicazione del granchio blu è biologicamente e scientificamente impossibile.

ANTONIO FUCCILLO - CAPO DIPARTIMENTO PESCA FLAI CGIL
Noi speravamo molto di più che si parlasse di lavoro in questo piano, cosa di cui non si parla. Considerate che sono persone che lavoravano solo di questo non hanno nessuna forma di integrazione al reddito da questo e l'unica possibilità che hanno è lavorare, pescare.

ALESSANDRO SPINNATO - FUORI CAMPO
Anche il consorzio delle cooperative dei pescatori del polesine ha dei dubbi rispetto al piano. Il consorzio raggruppa 14 cooperative, nel 2023 erano 1470 soci oggi sono scesi a 1010 per via dell'esodo di pescatori costretti ad abbandonare i loro allevamenti.

PAOLO MANCIN - PRESIDENTE CONSORZIO DELLE COOPERATIVE PESCATORI DEL POLESINE

È un buon piano però questi soldi sono poco o niente perché se pensiamo ai danni che ci sono in Emilia-Romagna e in Veneto. E pensando che magari qualche altra Regione si aggiunga nel frattempo, praticamente sono, sono briciole.

ANTONIO FUCCILLO - CAPO DIPARTIMENTO PESCA FLAI CGIL
L'unica parte del piano che oggi è partito è quello della raccolta e il conferimento in discarica del prodotto. Quindi noi stiamo spendendo risorse per bruciare la risorsa che catturiamo.

EZZEDDINE MLAOUAH – PESCATORE
Benvenuti sull' isola di Djerba, in Tunisia. Pescare i granchi, è il nostro lavoro quotidiano. Queste sono le esche che usiamo: sardine e sauri.
All'inizio, quando il granchio blu è arrivato, ha invaso completamente la nostra zona. Lo chiamavamo "l'ISIS del mare", distruggeva tutto!
Entrava nelle reti, rovinava i pesci, perfino le prede più grandi venivano attaccate. All'inizio nessuno sapeva cosa fare.
Poi ci siamo seduti attorno a un tavolo — noi pescatori, insieme al Dipartimento della Pesca — e abbiamo iniziato a ragionare.
Alla fine ci siamo detti: questo granchio si può mangiare, può diventare un prodotto di valore. Abbiamo lavorato per trasformarlo in una risorsa. Imparare a conviverci è stata la chiave. Abbiamo trasformato una crisi in un'opportunità.
Siamo arrivati fino alle fabbriche, in tutta la Tunisia. Quello che sembrava una piaga, si è rivelato una benedizione.

ALESSANDRO SPINNATO - FUORI CAMPO
Grazie a questa politica la Tunisia, che nel 2017 esportava 1.200 tonnellate di granchio blu, oggi ne esporta circa 9.000. La produzione nazionale supera le 14.000 tonnellate. Ha investito nella formazione dei pescatori, promosso il consumo interno, organizzato degustazioni, coinvolto chef e famiglie.

FATHI NALOUFI – CAPO SERVIZIO PESCA – MINISTERO DELL'AGRICOLTURA
È cominciato tutto nel 2014, sulle coste del Golfo di Gabès. In questo ufficio, affacciato sul mare di Zarzis, ho seguito passo dopo passo la trasformazione del granchio blu, da incubo a opportunità.
Invece di combatterlo, abbiamo scelto di conoscerlo. Con i pescatori, con i ricercatori, siamo saliti sulle barche e abbiamo provato, sbagliato, imparato.
Abbiamo creato centri di raccolta, distribuito trappole, offerto incentivi, costruito un piano nazionale. Non bastava pescare il granchio: dovevamo dargli un valore, una dignità commerciale.

ALESSANDRO SPINNATO
Qual è l'impatto economico oggi nel golfo di Gabès della pesca del granchio blu?

FATHI NALOUFI – CAPO SERVIZIO PESCA – MINISTERO DELL'AGRICOLTURA
Oggi il granchio blu arriva vivo nelle fabbriche: intero verso l'Asia, lavorato in carne per i mercati americani, canadesi ed europei. È diventato un simbolo di adattamento, di lavoro condiviso. E di un mare che, se rispettato, può ancora offrire futuro.

LOTFI JEDAI – AMMINISTRATORE DELEGATO GABES MARINE PRODUCTS

Il processo inizia dalla selezione del prodotto grezzo appena arrivato dal mare. Viene classificato per taglia, confezionato, oppure avviato alla lavorazione, congelato e poi stoccato in celle frigorifere.
Il primo problema è dove mettere il prodotto quando arriva. Le aziende con più spazio riescono a gestirlo meglio.
Esportiamo soprattutto verso l'Asia, ma abbiamo ottenuto le autorizzazioni anche per Europa e America. Lo Stato ha sostenuto lo sviluppo con agevolazioni amministrative e un contributo del 55% sugli strumenti di pesca.
Ho vissuto in Italia, e posso dire che la situazione italiana oggi somiglia molto a quella che la Tunisia ha vissuto dieci anni fa. Replicare in Italia il nostro modello è possibile, ma servirebbero costi del lavoro più bassi e un buon rapporto logistico. Il potenziale c'è.

ALESSANDRO SPINNATO FUORI CAMPO
Qui in Tunisia i biologi marini seguono la filiera della trasformazione del Granchio Blu, Amany Shafey dirige uno stabilimento appena realizzato.

AMANI SHAFEY – DIRETTRICE STABILIMENTO DI TRASFORMAZIONE
Il nostro core business è la carne di granchio confezionata, destinata in particolare al mercato americano. Viene lavorata secondo standard internazionali e spedita in barattoli pronti all'uso, così come richiesto dalla ristorazione e dalla distribuzione alimentare estera.
La prossima fase prevede l'assunzione di circa 500 nuovi operai per sostenere le linee di lavorazione e il rafforzamento dell'export.

ALESSANDRO SPINNATO - FUORI CAMPO
Creare una filiera conoscendo perfettamente un prodotto consente di non buttare nulla, e trasformare gli scarti in risorsa.

AMANI SHAFEY – DIRETTRICE STABILIMENTO DI TRASFORMAZIONE
Ogni giorno trasformiamo gusci, residui in qualcosa di utile: un fertilizzante biologico. Viene essiccato, macinato e distribuito sul mercato. Lo abbiamo testato su peperoncini, pomodori, ravanelli, ulivi. E funziona. È ricco di minerali, nutre le piante e allo stesso tempo riduce l'inquinamento. Così anche quello che doveva essere uno scarto diventa risorsa.

ALESSANDRO SPINNATO FUORI CAMPO
Di fronte a un'invasione improvvisa, la Tunisia non ha improvvisato. Ha ascoltato chi lavora in mare, ha fatto ricerca, e ha tracciato una strategia. È così che la politica ha saputo guidare il cambiamento, e non subirlo. Ha studiato ogni minimo particolare del granchio blu, oltre quello alimentare e merceologico anche quello sanitario.

SALOUA SADOK – DIRETTRICE GENERALE ISTITUTO NAZIONALE DI SCIENZE E TECNOLOGIE DEL MARE
Abbiamo studiato la biologia del granchio. Abbiamo esplorato tutte le possibilità di trasformazione: carne intera, carne lavorata, prodotti affumicati, marinati. E anche la valorizzazione dei sottoprodotti, come l'estrazione di chitina e chitosano dai carapaci.
E promuoviamo nuovi usi, anche in campo farmaceutico e cosmetico.

ALI CHEIKH SBOUÏ – DIRETTORE GENERALE DELLA PESCA - MINISTERO DELL'AGRICOLTURA

Lo Stato tunisino ha sostenuto direttamente i pescatori: con un incentivo di un dinaro per ogni chilo pescato; poi abbiamo dato sostegno alla ricerca scientifica che ha permesso di sviluppare nuove tecniche e attrezzature meno impattanti; poi abbiamo supportato la trasformazione industriale, che ha aperto nuovi mercati e dato valore al prodotto. Oggi il 99% del granchio blu tunisino viene esportato.

ALESSANDRO SPINNATO
Pensa che il modello tunisino possa funzionare anche in Italia?

ALI CHEIKH SBOUÏ – DIRETTORE GENERALE DELLA PESCA - MINISTERO DELL'AGRICOLTURA
La filiera ha ridato lavoro e dignità a centinaia di famiglie nelle zone più fragili del litorale sud. L'Italia sta affrontando oggi ciò che noi abbiamo vissuto dieci anni fa. Siamo pronti a condividere la nostra esperienza.

ALESSANDRO SPINNATO FUORI CAMPO
Anche se frammentato in Italia qualcosa si muove.
Nel cuore del Delta del Po, cinque giovani donne hanno avviato un progetto ispirato all'esperienza tunisina.

CARLOTTA SANTOLINI – IMPRENDITRICE
Tutti i giorni noi compriamo dalle tre alle cinque tonnellate di granchio blu. Abbiamo diverse linee di produzione: abbiamo la linea per il mercato americano dove un prodotto è semilavorato. Quindi il granchio una volta che viene pescato viene trasportato nei beans fino all'azienda di trasformazione e qua viene pulito e poi congelato. Per l'Italia, abbiamo la linea per la ristorazione principalmente dove facciamo una polpa estratta a macchina e qua possiamo avere una resa anche quasi del 50%. Le maggiori difficoltà sono state sicuramente inserirsi in un contesto, dove da sempre ci sono solo uomini che ci lavorano. Non è stato facile, piano piano, tutti i giorni siamo andati lì finché a un certo punto qualcosa è cambiato. Molto importante per noi è stata sicuramente la collaborazione con chef attenti alla sostenibilità, ma che hanno portato il granchio blu nei loro piatti.

ALESSANDRO SPINNATO FUORI CAMPO
Tra le prime a crederci, Chiara Pavan, chef stellata che ha fatto della laguna di Venezia il suo laboratorio di sostenibilità.

CHIARA PAVAN - CHEF
Per questo mi piace chiamarla cucina ambientale e per me ha due significati. Da un lato significa descrivere attraverso il cibo e quindi attraverso i sapori prodotti, gli odori, un territorio particolare che è quello della laguna di Venezia. Dall'altro lato invece è ambientalista, quindi, che si prende cura di questo territorio. Vengono utilizzati molto più prodotti vegetali rispetto a quelli animali e dall'altro lato perché è una cucina circolare quindi cerchiamo di utilizzare tutto anche i prodotti di scarto dell'orto.
Lui è Domenico ed è il pescatore con cui collaboro da diversi anni e che mi porta quotidianamente granchi blu.
Che freddo che fa… sto morendo.
Allora, adesso, con i granchi che mi hai portato andrò a cucinare qualcosa. Mi piacerebbe invitarti a mangiare. Non l'ho mai fatto, è la prima volta.
Oggi con il granchio blu prepareremo due piatti, un antipasto e un primo,

sbollenteremo i granchi blu estrarremo la polpa, verrà servita con del rafano sott'aceto, una salsa, una sorta di emulsione fatta con le uova e le parti appunto liquide del granchio che normalmente sono considerate scarto.
Il primo sono delle tagliatelle di grano duro che verranno mantecate con una bisque fatta con tutti i carapaci del granchio. Le uova stesse del granchio verranno servite con la portulaca di mare, che è un'erba che c'è in questo momento nel nostro giardino.
Allora, Domenico, ti ho fatto preparare le tagliatelle, le tagliatelle al granchio blu. C'è un po' di peperoncino, quindi saranno leggermente piccanti. Poi ci sono i granchi che se hai voglia puoi mangiare un po' con le mani.

DOMENICO
Sono fantastiche Chiara davvero.

CHIARA PAVAN - CHEF
Bene.

DOMENICO
Stavo appunto pensando, diciamo, un appello anche ai miei colleghi che comunque si cerchi un po'di invertire la rotta bisogna che cerchiamo di vivere con questo altrimenti a distanza di poco tempo chiudiamo i battenti tutti quanti, insomma, no?

LANCIO SPINNATO
Quella della convivenza sembrerebbe l'unica strada possibile. E lo dimostra l'esperienza Tunisina dove la visione politica, ha consentito, studiando a fondo il fenomeno insieme ai pescatori e ai ricercatori, di trasformare una piaga in risorsa. Da noi negli ultimi due anni sono stati stanziati circa 60 milioni di euro, e a questi vanno aggiunti i fondi delle Regioni, risorse che sono state prevalentemente utilizzate o per sostenere le filiere ittiche, o per smaltire i granchi in discarica. Mentre in Tunisia hanno trasformato lo scarto in fertilizzante. I pescatori sono smarriti, vorrebbero che tutto tornasse come prima. Lo stato deve dimostrare di saper stare vicino a loro e alle loro famiglie, non con una visione paternalistica o assistenzialista, ma con quella di chi pensa a un futuro.