Dal pesce scorpione al granchio blu, nuove frontiere a tavola

Dal pesce scorpione grigliato, all'antipasto a base del pesce coniglio, al granchio blu al vapore, una specie quest'ultima molto diffusa e apprezzata in Italia, tanto da pensare alla creazione di una vera e propria filiera.

Sono oltre mille le specie aliene stabilizzate nel Mediterraneo per l'innalzamento delle temperature che, da problema per ecosistemi marini e pescatori, sono diventate un'opportunità economica e ambientale.
Finiscono in cucina e hanno fatto nascere nuovi promettenti mercati.

Merito anche della Commissione generale per la pesca nel Mediterraneo della Fao che ha puntato a formare i pescatori per catturare pesci alieni e i consumatori a mangiarli. E questo in molti Paesi del Bacino, come Cipro, Egitto, Grecia, Libano, Israele, Siria e Turchia.

"Attenuare l'impatto di questi specie è praticamente impossibile – fa sapere Miguel Bernal del Gfcm-Fao – e la pesca commerciale si dimostra lo strumento più efficace". Basti pensare che negli Usa dove si consumano 60 mila tonnellate l'anno di granchi blu, hanno messo a punto una nuova tecnologi per estrarne e facilmente la polpa. Una frontiera emergente anche in Italia, dove la dicono lunga i furti dei cinesi denunciati a Goro. I listini di vendita all'ingrosso sono ancora contenuti, fa sapere Fedagripesca-Confcooperative, tra i 2 e i 10 euro al chilo ma i segnali di

crescita ormai ci sono tutti.

Fonte: ansa.it