

SCHEDE DELLA SOSTENIBILITÀ

GRANCHIO VERDE <i>Carcinus aestuarii</i>	
METODO DI PRODUZIONE <input checked="" type="checkbox"/> PESCA <input type="checkbox"/> ALLEVAMENTO INTENSIVO <input type="checkbox"/> VALLICOLTURA	SEMAFORO ITTICO 
METODI DI CATTURA/ATTREZZI DI PESCA <input type="checkbox"/> RETI ATTIVE <input type="checkbox"/> RETI CIRCUIZIONE <input type="checkbox"/> RASTRELLI <input type="checkbox"/> DRAGHE <input type="checkbox"/> LENZE A MANO <input type="checkbox"/> PALANGARI <input checked="" type="checkbox"/> RETI FISSE <input type="checkbox"/> NASSE/REONI <input type="checkbox"/> RETI DA POSTA	

IL SEMAFORO ITTICO

Tipo di pesca/allevamento

Provenienza



Tradizionale con reti fisse

Lagune venete (FAO 37.2.1)

CHI È

Questo crostaceo è specie molto comune, vive sia in acque marine, sia in ambienti quasi del tutto dissalati, da pochi centimetri di profondità fino ai 20 metri, tanto in ambienti rocciosi, quanto sabbioso-fangosi. Caratteristica di questa specie è la migrazione delle femmine dalle lagune verso il mare per la schiusa delle uova, che si verifica di norma da maggio a novembre. Gli esemplari femminili con le uova vengono catturati e commercializzati con il nome dialettale di *mazenete*, ingrediente tipico di ricette locali rinomate.

Nelle lagune di Caorle e Venezia è inoltre sopravvissuta una tradizione unica al mondo che rappresenta una sorta di commistione fra l'allevamento e la cattura di questi crostacei. I pescatori professionisti hanno imparato a riconoscere i segnali che precedono la fase di muta e accrescimento, in cui i maschi del granchio verde cambiano il carapace e per un breve periodo rimangono con un esoscheletro morbido (le cosiddette *moeche*), diventando dunque edibili e acquistando un elevato valore commerciale. Il mestiere del moecante, resta esclusivo appannaggio di parte dei pescatori seragianti (pesca tradizionale con reti fisse tipica delle lagune nord adriatiche) e tramandato unicamente alle nuove leve del settore.