



Il loro nome scientifico è *Carcinus mediterraneus*, ma da tutti vengono chiamati granchi verdi, granchi comuni o ripari. La loro vita può essere accettabile in molti periodi dell'anno ma nel momento in cui il nostro granchio deve cambiare il suo carapace (o esoscheletro per i tecnici) si scatena una vera e propria catena di disgrazie che possono portare a due tipi di morte cruenta: fritti in padella oppure attaccati ad un amo come esca per pesci. La seconda conclusione ci interessa poco e prima di parlare dell'altra vediamo di presentare al meglio il nostro condannato a morte e la scena del delitto. Come accennato, siamo in Veneto ed i granchi che troviamo qua ci sono più o meno in molte altre parti d'Italia: abitano infatti le acque salate e salmastre e prediligono le zone litoranee con acque basse e le lagune. In quella veneta si trovano a meraviglia, almeno in certi periodi....

Negli altri, in particolare da fine gennaio a maggio e da fine settembre a fine novembre, la situazione precipita. I responsabili di questo sono i molecari, che pescano le moleche con delle reti fisse, (trezze), terminanti con trappole cilindriche (cogoli), collocate nei fondali bassi e lungo i canali naturali della laguna veneta. Una volta raccolti, viene fatta un'attenta cernita, osservando in particolare la diversa colorazione del ventre. Si arriva a quattro gruppi di merito: gli "spiantani" che faranno la muta entro due giorni al massimo, i "boni" che diventeranno moleche in tempi leggermenti più lunghi, i "granchi matti" che per questa stagione non muteranno più e le "masanete", le femmine, che però si prendono solo in autunno. I boni e gli spiantani (futuri condannati a morte) vengono posti in due vasche diverse; i primi saranno controllati ogni 3 o 4 giorni mentre i secondi 2 volte al giorno, perchè se la moleca non viene tolta dall'acqua il suo esoscheletro ricalcifica e non è più vendibile. In questa situazione possiamo dire che "comincia a serpeggiare un certo malumore tra le file", infatti una volta che l'esoscheletro inizia a solidificarsi il granchio diventa aggressivo e, se non viene tolto dalla vasca, può anche uccidere e divorare gli altri granchi ancora in muta. Fa comunque piacere constatare che, anche in questa situazione, il sangue del granchio non è acqua. Infatti le femmine non vengono mai messe nelle vasche con i maschi perchè, se prossimi alla muta, li indurrebbero a regredire a "matti" per accoppiarsi. Come dire: "rinuncio a tutto, anche a crescere pur di farmi una bella granchia".

Ma nonostante cerchi di creare un clima disteso non posso più procrastinare la triste (per loro) fine. Le moleche possono essere cucinate in diversi modi, alcuni sono semplicemente truculenti, altri hanno anche profonde venature di sadismo. In primis le moleche vanno cotte vive e questo è già abbastanza hard. Ma andiamo avanti; nel primo gruppo troviamo la ricetta in

## Le moeche

Scritto da Damiano Savin

---

cui le moleche s'incidono sulla schiena con un coltello e si strizzano con le mani in modo che l'acqua rimasta al loro interno fuoriesca. Poi s'infarinano e si buttano nell'olio bollente. Ricetta degna di Jack lo squartatore, mentre quella che vi dico adesso non ha niente da invidiare al marchese De Sade. Si sbattono delle uova con del sale e poi vi si immergono le moleche, lasciandole per alcune ore. I piccoli granchi, ignari di cosa riserverà loro il futuro, si mettono a mangiare uova a quattro palmenti, fino ad esserne sazi. Nel momento in cui il "ripieno" d'uovo è nella pancia della moleca, questa viene infarinata leggermente e subito frita. Il risultato è un granchietto croccantissimo e ripieno d'uovo. Da un punto di vista squisitamente etico, l'ultimo pasto del condannato a morte è, in confronto, roba da educande! A questo punto, dopo aver versato un buon numero di lacrime di cocodrillo, vi saluto e vado a farmi una fritturina di moleche come Dio comanda.

Il vino in abbinamento non è certo un problema: le scelte possono essere molteplici, ma io vi consiglio un bel Prosecco di Valdobbiadene DOC, il più secco possibile.

[Torna alla ricerca](#)

[Produttori](#)

## Le moeche

Scritto da Damiano Savin

---

Moleche

Italia, Veneto

Il granchio verde (*carcinus aestuarii*) è la specie di granchio più diffusa nel Mediterraneo; infatti, è conosciuto in tutto il Mediterraneo.  
A questo punto, i vieri vengono calati in acqua, nei bassi fondali sabbiosi o in prossimità dei canali. L'ultima volta che si è pescato in questo modo è stato nel 1980.  
Il numero di equipaggi dedicati a questo tipo di pesca si aggira intorno alla cinquantina e, dopo la crisi degli anni Novanta, è diminuito.

A tavola

Le moleche vanno cotte vive. S'incidono con un coltello sulla schiena e si strizzano con le mani in modo da far uscire il liquido. La tradizione richiede l'abbinamento con rossi leggeri ma un'ottima alternativa è un calice di bollicine - u

Area di produzione

Laguna di Venezia (Chioggia e Venezia - Isole di Burano, Mazzorbo e Giudecca).

Presidio sostenuto da

Regione Veneto

Referente del Presidio

Gigi Boscolo, +39 340 6142016 [luigi.boscolo@gral.venezia.it](mailto:luigi.boscolo@gral.venezia.it)

## Le moeche

Scritto da Damiano Savin

---

Comunità dei pescatori di moleche (Presidio Slow Food)

Area di produzione: Veneto, Laguna di Venezia (Chioggia e Venezia – Isole di Burano, Mazzorbo e Giudecca)

Presidio sostenuto da: Regione Veneto, Veneto Agricoltura

Nella laguna di Venezia il granchio verde (*Carcinus aestuarii*) è al centro di una particolare attività, unica in Italia e forse nel mondo, a metà strada tra la pesca e l'allevamento estensivo: la produzione di moleche. Con questo termine si indicano i granchi in fase di muta, quando, cioè, nei mesi primaverili di aprile e maggio, e autunnali, da ottobre a novembre, perdono il loro rivestimento (carapace) e si presentano teneri e molli, da qui il nome. Le moleche si cuociono vive, leggermente infarinate e fritte nell'olio.