

Cronaca
10 Luglio 2025

Progetto CRAB, nasce la filiera che trasforma il granchio blu in farina

La specie aliena, fortemente invasiva e dannosa, sarà così riutilizzata per produrre mangime per animali domestici, acquacoltura o come esca per la pesca professionale, essendo naturalmente molto ricca di proteine



10 Luglio 2025

Trasformare uno dei più dannosi invasori delle nostre acque, il granchio blu di origine atlantica, in risorsa, è l'obiettivo del **progetto CRAB (Circular Re-use of Alien Blue-crab)**, nato dalla collaborazione tra Torpedo Soc.Coop, Istituto Scientifico CESTHA, Centro per l'innovazione Cifla di Fondazione Flaminia, Cluster Agrifood Emilia-Romagna, cooperative di pesca locali e aziende del settore.

L'idea è di utilizzare questa specie aliena e fortemente invasiva per **produrre una farina** da utilizzare come mangime per animali domestici e acquacoltura o come esca per la pesca professionale.

A essere utilizzata è in particolare quella parte di scarto di granchi pescati che, essendo sottotaglia o danneggiati non può essere commercializzata, generando anche problemi di smaltimento per i pescatori.

L'obiettivo è dare vita a una **filiera sostenibile e circolare per la valorizzazione di questo scarto ittico**. Il progetto CRAB è infatti stato ideato per la **piccola marineria di Marina di Ravenna** allo scopo di fornire una soluzione concreta al problema dello smaltimento delle catture accessorie e non commerciabili.

L'iniziativa da un lato, quindi, mira a sostenere i pescatori locali riducendo i costi di smaltimento e offrendo una potenziale nuova fonte di reddito, dall'altro contribuisce al controllo delle popolazioni di granchio blu, favorendo il ripristino degli equilibri ecosistemici locali.

Nello specifico, la produzione di farina avviene attraverso l'impiego di un **macchinario che disidrata, tritura e sterilizza il granchio blu a bassa temperatura**, senza l'uso di acqua o additivi chimici. Questo processo è capace di trasformare 100 chili di granchio fresco in circa 30-35 chili di farina sterile. La farina che si ottiene è **molto ricca di proteine** (quasi il 65%), e ha buone percentuali di calcio e fosforo e amminoacidi come la taurina.

Le attività sono svolte nei locali dell'Istituto Scientifico CESTHA a Marina di Ravenna, un'ubicazione strategica che mira a sostenere la riqualificazione del quartiere marittimo e a promuoverne l'affermazione quale punto di riferimento per l'innovazione nella Blue Economy.

Il progetto CRAB è finanziato dal Programma FESR 2021–2027 Regione Emilia–Romagna, Azione 1.3.5 – Innovazione sociale.

Info su www.torpedocoop.it

□

© *copyright la Cronaca di Ravenna*