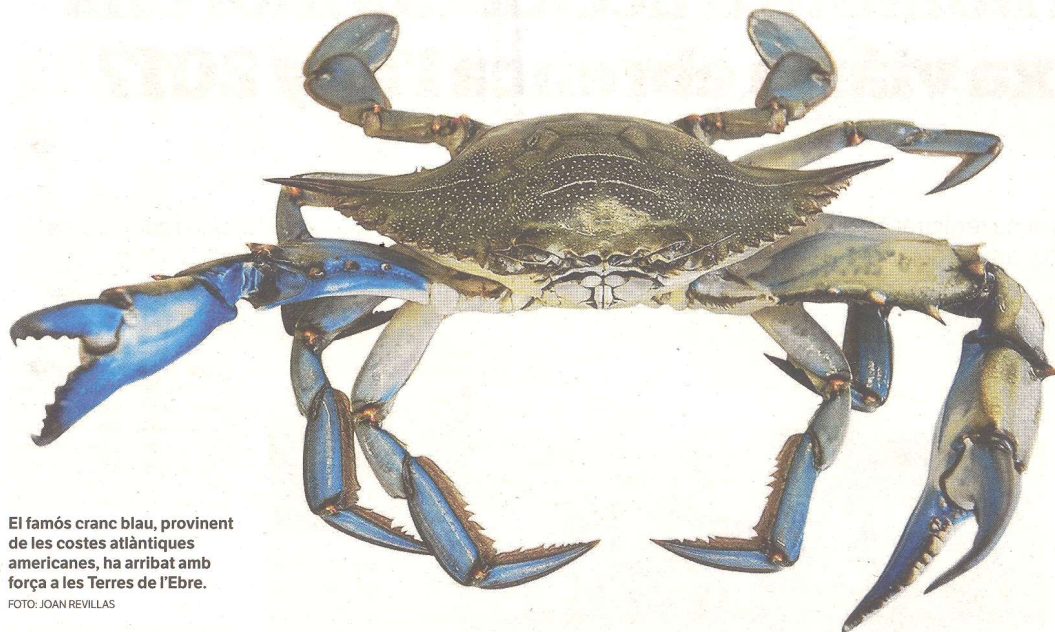


Reportatge. El '*Callinectes sapidus*', de sabor exquisit i grans propietats nutritives, s'ha convertit en una de les cent espècies invasores més perjudicials del Mediterrani



El famós cranc blau, provinent de les costes atlàntiques americanes, ha arribat amb força a les Terres de l'Ebre.

FOTO: JOAN REVILLAS

L'EXPANSIÓ IMPARABLE DEL CRANC BLAU

dels consumidors ha anat augmentant cada cop més. La majoria dels clients el compren per fer arròs caldós, ja que el seu gust és exquisit i et permet cuinar un arròs molt gustós.

L'època en què abunda el cranc blau és a la temporada d'estiu, fins a l'octubre, aproximadament. Durant el fred s'amaguen sota terra i se'n troben molts menys. És per això que en aquesta època el seu preu és més elevat, i ara està sobre els 12 euros. Però a l'estiu, el seu preu sol ser entre 3 i 4 euros, depenent de la demanda.

L'agressivitat del crustaci

Malauradament, el cranc blau no s'ha convertit en un crustaci tan famós tan sols gràcies a les seves propietats nutritives i gastronòmiques. El secretari general de la confraria de pescadors de Sant Carles de la Ràpita, Joan Balagué, explica que es tracta d'una espècie invasora molt agressiva, que destrueix el material dels pescadors i es menja gran part de producte autòcton. Els *Callinectes sapidus* són una espècie omnívora de grans dimensions que s'alimenta principalment de mol·luscs, altres crustacis, anèl·lids, petits peixos i matèria vegetal. S'enganyen fortament a les xarxes dels pescadors, causant danys irreparables. Hi ha mostres d'aquesta espècie que poden arribar a pesar un quil·lo, tot i que el seu pes normal està entre 300 i 400 grams.

Gastronomia

El restaurant Casa Nuri, de Deltebre, detalla que ja des del passat any 2016, quan es va començar a

L'època en què es troben més exemplars del cranc blau és durant l'estiu i fins al mes d'octubre

MARIA NOCHE
TORTOSA

El cranc blau és una espècie provinent de les costes atlàntiques americanes que ha arribat a les Terres de l'Ebre amb molta força. El seu exquisit gust permet cuinar plats deliciosos com l'arròs amb cranc blau, i les seues propietats nutritives són excel·lents. Tot i això, hi ha una doble cara en aquesta història, ja que aquest crustaci s'ha convertit en una de les cent espècies invasores més perjudicials del Mediterrani.

Es van detectar els dos primers exemplars al delta de l'Ebre el novembre del 2012 i el gener del 2013, essent així les primeres mostres trobades a la costa mediterrània espanyola. Des d'aquell moment, la seua expansió ha estat imparable. Tant és així, que l'estiu del 2016 els pescadors de la confraria de Sant Carles de la Ràpita van demanar de treure'l a subhasta, arran de la gran quantitat de *Callinectes*

sapidus (nom científic) que es capturaven. A partir d'aquell moment, el mol·lusc s'ha anat comercialitzant a través de les peixateries i ja són molts els restaurants que l'han incorporat al seu menú, o que, si més no, l'han cuinat algun cop.

Actualment es tracta d'una espècie molt coneguda i comercialitzada en el territori ebrenc, però això no va ser així des d'un inici. Quan el crustaci va sortir els primers cops a subhasta, ningú el volia comprar. Així ho explica des d'una peixateria de Deltebre, remarquant que ningú sabia d'on venia ni si seria bo per cuinar i menjar, i com no se'n refiaven, el treien de la subhasta sense preu. A poc a poc, els pescadors mateixos el van anar tastant i van començar a estendre que era molt bo; els restaurants van començar a comprar-lo i també els va agradar molt. A partir d'aquest moment expliquen com van començar a oferir-lo a la peixateria i com, a poc a poc, la demanda per part



El '*Callinectes sapidus*' es va treure per primer cop a subhasta l'estiu del 2016 a Sant Carles de la Ràpita. FOTO: JOAN REVILLAS

comercialitzar a les Terres de l'Ebre, van incorporar-lo a seva cuina.

Quin és el producte més famós d'aquesta zona? Efectivament, en un lloc on abunda i on es degusta l'arròs de tots els tipus, no hi havia altra opció que aquesta.

El restaurant va decidir incorporar a la seua carta l'arròs amb cranc blau. Al principi ho van fer per provar, però els va agradar molt i van decidir incorporar-lo a la seua carta definitivament. Asseguren que és molt gustós, però els costa definir el seu sabor amb paraules exactes. «No es pot explicar, s'ha de tastar». Tot i això, l'assimilen amb l'arròs amb llamàntol, assegurant que per a ells i per a molts dels clients, és més bo el cranc blau.