



CONTROLLO, MITIGAZIONE
E INTERVENTI PER LA GESTIONE
DEL GRANCHIO BLU:
UN APPROCCIO TRANSFRONTALIERO

*NADZOR, UBLAŽITEV
IN INTERVENCIJE ZA UPRAVLJANJE
MODREGA RAKA:
ČEZMEJNI PRISTOP*

GRANCHIO BLU:
una sfida per l'ambiente,
UN'OPPORTUNITÀ IN CUCINA

MODRA RAKOVICA:
izziv za okolje,
PRILOŽNOST NA KROŽNIKU



INDICE

KAZALO

PROGETTO BLUECRAB	3-5	<i>PROJEKT BLUECRAB</i>
INFORMAZIONI GENERALI SUL PROGETTO	6-7	<i>SPLOŠNE INFORMACIJE O PROJEKTU</i>
IL GRANCHIO BLU - LO SAPEVATE?	8-12	<i>MODRA RAKOVICA - ALI STE VEDELI?</i>
CERCASI IL GRANCHIO BLU	13	<i>IŠČE SE MODRA RAKOVICA</i>
IL GRANCHIO BLU NELLA GASTRONOMIA	14-18	<i>MODRA RAKOVICA V KULINARIKI</i>
COORDINATORI LOCALI DEL PROGETTO	19	<i>LOKALNI KOORDINATORJI PROJEKTA</i>

MAGGIO/MAJ

2025

EDITORE/ZALOŽNIK:

Comune città di Capodistria in collaborazione con i partner/
Mestna občina Koper v sodelovanju s projektnimi partnerji

BLUECRAB



La vasta biodiversità delle aree costiere del nord Adriatico rappresenta un vantaggio strategico per l'economia locale. Tuttavia, queste aree si trovano di fronte a una crescente crisi ambientale: l'invasione del granchio blu, che minaccia la biodiversità locale e le attività umane.

Obsežna biotska raznovrstnost obalnih območij severnega Jadrana predstavlja strateško prednost za lokalno gospodarstvo. Vendar so ta območja pred naraščajočo okoljsko krizo: invazijo modre rakovice, ki ogroža lokalno biotsko raznovrstnost in človeške dejavnosti.

Il progetto BLUECRAB, attraverso diverse attività, si propone di proteggere l'Alto Adriatico dagli effetti dannosi del granchio blu – una specie aliena in rapida espansione. Al progetto partecipano istituzioni di ricerca, pescatori e comunità locali, che insieme cercano soluzioni per una gestione sostenibile di questa specie.

***Projekt BLUECRAB** si skozi različne aktivnosti prizadeva zaščititi severni Jadran pred škodljivimi vplivi modre rakovice – tujerodne vrste, ki se hitro širi. V projekt so vključene raziskovalne ustanove, ribiči in lokalne skupnosti, ki skupaj iščejo rešitve za trajnostno upravljanje te vrste.*



L' obiettivo principale del progetto

è proteggere la biodiversità delle aree dell'Alto Adriatico minacciate dall'invasione del granchio blu, attraverso sistemi di monitoraggio, sorveglianza e gestione sostenibili, con il coinvolgimento delle istituzioni, delle comunità locali e gli operatori della pesca.

Glavni cilj projekta

je zaščititi biotsko raznovrstnost območij severnega Jadrana, ki jih ogroža invazivnost modre rakovice, s trajnostnimi sistemi spremljanja, nadzora in upravljanja z vključevanjem institucij, lokalnih skupnosti in ribičev.



Budget totale
Skupni znesek

1.062.470,09 EUR

Budget FESR
Sofinanciranje ESRR

849.976,06 EUR

Durata
Trajanje



19. 4. 2024–18. 4. 2026



Tra gli obiettivi principali vi sono la creazione di un sistema specifico per il monitoraggio della diffusione del granchio blu, lo sviluppo di tecniche di pesca selettiva e l'istituzione di un osservatorio che aiuti a mitigare il suo impatto sull'ambiente.

Il progetto prevede inoltre l'elaborazione di una strategia transfrontaliera e due piani d'azione per il controllo della diffusione della specie e la promozione del suo utilizzo in ambito gastronomico, come metodo per limitarne la popolazione.

Med glavnimi cilji projekta so vzpostavitev posebnega sistema za spremljanje modre rakovice, razvoj selektivnih tehnik ribolova ter ustanovitev observatorija, ki bo pomagal pri blažitvi njenega vpliva na okolje.

Poleg tega projekt vključuje tudi oblikovanje skupne strategije in dveh akcijskih načrtov, ki bodo pomagali pri spremljanju razširjenosti vrste in spodbujali njeno uporabo v kulinariki kot način za omejevanje njene populacije.

INFORMAZIONI GENERALI SUL PROGETTO

SPLOŠNE INFORMACIJE O PROJEKTU



L' obiettivo strategico

Un'Europa più verde e a basse emissioni di carbonio in transizione verso un'economia a zero emissioni di carbonio e resiliente.

Cilj politike

Bolj zelena, nizkoogljična Evropa, ki prehaja na gospodarstvo z ničelno stopnjo neto emisij ogljika in je odporna.

Obiettivo specifico

2.7: Rafforzare la protezione e la preservazione della natura, la biodiversità e le infrastrutture verdi, anche nelle aree urbane, e ridurre tutte le forme di inquinamento.

Specifični cilj

2.7: Izboljšanje varstva in ohranjanja narave ter biotske raznovrstnosti in zelene infrastrukture, tudi v mestnem okolju, in zmanjšanje vseh oblik onesnaževanja.



Okolju prijaznejša Evropa
Un'Europa più verde



Il progetto BLUECRAB porterà benefici a lungo termine ai pescatori e alle comunità locali, aiutando a trovare soluzioni per convivere con il granchio blu.

Al progetto partecipano diversi partner da entrambi le sponde dell'area Italia-Slovenia – istituti di ricerca, università, organizzazioni non governative e enti pubblici – tutti uniti dallo stesso obiettivo: proteggere il mare e sostenere le persone che vivono in stretto legame con esso.

Projekt BLUECRAB bo na dolgi rok prinesel koristi ribičem in lokalnim skupnostim, saj pomaga pri iskanju rešitev za sobivanje z modro rakovico.

Pri projektu sodelujejo različni partnerji z obeh strani meje – od raziskovalnih ustanov in univerz do nevladnih organizacij ter javnih služb – vsi z istim ciljem: zaščititi morje in podpreti ljudi, ki so z njim povezani.

PARTNER DI PROGETTO/PROJEKтни PARTNERJI

LP/VP: Confcooperative Unione Regionale del Veneto
PP2: Federazione Provinciale Coldiretti Venezia
PP3: Università degli Studi di Trieste
PP4: Nacionalni inštitut za biologijo
PP5: Zavod za ihtiološke in ekološke raziskave
PP6: Mestna občina Koper - Comune città di Capodistria

PARTNER ASSOCIATI/PRIDRUŽENI PARTNERJI:

PA1/PPP1: Regione Autonoma Friuli Venezia Giulia
PA2/PPP2: Agenzia Veneta per l'innovazione nel settore primario - Veneto Agricoltura
PA3/PPP3: Občina Ankaran - Comune di Ancarano
PA4/PPP4: ARPAV – Agenzia Regionale per la prevenzione e protezione ambientale del Veneto
PA5/PPP5: Regione del Veneto

GRANCHIO BLU - LO SAPEVATE? *MODRA RAKOVICA - ALI STE VEDELI?*

Il granchio blu (*Callinectes sapidus*) è una delle specie di granchi più invasive. È stato osservato per la prima volta nel Mar Mediterraneo già nel 1949, nella laguna di Marano e Grado.

Nel 2023, la sua popolazione è aumentata drasticamente nella laguna di Venezia, causando ingenti danni economici – alcuni pescatori hanno catturato anche diverse centinaia di chilogrammi di granchi blu al giorno. Nel mare sloveno questa specie aliena è stata confermata per la prima volta nel marzo 2019. Da allora, sia il numero degli esemplari che il numero delle località in cui è stata trovata sono progressivamente aumentati.



*Modra rakovica (*Callinectes sapidus*) je ena najbolj invazivnih vrst rakovic. Prvič so jo v Sredozemskem morju opazili že leta 1949, in sicer v laguni Marano in Gradež.*

V letu 2023 je v Beneški laguni njena populacija močno narasla, kar je povzročilo veliko gospodarsko škodo – posamezni ribiči so ujeli tudi več sto kilogramov modre rakovice dnevno.

V slovenskem morju so to tujerodno vrsto prvič potrdili marca 2019. Od takrat se je njeno število, pa tudi število lokacij, kjer so jo našli, postopoma večalo.



CARATTERISTICHE

Il granchio blu è riconoscibile per il colore blu del suo corpo e per due grandi spine laterali su entrambi i lati del carapace. Il suo diametro può raggiungere fino a 23 cm in lunghezza. È inoltre caratterizzato da un marcato dimorfismo sessuale: i maschi hanno le chele blu, mentre le femmine le hanno arancioni.

Il granchio blu è una specie onnivora che si nutre di parti vegetali e di animali che vivono sul fondo marino, come molluschi (cozze e lumache), anellidi policheti, crostacei e anche carcasse.

ZNAČILNOSTI

Za modro rakovico je značilna modra barva telesa in dva velika bočna trna na obeh straneh oklepa. Premer rakovice lahko doseže 23 cm v dolžino. Zanj je značilna tudi izrazita spolna dvoličnost, ki se kaže v modrih kleščah pri samcih in oranžnih pri samicah.

Modra rakovica je vsejeda vrsta, ki se hrani z rastlinskimi deli ter živalmi, ki živijo na morskem dnu, kot so mehkužci (školjke in polži), mnogoščetinci, raki in tudi mrhovino.



UNO SGUARDO ALLA STORIA

Il granchio blu ha origine lungo la costa atlantica orientale, dagli Stati Uniti fino all'Argentina, compresa l'intera costa del Golfo del Messico. In Europa è stato individuato per la prima volta sulla costa atlantica francese nel lontano 1901. Finora la sua presenza è stata confermata nel Mare del Nord, nel Baltico, nel Mar Mediterraneo e nel Mar Nero. Nell'ambiente mediterraneo è ormai diffuso quasi ovunque, essendo stato segnalato in 19 dei 23 paesi mediterranei.

In Slovenia, negli ultimi anni, è diventato sempre più comune. In particolare, nelle lagune dell'Alto Adriatico in Italia (Laguna di Venezia, Laguna di Marano e Grado, ...) si è verificata una vera e propria esplosione della specie, con impatti negativi significativi anche sull'economia locale.



POGLED V ZGODOVINO

Modra rakovica izvira iz zahodne atlantske obale, od Združenih držav Amerike do Argentine, vključno s celotno obalo Mehiškega zaliva. V Evropi so jo prvič opazili na francoski atlantski obali davnega 1901. Doslej so jo potrdili v Severnem morju, Baltiku ter Sredozemskem in Črnem morju. V sredozemskem okolju se pojavlja skoraj povsod, saj so jo doslej potrdili v 19 od 23 sredozemskih držav.

V Sloveniji je v zadnjih letih postala pogosta. Še posebej v severnojadranskih lagunah v Italiji (Beneška laguna, Laguna Marano in Grado, ...) pa je doživela pravi izbruh, ki močno negativno vpliva tudi na lokalno gospodarstvo.



HABITAT

I granchi blu sono stati finora osservati o catturati principalmente nelle zone costiere poco profonde dell'Alto Adriatico, dove le condizioni ambientali sono molto variabili. Si tratta di ambienti come lagune, canali e bacini salmastri, estuari e zone umide costiere. Il granchio blu è infatti una specie estremamente adattabile – tollera bene grandi variazioni di temperatura e salinità, per cui le acque salmastre gli sono particolarmente favorevoli. Singoli esemplari sono stati avvistati anche vicino alla costa, soprattutto nei mesi più caldi. Nel mare sloveno, il maggior numero di granchi blu è stato finora rilevato nella laguna di Stjuža, all'interno del Parco naturale di Strugnano, seguiti da segnalazioni nelle saline di Siccirole. Sul versante italiano dell'Alto Adriatico, invece, la specie è stata rilevata in quasi tutte le lagune e nei corsi d'acqua che vi si immettono.

ŽIVLJENJSKO OKOLJE

Modre rakovice so bile doslej opažene ali ulovljene predvsem v plitvih obalnih predelih severnega Jadrana, kjer so razmere za življenje zelo spremenljive. Gre za okolja, kot so lagune, solinski kanali in bazeni, ustja rek ter obrežna mokrišča. Modra rakovica je namreč izjemno prilagodljiva – dobro prenaša velike spremembe temperature in slanosti, zato ji somorne (brakične) vode še posebej ustrezajo. Posamezne primerke so ribiči in raziskovalci opazili tudi bliže obali, predvsem v toplejših mesecih. Največ rakovic v slovenskem morju so do zdaj našli v laguni Stjuža v Krajinskem parku Strunjan, sledijo najdbe v Sečoveljskih solinah. Na italijanski strani severnega Jadrana pa so jo zabeležili skoraj v vseh lagunah in rečnih pritokih, ki se vanje izlivajo.



IMPATTO DEL GRANCHIO BLU NEI NUOVI AMBIENTI

Le esperienze provenienti da altri ambienti dimostrano che il granchio blu va considerato un serio colonizzatore, non solo in ambienti marini e costieri, ma anche in acque dolci. Nel suo habitat naturale, lungo la costa orientale degli Stati Uniti, sono stati segnalati esemplari a oltre 200 chilometri nell'entroterra fluviale. Nel grande fiume spagnolo Ebro, si riporta che il granchio blu ha causato un drastico declino della popolazione della vongola asiatica *Corbicula fluminalis*. Effetti simili si stanno riscontrando anche nelle lagune italiane dell'Alto Adriatico.



VPLIV MODRE RAKOVICE V NOvem OKOLJU

*Izkušnje iz drugih okolij kažejo na to, da moramo modro rakovico vzeti kot resnega kolonizatorja, ne samo v morskem in obmorskem, ampak tudi v sladkovodnem okolju. V naravnem okolju na vzhodni ameriški obali poročajo o pojavljanju rakovic več kot 200 kilometrov v notranjosti rek. V španskem veletoku Ebro poročajo, da je povzročila modra rakovica drastičen upad školjke *Corbicula fluminalis*, ki izvira iz Azije. Podobne posledice pa povzroča modra rakovica tudi v italijanskih lagunah severnega Jadrana.*

CERCASI GRANCHIO BLU

IŠČE SE MODRA RAKOVICA



LE VOSTRE OSSERVAZIONI CONTANO

Con il vostro aiuto potremo determinare lo stato di questa specie aliena invasiva nel nostro mare.

Se avete osservato il granchio blu, vi preghiamo di comunicarcelo indicando luogo e data dell'osservazione.

VAŠA OPAŽANJA ŠTEJEJO

Z vašo pomočjo bomo lahko ugotovili status te tujerodne invazivne rakovice v našem morju.

V kolikor ste modro rakovico opazili nam to, skupaj s krajem in datumom opažanja prosimo sporočite.



NACIONALNI INŠTITUT ZA BIOLOGIJO
NATIONAL INSTITUTE OF BIOLOGY

MORSKA BIOLOŠKA POSTAJA PIRAN
MARINE BIOLOGY STATION PIRAN

info@mbp.nib.si

- Dimensioni notevoli, con una larghezza del carapace fino a 23 cm

ATTENZIONE: le chele sono grandi e robuste; le femmine presentano punte arancioni sulle chele.

Colore tendente al blu, particolarmente evidente sulle zampe

Su ciascun lato della chela è presente una spina lunga e appuntita, preceduta da 8 spine più piccole.

- Habitat: fondali morbidi a profondità comprese tra 0 e 35 metri, sia in mare aperto che in lagune, foci di fiumi e saline

La 5ª coppia di zampe è ampiamente palmata.

Specie commestibile e di ottimo valore gastronomico.



(*Callinectes sapidus*)

POZOR: klešče so velike in močne; samice imajo oranžne konice klešč.

Modrikaste barve (še posebej po nogah)

Na vsaki strani oklepa po en dolg in oster trn, pred njim pa še 8 manjših trnov.

5. par nog je veslasto razširjen.

Primerna za prehrano in zelo okusna.

- Zelo velik; širina oklepa do 23 cm

- Habitat: živijo na območjih z mehkim dnom, 0-35 m globine, tako v morju, kot v lagunah, izlivih rek in solinah

IL GRANCHIO BLU NELLA GASTRONOMIA

MODRA RAKOVICA V KULINARIKI



Il granchio blu sta diventando una sfida sempre più grande per gli ecosistemi marini e le comunità locali, quindi è fondamentale combatterla con misure ben ponderate. Uno dei primi passi è monitorare il suo ciclo riproduttivo, che permetterà di istituire un osservatorio dedicato a questa specie e di comprendere meglio il suo comportamento. Una misura importante è anche la pesca mirata e selettiva, con cui si cerca di controllarne la diffusione.

Allo stesso tempo, è utile sfruttare la sua presenza anche in modo positivo: sensibilizzando e promuovendo l'uso del granchio blu in cucina, si può ridurre il suo impatto negativo e allo stesso tempo creare nuove opportunità per i pescatori e i ristoratori locali.

Modra rakovica postaja vse večji izziv za morske ekosisteme in lokalne skupnosti, zato je ključnega pomena, da se proti njej borimo s premišljenimi ukrepi. Eden od prvih korakov je spremljanje njenega razmnoževalnega cikla, kar bo omogočilo vzpostavitev posebnega observatorija za to vrsto in boljše razumevanje njenega vedenja. Pomemben ukrep je tudi ciljno usmerjen, selektivni izlov, s katerim skušamo nadzorovati njeno širjenje.

Obenem pa velja izkoristiti njeno prisotnost tudi v pozitivne namene – z ozaveščanjem in spodbujanjem uporabe modre rakovice v kulinariki lahko zmanjšamo njen negativni vpliv ter hkrati ustvarimo nove priložnosti za lokalne ribiče in gostince.



Fusi istriani con granchio blu e scampi

Istrski fuži z modro rakovico in škampi

Ingredienti (per 4 persone):

- 3 granchi blu
- 200 g di scampi
- 200 g di pomodorini datterini
- 1 spicchio d'aglio
- prezzemolo fresco
- sale e pepe
- 500 g di fusi freschi
- 1 bicchiere di vino bianco (Malvasia)
- 1 peperoncino rosso fresco (facoltativo)
- basilico fresco
- olio d'oliva

Sestavine (za 4 osebe):

- 3 modre rakovice
- 200 g škampov
- 200 g datljevih paradižnikov
- 1 strok česna
- svež peteršilj
- sol in poper po okusu
- 500 g svežih fužev
- 1 kozarec belega vina (Malvazija)
- 1 svež rdeč feferon (po želji)
- nekaj svežih listov bazilike
- oljčno olje



Preparazione:

1. Rimuovere le chele dai granchi blu e tagliare in quattro parti.
2. In una padella capiente, scaldare l'olio d'oliva e soffriggere brevemente aglio tritato, prezzemolo. Aggiungere il peperoncino.
3. Aggiungere i granchi e gli scampi, soffriggere per alcuni minuti girando spesso.
4. Versare il vino bianco e far evaporare l'alcool.
5. Aggiungere i pomodorini tagliati a metà e qualche foglia di basilico fresco. Salare e pepare a piacere.
6. Versare un bicchiere d'acqua di cottura della pasta, coprire e cuocere a fuoco basso per circa 10 minuti.
7. Pulire i granchi, rimuovere la polpa dalle chele e dal carapace e unirla nuovamente al sugo per renderlo più denso.
8. Unire i fusi cotti al sugo, mescolare bene a fuoco basso, aggiungendo se necessario altra acqua di cottura.
9. Servire subito con prezzemolo fresco tritato.

Priprava:

1. Modrim rakovicam odstranimo klešče, nato rakove oklepe narežemo na štiri dele.
2. V globlji ponvi segrejem oljčno olje in na njem na hitro prepražimo nasekljan česen, peteršilj ter po želji narezan rdeč feferon.
3. Dodamo pripravljene rakovice in škampe ter jih nekaj minut pražimo. Med praženjem jih večkrat obrnemo, da se enakomerno rahlo zapečejo.
4. Zalijemo z belim vinom in kuhamo, dokler alkohol ne izhlapi.
5. Dodamo na polovice narezane datljeve paradižnike in nekaj svežih listov bazilike. Solimo in popramo po okusu.
6. Prilijemo kozarec vode, v kateri kuhamo fuže, pokrijemo ter kuhamo na nizkem ognju približno 10 minut.
7. Medtem ko omaka rahlo vre, rakom odstranimo meso iz oklepov in klešč ter ga dodamo nazaj v omako, ki bo s tem postala gostejša.
8. Kuhane fuže odcedimo in jih stresemo v ponev z omako. Na nizkem ognju dobro premešamo. Po potrebi dodamo še malo vode od kuhanja testenin, da omaka lepo objame testenine.
9. Jed serviramo takoj, posuto s sveže sesekljanim peteršiljem.

Bruschetta al granchio blu

Bruschetta z modro rakovico



Ingredienti (per 4 persone):

- 3 granchi blu
- 1 lattina di pelati
- 1 cipolla
- olio d'oliva
- aceto di mele
- 1 limone biologico
- alcune fette di pane per bruschette
- 1 spicchio d'aglio

Sestavine (za 4 osebe):

- 3 modre rakovice
- 1 pločevinka pelatov
- 1 čebula
- oljčno olje
- jabolčni kis
- 1 bio limona
- nekaj rezini kruha za bruskete

Preparazione:

1. In una pentola, scaldare l'olio d'oliva e soffriggere la cipolla tritata con un goccio di aceto di mele.
2. Aggiungere i pelati leggermente schiacciati, coprire e cuocere lentamente per circa 10 minuti.
3. Inserire i granchi puliti e cuocere per ulteriori 15 minuti.
4. Togliere i granchi, estrarre la polpa e rimetterla nel sugo.
5. Tostare le fette di pane con un filo d'olio fino a doratura su entrambi i lati.
6. Sfregare le fette con lo spicchio d'aglio, guarnire con il sugo di granchio e la scorza grattugiata del limone.
7. Servire immediatamente.

Priprava:

1. V loncu segrejemo oljčno olje in na njem na hitro prepražimo drobno sesekljano čebulo. Dodamo kanček jabolčnega kisa.
2. Nato v lonec dodamo pelate, ki smo jih prej nekoliko nasekljali, pokrijemo in kuhamo na nizkem ognju približno 10 minut.
3. Dodamo očiščene rakovice ter kuhamo še dodatnih 15 minut.
4. Rake vzamemo iz lonca, meso pazljivo odstranimo iz oklepov in klešč ter ga vrnemo nazaj v omako.
5. Rezine kruha popečemo v ponvi z nekaj kapljicami oljčnega olja, da dobijo zlato rjavo skorjico na obeh straneh.
6. Popečene rezine kruha natremo s svežim strokom česna, jih obložimo s pripravljeno rakovo omako in potresemo s sveže naribano limonino lupinico in še tople postrežemo.



Brodetto al granchio blu con polenta

Brodet modre rakovice s polento



Ingredienti (per 4 persone):

- olio d'oliva
- 1 cipolla e 2 spicchi d'aglio
- 15 cozze
- 10 vongole
- 2 granchi blu
- 150 g di calamari
- 200 g di pesce bianco (a scelta)
- poca farina
- prezzemolo fresco
- 2 dl di vino bianco
- 1 lattina di pelati
- 3 dl di fumetto di pesce
- sale, pepe fresco macinato
- polenta per accompagnare

Sestavine (za 4 osebe):

- oljčno olje
- 1 čebula in 2 stroka česna
- 15 klapavic (dagnje)
- 10 vongol
- 2 modri rakovici
- 150 g kalamarov
- 200 g bele ribe (po izbiri)
- malo moke
- šopek svežega peteršilja
- 2 dl belega vina
- 1 pločevinka pelatov
- 3 dl ribje osnove
- sol, sveže mleti poper
- polenta za prilogo

Preparazione:

1. Soffriggere la cipolla tritata in olio d'oliva fino ad ammorbidirla.
2. Aggiungere metà dell'aglio tritato e i granchi, soffriggere bene.
3. Unire le cozze, le vongole e i calamari tagliati, soffriggere per altri 5 minuti.
4. Infarinare leggermente i pezzi di pesce e aggiungerli con il restante aglio e prezzemolo.
5. Versare il vino bianco e cuocere finché l'alcool evapora.
6. Aggiungere i pelati, il fumetto di pesce, sale, pepare e cuocere per circa 15 minuti coperto.
7. Servire caldo con polenta. Se desiderate, tostare la polenta prima di servirla.

Priprava:

1. V večji posodi segrejemo oljčno olje ter na njem popražimo drobno sesekljano čebulo, da postane mehka.
2. Dodamo polovico drobno sesekljane česna, nato rakovice in jih dobro prepražimo.
3. Dodamo vongole in klapavice ter narezane kalamare. Vse skupaj pražimo še dodatnih 5 minut.
4. File bele ribe narežemo na večje kose, rahlo jih pomokamo ter jih dodamo v lonec skupaj s preostalim česnom in sesekljanim peteršiljem.
5. Zalijemo z belim vinom ter na zmernem ognju kuhamo, dokler alkohol ne izpari.
6. Dodamo pelate, ribjo osnovo ter začinimo s soljo in sveže mletim poprom. Pokrijemo in kuhamo še približno 15 minut.
7. Postrežemo vroče, skupaj s kuhano polento. Po želji lahko polento tudi popečemo.



Polpette di granchio blu

Polpetke iz modre rakovice



Ingredienti (per 4 persone):

- 150 g di polpa di granchio
- 50 g di pane raffermo
- 1 bicchiere di latte
- 1 uovo
- 1 spicchio d'aglio
- ½ cucchiaino di curcuma
- sale e pepe
- olio per friggere

Ingredienti per panatura:

- farina di mais
- 1 uovo
- sale
- 1 rametto di rosmarino
- 1 cucchiaino di paprika

Sestavine (za 4 osebe):

- 150 g mesa modre rakovice
- 50 g starega kruha
- 1 kozarec mleka
- 1 jajce
- 1 strok česna
- ½ žličke kurkume
- sol in poper po okusu
- olje za cvrtje

Sestavine za paniranje:

- koruzna moka
- 1 jajce
- sol
- 1 vejica rožmarina
- 1 žlička paprike v prahu

Preparazione:

1. Ammorbidire il pane nel latte. Tritare finemente l'aglio.
2. Frullare la polpa di granchio con pane strizzato, uovo, aglio, curcuma, sale e pepe fino ad ottenere un composto omogeneo.
3. Formare piccole polpette.
4. Preparare due ciotole: in una sbattere l'uovo con poco sale, nell'altra mischiare farina di mais, paprika e rosmarino tritato.
5. Passare le polpette prima nella farina, poi nell'uovo e ancora una volta nella farina.
6. Friggere in olio caldo fino a doratura, scolare su carta assorbente.
7. Servire calde, eventualmente con una salsa di accompagnamento a piacere.

Priprava:

1. Stari kruh namočimo v mleko. Česen drobno sesekljamo.
2. V mešalniku zmešamo rakovo meso skupaj z ožetim kruhom, jajcem, česnom, kurkumo, soljo in poprom, da dobimo enotno maso.
3. Iz mase oblikujemo majhne polpetke v velikosti oreha.
4. Za paniranje pripravimo dve skledi: v eni stepemo jajce z malo soli, v drugi pa zmešamo koruzno moko s papriko v prahu in drobno nasekljanim rožmarinom.
5. Polpetke najprej povaljamo v moki, nato jih pomočimo v stepeno jajce in še enkrat povaljamo v moki.
6. Polpetke ocvremo v vročem olju do zlato rjave barve, nato jih odcedimo na papirnati brisači.
7. Postrežemo tople, po želji skupaj z omako po izbiri.



COORDINATORI LOCALI DEL PROGETTO/ *LOKALNI KOORDINATORJI PROJEKTA*



Mrs Daniela Galante, Project manager
Confcooperative Unione Regionale del Veneto
Via Savelli 128, 35129 Padova
T: +39 049 807 60 52
E: veneto@confcooperative.it

Giovanni Pasquali, Direttore
Federazione Provinciale Coldiretti Venezia
Federazione Provinciale Coldiretti Venezia
Via Torino 180/A, 30172 Venezia
T: +39 335 724 05 70
E: giovanni.pasquali@coldiretti.it

Prof. Alberto Pallavicini
Università degli Studi di Trieste
P.le Europa 1, 34127 Trieste
T: +39 040 558 87 36
E: pallavic@units.it

Prof. dr. Lovrenc Lipej
Nacionalni inštitut za biologijo
Fornače 41, 6330 Piran
T: +386 5 923 29 17
E: lovrenc.lipej@nib.si

Jernej Klančičar
Zavod za ihtiološke in ekološke raziskave
Staretova Ulica 1, 1233 Dob
T: jernej.klancicar@ozivimo.si
E: +386 40 222 579

Boštjan Žlak
Uroš Jelenovič
Mestna občina Koper
Verdijeva ulica 10, 6000 Koper
T: +386 5 664 62 30, E: bostjan.zlak@koper.si
T: +386 5 664 64 04, E: uros.jelenovic@koper.si



www.ita-slo.eu/bluecrab



www.facebook.com/bluecrab.interreg



[bluecrab_interreg_ITSI](https://www.instagram.com/bluecrab_interreg_ITSI)



www.youtube.com/@BLUECRAB_Interreg

