



Michael Boscolo Zemello
di anni 16 - di Chioggia (Ve)

A CHIOGGIA, PESCARE MOLECHE È ATTIVITÀ DI ALTA SPECIALIZZAZIONE V CHIOGGI JE LOVLJENJE MOLEK VISOKO SPECIALIZIRANA DEJAVNOST

Intervista ad Antonio che, col suo allevamento di moleche nella laguna di Chioggia, porta avanti un mestiere antico, ma a rischio di scomparsa

Intervju z Antoniom, ki s svojo vzrejo molek v laguni pri Chioggi ohranja starodavni poklic, ki pa je na robu izumrtja

La laguna di Chioggia è uno degli ecosistemi più affascinanti d'Italia, un luogo in cui la pesca, la tradizione e l'amore per il mare si intrecciano. Tra le perle più pregiate della sua fauna ci sono le moleche, giovani granchi verdi in fase di muta, che rappresentano una vera e propria prelibatezza gastronomica.

Ma la pesca delle moleche non è solo una tradizione: è un mestiere che richiede passione, esperienza e una profonda conoscenza della natura. Per conoscere meglio questa pratica, ho avuto il privilegio di intervistare Antonio, un pescatore "molecante" che, con il suo allevamento di moleche nella laguna di Chioggia, porta avanti un mestiere antico, ma sempre più a rischio.

La pesca delle moleche affonda le sue radici nella tradizione lagunare di Chioggia ed è un'attività altamente specializzata, che solo chi ha maturato esperienza sul campo può padroneggiare appieno. Antonio mi ha raccontato come questa pesca avvenga con tecniche tradizionali e strumenti tipici della laguna.

Le moleche vengono catturate con apposite reti e "cogoli", posizionati nei canali lagunari dove vivono i granchi. Una volta catturati, i granchi vengono selezionati: quelli destinati a diventare moleche, ossia quelli prossimi alla muta, vengono separati dagli altri. Le moleche vengono poi immerse in speciali contenitori chiamati "vieri", che devono essere costantemente monitorati. Poiché il processo di muta è molto rapido, il pescatore deve essere sempre pronto a intervenire con tempestività.

Le moleche si possono pescare in due periodi principali dell'anno: durante la "quaresima" in primavera, tra marzo e aprile, e nel periodo della "fraima" in autunno, tra ottobre e novembre. In questi momenti i granchi maschi, chiamati spiantani, si preparano a cambiare il loro carapace.

Chioggijska laguna je eden izmed najbolj očarljivih ekosistemov v Italiji – kraj, kjer se prepletajo ribištvo, tradicija in ljubezen do morja. Med najdragocenejšimi biseri njene favne so moleke, mladi zeleni raki v obdobju levitve, ki veljajo za pravo kulinarčno poslastico.

A lovljenje molek ni le tradicija – je poklic, ki zahteva strast, izkušnje in globoko poznavanje narave. Da bi to dejavnost bolje spoznal, sem imel privilegij intervjuvati Antonia, ribiča »molekanta«, ki s svojo vzrejo molek v chioggijski laguni ohranja starodavni poklic, ki pa je vse bolj ogrožen.

Lovljenje molek ima globoke korenine v lagunski tradiciji Chioggie in je zelo specializirana dejavnost, ki jo lahko v celoti obvladajo le tisti, ki so si skozi leta nabrali izkušnje na terenu. Antonio mi je povedal, da se ta vrsta ribolova izvaja s tradicionalnimi tehnikami in značilnim orodjem, ki ga uporabljajo v laguni.

Moleke se lovijo s posebnimi mrežami in »cogoli«, ki jih postavijo v lagunске kanale, kjer živijo raki. Ko so ti ujeti, sledi skrbna selekcija: ločijo tiste, ki bodo postali moleke – torej tiste, ki so tik pred levitvijo – od ostalih. Moleke nato prestavijo v posebne zabojnike, imenovane »vieri«, ki jih je treba neprestano nadzorovati. Ker je proces levitve zelo hiter, mora biti ribič vedno pripravljen na hitro posredovanje.

Moleke se lovi v dveh glavnih obdobjih v letu: med »kresno postjo« spomladi, od marca do aprila, ter v obdobju »fraime« jeseni, od oktobra do novembra. V teh obdobjih se samci rakov, imenovani spiantani, pripravljajo na menjavo svojega oklepa.



Premio Speciale WABIN
ACQUA DA BERE, ACQUA PER
LAVORARE, ACQUA DA VIVERE
I diversi usi dell'acqua

Posebna nagrada WABIN
VODA ZA PITJE, VODA ZA DELO,
VODA ZA ŽIVLJENJE
Različne uporabe vode





È proprio in questi periodi che i pescatori, come Antonio, controllano scrupolosamente i granchi per individuare quelli pronti alla muta. La caratteristica principale di questi granchi è che, quando stanno per diventare moleche, risultano più morbidi al tatto rispetto agli altri, un dettaglio fondamentale per la selezione. Proprio per questa loro morbidezza vengono chiamati "moleche", ossia "tenere".

La pesca delle moleche è tutt'altro che facile. Le condizioni ambientali giocano un ruolo fondamentale: la temperatura dell'acqua e le stagioni influenzano direttamente il ciclo di vita dei granchi. Se le stagioni sono anomale, il ciclo della muta può subire variazioni imprevedibili, causando anche la morte di alcuni esemplari.

Oltre alle difficoltà naturali, la pesca delle moleche è un lavoro fisicamente molto impegnativo. I "vieri" devono essere costantemente monitorati, il che significa che il pescatore deve lavorare per ore, giorno e notte, per garantire che il processo avvenga nel miglior modo possibile. Antonio mi ha raccontato che, nonostante la fatica, ama questo mestiere perché gli permette di stare a stretto contatto con la natura e di vivere esperienze uniche.

Un altro aspetto che rende questa attività complessa è il mercato. Il prezzo delle moleche può arrivare fino a 130 euro al chilo, ma varia in base alla domanda e alla disponibilità. Poiché la pesca è stagionale e legata ai periodi di muta, il mercato è incerto e non sempre garantisce guadagni stabili ai pescatori.

Negli anni, la pesca delle moleche ha subito cambiamenti significativi. Se da un lato sono stati introdotti miglioramenti nelle attrezzature, con reti più resistenti e barche più veloci, dall'altro le tecniche tradizionali sono rimaste pressoché invariate. Un tempo la pesca avveniva con strumenti rudimentali, come le reti a strascico, mentre oggi l'uso di materiali più moderni ha reso il lavoro più efficiente, pur mantenendone l'impegno richiesto. Inoltre, oggi i pescatori hanno una maggiore conoscenza della biologia del granchio, il che consente di affinare le tecniche di selezione. La consapevolezza del ciclo vitale del granchio ha permesso una gestione più attenta dei "vieri", migliorando la resa della pesca.

Tuttavia, la pesca è minacciata da diversi fattori. La qualità delle acque lagunari è peggiorata negli ultimi decenni a causa dell'inquinamento e delle modifiche nell'ecosistema. L'arrivo di specie aliene, come il granchio blu, ha alterato l'equilibrio naturale della laguna, rendendo la pesca delle moleche più difficile. Infine, la pesca abusiva, che danneggia i fondali lagunari e utilizza attrezzature vietate, è un problema crescente.

Prav v teh obdobjih ribiči, kot je Antonio, skrbno nadzorujejo rake, da bi prepoznali tiste, ki so pripravljene na levitev. Glavna značilnost teh rakov je, da so, tik preden postanejo moleke, na otip mehkejši od drugih – podrobnost, ki je ključna za pravilno selekcijo. Prav zaradi te mehkeže jih imenujejo »moleke«, kar pomeni »mehke«.

Lovljenje molek pa nikakor ni enostavno. Okoljski pogoji igrajo bistveno vlogo: temperatura vode in letni časi neposredno vplivajo na življenjski cikel rakov. Če so letni časi nenavadni, se lahko cikel levitve nepredvidljivo spremeni, kar lahko privede tudi do pogina nekaterih primerkov.

Poleg naravnih izzivov je lovljenje molek tudi fizično zelo naporno delo. »Vieri« morajo biti ves čas pod nadzorom, kar pomeni, da mora ribič delati več ur, podnevi in ponoči, da zagotovi, da proces poteka kar se da optimalno. Antonio mi je zaupal, da kljub naporu ljubi ta poklic, saj mu omogoča tesen stik z naravo in edinstvena doživetja.

Drug vidik, ki to dejavnost še dodatno otežuje, je trg. Cena molek lahko doseže tudi do 130 evrov za kilogram, vendar se spreminja glede na povpraševanje in razpoložljivost. Ker je ribolov sezonski in vezan na obdobja levitve, je trg nepredvidljiv in ribičem ne zagotavlja vedno stabilnega zaslužka.

Z leti je lovljenje molek doživelo pomembne spremembe. Po eni strani so bile uvedene izboljšave v opremljenosti – odpornejše mreže in hitrejši čolni – po drugi strani pa so tradicionalne tehnike ostale skoraj nespremenjene. Nekoč so moleke lovili z osnovnimi orodji, kot so bile vlečne mreže, danes pa uporaba sodobnejših materialov omogoča učinkovitejše delo, čeprav ostaja fizično zahtevno. Poleg tega imajo ribiči danes boljše poznavanje biologije rakov, kar omogoča natančnejše metode selekcije. Z večjo ozaveščenostjo o življenjskem ciklu raka je upravljanje z »vieri« postalo bolj skrbno, kar je izboljšalo izplen ribolova.

Kljub temu pa je ta dejavnost ogrožena zaradi več dejavnikov. Kakovost lagunskih voda se je v zadnjih desetletjih poslabšala zaradi onesnaženja in sprememb v ekosistemu. Pojav tujerodnih vrst, kot je modri rak, je porušil naravno ravnovesje lagune in otežil lovljenje molek. Nazadnje pa predstavlja vse večji problem tudi nezakonit ribolov, ki uničuje lagunsko dno in uporablja prepovedano opremo.



Nonostante le difficoltà che minacciano questa antica tradizione, le *moleche* continuano a essere protagoniste della gastronomia locale. Possono essere preparate in diversi modi, ma il metodo tradizionale resta il più apprezzato: dopo essere passate nella farina, vengono fritte in olio bollente fino a diventare croccanti e dorate, mantenendo intatta tutta la loro delicatezza. In alternativa, possono essere servite in *saor*, secondo una ricetta tipica della cucina veneta, oppure immerse vive nelle uova sbattute prima della frittura: in questo modo, il granchio si nutre dell'uovo, conferendo al piatto un sapore ancora più ricco e avvolgente. Per accompagnarle al meglio, Antonio suggerisce un buon prosecco, le cui bollicine creano un perfetto equilibrio con la frittura.

Quando ho chiesto ad Antonio se consiglierebbe ai giovani di intraprendere il mestiere di pescatore di *moleche*, mi ha risposto con un sorriso pieno di passione e fatica. Nonostante le difficoltà, lui ama questo lavoro perché gli permette di vivere in simbiosi con la natura. Tuttavia, è consapevole che questa professione sta scomparendo: la vita in laguna è dura e molti giovani preferiscono cercare lavori più stabili e meno faticosi.

La pesca delle *moleche* rischia quindi di diventare una tradizione dimenticata, a meno che non si trovino soluzioni per garantirne la sostenibilità e la salvaguardia della laguna. Per ora, però, Antonio e pochi altri continuano a mantenere viva questa tradizione con passione e impegno, mentre il mare di Chioggia continua a raccontare storie di fatica, bellezza e amore per il territorio.

Kljub težavam, ki ogrožajo to starodavno tradicijo, moleke ostajajo osrednji del lokalne gastronomije. Pripraviti jih je mogoče na več načinov, vendar ostaja tradicionalni recept najbolj cenjen: potem ko jih povaljajo v moki, jih ocvrejo v vročem olju, dokler ne postanejo hrustljave in zlato rjave, pri tem pa ohranijo vso svojo nežnost. Alternativno jih lahko postrežejo v saoru, po značilnem receptu beneške kuhinje, ali pa jih, še žive, potopijo v stepena jajca pred cvrtjem – v tem primeru rak zaužije jajce, kar jedi doda še bogatejši in bolj zaokrožen okus. Za popolno spremljavo Antonio priporoča dober prosecco, katerega mehurčki ustvarijo odlično ravnovesje z ocvrtimi molekami.

Ko sem Antonia vprašal, ali bi mladim priporočil, naj se podajo na pot molekarskega ribiča, mi je odgovoril z nasmehom, polnim strasti in utrujenosti. Kljub težavam ima rad ta poklic, saj mu omogoča življenje v simbiozi z naravo. Vendar se zaveda, da ta poklic izginja: življenje v laguni je naporno in veliko mladih raje išče bolj stabilna in manj zahtevna dela.

Ribolov molek tako tvega, da postane pozabljena tradicija, razen če ne bodo najdene rešitve za njeno trajnost in za ohranitev lagune. Za zdaj pa Antonio in še nekaj drugih z ljubeznijo in predanostjo ohranjajo to dediščino pri življenju, medtem ko morje pri Chioggii še naprej pripoveduje zgodbe o trudu, lepoti in ljubezni do domačega okolja.



RICETTA DELLE MOLECHE FRITTE

Ingredienti per 4 persone

- 1 kg di moleche vive
- 200 gr di farina 00
- Olio di semi di arachide per la frittura
- Sale q.b.

Preparazione

Sciquare le moleche fresche, infarinare accuratamente. Scaldare l'olio in una pentola profonda fino a raggiungere i 170-180°C. Friggere le moleche per 3-4 minuti nell'olio caldo.

Scolarle e adagiarle su carta assorbente. Servire le moleche fritte con un pizzico di sale e, a piacere, della polenta come contorno. Buon appetito!

RECEPT ZA OCVRTE MOLEKE

Sestavine za 4 osebe

- 1 kg živih molek
- 200 g bele moke (tip 00)
- Arašidovo olje za cvrtje
- Sol po okusu

Priprava

Sveže moleke speremo pod vodo in jih temeljito pomokamo. V globoki ponvi segrejemo olje na temperaturo 170-180 °C. Moleke ocvremo v vročem olju 3-4 minute.

Ocvrte moleke odcedimo in jih položimo na papirnate brisače, da vpijejo odvečno olje. Postrežemo jih s ščepcem soli in po želji s prilogo iz polente. Dober tek!