



CONTROLLO, MITIGAZIONE E INTERVENTI PER LA GESTIONE
DEL GRANCHIO BLU: UN APPROCCIO TRANSFRONTALIERO
NADZOR, UBLAŽITEV IN INTERVENCije ZA UPRAVLJANJE
MODREGA RAKA: ČEZMEJNI PRISTOP



**BLUECRAB: laboratorio
culinario & degustazione di
piatti con granchio blu**

**BLUECRAB: kulinarična
delavnica & degustacija jedi
iz modre rakovice**



Il progetto BLUECRAB tutela la biodiversità dell'Alto Adriatico dagli impatti del granchio blu, creando sistemi sostenibili di monitoraggio, controllo e gestione, in collaborazione con istituti di ricerca, pescatori e comunità locali.

*Projekt BLUECRAB se posveča zaščiti
biotske raznovrstnosti severnega Jadrana
pred invazivno modro rakovico z
vzpostavitev trajnostnih sistemov
spremljanja, nadzora in upravljanja, v
sodelovanju z raziskovalnimi ustanovami,
ribiči in lokalnimi skupnostmi.*

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



MESTNA OBČINA KOPER
COMUNE CITTA' DI CAPODISTRIA

SABATO/SOBOTA
22. 11. 2025 • 10:00–12:00

Mercato cittadino di Capodistria

Mestna tržnica Koper

SHOW COOKING:

JURE KIRBIŠ & MATIC MAČEK

MasterChef Slovenia

L'evento si svolgerà in lingua slovena e italiana.
Dogodek bo potekal v slovenskem in italijanskem jeziku.

Per altre ricette, inquadra
il QR code con lo smartphone:

*Za več receptov skenirajte
QR kodo s telefonom:*



I concorrenti di MasterChef Jure Kirbiš e Matic Maček hanno preparato per voi una deliziosa ricetta con il granchio blu, facile da replicare anche a casa.

MasterChef tekmovalca Jure Kirbiš in Matic Maček sta za obiskovalce pripravila okusno jed iz modre rakovice, ki jo lahko preprosto pripravite tudi doma. >>>



GRANCHIO BLU CON FUSI, POMODORINI CILIEGIA, BASILICO E PINOLI



Ingredienti (per 6 persone):

Per il fondo di granchio blu

• 4 granchi blu (1,2 kg in totale) • 2 cucchiaini di olio extravergine d'oliva • 1 cipolla grossolanamente tritata • 1 carota a pezzi • 1 gambo di sedano • 2 spicchi d'aglio • 1 cucchiaio di concentrato di pomodoro • 100 ml di vino bianco • 1 l d'acqua • sale, pepe in grani, alloro, un rametto di timo

Per la salsa e la pasta

• 500 g di fusilli • 3 cucchiaini di olio extravergine d'oliva • 3 spicchi d'aglio affettati sottili • 300 g di pomodorini ciliegia tagliati a metà • 100 ml di vino bianco • 3-4 dl di fondo di granchio blu • polpa di 2 granchi blu cotti • 30 g di pinoli tostati • basilico fresco • sale, pepe macinato fresco • facoltativi: poca scorza di limone e peperoncino • 1 cucchiaio di burro

Procedimento:

Preparazione del fondo

1. Dividi i granchi e rosolali velocemente in una pentola capiente con olio.
2. Aggiungi cipolla, carota, sedano, aglio e concentrato; rosola 5-7 minuti.
3. Sfuma con vino bianco, lascia evaporare, quindi unisci acqua e spezie.
4. Cuoci 45 minuti-1 ora a fuoco basso e filtra con colino fine.

Cottura della pasta

Cuoci i fusilli in abbondante acqua salata al dente, circa 2 minuti in meno rispetto alle indicazioni della confezione. Tieni da parte 1 dl di acqua di cottura.

Salsa

1. Scalda l'olio in una padella capiente, aggiungi l'aglio e rosola brevemente.
2. Unisci i pomodorini, un pizzico di sale e pepe; stufa 5 minuti finché si ammorbidiscono.
3. Aggiungi il vino, lascia sobbollire, poi versa il fondo di granchio.
4. Unisci la polpa di granchio e incorpora pinoli e burro.
6. Salta la pasta nel sugo; aggiungi un po' di acqua di cottura per legare.
7. Prima di servire, unisci il basilico fresco e, se desideri, la scorza di limone.

MODRA RAKOVICA S FUŽI, ČEŠNJEVIM PARADIŽNIKOM, BAZILIKO IN PINJOLAMI



Sestavine (za 6 oseb):

Za osnovo (fond modre rakovice)

• 4 modre rakovice (1,2 kg skupaj) • 2 žlici olivnega olja • 1 grobo narezana čebula • 1 korenček, narezan • 1 steblo zelene • 2 stroka česna • 1 žlica paradižnikove mezge • 100 ml belega vina • 1 l vode • sol, poper v zrnu, lovor, vejica timijana

Za omako in testenine

• 500 g fužev • 3 žlice olivnega olja • 3 stroki česna, tanko narezani • 300 g razpolovljenih češnjevih paradižnikov • 100 ml belega vina • 3-4 dl fonda modre rakovice • meso 2 kuhanih modrih rakovic • 30 g popečenih pinjol • sveža bazilika (večja pest listov) • sol, sveže mlet poper • po želji: malo limonine lupinice in čili • 1 žlica masla

Postopek:

Priprava fonda

1. Rakovice razpolovi in jih na hitro popeci v večjem loncu z oljem.
2. Dodaj čebulo, korenček, zeleno, česen in paradižnikovo mezgo; praži 5-7 minut.
3. Zalij z belim vinom, pokuhaj, nato dodaj vodo in začimbe.
4. Kuhaj 45 minut do 1 ure na nizkem ognju in precedi skozi fino cedilo.

Kuhanje testenin

Fuže skuhaj v obilici slane vode »al dente«, približno 2 minuti manj, kot piše na embalaži. Del vode (1 dl) prihrani.

Omaka

1. V veliki ponvi segrej olje, dodaj česen in na hitro popraži.
2. Dodaj paradižnik, malo soli in popra; duši 5 minut, da se zmehča.
3. Dodaj vino, pokuhaj, nato prilij fond rakovice.
4. Dodaj meso rakovice; rahlo povri in vmešaj pinjole in maslo.
6. Dodaj kuhane fuže; po potrebi prilij malo škrobne vode, da se lepo poveže.
7. Tik pred serviranjem vmešaj svežo baziliko in (po želji) limonino lupinico.