

WIGWAM

NEWS



DIVENTA RESILIENTE!

**PARTECIPA CON NOI
E SOSTIENI LA RETE DELLE
COMUNITA' LOCALI WIGWAM**

Quote associative 2024

- Socio Ordinario € 25,00
- Socio Sostenitore € 100,00
- Socio Sostenitore Ente € 300,00

c/c Postale n. 69120327 intestato a Wigwam APS Italia o con bonifico a IBAN IT86X076011210000069120327 BIC/SWIFT BPPIITRRXXX

Scegli Wigwam per il tuo **5 per mille**

92061130289



Jacopo Hreglich
di anni 15
di Venezia

Lavoro candidato
al Premio Wigwam
Stampa Italiana 2024
Giovani comunicatori
per Comunità resilienti
→ info@wigwam.it



Convitto Nazionale
"Marco Foscarini"
di Venezia



GENERAZIONE ZETA
Giovani Reporter



La Comunità Locale
Wigwam di Venezia

IL MOECANTE, IL MESTIERE DEL PRENDER GRANCHI NELLA LAGUNA

Il pescatore di granchi, in veneziano dette "moeca", tipico crostaceo della Laguna veneta che nella muta diventa molliccio. E da qui il suo nome

Il moecante è un antico lavoro veneziano che purtroppo è destinato all'estinzione. Ma cosa fa di preciso il moecante? - Ebbene lo si può ritenere un pescatore di granchi, detti in veneziano "moeche". La 'moeca' è un granchio tipico della Laguna di Venezia che nel periodo della muta diventa molliccio, da ciò infatti è dovuto il suo nome.

Questo lavoro è sempre stato negli anni fondamentale per gli abili pescatori veneziani; infatti, le 'moeche' sono sempre servite da esca per i branzini pesci che popolano in grandi quantità la famosissima Laguna Veneta. C'è anche da dire che

in realtà le 'moeche' sono anche delle prelibatezze nell'ambito gastronomico locale veneziano, infatti vengono spesso mangiate fritte. Il moecante non è un lavoro a tempo pieno in quanto il periodo della "muta" del granchio non è mai di dodici mesi all'anno, ma bensì soltanto di quattro; infatti, va tra aprile e maggio e tra ottobre e novembre.

Nonostante ciò, questo particolare mestiere, è senza dubbio uno dei lavori più faticosi, non solo della Laguna Veneta ma anche di altre parti in cui viene praticato, infatti il moecante è costretto a svegliarsi la mattina molto presto



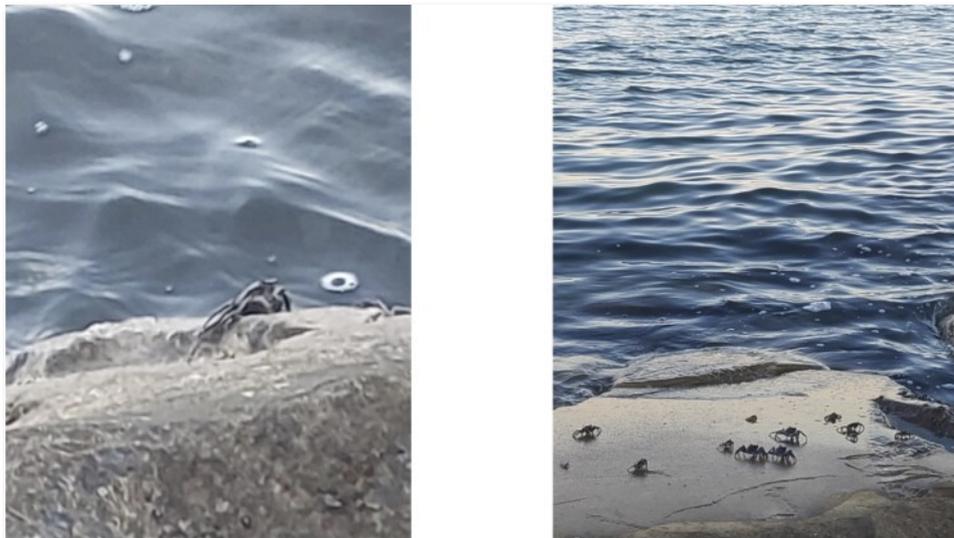


Foto 1. Piccoli granchi

e cioè tra le due e le quattro.

Pertanto, passa spesso più di dodici ore al giorno chino nella fredda acqua lagunare a prendere con grandi reti, per distinguere, secondo dei particolari segni sul carapace i granchi, i quali poi faranno la muta e diventeranno moeche. Questi sono detti in veneziano "gransi boni" a differenza da quelli che invece non la faranno, i quali sono detti invece "gransi matti". Questa operazione è la parte probabilmente più complicata perché per distinguerli è necessario avere molti anni di esperienza.

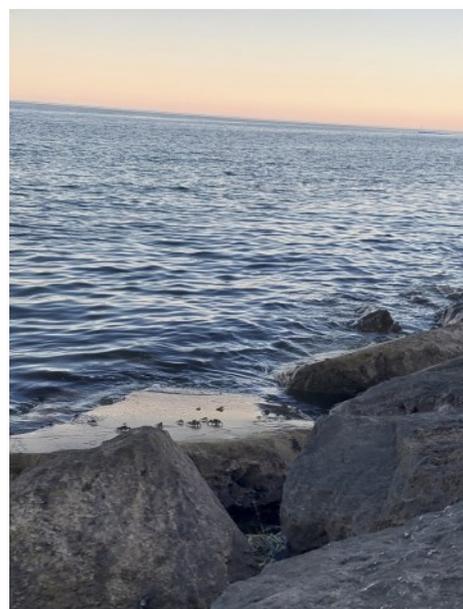
Nel periodo successivo l'instancabile pescatore diventa poi allevatore in quanto procede mettendo i granchi dentro a delle specie di cassoni in legno chiamati "vieri", cioè vinchi, nei quali essi faranno la muta da lì a 20 giorni. Anche il momento in cui cogliere le moeche non è

casuale, infatti vanno prese nelle ore dell'alba e del tramonto in situazioni di acqua calante detta "dosana" o di marea crescente detta "sevente" in cui i granchi escono per assumere il calcare che serve a loro per creare una nuova corazza.

Sotto l'aspetto gastronomico le moeche sono considerate una prelibatezza in cucina, dove vengono mangiate intere, solitamente fritte, che per il loro sapore dolciastro viene associato spesso a quello dell'alga di mare. Anche il modo in cui esse vengono cotte è molto particolare, infatti esse ancora vive vengono immerse nell'uovo sbattuto che se lo mangeranno, diventando così molto morbide e saporite; successivamente vengono impanate e fritte intere con tanto di zampe. Tradizionalmente a tavola si servono con la polenta veneta, ovvero la polenta di colore biancastro.

L'arrivo delle moeche al banco del pesce a Venezia e a Chioggia è un vero e proprio avvenimento; infatti, ristoratori e clienti del mercato provano in tutti i modi ad accaparrarsi la più grande quantità possibile; perciò, le moeche vengono spesso vendute al prezzo di 70 euro al chilo e raggiungendo, alcune volte, anche picchi di 120 euro.

Questi prezzi sono senza dubbio elevati, ma sicuramente appropriati vista l'enorme fatica che è necessaria per prima prendere ogni singola moeca, dopo allevarla e infine selezionarla. Facendo le dovute e necessarie considerazioni: il mestiere di moecante è un lavoro senza dubbio duro e faticoso, ma è anche un patrimonio tradizionale della Laguna di Venezia. Negli anni '70 -'80 dello scorso secolo, i moecanti erano più di 300 e le moeche erano un cibo facile da reperire, nei giusti



Alcuni piccoli granchi sugli scogli



La raccolta delle moeche

periodi, già menzionati prima, ma anche da consumare nei bacari, chioschetti e osterie di Venezia, Chioggia e nelle isole di Murano, Burano e Torcello.

Oggi, quindi a distanza di cinquant'anni, invece la moeca è un piatto raro da trovare e i moecanti si stanno pian piano estinguendo. Attualmente, purtroppo se ne contano meno di cinque in tutta la Laguna Veneta.

Il motivo di questo disastroso crollo è imputabile al totale disinteressamento dei giovani nei confronti di questo lavoro tradizionale, ma i pochi moecanti che praticano ancora questo antichissimo mestiere sono fiduciosi e sperano in poco tempo ci sia un "ritorno dei bei tempi" in cui questo lavoro era diffuso e praticato da centinaia di persone. La storia del moecante è senza dubbio una storia centenaria, ma anche molto particolare, infatti prima della metà del Secolo scorso il metodo di pesca e allevamento del

"granchio verde" era custodito dai pescatori chioggiotti che l'hanno tenuto nascosto per ben duecento anni. Facendo delle ricerche, le prime citazioni riguardanti questo lavoro tradizionale risalgono al Cinquecento in cui **Andrea Calmo**, poeta, commediografo e attore della Commedia dell'Arte, nelle sue opere parlava dei pescatori di Treporti che "descortegavano" ossia pescavano i "gransi".

Questi 'granchi verdi' in seguito suscitavano anche un rinnovato interesse nel

1729 con l'abate chioggiotto Giuseppe Olivi che fu, oltre ad essere un grande naturalista e poeta, anche membro dell'Accademia delle Scienze di Torino e dell'Accademia Nazionale delle Scienze, il quale per primo incominciò a studiare e scrivere nella sua opera maggiore dal titolo 'Zoologia Adriatica ossia Catalogo ragionato degli animali del Golfo e delle lagune Venete', ciò che i pescatori facevano con i granchi lagunari nel periodo in cui si prestano a fare la muta.

In questo suo trattato descrisse in maniera accurata che: *"I granchi per acquistare il loro accrescimento cambiano ogni anno crosta. Nei momenti che precedono la muta i nostri pescatori li raccolgono e li mettono in carnicieri fatti di viero, per poi collocarli a mezz'acqua nei canali. La nuova situazione non impedisce loro di fare la muta: essi perdono la vecchia crosta e ne creano una nuova, appena ciò accade i nostri pescatori li tirano fuori*



Allevamento di moeche



Foto 5. - Bacari e osterie veneziane dove mangiare le moeche fritte

dall'acqua e dopo averli cucinati vengono serviti anche nelle mense dei più nobili".

L'arte dell'allevamento della moeca verrà poi mantenuta segreta per secoli dai pescatori chioggiotti. Soltanto successivamente, ma molto tempo dopo, la sveleranno nel Dopoguerra ai nobili della Giudecca, i quali la diffonderanno per tutta la Laguna arrivando fino a Burano e Torcello.

Per arrivare ai nostri giorni, purtroppo le motivazioni per cui questo lavoro e questa particolare specie di granchi potrebbero estinguersi sono molteplici, tra le tante, le principali sono:

- il riscaldamento globale che impone temperature troppo elevate per la riproduzione del granchio verde;
- la globalizzazione che ha imposto l'arrivo di nuove

specie nelle acque venete, tra le quali il granchio blu invasivo, molto feroce e vorace:

- il disinteressamento dei giovani nei confronti di questa particolare pratica di pesca, poiché troppo difficile, impegnativa e poco appagante.

Nonostante ciò, come personale riflessione, spero che possa essere presa in visione e praticata non soltanto da altri pescatori, ma anche che possa esserci un immediato intervento delle locali autorità competenti, con adeguata sensibilità e

resilienza, per salvaguardare e difendere questa antica pratica di pesca del territorio veneziano.

Pertanto, risulta alquanto necessario agire quanto prima e formulare delle leggi che possano tutelare la nostra cultura, perché bisogna cercare di portare avanti il più possibile, anche nel prossimo futuro, questa tradizione secolare, poiché tipica della laguna di Venezia, la quale se non supportata con la giusta attenzione rischia di essere perduta per sempre ■

© Riproduzione riservata



Moeche e moeche fritte pronte da gustare