

La Moeca... Prelibatezza veneta!

Categoria : Corso Lucullo

Pubblicato da Andrea Freni [afreni] il 2/4/2008

Uno straordinario esempio di come la natura, con le sue meraviglie, sia la principale ispiratrice di uno chef nella preparazione di veri e propri capolavori culinari...

Spesso nel meraviglioso mondo della gastronomia siamo abituati ad assistere a mirabili interpretazioni culinarie da parte di abili chef che trasfondono nelle pietanze lo stesso pathos che i direttori d'orchestra trasferiscono nelle sinfonie che dirigono...ma quando è la natura stessa a suggerire e a dirigere le mosse dell'uomo, non possiamo che prendere atto che non finiremo mai di abituarci alle sue meraviglie. Uno straordinario esempio di come la natura sia la fonte principale di ispirazione per uno chef è quello della "moeca". Con questo termine della tradizione dialettale veneta vengono identificati i granchi locali, sia maschi che femmine, in fase di muta. La moeca è un comune granchio ripario "Carcinus Mediterraneus". La fase di muta per un granchio consiste nel liberarsi dell'esoscheletro per accrescere le proprie dimensioni formando, così, una nuova corazza capace di contenerlo. In questa particolarissima fase il granchio si presenta tenero al punto da poter essere cucinato e mangiato senza difficoltà, con grande soddisfazione del palato che ha modo di apprezzarne tutta la prelibatezza delle carni, soprattutto se la moeca viene fritta dopo essere stata impanata con uova e farina. La pesca delle "moeche" è un'attività esclusiva delle lagune venete, più in particolare delle zone di Burano, Giudecca e Chioggia. Con grandissima abilità i pescatori locali di moeche "moecanti" riescono a distinguere praticamente ad occhio una moeca dalle c.d. "mazanete", che altro non sono che le femmine in periodo riproduttivo (con le ovaie mature) provviste di esoscheletro duro. Avvalendosi di tutto il bagaglio dell'esperienza di cui dispongono, i pescatori si avventurano alla ricerca dei "granchi ripari" con un particolare tipo di rete denominata "trezza" alla cui estremità sono collocate trappole cilindriche meglio conosciute come "nasse". Una volta catturate, le moeche vengono trasferite in sacchi di juta che hanno lo scopo di mantenere la giusta umidità durante il trasporto agli impianti di lavorazione. Qui si compie la delicatissima fase di cernita che avviene in funzione dello stato biologico dei granchi. Vengono distinti, infatti, i granchi c.d. "spianati" (che diventeranno moeche) da quelli c.d. "boni" che si apprestano a diventare spianati. Per quanto possa apparire semplice, le fasi di cernita si rivelano molto complesse ed è forse l'aspetto in cui si percepisce meglio la specificità di questo modo di pescare i granchi tipico della Laguna. Sia i granchi spianati che i granchi boni vengono, infine, allevati in appositi vivai composti pali infissi sul fondo della laguna dove vengono collocati i "vieri", ovvero casse di legno dotate di fessure. Secondo le stime la produzione annuale di moeche in tutta la laguna si attesterebbe intorno alle 100 T l'anno. Un motivo in più per rendersi conto che spesso prelibatezza fa rima con ristrettezza...ovviamente di quantità e non di qualità!