



# ΜΠΛΕ ΚΑΒΟΥΡΙ

Μία άγνωστη γκουρμέ λιχουδιά!

Στις ΗΠΑ, αποτελεί μια από τις πιο γκουρμέ λιχουδιές, με τιμή που φτάνει τα 65 δολάρια τα δώδεκα τεμάχια. Στην Ελλάδα, οι ψαράδες το θεωρούν απειλή, δεν μπορούν να το διοχετεύσουν στην αγορά όταν το αλιεύουν και η τιμή του δεν ξεπερνάει, στην καλύτερη περίπτωση, τα πέντε ευρώ το ενάμισο κιλό.

Ο λόγος για το μπλε καβούρι (το *Callinectes sapidus* ή κατά απόδοση της επιστημονικής ονομασίας του «νόστιμος καλός κολιμβητής») ένα ιδιαίτερο αλιεύμα, που αν και δεν αξιοποιείται όπως θα έπρεπε, εντούτοις αποτελεί ένα διατροφικό προϊόν υψηλής θρεπτικής αξίας με ήπια, γλυκιά γεύση.

Αυτόν το «νόστιμο εισβολέα» των ελληνικών θαλασσών και λιμνοθαλασσών προσπάθησαν να παρουσιάσουν οι διοργανωτές της ενημερωτικής εκδήλωσης που φιλοξενήθηκε στο Ινστιτούτο Αλιευτικής Έρευνας (ΙΝΑΛΕ) στη Νέα Πέραμο του δήμου Παγγαίου, σε μια ακόμα προσπάθεια να το κάνουν ευρύτερα γνωστό.

Ο Δρ. Μάνος Κουτράκης, διευθυντής ερευνών του ΕΛΓΟ – ΙΝΑΛΕ και ο καθηγητής του τμήματος Βιολογικών Εφαρμογών και Τεχνολογιών του πανεπιστημίου Ιωαννίνων Γιάννης Λεονάρδος παρουσίασαν στους εμπλεκόμενους φορείς, ερευνητές και ψαράδες τις τεράστιες δυνατότητες ανάπτυξης που μπορεί να έχει η αξιοποίηση του μπλε καβουριού, προσφέροντας ένα ιδιαίτερα καλό εισόδημα στους αλιείς.

Ο κ. Κουτράκης τα τελευταία χρόνια καταβάλλει μεγάλη προσπάθεια προκειμένου το μπλε καβούρι να ενταχθεί στη μεσογειακή κουζίνα και την ελληνική διατροφή ώστε να γίνει ευρέως γνωστό στους καταναλωτές.

Χαριτολογώντας, μάλιστα, σημείωσε στη διάρκεια της εκδήλωσης «πως είναι πλέον καιρός να κάνουμε στροφή στις καβουρομακαρονάδες και όχι στις αστακομακαρονάδες καθώς ο αστακός αποτελεί και προστατευόμενο είδος. Επιπλέον, σε γεύση το μπλε καβούρι μπορεί να συναγωνιστεί επάξια τον αστακό».

### **Πολλές οι δυνατότητες ανάπτυξης**

Στη λιμνοθάλασσα της Βιστωνίδας, στην ευρύτερη περιοχή της Ξάνθης, αλιθιά και στη λιμνοθάλασσα της Κεραμωτής του δήμου Νέστου, ανατολικά της Καβάλας, παρουσιάζεται η μεγαλύτερη αλιευτική παραγωγή σε ολόκληρη την Ελλάδα. Ωστόσο, για τους ψαράδες αποτελεί μάλλον έναν μεγάλο μπελά αφού είτε τρώει τα ψάρια, είτε τα σκοτώνει, είτε ακόμη μπλέκεται στα δίχτυα και τα καταστρέφει. Το μπλε καβούρι μπορεί να αλιευτεί και στη θάλασσα με τη χρήση ειδικών παγίδων, αλιθιά παρουσιάζει μεγαλύτερη αύξηση του πληθυσμού του στα εκβολικά συστήματα (ποτάμια, λιμνοθάλασσες κ.ά.).

«Θα πρέπει να υπάρξει μια ολοκληρωμένη προσπάθεια από την πολιτεία και ιδιαίτερα την τοπική αυτοδιοίκηση», σημειώνει ο κ. Κουτράκης, μιλώντας στο ΑΠΕ-ΜΠΕ, «ώστε το μπλε καβούρι να μπει στην εστίαση. Το συγκεκριμένο αλιεύμα έχει πολλές και μεγάλες δυνατότητες ανάπτυξης αλιθιά πρέπει να απορροφηθεί από την αγορά και για να επιτευχθεί αυτό πρέπει να γίνει γνωστό στον κόσμο. Αυτός είναι και ο σκοπός της συγκεκριμένης ημερίδας που έγινε στο πλαίσιο ενός επιστημονικού προγράμματος, με τίτλο «καινοτόμες προσεγγίσεις αξιοποίησης της σάρκας και του κελύφους του μπλε καβουριού», που υλοποίησε το πανεπιστήμιο Ιωαννίνων μέσω του ΕΣΠΑ και του Ε.Π.Αλιείας και θάλασσας 2014-2020».

Ο καθηγητής Γιάννης Λεονάρδος υπογράμμισε ότι η ιδιαίτερα γευστική σάρκα του μπλε καβουριού μπορεί να εμπλουτιστεί με πολλά φυσικά συστατικά και αιθέρια έλαια μεσογειακών φυτών αυξάνοντας ακόμα περισσότερο τη θρεπτική του αξία και συμβάλλοντας στην καλύτερη διατήρησή του. Την ίδια στιγμή, ακόμα και το κέλυφος του μπλε καβουριού μπορεί, μετά από κατάλληλη επεξεργασία, να αξιοποιηθεί είτε στην παραγωγή βιοπλαστικών είτε ακόμα στην κοσμετολογία για την εφαρμογή θεραπειών ομορφιάς, όπως το μπότοξ. Από το μπλε καβούρι μόλις το 14% είναι σάρκα και τα υπόλοιπα είναι απόβλητα».

Στη διάρκεια της εκδήλωσης παρουσιάστηκε βίντεο από την αλίευση του μπλε καβουριού στο Μέριθαντ των ΗΠΑ, όπου εκεί θεωρείται αλιεύμα πολυτελείας, που διατίθεται στις εγχώριες αγορές

σε πολύ υψηλή τιμή, προσφέροντας πολλαπλές θέσεις εργασίας μέσα από ολοκληρωμένες γραμμές επεξεργασίας και μεταποίησης.

### **Μια σπάνια λιχουδιά**

Το μπλε καβούρι θεωρείται ένα από τα νοστιμότερα καρκινοειδή. Είναι καβούρι του δυτικού Ατλαντικού Ωκεανού και του κόλπου του Μεξικού, που έφτασε μέχρι τις ακτές της Ιαπωνίας, τη Βαλτική και την Ευρώπη αρχικά και κατόπιν στη Μεσόγειο, μάλιστα μέσω έρματος πλοίων. Στην Ελλάδα, εμφανίστηκε στις αρχές της δεκαετίας του 1950, για να εξαφανιστεί κατόπιν και να επανέλθει πριν περίπου μια δεκαετία.

Τα μπλε καβούρια αγοράζονται πάντα ζωντανά και αυτός είναι ένας λόγος, όπως τόνισε ο κ. Λεονάρδος, που δεν είναι ευρέως διαδεδομένα μιας και οι καταναλωτές πιστεύουν πως είναι δύσκολο στο μαγείρεμα και το καθάρισμά τους. Κάθε άλιθο, όμως, καθώς δεν χρειάζεται κόπος αλίθια μια εύκολη τεχνική.

Όσον αφορά το μαγείρεμά τους βράζονται μέσα σε καυτό νερό ή μαγειρεύονται σε ατμό και σερβίρονται με αλάτι, λεμόνι ή μια απαλή μαγιονέζα. Τα μπλε καβούρια έχουν λίγες θερμίδες και ελάχιστα λιπαρά, είναι πλούσια σε πρωτεΐνες, βιταμίνες και μέταλλα, επίσης είναι πλούσια σε πολύτιμα ω-3 λιπαρά οξέα.

**Πηγή: [cibum.gr](http://cibum.gr), ΑΠΕ**